



รายงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นฉบับสมบูรณ์

โครงการการปรับตัวของแรงงานชาวประมงพื้นบ้านปัตตานีที่มาเลเซีย
กรณีศึกษา ชุมชนชาวประมงพื้นบ้านบางแห่งในจังหวัดปัตตานี
สัญญาเลขที่ RDG58S0025

จัดทำโดย....

นายเจระนิง มะลาลม และคณะ

มิถุนายน 2559

รายงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นฉบับสมบูรณ์

โครงการการปรับตัวของแรงงานชาวประมงพื้นบ้านปัตตานีที่มาเลเซีย
กรณีศึกษา ชุมชนชาวประมงพื้นบ้านบางแห่งในจังหวัดปัตตานี
สัญญาเลขที่ RDG58S0025

คณะผู้วิจัย

1	นายเจระนันิง มะลาลม	19	นายอิสมาแอ แวซู
2	นางสาวเยาะ สมาแอ	20	นายการิง สะอะ
3	นายมะรอปี เจ๊ะมะ	21	นายรุติง เปาะซา
4	นายเจระนันิง มะลาลม	22	นายรอมะ สือนิ
5	น.ส.ซารีนนา มะสะนิง	23	นายมะแอ สาละ
6	นายยูโซะ สมาแอ	24	นางสาวอัสมา เจ๊ะแว
7	นายการี เจะอาลี	25	นายชะการียา สุหลง
8	นางเจ๊ะสง หะมะ	26	นายดาโหะ เปาะนุ
9	นางสาวคอเปส๊ะ หะมะ	27	นายดอเลาะ แวดอเลาะ
10	นางสาวเซาเต๊ะ รอนึ่ง	28	นางสาวแวสปิเยาะ มีนา
11	นางสาวมารีเยาะ เปาะโกะ	29	นางปาตีเมาะ เจ๊ะเยง
12	น.ส.ณาซุหา สะแม	30	นางญาวิห๊ะ อุเซ็ง
13	น.ส.อาซีย๊ะ มามะ	32	นางสาวนาปีสาะ อูมา
14	นายมะแอ มามะ	32	นายแวมายิ เจะละ
15	นายเซิน เจ๊ะแว	33	นางสาวนูรีดา ยูโซะ
16	นายอับดุลดอเลาะ กาเซ็ง	34	นายอุเซ็ง อุเซ็ง
17	นายซีตีอามะ เจะอุเซ็ง	35	นายมะรอยี สาแม
18	นายมามะ อาลี		

สนับสนุนโดย สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

คำนำ

โครงการวิจัย เรื่อง การปรับตัวของแรงงานชาวประมงพื้นบ้านปัตตานีที่มาเลเซียกรณีศึกษา ชุมชนชาวประมงพื้นบ้านบางแห่งในจังหวัดปัตตานี สัญญาเลขที่ RDG58S0025 เพื่อเป็นการสรุปผลการดำเนินกิจกรรมต่างๆที่เกิดขึ้น ทั้งในด้านกระบวนการเรียนรู้ และองค์ความรู้ที่เกิดขึ้นจากดำเนินงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น

โครงการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงรายละเอียดการทำงานใน 2 อาชีพหลักที่สมาชิกในชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี นิยมไปทำเมื่ออพยพไปหางานทำที่ประเทศมาเลเซีย และศึกษาถึงการปรับตัวของชาวประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีเมื่อไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย ใน 2 อาชีพหลัก

คณะผู้วิจัยจักขอขอบคุณศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นอำเภอปัตตานี, นายกสมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี ผู้นำชุมชนที่ช่วยเชื่อมประสานกับแหล่งข้อมูลที่เป็นผู้อพยพ, คุณเจนิ เจนิ และคุณตีมี๊ะ อาแวโชะ ชาวประมงพื้นบ้านที่มีประสบการณ์โดยตรงในการอพยพไปทำงานยังประเทศเพื่อนบ้าน และเป็นที่ปรึกษาโครงการที่ให้คำแนะนำและเสนอแนะแนวทางให้แก่คณะผู้วิจัยในการดำเนินการโครงการได้อย่างต่อเนื่องและนำไปสู่การบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดร่วมกันไว้

เจระนันิง มะลาลมและคณะ

มิถุนายน 2559

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัย เรื่อง การปรับตัวของแรงงานชาวประมงพื้นบ้านปัตตานีที่มาเลเซียกรณีศึกษาชุมชนชาวประมงพื้นบ้านบางแห่งในจังหวัดปัตตานี สัญญาเลขที่ RDG58S0025 มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อ (1) ศึกษาถึงรายละเอียดการทำงานใน 2 อาชีพหลักที่สมาชิกในชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี นิยมไปทำเมื่ออพยพไปหางานทำที่ประเทศมาเลเซีย และ (2) เพื่อศึกษาถึงการปรับตัวของชาวประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีเมื่อไปทำงานที่ประเทศมาเลเซียใน 2 อาชีพหลัก

ผลการศึกษาข้อมูลจากการสอบถาม สัมภาษณ์ สังกัด จากกลุ่มเป้าหมายที่อาศัยอยู่ในชุมชนชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีซึ่งเป็นทั้งผู้ที่อพยพย้ายถิ่นไปทำงานยังต่างประเทศและเป็นผู้ที่เคยมีประสบการณ์ในการอพยพย้ายถิ่น รวมทั้งเป็นญาติพี่น้องของผู้ที่อพยพย้ายถิ่นไปทำงานที่มาเลเซียพบว่า

(1) ลักษณะการทำงานของแรงงานชาวประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี เมื่อไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย

ส่วนใหญ่แล้วสมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีจะทำงานในสองอาชีพหลัก คือ 1) การทำงานในร้านอาหารประเภทต่างๆทั้งร้านขายข้าวราดแกง,ร้านต้มยำ และ 2) การไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ โดยการทำงานในร้านอาหารประเภทต้มยำกึ่งนั้นมียาตำแหน่งงานและบทบาทหน้าที่การทำงาน 6 ระดับ คือ ระดับที่ 1 พนักงานทำความสะอาดร้านและล้างจาน, ระดับที่ 2 พนักงานรับออเดอร์(Order)และเสิร์ฟอาหาร , ระดับที่ 3 พนักงานทำเครื่องดื่มและอ่านออเดอร์(Order)ให้พ่อครัว-แม่ครัว,ระดับที่ 4 ผู้ช่วยพ่อครัว-แม่ครัว,ระดับที่ 5 พ่อครัว- แม่ครัว และระดับที่ 6 เจ้าของร้าน

ส่วนการทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่ประเทศมาเลเซียมีตำแหน่งงานและบทบาทหน้าที่การทำงาน 7 ตำแหน่งด้วยกัน คือ การทำซั้งปะการังเทียมและจัดเตรียมอวน,การวางอวนและสาวอวน,การจัดเรียง ร้อยห่วง/สาวเชือกใหญ่/และดูแลห้องเย็นในเรือ, คนค้ำน้ำเพื่อตัดอวนที่ติดใบพัดหรือติดซั้งปะการังเทียม/คนเล่นไฟและดูแลตะเกียงไฟ,พ่อครัว,เอ็นจิเนียร์(Engineer)หรือช่างเครื่องและผู้ช่วยได้เรือและได้เรือหรือผู้ควบคุมเรือ

(2) การปรับตัวของสมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีเมื่ออพยพไปทำงานที่มาเลเซียในสองอาชีพหลัก คือ 1) การทำงานในร้านอาหารประเภทต่างๆทั้งร้านขายข้าวราดแกง,ร้านต้มยำ และ 2) การไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ มีการปรับตัวในลักษณะต่างๆ ดังนี้

- การปรับตัวเพื่อสร้างเสริมทักษะการทำงานในร้านอาหารและบนเรือประมง คือ การเรียนรู้เสริมสร้างทักษะต่างๆ เพื่อให้ตัวเองสามารถทำงานตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายให้มีประสิทธิภาพ
- การปรับตัวในเรื่องการสื่อสาร เช่น การสื่อสารพูดคุยกับเพื่อนพนักงานในร้าน, พ่อครัว-แม่ครัว, เจ้าของร้านและการสื่อสารกับลูกค้า
- การปรับตัวในเรื่องเวลาการทำงานและการพักผ่อนซึ่งจะต้องยอมรับและปรับตัวกับสภาพเวลาที่เปลี่ยนแปลงต่างๆ ให้ได้
- การปรับตัวในเรื่องปัจจัย 4 ทั้งในด้านการรับประทานอาหาร การพักอาศัย เสื้อผ้า เครื่องนุ่งห่มและการรักษาพยาบาล
- การปรับตัวในเรื่องการสร้างความสัมพันธ์ การรวมกลุ่มและการสร้างเครือข่ายของร้านอาหารที่มาเลเซีย เช่น การสร้างความสัมพันธ์ระหว่างพนักงานในร้านเดียวกัน , ระหว่างพนักงานที่อยู่ต่างร้านกัน, การรวมกลุ่มของเจ้าของร้านอาหาร และการสร้างความสัมพันธ์กับลูกค้า ซึ่งการสร้าง ความสัมพันธ์ต่างๆนี้ ในส่วนตัวลูกจ้างเองจะทำให้เกิดการช่วยเหลือซึ่งกันและกันให้แต่ละบุคคลสามารถปรับตัวเพื่อก้าวไปข้างหน้าในชีวิตการทำงานที่ต่างแดนได้

สารบัญ

บทที่		หน้า
คำนำ		ก
บทคัดย่อ		ข
สารบัญ		ง
สารบัญตาราง		ช
สารบัญแผนที่		ซ
สารบัญภาพ		ณ
สารบัญแผนภูมิ		ณ
บทที่ 1	บทนำ	1
	ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
	คำถามในการวิจัย	3
	วัตถุประสงค์การวิจัย	3
	พื้นที่เป้าหมาย	3
	ผลที่คาดว่าจะได้รับ	3
บทที่ 2	แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
	แนวคิดเกี่ยวกับการย้ายถิ่นและการเคลื่อนย้ายแรงงาน	4
	แนวคิดการย้ายถิ่นระหว่างประเทศของ Massey	7
	แนวคิดการปรับตัว	9
	แนวคิดเกี่ยวกับแรงงาน	24
	งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	27
บทที่ 3	ระเบียบวิธีการศึกษา	32
	ขอบเขตของการศึกษา	32
	ด้านเนื้อหา	32
	ด้านกลุ่มเป้าหมาย	32
	ด้านพื้นที่ศึกษา	33

สารบัญ(ต่อ)

บทที่		หน้า
บทที่ 3	วิธีการศึกษา	33
	การศึกษาจากเอกสาร	33
	การรวบรวมข้อมูลจากภาคสนาม	33
	การจัดเวทีประชุมทีมวิจัย	35
	การจัดเวทีเชิงปฏิบัติการ	37
	การจัดเวทีสรุปผลและอภิปรายผล	40
	เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	42
	การวิเคราะห์ข้อมูล	42
	การวิเคราะห์ข้อมูลโดยทีมวิจัย	42
	การวิเคราะห์ข้อมูลโดยการมีส่วนร่วม	42
บทที่ 4	บริบทของพื้นที่และวิถีของแรงงานจากชุมชนประมง พื้นบ้านปัตตานีที่มาเลเซีย	43
	บริบทพื้นที่ที่ศึกษา	43
	ข้อมูลพื้นฐานของชุมชนประมงพื้นบ้าน	44
	ข้อมูลที่เป็นลักษณะร่วมของชุมชนทั้ง 3 ชุมชน	47
	วิถีของแรงงานจากชุมชนประมงพื้นบ้านปัตตานีที่มาเลเซีย	58
	พื้นที่ที่ไปศึกษาสภาพวิถีชีวิต	58
	การทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซีย	61
	การทำงานในร้านอาหารที่ประเทศมาเลเซีย	82

สารบัญ (ต่อ)		
บทที่		หน้า
บทที่ 5	ลักษณะการทำงานและการปรับตัวของแรงงานชาวประมงพื้นบ้านปัตตานีที่มาเลเซีย	125
	ลักษณะการทำงานของแรงงานชาวประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี เมื่อไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย	125
	ตำแหน่งงานและบทบาทหน้าที่การทำงานในร้านอาหารประเภทต้มยำกุ้ง	125
	ตำแหน่งงานและภาระหน้าที่ในการทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่ประเทศมาเลเซีย	138
	การปรับตัวของสมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีเมื่อไปทำงานที่มาเลเซีย	151
	การปรับตัวในการทำงานในร้านอาหารประเภทต้มยำกุ้ง	151
	การปรับตัวในการทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่	163
บทที่ 6	สรุปและอภิปรายผลงานวิจัย	175
	สรุปผลการศึกษา	175
	ลักษณะการทำงานของแรงงานชาวประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีเมื่อไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย	175
	การปรับตัวของสมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีเมื่ออพยพไปทำงานที่มาเลเซีย	176
	การอภิปรายผลศึกษา	178
	ข้อเสนอแนะในการวิจัย	179

สารบัญตาราง		
ตารางที่		หน้า
2.1	ตารางแสดงการปรับตัวของชุมชนในถิ่นที่อาศัยต่างๆตามสภาพสิ่งแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป	15
4.1	ตารางแสดงพื้นที่เป้าหมายในการดำเนินโครงการ	43

สารบัญแผนที่		
แผนที่ที่		หน้า
4.1	แผนที่แสดงจังหวัดปัตตานี	44
3.1	แผนที่แสดงพื้นที่ที่ไปศึกษาสภาพวิถีชีวิตที่มาเลเซีย	60

สารบัญภาพ		
ภาพที่		หน้า
3.1	การสัมภาษณ์ชาวประมงพื้นบ้านในชุมชน	34
3.2	การสัมภาษณ์กลุ่มชาวประมงพื้นบ้านในชุมชน	34
3.3	การศึกษาวิถีชีวิตและการปรับตัวของแรงงานจากชุมชนประมงพื้นบ้าน ปัตตานีที่มาเลเซีย	35
3.4	การจัดเวทีชุมชน	37
3.5	กลุ่มชาวประมงพื้นบ้านในชุมชนได้บอกเล่าประสบการณ์ที่ได้รับจากการ ทำงานที่มาเลเซีย	38
3.6	การจัดเวทีผู้รู้เล่าเรื่องเกี่ยวกับการทำงานในร้านอาหารที่มาเลเซีย	39
3.7	การจัดเวทีสังเคราะห์ความรู้ เรื่องการปรับตัวของสมาชิกชุมชนประมง พื้นบ้าน จ.ปัตตานี เมื่อไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย	40
3.8	การจัดเวทีอภิปรายผลการวิจัย โดยมีผู้เข้าร่วมประกอบด้วย ทีมวิจัย ชาวประมงพื้นบ้าน กลุ่มสตรีและผู้อาวุโสในชุมชน	41
4.1	ชาวประมงพื้นบ้านที่มีอาชีพงมหอยในอ่าวปัตตานี	47
4.2	ชาวประมงพื้นบ้านประเภทที่มีเรือแต่ไม่มีเครื่องยนต์	48
4.3	ชาวประมงพื้นบ้านที่มีเรือและเครื่องยนต์	48
4.4	เรือประมงที่ใช้เครื่องยนต์แบบหางยาวขนาดเล็ก	49
4.5	เรือพาย	50
4.6	อวนลอยกุ้ง	51
4.7	อวนจมปู	52
4.8	อวนปลากระบอกและอวนปลาทราย	52
4.9	การทอดแห	53
4.10	ลอบปู	53
4.11	ท่าเทียบเรือ Kompleks Lkim Kuala Besar เมืองโกตาบารู	61

สารบัญภาพ (ต่อ)		
ภาพที่		หน้า
4.12	ทีมวิจัยสัมภาษณ์ชาวประมงมาเลเซียที่ทำงานบนเรือขนาดใหญ่	61
4.13	นายอาซิส เบ็ญอึบรอเฮง	62
4.14	สัญลักษณ์แสดงเขตในการทำประมงของแต่ละลำเรือ	63
4.15	แฟปลา Pelabuhan Perikanan Lkim Tok Bali เมืองปาเซปูเตะห์	64
4.16	ประเภปลาที่จับได้โดยเรือประมงขนาดใหญ่	65
4.17	พ่อค้าคนกลางได้มารับซื้อปลาเพื่อนำไปขายต่อ	66
4.18	ทีมวิจัยได้พูดคุยสัมภาษณ์ลูกเรือประมงชาวปัตตานี	67
4.19	สภาพแฟปลาและท่าเทียบเรือ PASAR BORONG IKAN	68
4.20	ลูกเรือประมงได้ทำการบรรจุน้ำแข็งลงในเรือประมง	68
4.21	ทีมวิจัยสัมภาษณ์นายสุไลมาน เปะมะ ชาวประมงพื้นบ้านที่มาจากบ้านปาตานูดี	69
4.22	ทีมวิจัยได้มีการพูดคุยกับกลุ่มชาวประมงที่อพยพไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซีย	70
4.23	สภาพท่าเทียบเรือกวนตัน	71
4.24	กลุ่มชาวประมงที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซียได้ให้ข้อมูลกับคณะดูงาน	71
4.25	นายอาจิต ปาทาน ชาวประมงบ้านปาตาติมอ อ.สายบุรี ที่มาทำงานที่มาเลเซีย ปัจจุบันเป็นไต้เรือมือ 2	72
4.26	นายอับดุลฮาเล็ม สาละ ลูกเรือประมงคนไทย	74
4.27	สภาพการพักอาศัยของลูกเรือประมงคนไทย	76
4.28	นายมะเกาซี มูซอ ชาวประมงพื้นบ้านจากปัตตานีที่มาทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่	76
4.29	ทีมวิจัยพูดคุยกับกลุ่มชาวประมงพื้นบ้านที่เป็นคนมาเลเซียในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับสวัสดิการของรัฐบาล	77

สารบัญภาพ (ต่อ)		
ภาพที่		หน้า
4.30	นายเปาซี เบ็ญยูโง๊ะ และนายมามะ เบ็ญมะมิง ชาวประมงพื้นบ้านชาวมาเลเซีย	78
4.31	เรือประมงที่ใช้ในพื้นที่กัวลาปาหัง รัฐกวนตัน	79
4.32	การทำข้าวเกรียบสดในพื้นที่กัวลาปาหัง รัฐกวนตัน	80
4.33	ชาวประมงพื้นบ้านพื้นที่กัวลาปาหัง รัฐกวนตัน	81
4.34	ชาวประมงที่เข้ามาทำงานรับจ้างทำปลาแห้ง พื้นที่กัวลาปาหัง รัฐกวนตัน	81
4.35	คณะวิจัยได้มีการพูดคุยกับเจ้าของร้านอาหาร STEAMBOAT BBQ เมืองกวนตัน	82
4.36	นายมะยาลี เจะนิ เจ้าของร้าน STEAMBOAT BBQ	82
4.37	พนักงานทำเครื่องคิม	83
4.38	เมนูอาหารของร้าน STEAMBOAT BBQ	84
4.39	ตำแหน่งงานต่างๆในร้าน STEAMBOAT BBQ	85
4.40	ทีมวิจัยพูดคุยสอบถามข้อมูลกับนางแวซง เจอะอาลี เจ้าของร้าน Gerai Kaksom Tanjung Api	86
4.41	บรรยากาศร้านอาหารในตอนเช้ามีความครึกครื้น	86
4.42	ลูกค้าของร้าน Gerai Kaksom Tanjung Api สามารถดักกับข้าวได้ตามใจชอบ	87
4.43	ในร้านมีกับข้าวหลากหลายชนิดให้ลูกค้าเลือกรับประทาน	88
4.44	แม่ครัวประจำร้าน	89
4.45	ลูกจ้างในร้านนี้ส่วนนี้เป็นคนไทยที่มาจากปัตตานี	89
4.46	สภาพร้านอาหารภายนอกของร้าน Der Tomyam Seafood	90
4.47	สภาพภายในสถานที่ปรุงอาหารของร้าน Der Tomyam Seafood	91
4.48	นายชัยฟูรดิน เปาะนู พ่อครัวมือ 2 ประจำร้าน	92
4.49	บรรยากาศการสัมภาษณ์พ่อครัวประจำร้าน	92

สารบัญภาพ (ต่อ)		
ภาพที่		หน้า
4.50	นายมาฮาดี ตือเงาะ พ่อครัวมือ 1 ประจำร้าน	93
4.51	นายรอชะ กอชะ พ่อครัวมือ 3 ประจำร้าน	94
4.52	นายอาหาหมัด ยูโซ๊ะ พนักงานทำเครื่องดื่มน้ำประจำร้าน	96
4.53	นายซัน อูเซ็ง ผู้ช่วยพ่อครัว	97
4.54	การทำงานของลูกจ้างในร้านอาหาร	98
4.55	ร้านอาหาร Speed Tomyam	99
4.56	บริเวณหน้าร้านที่มีคนมาเช่าพื้นที่ขายอาหาร	99
4.57	สภาพภายในร้านอาหาร Speed Tomyam	100
4.58	สภาพการทำงานของลูกจ้างภายในร้านอาหาร Speed Tomyam	101
4.59	พ่อครัวมือ 2 ประจำร้านอาหาร Speed Tomyam	102
4.60	พ่อครัว มือ 3 ประจำร้านอาหาร Speed Tomyam	103
4.61	พ่อครัวมือ 1 ประจำร้านอาหาร Speed Tomyam	104
4.62	ทีมวิจัยสัมภาษณ์พนักงานในร้านอาหาร Speed Tomyam	105
4.63	นางสาวปรีเยะ มะสะนิง เจ้าของร้านอาหาร Sri Tomyam Shukri Seafood	106
4.64	สภาพหน้าร้านอาหาร Sri Tomyam Shukri Seafood	107
4.65	พนักงานล้างจานของร้าน	108
4.66	พนักงานเสิร์ฟอาหารของร้านจะทำหน้าที่คิดเงินลูกค้าด้วย	108
4.67	พ่อครัวประจำร้าน	109
4.68	เจ้าของร้านจะมีการพูดคุยและทักทายลูกค้าเมื่อเข้าร้าน	110
4.69	เจ้าหน้าที่ของทางการมาเลเซียที่คอยให้การช่วยเหลือทางร้านมาตลอด	111
4.70	เจ้าของร้านอาหาร Salma Seafood	112
4.71	บรรยากาศของร้านอาหาร Salma Tomyam masakan thai and Seafood	114

