



รายงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นฉบับสมบูรณ์

โครงการการสร้างการเรียนรู้ภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหาร
ของชุมชนประมงพื้นบ้านบางแห่ง ในพื้นที่ จ.ปัตตานี
สัญญาเลขที่ RDG57S0018

จัดทำโดย....

นายมะรอปี เจ๊ะมะและคณะ

กันยายน 2559

รายงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นฉบับสมบูรณ์
โครงการการสร้างการเรียนรู้ภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหาร
ของชุมชนประมงพื้นบ้านบางแห่ง ในพื้นที่ จ.ปัตตานี
สัญญาเลขที่ RDG57S0018

คณะผู้วิจัย

1.	นายมะรอปี้ เจ๊ะมะ	18.	นางหาลีเมาะ สุธลง
2.	น.ส.มารียะห์ อูเซ็ง	19.	นางแมะซง ตาละ
3.	นายเจะรานิง มะลาลม	20.	นางสดีเมาะ แวกาแม
4.	นายอาลียะ บากา	21.	นางสารูมา กาเซ็ง
5.	นายยูโซะ สماعيل	22.	นายซีดีอามะ เจอะอูเซ็ง
6.	นายแม สะอิ	23.	นายฮัซมาน เจ๊ะอูเซ็ง
7.	นางเจ๊ะสง หะมะ	24.	น.ส.เจ๊ะซง ยีมายอ
8.	นางสาวคอเปส๊ะ หะมะ	25.	นายกาเซม เจ๊ะปูเต๊ะ
9.	นางสาวเซาเต๊ะ รอนึ่ง	26.	นายดาโหะ เปาะนุ
10.	น.ส.มารียะห์ เปาะโกะ	27.	นายดอเลาะ แวดอเลาะ
11.	น.ส.รอมเลาะ สุตี	28.	นางสาวแวสปีเยาะ มินา
12.	นายเจ๊ะเซง เจ๊ะเต๊ะ	29.	นางปาดีเมาะ เจ๊ะเยง
13.	นายอารงค์ สือนิ	30.	นางญาวิห๊ะ อูเซ็ง
14.	นายเจอะอาลี สาละ	31.	นางสาวเยาะ สะماعيل
15.	นายสาละ ดอเลาะ	32.	นางสาวนูรีดา สะอู
16.	นายมะรอชี สะماعيل	33.	นายดอเลาะ สะอะ
17.	นายสมเกียรติ หมดยุคโป		

คำนำ

รายงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นฉบับสมบูรณ์ เรื่อง การสร้างการเรียนรู้ภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหาร ของ ชุมชนประมงพื้นบ้านบางแห่ง ในพื้นที่ จ.ปัตตานี สัญญาเลขที่ RDG57S0018 จัดทำขึ้น เพื่อเป็นการสรุปการ ดำเนินกิจกรรมต่างๆที่เกิดขึ้นตลอดระยะ โครงการ โดยมีวัตถุประสงค์หลัก เพื่อจัดทำทำเนียบภูมิปัญญาการ แปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภทในชุมชนที่เป็นพื้นที่เป้าหมายในจังหวัดปัตตานี และเพื่อศึกษา กระบวนการการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภทในชุมชนที่เป็นพื้นที่เป้าหมายและความสัมพันธ์ของการ แปรรูปอาหารทะเลกับวัฒนธรรม วิถีชีวิตของชุมชน รวมทั้งวิถีปฏิบัติของชุมชนในการถ่ายทอดความรู้ ภายในชุมชนที่ยีนอยู่บนพื้นฐานความสัมพันธ์ทางสังคมและธรรมเนียมประเพณีปฏิบัติ

คณะผู้วิจัยขอขอบคุณ ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นอำเภอปัตตานี, นายมูหามะสุกรี มะสะนิง นายกสมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, นางติมี๊ะ อาแวโซ๊ะ ผู้รู้/ผู้เชี่ยวชาญเรื่องการแปรรูปอาหาร ทะเลจากชุมชนประมงพื้นบ้านในบริเวณพื้นที่ ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี และสาและ เจะนิ ผู้อาวุโส จากชุมชนประมงพื้นบ้านในบริเวณพื้นที่ อ.หนองจิก จ.ปัตตานี ที่คอยให้คำแนะนำและเสนอแนะแนวทาง ให้แก่คณะผู้วิจัยในการดำเนินการโครงการได้อย่างราบรื่นต่อเนื่อง พร้อมกันนั้นขอขอบพระคุณชาวประมง พื้นบ้าน จ.ปัตตานีและพื้นที่อื่นๆที่ได้กล่าวในรายงานฉบับนี้ที่เอื้อเฟื้อข้อมูลในเรื่องการแปรรูปอาหารทะเล ทำให้โครงการวิจัยสามารถบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดร่วมกันไว้

มะรอปี เจ๊ะมะ และคณะ

กันยายน 2559

บทคัดย่อ

โครงการวิจัย เรื่อง การสร้างการเรียนรู้ภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารของชุมชนประมงพื้นบ้านบางแห่งในพื้นที่ จ.ปัตตานี มีวัตถุประสงค์ในการวิจัย คือ

- 1) เพื่อจัดทำทำเนียบภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภทในชุมชนที่เป็นพื้นที่เป้าหมายในจังหวัดปัตตานี
- 2) เพื่อศึกษากระบวนการการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภทที่มีความสัมพันธ์กับวัฒนธรรม วิถีชีวิตของชุมชน
- 3) เพื่อศึกษาวิถีปฏิบัติของชุมชนในการถ่ายทอดความรู้ภายในชุมชนที่ยืนอยู่บนพื้นฐานความสัมพันธ์ทางสังคมและธรรมเนียมประเพณีปฏิบัติ

ผลการวิจัย พบว่า

1. พัฒนาการ ความสัมพันธ์ของฐานทรัพยากรจากอดีตถึงปัจจุบันของการแปรรูปอาหารทะเล

การแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีมีความสัมพันธ์กับปัจจัยต่างๆ ดังนี้

● ฤดูกาลในการจับสัตว์น้ำ

ทิศทางการพัฒนาของลมที่พัดเข้าสู่ชุมชนประมงพื้นบ้านมักจะเป็นวัฏจักรหมุนเวียนกันไปในแต่ละช่วงเวลาของปี ช่วงเวลาที่ต่างกันย่อมจะทำให้การพัฒนาของลมมีความแตกต่างกันไป และลมนับได้ว่าเป็นปัจจัยที่สำคัญประการหนึ่ง ในการปรากฏตัวขึ้นมาของสัตว์น้ำแต่ละประเภท

● การคมนาคมที่ไม่สะดวกในอดีต ทำให้ชาวประมงพื้นบ้านไม่สามารถที่จะนำสัตว์น้ำสดๆ จำนวนมากที่จับได้จากท้องทะเลไปขายยังพื้นที่อื่นๆ ได้ ทั้งนี้เพราะการพาขายเรือไปยังพื้นที่ที่ต้องการจะไปต้องใช้เวลาเป็นวันๆ ทำให้สัตว์น้ำที่ชาวประมงพื้นบ้านจับมาได้สดๆ ต้องเน่าเสียก่อนที่จะไปถึงมือผู้บริโภคได้

● เทศกาลต่างๆทางศาสนาของชุมชน

ในอดีต ช่วงเทศกาลทางด้านศาสนาของพี่น้องมุสลิมในชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี เป็นปัจจัยหนึ่งที่กระตุ้นให้เกิดการแปรรูปสัตว์น้ำทะเลมากขึ้น โดยเฉพาะในช่วงเทศกาลไปทำพิธีฮัจย์ที่เมืองเมกกะ ประเทศซาอุดีอาระเบีย ญาติพี่น้องและเพื่อนบ้านของผู้ที่จะเดินทางไปแสวงบุญจะมารวมมือกันจัดเตรียมเสบียงอาหารแห้งจำนวนมากสำหรับการเดินทาง

● ความต้องการอาหารทะเลแปรรูปของชาวบ้านที่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมอื่นๆ เช่น เกษตรกรที่ทำอาชีพสวนยาง สวนผลไม้ ปลูกข้าว ฯลฯ บางส่วนอาศัยอยู่ในเขตพื้นที่ที่เป็นป่าเขา นานๆครั้งจึงจะเดินทาง

ออกมาหาซื้ออาหาร พวกเขาจึงจำเป็นต้องหาซื้ออาหารที่สามารถเก็บไว้บริโภคได้นานๆ และพวกเขามักหาซื้อไว้คราวละมากๆ

1.1 การแปรรูปอาหารทะเล : จุดเปลี่ยนจากอดีตสู่ปัจจุบัน

ปัจจัยที่เป็นจุดเปลี่ยนจากอดีตสู่ปัจจุบันของการแปรรูปอาหารทะเล ประกอบด้วย

- การเข้ามาของถนน ทำให้การคมนาคมมีความสะดวกรวดเร็วมากขึ้น
- การเข้ามาของไฟฟ้าและน้ำแข็ง ทำให้ชาวประมงพื้นบ้านใช้ความเย็นทั้งจากระบบไฟฟ้าของตู้แช่เย็นและน้ำแข็งในการเก็บรักษาอาหารทะเล ทำให้สามารถเก็บรักษาความสดของอาหารทะเลได้ข้ามวัน
- ความต้องการอาหารทะเลสดของตลาดในเมือง ส่งผลให้สัตว์น้ำที่พวกเขาจับมาได้สามารถขายสู่ตลาดหมดในระยะเวลาอันรวดเร็ว

1.2 รูปแบบการแปรรูปอาหารทะเลในยุคปัจจุบัน

การแปรรูปอาหารทะเลบางชนิดในปัจจุบันยังคงยึดถือรูปแบบวิธีการทำที่มีมาแต่อดีต โดยเป็นการแปรรูปที่อาศัยการพึ่งพิงธรรมชาติเป็นหลัก แต่ปัจจุบันอาจจะใช้เวลาที่น้อยลงมากเมื่อเทียบกับในอดีต

2. ภูมิปัญญาชุมชนในการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภท

การแปรรูปอาหารทุกประเภทนั้นเพื่อต้องการเก็บรักษาและถนอมอาหารให้สามารถเก็บไว้รับประทานได้นานขึ้น โดยวัตถุดิบหลักที่ใช้จะเป็น กุ้ง ปลาชนิดต่างๆ ส่วนวัตถุดิบหรือส่วนผสมอื่นๆนั้น หากเป็นอาหารจำพวกการตากแห้ง การหมักดอง เช่น ปลาแห้ง บูด ปลาเค็ม ปลาสาม จะใช้ส่วนผสมของเกลือเป็นหลักในการแปรรูปอาหาร ส่วนการทำลูกชิ้น ข้าวเกรียบสด ก็จะมีส่วนผสมของแป้งมันสำปะหลัง เกลื่อน้ำตาล เครื่องปรุงรส ส่วนการทำน้ำพริกสมันกุ้ง (ทำซามา) และแปรรูปปลาหวาน ก็จะมีการเพิ่มเครื่องปรุงส่วนผสมอื่นเข้ามา เช่น กระเทียม พริก กะทิ หรือเครื่องชูรส ต่างๆ ส่วนวิธีการทำ ก็จะเน้นที่วัตถุดิบหลักเป็นสำคัญ โดยจะให้ความสำคัญในเรื่องความสะอาดของวัตถุดิบตามหลักการทางศาสนาอิสลาม

ในการแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนประมงพื้นบ้านปัตตานี มีปราชญ์ชาวบ้านที่มีความรู้ในการแปรรูปอาหารทะเลประเภทต่างๆ จำนวน 10 คน ประกอบด้วย ปราชญ์ชาวบ้านในการทำซามา, การทำปลาหวาน, การทำข้าวเกรียบสด, ลูกชิ้นปลา, บูด, ปลาแห้งและข้าวเกรียบสด

3. สถานะภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนประมงพื้นบ้านปัตตานี พบว่า การแปรรูปอาหารทะเลมีความสำคัญต่อชุมชนประมงพื้นบ้านทั้งในด้านเศรษฐกิจและสังคม ซึ่งสามารถวิเคราะห์ จุดเด่น จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรคของการแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนประมงพื้นบ้านปัตตานีในปัจจุบันได้ว่าการแปรรูปอาหารทะเลเกิดจากความตั้งใจของกลุ่มผู้หญิง ผู้สูงอายุในชุมชนที่ต้องการสร้างงาน สร้างรายได้ และต้องการเพิ่มมูลค่าให้กับสัตว์น้ำโดยวัตถุดิบที่ใช้ทั้งหมดเป็นวัตถุดิบที่ได้จากผลผลิตในชุมชน แต่ในขณะเดียวกันวัตถุดิบบางอย่างมีเป็นช่วงฤดูกาล คือ ในช่วงที่มีทรัพยากรน้อยทำให้ไม่สามารถมีวัตถุดิบเพียงพอสำหรับการแปรรูป แต่อย่างไรก็ตามทรัพยากรธรรมชาติของชุมชนประมงพื้นบ้านปัตตานีมีความเอื้อต่อการทำประมงพื้นบ้านและนำผลผลิตนั้นมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารทะเล ทำให้ในช่วงที่มีเทศกาลต่างๆ หรือในช่วงที่ผู้คนมีการเดินทางไปประกอบพิธีฮัจย์ที่นครเมกกะ ผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทะเลจะขายดีมาก

4. การถ่ายทอดความรู้กระบวนการแปรรูปอาหารทะเลในชุมชน ประกอบด้วย

4.1 การถ่ายทอดความรู้ที่ยืนอยู่บนพื้นฐานความสัมพันธ์ทางสังคมและธรรมเนียมประเพณีปฏิบัติภายในชุมชน

ทางโครงการวิจัยได้กำหนดปฏิบัติการของงานวิจัยใน 2 เรื่องหลัก คือ (1) การศึกษาดูงานการแปรรูปอาหารทะเลในชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดตรัง และ (2) การถ่ายทอดความรู้การแปรรูปอาหารทะเลผ่านโรงเรียนชาวประมงพื้นบ้าน มี 3 ลักษณะ คือ การให้คนที่รู้มากมาถ่ายทอดให้กับคนที่รู้น้อย, การจัดเวทีผู้เฒ่าเล่าเรื่องภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารทะเล และการจัดเวทีเรียนรู้การแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภทผ่านการปฏิบัติจริง

4.2 การถ่ายทอดความรู้รูปแบบใหม่ คือ การรวมกลุ่มของกลุ่มแม่บ้านที่ได้รับการสนับสนุนจากองค์กรภายนอก อาทิเช่น การสนับสนุนความรู้การแปรรูปสัตว์น้ำจากศูนย์การศึกษานอกโรงเรียน การสนับสนุนการจัดตั้งกลุ่มจากพัฒนาชุมชนอำเภอ เป็นต้น

5. การขยายผลงานวิจัย

ทางโครงการวิจัยร่วมกับสมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีขอสนับสนุนงบประมาณจากศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้ (ศอ.บต.) เพื่อจัดทำโครงการการศึกษาเรียนรู้การใช้เครื่องมือในการส่งเสริมและประกอบอาชีพชุมชน โดยมีเป้าหมายเพื่อเพิ่มมูลค่าของสัตว์น้ำโดยใช้ประโยชน์จากทรัพยากรที่ชุมชนหามาได้อย่างคุ้มค่าและเพื่อสร้างอาชีพทางเลือก สร้างรายได้ให้กับสมาชิกชาวประมงพื้นบ้านให้เพิ่มมากขึ้น

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
บทคัดย่อ	ข
สารบัญ	จ
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญแผนที่	ญ
สารบัญภาพ	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
คำถามในการวิจัย	4
วัตถุประสงค์การวิจัย	4
พื้นที่และกลุ่มเป้าหมาย	4
ระยะเวลาดำเนินโครงการ	5
ที่ปรึกษาโครงการ	5
ผลที่คาดว่าจะได้รับ	6
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	7
ทฤษฎีนิเวศวิทยาวัฒนธรรม (Cultural Ecology Theory)	7
แนวคิดเรื่องภูมิปัญญาชาวบ้าน	11
แนวคิดกระบวนการเรียนรู้	20
แนวคิดกระบวนการจัดการความรู้	30
แนวคิดการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร	35
แนวคิดเรื่องอาหารทะเลแปรรูปของไทย	41
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	48
บทที่ 3 ระเบียบวิธีการศึกษา	53
วิธีที่ใช้ในการศึกษา	53
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	64
การวิเคราะห์ข้อมูล	64

สารบัญ(ต่อ)

บทที่		หน้า
บทที่ 4	บริบทพื้นที่และกรณีศึกษาการแปรรูปอาหารทะเลที่จังหวัดตรัง	66
	● ข้อมูลพื้นฐานของพื้นที่วิจัย	66
	จำนวนประชากรและพื้นที่เป้าหมายโครงการ	66
	ข้อมูลจำเพาะของชุมชน	67
	ข้อมูลทั่วไปของชุมชน	88
	● การศึกษาดูงานเรื่อง ภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารทะเล	97
	ข้อมูลพื้นที่	97
	กระบวนการศึกษาดูงาน	98
	กระบวนการเรียนรู้จากการศึกษาดูงาน	100
บทที่ 5	ภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารของชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี	108
	● พัฒนาการ ความสัมพันธ์ของฐานทรัพยากรจากอดีตถึงปัจจุบันของการแปรรูปอาหารทะเล	108
	การแปรรูปอาหารทะเล : จุดเปลี่ยนจากอดีตสู่ปัจจุบัน	124
	ปัจจัยที่เป็นจุดเปลี่ยนจากอดีตสู่ปัจจุบันของการแปรรูปอาหารทะเล	124
	รูปแบบการแปรรูปอาหารทะเลในยุคปัจจุบัน	125
	● ภูมิปัญญาชุมชนในการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภท	126
	ความสำคัญของการถนอมอาหาร	126
	ประเภทของการแปรรูปอาหารทะเล	127
	การแปรรูปโดยการตากแห้ง	127
	(1) การทำปลาแห้ง	128
	(2) การทำปลาอินทรีเค็ม	133
	(3) การทำข้าวเกรียบปลา	137

สารบัญ(ต่อ)

บทที่		หน้า
บทที่ 5	การแปรรูปโดยการหมัก/ดอง	140
	(1) การทำนูด	141
	(2) การทำปลาซึ่ม	147
	การแปรรูปโดยการต้มหรือนึ่ง	149
	(1) การทำข้าวเกรียบสด (ปลาอเกี๋โย๊ะ)	149
	(2) การทำลูกชิ้น	154
	การแปรรูปโดยวิธีอื่นๆ	159
	(1) การทำซามากุ้ง และซามาปลา	159
	(2) การทำปลาหวาน	164
	● สถานะภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนประมงพื้นบ้าน	170
	ปัตตานี	
	ด้านเศรษฐกิจ	170
	ด้านสังคม	170
	การวิเคราะห์ จุดเด่น จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรค ของการแปรรูป	171
	อาหารทะเลของชุมชนประมงพื้นบ้านปัตตานี	
	● การถ่ายทอดความรู้กระบวนการแปรรูปอาหารทะเลในชุมชน	172
	การถ่ายทอดความรู้ที่ยืนอยู่บนพื้นฐานความสัมพันธ์ทางสังคมและ	
	ธรรมเนียมประเพณีปฏิบัติภายในชุมชน	172
	การถ่ายทอดความรู้รูปแบบใหม่	176
	การยกระดับความรู้และกระบวนการเรียนรู้เรื่องการแปรรูปอาหาร	
	ทะเล	176
	● การนำงานวิจัยไปใช้ประโยชน์	179

สารบัญ(ต่อ)

บทที่		หน้า
บทที่ 6	สรุปและอภิปรายผล	184
	● สรุปผลการศึกษา	
	พัฒนาการ ความสัมพันธ์ของฐานทรัพยากรจากอดีตถึงปัจจุบันของ	
	การแปรรูปอาหารทะเล	184
	ภูมิปัญญาชุมชนในการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภท	186
	สถานะภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนประมงพื้นบ้าน	
	ปัตตานี	188
	การถ่ายทอดความรู้กระบวนการแปรรูปอาหารทะเลในชุมชน	189
	การดำเนินงานวิจัยไปใช้ประโยชน์	191
	● การอภิปรายผลการศึกษา	191

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
4.1	ตารางแสดงพื้นที่เป้าหมายในการดำเนินโครงการ	66
6.1	ปราชญ์ชาวบ้านในชุมชนประมงพื้นบ้านในด้านการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภท	187

แผนที่ที่	สารบัญแผนที่	หน้า
4.1	แผนที่จังหวัดปัตตานี	66

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1.1	พื้นที่เป้าหมาย	4
2.1	พื้นที่ที่มีศักยภาพต่อการผลิตของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปของไทย	42
2.2	สัดส่วนการส่งออกของสินค้าในอุตสาหกรรมประมง	42
3.1	การสัมภาษณ์ผู้รู้ในเรื่องการแปรรูปอาหารทะเล	54
3.2	การสัมภาษณ์กลุ่มชาวบ้านที่เป็นผู้รู้ในการแปรรูปอาหารทะเล	54
3.3	การประชุมเตรียมความพร้อมทีมวิจัย	57
3.4	การจัดเวทีชุมชน	58
3.5	การจัดเวทีชุมชนเพื่อสรุปและรายงานผลการดำเนินโครงการ	58
3.6	การจัดเวทีผู้เฒ่าเล่าเรื่อง	59
3.7	การจัดเวทีสังเคราะห์โดยชุมชนประมงพื้นบ้าน	60
3.8	การอบรมเชิงปฏิบัติการในการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภท	61
3.9	การจัดประชุมสรุปผลการปฏิบัติการในระหว่างการวิจัย	62-63
3.10	การจัดเวทีอภิปรายผลงานวิจัย	63-64
4.1	หมู่บ้านต้นหยงเปาว์	68
4.2	สภาพชายฝั่งชุมชนบ้านต้นหยงเปาว์	68
4.3	ชาวประมงพื้นบ้านที่ประกอบอาชีพประมงอวนลอยกุ้ง	69
4.4	อวนจมนปู	70
4.5	ภาพการงมหอย	71
4.6	แห	71
4.7	ลอบปู	72
4.8	การดำเนินกิจกรรมขององค์กรชุมชน	75
4.9	กลุ่มเลี้ยงหอยแมลงภู่	76
4.10	กลุ่มเพาะเลี้ยงปูน้ำม	77
4.11	กลุ่มเลี้ยงปลากะพงขาวในกระชัง	77

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
4.12	กลุ่มถักอวนและซ่อมอวน	78
4.13	การทำประมงบริเวณแนวป่าชายเลน	91
4.14	เครื่องมือประมงพื้นบ้าน	92
4.15	แนวการวางอวน	93
4.16	ลักษณะการวางอวนทับกัน	93
4.17	ความร่วมมือของชาวประมงพื้นบ้านในชุมชน	94
4.18	ผู้อาวุโสของชุมชน	95
4.19	ปราชญ์ชาวบ้าน	96
4.20	ผู้นำชุมชน	96
4.21	สถานที่ผลิตอาหารแปรรูปและโรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์	101
4.22	การตากปลาแห้งในโรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์และการตากแบบกางมุ้ง	102
4.23	การสาธิตการผ่าปลาและล้างปลา	103
4.24	ผู้ตากพลังงานแสงอาทิตย์เหมาะสำหรับการตากปลาในช่วงที่ฝนตก	106
4.25	วิทยากรอธิบายการใช้ตะแกรงสำหรับตากปลาและวัตถุดิบอื่นๆ	106
5.1	การแปรรูปอาหารทะเลเป็นกะปิ	111
5.2	การใช้วนลากกุ้งเคย	113
5.3	ขอดักกุ้ง	114
5.4	ระวะรุนเคย	114
5.5	จื่อปูหรือกล่องใส่ข้าว	115
5.6	อาเจาะ” หรือไม้ไผ่สานใช้สำหรับการตากปลาแห้ง	121
5.7	ชาวประมงพื้นบ้านได้นำปลาแห้งมาแลกเปลี่ยนกับผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	123
5.8	การแปรรูปอาหารทะเลเป็นปลาแห้งและข้าวเกรียบปลา	126
5.9	นางสาวคอรีย๊ะะ เจ๊ะปูเต๊ะ ปราชญ์ชาวบ้านในการทำปลาแห้ง	130

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
5.10	อีแกมมออีมี (ปลาจวดเขียว)	131
5.11	อีเกลลาโย (ปลาคาบเงิน)	132
5.12	อีแกบูแตนากอ (ปลาเม็คขนุน, ปลาแพะ)	132
5.13	การตากปลาแห้ง	132
5.14	นางสาวตีมีะ อาแวโชะ ปราชญ์ชาวบ้านในการทำปลาแห้ง	134
5.15	การตากปลาแห้งต้องตากกลางแจ้งบริเวณที่แดดจัดเพื่อให้ปลาแห้งเร็ว	135
5.16	การทำข้าวเกรียบ	138
5.17	ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ	139
5.18	โอ่งหมักบูดู	141
5.19	นายอุเซ็ง เจ๊ะโชะ ปราชญ์ชาวบ้านในการทำบูดู	142
5.20	โอ่งหมักบูดู	144
5.21	บูดูที่บรรจุภัณฑ์แล้ว	145
5.22	นางเจะเสาะ มามะ ปราชญ์ชาวบ้านในการทำบูดู	120
5.23	นางสาวมะเนาะ เปาะนุ ปราชญ์ชาวบ้านในการทำปลาต้ม	148
5.24	ข้าวเกรียบสด หรือ ปลาออกะโป๊ะ	149
5.25	นางสะนิมีะ สาแม ปราชญ์ชาวบ้านในการทำข้าวเกรียบสด (กือโป๊ะ)	152
5.26	ปลาหลังเขียวและปลาทุ	153
5.27	ข้าวเกรียบสด หรือ ปลาออกือโป๊ะ	153
5.28	ภาพลูกชิ้น	154
5.29	นางสาวเจ๊ะแอเสาะ เจอะอุเซ็ง ปราชญ์ชาวบ้านในการทำลูกชิ้นปลา	157
5.30	ปลาที่นำมาใช้ในการทำลูกชิ้น	158
5.31	กุ้งหอยหรือกุ้งหัวมัน	159
5.32	ปลาที่นำมาใช้ในการทำซามา	160
5.33	การตำเครื่องซามา	160
5.34	การย่างปลาสำหรับการทำซามา	161

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
5.35	นางสาวชาลิษา เจอะอุเซ็ง ปราชญ์ชาวบ้านในการทำชามากุ้งกับชามปลา	162
5.36	ผลิตภัณฑ์ปลาหวาน	164
5.37	ผลิตภัณฑ์ปลาหวานที่บรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย	165
5.38	นางสาวนิเษ เจ๊ะอาแวปราชญ์ชาวบ้านในการทำปลาหวาน	166
5.39	ปลาหวาน	167
5.40	ปลาสวรรค์	167
5.41	ปลาเส้น	168
5.42	ปลาหวาน	168
5.43	ปลาวง	168
5.44	ปลาหวาน	169
5.45	การบรรจุภัณฑ์น้ำบูดู	177
5.46	การผลิตน้ำบูดูในรูปแบบต่างๆ	177
5.47	ข้าวเกรียบสดหรือปลาถ่อคือ โป๊ะ	178
5.48	ข้าวเกรียบปลาอบกรอบ	178
5.49	เครื่องมือต้นแบบสำหรับสับกิ่งไม้ที่จะมีการปรับวัสดุอุปกรณ์บางส่วนให้เป็นเครื่องบดเปลือกหอย	180
5.50	เครื่องต้นแบบในการย่อยหญ้าเนเปียร์ที่จะมีการปรับวัสดุอุปกรณ์บางส่วนปรับให้เป็นเครื่องสับปลาเพื่อเป็นเชื้อในการเลี้ยงปลากระพงขาวในกะชัง	181
5.51	เครื่องต้นแบบอบแห้งอาหารทะเลที่จะจัดสร้างโดยคณะวิศวกรรมศาสตร์มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์	181
5.52	เครื่องอบแห้งอาหารทะเล	182
5.53	เครื่องบดเปลือกหอย	182
5.54	เครื่องสับปลา	183

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จังหวัดปัตตานี เป็นจังหวัดหนึ่งในจังหวัดชายแดนภาคใต้ที่มีขนาดเล็กกรองมาจากจังหวัดระนองซึ่งเป็นจังหวัดที่มีขนาดเล็กที่สุด แต่เนื่องจากจังหวัดปัตตานีมีดินแดนด้านทิศตะวันออก ทิศตะวันออกเฉียงเหนือ และทิศเหนือติดต่อกับทะเลโดยตลอด จึงมีชายฝั่งด้านนอกยาวถึง 85 กิโลเมตร และที่ฝั่งทะเลตอนบนมีอ่าวปัตตานีซึ่งมีชายฝั่งรอบอ่าวรวมกันยาว 31 กิโลเมตร ตลอดแนวชายฝั่งทะเลจังหวัดปัตตานีดังกล่าวได้มีชุมชนชาวประมงพื้นบ้านเกิดขึ้นมาแต่อดีต อย่างน้อยเมื่อประมาณ 200 ปีที่แล้วมีชุมชนประมงพื้นบ้านไม่ต่ำกว่า 20 หมู่บ้านเกิดขึ้นแล้ว โดยในปัจจุบันมีชุมชนประมงพื้นบ้านในพื้นที่จังหวัดปัตตานีถึงจำนวน 52 หมู่บ้าน

ชาวประมงพื้นบ้านที่รวมตัวกันตั้งชุมชน ณ ริมชายฝั่งทะเลดังกล่าว ดำรงชีวิตอยู่ได้ด้วยการอาศัยทรัพยากรประมงในทะเลเป็นเครื่องหล่อเลี้ยงชีวิตและสืบทอดชุมชนเป็นหลักมาช้านาน และสืบเนื่องตั้งแต่อดีตมาจนถึงปัจจุบันนี้ ชาวประมงพื้นบ้านเหล่านี้ต่างสามารถเข้าถึงทรัพยากรในทะเลได้ด้วยการใช้เรือประมงขนาดเล็กใช้แรงงานคนไม่มาก และใช้เครื่องมือประมงแบบพื้นบ้านที่สามารถเลือกจับสัตว์น้ำได้เฉพาะประเภทและเป็นการเลือกจับตามฤดูกาล โดยเป็นการทำประมงที่ยืนอยู่บนพื้นฐานของการเข้าใจเงื่อนไขของธรรมชาติที่เอื้ออำนวยให้สามารถเข้าถึงสัตว์น้ำชนิดนั้นๆได้

ลักษณะการทำประมงของชาวประมงพื้นบ้านที่ยืนอยู่บนพื้นฐานของการเข้าใจเงื่อนไขของธรรมชาติที่เอื้ออำนวยดังกล่าว จึงส่งผลให้ในบางช่วงเวลาชาวประมงพื้นบ้านในบางพื้นที่สามารถจับสัตว์น้ำบางชนิดได้เป็นจำนวนมาก ในขณะที่ในชุมชนเดียวกันแต่ต่างช่วงเวลาก็ไม่สามารถจับสัตว์น้ำได้เลยหรือในห้วงเวลาเดียวกัน ชาวประมงพื้นบ้านในบางชุมชนสามารถจับสัตว์น้ำบางชนิดได้มาก แต่บางชุมชนกลับไม่สามารถจับสัตว์น้ำได้เลย ทั้งนี้เพราะชาวประมงพื้นบ้านมีหลักในการทำประมงคือเลือกจับสัตว์น้ำตามฤดูกาล ตามประเภทที่ปรากฏให้เห็นเป็นสำคัญ

ในอดีตชาวประมงพื้นบ้านออกทำการประมงโดยใช้แรงงานคนเป็นหลัก ไม่มีการใช้เครื่องยนต์ฟ่อนแรง และในช่วงฤดูกาลที่ชุมชนสามารถออกทำการประมงจับสัตว์น้ำได้คราวละหลายๆ ก็มักจะมีเพื่อนสมาชิกจากชุมชนเกษตรอื่นๆที่ไม่ได้ประกอบอาชีพประมงเช่นเป็นเพื่อนหรือเครือญาติจากชุมชนที่ทำนาปลูกข้าว ทำสวนผลไม้ ทำสวนยาง ฯลฯ มาขออาสาเป็นลูกเรือเพื่อออกทำการประมงด้วย บางคนที่มา

อาจจะมาร่วมลงหุ้นโดยการลงขันกันซื้ออวน การแบ่งปันผลประโยชน์ที่ได้จากการทำประมงในแต่ละครั้งก็แล้วแต่จะตกลงกัน โดยส่วนใหญ่คนต่างถิ่นที่มาเป็นลูกเรือประมงพื้นบ้านเหล่านี้มักจะไม่นำอาหารทะเลสดกลับไปยังบ้านของตนเอง เพราะไม่สามารถเก็บรักษาได้หลายวัน จึงได้มีการแปรรูปเป็นรูปแบบต่างๆ แล้วจึงนำกลับไปฝากสมาชิกที่ชุมชนตนเอง และในหลายกรณีลูกเรือที่มาจากต่างถิ่นเหล่านี้ก็จะมีการนำผลิตผลทางการเกษตรชนิดอื่นๆ มาฝากหรือแลกเปลี่ยนกับสมาชิกในชุมชนประมงพื้นบ้าน เช่น น้ำตาลแว่น, ข้าวสาร, ส้มแขกสำหรับปรุงอาหาร ฯลฯ ซึ่งเป็นสินค้าเกษตรที่ชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีไม่สามารถผลิตเองได้

จากสภาพการณดังกล่าว ชุมชนชาวประมงพื้นบ้านในจังหวัดปัตตานีจึงได้มีภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารเพื่อเป็นการถนอมอาหาร ไม่ให้วัตถุดิบเหล่านี้เสียได้ง่าย ยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร เพื่อให้มีอาหารบริโภคได้แม้ในช่วงที่ไม่สามารถออกทำการประมงได้เช่นช่วงฤดูมรสุม เพื่อนำกลับไปฝาก/เยี่ยมเยียนคนที่อยู่ต่างชุมชน นอกจากนี้ยังสามารถนำไปจำหน่าย จ่ายแจกให้กับชุมชนอื่นๆ ได้กว้างขวางมากขึ้นอีกด้วย

การแปรรูปอาหารทะเลในชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีมีหลากหลายวิธีการด้วยกัน เช่น การแปรรูปอาหารเพื่อถนอมอาหาร การยืดอายุการเก็บรักษาโดยใช้วิธีการตากแห้ง การทำด้วยวิธีหมักดองทั้งดองเค็ม(ปลาเค็ม)และดองหวาน(กุ้งหวาน ปลาหวาน) การแปรรูปด้วยความร้อน ฯลฯ เป็นต้น และหากเป็นการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า (Value added) ให้กับอาหาร จะเป็นการนำวัตถุดิบมาใช้ประโยชน์อย่างคุ้มค่าเพื่อเพิ่มผลผลิต เช่น การนำทรัพยากรประมงมาแปรรูปเป็นลูกชิ้น ปลาแผ่นชนิดต่างๆ เป็นต้น การแปรรูปในลักษณะนี้จะเป็นการช่วยเพิ่มความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์อาหาร ทำให้สามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคทั้งในชุมชนของตนเองและตลาดในเมืองได้มากขึ้น

ชุมชนชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี มีภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารทะเลมาช้านาน ซึ่งไม่ว่าจะใช้วิธีการใดในการแปรรูปอาหารก็ตาม จะให้ความสำคัญกับหัวใจหลักที่ต้องการจะถนอมอาหาร กล่าวคือใช้วัตถุดิบที่สามารถหาได้ง่ายจากในท้องถิ่น รวมทั้งใช้วิธีการแปรรูปอาหารที่เรียบง่าย ไม่ซับซ้อนมากนักเช่น การทำให้อาหารแห้งโดยใช้วิธีธรรมชาติ เป็นการอาศัยแหล่งความร้อนจากแสงอาทิตย์หรือสิ่งลม มีต้นทุนต่ำ สามารถทำได้ง่าย แต่จะต้องมีเทคนิค วิธีการในการทำสะอาด และแล่นเนื้อปลา เป็นต้น นอกจากนี้ชาวประมงพื้นบ้านในพื้นที่ยังคำนึงถึงการแปรรูปอาหารที่มุ่งบรรเทาความขาดแคลนอาหาร ในยามเกิดภัยธรรมชาติ เกิดสถานการณ์ทางธรรมชาติที่ผิดปกติ รวมทั้งยังมุ่งให้เกิดการกระจาย

อาหาร เพราะในบางชุมชน บางช่วงเวลาไม่สามารถผลิตอาหารทะเลได้ จึงจำเป็นต้องอาศัยอาหารจากแหล่งผลิตอื่น

นอกจากปัจจัยที่สัมพันธ์กับการบริโภคโดยตรงดังกล่าวแล้ว ในการแปรรูปอาหาร ชาวประมงพื้นบ้านยังตระหนักถึงการนำวัตถุดิบที่ไม่สามารถนำไปขายได้ มาใช้ให้เกิดประโยชน์ เช่น ปลาขนาดเล็ก นานาชนิดที่ติดอวนจากการออกทำการประมง ก็นำมารวมกันทำเป็นปลาแห้งเพื่อเก็บไว้เป็นอาหารได้ เป็นต้น นอกจากนี้ในบางกรณีที่สมาชิกในชุมชนจะมีการเดินทางไปประกอบพิธีฮัจญ์ ณ นครเมกกะ ประเทศซาอุดีอาระเบีย เพื่อนบ้านก็จะช่วยกันทำอาหารแปรรูป เช่น น้ำพริกชนิดต่างๆ ปลาแห้ง ฯลฯ เพื่อเป็นของฝากสะดวกในการขนส่ง โดยที่อาหารไม่เน่าเสีย สามารถพกพาไปในที่ห่างไกลได้

อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าวัตถุดิบที่ใช้ในการแปรรูปอาจมีความแตกต่างกันและปรับเปลี่ยนไปตามยุคสมัย แต่สิ่งหนึ่งที่คงคู่กับการแปรรูปอาหารทะเลมาโดยตลอดก็คือภูมิปัญญาที่เป็นองค์ความรู้ของชาวประมงพื้นบ้านในการนำวัตถุดิบเหล่านั้นมาแปรรูปเป็นอาหารชนิดต่างๆ จึงอาจจะกล่าวได้ว่าการสร้างการเรียนรู้ภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารของชุมชนประมงพื้นบ้านในพื้นที่เป้าหมายของโครงการนี้ นอกจากจะเป็นการผลิตซ้ำภูมิปัญญาในประเด็นดังกล่าวแล้วยังเป็นการสร้างเสริมให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ สืบสานภูมิปัญญาการนำอาหารมาผ่านกระบวนการต่าง ๆ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีลักษณะตามต้องการ มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และบริโภคได้อย่างปลอดภัยอีกด้วย

การสร้างการเรียนรู้ผ่าน โครงการวิจัยเชิงปฏิบัติการนี้จะเป็นการสร้างกระบวนการในการรวบรวม, รื้อฟื้น, จัดระบบ และสืบสานภูมิปัญญาที่มีอยู่เดิมหลากหลายให้สามารถนำมาปรับใช้กับสังคมชุมชนในยุคปัจจุบัน เป็นการนำทุนความรู้ในชุมชนที่เป็นสิ่งที่ชุมชนได้สร้างขึ้น เพื่อการดำรงชีวิตที่เป็นประโยชน์ต่อปัจเจก, ครอบครัวและเพื่อการดำรงอยู่ของชุมชน มาผสมผสานความรู้ใหม่จากภายนอกและนำมาปรับใช้อย่างเหมาะสม ให้เข้ากับบริบทสังคมแบบใหม่ที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา โดยผ่านกระบวนการจัดการความรู้อย่างเป็นระบบ มีประสิทธิภาพและเป็นไปอย่างเรียบง่าย สอดคล้องกับวิถีชีวิตรวมทั้งสามารถเชื่อมโยงความรู้ภูมิปัญญาดั้งเดิมกับความรู้ใหม่ กระบวนการในการสร้างการเรียนรู้ดังกล่าว นอกจากจะเป็นการผลิตซ้ำภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนประมงพื้นบ้านแล้ว ยังเป็นกระบวนการที่ช่วยสร้างทางเลือกในการประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับบริบททางกายภาพและทักษะที่มีอยู่ ให้กับสมาชิกชาวประมงพื้นบ้านได้อีกด้วย

1.2 คำถามในการวิจัย

1.2.1 ประชาชนชาวบ้านที่มีองค์ความรู้ในเรื่องการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภทในแต่ละชุมชนที่เป็นพื้นที่เป้าหมาย คือใคร มีความเป็นมาอย่างไร มีทักษะและความสามารถเด่นในด้านใดที่เป็นที่รู้จักของชุมชน

1.2.2 การแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภท ในชุมชนที่เป็นพื้นที่เป้าหมาย มีกระบวนการ ขั้นตอน ใด ๆ มีความสัมพันธ์กับวัฒนธรรม ฐานทรัพยากร และวิถีชีวิตของชุมชน อย่างไร

1.2.3 ชุมชนมีวิถีปฏิบัติในการถ่ายทอดความรู้ภายในชุมชนที่ยืนอยู่บนพื้นฐานความสัมพันธ์ทางสังคมและธรรมเนียมประเพณีปฏิบัติที่เคยมีมาของชุมชนอย่างไร

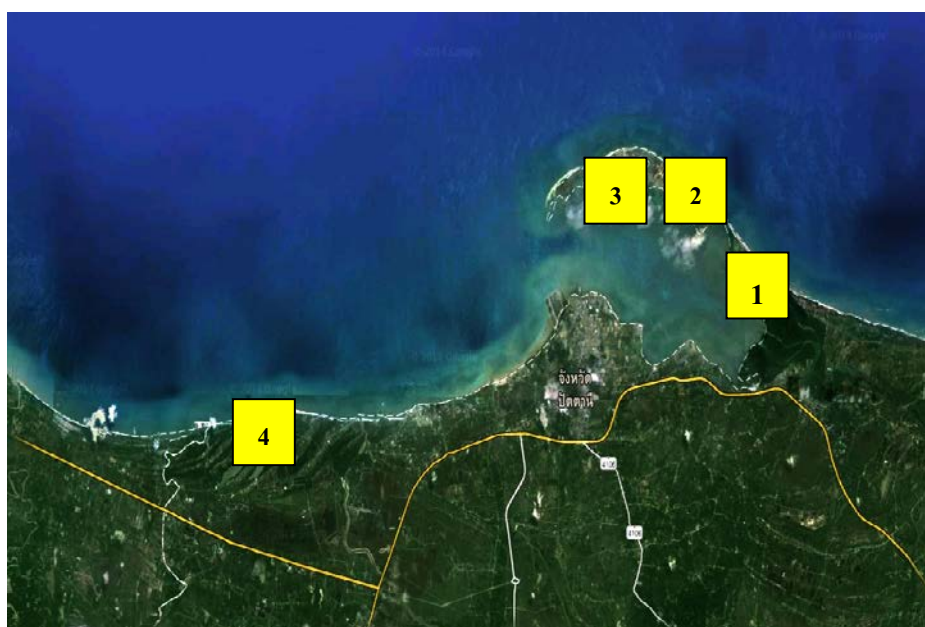
1.3 วัตถุประสงค์การวิจัย

1.3.1 เพื่อจัดทำทำเนียบภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภท ในชุมชนที่เป็นพื้นที่เป้าหมายในจังหวัดปัตตานี

1.3.2 เพื่อศึกษากระบวนการการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภท ในชุมชนที่เป็นพื้นที่เป้าหมาย และความสัมพันธ์ของการแปรรูปอาหารทะเลกับวัฒนธรรม วิถีชีวิตของชุมชน รวมทั้งวิถีปฏิบัติของชุมชนในการถ่ายทอดความรู้ภายในชุมชนที่ยืนอยู่บนพื้นฐานความสัมพันธ์ทางสังคมและธรรมเนียมประเพณีปฏิบัติ

1.4 พื้นที่และกลุ่มเป้าหมาย

1.4.1 พื้นที่เป้าหมาย



ภาพที่ 1.1 : พื้นที่เป้าหมาย

แหล่งที่มา <http://www.google.co.th/maps>

*** หมายเลขแสดงพื้นที่เป้าหมาย

- 1 บ้านตะโละสมิแล ม.2 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี
- 2 บ้านปาตาดูดี ม.3 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี
- 3 บ้านกำปงบูดี ม.1 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี
- 4 บ้านตันหยงเปาว์ ม.4 ต.ท่ากำชำ อ.หนองจิก จ.ปัตตานี

ลักษณะเด่นของชุมชนประมงพื้นบ้านทั้ง 4 ชุมชนเป้าหมายข้างต้นคือเป็นชุมชนที่ฝั่งหนึ่งของชุมชนอยู่ติดกับทะเล อีกฝั่งหนึ่งของชุมชนอยู่ติดกับลำคลองหรืออ่าวปัตตานี ซึ่งทั้งลำคลองและอ่าวปัตตานีต่างก็เป็นแหล่งทรัพยากรที่อุดมสมบูรณ์ มีป่าชายเลน ภูเขาทะเลที่เป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์น้ำวัยอ่อน ลักษณะความอุดมสมบูรณ์ดังกล่าว ทำให้ชาวบ้านในชุมชนเลือกประกอบอาชีพทำการประมงแบบพื้นบ้าน โดยเลือกใช้เครื่องมือประมงประเภทต่างๆ เช่น อวนลอยกุ้ง 3 ชั้น อวนจมปู อวนปลาทราย อวนปลากระบอก เป็นต้น อาชีพเสริมของคนในชุมชนประมงเหล่านี้ คือ การเลี้ยงปลากะพงขาวในกระชัง การถักอวน และการแปรรูปอาหารทะเลในรูปแบบต่างๆ จะเห็นได้ว่าอาชีพเสริมของสมาชิกในชุมชนมักจะเป็นอาชีพเสริมที่สอดคล้องกับอาชีพหลัก ทั้งนี้เพราะสมาชิกในชุมชนส่วนใหญ่จะมีทักษะ ความเชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้องกับการทำการประมงพื้นบ้านเป็นหลัก จึงมีการพัฒนา คิดค้นสิ่งต่างๆ ที่สอดคล้องกับความชำนาญและอาชีพหลักของตนเองเป็นสำคัญ

1.4.2 กลุ่มคนเป้าหมาย

สมาชิกชาวประมงพื้นบ้านทุกเพศ ทุกวัย ในพื้นที่เป้าหมาย

1.5 ระยะเวลาดำเนินโครงการ 1 ปี

1.6 ที่ปรึกษา

- 1.6.1 นายมหาเมสสุกรี มะสะนิง : นายกสมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี
- 1.6.2 นางดีมี๊ะ อาแวโชะ: ผู้รู้/ผู้เชี่ยวชาญเรื่องการแปรรูปอาหารทะเลจากชุมชนประมงพื้นบ้านในบริเวณพื้นที่ ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี
- 1.6.3 นายสาและ เจะนิ : ผู้อาวุโสจากชุมชนประมงพื้นบ้านในบริเวณพื้นที่ อ.หนองจิก จ.ปัตตานี

1.7 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1.7.1 มิติด้านการวิจัย

1.7.1.1 มีการจัดทำทำเนียบผู้รู้/ปราชญ์ชาวบ้านจากชุมชนประมงพื้นบ้านที่เป็นพื้นที่ศึกษาในประเด็นเรื่องภูมิปัญญาชุมชนในการแปรรูปอาหารทะเล

1.7.1.2 เกิดองค์ความรู้ด้านการวิจัยเรื่องภูมิปัญญาชุมชนในการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภทในชุมชนประมงพื้นบ้านที่พื้นที่เป้าหมายในการศึกษารวมทั้งวิถีปฏิบัติของชุมชนในการถ่ายทอดความรู้ภายในชุมชนที่ยืนอยู่บนพื้นฐานความสัมพันธ์ทางสังคมและธรรมเนียมประเพณีปฏิบัติ

1.7.2 มิติด้านการพัฒนา

1.7.2.1 เกิดกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันระหว่างสมาชิกในชุมชนในประเด็นเรื่องภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารทะเล โดยผ่านการปฏิบัติการจริง

1.7.2.2 เกิดการสร้างความรู้ รวมทั้งเป็นแหล่งเรียนรู้ให้กับสาธารณะในประเด็นด้านวิถีคิดและการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภทที่สัมพันธ์กับฐานทรัพยากร วิถีชีวิตของชุมชนอันจะนำไปสู่การร่วมกันเรียนรู้และปรับใช้อย่างเหมาะสม

บทที่ 2

ทฤษฎี แนวคิด และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

โครงการวิจัย เรื่อง การสร้างการเรียนรู้ภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารของชุมชนประมงพื้นบ้าน
บางแห่งในพื้นที่ จ.ปัตตานี ในครั้งนี้ ผู้ศึกษาได้ทำการทบทวนแนวคิด ทฤษฎี และเอกสารวิจัยที่เกี่ยวข้อง ใน
ประเด็นดังต่อไปนี้

2.1 ทฤษฎีนิเวศวิทยาวัฒนธรรม (Cultural Ecology Theory)

2.2 แนวคิดเรื่องภูมิปัญญาชาวบ้าน

2.3 แนวคิดกระบวนการเรียนรู้

2.4 แนวคิดกระบวนการจัดการความรู้

2.5 แนวคิดการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร

2.6 แนวคิดเรื่องอาหารทะเลแปรรูปของไทย

2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

โดยมีรายละเอียดดังนี้

2.1 ทฤษฎีนิเวศวิทยาวัฒนธรรม (Cultural Ecology Theory)

นิเวศวิทยาวัฒนธรรม เป็นศัพท์ที่กำเนิดขึ้นเมื่อไม่นานมานี้ จากการผสมระหว่างคำว่า นิเวศวิทยา (Ecology) กับคำว่า วัฒนธรรม (Culture) โดยนักมานุษยวิทยาได้นำเอาแนวความคิดทางนิเวศวิทยา ซึ่งเป็นสาขาวิชาทางวิทยาศาสตร์ที่แพร่หลายในศตวรรษที่ 20 เน้นการศึกษาถึงความสัมพันธ์ระหว่างพืชและสัตว์ในระบบนิเวศทางธรรมชาติ มาใช้อธิบายพฤติกรรมของมนุษย์ในการศึกษาทางมานุษยวิทยา และเรียกว่า ศาสตร์สาขานี้ว่า “นิเวศวิทยาวัฒนธรรม”

นิเวศวิทยาวัฒนธรรม (Cultural Ecology) ให้ความสนใจศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรมของมนุษย์ ว่าเป็นผลจากอิทธิพลของสิ่งแวดล้อม สภาพแวดล้อมที่แตกต่างกันจะเป็นตัวกำหนดความแตกต่าง

ทางวัฒนธรรมของสังคมหนึ่ง ๆ สิ่งที่สำคัญที่สุดในแนวคิดนี้คือ แก่นวัฒนธรรม (Cultural Core) ซึ่งหมายถึง กลุ่มของลักษณะหรือแบบแผนวัฒนธรรมที่มีความสัมพันธ์ใกล้ชิดมากที่สุดกับกิจกรรมเพื่อการดำรงชีพและการจัดการทางเศรษฐกิจ ทั้งนี้จะมุ่งสนใจการนำวัฒนธรรมทางวัตถุ (ระบบเทคนิควิทยาที่ใช้หรือเครื่องมือเทคโนโลยี) มาใช้แตกต่างกันอย่างไร และก่อให้เกิดการจัดการทางด้านสังคมที่แตกต่างกันอย่างไรในสภาวะแวดล้อมที่แตกต่างกัน เพราะสภาวะแวดล้อมแต่ละแห่งอาจเป็นตัวช่วยหรือข้อจำกัดการใช้เทคนิควิทยาเหล่านี้ก็ได้

นักมานุษยวิทยากลุ่มนี้ที่สำคัญได้แก่ จูเลียน เอช สจ๊วต (Julian H. Steward) แดรี ฟอร์ด (Daryl Forde) คลิฟฟอร์ด กีทซ์ (Clifford Geertz) และมาร์วิน แฮร์ริส (Marvin Harris) Julian Steward (1955 : 135) นักมานุษยวิทยาชาวอเมริกัน ได้อธิบายแนวความคิดแบบนิเวศวิทยาวัฒนธรรมว่า เป็นการศึกษากระบวนการปรับตัวของสังคมภายใต้อิทธิพลของสิ่งแวดล้อมโดยเน้นการศึกษาวิวัฒนาการหรือการเปลี่ยนแปลงอันเกิดจากการปรับตัว (Adaptation) ของสังคมในลักษณะเป็นพลวัตหรือเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา การเปลี่ยนแปลงเป็นผลมาจากการปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อม ธรรมชาติเป็นเงื่อนไขหลักกำหนดกระบวนการเปลี่ยนแปลงและปรับตัวของสังคมวัฒนธรรม นิเวศวิทยาวัฒนธรรม (Culture Ecology) จึงแตกต่างไปจากนิเวศวิทยาสังคม (Social Ecology) เพราะนิเวศวิทยาวัฒนธรรม มุ่งแสวงหากฎเกณฑ์เพื่ออธิบายที่มาของลักษณะและแบบแผนวัฒนธรรมบางประการที่มีอยู่ในแต่ละสภาวะแวดล้อม

Steward ได้ประมวลความคิดเชิงทฤษฎีของเขาที่เรียกว่า “วิวัฒนาการหลายสาย”(Multilinear Evolutionism) ไว้ในหนังสือชื่อ Theory of Culture Change โดยอธิบายความสม่ำเสมอของปรากฏการณ์ทางวัฒนธรรมทั้งในแง่รูปลักษณะ (Form) หน้าที่ (Function) และกระบวนการ (Process) ที่เกิดขึ้นในสังคมต่าง ๆ ซึ่งอยู่ในเขตวัฒนธรรม (Culture Area) ที่แตกต่างกัน Steward ถือว่ามนทัศน์วิวัฒนาการไม่ใช่ลำดับขั้นตอนของการเปลี่ยนแปลง แต่เป็นวิธีการที่จะค้นหาคำตอบเกี่ยวกับกฎเกณฑ์การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม ซึ่งช่วยค้นหาคำอธิบายลักษณะที่คล้ายคลึงกัน หรือความสม่ำเสมอในการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมต่าง ๆ โดยมีกลวิธีสำคัญ คือ นิเวศวิทยาวัฒนธรรม (Culture Ecology) ในการแสวงหาคำตอบ ซึ่งเป็นแนวทางหรือมุมมองที่ต้องพิจารณาปฏิสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ วัฒนธรรม และสภาพแวดล้อม เพราะว่ามันจำเป็นต้องมีการปรับตัว (Adaptation) กับสภาพแวดล้อมต่าง ๆ ซึ่งนั่นทำให้วัฒนธรรมในท้องถิ่นต่าง ๆ มีรูปแบบวัฒนธรรม (Culture Type) เหมือนหรือแตกต่างกันออกไปตามความคิดของเขา เกณฑ์ที่จะนำมาใช้จัดประเภทรูปแบบวัฒนธรรม คือลักษณะสำคัญของวัฒนธรรมที่เรียกว่า แก่นวัฒนธรรม (Culture Core) ซึ่งแก่นวัฒนธรรมนี้ไม่จำเป็นต้องให้ครอบคลุมทุกลักษณะของวัฒนธรรม แต่จะครอบคลุมลักษณะ

ใดหรือมิติใดบ้างนั้น ขึ้นอยู่กับกรอบการวิเคราะห์ หากกรอบการวิเคราะห์เป็นวัฒนธรรมเชิงนิเวศ (Ecological Culture) แก่นวัฒนธรรมก็จะครอบคลุมองค์ประกอบ หรือมิติที่มีปฏิสัมพันธ์กับการปรับตัวของมนุษย์ให้เข้ากับสภาพแวดล้อมเช่น เทคโนโลยีในการผลิต และการจัดระเบียบสังคม เป็นต้น

โดยสรุปสาระสำคัญของแนวทฤษฎีวิวัฒนาการหลายสายของ Steward ได้ว่าเป็นการพิจารณาศึกษา การเปลี่ยนแปลงรูปแบบวัฒนธรรมในท้องถิ่นต่าง ๆ โดยมีกลวิธีวิเคราะห์ที่สำคัญซึ่งให้ความสำคัญกับการปรับตัวของรูปแบบวัฒนธรรมกับสภาพแวดล้อม โดยนัยของกฎเกณฑ์นี้คือเมื่อสภาพแวดล้อมเปลี่ยนแปลง โดยเฉพาะการเปลี่ยนแปลงของทรัพยากรสำคัญ จะมีผลกระทบถึงการจัดระเบียบสังคม อิทธิพลของสภาพแวดล้อมที่มีต่อรูปแบบวัฒนธรรมเข้มข้นไม่เท่ากัน คือจะมีอิทธิพลมากในสังคมที่มีระดับเทคโนโลยีต่ำ และจะมีอิทธิพลน้อยกว่าในสังคมที่มีเทคโนโลยีสูง

อย่างไรก็ตาม นักมานุษยวิทยาไม่ได้สนใจแนวทฤษฎีวิวัฒนาการหลายสาย ที่ Steward บัญญัติขึ้นเท่าใดนัก แต่กลับให้ความสนใจกับกลวิธีทางนิเวศวิทยาวัฒนธรรมที่เขานำมาใช้มากกว่า และกลายมาเป็นแนวทฤษฎีนิเวศวิทยาวัฒนธรรม (Culture Ecology) ซึ่งต่อมาได้พัฒนาเป็นสาขาหนึ่งของมานุษยวิทยา หรือที่รู้จักในชื่อ “มานุษยวิทยานิเวศ” (Ecological Anthropology) และมีการเติบโตต่อมาก่อให้เกิดเป็นแนวคิดทฤษฎีใหม่ ๆ จำนวนมาก เช่น แนววิเคราะห์นิเวศวิทยาเชิงระบบ แนววิเคราะห์นิเวศวิทยาชาติพันธุ์ แนววิเคราะห์กลวิธีการปรับตัว และนิเวศวิทยาการเมือง เป็นต้น

ในขณะที่ Harris ได้ศึกษาการทำสงครามของกลุ่มชนยุคบรรพกาล (Primitive Warfare) โดยเขาอธิบายว่า สงครามเป็นกลไกอันหนึ่งในการปรับจำนวนประชากรให้เหลือพอที่จะสามารถอาศัยอยู่ในระบบนิเวศหนึ่ง ๆ ได้อย่างเหมาะสม ส่วน Greet ศึกษาพัฒนาการทางประวัติศาสตร์ของแบบแผนการเกษตรในอินโดนีเซีย โดยได้เขียนหนังสือชื่อ Agricultural Involution (Greet, 1997) ซึ่งให้เห็นถึงอิทธิพลของระบบนิเวศที่มีต่อโครงสร้างสังคม หัวใจที่สำคัญของแนวคิดนี้ คือ การรวมเอาระบบสังคม วัฒนธรรม และสถานะทางชีววิทยาเข้าด้วยกัน ในการศึกษาการพัฒนาของสังคมทฤษฎีนิเวศวิทยาวัฒนธรรมเน้นว่า ความเชื่อและการปฏิบัติต่าง ๆ ตามระบบวัฒนธรรมที่ดูเหมือนไร้สาระ ไม่มีเหตุผล แต่อาจมีผลในด้านการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพก็ได้ โดยคำนึงถึงระดับของเทคโนโลยีที่ใช้เฉพาะสถานที่ด้วย เช่น การกินเนื้อวัวเป็นของต้องห้ามของชาวฮินดู ทั้งที่ความอดอยากยากจนมีไปทั่วอินเดีย นั่น Harris อธิบายสิ่งเหล่านี้ว่า การห้ามกินเนื้อวัวมีความหมายว่า วัวมีไว้ใช้ลากคันไถ หากไม่มีวัวก็จะไม่อาจทำการเกษตรได้ ดังนั้นข้อห้ามทางศาสนาจึงเป็นการเพิ่มความสามารถของสังคมเกษตรกรรมได้ในระยะยาว

ทั้งนี้ในส่วนในประเทศไทย มีนักวิชาการสายนิเวศวิทยาวัฒนธรรมอยู่จำนวนมาก ทั้งนี้จะขอ ยกตัวอย่างข้อเขียนที่มีผู้กล่าวถึงนิเวศวิทยาวัฒนธรรมในประเทศพอสังเขปดังนี้

ชนัญ วงษ์วิภาค (2532 : 10) สรุปความหมายของนิเวศวิทยาวัฒนธรรม ว่านิเวศวิทยา เน้นการศึกษา ความสัมพันธ์ระหว่างสิ่งมีชีวิต กับสภาพแวดล้อม ส่วนมานุษยวิทยาวัฒนธรรมจะมุ่งเน้นความสำคัญที่ตัว มนุษย์ โดยพยายามค้นคว้าเข้าใจพฤติกรรมทั้งหลายของมนุษย์ในความสัมพันธ์กับสภาพแวดล้อม คือ พฤติกรรมทางวัฒนธรรมและปรากฏการณ์สภาพแวดล้อมมนุษย์อยู่รอดในสภาพแวดล้อมต่าง ๆ ได้เพราะ อาศัยวัฒนธรรมเป็นเสมือนอุปกรณ์ในการปรับตัวโดยอาศัยสื่อกลางต่าง ๆ คือ เทคโนโลยี ภาษา รูปแบบ การจัดระเบียบกลุ่ม และอุดมการณ์

ยศ สันตสมบัติ (2540 : 17) กล่าวว่า วัฒนธรรมมีลักษณะพื้นฐานที่สำคัญ 6 ประการ คือ ประการ แรก วัฒนธรรมเป็นระบบความคิดและค่านิยมที่สมาชิกมีร่วมกัน ประการที่สอง วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่มนุษย์ เรียนรู้ ประการที่สาม วัฒนธรรมมีพื้นฐานมาจากการใช้สัญลักษณ์ ประการที่สี่ วัฒนธรรมเป็นองค์รวมของ ความรู้และภูมิปัญญา ประการที่ห้า วัฒนธรรมคือกระบวนการในการกำหนดนิยามความหมายของชีวิตและ สิ่งที่อยู่ร่วมตัวมนุษย์ และประการที่หก วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่ไม่หยุดนิ่ง แต่เปลี่ยนแปลงปรับตัวอยู่ตลอดเวลา

มนัส สุวรรณ (2532 : 9) กล่าวถึง นิเวศวิทยากับการพัฒนาเศรษฐกิจไว้ว่าแนวความคิดเชิง นิเวศวิทยาโดยพื้นฐานทั่วไปสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ในทุกสถานการณ์ โดยได้ตั้งสมมติฐานว่าการ พัฒนาเศรษฐกิจน่าจะมีขึ้นก่อนมีความเจริญก้าวหน้าทางวิทยาการและเทคโนโลยีมนุษย์สมัยก่อนมี ความสัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อมในลักษณะของการปรับเปลี่ยน (Modification) ด้วยวิธีการง่าย ๆ จากพฤติกรรม ที่ถูกควบคุมโดยธรรมชาติ ได้พัฒนามาเป็นการปรับตัวให้เข้ากับธรรมชาติ เมื่อวิทยาการและเทคโนโลยี เจริญก้าวหน้าไปพร้อมกับจำนวนของประชากรที่เพิ่มขึ้น

สมชาย นิลอาธิ (2541 : 7-8) นักสังคมวิทยาประจำมหาวิทยาลัยมหาสารคามนำเสนอแนวคิดนิเวศ วัฒนธรรมว่า การดำรงชีวิตของมนุษย์จะขึ้นอยู่กับการหาอยู่หากิน และการทำมาหากินกับธรรมชาติ เช่นเดียวกับสัตว์อื่น ๆ แต่การดำรงชีวิตของมนุษย์ที่ต่างจากสัตว์อื่นก็คือ การปรับตัวทางชีววิทยาเพื่อความ อยู่รอดของชีวิตนั้น มนุษย์มีความสามารถควบคุมและเปลี่ยนแปลงธรรมชาติแวดล้อมได้ ซึ่งเรียกกันว่า วัฒนธรรม

งามพิศ สัตย์สงวน (2551 : 37) กล่าวถึงทฤษฎีนิเวศวิทยาวัฒนธรรมว่า ช่วยให้เราเข้าใจถึง ความสัมพันธ์ระหว่างประชากรมนุษย์ สิ่งแวดล้อมทางสังคมและทางกายภาพของชุมชนหรือสังคมนั้น ๆ ได้อย่างแท้จริง จึงนับได้ว่าเป็นทฤษฎีที่โดดเด่นในสาขามานุษยวิทยาสมัยใหม่

โดยสรุป ทฤษฎีนิเวศวิทยาวัฒนธรรม จะช่วยให้เข้าใจถึงความสัมพันธ์ระหว่างประชากร (มนุษย์) สิ่งแวดล้อม และลักษณะทางกายภาพในสังคม ที่เป็นตัวกำหนดรูปแบบทางวัฒนธรรม ทำให้สามารถอธิบายปรากฏการณ์ของวัฒนธรรมหนึ่ง ๆ ว่าเป็นผลจากอิทธิพลของสภาพแวดล้อมเช่นใด และสะท้อนลักษณะของสภาพแวดล้อมในสภาวะใดสภาวะหนึ่งว่าเกิดจากการกระทำของมนุษย์อย่างไร และวิธีการสืบหาแก่นวัฒนธรรมของชุมชนจะทำให้ผู้วิจัยสามารถอธิบายภูมิปัญญาชาวบ้านได้ชัดเจนยิ่งขึ้น

แนวคิดนี้ได้อธิบายถึงความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมกับสภาพแวดล้อมว่ามีความแนบแน่นใกล้ชิดและส่งผลกระทบซึ่งกันและกันอย่างแยกไม่ออก ในยุคสมัยที่พัฒนาการด้านเทคโนโลยียังอยู่ในระดับต่ำ มนุษย์จำต้องปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อม หากแต่รูปแบบและลักษณะทางวัฒนธรรม ประสพการณ์และความเคยชินในอดีต ตลอดจนวิถีชีวิตและขนบธรรมเนียมประเพณีบางอย่างจะยังคงอยู่ และได้รับการสืบทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง ซึ่งผู้วิจัยได้นำมาใช้ในการศึกษาภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนประมงพื้นบ้าน ว่ามีความสัมพันธ์กับฐานทรัพยากร วัฒนธรรม และวิถีชีวิตของชุมชนอย่างไร จึงทำให้เราเข้าใจถึงความสัมพันธ์ระหว่างคน สิ่งแวดล้อมทางสังคมและทางกายภาพของชุมชนหรือสังคมนั้น ๆ ได้อย่างแท้จริง

2.2 แนวคิดเรื่องภูมิปัญญาชาวบ้าน

2.2.1 ความหมายของภูมิปัญญาชาวบ้าน

ภูมิปัญญาไทยหรืออาจเรียกว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน หรือ ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง ความรู้ความเข้าใจ ความสามารถ ความชำนาญอันเกิดจากประสบการณ์การเรียนรู้ เพื่อนำมาสร้างกิจกรรม เครื่องมือ เครื่องใช้ในการประกอบอาชีพ หรือการดำรงชีวิตในสังคมปกติสุข เข้ากับสภาพแวดล้อมที่ตนอาศัยและมีการถ่ายทอดสืบต่อกันมาจากบรรพบุรุษ ทั้งทางตรงและทางอ้อม ภูมิปัญญายังมีความหมายรวมถึงความคิด ความเชื่อต่อสิ่งต่างๆ โดยมีนักวิชาการไทยได้ให้ความหมายของภูมิปัญญาออกเป็นต่อไปนี้

ศรีศักร วัลลิโภดม (2535; อ้างถึงใน <http://www.13nr.org/posts/503134>) กล่าวว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง ศักยภาพของมนุษย์ในการปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติและสภาพแวดล้อมทางวัฒนธรรมทำให้มนุษย์ดำรงอยู่ร่วมกันได้อย่างราบรื่น

ฉลาดชาย รมิตานนท์ (2536; น.385) กล่าวว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน หรือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นหมายถึง สติและปัญญาอันเกิดจากการเรียนรู้ สะสมและถ่ายทอดประสบการณ์ที่ยาวนานของบุคคลในท้องถิ่น ซึ่งทำหน้าที่ชี้นำแนวทางการจะใช้ชีวิตอย่างยั่งยืนถาวรกับธรรมชาติรอบตัว

เสรี พงศ์พิศ (2536; อ้างถึงใน <http://www.l3nr.org/posts/503134>) กล่าวถึง ภูมิปัญญา (Wisdom) หรือ ภูมิปัญญาชาวบ้าน (Popular Wisdom) หรือภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local Wisdom) หมายถึง พื้นรากฐานของความรู้ของชาวบ้านหรือความรอบรู้ของชาวบ้านที่เรียนรู้ และมีประสบการณ์สืบทอดกันมาทั้งทางตรงคือประสบการณ์ด้วยตนเอง หรือทางอ้อม ซึ่งเรียนรู้จากผู้ใหญ่หรือความรู้ที่ได้สั่งสมสืบทอดกันมากล่าวอีกนัยหนึ่งได้ว่า ภูมิปัญญาชาวบ้านหมายถึง ทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดได้เองที่นำมาใช้ในการแก้ปัญหา เป็นสติปัญญา เป็นองค์ความรู้ทั้งหมดของชาวบ้าน ทั้งกว้าง ทั้งลึก ที่ชาวบ้านสามารถคิดเองทำเอง โดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่แก้ปัญหาการดำเนินวิถีชีวิตได้ในท้องถิ่นอย่างร่วมสมัย

ประคอง นิมนานเหมินท์ (2538; อ้างถึงใน <http://www.l3nr.org/posts/503134>) กล่าวว่า ภูมิปัญญา หมายถึง ความรู้หรือระบบความรู้ที่มนุษย์ค้นพบหรือคิดค้นขึ้น เพื่อให้สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้อย่างมั่นคงปลอดภัย มีความสะดวกสบาย สุขสงบและบันเทิงใจ อาจเป็นระบบความรู้ที่คิดขึ้นเพื่อประโยชน์ส่วนตัวของบุคคลใดบุคคลหนึ่งมาก่อนหรือเป็นระบบความรู้ที่คิดขึ้นเพื่อประโยชน์ของกลุ่มชนก็ได้

เอกวิทย์ ณ ถลาง (2536 ; น.11) ได้ให้ความหมายว่า ภูมิปัญญา (Wisdom) หมายถึง ความรู้ ความคิด ความสามารถ ความชัดเจนที่กลุ่มชนได้จากประสบการณ์ที่สั่งสมไว้ใน การปรับตัวและการดำรงชีพในระบบนิเวศ หรือสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมทางสังคม วัฒนธรรมที่ได้มีการพัฒนาการสืบทอดกันมา ภูมิปัญญาเป็นความรู้ ความคิด ความเชื่อ ความสามารถ ความชัดเจน ที่เป็นผลของการใช้สติปัญญาปรับตัวกับสถานะต่างๆ ในพื้นที่กลุ่มชนนั้นตั้งหลักแหล่งถิ่นฐานอยู่ และได้แลกเปลี่ยนสังสรรค์ทางวัฒนธรรมกับกลุ่มชนอื่น จากพื้นที่สิ่งแวดล้อมอื่นที่ได้มีการติดต่อสัมพันธ์กันแล้วรับเอาหรือปรับเปลี่ยนนำมาสร้างประโยชน์หรือแก้ปัญหาได้ในสิ่งแวดล้อมและบริบททางสังคมวัฒนธรรมของกลุ่มชนนั้น ภูมิปัญญาจึงมีทั้งภูมิปัญญาอันเกิดจากประสบการณ์ในพื้นที่ ภูมิปัญญาที่มาจากภายนอกและภูมิปัญญาที่ผลิตใหม่ หรือผลิตซ้ำเพื่อการแก้ปัญหา และการปรับตัวให้สอดคล้องกับความจำเป็นและความเปลี่ยนแปลง

สันติสุข กฤดากร (2541; อ้างถึงใน <http://www.l3nr.org/posts/503134>) ได้ให้ความหมายของภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง พื้นเพรากฐาน ความรู้ทั้งที่เป็นรูปธรรม และนามธรรมของชาวบ้านในสังคมหนึ่งๆ ซึ่งชาวบ้านในสังคมนั้นรับรู้ เชื่อถือ เข้าใจร่วมกันเป็นองค์ความรู้ที่เกิดจากการถ่ายทอดสืบทอดกันมา และเกิดจากประสบการณ์ด้วยตนเองประสานกับความรู้ใหม่ นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์และสามารถนำมาแก้ปัญหาในการดำรงชีวิตทั้งในระดับปัจเจกบุคคล และในระดับสังคมได้อย่างสอดคล้องสอดคล้องกับสภาพของแต่ละสังคม

ศรียรรณ จันทรหษ์ (2542; อ้างถึงใน <http://www.l3nr.org/posts/503134>) กล่าวว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง มวลความรู้ ประสบการณ์ของชาวบ้าน ที่ได้รับการสั่งสมสืบทอดกันมาตามวิถีชีวิต ขนบธรรมเนียมประเพณี และวัฒนธรรมและนำองค์ความรู้นั้นมาแก้ปัญหา หรือประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับกาลสมัย เพื่อให้สามารถดำเนินชีวิตได้อย่างสงบ