สารบัญภาพ (ต่อ)		
ภาพที่		หน้า
4.72	สภาพการทำงานในร้านอาหาร Salma Tomyam masakan thai and Seafood	114
4.73	ลูกค้าของร้านอาหารส่วนใหญ่จะเป็นครอบครัว	115
4.74	ร้าน Salma Tomyam masakan thai and Seafood	115
4.75	สภาพการทำงานในร้าน Salma Tomyam masakan thai and Seafood	116
4.76	สถานที่ตั้งของร้านอาหารที่อยู่ติดถนนใหญ่ทำให้มีลูกค้าที่สัญจรไปมาเข้ามา รับประทานอาหารอย่างเนืองแน่น	117
4.77	ในร้าน Salma Tomyam masakan thai and Seafood นอกจากมีการขายอาหาร แล้วยังมีอาหารว่างประเภท ผลไม้ น้ำปลาและน้ำแข็งใสด้วย	118
4.78	ร้าน Salma Seafood Masakan Ala Thai and Nasi Campur	119
4.79	นางสาวสาธิตา สะแม ร้าน Salma Seafood Masakan Ala Thai and Nasi Campur	119
4.80	สภาพภายในร้าน Salma Seafood Masakan Ala Thai and Nasi Campur	120
4.81	การทำงานในร้านทุกคนจะช่วยกันทำงานโดยไม่แบ่งแยกตำแหน่ง	120
4.82	ทีมวิจัยได้มีการพูดคุยกับเจ้าของร้าน Salma Seafood Masakan Ala Thai and Nasi Campur	121
4.83	ร้านอาหารในมาเลเซียส่วนใหญ่จะนิยมขายอาหารประเภทตะวันตกควบคู่ไปด้วย	121
4.84	ร้านอาหารต้มยำในย่านกำแพงขาว	123
5.1	การจัดเตรียม โต๊ะเก้าอี้ของร้านอาหารประเภทต้มยำ	126
5.2	พนักงานล้างจาน	126
5.3	พนักงานรับออเดอร์(Order)และเสิร์ฟอาหาร	127
5.4	พนักงานเสิร์ฟอาหารมีการแนะนำเมนูอาหาร	128
5.5	พนักงานทำเครื่องดื่ม	130
5.6	พนักงานอ่านออเดอร์(Order) ให้พ่อครัว-แม่ครัว	131

สารบัญภาพ (ต่อ)		
ภาพที่		หน้า
5.7	ผู้ช่วยแม่ครัว	132
5.8	พ่อครัวมือ 1 ของร้านอาหาร Speed Tomyum	133
5.9	พ่อครัวแต่ละร้านมีจำนวนมากขึ้นขึ้นอยู่กับขนาดของร้านและลูกค้า ซึ่งจะมีลำดับของพ่อครัว เช่น พ่อครัวมือ 1 ,พ่อครัวมือ 2 และ พ่อครัวมือ 3	134
5.10	สำหรับร้านขายข้าวแกงคนทำอาหารส่วนใหญ่จะเป็นแม่ครัว	134
5.11	เจ้าของร้านอาหาร Sri Tomyam Shikri Seafood	135
5.12	เจ้าของร้านอาหาร STEAMBOAT BBQ	136
5.13	ซึ่ง ประการังเทียมที่นำไปพร้อมกับการออกเรือ โดยจะนำไปทิ้งไว้กลางทะเล เพื่อให้ปลาเข้ามาอาศัยสำหรับเป็นแหล่งหลบภัย โดยจะมีปลาเข้ามาหลบอาศัยเป็นกลุ่มก้อนในยามค่ำคืน	138
5.14	การทำซั้ง เป็นการมัดทางมะพร้าวหรือกิ่งไม้กับลำไม้ไผ่ สำหรับนำไปทิ้งไว้ในทะเลเพื่อให้ปลาเข้ามาหลบอาศัย ซึ่งเป็นประโยชน์อย่างมากสำหรับการล่อมวางอวนของชาวประมง	139
5.15	ถึงจุดที่ต้องการวางซั้ง ใต้เรือจะให้สัญญาณลูกเรือในการทิ้งซั้งในทะเล	139
5.16	การจัดเตรียมอวนในเรือเพื่อเตรียมสำหรับการนำไปวาง	140
5.17	คนงานในเรือรอเตรียมวางอวน	141
5.18	คนงานในเรือช่วยกันสาวอวนขึ้นบนเรือ	143
5.19	คนทำหน้าที่สาวเชือกใหญ่	144
5.20	ลักษณะการจัดเรียงห้วง	144
5.21	การลงน้ำแข็งในเรือสำหรับการแช่เย็นปลา	145
5.22	ตะเกียงไฟสำหรับการล่อปลา	146
5.23	ผู้ช่วยใต้เรือที่ทำหน้าที่จับเรือและซ่อมเครื่องยนต์เรือ (Engineer)	147
5.24	ลักษณะร้านอาหารไทยในประเทศมาเลเซีย	152

สารบัญภาพ (ต่อ)		
ภาพที่		หน้า
5.25	การเปิดร้านอาหารในมาเลเซียนั้นต้องเน้นในเรื่องความสะอาดและอาหารถูก สุขลักษณะ	153
5.26	ในการรับออเดอร์จากลูกค้า พนักงานต้องมีการพูดคุย ใ้ถามลูกค้าเพื่อสร้าง ความเป็นกันเอง และทำให้ลูกค้าเกิดความประทับใจ	155
5.27	พนักงานในร้านอาหารที่มีการแต่งการด้วยยูนิฟอร์มของร้าน	158
5.28	การสร้างความสัมพันธ์กับเจ้าหน้าที่รัฐของมาเลเซีย	163
5.29	การทำงานบนเรือจะใช้คนงานจำนวนมาก	166
5.30	การสาววนขึ้นบนเรือต้องใช้กำลังค่อนข้างหนัก คนทำงานต้องมีความ สามัคคีกันและไม่เอาเปรียบกัน เพื่อให้งานเสร็จเร็วขึ้น	166
5.31	การออกเรือจากท่าส่วนใหญ่จะเริ่มออกเรือในช่วงสายถึงเที่ยงของวัน	168
5.32	เวลาในการทำงานบนเรือมีความไม่แน่นอนบางครั้งคนทำงานต้องใช้เวลาใน การสาววนขึ้นเรือจนถึงรุ่งเช้า	169
5.33	ในเรือประมงทุกลำต้องมีการเตรียมสำภาระสำหรับการหุงหาอาหารสำหรับ คนทำงานบนเรือ	171
5.34	ในช่วงเช้ามักออกเรือคนทำงานบนเรือส่วนใหญ่จะไปรับประทานอาหารเช้าตาม ร้านขายข้าวแกง ร้านน้ำชาในตอนเช้า	171
5.35	ลักษณะที่พักอาศัยบนเรือ	172
5.36	ลักษณะการแต่งกายสำหรับการทำงานเรือประมง	173
5.37	ปลิงทะเลที่นำมาใช้ในการรักษาโรคตามภูมิปัญญาชาวประมงพื้นบ้าน	174

สารบัญแผนภูมิ		
แผนภูมิที่		หน้า
5.1	แผนภูมิแสดงลำดับขั้น/ภาระหน้าที่ของแรงงานร้านอาหารที่มาเลเซีย	137
5.2	แผนภูมิแสดงลำดับขั้น/ภาระหน้าที่ของแรงงานไทยในเรือประมงใหญ่ที่ มาเลเซีย	150

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ประเทศไทยมีพรมแดนติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านหลายประเทศ ทิศเหนือ และทิศตะวันตกมีพรมแดนติดกับประเทศเมียนมาร์ ทิศตะวันออกมีพรมแดนติดกับประเทศลาวและกัมพูชา และทิศใต้ของประเทศไทยมีพรมแดนติดกับประเทศมาเลเซีย อย่างไรก็ตามระดับการพัฒนาของแต่ละประเทศในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ไม่เท่ากัน เช่น ประเทศเมียนมาร์ ลาว และกัมพูชามีระดับการพัฒนาดำกว่าประเทศไทย ทำให้มีผู้ย้ายถิ่นจากประเทศเหล่านั้นเข้ามาประเทศไทยเพื่อทำงาน แต่ประเทศมาเลเซียมีระดับการพัฒนาสูงกว่าประเทศไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อเปรียบเทียบกับพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย (จังหวัดสงขลา สตูล ปัตตานี นราธิวาส และยะลา) ทำให้มีคนไทยย้ายถิ่นเพื่อเข้าไปทำงานในประเทศมาเลเซียเป็นจำนวนมาก ทั้งการเคลื่อนย้ายแรงงานที่ถูกกฎหมาย และไม่ถูกต้องตามกฎหมาย (ดวงพร เวทยนุกูล, 2545; สมคิด เพชรประสมกุล, 2545; Klanarong, 2003)¹

ในส่วนของประชาชนในจังหวัดชายแดนภาคใต้ นั้น หากพวกเขาเลือกที่จะอพยพไปหางานทำยังต่างถิ่น โดยส่วนใหญ่พวกเขามักนิยมเลือกที่จะไปหางานที่ประเทศมาเลเซีย ทั้งนี้อาจจะมาจากหลายสาเหตุด้วยกัน เช่น การมีพื้นที่ทางกายภาพของดินแดนที่เชื่อมต่อกับจังหวัดชายแดนภาคใต้ของไทย ส่งผลให้เดินทางไปมาได้สะดวก นอกจากนั้นภาษาที่ใช้ของประเทศเพื่อนบ้าน ก็เป็นภาษาที่ประชากรในจังหวัดชายแดนภาคใต้ใช้ในชีวิตประจำวันอยู่แล้ว อาจจะแตกต่างกันบ้างในเรื่องของสำเนียง จึงทำให้พวกเขาสามารถสื่อสารกันได้อย่างสะดวก ประการสุดท้ายที่สำคัญคือ ประชากรส่วนใหญ่ในประเทศมาเลเซียนับถือศาสนาอิสลาม ซึ่งย่อมหมายถึง นายจ้างของพวกเขาเกือบทั้งหมดก็นับถือศาสนาอิสลามด้วย ส่งผลให้พวกเขาสามารถที่จะประกอบศาสนกิจในชีวิตประจำวันได้ตามหลักศาสนา เช่น การละหมาด การถือศีลอด และยังครอบคลุมรวมไปถึงการที่พวกเขาสามารถรับประทานอาหารที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลามได้อีกด้วย

อย่างไรก็ตาม เมื่อพวกเขาได้ไปทำงานที่ประเทศมาเลเซียแล้ว สภาพความเป็นจริงที่พวกเขาประจักษ์จะยังคงเป็นเช่นเหตุผลดังได้กล่าวไว้แล้วข้างต้นมากนักน้อยเพียงใด พวกเขาจะต้องเผชิญหน้ากับสถานการณ์ใดบ้าง ทั้งในเรื่องปัจจัยสี่ในการดำรงชีวิตทั้งที่อยู่อาศัย อาหาร โอกาสในการเข้าถึงการรักษาพยาบาลเมื่อ

พวกเขาเจ็บไข้ได้ป่วยในต่างแดน รวมทั้งความสอดคล้องของลักษณะงานที่พวกเขาได้ไปทำกับทักษะความสามารถของแต่ละบุคคล จากการศึกษาข้อมูลเบื้องต้นของทางโครงการฯ พบว่า สมาชิกในชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีโดยส่วนใหญ่นิยมไปทำงานที่ประเทศมาเลเซียใน 2 ประเภทหลัก คือ 1) การไปทำงานในร้านอาหารประเภทต่างๆทั้งร้านขายข้าวราดแกง,ร้านต้มยำกุ้ง ฯลฯ และ 2) การไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ ลักษณะของงานทั้ง 2 ประเภทดังกล่าวมีความแตกต่างจากวิถีชีวิตเดิมของพวกเขาเมื่ออาศัยอยู่ในชุมชนประมงพื้นบ้านที่ปัตตานี เช่นในกรณีของการไปทำงานในเรือประมงขนาดใหญ่ นั้นถึงแม้ว่าพวกเขาจะเป็นชาวประมงพื้นบ้านมาก่อน แต่พวกเขาระบุว่ามีเพียงบางทักษะเท่านั้นที่สามารถนำมาปรับใช้กับการทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ นั่นก็คือ การไม่เมาคลื่น การปักชุนอวนเมื่ออวนได้รับความเสียหาย นอกเหนือจากนั้นทั้งทักษะการวางอวน สาวอวน การค้นหาฝูงปลา ฯลฯ ล้วนเป็นสิ่งที่พวกเขาจะต้องไปเรียนรู้เพิ่มเติมด้วยกันทั้งสิ้น ในขณะที่คนที่ไปทำงานในร้านอาหารประเภทต่างๆทั้งร้านขายข้าวราดแกง , ร้านต้มยำกุ้ง พวกเขาก็มีเพียงทักษะบางอย่าง เช่น การล้างจาน การทำความสะอาดบ้าน ที่สามารถนำไปปรับใช้กับการทำงานได้ แต่ระดับขนาดของงานที่เคยทำก็จะแตกต่างกันไปอย่างเห็นได้ชัด เช่น พวกเขาเคยล้างจานเฉพาะสมาชิกในครัวเรือน ที่มีจำนวนคนไม่มากนัก หรือทำความสะอาดเฉพาะบ้านที่ตนพักอาศัย แต่การไปทำงานตามร้านอาหารที่มาเลเซีย นั้น จะต้องล้างจานจำนวนมากและใช้ระยะเวลาาน โดยเฉพาะหากเป็นร้านค้าที่มีลูกค้าเข้าร้านตลอดเวลา หรือแม้กระทั่งภาษาที่เคยใช้สื่อสารในชุมชน ก็เริ่มพบกับการใช้คำทับศัพท์กับภาษาอังกฤษและสำเนียงภาษาที่มีความแตกต่างกัน เพราะภาษาที่พวกเขาใช้ในชุมชนประมงพื้นบ้านที่ปัตตานีเป็นภาษามลายูท้องถิ่นที่มีความแตกต่างอยู่ในระดับหนึ่งเมื่อไปพบเจอกับลูกค้าที่มารับประทานอาหารในร้านที่ประเทศมาเลเซีย ทั้งนี้สำเนียงของภาษาที่ใช้ในแต่ละรัฐของประเทศมาเลเซียก็มีความแตกต่างกันอีกด้วย เป็นต้น

ปรากฏการณ์เบื้องต้นดังได้กล่าวมานั้น ทำให้ทางโครงการเกิดความสนใจที่อยากจะค้นคว้าหาคำตอบว่า ผู้ที่อาศัยอยู่ในชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีเมื่ออพยพไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย พวกเขาจะต้องมีการปรับตัวอย่างไรบ้าง และการปรับตัวดังกล่าวเกิดขึ้นได้อย่างไร และนอกจากการมุ่งค้นหาคำตอบดังกล่าวแล้ว ทางโครงการยังต้องการที่จะสร้างกระบวนการในการเรียนรู้ให้ทั้งกับสมาชิกที่มิวิจัยด้วยตนเอง และกลุ่มคนอื่นๆในชุมชนที่มีความสนใจการไปทำงานที่ประเทศมาเลเซียอีกด้วย โดยผ่านกระบวนการจัดการความรู้อย่างเป็นระบบ และเป็นไปอย่างเรียบง่าย สอดคล้องกับวิถีชีวิต ทั้งนี้เพื่อจะได้เป็นการให้ข้อมูล เบื้องต้นมอง ให้กับสมาชิกในชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีได้มีโอกาสรับรู้ก่อนการตัดสินใจอพยพไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย เพื่อพวกเขาจะได้เตรียมรับกับสถานการณ์ในชีวิตที่คาดว่าจะเกิดขึ้นได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้นได้

1.2 คำถามในการวิจัย

1.2.1 อาชีพหลักที่สมาชิกในชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีนิยมไปทำ เมื่ออพยพไปหางานทำที่ประเทศมาเลเซีย คือ 1) การไปทำงานในร้านอาหารประเภทร้านต้มยำกึ่ง ๆ และ 2) การไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ มีรายละเอียดของแต่ละอาชีพอย่างไร

1.2.2 เมื่อสมาชิกในชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี ไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย พวกเขามีการปรับตัวอย่างไรในแต่ละอาชีพในข้อ 2.1

1.3 วัตถุประสงค์การวิจัย

1.3.1 เพื่อศึกษาถึงรายละเอียดการทำงานใน 2 อาชีพหลักที่สมาชิกในชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีนิยมไปทำ เมื่ออพยพไปหางานทำที่ประเทศมาเลเซีย

1.3.2 เพื่อศึกษาถึงการปรับตัวของชาวประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีเมื่อไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย ใน 2 อาชีพหลัก

1.4 พื้นที่เป้าหมาย

- บ้านตะโละสมิแล ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี
- บ้านปาตาบูดี ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี
- บ้านตันหยงเปาว์ ต.ท่ากำชำ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี

15 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1.5.1 มิติด้านการวิจัย

- เกิดองค์ความรู้ด้านการวิจัยเรื่องการปรับตัวของชาวประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีเมื่อไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย

1.5.2 มิติด้านการพัฒนา

- เกิดกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันระหว่างสมาชิกในชุมชนในประเด็นเรื่องการปรับตัวของชาวประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีเมื่อไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย
- เกิดการสร้างความรู้ รวมทั้งเป็นแหล่งเรียนรู้ให้กับผู้สนใจในประเด็นด้านการปรับตัวเมื่อไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย และสำหรับผู้ที่ต้องการจะไปหางานทำที่ประเทศมาเลเซียก็จะมีโอกาสรับรู้ข้อมูลเพื่อเตรียมรับกับสถานการณ์ได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาโครงการวิจัย เรื่อง การปรับตัวของแรงงานชาวประมงพื้นบ้านมาเลเซีย กรณีศึกษาชุมชนชาวประมงพื้นบ้านบางแห่งในจังหวัดปัตตานี ในครั้งนี้ ผู้ศึกษาได้ทำการทบทวนแนวคิด ทฤษฎี และเอกสารวิจัยที่เกี่ยวข้อง ในประเด็นดังต่อไปนี้

2.1 แนวคิดเกี่ยวกับการย้ายถิ่นและการเคลื่อนย้ายแรงงาน

2.2 แนวคิดการย้ายถิ่นระหว่างประเทศของ Massey

2.3 แนวคิดการปรับตัว

2.4 แนวคิดเกี่ยวกับแรงงาน

2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

2.1 แนวคิดเกี่ยวกับการย้ายถิ่นและการเคลื่อนย้ายแรงงาน

การย้ายถิ่นเป็นการเคลื่อนย้ายของประชากรจากพื้นที่หนึ่งไปตั้งถิ่นฐานพำนักอาศัย ในอีกพื้นที่หนึ่ง ในช่วงระยะเวลาใดเวลาหนึ่ง คำว่า “ผู้ย้ายถิ่น” (Migrant) นี้ องค์การสหประชาชาติ (United Nation) (บุญคง หันจางสิทธิ์, 2540, หน้า 251) ได้ให้คำจำกัดความว่า ผู้ย้ายถิ่นเป็นผู้ซึ่งเปลี่ยนแปลงที่อยู่อาศัยเดิมจากพื้นที่หนึ่งไปอยู่ในพื้นที่ใหม่ ที่ไกลจากที่อยู่เดิมในช่วงระยะเวลาหนึ่ง (A Migrant was Defined as a Person as a Person who Changed His Usual Place of Residence in Specific Area to another Place in Which a Minimum Distance is Covered During a Particular Time Period)

Harris and Sabot (1982, p.79 อ้างถึงใน สายสุดา พาน้อย, 2553, หน้า 17) ได้ให้ความหมายของการย้ายถิ่น (Migration) ว่าเป็นการตัดสินใจในการเคลื่อนย้ายของประชากรเชิงภูมิศาสตร์ (Geographical Move) ในการแสวงหาการทำงานโดยการตัดสินใจย้ายถิ่นที่สมเหตุสมผล นั้นจะเกิดขึ้นเมื่อผู้ย้ายถิ่นคาดว่าผลที่จะได้รับจากการย้ายถิ่น (Expected Gains) จะเกิดขึ้นมากกว่า ต้นทุนที่ต้องการเสียไป (Expected Costs) ในทาง

ประชากรศาสตร์นั้นการย้ายถิ่น บางกรณีสามารถใช้คำว่า “การเคลื่อนย้าย” (Mobility) แทนคำว่า “การย้ายถิ่น” ซึ่งในทางประชากรศาสตร์หมายความว่าในหลายลักษณะดังนี้

1. การย้ายหรือการเปลี่ยนที่พำนักอาศัยภายในจังหวัดเดียวกัน ถือเป็นการย้ายถิ่นภายในจังหวัด (Intra-province Movement)
2. การย้ายหรือการเปลี่ยนที่พำนักอาศัยจากจังหวัดหนึ่งไปยังอีกจังหวัด จัดเป็นการย้าย ถิ่นระหว่างจังหวัด (Inter-province Movement)
3. การย้ายถิ่นจากประเทศหนึ่งไปยังอีกประเทศหนึ่ง เป็นรูปแบบของการย้ายถิ่นข้ามประเทศที่มักเรียกกันว่าเป็น “การย้ายถิ่นระหว่างประเทศ” (International Migration) ลักษณะของการย้ายถิ่นแบบนี้ จะมีผลกระทบต่อจำนวนหรือโครงสร้างประชากรทั้งประเทศที่ย้ายออกและประเทศที่ผู้ย้ายถิ่นเข้าหรือประเทศปลายทาง การย้ายถิ่นเข้าหรือออกจากต่างประเทศนี้ รวมแล้ว เรียกว่า Immigration และตัวผู้ที่ย้ายถิ่นเข้า เรียกว่า Immigrants ส่วนผู้ที่ย้ายถิ่นออกเรียกว่า Emigrants

การย้ายถิ่นในมุมมองของนักเศรษฐศาสตร์ มิได้หมายความถึง เพียงการอพยพของประชากรที่กระทบต่อโครงสร้างและขนาดประชากรเท่านั้น แต่ยังพิจารณาถึงผลกระทบของ การย้ายถิ่นต่อระบบเศรษฐกิจ อาจกล่าวได้ว่า การตัดสินใจย้ายถิ่นของมนุษย์จะเกิดขึ้นภายใต้การชั่งน้ำหนักเปรียบเทียบระหว่างรายจ่ายหรือต้นทุนที่เขาจะต้องเสียไปกับผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการย้ายถิ่น เมื่อใดก็ตามที่ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการย้ายถิ่นสูงกว่ารายจ่าย หรือต้นทุนที่จะต้องเสียไปจึงจะเกิดการย้ายถิ่นของมนุษย์ หากในสภาพความเป็นจริง การย้ายถิ่นของมนุษย์มิได้เกิดจากปัจจัยหรือเหตุผลทางเศรษฐกิจเท่านั้น แต่ยังเกิดจากปัจจัยทางสังคม การเมืองและจิตวิทยาอีกด้วย นอกจากนี้ผลที่เกิดขึ้นจากการย้ายถิ่นจะกระทบต่อเศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อม ทั้งต่อดินที่อยู่เดิมและถิ่นที่อยู่ใหม่ เช่น การอพยพแรงงานจากชนบทสู่เมือง ย่อมทำให้แรงงานในถิ่นที่อยู่เดิมลดน้อยลงอาจทำให้ค่าจ้างแรงงานเพิ่มสูงขึ้น ในขณะที่หากถิ่นที่อยู่ใหม่ เป็นเขตเมืองหรือย่านอุตสาหกรรมการค้า การอพยพของแรงงานก็ย่อมทำให้ความหนาแน่นของประชากรเพิ่มสูงขึ้น อันก่อให้เกิดปัญหาต่างๆ ทางสังคม เช่น ปัญหาการขาดแคลนที่อยู่อาศัย ปัญหาชุมชนแออัดและแหล่งเสื่อมโทรมเป็นผลกระทบตามมา

Lee (n.d. อ้างถึงใน สายสุตา พาน้อย, 2553, หน้า 9) ได้เขียนทฤษฎีเกี่ยวกับการย้ายถิ่นขึ้นจากการวิเคราะห์ถึงขนาด (Volume) และกระแส (Stream) การไหลทวนกระแส (Counter stream) ของการย้ายถิ่น และคุณลักษณะของผู้ย้ายถิ่น และได้ให้ความหมาย “การย้ายถิ่น” ว่าเป็นการเปลี่ยนแปลงที่อยู่อาศัยอย่างถาวร ซึ่งไม่ว่าจะเป็นในลักษณะทิศทางใด การเคลื่อนไหวกวๆ ที่เกี่ยวกับการย้ายถิ่นจะเกี่ยวข้องกับ

จุดเริ่มต้น (Origin) จุดปลายทาง (Destination) และอุปสรรค ต่างๆ ที่กั้นขวางอยู่ระหว่างต้นทางกับปลายทาง (An Intervening sets of Obstacles)

ลี ได้ขยายความทฤษฎีของเขาว่าทุกๆ พื้นที่ต้นทางและปลายทางมักจะมีแรงบวก (Positive Force) หรือ ปัจจัยดึง (Pull) ที่ดึงดูดประชากรมิให้ย้ายถิ่นไปที่อื่น ขณะเดียวกันก็จะมี แรงลบ (Negative Force) ที่จะผลักดันให้ประชากรย้ายถิ่นแต่อย่างใด ผลรวมของแรงเหล่านี้มากหรือน้อยจะผันแปรไปตามบุคลิกภาพ (Personality) และคุณสมบัติส่วนบุคคลอันได้แก่ อายุ (Age) เพศ (Sex) ระดับการศึกษา (Education) ระดับความชำนาญ (Skill) เชื้อชาติหรือเผ่าพันธุ์ (Ethnic or Tribal Groups) และคุณสมบัติอื่นของประชากรที่แตกต่างกัน ซึ่งอาจกล่าวโดยสรุปได้ว่าปัจจัยที่มี ผลต่อการอพยพย้ายถิ่นในทัศนะของลีมี 4 ประการ ประกอบด้วย

1. ปัจจัยทั้งหลายที่เกี่ยวข้องกับพื้นที่ต้นทาง (Origin) มีสาเหตุมาจากการ “ผลัก” อันเกี่ยวข้องกับการย้ายถิ่นออกจากถิ่นที่อยู่เดิมหรือถิ่นต้นทาง เนื่องจากความล้มเหลวใน การประกอบอาชีพ เช่น เกษตรกรขาดแคลนน้ำและอุปกรณ์อื่นๆ ในการทำการเกษตรทำให้ต้องย้ายออกจากชนบทเข้าสู่เมือง

2. ปัจจัยทั้งหลายที่เกี่ยวข้องกับพื้นที่ปลายทาง (Destination) มีสาเหตุมาจากการ “ดึง” ซึ่งจะเกี่ยวข้องกับการย้ายเข้าในลักษณะที่ดึงดูดใจให้ประชากรย้ายเข้าไปยังถิ่นที่อยู่ใหม่ เป็นต้นว่า การมีสภาพการทำงานที่ดีกว่าเดิม

3. อุปสรรคทั้งหลายกั้นขวางอยู่ระหว่างพื้นที่ต้นทางและปลายทาง (Intervening Sets of Obstacles) อันอาจเป็นผลให้การย้ายถิ่นไม่อาจเกิดขึ้นได้หรือเกิดขึ้นช้าลง ปัจจัยเหล่านี้ ได้แก่ ค่าใช้จ่ายในการเดินทาง ค่าที่พักและค่าอาหารที่ต้องจ่ายระหว่างการย้ายถิ่น

4. ปัจจัยส่วนบุคคลซึ่งมีความแตกต่างกันทั้งอายุ เพศ การศึกษา และอื่น ๆ ซึ่งในทัศนะของลี การย้ายถิ่นเกิดขึ้นได้เพียงเพราะเหตุผลส่วนตัว ซึ่งมักจะเป็นกรณีการย้ายถิ่นติดตาม ครอบครัวหรือการย้ายถิ่นเพื่อเผชิญโชคในแหล่งใหม่

ลี ยังสะท้อนให้เห็นว่า การย้ายถิ่นจะเกิดขึ้นเมื่อมีการพิจารณาถึงปัจจัยต่างๆ ดังกล่าวข้างต้นแล้ว เปรียบเทียบผลดีที่จะได้รับกับผลเสียที่จะเกิดขึ้น ถ้าผลดี (Benefits) มากกว่าผลเสียหรือ ต้นทุน (Costs) แล้ว เขาก็จะตัดสินใจย้ายถิ่น

แนวคิดดังกล่าวข้างต้นได้อธิบายถึง การตัดสินใจในการย้ายถิ่นไปที่แห่งใหม่นั้นจะต้องมีเหตุผลหรือปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับเศรษฐกิจและชุมชนต้นทาง-ปลายทาง เพื่อเปรียบเทียบผลได้ ผลเสียจากการย้ายถิ่น ความว่า หากอพยพไปแล้ว ผลประโยชน์ที่จะได้รับสูงกว่ารายจ่ายก็จะเกิดการย้ายถิ่น แต่ถ้าหากการอพยพทำ

ให้มีค่าใช้จ่ายที่สูงไม่คุ้มค่า ก็จะทำให้เกิดการตัดสินใจในกรย้ายถิ่นที่ช้าลงหรือไม่เกิดการย้ายถิ่น ซึ่งแนวคิดนี้สามารถนำมาใช้ในการศึกษาปัจจัย เหตุผลในการอพยพไปทำงานที่ประเทศมาเลเซียของกลุ่มสมาชิกชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีที่นับวันเริ่มมีปริมาณมากขึ้นเรื่อยๆ เพื่อศึกษาว่า ผลตอบแทนที่ได้รับจากการทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่และร้านอาหารที่ประเทศมาเลเซีย มีความคุ้มค่ากับรายจ่ายที่เสียไปมากน้อยแค่ไหน อย่างไร

2.2 แนวคิดการย้ายถิ่นระหว่างประเทศของ Massey

แนวคิดการย้ายถิ่นระหว่างประเทศของ Massey มี 4 ทฤษฎี ดังนี้ (อ้างใน กุศล สุนทรธาดา, 2543)

2.2.1 แนวคิดทางเศรษฐศาสตร์ใหม่ของการย้ายถิ่น (The New Economics of Migration) เนื่องจากการเป็นการศึกษาการย้ายถิ่นไปต่างประเทศของแรงงานไทยในช่วงหลังวิกฤตเศรษฐกิจ ซึ่งเศรษฐกิจของประเทศในเอเชียต่างได้รับผลกระทบจากกระแสโลกาภิวัตน์มากขึ้นน้อยแตกต่างกันไป ซึ่งส่งผลต่อกระแสทิศทางและแนวโน้มของการย้ายถิ่นระหว่างประเทศ ทั้งประเทศผู้ส่งและผู้รับ แนวคิดนี้ Stark มองการตัดสินใจย้ายถิ่นของแต่ละคนและครัวเรือนในลักษณะของภาพรวมว่าเป็นการตัดสินใจโดยคาดว่าจะได้รับรายได้มากที่สุดและเป็นการลดความเสี่ยงให้มันน้อยที่สุด โดยเฉพาะความเสี่ยงที่เกิดจากความล้มเหลวของตลาดแรงงานในประเทศ ซึ่งส่งผลให้เกิดการว่างงานจำนวนมาก และส่งผลต่อการลดลงของรายได้ จึงผลักดันให้ครัวเรือนจัดการความเสี่ยงดังกล่าวโดยการส่งแรงงานที่ล้นเกินในครัวเรือนออกไปหางานยังต่างประเทศแทนการย้ายถิ่นไปหางานในประเทศ แม้ว่าจะเข้าใจได้ว่า (1) รายได้ที่ได้รับอาจจะไม่แตกต่างกันมากนัก เพราะต้นทุนในการเดินทางไปทำงานสูงแต่การมีข้อมูลประกอบการตัดสินใจ ทำให้สามารถคาดการณ์ได้ว่าจะมีรายได้คุ้มกับการลงทุน (2) การไปทำงานใน ต่างประเทศถือเป็นการลงทุนเพื่อกระจายความเสี่ยง เนื่องจากการอยู่กับบ้านก็เสี่ยงกับความยากจนหรือ อดตาย ดังนั้น ครอบครัวโดยทั่วไปจะกระจายความเสี่ยง โดยการให้สมาชิกครอบครัวออกไปหางานทำ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ แต่เนื่องจากตลาดแรงงานในประเทศไม่สามารถรองรับแรงงานดังกล่าวได้ จึงต้องเสี่ยงหาตลาดแรงงานในต่างประเทศ (3) รัฐบาลของประเทศต่าง ๆ มักเข้าไปแทรกแซงการย้ายถิ่น โดยการออกนโยบายซึ่งมีผลไม่เฉพาะแต่ตลาดแรงงานแต่ยังมีผลต่อตลาดทุน และตลาดอื่นๆ ด้วย เช่น การลดค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปทำงานต่างประเทศ การประกันการว่างงาน เป็นต้น ซึ่งมีผลต่อแรงจูงใจในการไปทำงานต่างประเทศ (4) การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและนโยบายทางเศรษฐกิจของรัฐบาลมักส่งผลต่อการกระจายรายได้ของประชากรและมีผลต่อกระแสการย้ายถิ่นระหว่างประเทศของประชากร

2.2.2 แนวคิดตลาดแรงงานแบบทวิลักษณ์ (Dual labour market theory) ซึ่งทฤษฎีดังกล่าวให้ความสนใจกับความต้องการแรงงานบางประเภททั้งแรงงานไร้ฝีมือ-กึ่งฝีมือ-และมีฝีมือของประเทศ อุตสาหกรรมโดยภาพรวมมากกว่าที่จะให้ความสนใจต่อการย้ายถิ่นของบุคคลหรือครัวเรือน ดังทฤษฎีเศรษฐศาสตร์ใหม่ซึ่งทฤษฎีดังกล่าว Piore มองว่าการย้ายถิ่นระหว่างประเทศ มีสาเหตุมาจากปัจจัยดึงดูด (pull factors) คือความต้องการแรงงานบางประเภท โดยเฉพาะแรงงานระดับล่าง (แรงงานไร้ฝีมือ) ของประเทศปลายทางหรือประเทศพัฒนาที่เป็นแรงจูงใจให้แรงงานไร้ฝีมือในประเทศที่ด้อยพัฒนามากว่าเดินทางเข้ามาทำงานมากกว่าปัจจัยผลักดันอันเกิดจากค่าจ้างที่ต่ำหรืออัตราค่าจ้างสูงในประเทศต้นทาง ซึ่งเป็นผลจากตลาดแรงงานทวิลักษณ์ที่แรงงานท้องถิ่นมองว่า แรงงานระดับล่างนอกจากจะมีรายได้ค่าจ้างต่ำแล้ว ก็ยังทำให้ไม่สามารถดำรงสถานภาพทางสังคมในประเทศได้ แต่ลักษณะงานดังกล่าวก็ไม่สามารถขจัดออกไปจากสังคมได้ ซึ่งการแบ่งแยกลักษณะตลาดดังกล่าวก็มีผลมาจากระบบเศรษฐกิจแบบทวิลักษณ์ (Economic Dualism) และจำนวนแรงงานในประเทศ (labor supply) ทั้งผู้ส่งและผู้รับด้วย

2.2.3 ทฤษฎีเครือข่ายสังคมของผู้ย้ายถิ่น (Migrant Network Theory) ซึ่งผู้ย้ายถิ่นอาจมีเครือข่ายโยงใยกับผู้ย้ายถิ่นเก่า ผู้ไม่ย้ายถิ่น รวมนายจ้างทั้งในถิ่นต้นทางและปลายทางเครือข่ายดังกล่าวจะก่อให้เกิดการย้ายถิ่นระหว่างประเทศเพิ่มขึ้น เพราะการมีเครือข่ายจะช่วยให้มีการลดต้นทุนการย้ายถิ่น (ทั้งในรูปตัวเงินและต้นทุนทางใจ) และลดความเสี่ยง ซึ่งส่งผลทำให้การจ้างงานหรือความต้องการแรงงานในถิ่นปลายทาง สามารถไปถึงสมาชิกของชุมชนได้รวดเร็ว ทำให้การเดินทางไปทำงานต่างประเทศง่ายขึ้น และสามารถคาดการณ์รายได้ที่จะได้รับแน่นอนกว่า ซึ่งเครือข่ายดังกล่าวอาจพัฒนาเป็นสถาบัน และทำให้การย้ายถิ่นดำเนินต่อไปเรื่อย ๆ หากที่รัฐบาลจะเข้าควบคุมกระแสการย้ายถิ่น

2.2.4 ทฤษฎีระบบโลก (World System Theory) ซึ่งมองว่าการย้ายถิ่นระหว่างประเทศเป็นผลพวงจากระบบต่าง ๆ ของโลก ซึ่งได้แก่ ระบบเศรษฐกิจ การเมือง สังคม วัฒนธรรม ซึ่งก่อตัวและมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา กระแสโลกาภิวัตน์ทำให้กระแสทุนเปลี่ยนแปลงทั้งในเชิงปริมาณและทิศทางการลงทุน กระแสของการลงทุนจากต่างประเทศ (Foreign Direct Investment - FDI) มีการเปลี่ยนแปลงไปตามกระแสเศรษฐกิจโลก ส่งผลให้ความต้องการแรงงานในต่างประเทศเปลี่ยนแปลงไปและส่งผลต่อการย้ายถิ่นทั้งภายในและระหว่างประเทศด้วย

จากแนวคิดดังกล่าวข้างต้นได้นำมาใช้ในการศึกษาขั้นตอนการอพยพย้ายถิ่นจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีสู่ประเทศมาเลเซีย ว่ามีลำดับขั้นตอนอย่างไรบ้าง มีการติดต่อสื่อสารกับใคร มีปัจจัย

อะไรบ้างที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการย้ายถิ่นในของสมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี และลักษณะการย้ายถิ่นเป็นการย้ายถิ่นแบบชั่วคราวหรือการย้ายถิ่นแบบถาวร รวมทั้งการสร้างเครือข่ายสังคมของผู้ที่เกี่ยวข้องกับการอพยพย้ายถิ่น ทั้งตัวผู้ย้ายถิ่น นายจ้าง มีความสัมพันธ์เชื่อมโยงกันอย่างไรบ้าง

2.3 แนวคิดการปรับตัว

กมลรัตน์ หล้าสุวรรณ (2542 : 180) กล่าวว่า การปรับตัว หมายถึง กระบวนการที่บุคคลพยายามปรับสภาพปัญหาที่เกิดขึ้นกับตนเอง ไม่ว่าจะเป็นปัญหาด้านอารมณ์ ปัญหาด้านบุคลิกภาพและปัญหาด้านความต้องการให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อม จนเป็นสภาพการณ์ที่ตนสามารถทนได้ในสังคมหรือสภาพแวดล้อมนั้นๆ

พนิดา สุจริตกุลธร (2538:18) กล่าวว่า การปรับตัว หมายถึงความสามารถของบุคคลที่จะจัดการปัญหาและมีพฤติกรรมที่ตอบสนองต่อความต้องการของตนและสภาพแวดล้อมภายนอกอย่างเป็นทางการ อันจะนำมาซึ่งความสมดุลระหว่างความต้องการของบุคคลและสิ่งแวดล้อมให้ดำเนินอยู่ได้ เพื่อบรรลุเป้าหมายที่ต้องการ

วิชุดา มาตันบุญ (2547.น. 43-46) ได้กล่าวว่า มนุษย์ทุกกลุ่ม ทุกเพศ ทุกวัย และทุกอาชีพ มีพัฒนาการการเรียนรู้มาอย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่แรกเกิดเริ่มจากการเรียนรู้ในครอบครัว เพื่อน ชุมชน สังคม และประเทศชาติ เมื่อมนุษย์ผ่านกระบวนการการและได้เรียนรู้จึงส่งผลต่อการปรับเปลี่ยนตนเองเพื่อให้ได้รับสิ่งที่ดีที่สุดในความคิดของตนเอง และนั่นก็คือการที่มนุษย์ได้มีการปรับตัวเองจากการได้เรียนรู้ถึงสิ่งต่างๆที่ผ่านเข้ามาในชีวิต ซึ่งการเรียนรู้ดังกล่าวเป็นการศึกษาตลอดชีวิตของมนุษย์

จากความหมายของการปรับตัวที่กล่าวมานั้น พอสรุปได้ว่า การปรับตัว หมายถึง ความสามารถของบุคคลในการจัดการปัญหา ความคับข้องใจ ความเครียด ความวิตกกังวล หรือภาวะการณ์ต่างๆที่กำลังเผชิญ โดยการแสดงออกของพฤติกรรมที่เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมนั้นๆและสามารถใช้ชีวิตในชุมชนได้อย่างปกติสุข

2.3.1 การจัดการแบบปรับตัว

ทนุสิทธิ์ สกุนวัฒน์ (2548) กล่าวว่า หลักการและเหตุผลของการจัดการแบบปรับตัว มีแนวคิดของการจัดการแบบปรับตัว หรือจัดการแบบยืดหยุ่นเกิดขึ้นเพื่อแก้ไขปัญหาการมีข้อจำกัดบางประการในการจัดการทรัพยากรธรรมชาติแบบดั้งเดิม มีข้อจำกัดคือ ความสามารถขององค์กรและการวางนโยบายไม่

สามารถตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพแวดล้อมได้ทัน หรือมีความรู้ทางวิทยาศาสตร์และระบบนิเวศวิทยาที่ไม่สมบูรณ์พอ

ในศตวรรษที่ 20 แนวคิดการแก้ปัญหาทางวิทยาศาสตร์และวิศวกรรมศาสตร์จะเป็นแบบการหาคำที่เหมาะสมที่สุด จะต้องอาศัยข้อมูลและระบบแน่นอนแม่นยำในการคำนวณ

เมื่อนักวิทยาศาสตร์ เช่น บอห์ร์ และไฮเซนเบิร์ก ศึกษาโครงสร้างของอะตอม กลับไม่สามารถใช้แนวคิดกลศาสตร์แบบดั้งเดิมของนิวตัน อธิบายปรากฏการณ์และธรรมชาติของอะตอมได้ตามคาดหวังไว้ จึงได้คิดค้นและวางรากฐานทฤษฎีควอนตัมฟิสิกส์ ซึ่งอาศัยหลักของ "ความไม่แน่นอน" ความซับซ้อน และความรู้ทางวิทยาศาสตร์ที่ไม่สมบูรณ์เป็นตัวอธิบายโครงสร้างของอะตอมแทน จวบจนปัจจุบันแนวคิดที่ขัดแย้งทั้งสองแบบก็ยังเป็นที่ถกเถียงและมีการศึกษาวิจัยต่อเนื่อง

ในการเปลี่ยนแปลงและการเกิดเหตุการณ์ที่ไม่คาดฝัน เป็นสองสิ่งที่เราพบเห็นกันอยู่แทบจะทุกวงการทำให้ผู้บริหารผู้จัดการทั้งหลายต้องปรับเปลี่ยนกลยุทธ์เพื่อตอบสนองการเปลี่ยนแปลงและสิ่งไม่คาดฝันอยู่เสมอ หากจะสรุปประเด็นการปรับเปลี่ยนกลยุทธ์บริหารงานจะมาจาก 3 กรณีต่อไปนี้

1. ความรู้ความก้าวหน้าทางวิทยาการ ผลการศึกษาวิจัยทำให้เกิดความรู้ความเข้าใจต่อผลกระทบและความเชื่อมโยงของกิจกรรมการกระทำของมนุษย์ที่มีต่อสภาพแวดล้อมมากขึ้น เช่น การสร้างเขื่อนมีผลต่อวงจรการวางไข่ของปลาในแม่น้ำ การเปลี่ยนแปลงของกระแสน้ำ มีผลต่อร่องน้ำและชายฝั่งแม่น้ำ รวมไปถึงระบบนิเวศที่แม่น้ำไหลผ่าน

2. การเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อม เช่น การเปลี่ยนแปลงของภูมิอากาศ อุณหภูมิของโลกที่สูงขึ้นจากภาวะเรือนกระจก ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในปริมาณน้ำฝน และส่งผลกระทบต่อปริมาณน้ำที่กักเก็บเหนือเขื่อนและมีผลต่อการผลิตกระแสไฟฟ้า ทำให้เป้าหมายและวัตถุประสงค์ของการสร้างเขื่อนต้องแปรเปลี่ยนไปจากการออกแบบไว้เดิม

3. ความต้องการและพึงใจทางสังคมที่แปรเปลี่ยนไป เช่น ตระหนักในผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมสูงขึ้น การต่อสู้ของชุมชนที่ถูกผลกระทบมีมากขึ้น

การนำแนวทางจัดการแบบปรับตัวมาใช้จัดการทรัพยากรธรรมชาติ เกิดขึ้นราวปี พ.ศ.2513 ในออสเตรเลีย มีการพัฒนาแนวคิดประยุกต์ใช้ต่อเนื่องจนถึงปัจจุบัน การจัดการแบบปรับตัวได้ถูกออกแบบให้สนับสนุนการตัดสินใจและลงมือทำในสภาพที่มีข้อจำกัดด้านความรู้วิทยาศาสตร์ที่ยังไม่สมบูรณ์ ตลอดจนข้อจำกัดของข้อมูลความรู้ที่สลับซับซ้อน และปฏิกิริยาของระบบนิเวศต่อตัวแปรต่างๆ เพื่อให้เกิดการ "ลง

เมื่อทำ" บางสิ่งบางอย่างภายใต้วัตถุประสงค์และเป้าหมายให้ทันเหตุการณ์ โดยระบบจะปรับตัวไปตามข้อมูลและความรู้ที่เพิ่มขึ้น

หากเปรียบเทียบการตัดสินใจในกระบวนการจัดการแบบปรับตัว ก็จะวางอยู่ระหว่าง 1.ทดลองในห้องปฏิบัติการที่ควบคุมการสังเกตการณ์ และสามารถกระทำซ้ำเพื่อสรุปเป็นความรู้ที่แท้จริงได้อย่างชัดเจน หรือ "มั่นใจแล้วทำ" กับ 2.ลองผิดลองถูก (Trial and Error หรือภาษาชาวบ้านทั่วไปคือ “มั่ว”) ซึ่งเป็นการ “ทำไปแก้ไป” แต่จัดการแบบปรับตัวได้ก็จะเป็น “เรียนไปทำไป”

กรณีศึกษาพัฒนาแหล่งน้ำ แม่น้ำมิสซูรีทางตอนเหนือของสหรัฐ มีความยาวกว่า 1,300 กิโลเมตร ไหลผ่าน 8 มลรัฐ โครงการพัฒนาการใช้งานแม่น้ำสายนี้มีตั้งแต่ การท่องเที่ยว ประมง ผลิตรถไฟฟ้า คมนาคมขนส่ง และควบคุมน้ำท่วม