จิรณี สินธุภ (2543; น.11) กล่าวว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง ความรู้ ความสามารถในการดำรงชีวิตอยู่ในพื้นที่นั้น ๆ โดยใช้สติปัญญาสั่งสมความรู้ของตนอย่างหลากหลาย ผสมผสานความกลมกลืนระหว่างศาสนา สภาพภูมิอากาศ สภาพแวดล้อม การประกอบอาชีพ และกระบวนการทางสังคม เพื่อให้ชีวิตอยู่ได้ในสภาพที่เหมาะสมกับธรรมชาติ และการถ่ายทอดกระบวนการเหล่านี้มาจนหลายชั่วคนจากการศึกษาความหมาย และแนวความคิดของภูมิปัญญาชาวบ้านที่กล่าวมาแล้วข้างต้น

พอจะสรุปได้ดังนี้ ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง ความรู้ ความสามารถ และประสบการณ์ของชาวบ้านที่มีการถ่ายทอดสืบทอดกันมา และเกิดจากประสบการณ์ด้วยตนเองประสานกับความรู้ใหม่ ผสมผสานความกลมกลืนระหว่างศาสนา สภาพภูมิอากาศ สภาพแวดล้อม การประกอบอาชีพ และกระบวนการทางสังคม เพื่อใช้ให้เกิดประโยชน์และสามารถนำมาแก้ปัญหาในการดำรงชีวิต

2.2.2 การเกิดภูมิปัญญาชาวบ้าน

ประเวศ วะสี (2530; อ้างถึงใน <http://www.l3nr.org/posts/503134>) ได้กล่าวถึงความเป็นมาของภูมิปัญญาว่า เป็นสิ่งที่เกิดขึ้นและดำรงอยู่กับสังคมมนุษย์มาช้านาน เป็นการดำรงอยู่ในชีวิตที่เกี่ยวข้องกับธรรมชาติของแต่ละท้องถิ่น โดมีการปรับสภาพการดำเนินชีวิตให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมธรรมชาติตามกาลเวลา เนื่องจากมนุษย์เป็นสัตว์โลกที่พิเศษกว่าสัตว์อื่น ๆ กล่าวคือ มีมันสมองที่มีความสามารถในการคิดค้น เรียนรู้แก้ปัญหาและมีการสืบทอดแบบแผนความรู้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมา แม้ว่าภูมิปัญญาเป็นสิ่งที่ถูกสั่งสมและถ่ายทอดเป็นมรดกมาช้านาน แต่มีลักษณะที่สำคัญอย่างหนึ่งคือเป็นองค์ความรู้ที่มีการเชื่อมโยงกันไปหมดไม่ว่าจะเป็นเรื่องของอาชีพ เศรษฐกิจ ความเป็นอยู่ การใช้ยา การศึกษา วัฒนธรรม

ยิ่งยง เทาประเสริฐ (2542; อ้างถึงใน <http://www.l3nr.org/posts/503134>) กล่าวถึง ปัจจัยที่มีผลต่อพัฒนาการของภูมิปัญญาไทย 5 ประการ คือ

1. ความรู้เดิมในเรื่องนั้น ๆ ผสมผสานกับความรู้ใหม่ที่ได้รับ
2. การสั่งสม การสืบทอดของความรู้ในเรื่องนั้น

3. ประสบการณ์เดิมที่สามารถเทียบเคียงกับเหตุการณ์หรือประสบการณ์ใหม่ได้
4. สถานการณ์ที่ไม่มั่นคง หรือมีปัญหาที่ยังหาทางออกไม่ได้
5. รากฐานทางพระพุทธศาสนา วัฒนธรรมและความเชื่อ

นอกจากนี้ยังกล่าวถึงลักษณะของภูมิปัญญาไทย สรุปได้ว่า การเกิดของภูมิปัญญามีกระบวนการเกิดจากการเรียนรู้และสืบทอด ถ่ายองค์ความรู้ที่มีอยู่เดิมในชุมชนแล้วพัฒนาเลือกสรรปรับปรุงองค์ความรู้เหล่านั้น จนเกิดทักษะและความชำนาญที่สามารถแก้ไขปัญหาและพัฒนาชีวิตได้อย่างเหมาะสมกับยุคสมัย แล้วเกิดภูมิปัญญา (องค์ความรู้ใหม่) ที่เหมาะสมและสืบทอดพัฒนาต่อไปอย่างไม่สิ้นสุด

2.2.3 ความสำคัญของภูมิปัญญาชาวบ้าน

ประเวศ วะสี (2533 ;อ้างถึงใน <http://www.l3nr.org/posts/503134>) ได้กล่าวถึงความสำคัญของภูมิปัญญาชาวบ้าน สรุปได้ว่า สังคมที่เด่นชัดไม่ว่าสังคมใดหรือชุมชนใดก็ตาม เมื่อเกิดขึ้นหรือดำรงอยู่นานแล้วจะต้องมี ภูมิปัญญาของตัวเองไม่เช่นนั้นก็จะอยู่ไม่ได้ การพัฒนาประเทศที่ผ่านมามองในด้านความคิดและความรู้แล้วรัฐบาลกับเอกชนไม่ค่อยให้ความสำคัญในภูมิปัญญาชาวบ้าน หรือความรู้ดั้งเดิมของคนไทยด้วยความ ไม่เข้าใจ อาจเห็นว่าภูมิปัญญาชาวบ้านเป็นสิ่งที่คร่ำครึ ต้องพัฒนาให้ทันสมัยตามแบบยุโรปเมื่อผ่านการต่อเนื่องเป็นเวลานาน ผลที่ตามมาอาจพูดได้ว่าชนบทไทยถูกทำลายย่อยยับ เกิดสภาพล้มละลายทั้งทางด้านสังคม เศรษฐกิจ และวัฒนธรรมก่อผลกระทบถึงครอบครัว เนื่องจากความสมดุลของชีวิตเท่าที่เคยเป็นอยู่มาก่อนถูกทำลายลง และยังได้กล่าวถึงลักษณะสำคัญของภูมิปัญญาพื้นบ้าน ไว้ดังนี้

- มีวัฒนธรรมเป็นพื้นฐานไม่ใช่วิทยาศาสตร์
- มีการบูรณาการสูงทั้งในเรื่องของกาย ใจ สังคม และสิ่งแวดล้อม
- มีความเชื่อมโยงไปสู่นามธรรมที่ลึกซึ้งสูงส่ง
- เน้นความสำคัญของจริยธรรมมากกว่าวัตถุธรรม

สามารถ จันทรสุรีย์ (2533; น. 57-59) กล่าวถึงความสำคัญของภูมิปัญญาชาวบ้าน สรุปได้ว่าภูมิปัญญาชาวบ้านมีความสำคัญเพราะทำให้ชาวบ้านดำรงชีพอยู่ได้ พึ่งพาตนเองได้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อม ด้วยความคิดความสามารถของชาวบ้านเอง ในสถานะที่มีการเปลี่ยนแปลงทางสังคมภูมิปัญญาชาวบ้านเป็นรากฐานของวัฒนธรรมชุมชน การพัฒนาใดๆก็ตามจึงควรคำนึงถึงความรู้ความสามารถของชาวบ้าน ให้ความสำคัญกับภูมิปัญญาชาวบ้านในการพัฒนา จึงทำให้การพัฒนาสอดคล้องกับความเป็นอยู่ของชาวบ้านในชุมชนนั้น ๆ ได้อย่างเหมาะสม

สุรเชษฐ์ เวชชพิทักษ์ (2534; อ้างถึงใน <http://www.l3nr.org/posts/503134>) ได้กล่าวถึงความสำคัญของภูมิปัญญาชาวบ้าน สรุปได้ว่า ภูมิปัญญาชาวบ้านมีความเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม เนื่องจากวัฒนธรรมเป็นความเจริญงอกงามของชุมชน การพัฒนาเป็นการทำให้ดีขึ้นเจริญงอกงามขึ้น ดังนั้นการดำเนินงานด้านวัฒนธรรมกับการพัฒนาจึงต้องใช้ภูมิปัญญาค้นหาสิ่งที่มีอยู่แล้ว มาฟื้นฟู ประยุกต์และสร้างเสริมสิ่งใหม่บนรากฐานเท่าที่ค้นพบนั้นซึ่งภูมิปัญญาจะเป็นรากฐานของการพัฒนา

สันติสุข กฤดากร (2541; อ้างถึงใน <http://www.l3nr.org/posts/503134>) กล่าวถึงภูมิปัญญาชาวบ้านมีความสำคัญ 3 ประการ ดังต่อไปนี้

1. ช่วยให้สมาชิกในชุมชนหมู่บ้านดำรงชีวิตร่วมกันอยู่ได้อย่างสงบสุข
2. ช่วยสร้างความสมดุลระหว่างคนกับธรรมชาติแวดล้อม
3. ช่วยให้ผู้คนดำรงตน และปรับเปลี่ยนให้ทันต่อความเปลี่ยนแปลงและผลกระทบอันเกิดจากสังคมภายนอก

จากการศึกษาความสำคัญของภูมิปัญญาชาวบ้านที่กล่าวมาแล้วข้างต้นนี้ พอจะสรุปได้ดังนี้ภูมิปัญญาชาวบ้านมีความสำคัญต่อวิถีชีวิตประจำวันของชาวบ้าน เป็นรากฐานของการพัฒนาสังคมหรือชุมชน และเป็นรากฐานของวัฒนธรรม โดยสะท้อนออกมาในรูปของขนบธรรมเนียมประเพณีศาสนา พิธีกรรม ภาษา ความเชื่อ วรรณกรรม ดนตรี การละเล่น พื้นบ้าน และภูมิปัญญานั้นยังมีความสำคัญต่อประเทศชาติด้วย เพราะถ้าสังคมหรือชุมชนหากไม่มีภูมิปัญญาก็ไม่สามารถที่จะอยู่รอดในสังคมได้ด้วยตนเอง ดังนั้นการพัฒนาจำเป็นต้องคำนึงถึงภูมิปัญญาแห่งชาติและภูมิปัญญาชาวบ้าน

2.2.4 ประเภทและลักษณะของภูมิปัญญาชาวบ้าน

เสรี พงศ์พิศ (2529; อ้างถึงใน <http://www.l3nr.org/posts/503134>) กล่าวถึงลักษณะของภูมิปัญญาไทยมี 2 ลักษณะ คือ

1. ลักษณะที่เป็นนามธรรม เป็นโลกทัศน์ชีวทัศน์ เป็นปรัชญาในการดำเนินชีวิต เป็นเรื่องเกี่ยวกับการ เกิด แก่ เจ็บ ตาย คุณค่า และความหมายของทุกสิ่งในชีวิตประจำวัน
2. ลักษณะที่เป็นรูปธรรม เป็นเรื่องเกี่ยวกับเฉพาะด้านต่าง ๆ เช่น การทำมาหากิน การเกษตร หัตถกรรม ศิลปดนตรี และอื่น ๆ

ประเวศ วะสี และคณะ (2536) ได้กล่าวถึง ลักษณะของภูมิปัญญาชาวบ้านหรือ ภูมิปัญญาท้องถิ่น สรุปได้ดังนี้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นสะสมขึ้นมาจากประสบการณ์ของชีวิต สังคมและในสภาพแวดล้อมที่ต่างกัน และถ่ายทอดสืบต่อกันมาเป็นวัฒนธรรม ซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่นมีลักษณะที่สำคัญ 3 ประการ คือ

1. ความจำเพาะเกี่ยวกับท้องถิ่น เพราะภูมิปัญญาท้องถิ่นสะสมขึ้นมาจากประสบการณ์หรือความชัดเจนจากชีวิตและสังคมในท้องถิ่น

2. มีความเชื่อมโยงหรือบูรณาการสูง เพราะภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นภูมิปัญญาที่มาจากประสบการณ์จริงทั้งในเรื่องของกายใจ ชีวิต สังคมและสิ่งแวดล้อม ความคิดเรื่องพระแม่ธรณี แม่คงคา พระภูมิเจ้าที่ รุกขเทวดา เป็นตัวอย่างของการนำเอาธรรมชาติมาเป็นนามธรรมที่สื่อไปถึงส่วนลึกของใจที่เชื่อมโยงไปสู่ อัตตประโยชน์ โดยสร้างความสัมพันธ์ที่ถูกต้องให้คนเคารพธรรมชาติคนเราถ้าเคารพอะไรย่อมไม่ทำลาย สิ่งนั้น

3. มีความเคารพผู้อาวุโส เนื่องจากภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความสำคัญแก่ประสบการณ์จึงมีความเคารพผู้อาวุโส เพราะผู้อาวุโสมีประสบการณ์มากกว่า

วิจิต นันทสุวรรณ (2528; น. 10-11) อ้างถึงใน จิรณี สินธุภัก (2543; น. 16) ได้จำแนกประเภทของ ภูมิปัญญาชาวบ้านที่สำคัญแบ่งเป็น 3 ประเภท ดังนี้

1. ภูมิปัญญาจากการใช้ชีวิตในธรรมชาติ เนื้อหาของภูมิปัญญา คือ การอธิบายปรากฏการณ์ ธรรมชาติ อธิบายความสัมพันธ์ระหว่างชีวิตกับธรรมชาติในลักษณะของกฎเกณฑ์ที่พึงปฏิบัติและข้อห้ามที่มิให้ชาวบ้านปฏิบัติ ความเชื่อต่อธรรมชาติต่าง ๆ เรื่องของผีที่ทำให้เกิดภาวะสมดุลของการอยู่ร่วมกัน ระหว่างคนกับธรรมชาติ

2. ภูมิปัญญาจากประสบการณ์อยู่ร่วมกัน ภูมิปัญญาแบบนี้มีพฤติกรรมตามแบบแผนของสังคม มีกฎเกณฑ์บอกอย่างนั้นคืออย่างนี้ไม่ดี มีระบบความสัมพันธ์ของการอยู่ร่วมกันอย่างสันติเป็นหลัก มีความเข้าใจในอนิจจังของชีวิตเป็นแก่นสูงสุด รูปธรรมพึงแสดงออก คือ ความเชื่อเรื่องบรรพบุรุษ เช่น ปู่ ย่า ตา ยาย ผีพ่อแม่ และพิธีกรรมต่าง ๆ เป็นต้น

3. ภูมิปัญญาจากประสบการณ์เฉพาะด้าน เช่น ภูมิปัญญาจากประสบการณ์การทำมาหากินในด้านต่าง ๆ ภูมิปัญญาด้านการรักษาโรค เป็นต้น

จากการศึกษาแนวคิดดังกล่าว สรุปได้ว่า ภูมิปัญญา มี 2 ลักษณะคือ

1. เป็นรูปธรรม ได้แก่ วัตถุการกระทำทั้งหลาย เช่น การเกษตร หัตถกรรม ศิลปกรรม ดนตรี การทำมาหากิน

2. เป็นนามธรรม ได้แก่ ความรู้ ความเชื่อ ประเพณี วัฒนธรรม ปรัชญาหรือแนวทางการดำเนินชีวิต

2.2.5 การกำหนดขอบข่ายหรือสาขาของภูมิปัญญาชาวบ้าน

จากการศึกษาการกำหนดสาขา หรือภูมิปัญญาชาวบ้านมีขอบข่ายที่กว้างขวางครอบคลุม วิถีชีวิตของประชาชนในทุก ๆ ด้านดังที่มิ้นกวีวิชาการได้แบ่งขอบเขตของภูมิปัญญาไว้หลายด้าน ดังนี้

สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน ฯ เล่มที่23(2541; อ้างถึงใน <http://www.l3nr.org/posts/503134>) ได้กล่าวว่าการกำหนดสาขาภูมิปัญญาไทยไว้อย่างหลากหลายขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์และหลักเกณฑ์ต่างๆ ที่หน่วยงาน องค์กร และนักวิชาการแต่ละท่านนำมากำหนด ในภาพรวมภูมิปัญญาไทยสามารถแบ่งได้เป็น 10 สาขาดังนี้

1. สาขาเกษตรกรรม หมายถึง ความสามารถในการผสมผสานองค์ความรู้ ทักษะ และเทคนิคด้านการเกษตรกับเทคโนโลยี โดยการพัฒนาบนพื้นฐานคุณค่าดั้งเดิม ซึ่งคนสามารถพึ่งพาตนเองในภาวะการณ์ต่างๆ ได้

2. สาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม หมายถึง การรู้จักประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการแปรรูปผลิตผล เพื่อชะลอการนำเข้าตลาด เพื่อแก้ปัญหาด้านการบริโภคอย่างปลอดภัย ประหยัดและเป็นธรรม อันเป็นกระบวนการที่ทำให้ชุมชนท้องถิ่นสามารถพึ่งพาตนเองทางเศรษฐกิจได้

3. สาขาการแพทย์แผนไทย หมายถึง ความสามารถในการจัดการป้องกันและรักษาสุขภาพของคนในชุมชน โดยเน้นให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองทางด้านสุขภาพและอนามัยได้

4. สาขาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม หมายถึง ความสามารถเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ทั้งการอนุรักษ์ การพัฒนา และการใช้ประโยชน์จากคุณค่าของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน

5. สาขากองทุนและธุรกิจชุมชน หมายถึง ความสามารถในการบริหารจัดการด้านการสะสมและบริการกองทุน และธุรกิจชุมชน ทั้งที่เป็นเงินตราและโภคทรัพย์ เพื่อส่งเสริมชีวิตความเป็นอยู่ของสมาชิกในชุมชน

6. สาขาสวัสดิการ หมายถึง ความสามารถในการจัดสวัสดิการในการประกันคุณภาพชีวิตของคนให้เกิดความมั่นคงทางเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม

7. สาขาศิลปกรรม หมายถึง ความสามารถในการผลิตผลงานทางด้านศิลปะสาขาต่างๆ เช่น จิตรกรรม ประติมากรรม วรรณกรรม ทักษะศิลป์ คีตศิลป์ ศิลปะมวยไทย เป็นต้น

8. สาขาการจัดการองค์กร หมายถึง ความสามารถในการบริหารจัดการดำเนินงานขององค์กร ชุมชนต่างๆ ให้สามารถพัฒนา และบริหารองค์กรของตนเองได้ตามบทบาท และหน้าที่ของ องค์กร เช่น การจัดการองค์กรของกลุ่มแม่บ้าน กลุ่มออมทรัพย์ กลุ่มประมงพื้นบ้าน เป็นต้น

9. สาขาภาษาและวรรณกรรม หมายถึง ความสามารถผลิตผลงานเกี่ยวกับด้านภาษาทั้งภาษาถิ่น ภาษาโบราณ ภาษาไทยและการใช้ภาษา ตลอดทั้ง ด้านวรรณกรรมทุกประเภท เช่น การจัดทำสารานุกรม ภาษาถิ่น การปริวรรต หนังสือโบราณ การฟื้นฟูการเรียนรู้การสอนภาษาถิ่นของท้องถิ่นต่างๆ เป็นต้น

10. สาขาศาสนาและประเพณี หมายถึง ความสามารถประยุกต์และปรับใช้หลักธรรมคำสอนทาง ศาสนา ความเชื่อ และประเพณีดั้งเดิมที่มีคุณค่าให้เหมาะสมต่อการประพฤติปฏิบัติให้บังเกิดผลดีต่อบุคคล และสิ่งแวดล้อม จากทัศนะของนักวิชาการ จึงชี้ให้เห็นว่า ขอบเขตหรือสาขาของภูมิปัญญานั้นแบ่งออกได้ มากมายหลายด้าน ซึ่งแต่ละด้านมีความสอดคล้องและมีความสัมพันธ์กับการดำรงชีวิตของคนไทยในสังคม ท้องถิ่นนั้น ๆ

2.2.6 ลักษณะความสัมพันธ์ของภูมิปัญญาไทย

ยิ่งยง เทาประเสริฐ (2542; อ้างถึงใน <http://www.l3nr.org/posts/503134>) ได้กล่าวว่า ภูมิปัญญา ไทยสามารถสะท้อนออกมาใน 3 ลักษณะที่สัมพันธ์ใกล้ชิดกัน คือ

1. ความสัมพันธ์อย่างใกล้ชิดกันระหว่างคนกับโลก สิ่งแวดล้อม สัตว์ พืช และธรรมชาติ
 2. ความสัมพันธ์ของคนกับคนอื่น ๆ ที่อยู่ร่วมกันในสังคม หรือในชุมชน
 3. ความสัมพันธ์ระหว่างคนกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์สิ่งเหนือธรรมชาติ ตลอดทั้งสิ่งที่ไม่สามารถสัมผัสได้
- ทั้งหลายทั้ง 3 ลักษณะนี้ คือ สามมิติของเรื่องเดียวกัน หมายถึง ชีวิตชุมชน สะท้อนออกมาถึงภูมิปัญญาใน การดำเนินชีวิตอย่างมีเอกภาพเหมือนสามมุมของรูปสามเหลี่ยม ภูมิปัญญาจึงเป็นรากฐานในการดำเนินชีวิต ของคนไทยจะเห็นได้ว่าลักษณะภูมิปัญญาที่เกิดจากความสัมพันธ์ระหว่างคนกับธรรมชาติ สิ่งแวดล้อมจะ แสดงออกมาในลักษณะภูมิปัญญาในการดำเนินชีวิตขั้นพื้นฐานด้านปัจจัยสี่ การบริหารจัดการองค์กร ตลอด ทั้งการประกอบอาชีพต่าง ๆ เป็นต้น

ภูมิปัญญาที่เกิดจากความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคนอื่นในสังคม จะแสดงออกมาในลักษณะจารีต ขนบธรรมเนียม ประเพณี ศิลปะและนันทนาการ ภาษา และวรรณกรรม ตลอดทั้งการสื่อสารต่าง ๆ เป็นต้น

ส่วนภูมิปัญญาที่เกิดจากความสัมพันธ์ระหว่างคนกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ หรือสิ่งเหนือธรรมชาติจะแสดง ออกมาในลักษณะของสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ศาสนา ความเชื่อต่าง ๆ เป็นต้น

จากความหมายของภูมิปัญญาไทยที่กล่าวมาข้างต้น อาจสรุปได้ว่า ภูมิปัญญาไทย หมายถึงองค์ความรู้ ความสามารถ และทักษะของคนไทยที่เกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเลือกสรร เรียนรู้ ประยุกต์ และถ่ายทอดสืบต่อกันมา เพื่อให้แก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิตของคนไทยให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมและเหมาะสมกับยุคสมัย

2.2.7 ประโยชน์ของภูมิปัญญาชาวบ้าน

ชลทิพย์ เอี่ยมสำอางค์ และ วิศนีย์ ตรีภูม (2533; น. 229-230) ให้ความหมายประโยชน์ของภูมิปัญญาชาวบ้านออกเป็น 6 ประการ ดังนี้

1. ช่วยให้ความรู้ในท้องถิ่นนั้นดำรงชีวิตอยู่ด้วยความสงบสุขกลมกลืนกับสิ่งแวดล้อมธรรมชาติความเชื่อ และข้อห้ามต่าง ๆ สามารถใช้เพื่อป้องกัน ทำลายสิ่งแวดล้อม และช่วยให้เกิดการอนุรักษ์ธรรมชาติได้อย่างดี
2. สามารถนำมาใช้เพื่อควบคุมพฤติกรรมของคนในสังคมเดียวกัน บารมีของบรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้วและเป็นเคารพนับถือกันมา สามารถนำสวรรค์ กรรมและวาสนา ส่งผลต่อพฤติกรรมของชาวบ้าน ความซาบซึ้งในนิทานพื้นบ้าน นิทานชาดก ส่งผลให้คนอ่านอ่อนน้อมง่าย รักสงบ มีความ پاکเพียรต่อสู้กับความทุกข์ยากและลดการกดขี่ได้สูง
3. ให้ประโยชน์ด้านการรักษาสุขภาพอนามัย และการรักษาพยาบาลเป็นกระบวนการรักษาที่ช่วยเยียวยา และยกระดับจิตใจของผู้ป่วยให้มีพลังใจต่อสู้กับโรคร้ายไข้เจ็บ
4. ช่วยส่งเสริมและดำรงไว้ซึ่งเอกลักษณ์ของสังคมนั้น จารีตประเพณี ขนบธรรมเนียมตลอดจนวิถีการดำเนินชีวิตของชาวบ้าน เป็นเรื่องที่ปฏิบัติสืบต่อกันมาแต่บรรพบุรุษ การปรับเปลี่ยนการประยุกต์และการสืบทอด ล้วนแล้วแต่ต้องอาศัยภูมิปัญญาของคนในสังคม เพื่อให้เกิดความสอดคล้องเหมาะสมกับสภาพการณ์ และเงื่อนไขที่เปลี่ยนไป ดังนั้นจึงเป็นสิ่งที่ต้องภาคภูมิใจ เพราะเป็นคุณลักษณะเฉพาะท้องถิ่น
5. มีประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในปัจจุบันซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่ประยุกต์แล้วนำมาใช้ประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพแก้ปัญหาต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น เรื่องของการเกษตรกรรม ธรรมชาติ การแก้ปัญหาเรื่องการใช้น้ำเพื่อเกษตร การป้องกันกำจัดแมลงโดยไม่ใช้สารเคมี
6. ช่วยให้เข้าใจชุมชนและสามารถนำมาใช้ประโยชน์ในการกำหนดทำที่และเนื้อหาการทำงานกับชุมชน ให้การทำงานด้านการพัฒนาการจัดการศึกษามีความเหมาะสม กับชีวิตความต้องการและสภาพท้องถิ่น ซึ่งถ้าเป็นเช่นนั้นประโยชน์ก็จะเกิดกับกลุ่มเป้าหมายอย่างแท้จริง

แนวคิดดังกล่าวข้างต้นสามารถนำมาอธิบายภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารได้คือ การแปรรูปอาหารทะเล เป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่เกิดจากการสั่งสมความรู้ การลองผิดลองถูกและได้มีการถ่ายทอดสืบต่อกันมาจากบรรพบุรุษ ทั้งทางตรงและทางอ้อม จนถึงลูกหลานในยุคปัจจุบันโดยที่ได้มีการผสมผสานกับความรู้สมัยใหม่โดยที่วิถี วัฒนธรรม ความคิด ความเชื่อและกระบวนการแปรรูปอาหารทะเลแบบดั้งเดิมก็ยังคงอยู่เพื่อนำมาใช้ในการดำรงชีวิตประจำวัน ที่สามารถลดค่าใช้จ่ายและยังเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวได้อีกด้วย

2.3 แนวคิดกระบวนการเรียนรู้

2.3.1 ความหมาย

นงลักษณ์ วิรัชชัย และสุวิมล ว่องวานิช (อ้างถึงใน; สุวิมล พิริยธนาลัยและคณะ, 2556; น.7) ได้นำเสนอเกี่ยวกับ กระบวนการเรียนรู้โดยมีรายละเอียดดังนี้

กระบวนการเรียนรู้ หมายถึง การดำเนินการอย่างมีขั้นตอน หรือวิธีการที่มีระบบ หรือการใช้วิธีการในการสร้างความหมาย ความเข้าใจในข้อมูล เนื้อหาสาระ หรือประสบการณ์ต่างๆด้วยตนเองเพื่อให้ตนเองเกิดการเรียนรู้ ทั้งความรู้ การคิดเป็น และทำเป็นในระดับใดระดับหนึ่งและนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงที่ดีขึ้น

พันธุศักดิ์ พรสารัมย์ และคณะ(อ้างถึงใน; สุวิมล พิริยธนาลัยและคณะ, 2556; น.7) ว่ากระบวนการเรียนรู้ หมายถึง การจัดเนื้อหาสาระ แหล่งเรียนรู้ การวัดประเมินผล และกิจกรรมที่สอดคล้องกับความสนใจและความถนัดของผู้เรียนโดยการผสมผสานความรู้ด้านต่างๆ อย่างสมดุล เพื่อมุ่งพัฒนาคนและชีวิตให้เกิดประสบการณ์การเรียนรู้ เพิ่มความสามารถและส่งเสริมให้ผู้เรียนคิดเป็น ทำเป็น รักการอ่านและเกิดการใฝ่รู้อย่างต่อเนื่อง

คณะกรรมการสตรี้ โครงการพัฒนาการศึกษาเพื่อชุมชน (อ้างถึงใน; สุวิมล พิริยธนาลัยและคณะ, 2556; น.7) ได้กล่าวไว้ว่า กระบวนการเรียนรู้ เป็นการเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง ทั้งในการพยายามแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในชีวิตจริงหรือเกี่ยวข้องกับการทำมาหากิน หรือสภาพความเป็นอยู่ กิจกรรมที่ดำเนินอยู่นี้เป็นไปเพื่อสนองตอบต่อการแก้ปัญหาและสอดคล้องกับแบบแผนการผลิตของชุมชน จึงเป็นพลังขับเคลื่อนให้เกิดพลวัตรของการเรียนรู้ เมื่อได้มีการพูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็น วิเคราะห์ปัญหา หาแนวทางแก้ไข เมื่อได้แนวทางแล้วสมาชิกนำกลับไปลงมือปฏิบัติแล้วกลับมาทบทวนวิเคราะห์ร่วมกันเพื่อสรุปบทเรียน เพื่อหาหนทางต่อไปอีก กระบวนการที่เกิดขึ้นซ้ำๆนี้เท่ากับเป็นการยกระดับสติปัญญาสมาชิก

พรพิไล เลิศวิชา (อ้างถึงใน; สุวิมล พิริยธนาลัยและคณะ, 2556; น.8) ได้กล่าวถึงกระบวนการเรียนรู้ไว้ว่า กระบวนการเรียนรู้เป็นส่วนสำคัญที่ทำให้มนุษย์ได้มีศักยภาพในการพัฒนาสามารถดำรงชีวิตอยู่ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงและพึ่งตนเองได้

ปาริชาติ วลัยเสถียร (อ้างถึงใน; สุวิมล พิริยธนาลัยและคณะ, 2556; น.8) กระบวนการเรียนรู้ คือ กระบวนการอันมีรากฐานอยู่ที่ประเพณีวัฒนธรรมท้องถิ่น ซึ่งไม่ได้แยกแยะระหว่างการเรียนรู้กับวิถีชีวิต การรู้และการปฏิบัติ เนื้อหาและกระบวนการเรียนรู้เป็นหนึ่งเดียว

ประเวศ วะสี (อ้างถึงใน; สุวิมล พิริยธนาลัยและคณะ, 2556; น.8) ได้ให้ความหมายกระบวนการเรียนรู้ว่า ควรมีวัตถุประสงค์ คือ

1. เรียนรู้เพื่อตนเอง
2. เรียนรู้เพื่อสิ่งนอกตัวที่สัมพันธ์กับตัวเอง ทั้งที่ใกล้และไกล
3. เรียนรู้เพื่อรู้ปฏิสัมพันธ์ระหว่างตนกับสิ่งนอกตัว และสามารถจัดความสัมพันธ์เกื้อกูลกัน

กฤษฎา บุญชัย(อ้างถึงใน; สุวิมล พิริยธนาลัยและคณะ, 2556; น.8) ได้ให้ความหมายของกระบวนการเรียนรู้ว่า เป็นการสืบสายถ่ายทอดความรู้ซึ่งกันและกันด้วยช่องทางต่างๆ ผ่านพิธีกรรม ประเพณี ค่านิยม ตัวบุคคล

ประสาธ อิศรปริดา (อ้างถึงใน; สุวิมล พิริยธนาลัยและคณะ, 2556; น.8) ได้ให้ความหมายถึงการเรียนรู้ไว้ว่า การเรียนรู้ คือ การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมที่ค่อนข้างถาวร อันเป็นผลมาจากประสบการณ์หรือการฝึกหัด นอกจากนี้การรู้นั้นเราไม่อาจมองเห็นหรือสังเกตเห็นได้โดยตรง แต่จะทราบว่าการเรียนรู้ขึ้นแล้ว ก็ต่อเมื่อเรามองเห็นหรือสังเกตเห็นได้จากการปฏิบัติหรือผลจากการกระทำ

ธีระพงศ์ แก้วหาญ (อ้างถึงใน; สุวิมล พิริยธนาลัยและคณะ, 2556; น.8) ได้กล่าวว่า กระบวนการเรียนรู้ เป็นการถ่ายทอดความรู้ซึ่งกันและกันโดยอาศัยช่องทางต่างๆผ่านพิธีกรรมประเพณี ค่านิยม ตัวบุคคล การร่วมวิถีชีวิตและเครือข่ายเรียนรู้เพื่อหาทางรอดต่อปัญหาต่างๆร่วมกัน

กระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้าน เกิดขึ้นจากศักยภาพของชาวบ้านเองในการแสวงหาทางรอดต่อสภาพปัญหาที่รุมเร้าอยู่ในทุกท้องถิ่น ประชาชนที่มีลักษณะ ปัญญาชน หรือภูมิปัญญาชาวบ้าน จะได้รับการยอมรับและเชื่อถือเพราะมีความสามารถในการวิเคราะห์ คิดค้น ทดลองและสรุปบทเรียนจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ผสมผสานกับความรู้ และเทคโนโลยีจากภายนอกที่แนะนำเข้าไป หรือนำเข้าไปโดยนักพัฒนาทั้งภาครัฐและเอกชน

2.3.2 การสร้างกระบวนการเรียนรู้

การปฏิรูปการศึกษาตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542 มีจุดมุ่งหมายที่สำคัญ คือ การให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ที่แท้จริง และได้ให้ความสำคัญกับการปฏิรูปการเรียนรู้ ซึ่งได้กล่าวไว้ในบทที่ 4 โดยเฉพาะในมาตรา 22 ถึง 24 เน้นถึงวิธีการที่จะทำให้ผู้เรียนได้พัฒนากระบวนการเรียนรู้จนบรรลุสาระ และพฤติกรรมที่พึงประสงค์ หลักการที่สำคัญคือต้องยึดผู้เรียนเป็นสำคัญ จัดเนื้อหาและกิจกรรมให้สอดคล้องกับความสนใจและความถนัดของผู้เรียน จัดกิจกรรมที่สอดคล้องกับสถานการณ์จริงให้ผู้เรียนสามารถประยุกต์สิ่งที่เรียนได้ จัดกิจกรรมบูรณาการสาระ ประเมินการเรียนรู้ตามสภาพจริง ใช้หลากหลายวิธีตามธรรมชาติของพฤติกรรมการเรียนรู้ที่แตกต่างกัน

เนื่องจากกระบวนการเรียนรู้เป็นการดำเนินการอย่างเป็นขั้นตอนในการเรียนรู้โดยใช้วิธีการต่างๆ ดังนั้นวิธีการเรียนรู้จึงเป็นเครื่องมือสำคัญในการเรียนรู้ ซึ่งเครื่องมือสำคัญที่ช่วยสร้างกระบวนการเรียนรู้ให้กับบุคคล คือกระบวนการสอนที่สามารถช่วยให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ที่ดีได้ ดังนั้น การสอนให้ได้ผลดีนั้น ต้องอาศัยรูปแบบการสอน วิธีการสอนและเทคนิคการสอนซึ่งมีอยู่อย่างหลากหลาย เข้ามาช่วยให้กระบวนการการสอนเกิดประสิทธิภาพสูงสุด ซึ่งกระบวนการสอนในบทเรียนโมดูล มีวิธีการสอนที่หลากหลาย เช่น ทักษะศึกษา การทดลอง

2.3.3 ลักษณะการเรียนรู้ที่พึงประสงค์และกระบวนการเรียนรู้ที่ดี

จากพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พุทธศักราช 2542 ได้ให้ความคิดเห็นเกี่ยวกับลักษณะกระบวนการเรียนรู้ที่พึงประสงค์ ซึ่งสรุปเป็นสาระสำคัญ ดังนี้

1. เป็นกระบวนการทางปัญญาที่พัฒนาบุคคลอย่างต่อเนื่องตลอดชีวิต สามารถเรียนรู้ได้ตลอดเวลาทุกสถานที่
2. เป็นกระบวนการเรียนรู้ที่มีความสุข เน้นประโยชน์ของผู้เรียนเป็นสำคัญ
3. บูรณาการเนื้อหาสาระการเรียนรู้สอดคล้องกับความสนใจและทันสมัยตามสภาพจริง
4. เน้นกระบวนการคิด และการปฏิบัติจริง นำไปใช้ประโยชน์ได้
5. เป็นกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน

2.3.4 กระบวนการในการเสริมสร้างการเรียนรู้

1) กระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม

สถาบันราชภัฏสงขลา (อ้างถึงใน; สุวิมล พิริชนาลัยและคณะ, 2556; น.10) ได้กล่าวว่า การเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม เป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนาแบบมีส่วนร่วมที่มุ่งเปลี่ยนแปลงบุคคลในด้านจิตสำนึก

อุดมการณ์ เจตคติ ความตระหนักรู้และทักษะเพื่อนำไปสู่การรวมพลังหรือศักยภาพเป็นกลุ่ม เป็น ขบวนการในระดับต่างๆจากชุมชนไปสู่เครือข่ายประชาชนที่เข้มแข็งต่อไป

ลักษณะการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม

กระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมมีลักษณะหลายประการดังต่อไปนี้ สถาบันส่งเสริมการเรียนรู้ เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน (อ้างถึงใน; สุวิมล พิริยธนาลัยและคณะ, 2556; น.10)

1. การเรียนรู้ที่สร้างจิตสำนึกทางอุดมการณ์ สำนึกของคุณค่าศักดิ์ของมนุษย์และพลังชุมชนเป็น การสร้างพื้นที่ทางสังคมให้แก่กลุ่มผู้ด้อยโอกาส ผู้เสียเปรียบทางสังคม สร้างสำนึกในคุณค่าศักดิ์ศรีสำนึกทาง ชนชั้น ความตระหนักในสิทธิเสรีภาพ คุณค่าของตนเองและชุมชน การพัฒนาความรู้ความสามารถของบุคคล ซึ่งจะทำให้เกิดการเข้ามามีส่วนร่วมในชุมชนที่เชื่อมโยงระดมพลังศักยภาพต่างๆที่จะนำไปสู่การเสริมสร้าง ความเข้มแข็งขององค์กรชุมชน ทำให้เกิดการการพัฒนาที่ยั่งยืน การพึ่งตนเอง ความเสมอภาค และเป็นธรรม

2. การเรียนรู้แบบองค์รวมเชื่อมโยงสัมพันธ์ กระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมเน้นการให้ คุณค่าและความสำคัญขององค์รวม เพราะในความเป็นจริงนั้นสรรพสิ่งในชุมชนมีความสัมพันธ์กัน ไม่แยก ส่วนระหว่างความเป็นชุมชนกับโครงสร้างอำนาจภายนอกชุมชน แต่เป็นการปะทะกันทางความคิด ทาง วัฒนธรรมและระบบค่านิยมทั้งภายในชุมชนกับสถานการณ์ความเปลี่ยนแปลงภายนอกชุมชน โดย กระบวนการเรียนรู้จำเป็นต้องค้นหาค่านิยมเดิมที่มีอยู่ในชุมชน เป็นสิ่งที่ชุมชนสร้างขึ้นเอง สังคมและสืบ ทอดกันมา เพื่อค้นหาแนวทางหรือกระบวนการปรับตัว การต่อสู้ทางสังคมที่จะสร้างดุลอำนาจให้เกิดความ เท่าเทียมและเป็นธรรม

3. การเรียนรู้ที่ประสานระหว่างการเรียนรู้เชิงประจักษ์ร่วมกับทฤษฎี กระบวนการเรียนรู้ที่ ได้ผลและเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาชุมชนเป็นการเรียนรู้ท่ามกลางการปฏิบัติคือ เป็นการเรียนรู้จากการ ได้ทำงานจริงด้วยตนเอง มีกระบวนการสรุปทบทวนโดยการวิเคราะห์สรุปผลของการทำงานที่ผ่านมา ปัญหาที่เกิดขึ้นและถอดประสบการณ์วิธีการพัฒนา การปรับเปลี่ยนหาแนวทางการพัฒนาที่เหมาะสมยิ่งขึ้น แล้วนำไปปฏิบัติจริงอีกครั้งหนึ่งแบบซ้ำแล้วซ้ำอีก กระบวนการนี้เป็นกระบวนการเรียนรู้ที่สร้างการเรียนรู้ ด้วยตนเองและเรียนรู้จากการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ การวิเคราะห์ร่วมกับผู้อื่น ซึ่งทำให้เกิดองค์ความรู้ ใหม่ๆ

4. การเรียนรู้ตรงจากการเห็นของจริงหรือการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ตรง การเรียนรู้โดยตรง เป็นการเรียนรู้จากการได้พบได้เห็นของจริง ได้จับต้องได้สัมผัสหรือได้แลกเปลี่ยนกับผู้ที่มิประสบการณ์

ตรงด้วยตนเอง ทำให้ผู้เรียนได้วิเคราะห์ เลือกลงและตัดสินใจจากวิเคราะห์สิ่งที่พบเห็นและประสบการณ์ที่ได้รับร่วมกับประสบการณ์ตรงของตนเอง เช่น การไปศึกษาดูงาน

5. ให้ผู้เข้าร่วมการเรียนรู้เป็นหัวใจสำคัญของการเรียนรู้ โดยคำนึงถึงพื้นฐานและประสบการณ์ของผู้เรียนเป็นส่วนสำคัญในการสร้างกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน เปิดโอกาสให้ผู้เรียนเป็นผู้ค้นหาข้อมูล ประเมินปัญหา ความต้องการและความจำเป็นของการจัดกระบวนการเรียนรู้ด้วยตนเอง เรียนรู้โดยการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ของกันและกันเป็นหลักเพราะธรรมชาติการเรียนรู้ของบุคคลนั้นต้องมีส่วนร่วมในกิจกรรมเรียนรู้ และต้องการเป็นอิสระในการเรียนรู้มากกว่าฟังผู้อื่น

6. ใช้กระบวนการกลุ่มที่เน้นความร่วมมือและช่วยเหลือซึ่งกันและกัน เพราะความร่วมมือจะช่วยเสริมสร้างการเรียนรู้และสร้างสำนึกของการมีส่วนร่วมแก่ผู้เข้าร่วมเรียนรู้ ทำให้ยอมรับฟังความคิดเห็นที่แตกต่างกัน กระตุ้นสำนึกในความเชื่อมั่น ความไว้วางใจซึ่งกันและกันมีความพร้อมความมั่นใจในการแสดงความคิดเห็น

7. เน้นกระบวนการมากกว่าเนื้อหา การเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม ไม่กำหนดโครงสร้างของกระบวนการเรียนรู้แบบตายตัว แต่เปิดโอกาสให้เรียนรู้ตามสถานการณ์ วัตถุประสงค์และความต้องการของผู้เรียน เน้นให้เรียนรู้ด้วยการค้นคว้า ชักถาม อภิปราย ตรวจสอบ ฝึกปฏิบัติ ทดลองลงมือแก้ปัญหาในกลุ่ม เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ระหว่างกัน

8. กระบวนการเรียนรู้ที่ต่อเนื่อง กระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมเป็นกระบวนการที่มีความต่อเนื่อง ซึ่งควรมีแผนการจัดการความรู้ที่ส่งผลในระยะยาวไม่ใช่เป็นการเรียนรู้ระยะสั้นที่เสร็จสิ้นในตัวเอง

9. เน้นการสร้างบรรยากาศการเรียนรู้แบบไม่เป็นทางการ เพื่อให้การเรียนรู้เป็นกันเอง ซึ่งจะช่วยสร้างความรู้สึกรักไว้วางใจ

10. จัดวางความสัมพันธ์ที่เสมอภาคเท่าเทียมกัน ความสัมพันธ์ระหว่างผู้ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนรู้ ทั้งผู้จัดการเรียนรู้ และผู้ร่วมเรียนรู้ควรมีความสัมพันธ์แบบเท่าเทียมกันไม่ใช่เป็นแบบผู้ให้กับผู้รับ แต่ต่างเรียนรู้ซึ่งกันและกัน

ประโยชน์ของกระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม

การเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมมีประโยชน์หลายประการ ดังนี้ กรมสุขภาพจิต(อ้างถึงใน; สุวิมล พิริยธนาลัยและคณะ, 2556; น.12)

1. ผู้เรียนเป็นเจ้าของเป็นผู้กำหนดหรือเป็นศูนย์กลางของการเรียนรู้ทำให้การเรียนรู้นั้นเป็นของผู้เรียน
2. ผู้เรียนมีความเป็นอิสระทางความคิดก่อให้เกิดการพัฒนาตัวเองได้อย่างเต็มที่
3. ทำให้เกิดการพัฒนา วิธีการเรียนรู้
4. เป็นการเรียนรู้เกี่ยวกับวิธีการพัฒนาสติปัญญาและเป็นการเรียนรู้ที่ยาวนานตลอดชีวิต

2) กระบวนการเรียนรู้ทางสังคม

ปาริชาติ วลัยเสถียร (อ้างถึงใน; สุวิมล พิริยธนาลัยและคณะ, 2556; น.12) ได้กล่าวถึงกระบวนการเรียนรู้ทางสังคม เป็นแนวคิดที่กำหนดไว้ในโครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของกรมการศึกษานอกโรงเรียน กระบวนการเรียนรู้ทางสังคมนี้เน้นให้ประชาชนเกิดการเรียนรู้และมีทักษะหรือที่เรียกว่า เรียนด้วยความรอบรู้ กระบวนการเรียนรู้แต่ละขั้นตอนผู้ปฏิบัติและประชาชนอาจใช้วิธีการในการปฏิบัติให้เกิดการเรียนรู้ ด้วยเทคนิควิธีการต่างๆ เช่น การระดมสมอง การปฏิบัติกลุ่ม เป็นต้น กระบวนการเรียนรู้ทางสังคมมีขั้นตอนต่างๆ ดังนี้

1. ตระหนักรับรู้ปัญหา ซึ่งถือว่าเป็นขั้นตอนแรกที่จะแก้ไขปัญหา ก็จะต้องทำให้ประชาชนทราบก่อนว่า มีปัญหาอะไรบ้าง และเกิดความตระหนักและเห็นความสำคัญในปัญหานั้น

2. หาทางเลือกในการแก้ไขปัญหา มีขั้นตอนย่อยๆ ในการหาทางเลือกในการแก้ไขปัญหา คือ การวิเคราะห์หาสาเหตุของปัญหา เพื่อพิจารณาถึงปัญหา ว่ามีสาเหตุมาจากอะไร และอะไรเป็นสาเหตุที่แท้จริงของปัญหานั้นและการพิจารณาหาทางเลือกในการแก้ไขปัญหา โดยพิจารณาว่าปัญหาต่างๆ นั้นมีวิธีการแก้ปัญหาคิดด้วยวิธีการใด และแสวงหาทางเลือกที่หลากหลาย และเหมาะสม มีประสิทธิภาพในการแก้ไขปัญหา

3. ตัดสินใจเลือกทางเลือก เป็นขั้นตอนการตัดสินใจว่า ทางเลือกต่างๆ ที่สามารถแก้ไขปัญหานั้น ทางเลือกใดมีความเหมาะสมหรือมีความเป็นไปได้มากที่สุดสำหรับสภาพการณ์ที่เป็นอยู่ในชุมชน ซึ่งจะใช้กระบวนการคิดเป็นและกระบวนการอื่นๆ เข้ามาเป็นแนวทางในการตัดสินใจ

4. เรียนรู้และลงมือปฏิบัติตามทางเลือก มีขั้นตอนย่อยๆ คือ การวางแผนการดำเนินแนวทางการดำเนินงานตามทางเลือกที่กำหนดว่าจะต้องทำอะไร มีขั้นตอนอย่างไร ใครเป็นผู้กระทำและดำเนินการตามแผนที่กำหนดไว้ ซึ่งในขณะที่ปฏิบัติงานก็จะได้เรียนรู้วิธีการปฏิบัติและผลที่เกิดขึ้นแต่ละขั้นตอนที่ให้ผู้ปฏิบัติเกิดการเรียนรู้และเกิดทักษะในการปฏิบัติ

5. การปรับปรุง ในระหว่างการดำเนินงานอาจเกิดปัญหาขึ้นได้ จะต้องมีการปรับปรุงและกระบวนการทำงานให้สามารถดำเนินการไปเพื่อให้บรรลุเป้าหมายที่ต้องการ

6. การประเมินผล เป็นการประเมินว่า กิจกรรมที่ปฏิบัตินั้นสามารถแก้ไขปัญหาต่างๆที่เกิดขึ้นได้หรือไม่ ถ้าแก้ไขปัญหาก็เป็นที่พอใจ ก็ถือว่า ปัญหาที่ประสบอยู่หมดไป ก็ดำเนินการแก้ไขปัญห่อthersต่อไป แต่ถ้าประเมินผลแล้ว ผลที่ออกมาไม่น่าพอใจ คือ ยังไม่สามารถแก้ไขปัญหาก็ต้องเริ่มต้นพิจารณาวิเคราะห์ปัญหา

จะเห็นได้ว่า กระบวนการเรียนรู้ทางสังคม เป็นกระบวนการในการค้นหาปัญหาและแก้ไข ปัญหา โดยใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ เป็นกระบวนการในการแก้ไขปัญหานั้นเอง ซึ่งเป็นลักษณะเช่นเดียวกับกระบวนการวิจัยปฏิบัติการ ซึ่งตามแนวคิดนี้มีการเชื่อว่า ถ้าประชาชนได้เอากระบวนการแก้ไข ปัญหาเหล่านี้ไปใช้แก้ไขปัญหาก็กับตัวเอง ครอบครัว และชุมชน โดยหาทางเลือกที่เหมาะสมที่จะทำให้ตนเองหรือชุมชน สามารถดำเนินการแก้ไขปัญหาก็เองก็จะเป็นแนวทางนำไปสู่คุณภาพชีวิตของตนเองและชุมชนได้ด้วยตนเอง

3) การสร้างชุมชนแห่งการเรียนรู้

ประเวศ วะสี (อ้างถึงใน; สุวิมล พิริยธนาลัยและคณะ, 2556; น.14) ได้เสนอถึงความสำคัญในการเสริมสร้างการเรียนรู้ให้แก่ชุมชนให้เกิดปัญญา ว่าเป็นยุทธศาสตร์ที่สำคัญที่สุดของสังคมทั้งหมดร่วมกัน ความเข้มแข็งทางปัญญาเกิดจากลักษณะ 5 ประการ คือ 1) สถิติปัญญาของคนทั้งหมด 2) โครงสร้างของสมอง 3) กระบวนการเรียนรู้ที่สร้างความเข้มแข็งทางปัญญา 4) การเรียนรู้อย่างต่อเนื่องตลอดชีวิต 5) ความสามารถในการสร้างความรู้ใหม่และได้เสนอยุทธศาสตร์ทางปัญญาไว้ 6 ประการ มีดังต่อไปนี้

1. ยุทธศาสตร์ญาณวิทยา ที่เน้นการเรียนรู้ใน 3 ระดับ กล่าวคือ ความรู้ที่รู้ความจริง แล้วเกิดปัญญาที่เชื่อมโยงความรู้ต่างๆได้ และเกิดจิตสำนึก เพราะความเข้าใจตัวเองที่สัมพันธ์กับสรรพสิ่งทั้งหลาย

2. ยุทธศาสตร์ครอบครัว จำเป็นต้องส่งเสริมและสนับสนุนครอบครัวให้มีสถานภาพทางเศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม รวมทั้งการศึกษา เพื่อพัฒนาศักยภาพของแต่ละบุคคลอย่างเหมาะสมครบถ้วน ทำให้ครอบครัวเป็นฐานที่สำคัญทางสติปัญญาของชาติ และเป็นฐานทางศีลธรรมของสังคม

3. ยุทธศาสตร์เครือข่ายการเรียนรู้ ควรมีการส่งเสริมสนับสนุนให้มีการเรียนรู้ของชุมชนหรือขององค์กรชาวบ้าน องค์กรชุมชนจะเป็นองค์กรในการจัดการของชาวบ้าน ซึ่งเป็นการจัดการในเรื่องของ

ตนเอง รวมทั้งการจัดการเรื่องของสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติในปริณทลของชุมชน และในชุมชน มีการเชื่อมโยงเป็นเครือข่าย

4. ยุทธศาสตร์การปฏิรูปการเรียนรู้ในสถาบันการศึกษา หลักการปฏิรูปการเรียนรู้ในด้านความรู้และปัญญาและกระบวนการเรียนรู้ จะต้องมีการพัฒนามิติทางการสังคม จิต และปัญญา ซึ่งเกิดจากการศึกษาจากการสัมผัสความจริง ศึกษาจากการคิด และศึกษาจากการเจริญสติ

5. ยุทธศาสตร์การวิจัย สังคมปัจจุบันเป็นสังคมที่มีความเชื่อมโยง และเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ดังนั้นการสร้างความรู้ใหม่ จะทำให้เข้าใจสังคมได้ ด้วยเหตุนี้ ประเทศจะต้องมีความเข้มแข็งทางด้านการวิจัย

6. ยุทธศาสตร์การจัดการเพื่อความเข้มแข็งทางปัญญา การทำให้ยุทธศาสตร์ทั้ง 5 ประสบความสำเร็จได้นั้น ต้องอาศัยการจัดการที่มีประสิทธิภาพ ซึ่งจะเกี่ยวข้องกับระดับนโยบาย มีการประสานความร่วมมือกัน ทำแผนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหลายฝ่าย มีกลไกในการประเมินผล มีการทดลอง และรัฐควรสนับสนุนระบบการเงิน สำหรับการศึกษาและการวิจัย เพื่อสนับสนุนให้เกิดการสร้างพลังปัญญาในสังคม

4) ยุทธศาสตร์ในการเสริมสร้างการเรียนรู้ให้กับชุมชน

จิรัฐติ เสนาคำ (อ้างถึงใน; สุวิมล พิริชานาลัยและคณะ, 2556; น.15) ได้เสนอยุทธศาสตร์ในการเสริมสร้างการเรียนรู้ให้แก่ชุมชน โดยกล่าวไว้ว่า

ชุมชนแห่งการเรียนรู้ วิธีที่เหมาะสมกับการเสริมสร้างชีวิตสาธารณะของชุมชน คือ การแสวงหาวิธีต่างๆ ที่กระตุ้นให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ของชุมชน กระบวนการเรียนรู้ของชุมชนนั้นโดยปกติมักเกิดจากการดำเนินกิจการเฉพาะบางประการ อาทิ กิจกรรมการกำหนดปัญหาย่อยอย่างมีส่วนร่วม และการกำหนดกรอบแนวทางการแก้ปัญหาสาธารณะ กิจกรรมเพื่อค้นหาแนวทางในการทำงานร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพ กิจกรรมการกำหนดแนวทาง การดำเนินกิจกรรมสาธารณะ เป็นต้น การค้นหากิจกรรมที่เปิดโอกาสให้ความสัมพันธ์ของผู้คนกลายมาเป็นความสัมพันธ์เชิงสาธารณะจึงค่อนข้างมีความสำคัญ โดยเฉพาะความสัมพันธ์ที่เปิดโอกาสให้คนที่ค่อนข้างแปลกหน้าได้มาพบปะและแก้ไขปัญหาร่วมกัน สิ่งที่นำเสนออย่างย้งคือ กิจกรรมต่างๆที่กระตุ้นให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ของชุมชน มักจะเป็นกิจกรรมที่ก่อให้เกิดความสัมพันธ์เชิงสาธารณะ

การเสริมสร้างชีวิตสาธารณะ หรือกระบวนการเสริมสร้างชุมชนเข้มแข็งอาศัย 4 ยุทธศาสตร์ คือ

1. การกำหนดประเด็นปัญหาโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน คือ การเปิดโอกาสให้ชุมชนขบคิดถึงปัญหา ไม่เพียงแต่แง่มุมผลประโยชน์ของคนเท่านั้นหากแต่รวมไปถึงผลประโยชน์ของคนอื่นด้วย ซึ่งเท่ากับเป็นการกระตุ้นให้ประชาชนเกิดสำนึกในชะตากรรมร่วมกัน และถือเป็นขั้นแรกของการนำประชาชนไปสู่สำนักการแบกรับและร่วมแก้ไขปัญหที่กำลังเกิดขึ้นกับชุมชนของตน

2. การสร้างทางเลือกให้กับชุมชน โดยผ่านกระบวนการสนทนาแบบพินิจ พิจารณา กระบวนการสนทนาอย่างพินิจ พิจารณา จะเกิดขึ้นได้ก็ต่อเมื่อผู้เข้าร่วมสนทนาต่างเข้าร่วมด้วยฐานะที่เท่าเทียมกัน คือ ต่างคนเป็นพลเมืองเหมือนกัน และต่อเมื่อผู้เข้าร่วมสนทนาต่างมีโอกาสและเวลาไตร่ตรอง พิจารณาทุกทัศนะที่น่าเสนอ และกระบวนการตัดสินใจต้องเชื่อมโยงใกล้ชิดกับการปฏิบัติ แม้การสนทนาดังกล่าวจะไม่จบลงด้วยการฟ้องร้องของทุกคน แต่ก็เป็นการสร้างแนวทางกว้างๆและเผยให้เห็นถึงเป้าหมายร่วม ซึ่งเป็นการสร้างสำนึกความเป็นไปได้ของการดำเนินกิจกรรมที่เป็นตัวเชื่อมเสริมพลังรวมหมู่ในการดำเนินกิจกรรมที่ตัดสินใจ

3. การดำเนินกิจกรรมสาธารณะ เป็นกิจกรรมที่ระดมพลังรวมหมู่ของประชาชน มีความหลากหลาย และเกี่ยวข้องกับประชาชนจำนวนมาก กิจกรรมสาธารณะมิได้ก่อให้เกิดจากผลการวางแผนการบริหารจัดการ มิใช่สิ่งที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ แต่เป็นสิ่งที่เกิดขึ้นจากกระบวนการสนทนาแบบพินิจ พิจารณา และนำมาซึ่งการกำหนดแนวทางทั่วไปของการดำเนินกิจกรรม เผยให้เห็นประโยชน์ที่เกี่ยวข้องเนื่องกันของผู้เข้าร่วม และเป้าหมายที่อาจจะร่วมกันได้ จึงก่อให้เกิดการรวมพลังเพื่อเสริมสร้างให้เกิดความเข้มแข็งให้แก่กันและกันของผู้คน

4. การประเมินผลกิจกรรมโดยสาธารณะ คือ การเปิดโอกาสให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในการประเมินผลกิจกรรมที่ดำเนินการในชุมชน โดยให้ประชาชนเป็นฝ่ายตัดสินใจว่าความพยายาม และกิจกรรมที่ดำเนินใดที่มีประโยชน์ และมีคุณค่าอย่างแท้จริงต่อชุมชนของพวกเขา การกระทำได้กล่าวเป็นการเปิดโอกาสให้ประชาชนประเมินและปรับเปลี่ยนกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง

5) การเรียนรู้จากภูมิปัญญาชาวบ้าน

ไพพรรณ เกียรติโชคชัย (อ้างถึงใน; สุวิมล พิริยธนาลัยและคณะ, 2556; น.16) ได้ให้ความสำคัญกับภูมิปัญญาชาวบ้านในการพัฒนาท้องถิ่นไว้ว่า ภูมิปัญญาชาวบ้านนั้นเป็นความรู้หรือประสบการณ์ดั้งเดิมของประชาชนในท้องถิ่นที่ได้รับการถ่ายทอดสืบต่อกันมาจากบรรพบุรุษหรือสถาบันต่างๆในท้องถิ่น ธรรมชาติของภูมิปัญญาชาวบ้านเป็นองค์ความรู้สมัยใหม่ได้อย่างเหมาะสมกับสภาพ

ท้องถิ่น ก็จะทำให้ท้องถิ่นสามารถดำรงอยู่ในสังคมที่เปลี่ยนแปลงได้ วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาชาวบ้านมี 3 วิธี คือ

การถ่ายทอดแบบไม่เป็นลายลักษณ์อักษร ได้แก่ การบอกเล่าให้ฟังต่อกันมา ลักษณะการบอกเล่ามี 3 ลักษณะคือ

- การบอกเล่าโดยตรง อาทิ การอบรมสั่งสอนกิริยามารยาท การสั่งสอนวิชาชีพ และการสอนหนังสือ เป็นต้น

- การบอกเล่าโดยผ่านพิธีกรรม อาทิ พิธีกรรมทางศาสนา พิธีกรรมตามขนบธรรมเนียมประเพณีของท้องถิ่น และพิธีสู่ขวัญ เป็นต้นในพิธีกรรมต่างๆเหล่านี้ จะมีคำสอนแทรกอยู่ ซึ่งเป็นลักษณะของการเชื่อมโยงประสบการณ์

- การบันทึก ได้แก่ ลำตัด โนราห์ หนังตะลุง หมอลำ และคำขอม เป็นต้น

การถ่ายทอดแบบเป็นลายลักษณ์อักษร ในอดีตจะใช้วิธีการหรือเขียนใส่ใบลาน หรือสมุดข่อยที่ชาวใต้เรียกบุดคำ บุดขาว

การถ่ายทอดแบบผ่านสื่อมวลชน เป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญาชาวบ้านด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่ซึ่งออกมาในรูปของสิ่งตีพิมพ์ทุกประเภท

6) การสร้างเวทีการเรียนรู้ของชุมชน

อนек นาคะบุตร (อ้างถึงใน; สุวิมล พิริชนาลัยและคณะ, 2556; น.17) ได้กล่าวว่ากระบวนการเรียนรู้ของชุมชนที่เกิดจากการถ่ายทอดภูมิปัญญาชาวบ้านนอกจะมีการสืบทอดกันภายในชุมชนแล้ว ยังได้ขยายการใช้ประโยชน์หรือแลกเปลี่ยนประสบการณ์ในรูปของเครือข่ายการเรียนรู้ในชนบทอีกด้วย

- การเรียนรู้ระหว่างเกษตรกรด้วยกัน

- การเรียนรู้ระหว่างเกษตรกรและนักวิชาการ แล้วเกิดกระบวนการสร้างความรู้ใหม่ขึ้นมา รวมทั้งบางเรื่องได้นำมาเป็นนโยบายด้วย

- การส่งเสริมการเก็บข้อมูล และยกระดับข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาชาวบ้านจากการศึกษาและการทำวิจัยของสถาบันการศึกษาต่างๆ

- การเชื่อมประสานผู้นำในชุมชนเข้าด้วยกัน โดยมีนักพัฒนาจากเอกชนและรัฐเข้าไปเสริมให้เกิดการเกาะตัวของแม่ข่าย ก่อให้เกิดการคิดค้นหาทางเลือก

สรุปได้ว่า กระบวนการเรียนรู้ คือ การเรียนรู้ความเปลี่ยนแปลง โดยการพิสูจน์ข้อเท็จจริงอย่างเป็นขั้นตอน และเป็นรูปธรรมด้วยตนเอง หากแต่ละคนลองนึกย้อนกลับไป ว่าการเรียนรู้ของตนเองนั้น สิ่งใดที่เกิดขึ้นแล้วเป็นความรู้ที่ติดทนนานและประยุกต์ใช้ได้เป็นอย่างดี โดยเปรียบเทียบระหว่างสิ่งที่ตนเองทดลองทำเอง ลองผิดลองถูกเองกับสิ่งที่คนอื่นทำให้ดูอย่างเดียว จะเห็นได้ว่าสิ่งที่เราได้มีโอกาสทำด้วยตนเองนั้น ความรู้ที่เป็นกระบวนการย่อมซึมซับเข้าสู่ระบบความจำ จนสามารถทำได้ เมื่อทำซ้ำๆ บ่อยครั้ง ก็เกิดเป็นทักษะที่ทำให้คล่อง

แนวคิดดังกล่าวนี้สามารถนำมาอธิบายกระบวนการเรียนรู้ของชุมชน ได้คือ การนำภูมิปัญญาดั้งเดิมของชุมชนมาถ่ายทอดให้กับคนรุ่นหลังในชุมชน เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ในการนำทรัพยากรในชุมชนมาแปรรูปให้เกิดมูลค่า โดยผ่านกระบวนการถ่ายทอดในลักษณะต่างๆ ดังนั้นวิธีการเรียนรู้จึงเป็นเครื่องมือสำคัญในการเรียนรู้ ซึ่งเครื่องมือสำคัญที่ช่วยสร้างกระบวนการเรียนรู้ให้กับบุคคล คือ กระบวนการสอนที่สามารถช่วยให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ที่ดีได้ ดังนั้น การสอนให้ได้ผลดีนั้น ต้องอาศัยรูปแบบการสอน วิธีการสอนและเทคนิคการสอนซึ่งมีอยู่อย่างหลากหลาย เข้ามาช่วยให้กระบวนการการสอนเกิดประสิทธิภาพสูงสุด เช่น การปฏิบัติการจริง

2.4 แนวคิดกระบวนการจัดการความรู้

กระบวนการสร้างและสืบทอดความรู้ของชุมชนในก่อนนั้น พบว่า ความรู้ถูกสร้างหรือคิดขึ้นโดยบุคคลหรือกลุ่มบุคคล เพื่อตอบปัญหาบางอย่างที่มีอยู่ในชุมชนหรือท้องถิ่นและในกระบวนการนั้นตัวความรู้อาจได้มาจากชุมชนอื่นก็เป็นได้ เช่น จากการอพยพย้ายถิ่นหรือการที่ชุมชนไปสัมพันธ์กับชุมชนอื่นๆ ไม่ว่าจะเป็นโดยทางเศรษฐกิจ ทางการเมืองหรือในทางใดก็ตามของคนในชุมชน ความรู้ถูกสืบทอดในครอบครัว หรือสืบทอดกันเองในชุมชน โดยมีบ้านหรือสถานที่ประกอบพิธีกรรมทางศาสนา หรือสถานที่อื่นที่มีการรวมตัวกันของคนในชุมชนอีกทั้งความรู้ในชุมชนจะมีผู้สร้าง ผู้สืบทอด ผู้ใช้ความรู้เป็นกลุ่มคนเป็นชุมชนทั้งหมด แต่ก็มีพิเศษไม่ได้ว่ามีความรู้ที่เกิดขึ้นนั้นถูกรักษาและสืบทอดไว้โดยบุคคล กระบวนการจัดการความรู้ถือว่าเป็นประเด็นหนึ่งที่มีความสำคัญของวิสาหกิจชุมชนที่จะต้องมีการจัดการอย่างเป็นระบบเพื่อไม่ให้ความรู้นั้นสูญหายไปอย่างเสียประโยชน์ กระบวนการจัดการความรู้ในแต่ละประเด็นสามารถอธิบาย ได้ดังนี้¹

2.4.1 การระบุ/กำหนดความรู้ (Knowledge Identification)

เป็นสิ่งที่แรกที่เราต้องร่วมกันตั้งคำถามว่า อะไรคือความรู้ที่สำคัญและจำเป็นกับองค์การ ความรู้ที่ต้องการใช้ในการดำเนินกิจกรรมหรือการประกอบการ จะทำให้สามารถกำหนดความรู้ที่จำเป็นต้องจัดหา

¹โปรดดูเพิ่มเติมที่ กนกพร จิมพลี.2555. รูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านหัตถกรรมเครื่องจักสาน: กรณีศึกษาวิสาหกิจชุมชน จังหวัดนครราชสีมา.วิทยานิพนธ์ ปรัชญาคุณภูมิบัณฑิต คณะพัฒนาลังคมและสิ่งแวดล้อม.สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.