กิจกรรมทางเศรษฐกิจของแม่น้ำสายนี้ เช่น ขนส่งสินค้ามีปริมาณ 1.6 ล้านตันต่อปี ท่องเที่ยว 60 ล้านชั่วโมงนักท่องเที่ยว คิดเป็นมูลค่าปีละ 3.2 พันล้านบาท นอกจากนี้มีการสร้างเขื่อนและอ่างกักเก็บน้ำกระจายอยู่ทั่วไป เพื่อใช้ประโยชน์ชลประทานเพาะปลูก แต่โครงการพัฒนาแม่น้ำมิสซูรีส่งผลกระทบต่อพันธุ์ปลาท้องถิ่น 67 ชนิด และกว่า 51 ชนิดเป็นปลาหายาก รวมไปถึงพันธุ์นกและสัตว์นานาชนิดที่ทำมาหากิน และอาศัยในป่าบริเวณที่แม่น้ำไหลผ่าน ส่งผลกระทบแม้กระทั่งวิถีชีวิตของชนเผ่าอินเดียนแดงในพื้นที่

การนำระบบการจัดการแบบปรับตัวมาใช้ในโครงการบริหารแม่น้ำมิสซูรี เริ่มในปี พ.ศ.2543 เพื่อเปลี่ยนแปลงควบคุมการไหลของกระแสน้ำแบบคงที่ (ประมาณ 900 ลูกบาศก์เมตรต่อวินาที) ไปเป็นแบบผันแปรตามฤดูกาลเพื่อให้ใกล้เคียงกับธรรมชาติ ซึ่งจะนำไปสู่การฟื้นฟูถิ่นที่อยู่อาศัยของสัตว์ป่าและระบบนิเวศน์ แต่การเปลี่ยนแปลงก็นำไปสู่การขัดแย้งระหว่างชลประทานกับคมนาคมขนส่ง

การนำระบบการจัดการแบบปรับตัว และระบบเฝ้าสังเกตนิเวศน์ ช่วยให้การแก้ปัญหาและการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้เสียในการจัดการแม่น้ำสายนี้มีประสิทธิภาพสูงขึ้นคนไทยจะสามารถเข้าใจเรื่องของความไม่แน่นอน และแก้ปัญหาเป็นระบบ และหากโครงการ 2 แสนล้านบาทในการจัดการทรัพยากรน้ำ หรือแม้แก้ปัญหา 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ น่าจะนำแนวคิดจัดการแบบปรับตัวมาใช้ เพราะมีความไม่แน่นอน และขาดแคลนข้อมูลพื้นฐานอยู่มาก

2.3.2 ลักษณะการปรับตัวของชุมชนต่างๆ

1. การปรับตัวต่อปัญหาของชาวประมงพื้นบ้าน

ชลิตา บัณฑุวงศ์ (2543. น. 172 – 177) ได้กล่าวไว้ว่า ความเดือดร้อนของชาวเรือวนลาก เรือวนรุนนั้นมี 2 ลักษณะ คือความเดือดร้อนจากการถูกทำลายของเครื่องมือประมงกับความเดือดร้อนจากปริมาณ

สัตว์น้ำลดน้อยลง โดยความเดือดร้อนในลักษณะแรกได้เกิดขึ้นก่อนความเดือดร้อนในลักษณะหลังมาเป็นเวลานาน หรืออาจกล่าวได้ว่าเกิดขึ้นนับตั้งแต่ที่ชาวบ้านตามริมฝั่งทะเลได้หันมาทำการประมงเป็นอาชีพหลักเลยทีเดียว ดังนั้นความพยายามของชาวประมงพื้นบ้านในการแก้ปัญหาความเดือดร้อนในช่วงแรกจึงมีจุดมุ่งหมายเพื่อหลีกเลี่ยงการขาดทุน จากการถูกทำลายเครื่องมือประมงด้วยการเรียกร้องค่าความเสียหายจากเรืออวนลาก อวนรุน ตลอดจนหาทางหลบเลี่ยงเพื่อไม่ให้ถูกทำลายเครื่องมือประมงเป็นหลัก ประกอบด้วยหลายวิธีการด้วยกัน

วิธีการแรกคือ การขอร้องให้เรือลำที่ลากเอาอวนหรือไซติดไปทำการกู้อวน ขึ้นและคืนเครื่องมือประมงให้ รวมถึงการขอร้องดังที่ชาวบ้านตำบลกำแพงได้เคยกระทำ คือการเดินทางไปยังตัวจังหวัดเพื่อขอให้เจ้าแม่เจ้าของเรืออวนลากทำการกำชับไต่เรือของตนมิให้ลากเอาเครื่องมือของชาวประมงไป แต่กระนั้นการขอร้องเหล่านี้ก็ไม่ได้เป็นผลเพราะเครื่องมือของชาวประมงยังถูกทำลายอย่างต่อเนื่อง ชาวประมงจึงเปลี่ยนจากการขอร้องมาเป็นวิธีการถัดไป คือ การเรียกร้องค่าเสียหายของเครื่องมือประมงจากเจ้าของเรืออวนลาก ที่เกาะปูแม้ชาวบ้านมีการรวมตัวกัน โดยมีผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านเป็นผู้นำในการเรียกร้องค่าเสียหายของไซหมึกจากผู้ประกอบการเรืออวนลาก และได้ผลในครั้งสองครั้งแรกแต่เมื่อถูกข่มขู่ก็ไม่เคยออกไปทวงค่าเสียหายกันอีกเพราะเกรงจะถูกอันตราย อย่างไรก็ตามชาวบ้านเกาะปูหลายรายก็ไม่ละความพยายาม บางคนถึงกับยอมเสี่ยงบังคับนำตัวไต่เรืออวนลากขึ้นมาบนเกาะเพื่อขอให้ยอมชดใช้ค่าเสียหาย วิธีการบางครั้งก็ได้ผล บางครั้งก็ไม่ได้ผลหากคนบนเรืออวนลากเกิดการต่อสู้ ขณะที่การแจ้งความกับตำรวจก็ไม่เกิดผลอะไร เพราะเป็นการแจ้งหลังจากที่เรืออวนลากได้หลบหนีไปแล้ว อีกทั้งบ่อยครั้งที่การขึ้นไปทวงค่าเสียหายบนเรืออวนลากนอกจากจะไม่ได้ค่าเสียหายแล้ว ชาวประมงพื้นบ้านยังอาจถูกเรืออวนลากแจ้งความกลับข้อหาขึ้นไปปล้นเรืออีกด้วย ทั้งนี้ แม้ว่าเรืออวนลากบางลำจะยอมชดใช้ค่าเสียหายให้ แต่ก็ไม่ได้ทำให้สถานการณ์ความเดือดร้อนของชาวบ้านทุเลาลงเบาบางแต่อย่างใด เพราะอีกไม่นานหรืออาจเป็นเพียงวันรุ่งขึ้นเรืออวนลากลำเดิมก็จะกลับมาลากวนเวียนอีกเช่นเดิม และที่สำคัญคือโอกาสที่เรืออวนลากจะยอมชดใช้ค่าเสียหายให้นั้นเกิดขึ้นน้อยครั้งมากเมื่อเทียบกับความถี่ที่เครื่องมือของชาวประมงพื้นบ้านถูกทำลาย แทบทุกวันที่มีการออกทะเลจะต้องมีชาวบ้านถูกทำลายเครื่องมือประมงเสียหายหรือสูญหายอยู่เป็นประจำ

เมื่อเรืออวนลากไม่ยอมชดใช้ ไม่ยอมหลบหลีก หรือไม่ยอมกู้อวนให้ จึงต้องใช้วิธีการขั้นต่อไป คือวิธีการแบบตาต่อตา ฟันต่อฟันในการจัดการแก้ไขปัญหา โดยเฉพาะในเขตพื้นที่สีแดง ที่ยังอยู่ห่างไกลจากอำนาจรัฐ ซึ่งนอกเหนือจากการออกไปเรียกร้อง ขอร้อง และใช้ความรุนแรงซึ่งส่วนใหญ่เป็นการแก้ปัญหากันเองของชาวบ้านแต่ละรายหรือแต่ละกลุ่มแล้ว ยังได้มีความพยายามที่จะแก้ปัญหาโดยอาศัย

อำนาจของเจ้าหน้าที่รัฐ ทั้งที่เป็นผู้นำทางการในท้องถิ่นอย่างกำนัน ผู้ใหญ่บ้านและเจ้าหน้าที่รัฐในท้องถิ่น คือ ตำรวจ เจ้าหน้าที่ประมง ในการออกตรวจจับเรืออวนลาก ผู้นำเหล่านี้บางส่วนมีหน้าที่โดยตรงอยู่แล้วในการรักษาชายฝั่งทะเล โคนได้รับการแต่งตั้งจากทางราชการอย่างเป็นทางการเป็นอาสาสมัครรักษาชายฝั่ง เป็นต้น

วิธีการต่างๆ ในการแก้ปัญหาที่กล่าวมา ไม่ว่าจะเป็นการขอร้องหรือเรียกร้องให้มีการชดเชยค่าเสียหายของเครื่องมือประมง การใช้ความรุนแรงตอบโต้ หรือการอาศัยอำนาจเจ้าหน้าที่รัฐในการดำเนินการจับกุม ล้วนแต่เป็นการแก้ปัญหาที่มุ่งไปยังเรืออวนลากที่กระทำผิด แต่เมื่อวิธีการเหล่านี้ไม่ได้ผล ชาวประมงพื้นบ้านหลายรายจึงหันไปหาทางออกเฉพาะของแต่ละบุคคลในการหลบเลี่ยงความเดือดร้อนจากการถูกทำลายเครื่องมือประมงแทน นอกจากนั้น บางคนได้เปลี่ยนเวลาการทำประมงจากที่เคยทำตอนกลางคืนมาเป็นกลางวันแทน หรือใช้วิธีลดเวลาการวางเครื่องมือลง นอกจากนั้นในหลายหมู่บ้านได้ปรับตัวด้วยการพักการทำประมงไว้ชั่วคราวแล้วนำเรือขึ้นฝั่งแล้วไปทำงานรับจ้างในช่วงที่สัตว์น้ำไม่มี และบางคนก็ไปเป็นลูกเรือบ้างและก็ยังกลับมาทำประมงเช่นเดิม

การรวมตัวเป็นองค์กรเป็นการปรับตัว/โต้ตอบในอีกรูปแบบหนึ่งของชาวประมงพื้นบ้านต่อปัญหาความเดือดร้อนที่เกิดขึ้นจากการลักลอบเข้ามาทำการประมงอย่างผิดกฎหมายของเรืออวนลาก/อวนรุน โดยมีอยู่หลายระดับทั้งระดับพื้นที่ที่ประกอบด้วยตำบลและหมู่บ้าน และระดับเครือข่ายที่ประกอบด้วยตำบล อำเภอ จังหวัด ชายฝั่งอย่างสมัชชาชาวประมงพื้นบ้าน และภาคอย่างสมพันธ์ชาวประมงพื้นบ้านภาคใต้ ดำเนินกิจกรรมหลายลักษณะ ส่วนใหญ่จะเริ่มจากการอนุรักษ์และฟื้นฟูทรัพยากรชายฝั่ง เช่น การอนุรักษ์แหล่งหญ้าทะเล แหล่งเพาะพันธุ์สัตว์น้ำก่อนจะทำการผลักดันเจ้าหน้าที่รัฐให้ออกตรวจการณจับกุม ผู้กระทำผิดหลังจากพบว่าเขตต่างๆ ที่ได้ทำการอนุรักษ์ฟื้นฟูยังคงถูกลักลอบเข้ามาทำการประมงอย่างผิดกฎหมายต่อมาได้เริ่มเข้าไปติดตามในกระบวนการดำเนินคดี เนื่องจากการถูกจับกุมหลายต่อหลายครั้งไม่สามารถรับเรือหรือลงโทษผู้กระทำผิดสถานหนักได้ และเมื่อความขัดแย้งกับกลุ่มที่ละเมิดกฎหมายประมงรุนแรงมากขึ้นจนถึงขั้นมีชาวประมงพื้นบ้านถูกยิงเสียชีวิตขณะออกตรวจจับ กลุ่ม / ชมรมชาวประมงพื้นบ้านจึงเริ่มหันมาผลักดันให้มีมาตรการป้องกันหรือเฝ้าระวังชายฝั่งโดยเจ้าหน้าที่รัฐหลายๆส่วน เพื่อที่ว่าชาวประมงพื้นบ้านจะได้ไม่ต้องเสี่ยงอันตรายอีกต่อไป

2. การปรับตัวของชุมชนชาวประมงพื้นบ้านตำบลคลองตำหรุ และบ้านทอน

ประกาศ ปิ่นตบแต่ง (2546. น.93 – 94) ได้กล่าวไว้ว่า ชุมชนชาวประมงพื้นบ้านตำบลคลองตำหรุ หลังวิกฤตทรัพยากรสัตว์น้ำที่เกิดจากโครงการพัฒนาของรัฐ เอกชนต่างๆ ชาวประมงพื้นบ้านได้พยายามปรับตัวโดยการขายแรงงานในโรงงานอุตสาหกรรม อีกส่วนหนึ่งพยายามปรับตัวภายใต้อาชีพ

ประมงที่รัฐมีโครงการเข้ามาเสริมการเพาะเลี้ยงชายฝั่ง การขายแรงงานในโรงงานได้ค่าจ้างประมาณ 146 บาท/วัน เท่าค่าแรงขั้นต่ำ แต่ไม่มีสวัสดิการ ลักษณะการจ้างงานคงเป็นเพียงลูกจ้างชั่วคราวไม่มีการบรรจุ แต่ต้องต่อสัญญาจ้างใหม่ทุกๆ 6 เดือน

ส่วนกรณีชาวประมงพื้นบ้านบ้านทอน ชุมชนได้แสวงหาทางออกโดยการตั้งกลุ่มต่างๆขึ้น โดยการดึงเอาทรัพยากรทั้งด้านงบประมาณและบุคคลเข้ามาหนุนเสริมชุมชน ทั้งจากภาครัฐและองค์กรพัฒนาเอกชน เพื่อดำเนินกิจกรรมสองด้าน คือ ด้านการปกป้องและฟื้นฟูฐานทรัพยากรชายฝั่งของชุมชน และอีกด้านหนึ่งคือ ด้านกิจกรรมอาชีพและสวัสดิการของชุมชน เช่น กลุ่มกองทุนหมุนเวียนเครื่องมือประมงพื้นบ้าน โดยเป็นการรวมกลุ่มกันเพื่อคิดค้น การแก้ไขปัญหาความเสื่อมโทรมของทรัพยากรชายฝั่งทะเล ประสานงานกับเจ้าหน้าที่ หน่วยงานของรัฐเพื่อปฏิบัติการตรวจจับเรือประมงพาณิชย์ การดำเนินการกิจกรรมอนุรักษ์และฟื้นฟูทรัพยากรชายฝั่งทะเล โดยการจัดให้มีโครงการวางซั้ง ซึ่งเป็นปะการังเทียมแบบภูมิปัญญาชาวบ้าน การตั้งกลุ่มออมทรัพย์ชาวประมงพื้นบ้าน กองทุนแปปลาสดตัวน้ำ กลุ่มฌาปนกิจสงเคราะห์ ฯลฯ ลักษณะเด่นและสำคัญในการแสวงหาทางออกของกรณีศึกษาดังกล่าวนี้นี้ก็คือ การจัดสวัสดิการชุมชนในรูปแบบของชากัต

3. การปรับตัวของชุมชนไทยกับถิ่นที่อยู่อาศัย

โกมล แพรกทอง (2543) มองว่า การปรับตัวของชุมชนไทยกับถิ่นที่อยู่อาศัยได้ก่อให้เกิดระบบการจัดการป่าไม้พื้นบ้าน ซึ่งเป็นวัฒนธรรมอีกสาขาหนึ่งของไทยที่ได้ผ่านการแลกเปลี่ยน กลั่นกรอง สะสม และถ่ายทอดต่อเนื่องกันมายาวนาน จากผลการซ้อนทับและปรับเปลี่ยนทางวัฒนธรรม ในการจัดการป่าไม้ระหว่าง อารยธรรมต่างๆที่เคยรุ่งเรืองอยู่ในภูมิภาคต่างๆ ที่เคยเป็นที่ตั้งของอารยธรรมเก่าของประเทศไทย เช่น การรักษาป่าต้นน้ำ การทำเหมืองฝายในพื้นที่ต้นน้ำลำธาร การปลูกไม้ได้ร่ม การทำไร่หมุนเวียน ของอาณาจักรล้านนาของภาคเหนือ การสร้างสวนสมรมในพื้นที่ภูเขา การจัดการป่าพรุ การปลูกต้นไม้บนสันทรายของอาณาจักรศรีวิชัยในภาคใต้ การรักษาป่าปูลา ป่าบุงป่าทามในพื้นที่ของอาณาจักรเจนละในลุ่มน้ำมูลของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ การรักษาต้นไม้ไว้ในนาของอาณาจักรทราวดีในภาคกลาง เป็นต้น การจัดการป่าไม้พื้นบ้านในแต่ละท้องถิ่นยังคงหลงเหลือเป็นเอกลักษณ์ของการจัดการป่าไม้ของชุมชนท้องถิ่นไทยในปัจจุบัน

4. การปรับตัวของชุมชนในถิ่นที่อยู่อาศัยต่างๆ

จากการศึกษาการปรับตัวของชุมชนในถิ่นที่อยู่อาศัยต่างๆ ในโครงการด้านสิ่งแวดล้อมขององค์กรพัฒนาเอกชนและองค์กรชุมชนจำนวน 62 โครงการในภูมิภาคต่างๆ ของประเทศไทยภายใต้โครงการกองทุนสิ่งแวดล้อมโลก/แผนสนับสนุนโครงการขนาดเล็กของชุมชน โดยการสังเกต สัมภาษณ์ ประชุมเชิงปฏิบัติการ กับผู้รู้ ผู้ปฏิบัติงาน และหน่วยราชการที่เกี่ยวข้อง สามารถสรุปผลการปรับตัวของชุมชนในถิ่นที่อยู่อาศัยต่างๆ ตามสภาพสิ่งแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป ในถิ่นที่อยู่อาศัย 10 แบบดังนี้ (โกมล, 2543)

ตารางที่ 2.1 : ตารางแสดงการปรับตัวของชุมชนในถิ่นที่อยู่อาศัยต่างๆ ตามสภาพสิ่งแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป

ชุมชนในถิ่นที่อยู่อาศัย	การจัดการป่าไม้พื้นบ้านในถิ่นที่อยู่อาศัยต่างๆ
1) ที่สูง 	การปลูกต้นไม้ให้ร่ม การปลูกต้นไม้หลายชั้น การจัดการป่าชั้นสอง การอนุรักษ์ป่าหัวน้ำ การจัดการป่าใช้สอย
2) ที่ดอน 	การจัดการป่าชั้นสอง การปลูกต้นไม้หลายชั้น การปลูกผสมผสาน การลิดกิ่งเพื่อเปิดแสง การจัดการป่าใช้สอย การอนุรักษ์ป่าของหมู่บ้าน
3) เกษตรน้ำฝน 	การรักษาต้นไม้ในนา การปลูกและรักษาต้นไม้หัวไร่ปลายนา การปลูกต้นไม้ผสมผสาน การปลูกต้นไม้ตามคันนา การจัดการป่าใช้สอย การอนุรักษ์ป่าของหมู่บ้าน
4) เกษตรชลประทาน 	การปลูกต้นไม้ไม้กั้นลมตามแนวถนนตามคลองชลประทาน รอบบ้านเรือนที่อยู่อาศัยเดิมรอบสระน้ำเพื่อเป็นแหล่งอาหาร และไม้ฟืนการจัดการป่าใช้สอยการอนุรักษ์ป่าของหมู่บ้าน

5) เขตชุมชนชนบท 	การปลูกป่าชุมชน สวนสาธารณะ ปลูกต้นไม้สองข้างถนน แหล่งน้ำสาธารณะ ปลูกต้นไม้ในสวนหลังบ้าน การสร้างหมู่บ้านน่าอยู่ (Ecovillage)
6) เขตชุมชนเมือง 	การปลูกต้นไม้ในสวนสาธารณะ แนวถนน แม่น้ำ การปลูกต้นไม้ในวัด บ้าน โรงเรียน การรักษาดันไม้ใหญ่ การปลูกต้นไม้ในวรรณคดี ไม้ดอกหอม ไม้มงคล การสร้างเมืองน่าอยู่ (Ecocity)
7) พื้นที่ชุ่มน้ำ 	การรักษาดันไม้ในพรุ การปลูกต้นไม้กันลม การจัดการต้นกระจุค การปลูกต้นไม้สวน การจัดการป่าใช้สอย การอนุรักษ์ป่าของหมู่บ้าน
8) ชายฝั่ง 	การปลูกป่าชายเลน การรักษาป่าชายเลน การปลูกต้นไม้กันลม การจัดการป่าจากการจัดการป่าใช้สอย การอนุรักษ์ป่าของหมู่บ้าน
9) สันทราย 	การรักษาดันตาลไว้ในนาเป็นแนวกันลม การจัดการป่าใช้สอย การอนุรักษ์ป่าของหมู่บ้านเพื่อป้องกันลมและแหล่งอาหาร การปลูกต้นไม้กันลม และไม้พื้ การจัดการป่าใช้สอย การอนุรักษ์ป่าของหมู่บ้าน
10) หมู่เกาะ 	การอนุรักษ์หญ้าทะเล การปลูกต้นไม้พรวัว การปลูกต้นไม้ผสมผสาน การอนุรักษ์ป่าต้นน้ำบนเกาะ การจัดการป่าใช้สอย การอนุรักษ์ป่าของหมู่บ้าน

5. การปรับตัวของเกษตรกรและพฤติกรรมปรับตัวของเกษตรกร

ปีนแก้ว เหลืองอร่ามศรี (2549) กล่าวว่า เกษตรกรรมเป็นอาชีพที่อยู่ท่ามกลางความกดดันเป็นอย่างมาก ทั้งจากปัจจัยทางด้านเศรษฐกิจ ปัจจัยด้านสังคม และปัจจัยทางด้านอิทธิพลของสถานการณ์ทางธรรมชาติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเกษตรกรในกลุ่มประเทศที่กำลังพัฒนาที่ได้รับแรงกดดันจากระบบเศรษฐกิจและสังคมแบบโลกาภิวัตน์ซึ่งเป็นผลต่อเนื่องมาจากการปฏิวัติเขียว แต่กลุ่มประเทศเหล่านั้นไม่สามารถที่พัฒนาโครงสร้างพื้นฐานเพื่อรองรับกับการประกอบกิจกรรมทางเกษตรของเกษตรกรได้อย่างเต็มที่ ทั้งการคมนาคม ไฟฟ้า ประปา การติดต่อสื่อสาร และที่สำคัญระบบชลประทาน ทำให้เกษตรกรในกลุ่มประเทศที่กำลังพัฒนานั้นต้องประกอบกิจกรรมทางเกษตรแบบที่ต้องพึ่งพาธรรมชาติ เกษตรกรไม่สามารถที่จะคาดการณ์สภาพภูมิอากาศ สภาพเศรษฐกิจและสังคม ที่มีความแปรปรวนอยู่ตลอดเวลา รวมถึงการพัฒนาทางด้านเทคโนโลยีสมัยใหม่ ทำให้เกิดการพัฒนาอย่างรวดเร็วของวิทยาการที่เกี่ยวกับการผลิตและความต้องการบริโภคสินค้าทางการเกษตรเพิ่มมากขึ้น ซึ่งเป็นผลมาจากการที่ประชากรของโลกเพิ่มมากขึ้น ส่วนทางกับการพัฒนาระบบเศรษฐกิจด้วยกิจกรรมทางด้านอุตสาหกรรม ทำให้พื้นที่เกษตรกรรมลดลง และการทำลายสิ่งแวดล้อมที่เกิดขึ้นอย่างหนักและต่อเนื่อง ในช่วงระยะเวลาที่ผ่านมา ส่งผลให้สภาพแวดล้อมเสื่อมโทรมลงอย่างมาก ไม่เอื้ออำนวยต่อการทำกิจกรรมทางการเกษตรของเกษตรกร