สร้างขึ้นมาใช้ในองค์กร ขั้นตอนก็คือ การนำเอาความมุ่งหมาย (Purpose) วิสัยทัศน์ (Vision) พันธกิจ (Mission) เป้าหมาย (Goal) วัตถุประสงค์ (Objective) นโยบาย (Policy) ขององค์กรเป็นตัวตั้งใช้ในการกำหนดความรู้ที่ต้องการใช้ โดยองค์กรต้องมีการออกแบบกลไกที่ต้องการเกี่ยวกับความรู้ทั้งจากภายในและภายนอกองค์กร และในการระบุนโยบายความรู้ก็อาจใช้เครื่องมือที่เรียกว่า Knowledge Mapping หรือการทำแผนที่ความรู้ เพื่อบอกว่าความรู้จะไบบ้าง ในรูปแบบใดอยู่ที่ใคร และความรู้จะไบบ้างที่องค์กรจำเป็นต้องมี และทำให้องค์กรทราบว่าขาดความรู้จะไบบ้างทำให้้องค์กรสามารถวางแผนขอบเขตของการจัดการความรู้ และสามารถจัดสรรทรัพยากรได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล ทั้งนี้สิ่งที่สำคัญต้องอาศัยสมาชิกในองค์กรหรือชุมชนที่มีความรู้ความสามารถ และมีความคิดใหม่ ๆ เพื่อให้เกิดความรู้ใหม่ที่จะสนับสนุนความสำเร็จขององค์กรได้

2.4.2 การแสวงหาและยึดกุมความรู้ (Knowledge Acquisition and Capture)

โดยการแสวงหาความรู้เป็นความสามารถในการเรียนรู้ของคนส่วนใหญ่ในองค์กร ซึ่งองค์ประกอบที่จะสนับสนุนการแสวงหาความรู้ ได้แก่ เครื่องมือที่ช่วยในการรวบรวมข้อมูลที่มีความสามารถในการกรองข้อมูล ทั้งนี้กระบวนการแสวงหาความรู้ตามทฤษฎีของ Marquardt (2539 อ้างถึงใน กนกพร นิยมพลี, 2555, หน้า 106)¹ สามารถอธิบายว่า ความรู้นั้นมาจากทั้งภายในและภายนอกองค์กร ได้ดังนี้การแสวงหาความรู้จากภายนอก เช่น การค้นหาความรู้จากสื่อต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับความรู้ที่องค์กรต้องการ จากหนังสือพิมพ์ โทรทัศน์ วารสาร บทความ หรืองานวิจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งถือว่าเป็นความรู้ ที่มีการจัดเก็บรวบรวมไว้เพื่อเผยแพร่ หรือเป็นการวิเคราะห์สถานการณ์ที่เกี่ยวข้องจากภายนอกองค์กรการแสวงหาความรู้จากภายใน เป็นความสามารถในการเรียนรู้จากทุกส่วนภายในองค์กร ซึ่งความรู้ในลักษณะจะเกิดจากการเรียนรู้จากประสบการณ์การดำเนินงานต่าง ๆ ภายในองค์กร ทั้งในส่วนตัวบุคคลหรือในภาพรวมขององค์กร สำหรับการยึดกุมความรู้มีความหมายคล้ายคลึงกับการแสวงหาความรู้ คือการรับความรู้มาจากแหล่งต่าง ๆ นอกจากนี้วิธีการในการแสวงหาและยึดกุมความรู้นั้นมีหลายวิธีเช่น การเข้ารับการฝึกอบรม การศึกษาเล่าเรียน และการฝึกงาน เป็นต้น

2.4.2 การสร้างความรู้ (Knowledge Creation)

โดยพื้นฐานแล้ว ความรู้นั้นถูกสร้างมาจากภายในจิตใจของมนุษย์ที่มีลักษณะเป็นนามธรรม หรือเป็นความรู้แบบซ่อนเร้น (Tacit Knowledge) และมีการถ่ายทอดออกมาในรูปของความรู้แบบชัดแจ้ง (Explicit Knowledge) ซึ่งการสร้างความรู้เกี่ยวข้องกับความรู้ที่สร้างสรรค์ขึ้นใหม่ (Generative) และ

เกี่ยวข้องกับแรงผลักดัน การหยัง รู้และความเข้าใจอย่างลึกซึ้งในสิ่งที่เกิดขึ้นของแต่ละบุคคลและองค์การ ทั้งนี้การสร้างความรู้ในการศึกษาครั้งนี้มุ่งเน้นที่ความรู้แบบซ่อนเร้นมากกว่าความรู้แบบชัดแจ้งและมีการตีความบนพื้นฐานความรู้ส่วนบุคคล ผ่านไปยังความรู้ขององค์การ ในรูปแบบที่เป็นประโยชน์ต่อกิจกรรมต่าง ๆ ในองค์การ

นอกจากนี้การสร้างความรู้ใหม่นั้นควรอยู่ภายในหน่วยงานหรือคนในองค์การซึ่งหมายความว่าทุก ๆ คนสามารถเป็นผู้สร้างความรู้ได้ โดยรูปแบบต่างๆ ในการสร้างความรู้ มีดังนี้ (ชุดิมา เมฆวัน, 2549, หน้า 24)

- (1) บุคคลให้ความรู้ที่ตนมีอยู่กับผู้อื่น เช่น การถ่ายทอดความรู้จากการทำงานร่วมกันอย่างใกล้ชิด
- (2) การนำความรู้ที่องค์การมีอยู่ผนวกเข้ากับความรู้ของแต่ละบุคคลเพื่อให้เกิดความเป็นความรู้ใหม่และแบ่งปันกันทั่วทั้งองค์การ
- (3) ความรู้ที่ได้จากการรวมและสังเคราะห์ความรู้ที่มีอยู่เข้าด้วยกันรูปแบบนี้อาจจำกัดอยู่ที่ความรู้ที่มีอยู่แล้ว
- (4) ความรู้ที่เกิดขึ้นเป็นการภายใน โดยสมาชิกองค์การค้นพบแนวทางได้เอง และมีกิจกรรมมากมายที่องค์การสามารถดำเนินการเพื่อสร้างความรู้
- (5) การเรียนรู้โดยการปฏิบัติ
- (6) การแก้ไขอย่างเป็นระบบ
- (7) การทดลอง ซึ่งเป็นการสร้างแรงจูงใจและโอกาสสำหรับการเรียนรู้
- (8) การเรียนรู้จากประสบการณ์ในอดีตที่ผ่านมา

2.4.3 การประมวลความรู้เป็นหมวดหมู่ (Knowledge Codification)

โดยวัตถุประสงค์ของการประมวลความรู้ คือ การจัดความรู้ให้อยู่ในรูปแบบที่ผู้ใช้สามารถเข้าถึงได้ และนำไปประยุกต์ใช้อย่างสะดวก ซึ่งนักวิชาการบางท่านจะเรียกขั้นตอนนี้ว่าเป็นการลงรหัส (Codify) ความรู้เพื่อนำไปเก็บและนำมาใช้ใหม่ได้ในภายหลัง โดยหลักการในการประมวลความรู้ที่สำคัญมี 3 ประการ คือ

- (1) กำหนดขอบเขตและเนื้อหาของความรู้ที่ต้องการประมวล
- (2) กำหนดแหล่งที่มาของความรู้ดังกล่าว รวมทั้ง ระบุกลไกและสื่อสำหรับรวบรวมความรู้ เวลาและความถี่ในการประมวลและปรับปรุงให้ทันสมัย

(3) ระบุวิธีและเครื่องมือในการเข้าถึงและดึงความรู้ที่ได้ประมวลความรู้แบบไม่ชัดแจ้ง (Tacit Knowledge) มักได้รับการประมวลและเก็บไว้

ในความจำของบุคคล ส่วนความรู้แบบชัดแจ้ง (Explicit Knowledge) มักได้รับการประมวลและเก็บไว้ในเอกสารหรือแฟ้มหรือตำราอ้างอิงต่างๆ ไว้อย่างชัดเจน

2.4.4 การแลกเปลี่ยนความรู้ (Knowledge Sharing)

คือ การส่งผ่านความรู้ระหว่างบุคคลหรือองค์กร และผ่านกระบวนการแลกเปลี่ยนความรู้ทั้งที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการ โดยกระบวนการหรือกิจกรรมที่เป็นทางการเน้นการแลกเปลี่ยนความรู้แบบชัดแจ้ง เนื่องจากความรู้แบบชัดแจ้งสามารถแลกเปลี่ยนแบบตรงไปตรงมา ไม่ยุ่งยากซับซ้อน เช่น การแลกเปลี่ยนความรู้โดยการจัดทำเอกสาร ฐานความรู้การนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาช่วยจะช่วยให้เข้าถึงความรู้ได้ง่ายและรวดเร็วขึ้น ในขณะที่กระบวนการที่ไม่เป็นทางการเน้นการแลกเปลี่ยนความรู้แบบซ่อนเร้น ทั้งนี้ลักษณะการแลกเปลี่ยนความรู้แบบซ่อนเร้นเป็นการส่งผ่านความรู้แบบตัวต่อตัวหรือแบบกลุ่ม (Socialization) อาจกระทำได้หลายรูปแบบ ได้แก่ ชุมชนแห่งการเรียนรู้ (Community of Practice: CoP) ระบบพี่เลี้ยง (Mentoring System) และการเรียนรู้ (Learning) โดยวิธีการเหล่านี้จะเป็นการกระตุ้นให้สมาชิกในองค์กรมีการแลกเปลี่ยนทักษะและการเรียนรู้ใหม่ๆ ซึ่งกันและกัน

อย่างไรก็ตามไม่ว่าการแลกเปลี่ยนความรู้ที่เกิดผ่านกระบวนการที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการ สิ่งที่สำคัญคือการส่งผ่านหรือถ่ายทอดความรู้ขึ้นรู้กับความเต็มใจของผู้ให้และผู้รับข้อมูลซึ่งวิธีการแลกเปลี่ยนความรู้ที่มีประสิทธิผลขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายประการประกอบด้วย โครงสร้างและการจัดการองค์กร สภาพแวดล้อมองค์กร วัฒนธรรมองค์กร และเทคโนโลยี

2.4.5 การจัดเก็บความรู้ (Knowledge Storage)

เป็นการนำเอาความรู้ที่ได้จากสร้างและพัฒนา来确定สิ่งสำคัญที่จะเก็บไว้เป็นองค์ความรู้ โดยต้องพิจารณาถึงวิธีการในการเก็บรักษาและนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ตามความต้องการขององค์กร โดยต้องเก็บรักษาส่งที่องค์กรเรียกว่าเป็นความรู้ให้ดีที่สุด ไม่ว่าจะเป็นข้อมูลสารสนเทศ ตลอดจนผลสะท้อนกลับ การวิจัยและการทดลอง การจัดเก็บเกี่ยวข้องกับด้านเทคนิค เช่น การบันทึกเป็นฐานข้อมูล(Database) หรือการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรที่ชัดเจน รวมทั้งที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการทางมนุษย์ด้วย เช่น การสร้างและการจดจำของปัจเจกบุคคล เป็นต้น ทั้งนี้การเก็บสะสมความรู้ขององค์กรควรคำนึงถึงสิ่งต่างๆ เหล่านี้

คือ ด้านโครงสร้างและการจัดเก็บความรู้ ควรเป็นระบบที่สามารถค้นหาและส่งมอบได้อย่างถูกต้องและรวดเร็ว มีการจัดจำแนกรายการต่างๆ ไว้อย่างชัดเจน

2.4.6 การถ่ายทอดความรู้ (Knowledge Transfer)

การถ่ายทอดความรู้มีความจำเป็นสำหรับองค์กรเนื่องจากองค์การจะมีการเรียนรู้ได้ดีขึ้นเมื่อความรู้มีการกระจายถ่ายทอดไปอย่างรวดเร็วและเหมาะสมทั่ว ทั้งองค์กร นอกจากนี้การถ่ายทอดความรู้ยังเกี่ยวข้องกับการเคลื่อนที่ของข้อมูลสารสนเทศ และความรู้ระหว่างบุคคลหนึ่งไปยังอีกบุคคลหนึ่งนั้นอย่างเป็นทางการและไม่เป็นทางการ ซึ่งการถ่ายทอดความรู้อย่างเป็นทางการ เช่น การสื่อสารด้วยการเขียน การฝึกอบรม การประชุม การสรุปข่าวสาร สื่อสารในองค์กรด้วยสิ่งพิมพ์หรือเครื่องเสียง การไปเยี่ยมชมงานต่าง ๆ และการใช้ระบบพี่เลี้ยง เป็นต้น ส่วนการถ่ายทอดความรู้อย่างไม่เป็นทางการที่เกิดขึ้นในหน้าที่ที่ทำงานเป็นประจำอย่างไม่มีแบบแผน เช่น จากประสบการณ์เรื่องเล่าที่เล่าต่อกันมา และเครือข่ายที่ไม่เป็นทางการ เป็นต้น

2.4.7 การนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ (Knowledge Utilization or Application)

คุณค่าของรู้นั้นจะเกิดขึ้นได้ก็ต่อเมื่อได้ถูกนำไปใช้ การใช้ความรู้ คือการนำความรู้ที่ได้รับจากการเผยแพร่ หรือถ่ายทอดความรู้มาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในการทำงาน สามารถนำความรู้มาช่วยในการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นได้อย่างเหมาะสมและทันทั่วทั้งที่ ทั้งนี้การประยุกต์ใช้ความรู้และนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (Knowledge Exploitation) นั้นเป็นขั้นตอนที่ต้องการให้เกิดการขับเคลื่อนหรือส่งเสริมให้สมาชิกในองค์กรมีใช้และแลกเปลี่ยนความรู้ ซึ่งการนำไปใช้ประโยชน์นี้แบ่งออกเป็น 3 ด้านหลัก ๆ คือ เทคโนโลยี การปฏิบัติการ และแง่มุมทางสังคม เนื่องจากในด้านเทคโนโลยีนั้นเกี่ยวข้องกับความสามารถในการเข้าถึงความรู้ที่มีการจัดเก็บไว้อย่างเป็นระบบ ในขณะที่ด้านปฏิบัติการและแง่มุมทางสังคม (Social Aspects) เกี่ยวกับการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์เพื่อให้บรรลุตามเป้าหมายที่องค์กรกำหนดไว้สำหรับการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้นั้น เนื่องจากพื้นที่ศึกษาส่วนใหญ่เป็นชุมชนในชนบท ที่การใช้เทคโนโลยีต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็น คอมพิวเตอร์หรืออินเทอร์เน็ตไม่เข้าถึงเท่าที่ควร ส่งผลให้การศึกษาครั้งนี้เน้นการประยุกต์ใช้ความรู้ในด้านการจัดการ (Operation) และแนวทางทางสังคมเป็นหลัก โดยในการศึกษากระบวนการจัดการความรู้ของวิสาหกิจชุมชนงานหัตถกรรมพื้นบ้านเครื่องจักสาน จังหวัดนครราชสีมา นั้น เพื่อศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการจัดการความรู้และนำมาจัดการให้เป็นระบบที่เป็นรูปธรรม และง่ายต่อการค้นคว้า การ

จัดเก็บและการนำไปใช้ประโยชน์ ซึ่งในประเด็นนี้ศึกษาเพื่อตอบวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด (กนกพร จิมพลี, 2555, หน้า 103-109)

สรุปได้ว่า กระบวนการจัดการความรู้ เป็นการจัดการความรู้ให้เป็นระบบ ไม่ให้เกิดการสูญหาย และสามารถหยิบยกรนำมาใช้ประโยชน์ในการถ่ายทอดเผยแพร่ต่อไปได้ ซึ่งภูมิปัญญาชุมชนในการแปรรูปอาหารมีความสอดคล้องกับแนวคิดข้างต้น โดยมีการรื้อฟื้น รวบรวมและจัดความรู้ให้เป็นระบบระเบียบมากขึ้น ให้ง่ายต่อการนำไปใช้ประโยชน์ เพราะความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นจะมีการปรับเปลี่ยนไปตามกาลเวลา ซึ่งอาจจะทำให้ความรู้เดิมของชุมชนเกิดการเลือนหายไปโดยมีความรู้ใหม่ที่ทันสมัยมากขึ้นเข้ามาทดแทน ซึ่งนั่นก็หมายความว่า คนรุ่นหลังจะไม่มีโอกาสได้ศึกษาเรียนรู้ภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่ได้มีการลองผิด ลองถูก และปฏิบัติสืบต่อกันมา การจัดการความรู้ชุมชนจึงมีความสำคัญและจำเป็นอย่างยิ่งต่อชุมชนในยุคปัจจุบัน

2.5 แนวคิดการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มีความจำเป็นต่อการดำเนินชีวิตของมนุษย์ การถนอมอาหารได้เข้ามามีบทบาทสำคัญต่อมนุษย์เป็นอย่างมากเนื่องจากพฤติกรรมการบริโภคอาหารมีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมเนื่องจากคนส่วนใหญ่ต้องการความสะดวก รวดเร็ว และต้องการเก็บรักษาอาหารไว้บริโภคได้นานๆ

การถนอมอาหารนั้นมีมาตั้งแต่สมัยโบราณโดยชาวโรมันค้นพบการรมควันเนื้อสัตว์ การหมัก เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ การทำเนยแข็ง จนกระทั่งปี ค.ศ.1864 หลุยส์ ปาสเตอร์ได้พบว่าไวน์และเบียร์เกิดการบูดเสียจากสิ่งมีชีวิตเล็กๆ ที่มองไม่เห็นด้วยตาเปล่า ที่เรียกว่า “จุลินทรีย์” มีผู้ให้คำจำกัดความของการถนอมอาหารไว้หลายอย่างซึ่งอาจสรุปได้ว่า การถนอมอาหาร เป็นการเก็บรักษาอาหารไว้ให้ได้นานโดยไม่ทำให้อาหารนั้นเกิดการเสื่อมเสียและยังคงอยู่ในสภาพที่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค (<http://guru.sanook.com/2638/>)

2.5.1 ความสำคัญของการถนอมอาหาร

การถนอมอาหารมีประโยชน์ และมีความสำคัญหลายอย่าง เช่น

1. ช่วยบรรเทาความขาดแคลนอาหาร เช่นการเก็บรักษา และแปรรูปอาหารในยามสงครามเกิดภัยธรรมชาติ เกิดภาวะแห้งแล้งผิดปกติ
2. ช่วยให้เกิดการกระจายอาหาร เพราะในบางประเทศไม่สามารถผลิตอาหารให้เพียงพอต่อความต้องการของประชากรได้ จึงจำเป็นต้องอาศัยอาหารจากแหล่งผลิตอื่น

3. ช่วยให้มีอาหารบริโภคนอกฤดูกาล เช่นเมื่อพ้นฤดูการผลิตของผลิตผลเกษตรนั้นๆ ไปแล้ว ก็ยังสามารถนำผลิตภัณฑ์ที่เก็บไว้มาบริโภคได้

4. ใช้อาหารเหลือให้เกิดประโยชน์ เช่น ในกระบวนการแปรรูปผลผลิตการเกษตรจะมีวัตถุดิบเหลือทิ้ง ซึ่งเราสามารถนำส่วนที่เหลือนั้นมาแปรรูปเก็บไว้เป็นอาหารได้

5. ช่วยให้เกิดความสะดวกในการขนส่ง โดยที่อาหารไม่เน่าเสีย สามารถพกพาไปที่ห่างไกลได้

6. ช่วยยืดอายุการเก็บอาหารไว้ให้ได้นาน เพราะอาหารที่ผ่านการแปรรูปเพื่อการถนอมอาหารไว้จะมีอายุการเก็บที่ยาวนานกว่าอาหารสด

7. ช่วยเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร และลดปัญหาผลผลิตล้นตลาด

2.5.2 หลักการถนอมอาหาร

การถนอมอาหารมีจุดประสงค์ที่สำคัญคือ ต้องการที่จะเก็บรักษาอาหารไว้ให้นานที่สุด โดยไม่เน่าเสีย ซึ่งสาเหตุที่สำคัญในการเน่าเสียของอาหารคือ จุลินทรีย์ ดังนั้น การถนอมรักษาอาหารด้วยวิธีต่างๆ จะมีหลักการดังนี้

1. ป้องกันหรือยืดเวลาการย่อยสลายอาหารที่เกิดจากจุลินทรีย์ เช่น

1.1 รักษาอาหารให้ปลอดเชื้อ

1.2 กำจัดจุลินทรีย์ที่มีอยู่ออกไป เช่น การล้างหรือกรองออก

1.3 ลดการเจริญและกิจกรรมของจุลินทรีย์ เช่น ใช้อุณหภูมิต่ำ ทำให้แห้ง หรือเก็บอาหาร

ไว้ในสภาวะไร้ออกซิเจน

1.4 ทำลายจุลินทรีย์ เช่น การให้ความร้อน การฉายรังสี

2. ป้องกันหรือยืดเวลาการสลายตัวที่เกิดขึ้นเองของอาหาร

2.1 ทำลายหรือยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ในอาหาร

2.2 เติมสารเคมี เช่น เติมสารป้องกันการเกิดออกซิเดชันในอาหาร

3. ป้องกันความเสียหายของอาหารจากแมลง

2.5.3 ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดการเสียของอาหาร

ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดการเสียของอาหาร จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสียนั้นมีทั้งแบคทีเรีย ยีสต์ และรา ซึ่งจะพบได้ทั่วไปในดิน น้ำ และอากาศ โดยปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของจุลินทรีย์ ได้แก่

1. องค์ประกอบของอาหาร ชนิดของสารอาหารที่มีมากในอาหารชนิดนั้นๆ เช่น อาหารประเภทโปรตีน มักเกิดการเน่าเสียจากแบคทีเรีย หรืออาหารจำพวกแป้งมักจะเน่าเสียจากเชื้อราที่ข่อยแป้งได้ เช่น *Aspergillus* หรือ *Rhizopus* นอกจากนี้ วิตามินก็เป็นตัวช่วยให้จุลินทรีย์เจริญได้ดีด้วย

2. น้ำในอาหาร น้ำเป็นส่วนประกอบหลักของอาหารทุกชนิดโดยอยู่ในรูปอิสระ (free water) และเกาะเกี่ยวกับสารอื่น น้ำอิสระเป็นน้ำที่แทรกตัวอยู่ในช่องว่างของอาหาร อาจมีการเกาะตัวกับองค์ประกอบของอาหารบ้าง น้ำสามารถเป็นตัวทำละลายได้ มีส่วนเกี่ยวข้องกับปฏิกิริยาเคมี และจุลินทรีย์สามารถนำไปใช้ในการดำรงชีวิตได้ โดยจะเรียกน้ำอิสระนี้ว่า water activity (aw) จุลินทรีย์ส่วนใหญ่จะเจริญได้ดีในอาหารที่มีค่า aw สูง และมีความเข้มข้นของเกลือและน้ำตาลต่ำ

3. ค่า pH จุลินทรีย์ทุกชนิดจะมีค่า pH ที่เหมาะสมต่อการเจริญ โดยทั่วไปยีสต์ และรา มีความทนทานต่อความเป็นกรดได้ดีกว่าแบคทีเรียอาหารที่มีความเป็นกรดสูงหรือมี pH ต่ำจะเก็บได้นานกว่าอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ

4. อุณหภูมิ จุลินทรีย์สามารถแบ่งออกเป็นกลุ่มได้ตามระดับอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโต

4.1 Thermophilic มีช่วงอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเจริญคือ 35-55 °C

4.2 Mesophilic มีช่วงอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเจริญคือ 10-40 °C

4.3 Psychrophilic มีช่วงอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเจริญคือ 5-15 °C

ดังนั้น การเก็บรักษาอาหารที่อุณหภูมิต่ำจะสามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ได้ดีกว่าการเก็บอาหารที่อุณหภูมิสูง

2.5.4 การถนอมอาหารโดยการยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์

สำหรับการถนอมอาหารโดยการยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์นั้นสามารถแบ่งได้ดังนี้

1. การถนอมอาหารโดยใช้ความร้อน ความร้อนจะสามารถทำลายจุลินทรีย์ และเอนไซม์ที่มีอยู่ตามธรรมชาติในอาหารได้ แต่ก็จะทำให้โปรตีนเปลี่ยนสภาพไปด้วย การถนอมอาหารโดยใช้ความร้อนอาจแบ่งได้ คือ

1.1 การใช้ความร้อนระดับพาสเจอร์ไรซ์ (pasteurization) เป็นกระบวนการให้ความร้อนที่ไม่รุนแรง โดยอุณหภูมิที่ใช้จะต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส เพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์อาหารให้นานหลายวัน เช่น นม น้ำผลไม้ วิธีนี้สามารถใช้ในการถนอมอาหารได้ โดยการยับยั้งการทำงานของเอนไซม์และทำลาย

จุลินทรีย์ที่มีความทนทานต่อความร้อนต่ำ เช่น แบคทีเรียที่ไม่สร้างสปอร์ ยีสต์ และรา และทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงคุณค่าของอาหารน้อยที่สุด แบ่งได้ 2 วิธี

1.1.1 Low temperature long time (LTLT) เป็นวิธีที่ให้ความร้อนต่ำประมาณ 60 °C นาน 30 นาที แล้วทำให้เย็นทันที

1.1.2 High temperature short time (HTST) เป็นวิธีที่ให้ความร้อนสูงประมาณ 72 °C นาน 15 วินาที แล้วทำให้เย็นทันที

1.2 การใช้ความร้อนระดับสเตอริไลซ์ (sterilization) เป็นการทำให้อาหารปราศจากเชื้อโรคที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และทำลายจุลินทรีย์ หรือสปอร์ที่เป็นสาเหตุทำให้เกิดการเน่าเสียซึ่งสามารถที่จะเจริญเติบโตในอาหารได้ที่อุณหภูมิในการเก็บรักษาตามปกติ และไม่ต้องแช่เย็น โดยความร้อนในการสเตอริไลซ์จะสูงกว่าจุดเดือด คือประมาณ 100-130 °C วิธีนี้จึงเป็นวิธีที่มีประสิทธิภาพสูง เช่น UHT (Ultra High Temperature) โดยจะใช้อุณหภูมิ 135-150 °C เป็นเวลา 1-4 วินาที

2. การถนอมอาหารโดยใช้ความเย็น เป็นการลดอุณหภูมิของอาหารลงให้ต่ำกว่า 10 °C เพื่อให้กระบวนการ metabolism การเจริญของจุลินทรีย์รวมทั้งกิจกรรมของเอนไซม์เกิดได้ช้า จึงเป็นการยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ ชะลอการเน่าเสีย และลดอัตราการเปลี่ยนแปลงทางเคมีทำให้สามารถยืดอายุการเก็บรักษาอาหารได้ระยะหนึ่ง

2.1 การแช่เย็น (chilling) เป็นกรรมวิธีที่ควบคุมอุณหภูมิของอาหารไว้ที่อุณหภูมิ -1 °C ถึง 8 °C เพื่อลดอัตราการเกิดปฏิกิริยาทางชีวเคมี และการเปลี่ยนแปลงเนื่องจากจุลินทรีย์ วิธีนี้จะทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงคุณค่าทางโภชนาการ และคุณสมบัติทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด โดยมักจะใช้การแช่เย็นควบคู่กับกรรมวิธีแปรรูปอื่นๆ เช่น การหมัก การฉายรังสี

2.2 การแช่เยือกแข็ง (freezing) การแช่เยือกแข็งเป็นกรรมวิธีการลดอุณหภูมิของอาหารให้ต่ำกว่าจุดเยือกแข็ง โดยส่วนของน้ำจะเปลี่ยนสภาพไปเป็นผลึกน้ำแข็ง การตรึงน้ำกับน้ำแข็ง และผลจากความเข้มข้นของตัวทำละลายในน้ำที่ยังไม่แข็งตัวจะทำให้ค่า water activity ของอาหารลดลง จุลินทรีย์จึงไม่สามารถนำมาใช้ในการเจริญได้ สำหรับอาหารที่นิยมแช่เยือกแข็ง ได้แก่ อาหารทะเล เช่น กุ้ง เนื้อปู

3. การถนอมอาหารโดยการทำให้แห้ง หมายถึง การกำจัดน้ำส่วนใหญ่ที่อยู่ในอาหารออกจากอาหาร ซึ่งจะมีผลให้กระบวนการ metabolism และการเจริญของจุลินทรีย์เกิดได้ช้าลง ทั้งยังเป็นการลดอัตราเร็วของปฏิกิริยาการหืนของไขมันเนื่องจากปฏิกิริยา hydrolysis

3.1 การทำให้อาหารแห้งโดยอาศัยธรรมชาติ เป็นการอาศัยแหล่งความร้อนจากแสงอาทิตย์ หรือฟืนลม วิธีนี้นิยมใช้ในประเทศแถบร้อนเขตร้อนเขตร้อนเขตร้อน เพราะต้นทุนต่ำ ทำได้ง่าย แต่ผลิตภัณฑ์ที่ได้จะมีคุณภาพต่ำ เนื่องจากไม่สามารถควบคุมอัตราเร็วในการทำแห้งได้

3.2 การทำให้อาหารแห้ง โดยอาศัยวิธีกลเข้าช่วย วิธีนี้เป็นการนำหลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้าช่วย เช่น การใช้ลมเป่า การระเหย และการอบ การทำให้แห้งโดยวิธีกลต้องหาสภาวะที่เหมาะสมสำหรับการถนอมอาหารแต่ละชนิด เพื่อให้มีการสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการน้อยที่สุด การทำให้แห้งส่วนใหญ่จะอาศัยหลักการนำความร้อน และการพาความร้อน การแผ่รังสี ซึ่งวิธีนี้จะสามารถควบคุมสภาวะแวดล้อมได้ เช่น อุณหภูมิ ความชื้น ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพสม่ำเสมอ

4. การถนอมอาหารโดยการหมักดอง เป็นกระบวนการที่เกิดขึ้นเนื่องจากจุลินทรีย์ย่อยสลายคาร์โบไฮเดรตหรือสารอื่น ภายใต้สภาวะที่มีหรือไม่มีอากาศ ซึ่งจะแตกต่างจากการถนอมอาหารอื่นที่มีวัตถุประสงค์ในการทำลายจุลินทรีย์ และเอนไซม์ธรรมชาติในอาหาร การหมักดองจะทำให้ pH ของอาหารลดต่ำลง ซึ่งจะเป็นการป้องกันไม่ให้เชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคเจริญได้

5. การถนอมอาหารโดยใช้สารเคมี มีจุดประสงค์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร โดยมีผลยับยั้งการเน่าเสียเนื่องจากจุลินทรีย์ สารเคมีที่มีฤทธิ์ยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ ได้แก่ เกลือ น้ำตาล กรด สารกันเสีย สารกันเหี่ยว

6. การถนอมอาหารโดยใช้รังสี การฉายรังสีอาหารเป็นวิธีการถนอมอาหารที่ต้องการเลี่ยงการใช้ความร้อน เนื่องจากความร้อนสามารถเปลี่ยนแปลงสมบัติด้านประสาทสัมผัสของอาหารนั้นๆ ได้ รังสีชนิดที่แตกตัวได้ (ionizing radiation) ที่มีช่วงคลื่นสั้น สามารถที่จะยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ การทำงานของเอนไซม์ และการเจริญเติบโตของไข่ และตัวอ่อนของแมลงได้ดี ทั้งยังสามารถป้องกันการงอกของผักและผลไม้ โดยยังคงคุณค่าทางโภชนาการ เนื้อสัมผัส และรสชาติของอาหารได้ดีโดยรังสีที่ใช้ในการถนอมอาหารมี 3 ชนิดคือ รังสีแกมมา (gamma radiation) รังสีเอกซ์ (x-radiation) และอิเล็กตรอนกำลังสูง (high speed electron)

ปัจจุบันเทคโนโลยีได้เข้ามามีบทบาทสำคัญต่ออุตสาหกรรมอาหารทั้งการแปรรูป และการถนอมอาหาร ทำให้ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้ออาหารได้หลากหลายชนิดมากขึ้น โดยในการเลือกซื้ออาหารนอกจากจะพิจารณาจากรสชาติ และราคาแล้ว ยังต้องคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ และความปลอดภัยด้วย

2.5.5 การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ

กรรมวิธีการถนอมผลิตผลการเกษตรหรือการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่าง ๆ นั้น มีการปฏิบัติต่อเนื่องกันมาหลายวิธี แต่ละวิธีอาจจะแตกต่างกันออกไปในรายละเอียดปลีกย่อยแล้ว แต่ความนิยมในท้องถิ่น ซึ่งอาจจะแบ่งออกได้ดังนี้การทำให้แห้ง

1. การตากแดด คนโบราณสังเกตเห็นว่าเมล็ดธัญพืชและถั่วต่าง ๆ เมื่อแก่และทิ้งไว้ให้แห้งตามธรรมชาติสามารถเก็บไว้ได้นาน ดังนั้นจึงมีการเลียนแบบธรรมชาติ โดยการผึ่งลมและตากแดดให้แห้ง เพื่อจะได้ผลิตภัณฑ์ที่สามารถเก็บไว้ได้นาน เช่นกล้วยตาก ปลาแห้ง ผักตากแห้ง เครื่องเทศ เป็นต้น

สำหรับเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อวัวหรือเนื้อหมูในกรณีที่มีเนื้อสดเหลือมากก็มีการทำแห้งเช่นเดียวกัน โดยแล่เป็นชิ้น นำมาคลุกเกลือเพื่อป้องกันการเน่าเสีย แล้ววางแผ่นบนตะแกรงหรือกระด้ง นำออกตากแดดจนแห้ง ในระหว่างตากก็กลับชิ้นเนื้อให้ทุกส่วนได้รับความร้อนจากแสงแดด เมื่อแห้งแล้วจึงนำมาเก็บ โดยการผึ่งบนกระเจาดไม่ต้องปิดมิดชิด เพราะจะทำให้มีกลิ่นเหม็น

2. การกวน การกวนเป็นการลดปริมาณน้ำในเนื้ออาหารอีกวิธีหนึ่ง โดยใช้ความร้อนต่ำ เช่น มะม่วงกวนทุเรียนกวน เป็นต้น ผลไม้ที่จะนำมากวนมักจะเป็นผลไม้สุกที่หลีกเลี่ยงการรับประทานสด นำเฉพาะเนื้อผลไม้ที่นำมาขยี้ให้เนื้อแตกแล้วใส่กระทะ หรือหม้อ ตั้งไฟอ่อนๆ หรือปานกลาง ใช้ไม้พายคนหรือกวนผลไม้ให้น้ำเข้ากันและกวนไปเรื่อย ๆ เพื่อให้ น้ำระเหยออกและไม่ให้เนื้อผลไม้ติดกับกระทะ จนกระทั่งเนื้อผลไม้ข้นเหนียว แล้วจึงยกออกจากเตาไฟ และคนต่อไปอีกจนกระทั่งความร้อนลดลง นำเข้าเก็บในขวดหรือหม้อ แล้วปิดฝา

การกวนผลไม้ที่ไม่ค่อยมีรสหวาน ส่วนมากจะนิยมเติมน้ำตาล เพื่อเพิ่มความหวานให้ผลไม้ นั้น เช่น สับปะรด เนื่องจากมีรสเปรี้ยว ดังนั้นการกวนส่วนมากจะเติมน้ำตาลเพื่อเพิ่มความหวาน และอาจเติมเกลือเล็กน้อยเพื่อเพิ่มรสชาติหรือบางชนิดอาจเติมกะทิด้วย เช่น การกวนกล้วย เป็นต้น ผลประเภทผักทอง มันเทศ เผือก โดยปกติจะสามารถเก็บได้หลายวัน เพราะมีเปลือกหนาแต่อาจนำมากวนเพื่อเก็บไว้รับประทานเป็นอาหารหวานได้

3. การต้มหรือนึ่งแล้วตากแห้ง การต้มหรือนึ่งหรือลวก จะเป็นการไล่ฟองอากาศจากเนื้อเชื้อของวัตถุดิบและยับยั้งการเปลี่ยนแปลงทางเคมี โดยเฉพาะอย่างยิ่งเป็นการรักษาสีของผลิตภัณฑ์ ป้องกันการเน่าเสีย เช่น กุ้งแห้ง ทำโดยต้มกุ้งสดในน้ำเกลือเจือจาง แล้วนำมาเกลี่ยบนตะแกรงหรือเสื่อที่ทำด้วยไม้ไผ่ตากแดดให้แห้ง เมื่อสังเกตเห็นว่าเปลือกกุ้งกรอบก็เอาเปลือกออกซึ่งทำได้หลายวิธี เช่น ใส่ถุงผ้าแล้วทุบด้วยของหนัก ๆ หรือฟาดกับพื้น เพื่อให้เปลือกกุ้งและหัวหลุดออกจากตัวกุ้ง นำมาผัดเอาเปลือกและหัวกุ้งออก

ตัวเนื้อกุ้งที่เหลือจะมีสีชมพูนำมาเกลี่ยบนตะแกรงหรือเสื่อ เพื่อตากแดดอีกครั้งหนึ่งจนแห้ง การตากแดดทั้งสองระยะจะใช้เวลาประมาณ 3-5 วัน ทั้งนี้แล้วแต่ความร้อนจากแสงแดดและปริมาณของกุ้งบนเสื่อ เมื่อแห้งดีแล้วเก็บใส่ในภาชนะที่ปิดสนิท สามารถเก็บไว้รับประทานได้เป็นเวลานาน

4. การรมควัน

วิธีนี้จะใช้ในการเก็บรักษาปลาในรูปของปลาแห้ง ขั้นตอนต้องทำความสะอาดปลาโดยเอาไส้และพุงออกให้หมด ล้างให้สะอาด แล้ว วางปลาบนตะแกรงไม้ไผ่เหนือกองไฟที่มีควันเชื้อเพลิงที่ใช้เพื่อทำให้เกิดควัน ได้แก่ กาบมะพร้าว ชานอ้อย ขี้เลื่อย โดยทำให้เกิดการเผาไหม้อย่างช้า ๆ และมีควันออกมาจะต้องครอบเตาด้วยภาชนะที่สามารถเก็บควันให้รมปลาอยู่ภายใน ใช้ถ่านหรือฟืนเป็นวัตถุที่ทำให้เกิดความร้อนในการย่างหมั่นกลับปลาบ่อย ๆ ควันจะจับที่ตัวปลาแล้วยังจับที่ผิวของปลาทำให้มีสีน้ำตาลอมเหลือง และทำให้ปลามีกลิ่นหอมเฉพาะตัวจนรับประทานปลาที่นิยมทำเป็นปลารมควัน ได้แก่ ปลาเนื้ออ่อนปลาช่อน ปลากดทะเล ฯลฯ ปลารมควันถ้าเก็บโดยแขวนผึ่งลม และมีอากาศถ่ายเทจะสามารถเก็บไว้ได้ประมาณ 2-3 เดือน

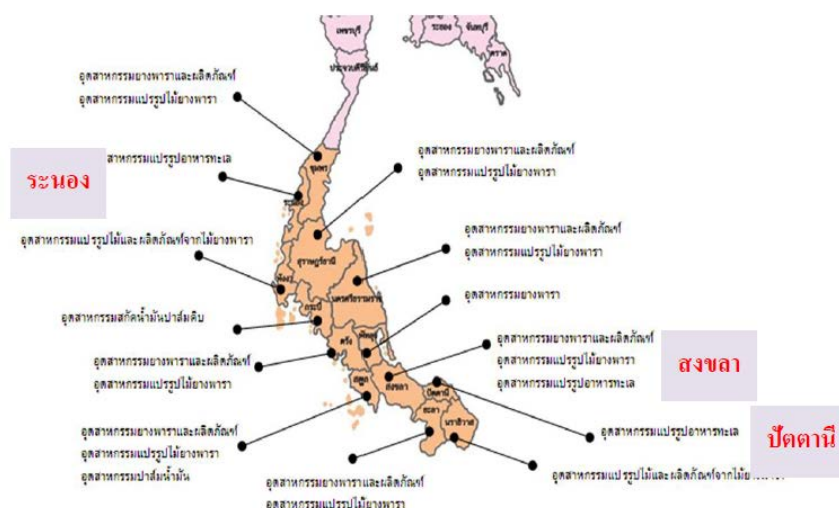
จากแนวคิดการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร ทีมวิจัยเห็นว่ามีความสอดคล้องและสามารถนำมาอธิบาย ประเภทและกรรมวิธีการแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนประมงพื้นบ้านเพื่อการถนอมอาหารได้ ซึ่งโดยส่วนใหญ่แล้วชาวประมงพื้นบ้านนิยมแปรรูปอาหารทะเลโดยการตากแห้ง ซึ่งเป็นการแปรรูปโดยอาศัยแหล่งความร้อนจากแสงอาทิตย์หรือผึ่งลม และรูปแบบการหมักดองเช่นการทำนูดู ปลาส้มกะปิ ฯลฯ ซึ่งเป็นวิธีการที่ง่ายสำหรับการแปรรูปอาหารและสามารถเก็บรักษาอาหารให้ยาวนานได้

2.6 แนวคิดเรื่องอาหารทะเลแปรรูปของไทย

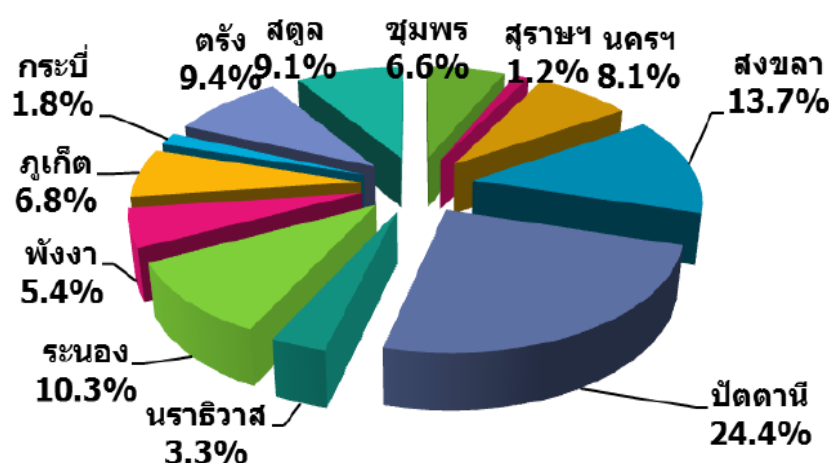
ประเทศไทยจัดเป็นประเทศที่ประสบความสำเร็จในด้านการพัฒนาการประมงจนสามารถติดอันดับหนึ่งในสิบของโลกที่มีผลผลิตสูง และยังติดอันดับต้นๆ ของผู้ส่งออกสินค้าประมงมาตั้งแต่ปี 2535 โดยผลผลิตมวลรวมในสาขาประมงมีมูลค่า 98.9 พันล้านบาท คิดเป็น 11.87 เปอร์เซ็นต์ ของผลผลิตมวลรวมของภาคเกษตร หรือร้อยละ 1.27 ของผลผลิตมวลรวมของประเทศ กิจกรรมประมงเกี่ยวข้องกับคนไทยจำนวนมากในหลายกิจกรรม โดยเฉพาะในบริเวณพื้นที่ชายฝั่งหรือบริเวณใกล้เคียง นับเป็นหมู่บ้านได้มากกว่า 2,000 หมู่บ้าน มีครัวเรือนที่ทำประมงทะเลตามข้อมูลของสำมะโนประมงทะเล ปี 2543 จำนวน 55,981 ครัวเรือน และมีตลาดแรงงานรองรับถึง 826,657 คน โดยอยู่ในภาคของประมงทะเล 161,670 คน เป็นผู้เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่ง 77,870 คน อยู่ในอุตสาหกรรมต่อเนื่องที่เกี่ยวข้องกับการประมง 183,100 คน

ที่เหลืออยู่ในภาคของผู้เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจืด พื้นที่ทำการประมงในอาณาเขตประเทศไทย 6 แห่ง ได้แก่ อ่าวไทยฝั่งตะวันออก อ่าวไทยตอนใน อ่าวไทยฝั่งตะวันตกตอนบน อ่าวไทยฝั่งตะวันตกตอนล่าง อ่าวไทยตอนกลาง และฝั่งทะเลอันดามัน รวมทั้งการทำประมงนอกน่านน้ำในประเทศเพื่อนบ้าน และการทำประมงในทะเลหลวงด้วย ผลผลิตการประมงส่วนหนึ่งได้นำมาใช้บริโภคเป็นอาหารโปรตีนที่สำคัญสำหรับคนในประเทศ ซึ่งปริมาณการบริโภคสัตว์น้ำ ในรอบ 10 ปีที่ผ่านมา อยู่ระหว่าง 25 - 30 กิโลกรัม/คน/ปีผลผลิตอีกส่วนถูกส่งออกขายสู่ตลาดโลกนำเงินตราเข้าสู่ประเทศ² (โครงการพัฒนาความร่วมมือด้านอุตสาหกรรมกับประเทศเพื่อนบ้าน)

สำหรับจังหวัดที่มีปริมาณสัตว์น้ำอุดมสมบูรณ์ที่สุดในภาคใต้ คือ ปัตตานี สงขลา และระนอง



ภาพที่ 2.1 : ภาพพื้นที่ที่มีศักยภาพต่อการผลิตของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปของไทย



ภาพที่ 2.2 : ภาพสัดส่วนการส่งออกของสินค้าในอุตสาหกรรมประมง

ที่มา : โครงการพัฒนาความร่วมมือด้านอุตสาหกรรมกับประเทศเพื่อนบ้าน (ยุทธศาสตร์การพัฒนาความร่วมมือ ด้านอุตสาหกรรมภายใต้กรอบโครงการ พัฒนาเขตเศรษฐกิจสามฝ่าย อินโดนีเซีย-มาเลเซีย-ไทย: IMT-GT).

สำหรับอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปของไทย นับว่าเป็นอุตสาหกรรมที่ไทยมีศักยภาพมากที่สุด อุตสาหกรรมหนึ่ง เมื่อเปรียบเทียบกับประเทศต่างๆ ในอาเซียน จะพบว่าอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปของไทย มีการพัฒนาองค์ความรู้ กระบวนการผลิต การรักษาคุณภาพ มาตรฐานด้านอาหารและความปลอดภัย ได้ดีที่สุดในอาเซียนซึ่งทั่วโลกให้การยอมรับ เนื่องจากจุดเริ่มต้นของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปของไทย เริ่มมาจากการเป็นประเทศคู่ค้าของสหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น และสหภาพยุโรป ซึ่งประเทศเหล่านี้เป็นประเทศที่ใส่ใจในคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารและมาตรฐานสินค้าที่สูง ทำให้ไทยได้รับการพัฒนาคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้า และได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ เพื่อให้ได้มาตรฐานตามที่ประเทศคู่ค้าเหล่านั้นกำหนด จึงทำให้อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปของไทยในปัจจุบันเป็นสินค้าที่ได้มาตรฐานในระดับสากล แต่อย่างไรก็ตาม ปัจจัยหลักในการผลิตของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป คือ วัตถุดิบและแรงงาน วัตถุดิบที่ใช้ต้องอาศัยทรัพยากรจากธรรมชาติ ซึ่งในปัจจุบันสัตว์น้ำมีจำนวนลดลงทำให้วัตถุดิบในการผลิตขาดแคลน อีกทั้งจำนวนแรงงานในประเทศในอุตสาหกรรมนี้มีจำนวนลดลง และอัตราค่าจ้างแรงงานของไทยเพิ่มสูงขึ้น ทำให้อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปเริ่มมีการขยายการผลิตไปยังประเทศสมาชิกอาเซียนเพื่อแก้ไขปัญหาด้านวัตถุดิบและแรงงานที่เกิดขึ้น

อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปของไทย เป็นอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับการทำประมง เนื่องจากวัตถุดิบ มาจากการจับสัตว์น้ำตามธรรมชาติและการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ซึ่งจากข้อมูลกรมประมง พบว่า พื้นที่ที่มีศักยภาพและเหมาะสมแก่การทำประมง คือ พื้นที่ภาคใต้ โดยในปี 2555 พบว่า ปริมาณสัตว์น้ำของไทยร้อยละ 61.7 เป็นสัตว์น้ำจากภาคใต้ และภาคอื่นๆ ร้อยละ 38.3

ประเทศไทยในฐานะที่เป็นประเทศที่สามารถจับสัตว์ทะเลได้เป็นจำนวนมากในแต่ละปี และมีการนำไปใช้เพื่อบริโภคในรูปแบบต่างๆกัน ทั้งในการบริโภคสดและเข้าสู่อุตสาหกรรมการผลิตแปรรูปประเภทต่างๆ เช่น อาหารทะเลแช่แข็ง, อาหารทะเลกระป๋อง, ทำเค็มและอบแห้ง เป็นต้น ซึ่งการอบแห้งเป็นกรรมวิธีในการถนอมอาหารทะเลชนิดหนึ่ง ซึ่งสามารถทำให้เก็บรักษาอาหารทะเลได้เป็นระยะเวลานานขึ้น และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศในเอเชียโดยเฉพาะกัมพูชาและพม่า โดยอาหารทะเลอบแห้งนั้นสามารถแบ่งออกได้หลายประเภทตามวัตถุดิบ คือ ปลาหมึกแห้ง กุ้งแห้ง เป็นต้น โดยปลาหมึกจะมีสัดส่วนการแปรรูปโดยการตากแห้งมากที่สุดประมาณร้อยละ 24 ของผลผลิตปลาหมึกที่จับได้ทั้งหมด รองลงมาคือกุ้ง ร้อยละ 17 ของผลผลิตกุ้งทั้งหมด ในการแปรรูปส่วนใหญ่จะเป็นการทำให้แห้งโดยไม่ต้องมีการปรุงรส โดยเฉพาะกุ้งแห้ง ส่วนปลาหมึกและอื่นๆจะมีบางส่วนที่ผ่านการปรุงรสโดยใช้ส่วนผสมต่างๆ เพื่อให้รสชาติอร่อยมากขึ้น (โครงการพัฒนาความร่วมมือด้านอุตสาหกรรมกับประเทศ

เพื่อนบ้าน)

อาหารทะเลอบแห้งที่ผลิตออกสู่ตลาดจะใช้บริโภคภายในประเทศเป็นส่วนใหญ่ประมาณร้อยละ 80 และมีการส่งออกไปยังต่างประเทศประมาณร้อยละ 20 ของผลผลิตทั้งหมด ปริมาณความต้องการบริโภคอาหารทะเลอบแห้งในประเทศในช่วง 2-3 ปีที่ผ่านมา ได้ปรับตัวลดลงตามสภาพเศรษฐกิจและประกอบกับการนำเข้าอาหารทะเลอบแห้งที่ลดลงแต่ไม่มีผลต่อภาวะตลาดภายในประเทศมากนักเนื่องจากมีมูลค่าการนำเข้าอาหารทะเลอบแห้งในสัดส่วนที่ต่ำ และผลิตภัณฑ์ที่ออกสู่ตลาดภายในประเทศส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มาจากผลิตภัณฑ์ภายในประเทศ การผลิตอาหารทะเลอบแห้งของประเทศไทยส่วนใหญ่เป็นโรงงานขนาดเล็กและอุตสาหกรรมในครัวเรือน มีแหล่งที่ตั้งกระจายอยู่ตามจังหวัดแถบชายทะเลทั้งในภาคใต้ และภาคตะวันออก โดยมีการจำหน่ายสินค้าผ่านตัวแทนในตลาดสดหรือห้องเย็นเพื่อทำการส่งออก ซึ่งอาหารทะเลอบแห้งนั้นจะใช้ผลผลิตสัตว์น้ำทะเลประมาณร้อยละ 3 ของผลผลิตทั้งหมดที่จับได้ ส่วนใหญ่เป็นกุ้งและปลาหมึก โดยวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการผลิตกุ้งแห้ง คือ กุ้งฝอยและเกลือ สำหรับวัตถุดิบในการผลิตปลาหมึกแห้ง คือ ปลาหมึกกล้วย ส่วนปลาหมึกกระดอง และปลาหมึกสายมีเพียงเล็กน้อย โดยหากเป็นการผลิตปลาหมึกปรุงรสก็จะต้องมีเครื่องปรุงรสต่างๆเป็นวัตถุดิบด้วยโดยมีรายละเอียดของแต่ละอุตสาหกรรมดังนี้

1. อุตสาหกรรมกุ้งแห้ง

การผลิตกุ้งแห้งในประเทศไทย แบ่งออกเป็นอุตสาหกรรมได้ 2 แบบ ด้วยกันคือ

อุตสาหกรรมในครัวเรือนเกิดจากชาวบ้านที่มีถิ่นที่อยู่ใกล้ชายฝั่งทะเลซึ่งชาวประมงที่มีเรือเป็นของตัวเอง หรือบางรายก็ทำโดยการรับซื้อกุ้งจากเรือประมงแล้วนำมาทำเป็นกุ้งแห้งอีกต่อหนึ่ง การผลิตในลักษณะนี้ส่วนใหญ่มักจะใช้แรงงานจากสมาชิกในครอบครัว ประมาณ 3-5 คน มีน้อยรายที่ผลิตมาจนบางครั้งต้องจ้างแรงงานจากบุคคลภายนอก ในแง่ของการลงทุนแล้วอุตสาหกรรมนี้ใช้ทุนในการดำเนินการน้อยมาก เพราะอุปกรณ์และเครื่องมือต่างๆ นั้นสามารถหาซื้อได้ตามท้องตลาดและมีราคาต่ำ ไม่จำเป็นต้องใช้เครื่องจักรใดเลย แต่ต้องมีบริเวณพื้นที่โล่ง มีแสงแดดส่องผ่านได้ดีและลมสามารถพัดผ่านได้สะดวก

อุตสาหกรรมประเภทนี้จำเป็นต้องอาศัยแรงลมพัดผ่าน เพื่อช่วยระบายในเรื่องกลิ่น เพราะสัตว์พวกนี้เมื่อนำไปตากแดดสักระยะหนึ่งพอเริ่มแห้งความชื้นจากตัวมันจะระเหยออกมาอีกกลิ่นคาวของตัวเอง ฉะนั้น หากไม่มีลมพัดผ่านก็จะทำให้กลิ่นคาวนั้นวนเวียนอยู่ภายในเมื่อแห้งสนิทแล้วก็จะทำให้กลิ่นยังคงติดอยู่ จะทำให้เหม็นคาวมาก

อุตสาหกรรมโรงงานขนาดเล็ก จังหวัดที่มีการผลิตกุ้งแห้งและมีการใช้เตาอบรวมทั้งเครื่องมือทุ่นแรงอื่นๆ ได้แก่ จังหวัดสมุทรสาคร เพชรบุรี ชุมพร ภูเก็ต สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช ชลบุรี ระยอง จันทบุรี และตราด ส่วนจังหวัดอื่นๆ มีกำลังการผลิตน้อยและไม่ใช้เตาอบ ปัจจุบันผู้ผลิตหลายรายในหลายจังหวัด ได้เลิกกิจการ หรือไม่ก็มีการผลิตเป็นครั้งคราวเท่านั้น ทั้งนี้เนื่องจากราคาของสดแพงขึ้นและมีปัญหาในเรื่องการตลาด ผู้ผลิตบางรายที่มีแพปลาจึงนิยมขายกุ้งสดเพียงอย่างเดียว เนื่องจากความต้องการกุ้งสดในตลาดต่างประเทศสูงขึ้น สำหรับผู้ผลิตที่มีตลาดแน่นอนยังคงดำเนินการต่อไปได้ การพัฒนาในเรื่องเครื่องมือแรงก็มีการใช้เครื่องกะเทาะเปลือกซึ่งยังอยู่ในสภาพเดิมและนับว่ายังใช้การได้ดี ส่วนเตาอบกุ้งแห้งนั้นก็มีประสิทธิภาพดีพอสมควรและมีใช้กันแพร่หลาย ผู้ผลิตส่วนใหญ่ยังคงใช้แสงแดดตากกุ้งควบคู่กับการใช้เตาอบเพื่อเร่งผลผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิตกุ้งแห้งที่สำคัญประกอบด้วย ภาชนะสำหรับต้มกุ้ง เครื่องสูบน้ำ เตาต้ม เตาอบแห้ง เครื่องกะเทาะเปลือกกุ้ง ภาชนะบรรจุ

2. อุตสาหกรรมปลาหมึกแห้ง

ปลาหมึกที่นำมาตากแห้งมีอยู่ 2 ชนิดคือ ปลาหมึกกล้วย และปลาหมึกสาย โดยเวลาอากาศดีก็นำมาแขวน หรือวางบนเสื่อ หรือแผ่นกระดานตากแดด ถ้าวางบนเสื่อ หรือแผ่นกระดานจะต้องคอยกับปลาหมึกเพื่อให้แห้งทั่วกันทั้งสองด้าน ถ้าเอาหนังที่หุ้มตัวปลาหมึกแห้งเร็วขึ้น การทำแห้งในระยะนี้อาจจะใช้เวลาเพียง 20-30 ชั่วโมง ถ้าแดดดี แต่ถ้าท้องฟ้าครึ้มด้วยเมฆ อาจจะต้องใช้เวลานาน 48 ชั่วโมง เมื่อทำแห้งในระยะแรกแล้วนำปลาหมึกมาวางซ้อนกัน ใช้ผ้าใบ หรือพลาสติกคลุมไว้ แล้วหาอะไรหนักๆ ทับไว้ข้างบนอีกทีหนึ่ง ทิ้งไว้อย่างนี้สัก 2 หรือ 3 วัน ปลาหมึกจะมีลักษณะยืดหยุ่นมากขึ้น เนื่องจากมีการแพร่กระจายของความชื้นภายในเนื้อเยื่อขึ้นมาใหม่ หลังจากนั้นจึงนำมาตากแดดให้แห้งอีกครั้งหนึ่ง ใช้เวลาประมาณหนึ่งวันหรือสองวัน กลางคืนเก็บเข้าในที่ร่มป้องกันน้ำค้าง

การเก็บปลาหมึกควรจะเก็บเป็นมัด มัดละ 15 ถึง 20 ตัว โดยเอาปลาหมึกมาวางซ้อนกันให้เป็นระเบียบเรียบร้อย แล้วเอามัดปลาหมึกบรรจุลงในถัง หรือกล่องกระดาศให้มีน้ำหนักประมาณกล่องละ 25-30 กิโลกรัม แล้วนำไปเก็บไว้ในที่มีอุณหภูมิคงที่ (ใช้อุณหภูมิระหว่าง 10 องศาเซลเซียส ถึง 15 องศาเซลเซียส) และมีความชื้นในอากาศคงที่ (ใช้ความชื้นระหว่าง 65 ถึง 70 เปอร์เซ็นต์)

ปลาหมึกในบางประเทศนิยมฉีกเป็นชิ้นย่อย แล้วบรรจุในกล่อง หรือถุงกระดาศหรือถุงพลาสติก การทำให้ปลาหมึกแห้งนุ่ม ต้องแช่ในสารละลายต่างๆ พบว่าในโซเดียมไฮดรอกไซด์ (NaOH) ได้ผลดีที่สุด รองลงมาคือใช้สารละลายโซเดียมคาร์บอเนต (Sodium carbonate)

3. อุตสาหกรรมหอยแห้ง (Dried Mussels)

หอยแห้งนับเป็นผลิตภัณฑ์ทางประมงอีกชนิดซึ่งเป็นสินค้าที่ทำรายได้ให้แก่ประเทศมากปริมาณ หอยสดที่นำมาทำเป็นหอยแห้งมีอัตราเพิ่มเฉลี่ยปีละ 25.20 เปอร์เซ็นต์ การผลิตหอยแห้งแบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ

1) ประเภทอุตสาหกรรมในครัวเรือน ได้แก่ ชาวบ้านที่มีถิ่นอาศัยแถบชายฝั่งทะเล การผลิตส่วนใหญ่จะใช้แรงงานในครัวเรือน คือ สมาชิกตั้งแต่ 3-5 คน

2) โรงงานขนาดเล็ก ซึ่งประกอบด้วยโรงงานต่างๆ ใช้ทุนไม่เกิน 150,000 บาท ใช้แรงงาน 8-10 คน เครื่องมือเครื่องใช้จะมีขนาดใหญ่กว่าครัวเรือน ใช้ทุนหมุนเวียนประมาณ 150,000-300,000 บาท

หอยแห้งที่ผลิต ได้แก่ หอยแมลงภู่ ซึ่งเป็นที่นิยมในตลาดต่างประเทศและตลาดภายในประเทศ สำหรับอัตราส่วนของหอยสดที่ใช้เป็นวัตถุดิบกับแห้งแตกต่างกันตามขนาดของหอย โดยเฉลี่ยหอยสด 2.5-4.5 กิโลกรัม จะได้หอยแห้ง 1 กิโลกรัม วัตถุดิบคือหอยแมลงภู่ จะซื้อโดยตรงจากชาวประมงหรือซื้อจากตลาดค้าหอยแมลงภู่ที่ตลาดปากน้ำ จังหวัดสมุทรปราการ โดยมีผู้ค้าส่งรายใหญ่ 2-3 ราย ซึ่งทำหน้าที่เป็นผู้รวบรวมด้วย มีขอบข่ายงานกว้างขวางรับซื้อหอยทั้งภาคตะวันออกและภาคใต้ และกระจายออกไปยังผู้บริโภคต่างๆ หอยแมลงภู่ที่ผลิตได้ในจังหวัดสมุทรปราการมักจะเป็นผลพลอยได้จากการทำไผ่ ซึ่งมีปริมาณไม่มากนัก แต่จะมีการขนส่งหอยแมลงภู่จากแหล่งผลิตในจังหวัดอื่น เช่น จะเชิงเทรา เพชรบุรี สมุทรสาคร สมุทรสงคราม ฯลฯ มาสู่จังหวัดนี้ ลักษณะการค้าจะมีผู้รวบรวมออกไปรับซื้อหอยจากแหล่งผลิต โดยมีการติดต่อตกลงล่วงหน้ากับชาวประมงเกี่ยวกับจำนวนที่ต้องการ และวันที่ต้องการให้ส่งหอยเมื่อมีการส่งมอบก็จะตกลงราคาและจ่ายเงิน ซึ่งอาจจ่ายทันที หรือจ่ายบางส่วนเป็นงวดๆ ไป ปกติผู้รวบรวมจะไปรับหอยตามท่าขึ้นหอย ซึ่งส่วนมากเป็นท่าที่คลองด่าน เมื่อรวบรวมได้แล้วจะนำไปจำหน่ายให้ผู้ขายส่งรายใหญ่ที่ตลาดปากน้ำ สมุทรปราการ

4. อุตสาหกรรมแมงกะพรุนแห้ง

แมงกะพรุนแห้งหนึ่ง โดยนำแมงกะพรุนหนึ่ง (ตัดเอาแต่ส่วนหมวก) มาแช่ในน้ำเย็น (น้ำปนน้ำแข็ง) ประมาณ 8-10 ชั่วโมงเพื่อเอาเมือกออก และนำแมงกะพรุนที่ล้างเมือกออกและทิ้งให้สะเด็ดน้ำ นำมาชั่งน้ำหนักแล้วคลุกกับเกลือและสารส้ม (ใช้เกลือ 1.8 ลิตรต่อสารส้ม 75 กรัม) โดยใช้เกลือและสารส้ม 30% ของน้ำหนักของแมงกะพรุน แล้วดองแมงกะพรุนที่คลุกแล้วนี้ในถังไม้ โดยใช้หินหรือของหนักๆ ทับเอาไว้ประมาณ 2-3 วัน และนำแมงกะพรุนที่แห้งพอประมาณมาล้างน้ำ ทิ้งให้สะเด็ดน้ำ แล้วชั่งน้ำหนัก

ก่อนที่จะคงซ้ำด้วยส่วนผสมของเกลือและสารส้ม 20 % (เกลือ 1.8 ลิตรต่อสารส้ม 60 กรัม) และคงต่ออีกประมาณ 2-3 วัน แล้วนำเมงกะพรุนขึ้นมาล้างน้ำให้สะอาด ต่อมาให้ฝังในที่ร่มบนตะแกรงลวดหรือตะแกรงไม้ห่างๆ ประมาณ 3-4 วัน ก็จะได้เมงกะพรุนที่แห้งสนิท

จากความต้องการบริโภคอาหารที่มีลักษณะกึ่งแปรรูปที่เพิ่มขึ้นทั้งจากวิถีชีวิตและครอบครัวที่เปลี่ยนแปลงไป ในลักษณะความสะดวกสบายในการทำอาหารในครัวเรือนมากขึ้น ประกอบกับธุรกิจขายปลีก ขายส่ง ภัตตาคาร ที่เติบโตขึ้นส่งผลให้ภาวะตลาดในประเทศของการประกอบกิจการประเภทยังมีความคึกคัก โดยปัจจุบันการขายมีลักษณะการผลิตเพื่อจำหน่าย ณ. จุดขาย หรือการส่งให้กับร้านค้าส่ง ร้านค้าปลีกในจังหวัดใกล้เคียง

คู่แข่งสำคัญของผู้ประกอบการในเขตส่งเสริมอุตสาหกรรมภาค 9 ในธุรกิจประเภทนี้คือผู้ผลิตในภาคใต้ อย่างไรก็ดี ผู้ผลิตโดยส่วนใหญ่ขณะนี้มีการผลิตเพื่อจำหน่ายให้กับชุมชน และจังหวัดใกล้เคียง โดยแหล่งผลิตที่เป็นผู้นำตลาดในภาคใต้ขณะนี้ คือจังหวัดสงขลา ซึ่งมีการทำประมง อาหารทะเลอบแห้งเป็นจำนวนมากโดยผลผลิตส่วนใหญ่ ส่งตลาดที่อำเภอ หาดใหญ่ และจังหวัดใกล้เคียง

โอกาสทางการตลาด ของผู้ประกอบการของที่ต้องการจะพัฒนาธุรกิจชุมชนให้เป็นผู้ผลิตขนาดย่อม หรือขนาดกลาง คือ การพัฒนาผลผลิต และพัฒนาการจัดการ ศึกษาโอกาสพัฒนาให้มีตราผลิตภัณฑ์จำหน่ายในจังหวัดใกล้เคียง และส่งจำหน่ายให้กับตลาดสวนกลาง โดยเฉพาะในเขตกรุงเทพมหานคร ซึ่งมีระยะทางการขนส่งไม่ห่างไกลมากนัก โดยคาดว่า ลักษณะการแข่งขันของธุรกิจประเภทยังไม่รุนแรงนัก ซึ่งส่วนใหญ่ ผู้ผลิตที่เข้ามาใหม่ในตลาดสินค้าประเภทยังมีโอกาสดูหาผู้บริโภคคือตลาดใหม่ในธุรกิจการขายปลีก ขายส่ง ภัตตาคารและโรงแรม ซึ่งในไตรมาสแรกของปี 2545 มีการจดทะเบียนนิติบุคคลเพิ่มขึ้นกว่าปี 2544 ถึง 13.45 เปอร์เซ็นต์

สำหรับตลาดอาหารทะเลอบแห้งและปรุงรสภายในประเทศไทย ส่วนใหญ่จะเป็นประเภทอาหารทะเลอบแห้งและปรุงรสกึ่งสำเร็จรูป พร้อมทั้งจะรับประทานหรือนำไปประกอบอาหารโดยมีรายละเอียดของช่องทางการจำหน่ายในแต่ละขนาดผู้ประกอบการดังนี้

- ผู้ประกอบการขนาดย่อมส่วนมากมีช่องทางการจำหน่ายในตลาดท้องถิ่นตามจังหวัดชายทะเลต่างๆ หรือตลาดสดต่างๆ
- ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารทะเลอบแห้งและปรุงรสขนาดกลางมีตลาดภายในประเทศอยู่ที่ร้านสะดวกซื้อและห้างสรรพสินค้าต่างๆที่เกิดขึ้นในท้องถิ่นและในเมืองที่สำคัญ เช่น ห้างโลตัส บิ๊กซี เป็นต้น
- ผู้ประกอบการรายใหญ่ก็จะมีการจัดจำหน่ายไปยังตลาดต่างประเทศและมีการจำหน่ายภายใน

ประเทศบางส่วน

ทางด้านราคาจำหน่ายขึ้นอยู่กับขนาดและคุณภาพของผลผลิต ทั้งนี้อาจมีการแปรผันตามราคาวัตถุดิบที่มักปรับตัวขึ้นลงตามฤดูกาล อย่างไรก็ตาม ราคากุ้ง และปลาหมึกแห้งจะมีเสถียรภาพมากกว่าราคาสัตว์ทะเลแห้งอื่นๆ ทำให้ในช่วงที่ราคาวัตถุดิบสูงจะส่งผลกระทบต่อผู้ผลิตมาก เนื่องจากผู้ผลิตส่วนใหญ่จะเป็นผู้ผลิตรายเล็กไม่มีสถานที่เก็บรักษาเพื่อรอให้ราคาปรับตัวขึ้น จึงจำเป็นต้องขายผลผลิตออกไป แม้ว่าจะขาดทุน เพราะจำเป็นต้องนำเงินที่ขายได้มาเป็นเงินทุนหมุนเวียนเพื่อทำการผลิตต่อไป (โครงการพัฒนาความร่วมมือด้านอุตสาหกรรมกับประเทศเพื่อนบ้าน)

จากแนวคิดเรื่องอาหารทะเลแปรรูปของไทย ทีมวิจัยเห็นว่ามีความสอดคล้องและสามารถนำมาอธิบายการแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี ซึ่งเป็นลักษณะการแปรรูปอาหารทะเลที่มีขนาดเล็กหรือเป็นการแปรรูปภายในครัวเรือน กล่าวคือ เป็นการนำสัตว์น้ำที่ติดมากับอวนซึ่งมีมูลค่าไม่มากนัก มาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสัตว์น้ำ หรือเพื่อเก็บไว้กินในช่วงมรสุม หรือนำไปฝากญาติพี่น้อง และเป็นเสบียงสำหรับการไปประกอบพิธีฮัจญ์ เป็นต้น ถึงแม้การแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีจะไม่ใช้การแปรรูปที่มีลักษณะเป็นอุตสาหกรรม หากแต่กรรมวิธีในการแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนประมงพื้นบ้านก็ได้ยึดหลักการใหญ่ที่คล้ายคลึงกันอยู่บ้าง คือ การมุ่งที่จะถนอมอาหารให้สามารถเก็บรักษาอาหารไว้ได้นานเป็นสำคัญ อย่างไรก็ตาม การแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี มักจะใช้รูปแบบที่ไม่ซับซ้อนมากนัก ส่วนใหญ่จะนิยมการตากแห้ง การหมักดอง เป็นต้น ดังนั้นจึงสรุปได้ว่า การแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนประมงพื้นบ้าน ยึดหลักการ 3 ข้อ คือ 1) การแปรรูปอาหารทะเลเพื่อการถนอมอาหารสำหรับบริโภคภายในครัวเรือน 2) การแปรรูปอาหารขนาดเล็กในระดับครัวเรือน และ 3) รูปแบบการแปรรูปที่เรียบง่าย ไม่ซับซ้อน และเป็นวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นเป็นสำคัญ

2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ชูสิทธิ์ คงเรือง และ วรณา บิลหมัด.2550. ได้ศึกษาเรื่อง การผลิตอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้าน ในอำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา มีจุดมุ่งหมายเพื่อวิเคราะห์สภาพการผลิตอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านในด้านการผลิตต้นทุนการผลิต ช่องทางการจำหน่ายผลผลิต กำไรและปัญหาของผู้ผลิตอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้าน โดยเก็บข้อมูลจากประชากรผู้ผลิตอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านในอำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา จำนวนทั้งสิ้น 35 ราย โดยใช้วิธีการสุ่มโมโน ผลการวิจัย พบว่า ผู้ผลิตส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง

20-40 ปี สำเร็จการศึกษาระดับประถมศึกษาและสมรสแล้ว ส่วนใหญ่เป็นผู้ผลิตรายย่อย จึงใช้เทคนิคการผลิตอย่างง่าย ผลิตภัณฑ์ที่พบจำแนกเป็น 4 ประเภท คือ ประเภทกุ้ง ปลา ปลาหมึก และหอย

ในด้านต้นทุนการผลิต พบว่า ร้อยละ 95 ของต้นทุนรวมเป็นต้นทุน วัตถุดิบ โดยที่ผลผลิตประเภทกุ้งและปลาหมึกมีต้นทุนการผลิตเฉลี่ยต่อกิโลกรัมสูงสุด และมันกุ้งมีต้นทุนเฉลี่ยต่ำที่สุด ผลิตภัณฑ์ที่มีกำไรต่อกิโลกรัมสูงสุดได้แก่ มันกุ้ง กุ้งแห้ง หอยสั้ม ปลาเค็ม และกุ้งแก้ว ปัญหาของผู้ผลิตที่สำคัญได้แก่ วัตถุดิบมีปริมาณไม่แน่นอน และราคาผลผลิตตกต่ำ

ด้านช่องทางการจำหน่ายผลผลิต เนื่องจากผู้แปรรูปส่วนใหญ่จัดเป็นผู้ผลิตรายย่อยมีกำลังการผลิตต่ำ อีกทั้งทำการผลิตสินค้าหลากหลายชนิด จึงทำการตลาดด้วยตนเอง ผลผลิตส่วนใหญ่จำหน่ายตรงให้กับผู้บริโภคในท้องถิ่น แต่สำหรับผู้ผลิตที่มีขนาดการผลิตค่อนข้างใหญ่จะมีช่องทางการจำหน่ายผลผลิต 2 ทางคือจำหน่ายให้กับพ่อค้าส่งทั้งในจังหวัดและต่างจังหวัด เช่น ผลิตภัณฑ์ปลาหวาน กุ้งแห้ง กุ้งแก้ว และปลาหมึก ในกรณีที่เป็นการขายปลีกให้กับผู้บริโภคโดยตรงผู้ผลิตจะเป็นผู้กำหนดราคาเอง โดยในการกำหนดราคายานั้นจะคำนึงราคาขายของกลุ่มแข่ง ร่วมกับต้นทุนวัตถุดิบ (ราคาปลา กุ้งสด) โดยมีได้พิจารณาถึงค่าแรงงานของตน ทั้งนี้ผู้ผลิตยอมรับว่าในบางครั้งจำเป็นต้องขายในราคาทุนหรือต่ำกว่าทุนหากมีสินค้าเหลือมาก เนื่องจากต้องการเงินไปใช้ในการซื้อวัตถุดิบเพื่อใช้ในการผลิตในรอบการผลิตต่อไป ส่วนในกรณีการขายส่งนั้นพบว่าทั้งผู้ผลิตและผู้ค้าส่งได้มีการเจรจาตกลงราคากันก่อนทำการผลิต เนื่องจากกรณีขายส่งผู้ผลิตทำการผลิตตามคำสั่งซื้อส่งผลให้ราคาที่ได้รับค่อนข้างคงที่ อีกทั้งทำให้มีความเสี่ยงจากสินค้าค้างในสต็อกน้อยกว่า ดังนั้นหากผู้ผลิตมีกำลังการผลิตที่มีขนาดใหญ่เพียงพอ สินค้าที่ผลิตมีสม่ำเสมอ ควรใช้วิธีการจำหน่ายโดยการขายส่ง จะช่วยลดความเสี่ยงจากความผันผวนของราคา และการมีสินค้าเหลือซึ่งนำไปสู่การเน่าเสีย และกลายเป็นต้นทุนจมได้ ในกรณีที่ผู้ผลิตเป็นเพียงผู้ผลิตรายย่อยควรมีการรวมกลุ่มเพื่อขยายกำลังการผลิตและทำการตลาดร่วมกันซึ่งจะช่วยเพิ่มอำนาจต่อรองและสามารถติดต่อกับพ่อค้าคนกลางได้ง่ายยิ่งขึ้น

ด้านปัญหาด้านการผลิตและการจำหน่าย

ในส่วนของปัญหาของผู้แปรรูป สามารถจำแนกเป็นปัญหาด้านการผลิตและการตลาดซึ่งสามารถสรุปได้ดังนี้ ในส่วนของปัญหาด้านการผลิตที่มีค่าคะแนนอยู่ในระดับมาก ได้แก่ วัตถุดิบมีความไม่แน่นอน ราคาแพงในบางฤดูกาล เช่น ช่วงมรสุมเดือนพฤศจิกายน ถึงเดือนกันยายน ปัญหาการขาดแคลนเงินลงทุนขาดแคลนแรงงานและไม่มีการช่วยเหลือสนับสนุนจากภาครัฐ ในส่วนของปัญหาด้านการตลาด พบว่า การ

ขาดข้อมูลข่าวสารทางการตลาด ราคาสินค้าตกต่ำ และไม่แน่นอน และอำนาจต่อรองน้อยเนื่องจากไม่มีการรวมกลุ่ม

ชุลีพร มาสเตอร์.2555. ได้ศึกษาเรื่อง ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบธุรกิจอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านของผู้ประกอบการในอำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาระดับความสำเร็จของผู้ประกอบการในการประกอบธุรกิจอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านในอำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส และ 2) เพื่อศึกษาปัจจัยพื้นฐานของความสำเร็จในการประกอบธุรกิจอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านในอำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้คือผู้ประกอบการธุรกิจอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส โดยคัดเลือกเฉพาะพื้นที่ที่มีการผลิตอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านได้แก่ ผู้ผลิตใน 4 ตำบล คือ ตำบลบางนาค ตำบลโคกเกียน ตำบลกะลุวอ และตำบลกะลุวอเหนือ จำนวน 123 ราย โดยการเปิดตารางของเครซี่และมอร์แกน ใช้การสุ่มกลุ่มตัวอย่างแบบง่าย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือแบบสอบถาม “ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบธุรกิจอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านของผู้ประกอบการในอำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส” ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.96 วิเคราะห์ข้อมูลโดยหาค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 41-45 ปี สำเร็จการศึกษาระดับชั้นประถมศึกษา มีรายได้สุทธิระหว่าง 10,000-20,000 บาท ประสบการณ์ในการประกอบธุรกิจอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านอยู่ระหว่าง 6-10 ปี ระดับความสำเร็จในการประกอบธุรกิจอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านของผู้ประกอบการ การธุรกิจในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ปัจจัยพื้นฐานแห่งความสำเร็จในการประกอบธุรกิจอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านด้านแรงงานส่วนใหญ่เห็นว่า จำนวนแรงงานที่เหมาะสมอยู่ระหว่าง 6-10 คน ต่อหนึ่งรายธุรกิจ และใช้แรงงานภายในครอบครัว ด้านเงินทุนที่ใช้ในระยะเริ่มต้นของการประกอบธุรกิจ จำนวน 30,001-40,000 บาท โดยแหล่งเงินทุนที่ใช้เป็นเงินทุนสะสมภายในครอบครัวซึ่งใช้ระยะเวลาของการคืนทุนระหว่าง 1-3 ปี ด้านวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตต้องแสวงหาด้วยตนเองจากภายในท้องถิ่น และผู้ประกอบการธุรกิจประดิษฐ์คิดค้นเครื่องมืออุปกรณ์ขึ้นใช้เองในกิจการ ปัจจัยแวดล้อมที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านของผู้ประกอบการในอำเภอเมืองจังหวัดนราธิวาส พบว่า ด้านการได้รับการสนับสนุนจากสังคม ด้านการสนับสนุนจากผู้นำชุมชนสามารถพยากรณ์ความสำเร็จของผู้ประกอบการได้อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 และด้านการได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ สามารถพยากรณ์ความสำเร็จของผู้ประกอบการได้อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ

0.05 มีเพียงด้านการได้รับการสนับสนุนจากภาคเอกชนที่ไม่สามารถพยากรณ์ความสำเร็จของผู้ประกอบการได้

นายวัชรพร วงศ์กัณหา 2555. ได้ศึกษาวิจัย เรื่อง ศาสนาชาวบ้าน : ภูมิปัญญาด้านการผสมผสานความเชื่อในฮัตสึบสองต่อการสร้างความมั่นคงทางสังคมวัฒนธรรมจังหวัดมหาสารคาม ผลการศึกษา พบว่าศาสนาชาวบ้าน เป็นภูมิปัญญาในการผสมผสานความเชื่อของบรรพบุรุษที่ต้องการให้ทุกความเชื่อในท้องถิ่นสามารถอยู่ร่วมกันอย่างประสานสอดคล้อง เหมาะสมกับสภาพวิถีชีวิตมากที่สุด

ประเพณีพิธีกรรมที่เกิดจากศาสนาชาวบ้านยังเป็นอุปายในการขัดเกลาทางสังคม ให้สมาชิกในสังคมดำรงอยู่ภายใต้กฎระเบียบที่ดีงาม และทำให้เกิดความมั่นคงทางสังคมวัฒนธรรมของชุมชนในที่สุด

วิทยานิพนธ์นี้กำหนดความมุ่งหมายเพื่อ 1) ศึกษาประวัติความเป็นมาของศาสนาชาวบ้าน ภูมิปัญญาด้านการผสมผสานความเชื่อในฮัตสึบสองของจังหวัดมหาสารคาม 2) ศึกษาสภาพปัจจุบัน ปัญหาของศาสนาชาวบ้าน ภูมิปัญญาด้านการผสมผสานความเชื่อในฮัตสึบสองของจังหวัดมหาสารคาม และ 3) ศึกษาศาสนาชาวบ้าน ภูมิปัญญาด้านการผสมผสานความเชื่อในฮัตสึบสองต่อการสร้างความมั่นคงทางสังคมวัฒนธรรมจังหวัดมหาสารคาม ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ พื้นที่วิจัยประกอบด้วย บ้านแก่ง อำเภอเมืองมหาสารคาม บ้านมะค่า อำเภอกันทรวิชัย บ้านยางน้อย อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม กลมตัวอย่างในการศึกษาประกอบด้วย กลุ่มผู้รู้ จำนวน 10 คนกลุ่มผู้ปฏิบัติ 30 คน กลุ่มบุคคลทั่วไปที่เกี่ยวข้อง 10 คน ใช้เครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ประกอบด้วย แบบสำรวจพื้นฐาน แบบสังเกต แบบสัมภาษณ์และแบบสนทนากลุ่มตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า วิเคราะห์ผลแบบอุปนัยตามวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ และนำเสนอผลการวิจัยในรูปแบบพรรณนาวิเคราะห์

ผลการวิจัยพบว่า ศาสนาชาวบ้าน เกิดจากการผสมผสานความเชื่อผี ความเชื่อพราหมณ์และความเชื่อพุทธ โดยนำหลักความเชื่อพุทธ และความเชื่อพราหมณ์ที่แพร่มาจากอินเดีย ผสมเข้ากับความเชื่อผีที่มีอยู่ในท้องถิ่น ประเพณีฮัตสึบสองเกิดจากการกำหนดวงรอบของการดำเนินชีวิตในหนึ่งปีว่าในแต่ละเดือนต้องทำอะไร การปฏิบัติตอนแรกไม่ได้เกี่ยวข้องกับศาสนา เป็นเพียงกรอบของการดำเนินชีวิตเท่านั้น ภายหลังจึงมีการนำหลักศาสนาเข้าไปผูกโยงเข้า ในพื้นที่จังหวัดมหาสารคาม

ประชากรส่วนใหญ่เป็นกลุ่มไทย-ลาว ที่อพยพมาจากพื้นที่อื่นในภาคอีสาน นอกจากนี้ยังพบว่ามีประชากรกลุ่มอื่น ได้แก่ กลุ่มไทย - ไคราช และกลุ่มเขมร อาศัยอยู่ร่วมกันด้วย ความเป็นมาด้านความเชื่อของจังหวัดมหาสารคาม เกิดจากการสืบทอดรูปแบบทางความความเชื่อมาจากบรรพบุรุษในถิ่นฐานดั้งเดิมก่อนที่จะ

จะอพยพมา ในส่วนของประเพณีพิธีกรรมและประเพณีฮีตสิบสองของจังหวัดมหาสารคามเกิดจากการยึดถือปฏิบัติตามแบบอย่างของคนรุ่นเก่าที่ส่งต่อประสบการณ์กันมา

ปัจจุบันประเพณีฮีตสิบสองที่เกี่ยวกับความเชื่อผี ยังมีการปฏิบัติอยู่ในจังหวัดมหาสารคามทั้งหมด 4 ประเพณี คือ บุญสงกรานต์ บุญบั้งไฟ บุญข้าวประดับดิน และบุญข้าวสาก ความเชื่อพราหมณ์ในประเพณีฮีตสิบสองไม่ปรากฏเด่นชัด แต่หากพิจารณาถึงความมุ่งหมายของพิธีกรรม พบว่า มีการปฏิบัติอยู่ 1 เดือน คือ บุญเบิกบ้าน หรือบุญช่าชะ ความเชื่อพุทธ ในประเพณีฮีตสิบสองยังได้รับการปฏิบัติอยู่ทั้งหมด 7 ประเพณี คือ บุญเข้ากรรม บุญกุ่มข้าว บุญข้าวจี บุญผเสฐ บุญเข้าพรรษา บุญออกพรรษา และบุญกฐิน การประกอบประเพณีพิธีกรรมของชาวบ้านมีลักษณะการผสมผสานทางความเชื่อผี พราหมณ์ พุทธ ปรากฏอยู่เสมอ โดยพบว่าศาสนาพุทธคือความเชื่อหลักที่มีการอ้างอิงถึง ความเชื่อพราหมณ์ปรากฏอยู่ในรูปแบบของพิธีกรรมที่แทรกเข้ามาเพื่อความศักดิ์สิทธิ์และความเป็นสิริมงคล ความเชื่อผีเป็นความเชื่อพื้นฐานที่แฝงอยู่ภายในประเพณีพิธีกรรมอื่น ตลอดจนเป็นความเชื่อหลักในบางประเพณี การดำเนินงานด้านความมั่นคงทางสังคม วัฒนธรรม พบว่าชาวจังหวัดมหาสารคามยังคงมีการสืบทอดประเพณีพิธีกรรมตามความเชื่อในฮีตสิบสองที่เคยปฏิบัติกันมาตั้งแต่อดีตอย่างต่อเนื่อง ผ่านการดำเนินงานด้านการอนุรักษ์ การฟื้นฟู การประยุกต์ และการสร้างใหม่ ปัญหาพบว่ายุคสมัยและค่านิยมทางสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป มีส่วนสำคัญที่ก่อให้เกิดปัญหาในการดำเนินงานด้านประเพณีพิธีกรรมของท้องถิ่น และนำไปสู่ปัญหาทางสังคมในชุมชน

ศาสนาชาวบ้าน ภูมิปัญญาด้านการผสมผสานความเชื่อในฮีตสิบสองต่อการสร้างความมั่นคงทางสังคมวัฒนธรรม พบว่า ศาสนาชาวบ้านยังคงมีความสำคัญต่อวิถีชีวิตผู้คนอย่างลึกซึ้งและมีบทบาทสำคัญต่อการสร้างความมั่นคงทางสังคมวัฒนธรรมทุกระบบ ประกอบด้วย ระบบครอบครัวและเครือญาติ ระบบการศึกษา ระบบสุขภาพและอนามัย ระบบเศรษฐกิจ ระบบการเมืองการปกครอง และระบบความเชื่อและศาสนา แนวทางดำเนินงานด้านประเพณีพิธีกรรมเพื่อสร้างความมั่นคงทางสังคม วัฒนธรรม จำเป็นต้องดำเนินการใน 4 ด้าน ได้แก่ การอนุรักษ์ การฟื้นฟู การประยุกต์ และการสร้างใหม่อย่างเหมาะสมกับบริบทสังคมวัฒนธรรมของแต่ละพื้นที่ ใน 6 องค์ประกอบของประเพณี พิธีกรรม คือ ด้านเวลา ด้านสถานที่ ด้านบุคคล ด้านวัสดุอุปกรณ์ ด้านขั้นตอนวิธีการ และด้านความมุ่งหมาย ผลการวิจัยนี้ทำให้เกิดองค์ความรู้ใหม่ด้านการดำเนินงานด้านวัฒนธรรมประเพณี และสามารถนำผลการวิจัยไปใช้เป็นแนวทางดำเนินงานด้านประเพณีพิธีกรรม เพื่อสร้างความมั่นคงทางสังคมวัฒนธรรมท้องถิ่นต่อไปได้

บทที่ 3

ระเบียบวิธีการศึกษา

โครงการวิจัย เรื่อง การสร้างการเรียนรู้ภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหาร ของชุมชนประมงพื้นบ้าน บางแห่ง ในพื้นที่ จ.ปัตตานี ในครั้งนี้ ผู้วิจัยมุ่งศึกษาถึงทำเนียบภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภท ในชุมชนที่เป็นพื้นที่เป้าหมายในจังหวัดปัตตานี และเพื่อศึกษากระบวนการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภท ที่มีความสัมพันธ์กับวัฒนธรรม วิถีชีวิตของชุมชน รวมทั้งวิถีปฏิบัติของชุมชนในการถ่ายทอดความรู้ภายในชุมชนที่ยืนอยู่บนพื้นฐานความสัมพันธ์ทางสังคมและธรรมเนียมประเพณีปฏิบัติ ดังนั้น การวิจัยครั้งนี้จึงใช้วิธีวิจัยเชิงคุณภาพ ในการศึกษาโดยมีวิธีการศึกษาและขั้นตอนการดำเนินงาน คือ 1) วิธีที่ใช้ในการศึกษา 2) เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา และ 3) การวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

3.1 วิธีที่ใช้ในการศึกษา

การศึกษาในครั้งนี้คณะผู้วิจัยได้ดำเนินการศึกษาใน 3 ประเด็นหลักดังนี้

3.1.1 การศึกษาจากเอกสาร เช่น สิ่งพิมพ์ งานวิจัย รายงานการศึกษาต่างๆที่มีความเกี่ยวข้องเพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการศึกษาและการวิเคราะห์

3.1.2 รวบรวมข้อมูลจากภาคสนาม โดยมี 5 วิธีคือ

- **การสัมภาษณ์เจาะลึก** โดยการสัมภาษณ์เดี่ยวและสัมภาษณ์กลุ่ม

การสัมภาษณ์เดี่ยว

เป็นการเก็บข้อมูลโดยตรงจากชาวประมงพื้นบ้านในชุมชนที่เป็นผู้ให้ข้อมูลที่สำคัญเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภท และกระบวนการเรียนรู้ภูมิปัญญาชุมชนในการแปรรูปอาหารทะเล โดยการสัมภาษณ์ข้อมูลเชิงลึกจากชาวบ้านในชุมชนเกี่ยวกับวิธีการแปรรูปอาหารทะเลในแต่ละชนิด เพื่อศึกษาว่านอกจากกระบวนการแปรรูปที่ได้ศึกษาจากปราชญ์ผู้รู้แล้ว ชาวบ้านคนอื่นๆในชุมชนมีกระบวนการในการแปรรูปอาหารทะเลในแต่ละชนิด เหมือนหรือแตกต่างกันอย่างไรบ้าง โดยให้ชาวบ้านร่วมกันปะติดปะต่อเรื่องราวเพื่อให้ข้อมูลมีความครบถ้วนสมบูรณ์ยิ่งขึ้น



ภาพที่ 3.1 : การสัมภาษณ์ผู้รู้ในเรื่องการแปรรูปอาหารทะเล

การสัมภาษณ์กลุ่ม

เป็นการเก็บข้อมูลโดยการจัดกลุ่มในการพูดคุย โดยจำแนกกลุ่มในการสนทนาได้เป็น 2 ประเภท คือ

- กลุ่มผู้รู้หรือปราชญ์ชาวบ้าน ในด้านการแปรรูปอาหารทะเล
- กลุ่มชาวบ้านในชุมชนในชุมชนที่มีประสบการณ์เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละ

ประเภท



ภาพที่ 3.2: การสัมภาษณ์กลุ่มชาวบ้านที่เป็นผู้รู้ในการแปรรูปอาหารทะเล

การสัมภาษณ์กลุ่มดังกล่าวจึงเป็นการตรวจสอบข้อมูลให้มีความน่าเชื่อถือและความถูกต้องมากยิ่งขึ้น และยังเป็นการช่วยเสริมให้ได้ข้อมูลที่ละเอียดและครบถ้วนยิ่งขึ้น

• การศึกษาฐานเรื่องภูมิปัญญาชุมชนในการแปรรูปอาหารทะเล

การศึกษาดูงานในครั้งนี้ได้ไปศึกษาการแปรรูปอาหารทะเล ณ กลุ่มแปรรูปอาหารทะเล บ้านบ่อหิน อ.สิเกา จ.ตรัง ซึ่งเป็นการสร้างการเรียนรู้ให้กับทีมวิจัยได้เห็นและรับทราบข้อเท็จจริงถึงภูมิปัญญาชุมชนในการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภท และกระบวนการเรียนรู้ภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารทะเล ที่ จ.ตรัง รวมทั้งการปรับตัวของการแปรรูปอาหารทะเลในสถานการณ์สังคมปัจจุบันที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับการบริโภคอาหารทะเลที่สะอาด ปลอดภัย

• การจัดเวทีประชุมทีมวิจัย เป็นการสร้างความเข้าใจเบื้องต้นและการทำความเข้าใจร่วมกันในการดำเนินงานโครงการวิจัย ประกอบด้วยเวทีต่างๆ ดังนี้

เวทีประชุมที่ 1 การเตรียมความพร้อมของทีมวิจัย

โครงการได้มีการจัดประชุมในการเตรียมความพร้อมให้กับทีมวิจัย ชาวประมงพื้นบ้านจำนวน 32 คน จากพื้นที่เป้าหมาย 4 หมู่บ้าน โดยทีมวิจัยดังกล่าว นั้น เป็นกลุ่มสตรีในชุมชนประมงพื้นบ้านและกลุ่มชาวประมงพื้นบ้านที่มีประสบการณ์ในการร่วมกันทำกิจกรรมต่างๆด้านการอนุรักษ์และฟื้นฟูทรัพยากรประมง รวมทั้งมีประสบการณ์ในการทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นมาบ้างแล้ว ในขณะเดียวกันก็มีสมาชิกทีมวิจัยบางส่วนที่มีประสบการณ์ในการทำกิจกรรมต่างๆด้านการจัดการทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งไม่มากนักเพราะเพิ่งเข้าร่วมกิจกรรม และยังไม่มีความรู้ในการทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นมาก่อน ทางโครงการจึงได้มีการเชิญผู้ประสานงานจากศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นอำเภอปัตตานี, ที่ปรึกษาโครงการและวิทยากรในด้านงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นในการเสริมความรู้ความเข้าใจในกระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นและการบริหารจัดการโครงการให้ประสบความสำเร็จ ซึ่งสรุปได้ว่า

งานวิจัยเพื่อท้องถิ่น เป็นงานวิจัยที่ศึกษาถึงวิถีชีวิต ความรู้ภูมิปัญญาและปัญหาของชุมชน ทำให้คนในชุมชนนั้นได้เห็นถึงปัญหาที่เกิดขึ้น แล้วเกิดการรวมตัวกันเพื่อร่วมหาคำตอบและแนวทางในการแก้ไข ซึ่งสิ่งที่ชุมชนจะได้รับนอกจากผลที่เกิดขึ้นแล้ว ยังทำให้ชาวบ้านได้เกิดการเรียนรู้ระหว่างกระบวนการวิจัย

ลักษณะสำคัญของงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น

1. เป็นโจทย์ของชุมชน
2. ชุมชนทำวิจัยเอง
3. การมีส่วนร่วมของหลายฝ่าย
4. พัฒนาและยกระดับการใช้ความรู้ท้องถิ่น (หรือภูมิปัญญาท้องถิ่น)
5. เน้นสร้างคนมากกว่าสร้างความรู้
6. การเสริมพลังอำนาจของชุมชน

ทำวิจัยโดยคนในชุมชน โจทย์ของชุมชน

(คนในชุมชน)

(ปัญหาสำคัญของชุมชน)



กระบวนการวิจัย

- การมีส่วนร่วมของคนในชุมชน
- การวิจัยเชิงปฏิบัติการ



ผลการวิจัย

สร้างคน

สร้างความรู้

แก้ปัญหของชุมชนท้องถิ่น

จัดการปัญหาท้องถิ่น

หลังจากนั้นก็ได้ร่วมวางแผนในการทำงานวิจัยในเรื่องบทบาทหน้าที่และการบริหารโครงการ เพื่อให้ทีมวิจัยทุกคนมีหน้าที่รับผิดชอบในแต่ละด้านและเพื่อให้ทีมวิจัยเข้าใจเกี่ยวกับวิธีการเก็บข้อมูล การรวบรวม การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนงานการวิจัยและการบริหารจัดการโครงการเป็นสำคัญ อีกทั้งเพื่อให้ทีมวิจัยได้เกิดการเรียนรู้ในระหว่างการทำงานวิจัย และเกิดประสบการณ์ในการบริหารจัดการโครงการ เพื่อให้สามารถนำไปปรับใช้กับวิถีชีวิตได้



ภาพที่ 3.3 : การประชุมเตรียมความพร้อมทีมวิจัย

เวทีประชุมที่ 2 การจัดเวทีชุมชนเพื่อชี้แจงทำความเข้าใจโครงการและรับฟังความคิดเห็น

การจัดเวทีชุมชนเป็นการทำความเข้าใจกับประชาชนในพื้นที่เป้าหมายของโครงการ โดยในช่วงที่ผ่านมาได้มีการจัดกิจกรรมนี้ขึ้น 2 วัน ซึ่งเป็นการชี้แจงให้กับคนในชุมชนทราบถึงรายละเอียดที่โครงการได้ดำเนินการทั้งหมด และขอให้ชาวบ้านช่วยกันให้ข้อมูลและร่วมสนับสนุนกิจกรรมต่างๆ อย่างเต็มที่ พร้อมทั้งเป็นการทำความเข้าใจให้กับนักวิจัยได้ทำความเข้าใจโจทย์วิจัยและดำเนินโครงการ เพื่อให้เกิดการศึกษาข้อมูลที่เป็นไปในทิศทางตามที่โครงการวิจัยกำหนด



ภาพที่ 3.4 : การจัดเวทีชุมชน

ครั้งที่ 2 เป็นการรายงานผลความคืบหน้าและสรุปผลการดำเนินโครงการรวมทั้งเปิดโอกาสให้ชุมชนเกิดการแสดงความคิดเห็น จัดเวทีขึ้นในวันที่ 6 มีนาคม 2558 มีผู้เข้าร่วมจำนวน 60 คน จัดขึ้น ณ บ้านปาดานูดี ม.3 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี



ภาพที่ 3.5 : การจัดเวทีชุมชนเพื่อสรุปและรายงานผลการดำเนินโครงการ

• **การจัดเวทีเชิงปฏิบัติการ** เพื่อประชุมทีมวิจัย,ชาวบ้านในชุมชนและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการดำเนินโครงการวิจัย ซึ่งมีวัตถุประสงค์หลักในการจัดเวทีเชิงปฏิบัติการแต่ละเวที ดังนี้

เวทีที่ 1 การจัดเวทีผู้เฒ่าเล่าเรื่อง “ภูมิปัญญาชุมชนในการแปรรูปอาหารทะเลกับความสัมพันธ์กับฐานทรัพยากรจากอดีตถึงปัจจุบัน”

มีการจัดเวทีจำนวน 2 วัน วันที่ 1-2 เมษายน 2558 มีผู้เข้าร่วม จำนวน 46 คน จัดขึ้น ณ บ้านปาตาบูดี ม.3 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี

ประเด็นในการจัดเวทีเป็นประเด็นเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาในด้านวิถีคิดและวิถีการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภทแต่ละยุคสมัยจากอดีตถึงปัจจุบัน และการสร้างกระบวนการเรียนรู้ของคนในชุมชนในอดีต



ภาพที่ 3.6 : ภาพเวทีผู้เฒ่าเล่าเรื่อง

ทั้งนี้การจัดเวทิดังกล่าวสามารถสร้างการมีส่วนร่วมในชุมชนได้เป็นอย่างดี ทั้งความร่วมมือและความประทับใจในความเป็นชุมชนของตนเอง โดยผู้เฒ่ามีความภาคภูมิใจที่ได้มีโอกาสมาเล่าเรื่องให้ลูกหลานฟัง ในขณะที่คนรุ่นหลังและผู้เข้าร่วมมีความประทับใจในเรื่องราวที่ปู่ย่าตายายของตนเล่าให้ฟัง ซึ่งในที่สุดนอกจากจะได้ข้อมูลสำคัญๆแล้วยังสามารถสร้างสำนึกรักชุมชนให้แก่คนรุ่นหลังได้อีกด้วย และประเด็นที่สำคัญยิ่งของกิจกรรมนี้ ก็คือ การสร้างกระบวนการในการเรียนรู้และถ่ายทอดภูมิปัญญาของกลุ่มคนต่างวัยกัน

เวทีที่ 2 การจัดเวทีสังเคราะห์ “กระบวนการเรียนรู้ภูมิปัญญาชุมชนในการแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี”

เป็นการจัดเวทีเพื่อเชิญผู้รู้ทั้งที่เป็นผู้อาวุโส ปราชญ์ชาวบ้าน กลุ่มแม่บ้าน และผู้ที่มีประสบการณ์ในการเรียนรู้และการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภท รวมทั้งชาวประมงพื้นบ้านที่ทำอาชีพประมงอยู่ในปัจจุบันนี้ จากชุมชนประมงพื้นบ้านทั้งในพื้นที่ที่ศึกษาวิจัยมาร่วมพูดคุย เพื่อสรุป รวบรวม และสังเคราะห์ข้อมูลที่ได้รับจากโครงการวิจัยมาเป็นองค์ความรู้โดยให้ความสำคัญกับประเด็นที่เกี่ยวข้องในเรื่องการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภทในแต่ละชุมชน มีการจัดเวทีประชุม 2 วัน คือ วันที่ 8-9 พฤษภาคม 2558 มีผู้เข้าร่วม จำนวน 32 คน จัดขึ้น ณ สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี



ภาพที่ 3.7 : ภาพการจัดเวทีสังเคราะห์โดยชุมชนประมงพื้นบ้าน

เวทีที่ 3 การจัดเวทีเรียนรู้การแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภท เป็นการถ่ายทอดความรู้เทคนิคต่างๆให้กับผู้รู้ที่น้อยกว่า โดยเรียนรู้ผ่านการปฏิบัติการจริงนั้น ทีมวิจัยให้ข้อคิดเห็นว่า ในระหว่างการฝึกปฏิบัติ ซึ่งอาศัยผู้รู้ซึ่งเป็นชาวบ้านในชุมชนเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ โดยปกติแล้วในการแปรรูปอาหารทะเลชาวบ้านมักใช้ความคุ้นมือหรือความเคยชินในการชั่งตวงส่วนผสมต่างๆโดยการกะปริมาณและไม่ใช้วิธีการชั่งตวงที่ระบุปริมาณที่ชัดเจน ซึ่งจะเป็นผลให้ผู้ที่มาเรียนรู้ไม่สามารถชั่งตวงปริมาณวัตถุดิบและส่วนผสมต่างๆได้ จึงทำให้รสชาติของอาหารมีความคลาดเคลื่อนและไม่เป็นไปตามที่ต้องการ



ภาพที่ 3.8 : การอบรมเชิงปฏิบัติการในการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภท

- การจัดเวทีสรุปผลและอภิปรายผล เป็นการติดตามผลการศึกษาข้อมูลในกระบวนการวิจัยทั้งหมด และนำไปสู่การวิเคราะห์ข้อมูล และการวางแผนการดำเนินงานรวมทั้งร่วมกันแก้ไขปัญหาอุปสรรคที่เกิดขึ้นในการทำงาน จำนวน 2 เวที ประกอบด้วย

เวทีที่ 1 การจัดประชุมสรุปผลการปฏิบัติการในระหว่างการวิจัย เป็นการติดตามผลการศึกษาข้อมูลและการปฏิบัติการวิจัยทั้งหมด เพื่อวิเคราะห์ข้อมูลและสรุปผลที่เกิดขึ้นจากที่ได้ดำเนินโครงการมาระยะหนึ่งแล้ว เช่น

การจัดทำเอกสารรวบรวมภูมิปัญญาชุมชนในการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภท

หลังจากการศึกษาข้อมูลข้างต้นแล้ว ทีมวิจัยก็นำข้อมูลดังกล่าวมาสรุปรวบรวมและวิเคราะห์ว่า ข้อมูลดังกล่าวนี้สามารถสื่อสารให้คนอื่น ๆ เข้าใจมากขึ้นแค่ไหน โดยให้ที่ประชุมเสนอความคิดเห็น เพื่อนำไปสู่การปรับแก้ไขเนื้อหา ซึ่งนักวิจัยได้เสนอความเห็นในประเด็นต่างๆ เช่น

(1) ภาษาของการเขียน ควรเขียนให้เข้าใจง่าย ใช้ภาษาที่สามารถสื่อสารให้บุคคลภายนอกเข้าใจได้ เช่น ชื่ออาหารบางประเภทที่เป็นชื่อมลายูท้องถิ่น ได้แก่ ซามากุ้ง ควรอธิบายหรือเปรียบเทียบให้เข้าใจว่าเป็นอาหารประเภทไหน เป็นต้น

(2) สัดส่วนเครื่องปรุงในการแปรรูป ควรมีการระบุปริมาณในการใช้ให้ชัดเจน เช่น การทำข้าวเกรียบปลา ใช้เนื้อปลาเท่าไร แป้งมันเท่าไร ส่วนผสมอื่นๆเท่าไร เพื่อให้ผู้ที่สนใจสามารถนำความรู้ดังกล่าวไปปฏิบัติได้จริง

(3) ภาพประกอบกระบวนการทำ ซึ่งเป็นเรื่องที่สำคัญ เพราะจะทำให้เนื้อหามีความเข้าใจง่ายขึ้น

โดยมีการจัดเวทีประชุม 1 วัน ในวันที่ 7 มิถุนายน 2558 มีผู้เข้าร่วม จำนวน 46 คน จัดขึ้น ณ สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี



ภาพที่ 3.9 : การจัดประชุมสรุปผลการปฏิบัติการในระหว่างการวิจัย



ภาพที่ 3.9 : การจัดประชุมสรุปผลการปฏิบัติการในระหว่างการวิจัย (ต่อ)

เวทีที่ 2 การจัดเวทีอภิปรายผลงานวิจัย จัดขึ้น จำนวน 2 วัน วันที่ 1 -2 กรกฎาคม 2558 จัดขึ้น ณ สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี เป็นการนำเสนอผลงานวิจัยสู่สาธารณชน รวมทั้งผลักดันให้ผลการวิจัยเกิดการขยายผลไปสู่การพัฒนาทั้งในแง่ของการส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้ของชาวประมงพื้นบ้านปัตตานีเรื่องการแปรรูปอาหารทะเลในแต่ละประเภทของแต่ละชุมชน



ภาพที่ 3.10 : การจัดเวทีอภิปรายผลงานวิจัย



ภาพที่ 3.10 : การจัดเวทีอภิปรายผลงานวิจัย (ต่อ)

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ แนวการสัมภาษณ์เจาะลึกเพื่อเป็นแนวทางการสนทนาหรือเพื่อการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก โดยมีทั้งหมด 4 ประเด็น ประกอบด้วย 1) ข้อมูลพื้นฐานของผู้ให้ข้อมูลที่สำคัญ 2) ทักษะและความสามารถในการประเมินเรื่องการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภท 3) รายละเอียดกระบวนการขั้นตอนในการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภท และ 4) กระบวนการสร้างการเรียนรู้ให้กับชุมชน

3.3 การวิเคราะห์ข้อมูล

ทีมวิจัยมีขั้นตอนในการวิเคราะห์ข้อมูล ใน 2 ระดับด้วยกันคือ

1) การวิเคราะห์ข้อมูลโดยทีมวิจัย

ทีมวิจัยได้ร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูล 2 สัปดาห์/ครั้ง โดยพิจารณาว่าข้อมูลที่รวบรวมได้ในประเด็นต่างนั้นพอเพียงหรือไม่ ต้องรวบรวมข้อมูลอะไรเพิ่มเติมอีก ข้อมูลต่างๆควรจะเชื่อมโยงกันอย่างไร และมีความหมายอย่างไร ทั้งนี้เพื่อตอบคำถามการวิจัยให้ชัดเจนที่สุด ในการวิเคราะห์ข้อมูลดังกล่าวหากในช่วงที่มีข้อมูลสำคัญหรือข้อมูลมีความซับซ้อนมากก็ได้มีการเชิญผู้ประสานงานศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นอำเภอปัตตานีเข้าร่วมด้วย

ในช่วงของการปฏิบัติกิจกรรมต่างๆ ทางทีมวิจัยได้ร่วมกันวิเคราะห์ถอดบทเรียนจากการดำเนินกิจกรรมในขั้นตอนต่างๆ เพื่อให้เห็นจุดแข็งและจุดอ่อนของการดำเนินงาน รวมทั้งเงื่อนไขที่ทำให้เกิดผลลัพท์ดังกล่าว เพื่อปรับการดำเนินโครงการให้ได้ผลมากที่สุด และเพื่อเป็นความรู้สำหรับผู้สนใจทั่วไป

2) การวิเคราะห์ข้อมูลโดยการมีส่วนร่วม

ทีมวิจัยได้เปิดโอกาสให้ชาวบ้านและผู้เกี่ยวข้องอื่นๆ เช่น ภาควิชาการ เข้ามามีส่วนร่วมในการวิเคราะห์ข้อมูลด้วย เพื่อให้ได้ความหมายของข้อมูลที่ชัดเจนมากที่สุด และทำให้ทุกคนรู้สึกเป็นเจ้าของเรื่องราวที่ศึกษาได้ โดย*ในทางแรก*ได้ใช้เวทีชุมชนที่จัดอยู่แล้วให้ชาวบ้านร่วมวิเคราะห์ข้อมูลในแต่ละช่วงของกิจกรรมที่ทีมวิจัยรายงานข้อมูลให้ที่ประชุมทราบ ใน*อีกทางหนึ่ง* ทีมวิจัยได้จัดเวทีเฉพาะสำหรับการวิเคราะห์ข้อมูลแบบมีส่วนร่วมขึ้นเพื่อให้ชาวบ้านและผู้เกี่ยวข้องมาช่วยกันถอดบทเรียนและร่วมเรียนรู้สิ่งที่ได้จากการจัดกิจกรรมสำคัญต่างๆ

บทที่ 4

บริบทพื้นที่และกรณีศึกษาการแปรรูปอาหารทะเลที่จังหวัดตรัง

การศึกษาวิจัยเรื่องการสร้างการเรียนรู้ภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารของชุมชนประมงพื้นบ้านบางแห่งในพื้นที่ จ.ปัตตานี ผู้วิจัยจะขอกล่าวถึงพื้นที่วิจัยและกรณีศึกษาการแปรรูปอาหารทะเลที่จังหวัดตรัง โดยมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

4.1 ข้อมูลพื้นฐานของพื้นที่วิจัย

4.1.1 จำนวนประชากรและพื้นที่เป้าหมายโครงการ

ตารางที่ 4.1: ตารางแสดงพื้นที่เป้าหมายในการดำเนินโครงการ

ที่	หมู่บ้าน	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด	จำนวนประชากร (คน)
1	ตันหยงเปาว์	4	ท่ากำชำ	หนองจิก	ปัตตานี	2,110
2	กำปงบูดี	1	แหลมโพธิ์	ยะหริ่ง	ปัตตานี	2,730
3	ตะโละสมิแล	2	แหลมโพธิ์	ยะหริ่ง	ปัตตานี	734
4	ปาตาบูดี	3	แหลมโพธิ์	ยะหริ่ง	ปัตตานี	2,590

ที่มา : องค์การบริหารส่วนตำบลในตำบลต่างๆ



แผนที่ที่ 4.1 : แผนที่จังหวัดปัตตานี

แหล่งที่มา <https://www.google.co.th/maps>

*** หมายเลขแสดงพื้นที่เป้าหมาย

- 1 บ้านตันหยงเปาว์ ม.4 ต.ท่ากำชำ อ.หนองจิก จ.ปัตตานี
- 2 บ้านกำปงบูดี ม.1 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี
- 3 บ้านตะโละสมิแล ม.2 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี
- 4 บ้านปาตาบูดี ม.3 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี

4.1.2 ข้อมูลจำเพาะของชุมชน

จากการศึกษาข้อมูลพื้นฐานของพื้นที่เป้าหมายในชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี สามารถนำเสนอในด้านต่างๆที่มีลักษณะจำเพาะของแต่ละหมู่บ้าน เช่น ประวัติหมู่บ้าน, สภาพทั่วไปของหมู่บ้าน, การประกอบอาชีพ, สภาพปัญหา, กลุ่มอาชีพ เป็นต้น สามารถสรุปได้ดังนี้

(1) ข้อมูลพื้นฐานของหมู่บ้านตันหยงเปาว์ ม.4 ต.ท่ากำชำ อ.หนองจิก จ.ปัตตานี

1) ประวัติชุมชน

หมู่บ้านตันหยงเปาว์ หมู่ที่ 4 ต.ท่ากำชำ อ.หนองจิก จ.ปัตตานีเป็นชุมชนที่มีอายุมากกว่า 200 ปี ผู้อาวุโสในชุมชนได้เล่าว่า คนแรกที่มาตั้งหมู่บ้าน คือ ชาวประมงจากรัฐกลันตัน ประเทศมาเลเซีย เข้ามาจับปลาแล้วใช้แหลมตันหยงเป็นที่พักชั่วคราวเป็นประจำ บางครั้งก็อยู่ไม่กี่วัน ต่อมาเห็นว่าอยู่ที่แหลมนี้อย่างถาวรดีกว่ากลับไปกลับมา จึงได้ตั้งรกรากอยู่ที่แหลมนี้เป็นการถาวร โดยได้ชักชวนให้ญาติพี่น้องและเพื่อนบ้านมาอยู่ด้วย ต่อมาได้มีชาวจีนอพยพมาอยู่ด้วย แต่ในที่สุดชาวจีนก็ได้อพยพออกจากหมู่บ้านไป คงเหลือเพียงครอบครัวเดียวในปัจจุบัน

หมู่บ้านตันหยงเปาว์ มาจากคำว่า “ตันหยง” ซึ่งแปลว่าแหลมและคำว่า “เปาว์”ซึ่งแปลว่ามะม่วง ตันหยงเปาว์ จึงมีความหมายว่า “แหลมมะม่วง” ที่มาของชื่อหมู่บ้านแห่งนี้ได้รับการบอกเล่าว่าในอดีตหมู่บ้านแห่งนี้มีต้นมะม่วงใหญ่อยู่เป็นจำนวนมากอยู่บนแหลมแห่งนี้ ต่อมาจึงกลายเป็นเรียกชื่อหมู่บ้านนี้ว่า “บ้านตันหยงเปาว์”

2) สภาพทั่วไป

หมู่บ้านตันหยงเปาว์ตั้งอยู่ในพื้นที่ ตำบลท่ากำชำ อำเภอหนองจิก จังหวัดปัตตานี ตั้งอยู่บนที่ราบชายฝั่งของอ่าวปัตตานี

อาณาเขต

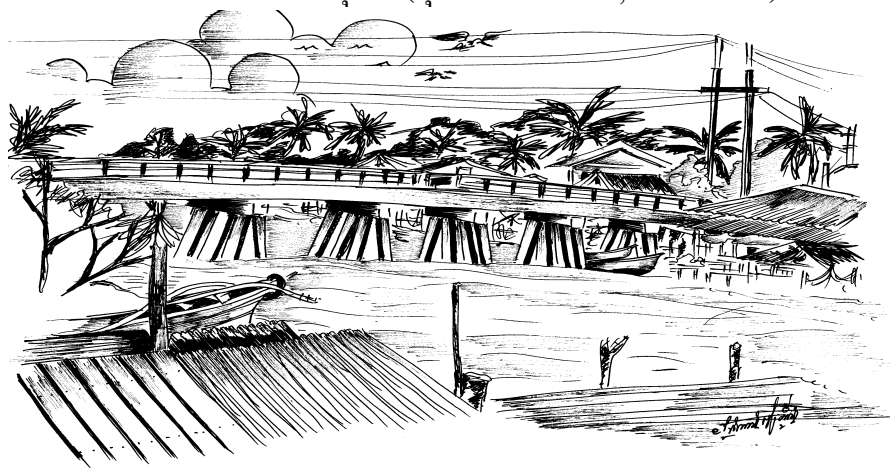
ทิศเหนือ ติดต่อ อ่าวปัตตานี

ทิศใต้ ติดต่อ พื้นที่ป่าชายเลนซึ่งเป็นป่าอนุรักษ์ มีแนวคลองตันหยงเปาว์คั่น
ระหว่างหมู่บ้านและป่าชายเลน

ทิศตะวันออก ติดต่อ หมู่บ้านแคนา ตำบลบางเขา อำเภอหนองจิก

ทิศตะวันตก ติดต่อ หมู่บ้านบางราพา ตำบลท่ากำชำ อำเภอหนองจิก

สภาพทั่วไปของพื้นที่ในหมู่บ้าน ทางด้านทิศตะวันออกจะเป็นพื้นที่ว่างเปล่าและสวนมะพร้าว ทางด้านทิศเหนือเป็นหาดทราย สวนมะพร้าว พื้นที่ว่างเปล่าและพื้นที่นาทุ่ง ทางด้านตะวันตกเป็นพื้นที่นาทุ่ง และพื้นที่ป่าปลูก ส่วนทางด้านทิศใต้เป็นที่ตั้งชุมชน(สุวิมล พริยธนาลัย, 2546: 76-77)



ภาพที่ 4.1 : หมู่บ้านตันหยงเปาว์



ภาพที่ 4.2 : สภาพชายฝั่งชุมชนบ้านตันหยงเปาว์

3) การประกอบอาชีพ

หมู่บ้านตันหยงเปาว์เป็นชุมชนที่มีลักษณะพื้นที่ทางกายภาพอยู่ติดกับทะเลทำให้ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำการประมงแบบพื้นบ้านเป็นหลัก อาชีพเสริมของคนในชุมชน คือ การเลี้ยงปลากะพงขาวในกระชัง เครื่องมือประมงพื้นบ้านเป็นสิ่งประดิษฐ์ทางความคิดที่แสดงให้เห็นถึง ภูมิปัญญาของชุมชน เชื่อมโยงความสัมพันธ์และสอดคล้องกับธรรมชาติของท้องทะเล ฤดูกาล และลักษณะอุปนิสัยของสัตว์น้ำที่จับด้วยลักษณะเครื่องมือแต่ละชนิดได้ถูกออกแบบและสร้างขึ้นมา เพื่อเลือกจับสัตว์น้ำตามประเภทและฤดูต่าง ๆ โดยไม่ทำลายแหล่งที่อยู่อาศัยและแหล่งเพาะฟักของสัตว์น้ำวัยอ่อน เครื่องมือประมงพื้นบ้านเป็นเครื่องมือประจำที่ขนาดเล็ก ใช้ดักจับสัตว์น้ำเฉพาะชนิดและเฉพาะขนาดตามฤดูกาลต่าง ๆ เครื่องมือประมงพื้นบ้านของบ้านตันหยงเปาว์ที่สูญหายไปแล้ว ได้แก่ อวนปลาหลังเขียว ,อวนทับตลิ่ง อวนช้อนกุ้งเคย, โป๊ะ, อวนปาเย , อวนปลาข้างเหลือง และอวนปลาจระเม็ด ลักษณะเครื่องมือรุ่นเก่านี้อาจต้องใช้เครื่องล่อเพื่อให้ปลามารวมฝูงกัน เช่น อวนปลาหลังเขียว ซึ่งใช้เรือใบ จะต้องใช้แรงงาน 5 -6 คน ซึ่งใน สมัยก่อนจะมีเรือจำนวนน้อย แต่แรงงานคนที่ใช้ในการทำการประมงเป็นจำนวนมากจึงต้องวางซั้งเพื่อเป็นการล่อให้ปลามารวมฝูงกันเครื่องมือประมงพื้นบ้านที่ยังใช้อยู่ในปัจจุบันมีอยู่หลายชนิดและยังคงรักษาไว้ซึ่งเงื่อนไขที่ต้องอาศัยสภาพธรรมชาติของสัตว์น้ำ ฤดูกาล ธรรมชาติของท้องทะเล กระแสน้ำ กระแสลมและมีกฎเกณฑ์ความสัมพันธ์ต่าง ๆ เช่น



ภาพที่ 4.3 : ภาพแสดงชาวประมงพื้นบ้านที่ประกอบอาชีพประมงอวนลอยกุ้ง

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558.

อวนลอยกุ้ง ภาษามลายูเรียกว่า *ปูกะอูแด* เป็นเครื่องมือประมงชนิดที่ได้รับความนิยมในการใช้มากที่สุดของชุมชน ใช้จับกุ้งแชบ๊วยและกุ้งขาว ในช่วงเดือนตุลาคม และช่วงเดือนถึงมีนาคม คือ ช่วงก่อน

มรสุม 1 เดือน และหลังมรสุม 3 เดือน อวนชนิดนี้จะใช้วางในเขตน้ำลึกน้อยกว่า 8 เมตร ซึ่งเป็นเขตชายฝั่งตัวอวนจะมีความกว้างประมาณ 70 เซนติเมตรและมีความยาวประมาณ 100-150 ม. ลึก 105 เมตร โดยทั่วไปจะใช้อวนประมาณ 10 ผืน เพื่อประกอบเป็นอวน 1 หัว ชาวบ้านจะออกไปวางอวนในเวลาเช้ามืดโดยใช้ลูกเรือ 1-2 คน การวางอวน คือ อวนจะถูกวางในแนวตั้งฉาก แล้วปล่อยให้ลอยตามกระแสน้ำพัดเคลื่อนไปข้างหน้า เพื่อให้สัตว์น้ำติดอวนก่อนจะทำการถู้อวนขึ้นมา

อวนปู ภาษามลายูเรียกว่า *ปูกะกือเต* จัดอยู่ในประเภทอวนจมความยาวประมาณ 30-60 เมตร ต่อผืน ขนาดความกว้างของหน้าอวนประมาณ 25 ศาอวนหรือประมาณ 120-150 เซนติเมตร โดยทั่วไปอวนชนิดนี้จะใช้กับเรือประมงขนาดเล็กที่มีความยาวประมาณ 5-6 เมตร ชาวบ้านจะออกไปทำการวางอวนในช่วงเวลาประมาณ 10.00 -13.00 น. ทั้งนี้ขึ้นกับลักษณะของกระแสน้ำและกระแสนลม เริ่มจากวางอวนโดยปักหลักในบริเวณนั้น แล้วปล่อยทุ่นลอยสัญลักษณ์ในน้ำ ก่อนที่จะวางอวนลงไปจนวันรุ่งขึ้นชาวบ้านจะไปถู้อวนและกลับมาหมู่บ้านเพื่อทำการปลดปูและสัตว์น้ำอื่นๆ ซึ่งในขั้นตอนนี้จะมีการใช้แรงงานแม่บ้านและลูกหลานหรือเพื่อนบ้านมาช่วยกัน



ภาพที่ 4.4 : ภาพอวนจมปู

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558.

การงมหอย ชาวบ้านที่ไม่มีเรือและเครื่องมือประมงก็จะทำมาหากิน โดยการเก็บหอยบริเวณริมชายฝั่งในการเลี้ยงชีพ โดยใช้มือเปล่าหรืออุปกรณ์ในการขุดหอยจากพื้นโคลนหรือทรายขึ้นมาและนำไปใส่ภาชนะ



ภาพที่ 4.5: ภาพการงมหอย

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2557.

แห เรียกว่า *ยาลอ* ในภาษามลายู เป็นเครื่องมือประมงชนิดหนึ่งที่ใช้งานกัน โดยแหจะเป็นเครื่องมือเสริมในหลายครอบครัว เนื่องจากราคาถูกและสามารถนำมาทำประมงในทุกพื้นที่ได้ ยกเว้นบริเวณที่มีเศษไม้หรือเศษสวะอื่นๆ เพราะแหอาจเสียหายได้ แหเป็นเครื่องประมงที่ไม่มีความซับซ้อนมากนัก ชาวบ้านเพียงนำแหติดตัวไปยังบริเวณที่มีสัตว์น้ำชุมก่อนที่จะทำการเหวี่ยงแหลงไปในบริเวณที่ต้องการ แล้วดึงขึ้นปลดสัตว์น้ำที่จับได้ แต่สำหรับการจับปลากระบอก ชาวบ้านจะสังเกตฝูงปลาก่อนที่จะทำการเหวี่ยงแหแต่ละครั้ง (มุหามะสุกรี มะสะนิง, 2554: 18-20)



ภาพที่ 4.6 : ภาพแห

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2554.

ลอบปู หรือภาษามลายูท้องถิ่นเรียกว่า “ปีโตกือเต” เป็นเครื่องมือที่ใช้ดักจับสัตว์น้ำ ต้องใช้เหยื่อล่อ มีลักษณะเป็นโครงรูปทรงต่างๆ ใช้วัสดุหุ้มโดยรอบ มีประตูเป็นช่องให้สัตว์น้ำเข้าภายใน ตำแหน่งลอบจะวางเป็นแถว เวลาวางลอบจะวางในช่วงเช้ามืด และปล่อยทิ้งไว้ประมาณ 4 ชั่วโมง จึงกู้และเก็บลอบ สัตว์น้ำที่จับได้จะเป็น ปูม้า และปูทะเล ปัจจุบันชาวบ้านนิยมใช้เครื่องมือลอบแทนการทำอวนจับปู



ภาพที่ 4.7 : ภาพลอบปู

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัด
ปัตตานี, 2558.

จำนวนสัตว์น้ำที่ลดน้อยลงและการเพิ่มขึ้นของผู้คนอย่างรวดเร็วในปัจจุบันทำให้การประกอบอาชีพประมงน้อยลง ต้นทุนในการประกอบอาชีพในปัจจุบันที่สูงขึ้น เช่น ค่าเครื่องยนต์ในเรือ ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง และราคาเรือทำให้ชาวประมงบางส่วนต้องหันไปประกอบอาชีพอื่นแทน แม้การเดินทางไปทำงานต่างประเทศ (ประไพ วิริยะพันธุ์, 2548 : 87-89) ลักษณะการประกอบอาชีพประมงของชาวบ้านสอดคล้องกับสภาพความเป็นจริงของทรัพยากร พื้นที่ทางภูมิศาสตร์และความสัมพันธ์ทางสังคมอย่างเห็นได้ชัด ผู้เฒ่าหลายคนมีความเห็นว่าชาวบ้านต้นหยงเปาว์ในอดีต “...ออกทะเลกันน้อย หากินในคลองเป็นหลัก...” เหตุที่เป็นเช่นนี้เพราะว่าในคลองมีทรัพยากรมาก ชาวบ้านก็ตั้งบ้านเรือนอยู่ตามแนวลำคลอง บนฝั่งก็อุดมสมบูรณ์ด้วยป่า ไม่ต้องออกไปสู่คลื่นลมในทะเล ส่วนใหญ่ทำโพงวาง ทอดแห ทำเบ็ดราว ลอบปู ไชปู และอวนกึ่งเล็กในคลอง แต่ก็มีส่วนที่หากินในทะเล โดยจะวางอวนกึ่งใหญ่ อวนที่ใช้ในทะเลจะเป็นอวนเชือกด้ายดิบ ไม่ใช่ในล่อน โดยเอาด้ายดิบมาปั่นแล้วข้อมด้วยเปลือกไม้โกงกางซึ่งหาได้ง่ายในสมัยก่อน การข้อมนี้ก็เพื่อให้อวนทนทานกับน้ำทะเลนั่นเอง การหากินที่พึ่งพิงกับธรรมชาติ มีความพอดีพอควรจึงเป็นลักษณะที่เห็นได้ชัดโดยทั่วไป ตัวอย่างเช่นผู้อาวุโสผู้หนึ่งเล่าว่า “... เปาะจิหากินในลำคลอง ใช้โพงวาง แהלอบปู หาได้ทุกวันแล้วแต่ขยัน พอถึงฤดูกึ่งก็ออกไปหากินชายฝั่ง ใช้เรือพายจับกึ่งได้ 1,000 ตัว ขายได้เงิน

15 บาท เป็นกึ่งตัวใหญ่ (ในตอนนั้น) ข้าวสาร 6 ลิตร 1 บาท ต่อมาค่อยๆแพงขึ้น สมัยก่อนใช้วนถัก วนกึ่งชั้นเดียว สมัยก่อนหาถักได้ 5 บาทต่อวันก็พอแล้ว ... ใน 1 ปีออกทะเลน้อยที่สุด รวมแล้วออกได้ 2 เดือน ใช้เรือพายเล็ก การพอกินพอยู่ขึ้นอยู่กับแต่ละบ้าน ถ้ารู้จักประหยัดก็จะพอเหลือเก็บไว้กิน....”

ส่วนใหญ่ชาวประมงในหมู่บ้านจะใช้เครื่องมืออวนลอยทำการประมง มีอาณาเขตการทำทำการประมงที่ค่อนข้างเฉพาะเป็นที่รู้จักกันในหมู่ชาวประมง การทำการประมงในอ่าวปัตตานีจะไม่มีกรปักไม้กีดขวางการลอยอวนเหมือนการทำประมงบริเวณอื่น เช่น ทะเลสาบสงขลา เครื่องมือประมงประจำที่พบได้ ได้แก่ กรำ โพงพางปัก ลอบปลา และยังมีการทำประมงด้วยการลากอวนด้วยแรงคนเรียกว่าอวนสามขา มีการเก็บหอยสองฝาด้วยมือ การเก็บสาหร่าย เป็นต้น การทำเครื่องมือประมงของชาวประมงส่วนใหญ่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน แบบเรียบง่าย มีขนาดเล็กๆ การนำชนิดเครื่องมือออกไปจับสัตว์น้ำส่วนใหญ่มักจะคำนึงถึงฤดูกาลและกระแสน้ำลมเป็นอันดับแรก นอกจากนั้นการทำเครื่องประมงจับสัตว์น้ำยังสัมพันธ์กับการตั้งถิ่นฐานของชุมชน แหล่งอาศัยของสัตว์น้ำ ชนิดของสัตว์น้ำเศรษฐกิจ และความสามารถในการลงทุนประกอบเครื่องมือประมงชนิดต่างๆ ดังนั้นชาวประมงส่วนใหญ่ในชุมชนต่างๆ จึงมีเครื่องมือประมงในการประกอบ การหลายชนิดเพื่อที่จะเลือกใช้ได้ตามความเหมาะสม แต่ทุกๆ ชุมชนมีเครื่องมือประมงที่คล้ายคลึงกันชุมชนละประมาณ 5-8 ชนิด แต่ละชนิดจะใช้จับสัตว์น้ำในบริเวณชายฝั่งใกล้ๆ ชุมชน

4) สภาพปัญหา

- ปัญหาเครื่องมือประมงที่ทำลายทรัพยากร ประเภท อวนรุน และอวนลาก

ในอดีตหมู่บ้านตันหยงเปาว์เป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ ชาวบ้านประกอบอาชีพประมงพื้นบ้าน มีการทำอวนกันเองโดยใช้ด้ายดิบ และใช้เปลือกไม้มาล้อมอวนทำให้อวนมีความทนทาน สามารถใช้งานได้นานหลายปีชาวบ้านสามารถประกอบอาชีพได้โดยการพึ่งพิงฐานทรัพยากรธรรมชาติเป็นหลัก ต่อมาเมื่อมีอวนรุน อวนลากเข้ามาทำการประมงในพื้นที่บริเวณหน้าหมู่บ้านตันหยงเปาว์ ทำให้ชาวบ้านได้รับความเดือดร้อนจากการทำลายทรัพยากรสัตว์น้ำและทำลายเครื่องมือการทำประมงของชาวบ้าน ชาวบ้านมีความพยายามที่จะแก้ปัญหาด้วยการออกไปต่อสู้กับเครื่องมือประเภทอวนรุนและอวนลาก แต่ก็ไม่ได้ผล เพราะมีกำลังน้อย และเจ้าของเรืออวนรุนส่วนใหญ่เป็นผู้มีอิทธิพลในพื้นที่ ชาวบ้านจึงรวมตัวกันโดยมีการพูดคุยกันตามร้านน้ำชา เพื่อพูดคุยถึงปัญหาที่เกิดขึ้น และได้มีการยื่นหนังสือถึงนายอำเภอเกี่ยวกับปัญหาที่ชาวประมงพื้นบ้านประสบ แต่ทางอำเภอกลับไม่เข้าใจว่าเรือประมงพื้นบ้านเป็นอย่างไร เข้าใจว่าเป็นเรือประมงพาณิชย์หลังจากนั้นชาวบ้านก็มีการรวมตัวกันเป็นชมรมชาวประมงพื้นบ้านสามอำเภอ คือ

อำเภอหนองจิก อำเภอปะนาเระ และอำเภอยะหริ่ง และหลังจากนั้นชาวบ้านก็มีการเก็บข้อมูลพื้นฐานของชาวประมงพื้นบ้าน เพื่อทำความเข้าใจกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้เข้าใจว่าชาวประมงพื้นบ้านคือใครและกำลังประสบปัญหาอะไร หลังจากนั้นชาวประมงพื้นบ้านก็มีการจัดกิจกรรมต่าง ๆ และประสานงานกับหน่วยงานภาครัฐต่าง ๆ โดยกิจกรรมแรกเริ่มที่ได้ดำเนินการ คือ การจัดทำปะการังเทียมแบบพื้นบ้าน แต่ทางนายอำเภอหนองจิกในสมัยนั้นไม่เห็นด้วยเพราะเข้าใจว่าเป็นการทิ้งขยะในทะเลแต่ต่อมาได้มีการติดต่อและเชิญผู้ว่าราชการจังหวัดมาเป็นประธานในการจัดทำซึ่งปะการังเทียมแบบพื้นบ้าน หลังจากออกไปวางซึ่งได้ไม่นาน ซึ่งปะการังเทียมแบบพื้นบ้านที่ไปวางร่วมกับผู้ว่าราชการจังหวัดปัตตานีก็ถูกฉวยในทำลายจนหมด

จากผลที่เกิดขึ้นทำให้ชาวบ้านเริ่มมีการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงสัตว์น้ำ รวมทั้งรายได้และค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นจากการทำการประมงและสรุปข้อมูลเสนอต่อผู้ว่าราชการจังหวัดปัตตานี ซึ่งผู้ว่าราชการจังหวัดปัตตานีก็เข้าใจและได้มีโครงการจัดทำปะการังเทียมแบบพื้นบ้านร่วมกับชาวบ้าน แต่เมื่อถึงฤดูมรสุมสัตว์น้ำเริ่มมีมากขึ้น อวนรุนก็เข้ามาอีก ชาวบ้านก็ได้เข้าพบผู้ว่าราชการจังหวัดปัตตานีอีกครั้ง และเสนอว่าการทำซึ่งปะการังเทียมอย่างเดียวไม่สามารถแก้ปัญหานี้ได้ จะต้องมีการลาดตระเวนและตรวจจับด้วย ผู้ว่าราชการจังหวัดปัตตานีก็เห็นด้วยและได้ส่งเจ้าหน้าที่เข้ามาในหมู่บ้าน เพื่อร่วมกันตรวจจับร่วมกับชาวบ้าน ซึ่งตอนนี้เรืออวนรุนก็ลดน้อยลง แต่ต่อมาการออกตรวจจับน้อยลงทำให้เรืออวนรุนสามารถออกทำการประมงได้ดังเดิม หลังจากนั้นทางชมรมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีได้พยายามผลักดันให้มีการยกเลิกการทำการประมงอวนรุนในจังหวัดปัตตานีโดยการทำความเข้าใจและบอกเล่าเรื่องราวให้บุคคลภายนอกได้รับรู้เพื่อเป็นการหาเพื่อน และได้มีการประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์เรื่องห้ามใช้เครื่องมืออวนรุนประกอบกับเรือยนต์ทำการประมงในท้องที่จังหวัดปัตตานี ลงวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2541 ซึ่งประกาศ ฉบับนี้ไม่มีแผนที่แนบท้ายประกาศ ส่งผลให้การบังคับใช้กฎหมายไม่สามารถบังคับใช้ได้จริงจัง ประกอบกับทางผู้ประกอบการอวนรุนได้มีการขอผ่อนผันการบังคับใช้กฎหมายไปอีก 2 ปี ทางชาวประมงพื้นบ้านก็ยอมรับเงื่อนไขนั้น เพราะคิดว่าหลังจากที่มีการผ่อนผันไปแล้ว 2 ปี เรืออวนรุนคงจะไม่มีในพื้นที่จังหวัดปัตตานี แต่เมื่อเวลาผ่านไป 2 ปี ชาวประมงพื้นบ้านก็ได้มีการทวงถามสัญญากับทางจังหวัดปัตตานี แต่ก็ไม่ได้คำตอบที่ชัดเจน จากเหตุการณ์ครั้งนั้นนำไปสู่การชุมนุมอย่างสงบของชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีที่หน้าศาลากลางจังหวัดปัตตานี โดยการชุมนุมในครั้งนี้ได้มีรัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ลงมาเจรจาและทำบันทึกข้อตกลงร่วมกันระหว่างชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี จากข้อตกลงที่ได้ทำร่วมกันก็ไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ เรืออวนรุนก็ยังลักลอบทำการประมงอยู่การลาดตระเวนเฝ้าระวังก็ไม่ได้ทำอย่างต่อเนื่องหลังจากนั้นชาวประมงพื้นบ้านจังหวัด

ปัตตานีได้มีการผลักดันอย่างต่อเนื่องและได้มีการประสานงานกับหน่วยงานภาครัฐ ภาคประชาสังคม ต่าง ๆ เพื่อนำไปสู่การบังคับใช้กฎหมายอย่างจริงจัง

- ปัญหาการกัดเซาะพื้นที่ชายฝั่ง บ้านตันหยงเปาว์

หมู่บ้านตันหยงเปาว์เป็นพื้นที่หนึ่งที่มีปัญหาเรื่องการกัดเซาะชายฝั่งทะเลเกิดขึ้นมาอย่างต่อเนื่อง ประมาณ 5 ปีที่ผ่านมา และทวีความรุนแรงขึ้นเรื่อย ๆ โดยแต่ละปีชายหาดจะถูกกัดเซาะไปประมาณ 10-15 เมตร โดยสาเหตุของการกัดเซาะชายฝั่งเกิดจากการสร้างเขื่อนกั้นทราย เพื่อแก้ไขปัญหาลูกคลองปิดส่งผลให้เกิดการกักทรายและทำให้พื้นที่ด้านหลังเขื่อนถูกกัดเซาะอย่างรุนแรงรวมทั้งคลื่นลม และกระแสน้ำที่มีความรุนแรงยิ่งขึ้น ซึ่งปัญหาดังกล่าวยังอยู่ในระหว่างการปรึกษาหารือร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ เพื่อนำไปสู่การแก้ไขปัญหาต่อไป (คอเลาะ สะอะ, 2554: 24-25)

5) กลุ่มและเครือข่ายในชุมชน

■ กลุ่มอาชีพในชุมชน

ในหมู่บ้านตันหยงเปาว์มีกลุ่มและองค์กรต่างๆ หลากหลาย ซึ่งจัดตั้งกลุ่มขึ้นเพื่อแก้ไขปัญหาต่างๆ ในหมู่บ้าน รวมถึงการสร้างอาชีพ รายได้และความสัมพันธ์ของคนในชุมชนให้เกิดขึ้น ได้แก่

- สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี



ภาพที่ 4.8 : ภาพการดำเนินกิจกรรมขององค์กรชุมชน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2556

สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี เป็นการรวมตัวของพี่น้องชาวประมงพื้นบ้านที่อาศัยอยู่ตามแนวชายฝั่งทะเลจังหวัดปัตตานี ตั้งแต่อำเภอหนองจิก , อำเภอเมือง, อำเภอ ยะหริ่ง, อำเภอปะนาเระ, อำเภอสาขุนี และอำเภอไม้แก่น ตั้งแต่ปี 2536 และในปี 2548 โดยได้มีการจดทะเบียนเป็นองค์กรนิติ

บุคคลในนาม “สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี” และได้มีการรวมกลุ่มกันขึ้นเพื่อดำเนินกิจกรรมต่างๆ ทั้งในด้านการแก้ไขปัญหาความเสื่อมโทรมของทรัพยากรท้องทะเล ในกิจกรรมด้านการพัฒนากลุ่มชาวประมงพื้นบ้าน ด้านการพัฒนากลุ่มสตรี ด้านการพัฒนากลุ่มเยาวชน และการประสานความร่วมมือกับหน่วยงาน องค์กรต่างๆ การดำเนินกิจกรรมของสมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี โดยมุ่งเน้นการดำเนินงานเพื่อแก้ไขปัญหาของชุมชนชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี ซึ่งรูปแบบของกิจกรรมสามารถจำแนกได้เป็น 3 ประเภท หลัก ๆ ด้วยกันคือ

1) การอนุรักษ์และฟื้นฟูทรัพยากรชายฝั่ง เป็นหัวใจหลักของการดำเนินกิจกรรมเพื่อตอบสนองต่อการแก้ปัญหาที่เรื้อรังมานานของชุมชนประกอบไปด้วย

1.1) กิจกรรมการจัดสร้างแหล่งอาศัยสัตว์ทะเล การจัดทำซั้งปะการังเทียมแบบพื้นบ้าน เพื่อเป็นแหล่งอนุบาลสัตว์น้ำต่าง ๆ เป็นต้น

1.2) การเพิ่มปริมาณและความหลากหลายของทรัพยากร โดยการปล่อยพันธุ์สัตว์น้ำ

1.3) กิจกรรมด้านการป้องกันและปราบปรามการทำลายทรัพยากรชายฝั่ง จะเป็นการผลักดันให้มีการบังคับใช้ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง ห้ามใช้เครื่องมืออวนรุนประกอบเรือยนต์ทำการประมงในพื้นที่บางแห่ง ฉบับลงวันที่ 17 กรกฎาคม พ.ศ. 2546 ให้มีการบังคับใช้อย่างเป็นจริง นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมในด้านการป้องปรามการกระทำผิดกฎหมายประมงต่าง ๆ โดยการประสานความร่วมมือระหว่างองค์กรชุมชนกับหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องออกลาดตระเวนเฝ้าระวังชายฝั่งทะเล

- กลุ่มเลี้ยงหอยแมลงภู่



ภาพที่ 4.9 : ภาพกลุ่มเลี้ยงหอยแมลงภู่

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2556

การเลี้ยงหอยแมลงภู่มืเป็นอาชีพเสริมของชาวบ้านในชุมชน หลังจากทีชาวบ้านพบว่า บริเวณแนวเสาคอนกรีตที่ปักเพื่อชะลอการกัดเซาะชายฝั่งนั้นมีหอยแมลงภู่มากอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งสามารถสร้างรายได้เสริมให้กับชุมชนอีกทางหนึ่ง

- กลุ่มเลี้ยงปูน้ำม



ภาพที่ 4.10 : ภาพกลุ่มเพาะเลี้ยงปูน้ำม

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2556

การส่งเสริมอาชีพการเพาะเลี้ยงปูน้ำมเป็นกิจกรรมที่มุ่งไปสู่การแก้ปัญหาคความยากจนของชุมชน ให้ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น จากการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชนและเพื่อเพิ่มมูลค่าของทรัพยากรและใช้ทรัพยากรอย่างรู้คุณค่ารวมทั้งจัดการทรัพยากรอย่างยั่งยืนนอกจากนั้นยังสามารถเป็นแหล่งเรียนรู้การเลี้ยงปูน้ำมของจังหวัดปัตตานีอีกด้วย

- กลุ่มเลี้ยงปลากระพงขาวในกระชัง



ภาพที่ 4.11: ภาพกลุ่มเลี้ยงปลากระพงขาวในกระชัง

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2556

เป็นการรวมตัวกันของอาสาสมัครชาวบ้านในการดูแลอนุรักษ์ทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง ร่วมกันเลี้ยงปลากะพงขาวในกระชังเพื่อเป็นการสร้างอาชีพเสริมและรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน

- กลุ่มถักอวน/ซ่อมอวน



ภาพที่ 4.12: ภาพกลุ่มถักอวนและซ่อมอวน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2556

กลุ่มถักอวนเป็นอาชีพหลักของกลุ่มแม่บ้านในชุมชนมาอย่างยาวนาน เป็นการนำด้ายแดงมา ถักร้อยกับเนื้ออวน ก่อนที่จะนำไปประกอบท่อนและตะกั่ว ซึ่งอาชีพนี้เป็นทักษะความสามารถของคนใน ชุมชนที่มีการสืบทอดต่อกันมา

(2) ข้อมูลพื้นฐานของหมู่บ้านกำปงบูดี หมู่ 1 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี

หมู่บ้านกำปงบูดีเป็นชุมชนที่มีลักษณะพื้นที่ทางกายภาพอยู่ติดกับทะเล ทำให้ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพประมงพื้นบ้านเป็นหลัก ซึ่งเครื่องมือประมงที่นิยมใช้ในปัจจุบัน คือ อวนปู, อวนกุ้ง, อวนปลากระบอก, อวนปลาทรายและลอบหมึก โดยมีลักษณะคล้ายคลึงกับชุมชนปาตาดูดี ที่มีภูมิปัญญาใน การถักอวนซึ่งเป็นทั้งอาชีพเสริมและอาชีพหลักของชุมชน ทำให้ชุมชนเลือกใช้เครื่องมือประมงพื้นบ้านที่ ประดิษฐ์ขึ้นใช้เองเพราะมีความเกี่ยวข้องกับลักษณะทางกายภาพและบริบทของพื้นที่ รวมทั้งสามารถ ประหยัดค่าใช้จ่ายในการซื้ออวนสำเร็จรูปได้อีกด้วย

ชุมชนชาวประมงพื้นบ้านข้างต้นนั้น เป็นชุมชนที่อยู่ในพื้นที่อำเภอปัตตานี จึงทำให้มีบริบทและ วิธีการประกอบอาชีพที่คล้ายคลึงกับชุมชนอื่นๆ ในพื้นที่เป้าหมายโครงการ โดยมีพาหนะหลักที่ใช้ในการทำ ประมงพื้นบ้าน คือ เรือกอและท้ายตัดขนาดเล็กติดเครื่องยนต์ ซึ่งเป็นเรือที่ใช้ประกอบการในจังหวัดปัตตานี นี้ แบ่งได้เป็น 3 ประเภท

- เรือที่ใช้เครื่องยนต์แบบหางยาวขนาดกลาง มีความยาวของเรือ 8-12 เมตร เป็นเรือที่มีขนาดใหญ่กว่าเรือประเภทอื่น ใช้เครื่องยนต์ขนาดกำลัง 10-15 แรงม้า วางตรงบริเวณท้ายเรือ จะบังคับทิศทางโดยใช้หางเสือและใบพัด เรือประเภทนี้จะทำประมงที่ห่างออกไปจากชายฝั่ง ชาวประมงนิยมใช้เรือประเภทนี้ในการทำอวนลาก อวนล้อมปลาหมึก

- เรือที่ใช้เครื่องยนต์แบบหางยาวขนาดเล็ก เป็นเรือที่มีการใช้งานเป็นจำนวนมากเนื่องจากมีขนาดเล็กไม่ใหญ่ ประหยัดน้ำมัน มีความคล่องตัว เหมาะแก่การจับสัตว์น้ำในอ่าว เรือมีความยาวประมาณ 7-10 เมตร เครื่องยนต์มีขนาดกำลัง 6-9 แรงม้า ชาวประมงนิยมใช้เรือประเภทนี้ในการทำอวนลอยกึ่ง อวนลอยปลาบอก อวนลอยปลาทราย

- เรือพายหรือเรือแจว มีขนาดคล้ายกับเรือหางยาวขนาดเล็กแต่จะมีขนาดเล็กกว่าแต่ไม่มีเครื่องยนต์ จะใช้เรือพายหรือแจว ส่วนใหญ่ชาวประมงจะใช้เรือประเภทนี้จับสัตว์น้ำบริเวณชายฝั่ง มีมากในบริเวณอ่าวปัตตานี บริเวณที่ชาวประมงนิยมออกไปประกอบประมงจับสัตว์น้ำในอ่าว บริเวณที่อยู่ปากแม่น้ำสายต่างๆที่ไหลลงสู่อ่าวปัตตานี โดยเฉพาะปากน้ำยะหริ่ง และบริเวณป่าชายเลนรอบๆอ่าวปัตตานี

ในด้านเครื่องมือประมงที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน ประกอบด้วย

ปูกะกือเต หรืออวนปู เป็นเครื่องมือที่ชาวประมงพื้นบ้านนิยมใช้กันมาก ส่วนมากชาวบ้านจะมีอวนปูใช้คนละ 10 -20 ฟัน แต่ก็ก็มีบางคนที่มียาวปูไว้ใช้ถึง 25- 30 ฟัน แต่ละฟันมีความยาวประมาณ 40 เมตร ในการออกไปวางอวนแต่ละครั้ง ชาวบ้านจะนำไปประมาณ 10 -20 ฟัน แบ่งอวนออกเป็น ช่วงๆ หรือ หัว แต่ละหัวประกอบด้วยอวน 2-5 ฟัน เพื่อความสะดวกต่อการวาง โดยแต่ละหัวจะใช้ทุ่นถ่วงให้อวนจมและมีไม้ปักยึดให้อวนตั้งอยู่กับที่ เรียงรายยาวไปตามทิศทางกระแสน้ำ ชาวบ้านวางอวนปูในอ่าวได้เกือบตลอดปี ในอ่าวจะเริ่มมีปูตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์/มีนาคม- ตุลาคม/พฤศจิกายน แต่จะมีมากในช่วงเดือนมิถุนายน – ตุลาคม การจับปูในช่วงเดือนข้างขึ้น จะได้ปูตัวเล็กเนื้อน้อย ขณะที่ปูที่จับได้ในช่วงข้างแรมหรือเดือนมืด จะมีเนื้อแน่นกว่าและบางครั้งมีไข่เต็มท้อง

ปูกะอูเต หรือ อวนลอยกึ่ง เป็นเครื่องมืออีกชนิดที่ชาวบ้านรอบอ่าวนิยมใช้กันมาก เช่น หมู่บ้านบูดี ตะโละสมิแล ตะโละกาโปร์ ปาดานูดี ดันหยงลูโละ แหลมนกค้าย เพราะเป็นเครื่องมือที่มีประสิทธิภาพในการจับสัตว์น้ำประเภทหนึ่ง ส่วนใหญ่ชาวบ้านจะมีทั้งอวนปูและอวนกึ่ง โดยจะใช้อวนลอยกึ่ง 2ชนิด คือ อวนลอยกึ่ง 3 ชั้น เป็นอวนไนล่อน และอวนลอยกึ่ง 1 ชั้น เป็นอวนเอ็น แต่ส่วนใหญ่จะนิยมใช้อวนลอยกึ่ง 3 ชั้นมากกว่า ปกติชาวบ้านจะมีการวางอวนกันได้ตั้งเดือนมกราคม/กุมภาพันธ์ – ตุลาคม/

พฤศจิกายน(ประมาณ 10 -11 เดือน) แต่กึ่งจะมีมากในช่วงเดือน มีนาคม-เมษายน- สิงหาคม บางคนจะวาง
อวนกึ่งอย่างเดียว บางคนจะวางอวนกึ่งสลับกับอวนปลากระบอกและอวนปู ซึ่งขึ้นอยู่กับความชุกชุมของ
สัตว์น้ำแต่ละแห่ง ความชุกชุมของกึ่งในบริเวณอ่าว ซึ่งขึ้นอยู่กับสภาพน้ำทำให้ชาวบ้านต้องปรับเปลี่ยนการ
วางกึ่งในแต่ละช่วงเวลาแตกต่างกันไป

ปูกะบือลานะ หรือ อวนปลากระบอก เป็นอวนชนิดหนึ่งที่ชาวบ้านรอบอ่าวมีการใช้และนิยม
ใช้อวนปลากระบอก 3 ชั้น โดยลักษณะทั่วไปของอวน คล้ายคลึงกับอวน 3 ชั้นชนิดอื่น แต่อาจจะแตกต่าง
กันตรงที่ขนาดตาอวน และชนิดของวัสดุที่ใช้ทำเนื้ออวน อวนผืนหนึ่งจะมีความยาว 10 เมตร เวลาใช้
ชาวบ้านจะนำอวน 2-3 ผืนมาผูกติดกัน ที่อวนแต่ละผืนจะมีทุ่นลอยและทุ่นจมตามความเหมาะสมของ
บริเวณที่จะวาง ชาวบ้านสามารถวางอวนปลากระบอกได้ตลอดทั้งปี ยกเว้นยกฤดูที่มีคลื่นลม แต่
ปลากระบอกจะมีมากในช่วงเดือนมีนาคม – สิงหาคม

งาเอ หรือ เบ็ดตก เป็นเครื่องมือขนาดเล็กและพกพาได้สะดวก เบ็ดตกสามารถใช้ได้ทุกที่ คนใช้
เบ็ดจะต้องมีลูกกึ่งหรือปลาขนาดเล็กใช้ทำเหยื่อ โดยจะนิยมตกในช่วงเช้า ทักยะความชำนาญเรื่องตำแหน่ง
และความรู้เรื่องน้ำขึ้นลง มีความสำคัญมากต่อปริมาณปลาที่จะตกได้ในแต่ละวัน ปลาที่ได้จากการวางเบ็ด
ส่วนใหญ่จะเป็นปลาดุกทะเล ปลากดทะเล และปลากระเบน

ขาเปหรือจมวก มี 2 ชนิดที่ชาวบ้านนิยมใช้ คือ จมวกแทงกึ่งและจมวกแทงปลา ชาวบ้านใช้
จมวกกันในตอนกลางคืน นิยมใช้มากในช่วงมีนาคม – เมษายน บริเวณที่ใช้เป็นน้ำตื้นและใสพที่จะ
มองเห็นตัวปลาและกึ่ง

ปิโตหรือไขปูดำ เป็นเครื่องมือที่ชาวประมงพื้นบ้านใช้ได้ตลอดทั้งปี แต่จะใช้มากในช่วงเดือน
มิถุนายน – พฤศจิกายน การใช้ต้องดูน้ำขึ้นลงด้วยและจะวางกันในเวลาน้ำกำลังขึ้น เพราะปูดำจะออกจากรู
ของมันมาหากิน เหยื่อที่ใช้คือ ปลากระเบน หอย ปลากดทะเล จะทำกันไม่ค่อยมากนัก ปูดำที่นำมาขายส่วน
ใหญ่เป็นปูที่ติดมากับอวนและใช้ตะขอเกี่ยวปู (วัฒนา สุกันสีล, 2543)

(3) ข้อมูลพื้นฐานของบ้านตะโละสะมิแล หมู่ 2 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี

3.1) ประวัติหมู่บ้าน

บ้านตะโละสะมิแล หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมโพธิ์ อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี หมู่บ้านนี้เพิ่งแยก
ออกมาจากบ้านบูดี (หมู่ที่ 1) ในปัจจุบัน เมื่อปี พ.ศ.2524 เมื่อแยกหมู่บ้านแล้วได้ตั้งชื่อบ้านตามที่เล่าสืบต่อ
กันถึงประวัติหมู่บ้านว่า เดิมที่ชุมชนนี้ เป็นชายฝั่งทะเลที่มีสัตว์ทะเลชุกชุมมาก โดยเฉพาะปลาดุกทะเลมี

มากมายทำให้ราษฎรชุมชนนี้ ทำมาหากินอย่างอุดมสมบูรณ์ เมื่อมีการแบ่งหมู่บ้านอาศัย ได้ตั้งชื่อหมู่บ้าน ตามที่เล่าต่อกันมาคือบ้านตะโละสะมิแล หรือชาวบ้านเรียกว่า อ่าวปลาตุก(คำว่าตะโละแปลว่าอ่าว) จัดตั้ง ปี พ.ศ.2524 จัดตั้ง/แยกมาจาก บ้านบุติ หมู่ที่ 1 ตำบลแหลมโพธิ์ อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี

3.2) สภาพทั่วไป

บ้านตะโละสะมิแล หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมโพธิ์ อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี อยู่ห่างจากที่ว่าการ อำเภอยะหริ่งประมาณ 18 กิโลเมตร ที่ตั้งของหมู่บ้านเป็นแหลมยื่นออกไปในอ่าวไทย เลียบตรงข้ามชายฝั่ง ปัตตานี ประมาณ 30 กิโลเมตร มีทะเลล้อมรอบทั้งสองด้านและมีเนื้อที่ทั้งหมด 983 ไร่ พื้นที่ทำการเกษตร 15 ไร่

อาณาเขต

ทิศเหนือ จด บ้าน อ่าวไทย

ทิศใต้ จด บ้าน อ่าวบางปู (ทะเลใน)

ทิศตะวันออก จด บ้าน คาโต๊ะ หมู่ที่ 4 ตำบลแหลมโพธิ์

ทิศตะวันตก จด บ้าน กำปงบุติ , ปาตาบุติ หมู่ที่ 1 , 3 ตำบลแหลมโพธิ์

3.3) การประกอบอาชีพ

ในด้านการประกอบอาชีพ หมู่บ้านตะโละสะมิแลเป็นชุมชนที่ด้านหน้าอยู่ชนาบข้างอ่าวปัตตานี และอีกด้านเป็นทะเลอ่าวไทย โดยในอ่าวปัตตานีเป็นแหล่งทรัพยากรที่อุดมสมบูรณ์มาก ในอดีตเป็นแหล่ง ทรัพยากรเป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์น้ำวัยอ่อน ซึ่งลักษณะความอุดมสมบูรณ์ดังกล่าว ทำให้ชาวบ้านใน ชุมชนเลือกประกอบอาชีพทำการประมงแบบพื้นบ้าน การประกอบอาชีพจะใช้เครื่องมือประมงประเภท ต่าง ๆ ดังนี้

อวนลอยกุ้ง ภาษามลายูเรียกว่า *ปูกะอูแด* เป็นเครื่องมือประมงชนิดที่ได้รับความนิยมในการใช้ มากที่สุดของชุมชน ตัวอวนจะมีความกว้างประมาณ 70 เซนติเมตร และมีความยาวประมาณ 100-150 เมตร ลึก 105 เมตร โดยทั่วไปจะใช้อวนประมาณ 10 ฟัน เพื่อประกอบเป็นอวน 1 หัว ชาวบ้านจะออกไปวางอวน ในเวลาเช้ามืด โดยใช้ลูกเรือ 1-2 คน การวางอวน คือ อวนจะถูกวางในแนวตั้งฉาก แล้วปล่อยให้ลอยตาม กระแสน้ำพัดเคลื่อนไปข้างหน้าเพื่อให้สัตว์น้ำติดอวนก่อนจะทำการกู้อวนขึ้นมา

อวนปู ภาษามลายูเรียกว่า *ปูกะกือแด* จัดอยู่ในประเภทอวนจมความยาวประมาณ 30-60 เมตรต่อ ฟัน ขนาดความกว้างของหน้าอวนประมาณ 25 ตารางเมตรหรือประมาณ 120-150 เซนติเมตร โดยทั่วไปอวน

ชนิดนี้จะใช้กับเรือประมงขนาดเล็กที่มีความยาวประมาณ 5-6 เมตร ชาวบ้านจะออกไปทำการวางอวนในช่วงเวลาประมาณ 10.00-13.00 น. ทั้งนี้ขึ้นกับลักษณะของกระแสน้ำและกระแสนลม เริ่มจากวางอวนโดยปักหลักในบริเวณนั้น แล้วปล่อยทุ่นลอยสัญลักษณ์ในน้ำ ก่อนที่จะวางอวนลงไปจนวันรุ่งขึ้นชาวบ้านจะไปกู้อวนและกลับมาหมู่บ้านเพื่อทำการปลดทุ่นและสัตว์น้ำอื่นๆ ซึ่งในขั้นตอนนี้จะมีการใช้แรงงานแม่บ้านและลูกหลานหรือเพื่อนบ้านมาช่วยกัน

อวนล้อมปลากระบอกกระทุ้งน้ำ ใช้เรือยนต์ขนาดเล็ก 1X6 เมตร เครื่องยนต์ 8-11 แรงม้า แรงงาน 1-2 คน โดยจะใช้เวลาจับทั้งวันทั้งคืน เมื่อชาวประมงแล่นเรือออกไปแล้วพบฝูงปลากระบอกจะปล่อยอวนล้อมเป็นวงกลม 1.3 ชั้น แล้วแล่นเรือเพื่อเข้าไปกระทุ้งน้ำในอวนที่ล้อมเป็นวง เพื่อให้ปลาตกใจว่ายไปติดอวน ระดับน้ำที่เป็นพื้นที่ในการล้อมลึก 1-2 เมตร

เบ็ดราว ภาษามลายูเรียกว่า *ตาสีกาเอ* เป็นหนึ่งในเครื่องมือการจับสัตว์น้ำที่มีรูปแบบอย่างง่าย ๆ ประกอบขึ้นเป็นเครื่องมือได้ไม่ยากลักษณะเบ็ดราวจะประกอบด้วยเบ็ดหลายๆ อันผูกเชือกเอ็นติดกับเชือกหลัก เบ็ดราวมีอายุการใช้งานค่อนข้างนาน สามารถจะวางที่ใดก็ได้ที่มีฝูงปลาชุกชุม เบ็ดราวจัดว่าเป็นเครื่องมือที่จำเป็นต้องใช้เหยื่อล่อสำหรับการจับปลา เหยื่อล่อส่วนใหญ่จะเป็นพวกลูกกุ้ง

การวางเบ็ดราวใช้คนประมาณ 1-2 คน โดยมีอุปกรณ์ คือ เชือกเอ็นเบอร์ 70 เอาไว้ผูกตาเบ็ดความยาวประมาณ 500-600 เมตร ใช้เหยื่อเป็นไส้เดือนทะเล หอย กุ้ง ปลาหมึก ปลาที่จับได้จะเป็นปลาดุกทะเล เรือที่ใช้วางเบ็ดราวเป็นเรือขนาด 1X7 เมตร เครื่องยนต์ 6-7 แรงม้า

ระวะหรือซี่ปัสกุง เป็นเครื่องมือจับปลาที่ใช้คนในการรุน เพื่อให้สัตว์น้ำเข้าถูงอวน ความกว้างประมาณ 1.5 เมตร ความยาวจากปากระวะถึงถูงอวนประมาณ 3-4 เมตร ใช้เรือขนาดยาว 5-6 เมตร กว้าง 1 เมตร ใช้ลูกเรือ 1-2 คนต่อลำ ความลึกของน้ำในการรุนประมาณ 1-1.5 เมตร

แห เรียกว่า *ชาลอ* ในภาษามลายู เป็นเครื่องมือประมงชนิดหนึ่งที่ใช้งานกัน โดยแหจะเป็นเครื่องมือเสริมในหลายครอบครัว เนื่องจากราคาถูกและสามารถนำมาทำประมงในทุกพื้นที่ได้ ยกเว้นบริเวณที่มีเศษไม้หรือเศษสวะอื่นๆ เพราะแหอาจเสียหายได้ แหเป็นเครื่องประมงที่ไม่มีความซับซ้อนมากนัก ชาวบ้านเพียงนำแหติดตัวไปยังบริเวณที่มีสัตว์น้ำชุกชุมก่อนที่จะทำการเหวี่ยงแหลงไปในบริเวณที่ต้องการ แล้วดึงขึ้นปลดสัตว์น้ำที่จับได้ แต่สำหรับการจับปลากระบอก ชาวบ้านจะสังเกตฝูงปลาก่อนที่จะทำการเหวี่ยงแหแต่ละครั้ง

3.4) สภาพปัญหา

ปัญหาที่ชาวประมงพื้นบ้านบ้านตะโละสมิแลประสบอยู่ คือ

- **ด้านเศรษฐกิจ**

ปัจจุบันคนในพื้นที่อพยพแรงงานไปทำงานนอกพื้นที่ ส่วนใหญ่ทำงานต่างประเทศ (มาเลเซีย) และจะต้องมีการจัดตั้งกลุ่มเพื่อส่งเสริมอาชีพและขอสนับสนุนงบประมาณจากภาครัฐและการตลาดในพื้นที่ การดำรงชีวิตในครอบครัวยังมีปัญหาหนี้สิน รายได้ไม่พอกับรายจ่าย ใช้จ่ายฟุ่มเฟือย จะต้องสนับสนุนในเรื่องของการประหยัดและการออม อยู่อย่างพอเพียง

ปัญหาการทำมาหากิน คนในพื้นที่มีอาชีพหลักในการทำประมงพื้นบ้าน ซึ่งปัจจุบันยังมีปัญหาในเรื่องของอวนรุน/อวนลาก และปัญหาพันธุ์ปลาลดน้อยลง ประกอบกับน้ำมันมีราคาแพงขึ้น ซึ่งอาจมีผลกระทบกับชาวประมงบ้างพอสมควร ภาครัฐควรให้การสนับสนุนงบประมาณต่าง ๆ เช่น สนับสนุนเครื่องยนต์ในการทำประมง หรือจัดตั้งสหกรณ์การประมง

การจัดสวัสดิการในชุมชนยังไม่มีสวัสดิการในการดูแลผู้ด้อยโอกาส มีการสนับสนุนจาก อบต. แต่ไม่ทั่วถึง จึงขอรับการสนับสนุนจากภาครัฐเข้ามาช่วยเหลือ และให้โอกาสในต่อ ๆ ไป

- **ด้านสังคม**

การดำรงชีวิตในครัวเรือน มีการช่วยเหลือกัน เอื้อเฟื้อ เผื่อแผ่ มีการร่วมกันทำกิจกรรมทางสังคม ประเด็นปัญหาทางสังคม คือ ความร่วมมือของคนในชุมชนส่วนใหญ่ ยังมีบ้างที่ไม่ให้ความร่วมมือ อาจเกิดจากความไม่เข้าใจ หรือความไม่ชัดเจนในผู้นำต่าง ๆ แต่ก็อยู่ด้วยความสามัคคีกันปรองดองกันมากกว่า

ปัญหาอบายมุข ส่วนใหญ่จะเป็นในเรื่องของคนในครัวเรือนยังสูบบุหรี่ และการลักเล็กขโมยน้อย ยังมีบ้าง ผู้ปกครองจะต้องเอาใจใส่ต่อบุตรหลาน และให้มาตรการทางศาสนาเข้ามาเกี่ยวข้อง

- **การเมือง การปกครอง**

ในชุมชนมีการประชุมรับฟังความคิดเห็นของประชาชนแบบประชาธิปไตย ร่วมกันแสดงความคิดเห็น ระหว่างผู้นำ และประชาชนในหมู่บ้าน ทุกคนจะยึดความสามัคคี เป็นสำคัญ และยังขาดงบประมาณในการทำกิจกรรมการพัฒนาด้านต่างๆ (คอเลาะ สะอะ, 2554: 19 -20)

3.5) กลุ่มและเครือข่ายในชุมชน

- ชมรมชาวประมงพื้นบ้านตะโละสมิแล



- กลุ่มเลี้ยงปลากะพงขาวในกระชัง



- กลุ่มเลี้ยงปูน้ำ



- การแปรรูปสัตว์น้ำ



(4) ข้อมูลพื้นฐานบ้านปาดานูดี ม.3 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี

4.1) ประวัติหมู่บ้าน

ปาดานูดี เป็นชื่อหมู่บ้านชาวประมงพื้นบ้านแห่งหนึ่ง ตั้งอยู่บริเวณปลายแหลมตาชี ในเขต ตำบลแหลมโพธิ์ อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี ปาดานูดี เป็นภาษามลายูท้องถิ่น โดยคำว่า “ปาดานู” แปลว่า ชายหาด และคำว่า “นูดี” แปลว่า ดันโพธิ์ทะเล ปาดานูดีจึงมีความหมายถึงชายหาดที่มีต้นโพธิ์ทะเล ซึ่งในอดีตนั้นบริเวณพื้นที่ดังกล่าวมีต้นโพธิ์ทะเลอยู่เป็นจำนวนมาก

หมู่บ้านนี้แยกออกมาจากบ้านนูดี (หมู่ที่ 1 ในปัจจุบัน) เมื่อ พ.ศ.2526 เมื่อแยกแล้ว ตั้งชื่อหมู่บ้านตามลักษณะภูมิประเทศ ที่ปรากฏ คือ มีลักษณะเป็นแหลมยื่นออกไปในทะเลและที่ปลายแหลมมีต้นโพธิ์ต้นใหญ่ขึ้นอยู่ ตอนที่หมู่บ้านเดิมก็ชื่อว่า บ้านนูดี ซึ่งมาจากคำติดปากที่ชาวบ้านเรียก เพราะคำว่านูดี แปลว่าต้นโพธิ์ เมื่อแยกหมู่บ้านออกมาจึงยังคงใช้ชื่อตามความหมาย (คอเลาะ สะอะ, 2554: 1)

4.2) สภาพทั่วไป

ที่ตั้งของหมู่บ้านเป็นแหลมยื่นออกไปในอ่าวไทย เลียบตรงข้ามชายฝั่งปัตตานี ประมาณ 30 กิโลเมตร มีทะเลล้อมรอบทั้งสองด้าน บ้านปาดานูดี มีทะเลล้อมรอบ โดยทั่วไปจะมี 2 ฤดู คือ ฤดูร้อน และ ฤดูฝน และมีเนื้อที่ทั้งหมด 3,425 ไร่

อาณาเขต

ทิศเหนือ จด บ้าน อ่าวไทย

ทิศใต้ จด บ้าน กำปงนูดี หมู่ที่ 1 ตำบลแหลมโพธิ์

ทิศตะวันออก จด บ้าน ตะโละสะมิแล หมู่ที่ 2 ตำบลตะโละกาโปร์

ทิศตะวันตก จด บ้าน กำปงนูดีและอ่าวไทย หมู่ที่ 1 ตำบลแหลมโพธิ์

4.3) การประกอบอาชีพ

หมู่บ้านปาดานูดีเป็นชุมชนที่มีลักษณะที่อยู่ขนานข้างเป็นอ่าวปัตตานีและอีกด้านเป็นอ่าวไทย โดยในอ่าวเป็นแหล่งที่อุดมสมบูรณ์มาก ในอดีตเป็นแหล่งหาลูกทะเล เป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์น้ำวัยอ่อน ซึ่งลักษณะความอุดมสมบูรณ์ดังกล่าว ทำให้ชาวบ้านในชุมชนเลือกประกอบอาชีพทำการประมงพื้นบ้าน การประกอบอาชีพจะใช้เครื่องมือประมงประเภทต่างๆ ดังนี้

- อวนลอยกุ้ง 3 ชั้น ใช้จับสัตว์น้ำประเภทกุ้งแชบ๊วย ช่วงเดือนตุลาคม ,เดือนมกราคมถึงเดือนมีนาคม คือ ช่วงมรสุม 1 เดือน และหลังมรสุม 3 เดือน ชาวประมงพื้นบ้านจะใช้เครื่องมือชนิดนี้ ซึ่งอวนชนิดนี้จะใช้วางในบริเวณน้ำลึกไม่เกิน 8 เมตร ซึ่งเป็นเขตชายฝั่ง

- อวนจมปู หรือภาษามลายูท้องถิ่นเรียกว่า “ปูกะกือแด” ลักษณะธรรมชาติของปูม้าจะอาศัยอยู่ในน้ำลึก อาศัยอยู่รวมกับตัวอื่น ๆ แต่ไม่ถึงกับอยู่รวมกันเป็นฝูงใหญ่ แต่จะกระจายกันไปในบริเวณใกล้เคียงกัน กินปลาและลูกปลาเป็นอาหาร เครื่องมืออวนจมปูใช้ในบริเวณน้ำลึก 2 – 7 วา ระยะห่างจากฝั่ง 1 – 5 กิโลเมตร วิธีการวางอวนจะวางตามกระแสน้ำและจะวางช่วงเวลาที่น้ำใส เพราะช่วงน้ำใสปูจะติดอวน เพราะธรรมชาติของปูจะเคลื่อนไหวตลอดเวลา ชาวประมงพื้นบ้านจะใช้เครื่องมือชนิดนี้ในช่วงเดือนเมษายน – กันยายน การวางอวนจะต้องมีธงเป็นเครื่องมือ และต้องมีก้อนหินถ่วงปลายอวนทั้ง 2 ด้าน เพื่อให้พัดไปตามกระแสน้ำไปทับกับอวนของผู้อื่น อวนชนิดนี้จะวางอยู่กับที่ติดกับหน้าดิน

- อวนปลา เป็นอวนที่ใช้จับปลากระบอกและปลาทราย โดยอวนชนิดนี้จะนิยมวางในอ่าวปัตตานี เพราะบริเวณดังกล่าวเป็นดินโคลนและเป็นแหล่งอาหารที่สมบูรณ์ โดยปลากระบอกจะกินกุ้งเคย ตะไคร้น้ำ แพลงตอนเป็นอาหารและปลาชนิดนี้จะชอบอยู่กันเป็นฝูง

- เบ็ดราว ภาษามลายูเรียกว่า ตาลีกาเอ บางแห่งเรียกเบ็ดราวปลาอินทรี เป็นหนึ่งในเครื่องมือการจับสัตว์น้ำที่มีรูปแบบอย่างง่าย ๆ ประกอบขึ้นเป็นเครื่องมือได้ไม่ยากลักษณะเบ็ดราวจะประกอบด้วยเบ็ดหลายๆ อันผูกเชือกเอ็นติดกับเชือกหลัก เบ็ดราวมีอายุการใช้งานค่อนข้างนาน สามารถจะวางที่ใดก็ได้ที่มีฝูงปลาชุม เบ็ดราวจัดว่าเป็นเครื่องมือที่จำเป็นต้องใช้หือล่อสำหรับการจับปลา หือล่อส่วนใหญ่จะเป็นพวกลูกกุ้ง สามารถทำได้ทั้งกลางวันและกลางคืน แต่ส่วนใหญ่จะวางในช่วงเช้ามืด

การวางเบ็ดราวใช้คนประมาณ 1-2 คน โดยมีอุปกรณ์ คือ เชือกเอ็นเบอร์ 70 เอาไว้ผูกตาเบ็ด ความยาวประมาณ 500-600 เมตร ใช้หือเป็นไส้เดือนทะเล หอย กุ้ง ปลาหมึก ปลาที่จับได้จะเป็นปลาคูทะเล เรือที่ใช้วางเบ็ดราวเป็นเรือขนาด 1X7 เมตร เครื่องยนต์ 6-7 แรงม้า

4.4) สภาพปัญหา

ปัญหาที่ชาวประมงพื้นบ้านบ้านปาตานุติประสบก็ไม่ได้แตกต่างจากหมู่บ้านอื่น ๆ ที่มีพื้นที่ติดชายฝั่งทะเล คือปัญหาการทำลายทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งจากเครื่องมือประมงที่มีประสิทธิภาพในการทำลายสูงอย่างเช่น อวนรุน อวนรุนเป็นเครื่องมือที่เกิดขึ้นมานานแล้ว โดยชาวบ้านได้มีการรวมกลุ่มกันในการแก้ไขปัญหาอย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่การใช้กำลัง การออกไปยิง หลังจากนั้นชาวบ้านก็รู้สึกว่าการที่ใช้

อยู่ไม่ได้ผลจึงหาวิธีการใหม่ ๆ ก็คือ การรวมกลุ่มกับชาวประมงพื้นบ้านในพื้นที่อื่น ๆ ที่มีปัญหาเหมือนกัน ร่วมกันแก้ไขปัญหา โดยมีการประสานกับหน่วยงานภาครัฐ เพื่อให้มีการบังคับใช้กฎหมายอย่างจริงจังโดยมีการออกลาดตระเวนและตรวจจับเรือประมงที่กระทำผิดกฎหมายร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ แต่ปัญหาดังกล่าวก็ไม่สามารถที่จะแก้ไขได้เพราะเมื่อชาวประมงพื้นบ้านออกไปลาดตระเวนและตรวจจับ เรือประมงที่กระทำผิดกฎหมายก็ไม่ออกทำการประมง แต่ถ้าเมื่อใดชาวประมงพื้นบ้านไม่ได้ออกลาดตระเวน เรือเหล่านั้นก็จะออกทำการประมงทันที ซึ่งปัญหาก็ไม่สามารถคลี่คลายเท่าใดนัก จนระยะหลังชาวประมงพื้นบ้านบ้านปาตาบูติได้มีการร่วมกับเครือข่ายชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีในการผลักดันในระดับนโยบาย ทำให้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้มีการประกาศกระทรวงขึ้นมาฉบับหนึ่ง คือ ห้ามมิให้ใช้เครื่องมืออวนรุนประกอบกับเรือยนต์ในพื้นที่บางแห่ง ลงวันที่ 17 กรกฎาคม 2546 ซึ่งประกาศดังกล่าวก็ได้มีผลบังคับใช้แต่ก็ยังมียู่อวนรุนในยังลักลอบทำการประมงอยู่ ในทางกฎหมายเรืออวนรุนไม่สามารถทำการประมงในพื้นที่จังหวัดปัตตานีได้ และข้อค้อยของกฎหมายประมง คือ ต้องจับในขณะที่ทำการประมงทำให้เรือประมงอวนรุนที่ออกทำการประมงอยู่เมื่อเห็นเรือตรวจการณ์ชายฝั่งออกลาดตระเวนก็จะยกคันรุนทำให้เจ้าหน้าที่ไม่สามารถจับกุมได้ (คอเลาะ สะอะ, 2554: 13)

4.5) กลุ่มและเครือข่ายในชุมชน

- กลุ่มผู้ทำการประมงชายฝั่งและแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมง เช่น กะปิ บูด ปลาแห้ง ปลาเค็ม ข้าวเกรียบปลา
- กลุ่มผู้ประกอบการค้า ผู้รับซื้อสัตว์น้ำ ร้านค้าในหมู่บ้าน ผู้ค้าเร่ ขายอาหาร ตัวแทนจำหน่ายสินค้าที่มาจากภายนอก
- กลุ่มแรงงานรับจ้าง กลุ่มรับจ้างเย็บอวน รับจ้างที่สะพานปลา กรรมกรทั่วไปทำงานต่างประเทศ โดยเฉพาะมาเลเซีย
- กลุ่มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเพื่อขาย
- ทำเกษตร ควบคู่กับอาชีพอื่นๆ เช่น กลุ่มวิชาชีพต่างๆ เช่น ช่างต่อเรือ ซึ่งในหมู่บ้านชาวประมงนั้นจะมีช่างทำเรือเกือบทุกหมู่บ้าน
- ช่างวาดลายเรือ ภาษามลายูเรียกว่า *ซอแบะ* ช่างวาดลายเรือในหมู่บ้าน สี่ที่ใช้ในการทาเรือและวาดลวดลายคือสีน้ำมัน ค่าจ้างในการวาดแต่ละลำถ้าหากเป็นเรือขนาดเล็กประมาณ 2,500-3,000 บาท

เรือลำใหญ่ประมาณ 4,000-6,000 บาท ใช้เวลาไม่เท่ากันคือ เรือลำเล็กจะใช้เวลาประมาณ 5-7 วัน ส่วนลำใหญ่ประมาณ 14-15 วัน

4.1.3 ข้อมูลทั่วไปของชุมชน

เนื่องจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี มีลักษณะที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ และมีลักษณะพื้นที่ทางกายภาพอยู่ติดกับทะเล ทำให้ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำการประมงแบบพื้นบ้านเป็นหลัก มีการใช้ภูมิปัญญาชุมชนในการดำเนินชีวิตและประกอบอาชีพ ทำให้วิถีชีวิตและการปฏิบัติมีความคล้ายคลึงกันในด้านต่างๆ คือ

4.1.3.1 ความเชื่อและการนับถือศาสนา

ชาวประมงพื้นบ้านส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลาม มีระบบคุณค่าและความเชื่อในการจัดการทรัพยากรทางทะเลซึ่งเป็นทรัพยากรส่วนร่วมที่ใช้ร่วมกัน ที่มีพื้นฐานความเชื่อทางศาสนา ความเคารพต่อส่วนร่วม เคารพต่อเพื่อนมนุษย์ และใช้ทรัพยากรเพื่อการยังชีพอย่างยั่งยืน โดยชุมชนเป็นแหล่งในการเผยแพร่ วิถีชีวิตการเป็นชาวประมงที่ดี โดยการยึดหลักคำสอนตามศาสนาใช้ในการประกอบอาชีพโดยการไม่เบียดเบียนกัน มีการพึ่งพาอาศัยกัน

ความเชื่อทางศาสนา ชุมชนชาวประมงพื้นบ้านจะยึดมั่นในความเชื่อตามหลักศาสนาอิสลาม เกี่ยวกับการจัดการทรัพยากร (คลมบรรจง บากา, 2533 อ้างถึงใน ปิยะ กิจถาวร, 2543) ที่ว่า

“อัลลอฮ์ (พระผู้เป็นเจ้า) ทรงบันดาลทุกสิ่งบนผืนแผ่นดินและมีความเชื่อกันว่า สรรพสิ่งที่อัลลอฮ์ ประทานให้ ล้วนแล้วแต่เพื่อคุณประโยชน์แก่มนุษย์ทั้งสิ้น อัลลอฮ์ยังประทานสติปัญญาและกำลังความสามารถแก่มนุษย์ มนุษย์ต้องทำงานเพื่อให้ได้ทรัพย์สินทั้งหลาย และต้องรับผิดชอบในกิจการต่างๆ ของเขา ทั้งต่ออัลลอฮ์ และต่อเพื่อนมนุษย์ด้วยกัน”

คำสอนที่ว่า “ทรัพยากรในโลกนี้เป็นขององค์อัลลอฮ์ การนำทรัพยากร ดังกล่าวมาใช้จะต้องใช้อย่างคุ้มค่า และไม่ทำให้ผู้อื่นเดือดร้อน” ซึ่งเจตนาของคำสอนดังกล่าวก็ต้องการให้มีการใช้ทรัพยากรทุกอย่างที่มีบนโลก ทั้งทรัพยากรบนบกและในท้องทะเลอย่างคุ้มค่า ไม่ทิ้งขว้าง รวมทั้งการใช้ทรัพยากรดังกล่าวจะต้องไม่ทำให้ผู้อื่นเดือดร้อนอีกด้วย ซึ่งหลักคำสอนนี้ผู้นำทางศาสนาในชุมชน จะเป็นผู้ถ่ายทอดคำสอนดังกล่าวไปยังสมาชิกในชุมชน และนำไปสู่การอธิบายกรณีการทำการประมงอวนรุน ซึ่งเป็นปัญหาหลักของชุมชนว่า ผู้ทำการประมงอวนรุนเป็น ผู้ทำผิดตามหลักศาสนา หรือเป็นคนบาปในทางศาสนาอิสลามนั่นเอง ทั้งนี้เพราะเครื่องมือประมงอวนรุนจะมีการกวาดต้อนเอาสัตว์น้ำทุกประเภทและทุกขนาดไป

ด้วยการใช้เครื่องมือประมงที่มีเทคโนโลยีสูงเข้ามาช่วย ซึ่งทรัพยากรที่กวาดต้อนไปนี้บางประเภทยังเป็นเพียงลูกสัตว์น้ำวัยอ่อนที่ยังไม่มีโอกาสเจริญเติบโต ซึ่งเมื่อจับสัตว์น้ำเหล่านี้ไปแล้วก็นำไปขายอย่างไม่มีราคา ในส่วนของชาวประมงพื้นบ้านในชุมชนมองว่าหากปล่อยให้สัตว์น้ำวัยอ่อนเหล่านี้เจริญเติบโตต่อไปได้ ก็จะเป็นการเพิ่มมูลค่าของสัตว์น้ำได้ รวมทั้งเป็นการเปิดโอกาสให้สัตว์น้ำเหล่านี้ได้ขยายพันธุ์ต่อไปด้วย

หลักคำสอนดังกล่าวได้ถูกถ่ายทอดมาจากคนรุ่นแล้วรุ่นเล่า มาจนถึงปัจจุบันนี้และเป็นหลักคำสอนที่ส่งผลให้สมาชิกในชุมชนนี้ไม่มีการใช้เครื่องมือประมงแบบอวนรุนอีกเลยในปัจจุบัน ทั้งๆที่ในอดีตเคยมีสมาชิกในชุมชนใช้เครื่องมืออวนรุนประมาณ 9 ราย แต่ได้มีมาตรการทางสังคมเข้ามาควบคุมแทรกแซงจนต้องเปลี่ยนไปใช้เครื่องมือประมงประเภทอื่นในที่สุด

หลักการจ่ายชะกาด ชะกาดในที่นี้คือบทบัญญัติหนึ่งของบุคคลที่นับถือศาสนาอิสลามจะต้องปฏิบัติตาม คือ เงินบริจาคของผู้ที่มีรายได้ถึงเกณฑ์ที่ตั้งไว้ จะต้องนำเงินส่วนหนึ่งไปบริจาค เพื่อช่วยเหลือผู้คนที่เป็ผู้ยากไร้ ผู้ทำนุบำรุงศาสนา เด็กกำพร้า ผู้เป็นหนี้สินอันเกิดจากการเผยแพร่ศาสนา ผู้รับศาสนา ผู้ทำสงครามศาสนาและผู้พลัดถิ่น ซึ่งหลักคำสอนดังกล่าวมีอิทธิพลให้ชาวประมงพื้นบ้านในชุมชน ไม่มุ่งสะสมทรัพย์สินมากนักหรือหากสะสมก็จะรู้จักแบ่งปันให้กับผู้อื่นที่มีความเดือดร้อน เป็นการขัดเกล่าที่ทำให้สมาชิกรู้จัก “การให้” กับบุคคลอื่นๆ เช่นหากมีสมาชิกในชุมชนออกไปทำการประมงในทะเลแล้วสามารถจับสัตว์น้ำได้เป็นจำนวนมาก ในขณะที่สมาชิกคนอื่น ๆ ไม่สามารถจับสัตว์น้ำได้เลยในวันเดียวกันนั้น เมื่อกลับมาสู่ชุมชนมีการพูดคุยบอกเล่า แลกเปลี่ยนกัน สมาชิกคนที่สามารถจับสัตว์น้ำได้ก็จะยินดีบอกแหล่งของทรัพยากรว่าตนเองไปจับสัตว์น้ำมาจากบริเวณใด มีการใช้เทคนิคใดช่วยบ้าง โดยไม่มีการปิดบังหรือบิดเบือน ข้อมูลของตนเอง ซึ่งสมาชิกคนอื่น ๆ ก็จะออกไปทำการประมงในบริเวณดังกล่าวบ้างในวันถัดไป

หลักการถือศีลอด การถือศีลอดในศาสนาอิสลามมีเจตนาเพื่อจะฝึกความอดทนให้กับศาสนิกชนให้รู้จักอดทนต่อความหิวโหย ให้เรียนรู้ถึงความหิวโหยของผู้ที่ยากไร้ ไม่มีจะกิน ซึ่งจะนำไปสู่ความเข้าใจกับกลุ่มคนที่ด้อยโอกาสกว่าและรู้จักแบ่งปันให้กับผู้อื่นบ้าง ชาวประมงพื้นบ้านในชุมชนแห่งนี้ได้สะท้อนให้เห็นถึงความอดทนอย่างยิ่งใหญ่ นอกเหนือจากการออกทำการประมงในท้องทะเลที่ต้องเผชิญกับคลื่นลม ความร้อนจากแสงแดด และความไม่แน่นอนของธรรมชาติแล้ว ยังสะท้อนให้เห็นถึงความอดทนเมื่อเผชิญกับปัญหาทรัพยากรชายฝั่งเสื่อมโทรมจากการรุกรานเข้ามาทำการประมงด้วยเครื่องมืออวนรุน เป็นความอดทนที่ยาวนานร่วม 20 ปี รวมทั้ง อดทนที่จะร่วมกันคลี่คลายปัญหาไปทีละเล็กละน้อย ทั้งนี้อาจจะเนื่องมาจากหลักคิดของชาวบ้านที่มีความศรัทธาต่อองค์อัลลอฮ์ที่อาจจะกำลังทดสอบความอดทนและความ

พยายามของชาวบ้านอยู่ ก็ได้ จึงทำให้สมาชิกในชุมชนอยู่และร่วมกันแก้ปัญหาอย่างมีความหวังและกำลังใจมาโดยตลอด

นอกจากนี้การถือศีลอดยังเป็นการประกอบศาสนกิจที่เจตนาให้คนทุกคนมีความเสมอภาคเท่าเทียมกันไม่ว่าจะรวยหรือจนก็อยู่ภายใต้กฎเกณฑ์เดียวกันต้องอดอาหารเช่นเดียวกัน ซึ่งในส่วนของ การดำรงชีวิตของชาวประมงพื้นบ้านที่ได้สะท้อนให้เห็นว่าเมื่อชาวประมงทุกคนนำเรือของตนเองออกสู่ท้องทะเล พวกเขาต่างอยู่ภายใต้ท้องฟ้าและท้องทะเลเดียวกันอย่างเสมอภาค พวกเขาจะได้ทรัพยากรกลับมา มากหรือน้อยก็เป็นไปตามพระประสงค์ของพระเจ้าที่เป็นเจ้าที่ทรงประทานมาให้

หลักคำสอนทางศาสนาอิสลามดังกล่าวข้างต้นสะท้อนให้เห็นถึงพลังของความศรัทธาของสมาชิกในชุมชนที่มีต่อพระเจ้าของตนเอง เป็นพลังความศรัทธาที่ครอบคลุมชีวิตของชาวบ้านในทุกมิติ ไม่ใช่เพียงความเชื่อ ความศรัทธา จากหลักคำสอนเท่านั้น แต่เป็นความเชื่อในอำนาจขององค์อัลลอฮ์ที่ว่าพระเจ้าเป็นผู้สร้างทุกสิ่งทุกอย่างในโลกนี้ขึ้นมา ความเป็นไปของสิ่งต่าง ๆ ดังกล่าวขึ้นอยู่กับอำนาจของพระเจ้าที่จะลด บันดาลให้เป็นไป (สุวิมล พิริยธนาลัย, 2546: 182-184)

4.1.3.2 ความสัมพันธ์ของคนในชุมชน

การดำรงชีวิตของชาวประมงพื้นบ้านมีความเป็นอยู่ที่เรียบง่าย มีการพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกันจะเห็นได้จากถ้ามีเรือประมงของชาวบ้านคนใดเสียในระหว่างการออกทะเลหรือมีอุปสรรคเจมรสมุมก็จะช่วยเหลือกันโดยไม่คิดค่าแรงใด ๆ ทั้งสินและถ้ามีปัญหาเกิดขึ้นในชุมชนก็จะมีการรวมกลุ่มพูดคุยถึงปัญหา และพยายามหาทางแก้ไขปัญหาร่วมกัน การดำรงชีวิตจะมีความเคร่งครัดในหลักศาสนา ความสัมพันธ์ระหว่างเยาวชนกับผู้ใหญ่ในหมู่บ้านจะเป็นการให้ความเคารพนับถือ เชื่อฟังผู้ใหญ่ ด้านการประกอบอาชีพในครอบครัวก็มีการแบ่งงานกันทำ คือ ผู้ชายออกเรือ ผู้หญิงเป็นแม่บ้าน แต่บางครั้งครัวผู้หญิงจะออกไปช่วยทำประมงด้วย ถือเป็นการช่วยเหลือกันในครอบครัว เวลาว่างก็จะมีการพูดคุยกันที่ร้านน้ำชา ซึ่งอาจจะเรียกได้ว่าเป็นศูนย์รวมของคนในหมู่บ้าน ในการพบปะพูดคุยถึงเรื่องราวต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น ส่วนการประกอบพิธีกรรมทางศาสนาก็ใช้มัสยิดเป็นศูนย์กลางและเป็นสถานที่ที่สามารถพบปะพูดคุยกันได้ในทุกวันศุกร์ เช่นกัน ชาวบ้านมีโอกาสได้รับรู้เรื่องราวของชุมชนได้จากการเข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ ของชุมชน รวมทั้งการเข้าร่วมพิธีกรรมทางศาสนา ด้านความสัมพันธ์ที่มีการพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกันระหว่างเจ้าของแพปลา กับชาวบ้าน คือ ถ้าชาวบ้านคนใดไม่มีเงินในการซื้อเครื่องมือในการทำประมงก็สามารถไปขอยืมจากเจ้าของแพปลาได้ โดยที่ไม่ต้องเสียดอกเบี้ย เมื่อไหร่มีเงินก็จะส่งคืน แต่เงื่อนไขของการยืมก็มีอยู่ว่าจะต้อง

นำสัตว์น้ำที่ได้ไปขายให้กับแพปลาที่ให้ยืมเงินมาและการขายสัตว์น้ำให้กับแพปลาที่มีในหมู่บ้านชาวบ้านก็จะขายให้กับเจ้าประจำไม่มีปัญหาในเรื่องความขัดแย้งในการแย่งชิงหรือตัดหน้ากันในการรับซื้อปลา เพราะเจ้าของแพปลาเป็นญาติพี่น้องกัน

ลักษณะความสัมพันธ์ทางสังคมที่สมานฉันท์และประสานประโยชน์ในการทำมาหากินจะเห็นได้ชัด ซึ่งเป็นการสะท้อนให้เห็นถึงจารีตชุมชนในการจับสัตว์น้ำ การแบ่งกันใช้เครื่องมือประมงที่เกิดขึ้นโดยธรรมชาติ มีกฎเกณฑ์และกติกาภายในชุมชนที่ไม่เบียดเบียนกันในการทำมาหากิน ลักษณะดังกล่าวเป็นเศรษฐกิจชุมชนที่เกิดขึ้นในสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติในขณะที่ทะเลยังอุดมสมบูรณ์ ตัวอย่างเช่นการใช้ทรัพยากรในลำคลอง “...ต่างคนต่างทำ ไม่แย่งกันทำ และไม่แย่งพื้นที่ทำกิน...” เครื่องมือที่ใช้จะมีไซปูแหกุ้ง และมีวนหมอมอซึ่งมาจากคนสงขลานำมาเผยแพร่ และมีวนชักกุ้ง ในการใช้ วนหมอมอจะหากินกันในคลอง ไซปูจะหากินริมคลองตามแนวป่าชายเลน

4.1.3.3 ต้นทุนทางสังคมของชุมชน

(1) ต้นทุนทางสังคมในเรื่องฐานทรัพยากร เช่น ป่าชายเลนรอบๆชุมชนซึ่งเป็นทรัพยากรที่มีคุณค่าและมีประโยชน์ต่อชุมชนมาก เช่น ป่าชายเลนจะช่วยเป็นแหล่งกักบังลมพายุ แหล่งอนุบาลสัตว์น้ำวัยอ่อน แหล่งอาหารของสัตว์น้ำและช่วยเพิ่มความหลากหลายของทรัพยากรสัตว์น้ำ ซึ่งส่งผลต่อการเพิ่มขึ้นของสัตว์น้ำ ทำให้ชุมชนสามารถจับสัตว์น้ำได้ในแต่ละวันเพิ่มขึ้น มีรายได้มากขึ้นและส่งผลต่อสภาพชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีของชาวบ้าน



ภาพที่ 4.13: การทำประมงบริเวณแนวป่าชายเลน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2556

(2) ต้นทุนทางสังคมในเรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการทรัพยากร

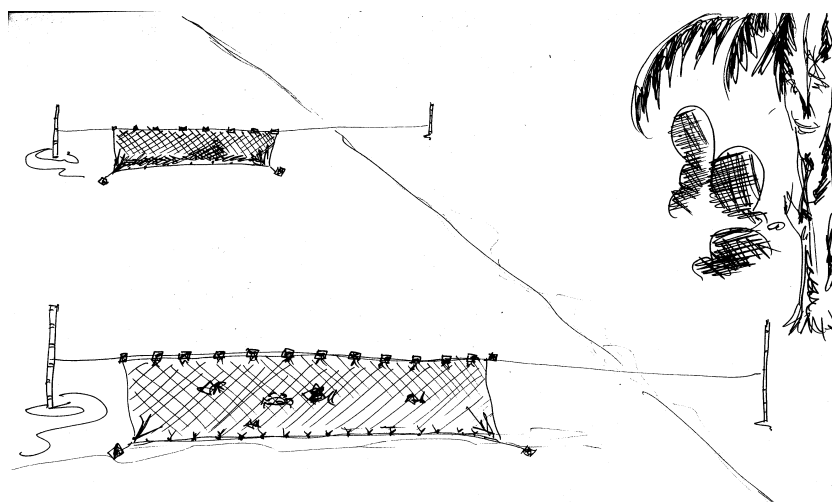
ภูมิปัญญาชุมชนเป็นสิ่งที่มีความสำคัญและอยู่กับชุมชนมาอย่างช้านาน ซึ่งจะมีผลต่อการประกอบอาชีพของชาวบ้านเนื่องจากชาวบ้านจะมีการเรียนรู้ภูมิปัญญาต่างๆ เพื่อนำมาใช้ในการประกอบอาชีพ เช่น ภูมิปัญญาในการประดิษฐ์เครื่องมือเพื่อจับสัตว์น้ำ โดยจะมีการจับสัตว์น้ำตามฤดูกาลและใช้เครื่องมืออวนจับสัตว์น้ำตามชนิดของสัตว์น้ำ และขนาดตาอวนก็จะมีการกำหนดอย่างชัดเจน ซึ่งมีขนาดตาอวนที่ใหญ่เพื่อการอนุรักษ์และปกป้องสัตว์น้ำวัยอ่อนเพื่อให้มีโอกาสเจริญเติบโตได้อีก นอกจากนี้ชุมชนยังมีภูมิปัญญาท้องถิ่นในเรื่องของการเรียนรู้ลักษณะทางกายภาพของชุมชน, การเรียนรู้เพื่อเตรียมรับมือกับภัยพิบัติของชุมชน ซึ่งเป็นสิ่งจำเป็นที่ชุมชนประมงพื้นบ้านจำเป็นต้องเรียนรู้เพราะการประกอบอาชีพจะต้องมีความเกี่ยวข้องและใช้ประโยชน์จากสภาพอากาศ เช่น การสังเกตสีของท้องฟ้าเพื่อแสดงถึงการชุมนุมของสัตว์น้ำบางชนิด



ภาพที่ 4.14 : เครื่องมือประมงพื้นบ้าน

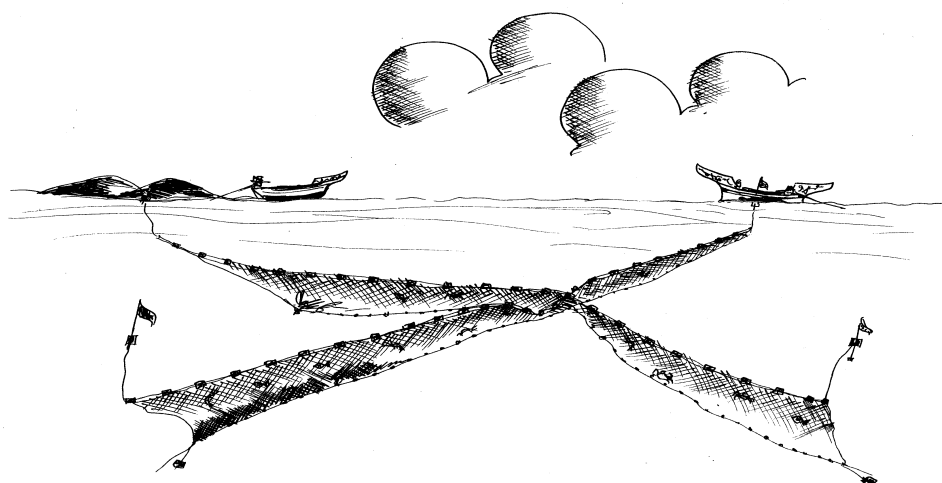
ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2556

(3) ต้นทุนทางสังคมในเรื่องการดำรงชีวิตและความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ การประกอบอาชีพประมงของชาวบ้านในชุมชนไม่สามารถประกอบอาชีพได้เพียงลำพังเนื่อง จากในการออกทะเลเพื่อไปจับสัตว์น้ำ ชาวประมงจะมีการถามไถ่พื้นที่ในการจับสัตว์น้ำจากเพื่อนบ้าน เพื่อไปวางอวนในบริเวณดังกล่าวโดยลักษณะการวางอวนของชาวบ้านจะวางอวนในบริเวณใกล้เคียงกันและจะใช้สิทธิการมาก่อนได้วางอวนก่อนโดยจะไม่แย่งพื้นที่วางอวนซึ่งทำให้เกิดปัญหาขึ้นในภายหลัง เช่น อวนทับกัน แต่ชาวบ้านจะมีการแบ่งพื้นที่ให้ผู้อื่นได้มีบริเวณในการวางอวนด้วย



ภาพที่ 4.15 : แนวการวางอวน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2546, (อ้างถึงใน สุวิมล พิริยธนาลัย, 2555 หน้า 176)



ภาพที่ 4.16 : ลักษณะการวางอวนทับกัน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2546, (อ้างถึงใน สุวิมล พิริยธนาลัย, 2555 หน้า 168)

นอกจากนี้แล้วความสามัคคีและความร่วมมือของชุมชนก็เป็นต้นทุนทางสังคมอีกประการหนึ่ง โดยชาวบ้านจะมีความสามัคคีและช่วยเหลือกันในการทำกิจกรรมต่างๆของชุมชน เช่น กิจกรรมการอนุรักษ์ และฟื้นฟูทรัพยากรสัตว์น้ำซึ่งไม่สามารถทำได้เพียงลำพังแต่ต้องอาศัยความร่วมมือกันของชุมชนเพื่อให้กิจกรรมบรรลุผลตามเป้าหมายที่กำหนดไว้



ภาพที่ 4.17: ความร่วมมือของชาวประมงพื้นบ้าน

ในชุมชน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัด

ปัตตานี, 2556

ในขณะเดียวกันเมื่อเพื่อนบ้านหรือผู้ที่ทำประมงในหมู่บ้านข้างเคียงเกิดเครื่องยนต์เสียหรือเรือจมในขณะไปออกทะเล ชาวประมงพื้นบ้านด้วยกันก็จะไม่นิ่งเฉยหรือไม่สนใจแต่จะให้การช่วยเหลืออย่างเต็มที่โดยการช่วยซ่อมเครื่องยนต์ การลากเรือเข้าสู่ฝั่ง หรือแม้กระทั่งในขณะวางอวน เมื่อวนเกิดสูญหายหรือถูกเรือขนาดใหญ่ เช่น เรืออวนรุน เรืออวนลาก ลากอวนไป ชาวบ้านก็จะมีการบอกต่อกันในกรณีที่อวนสูญหายเนื่องจากอวนทับกัน ชาวบ้านก็จะมีการเจรจาตกลงกันเอง โดยจะมีการแบ่งสัดส่วนน้ำที่ได้มาและมีการชดเชยอวนคืนให้กับผู้ที่เสียหาย แต่ในกรณีที่เครื่องมือถูกเรืออวนลาก ลากไปชาวบ้านจะเจ้าของอวนเองก็จะพยายามติดต่อเจ้าของเรือเมื่อมาเจรจาตกลงให้มีการชดเชยความเสียหายที่เกิดขึ้น

นอกจากนั้นแล้วความเป็นชุมชนประมงพื้นบ้านที่ได้ผ่านปัญหาอุปสรรคในการประกอบอาชีพมากมายทำให้ชาวบ้านมีความเข้าใจต่อสภาพความลำบากของพี่น้องชาวประมงพื้นบ้านด้วยกัน ก็ให้การช่วยเหลือผู้ที่ลำบากกว่า เช่น ครอบครัวชาวประมงพื้นบ้านที่มีฐานะยากจน ไม่มีทุนในการสร้างเครื่องมือและเรือ ชาวบ้านก็จะให้การช่วยเหลือโดยการรับไปเป็นลูกเรือเพื่อให้เขามีโอกาสมีรายได้และมีความรู้ในการทำประมงและสามารถสร้างอาชีพเป็นของตนเองได้ในอนาคต และขณะเดียวกันในชุมชน

ถึงแม้จะมีการจับสัตว์น้ำเพื่อขายเป็นหลักและเพื่อยังชีพบ้างเป็นบางส่วนแต่ชาวบ้านก็จะมีการแบ่งปันสัตว์น้ำที่จับได้ให้กับครอบครัวที่ไม่ได้ประกอบอาชีพประมงหรือครอบครัวที่ยากจน โดยไม่ได้หวังผลประโยชน์ใด ๆ เลย

(4) ต้นทุนทางคมในด้านปราชญ์ชาวบ้าน



ภาพที่ 4.18 : ผู้อาวุโสของชุมชน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2556

ชุมชนประมงพื้นบ้านบ้านในในพื้นที่เป้าหมายได้มีการก่อตั้งมาเป็นเวลาช้านาน โดยจะมีผู้อาวุโสของชุมชนที่ถือได้ว่าเป็นครูภูมิปัญญาของชุมชนเนื่องจากเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในเรื่องต่าง ๆ มาก่อน และมีการต่อสู้เพื่อความอยู่รอดของลูกหลานประมงพื้นบ้านมาอย่างยาวนานทำให้ผู้อาวุโสจึงเป็นผู้ที่ชุมชนให้การนับถือ ยกย่อง ซึ่งในการประกอบอาชีพของชุมชนนั้นเมื่อประสบปัญหาที่ไม่เคยเกิดขึ้นกับชุมชนในยุคปัจจุบันก็จะมีการไปขอคำปรึกษาและเรียนรู้การเผชิญหรือการแก้ไขปัญหาจากผู้อาวุโสของชุมชนที่ใช้ประสบการณ์ที่ผ่านมามีชีวิตในการให้บทเรียน คำสอนแก่คนรุ่นหลังได้เป็นอย่างดี

นอกจากชุมชนจะมีผู้อาวุโสซึ่งเป็นผู้รู้ของชุมชนแล้ว ก็ยังมีปราชญ์ชาวบ้านซึ่งเป็นผู้ที่มีความรู้และมีความชำนาญเกี่ยวกับวิถีชุมชน และการประกอบอาชีพของชุมชน ในการบอกต่อหรือให้ความรู้กับบุคคลอื่นเกี่ยวกับความเป็นชุมชนของตนเอง เช่น ความรู้ในเรื่องเครื่องมือในการประกอบอาชีพของชุมชนประมงพื้นบ้านว่าเป็นเครื่องมือทำมาหากินพร้อมๆ กับการอนุรักษ์ทรัพยากร ความถี่ในการจับสัตว์น้ำว่าในช่วงฤดูกาลใดไหนเป็นช่วงของสัตว์น้ำอะไร และการดูแลขณะเดินฟ้าอากาศก่อนไปทำการประมงซึ่งปราชญ์ชาวบ้านจะมีความรู้ ความชำนาญมากในเรื่องดังกล่าว



ภาพที่ 4.19 : ปราชญ์ชาวบ้าน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2556

(5) ต้นทุนทางคมในด้านองค์กรชุมชนที่เข้มแข็ง

การรวมกลุ่มเป็นการสร้างความเข้มแข็งให้กับองค์กรท้องถิ่นในการดำเนินกิจกรรมต่างๆ ของชุมชน เช่น การเกิดสมาคมชาวประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี ซึ่งเป็นองค์กรที่เข้ามาให้ความช่วยเหลือพี่น้องชาวประมงพื้นบ้านที่ประสบความเดือดร้อนในการประกอบอาชีพ และได้มีการเรียกร้องสิทธิและความยุติธรรมให้กับคนสู่พี่น้องชาวประมงพื้นบ้าน จากเดิมที่หน่วยงานของรัฐไม่ค่อยให้ความสำคัญกับปัญหาที่ชาวบ้านประสบมากนัก ในปัจจุบันทางราชการก็จะให้ความสนใจมากขึ้น

(6) ผู้นำชุมชน



ภาพที่ 4.20 : ผู้นำชุมชน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2556

ผู้นำชุมชนเป็นบุคคลที่มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์ในเรื่องต่างๆ ซึ่งเป็นที่ยอมรับของสาธารณชน และสามารถนำพาชาวบ้านไปในทางที่ดีได้ นอกจากนั้นยังเป็นแบบอย่างและที่ปรึกษาให้กับคนในชุมชนได้ ทั้งในเรื่องการประกอบอาชีพ การศึกษาและรายได้ของชุมชน ซึ่งชุมชนหรือสังคมจะดำเนินไปทางใดนั้นขึ้นอยู่กับผู้นำชุมชนเป็นสำคัญที่จะชี้นำทางให้กับชาวบ้าน เช่น หมู่บ้านต้นหยงเปาว์มีผู้นำชุมชนที่คำนึงถึงความเดือดร้อนของชุมชนและเห็นผลประโยชน์ส่วนรวมของชุมชนเป็นหลักก็มีความพยายามในการแก้ไขปัญหาความเดือดร้อนให้กับชาวบ้าน

4.2 การศึกษาดูงานเรื่อง ภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารทะเล

ทีมวิจัยได้มีการไปศึกษาดูงานภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารทะเลที่จังหวัดตรัง โดยมีเป้าหมายเพื่อสร้างการเรียนรู้ให้กับทีมวิจัยได้เห็นและรับทราบข้อเท็จจริงถึงภูมิปัญญาชุมชนในการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภท และกระบวนการเรียนรู้ภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารทะเล โดยทางทีมวิจัยสนใจศึกษาแลกเปลี่ยนในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาชุมชนในการแปรรูปอาหารทะเล และการปรับตัวของการแปรรูปอาหารทะเลในสถานการณ์สังคมปัจจุบันที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับการบริโภคอาหารทะเลที่สะอาด ปลอดภัย

4.2.1 ข้อมูลพื้นที่

ประวัติของตำบลบ่อหิน เล่ากันว่า มีบ่อน้ำอยู่แห่งหนึ่งที่เมื่อยามคลื่นซัดน้ำทะเลเข้าหาฝั่ง ความแรงของคลื่นทำให้น้ำทะเลเข้าไปในบ่อซึ่งเป็นบ่อน้ำที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ แต่ที่น้ำแปลกใจคือ เมื่อนำน้ำในบ่อไปใช้ ปรากฏว่าน้ำในบ่อดังกล่าวเป็นน้ำจืดและสามารถนำมาบริโภคได้ตลอดทั้งปี ชาวบ้านจึงเรียกบ่อน้ำดังกล่าวว่า บ่อหิน ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา ซึ่งยังปรากฏหลักฐานอยู่ในพื้นที่หมู่ 2 บ้านพรุจูด จนถึงปัจจุบัน

ตำบลบ่อหิน มี 9 หมู่บ้าน ประกอบด้วย

หมู่ที่ 1	บ้านบ่อหิน
หมู่ที่ 2	บ้านพรุจูด
หมู่ที่ 3	บ้านคูหน
หมู่ที่ 4	บ้านไสตันวา
หมู่ที่ 5	บ้านไร่ออก
หมู่ที่ 6	บ้านหัวหิน
หมู่ที่ 7	บ้านใหม่ – หุ้งโพธิ์

หมู่ที่ 8 บ้านโตะบัน

หมู่ที่ 9 บ้านปากคลอง

โดยสภาพพื้นที่ของตำบล มีทรัพยากรธรรมชาติทางทะเล ป่าไม้และภูเขา ที่อุดมสมบูรณ์ แต่กลุ่มหลังคาเรือนในแต่ละหมู่บ้าน ก็มีความใกล้เคียงกัน บ้างถูกกั้นด้วยคลอง บ้างถูกกั้นด้วยแนวเขา โดยมีประชากร จำนวน 6,725 คน จำนวนครัวเรือน 1,974 ครัวเรือน นับถือศาสนาพุทธประมาณ 70 เปอร์เซ็นต์ และศาสนาอิสลาม 30 เปอร์เซ็นต์

4.2.2 กระบวนการศึกษาดูงานในครั้งนี้มีขั้นตอนการดำเนินการดังนี้ คือ

4.2.2.1 การเตรียมความพร้อมในการศึกษาดูงาน

(1) การสำรวจชุมชนเป้าหมาย

การศึกษาดูงานในครั้งนี้ได้มีการพูดคุยและยกร่าง กฎเกณฑ์ในการคัดเลือกชุมชนเป้าหมายในการศึกษาดูงานในครั้งนี้ โดยกำหนดกฎเกณฑ์ครั้งนี้ คือ

- จะต้องเป็นชุมชนที่มีส่วนร่วมกับกิจกรรมของสมาคมอย่างต่อเนื่อง
- จะต้องเป็นชุมชนที่การดำเนินกิจกรรมที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการดูงานใน

ครั้งนี้ โดย มีเป้าหมายของกิจกรรมคือ “ภูมิปัญญาชุมชนในการแปรรูปอาหารทะเล”

จากผลการพูดคุยของทีมวิจัยและสมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีได้มีมติร่วมกันอย่างเป็นทางการหลังจากที่มีการพูดคุย ถกเถียงกัน ได้ข้อสรุปว่า ชุมชนที่ได้รับการคัดเลือก คือ ชุมชนที่อยู่รอบอ่าวปัตตานี เพราะเป็นชุมชนที่ได้เข้าร่วมกิจกรรมของสมาคมอย่างต่อเนื่อง เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้

(2) การกำหนดวัตถุประสงค์ของการศึกษาดูงาน

เพื่อให้มีความชัดเจนในการศึกษาดูงาน ทางโครงการได้มีการสร้างความเข้าใจและกำหนดวัตถุประสงค์ในการศึกษาดูงาน ดังนี้

- เพื่อแลกเปลี่ยนกระบวนการจัดการทรัพยากรชายฝั่งของชุมชน
- เพื่อศึกษาถึงการแปรรูปผลิตภัณฑ์หลากหลายประเภท
- เพื่อสร้างการเรียนรู้ให้กับทีมวิจัยได้เห็นและรับทราบข้อเท็จจริงถึงภูมิปัญญาชุมชนในการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภท
- เพื่อนำความรู้ที่ได้จากการศึกษาดูงานไปปรับใช้กับพื้นที่

การกำหนดวัตถุประสงค์ที่ชัดเจน เพื่อให้การศึกษาดูงานในครั้งนี้ มีแนวทางที่ชัดเจน ที่จะนำไปสู่การวางแผนที่ดี เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพที่ดี เหมาะสมกับการคัดเลือกพื้นที่ในการศึกษาดูงานรวมทั้งงบประมาณที่ได้ตั้งไว้

(3) การติดต่อประสานงานพื้นที่ที่จะไปศึกษาดูงาน

ทางโครงการวิจัยได้ประสานงานกับศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นอำเภอปัตตานีในการติดต่อประสานงานกับพื้นที่ที่จะไปศึกษาดูงาน โดยดูจากองค์ประกอบของสภาพทรัพยากรของชุมชน องค์การที่ได้ดำเนินกิจกรรมในชุมชน และระบบการจัดการทรัพยากรของชุมชน เป็นต้น และสิ่งที่สำคัญที่สุดคือ ความพร้อมและความต้องการของชุมชน ที่มีความต้องการในการเรียนรู้ร่วมกันของชุมชนที่จะไปศึกษาดูงาน

จากการสำรวจพื้นที่เป้าหมายในการศึกษาดูงานและการติดต่อประสานงานความพร้อมของพื้นที่ปรากฏว่า ทางโครงการวิจัย ได้คัดเลือกพื้นที่ศึกษาดูงาน คือ ต.บ่อหิน อ.ลิเกา จ.ตรัง เพราะเป็นพื้นที่ที่เหมาะสมกับวัตถุประสงค์ของการดูงาน และเป็นชุมชนประมงพื้นบ้านเหมือนกัน มีผลผลิตทางการประมงที่เหมือนกัน รวมทั้งมีภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรท้องทะเลและการแปรรูปอาหารที่ทะเล เช่นเดียวกับชุมชนประมงพื้นบ้านที่จังหวัดปัตตานี อาจ会有ความแตกต่างกันที่เทคนิควิธีการ เช่น พื้นที่จังหวัดตรังได้มีการนำเอารูปแบบที่เกิดจากการปรับใช้ความรู้สมัยใหม่มาหนุนเสริม คือ การตากปลาแห้งในโรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ ซึ่งพื้นที่ที่ศึกษาคิดว่าน่าจะมีการนำเอามาปรับใช้ความรู้เดิมและความรู้ใหม่ได้การนำและเป็นสถานที่ที่สามารถเดินทางไปได้สะดวก ระยะทางไม่ไกลมาก อีกทั้งสามารถไปศึกษาเรียนรู้ได้หลากหลายประเด็น รวมทั้งชุมชนมีความพร้อมในการต้อนรับกลุ่มองค์กรที่จะไปดูงานในพื้นที่

4.2.2.2 กระบวนการสร้างความเข้าใจกับกลุ่มเป้าหมายศึกษาดูงาน

(1) ประชุมสร้างความเข้าใจต่อเป้าหมายและวัตถุประสงค์ของการศึกษาดูงาน

ทางโครงการฯ ได้จัดประชุมชี้แจงและรับฟังความคิดเห็นในเรื่องวัตถุประสงค์ของการศึกษาดูงานกับกลุ่มเป้าหมายที่ได้ทำการคัดเลือกขึ้นมาและอาสาสมัครที่จะไปศึกษาดูงาน พร้อมกับพูดคุยกับครอบครัวเรียบร้อยแล้ว การประชุมชี้แจงวัตถุประสงค์ในการศึกษาดูงานเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายได้เข้าใจต่อวัตถุประสงค์ เป้าหมาย และภารกิจต่อไปหลังจากการดูงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายที่ไปศึกษาดูงานมีความเข้าใจที่ตรงกันและรับรู้เพื่อเตรียมความพร้อมของตนเองในการไปศึกษาดูงาน

การประชุมพูดคุยสามารถทำความเข้าใจให้ผู้เข้าร่วมพูดคุยในบางประเด็น เช่น ข้อมูลเบื้องต้นของหมู่บ้านที่จะไปศึกษาดูงาน วัตถุประสงค์ที่จะไปศึกษาดูงาน การแต่งตัวในการไปศึกษาดูงาน ในบางประเด็นทางโครงการ ได้ชี้แจงว่าเป็นข้อมูลที่อยู่ในพื้นที่ จำเป็นต้องศึกษาในพื้นที่จึงจะได้คำตอบ และให้ผู้ที่จะไปศึกษาดูงานเตรียมความพร้อมในประเด็นคำถามเพื่อให้คำตอบที่เป็นประโยชน์ต่อการศึกษาดูงานในครั้งนี้

(2) การกำหนดวันเวลา

ทางโครงการได้รับการยืนยันจากในพื้นที่ว่ามีความพร้อมที่จะให้ไปศึกษาดูงานในวันที่ 25 -28 ตุลาคม 2557 ทางโครงการวิจัยจึงได้ชี้แจงให้บุคคลที่ได้รับการคัดเลือกให้รู้ถึงวันเวลาในการไปศึกษาดูงานเพื่อให้ทุกคนมีการเตรียมความพร้อมในการไปศึกษาดูงาน

4.2.3 กระบวนการเรียนรู้จากการศึกษาดูงาน

ในการศึกษาดูงานในช่วงวันที่ 25 -28 ตุลาคม 2557 กลุ่มบุคคลที่ไปศึกษาดูงานได้รับความรู้เป็นอย่างมากโดยสามารถสรุปความรู้ที่ได้จากการศึกษาดูงานครั้งนี้ คือ

4.2.3.1 กลุ่มเป้าหมาย

ทีมวิจัยที่เป็นกลุ่มสตรีและชาวประมงพื้นบ้าน จำนวน 26 คน

4.2.3.2 ผลการศึกษาดูงานสามารถสรุปได้ดังนี้

(1) กลุ่มแปรรูปอาหารทะเล บ้านบ่อหิน หมู่ที่ 1 ต.บ่อหิน อ.สิเกา

"ปลาเค็ม" เป็นสินค้าที่ชาวบ้านในอำเภอสิเกา จังหวัดตรัง ได้ดำเนินการผลิตขึ้นมาเพื่อจำหน่ายมานานแล้ว เนื่องจากมีพื้นที่ตั้งอยู่ริมชายทะเล ทำให้อาชีพหลักของชาวบ้านใน "ตำบลบ่อหิน" ก็คือการทำประมง เวลาออกเรือได้ปลามาจำนวนมาก ก็จะมีการแปรรูปอาหารไว้กินนานๆ แต่วิธีการผลิต "ปลาเค็ม" ในอดีตนั้น ใช้การตากแดด ในที่โล่งแจ้ง ซึ่งบางครั้งจะมีแมลงวันมาตอมมากมาย ซึ่งดูไม่สะอาด ไม่ปลอดภัย ชาวบ้านจึงพยายามคิดค้นวิธีการต่างๆ จนมาได้ข้อสรุปที่วิธีการ "กางมุ้ง" หรือตาข่ายช่องขนาดเล็กมากคลุมแผงตากปลาเค็ม หลายคนจึงเรียกว่าปลาเค็มกางมุ้งในที่สุด



ภาพที่ 4.21: ภาพสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปและโรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์





ภาพที่ 4.22 : ภาพการตากปลาแห้งในโรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์และการตากแบบทางมุ้ง

ในการศึกษาดูงานครั้งนี้ คณะศึกษาดูงานได้มีโอกาสไปศึกษาเรียนรู้การทำปลาเค็ม ณ กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านบ่อหิน โดยมีนายวิศิษฐ์ ชูเสียงแจ้ว สมาชิกกลุ่มศิริวรรณ เป็นผู้แนะนำและอธิบายวิธีการทำปลาแห้ง สามารถสรุปได้ว่า

กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านบ่อหินมีสมาชิกจำนวน 10 คน โดยมี "นางศิริวรรณ ชูเสียงแจ้ว" เป็นประธานกลุ่ม และได้รับการเลือกให้เป็น 1 ตำบล 1 ผลิตภัณฑ์ หรือสินค้า OTOP ของตำบลบ่อหิน และยังเป็นแหล่งการเรียนรู้เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีไปยังกลุ่มแม่บ้านอื่นๆ อีกด้วย เนื่องจากได้มีการพัฒนากันมาอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งยังมีการผลิตที่เป็นเอกลักษณ์ของตัวเอง

วิธีการทำปลาแห้งมีดังนี้

ทางกลุ่มมีการรับซื้อปลาสดมาจากชาวประมงพื้นบ้าน ทั้งในจังหวัดตรัง และกระบี่ โดยปลาสดจะซื้อจะมีราคา กิโลกรัมละ 80 บาท ปลาอินทรีมีราคา กิโลกรัมละ 150 บาท ปลาตาโต มีราคา กิโลกรัมละ 23-25 บาท และปลากุเลา มีราคา กิโลกรัมละ 80-150 บาท ซึ่งขนาดที่นิยมนำมาใช้ก็คือ น้ำหนัก 2-14 กิโลกรัม

ส่วนผสมในการทำก็คือ (ปลาสดหนัก 10 กิโลกรัม ต่อเกลือป่นที่มีความละเอียดขนาดกลาง 1 กิโลกรัม)



ภาพที่ 4.23 : การสาธิตการผ่าปลาและล้างปลา

- เริ่มจากการล้างปลาด้วยน้ำให้สะอาดแล้วควักเอาไส้พุงปลาออก แล้วนำไปล้างอีกครั้ง
- นำปลาสดมาผ่า เพื่อให้สามารถคลุกกับเกลือได้เข้ากันดี โดยปลาสดหนัก 10 กิโลกรัม ต่อเกลือป่น 1 กิโลกรัม หมักไว้ 1 คืน
- หลังจากนั้นก็นำไปตากให้แห้ง โดยใช้เวลาประมาณ 1 คืน 1 วันสำหรับปลาตัวใหญ่นั้นอาจใช้เวลาหลายวัน

ในช่วงฤดูฝน อาจจะต้องหมักทิ้งไว้ถึง 2 วัน ก่อนที่จะนำออกไปตากแดดในมุ้งขนาดใหญ่ กว้าง 2 เมตร ยาว 9 เมตร ซึ่งสามารถจุปลาได้ 200 กิโลกรัม เพื่อมิให้แมลงวันตอม ประมาณ 1 วัน

ในการหมักปลาอัตราส่วนของน้ำและเกลือจะแตกต่างกันไป เช่น

- ปลาตาโต ใช้น้ำจำนวน 4 ลิตร เกลือ 3 ห่อ (ห่อละ 80 กรัม) ใช้เวลาหมัก 20 นาที
- ปลาหลังเขียว ใช้น้ำจำนวน 4 ลิตร เกลือ 2 ห่อ หรือ 160 กรัม ใช้เวลาหมัก 20 นาที