5.1 ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการปรับตัวของเกษตรกร

การปรับตัวของเกษตรกรเพื่อตอบสนองต่อปัจจัยด้านลักษณะภูมิอากาศ สภาพทางเศรษฐกิจและสังคม ในบางช่วงเวลาเกษตรกรได้รับผลกระทบจากกระแสการพัฒนาของโลกผ่านกระแสโลกาภิวัตน์ ที่มีการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างฟุ่มเฟือย ส่งผลให้ทรัพยากรธรรมชาติอยู่ในภาวะเสื่อมโทรม โดยปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการปรับตัวของเกษตรกรนั้น ประกอบไปด้วย ปัจจัยด้านสภาพภูมิอากาศซึ่งประกอบไปด้วย อุณหภูมิ ปริมาณน้ำฝน ความชื้นในดิน อุณหภูมิ ความยาวนานของฤดูกาล ความถี่ ความรุนแรง ระยะเวลาของการเกิดปรากฏการณ์ที่ผิดปกติทางสภาพภูมิอากาศ เช่น ฝนตกหนัก การเกิดพายุลูกเห็บ การเกิดคลื่นความร้อน ความยาวนานของฤดูหนาว และสภาวะแห้งแล้ง เป็นต้น ปัจจัยทางด้านสังคมประกอบไปด้วย เงื่อนไขทางด้านเศรษฐกิจ สภาพของครอบครัวและลักษณะของประชากร เงื่อนไขทางการตลาด การใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม ปัจจัยทางการขาดแคลนแรงงานในภาคการเกษตร ปัจจัยทางด้านเศรษฐกิจ ซึ่งประกอบไปด้วย แหล่งทุน ราคาผลผลิต ต้นทุนในการผลิต เป็นต้น และการได้รับแรงสนับสนุนจากรัฐบาล โดยรัฐบาล จะให้การสนับสนุนทางด้านเทคโนโลยีทางการเกษตร แหล่งทุนที่เกษตรกรสามารถกู้ยืมมาทำ

การลงทุนโดนที่รัฐบาลเป็นผู้ให้การรับประกันให้กับเกษตรกรและการให้เครดิตแก่เกษตรกรเพื่อให้สามารถกู้เงินล่วงหน้าเพื่อใช้ในการกิจกรรมทางการเกษตรได้อย่างต่อเนื่อง

เกษตรกรส่วนหนึ่งจึงหันมาเน้นการผลิตที่เป็นการอนุรักษ์ในทรัพยากรธรรมชาติ ให้ความสำคัญกับสุขภาพของผู้บริโภคมากขึ้น การเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมของเกษตรกรเพื่อให้สามารถต่อสู้กับกระแสโลกาภิวัตน์ และการกีดกันทางการค้า เพื่อตอบสนองกับแรงกดดันอย่างมากมาจากปัจจัยดังที่กล่าวมา ทางออกของเกษตรกรเพื่อให้สามารถดำรงชีพอยู่ได้ในสถานะที่มีความกดดันจากรอบด้าน เกษตรกรจึงต้องมีการปรับตัว ทำให้สามารถที่จะประกอบกิจกรรมทางการเกษตรได้อย่างต่อเนื่องได้เป็นอย่างดี

5.2 พฤติกรรมการปรับตัวของเกษตรกร

ในการบวนการตัดสินใจของเกษตรกรนั้น เกษตรกรจะต้องพบกับปัญหาหรือความยุ่งยากเกี่ยวกับการตัดสินใจ จากปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจของเกษตรกร ได้แก่ เป้าหมาย ทักษะในการผลิต ค่านิยม แรงจูงใจ ซึ่งมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา จึงมีการสร้างแบบจำลองและเทคนิควิธีการต่างๆเพื่อใช้ในการอธิบายหรือวิเคราะห์กระบวนการตัดสินใจของเกษตรกร ซึ่งทฤษฎีเกม (Game theory) จะมีข้อกำหนดภายใต้ความเสี่ยงและความไม่แน่นอนทางการเกษตร ซึ่งในความเป็นจริงแล้วเกษตรกรนั้นมีกลยุทธ์ที่ดีที่สุดในการเกษตรอยู่หลายวิธีด้วยกัน เกณฑ์ที่เกษตรกรใช้ในการตัดสินใจหรือเลือกกลยุทธ์ทางการเกษตรมีอยู่ด้วยกัน 5 ประการคือ 1) เกณฑ์ต่ำสุด (Wald's criterion) เกษตรกรจะเลือกเอาวิธีการในการผลิตที่ทำให้เกิดผลเสียต่อผลผลิตน้อยที่สุด หรือการทำให้ต้นทุนในการผลิตต่ำสุดเพื่อให้ได้ผลผลิตที่ดีที่สุด 2) เกณฑ์ค่าเฉลี่ยสูงสุด (Laplace criterion) เกษตรกรจะนำเอาวิธีการนี้ไปใช้ในการตัดสินใจในกรณีที่เกษตรกรไม่รู้ข้อมูลเกี่ยวกับพื้นที่ทางการเกษตร โดยเกษตรกรจะเรียนรู้และได้รับข้อมูลจากคนในพื้นที่ จึงนำมาใช้ในการตัดสินใจ 3) เกณฑ์โอกาสดีที่สุด (Hurwicz's optimism pessimism criterion) เกษตรกรไม่สามารถที่จะคาดหวังว่าทั้งสิ่งที่ดี และสิ่งที่ไม่ดีที่กำลังจะเกิดขึ้น แต่เกษตรกรจะคาดหวังว่าจะมีสิ่งที่เกิดขึ้นในทางที่ดี 4) เกณฑ์ความเสียใจน้อยที่สุด (Savage's minimum regret criterion) เกษตรกรพยายามจะเลือกเอาวิธีการที่จะทำให้พวกเขาผิดหวังน้อยที่สุด โดยมีข้อแม้ว่าสามารถคาดการณ์สภาพแวดล้อมได้ถูกต้อง 5) เกณฑ์ผลประโยชน์มากที่สุด (Benefit criterion) เกษตรกรจะเลือกปลูกพืชชนิดที่ให้ผลประโยชน์สูงสุด

เกษตรกรเป็นผู้ปรับเปลี่ยนกิจกรรมทางการเกษตรด้วยตนเอง โดยมีทางเลือกจากกิจกรรมทางเกษตรที่เกษตรกรทำอยู่ในปัจจุบัน ในการปรับตัวของเกษตรกรนั้นขึ้นอยู่กับระยะเวลาที่ใช้ ซึ่งประกอบไปด้วยการปรับตัวในระยะสั้น และการปรับตัวในระยะยาว พิจารณาจากลักษณะทางพื้นที่พบว่าการปรับตัว

แบบอยู่ในเฉพาะที่ หรือมีการปรับตัวเป็นการแพร่กระจายไปโดยทั่วไป เกษตรกรมีวิธีในการปรับตัวทางการเกษตรดังนี้

1) การสร้างความหลากหลายในการผลิตผลผลิตทางการเกษตร ซึ่งเกษตรกรจะเปลี่ยนจากการปลูกพืชหรือเลี้ยงสัตว์ที่เป็นเชิงเดี่ยว กลับเข้าสู่การปลูกพืชหรือเลี้ยงสัตว์ในแบบที่มีความหลากหลายเพิ่มมากขึ้น เพื่อให้สามารถต่อสู้กับระบบตลาดที่มีความต้องการของผู้บริโภคที่มีความหลากหลาย การเพิ่มความเข้มในการผลิตของเกษตรกร โดยการเพิ่มรอบการผลิต การเพิ่มปุ๋ยและสารเคมีเข้าไปในกระบวนการผลิตทำให้ผลผลิตทางการเกษตรสามารถทันกับช่วงเวลาที่ต้องการทำให้เกิดกำไรแก่เกษตรกรอย่างสูงสุด

2) การเปลี่ยนชนิดของพืชหรือพันธุ์สัตว์ เพื่อให้สอดคล้องกับสภาพพื้นที่ สภาพการตลาด และการพัฒนาของเทคโนโลยี เพื่อให้เกษตรกรสามารถที่จะผลิตผลผลิตที่มีคุณภาพออกสู่ตลาด เพื่อเป็นการลดต้นทุนและเวลาในการผลิตของเกษตรกรอีกทางหนึ่ง

3) การลดความเสี่ยงทางการตลาด ด้วยการศึกษาค้นคว้าความต้องการทางการตลาดต่อผลผลิตทางการเกษตร การเน้นคุณภาพของสินค้ามากกว่าปริมาณในการผลิตในแต่ละรอบการผลิต ซึ่งจะส่งผลทำให้สินค้าทางการเกษตรมีราคาที่ดีขึ้นกว่าสินค้าเกษตรชนิดเดียวกัน เช่น สินค้าจากโครงการหลวง เป็นต้น

4) การเปลี่ยนช่วงเวลาในการประกอบกิจกรรมทางการเกษตร การปรับเปลี่ยนการไถพรวนดินมาเป็นแบบการอนุรักษ์ความชื้นและความอุดมสมบูรณ์ของดิน การผลิตผลผลิตที่มีความหลากหลาย

5) การลงทุนจากแหล่งเงินทุนสาธารณะเพื่อนำมาใช้ในการพัฒนาแหล่งน้ำเพื่อการเกษตร การปรับปรุงพื้นที่เพาะปลูกให้มีความอุดมสมบูรณ์

6) การพัฒนาพันธุ์พืชชนิดใหม่ที่มีความหลากหลายเพิ่มขึ้น โดยการสร้างพันธุ์พืชชนิดใหม่ให้ผลิตผลมากกว่าเดิม สามารถที่จะเจริญเติบโตได้ดีในสภาพที่ลักษณะทางกายภาพของพื้นที่มีการเปลี่ยนแปลง และเป็นที่ต้องการของตลาด

7) การลดต้นทุนการผลิตที่สูงซึ่งเกิดจากอัตราค่าจ้างแรงงาน ปัญหาการขาดแคลนแรงงานในภาคการเกษตรยังเป็นที่สำคัญในระดับต่างๆของเกษตรกร ทำให้ต้นทุนการผลิตเพิ่มสูงขึ้น ซึ่งเกษตรกรก็จะทำการปรับตัวโดยใช้แรงงานจากเครื่องจักรแทนการจ้างแรงงานคน ซึ่งจะพบในกรณีที่เกษตรกรทำการเกษตรในพื้นที่ขนาดใหญ่ ซึ่งเป็นการประหยัดค่าใช้จ่ายในการลงทุนทางการเกษตร เนื่องจากเครื่องจักรลงทุนครั้งเดียวมีอายุการใช้งานยาวนานและมีค่าใช้จ่ายที่ถูกลงกว่าแรงงานคนที่มีการอพยพไปทำงานในภาคการผลิตด้านอื่นกันมากขึ้น ในด้านปัญหาการขาดแคลนแรงงานที่เกษตรกรแก้ไขด้วยการนำเอาแรงงานจากเครื่องจักรมาทดแทน

8) การลดขั้นตอนในการผลิตเพื่อลดการใช้แรงงานคน ซึ่งจะส่งผลทำให้เกิดต้นทุนในการผลิตที่สูงตามมา โดยที่เกษตรกรจะทำการเปลี่ยนวิธีการปลูกพืช เปลี่ยนพันธุ์พืช เช่น ในกรณีของชาวนาที่ทำนาด้วยวิธีการปักดำหรือเรียกว่านาดำ ซึ่งเป็นวิธีการที่มีกระบวนการในการผลิตที่ต้องใช้แรงงานคนมาก ทำให้มีต้นทุนในการผลิตที่สูง ต่อมาเมื่อมีการขาดแคลนแรงงานในภาคการเกษตร เนื่องจากแรงงานที่เคยทำงานในภาคการเกษตรได้ไปทำงานในภาคการผลิตอื่น ๆ ที่มีผลตอบแทนที่คุ้มค่า ส่งผลให้อัตรากำลังในภาคการเกษตรสูงขึ้น เกษตรกรจึงเปลี่ยนวิธีการทำนาเป็นนาหว่าน ซึ่งสามารถลดขั้นตอนของการการผลิตที่เกี่ยวข้องกับการใช้แรงงานคนได้มากขึ้น เป็นต้น

9) การเลือกเทคโนโลยีที่เหมาะสม เป็นการปรับตัวอีกลักษณะหนึ่ง เพื่อให้เข้ากับสภาพปัจจุบัน นอกจากนี้ปัจจัยทางด้านราคาผลผลิตที่มักตกต่ำอยู่เสมอ เมื่อผลผลิตทางการเกษตรออกสู่ตลาดในปริมาณที่มาก ดังนั้นเกษตรกรจะมีการปรับช่วงเวลาในการผลิตให้มีความเหลื่อมล้ำกับช่วงเวลาการผลิตเดิม เพื่อให้สามารถที่นำผลผลิตไปขายในตลาดแล้วทำกำไรให้เกษตรกร หรืออย่างน้อยเกษตรกรก็จะไม่ประสบกับภาวะขาดทุนตามที่กล่าวไว้ในข้างต้นหากเกษตรกรไม่สามารถที่จะปรับช่วงเวลาในการผลิตในมีความเหลื่อมล้ำกับฤดูกาลผลิตเดิมได้ เกษตรกรจะมีทางเลือกในการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตทางการเกษตรได้โดยใช้กระบวนการแปรรูปผลผลิต ซึ่งจะทำให้เกษตรกรสามารถขายผลผลิตได้ในราคาที่สูงกว่าราคาผลผลิตที่มีอยู่ในท้องตลาดเวลานั้น

10) การยอมรับนวัตกรรม เป็นพฤติกรรมในการปรับตัวของเกษตรกรอย่างหนึ่ง โดยการยอมรับของเกษตรกรจะแบ่งกลุ่มได้เป็น กลุ่มผู้บุกเบิก (Innovator) เป็นกลุ่มคนที่มีความรู้ มีสถานภาพในสังคมอยู่ในระดับสูง เป็นผู้นำทางความคิดของสังคม ไม่ยึดติดกับแนวคิดเดิม กล้าเสี่ยงมักกระตือรือร้นในการค้นหานวัตกรรมใหม่เข้ามาในชุมชน มีการติดต่อสื่อสารกันเป็นเครือข่ายกับบุคคลที่มีลักษณะเป็นผู้บุกเบิกเช่นเดียวกัน มีความอดทนและสามารถในการจัดการกับความไม่แน่นอนของตัวนวัตกรรมได้เป็นอย่างดี กลุ่มผู้ยอมรับก่อน (Early adopters) เป็นกลุ่มที่มีความเป็นผู้นำของระบบสังคม ประสบความสำเร็จในการดำเนินกิจกรรมด้านต่าง ๆ มาก่อน คนในสังคมให้ความนับถือ สามารถอธิบายและให้ความรู้กับคนในสังคมเกี่ยวกับรูปแบบของนวัตกรรมใหม่ เพื่อให้คนในสังคมเกิดความรู้ ความเข้าใจ และยอมรับนวัตกรรมในอนาคต กลุ่มผู้ยอมรับส่วนใหญ่ (Early Majority) เป็นกลุ่มที่ต้องใช้เวลาในการพิจารณาถึงผลดีและผลเสียของนวัตกรรม ซึ่งจะดูตัวอย่างจากกลุ่มผู้บุกเบิกและกลุ่มที่ยอมรับเร็ว กลุ่มผู้ยอมรับช้า (Late Majority) กลุ่มนี้ยังมีความเคลือบแคลงสงสัยอยู่ในตัวของนวัตกรรม ซึ่งได้มีการศึกษาจากกลุ่มผู้บุกเบิก กลุ่มผู้ยอมรับและกลุ่มผู้ยอมรับส่วนใหญ่แล้วแต่ยังไม่แน่ใจในผลที่เกิดขึ้น ทำให้ไม่กล้าตัดสินใจ

ด้วยตนเองและที่สำคัญเป็นกลุ่มที่ไม่มีความสนใจติดตามข่าวสารที่เข้ามาใหม่ กลุ่มผู้ยอมรับล่าช้า (Laggards) เป็นกลุ่มหัวโบราณที่ยึดมั่นในขนบธรรมเนียมดั้งเดิมอย่างเหนียวแน่น แยกตัวออกจากสังคม โดยยึดแนวทางในอดีตเป็นหลักในการดำเนินกิจกรรม

11) การหารายได้การทำกิจกรรมจากนอกภาคการเกษตร เป็นอีกแนวทางหนึ่งในการปรับตัวทางการเกษตรกรกิจกรรมที่เกษตรกรใช้ในการสร้างรายได้ประกอบด้วยการค้าขาย การรับจ้างใช้แรงงาน เมื่อสิ้นสุดฤดูกาลเก็บเกี่ยวผลผลิต เกษตรกรส่วนใหญ่เดินทางออกนอกพื้นที่เพื่อไปทำงานสร้างรายได้ เพื่อนำมาใช้เป็นเงินทุนในการประกอบกิจกรรมทางการเกษตรในช่วงฤดูกาลผลิตที่จะถึง และนำมาใช้ในการดำรงชีวิตประจำวัน ในช่วงที่ไม่ได้มีรายได้จากกิจกรรมทางการเกษตร การที่เกษตรกรมีการส่งบุตรหลานไปศึกษาในระดับที่สูงขึ้นกว่าเกษตรกรในท้องถิ่น และเมื่อสำเร็จการศึกษาแล้วบุตรหลานของเกษตรกรเหล่านั้นไม่ได้กลับเข้าสู่ระบบการเกษตร แต่ประกอบอาชีพภาคนอกการเกษตร แล้วส่งเงิน หรือรายได้ที่ได้รับจากการประกอบอาชีพส่งกลับมาในภาคการเกษตรเพื่อให้ผู้ปกครองที่เป็นเกษตรกรอยู่นั้นได้ใช้สำหรับเป็นทุนในการประกอบกิจกรรมทางการเกษตร ซึ่งนับได้ว่าเป็นอีกรูปแบบหนึ่งของการสร้างรายได้ของเกษตรกรที่มาจากนอกภาคการเกษตรทางหนึ่งด้วย

6. ชุมชนญี่ปุ่นกับการปรับตัวในการจัดการทรัพยากร

อรรถจักร์ สัตยานุรักษ์ (2552) มองว่าการปรับตัวให้เป็นนิคมอุตสาหกรรมนี้ทำให้ชาวบ้านมีอำนาจในการจัดการทรัพยากรของชุมชนอย่างต่อเนื่องตลอดมา แต่ก็ทำให้เกิดปัญหาบางประการขึ้น กล่าวคือ เมื่อความเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจขยายตัวเข้าไปสู่หมู่บ้านมากขึ้น ความจำเป็นที่จะต้องพึ่งพาวัตถุดิบต่างๆ จากป่าชุมชนก็ลดน้อยลง (ยกเว้นเห็ดบางชนิดเท่านั้นที่ชาวบ้านญี่ปุ่นยังต้องไปเก็บมาจากป่า เพราะเกิดขึ้นได้เฉพาะในระบบนิเวศของป่าเท่านั้นซึ่งทำให้เห็ดดังกล่าวมีราคาแพงมาก) เมื่อชาวบ้านพึ่งพาป่าน้อยลงมุมมองของชาวบ้านที่มีต่อป่าก็เริ่มเปลี่ยนแปลงไป ประกอบกับในช่วงเวลาที่ผ่านมานั้น การก่อสร้างในประเทศญี่ปุ่นได้ขยายตัวมาโดยตลอด จึงทำให้เกิดความเปลี่ยนแปลงในการใช้ประโยชน์จากป่าชุมชน เช่น สหกรณ์โดยความเห็นชอบของชาวบ้านเริ่มแสวงหาผลประโยชน์จากป่าโดยตรง ด้วยการปลูกป่าสนเพื่อที่จะตัดไม้สนขายให้แก่ธุรกิจก่อสร้างเป็นต้น

กรณีการปลูกไม้สนในป่าชุมชนนี้ ได้ทำให้ความหลากหลายของพืชพันธุ์ไม้ในป่าลดลงอย่างรวดเร็ว พร้อมกันนั้นการโค่นและชักลากไม้สนจากเขตป่าชุมชนก็มักจะทำลายต้นไม้เล็กๆ น้อยๆ ไปเป็นจำนวนมาก นอกจากนั้นการปลูกไม้สนเพื่อขายยังต้องปลูกจำนวนมากและเว้นระยะห่างระหว่างต้นน้อยกว่าป่าธรรมชาติ ซึ่งก่อให้เกิดปัญหาที่คาดไม่ถึงตามมา กล่าวคือ ใบสนที่ร่วงหล่นลงมาทำให้ดินเสื่อมสภาพ

เนื่องจากใบสนที่เรียวเล็กนั้นผู้พื้ยากกว่าใบไม้ธรรมดาทั่วไป และการพังทลายของดินก็เกิดมากขึ้นตามไปด้วย เพราะรากไม้สนเพียงประเภทเดียวไม่สามารถจะเกาะเกี่ยวรักษาดินเอาไว้ได้ดังเดิม

ปัญหาที่เกิดขึ้นเช่นนี้ ชาวบ้านญี่ปุ่นในหลายพื้นที่ได้ตระหนักและแสวงหาแนวทางในการป้องกัน ขณะเดียวกันสหกรณ์เองก็พยายามหาทางออกในเรื่องนี้เช่นกัน ความพยายามจะแก้ปัญหานี้ที่น่าสนใจ ก็คือชาวบ้านญี่ปุ่นที่หมู่บ้าน Mizuhara อยู่ใน Fukushima Prefecture ได้รวมตัวกันเป็นสมาคมทำงานในลักษณะกึ่งๆ นักพัฒนาเอกชน โดยใช้ชื่อว่า “Association for Protection of Cyrtopodium Japonicum” เพื่อที่จะอนุรักษ์กล้วยไม้และดอกไม้หายากของญี่ปุ่น ตลอดจนความหลากหลายของเขตป่าชุมชนไว้ โดยได้ขอเช่าที่ป่าชุมชนจากสหกรณ์เพื่อที่จะดูแลกล้วยไม้และดอกไม้ให้ดำรงอยู่ในธรรมชาติเช่นเดิม ทางสหกรณ์ ซึ่งเล็งเห็นความสำคัญของการรักษาพันธุ์ไม้หายากอยู่แล้ว ก็ยินยอมให้เช่าโดยไม่คิดค่าตอบแทน คุณลุงผู้เป็นหัวหน้าสมาคม ชื่อว่า Tanno Kazuo ได้เล่าให้ฟังอย่างอารมณ์ดีว่า พอทางสมาคมบอกสหกรณ์ว่า ต้องการดูแลพื้นที่กล้วยไม้หายากนี้ ทางสหกรณ์ก็รับมอบพื้นที่มาให้สมาคมทำงานทันที