คุณศิริวรรณ ชูเสียงแจ้ว ประธานกลุ่ม บอกว่า เดือนหนึ่งๆ ทางกลุ่มจะใช้ปลาสดมาผลิตเป็นปลาเค็ม ประมาณ 3,000 กิโลกรัม และการนำมุ้งมาใช้นั้น จะช่วยให้ตากปลาได้ครั้งละมากๆ พร้อมทั้งยังออกแบบด้วยการนำผ้าเต็นท์มาคลุมทับด้านบนแทนหลังคา เพื่อให้สามารถเปิด-ปิดได้อย่างสะดวกเวลาฝนตก ไม่ต้องคอยวิ่งไปเก็บปลา หรือตากปลา กันตลอดทั้งวัน

การเก็บรักษาปลาแห้ง ต้องเก็บรักษาในตู้เย็น เพราะปลาที่นี้ไม่มีการใช้ยา ซึ่งหากไม่มีการแช่เย็นทำให้เป็นหนอนได้

สำหรับน้ำหนักของปลาหลังจากตากแห้งแล้ว ถ้าปลาสดมีน้ำหนัก 3 กิโลกรัม ก็จะเหลือปลาแห้ง 1 กิโลกรัมครึ่ง เพราะถ้าปลายังแห้งน้ำหนักก็จะยิ่งลด

ผลิตภัณฑ์ปลาแห้งของที่นี่มีหลายชนิด เช่น

- ปลาแห้งเขียว กิโลกรัมละ 180 บาท



- ปลาไส้ตัน กิโลกรัมละ 100 บาท

- ปลาแดดเดียว กิโลกรัมละ 150 บาท

- ก้างปลาจืดละ 60 บาท



- ปลาจวด



- ปลาทราย



- ปลาเสียด กิโลกรัมละ 200 บาท หากแต่นื้อ กิโลกรัมละ 240 บาท



โดยในขณะนี้กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลได้รับการสนับสนุนผู้ตากพลังงานแสงอาทิตย์ ซึ่งทางมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ได้ร่วมพัฒนากับกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ ซึ่งจะช่วยให้การตากปลามีความสะดวกยิ่งขึ้น ซึ่งมีประโยชน์ต่อกลุ่มเป็นอย่างมาก เพราะสามารถทำให้ปลาแห้งเร็วขึ้น อีกทั้งสามารถตากอาหารให้แห้งได้ในช่วงที่ฝนตก เพราะสามารถเก็บพลังงานไว้ได้ด้วย โดยตู่นี้จะใช้ระบบของลมเป่าเพื่อให้แห้งเร็วขึ้น อีกทั้งสามารถร่นระยะเวลาการตากให้น้อยลงอีกด้วย จากที่ต้องตากปลา 1 วัน ก็ใช้เวลาตากเพียงครึ่งวันเท่านั้น โดยตู้นี้ นอกจากใช้ตากปลาแล้ว ยังสามารถตากพริก และอาหารแห้งจำพวกอื่นๆ ได้อีกด้วย



ภาพที่ 4.24 : ภาพผู้ตากพลังงานแสงอาทิตย์เหมาะสำหรับการตากปลาในช่วงที่ฝนตก



ภาพที่ 4.25 : ภาพวิทยากรอธิบายการใช้ตะแกรงสำหรับตากปลาและวัตถุดิบอื่นๆ

การศึกษาเรื่องการทำปลาแห้งนั้นนับว่ามีประโยชน์ต่อคณะดูงานเป็นอย่างมาก เพราะในชุมชนเองมีการทำประมงเป็นทุนเดิมอยู่แล้ว ซึ่งมีทรัพยากรที่สามารถนำมาทำเป็นปลาแห้งเพื่อหารายได้เสริม รวมทั้งเป็นการหารูปแบบใหม่ๆ ในการทำผลิตภัณฑ์ปลาแห้งที่มีคุณภาพมากขึ้น

จากการศึกษาดูงานในครั้งนี้นั้น ทางคณะศึกษาได้มีการพูดคุยเพื่อสรุปประเด็นที่น่าสนใจ ดังนี้

จากปฏิบัติการที่ได้ดำเนินการพบว่ากลุ่มเป้าหมายให้ความสำคัญกับกระบวนการแปรรูปอาหารทะเล โดยเฉพาะการแปรรูปการทำปลาแห้งของชุมชนประมงพื้นบ้านที่ จ.ตรัง เป็นอย่างมาก โดยเฉพาะเทคนิคของการแปรรูปซึ่งมีเทคนิคที่แตกต่างจากชุมชนของตัวเองเป็นอย่างมาก เช่น การแปรรูปปลากระโทงแทงเป็นปลาแดดเดียว การแปรรูปปลาวงการแปรรูปปลากุเรียม เป็นต้น และสิ่งสำคัญของกระบวนการแปรรูปของชุมชนประมงพื้นบ้านที่ จ.ตรัง คือ กระบวนการรวมกลุ่มแปรรูปสัตว์ในเชิงวิสาหกิจชุมชน ซึ่งมุ่งเน้นในการใช้ทุนทางสังคม ทุนทางทรัพยากรธรรมชาติ เพื่อสร้างเศรษฐกิจชุมชนเป็นกระบวนการการถ่ายทอดความรู้การแปรรูปอาหารทะเลในรูปแบบของกลุ่ม ซึ่งในชุมชนของที่มีวิจัยยังไม่มี การดำเนินการที่เป็นรูปธรรมมากนัก ประกอบกับกระบวนการแปรรูปของชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ตรังมีเทคนิคและรูปแบบที่แปลกใหม่ซึ่งไม่มีในชุมชนมาก่อน

คณะดูงานให้ความเห็นว่าการได้รับความรู้ในเรื่องการแปรรูปอาหารทะเล เป็นการเรียนรู้วิธีการถนอมอาหารเพื่อให้สามารถเก็บอาหารไว้รับประทานได้นานขึ้น และหากมีทรัพยากรจำนวนมาก สามารถทำให้เกิดการรวมกลุ่มแปรรูปอาหารเพื่อเป็นการหารายได้เสริมให้กับครอบครัว นอกจากนั้นแล้ว ยังทำให้กลุ่มคณะดูงานได้เรียนรู้วิธีการตากปลาเค็มแบบกางมุ้ง เพื่อป้องกันแมลงวันตอมซึ่งเป็นสาเหตุทำให้ปลาเป็นหนอน จึงทำให้ผู้ผลิตไม่จำเป็นต้องใช้ยาฆ่าหนอนซึ่งเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และนอกจากการใช้วิธีตากปลาเค็มแบบกางมุ้งแล้ว ยังมีตู้อบโดยใช้พลังงานแสงอาทิตย์ซึ่งภายในตู้อบอุณหภูมิที่สูงมาก เมื่อตากปลาทำให้ปลาแห้งเร็ว และที่สำคัญ พลังงานลมเป็นตัวช่วยที่สำคัญให้เกิดการระเหยของน้ำในตัวปลา ทำให้ปลาแห้งเร็วขึ้น ซึ่งตู้อบตู้นี้ยังสามารถใช้งานได้เป็นระยะเวลาได้อีกด้วย ซึ่งนับว่ากลุ่มอาชีพดังกล่าวมีประโยชน์อย่างมากต่อการไปศึกษาเรียนรู้ในครั้งนี้ ปฏิบัติการในครั้งนี้ ช่วยกระตุ้นให้ทีมศึกษาดูงานเกิดความอยากที่แปรรูปสัตว์น้ำมากยิ่งขึ้น โดยเฉพาะกลุ่มเยาวชนในชุมชนเป้าหมายที่ถูกคัดเลือกมาดูงาน ซึ่งทางโครงการวิจัยเองให้ความสำคัญมากกว่าจะก่อให้เกิดการสืบสานภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารทะเลในชุมชนรวมทั้งการต่อยอดเทคนิคใหม่ๆ ในการแปรรูปสัตว์น้ำไปสู่ชุมชนของตนเองต่อไป

บทที่ 5

ภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารของชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี

การศึกษาวิจัย เรื่อง การสร้างการเรียนรู้ภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหาร ของชุมชนประมงพื้นบ้านบางแห่งในพื้นที่ จ.ปัตตานี มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อ 1) จัดทำทำเนียบภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภท ในชุมชนที่เป็นพื้นที่เป้าหมายในจังหวัดปัตตานี 2) เพื่อศึกษากระบวนการการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภทที่มีความสัมพันธ์กับวัฒนธรรม วิถีชีวิตของชุมชน และ 3) เพื่อศึกษาวิถีปฏิบัติของชุมชนในการถ่ายทอดความรู้ภายในชุมชนที่ยืนอยู่บนพื้นฐานความสัมพันธ์ทางสังคมและธรรมเนียมประเพณีปฏิบัติ ในบทที่ผู้วิจัยขอเสนอรายละเอียดที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาประมงในการแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี ประกอบด้วย

1. พัฒนาการ ความสัมพันธ์ของฐานทรัพยากรจากอดีตถึงปัจจุบันของการแปรรูปอาหารทะเล
2. ภูมิปัญญาชุมชนในการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภท
3. สถานะภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนประมงพื้นบ้านปัตตานี
4. การถ่ายทอดความรู้กระบวนการแปรรูปอาหารทะเลในชุมชน
5. การนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์

โดยมีรายละเอียด ดังนี้

5.1 พัฒนาการ ความสัมพันธ์ของฐานทรัพยากรจากอดีตถึงปัจจุบันของการแปรรูปอาหารทะเล

ชุมชนประมงพื้นบ้านเป็นชุมชนที่อยู่บริเวณริมฝั่งทะเลในจังหวัดปัตตานีในปัจจุบันมีชุมชนชาวประมงพื้นบ้านจำนวน 52 หมู่บ้าน ชาวประมงพื้นบ้านดำรงชีวิตอยู่ได้ด้วยการอาศัยทรัพยากรประมงเป็นหลัก ใช้เครื่องประมงพื้นบ้านแบบง่ายๆ เลือกจับสัตว์น้ำที่โตได้ขนาด เลือกจับเฉพาะประเภทและเลือกจับสัตว์น้ำตามฤดูกาล อาศัยภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาเป็นการเรียนรู้ที่ผ่านการลองผิดลองถูกจนได้เครื่องมือประมงที่เหมาะสมที่จะสัตว์น้ำในแต่ละประเภทและเป็นไปตามวัฏจักรฤดูกาลที่หมุนเวียนไปตามกาลเวลา เป็นภูมิปัญญาในการทำการประมงที่อยู่บนพื้นฐานของการเข้าใจเงื่อนไขของธรรมชาติที่เอื้ออำนวยให้สามารถเข้าถึงสัตว์น้ำในแต่ละชนิดได้อย่างสมดุล

ชาวประมงพื้นบ้านในพื้นที่ จ.ปัตตานี โดยส่วนใหญ่จะสามารถเข้าถึงทรัพยากรในทะเลได้ด้วยการใช้เรือประมงขนาดเล็กใช้แรงงานคนไม่มาก และใช้เครื่องมือประมงแบบพื้นบ้านที่สามารถเลือกจับสัตว์น้ำได้เฉพาะประเภทและเป็นการเลือกจับตามฤดูกาล โดยเป็นการทำประมงที่ขึ้นอยู่กับพื้นฐานของการเข้าใจเงื่อนไขของธรรมชาติที่เอื้ออำนวยให้สามารถเข้าถึงสัตว์น้ำชนิดนั้นๆ ได้ ลักษณะการทำประมงดังกล่าว จึงส่งผลให้ในบางช่วงเวลาชาวประมงพื้นบ้านในบางพื้นที่สามารถจับสัตว์น้ำบางชนิดได้เป็นจำนวนมาก ในขณะที่ในชุมชนเดียวกันแต่ต่างช่วงเวลาก็ไม่สามารถจับสัตว์น้ำได้เลย หรือในห้วงเวลาเดียวกัน ชาวประมงพื้นบ้านในบางชุมชนสามารถจับสัตว์น้ำบางชนิดได้มาก แต่บางชุมชนกลับไม่สามารถจับสัตว์น้ำได้เลย ทั้งนี้เพราะชาวประมงพื้นบ้านมีหลักในการทำประมงคือเลือกจับสัตว์น้ำตามฤดูกาล ตามประเภทที่ปรากฏให้เห็นเป็นสำคัญ

ลักษณะการทำประมงของชาวประมงพื้นบ้านที่ขึ้นอยู่กับพื้นฐานของการเข้าใจเงื่อนไขของธรรมชาติที่เอื้ออำนวยดังกล่าว ชาวประมงพื้นบ้านจะเลือกใช้เครื่องมือประมงที่สามารถจับสัตว์น้ำที่มีอยู่อย่างชุกชุมเป็นจำนวนมากในช่วงเวลานั้นๆ

ในอดีตการแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีมีความ สัมพันธ์กับปัจจัยต่างๆ ดังนี้

(1) ฤดูกาลในการจับสัตว์น้ำ

ทิศทางการพัดของลมที่พัดเข้าสู่ชุมชนประมงพื้นบ้านมักจะเป็นวัฏจักรหมุนเวียนกันไปในแต่ละช่วงเวลาของปี ช่วงเวลาที่ต่างกันย่อมจะทำให้การพัดของลมมีความแตกต่างกันไป และลมนับได้ว่าเป็นปัจจัยที่สำคัญประการหนึ่ง ในการปรากฏตัวขึ้นมาของสัตว์น้ำแต่ละประเภท ทั้งนี้ เพราะลมที่พัดผ่านไปมา จะทำให้เกิดคลื่นในทะเลที่จะนำเอาธาตุอาหารต่างๆ ที่สัตว์น้ำแต่ละประเภทกินเป็นอาหารมาด้วย ธาตุอาหารเหล่านี้ก็จะเป็ปัจจัยในการทำให้สัตว์น้ำประเภทต่างๆ ปรากฏตัวออกมาจากที่หลบซ่อน และในขณะที่เดียวกันการปรากฏตัวของสัตว์น้ำชนิดหนึ่งก็จะนำพาให้สัตว์น้ำประเภทอื่นๆ ปรากฏตัวตามมาด้วย เป็นไปตามระบบห่วงโซ่อาหารในทะเลที่สัตว์ใหญ่จะต้องกินสัตว์เล็ก ชาวประมงพื้นบ้านได้เฝ้าสังเกตเรียนรู้ ลองผิดลองถูกจนนำไปสู่การประดิษฐ์เครื่องมือประมงแบบพื้นบ้านที่สามารถจับสัตว์น้ำได้อย่างมากมาย จนไม่สามารถบริโภคได้หมดในคราวเดียว จึงนำไปสู่การคิดค้นวิธีการในการแปรรูปอาหารทะเล เพื่อให้สามารถเก็บรักษาอาหารทะเลไว้กินในยามขาดแคลนได้เป็นอย่างดี

(2) การคมนาคมที่ไม่สะดวก

ในอดีต การคมนาคมของสมาชิกในชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่นับว่าเร็วที่สุด คือ การพายเรือเท่านั้น เงื่อนไขของการคมนาคมที่ไม่สะดวกรวดเร็วนัก จึงทำให้ชาวประมงพื้นบ้านไม่สามารถที่จะนำสัตว์น้ำสดๆจำนวนมากที่จับได้จากท้องทะเลไปขายยังพื้นที่อื่นๆได้ ทั้งนี้เพราะการพายเรือไปยังพื้นที่ที่ต้องการจะไปต้องใช้ระยะเวลาเป็นวันๆ ทำให้สัตว์น้ำที่ชาวประมงพื้นบ้านจับมาได้สดๆต้องเน่าเสียก่อนที่จะไปถึงมือผู้บริโภคได้ การคมนาคมที่ไม่สะดวกรวดเร็วนักจึงเป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้ชาวประมงพื้นบ้านต้องฝึกฝนคิดค้นภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารทะเลเพื่อให้สามารถเก็บรักษาสัตว์น้ำได้เป็นเวลานานขึ้นได้ และทำให้ชุมชนมีอาหารทะเลบริโภคในยามจำเป็นได้

(3) เทศกาลทางศาสนาต่างๆของชุมชน

ในอดีต ช่วงเทศกาลทางด้านศาสนาของพี่น้องมุสลิมในชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี เป็นปัจจัยหนึ่งที่กระตุ้นให้เกิดการแปรรูปสัตว์น้ำทะเลมากขึ้น โดยเฉพาะในช่วงเทศกาลไปทำพิธีฮัจย์ที่เมืองเมกกะ ประเทศซาอุดีอาระเบีย ญาติพี่น้องและเพื่อนบ้านของผู้ที่จะเดินทางไปแสวงบุญจะมารวมมือกันจัดเตรียมเสบียงอาหารแห้งจำนวนมากสำหรับการเดินทาง ทั้งนี้เพราะในอดีตผู้ที่จะเดินทางไปยังนครเมกกะจะต้องเดินทางด้วยเรือใบ ใช้เวลาเดินทางจากประเทศไทยไปถึงนครเมกกะประมาณ 3 เดือน ดังนั้น การแปรรูปอาหารทะเลเพื่อเป็นเสบียงอาหารจึงมักทำเป็นกึ่งแห้ง เนื้อหอยนานาชนิดตากแห้ง ซึ่งเป็นที่นิยมเป็นอย่างยิ่ง เพราะสามารถนำไปตัดแปลงปรุงอาหารชนิดอื่นๆได้อีกหลายชนิด นอกจากนั้นก็จะเป็นจำพวกปลากระดักแห้ง ปลาเค็ม เป็นต้น

นอกจากนี้ในช่วงเทศกาลถือศีลอด (เดือนรอมฎอน)ของผู้ที่นับถือศาสนาอิสลาม ก็เป็นอีกช่วงเทศกาลหนึ่งที่อาหารทะเลแปรรูปเป็นที่ต้องการมาก ทั้งนี้เพราะในช่วงเทศกาลนี้ผู้ที่นับถือศาสนาอิสลามมักจะมีการทำอาหารหลากหลายชนิดเพื่อละศีลอดในช่วงพระอาทิตย์ตกของแต่ละวัน อาหารทะเลแปรรูปที่เป็นที่ต้องการก็คือ กะปิกุ้งเค็ม เพื่อนำไปใช้เป็นเครื่องปรุงในอาหารประเภทต่างๆรวมทั้งกุ้งแห้งและปลากระดักแห้ง เป็นต้น

(4) ความต้องการอาหารทะเลแปรรูปของชาวบ้านที่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมอื่นๆ

ในอดีต เนื่องจากการคมนาคมที่ไม่สะดวกมากนัก ประกอบกับตลาดสดสำหรับซื้อขายอาหารสดก็มีอยู่อย่างจำกัด ทำให้พี่น้องกลุ่มเกษตรกรที่ทำอาชีพสวนยาง สวนผลไม้ ปลูกข้าว ฯลฯ บางส่วนอาศัยอยู่ในเขตพื้นที่ที่เป็นป่าเขา นานๆครั้งจึงจะเดินทางออกมาหาซื้ออาหาร พวกเขาจึงจำเป็นต้องหาซื้ออาหารที่

สามารถเก็บไว้บริโภคได้นานๆ และพวกเขามักหาซื้อไว้คราวละมากๆ ในบางครั้งก็จะมีการแลกเปลี่ยน ผลผลิตกันระหว่างผลไม้ หรือข้าวสาร กับอาหารทะเลแปรรูป ขึ้นอยู่กับความสมัครใจของผู้ที่ต้องการ แลกเปลี่ยน อาหารแปรรูปที่เป็นที่ต้องการของกลุ่มเกษตรกรเหล่านี้ก็คือ ปลาแห้ง กะปิ บูด เป็นต้น



ภาพที่ 5.1 : ภาพการแปรรูปอาหารทะเลเป็นกะปิ

ภาพโดย: สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี; 2556

จะเห็นได้ว่า การแปรรูปอาหารทะเลของชาวประมงพื้นบ้านในอดีต จะเป็นการให้ความสำคัญกับ “การสร้างคุณค่าและความสัมพันธ์ทางสังคม” มากกว่า “การแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าของสินค้าในเชิงการค้า” ชาวประมงพื้นบ้านเมื่อทราบว่า เพื่อนบ้าน ญาติพี่น้องจะเดินทางไปประกอบพิธีฮัจย์ที่นครเมกกะ พวกเขา ก็จะจัดเตรียมอาหารทะเลแปรรูปที่สะดวกสำหรับการเดินทางไปฝากให้กับผู้ที่จะไปแสวงบุญ ทำให้ ความสัมพันธ์ในระบบเครือญาติของพวกเขากระชับแน่นแฟ้นมากยิ่งขึ้น และเมื่อถึงช่วงเวลาที่ชาวประมงพื้นบ้านจับสัตว์น้ำได้มากๆ โดยเฉพาะช่วงก่อนฤดูมรสุม ชาวประมงพื้นบ้านก็จะนำสัตว์น้ำแปรรูปจำพวก กุ้งแห้ง ปลาแห้ง กะปิ บูด ฯลฯ ไปเยี่ยมเยียนเพื่อนฝูง ญาติพี่น้องที่ประกอบอาชีพชาวสวน ชาวนา ชาวประมงพื้นบ้านก็จะได้รับข้าวสาร ผลไม้เป็นการตอบแทนมาแบ่งปันกันในครัวเรือน และในชุมชน การแลกเปลี่ยนในลักษณะนี้ชาวประมงพื้นบ้านมองว่าเป็นการแลกเปลี่ยนสินค้าที่ขึ้นอยู่กับพื้นฐานของการไม่ คำนึงถึงมูลค่าของผลผลิต หากแต่เป็นไมตรีจิตที่ต่างฝ่ายต่างมีให้แก่กัน เป็นการเสริมสร้างความสัมพันธ์ทาง

สังคมของญาติพี่น้องและเพื่อนฝูงที่อยู่ต่างชุมชน ซึ่งเป็นพื้นฐานที่สำคัญของการเห็นอกเห็นใจกันและนำไปสู่การช่วยเหลือจนเจอกันในยามที่อีกฝ่ายหนึ่งได้รับความเดือดร้อน

นายอุซึ่ง เจ๊ะโชะ หรือที่ชาวบ้านเรียกขานในชุมชนว่า ปะดอลง อายุ 62 ปี ชาวประมงพื้นบ้านบ้านตะโละสมิแล หมู่ที่ 2 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี ให้ข้อมูลว่า ในสมัยก่อนทรัพยากรสัตว์น้ำในจังหวัดปัตตานีมีความอุดมสมบูรณ์เป็นอย่างมาก ออกทำการประมงในแต่ละวันจะได้สัตว์น้ำเป็นจำนวนมาก ใช้เวลาในการทำประมงเพียงระยะเวลาสั้นๆ คือ จะออกทำการประมงหลังจากละหมาดซุบฮี (ละหมาดก่อนพระอาทิตย์ขึ้นเวลาประมาณ 04.30 น.- 05.45 น.) เมื่อดวงอาทิตย์เริ่มทอแสงจับขอบฟ้าก็จะนำเรือลงในทะเล เพราะชุมชนแถบนี้จะขึ้นเรือขึ้นฝั่งหลังกลับจากทะเลแล้วเรือลำหนึ่งๆ จะมีลูกเรือ 2 - 6 คนขึ้นอยู่กับชนิดของเครื่องมือถ้าเป็นเรือที่ใช้เครื่องมืออวนล้อมจับตลิ่งก็จะใช้เรือค่อนข้างจะใหญ่ต้องใช้ลูกเรือประมาณ 5-6 คน แต่ถ้าเป็นอวนลอยก็จะใช้เรือประมาณ 2-3 คน เพราะเรือที่ใช้จะมีขนาดเล็ก ปะดอลง กล่าวว่าเมื่อก่อนในการนำเรือไปทำการประมงไม่มีการใช้เครื่องยนต์ในการผ่อนแรงแต่จะใช้วิธีการออกแรงพายเรือเป็นหลักแต่จะมีเรือบางลำที่ใช้ใบเรือเพื่อผ่อนแรงในช่วงที่จะต้องไปไกลๆ สัตว์น้ำที่จะจับในฤดูกาลเดียวกันจะมีมากน้อยไม่เหมือนกันในแต่ละชุมชนที่อยู่ตามแนวชายฝั่งทะเล เป็นเพราะสัตว์น้ำจะมีการเคลื่อนไหวแหล่งอาหารที่อุดมสมบูรณ์ไปเรื่อยๆ บางครั้งในพื้นที่หนึ่งๆ จะมีอยู่เป็นจำนวนมากในช่วงเวลาสั้นๆ เพียงวันสองวันและจะหายไป ไปอยู่กับอีกพื้นที่หนึ่งที่มีความอุดมสมบูรณ์เหมาะสมกับการหากินผสมพันธุ์และซ่อนตัวจากศัตรูหรือมีศัตรูน้อย ก็จะอยู่เป็นระยะเวลาที่นาน บางครั้งเป็นอาทิตย์หรืออาจอยู่เป็นเดือนก็มี ปะดอลง บอกว่าโดยปกติแล้วหลังจากเอาเรือลงทะเลทำการประมงจะใช้เวลาประมาณครึ่งวัน คือบ่ายๆ ก็จะกลับมาถึงฝั่งและนำเรือขึ้นชายหาดแล้ว

ในช่วงฤดูกาลที่ชุมชนสามารถออกทำการประมงจับสัตว์น้ำได้คราวละมากๆ ก็มักจะมีเพื่อนสมาชิกจากชุมชนเกษตรอื่นๆ ที่ไม่ได้ประกอบอาชีพประมงเช่นเป็นเพื่อนหรือเครือญาติจากชุมชนที่ทำนาปลูกข้าวทำสวนผลไม้ ทำสวนยาง ฯลฯ มาขออาสาเป็นลูกเรือเพื่อออกทำการประมงด้วย บางคนที่มาอาจจะมาร่วมลงหุ้นโดยการลงขันกันซื้ออวน การแบ่งปันผลประโยชน์ที่ได้จากการทำประมงในแต่ละครั้งก็แล้วแต่จะตกลงกัน โดยส่วนใหญ่คนต่างถิ่นที่มาเป็นลูกเรือประมงพื้นบ้านเหล่านี้มักจะไม่นำอาหารทะเลสดกลับไปยังบ้านของตนเอง เพราะไม่สามารถเก็บรักษาได้หลายวัน จึงได้มีการแปรรูปเป็นรูปแบบต่างๆ แล้วจึงนำกลับไปฝากสมาชิกที่ชุมชนตนเอง

การแปรรูปสัตว์น้ำในชุมชนประมงพื้นบ้านที่ จ.ปัตตานี มีจุดเริ่มต้นมาจากการที่ ทรัพยากรประมงในชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีในอดีตที่ผ่านมา มีความอุดมสมบูรณ์มาก ชาวประมงพื้นบ้านสามารถ

จับสัตว์น้ำได้เป็นจำนวนมากในแต่ละช่วงฤดูกาล โดยในช่วงหลังฤดูมรสุมของฝั่งอ่าวไทยตอนล่าง ระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนมีนาคม มีการเปลี่ยนแปลงของทิศทางการพัดของลมจากลมตะวันตกเป็นลมตะวันออกเฉียงใต้หรือที่ชาวบ้านในพื้นที่เรียกว่า “อาจิงบาระดาโย” เป็นลมที่พัดมาจากบนบกทางทิศตะวันออกเฉียงใต้ในช่วงเช้ามีดอกอากาศจะค่อนข้างเย็น น้ำทะเลนอกฝั่งจะค่อนข้างใส คลื่นลมสงบเรียบหรือแทบจะไม่มีคลื่นเลย สัตว์น้ำที่ปรากฏตัวเป็นจำนวนมากในช่วงนี้คือ กุ้งเคย เมื่อชาวประมงพื้นบ้านเริ่มสัมผัสกับลมนี้ในชุมชนจะเริ่มจัดเตรียมเครื่องมือประมงพื้นบ้านที่ตัวเองมีโดยเฉพาะปูกะตาเรบาริงหรืออวนลากกุ้งเคยที่ต้องอาศัยแรงงานในการลากกุ้งเคยที่ต้องอาศัยแรงงานในการลากอวนเป็นจำนวนมาก ประมาณ 8 - 12 คน



ภาพที่ 5.2 : การใช้อวนลากกุ้งเคย

บางครอบครัวจะจัดเตรียม “ปูกะเนาะ” หรือ ขอดักกุ้ง ซึ่งเป็นเครื่องมือที่มักจะใช้แรงงานที่เป็นผู้หญิงในครอบครัวหรือเพื่อนบ้านที่เป็นผู้หญิง เพราะเป็นเครื่องมือที่ไม่ต้องใช้แรงงานที่หนักมากนัก เป็น

เพียงเครื่องมือที่จะต้องช่วยจับตามมูมที่เป็นเหลี่ยมผืนผ้าใช้แรงงานประมาณ 4 - 6 คน วัสดุที่ใช้ทำขดัก
กึ่งจะเป็นอวนมุ้งตาถี่



ภาพที่ 5.3 : รูปขดักกึ่ง

ที่มา : <http://www.oknation.net/blog/khunphai/2015/09/18/entry-1>

ชาวประมงพื้นบ้านบางคนก็จะจัดเตรียม “งาวอกากิ” หรือ ระวะรุนเคย



ภาพที่ 5.4 : ระวะรุนเคย

ในช่วงเวลานี้ชุมชนจะมีความกึกกักเป็นพิเศษ เสียงตะโกนเรียกหาลูกเรือที่ชักชวนให้มาช่วยกันลากอวนลากกุ้งเคยดังตามบ้านต่างๆ เป็นเพราะอวนลากกุ้งเคยต้องใช้แรงงานหลายคนที่จะต้องช่วยกันลงแรงลากอวนขึ้นฝั่ง ถ้าลูกเรือไม่พอก็ไม่สามารถลงอวนได้

ปะดอกลง บอกว่าในช่วงสมัยนั้น ชาวประมงพื้นบ้านที่มีเครื่องมือประเภณีไม้ก็ล่า ลูกเรือจึงไม่ขาดแคลน ส่วนใหญ่จะมาสมัครเพื่อเป็นลูกเรือด้วยความสมัครใจเมื่อถึงเวลาออกทะเลหลังจากละหมาดซุบฮี (ละหมาดก่อนพระอาทิตย์ขึ้นเวลาประมาณ 04.30 น.- 05.45 น.) ลูกเรือทุกคนจะช่วยกันขึ้นเรือลงทะเล และจะพายเรือไปเรื่อยๆ ตามแนวชายฝั่งห่างฝั่งประมาณ 100 เมตร เจ้าของเรือจะใช้มือจุ่มลงไปใต้น้ำทะเลให้ลึกประมาณข้อศอกเพื่อจะได้สัมผัสกับฝูงกุ้งเคยที่อาศัยหาอาหารอยู่ในบริเวณริมชายฝั่งเมื่อรู้สึว่ากุ้งเคยมาสัมผัสมือเป็นจำนวนมาก ก็จะส่งสัญญาณลงอวนในทะเลเป็นรูปครึ่งวงกลมลูกเรือครึ่งหนึ่งประมาณ 5-6 คน จะกระโดดลงในน้ำพร้อมเชือกที่ผูกติดกับอวนแล้วขึ้นฝั่ง รอสัญญาณให้ช่วยกันลากอวนเมื่อลงอวนเสร็จแล้วลูกเรือส่วนที่เหลืออยู่ก็จะกระโดดลงน้ำพร้อมเชือกอีกด้านหนึ่ง เจ้าของเรือก็จะส่งสัญญาณให้ช่วยกันลากอวนขึ้นฝั่ง เมื่อลากอวนเรื่อยๆจนอวนเข้ามาถึงบริเวณฝั่งหมดแล้ว ก็จะไปดูที่กันตุงว่ามีกุ้งเคยมากน้อยขนาดไหน โดยส่วนใหญ่แล้วจะลงอวนไม่เกิน 3 ครั้ง ก็ได้กุ้งเคยเป็นจำนวนมากแล้วแทบจะขนกลับบ้านไม่ไหว



ภาพที่ 5.5 : จีปู
หรือกล่องใส่ข้าว

ในขณะที่เดียวกันแม่บ้านจะหุงหาอาหารเสร็จแล้วจะห่อด้วยใบตองแล้วใส่ลงในจีปู(กล่องใส่ข้าวที่ทำด้วยไม้มีฝาปิด) เพื่อช่วยเก็บรักษาความร้อนของอาหารไว้ เมื่ออาทิตย์ทอแสงก็จะพากันเดินไปที่บริเวณชายหาด ส่งข้าวปลาให้กับพ่อบ้านที่ทำกันลากอวนบริเวณริมชายหาด หลังจากนั้นแล้วจะช่วยกันสังเกตดูฝูง

กึ่งเคยเข้ามาในบริเวณริมชายฝั่งหรือไม่โดยดูว่าในน้ำบริเวณไหนมีสีเป็นสีแดงเป็นกลุ่มๆ ถ้าเห็นก็แสดงว่ากึ่งเคยมีการรวมฝูงและมีเป็นจำนวนมาก ก็จะนำ ปู่กะแฉะหรือ ยอดักกึ่ง ที่จัดเตรียมไว้แล้วที่บริเวณชายหาด ชักชวนเพื่อนบ้านประมาณ 4-6 คน พาถังเอายอดักกึ่ง ลงไปในน้ำบริเวณริมชายหาดระดับความลึกสูงสุดประมาณหน้าอกของผู้หญิง แล้วช่วยกันจับมุมของยอดักกึ่งทั้งสี่มุม อาจจับกึ่งกลางของยอดักกึ่งในกรณีที่เห็นว่ามีกึ่งเคยเป็นจำนวนมาก การดักกึ่งเคยด้วยยอดักกึ่ง คือ จะต้องให้ด้านหนึ่งจมลงไปอยู่บนหน้าดิน อีกด้านหนึ่งจะต้องให้อยู่ในระดับผิวน้ำ โดยสังเกตทิศทางการไหลของกระแสน้ำ เช่นถ้าน้ำพัดจากตะวันออกไปทิศตะวันตก ด้านทิศตะวันออกจะต้องให้จมลงบริเวณหน้าดิน ด้านทิศตะวันตกจะต้องขึงให้อยู่ในระดับผิวน้ำ เป็นเพราะกึ่งเคยจะถูกพัดพาไปตามกระแสน้ำให้พัดเข้าไปในยอดักกึ่งที่ดักไว้ แม่บ้านจะสังเกตว่ามีกึ่งเคยเข้าไปมากน้อยขนาดไหน โดยดูจากสีของน้ำทะเลที่บริเวณชายฝั่งจะมีลักษณะค่อนข้างขุ่นออกเป็นสีเหลืองอ่อนๆ แต่ถ้าเห็นว่าสีของน้ำค่อนข้างจะออกมาเป็นสีแดง และเมื่อจุ่มมือลงไปบริเวณยอดักกึ่งด้านที่ขึ้นอยู่บริเวณผิวน้ำและสัมผัสกับกึ่งเคยเป็นจำนวนมาก ก็จะส่งสัญญาณให้ด้านที่จมอยู่ในบริเวณหน้าดิน ยกขึ้นมาให้อยู่ในระดับผิวน้ำ หลังจากนั้นจะค่อยๆ รวบยอดักกึ่งและสะบัดกึ่งเคยที่ติดอยู่บนเนื้ออวนให้มารวมกันด้านใดด้านหนึ่ง เมื่อยอดักกึ่งถูกรวบจนมีพื้นที่น้อยที่สุด ก็จะช่วยกันนำสวิงที่มีอวนตาถี่ (อวนมุ้ง) มาดักกึ่งเคยใส่ในตะกร้าไม้ไผ่สาน แล้วขนขึ้นชายหาด แม่บ้านจะช่วยกันวางยอดักกึ่งกันประมาณ 3-4 ครั้ง ก็จะได้อีกเป็นจำนวนมาก

สำหรับชาวประมงพื้นบ้านที่มีเครื่องมือ “งาวอกากี” หรือ ระวังรูนกึ่งเคย ก็จะแบกระวางรูนกึ่งเคยไปบริเวณริมชายหาดหลังจากละหมาดซุบฮีเสร็จแล้ว เมื่อถึงบริเวณชายหาดแล้ว จะกางระวางเพื่อดูสภาพความพร้อมของเครื่องมือ จากนั้นจะผูกทุ่นที่ปลายของทุงอวน เมื่อเสร็จเรียบร้อยแล้วก็จะเดินลงไปใต้น้ำเพื่อดูว่ามีกึ่งเคยเข้ามาใกล้ฝั่งหรือไม่ ถ้าเห็นว่าไม่มีหรือมีน้อยก็จะกลับขึ้นฝั่งเพื่อรอเวลาให้กึ่งเคยเข้ามาในบริเวณริมฝั่ง การใช้วิธีการนี้เป็นเพราะต้องการเก็บแรงไว้รูนกึ่งเคยในช่วงที่มีกึ่งเคยเป็นจำนวนมาก ต้องออมแรงไว้เพราะการรูนกึ่งเคยจำเป็นต้องใช้แรงงานเป็นจำนวนมาก แต่ถ้าลงไปใต้น้ำแล้วสามารถสัมผัสกึ่งเคยบริเวณเท้าและตามร่างกายแสดงว่ากึ่งเคยเข้ามารวมฝูงแล้ว ชาวประมงพื้นบ้านจะวิ่งขึ้นชายหาดและนำระวางลงปรูนกึ่งเคย โดยรูนไปข้างหน้ามือด้านหนึ่งจะสัมผัสที่เนื้ออวนเพื่อสังเกตว่ามีกึ่งเคยเข้าไปในเนื้ออวนหรือไม่ ถ้าเห็นว่ามีกึ่งเคยเข้าไปในกึ่งอวนเป็นจำนวนมาก รูนได้ระยะทางประมาณ 100-200 เมตร ก็จะยกทุงอวนขึ้นมาดูครั้งหนึ่ง ถ้าเห็นว่าได้อีกเคยมากแล้วก็จะลากระวางขึ้นฝั่ง แล้วเทกึ่งเคยใส่ในเชิงไม้ไผ่สานจนเต็มได้จำนวนมากพอแล้ว ก็จะช่วยกันกับแม่บ้านขนกึ่งเคยกลับบ้าน

ในช่วงเวลาของการพัฒนาของลมตะวันตกเฉียงใต้ หรือ อังคารดาโย จะเป็นเวลาที่กึกก้องมากเป็นพิเศษของชาวประมงพื้นบ้านเพราะเป็นช่วงเวลาที่ทรัพยากรสัตว์น้ำจะมีอยู่อย่างชุกชุมมากในบริเวณริมชายฝั่ง โดยเฉพาะกุ้งเคยแต่ละปีเป็นช่วงระยะเวลาสั้นๆเท่านั้น เพียง 4-5 วัน เท่านั้น หลังจากนั้นน้ำทะเลจะใสตั้งแต่หน้าลึกจนถึงชายฝั่ง สัตว์น้ำจะหายไป เพื่อหาแหล่งอาหารที่อุดมสมบูรณ์มากกว่าและบางส่วนจะพรางตัวและซ่อนตัวเองจากศัตรูไปอยู่ในแนวหญ้าทะเลหรือในแนวปะการัง

แต่ในช่วงเวลาสั้นๆนี้เด็กๆจะวิ่งเล่นตามแนวชายหาดกันอย่างสนุกสนาน บางส่วนก็จะว่ายน้ำเล่นบริเวณริมชายหาด เป็นเพราะเด็กๆในชุมชนจะตามพ่อแม่ที่ไปจับกุ้งเคยตามแนวชายหาดในหมู่บ้าน พ่อแม่ของเด็กๆเหล่านี้จะช่วยกันขนกุ้งเคยกลับไปยังบ้านเรือนของตนเอง โดยแต่ละคนจะได้รับส่วนแบ่งจากการลงแรงในแต่ละเครื่องมือทั้งอวนทับตลิ่ง หรือ ทุบกะตาละบาริง และขอดักกุ้งหรือปูกะแนะ ส่วนเครื่องมือระวะรุนกุ้งเคย หรือ งาวอกากิ เป็นเครื่องมือที่ลงแรงเฉพาะบุคคลจึงไม่ต้องแบ่งกุ้งเคยให้ใคร เมื่อกลับไปถึงบ้านแล้วพ่อบ้านกับแม่บ้านที่ขนกุ้งเคยมาช่วยกันล้างกุ้งเคยด้วยน้ำสะอาด เพื่อให้ทรายและขยะที่ติดมากับกุ้งเคยหมดไป เมื่อล้างจนสะอาดแล้ว ก็จะนำกุ้งเคยเหล่านี้เข้าสู่กระบวนการของการแปรรูปสัตว์น้ำที่ได้มา

กระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำในอดีตจะใช้วิธีการตามธรรมชาติ คือ อาศัยธรรมชาติในการแปรสภาพของสัตว์น้ำ โดยใช้วิธีการหมักและการตากแห้งโดยใช้แสงอาทิตย์เป็นหลัก กุ้งเคยที่ชาวประมงพื้นบ้านจับได้มาก็จะนำไปแปรรูป โดยชาวประมงพื้นบ้านจะคัดกรองกุ้งเคยที่ได้มาโดยใช้ตะกร้าไม้ไผ่สานที่มีรูปร่างขนาดเล็กกรองกุ้งเคยในถังใบใหญ่ โดยกุ้งเคยที่มีขนาดใหญ่จะนำไปต้มและนำไปตากแห้งโดยใช้เวลาตาก 1 วัน ก็แห้งแล้ว ในช่วงของการต้มและตากกุ้งเป็นช่วงเวลาที่กึกก้องมาก เด็กๆ จะช่วยกันไปขนทางมะพร้าวซึ่งมีอยู่อย่างมากมายในชุมชนมาทำเป็นเชื้อเพลิงสำหรับต้มกุ้งเคย พวกผู้ใหญ่จะช่วยกันต้มกุ้งเคยโดยจะต้มน้ำให้เดือดก่อน โดยใส่เกลือพอให้ความเค็มน้ำเดือดแล้ว จะเทกุ้งเคยลงไป แล้วตั้งเกตุกุ้งเคยว่าสุกแล้วหรือไม่ โดยการดูสีของกุ้งเคยจากสีแดงชมพูมาเป็นสีแดงซีด หรืออาจจะยกกุ้งเคยบางตัวมาบีบ ถ้าเนื้อกุ้งเคยนิ่มไม่ละก็ยกขึ้นมาใส่ตะกร้าไม้ไผ่สาน เพื่อให้สะเด็ดน้ำก่อน หลังจากนั้นจะนำไปตากบนเสื่อเตยนามที่จัดเตรียมไว้แล้ว บนตะแกรงไม้ไผ่สาน หรือที่ชุมชนเรียกว่า “อาเจาะ” ตากจนกุ้งเคยแห้งจึงยกมาใส่ในกระสอบที่ถักจากต้นกระจูดหรือกระสอบที่ถักจากเคยหนามเพื่อเตรียมไปแลกเปลี่ยนสินค้าหรือนำไปขายยังตลาดนัดต่อไป

สำหรับกุ้งเคยที่มีขนาดเล็กที่ได้จากการร่อนผ่านตะกร้าไม้ไผ่สาน จะนำมาใส่ตะกร้าและเลือกเอาขยะเศษไม้ที่หลงเหลือออก นำไปล้างน้ำอีก 1 รอบ หลังจากนั้นจะนำไปคลุกกับเกลือโดยมีส่วนผสม คือ กุ้งเคยจำนวน 4 ลิตร เกลือ 1 ลิตร หรืออัตราส่วน 4: 1 เกลือที่ใช้จะต้องเป็นเกลือที่มาจากนาเกลือและต้องเป็น

เกลือที่เก็บมาเป็นระยะเวลาที่นานพอสมควร ไม่ใช่เกลือที่เพิ่งเก็บจากนาเกลือใหม่ๆ เพราะจะมีความเค็มที่น้อยกว่า เกลือที่เก็บรักษาด้วยระยะเวลาที่นานๆ หลังจากนำกุ้งเคยคลุกกับเกลือตามสัดส่วนดังที่กล่าวมา ชาวประมงพื้นบ้านจะนำกุ้งเคยที่คลุกกับเกลือไปหมักไว้ในโอ่งประมาณ 1 อาทิตย์ เพื่อให้เกลือละลายเข้าไปอยู่ในกุ้งเคย หลังจากนั้นจะนำมาตำเพื่อให้กุ้งเคยกับเกลือที่ยังเหลืออยู่คลุกเคล้าเข้าด้วยกัน การตำกุ้งเคยกับเกลือในขั้นตอนนี้จะทำอย่างหยาบๆ ใช้เวลาสั้นๆ ประมาณ 10-15 นาที สามารถที่จะเห็นกุ้งเคยเป็นตัวอยู่ หลังจากนั้นจะนำไปตากแดดเพื่อให้ น้ำที่เกิดจากการหมักแห้งพอหมาดๆ ใช้เวลาตากประมาณ 1-2 วัน ขึ้นอยู่กับแดดว่ามีความร้อนแรงมากขนาดไหน โดยสังเกตว่าด้านนอกของก้อนของกุ้งเคยที่ผ่านมาสู่ขั้นตอนของการตำครั้งสุดท้าย คือ การตำให้ละเอียด โดยการใช้ครกไม้ขนาดใหญ่ นำกุ้งเคยที่คลุกกับเกลือผ่านการตากจนแห้งพอหมาดๆ ใส่ลงไปในครกไม้ และช่วยกันตำโดยใช้คน 2 คน สลับกันตำทีละครั้งในระหว่างการตำจะต้องพลิกกุ้งเคย เพื่อให้การตำมีความสม่ำเสมอได้รับแรงการตำเท่าๆ กัน ในขั้นตอนนี้จะใช้เวลาค่อนข้างนานมากต่อ 1 ครก คือใช้เวลาประมาณ 20-30 นาที เมื่อตำละเอียดเสร็จแล้ว จะได้กะปิที่มีความละเอียดแต่เป็นกะปิที่ใหม่ ส่วนใหญ่จะไม่ค่อยนิยมนำมาปรุงอาหาร แต่จะนำกะปิที่ได้ไปหมักต่อในโอ่ง ปิดฝาให้สนิท ใช้เวลาในการหมักประมาณ 7-9 เดือน จึงจะเป็นกะปิที่จะนำมาปรุงอาหารได้ เมื่อครบกำหนดแล้วจะตักกะปิออกจากโอ่งนำมาปั่นเป็นก้อนกลมๆ ขนาดเท่าๆ กัน นำไปใส่ภาชนะที่สามารถปิดสนิทไม่ให้แมลงวันตอม เพราะจะทำให้กะปิเกิดหนอนได้และจะทำให้กะปิเสียรสชาติของกะปิที่แท้จริง สิ่งที่จะต้องคำนึงถึงมากๆ อีกประการหนึ่งคือ เมื่อตักกะปิจากโอ่งจะต้องตักให้หมดในคราวเดียวกัน เพราะถ้าตักเฉพาะบางส่วนแล้วเก็บหรือปิดฝาให้สนิทเหมือนเดิมด้านบนของกะปิที่อยู่ในโอ่งจะเสียโดยกะปิที่มีสีคล้ำดำ และมีกลิ่นที่เหม็นค่อนข้างแรง จึงเป็นสิ่งที่ควรระวังเป็นอย่างมาก

ในช่วงเวลาเดียวกันคือในระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ - มีนาคม กระแสลมจะพัดเป็นลมตะวันออกเฉียงเหนือหรือที่ชุมชนเรียกว่า “อึงบาระ” ลมนี้จะพัดไม่ค่อยแรงมากนักจะมีคลื่นเพียงเล็กน้อย น้ำบริเวณชายฝั่งค่อนข้างจะขุ่นมีลักษณะเป็นกลุ่มก้อน คือ บางจุดจะมีน้ำใส บางจุดจะมีลักษณะน้ำขุ่น น้ำที่ขุ่นจะเป็นบริเวณที่มีธาตุอาหารที่อุดมสมบูรณ์ จะเป็นแหล่งรวมฝูงของสัตว์น้ำขนาดเล็กโดยเฉพาะปลากะตักหรืออีแกบิลิส ปลากะตักจะเข้ามาหากินในบริเวณใกล้ฝั่งมากโดยอยู่ห่างจากฝั่งไม่ถึง 200 เมตรเท่านั้น จึงเป็นโอกาสที่ชาวประมงพื้นบ้านจะใช้เครื่องมือที่มีอยู่คือ ปูกระตาระ หรือ อวนทับตลิ่ง โดยชาวประมงพื้นบ้านจะสังเกตโดยการดูสีของน้ำในบริเวณที่น้ำขุ่นเป็นกลุ่มๆ ว่า ถ้าน้ำออกเป็นสีค่อนข้างจะแดงสดว่าในบริเวณนั้นมีฝูงปลากะตักรวมตัวกันอยู่ หรือ อีกวิธีหนึ่งที่จะดูว่ามีปลากะตักรวมตัวอยู่เป็นฝูงหรือไม่ คือการพายเรือและเกาะแคะเรือ ถ้าเห็นปลากะตักกระโดดเป็นจำนวนมากแสดงว่ามีฝูงปลากะตักอยู่ในบริเวณนั้น

เมื่อชาวประมงพื้นบ้านเห็นปลากะตักเป็นฝูงใหญ่ ก็จะลงอวนทับตลิ่ง หรือ ปู๊ะตาละ ห่างจากฝั่งประมาณ 150 เมตร อวนทับตลิ่งที่จะลงในครั้งแรกจะเป็นอวนที่เป็นตาห่าง ประมาณ 1.5 นิ้ว เพื่อลากอวนต้อนปลากะตักให้รวมฝูงกัน ปลากะตักบางส่วนสามารถหลุดรอดไปเพราะตาอวนที่ค่อนข้างจะห่างมาก แต่ส่วนใหญ่จะรวมฝูงกัน ยิ่งใกล้ชายฝั่งก็จะแน่นมากขึ้น อวนทับตลิ่ง หรือ ปู๊ะตาละ เป็นอวนที่ต้องใช้แรงในการลากอวนค่อนข้างจะมากโดยจะต้องลากอวนทั้งสองข้าง ข้างละ 5-6 คน การที่ชาวประมงพื้นบ้านลงอวนครั้งแรกเป็นตาห่างส่วนหนึ่งเป็นการทุ่นแรงไม่ให้ลากอวนหนักเกินไป ประการที่สอง ชาวประมงพื้นบ้านเรียนรู้ว่า ปลากะตักเป็นปลาที่ตกใจง่าย เมื่อตกใจหรือต้องการหลบหนีจากสิ่งที่เป็นอันตรายจะมีการรวมฝูงกัน เพื่อให้ตัวตัวเองมีขนาดใหญ่ ศัตรูจะได้เกรงกลัว การใช้อวนตาห่างเพื่อที่ทำให้ปลากะตักตกใจและมีการรวมฝูงกัน ประการที่สามที่ใช้อวนทับตลิ่งตาห่าง คือ จะได้ปลาขนาดใหญ่ที่ได้ตามกินปลากะตัก อาทิเช่น ปลาหางแข็ง ปลาหลังเขียว ปลากะพงที่ได้ตามกินปลาหลังเขียว เป็นต้น

หลังจากที่ลากอวนจนมีวงที่แคบลงส่วนที่ห่างที่สุดจากฝั่งประมาณ 70-80 เมตร ชาวประมงพื้นบ้านจะลงอวนที่มีขนาดตาอวนที่ถี่มากเป็นอวนมุ้งสีฟ้า ด้านในของอวนทับตลิ่งตาห่างเพื่อที่จะจับปลากะตักโดยเฉพาะ เมื่อลงอวนในหัวแคบลงๆจนรัศมีของวงเป็นครึ่งวงกลมห่างจากฝั่งประมาณ 2-3 เมตร หลังจากนั้นจะช่วยกันเอาสวิงตักปลากะตักใส่เรือจนหมด แล้วจึงลากอวนตักขึ้นฝั่ง หลังจากนั้นจะช่วยกันลงแรงลากอวนตาห่างที่ยังอยู่ในน้ำ ลากจนเป็นครึ่งวงกลม ห่างจากฝั่ง 1-2 เมตร และช่วยกันไล่ต้อนให้ปลาที่อยู่ในวงของอวนหนีเข้าไปปูลอวนซึ่งจะอยู่ตรงกึ่งกลางของอวนทับตลิ่ง จากนั้นช่วยกันลากอวนขึ้นฝั่งทั้งหมดแล้วช่วยกันขุดหลุม นำปลาที่ได้มาที่เป็นปลาขนาดใหญ่ใส่ลงไปในหลุมเพื่อให้เมือกของปลาติดกับทรายแล้วกลบหลุมปิดไม้เป็นสัญลักษณ์เป็นการช่วยเก็บรักษาความสดของปลาให้คงอยู่นานมากขึ้น หลังจากการเก็บปลาขนาดใหญ่เสร็จแล้ว ชาวประมงพื้นบ้านจะช่วยกันลงอวนทับตลิ่ง ในลักษณะดังกล่าว อีกประมาณ 2-3 ครั้ง หลังจากนั้นจะไปเก็บปลาที่อยู่ตามหลุมต่างๆใส่ลงในตะกร้าไม้ไผ่สาน โดยให้เกล็ดปลาคู่อยู่กับทรายเหมือนเดิม โดยไม่ต้องล้าง จนกว่าจะกลับไปถึงบ้านจะทำการปรุงอาหารจึงจะล้างปลาให้สะอาด

ชาวประมงพื้นบ้านบางคนกล่าวว่าในการลงอวนตาถี่ในบางครั้งจะวางอวนหลังจากที่ลากอวนตาห่างเข้ามาใกล้ฝั่งในรัศมีครึ่งวงกลมห่างจากฝั่งประมาณ 70-80 เมตร โดยวางอวนด้านหลังอวนตาห่างเป็นเพราะกลุ่มปลากะตักรวมฝูงเป็นกลุ่มใหญ่จึงทำให้ปลากะตักหลุดไปจากอวนตาห่างเป็นจำนวนมาก โดยสังเกตเห็นจากฝูงปลากะตักนอกอวนตาห่างกระโดดเป็นจำนวนมาก การใช้อวนตาถี่ด้านหลังอวนตาห่างจึงทำให้สามารถจับปลากะตักได้เป็นจำนวนมาก ลากอวนเพียงครั้งสองครั้งก็ได้ปลากะตักเต็มลำเรือแล้ว

สัตว์น้ำที่จับได้จากอวนลากหัตถ์ถึง หรือ ปู๊ะตาละ จะเป็ปลาหลังเขียว ปลาจวด ปลาหางแข็ง ปลาข้างเหลือง ปลากะพงขาว เป็นต้น จะมีการแบ่งตามสัดส่วน คือ เจ้าของเรือจะได้จำนวน 3 ส่วนจากสัตว์น้ำที่จับได้ทั้งหมด ส่วนที่เหลือ 7 ส่วน จากสัตว์น้ำที่จับได้ทั้งหมด 10 ส่วน จะแบ่งให้ลูกเรือ ถ้าลูกเรือมีจำนวน 12 คน ก็จะแบ่งสัดส่วนเท่าๆกันจาก 7 ส่วน ซึ่งโดยส่วนใหญ่ที่เป็นปลาขนาดใหญ่จะนำไปปรุงอาหาร และแบ่งให้กับเครือญาติหรือเพื่อนบ้านที่อยู่ใกล้บ้าน เพราะในอดีตปลาสดมักจะนำไปขายลำบากไม่ค่อยจะมีการซื้อขายกันในชุมชน จะนำไปขายในตลาดการคมนาคมก็ลำบากจะต้องไปทางเรือเท่านั้น จะต้องใช้เวลาในการพายเรือจากหมู่บ้านไปถึงตลาดในเมือง ใช้เวลาเป็นวัน ปลาสดที่ได้จะเน่าเสียเสียก่อน ดังนั้นปลาสดที่ได้จึงมักจะนำไปแจกจ่ายกับเพื่อนบ้านและเครือญาติเสียมากกว่า ในส่วนของปลาหลังเขียว ปลาจวด ปลาหางแข็งและปลาข้างเหลืองลูกเรือและเจ้าของเรือจะนำไปแปรรูปเป็นปลาแห้ง เพื่อให้เก็บรักษาได้นานสามารถนำไปแลกเปลี่ยนกับสินค้าอื่นๆในตลาดได้ หรืออาจจะนำไปแลกเปลี่ยนกับข้าวสารกับเครือญาติหรือเพื่อนฝูงที่ทำนาในบริเวณที่ลุ่มตามลำน้ำปัดธานี ในขณะที่เดียวกันก็สามารถนำไปขายในตลาดในเมืองหรือตามชุมชนใหญ่ที่เปิดตลาดสดซื้อขายสินค้ากัน การทำปลาแห้งถ้าเป็นปลาจวดขนาดเล็ก หรือปลาหลังเขียว หลังจากได้ปลามา จะนำปลาไปล้างทรายออกให้หมด หลังจากนั้นนำปลาไปแช่น้ำโดยใช้ น้ำทะเลผสมกับเกลือแช่ปลาไว้ประมาณ 1 คืน รุ่งเช้าก็จะขอดเกล็ดปลาออกโดยจะมีเด็กๆผู้หญิงและกลุ่มแม่บ้านจะช่วยกันขอดเกล็ดปลาทั้งปลาหลังเขียวและปลาจวด การขอดเกล็ดปลาออกจะใช้ปลายของช้อนหรือปลายมีดขอดเกล็ดโดยเริ่มจากปลายหางไปจนถึงส่วนหัว สำหรับปลาจวดจะดึงปลายหางและควักไส้ออก ล้างน้ำสะอาดจนเกล็ดออกหมด ในการล้างปลาจะล้างด้วยน้ำสะอาดทั้งหมด 3 ครั้ง ในครั้งที่ 3 จะต้องใส่ในตะกร้าไม้ไผ่สานแล้วรดน้ำให้ผ่านตัวปลาทั้งหมด และน้ำจะต้องไหลผ่านตะกร้าไม้ไผ่สานโดยที่น้ำไม่ขังในตะกร้า เรียกขั้นตอนนี้ว่า “ซีแซ” หรือการล้างน้ำผ่าน เป็นหลักการทำความสะดวกตามหลักการอิสลาม เมื่อล้างปลาและล้างน้ำผ่านจนสะอาดแล้ว จะนำปลาไปตากบนไม้ไผ่สานในชุมชน เรียกว่า “อาเจาะ” โดยเรียงทีละตัวจนเต็มอาเจาะเมื่อเต็มแล้วก็จะนำปลาที่เหลือไปจัดเรียงบนอาเจาะอื่นๆจนกว่าจะหมด

อาเจาะ เป็นเครื่องจักสานชนิดหนึ่งที่สานจากไม้ไผ่โดยทั่วไปที่มีขนาดมาตรฐาน ในอดีตจะมีขนาดกว้าง 1.20 เมตร ยาว 2.30 เมตร สามารถนำปลาแห้งมาตากเรียงตัว ถ้าเป็นปลาหลังเขียวสามารถตากได้ประมาณ 500 ตัว เมื่อแห้งสนิทแล้วนำมาเรียงใส่ในช่องไม้ไผ่สานจะได้ 1 ช่องประมาณ 25 กิโลกรัม ถ้าเป็นปลาจวด 1 อาเจาะ จะตากได้ประมาณ 500 ตัว เช่นเดียวกันกับปลาหลังเขียว แต่เมื่อตากจนแห้งสนิทแล้วมาจัดเรียงในช่องจะได้น้ำหนักประมาณ 27-30 กิโลกรัม ขึ้นอยู่กับขนาดของปลา น้ำหนักของปลาจวดที่มากกว่าปลาหลังเขียวเป็นเพราะปลาจวดจะมีลักษณะรูปร่างเป็นทรงกลม เมื่อตากแดดแล้วจะไม่ค่อยแห้ง

สนิทมากนัก ซึ่งจะต่างจากปลาหลังเขียวที่รูปร่างจะเป็นทรงแบน เมื่อตากแดดแล้วจะแห้งจนสนิท รูปร่างแตกต่างกันของปลาแต่ละชนิดจะมีผลต่อการแปรรูปและการเก็บรักษาเพื่อจะได้เก็บไว้กินนานๆระหว่างปลาหลังเขียวกับปลาจวดจะสามารถเก็บรักษาสภาพของปลาแห้งได้ไม่เท่ากัน ปลาหลังเขียวจะเก็บได้ประมาณ 3 เดือน แต่ปลาจวดจะเก็บได้ประมาณ 2 เดือน เป็นเพราะรูปร่างของปลาเป็นทรงกลมจึงไม่สามารถตากแดดจนแห้งสนิทได้ ปัจจัยที่สำคัญอีกประการหนึ่งของการเก็บรักษาหลังจากการแปรรูปโดยการทำปลาแห้ง คือ อัตราส่วนของการใส่เกลือต่อน้ำทะเล ถ้าใส่เกลือมากจะมีความเค็มมากก็จะเก็บรักษาปลาแห้งได้นานกว่า การใส่เกลือน้อย



ภาพที่ 5.6 : “อาเจาะ” หรือไม้ไผ่สานใช้สำหรับการตากปลาแห้ง

ชาวประมงพื้นบ้านเมื่อวางอวนจับปลิงที่ใช้ตาห้างแล้วได้ปลาประเภทปลาขนาดใหญ่ ปลาจวด ปลาโคบมัน ปลาสาขนาดใหญ่ จะนำปลาไปทำความสะอาดล้างทรายออกให้หมด แล้วนำปลาไปแช่ในน้ำทะเลผสมกับเกลือ แช่ไว้ประมาณ 1 คืน รุ่งเช้าจะนำปลามาขอดเกล็ดออกยกเว้นปลาหางแข็งไม่ต้องขอดเกล็ดเมื่อขอดเกล็ดปลาเสร็จเรียบร้อยแล้ว จะนำปลามาผ่าหลังโดยเริ่มจากปลายหางไปจนถึงส่วนหัว เมื่อผ่าปลาเสร็จเรียบร้อยแล้ว จะนำปลาไปทำความสะอาดล้างทั่วตัว และนำปลามารวมกันโดยใส่ในตะกร้าไม้ไผ่สานแล้วนำน้ำสะอาดมาราดบนตัวปลาโดยให้น้ำผ่านตัวปลาทุกตัว หรือการซีเมน หลังจากนั้นก็นำปลาที่ผ่านการล้างน้ำไหลผ่านแล้ว นำมาแช่น้ำเพื่อให้เนื้อปลาลายความเค็ม ไม่ให้เนื้อปลามีความเค็มมากเกินไป โดยการแช่น้ำจะใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง หลังจากนั้นจะนำปลาไปตากแดดประมาณ 2-3 วัน จนปลาแห้งสนิทและนำปลามาจัดเรียงในช่องไม้ไผ่สาน เตรียมไปแลกเปลี่ยนสินค้าหรือแลกกับเกลือต่อไป ในบางรายจะนำไปขายในตลาดนัด

สำหรับปลากะตักที่ได้จากการลากของอวนตาถี่ หรือ ปู๊ะตาละบิลิส จะนำปลากะตักมาล้างทำความสะอาด นำเกลือมาคลุกเคล้ากับปลากะตักโดยมีอัตราส่วนผสม คือ ปลาจำนวน 3 ถึง เกลือ 2 ถึง เกลือที่ใช้จะต้องเป็นเกลือที่เก็บไว้นานๆแล้ว ชาวบ้านจะเรียกว่า “กาเรอูเซ” เป็นข้อห้ามโดยเด็ดขาดว่า การทำบุญหรือทำกะปิจะต้องไม่ใช่เกลือใหม่ คือ เกลือที่เพิ่งเก็บจากนาเกลือใหม่ เพราะจะทำให้ส่วนผสมผิดแปลกไป ซึ่งจะทำให้บุญมีสีดำคล้ำและมีกลิ่นเหม็น รสชาติของบุญก็จะไม่อร่อยหรือถึงขนาดทำให้บุญเสียไปเลย เมื่อคลุกเกลือตามสัดส่วนแล้วจะนำไปอัดใส่โองังจนแน่น เพื่อทำหมักและนำไปไม้โองังใส่ไว้ข้างบนสุด แล้วปิดฝาปากโองังให้สนิท การใส่เปลือกต้นโองังไว้ข้างบนจะทำให้ น้ำบุญที่เกิดจากการย่อยสลายของปลากะตักและเกลือมีสีแดงน่ารับประทานเป็นที่นิยมของชุมชนโดยทั่วไป

เมื่อครบกำหนด 1 เดือน ฝาโองังจะถูกเปิดขึ้นมา ชาวประมงพื้นบ้านที่ทำน้ำบุญจะใช้ไม้พลักปลาจากข้างล่างขึ้นมาข้างบนเพื่อให้ปลาที่หมักมีการย่อยสลายเท่าๆกันทั้งข้างบนและข้างล่างจะทำในลักษณะนี้ในแต่เดือนจนครบ 1 ปี จึงจะสามารถนำบุญไปแลกเปลี่ยนกับสินค้าชนิดอื่นที่ต้องการ เช่น นำไปแลกกับข้าวสาร เกลือ หรือผลไม้ เป็นต้น สำหรับชาวประมงพื้นบ้านที่ทำในเชิงธุรกิจจะนำน้ำบุญที่ผ่านการหมักจนครบ 1 ปี แล้วจะดักใส่ในปั๊บ โดยจะขายปั๊บละ 20 - 25 บาท ตามตลาดนัดในชุมชนใหญ่ๆ ซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาดมากเพราะสามารถนำไปปรุงรับประทานได้ทันที อีกส่วนหนึ่งก็จะมีผู้มารับซื้อเพื่อนำไปปรุงเป็นบุญหวานสำหรับเป็นส่วนประกอบของเครื่องปรุงข้าวยา อาหารประจำวันของชุมชน 3 จังหวัดชายแดนใต้

เมื่อฤดูมรสุม (ช่วงเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนกุมภาพันธ์) เวียนมาถึง ระดับน้ำในทะเลก็สูงขึ้นมาก ในขณะเดียวกันคลื่นลมในทะเลก็แรงมาก ชาวประมงพื้นบ้านไม่สามารถออกไปทำการประมงไกลจากชายฝั่งได้มากนัก อย่างไรก็ตาม ระดับน้ำทะเลที่ขึ้นสูงก็ทำให้กุ้งขาว กุ้งขาวเข้ามาหากินบริเวณใกล้ฝั่งเป็นจำนวนมาก ชาวประมงพื้นบ้านก็จะใช้แหกุ้งและอวนชัก หรือที่เรียกว่า ปู๊ะสี่แฉะ จับกุ้งขาว กุ้งขาวมาทำเป็นกุ้งแห้งและทำสมันกุ้ง(ซามาอูแด) ไว้กินกับข้าวเหนียวเป็นข้าวเหนียวหน้ากุ้ง เป็นต้น และสำหรับช่วงที่ไม่มีแดดเลย ชาวประมงพื้นบ้านก็จะใช้กะลามะพร้าวทำเป็นเชื้อเพลิงสำหรับให้ความร้อนเพื่อทำให้กุ้งแห้ง วิธีการทำกุ้งแห้งโดยใช้กะลามะพร้าวมาเป็นเชื้อเพลิงทำกุ้งให้แห้งทดแทนความร้อนจากแสงแดดนี้ ชาวบ้านเรียกว่า “ซามาอูแด”

นอกเหนือจากการแปรรูปสัตว์น้ำที่จับได้ตามฤดูกาลแล้ว ชุมชนประมงพื้นบ้านในแถบนี้ยังมีการแปรรูปสัตว์น้ำ เพื่อเป็นส่วนประกอบของอาหารที่ไว้กินในครัวเรือนและนำไปขายในชุมชน เช่น การนำกุ้งขาวที่ได้จากการทอดแห วางอวนกุ้งนำมาทำเป็น น้ำพริกสมันกุ้ง หรือที่เรียกว่า “ซามากุ้ง” หรือ “ซามาอูแด” และนำปลาที่ได้จำนวนหนึ่ง เช่น ปลาทุ ปลาข้างเหลือง มาทำเป็น ซามาอีแก ซามาอูแด จะเป็นส่วนประกอบ

ของข้าวเหนียวหน้ากุ้ง และซามาอีแกจะเป็นส่วนประกอบของข้าวต้ม ซึ่งทั้งสองสิ่งนี้จะเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ของอาหารที่ไว้กินในครัวเรือนและอาหารที่มีขายในหมู่บ้าน

จะเห็นได้ว่า ความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรประมงในแต่ละช่วงฤดูกาล ชาวประมงพื้นบ้านจะเลือกใช้เครื่องมือประมงพื้นบ้านที่เรียบง่ายแต่เหมาะสมกับการเข้าถึงสัตว์น้ำในแต่ละประเภท และจะนำสัตว์น้ำที่จับได้มาแปรรูปโดยใช้วิธีการที่อิงกับธรรมชาติเป็นหลัก โดยมีเป้าหมายเพื่อให้สามารถเก็บรักษาสัตว์น้ำได้เป็นระยะเวลานานๆ รวมทั้งสามารถนำสัตว์น้ำที่แปรรูปแล้วไปเป็นส่วนประกอบในการปรุงอาหารในยามที่ชุมชนขาดแคลนทรัพยากรประมง



ภาพที่ 5.7 : ชาวประมงพื้นบ้านได้นำปลาแห้งมาแลกเปลี่ยนกับผลิตผลทางการเกษตร

นอกจากนี้ชาวประมงพื้นบ้านยังได้นำเอาสัตว์น้ำที่แปรรูปแล้วบางส่วนไปแลกกับสินค้าจากกลุ่มเกษตรกรอื่นๆ เช่น นำปลาแห้ง กุ้งแห้ง กะปิ ฯลฯ ไปแลกกับข้าวสาร เกลือ ผลไม้ ส้มแขก ฯลฯ จากชุมชนเกษตร ในการแลกเปลี่ยนผลผลิตระหว่างกันไม่ได้เน้นในเรื่องของราคาของผลผลิต แต่เน้นในเรื่องของไมตรีจิต ความสัมพันธ์ทางสังคมมากกว่ามูลค่าทางเศรษฐกิจทำให้ชุมชนชาวประมงพื้นบ้านมีความสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิด มีการติดต่อสื่อสารระหว่างชุมชนตลอดเวลา มีการติดต่อมาหาสู่กัน ยามที่ฝ่ายหนึ่งต้องการขอความช่วยเหลือ อีกฝ่ายก็จะยินดีช่วยด้วยความเต็มใจ เต็มไปด้วยไมตรีจิตต่อกัน การแปรรูปสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้านจึงเป็นการสร้างคุณค่าทางสังคมให้เกิดความสัมพันธ์ทางสังคมที่ดีงาม เป็นไปด้วยความเอื้ออาทรต่อกัน ซึ่งความสัมพันธ์ระหว่างกันเหล่านี้ นำไปสู่ความสัมพันธ์ที่ลูกหลานรับช่วงต่อกันมาจนกลายเป็นญาติสนิท มิตรสหายที่พร้อมจะช่วยเหลือซึ่งกันและกันตลอดไป วิธีการพึ่งพาภูมิปัญญาในการ

แปรรูปอาหารทะเลดังกล่าวในอดีต ทำให้ชุมชนประมงพื้นบ้านสามารถดำรงชีวิตอยู่บนพื้นฐานของความมั่นคงทางอาหารมาอย่างยาวนาน

● การแปรรูปอาหารทะเล : จุดเปลี่ยนจากอดีตสู่ปัจจุบัน

จากการศึกษา ผู้วิจัยพบว่า ภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารทะเลมีการแปรเปลี่ยนไปตามยุคสมัย เริ่มจากการปรับเปลี่ยนในเชิงเทคนิค ขั้นตอน กรรมวิธีการแปรรูปอาหารทะเล การปรับเปลี่ยนโดยการลดระยะเวลาของการแปรรูปให้น้อยลง รวมทั้งการมุ่งเน้นการแปรรูปไปสู่มิติในเชิงธุรกิจ เพื่อตอบสนองกับความต้องการของตลาดมากขึ้น ในขณะเดียวกันการแปรรูปอาหารทะเลเพื่อเสริมสร้างคุณค่าความสัมพันธ์ทางสังคมก็ถูกทอดทิ้งความสำคัญลงไปตามกาลเวลาและสังคมที่เปลี่ยนแปลง การแลกเปลี่ยนสินค้า ผลผลิตระหว่างกลุ่มเกษตรกรต่างกับชาวประมงพื้นบ้านก็เริ่มสูญหายไป ทรัพยากรสัตว์น้ำที่เคยจับได้ตามฤดูกาลก็เริ่มจับได้น้อยลงหลังจากที่มีการใช้เครื่องมือประมงที่มีประสิทธิภาพในการทำลายสูงเพื่อกวาดต้อนสัตว์น้ำให้ได้คราวละมากๆและนำไปป้อนสู่ตลาด ชาวประมงพื้นบ้านต้องคิดค้นเครื่องมือประมงแบบพื้นบ้านที่หลากหลายชนิดมากขึ้น เพื่อให้จับสัตว์น้ำได้เพียงพอต่อการยังชีพ คนเฒ่าคนแก่ในชุมชนที่ผ่านยุคสมัยของทรัพยากรประมงที่มีอยู่มากมายได้แต่เฝ้ามองการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นด้วยความเป็นห่วงว่าภูมิปัญญาการแปรรูปสัตว์น้ำจะสูญหายไปจากชุมชน ความรู้ที่สะสมมาหลายชั่วอายุคนจะไม่มีใครสืบสานคุณค่าความสัมพันธ์ทางสังคมที่คนรุ่นก่อนๆบุกเบิกไว้ด้วยโมตรจิตจากการใช้อาหารทะเลแปรรูปเป็นสื่อกลางเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างเพื่อนฝูงญาติมิตร จะเริ่มลดความสำคัญลง