การทำงานของสมาคมดูแลกล้วยไม้หายากนี้เป็นที่สนใจของชาวบ้านรอบๆ ชุมชนอย่างกว้างขวาง จึงทำให้มีอาสาสมัครเข้าร่วมทำงานจำนวนไม่น้อยทีเดียว และได้กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญทางนิเวศวิทยาที่มีชื่อเสียงมากแห่งหนึ่งในเขต Fukushima Prefecture จะเห็นได้ว่า แม้องค์กรนิติบุคคลของชาวบ้านจะมีอำนาจในการจัดการทรัพยากรของชุมชนอย่างเบ็ดเสร็จ แต่เนื่องจากว่าความเป็นชุมชนยังคงมีอยู่อย่างเหนียวแน่น ทำให้มีช่องทางให้แก่สมาชิกของชุมชนที่จะร่วมกันทำงานเพื่ออนุรักษ์ธรรมชาติ นอกเหนือไปจากการแสวงหาผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจจากป่าชุมชน

นอกจากชุมชนญี่ปุ่นจะปรับตัวโดยสร้างองค์กรนิติบุคคลขึ้นมาจัดการสมบัติชุมชนแล้ว ในช่วงของความเปลี่ยนแปลงเดียวกัน ยังมีการปรับตัวของชุมชนในการจัดการสมบัติชุมชนอีกสามรูปแบบด้วยกัน นอกจากการจัดตั้งสหกรณ์ดังกล่าวมาแล้ว รูปแบบที่สองที่เกิดขึ้น ได้แก่ การมอบให้ปัจเจกบุคคล ซึ่งมักจะเป็นผู้นำหมู่บ้าน เป็นผู้มีสิทธิเป็นเจ้าของป่าตามระบอบทรัพย์สินเอกชนอย่างถูกต้องตามกฎหมาย โดยมุ่งหวังว่าในทางปฏิบัติแล้ว ป่านั้นจะยังคงเป็นของส่วนรวมอยู่ การจัดการป่าในแนวทางนี้จะต้องอาศัยพลังความเหนียวแน่นของชุมชนในการบังคับควบคุมผู้ที่ถือสิทธิตามกฎหมายไม่ให้สับที่ดินนั้นเอาไว้เสียเอง ซึ่งต่อมาภายหลังก็ปรากฏว่าได้เกิดการสับที่ดินส่วนรวมมาเป็นของส่วนตัวเกิดขึ้นในหลายพื้นที่ของญี่ปุ่น จนเกิดเป็นกรณีฟ้องร้องกันโด่งดังหลายกรณีด้วยกัน

รูปแบบที่สามจะเกิดขึ้นในชุมชนที่คลายความเหนียวแน่นก่อนหน้านี้จะมีการขยายตัวของรัฐ เช่น หมู่บ้านใกล้เคียง การปรับตัวก็มักจะเป็นการแบ่งสมบัติชุมชนนั้นให้แต่ละคนในชุมชนได้ครอบครองเป็นสมบัติส่วนตัว

การปรับตัวที่สำคัญรูปแบบที่สี่ ซึ่งมีไม่มากนัก ก็คือ ชาวบ้านอาศัยช่องทางที่กฎหมายเปิดให้ เพื่อให้รัฐรับรองสิทธิของทุกคนในการร่วมกันเป็นเจ้าของป่าโดยที่ทุกคนในชุมชนร่วมลงชื่อเป็นผู้ครอบครองพื้นที่ป่าทุกคน การปรับตัวรูปแบบนี้เกิดขึ้นในพื้นที่ที่มีการสร้างกฎระเบียบร่วมกันมายาวนานและคนในชุมชนยังคงรักษาความสัมพันธ์ที่เหนียวแน่นเอาไว้ได้

อย่างไรก็ตาม แม้ว่าป่าชุมชนที่เป็นป่าของสหกรณ์จะเป็นป่าสนเพื่อขาย แต่ความหลากหลายของป่าทั้งหมดก็ยังสามารถดำรงอยู่ได้เพราะรัฐได้พยายามที่จะสร้างและรักษาเขตอุทยานแห่งชาติเอาไว้อย่างกว้างขวางและกระจายไปทั่วประเทศญี่ปุ่น และรัฐสามารถที่จะควบคุมการใช้พื้นที่ของเอกชนที่อยู่ในเขตป่าให้ผสมกลมกลืนไปกับธรรมชาติของป่าได้เป็นอย่างดี แต่ที่สำคัญก็คือ ระบบการจัดการป่าชุมชนมิได้มีรูปแบบที่ตายตัวเพียงแบบเดียว แต่มีลักษณะที่แตกต่างกันไปตามบริบท ทั้งบริบททางสังคมและบริบททางธรรมชาติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเป็นการจัดการที่ชาวบ้านมีส่วนร่วม ซึ่งลักษณะและขอบเขตของการมีส่วนร่วมของชาวบ้านนี้ก็มีความแตกต่างกันออกไปตามเงื่อนไขแวดล้อมในแต่ละพื้นที่อีกด้วย สำหรับสังคมไทย การเคลื่อนไหวของชาวบ้านไทยในหลายพื้นที่หลังปี พ.ศ.2530 ก็ทำให้เห็นถึงการดำรงอยู่ของ “สมบัติชุมชน” และความต้องการที่จะรักษา “สมบัติชุมชน” ได้ทำให้สามารถเรียกร้องสิทธิในการดูแลรักษาสมบัติชุมชน จนในที่สุดได้รับการบัญญัติไว้ในรัฐธรรมนูญ ปี พ.ศ.2540 เป็นครั้งแรก แต่ประเด็นที่ต้องคิดกันต่อก็คือ ความเปลี่ยนแปลงของชุมชนเองมีมากและลึกซึ้งจนความสัมพันธ์ระหว่างป่าหรือ “สมบัติชุมชน” กับคนในชุมชนไม่เหมือนเดิมอีกแล้ว การรักษา “สมบัติชุมชน” ควรจะมีองค์กรใดเข้ามามีส่วนมากขึ้นหรือไม่อย่างไร ไม่อย่างนั้นความขัดแย้งระหว่างองค์กรบริหารส่วนท้องถิ่นกับคนในชุมชนส่วนที่ต้องการรักษา “สมบัติชุมชน” ก็จะเกิดขึ้นซ้ำไป

ประสบการณ์ : วัฏจักรการเรียนรู้ของชุมชน

ธีรพงษ์ แก้วหาญ (2544, น. 242-243) กล่าวว่า โครงการหลายโครงการประสบความสำเร็จเนื่องจากการปรับฐานทางความคิด โดยให้ความสำคัญต่อกระบวนการทัศน ในเรื่องของกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้าน จนนำไปสู่การจัดการกระบวนการเรียนรู้และขยายเป็นเครือข่ายการเรียนรู้

รศ. ดร. ทวีศักดิ์ เสวตเสริม ได้ให้มุมมองต่อการดำเนินงานในระดับชุมชนว่า นักพัฒนาต้องเข้าใจในกระบวนการทัศนของชาวบ้านต่อการเรียนรู้ว่ามีองค์ประกอบอะไรบ้าง และองค์ประกอบเหล่านั้นนำไปสู่

การเปลี่ยนแปลงเชิงพฤติกรรมอย่างไร นอกจากนี้ยังต้องวิเคราะห์ว่าการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมดังกล่าวมีผลดี ผลเสียอย่างไร

ซึ่งกระบวนการการปรับตัวเพื่อความอยู่รอดของมนุษย์ เรียกว่า กระบวนการทางวัฒนธรรม กระบวนการดังกล่าวจะเกี่ยวข้องกับ 4 องค์ประกอบ คือ

องค์กร หมายถึง ประชากรและโครงสร้างทางสังคมของประชากร

องค์มติ หมายถึง พื้นฐานของการคิดของคนในสังคมซึ่งองค์กรเป็นผู้กำหนดขึ้นใช้ในสังคม / องค์กร

องค์พิธี หมายถึง วิธีการ / พฤติกรรมอันเป็นผลของการเปลี่ยนแปลงเพื่อความอยู่รอดปลอดภัยของสังคม

องค์วัตถุ หมายถึง ทรัพยากร / วัสดุ / สิ่งของ

เมื่อองค์ใดองค์หนึ่งเปลี่ยนแปลงหรือถูกรบกวนจากปัจจัยภายนอกจะทำให้องค์ต่างๆเกิดการเปลี่ยนแปลงและปรับตัวเพื่อให้ระบบทั้ง 4 องค์ อยู่ในสภาวะที่สมดุล การปรับตัวเพื่อเข้าสู่สภาวะสมดุลนี้จะก่อเกิดเป็นวัฒนธรรม

จากแนวคิดดังกล่าวข้างต้นนั้นได้ให้ความสำคัญในเรื่อง กระบวนการที่บุคคลพยายามปรับสภาพปัญหาที่เกิดขึ้นกับตนเอง ไม่ว่าจะเป็นปัญหาด้านอารมณ์ ปัญหาด้านบุคลิกภาพและปัญหาด้านความต้องการให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมที่เกิดขึ้น ซึ่งได้นำมาใช้ในการศึกษาการปรับตัวของแรงงานชาวประมงพื้นบ้านที่อพยพไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่และเป็นแรงงานในร้านอาหารที่ประเทศมาเลเซีย ในด้านต่างๆ เช่น (1) ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการทำงานของแรงงานชาวประมง ทั้งปัจจัยของนายจ้างและปัจจัยของเพื่อนร่วมงานที่มีอิทธิพลต่อการทำงานของแรงงานชาวประมง (2) พฤติกรรมการปรับตัว ในเรื่องของเวลาการทำงาน การเป็นอยู่ รายได้ (3) สภาพแวดล้อมที่มีผลต่อการทำงาน และ (4) นโยบายการทำใบอนุญาตทำงาน

2.4 แนวคิดเกี่ยวกับแรงงาน

แรงงานมีความสำคัญในฐานะที่เป็นปัจจัยการผลิตในการผลิตสินค้า และเป็นทุนมนุษย์ที่สามารถพัฒนาศักยภาพให้สูงขึ้นได้ ตามความหมายของแรงงานเป็นประชากรที่อยู่ในวัยทำงานที่สามารถทำงานได้โดยใช้กำลังกายและกำลังความคิดที่มีหลายระดับความรู้ ความสามารถอันเป็นประโยชน์ในทางเศรษฐกิจของประเทศไทย ซึ่งความหมายของแรงงานมีคำที่เกี่ยวข้องหลากหลายคำ ได้แก่ กำลังคน และกำลังแรงงาน นอกจากนี้ยังมีความหมายที่แบ่งย่อยลงไปเป็น ผู้มีงานทำ ผู้ว่างงาน ผู้ที่อยู่และไม่อยู่ในกำลัง

แรงงาน โดยที่ผู้มีงานทำยังจำแนกได้ตามสาขาการผลิตที่หลากหลายประเภท ซึ่งแรงงานในทุกสาขาการผลิตมีความสำคัญอย่างยิ่ง และสร้างประโยชน์ทั้งในระดับสถานประกอบการ สังคมและประเทศชาติ

(<https://www.gotoknow.org/posts/504753>)

นราทิพย์ กิจไพบูรณ์ (2532, หน้า 159-161 อ้างถึงใน กนกพร มโนรัตน, 2540, หน้า 25- 26) ได้ให้ความหมายของคำว่า “แรงงาน” หมายถึง พละกำลังไม่ว่าร่างกายหรือจิตใจของมนุษย์ที่ใช้ในขบวนการผลิตซึ่งประเภทและคุณภาพของการบริการจากคนงานจะแตกต่างกันไปได้อย่างมาก ตั้งแต่คนงานประเภทคนไร้ฝีมือ (Unskilled Labor) เช่น คนงานกรรมกรทั่วไป จนถึงคนงานระดับกึ่งฝีมือ (Semi- skilled Labor) และคนงานระดับฝีมือ (Skilled Labor) ในระดับสูง เช่นในระดับช่างเทคนิค ระดับวิศวกร เป็นต้น โดยระดับความสามารถในการผลิตสินค้า แต่ละชนิดของแรงงานจะขึ้นอยู่กับทุนหรือปริมาณการลงทุนในปัจจัยทุนที่เป็นมนุษย์ (Human Capital) ตัวอย่างการลงทุนในปัจจัยที่เป็นมนุษย์ ได้แก่ การศึกษา การฝึกอบรม การศึกษาสูง ซึ่งทุนดังกล่าวจะช่วยเสริมสร้างพัฒนาศักยภาพพัฒนาความรู้ ทักษะความชำนาญแก่แรงงานส่วนในด้านสาธารณสุขจะช่วยส่งเสริมผลกำไรมั่นคงสมองสติปัญญา ตลอดจนสุขภาพอนามัยที่สมบูรณ์เข้มแข็งของแรงงานได้แก่ เงินทุน เครื่องจักรกล วัตถุดิบ เป็นต้น เนื่องจากมนุษย์มีความคิดสร้างสรรค์ มีความรู้ลึก มีชีวิตจิตใจ อุพทาน แรงงานจึงแตกต่างไปจากอุปทานของปัจจัยการผลิตชนิดอื่น

อัลเฟรด คูน (Alfred Kun, 1985, อ้างถึงใน กนกพร มโนรัตน, 2540, หน้า 17) ให้ความหมายของคำว่า “แรงงาน” หมายถึง มนุษยชาติผู้ซึ่งกระทำการต่าง ๆ เพื่อการดำรงอยู่ของตนหรือบุคคลต่าง ๆ ซึ่งทำงานโดยอาศัยกำลังกายหรือความอดสาเหของมนุษย์ ในการทำกิจกรรมต่าง ๆ โดยกำลังกายเพื่อการดำรงอยู่ของตนเอง

แรงงาน จึงหมายถึง ประชากรในวัยทำงาน ไม่รวมถึงผู้พิการ คนวิกลจริต นักเรียน นักศึกษา แม่บ้าน นักบวช ทหาร ผู้ต้องขัง และผู้ประกอบกิจการเพื่อหาผลกำไร ความสามารถในการทำงานเพื่อหาผลประโยชน์ในทางเศรษฐกิจ กิจการที่คนงานทำในการทำการผลิตเศรษฐกิจที่ใช้แรงงาน (ราชบัณฑิตยสถาน, 2525, หน้า 704)

ดังนั้น ความหมายของ แรงงาน จึงหมายถึง ประชากรในวัยทำงานที่ใช้พละกำลังของร่างกายให้เกิดขบวนการผลิตซึ่งตอบสนองผลกำไรให้กับผู้ประกอบกิจการ เพื่อแลกกับการดำรงชีวิตอยู่ที่ดีขึ้น

ส่วนคำว่า อพยพ หมายถึง ย้ายครอบครัวถิ่นฐานหนึ่งไปอีกถิ่นฐานหนึ่ง ยกพวกย้ายถิ่นเดิมไป (ราชบัณฑิตยสถาน, 2525, หน้า 895)

ดังนั้นเมื่อนำเอามาประกอบกัน แรงงานอพยพ จึงหมายถึง ผู้ที่อยู่ในวัยทำงานซึ่งอพยพจากถิ่นหนึ่งไปทำงานอีกถิ่นหนึ่งนั่นเอง และหากนำมาวิเคราะห์ความหมายของแรงงานต่างด้าว จึงหมายความว่าผู้ซึ่งอยู่ในวัยทำงานซึ่งมีถิ่นฐานอยู่ในอีกประเทศหนึ่ง แต่เข้ามาทำงานใช้แรงงานอยู่ในอีกประเทศหนึ่ง ดังเช่นที่แรงงานต่างด้าวที่เข้าเมืองผิดกฎหมาย ลักลอบเข้ามาทำงานในประเทศไทย จนได้กลายเป็นปัญหาของประเทศไทยขณะนี้

แรงงานแบ่งเป็น 3 ประเภท ได้แก่

- 1 แรงงานฝีมือ (Skilled Labor) หมายถึง ผู้ที่มีความรู้ทางทฤษฎีและปฏิบัติ ทั้งนี้ ความชำนาญในงานอาชีพสามารถตัดสินใจและแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในการทำงานด้วยตนเองได้ เช่น ใต้เรือ พ่อครัวแม่ครัว
- 2 แรงงานกึ่งฝีมือ (Semi-skilled Labor) หมายถึง ผู้ที่มีความรู้ทางทฤษฎีและปฏิบัติที่มีความชำนาญเพียงบางส่วนของงานอาชีพ เช่น ผู้ช่วยใต้เรือ ช่างซ่อมเครื่องยนต์ พนักงานทำเครื่องคั้ม
- 3 แรงงานไร้ฝีมือ (Unskilled Labor) หมายถึง ผู้ที่ทำงานโดยใช้กำลังกาย ไม่จำเป็นต้องใช้ความรู้ ความชำนาญ เพียงได้รับคำแนะนำบ้างเล็กน้อยก็สามารถทำงานได้ เช่น แรงงานก่อสร้าง คนล้างจาน เด็กเสิร์ฟ

จากการแบ่งประเภทแรงงานดังกล่าวไว้เบื้องต้น แสดงให้เห็นว่า กระทรวงแรงงานได้พุ่งเป้าไปที่แรงงานในภาคการผลิตสินค้า และแรงงานด้านก่อสร้างเป็นหลัก ไม่ได้เน้นถึงแรงงานที่ใช้ความคิดและแรงงานในภาคบริการที่นับวันจะมีความสำคัญมากขึ้น (<https://www.gotoknow.org/posts/504753>)

พรพันธุ์ เขมคุณาศัยและสุรรัตน์ พิณสุวรรณ. 2551 ได้จำแนกแรงงานร้านอาหารไทยในประเทศมาเลเซีย ซึ่งมีอยู่ 3 ประเภท คือ

ประเภทแรก แรงงานผิดกฎหมายซึ่งใช้หนังสือเดินทางแบบนักท่องเที่ยวแต่แอบเข้าไปทำงานในร้านอาหาร หรือนายจ้างใจพาเข้าไปทำงาน กรณีนี้จะมีมากที่สุด ส่วนใหญ่แรงงานประเภทนี้ถูกจ้างกับเถาเถาจะมีความสัมพันธ์กันแบบเครือญาติหรือเป็นคนในหมู่บ้านในชุมชนเดียวกัน

ประเภทที่สอง แรงงานผิดกฎหมายที่เข้าไปทำงานได้ระยะหนึ่ง จากนั้นขอให้เจ้าของร้านอาหารทำ Work permit ให้ อาจจะมีระยะเวลา 3 เดือน 6 เดือน หรือ 1 ปีกรณีนี้จะมีปัญหามาก เพราะหลังจากทำ Work permit แล้ว แรงงานวัยรุ่นส่วนใหญ่จะมีข้อจำกัดในการทำงาน อาจจะเปลี่ยนร้านหรือสถานที่ทำงานตามอำเภอใจ ทำให้เจ้าของร้านเดือดร้อนเนื่องจากขาดแรงงาน แม้ว่า นายจ้างสามารถร้องเรียนและร้องขอต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้เพิกถอน Work permit ได้ แต่จะต้องเสียค่าปรับด้วยหรือในกรณีที่เจ้าของร้านไม่แจ้งต่อเจ้าหน้าที่ ร้านอาหารก็จะเสียโควตาแรงงานไปทำให้แรงงานที่ทำงานในร้านอาหารมีไม่เพียงพอ

ประเภทที่สาม แรงงานที่เจ้าของกิจการเป็นผู้ติดต่อจากหน่วยงานหรือองค์กรที่เกี่ยวข้อง และหน่วยงานจะแจ้งรายชื่อและคุณสมบัติมาให้ เมื่อได้แรงงานตรงตามความต้องการ ทางร้านอาหารจะทำ Work permit ให้ กรณีนี้หากแรงงานย้ายที่ทำงานหรือหนี เจ้าของร้านสามารถร้องขอให้ระงับ Work permit ของแรงงานนั้นได้ โดยไม่ต้องเสียค่าปรับ อย่างไรก็ตาม แรงงานผู้หญิงมลายูมุสลิมจังหวัดชายแดนภาคใต้ที่เข้าไปทำงานในร้านอาหารไทย ประเทศมาเลเซีย ส่วนใหญ่จะไม่มี Work permit แรงงานเหล่านั้นจึงได้รับผลกระทบจากปัญหาวิกฤตเศรษฐกิจของประเทศมาเลเซียอาจไม่อาจจะหลีกเลี่ยงได้

แนวคิดดังกล่าวข้างต้นได้อธิบายถึง ประเภทของแรงงาน ประกอบด้วยแรงงานฝีมือ แรงงานกึ่งฝีมือและแรงงานไร้ฝีมือ ซึ่งแนวคิดนี้จะนำมาใช้ในการศึกษาลักษณะและประเภทของแรงงานที่ไปทำงานที่ประเทศมาเลเซียว่าเป็นแรงงานประเภทใด รวมทั้งร้านอาหารไทยที่มาเลเซียส่วนใหญ่เป็นร้านอาหารที่อยู่ในประเภทใด ซึ่งผลที่เกิดขึ้นจะนำไปสู่การกำหนดประเภทของแรงงานชาวประมงพื้นบ้านที่ไปทำงานที่มาเลเซียได้อย่างชัดเจน