● ปัจจัยที่เป็นจุดเปลี่ยนจากอดีตสู่ปัจจุบันของการแปรรูปอาหารทะเล ประกอบด้วย

(1) การเข้ามาของถนน

เมื่อย้อนอดีตไปประมาณปี พ.ศ. 2525 หรือประมาณมากกว่า 30 ปี ที่ผ่านมา โครงสร้างพื้นฐานที่มีส่วนสำคัญในการผนวกชุมชนหมู่บ้านเข้ากับตลาดสมัยใหม่ คือ ถนน เมื่อเริ่มมีการตัดถนนเข้าสู่ชุมชน การคมนาคมมีความสะดวกรวดเร็วมากขึ้น ผู้ที่พอจะมีฐานะในชุมชนประมงพื้นบ้านก็เริ่มที่จะหาซื้อรถยนต์รถจักรยานยนต์เพื่อเป็นพาหนะในการเดินทาง ทำให้การขนส่งสินค้าจากชุมชนไปขายในเมือง รวมทั้งการรับสินค้าจากเมืองเข้ามาขายในชุมชนเป็นไปอย่างคล่องตัว สัตว์น้ำที่ชาวประมงพื้นบ้านจับได้สามารถนำไปขายแบบสดๆที่ตลาดโดยไม่จำเป็นต้องแปรรูปอีกแล้ว กลุ่มเกษตรกรที่ประกอบอาชีพอื่นๆก็สามารถเดินทางด้วยรถเข้ามาหาซื้อสินค้าทะเลได้ง่ายและรวดเร็วขึ้น จึงทำให้อาหารทะเลแบบสดสามารถขายได้อย่างรวดเร็ว ชาวประมงพื้นบ้านส่วนใหญ่จึงเปลี่ยนจากการนำอาหารทะเลไปแปรรูปมาเป็นการนำอาหาร

ทะเลมาขายแบบสดแทน และอาหารทะเลจะนำไปแปรรูปเพื่อนำไปขายในเชิงธุรกิจ ตอบสนองกับผู้บริโภค จากตลาดในเมืองเป็นหลัก ส่วนการแปรรูปอาหารทะเลเพื่อบริโภคภายในครัวเรือนก็ยังคงมีอยู่บ้างเฉพาะใน บางสถานการณ์เท่านั้นเช่นช่วงที่ชาวประมงพื้นบ้านสามารถจับสัตว์น้ำบางชนิดได้คราวละมากๆ ซึ่งก็ไม ค่อยจะเกิดขึ้นบ่อยนัก

(2) การเข้ามาของไฟฟ้าและน้ำแข็ง

เมื่อโครงสร้างพื้นฐานที่สำคัญเช่น ถนนตัดเข้าสู่หมู่บ้าน โครงสร้างพื้นฐานที่ตามมาคือ ไฟฟ้าและ น้ำแข็ง ทั้งนี้เพราะการเดินทางจากเมืองเข้าสู่ชุมชนที่สะดวกมากขึ้น ทำให้ชาวประมงพื้นบ้านใช้ความเย็น ทั้งจากระบบไฟฟ้าของตู้แช่เย็นและน้ำแข็งในการเก็บรักษาอาหารทะเล ทำให้สามารถเก็บรักษาความสด ของอาหารทะเลได้ข้ามวัน พ่อค้าแพปลาที่รับซื้อสินค้าอาหารทะเลสดจากสมาชิกในชุมชนจึงสามารถรับซื้อ อาหารทะเลสดเกือบทุกชนิดที่ตลาดต้องการได้ สมาชิกในชุมชนจึงแทบจะไม่มีเวลาจำเป็นที่จะต้องแปรรู ปอาหารทะเลเลย เพราะสามารถนำอาหารทะเลสดไปขายได้ทันที

(3) ความต้องการอาหารทะเลสดของตลาดในเมือง

อาหารทะเลสดจากชุมชนประมงพื้นบ้านนับได้ว่าเป็นอาหารทะเลที่มีคุณภาพ มีความสด เพราะ ชาวประมงพื้นบ้านใช้เวลาในการออกทำการประมงแบบวันต่อวัน ประกอบกับทรัพยากรประมงที่ ชาวประมงพื้นบ้านจับได้มีจำนวนลดน้อยลง จึงส่งผลให้สัตว์น้ำที่พวกเขาจับมาได้สามารถขายสู่ตลาดหมด ในระยะเวลาอันรวดเร็ว จึงเป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้สมาชิกในชุมชนนิยมขายอาหารทะเลแบบสดมากกว่าการ นำอาหารทะเลไปแปรรูป การแปรรูปอาหารทะเลจึงเริ่มลดน้อยลงตามลำดับ

● รูปแบบการแปรรูปอาหารทะเลในยุคปัจจุบัน

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าผู้บริโภคจะมีความต้องการอาหารทะเลสดมากขึ้นในยุคปัจจุบัน แต่ก็ยังมี ผู้บริโภคบางส่วนที่ต้องการอาหารทะเลแปรรูป และการแปรรูปอาหารทะเลบางชนิดก็กลายเป็น อัตลักษณ์ประจำถิ่น รวมทั้งได้รับความนิยมน้อยลงแพร่หลาย เช่น บูดของจังหวัดปัตตานี หรือปลาเกลือเค็ม ของอำเภอตากใบ จ.นราธิวาส เป็นต้น ซึ่งกรรมวิธีในการแปรรูปอาหารทะเลเหล่านี้ยังคงยึดถือรูปแบบ วิธีการทำที่มีมาแต่อดีต โดยเป็นการแปรรูปที่อาศัยการพึ่งพิงธรรมชาติเป็นหลัก แต่อาจจะใช้เวลาที่น้อยลง มากเมื่อเทียบกับในอดีต อันเนื่องมาจากชาวประมงพื้นบ้านมีการเรียนรู้ ลองผิดลองถูก จนสามารถที่จะย่น ระยะเวลาในการแปรรูปให้สั้นลงได้ ยกตัวอย่างเช่น การทำบูดู จากเดิมที่ในอดีตจะต้องใช้เวลาในการหมัก

ยาวนานถึง 1 ปี แต่มาในปัจจุบันนี้ชาวประมงพื้นบ้านที่ปัตตานีใช้เวลาในการหมักบูดูเพียง 6 เดือนเท่านั้นก็สามารถนำไปบริโภคได้แล้ว



ภาพที่ 5.8 : ภาพการแปรรูปอาหารทะเลเป็นปลาแห้งและข้าวเกรียบปลา

ภาพโดย: สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี; 2557

5.2 ภูมิปัญญาชุมชนในการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภท

การแปรรูปอาหาร (Food Processing) หมายถึง การนำอาหารมาผ่านกระบวนการต่างๆเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีลักษณะตามต้องการ มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และบริโภคได้อย่างปลอดภัย อีกทั้งยังเป็นการเตรียมอาหารให้เหมาะกับการบริโภค และอาจช่วยให้สามารถเก็บรักษาอาหารไว้ได้ระยะหนึ่งด้วย

5.2.1 ความสำคัญของการถนอมอาหาร

- ช่วยบรรเทาความขาดแคลนอาหาร เช่นการเก็บรักษา และแปรรูปอาหารในยามสงคราม เกิดภัยธรรมชาติ เกิดภาวะแห้งแล้งผิดปกติ
- ช่วยให้เกิดการกระจายอาหาร เพราะในบางประเทศไม่สามารถผลิตอาหารให้เพียงพอต่อความต้องการของประชากรได้ จึงจำเป็นต้องอาศัยอาหารจากแหล่งผลิตอื่น
- ช่วยให้มีอาหารบริโภคนอกฤดูการผลิต เช่นเมื่อพ้นฤดูการผลิตของผลิตผลเกษตรนั้นๆไปแล้ว ก็ยังสามารถนำผลิตภัณฑ์ที่เก็บไว้มาบริโภคได้
- ใช้อาหารเหลือให้เกิดประโยชน์ เช่น ในกระบวนการแปรรูปผลผลิตการเกษตรจะมีวัตถุดิบเหลือทิ้ง ซึ่งเราสามารถนำส่วนที่เหลือนั้นมาแปรรูปเก็บไว้เป็นอาหารได้

- ช่วยให้เกิดความสะดวกในการขนส่ง โดยที่อาหารไม่เน่าเสีย สามารถพกพาไปที่ห่างไกลได้
- ช่วยยืดอายุการเก็บอาหารไว้ให้ได้นานเพราะอาหารที่ผ่านการแปรรูปเพื่อการถนอมอาหารไว้จะมีอายุการเก็บที่ยาวนานกว่าอาหารสด
- ช่วยเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรและลดปัญหาผลผลิตล้นตลาด

5.2.2 ประเภทของการแปรรูปอาหารทะเล สามารถแบ่งได้ ดังนี้

5.2.2.1 การแปรรูปโดยการตากแห้ง

การตาก เป็นวิธีที่ง่ายและประหยัดมากที่สุด ใช้ได้กับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผักและผลไม้ เป็นวิธีที่ทำให้อาหารหมดความชื้นหรือมีความชื้นอยู่เพียงเล็กน้อย เพื่อไม่ให้จุลินทรีย์สามารถเกาะอาศัยและเจริญเติบโตได้ ทำให้อาหารไม่เกิดการบูดเน่า โดยการนำน้ำหรือความชื้นออกจากอาหารให้มากที่สุด เช่น เนื้อเค็ม ปลาเค็ม กุ้งตาก เป็นต้น ก่อนตากแห้งจะต้องล้างให้สะอาด ถ้าเป็นพวกผักมักลวกด้วยน้ำเดือดเสียก่อน ทำให้หยุดยั้งปฏิกิริยาเคมี บางรายนิยมนำเอาผลไม้ไปรมควันกัมมะถันอ่อน ๆ ก่อนที่จะตากแห้ง ซึ่งจะช่วยให้มีสีและรสชาติขึ้น ทั้งยังป้องกันไม่ให้เกิดรสเปรี้ยวและช่วยกันไม่ให้แมลงกัดกินอีกด้วย อาหารที่นิยมถนอมโดยการตากแห้ง มักเป็นประเภทผัก ผลไม้ และเนื้อ เช่น คีปลี พริก (พริกไทย) เห็ดบางชนิด (เช่น เห็ดแครงที่ขึ้นตามต้นไม้มะขามที่ล้มตาย เป็นต้น) หมากแห้ง (ผานก่อนตาก) กุ้งตาก (กุ้งสุกปอกเปลือกแล้วตากแห้ง) ลูกหยี (ปอกเปลือกแล้วตากแห้ง) ส้มแขก (ผลไม้ชนิดหนึ่ง ผลกลม หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ แล้วตากแห้ง ใช้ในการปรุงอาหาร) เนื้อเค็ม ปลาเค็ม เป็นต้น

การตากแห้งอาหารประเภทเนื้อ มักใช้เกลือช่วยเพื่อป้องกันการบูดเน่า และช่วยให้มีรสชาติดีขึ้น เช่น หอยตาก (หอยน้ำจืดชนิดหนึ่งคล้ายหอยแครงแต่ขนาดเล็กกว่า ชอบอยู่ในทะเลสาบ อาจลวกให้สุกด้วยน้ำเกลือที่ร้อนจัด หรือคลุกเกลือแล้วตากแดด โดยมากนิยมใช้วิธีหลังจึงเรียกหอยชนิดนี้ตามกรรมวิธีที่นิยมกันว่าหอยตาก) ปลารั่ว (ปลาช่อนตัวโต ๆ ที่นำมาผ่าเป็นริ้ว ๆ แล้วตากแห้ง) ปลาแห้ง (ปลาเกลือ) เนื้อแห้ง (เนื้อเค็ม) เคย (กะปิ) บางชนิดต้มให้สุกเสียก่อนแล้วนำมาตากแห้ง เช่น สารกึ่ง (กุ้งแห้ง) ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบปลา เป็นต้น

การแปรรูปอาหารโดยวิธีการตากแห้งในชุมชนประมงพื้นบ้านประกอบด้วย ปลาแห้ง ปลาอินทรีเค็ม ข้าวเกรียบปลา เป็นต้น

(1) การทำปลาแห้ง

เป็นกระบวนการแปรรูปอาหารทะเล ที่เป็นระดับพื้นฐานที่ในแต่ละครอบครัวสามารถแปรรูปได้เอง เป็นการเรียนรู้ภายในครอบครัว แม่ ๆ หรือยายจะสอนเด็ก ๆ โดยเฉพาะลูกหลานที่เป็นผู้หญิงในครอบครัว

กระบวนการทำปลาแห้งมีขั้นตอน ดังนี้

(1) ส่วนผสมในการทำปลาแห้ง

- ปลาสดชนิดต่างๆ
- เกลือ

(2) ขั้นตอนการทำปลาแห้ง

- นำปลาสดไปแช่น้ำประมาณ 1-2 ชั่วโมง
- ขอดเกล็ดปลาออกทุกตัว



- ทำการคัดเลือกปลาสดที่เลือกไว้แล้ว ดึงเหงือกและไส้ออกให้หมด
- ผ่าหลังปลาสดที่เลือกไว้แล้ว



- นำปลาทั้งหมดมาล้างทำความสะอาด 3 ครั้ง และต้องการซีเมนต์ปลาทำความสะอาดตามหลักการอิสลาม



- นำเกลือมาผสมกับน้ำให้ได้ความเค็มที่มากพอ



- นำปลาที่ล้างทำความสะอาดแล้ว มาแช่น้ำเกลือ หมักไว้ประมาณ 2-3 ชั่วโมง



- นำปลาไปตากแดด ใช้เวลาตากประมาณ 8-9 ชั่วโมง



****เคล็ดลับในการลดความเค็มของปลา ในกรณีที่มีการใส่เกลือมากเกินไป ก่อนนำปลาไปตาก ให้มีการแช่น้ำสะอาดประมาณ 1-2 ชั่วโมง เพื่อให้ปลาได้คายความเค็มออกมาจะได้ไม่มีความเค็มจัดมากนัก

ผู้รู้หรือปราชญ์ชาวบ้านในการทำปลาแห้งของชุมชน คือ นางสาวคอรียะ๊ะ เจ๊ะปูเต๊ะ ได้มีการให้ข้อมูลที่เป็นลักษณะเด่นของภูมิปัญญาและเคล็ดลับที่มีคุณค่าน่าสนใจ ดังนี้



ภาพที่ 5.9 : นางสาวคอรียะ๊ะ เจ๊ะปูเต๊ะ ปราชญ์ชาวบ้านในการทำปลาแห้ง

นางสาวคอรียะ เจ๊ะปูเต๊ะ อายุ 49 ปี อยู่บ้านเลขที่ 207/2 ม.3 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี ในชุมชนเรียกว่า กะเยาะ เล่าว่า ตนเองมีอาชีพเป็นแม่บ้าน ในยามว่างจะมีอาชีพเสริม คือ การลักอวนข้าง กะเยาะมีลูกชายที่ประกอบอาชีพทำการประมงพื้นบ้าน ในยามที่ไม่มีอวนให้ลักก็จะออกทำการประมงกับลูกชาย กะเยาะบอกว่า ถ้าใช้เครื่องอวนลอยกึ่งจะได้ปลาติดอวนกลับมาเป็นจำนวนมาก ส่วนมากจะเป็นปลาดี ๆ ที่สามารถแปรรูปเป็นปลาแห้งได้เป็นอย่างดี ถ้าไม่ทำเป็นปลาแห้งจะขายให้กับแพปลาในชุมชน กิโลกรัมละ 4-5 บาท ซึ่งกะเยาะมองว่าเป็นเรื่องที่น่าเสียดายเป็นอย่างมาก กะเยาะจึงคัดปลาดี ๆ เหล่านี้ทำเป็นปลาแห้ง เพราะตนเองมีความรู้ในการแปรรูปปลาแห้งที่ได้เรียนรู้มาจากแม่ของตนเอง กะเยาะ มองว่า การทำปลาแห้งจะช่วยเพิ่มมูลค่าของสัตว์น้ำที่จับได้ให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้นเป็นอย่างมาก รวมทั้งเป็นหลักประกันในครอบครัวว่า จะมีสัตว์น้ำไว้กินอย่างแน่นอนในยามที่ไม่สามารถออกทะเลได้ เช่น ในช่วงน้ำตาย หรือในช่วงฤดูมรสุม กะเยาะจะทำปลาแห้งไว้ขายโดยปลาแห้งที่ผ่าหลังจะขายดีมาก ซึ่งขายในราคา กิโลกรัมละ 70-80 บาท แต่ถ้าเป็นปลาแห้งหลายๆ ชนิดรวมกันจะมีราคาที่ถูกลง กะเยาะจะขายเพียงกิโลกรัมละ 50 บาท

กะเยาะ บอกว่า ปลาที่ติดมาจากอวนลอยกึ่งซึ่งเป็นปลาที่เหมาะสมในการทำปลาแห้งส่วนใหญ่เป็นประเภทปลา ดังต่อไปนี้

- ปลาจวดเขียว (อีแกมมอซีมิ)



ภาพที่ 5.10 : อีแกมมอซีมิ (ปลาจวดเขียว)

- ปลาดาบเงิน (อีเกลาโย)



ภาพที่ 5.11: อีเกลาโย (ปลาดาบเงิน)

- ปลาเม็ดยุน,ปลาแพะ (อีแกูแตนากอ)



ภาพที่ 5.12 : อีแกูแตนากอ (ปลาเม็ดยุน,ปลาแพะ)





ภาพที่ 5.13 : การตากปลาแห้ง

ในกระบวนการแปรรูปอาหารทะเลก่อให้เกิดความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างคนในชุมชนและนอกชุมชน เพราะมีคนจากในหมู่บ้านจะมาหาซื้อปลาแห้งที่ตนเองทำขึ้นมา บางครั้งกะเียะจะไม่คิดราคาเต็มกับคนในหมู่บ้านแถมยังจะให้เพิ่มอีกต่างหาก นอกจากคนในหมู่บ้านที่มาหาซื้อปลาแห้งจาก กะเียะแล้ว จะมีชาวบ้านจากหมู่บ้านข้างเคียง เช่น ชาวบ้านจากบ้านกำปงบูดี บ้านตะโละสมิแล จะมาหาซื้อปลาแห้ง ทำให้กะเียะได้มีโอกาสพูดคุย ถามไถ่สารทุกข์สุขดิบทำให้เกิดความรู้จักมักคุ้นที่ดีขึ้นในช่วงใกล้ๆเทศกาลวันฮารีรายอจะมีญาติของกะเียะมาเยี่ยมเยียนและนำข้าวสารมาให้ กะเียะก็จะให้ปลาแห้งให้เป็นการตอบแทน ทำให้ระบบเครือญาติมีความแน่นแฟ้นกันมากขึ้น การทำปลาแห้งของกะเียะอาจไม่ใช่อาชีพหลักที่มั่นคงแต่เป็นอาชีพเสริมที่สร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้ดีและช่วยก่อให้เกิดความสัมพันธ์ที่ดีในสังคม

(2) การทำปลาอินทรีเค็ม

กระบวนการทำปลาอินทรีเค็ม องค์ประกอบและขั้นตอนดังนี้

(1) ส่วนผสมในการทำปลาอินทรีเค็ม

- ปลาอินทรีสด
- เกลือเก่า (เกลือเม็ดที่เก็บไว้นาน)
- กระดาษสำหรับห่อปลา
- เชือก

(2) วิธีการทำปลาอินทรีเค็ม

- นำปลาอินทรีมาควักเหงือกและไส้ออกมาให้หมด

- ทำความสะอาดปลาด้วยการล้างน้ำ 3 ครั้ง และทำการซีแซ (ล้างน้ำผ่าน)ตามหลักการทำความสะอาดตามศาสนาอิสลามและปล่อยให้สะเด็ดน้ำจนแห้งสนิท
- นำเกลือเก่ามาขัดไล่ในท้องปลาอินทรีให้เต็มท้อง
- นำกระดาดแผ่นใหญ่มาห่อตัวปลา 4-5 ชั้น และมัดด้วยเชือกให้แน่น
- ผูกเชือกที่ห่อกระดาดบริเวณหางปลาอินทรี และนำไปฝังลมที่อยู่บริเวณที่โล่ง ไม่อับลมโกรกได้ดี การฝังลมจะผูกเชือกในลักษณะให้ห้อยหัวปลาอินทรีลง
- ฝังลมประมาณ 30 -40 วัน เปิดดูว่าปลาอินทรีมีความแห้งหรือไม่ ถ้าเห็นว่าแห้งแล้วสามารถนำมาปรุงอาหารหรือนำไปขายได้แล้ว

ผู้รู้หรือปราชญ์ชาวบ้านในการทำปลาอินทรีเค็ม คือ นางสาวติ่มะ อาแวโชะ ได้มีการให้ข้อมูลที่เป็นลักษณะเด่นของภูมิปัญญาและเคล็ดลับที่มีคุณค่าน่าสนใจ ดังนี้



ภาพที่ 5.14 : นางสาวติ่มะ อาแวโชะ ปราชญ์ชาวบ้านในการทำปลาแห้ง

นางสาวติ่มะ อาแวโชะ อายุ 54 ปีอยู่บ้านเลขที่ 220/2 หมู่ 3 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี ในชุมชนเรียกว่า ชุมมะ ชุมมะ ได้เล่าให้ฟังว่า ครอบครัวของชุมมะมีอาชีพออกเรือหาปลาเป็นประมงพื้นบ้าน วันไหนที่ออกไปวางอวนลอยกุ้ง มักจะได้ปลาดี ๆ กลับมาก่อนข้างมาก และได้ขายตามแพปลาในหมู่บ้านซึ่งขายได้เพียงกิโลกรัมละ 4-5 บาท ในขณะที่คนในชุมชนเองจะถามหาว่าชุมมะทำปลาแห้งหรือเปล่า เพราะปลาแห้งจะขายได้ดีมากๆ ในช่วงที่ชาวประมงพื้นบ้านในชุมชนไม่สามารถออกทะเลได้ ชุมมะบอกว่า

เมื่อก่อนเห็นคนในชุมชนเกือบทุกครัวเรือนมีการปลาแห้งเอาไว้กิน หรือให้กับญาติที่มาเยี่ยมเยียนแต่ในปัจจุบันนี้มีไม่กี่ครัวเรือนที่ทำแห้งเอาไว้กิน ความต้องการของผู้บริโภคมีมากแต่คนทำคนแปรรูปปลาแห้งมีน้อย ชุมชนก็เลยตัดสินใจทำปลาแห้งไว้กินและที่เหลือก็จะขายให้กับคนที่ต้องการซื้อ ซึ่งช่วยทำให้ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้นเป็นค่าใช้จ่ายในครอบครัว ปลาที่จะใช้ทำปลาแห้ง สามารถทำปลาแห้งได้เกือบทุกชนิด ขึ้นอยู่กับวิธีการแปรรูป โดยหลักๆการทำปลาแห้งจะทำ 2 วิธี คือ

1. การทำปลาแห้งผาหลัง
2. การทำปลาแห้งตากทั้งตัว

ชุมชน เล่าว่า การทำปลาแห้งในอดีตกับปัจจุบันมีความแตกต่างบ้างแต่วิธีการไม่แตกต่างกัน ส่วนที่ต่างกันจะเป็นการใส่เกลือและการตาก ในอดีต การใส่เกลือจะต้องใส่เยอะให้ความเค็มช่วยรักษาเนื้อปลาไม่ให้เน่าเสีย และจะต้องใช้เวลาตากให้นานประมาณ 2-3 วัน ให้ปลาแห้งสนิทจะได้ไม่เกิดหนอนในตัวปลา เป็นเพราะเมื่อก่อนการขนส่งมีความลำบากกว่าจะไปถึงผู้บริโภคต้องใช้เวลานาน ผู้บริโภคเองกว่าจะเข้ามาซื้อปลาแห้งในตลาดได้ ต้องรอเป็นอาทิตย์หรือเป็นเดือนต่อครั้ง จึงจำเป็นที่จะต้องให้ปลาแห้งสามารถเก็บได้นานๆ แต่ในปัจจุบันนี้ผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับเรื่องสุขภาพมากขึ้นจะเลือกซื้อปลาแห้งที่ไม่เค็มมากนัก ประกอบกับกรรมวิธีการเก็บรักษาปลาแห้งได้หลากหลายวิธีที่จะทำให้ปลาแห้งเก็บรักษาได้นานขึ้นโดยไม่เน่าเสียก่อน วิธีที่เลือกส่วนมากจะใช้วิธีการเก็บรักษาปลาแห้งในตู้เย็น ซึ่งทุกครัวเรือนในปัจจุบันนี้มีใช้ในครัวเรือน การแปรรูปปลาแห้งในปัจจุบันนี้จึงเน้นในเรื่องความสะดวก มีความเค็มเพียงเล็กน้อย ใช้วิธีการตากแดดเพียงแดดเดียวเท่านั้น



ภาพที่ 5.15 : การตากปลาแห้งต้องตากกลางแจ้งบริเวณที่แดดจัดเพื่อให้ปลาแห้งเร็ว

ซูม๊ะ เล่าว่า ซูม๊ะชอบสอนลูกหลานให้ได้เรียนรู้วิธีการทำปลาแห้ง เพราะซูม๊ะรู้สึกว่าเป็นเรื่องง่ายที่จะเรียนรู้ ซูม๊ะจะเรียกลูกหลานให้มาขอเคล็ดปลา แล้วให้รางวัลคนละ 10-20 บาท เด็กๆ มักจะมาถามซูม๊ะว่าจะทำปลาแห้งหรือเปล่าในยามที่ต้องไปโรงเรียน วิธีการของซูม๊ะทำให้เด็กๆ สนใจที่จะเรียนรู้วิธีการทำปลาแห้ง ทำให้เกิดกระบวนการสืบสานภูมิปัญญาในการแปรรูปสัตว์น้ำต่อไปในชุมชน

ซูม๊ะ บอกว่าขั้นตอนในการทำปลาแห้ง แต่ละคนอาจจะมีความแตกต่างกันบ้าง เช่น จะเอาปลาสดไปแช่น้ำเกลือ 1 คืน หลังจากนั้นวันรุ่งขึ้นจะทำการขอดเกล็ดออกทำการผ่าหลัง บางชนิดจะดึงเพียงเหงือกและไส้ออกมา แล้วทำความสะอาดปลาไม่ให้เกล็ดของปลาติดอยู่ เพราะเวลาปลาแห้งแล้วจะไม่สวย หลังจากทำความสะอาดแล้วจะนำปลาไปแช่น้ำสะอาดประมาณ 1-2 ชั่วโมง เพื่อให้ปลาได้คายความเค็มออกมาจะได้ไม่มีความเค็มจัดมากนัก แต่การทำปลาแห้งในลักษณะนี้ปลาค่อนข้างจะมีความเค็มมากกว่าการทำปลาแบบแดดเดียว

นอกจากนี้แล้ว ซูม๊ะยังได้มีการทำปลาอินทรีเค็มอีกด้วย เนื่องจากปลาอินทรีเป็นสัตว์น้ำเศรษฐกิจที่สำคัญเป็นอย่างมากในชุมชนในยุคปัจจุบัน ชุมชนในเป้าหมายโครงการเริ่มมีการเรียนรู้ในการจับปลาอินทรีมาในระยะเวลาไม่นาน คือไม่ถึง 10 ปีที่ผ่านมาเองที่ชุมชนเริ่มเรียนรู้ในการจับปลาอินทรีด้วยการตกเบ็ด ซึ่งจำเป็นต้องออกไปตกปลาในบริเวณที่น้ำลึก ตั้งแต่ 15 เมตรขึ้นไป ซึ่งเป็นแหล่งหาอาหารของปลาอินทรี ชุมชนจะจับปลาอินทรีได้มากในช่วงหลังฤดูมรสุมคลื่นลมค่อนข้างสงบและเป็นช่วงน้ำใส

ซูม๊ะ ให้ข้อมูลว่า ในอดีตชุมชนแถบนี้ไม่มีใครจับปลาอินทรีเลยไม่รู้ด้วยซ้ำว่า หน้าบ้านของตนเองมีปลาอินทรีอยู่ทุกชุม เป็นเพราะชาวประมงพื้นบ้านในแถบนี้จะออกหาไม่ไกลจากฝั่งมากนัก มักจะทำการประมงในระดับน้ำลึกเพียง 7-8 เมตร ถือว่าไกลสุดแล้วสำหรับชาวประมงพื้นบ้านในแถบนี้ แต่เมื่อประมาณ 10 ปีที่ผ่านมา ชุมชนแถบนี้ได้ออกทำการประมงที่อำเภอสาบบุรี และได้เรียนรู้วิธีการตกปลาอินทรี จึงได้นำความรู้มาปรับใช้ในชุมชน จึงทำให้ชุมชนมีการตกปลาอินทรีอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน ซูม๊ะ เล่าว่าในช่วงหลังฤดูมรสุม ชุมชนจะตกปลาอินทรีได้มาก โดยส่วนใหญ่จะขายปลาอินทรีสดตามแพปลาในชุมชน ในบางช่วงที่ตกปลาได้จำนวนมาก ราคาของปลาอินทรีสดจะถูกลง ซูม๊ะได้เรียนรู้จากแม่ของซูม๊ะซึ่งเป็นคนปะนาเระที่มีอาชีพตกปลาอินทรี ซูม๊ะจึงได้นำความรู้ที่ได้รับจากแม่ของซูม๊ะมาแปรรูปปลาอินทรีสดเป็นปลาอินทรีเค็มซึ่งช่วยเพิ่มมูลค่าของปลาอินทรีเพิ่มขึ้นวิธีการทำปลาอินทรีเค็มก็

ไม่ได้ซบซ่านมากนัก ชู่มะจึงได้ถ่ายทอดความรู้การทำปลาอินทรีเค็มในกับลูกหลานของตนเอง และเพื่อนบ้านข้างเคียงที่มาให้ชู่มะสอน

(3) การทำข้าวเกรียบปลา

ข้าวเกรียบ ถือเป็นอาหารขบเคี้ยวอย่างหนึ่งที่มีการนิยมบริโภคเป็นอาหารว่างประจำวัน ทั้งยังเป็นสินค้าประเภทของฝากชนิดหนึ่งที่ต้องการสำหรับชาวบ้านที่นิยมซื้อไปฝากเครือญาติที่ไปทำงาน หรืออาศัยอยู่ในต่างภูมิภาค ข้าวเกรียบ มีชื่อที่เป็นภาษาวิหรือภาษาท้องถิ่นที่เรียกกัน คือ กือโป๊ะ

กือโป๊ะ คือ อาหารขบเคี้ยวชนิดแผ่นบางทอดกรอบจิ้มด้วยน้ำจิ้มมีรสเผ็ดอมหวานเหมือนน้ำจิ้มไก่ย่าง อุดมไปด้วยแคลเซียมและโปรตีน ที่เหมาะสมทางด้านโภชนาการสำหรับผู้บริโภคทุกวัย เพราะมีปลาสด แป้งมัน และแป้งสาเก เป็นส่วนผสมหลักในกระบวนการผลิต

โดยขั้นแรกในการผลิต นำปลาสดมาตัดหัวตัดหางล้างให้สะอาด แล้วนำเข้าเครื่องบดให้ละเอียด เติมน้ำมัน ซึ่งมีแป้งมัน แป้งสาเก และเกลือ นวดคลุกเคล้าให้ส่วนผสมเข้ากันเป็นเนื้อเดียวกัน เสร็จแล้วจึงปั้นเป็นแท่งทรงกลมขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 นิ้ว ยาว 1 ฟุต และนำมาต้มในน้ำเดือดจนสุก แล้วนำขึ้นมาผึ่งลมจนแห้งและแช่เย็นเพื่อให้แท่งข้าวเกรียบแข็งตัวง่ายต่อการนำเข้าเครื่องหั่นเป็นแผ่นบางๆ เสร็จแล้วนำไปทอดในกระทะน้ำมันเดือดจนกรอบ

การทำข้าวเกรียบปลาในชุมชนมีปราชญ์ชาวบ้านหรือผู้รู้ในด้านนี้ คือ น.ส.รอยหมีะ สาแม ได้มีการให้ข้อมูลที่เป็นลักษณะเด่นของภูมิปัญญาและเคล็ดลับที่มีคุณค่าน่าสนใจ ดังนี้

น.ส.รอยหมีะ สาแม อายุ 42 ปี อยู่บ้านเลขที่ 1/21 หมู่ 4 ต.แหลมโพธิ์ อ. ยะหริ่ง จ.ปัตตานี
ชื่อเรียกในชุมชน ก๊ะรอยหมีะ

ก๊ะรอยหมีะ เป็นประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดาโต๊ะ มีประสบการณ์ในการทำข้าวเกรียบ โดยเรียนรู้จากพ่อแม่ที่ทำข้าวเกรียบกันมาก่อน แต่เดิมชาวบ้านในชุมชนบ้านดาโต๊ะประกอบอาชีพประมงกันเป็นส่วนใหญ่ ปลาที่ชาวบ้านจับได้จากการวางอวนของชาวประมงมีจำนวนมาก โดยชาวบ้านจะขายปลาให้กับพ่อค้าคนกลางที่รับซื้อปลาในชุมชนและส่วนหนึ่งไว้บริโภค ปลาที่จับนั้นมีจำนวนมากหากขายหรือบริโภคไม่หมดจะทำให้ปลาเน่าเสีย ก๊ะรอยหมีะจึงเห็นความสำคัญของปลา จึงคิดที่จะทำข้าวเกรียบและวัตถุดิบในการทำข้าวเกรียบ คือ ปลาหลังเขียว จึงได้ทำข้าวเกรียบกับครอบครัวก่อนโดยไปฝากขายตามร้านในหมู่บ้านก่อนเพราะไม่ค่อยมีคนรู้จักผลิตภัณฑ์นี้เท่าไร ก๊ะรอยหมีะบอกว่า ทาง อบต. พยายามที่จะ

ผลักดันข้าวเกรียบในชุมชนบ้านดาโต๊ะจึงให้กะรอยหมีเอาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบไปขายตามงานต่างๆ ที่ทางรัฐบาลจัด กะรอยหมีบอกว่าก็พยายามที่จะพัฒนาข้าวเกรียบให้เป็นสินค้าที่ทุกคนรู้จัก โดยได้เข้าร่วมโครงการของ 1 ตำบล 1 ผลิตภัณฑ์จึงได้อำเภอเกรียบไปเสนอและได้ผ่านโครงการจึงได้งบประมาณมาเพื่อพัฒนาโรงงานข้าวเกรียบจึงได้มีการรวมกลุ่มของคนในชุมชนบ้านดาโต๊ะ

กะรอยหมี บอกว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดาโต๊ะได้ก่อตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 28 กันยายน 2532 โดยมีสมาชิกทั้งหมด 10 คน แต่การรวมกลุ่มยังไม่เข้มแข็งทำให้กลุ่มสลายไปจนเมื่อปี 2544 กะรอยหมีก็พยายามที่จะรวมกลุ่มกันใหม่อีกครั้ง กะรอยหมี บอกว่า สาเหตุที่พยายามที่จะรวมกลุ่มคนในชุมชนบ้านดาโต๊ะ คือ เพื่อเสริมรายได้ให้กับครอบครัวของสมาชิก และจะผลิตข้าวเกรียบให้เป็นที่รู้จักของผู้บริโภค เมื่อสร้างกลุ่มใหม่โดยการยืมเอาสมาชิกเดิมและได้มีสมาชิกใหม่เพิ่มเข้ามารวมกลุ่ม เกษตรกรบ้านดาโต๊ะปัจจุบันมีจำนวนสมาชิกจำนวน 40 คน จากประสบการณ์จากอดีตจนถึงปัจจุบันทางกลุ่มพยายามพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่องทำให้ผู้บริโภคได้รู้จักสินค้าของทางกลุ่มมากขึ้น

กะรอยหมี บอกว่า การรวมกลุ่มเป็นการสร้างความสัมพันธ์ให้กับคนในชุมชนที่ได้มีความสัมพันธ์กันมากขึ้น มีการพูดคุยและเห็นถึงปัญหาร่วมกัน ทำให้คนในชุมชนมีความร่วมมือกันมากขึ้น และการรวมกลุ่มจะเป็นการสร้างอาชีพให้กับคนในชุมชนเพื่อให้มีรายได้กันมากขึ้น



ภาพที่ 5.16 : การทำข้าวเกรียบ

กะรอยหมี จะทำข้าวเกรียบ 6 ครั้งต่อสัปดาห์ แล้วบรรจุถุงพลาสติกถุงละ 300 กรัม ขายส่ง 40 บาท ขายปลีก 50 บาท ส่วนถุงละ 1 กิโลกรัม ขายส่ง 80 บาท ขายปลีก 120 บาท ซึ่งมีหลากหลายรสชาติ ดังนี้

- ข้าวเกรียบปลาหลังเขียว (ดิบ)
- ข้าวเกรียบปลาผสมสาหร่าย (ดิบ)
- ข้าวเกรียบปลาผสมงาคำ (ดิบ)
- ข้าวเกรียบกุ้ง(ดิบ)
- ข้าวเกรียบปลารสต้มยำ(ดิบ)
- ข้าวเกรียบสด (กือโป๊ะ)(ดิบ)
- ข้าวเกรียบปลาหลังเขียวทอด
- ข้าวเกรียบปลาผสมสาหร่ายทอด
- ข้าวเกรียบปลาผสมงาคำทอด
- ข้าวเกรียบกุ้งทอด
- ข้าวเกรียบปลารสต้มยำ
- ข้าวเกรียบสดทอด

ในด้านการตลาดจะมีการจำหน่ายทั่วประเทศ โดยจำหน่ายให้กับพ่อค้าคนกลางและจะจำหน่ายเองตามงานแสดงสินค้าที่รัฐบาลจัดให้

ก๊วยหลินบ๊วย บอกว่า การรวมกลุ่มของคนในชุมชนเพื่อสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน ชุมชนเองก็กลายเป็นที่รู้จักกับคนภายนอกว่า มีแหล่งทำข้าวเกรียบและเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีการทำข้าวเกรียบและเป็นการสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชน



ภาพที่ 5.17: ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ

ก๊วยหลิม บอว่า การเรียนรู้ของการรวมกลุ่มทำให้สมาชิกในกลุ่มได้มีกิจกรรม มีการประชุม สมาชิกเดือนละ 1 ครั้ง เพื่อให้สมาชิกมาประชุม มีการเก็บเงินออมทรัพย์เดือนละ 50 บาท มีการระดมหุ้นกัน คนละ 200 บาท ทางกลุ่มของก๊วยหลิมมีเหรียญทำการบันทึกการเก็บเงินออมทรัพย์และจัดทำบัญชี ก๊วยหลิม บอว่า เมื่อมีการรวมกลุ่มสมาชิกคนอื่นๆได้รู้จักการทำงานเป็นกลุ่ม มีความสามัคคีช่วยเหลือกันภายในกลุ่ม มีการให้สมาชิกไปอบรมกับหน่วยงานต่างๆที่เข้ามาให้ความรู้กับกลุ่ม มีการประชุมเพื่อให้มีการพูดแลกเปลี่ยนความคิดเห็นร่วมกัน เพื่อปรับและแก้ปัญหภายในกลุ่ม และจะมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง

5.2.2.2 การแปรรูปโดยการหมัก/ดอง ประกอบด้วย การทำนูด การทำปลาสาม

คนไทยส่วนใหญ่จะกล่าวถึงการหมักและการดองควบคู่กันไปแต่ในหลักการถนอมอาหาร ถึงแม้ว่าคนในสมัยก่อนจะไม่ทราบ แต่การหมัก (fermentation) และการดอง (pickling) นั้นต่างกันโดยวิธีทำ คือ

การหมัก หมายถึง การถนอมอาหาร โดยอาศัยจุลินทรีย์ ที่มีประโยชน์บางชนิด เป็นตัวช่วยในการย่อยสลาย หรือเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมีของวัตถุดิบ อาจเติมเกลือหรือไม่ก็ได้ และอาจเติมส่วนประกอบอย่างอื่น เช่น ข้าวคั่ว เพื่อเสริมให้จุลินทรีย์มีบทบาทในการหมัก ทำให้เกิดรสชาติที่ต้องการ ซึ่งอาจต้องหมักทิ้งไว้ ประมาณ 2-3 วัน หรือหลายเดือน แล้วแต่ชนิดของผลิตภัณฑ์ เช่น น้ำปลา ปลาาร้า ปลาเจ่า ไส้กรอก (เปรี้ยว) เค็มหมกนวด ข้าวหมาก (น้ำเมาหมักจากข้าว) ผักกาดดอง และหน่อไม้ดอง เป็นต้น

การดอง หมายถึง การถนอมอาหารในน้ำเกลือ และมีน้ำส้มเล็กน้อย อาจเติมเครื่องเทศ น้ำตาล หรือน้ำมันด้วยก็ได้ การดองอาจอาศัยเชื้อจุลินทรีย์เข้าไปช่วย ถ้าดองในน้ำเกลือ ที่มีความเข้มข้นต่ำ เช่น แตงกวาดอง กระเทียมดอง จิง ดอง เป็นต้น หรืออาจดองโดยไม่ต้องอาศัยเชื้อจุลินทรีย์เลย ซึ่งมักใช้กับผลไม้ ที่มีรสเปรี้ยว หรือที่มีความเป็นกรดสูง และใช้น้ำเกลือที่เค็มจัด เช่น มะม่วงดอง เป็นต้น

อาหารหมักดองที่ได้มีการปฏิบัติติดต่อกันมาตั้งแต่สมัยโบราณ พอจะแบ่งออกได้ตามประเภทของวัตถุดิบของการเกษตรที่ใช้ ดังนี้

การหมักดองสัตว์น้ำ วิธีที่ใช้กันมาก คือ การใส่เกลือ แล้วหมักไว้ ปริมาณเกลือ และระยะเวลาในการหมัก แล้วแต่ชนิดของผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ ซึ่งกรรมวิธีในการหมักผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ปฏิบัติต่อกันมาตั้งแต่สมัยโบราณของชุมชนประมงพื้นบ้าน พอจะแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ

ประเภทที่ 1 การหมักที่ใช้เกลือมากหรือเค็มจัด

ประเภทที่ 2 การหมักที่ใช้เกลือ และมีข้าวหรือ แป้งเป็นส่วนประกอบ

■ การหมักที่ใช้เกลือมากหรือเค็มจัด

ผลิตภัณฑ์ที่รู้จักกันแพร่หลาย คือ น้ำปลา น้ำบูดู กะปิ ไตปลา凍 ปลาทุเค็ม ปูเค็ม เป็นต้น กรรมวิธีในการหมัก และปริมาณเกลือที่ใช้ แตกต่างกันไปตามวัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ ในที่นี้จะขอกล่าวถึง การทำบูดู ดังนี้



ภาพที่ 5.18 : โองหมักบูดู

(1) การทำบูดู

กระบวนการทำบูดู มีองค์ประกอบและขั้นตอนดังนี้

(1) ส่วนผสมในการทำบูดู

- ปลากระดักหรือลูกปลาหลังเขียว
- เกลือ

(2) ขั้นตอนการทำบูดู

- นำปลากระดักหรือลูกปลาหลังเขียวมาล้างทำความสะอาด เก็บเศษขยะคัดปลาอื่นๆที่อาจจะเจือปนอยู่ออกให้หมด และทำการล้างน้ำผ่าน 3 ครั้ง หรือเรียกว่า การซีแม ตามหลักการอิสลาม
- นำเกลือเก่ามาคลุกเคล้ากับปลาให้ทั่วถึง ในอัตราส่วน ปลา 3 ส่วน เกลือ 2 ส่วน โดยส่วนใหญ่จะใช้ผ้าใบปูพื้น คลุกเคล้าบนผ้าใบให้เกลือกกับปลาเข้ากันอย่างทั่วถึง
- นำปลาที่คลุกเคล้ากับเกลือใส่ในภาชนะโองเคลือบ อัดให้แน่นจนเต็มโอง แต่ห้ามล้นบริเวณปากโอง เพราะบริเวณปากโองจะต้องหาหินหนักๆ มาปิดทับไว้

- นาถุงพลาสติกหรือผ้าพลาสติกปิดบริเวณปากโอ่งให้สนิท เพื่อป้องกันแมลงวันมาตอม ป้องกันน้ำฝนเข้าไปในโอ่ง เพราะจะทำให้การหมักบูดูเสียทันที

- ในช่วง 1-2 เดือนแรกในทุกอาทิตย์ จะต้องเปิดปากโอ่ง ทำการพลิกเนื้อปลาให้ทั่วถึง ต้องพลิกเนื้อปลาที่หมักไว้จากข้างล่างมาอยู่ข้างบนเพื่อให้เกลือกระจายความเค็มอย่างทั่วถึงภายในโอ่ง

- หลังจาก 2 เดือนแรกในทุกเดือน จะต้องเปิดปากโอ่ง ทำการพลิกปลา 1 วัน

- ทำการหมักจนปลาที่หมักไว้ย่อยสลาย ซึ่งต้องใช้เวลา 9-12 เดือน ขึ้นอยู่กับการดูแลเอาใจใส่ในการพลิกเนื้อปลา ถ้าพลิกบ่อย ๆ การย่อยสลายจะทำได้เร็วขึ้น เมื่อปลาย่อยสลายไป ก็จะได้ น้ำบูดูที่พร้อมจะนำไปขายต่อไป

*** เคล็ดลับในการหมักน้ำบูดู คือ

- ในระหว่างการหมักน้ำบูดูจะมีการใส่เปลือกไม้โกงกางเข้าไปด้วย เพราะยางของเปลือกไม้โกงกางจะช่วยทำให้สีของบูดูออกมาค่อนข้างแดง ไม่เป็นสีดำคล้ำ ดูแล้วน่ากินเป็นอย่างมาก

- ในการเลือกปลามาใช้หมักบูดูให้มีรสชาติอร่อย และไม่มีกลิ่นเหม็นต้องใช้ปลากระตักและลูกปลาหลังเขียวมาหมักเป็นน้ำบูดูเท่านั้น ส่วนปลาอื่นๆมีการย่อยสลายกลายเป็นน้ำบูดูได้ยาก

- เกลือที่ใช้จะต้องเป็นเกลือเก่า (มาเรอูแซ) เท่านั้น ห้ามใช้เกลือใหม่โดยเด็ดขาด เพราะจะทำให้บูดูเสียง่าย มีกลิ่นเหม็น

ปราชญ์ชาวบ้านหรือผู้รู้ในการทำน้ำบูดูของชุมชนประมงพื้นบ้าน มี 2 คน คือ มี นายอุเช็ง เจ๊ะโชะ และ นางเจะเสาะ มามะ ได้ให้ข้อมูลความรู้ เคล็ดลับต่างๆในการทำน้ำบูดู ดังนี้

- นายอุเช็ง เจ๊ะโชะ



ภาพที่ 5.19 : นายอุเช็ง เจ๊ะโชะ ปราชญ์ชาวบ้านในการทำบูดู

นายอุซึ่ง เจ๊ะโชะ อายุ 63 ปี อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 320/2 หมู่ 2 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี ปีเกิด 2495 ชื่อเรียกในชุมชน ปะดอลง (“ปะดอ” หมายถึง ลุง และ “ลง” เป็นการใช้นิยมนามสกุลของลุงที่ อาวุโสสุด ฉะนั้น ปะดอลง จึงหมายถึง ลุงที่อาวุโสสุด) เล่าให้ฟังว่า การแปรรูปสัตว์น้ำมาเป็น น้ำ บูด เป็นภูมิปัญญาของชาวประมงพื้นบ้านในแถบนี้มาช้านาน ในสมัยปะดอลงเล็ก ๆ อยู่ ก็มีคนทำน้ำ บูด แล้ว โดยส่วนใหญ่จะทำไว้กินภายในครัวเรือนและที่เหลือจะนำไปแลกเปลี่ยนกับข้าวสาร ผลไม้กับเครือ ญาติ เพื่อนฝูงที่อยู่ในพื้นที่ราบที่ทำนาและชุมชนที่ปลูกสวนผลไม้อยู่บนเขาที่มักจะมาเยี่ยมเยียนในชุมชน น้ำ บูดจะเป็นกับข้าวหลักของผู้คนมุสลิมโดยทั่วไป เกือบทุกครัวเรือนจะมีน้ำ บูดอยู่ในครัวเรือนและน้ำ บูดที่ เกี่ยวกับน้ำตาลปี๊บ จะเป็นส่วนผสมที่สำคัญของข้าวยาที่ถือเป็นอาหารหลักของชุมชนในแถบ 3 - 4 จังหวัด ชายแดนภาคใต้ การแปรรูปน้ำ บูดจึงเป็นกระบวนการถนอมอาหารที่สำคัญมาก ๆ ที่เป็นภูมิปัญญาที่ได้รับ การสืบสานอย่างต่อเนื่องจนถึงปัจจุบัน บางพื้นที่ทำเป็นกิจการขนาดใหญ่ ส่งขายออกต่างประเทศ มี ชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของผู้คนทั่วไปในแถบนี้

ปะดอลงเล่าว่า เมื่อก่อนในช่วงที่มีปลากะตักเป็นจำนวนมาก ชาวประมงพื้นบ้านที่มีเครื่องมือ ประมงที่เป็นอวนลากทับตลิ่งจะนำปลากะตักที่จับได้ นำมาหมักทำน้ำ บูดเกือบทุกครัวเรือน หน้าหมู่บ้าน ตะโละสะมิแล ม.2 ต.แหลมโพธิ์ จะมีฝูงปลากะตักเข้ามาใกล้ฝั่งเป็นจำนวนมาก เมื่ออยู่บนฝั่งมองออกไป ในน้ำริมชายฝั่ง สีน้ำทะเลจะเป็นสีแดง ๆ ซึ่งหมายถึง ฝูงปลากะตักรวมตัวกันตามริมชายฝั่งทะเล เป็น จำนวนมาก ฝูงปลากะตักจะมาพร้อมกับลูกปลาหลังเขียว (อีแกลลา) ซึ่งเป็นสัตว์น้ำที่สามารถนำมาแปรรูป เป็นน้ำ บูดได้เป็นอย่างดี เมื่อชาวประมงพื้นบ้านเห็นฝูงปลากะตักเข้ามาใกล้ฝั่ง ชาวประมงพื้นบ้านที่มีอวน ทับตลิ่งตลิ่ง จะชักชวนเพื่อนบ้านนำเรือไปล้อมจับฝูงปลากะตัก ในครั้งหนึ่งๆจะได้ปลากะตักและ ลูกปลาหลังเขียวเป็นจำนวนมาก หลังจากนั้นจะมีการแบ่งสัตว์น้ำที่จับได้เป็นสัดส่วนแต่ละคนที่ได้สัตว์น้ำ มาจะนำไปหมักทำน้ำ บูดในแต่ละครัวเรือน ซึ่งแต่ละบ้านจะมีโอ่งสำหรับหมักน้ำ บูดอยู่แล้ว สำหรับ ครอบครัวของตัวเองจะทำน้ำ บูดเป็นจำนวนมาก มีโอ่งสำหรับหมักทำน้ำ บูดอยู่จำนวน 30 โอ่ง ใน 1 โอ่ง หลังจากหมักปลากะตักหรือลูกปลาหลังเขียวแล้ว จะย่อยสลายเป็นน้ำ บูด ได้จำนวน 15-20 ปี๊บ (ปี๊บบรรจุ น้ำมันก๊าด) ในบางช่วงสัตว์น้ำที่จับมีจำนวนมาก โอ่งที่เตรียมไว้ไม่พอที่จะหมักลูกปลาเหล่านั้น บางครั้งก็ จะทำเป็นปลากะตักแห้ง



ภาพที่ 5.20 : ภาพโอ่งหมักบูดู

ปะดอกลงเลิกทำน้ำบูดูมาเมื่อ 10 กว่าปีที่ผ่านมา ปะดอกลงให้เหตุผลว่า เป็นเพราะจับปลาตะกักได้ยากขึ้น ปลาตะกักไม่ค่อยจะรวมฝูงเข้ามาใกล้ฝั่งเป็นเพราะในช่วงนั้นมีการทำประมงด้วยเครื่องมือใหม่ ๆ ใช้แสงไฟล่อลูกปลาตะกักปลาเล็กๆ และใช้วนครอบ วนยกตาถี่จับสัตว์น้ำขนาดเล็กไปจนหมด แทบจะไม่มีปลาตะกัก ลูกปลาหลังเขียวเข้ามาใกล้ฝั่งเลยทำให้ปะดอกลงไม่มีปลาตะกัก ลูกปลาหลังเขียวมาหมักเป็นน้ำบูดูเลย ปลาอื่นๆจะมาหมักทำน้ำบูดูไม่ได้เพราะย่อยสลายกลายเป็นน้ำบูดูได้ยาก รสชาติไม่อร่อย และจะมีกลิ่นเหม็น

ปะดอกลง บอกว่า เมื่อก่อนการหมักทำน้ำบูดูจำเป็นต้องใช้เกลือเป็นจำนวนมาก ในหมู่บ้านไม่มีใครทำนาเกลือ แต่อีกฝั่งหนึ่งของอ่าวปัตตานี คือ บ้านต้นหยงลูโ๊ะ อำเภอมะนิง จังหวัดปัตตานี เป็นหมู่บ้านที่ทำนาเกลือเป็นอาชีพ ปะดอกลงจะกางใบเรือไปหาซื้อที่หมู่บ้านแห่งนี้ โดยที่คนขายเกลือจะขายเป็นถังใน 1 ถัง จะได้ 4 ลิตร ขายในราคา 100 ถัง/ 30 บาท หลังจากได้เกลือมาจะขนไปที่ริมชายหาดหน้าบ้านตะโละสมิแลซึ่งเป็นโรงเรือนที่ปะดอกลงสร้างขึ้นเป็นโรงเรือนทำน้ำบูดูและทำการหมักบูดูในโรงเรือนริมทะเล

ปะดอกลง เล่าว่า กระบวนการทำน้ำบูดูในอดีตกับปัจจุบันไม่มีความแตกต่างกัน คือ จะเน้นในเรื่องความสะอาดเป็นสำคัญ เกลือที่ใช้จะต้องเป็นเกลือเก่า (เขาแรอูแซ) เท่านั้น ห้ามใช้เกลือใหม่โดยเด็ดขาด เพราะจะทำให้บูดูเสียง่าย มีกลิ่นเหม็น ปะดอกลง มีเคล็ดลับที่สำคัญมากๆ คือ เมื่อหมักทำน้ำบูดูจะใส่เปลือกไม้โกงกางเข้าไปด้วย เพราะยางของเปลือกไม้โกงกางจะช่วยทำให้สีของบูดูออกมาก่อนข้างแดง ไม่เป็นสีดำคล้ำ ดูแล้วน่ากินเป็นอย่างมาก



ภาพที่ 5.21 : ภาพขวดที่บรรจุภัณฑ์แล้ว

■ นางเจสเสาะ มามะ



ภาพที่ 5.22: นางเจสเสาะ มามะ ปราชญ์ชาวบ้านในการทำบุญ

นางเจสเสาะ มามะ อายุ 67 ปี อยู่บ้านเลขที่ 233 ม.2 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี
ชื่อเรียกในหมู่บ้านเรียกว่า เจาะเสาะ

เจาะเสาะได้เล่าว่า กระบวนการในการทำบุญ แทบจะไม่มีความแตกต่างกันเลยทั้งในอดีตและปัจจุบัน จะเน้นในเรื่องความสะอาดเป็นหลัก ต้องหมั่นการเอาใจใส่การพลิกปลาที่หมักเอาไว้อาทิตย์ละครั้ง หรืออย่างน้อยที่สุดเดือนละครั้ง ในช่วงแรก ๆ จำเป็นต้องพลิกปลาที่หมักไว้บ่อยๆ เพราะเป็นช่วงที่ปลาที่หมักไว้เริ่มเกิดกระบวนการย่อยสลาย กลิ่นที่คูลูกคล้ายกับตัวปลาอาจไม่ทั่วถึง จึงจำเป็นต้องพลิกปลาที่หมักไว้เพื่อให้ความเค็มของเกลือแทรกซึมเข้าไปในทุกส่วนทั้งข้างบนตอนกลางและตอนล่างของโอ่งที่บรรจุปลาที่หมักไว้ สำหรับวัตถุดิบที่ใช้ในการทำบุญ จะเลือกปลากะตักและลูกปลาลังเขียวเป็นหลัก เกลือที่ใช้จะไปหาซื้อที่บ้านบานา, บ้านตันหยงลูโละ อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี จะต้องเป็นเกลือเก่า ห้ามใช้เกลือใหม่โดยเด็ดขาด แต่ที่แตกต่างกันจะเป็นในเรื่องของภาชนะที่ใช้ในการหมักปลา เดิมจะใช้โอ่งที่ทำจากซีเมนต์ เพราะหาซื้อได้ง่ายหรือทำเองก็ได้ แต่มีปัญหาที่ซีเมนต์ที่ทำโอ่งจะถูกกัดกร่อนจากกระบวนการหมักทำบุญ ทำให้ซีเมนต์เจือปนอยู่ในน้ำบุญ ในปัจจุบันโอ่งที่ใช้ในการทำบุญ จะเป็นโอ่งที่ทำจากดินเคลือบหรือที่เรียกว่าโอ่งมังกรจะมีความทนทานความเค็ม ไม่มีสิ่งเจือปนมากับน้ำบุญ เจาะเสาะบอกว่าในปัจจุบันนี้ผู้บริโภคจะเน้นความสะอาด ความปลอดภัยเป็นหลัก

เจาะเสาะเล่าให้ฟังว่า หลังจากหมักปลาจนปลาย่อยสลายกลายเป็นน้ำบุญ จะต้องใช้เวลาเป็นปี ยิ่งนานจะยิ่งอร่อยเพราะปลาจะย่อยสลายจนหมด แทบจะไม่มีเศษของเนื้อปลาอยู่เลย

เจาะเสาะบอกว่า ในการแบ่งขายน้ำบุญให้ผู้บริโภค จะมีการแบ่งเกรดของน้ำบุญเป็น 3 ประเภท คือ

1. **บุญน้ำใส** จะเป็นน้ำบุญที่อยู่ส่วนบนสุดของภาชนะที่ใช้ในการหมัก จะมีลักษณะเป็นน้ำปลาใส แดงเข้ม รสชาติจะมีความเค็มค่อนข้างจะมาก ไม่มีเศษของเนื้อปลาติดอยู่เลย

2. **บุญกลาง** จะเป็นน้ำบุญที่อยู่ในตอนกลางของภาชนะที่ใช้ในการหมัก จะมีลักษณะขุ่น มีเศษปลาเล็กน้อย สีของน้ำบุญจะออกเป็นสีแดงเล็กน้อยหรือน้ำตาล รสชาติไม่ค่อยเค็มมากนัก

3. **บุญปาดะ** จะเป็นน้ำบุญที่อยู่ชั้นใต้สุดของภาชนะ จะมีความเข้มข้นสูงมาก มีเศษปลาจำนวนมาก สีจะเป็นน้ำตาลเข้มออกดำ ๆ รสชาติไม่เค็มมากนัก

เจาะเสาะบอกว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ที่ซื้อเพื่อบริโภคในครัวเรือน มักจะเลือกประเภทที่ 1 และประเภทที่ 2 เป็นเพราะดูแล้วสะอาด ประจุรสชาติได้ง่าย สำหรับประเภทที่ 3 โดยส่วนใหญ่จะหาซื้อเพื่อ

นำไปปรุงแต่งเป็นน้ำบูดูใส่ในข้าวต้ม ซึ่งต้องไปต้มให้เศษปลาย่อยสลายและปรุงแต่งรสชาติให้มีความเข้มข้นเหมาะสมกับเป็นน้ำบูดูข้าวต้มเป็นอย่างมาก

ในการทำบูดู ปะดองและเมาะเสาะ บอกว่า กระบวนการทำบูดูเป็นเรื่องที่ไม่ยากเลย เพียงแต่กระบวนการทำจะต้องมีความละเอียด เน้นในเรื่องความสะอาด ป้องกันไม่ให้แมลงวันมาตอมโดยเด็ดขาด เพราะแมลงวันจะมาวางไข่กลายเป็นตัวหนอน ปลาที่หมักก็จะเน่าเสีย และต้องป้องกันไม่ให้น้ำฝนเข้าไปในโอ่งโดยเด็ดขาด เพราะจะทำให้ความเค็มไม่พอ การย่อยสลายของปลาก็จะเสียไป และเคล็ดลับในการทำบูดูที่สำคัญอีกประการหนึ่งคือ การคอยหมั่นพลิกเนื้อปลาในโอ่ง จะช่วยให้การย่อยสลายของเนื้อปลาที่อยู่ในโอ่งดีขึ้น ความเค็มกระจายอย่างทั่วถึง แต่ถ้าไม่มีการพลิกเนื้อปลาในโอ่ง ความเค็มของเกลือจะลอยไปอยู่ด้านบนเท่านั้น ข้างใต้ภายในโอ่งมีความเค็มเพียงเล็กน้อย การย่อยสลายก็จะเป็นไปได้ยาก จะต้องใช้ระยะเวลายาวนานในการที่จะย่อยสลายกลายเป็นน้ำบูดู

(2) การทำปลาต้ม

กระบวนการทำปลาต้ม มีองค์ประกอบและขั้นตอนดังนี้

(1) ส่วนผสมในการทำปลาต้ม

- ปลาสด
- เกลือเม็ด
- ส้มแขก

(2) วิธีการทำปลาต้ม

- นำปลาสดมาควักไส้ทำความสะอาดล้างน้ำให้สะอาด 3 ครั้ง ทำกระบวนการซีเมนตามหลักการอิสลาม ปล่อยให้สะเด็ดน้ำจนแห้งสนิท
- นำขวดโหลกระเบื้องปากกว้าง โรยเกลือที่ก้นขวดให้ทั่ว นำปลาที่ทำความสะอาดแล้วมาจัดเรียงเป็นชั้น เมื่อเสร็จแถวแรกโรยเกลือให้ทั่วปลาที่จัดเรียงไว้ ใส่ส้มแขก 2-3 ชิ้น โรยข้าวสารให้ทั่ว
- นำปลามาจัดเรียงเป็นชั้นตามขั้นตอนที่ 2 จนปลาเต็มภาชนะขวดโหล
- โรยเกลือในชั้นบนสุดให้เยอะพอสมควร แล้วใส่ส้มแขก 2-3 ชิ้น โรยข้าวคั่วให้ทั่วถึง ทำการปิดปากขวดด้วยถุงพลาสติกผูกให้แน่นปล่อยให้ทิ้งไว้ประมาณ 30-40 วัน ก็จะได้ปลาต้มเค็มหรืออีแกบูดูไว้กินในช่วงฤดูมรสุม

***เคล็ดลับในการทำปลาต้ม คือ ในกระบวนการทำความสะอาดปลาต้องล้างปลาให้สะอาดที่สุด และต้องใส่เกลือให้เยอะ เพราะถ้าหากใส่เกลือน้อยปลาที่คองไว้จะเสียทันที มีสีคล้ำและมีกลิ่นเหม็น เกลือที่ใช้ในการคองจะต้องเป็นเกลือเก่าห้ามใช้เกลือใหม่เด็ดขาด สำหรับส้อมแซกกับข้าวสารจะช่วยทำให้ปลา มีรสเปรี้ยวและจะช่วยทำให้เนื้อปลาเป็นสีแดงน่ากิน

ปราชญ์ชาวบ้านหรือผู้รู้ในการทำปลาต้ม คือ นางสาวมะเนาะ เปาะนุ ได้มีการให้ข้อมูลที่เป็น ลักษณะเด่นของภูมิปัญญาและเคล็ดลับที่มีคุณค่าน่าสนใจ ดังนี้

นางสาวมะเนาะ เปาะนุ อายุ 61 ปี อยู่บ้านเลขที่ 255 หมู่ 3 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี ชื่อเรียกในหมู่บ้านว่า เม๊าะ



ภาพที่ 5.23 : นางสาวมะเนาะ เปาะนุ ปราชญ์ชาวบ้านในการทำปลาต้ม

เม๊าะได้เล่าให้ฟังว่าเมื่อก่อนพออย่างเข้าฤดูมรสุมในช่วงเดือนสิงหาคม - กันยายน สามีจะออกจับสัตว์น้ำด้วยเครื่องมืออวนลอยกึ่งๆ จะได้ปลาลัง (อีแกปลาเลง) ปลาทุ (อีแกกือมง) ปลาจวดเขียว (อีแกฆามอ ยีมิ) ซึ่งเป็นปลาที่มีเนื้อมาก ก้างน้อย ซึ่งเป็นปลาที่เหมาะสมจะทำปลาคองเค็ม หรืออีแกนูดูเป็นอย่างมาก เม๊าะบอกว่าจะทำปลาคองเค็มไว้กินในช่วงฤดูมรสุมและน้ำท่วม ซึ่งจะเป็นช่วงที่ไม่สามารถนำเรือไปทำการประมงในทะเลได้เพราะคลื่นลมแรงจัด ในช่วงนี้จึงไม่ค่อยจะมีปลาให้กิน ประกอบกับในช่วงก่อนถึงฤดูมรสุมจะมีฝนค่อนข้างจะบ่อยมาก แดดไม่ค่อยจะจัด จะทำปลาแห้งก็ไม่ค่อยจะได้ เพราะไม่มีแดด ปลาจะ

เน่าเสียได้ง่ายมาก เมื่อได้ปลาที่เหมาะสมจะทำเป็นปลาดองเค็ม ซึ่งจะทำให้เป็นจำนวนมาก เพื่อจะได้แบ่งปันให้กับเพื่อนบ้านหรือญาติพี่น้องที่มักจะนำข้าวสารมาให้ก่อนที่จะถึงฤดูมรสุม แม้จะก็จะให้ปลาแห้ง ปลาดองเค็ม หรือ อีแกงดูเป็นการตอบแทน

ในช่วงฤดูมรสุมจะเป็นช่วงที่มีความยากลำบากมากของชาวประมงพื้นบ้านในบางปีที่มีมรสุมมาก่อนข้างจะนานไม่สามารถออกทะเล ทำการประมงเป็นเวลา 2-3 เดือน ชุมชนจึงต้องมีการเตรียมตัวให้ดี เพื่อจะได้ไม่เกิดปัญหากับครอบครัว จะต้องมีการกักตุนข้าวสาร อาหารแห้งไว้กิน ปลาดองเค็มหรืออีแกงดูจึงเป็นการแปรรูปอาหารทะเลที่สามารถเก็บไว้กินในช่วงฤดูมรสุมเป็นอย่างดี แต่ในปัจจุบันแม้จะบอกว่าคนที่ทำปลาดองเค็มหรืออีแกงดู มีเพียงไม่กี่คนโดยส่วนใหญ่ทำกันไม่เป็นแล้ว แม้จะจึงสอนลูกๆหลานๆ ให้รู้จักวิธีการแปรรูปอาหารทะเลด้วยวิธีการดองเค็มเพื่อที่จะไม่ให้มีปัญหาเหล่านี้สูญหายไป

5.2.2.3 การแปรรูปโดยการต้มหรือนึ่ง

ประกอบด้วย การทำข้าวเกรียบสด (ปลาลอกือโป๊ะ)และการทำลูกชิ้น โดยมีวิธีการ/ขั้นตอนดังต่อไปนี้

(1) การทำข้าวเกรียบสด (ปลาลอกือโป๊ะ)



ภาพที่ 5.24 : ข้าวเกรียบสด หรือ ปลาลอกือโป๊ะ

(1) ส่วนผสมในการทำข้าวเกรียบสด (กือโป๊ะ)

- เนื้อปลา
- แป้งมันสำปะหลังชนิดพิเศษ

- เกลือซอง
- น้ำตาล
- ผงฟู

(2) ขั้นตอนในการทำข้าวเกรียบสด (กือ โป๊ะ)

- ปลามาตัดหัวและเอาก้างออก



- นำเนื้อปลาไปล้างน้ำให้สะอาดและทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ
- ผสมเครื่องปรุงต่างๆ เช่น น้ำตาล เกลือ ผงฟู ลงไปในเนื้อปลาสด แล้วคลุกเคล้า

ให้ส่วนผสมเข้ากัน



- นำเนื้อปลาที่คลุกเคล้าส่วนผสมแล้วนำมาบดและใส่แป้งมันสำปะหลังชนิดพิเศษลงไปโดยจะใส่ครึ่งหนึ่งก่อน



- บดเนื้อปลากับแป้งมันสำปะหลังชนิดพิเศษบดจนเนื้อปลาและแป้งมันเป็นเนื้อเดียวกัน (จะไม่ใส่น้ำเพราะถ้าใส่น้ำจะต้องใส่แป้งเพิ่ม)
- เมื่อบดเป็นเนื้อเดียวกันก็จะปั้นเป็นแท่งกลมและนำไปต้มและขาย



*** เทคนิค/เคล็ดลับการผลิต

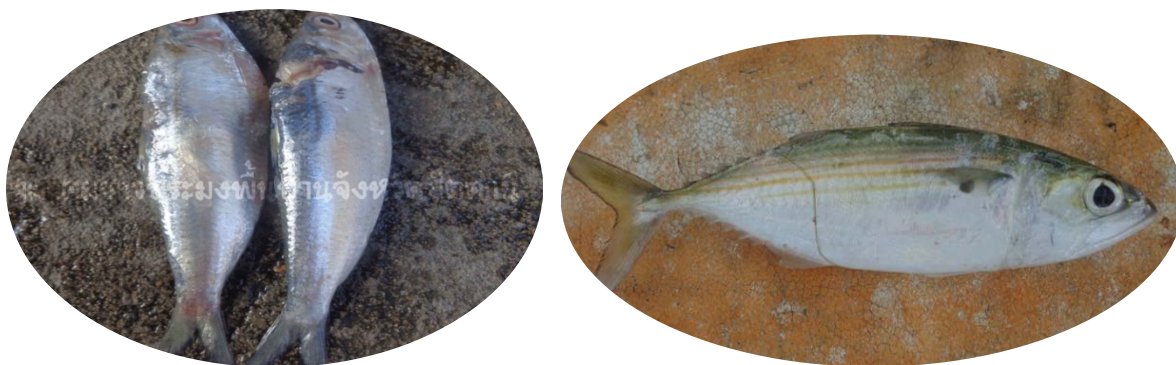
- ใช้เนื้อปลาสดอัตราส่วนผสมคงที่แน่นอน มีมาตรฐาน
- เก็บหัวข้าวเกรียบในตู้แช่เพื่อให้หัวข้าวเกรียบแข็ง ทำให้ง่ายต่อการตัด
- ทอดในน้ำมันที่ร้อนจะทำให้ไม่อมน้ำมัน

ปราชญ์ชาวบ้านในการทำข้าวเกรียบสด (กือโป๊ะ) คือ นางสะนิมะ สาแม ได้ให้ข้อมูลความรู้เคล็ดลับต่างๆในการทำข้าวเกรียบสด ดังนี้



ภาพที่ 5.25: นางสะนิมะ สาแม ปราชญ์ชาวบ้านในการทำข้าวเกรียบสด (กือโป๊ะ)

นางสะนิมะ สาแม อายุ 43 ปี อยู่บ้านเลขที่ 450 หมู่ 2 ต.แหลมโพธิ์ อ. ยะหริ่ง จ.ปัตตานี ในชุมชนเรียกว่า กะแวเนาะ ได้เล่าให้ฟังว่า ได้เริ่มทำลูกชิ้นกับข้าวเกรียบสดมาเมื่อ 10 ปีที่ผ่านมา หรือเมื่อตอนอายุ 30 ปี เป็นเพราะในช่วงนั้นสัตว์น้ำที่ชุมชนจับขึ้นมามีจำนวนมาก กะแวเนาะได้เรียนรู้วิธีการทำลูกชิ้นกับแม่ แม่จะทำลูกชิ้นให้พี่น้องในบ้านไว้กินในครอบครัวและยังทำลูกชิ้นขายหน้าบ้านของตนเอง สำหรับข้าวเกรียบสด กะแวเนาะเรียนรู้กับญาติของกะแวเนาะที่อยู่บ้านดาโต๊ะ กะแวเนาะจะทำลูกชิ้นเป็นหลัก สำหรับข้าวเกรียบสด (ลูกชิ้นปลาที่เป็นแท่งกลม) จะทำเฉพาะเมื่อมีคนมาสั่งให้ทำ ในปัจจุบันนี้กะแวเนาะจะทำลูกชิ้นและข้าวเกรียบสด ขายในหมู่บ้านและจะมีคนจากหมู่บ้านข้างเคียงมาสั่งซื้อเพื่อนำไปเร่ขายต่อในที่ต่างๆ



ภาพที่ 5.26 : ปลาหลังเขียว (อีแกตาแม) และปลาทุ (อีแกกือมง)

กะแวน้ำเล่าให้ฟังว่า ปลาที่จะทำลูกชิ้นจะเลือกปลาหลังเขียว (อีแกตาแม) ปลาทุแขก (อีแกตาแย) เป็นหลัก ในตอนทำในช่วงแรกๆไม่มีเครื่องบดเนื้อ แต่จะใช้เครื่องบดที่ต้องใช้แรง ซึ่งเป็นช่วงที่เหนื่อยมาก เพราะต้องใช้แรงในการบดเนื้อปลาแต่ในปัจจุบันนี้มีเครื่องบดเนื้อไฟฟ้าจึงทุ่นแรงได้มาก และสามารถทำได้มากมายในแต่ละวัน กะแวน้ำ จะทำลูกชิ้นกับข้าวเกรียบสดในรูปแบบธุรกิจครอบครัว คือ ใช้แรงงานภายในครอบครัว ลูกๆของกะแวน้ำจะมาช่วยกะแวน้ำในช่วงที่ไม่ได้ไปโรงเรียนถือเป็นโอกาสที่กะแวน้ำจะได้สอนลูกๆให้ได้เรียนรู้วิธีการทำลูกชิ้นและข้าวเกรียบสด



ภาพที่ 5.27 : ข้าวเกรียบสด หรือ ปลาถ่อกือโป๊ะ

กะแวน้ำบอกว่าลูกชิ้นหรือข้าวเกรียบสด ที่ทำจากปลาหลังเขียว จะมีรสชาติที่อร่อยมาก ลูกค้าจะถามถึงตลอดเวลา แต่ในช่วงที่ไม่มีปลาหลังเขียวก็จำเป็นต้องใช้ปลาอื่นแทนโดยเฉพาะปลาทุแขก ซึ่งส่วนผสมของแป้งอาจจะแตกต่างจากการใช้ปลาหลังเขียว การทำข้าวเกรียบสดถือว่า ในตำบลแหลมโพธิ์มีความโดดเด่นมาก เป็นเพราะที่รู้จักกันในสังคมกว้างของ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ มีผู้คนที่ตั้งซึ่งเป็นของฝากให้กับญาติพี่น้องของตนเองในต่างถิ่น การแปรรูปอาหารทะเลในการทำลูกชิ้นและข้าวเกรียบสด จึงเป็นวิธีการแปรรูปอาหารที่สามารถทำเป็นอาชีพที่มั่นคงได้

(2) การทำลูกชิ้น

ลูกชิ้น ถือเป็นอาหารยอดนิยมของคนไทย นิยมทั้งบริโภคเป็นอาหารหลัก และบริโภคเป็นอาหารรองท้องก่อนเวลาอาหารมื้อใหญ่ต่อไป

ลูกชิ้น หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อปลา เนื้อไก่ เครื่องเทศ เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหารอื่นๆ โดยนำมาบดผสมกันอย่างละเอียดจนรวมเป็นเนื้อเดียวกันแล้วทำเป็นรูปร่างตามต้องการ ที่มีขนาดเล็กบ้าง ใหญ่บ้าง แล้วนำมาลวกให้สุก แค่นี้ก็นำมารับประทานได้



ภาพที่ 5.28 : ภาพลูกชิ้น

(1) ส่วนผสมในการทำลูกชิ้น

- ปลาทูแชนหรือปลาหลังเขียว
- แป้งมันสำปะหลังชนิดพิเศษ
- เกลือสมุทร
- น้ำตาลทราย
- เครื่องปรุงรส
- ผงฟู

(2) ขั้นตอนในการทำลูกชิ้น

- นำปลามาตัดหัว เอาไส้ออก แล้เอาเฉพาะเนื้อเพียงอย่างเดียว



- นำเนื้อปลาที่แล้ไว้แล้วทำความสะอาดและทำการซีเแมตามหลักการอิสลาม พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ

- นำเนื้อปลามาผสมน้ำตาล เกลือ ผงฟู แป้งมันสำปะหลัง คลุกเคล้าให้ส่วนผสมเข้ากัน โดยที่ส่วนผสมปลา 5 กิโลกรัม น้ำตาลครึ่งกิโลกรัม เกลือครึ่งซองเล็ก ผงชูรส 1 ซอง ผงฟูเล็กน้อยและใส่แป้งมันสำปะหลังชนิดพิเศษ 2 กิโลกรัม



- นำเนื้อปลาที่ผสมเสร็จแล้ว ใส่ในเครื่องบด บดให้ส่วนผสมต่างๆเป็นเนื้อเดียวกัน



- จากนั้นจะต้องค่อยๆเติมแป้งมันสำปะหลังประมาณ 2 กิโลกรัม บดจนเป็นเนื้อเดียวกัน



- ปั่นก้อนเนื้อปลาที่ผ่านบดแล้วให้เป็นลูกกลมเล็กๆเพื่อทำลูกจิ้นหรือปุ้นเป็นแท่งกลมยาวๆ แล้วแต่นานที่ต้องการ



- จากนั้นนำลูกชิ้นที่ปั้นเสร็จแล้ว ใส่เข้าไปในเตาหนึ่ง เพื่อให้ลูกชิ้นสุก
- เมื่อลูกชิ้นหนึ่งจนสุกแล้ว ยกออกจากเตาหนึ่ง ผึ่งลมให้เย็นแล้วนำไปขาย

*** เทคนิค/เคล็ดลับการผลิต

- การล้างเนื้อปลาจะช่วยเพิ่มคุณสมบัติด้านความเหนียวให้กับเนื้อปลา
- ขณะล้างให้ทำการกวนเนื้อปลาบ้าง แต่ไม่ควรกวนบ่อยจนเกินไป จะทำให้เนื้อปลापองตัว ยากต่อการบีบน้ำออกจากเนื้อปลาและควรใช้เวลาล้างเนื้อปลาให้น้อยที่สุด
- ควรเลือกใช้ปลาที่มีความสด ซึ่งปลาเนื้อสีขาวจะให้ความเหนียวกว่าปลาเนื้อแดง ปลาที่นิยมนำมาผลิตลูกชิ้น ได้แก่ ปลาอินทรี, ปลาหางเหลือง, ปลาดาบขาว, ปลาทรายแดง, ปลาทรายขาว, ปลาทราย, ปลาสลาด เป็นต้น

ปราชญ์ชาวบ้านในการทำลูกชิ้น คือ นางสาวเจ๊ะแอสะะ เจ๊ะอุเซ็ง ได้ให้ข้อมูลความรู้ เคล็ดลับต่างๆ ในการทำลูกชิ้น ดังนี้



ภาพที่ 5.29 : นางสาวเจ๊ะแอสะะ เจ๊ะอุเซ็ง ปราชญ์ชาวบ้านในการทำลูกชิ้นปลา

นางสาวเจ๊ะแอสะะ เจ๊ะอุเซ็ง อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 328 หมู่ 2 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี
วันเกิด 19 สิงหาคม 2525 ชื่อเรียกในชุมชน ก๊ะเสาะ

ก๊ะเสาะทำลูกชิ้นมาเป็นระยะเวลา 2 ปีแล้ว โดยเรียนรู้จากการช่วยสามีทำลูกชิ้น ซึ่งสามีของ
ก๊ะเสาะนั้นมีอาชีพขายไอศกรีมบนรถสามล้อพ่วงข้าง ก๊ะเสาะจึงลองทำลูกชิ้นขายเองตามตลาดในหมู่บ้าน

ปลาที่นำมาใช้ในการทำลูกชิ้นเป็นปลาที่สามของกะเสาะไปซื้อที่สะพานปลาในตอนเช้าปลาจะมีความสดกว่าปลาที่ซื้อในตลาดในเมืองที่มีการแช่น้ำแข็ง บางครั้งก็จะฝากคนอื่นซื้อปลา แต่ส่วนใหญ่มักไม่ค่อยได้ปลาเพราะปลามีน้อยไม่เพียงพอให้กับคนซื้อ

กะเสาะซื้อปลาในราคากิโลกรัมละ 20-30 บาท โดยซื้อเป็นกระเบ จากนั้นจึงให้สามีออกไปซื้อที่สะพานปลาเองเพราะจะได้ซื้อปลาที่มากกว่าฝากช่วง ถ้าเป็นช่วงที่ปลาน้อยปลาจะแพงและถ้าเป็นช่วงที่ปลาเยอะปลาจะถูกกว่า แต่ถ้าวินไหนที่สะพานปลาไม่มีปลาก็จะไปซื้อที่ตลาด ซึ่งปลาแต่ละตัวหนึ่งจะเอาเพียงส่วนเนื้อปลาเพื่อนำไปทำลูกชิ้น ซึ่งปลาสด 50 กิโลกรัม เมื่อเอาหัวและก้างออกจะเหลือเนื้อปลาแค่ 20 กิโลกรัมที่จะนำมาทำเป็นลูกชิ้น



ภาพที่ 5.30 : ปลาที่นำมาใช้ในการทำลูกชิ้น

กะเสาะบอกว่า ปลาที่กะเสาะนำมาทำลูกชิ้น กะเสาะจะเลือกปลาทุ (อีแกก็อมง) เพราะปลาทุมีก้างน้อยแต่จะมีเนื้อเยอะ ส่วนปลาชนิดอื่นจะไม่ค่อยนำมาทำ เพราะปลาที่ได้ชุมชนปลาบางชนิดจะมีเกล็ดปลาและก้างเยอะ

การทำลูกชิ้น กะเสาะเป็นคนทำเองทุกขั้นตอน เริ่มตั้งแต่ตัดหัวปลาและเอาก้างออกโดยให้เหตุผลว่า การจ้างคนอื่นนั้นตัวเองไม่ไว้ใจ เพราะเกรงว่าจะเอาก้างออกจากเนื้อปลาไม่หมดซึ่งจะทำให้ลูกชิ้นมีก้างปลาติดมาด้วย

การทำลูกชิ้นนั้น กะเสาะจะทำขายวันต่อวันแต่ถ้าวินไหนมีคนมาสั่งจำนวนมากก็จะเพิ่มปริมาณปลา เพราะลูกชิ้นที่ทำแล้วถ้าแช่น้ำแข็งจะไม่อร่อย กะเสาะจึงซื้อปลาทำลูกชิ้น 50 กิโลกรัมต่อวันและ

ขายหมดภายในวันเดียว กะเสาะบอกว่าถ้าใช้ปลา 7 ½ กิโลกรัม ต้องใช้แป้ง 3 ½ กิโลกรัม ตามด้วยเกลือ 1 ชอง ผงชูรส 1 ชอง น้ำตาล 7 ชิดและผงฟูครึ่งช้อน

กะเสาะขายลูกชิ้นกิโลกรัมละ 50 บาท แต่ถ้าขายลูกชิ้นในตลาดจะขายไม้ละ 2 บาท 50 สตางค์ แต่ถ้าวันไหนที่ไม่มีปลาก็จะไม่ทำลูกชิ้น

5.2.2.4 การแปรรูปโดยวิธีอื่นๆ ประกอบด้วย การทำน้ำพริก การทำปลาหวาน

(1) การทำซามากุ้ง และซามาปลา

(1) ส่วนผสมในการทำซามากุ้งและซามาปลา

- กุ้งขาว หรือ กุ้งหัวมัน จำนวน 5 กิโลกรัม



ภาพที่ 5.31 : กุ้งขาวหรือกุ้งหัวมัน

- ปลาทุแวกหรือปลาทุ จำนวน 30 กิโลกรัม
- มะพร้าว 30 ลูก
- พริกชี้ฟ้าแห้ง
- กระเทียม
- หอมแดง
- เครื่องปรุงรส

(2) ขั้นตอนในการทำซามากุ้งและซามาปลา

- นำกุ้งหอยหรือกุ้งหัวมันมาปอกเปลือก ล้างน้ำให้สะอาด 3 ครั้ง และใส่ในภาชนะที่น้ำไหลผ่านได้ หรือนำมาราดให้น้ำไหลผ่านตัวกุ้งทั้งหมด กระบวนการนี้เรียกว่า “การซีแม” เพื่อให้ถูกต้องตามหลักการทำความสะอาดในบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม
- นำปลาที่เตรียมไว้มาควักไส้และตัดหัวปลาออก ล้างน้ำทำความสะอาด 3 ครั้ง นำปลาที่ล้างทำความสะอาด มาราดน้ำตามกระบวนการซีแมตามหลักการอิสลาม



ภาพที่ 5.32: ปลาที่นำมาใช้ในการทำซามาปลา

- นำมะพร้าวจำนวน 25 ลูกมาขูดและคั้นเอาน้ำกะทิสดออกมา และอีก 5 ลูกเอาน้ำมะพร้าวสดมาทำเป็นเนื้อซามา
- นำกะทิมาต้มและใส่หอมแดงที่หั่นไว้แล้ว เคี่ยวให้เข้ากัน
- ตำพริกชี้ฟ้าแห้งกับกระเทียม



ภาพที่ 5.33 : การตำเครื่องซามา

- ปลาที่ต้มหรือย่างเสร็จแล้วมาแกะเอาเฉพาะเนื้อปลาอย่างเดียว ในขั้นตอนนี้ต้องระวังไม่ให้มีก้างปลามาติดด้วย เพราะจะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค



ภาพที่ 5.34 : การย่างปลาสำหรับการทำซามา

- นำกุ้งที่ปอกเปลือกแล้ว มาตำในครกให้พอละเอียด ไม่ควรใส่ในเครื่องปั่น เพราะเนื้อกุ้งจะละเอียดเกินไป

6. จากนั้นนำพริกแห้งกับกระเทียมที่ตำเสร็จแล้วใส่ในกะทิที่เคี่ยวไว้แล้วเคี่ยวให้เข้ากัน
7. นำเนื้อกุ้งหรือเนื้อปลาที่ตำพอละเอียดใส่เข้าไปในกระทะที่เคี่ยวอยู่ คลุกเคล้าเนื้อกุ้งหรือเนื้อปลากับส่วนผสมต่างๆ เข้าด้วยกันจนเป็นเนื้อเดียวกัน
8. ปรับระดับตามสูตรของกะชาลีสะคลุกเคล้าจนได้เนื้อซามากุ้งสีแดงสด เคี่ยวจนเนื้อซามาแห้งได้สนิท ลดไฟและปิดไฟรอจนซามาเย็นลง ชกลงจากเตา
9. นำซามาบรรจุในถุงร้อนโดยตัดเป็นลิตร (จูเปาะ) รอจำหน่ายต่อไป

ปราชญ์ชาวบ้านในการทำซามากุ้งกับซามาปลา (น้ำพริกสมัน) คือ นางสาวชาลีสะ จะอู๋เซ่ง ได้ให้ข้อมูลความรู้ เคล็ดลับต่างๆในการทำซามากุ้งและซามาปลา ดังนี้



ภาพที่ 5.35: นางสาวชาลิสะ เจอะอุเซ็ง ปราชญ์ชาวบ้านในการทำซามากุ้งกับซามาปลา

นางสาวชาลิสะ เจอะอุเซ็ง อายุ 51 ปี อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 35/4 หมู่ที่ 1 บ้านกำแพงบุญดี ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี ในหมู่บ้านเรียกว่า กะชาลิสะ ได้เล่าให้ฟังว่า เดิมพ่อแม่ของกะชาลิสะ มีอาชีพทำซามา หรือน้ำพริกสมันขาย เป็นซามาที่ทำจากเนื้อปลาและกุ้ง กะชาลิสะจะช่วยพ่อแม่ทำซามาทุกวันในตอนเด็กๆ หลังจากพ่อแม่แก่ชราตามวัย กะชาลิสะจึงรับช่วงต่อจากพ่อแม่ในการทำซามาขายเป็นอาชีพกระบวนกรในการทำซามา จะเริ่มจากการคัดเลือกวัตถุดิบในการทำซามา โดยเฉพาะกุ้งและปลา กุ้งที่จะใช้ในการทำซามา กุ้งจะเลือกใช้กุ้งหัวมันและกุ้งหางย เป็นเพราะทรัพยากรสัตว์น้ำที่คนในชุมชนทำการประมงพื้นบ้านจับขึ้นมาในอ่าวปัตตานี กุ้งหัวมันและกุ้งหางยเนื้อค่อนข้างจะแข็ง เมื่อทำซามากุ้งเนื้อจะไม่เหลวจนเกินไป รสชาติของเนื้อกุ้งจะมีความหวานในตัวจึงเหมาะสมที่จะทำซามากุ้งเป็นอย่างมาก ส่วนกุ้งขาวและกุ้งแช่บ๊วยจะมีราคาที่ค่อนข้างจะแพงมาก ไม่คุ้มกับการลงทุน กะชาลิสะจะไปซื้อกุ้งหัวมันและกุ้งหางยตามแพปลาในหมู่บ้าน สำหรับการทำซามาปลา กะชาลิสะจะเลือกวัตถุดิบเป็นปลาทุแขก (อีแกลตาเย) และปลาทุ(อีแกลกือมง)เป็นเพราะปลาทุแขกและปลาทุจะมีเนื้อมาก ก้างปลาน้อย จึงเป็นปลาที่เหมาะสมประกอบกับเป็นสัตว์น้ำที่ค่อนข้างจะหาได้ง่ายในหมู่บ้าน แต่ถ้าในหมู่บ้านไม่มีปลา ก็จะไปซื้อหาที่ทำเทียบเรือที่ตัวจังหวัด สำหรับวัตถุดิบอย่างอื่น อาทิเช่น มะพร้าว พริกแห้ง กระเทียมและเครื่องปรุงจะหาซื้อในหมู่บ้านเป็นหลัก กะชาลิสะบอกว่าในปัจจุบันนี้ราคาวัตถุดิบค่อนข้างจะแพง เช่น มะพร้าว แต่เดิมราคาจะอยู่ที่ลูกละ 5-6 บาท แต่ในปัจจุบันนี้ราคาคงอยู่ที่ลูกละ 12-15 บาท

กะชาลิสะเล่าให้ฟังว่า หลังจากที่ได้รับช่วงต่อจากพ่อแม่ในการทำขามากุ้งและขามาปลา กะชาลิสะยังได้ทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง หรือ ฟูโละขามา ขายในหมู่บ้านและหมู่บ้านข้างเคียงโดยจะขายฟูโละขามาในช่วงเช้ามืด เพราะโดยส่วนใหญ่คนในชุมชนจะมาหาซื้อข้าวเหนียวเพื่อเป็นเครื่องเสบียงในการออกทะเล หรือในช่วงที่ไม่ได้ออกทะเลก็จะหาซื้อข้าวเหนียวหน้ากุ้งกินกับน้ำชา กาแฟ ในช่วงเช้า ซึ่งถือว่าเป็นวัฒนธรรมการกินของชุมชนแถบนี้

กะชาลิสะได้เรียนรู้การทำขามากุ้งกับขามาปลาจากพ่อแม่มาตั้งแต่เด็กๆ ในปัจจุบันนี้กะชาลิสะมีลูกจ้างที่ทำหน้าที่คั่นกะทิสด ทำความสะอาดกุ้งปลา โดยกะชาลิสะจะให้ค่าจ้างวันละ 100 บาท ทำเฉพาะช่วงเช้าเท่านั้น กะชาลิสะจะขายขามากุ้งในราคาลิตรละ 120 บาท ส่วนขามาปลาจะขายในราคาลิตรละ 100 บาท และจะทำขายวันต่อวัน ขามากุ้งและขามาปลาจึงสดใหม่ตลอดเวลา

กะชาลิสะเล่าให้ฟังว่า ขามากุ้งที่ทำโดยส่วนใหญ่จะขายในหมู่บ้านและหมู่บ้านข้างเคียงจะมีคนมารับซื้อเพื่อเอาไปทำข้าวเหนียวหน้าขามากุ้งเอาไปขายต่อ บางส่วนจะเอาไปเป็นของฝากสำหรับคนที่เดินทางไปไกลๆ ที่หากินอาหารที่ถูกต้องตามหลักการอิสลามไม่ได้ หรือการที่ไปไกลๆ ที่รสชาติของอาหารไม่ถูกปาก เช่น การเดินทางไปทำฮัจย์ที่ประเทศซาอุดีอาระเบีย เป็นต้น กะชาลิสะบอกว่าในปัจจุบันนี้การทำขามากุ้งในหมู่บ้านมีคนทำเป็นเพียงไม่กี่คน ทั้งๆ ที่เป็นเรื่องไม่ยากเลยแต่ทุกวันนี้คนรักความสะดวกสบาย ต้องการได้อะไรๆ ที่มันรวดเร็ว ภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารที่เหมือนง่าย ๆ เกือบสูญหายไป ถ้าไม่มีการสืบสานภูมิปัญญาเหล่านี้ไว้

กะชาลิสะได้เล่าว่า การทำขามาอิกเกเป็นกระบวนการแปรรูปอาหารทะเลที่เรียบง่ายสามารถถนอมอาหารให้อยู่ได้ยาวนานเป็นอาทิตย์ ขามาปลาจะเป็นส่วนประกอบที่สำคัญมากที่ขาดไม่ได้ของข้าวย่ำ ข้าวย่ำจะอร่อยหรือไม่ขึ้นขึ้นอยู่กับกระบวนการทำขามาปลาเป็นสำคัญ กะชาลิสะจะเลือกปลาทุแวกหรือปลาทุมาทำขามาปลา เป็นเพราะเป็นปลาที่มีเนื้อมาก ก้างปลาน้อย ปลาที่เลือกทำขามาปลาจะต้องเป็นปลาที่สดใหม่ ซึ่งสามารถหาซื้อได้ในหมู่บ้านหรือตามแพปลาที่ทำเทียบเรือในตัวจังหวัด

กะชาลิสะได้ให้ข้อคิดและข้อควรระวังว่า ในกระบวนการแปรรูปการทำขามาปลาที่สำคัญ คือการเลือกชนิดของสัตว์น้ำที่จะนำมาทำเป็นวัตถุดิบ ปลาที่จะใช้ต้องเป็นปลาที่มีเนื้อมาก ก้างน้อย เพราะถ้าปลามีก้างมากในขั้นตอนการแกะเนื้อปลาจะมีก้างปลาติดมาด้วย ซึ่งเป็นอันตรายต่อคนกินหรือผู้บริโภคเป็นอย่างมาก ในขั้นตอนการเคี่ยวเนื้อปลาไฟจะต้องไม่มากจนเกินไป เพราะจะทำให้เนื้อปลาไหม้เสียก่อนจะต้องหมั่นพลิกเนื้อปลาตลอดเวลา ห้ามทิ้งไปไหนจะต้องพลิกเนื้อปลาตลอดเวลาเพราะถ้าหากเนื้อปลาเกิดไหม้ขึ้นมา จะทำให้ขามาปลาเสียไปเลย รสชาติจะขม เมื่อใช้เป็นส่วนประกอบของข้าวย่ำจะทำให้ข้าวย่ำ

ไม่อร่อย ลูกค้าจะหนีหายไปหมด กะชาลีสะบอกว่าการทำซามาปลาเป็นกระบวนการแปรรูปอาหารที่สามารถถนอมอาหารทะเลให้อยู่ได้นาน กระบวนการทำไม่ซับซ้อน แต่จำเป็นต้องใช้ความอดทน มีความใจเย็นและมีเวลาให้กับมันมาก ซึ่งคนในปัจจุบันจะไม่ค่อยมีสิ่งเหล่านี้อยู่

(2) การทำปลาหวาน

กระบวนการแปรรูปปลาหวาน



ภาพที่ 5.36 : ผลิตภัณฑ์ปลาหวาน

(1) ส่วนผสมในการทำปลาหวาน

- ปลาข้างเหลืองหรือปลาลังเขียว 1 กิโลกรัม
- เกลือป่น 15 กรัม
- น้ำตาลทราย 250 กรัม
- เกลือป่น (สำหรับล้างปลา)

(2) ขั้นตอนการทำปลาหวาน

- นำปลาล้างเมื่อออกให้หมด ตัดหัวผ่าท้องเอาไส้ออก ล้างเลือดออกให้หมด แล้วล้างและเนื้อปลาให้เป็นชิ้นตามความยาวของตัวปลา
- นำเนื้อปลาที่ได้มาแล้วให้เป็นแผ่นบาง ๆ

- ล้างเนื้อปลาด้วยน้ำเกลือ ความเข้มข้น 5% (น้ำ 1 กิโลกรัม / เกลือ 50 กรัม คนให้ละลาย) นำขึ้นมาผ่านน้ำ วางไว้ให้สะเด็ดน้ำ
- ชั่งส่วนผสมตามอัตราส่วนที่กำหนด เทส่วนผสมคล้ากับเนื้อปลา จนเข้ากันดี หมักทิ้งไว้ 2 คืน
- นำปลาที่หมักได้ ไปเรียงบนแผงตากปลาและนำไปตากแดดประมาณ 6 ชั่วโมง หรือจะนำไปอบด้วยความร้อน 50 องศาเซลเซียส 4 ชั่วโมง
- นำมาทอดไฟกลางๆ จนสุกทั่วกันดี จึงรับประทาน

*** วิธีการเก็บรักษา

- ปลาหวานดิบใส่ถุงพลาสติกปิดผนึกเก็บในตู้เย็นจะเก็บได้นานหลายเดือน ถ้าต้องการเก็บนาน ควรใส่ช่องแข็ง
- ปลาหวานสุกใส่ถุงพลาสติกปิดผนึก เก็บที่อุณหภูมิห้องจะเก็บได้นานประมาณ 7-10 วัน ถ้าเก็บในตู้เย็น จะเก็บได้นานหลายเดือน



ภาพที่ 5.37 : ผลิตภัณฑ์ปลาหวานที่บรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย

ปราชญ์ชาวบ้านในการทำปลาหวาน คือ นางสาวนิษะ เจ๊ะอาแว ได้ให้ข้อมูลความรู้เคล็ดลับต่างๆในการทำปลาหวาน ดังนี้



ภาพที่ 5.38 : นางสาวนิแย เจ๊ะอาแว ปราชญ์ชาวบ้านในการทำปลาหวาน

นางสาวนิแย เจ๊ะอาแว หรือ นิแย ปราชญ์ชาวบ้านในการแปรรูปปลาหวาน ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านประมงพื้นบ้านบูติ ม.1 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี ซึ่งเกิดจากการรวมตัวกันของคนในชุมชนหมู่ 1 มีสมาชิกทั้งหมด 23 คน มีที่ตั้งอยู่ที่บ้านเลขที่ 72 หมู่ 1 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี

การแปรรูปปลาหวานเป็นการเพิ่มรายได้และเป็นอาชีพให้กับคนในชุมชนที่มีเวลาว่างก็จะเข้าร่วมกลุ่มในการแปรรูปปลาหวาน นิแย เล่าว่า การแปรรูปปลาหวานเป็นภูมิปัญญาจากปู่ย่าตายาย ที่ได้มีการสืบทอดมาตั้งแต่อดีต และมีครูจากศูนย์การศึกษานอกโรงเรียน (กสน.) มาสอนวิธีการแปรรูปเพิ่มเติมและได้สอนวิธีการแปรรูปปลาหวานในรสดังๆให้กับกลุ่ม

การแปรรูปปลาหวานนั้นทางกลุ่มรับซื้อปลาจากชาวบ้านในชุมชน ซึ่งปลาที่จะนำมาแปรรูปจะมีเป็นช่วงๆตามฤดูกาล และในช่วงที่ไม่มีปลาก็จะสั่งซื้อจากปัตตานีเพื่อนำมาแปรรูป ปลาที่ทางกลุ่มนำมาแปรรูปมี 2 ชนิดคือ ปลาหลังเขียวและปลาข้างเหลือง



ภาพที่ 5.39 : ภาพปลาหวาน

การแปรรูปปลาหวานของที่นี่มีการผลิตหลากหลายรสชาติเพื่อให้ลูกค้าได้เลือก และจะผลิตตามที่ลูกค้าสั่งเท่านั้น ซึ่งลูกค้าส่วนใหญ่จะสั่งปลาหวานทางโทรศัพท์ส่วนมากจะเป็นลูกค้าที่ทางกลุ่มรู้จัก

ระบบการทำงานภายในกลุ่ม สมาชิกเป็นคนจัดบันทึกเวลาการทำงานเองว่าแต่ละคนทำงานได้มากน้อยแค่ไหน

ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแปรรูปปลาหวาน

1. ปลาสวรรค์



ภาพที่ 5.40 : ภาพปลาสวรรค์

2. ปลาเส้น



ภาพที่ 5.41 : ภาพปลาเส้น

3. ปลาหวาน



ภาพที่ 5.42 : ภาพปลาหวาน

4. ปลาวง



ภาพที่ 5.43 : ภาพปลาวง

การตลาด

- ขายตามบู๊ทหรือตามงานทั่วไปที่ทางสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอชะอำหรือจัดให้และจากลูกค้าที่สั่งซื้อปลาหวานทางโทรศัพท์และตามตลาดที่นี้แยกไปขาย โดยส่วนมากจะเป็นการสั่งซื้อจากลูกค้าเป็นส่วนใหญ่
- ผลิตภัณฑ์ปลาหวานที่ทางกลุ่มแปรรูปจะมีคนมาสั่งและนำผลิตภัณฑ์ปลาหวานของทางกลุ่มไปขายต่อ มีการติดต่อใหม่จากคนสั่งซื้อผลิตภัณฑ์ปลาหวานจากทางกลุ่มเพื่อขายต่อ
- ทางกลุ่มจะมีบรรจุก้นท์ที่สวยงามและทางอนามัยได้เข้ามาตรวจสอบความสะอาดของปลาหวานที่ทางกลุ่มผลิต ทางสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอชะอำหรือจะเข้ามาช่วยในการออกแบบบรรจุก้นท์ให้กับทางกลุ่ม และจะขายผลิตภัณฑ์ปลาหวานในราคาห่อละ 50-100 บาท ค่าแรงของสมาชิกที่มาแปรรูปจะให้ค่าแรง 120-180 บาทต่อคนต่อวัน



ภาพที่ 5.44 : ภาพปลาหวาน

นี่ยะบอกว่า การแปรรูปปลาหวาน เน้นคุณภาพของสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค ซึ่งทางกลุ่มไม่ได้ใส่สารกันบูดในอาหาร โดยมีเคล็ดลับว่า ปลาที่จะนำมาแปรรูป ถ้าล้างน้ำจนสะอาดจะไม่ทำให้ปลาเน่าเสียง่าย และนี่ยะจะเป็นคนกำชับให้ทางกลุ่มล้างทำความสะอาดปลาด้วยน้ำหลายๆครั้ง ก่อนที่จะนำมาแปรรูป

5.3 สถานะภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนประมงพื้นบ้านปัตตานี

ภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารทะเลมีการแปรเปลี่ยนไปตามยุคสมัย มีการมุ่งเน้นการแปรรูปไปสู่มิติในเชิงธุรกิจ เพื่อตอบสนองกับความต้องการของตลาดมากขึ้น แต่ภูมิปัญญาดั้งเดิมของชุมชนก็ยังคงมีการอนุรักษ์สืบสานต่อกันมา ซึ่งในปัจจุบันการแปรรูปอาหารทะเลมีความสำคัญต่อชุมชนประมงพื้นบ้านในด้านต่างๆ ดังนี้

5.3.1 ด้านเศรษฐกิจ

1) การแปรรูปอาหารทะเลมีบทบาทต่อการพัฒนาเศรษฐกิจของชุมชนประมงพื้นบ้านในพื้นที่เป้าหมายเป็นอย่างมาก เพราะสามารถกระตุ้นเศรษฐกิจของชุมชน ทำให้คนในชุมชนบางกลุ่มที่ไม่มีงานทำหรือเป็นกลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มสตรีที่ไม่มีศักยภาพเพียงพอที่จะไปทำงานใช้แรงงาน สามารถมีงานทำ ทำให้ชาวบ้านสามารถพึ่งพาตนเองได้และลดภาระการว่างงานของคนในชุมชนได้เป็นอย่างดี

2) การแปรรูปอาหารทะเลของชุมชน มีการใช้วัตถุดิบที่ได้จากการทำประมงในชุมชน หรือรับซื้อจากคนในชุมชนนำมาแปรรูป เป็นการลดการพึ่งพาจากภายนอก รวมทั้งยังสามารถกระจายรายได้ให้กับสมาชิกในชุมชนได้อีกด้วย

3) ผลผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทะเล มีความโดดเด่นและมีความหลากหลายของภูมิปัญญา เช่น การทำข้าวเกรียบปลา, การทำกือโป๊ะ การทำนูดและการทำปลาหวาน ซึ่งผลผลิตภัณฑ์ดังกล่าวนี้ เป็นที่ขึ้นชื่อของตำบลแหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี และได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก ซึ่งมีจุดเด่นที่รสชาติสะอาด มีคุณภาพและสามารถเก็บรักษาได้ยาวนาน มีการผลิตจำหน่ายส่งขายทั้งภายในจังหวัดและต่างจังหวัด มีตลาดรองรับและช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้า ซึ่งก่อให้เกิดการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับชุมชน รวมทั้งนำไปสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน เพราะเป็นการพัฒนาที่เริ่มจากการพึ่งพาตนเอง เมื่อชุมชนมีความสามารถที่จะพึ่งพาตนเองได้ เศรษฐกิจภายในชุมชนก็จะพัฒนาต่อไปด้วย

5.3.2 ด้านสังคม

1) การแปรรูปอาหารทะเลทำให้คนในชุมชนที่มีทักษะ ความสามารถและความชำนาญในการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภทอันเกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้านได้มีแสดงศักยภาพของตนเอง

2) การแปรรูปอาหารทะเลในลักษณะการรวมกลุ่ม ทำให้เกิดความรักใคร่ ความสามัคคี ความร่วมมือร่วมใจกัน เนื่องจากเป็นกลุ่มชาวประมงพื้นบ้านที่อยู่บ้านใกล้เคียงกัน ทำให้การทำงานเป็นการทำงานแบบเครือญาติ ช่วยเหลือกัน

3) การแปรรูปอาหารทะเลทำให้เกิดการพบปะพูดคุยและทำกิจกรรมร่วมกันซึ่งนำไปสู่การเกิดกิจกรรมอื่นๆตามมา

4) การแปรรูปอาหารทะเลที่เกิดจากภูมิปัญญาเฉพาะของท้องถิ่นนั้นๆ เป็นการแสดงเอกลักษณ์และความโดดเด่นของแต่ละท้องถิ่นออกมา จนได้รับความสนใจและยอมรับ ซึ่งก่อให้เกิดการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ

5.3.3 การวิเคราะห์ จุดเด่น จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรค ของการแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนประมงพื้นบ้านปัตตานี

5.3.3.1 จุดเด่น

1) การทำปลาแห้งเกิดจากความตั้งใจของกลุ่มผู้หญิง ผู้สูงอายุในชุมชนที่ต้องการสร้างงานสร้างรายได้และต้องการเพิ่มมูลค่าให้กับสัตว์น้ำ

2) วัตถุดิบที่ใช้ทั้งหมดเป็นวัตถุดิบที่ได้จากผลผลิตในชุมชน

3) การแปรรูปอาหารทะเลได้มีการฝึกสอนให้กับคนในชุมชนเพื่อนำไปต่อยอดในการหารายได้เพิ่มเติมให้กับครอบครัว

4) ความรู้ในการแปรรูปอาหารทะเลได้เปิดเป็นแหล่งเรียนรู้ในโรงเรียนชาวประมงพื้นบ้านให้กับนักเรียน นักศึกษาและประชาชนทั่วไปได้เข้ามาศึกษาดูงานได้ตั้งแต่ขั้นตอนแรกจนกระทั่งสำเร็จเป็นผลิตภัณฑ์

5) สมาชิกที่ช่วยกันทำเป็นคนในชุมชนที่ว่างจากการทำประมงและไม่มีรายได้ การได้มาทำงานแปรรูปอาหารทะเล ก็ถือเป็นการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์และทำให้มีรายได้ตลอดทั้งปี

6) สมาชิกรวมตัวเป็นหนึ่งเดียว ทำให้เกิดการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน สามารถสร้างความสัมพันธ์ที่ดีแก่คนในชุมชนได้

7) ผลิตภัณฑ์มีจุดเด่นที่รสชาติ สะอาด มีคุณภาพและเก็บรักษาให้มีอายุยาวนาน

5.3.3.2 จุดอ่อน

1) วัตถุดิบบางอย่างมีจำกัดและมีเป็นบางช่วงฤดูกาล คือ ในช่วงที่มีทรัพยากรน้อยทำให้ไม่สามารถมีวัตถุดิบเพียงพอสำหรับการแปรรูป

2) การขาดแคลนในเรื่องของเทคโนโลยีในการผลิต ที่จะช่วยให้ชาวประมงพื้นบ้านสามารถแปรรูปอาหารทะเลได้อย่างต่อเนื่องแม้ในช่วงฤดูฝนที่ไม่สามารถตากอาหารให้แห้งได้

5.3.3.3 โอกาส

- 1) ทรัพยากรธรรมชาติของชุมชนประมงพื้นบ้านปัตตานีเอื้อต่อการทำประมงพื้นบ้านและนำผลผลิตนั้นมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารทะเล
- 2) ในช่วงที่มีเทศกาลต่างๆหรือในช่วงที่ผู้คนมีการเดินทางไปประกอบพิธีฮัจย์ที่นครเมกกะทำให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทะเลขายดีมาก
- 3) หน่วยงานรัฐให้การสนับสนุน ส่งเสริมและช่วยเหลือเกี่ยวกับความรู้ในการผลิต เทคนิคการผลิต
- 4) ผู้แปรรูปอาหารทะเล มุ่งเน้นเจาะกลุ่มเป้าหมาย โดยผลิตอาหารทะเลที่ถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม (ฮาลาล) ทำให้มีกลุ่มลูกค้าที่กว้างมากขึ้น
- 5) ผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทะเลของชุมชนประมงพื้นบ้านมีราคาไม่สูงทำให้สามารถจำหน่ายให้กับลูกค้าได้ทุกระดับ

5.3.3.4 อุปสรรค

- 1) ขาดความรู้ในเรื่องการบรรจุภัณฑ์ที่มีมาตรฐาน

5.4 การถ่ายทอดความรู้กระบวนการแปรรูปอาหารทะเลในชุมชน

5.4.1 การถ่ายทอดความรู้ที่ยื่นอยู่บนพื้นฐานความสัมพันธ์ทางสังคมและธรรมเนียมประเพณีปฏิบัติภายในชุมชน

การถ่ายทอดความรู้ตามธรรมเนียมประเพณีปฏิบัติภายในชุมชนความสัมพันธ์จะเป็น ไปในรูปแบบของแม่สอนลูก ย้ายยสอนหลานเป็นกระบวนการถ่ายทอดความรู้ในระดับครอบครัว ซึ่งเป็นมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันแต่ด้วยบริบทของชุมชนในปัจจุบันนี้ซึ่งเวลาในการถ่ายทอดความรู้กระบวนการแปรรูปอาหารทะเลเป็นปัญหาอุปสรรคที่สำคัญมากเพราะในปัจจุบันเด็กๆเยาวชนในชุมชนใช้เวลาส่วนใหญ่กับการศึกษาเล่าเรียน ทั้งการเรียนสายสามัญและการศึกษาในเรื่องศาสนา ในขณะที่วัยพ่อแม่ของเด็กๆเอง แทบจะไม่มีเวลาที่จะถ่ายทอดความรู้ให้กับเด็กๆมากนักเพราะด้วยสถานะเศรษฐกิจที่จะต้องดิ้นรนในการทำมาหา

เลี้ยงชีพ จึงแทบจะหาเวลาถ่ายทอดความรู้ให้กับเด็กๆ ได้ยาก สถานะที่เกิดขึ้นในชุมชนจึงเป็นเรื่องที่น่าเป็นห่วงมากๆ ถ้าไม่มีการรื้อฟื้นความสัมพันธ์ในอดีตกลับคืนมา ภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารทะเลในชุมชนอาจจะสูญหายไป เพราะไร้การสืบสานจากคนรุ่นใหม่ ทางโครงการวิจัยจึงได้กำหนดปฏิบัติการของงานวิจัยชิ้นนี้ โดยได้ดำเนินการ 2 เรื่องหลัก คือ

(1) การศึกษาฐานการแปรรูปอาหารทะเลในชุมชนประมงพื้นบ้าน จังหวัดตรัง

(2) กระบวนการถ่ายทอดความรู้การแปรรูปอาหารทะเลผ่านโรงเรียนชาวประมงพื้นบ้าน

จากการศึกษาพบว่า

5.4.1.1 การศึกษาฐานการแปรรูปอาหารทะเลในชุมชนประมงพื้นบ้าน จังหวัดตรัง

พบว่า กลุ่มเป้าหมายให้ความสำคัญกับกระบวนการแปรรูปอาหารทะเลโดยเฉพาะการทำปลาแห้งของชุมชนประมงพื้นบ้านที่ จ. ตรัง เป็นอย่างมาก โดยเฉพาะเทคนิคของการแปรรูปซึ่งมีเทคนิคที่แตกต่างจากชุมชนของตัวเองเป็นอย่างมาก เช่น การแปรรูปปลากระโทงแทงเป็นปลาแดดเดียว การแปรรูปปลาวง การแปรรูปปลาทุเรเค็ม เป็นต้น และสิ่งสำคัญของกระบวนการแปรรูปของชุมชนประมงพื้นบ้านที่ จ.ตรัง คือ กระบวนการรวมกลุ่มแปรรูปสัตว์ในเชิงวิสาหกิจชุมชน ซึ่งมุ่งเน้นในการใช้ทุนทางสังคม ทุนทางทรัพยากรธรรมชาติ เพื่อสร้างเศรษฐกิจชุมชนเป็นกระบวนการถ่ายทอดความรู้การแปรรูปอาหารทะเลในรูปแบบของกลุ่ม ซึ่งในชุมชนของทีมวิจัยยังไม่มีมีการดำเนินการที่เป็นรูปธรรมมากนัก ประกอบกับกระบวนการแปรรูปของชุมชนประมงพื้นบ้าน จ. ตรัง มีเทคนิคและรูปแบบที่แปลกใหม่ซึ่งไม่มีในชุมชนมาก่อน

ปฏิบัติการในครั้งนี้ ช่วยกระตุ้นให้ทีมศึกษาดูงานเกิดความอยากรู้ที่แปรรูปสัตว์น้ำมากยิ่งขึ้น โดยเฉพาะกลุ่มเยาวชนในชุมชนเป้าหมายที่ถูกคัดเลือกมาดูงาน ซึ่งทางโครงการวิจัยเองให้ความสำคัญมากกว่าจะก่อให้เกิดการสืบสานภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารทะเลในชุมชนรวมทั้งการต่อยอดเทคนิคใหม่ๆ ในการแปรรูปสัตว์น้ำไปสู่ชุมชนของตนเองต่อไป

5.4.1.2 กระบวนการถ่ายทอดความรู้การแปรรูปอาหารทะเลผ่านโรงเรียนชาวประมงพื้นบ้าน

กระบวนการถ่ายทอดความรู้การแปรรูปอาหารทะเลผ่านโรงเรียนชาวประมงพื้นบ้าน โดยหลักการของโรงเรียนชาวประมงพื้นบ้าน คือ การให้คนที่รู้มากกว่าสอนคนที่รู้น้อยกว่าด้วยไม่ตริจิตเป็น

กระบวนการการถ่ายทอดความรู้ที่อยู่บนพื้นฐานของธรรมเนียมประเพณีปฏิบัติในชุมชนเพื่อก่อให้เกิดความสัมพันธในระดับรากฐานของชุมชน เช่น

(1) การจัดเวทีให้คนที่รู้มากมาถ่ายทอดให้กับคนที่รู้น้อย

เป็นการจัดเวทีโดยมีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของผู้มีความรู้ทั้งมากและน้อยมาถ่ายทอดให้กันและกันด้วยไมตรีจิตโดยเรียนรู้ผ่านการปฏิบัติการจริง ซึ่งคนที่มีความรู้มากกว่านั้นจะเป็นผู้สอนให้คนที่รู้น้อยกว่าด้วยความเต็มใจ เป็นเวทีที่ผู้ที่ต้องการเรียนรู้ได้เรียนรู้ร่วมกันอย่างอิสระ สร้างความรู้และเทคโนโลยีต่างๆในการเรียนรู้ภูมิปัญญาของตนเอง เป็นการนำทุนความรู้ในชุมชนที่เป็นสิ่งที่ชุมชนได้สร้างขึ้น เพื่อการดำรงชีวิตที่เป็นประโยชน์ต่อปัจเจก, ครอบครัวและเพื่อการดำรงอยู่ของชุมชน มาผสมผสานความรู้ใหม่จากภายนอกและนำมาปรับใช้อย่างเหมาะสม ให้เข้ากับบริบทสังคมแบบใหม่ที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา โดยผ่านกระบวนการจัดการความรู้อย่างเป็นระบบ มีประสิทธิภาพและเป็นไปอย่างเรียบง่าย สอดคล้องกับวิถีชีวิตรวมทั้งสามารถเชื่อมโยงความรู้ภูมิปัญญาดั้งเดิมกับความรู้ใหม่อันจะนำไปสู่การทำประมงพื้นบ้านแบบยั่งยืน โดยลักษณะการถ่ายทอดความรู้ในเรื่องการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภทจะเป็นการถ่ายทอดให้กับคนทุกกลุ่มที่มีความตั้งใจที่จะเรียนรู้ มีความมุ่งมั่นและลงมือปฏิบัติ เขาก็จะได้รับความรู้ที่สามารถติดตัวได้ตลอดไป เช่น เด็ก ๆ ในชุมชนมาเรียนรู้การแปรรูปอาหารทะเลจากแม่ ย่า ยายของตนเอง ทำให้เด็กๆ ได้ตระหนักถึงคุณค่าสิ่งใดๆที่เป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาของชุมชนเป็นการรื้อฟื้นความสัมพันธของครอบครัวให้ดีขึ้น มีการถ่ายทอดความรู้ในระดับครอบครัว ดังเช่นในอดีต สร้างความตระหนักให้เห็นความสำคัญในเรื่องการสืบสานภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารทะเลให้คงอยู่ในชุมชนต่อไป เป็นหลักประกันว่าภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารทะเลจะได้รับการสืบทอดในคนรุ่นต่อไปอย่างแน่นอนเพราะความรู้ที่นำมาถ่ายทอดนั้นเป็นการนำทุนความรู้ในชุมชนมาผสมผสานความรู้ใหม่จากภายนอกและนำมาปรับใช้อย่างเหมาะสมโดยผ่านกระบวนการจัดการความรู้อย่างเป็นระบบมีประสิทธิภาพสอดคล้องกับวิถีชีวิตรวมทั้งสามารถเชื่อมโยงความรู้ภูมิปัญญาดั้งเดิมกับความรู้ใหม่อันจะนำไปสู่การทำประมงพื้นบ้านแบบยั่งยืน และเป็นการส่งเสริมและสร้างทางเลือกในการประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับบริบททางกายภาพและทักษะที่มีอยู่ให้กับสมาชิกชาวประมงพื้นบ้านในพื้นที่อีกด้วย โดยมุ่งหวังที่จะให้ผู้รู้เรื่องการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภทในแต่ละชุมชนได้สร้างเวทีในการเรียนรู้ผ่านการปฏิบัติการจริงให้กับสมาชิกในชุมชนที่อาจจะเป็ลูกหลานหรือสมาชิกในชุมชนทั่วไปได้มีโอกาสในการเรียนรู้เรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหารทะเล

(2) การจัดเวทีผู้เฒ่าเล่าเรื่องภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารทะเล

เป็นการส่งผ่านความรู้ภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารทะเลจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง จากบุคคลหนึ่งไปสู่อีกบุคคลหนึ่ง ในลักษณะการเรียนรู้แบบตัวต่อตัว คือ พ่อแม่สอนลูก ผู้เฒ่าสอนหลาน บุคคลได้ซึมซับความรู้สึกรู้สึกนึกคิด, วิธีการคิดของบรรพบุรุษ และวิธีการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภทที่มีความสัมพันธ์กับฐานทรัพยากรแต่ละยุคสมัยจากอดีตถึงปัจจุบัน โดยการถ่ายทอดผ่านสื่อภาษาทั้งภาษาพูด ภาษาเขียน และภาษากาย เป็นการเรียนรู้จากการประพฤติปฏิบัติในการดำเนินชีวิตประจำวัน และจากพิธีกรรม จารีต ประเพณี ที่มีรากฐานทางวัฒนธรรมร่วมกัน การเรียนรู้จากบรรพบุรุษ มีทั้งการรับ การถ่ายทอดความรู้ และทักษะเดิม และการคิดประยุกต์ให้สอดคล้องเหมาะสมกับเงื่อนไขของตนเอง โดยสิ่งที่ได้จากการเรียนรู้เหล่านั้นจะรวมกันเป็นข้อมูล ข่าวสาร ความรู้ ทำให้เกิดความคิด เทคนิคและทักษะใหม่ ๆ ทั้งนี้การเล่าเรื่องในลักษณะนี้สามารถสร้างการมีส่วนร่วมในชุมชนได้เป็นอย่างดี ทั้งความร่วมมือและความประทับใจในความเป็นชุมชนของตนเอง และการสร้างกระบวนการในการเรียนรู้และถ่ายทอดภูมิปัญญาของกลุ่มคนต่างวัยกัน ซึ่งเป็นปัจจัยหนึ่งที่ส่งผลให้ชุมชนสามารถรักษาความสัมพันธ์ระหว่างคนกับทะเล และระหว่างคนด้วยกันเอง ทั้งในชุมชนเดียวกันและต่างชุมชน ตลอดจนสามารถรักษาชุมชนให้สามารถคงอยู่และสืบทอดตัวเองได้อย่างเหมาะสมภายใต้บริบทของสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย

(3) การจัดเวทีเรียนรู้การแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภท ผ่านการปฏิบัติจริง

นับว่าเป็นการเรียนรู้ที่ดีที่สุด โดยให้ผู้รู้เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภทในแต่ละชุมชนได้สร้างเวทีในการเรียนรู้ผ่านการปฏิบัติการจริงให้กับสมาชิกในชุมชนที่อาจจะเป็นลูกหลานหรือสมาชิกในชุมชนทั่วไปได้มีโอกาสในการเรียนรู้เรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหารทะเล โดยเรียนรู้ผ่านการปฏิบัติการจริง เช่น การจัดเวทีการสอนทำข้าวเกรียบปลา การทำลูกชิ้นปลา เป็นต้น การเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงนี้ ผู้เรียนรู้จะต้องมีการลองผิดลองถูก เป็นวิธีการเรียนรู้ทั้งการทดสอบ ทดลอง ด้วยตนเอง หรือเรียนรู้จากผู้อื่น และนำมาปฏิบัติให้ได้ผล และต้องลองผิดลองถูกจากการปฏิบัติจริง ตามเงื่อนไขและสภาพแวดล้อมที่แตกต่างกันออกไป

ปฏิบัติการของโครงการวิจัยทั้ง 2 เรื่องเป็นกระบวนการเรียนรู้ที่จะสร้างองค์ความรู้ใหม่ๆ ให้กับชุมชนได้ปรับปรุงแต่เปลี่ยนภูมิปัญญาของชุมชนให้เหมาะสมกับสภาวการณ์ในยุคปัจจุบันเพื่อไม่ให้ภูมิปัญญาของชุมชนสูญหายไปจากชุมชนพร้อมกับสภาวการณ์ของสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลงไป

5.4.2 การถ่ายทอดความรู้รูปแบบใหม่

จากธรรมเนียมปฏิบัติของชุมชนในการถ่ายทอดความรู้การแปรรูปอาหารทะเล ตั้งแต่อดีตจะให้ความสำคัญกับกลุ่มผู้หญิง ไม่ว่าจะเป็นย่า ยายหรือแม่ไปสู่ลูกหลานของตนเอง แต่ในปัจจุบันนี้ชุมชนมีรูปแบบการถ่ายทอดความรู้การแปรรูปอาหารทะเลในรูปแบบใหม่ คือ การรวมกลุ่มของกลุ่มแม่บ้านที่ได้รับการสนับสนุนจากองค์กรภายนอก อาทิเช่น การสนับสนุนความรู้การแปรรูปสัตว์น้ำจากศูนย์การศึกษา นอกโรงเรียน การสนับสนุนการจัดตั้งกลุ่มจากพัฒนาชุมชนอำเภอ เป็นต้น การรวมกลุ่มจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนได้รับการสนับสนุนทั้งทางด้านเงินทุนและองค์ความรู้เทคนิคใหม่ๆ รูปแบบใหม่ๆ ที่เป็นความต้องการของผู้บริโภค มุ่งเน้นการแปรรูปสัตว์น้ำที่ต้องอร่อย สะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค กระบวนการถ่ายทอดความรู้รูปแบบใหม่ทำให้ชุมชนสามารถปรับใช้ภูมิปัญญาที่ชุมชนมีอยู่เกี่ยวกับความรู้เทคนิคใหม่ๆ สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปอาหารทะเลให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคในวงกว้างมากขึ้นไม่ใช่เฉพาะใช้ในชุมชนตนเองเท่านั้น การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ภายในกลุ่มทำให้ความรู้ได้ถูกแพร่กระจายในวงกว้างมากยิ่งขึ้น ไม่ใช่ความรู้ภูมิปัญญาดั้งเดิมที่ติดตัวเฉพาะผู้รู้เท่านั้น ถ้าไร้การสืบทอดองค์ความรู้ในการแปรรูปอาหารทะเล ความรู้ก็จะสูญหายไปพร้อมกับผู้รู้เหล่านั้น อีกประการหนึ่งที่สำคัญขององค์ความรู้ภูมิปัญญาดั้งเดิมถ้าไม่มีการปรุงแต่ง ปรับเปลี่ยนตามบริบทของชุมชนและสังคมภูมิปัญญาเหล่านั้นก็จะสูญหายไป เพราะเป็นภูมิปัญญาที่ไม่เหมาะสมกับสภาวะการณ์ของสังคมในยุคปัจจุบัน

5.4.3 การยกระดับความรู้และกระบวนการเรียนรู้เรื่องการแปรรูปอาหารทะเล

การแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนประมงพื้นบ้านได้มีการยกระดับองค์ความรู้เพื่อให้สามารถตอบสนองเป้าหมายของชุมชนในปัจจุบัน ที่ต้องการความสะดวกสบายและทันสมัย โดยการพัฒนากรรมวิธีการผลิต,การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และพัฒนารสชาติให้มีความหลากหลายตรงตามความต้องการ เช่น

1) น้าบุญ ได้มีการพัฒนาทั้งบรรจุภัณฑ์และกรรมวิธีการผลิต

- การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความโดดเด่นและน่าสนใจที่สำคัญสามารถขนส่งได้สะดวก ไม่ต้องกังวลเรื่องการแตกเสียหาย



ภาพที่ 5.45 : การบรรจุภัณฑ์น้ำบูดู

ภาพจาก : www.samilatimes.co.th

ภาพจาก: www.thaitambon.com

- การพัฒนากรรมวิธีการผลิต นอกจากการผลิตเป็นน้ำบูดูสดแล้ว ยังมีการผลิตเป็นน้ำบูดูสำเร็จรูป บูดุปรงรส บูดูแห้ง เพื่อให้สามารถนำไปรับประทานได้ง่าย สร้างความสะดวกสบายให้กับผู้บริโภค



ภาพจาก : www.thailandpostmart.com



ภาพที่ 5.46 : การผลิตน้ำบูดูในรูปแบบต่างๆ

ภาพจาก: www.thaitambon.com

2) ข้าวเกรียบ

- การพัฒนากรรมวิธีการผลิต การผลิตข้าวเกรียบส่วนใหญ่เป็นข้าวเกรียบแห้ง ซึ่งมีการวางจำหน่ายอย่างหลากหลาย ทางชุมชนต้องการตอบสนองเป้าหมายของผู้บริโภคหลากหลายกลุ่ม ประกอบด้วย กลุ่มผู้บริโภคที่นิยมรับประทานข้าวเกรียบสดหรือบรรดาผู้จำหน่ายอาหารที่นำไปปรุงอาหารและจำหน่ายต่อ หรือกลุ่มผู้บริโภคที่ต้องการความสะดวกในการรับประทานข้าวเกรียบ ก็จะมีข้าวเกรียบที่ผ่านการทอดเรียบร้อยแล้ว หรือกลุ่มผู้ที่รักสุขภาพก็จะมีข้าวเกรียบอบแห้งที่ไม่ผ่านการทอด มีการบรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย



ภาพที่ 5.47: ข้าวเกรียบสดหรือปาลอกือโป๊ะ



ภาพที่ 5.48: ข้าวเกรียบปลาอบกรอบ

ภาพโดย : www.meganize.co.th

- การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ จากเดิมที่มีการบรรจุในถุงพลาสติกและรัดด้วยหนังยาง ซึ่งอาจจะทำให้ฝุ่นหรือแมลงเข้าไปได้ง่ายและทำให้อายุการเก็บรักษาข้าวเกรียบได้ไม่ยาวนาน ชุมชนก็ได้มีการปรับปรุงบรรจุภัณฑ์โดยการบรรจุในถุงพลาสติกที่มีความคงทนและมีการปิดผนึกถุงพลาสติกเพื่อป้องกันไม่ให้อากาศจากภายนอกเข้าไปได้ซึ่งส่งผลให้คุณภาพของข้าวเกรียบลดลง
- การพัฒนารสชาติข้าวเกรียบให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น ทำให้ผู้บริโภคมีตัวเลือกเพิ่มขึ้น เช่น ข้าวเกรียบผสมพริกไทยดำ ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบทรงเครื่อง เป็นต้น

การพัฒนากรรมวิธีการผลิต,การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และพัฒนารสชาติของผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทะเล ซึ่งองค์ประกอบเหล่านี้เป็นกระบวนการขั้นที่สองของการแปรรูปผลผลิตจากวัตถุดิบมาเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ สิ่งสำคัญที่ชุมชนต้องการอนุรักษ์และฟื้นฟู คือ การแปรรูปวัตถุดิบแบบดั้งเดิมให้มีคุณภาพก่อนที่จะมีการปรุงรสชาติ,การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ เช่น วิธีการหมักน้ำบูดู การทำข้าวเกรียบ การทำปลาแห้ง เพื่อให้มีการสืบสานภูมิปัญญาที่เป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมของชุมชนที่มีการสืบทอดต่อกันมา จากนั้นก็ขึ้นอยู่กับการปรับตัวของชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ดังกล่าวให้มีความหลากหลายมากขึ้น เพราะไม่ว่าจะผ่านไปกี่ยุคกี่สมัยหรือสังคมจะมีการพัฒนาไปในทิศทางไหนแต่วัฒนธรรมการกินก็ยังคงนิยมกินอาหารที่เป็นอาหารดั้งเดิมของชุมชน

5.5 การนำงานวิจัยไปใช้ประโยชน์

หลังจากที่ชุมชนได้ดำเนินโครงการวิจัยเสร็จสิ้นแล้ว ทางชุมชนก็ได้มีการปรึกษาหารือกับทางสมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี ในการที่จะสานต่องานวิจัย โดยมองว่าในชุมชนประมงพื้นบ้านมีต้นทุน วัตถุดิบที่มีจำนวนมากและมีจำนวนหลากหลายสำหรับการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น ปลาชนิดต่างๆ เปลือกหอย เป็นต้น

แต่ทั้งนี้ในการแปรรูปอาหารทะเลแห้ง เช่น การทำปลาแห้ง กุ้งแห้ง ได้ประสบปัญหาสภาพดินฟ้าอากาศที่ไม่เอื้ออำนวย จึงทำให้ชาวบ้านไม่สามารถแปรรูปอาหารทะเลได้อย่างต่อเนื่อง เพราะไม่มีแดดสำหรับการตากปลา และการแปรรูปอาหารทะเลจำพวก ลูกชิ้น ข้าวเกรียบสด ก็เช่นเดียวกันที่ต้องใช้แรงงานสมาชิกภายในครัวเรือนในการช่วยกันตำปลาให้ละเอียด ซึ่งใช้เวลานานมาก นอกจากนี้แล้วปัญหาที่ชุมชนประสบอีกอย่างหนึ่ง คือ กลิ่นเน่าเสียของเศษขยะจำพวกเปลือกหอย ซากสัตว์ทะเลต่างๆ ที่ติดมากับอวนของชาวบ้านมีจำนวนมากกองไว้ตามสถานที่ต่างๆ ของหมู่บ้านส่งกลิ่นเหม็นไปทั่ว

จากเหตุผลดังกล่าวข้างต้น ทางชุมชนจึงอยากทดลองใช้เครื่องอบแห้งอาหารทะเลสำหรับการแปรรูปอาหารทะเลในชุมชน และการใช้เครื่องสับปลาสำหรับการสับบดปลาให้มีขนาดเล็กลงเพื่อใช้สำหรับการทำลูกชิ้น รวมทั้งการใช้เครื่องบดเปลือกหอยเพื่อย่อยสลายเปลือกหอยสำหรับการทำอาหารสัตว์

ทางชุมชนและสมาคมฯจึงได้ประสานงานไปยังศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้ (ศอ.บต.) ในการขอรับการสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินโครงการการศึกษาเรียนรู้การใช้เครื่องมือในการส่งเสริมและประกอบอาชีพชุมชน โดยทางศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้ (ศอ.บต.) ก็ได้เล็งเห็นประโยชน์ที่จะเกิดขึ้นกับชุมชนในด้านการแปรรูปอาหารทะเลจึงได้สนับสนุนงบประมาณสำหรับการจัดทำโครงการ

จากนั้นทางสมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีซึ่งเป็นตัวแทนของชุมชนได้มีการประสานงานกับทางมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ที่เป็นผู้คิดค้น ศึกษาวิจัยเครื่องต้นแบบอบแห้งอาหารทะเล, เครื่องสับปลาสำหรับเลี้ยงปลากระชังและเครื่องบดเปลือกหอย ที่มีความเหมาะสมกับการนำมาใช้ประโยชน์กับชุมชน



ภาพที่ 5.49: เครื่องมือต้นแบบสำหรับสับกึ่งไม้ที่จะมีการปรับวัสดุอุปกรณ์บางส่วนให้เป็นเครื่องบดเปลือกหอย



ภาพที่ 5.50: เครื่องต้นแบบในการย่อยกล้วยเนเปียร์ ที่จะมีการปรับวัสดุอุปกรณ์บางส่วนปรับให้เป็นเครื่อง
สับปลาเพื่อเป็นเหยื่อในการเลี้ยงปลากระพงขาวในกะชัง



ภาพที่ 5.51 : เครื่องต้นแบบบอบแห้งอาหารทะเลที่จะจัดสร้างโดยคณะวิศวกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

เครื่องอบแห้งอาหารทะเล



ภาพที่ 5.52 : เครื่องอบแห้งอาหารทะเล

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี,2559

เครื่องบดเปลือกหอย



ภาพที่ 5.53: เครื่องบดเปลือกหอย

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี,2559

เครื่องสับปลา



ภาพที่ 5.54: เครื่องสับปลา

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2559

จึงอาจกล่าวโดยสรุปได้ว่า ชุมชนชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี มีภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารทะเลมาช้านาน ซึ่งไม่ว่าจะใช้วิธีการใดในการแปรรูปอาหารก็ตาม จะให้ความสำคัญกับหัวใจหลักที่ต้องการจะถนอมอาหาร กล่าวคือใช้วัตถุดิบที่สามารถหาได้ง่ายจากในท้องถิ่น รวมทั้งใช้วิธีการแปรรูปอาหารที่เรียบง่าย ไม่ซับซ้อนมากนัก พึ่งพิงกับธรรมชาติ เช่น การทำให้อาหารแห้งโดยใช้วิธีธรรมชาติ เป็นการอาศัยแหล่งความร้อนจากแสงอาทิตย์หรือผิงลม มีต้นทุนต่ำ สามารถทำได้ง่าย แต่จะต้องมีเทคนิค วิธีการในการทำความสะอาด และแลเนื้อปลา เป็นต้น เพื่อให้อาหารทะเลแปรรูปสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน รวมทั้งเน้นการให้ความสำคัญกับการผลิตที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม คนทุกเชื้อชาติ ศาสนาสามารถบริโภคได้อีกด้วย นอกจากนี้ชาวประมงพื้นบ้านในพื้นที่ยังคำนึงถึงการแปรรูปอาหารที่มุ่งบรรเทาความขาดแคลนอาหาร ในยามเกิดภัยธรรมชาติ เกิดสถานการณ์ทางธรรมชาติที่ผิดปกติ รวมทั้งยังมุ่งให้เกิดการกระจายอาหาร เพราะในบางชุมชน บางช่วงเวลาไม่สามารถผลิตอาหารทะเลได้ จึงจำเป็นต้องอาศัยอาหารจากแหล่งผลิตอื่น

อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าวัตถุดิบที่ใช้ในการแปรรูปอาหารจะมีความแตกต่างกันและปรับเปลี่ยนไปตามยุคสมัย แต่สิ่งหนึ่งที่คงคู่กับการแปรรูปอาหารทะเลมาโดยตลอดก็คือภูมิปัญญาที่เป็นองค์ความรู้ของชาวประมงพื้นบ้านในการนำวัตถุดิบเหล่านั้นมาแปรรูปเป็นอาหารชนิดต่างๆ จึงอาจกล่าวได้ว่า การสร้างการเรียนรู้ภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารของชุมชนประมงพื้นบ้านในพื้นที่เป้าหมายของโครงการนี้ นอกจากจะเป็นการผลิตซ้ำภูมิปัญญาในประเด็นดังกล่าวแล้วยังเป็นการสร้างเสริมให้เกิดกระบวนการเรียนรู้สืบสานภูมิปัญญาการนำอาหารมาผ่านกระบวนการต่าง ๆ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีลักษณะตามต้องการ มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และบริโภคได้อย่างปลอดภัยอีกด้วย

บรรณานุกรม

กนกพร จิมพลี.2555. รูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านหัตถกรรมเครื่องจักสาน: กรณีศึกษา
วิสาหกิจชุมชน จังหวัดนครราชสีมา.วิทยานิพนธ์ ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต คณะพัฒนาสังคมและ
สิ่งแวดล้อม.สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.

กระบวนการเรียนรู้(ออนไลน์) สืบค้นจาก: <http://www.novabizz.com/NovaAce/Learning/Learning>

การนอมอาหาร. (ออนไลน์) สืบค้นจาก : <http://guru.sanook.com/2638/>

จิรณี สีนุชก. 2543. วิถีชีวิตและภูมิปัญญาพื้นบ้านของชาวสวนลองกอง. ภาคนิพนธ์ปริญญาโทบริหาร
สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.

ฉลาดชาย รมิตานนท์. 2537. มานุษยวิทยาและสังคมวิทยาการเมือง: บทวิเคราะห์ทางทฤษฎี. ภาควิชาสังคม
วิทยามานุษยวิทยา คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ชลทิพย์ เอี่ยมสำอางค์ และ วิศนี สีตตระกูล. 2533. การสัมมนาเรื่องการย้ายถิ่นในประเทศไทย. สถาบันวิจัย
ประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล ร่วมกับกองวางแผนทรัพยากรมนุษย์ สำนักงาน
คณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ สถาบันวิจัยประชากรและสังคม.

ชลทิพย์ มาสเนตร.2555. ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบธุรกิจอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านของ
ผู้ประกอบการในอำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส. ปริญญานิพนธ์ปริญญาโทบริหาร มหาวิทยาลัย
ทักษิณ.

ชลธิรัตน์ คงเรืองและจอมภพ แววศักดิ์. 2551. ศักยภาพการผลิตของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้าน
รอบลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา. สงขลา: คณะเศรษฐศาสตร์และบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยทักษิณ.

ชลธิรัตน์ คงเรือง และวรรณ บิลหมัด .2550. การผลิตอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้าน ในอำเภอลี้หนครจังหวัด
สงขลา. การประชุมวิชาการและการเสนอผลงานวิจัยมหาวิทยาลัยทักษิณ ครั้งที่ 17 ประจำปี 2550
เมื่อวันที่ 20-21 กันยายน 2550 ณ โรงแรมกรีนเว็ลด์พาเลซ อ. เมือง จ. สงขลา.

ดอเลาะ สะอะ และคณะ.2554. โครงการวิจัย เรื่อง รูปแบบที่เหมาะสมในการจัดการทรัพยากรทางทะเลและ
ชายฝั่งอย่างยั่งยืนของชุมชนที่สอดคล้องกับบริบทของสังคมในยุคปัจจุบัน.สำนักงานกองทุน
สนับสนุนการวิจัย.

บรรณานุกรม (ต่อ)

บริบทชุมชนตำบลตะโลกาโปร์. สืบค้นจาก: กศน.ตำบลตะโลกาโปร์.<http://pattani.nfe.go.th/>

ksnyaring/talokapo/?name=news2&file=readnews&id=41

ประเวศ วะสี.2536. การสร้างสรรค์ภูมิปัญญาไทยเพื่อการพัฒนา ใน เสรี พงศ์พิศ (บก.) ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการพัฒนาชนบท. กรุงเทพฯ : มูลนิธิภูมิปัญญา.

ปิยะ กิจถาวร. 2543. บทบาทของชุมชนชาวประมงพื้นบ้านในการจัดการทรัพยากรชายฝั่งและการบังคับใช้กฎหมายในพื้นที่รอบอ่าวปัตตานี: ศึกษากรณี บ้านต้นหยงเปาว์ หมู่ที่ 4 ตำบลท่ากำชำ อำเภอน้องจิ๋ว จังหวัดปัตตานี. ภาควิชาสังคมศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

แผนที่อ่าวปัตตานี. (ออนไลน์) สืบค้นจาก <https://www.google.co.th/maps>

รายงานฉบับสมบูรณ์ (Final Report) โครงการพัฒนาความร่วมมือด้านอุตสาหกรรมกับประเทศเพื่อนบ้าน (ยุทธศาสตร์การพัฒนาความร่วมมือ ด้านอุตสาหกรรมภายใต้กรอบโครงการ พัฒนาเขตเศรษฐกิจสามฝ่าย อินโดนีเซีย-มาเลเซีย-ไทย: IMT-GT). ศูนย์ศึกษาการค้าระหว่างประเทศ คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

วิรุฒ คงมณี. บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง (ออนไลน์) สืบค้นจาก:<http://www.l3nr.org/posts/503134> (20 มีนาคม 2557)

สุวิมล พิริยธนาลัยและคณะ. 2556. สร้างการเรียนรู้เพื่อผลิตซ้ำภูมิปัญญาในการทำประมงของชุมชนประมงพื้นบ้านอ่าวปัตตานี. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

สุวิมล พิริยธนาลัย.2546. ภูมิปัญญาชาวบ้านในการจัดการทรัพยากรธรรมชาติ ศึกษากรณี ชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี. ภาคนิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.

เอกวิทย์ ณ ถลาง. 2536. มูลนิธิภูมิปัญญา. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มูลนิธิภูมิปัญญา.

บุคลากรกรม

น.ส.ชาลิสา เจอะอุเซ็ง เลขประจำตัวประชาชน 3 9409 00456 902 ที่อยู่ 35/4 หมู่ 1 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง
จ.ปัตตานี

น.ส.นิแย เจอะอาแว เลขประจำตัวประชาชน 3 9409 00460 497 ที่อยู่ 72 หมู่ 1 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง
จ.ปัตตานี

นางสนิม๊ะ สาแม เลขประจำตัวประชาชน 3 9409 00473 785 ที่อยู่ 450 หมู่ 2 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง
จ.ปัตตานี

น.ส.เจ๊ะแอเสาะ เจอะอุเซ็ง เลขประจำตัวประชาชน 3 9409 00501 304 ที่อยู่ 328 หมู่ 2 ต.แหลมโพธิ์
อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี

นายอุเซ็ง เจ๊ะโซะ เลขประจำตัวประชาชน 3 9409 00471 405 ที่อยู่ 320/2 หมู่ 2 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง
จ.ปัตตานี

นางเจะเสาะ มามะ เลขประจำตัวประชาชน 3 9409 00470 450 ที่อยู่ 233 หมู่ 2 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง
จ.ปัตตานี

น.ส.คอรียะะ เจ๊ะปูเต๊ะ เลขประจำตัวประชาชน 3 9409 00479 678 ที่อยู่ 207/2 หมู่ 3 ต.แหลมโพธิ์
อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี

นางตีมีะ อาแวโซะ เลขประจำตัวประชาชน 3 9404 00035 436 ที่อยู่ 220/2 หมู่ 3 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง
จ.ปัตตานี

น.ส.แมะเนาะ เปาะนุ เลขประจำตัวประชาชน 3 9409 00499 067 ที่อยู่ 225 หมู่ 3 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง
จ.ปัตตานี

น.ส.รอยหมีะ สาแม เลขประจำตัวประชาชน 3 9409 00503 037 ที่อยู่ 1/21 หมู่ 4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง
จ.ปัตตานี