2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

พรวิภา เหาตะวานิช, อรัญญา ตัญญ์กัมภีร์และสุภาพรรณ โคตรจรัส ศึกษาวิจัยเรื่อง การปรับตัวทางวัฒนธรรมของผู้ใช้แรงงานไทยย้ายถิ่น : การวิจัยเชิงคุณภาพ พบว่า ประสบการณ์การปรับตัวด้านวัฒนธรรมของผู้ใช้แรงงานย้ายถิ่น แบ่งได้เป็น 2 ระยะ คือ 1) ระยะเริ่มต้นของการย้ายถิ่น ผู้ใช้แรงงานตัดสินใจเดินทางไปทำงานต่างประเทศด้วยแรงจูงใจทางด้านเศรษฐกิจด้วยความหวังว่าจะได้รับโอกาสทางการเงินที่มากกว่าการทำงานในประเทศไทย สอดคล้องกับงานวิจัยหลายชิ้นที่ทำการศึกษากับผู้ย้ายถิ่นไปทำงานยังประเทศบรูไน และเกาหลี นอกจากนี้ผู้ใช้แรงงานมีความรู้สึกวิตกกังวลถึงความเป็นอยู่ในต่างประเทศเนื่องจากไม่รู้ว่าอะไรจะเกิดขึ้นกับตนในอนาคตอันเกิดจากมีข้อมูลเกี่ยวกับความเป็นอยู่ในต่างประเทศที่ไม่เพียงพอ อีกทั้งยังมีความหวั่นใจถึงความเป็นอยู่ของคนในครอบครัว ซึ่งการคิดถึงอุปสรรคหรือปัญหาที่อาจเกิดขึ้นว่าไม่สามารถคาดเดาคาดคะเนและจัดการได้ ทำให้ก่อนการย้ายถิ่นแรงงานต้องเผชิญกับภาวะที่ทำให้เกิดความวิตกกังวล 2) ระยะการปรับตัวเข้ากับประเทศปลายทาง พื้นที่ที่เดินทางไปถึงประเทศปลายทาง ผู้ใช้แรงงานย้ายถิ่นเห็นความแตกต่างที่ชัดเจนระหว่างวัฒนธรรมสิ่งแวดล้อม ซึ่งกลุ่มผู้ใช้แรงงานที่กล่าวถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรมอย่างชัดเจน คือผู้ใช้แรงงานที่เดินทางไปยังประเทศที่มีวัฒนธรรม ระเบียบแบบแผน ข้อปฏิบัติ และกฎเกณฑ์ข้อบังคับที่เคร่งครัดและเข้มงวด นอกจากนี้แรงงานยังต้องประสบกับสภาพความเป็นอยู่ที่ค่อนข้างจำกัด แรงงานส่วนใหญ่มีชีวิตอยู่ที่แคมป์พักและสถานที่ทำงานเท่านั้น ต้องอยู่ภายใต้กฎข้อบังคับของนายจ้างเพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อยของคนหมู่มาก โดยเฉพาะการ

อยู่ในประเทศที่มีวัฒนธรรมแบบสังคมปิด ทำแรงงานเกิดภาวะใจที่รู้สึกบีบคั้น รู้สึกเหมือนถูกขัง เกิดเป็นความรู้สึกอึดอัดคับข้องใจ และเกิดความเครียดในขณะที่อยู่อาศัยในถิ่นใหม่ ส่วนอุปสรรคในการใช้ภาษานั้นพบว่า มีผู้ใช้แรงงานเพียงบางรายที่กล่าวถึง ทั้งนี้เนื่องจากแรงงานไทยมีการปฏิสัมพันธ์กับกลุ่มคนต่างชาติน้อยแม้ในด้านของการทำงานเพราะมีหัวหน้างานเป็นคนไทย ซึ่งแตกต่างจากแรงงานพม่าในประเทศไทย ที่พบว่า ต้องมีปรับตัวทางภาษาในระดับสูง แต่ความยากลำบากในการทำงานเป็นสิ่งที่ทำให้แรงงานไทยในต่างประเทศเกิดความเครียดและส่งผลกระทบต่อสุขภาพจิตเช่นเดียวกันกับแรงงานพม่าที่ทำงานในประเทศไทย อย่างไรก็ตามผู้ให้ข้อมูลทุกรายมีความรู้สึกคิดถึงบ้าน เหงา โดดเดี่ยว มีความรู้สึกคิดถึงบรรยากาศที่บ้าน คิดถึงครอบครัว มีความรู้สึกอยากกลับบ้าน แม้ว่าความรู้สึกเหล่านี้จะไม่ได้เป็นปัญหาที่รบกวนใจของผู้ให้ข้อมูลอย่างรุนแรง แต่อารมณ์ความรู้สึกเหล่านี้มีความคล้ายคลึงกับภาวะคิดถึงบ้าน ที่เป็นลักษณะของความเศร้าเมื่อต้องอยู่ห่างไกลบ้านจากการประสบกับความแตกต่างที่ชัดเจนระหว่างวัฒนธรรมทันทีที่เดินทางไปถึงประเทศปลายทาง ทำให้แรงงานมีความรู้สึกอึดอัดคับข้องใจกับความเป็นอยู่ตั้งแต่ช่วงแรกของการย้ายถิ่นจึงหันไปคบคนที่มาจากวัฒนธรรมเดียวกันซึ่งสามารถอธิบายได้ถึงการปรับตัวทางวัฒนธรรมที่อยู่ในขั้นวิกฤติ (crisis stage) ซึ่งเป็นระยะที่ 2 ของการปรับตัวทางวัฒนธรรมตามแนวคิดของ Oberg โดยข้ามผ่านขั้นต้นตาตื่นใจ (honeymoon stage) เนื่องจากแรงงานไทยย้ายถิ่นเดินทางมายังต่างประเทศด้วยความจำเริญและความกดดันทางเศรษฐกิจ และเมื่อเดินทางถึงประเทศปลายทางแล้วแรงงานไม่มีโอกาสได้พบกับวัฒนธรรมความเป็นอยู่ในประเทศปลายทางมากนัก เนื่องจากแรงงานมีชีวิตความเป็นอยู่บริเวณที่ทำงานที่นายจ้างจัดไว้ให้เท่านั้น ซึ่งการปฏิสัมพันธ์กับวัฒนธรรมใหม่ในลักษณะนี้อาจทำให้แรงงานเกิดความรู้สึกตื่นตระหนกกับความเป็นอยู่ที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว เกิดความรู้สึกทางลบ และไม่สบายใจกับความเป็นอยู่ในช่วงแรก แต่เมื่อเวลาผ่านไปแรงงานมีการปรับตัวที่ละเล็กละน้อยในการดำเนินชีวิตให้รู้สึกสบายใจต่อสิ่งแวดล้อมรอบตัว ซึ่งเข้าสู่ระยะการฟื้นตัว (recovery stage) ทั้งนี้พบว่ามีการวิจัยชิ้นอื่นที่ไม่พบการปรับตัวทางวัฒนธรรมในขั้นต้นตาตื่นใจเช่นกัน

ทางด้านสิ่งที่เกื้อหนุนการปรับตัวของผู้ย้ายถิ่นที่สำคัญในงานวิจัยนี้ คือ การสนับสนุนทางสังคมจากครอบครัว โดยเฉพาะปัจจัยทางสังคมที่แรงงานย้ายถิ่นมีการปฏิสัมพันธ์กับกลุ่มคนไทยและแสวงหาความช่วยเหลือจากเพื่อนคนไทยทั้งคนไทยในต่างประเทศ รวมไปถึงครอบครัวที่เมืองไทยเมื่อมีปัญหา ซึ่งการรับรู้ว่ามีกลุ่มเพื่อนคนไทยให้ความสนับสนุนทางสังคมเป็นสิ่งที่ทำให้แรงงานไทยมีความมั่นใจในการใช้ชีวิตในต่างประเทศมากขึ้น ซึ่งมีลักษณะเช่นเดียวกันกับการแสวงหาความช่วยเหลือของนักศึกษาจากเอเชียและแอฟริกา ที่ศึกษาอยู่ในประเทศสหรัฐอเมริกา อีกทั้งยังพบว่าความรู้สึกคุ้นเคยกับสถานการณ์ใน

ต่างประเทศทำให้แรงงานย้ายถิ่นปรับตัวได้เร็วขึ้น เนื่องจากการรับรู้ว่าวัฒนธรรมเดิมและวัฒนธรรมเจ้าบ้านมีความคล้ายคลึงกันทำให้ผู้ย้ายถิ่นสามารถปรับตัวด้วยการผสมผสานทางวัฒนธรรมได้ง่าย

จากงานวิจัยชิ้นนี้พบว่าผู้ใช้แรงงานที่เดินทางไปทำงานในต่างประเทศ ต้องประสบกับความรู้สึกกดดันและความเครียดในการย้ายถิ่นตั้งแต่ช่วงแรกของการเริ่มต้นย้ายถิ่น จนกระทั่งเมื่อเข้าไปอยู่ในสังคมวัฒนธรรมในถิ่นใหม่ จึงต้องมีการปรับตัวด้วยวิธีการต่าง ๆ เพื่อให้สามารถดำเนินชีวิตอยู่ในความแตกต่างนั้นอย่างมีความสุขภายในจิตใจโดยมีการสนับสนุนจากปัจจัยหลายด้าน

วันเพ็ญ วอกลาง (2541 : บทคัดย่อ) ได้ศึกษาวิจัยเรื่องกระบวนการปรับตัวและปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความตั้งใจที่จะอยู่ถาวรของแรงงานอพยพ ผลการวิจัยพบว่ากลุ่มตัวอย่างแรงงานพม่าที่เข้ามาทำงานในจังหวัดเชียงรายมี 2 ประเภท คือประเภทพักอาศัย และไป-กลับ ลักษณะของทั้ง 2 ประเภท ส่วนใหญ่มีเชื้อชาติไทยใหญ่ มีอายุ 20-29 ปี สถานภาพ สมรส เป็นโสด ไม่ได้เรียนหนังสือ และเป็นชายมากกว่าหญิง กลุ่มพักอาศัยส่วนใหญ่ทำงานด้านการบริการทั่วไปและเป็นพนักงานในโรงงาน รายได้เฉลี่ยต่อเดือน 2,190 บาท กลุ่มไป-กลับส่วนใหญ่ประกอบอาชีพค้าขายและงานบริการทั่วไป รายได้เฉลี่ยต่อเดือน 4,080 บาท ทั้ง 2 กลุ่มประมาณ 1 ใน 3 ส่งเงินกลับโดยเฉลี่ยประมาณ 10,000 บาทต่อคนต่อปี กระบวนการย้ายถิ่น แรงงานพม่าส่วนใหญ่เดินทางเข้ามาครั้งแรกมาจากจังหวัดเชียงตุงประเทศพม่ามากที่สุด เส้นทาง การอพยพส่วนใหญ่เดินทางเข้ามาที่อำเภอแม่สาย จังหวัดเชียงราย ลักษณะการเดินทางเข้ามามากกว่าครึ่งเดินทางเข้ามาคนเดียว ที่เหลือเดินทางมาพร้อมกับญาติและเพื่อนประมาณหนึ่งในสาม มีเครือข่ายครอบครัวและเครือข่ายของแรงงานพม่าอยู่ในจังหวัดเชียงรายก่อนแล้ว และทำหน้าที่ช่วยเหลือให้เดินทางเข้ามา การปรับตัวของกลุ่มพักอาศัย พบว่า แรงงานพม่ามีการปรับตัวในด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล องค์กร เศรษฐกิจ และแบบแผนการใช้จ่าย ตามระยะเวลาการอยู่อาศัยที่เพิ่มขึ้น ความตั้งใจที่จะอยู่ถาวรของแรงงานพม่ามีประมาณ 2 ใน 3 โดยปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความตั้งใจที่จะอยู่ถาวรสูงสุดในกลุ่มแรงงานที่พักอาศัยตั้งแต่ 2 ปีขึ้นไป คือ การปรับตัวในการอยู่อาศัยให้เข้ากับชุมชนและสังคมในจังหวัดเชียงราย และกลุ่มที่พักอาศัยต่ำกว่า 2 ปี พบว่า ปัจจัยภูมิหลังและเครือข่ายครอบครัวและเครือข่ายที่เชื่อมโยงด้วยความผูกพันระหว่างประเทศพม่าและจังหวัดเชียงราย มีอิทธิพลต่อความตั้งใจอยู่ถาวรมากที่สุด ดังนั้น รัฐบาลควรให้ความสนใจต่อข้อค้นพบดังกล่าว ควรมีนโยบายรองรับแรงงานอพยพที่ผสมกลมกลืนกับคนในพื้นที่แล้ว ควรมีนโยบายที่มีความแตกต่างในระหว่างกลุ่มแรงงานอพยพ ทั้งนี้เพื่อจัดการกับปัญหาเฉพาะกลุ่มที่แตกต่างกัน

อภิชาติ สุวรรณรัตน์และเกศิตา บุญปราการ .2556. ได้ทำการศึกษาเรื่อง ลาวพลัดถิ่น : การกลายเป็นแรงงานข้ามแดนในพื้นที่จังหวัดสงขลา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) เพื่อศึกษาการกลายเป็นแรงงานลาวข้ามแดนในพื้นที่จังหวัดสงขลา 2) เพื่อศึกษาวิถีชีวิตและการปรับตัวของแรงงานต่างด้าวจากประเทศลาวที่เข้ามาทำงานในจังหวัดสงขลา ใช้วิธีเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสังเกตและสัมภาษณ์แบบเจาะลึกจากแรงงานลาวข้ามแดนที่มาประกอบอาชีพอยู่ในจังหวัดสงขลา จำนวน 4 คน นายจ้างและคนในชุมชน จำนวน 4 คน วิเคราะห์ข้อมูล โดยการจัดแยกหมวดหมู่ ดีความและสร้างข้อสรุป และนำเสนอผลการวิจัยเชิงพรรณนาวิเคราะห์ ผลการศึกษา เรื่อง แรงงานลาวข้ามแดน : วิถีชีวิตและการปรับตัว พบว่า การกลายเป็นแรงงานลาวข้ามแดนนั้นมีขั้นตอนและวิธีการข้ามแดนของแรงงานลาวข้ามแดนด้วยกัน 2 วิธี คือ 1) การข้ามแดนแบบถูกกฎหมายโดยผ่านนายหน้าที่เข้าไปเสนอแหล่งงานให้กับคนลาวที่มีความสนใจที่จะเข้ามาทำงานในประเทศไทย ซึ่งต้องทำตามขั้นตอนอย่างถูกกฎหมายเพื่อให้ได้มาซึ่งสิทธิที่ถูกต้องเพื่อที่จะได้เข้ามาทำงานในประเทศไทยอย่างถูกต้อง 2) การข้ามแดนแบบผิดกฎหมาย เป็นอีกวิธีหนึ่งที่แรงงานลาวข้ามแดนที่มีความต้องการที่จะเข้ามาทำงานในประเทศไทย โดยใช้วิธีว่าจ้างนำข้ามแม่น้ำโขงเพื่อที่จะมาหานายหน้าเถื่อนในฝั่งไทยตามคำแนะนำของเพื่อนบ้านหรือคนในชุมชน ซึ่งมีความเสี่ยงต่อชีวิตเป็นอย่างมาก เมื่อแรงงานเข้ามาทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมในจังหวัดสงขลาดังกล่าว พบว่า วิถีชีวิตของแรงงานลาวข้ามแดนเหล่านี้ต้องมีการปรับตัวในรูปแบบที่แตกต่างกันหลายด้าน เพื่อที่จะสามารถดำรงชีวิตเข้ากับพื้นที่ใหม่ให้เหมาะสม โดยการปรับตัวแบ่งเป็น 3 ด้าน คือ การปรับตัวด้านสังคม วัฒนธรรม และภาษา การปรับตัวที่ยากที่สุดของแรงงานลาวข้ามแดนคือการปรับตัวด้านสังคม ซึ่งถือเป็นอุปสรรคสำคัญที่สุดสำหรับแรงงานลาวข้ามแดนที่ต้องพยายามเรียนรู้การปรับตัวให้เข้ากับชีวิตความเป็นอยู่แห่งใหม่ซึ่งมีความเป็นสังคมเมืองมากขึ้น แต่ในด้านภาษา และวัฒนธรรม แรงงานลาวสามารถปรับตัวได้อย่างรวดเร็ว เพราะมีความคล้ายคลึงกันและเป็นสังคมแห่งวิถีพุทธเหมือนกัน ทั้งนี้แรงงานลาวข้ามแดนก็ยังคงธำรงไว้ซึ่งความเป็นสังคมเดิมของตนเองได้อย่างเหมาะสมในสังคมไทย

สุภางค์ จันทวานิช .2552. (อ้างถึงใน พรพันธุ์ เขมคุณาศัยและสุภรัตน์ พินสุวรรณ) ได้ศึกษาวิจัย เรื่อง แรงงานไทยในประเทศมาเลเซียจากกลุ่มตัวอย่าง 4 พื้นที่ คือ กัวลาลัมเปอร์ สลังงอร์ เกดะห์และกลันตัน ผลการศึกษาพบว่า แรงงานส่วนใหญ่มาจากจังหวัดปัตตานี สงขลา ยะลา นราธิวาส และมีแรงงานจากภาคอื่นๆ บ้าง เหตุผลในการเดินทางไปทำงานที่มาเลเซียเนื่องจาก ไม่มีงานทำในประเทศไทย มีญาติทำงานอยู่ที่นั่น ก่อนแล้วนายจ้างเป็นผู้จัดการให้ไป และไปด้วยตนเอง การเดินทางเข้าไปใช้บัตรผ่านแดนบัตรทำงานชั่วคราว (Temporary working pass) หรือเข้าไปโดยไม่มีเอกสารเดินทางใดๆ แรงงานไทยส่วนใหญ่ทำงาน

ในร้านอาหาร รองลงมาทำงานเกษตรทำงานโรงงาน และทำประมงตามลำดับ แรงงานส่วนใหญ่ทำงานโดยไม่มีสัญญาจ้างงานโดยไม่มีวันหยุด ในแง่การจ้างงานมีทั้งได้รายได้เป็นรายวันและเป็นรายเดือน สภาพความเป็นอยู่ของแรงงาน ส่วนมากพักอาศัยในบ้านพักร่วมกับคนงานอื่นๆ รองลงมาเช่าบ้านอยู่ร่วมกัน และมีน้อยที่เช่าบ้านอยู่ตามลำพัง แรงงานทุกคนเห็นว่าครอบครัวของตนมีฐานะทางเศรษฐกิจดีขึ้นหลังจากที่ตัดสินใจมา

บทที่ 3

ระเบียบวิธีการศึกษา

โครงการวิจัย เรื่อง การปรับตัวของแรงงานชาวประมงพื้นบ้านปัตตานีที่มาเลเซียกรณีศึกษา ชุมชนชาวประมงพื้นบ้านบางแห่งในจังหวัดปัตตานี สัญญาเลขที่ RDG58S0025 มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงรายละเอียดการทำงานใน 2 อาชีพหลักที่สมาชิกในชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี นิยมไปทำเมื่ออพยพไปหางานทำที่ประเทศมาเลเซีย และศึกษาถึงการปรับตัวของชาวประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีเมื่อไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย ใน 2 อาชีพหลัก

3.1 ขอบเขตของการศึกษา

การศึกษานี้เป็นการศึกษาเชิงคุณภาพโดยการศึกษาการปรับตัวของชาวประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี เมื่อไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย ใน 2 อาชีพหลัก คือ การไปทำงานในร้านอาหารประเภทร้านต้มยำกุ้ง ฯ และ 2) การไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ ด้วยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกแรงงานชาวประมงพื้นบ้านปัตตานีที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่และในร้านอาหารที่มาเลเซีย

3.1.1 ด้านเนื้อหา

ในการศึกษานี้ เป็นการศึกษาศึกษาการปรับตัวของแรงงานชาวประมงพื้นบ้านปัตตานีที่มาเลเซีย ซึ่งขอบเขตการศึกษาในนี้แบ่งออกเป็น 2 ส่วนด้วยกัน คือ

ประเด็นแรก เป็นการศึกษารายละเอียดการทำงานใน 2 อาชีพหลักที่สมาชิกในชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี นิยมไปทำ เมื่ออพยพไปหางานทำที่ประเทศมาเลเซีย คือ 1) การไปทำงานในร้านอาหารประเภทร้านต้มยำกุ้ง ฯ และ 2) การไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่

ประเด็นที่สอง เป็นศึกษาการปรับตัวของชาวประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีเมื่อไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย ใน 2 อาชีพหลัก

3.1.2 ด้านกลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายในการศึกษานี้ คือ ชาวประมงพื้นบ้าน หมู่ที่ 2 บ้านตะโละสมิแล, หมู่ที่ 3 บ้านปาตานุดี ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง และชาวประมงพื้นบ้านหมู่ที่ 4 บ้านตันหยงเปาว์ ต.ท่ากำชำ อ.หนองจิก จ.ปัตตานี

3.1.3 ด้านพื้นที่ศึกษา

- บ้านตะโละสมิแล ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี
- พื้นที่บ้านปาตาบูดี หมู่ที่ 3 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี
- พื้นบ้านตันหยงเปาว์ หมู่ที่ 4 ต.ท่ากำชำ อ.หนองจิก จ.ปัตตานี

3.2 วิธีการศึกษา

การศึกษาในครั้งนี้คณะผู้วิจัยได้ดำเนินการศึกษาใน 3 ประเด็นหลัก ดังนี้

3.2.1 การศึกษาจากเอกสาร เป็นการทบทวนแนวคิดทฤษฎีและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องที่ผ่านมาและการรวบรวมเอกสาร รายงานการศึกษาต่างๆที่มีความเกี่ยวข้องเพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการศึกษา และการวิเคราะห์สำหรับการศึกษาในครั้งนี้

3.2.2 รวบรวมข้อมูลจากภาคสนาม โดยมี 2 วิธีคือ

(1) การสัมภาษณ์เจาะลึก โดยการสัมภาษณ์เดี่ยวและสัมภาษณ์กลุ่ม

การศึกษาข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เดี่ยวและสัมภาษณ์กลุ่มนี้ ทางโครงการวิจัยได้มุ่งเน้นกลุ่มผู้ให้ข้อมูลที่สำคัญเป็นผู้ที่ไปทำงานที่มาเลเซียใน 2 สาขาอาชีพ คือ 1) ผู้ที่ไปทำงานในร้านอาหารประเภทร้านต้มยำกุ่มๆ และ 2) ผู้ที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ โดยทางโครงการวิจัยได้ให้ความสำคัญกับการศึกษาการปรับตัวในประเด็นต่อไปนี้

- ❶ การปรับตัวเพื่อสร้างเสริมทักษะการทำงาน
- ❷ การปรับตัวในเรื่องการสื่อสาร
- ❸ การปรับตัวในเรื่องเวลาในการทำงาน
- ❹ การปรับตัวในเรื่องปัจจัย 4 ของแรงงาน
- ❺ การปรับตัวในเรื่องการสร้างความสัมพันธ์ การรวมกลุ่มและการสร้างเครือข่าย

ทีมวิจัยได้ใช้วิธีการศึกษาข้อมูลหลากหลายวิธีประกอบกัน ดังต่อไปนี้

- การศึกษาข้อมูลต่างๆที่เกี่ยวข้อง โดยวิธีการต่างๆ เช่น การสำรวจข้อเท็จจริงจากในพื้นที่ที่ศึกษา การศึกษาจากข้อมูลอินเทอร์เน็ต การทบทวนเอกสาร/งานวิจัยต่างๆที่เกี่ยวข้อง ในเรื่องข้อมูลพื้นฐานของชุมชน แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย

- **การสัมภาษณ์เดี่ยว** ทีมวิจัยได้มีการสัมภาษณ์ผู้รู้ ผู้อาวุโส ,ผู้นำชุมชน ,ชาวประมงพื้นบ้านในชุมชนที่เคยไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย



ภาพที่ 3.1: การสัมภาษณ์ชาวประมงพื้นบ้านในชุมชน

- **การสัมภาษณ์กลุ่ม**

ทีมวิจัยได้มีการศึกษาข้อมูลเชิงลึกโดยการสัมภาษณ์สมาชิกในชุมชนเป็นกลุ่มๆในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับการปรับตัวของชาวประมงพื้นบ้านในการอพยพไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่และการปรับตัวของชาวประมงพื้นบ้านในการอพยพไปทำงานในร้านอาหารที่ประเทศมาเลเซีย เพื่อร่วมกันปะติดปะต่อเรื่องราวเพื่อให้ข้อมูลมีความครบถ้วนสมบูรณ์ยิ่งขึ้น



ภาพที่ 3.2 : การสัมภาษณ์กลุ่มชาวประมงพื้นบ้านในชุมชน

(2) การศึกษาดูงานเรื่องการปรับตัวของสมาชิกชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีเมื่อไปทำงานที่ มาเลเซีย เพื่อสร้างการเรียนรู้ให้กับทีมวิจัยให้ได้เห็นและรับทราบข้อเท็จจริงถึงการปรับตัวของสมาชิก ชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี เมื่อไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย ใน 2 อาชีพหลัก คือ 1) การไปทำงานใน ร้านอาหารประเภทร้านต้มยำกุ้ง และ 2) การไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่



ภาพที่ 3.3 : การศึกษาวิถีชีวิตและการปรับตัวของแรงงานจากชุมชนประมงพื้นบ้านปัตตานีที่มาเลเซีย

3.2.3การจัดเวทีประชุมทีมวิจัย เป็นการสร้างความเข้าใจเบื้องต้นและการทำความเข้าใจร่วมกันในการ ดำเนินงานโครงการวิจัย และการวางแผนในการดำเนินโครงการวิจัย ประกอบด้วยเวทีต่างๆ ดังนี้

● การเตรียมความพร้อมของทีมวิจัย

โครงการได้มีการจัดประชุมในการเตรียมความพร้อมให้กับทีมวิจัย ชาวประมงพื้นบ้านจำนวน 38 คน จากพื้นที่เป้าหมาย ในวันที่ 17-18 พฤษภาคม 2558 ณ บ้านป่าตาดูดี ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง โดยทีมวิจัยดังกล่าว นั้น เป็นสมาชิกของชาวประมงพื้นบ้านในพื้นที่ ต.แหลมโพธิ์ และนักวิจัยที่เป็นชาวประมงพื้นบ้านจาก ต.ท่ากำชำ อ.หนองจิก จ.ปัตตานี ที่มีประสบการณ์ในการร่วมกันทำกิจกรรมต่างๆ ด้านการอนุรักษ์และฟื้นฟูทรัพยากรประมง รวมทั้งมีประสบการณ์ในการทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นมาบ้างแล้ว ในขณะที่เดียวกันก็มีสมาชิกทีมวิจัยบางส่วนที่มีประสบการณ์ในการทำกิจกรรมต่างๆ ด้านการจัดการทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งไม่มากนักเพราะเพิ่งเข้าร่วมกิจกรรม และยังไม่มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นมาก่อน แต่เป็นกลุ่มคนที่มีความตั้งใจจะศึกษาเรียนรู้เรื่องราวของชุมชนประมงพื้นบ้านผ่านกระบวนการการทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น

ทางโครงการจึงได้มีการเชิญผู้ประสานงานจากศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นอำเภอปัตตานี, ที่ปรึกษาโครงการและวิทยากรในด้านงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นในการเสริมความรู้ความเข้าใจในกระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นและการบริหารจัดการโครงการให้ประสบผลสำเร็จ

หลังจากนั้นก็ได้ร่วมวางแผนในการทำงานวิจัยในเรื่องบทบาทหน้าที่และการบริหารโครงการ เพื่อให้ทีมวิจัยทุกคนมีหน้าที่รับผิดชอบในแต่ละด้านและเพื่อให้ทีมวิจัยเข้าใจเกี่ยวกับวิธีการเก็บข้อมูล การรวบรวม การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนงานการวิจัยและการบริหารจัดการโครงการเป็นสำคัญ อีกทั้งเพื่อให้ทีมวิจัยได้เกิดการเรียนรู้ในระหว่างการทำงานวิจัย และเกิดประสบการณ์ในการบริหารจัดการโครงการเพื่อให้สามารถนำไปปรับใช้กับวิถีชีวิตได้

● การจัดเวทีชุมชน

การจัดเวทีชุมชนเป็นการทำความเข้าใจกับประชาชนในพื้นที่เป้าหมายของโครงการ และเป็นการชี้แจงให้กับคนในชุมชนทราบถึงรายละเอียดที่โครงการได้ดำเนินการทั้งหมด และขอให้ชาวบ้านช่วยกันให้ข้อมูลและร่วมสนับสนุนกิจกรรมต่างๆ อย่างเต็มที่ พร้อมทั้งเป็นการทำความเข้าใจให้กับนักวิจัยได้ทำความเข้าใจโจทย์วิจัยและดำเนินโครงการ เพื่อให้เกิดการศึกษาข้อมูลที่เป็นไปในทิศทางตามที่โครงการวิจัยกำหนดโดย

ในช่วงที่ผ่านมาได้มีการจัดกิจกรรมนี้ขึ้น 2 ครั้ง คือ

ครั้งที่ 1 วันที่ 5-6 กรกฎาคม 2558 ณ ที่ทำการสมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี มีผู้เข้าร่วม 43 คน

ครั้งที่ 2 วันที่ 19-20 ธันวาคม 2558 ณ ที่ทำการสมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี มีผู้เข้าร่วม 76 คน



ภาพที่ 3.4: การจัดเวทีชุมชน

3.2.4 การจัดเวทีเชิงปฏิบัติการ เพื่อประชุมทีมวิจัย,ชาวบ้านในชุมชนและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการดำเนินโครงการวิจัย ซึ่งมีวัตถุประสงค์หลักในการจัดเวทีเชิงปฏิบัติการแต่ละเวที ดังนี้

- การจัดเวทีผู้รู้เล่าเรื่อง

เป็นการจัดเวทีโดยเชิญผู้รู้หรือผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซีย และทำงานในร้านอาหารมาเล่าเรื่องราวประสบการณ์ของตนเองหรือที่เคยได้รับรู้ให้กับทีมวิจัยและผู้สนใจ

ได้ร่วมรับฟัง ชักถาม แลกเปลี่ยน เกี่ยวกับการดำรงชีวิตประจำวันและการทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ รวมทั้งกระบวนการในการปรับตัวทั้งในด้านการใช้ชีวิตประจำวันและการสร้างเสริมทักษะของตนเอง เมื่อต้องไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซีย

มีการจัดกิจกรรมขึ้น 2 ครั้ง ประกอบด้วย

ครั้งที่ 1 เป็นการจัดเวทีในการบอกเล่าเรื่องราวเกี่ยวกับการทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่ มาเลเซีย จัดขึ้นในวันที่ 7-8 พฤศจิกายน 2558 ณ บ้านตะโละสมิแล ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี มีผู้เข้าร่วม จำนวน 47 คน



ภาพที่ 3.5: กลุ่มชาวประมงพื้นบ้านในชุมชนได้บอกเล่าประสบการณ์ที่ได้รับจากการทำงานที่มาเลเซีย

ครั้งที่ 2 เป็นการจัดเวทีในการบอกเล่าเรื่องราวเกี่ยวกับการทำงานในร้านอาหารที่มาเลเซีย จัดขึ้นในวันที่ 16-17 มกราคม 2559 ณ ที่ทำการสมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี มีผู้เข้าร่วม จำนวน 50 คน



ภาพที่ 3.6 : การจัดเวทีผู้รู้เล่าเรื่องเกี่ยวกับการทำงานในร้านอาหารที่มาเลเซีย

• การจัดเวทีสังเคราะห์ “การปรับตัวของสมาชิกชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี เมื่อไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย”

กิจกรรมนี้จัดขึ้นในวันที่ 5-6 มีนาคม 2559 ณ บ้านปาตาบูดี ม.3 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี มีผู้เข้าร่วมประกอบด้วย ผู้รู้ที่เป็นผู้อาวุโส, ผู้นำชุมชน ,สมาชิกในชุมชนประมงพื้นบ้านทั้งหญิงและชายทั้ง

วัยหนุ่มสาวและวัยทำงานที่มีประสบการณ์เกี่ยวข้องกับประเด็นเรื่องการปรับตัวเมื่ออพยพไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย การจัดกิจกรรมจะเป็นการร่วมพูดคุย เพื่อสรุปและรวบรวมข้อมูลแล้วนำไปสู่การสังเคราะห์ความรู้เพื่อการสร้างความรู้ให้ชุมชนเกิดการนำไปปรับใช้ โดยทีมวิจัยได้มีการประสานทีมที่ปรึกษาโครงการและนักวิชาการที่มีความเข้าใจในกระบวนการวิจัยเพื่อท้องถิ่นและสามารถช่วยยกระดับจากข้อเท็จจริงต่างๆในพื้นที่เป็นองค์ความรู้หรือมีโน้ตส์ เพื่อนำไปสู่การผลักดันแนวทาง มาตรการ หรือระบบ และกลไกที่จะเกิดประโยชน์สูงสุดต่อการอพยพไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย ของประชาชนในจังหวัดชายแดนภาคใต้ ได้ในท้ายที่สุด



ภาพที่ 3.7 : การจัดเวทีสังเคราะห์ความรู้ เรื่องการปรับตัวของสมาชิกชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี เมื่อไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย”

3.2.5 การจัดเวทีสรุปผลและอภิปรายผล เป็นการติดตามผลการศึกษาข้อมูลในกระบวนการวิจัยทั้งหมด และนำไปสู่การวิเคราะห์ข้อมูล และการวางแผนการดำเนินงานรวมทั้งร่วมกันแก้ไขปัญหาลุप्तสรคที่เกิดขึ้นในการทำงาน จำนวน 2 เวที ประกอบด้วย

- **การจัดประชุมสรุปผลการปฏิบัติการในระหว่างการวิจัย** เป็นการติดตามผลการศึกษาข้อมูล และการปฏิบัติการวิจัยทั้งหมด เพื่อวิเคราะห์ข้อมูลและสรุปผลที่เกิดขึ้นจากที่ได้ดำเนินโครงการมาระยะหนึ่งแล้ว รวมทั้งเป็นการวางแผนการดำเนินงานและร่วมกันแก้ไขปัญหาลุप्तสรคที่เกิดขึ้นในการทำงาน ปัจจุบัน มีการจัดเวทีประชุมขึ้น ในวันที่ 2 เมษายน 2559 ณ ที่ทำการสมาคมชาวประมง พื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

• การจัดเวทีอภิปรายผลงานวิจัย จัดขึ้น จำนวน 2 วัน คือ วันที่ 23 – 24 เมษายน 2559 ณ ที่ทำการสมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี เป็นการนำเสนอผลงานวิจัยสู่สาธารณชน รวมทั้งผลักดันให้ผลการวิจัยเกิดการขยายผลต่อไป



ภาพที่ 3.8: การจัดเวทีอภิปรายผลการวิจัย โดยมีผู้เข้าร่วมประกอบด้วย ทีมวิจัย ชาวประมงพื้นบ้าน กลุ่มสตรีและผู้อาวุโสในชุมชน

3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ แนวการสัมภาษณ์เจาะลึกเพื่อเป็นแนวทางการสนทนาหรือเพื่อการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก โดยมีทั้งหมด 4 ประเด็น ประกอบด้วย 1) ข้อมูลพื้นฐานของผู้ให้ข้อมูลที่สำคัญ 2) รายละเอียดของการทำงานในร้านอาหารประเภทร้านดื่มยาสูบ ฯ และ การทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ และ 3) การปรับตัวของสมาชิกในชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี เมื่อไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย

3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล แบ่งเป็น 2 ระดับ คือ

3.4.1 การวิเคราะห์ข้อมูลโดยทีมวิจัย

ในช่วงของการศึกษาข้อมูลด้วยวิธีการศึกษาข้อมูลต่างๆตามแผนงาน ทีมวิจัยได้ร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูล โดยพิจารณาว่าข้อมูลที่รวบรวมได้ในประเด็นต่าง ๆ นั้นพอเพียงหรือไม่ ต้องรวบรวมข้อมูลอะไรเพิ่มเติมอีก ข้อมูลต่างๆควรจะเชื่อมโยงกันอย่างไร และมีความหมายอย่างไร ทั้งนี้เพื่อตอบคำถามการวิจัยให้ชัดเจนที่สุด ในการวิเคราะห์ข้อมูลดังกล่าวหากช่วงใดมีข้อมูลสำคัญหรือข้อมูลมีความซับซ้อนมากก็จะเชิญผู้ประสานงานจากศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นอำเภอปัตตานีเข้าร่วมด้วย

ในช่วงของการปฏิบัติการกิจกรรมต่างๆ ทางทีมวิจัยได้ร่วมกันวิเคราะห์ถอดบทเรียนจากการดำเนินกิจกรรมทุกกิจกรรม เพื่อให้เห็นจุดแข็งและจุดอ่อนของการดำเนินงาน รวมทั้งเงื่อนไขที่ทำให้เกิดผลลักษณะดังกล่าว เพื่อปรับการดำเนินโครงการให้ได้ผลมากที่สุด และเพื่อเป็นความรู้สำหรับผู้สนใจทั่วไป

3.4.2 การวิเคราะห์ข้อมูลโดยการมีส่วนร่วม

ทีมวิจัยได้เปิดโอกาสให้ชาวบ้านและผู้เกี่ยวข้องอื่นๆ เช่น ภาควิชาการ เข้ามามีส่วนร่วมในการวิเคราะห์ข้อมูลด้วย เพื่อให้ได้ความหมายของข้อมูลที่ชัดเจนมากที่สุด และทำให้ทุกคนรู้สึกเป็นเจ้าของเรื่องราวที่ศึกษาได้ โดยในทางแรกจะใช้เวทีชุมชนที่จัดอยู่แล้วทั้งหมด 3 ครั้งให้ชาวบ้านร่วมวิเคราะห์ข้อมูลในแต่ละช่วงของกิจกรรมที่ทีมวิจัยรายงานข้อมูลให้ที่ประชุมทราบ ในอีกทางหนึ่ง ทีมวิจัยได้จัดเวทีเฉพาะสำหรับการวิเคราะห์ข้อมูลแบบมีส่วนร่วมขึ้นเพื่อให้ชาวบ้านและผู้เกี่ยวข้องมาช่วยกันถอดบทเรียนและร่วมเรียนรู้สิ่งที่ได้จากการจัดกิจกรรมสำคัญต่างๆ

บทที่ 4

บริบทของพื้นที่และวิถีของแรงงานจากชุมชนประมงพื้นบ้านปัตตานีที่มาเลเซีย

การศึกษาวิจัย เรื่อง การปรับตัวของแรงงานชาวประมงพื้นบ้านปัตตานีที่มาเลเซียกรณีศึกษาชุมชนชาวประมงพื้นบ้านบางแห่งในจังหวัดปัตตานี มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อ (1) ศึกษาถึงรายละเอียดการทำงานใน 2 อาชีพหลักที่สมาชิกในชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี นิยมไปทำเมื่ออพยพไปหางานทำที่ประเทศมาเลเซีย และ (2) เพื่อศึกษาถึงการปรับตัวของชาวประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีเมื่อไปทำงานที่ประเทศมาเลเซียใน 2 อาชีพหลัก ในบทที่ 4 ผู้วิจัยได้สรุปเนื้อหา 2 ประเด็น ดังนี้

4.1 บริบทพื้นที่ที่ศึกษา

4.2 วิถีของแรงงานจากชุมชนประมงพื้นบ้านปัตตานีที่มาเลเซีย

โดยมีเนื้อหารายละเอียด ดังต่อไปนี้

4.1 บริบทพื้นที่ที่ศึกษา

ตารางที่ 4.1 : ตารางแสดงพื้นที่เป้าหมายในการดำเนินโครงการ

ที่	หมู่บ้าน	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด	จำนวนครัวเรือน	จำนวนประชากร(คน)
1	ตันหยงเปาว์	4	ท่ากำชำ	หนองจิก	ปัตตานี	283	2,110
2	ตะโละสมิแล	2	แหลมโพธิ์	ยะหริ่ง	ปัตตานี	102	665
3	ปาตานุดี	3	แหลมโพธิ์	ยะหริ่ง	ปัตตานี	333	2,289

ที่มา : สำนักงานประมงจังหวัดปัตตานี



แผนที่ที่ 4.1 : แผนที่จังหวัดปัตตานี

4.1.1 ข้อมูลพื้นฐานของชุมชนประมงพื้นบ้าน

จากการศึกษาข้อมูลพื้นฐานของพื้นที่เป้าหมายในชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี สามารถนำเสนอในด้านต่างๆที่มีลักษณะเฉพาะของแต่ละหมู่บ้าน เช่น ประวัติหมู่บ้าน, สภาพทั่วไปของหมู่บ้าน, อาณาเขตติดต่อ ซึ่งสามารถสรุปได้ดังนี้

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

(1.1) ประวัติชุมชน

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

หมู่บ้านตันหยงเปาว์ มาจากคำว่า “ตันหยง” ซึ่งแปลว่าแหลมและคำว่า “เปาว์” ซึ่งแปลว่า มะม่วง ตันหยงเปาว์ จึงมีความหมายว่า “แหลมมะม่วง” ที่มาของชื่อหมู่บ้านแห่งนี้ได้รับการบอกเล่าว่า

ในอดีตหมู่บ้านแห่งนี้มีต้นมะม่วงใหญ่อยู่เป็นจำนวนมากอยู่บนแหลมแห่งนี้ ต่อมาจึงกลายเป็นเรียกชื่อหมู่บ้านนี้ว่า “บ้านต้นหยงเปาว์”

(1.2) สภาพทั่วไป

หมู่บ้านต้นหยงเปาว์ตั้งอยู่ในพื้นที่ ตำบลท่ากำชำ อำเภอนongจิก จังหวัดปัตตานี ตั้งอยู่บนที่ราบชายฝั่งของอ่าวปัตตานี มีอาณาเขตติดต่อกับ

ทิศเหนือ ติดต่อกับอ่าวปัตตานี

ทิศใต้ ติดต่อกับพื้นที่ป่าชายเลนซึ่งเป็นป่าอนุรักษ์ มีแนวคลองต้นหยงเปาว์คั่นระหว่างหมู่บ้านและป่าชายเลน

ทิศตะวันออก ติดต่อกับหมู่บ้านแคนา ตำบลบางเขา อำเภอนongจิก

ทิศตะวันตก ติดต่อกับหมู่บ้านบางราพา ตำบลท่ากำชำ อำเภอนongจิก

สภาพทั่วไปของพื้นที่ในหมู่บ้าน ทางด้านทิศตะวันออกจะเป็นพื้นที่ว่างเปล่าและสวนมะพร้าว ทางด้านทิศเหนือเป็นหาดทราย สวนมะพร้าว พื้นที่ว่างเปล่าและพื้นที่นาทุ่ง ทางด้านตะวันตกเป็นพื้นที่นาทุ่งและพื้นที่ป่าปลูก ส่วนทางด้านทิศใต้เป็นที่ตั้งชุมชน(สุวิมล พิริชนาลัย, 2546: 76-77)

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

(2.1) ประวัติหมู่บ้าน

บ้านตะโละสะมิแล หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมโพธิ์ อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานีหมู่บ้านนี้เพิ่งแยกออกมาจากบ้านนูดิ (หมู่ที่ 1) ในปัจจุบัน เมื่อปี พ.ศ.2524 เมื่อแยกหมู่บ้านแล้วได้ตั้งชื่อบ้านตามที่ได้สืบต่อกันถึงประวัติหมู่บ้านว่า เดิมที่ชุมชนนี้ เป็นชายฝั่งทะเลที่มีสัตว์ทะเลชุกชุมมาก โดยเฉพาะปลาฉลามทะเลมีมากมายทำให้ราษฎรชุมชนนี้ ทำมาหากินอย่างอุดมสมบูรณ์ เมื่อมีการแบ่งหมู่บ้านอาศัย ได้ตั้งชื่อหมู่บ้านตามที่เล่าต่อกันมาคือบ้านตะ โละสะมิแล หรือชาวบ้านเรียกว่า อ่าวปลาฉลาม (คำว่าตะ โละ แปลว่าอ่าว) จัดตั้ง ปี พ.ศ.2524 จัดตั้ง/แยกมาจากบ้านนูดิ หมู่ที่ 1 ตำบลแหลมโพธิ์ อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี

(2.2) สภาพทั่วไป

บ้านตะโละสะมิแล หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมโพธิ์ อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี อยู่ห่างจากที่ว่าการอำเภอยะหริ่งประมาณ 18 กิโลเมตร ที่ตั้งของหมู่บ้านเป็นแหลมยื่นออกไปในอ่าวไทย เลียบตรงข้าม

ชายฝั่งปัตตานี ประมาณ 30 กิโลเมตร มีทะเลล้อมรอบทั้งสองด้านและมีเนื้อที่ทั้งหมด 983 ไร่ พื้นที่ทำการเกษตร 15 ไร่

(2.3) อาณาเขต

ทิศเหนือ จด บ้าน อ่าวไทย

ทิศใต้ จด บ้าน อ่าวบางปู (ทะเลใน)

ทิศตะวันออก จด บ้าน คาโต๊ะ หมู่ที่ 4 ตำบลแหลมโพธิ์

ทิศตะวันตก จด บ้าน กำปงบูดี, ปาตาบูดี หมู่ที่ 1, 3 ตำบลแหลมโพธิ์

(3) ข้อมูลพื้นฐานบ้านปาตาบูดี ม.3 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี

(3.1) ประวัติหมู่บ้าน

ปาตาบูดี เป็นชื่อหมู่บ้านชาวประมงพื้นบ้านแห่งหนึ่ง ตั้งอยู่บริเวณปลายแหลมดาซี ในเขตตำบลแหลมโพธิ์ อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี ปาตาบูดี เป็นภาษามลายูท้องถิ่น โดยคำว่า “ปาตา” แปลว่า ชายหาด และคำว่า “บูดี” แปลว่า ดันโพธิ์ทะเล ปาตาบูดีจึงมีความหมายถึงชายหาดที่มีต้นโพธิ์ทะเล ซึ่งในอดีตนั้นบริเวณพื้นที่ดังกล่าวมีต้นโพธิ์ทะเลอยู่เป็นจำนวนมาก

หมู่บ้านนี้แยกออกมาจากบ้านบูดี (หมู่ที่ 1 ในปัจจุบัน) เมื่อ พ.ศ.2526 เมื่อแยกแล้ว ตั้งชื่อหมู่บ้านตามลักษณะภูมิประเทศ ที่ปรากฏ คือ มีลักษณะเป็นแหลมยื่นออกไปในทะเลและที่ปลายแหลมมีต้นโพธิ์ต้นใหญ่ขึ้นอยู่ ตอนที่หมู่บ้านเดิมก็ชื่อว่า บ้านบูดี ซึ่งมาจากคำติดปากที่ชาวบ้านเรียก เพราะคำว่าบูดี แปลว่าต้นโพธิ์ เมื่อแยกหมู่บ้านออกมาจึงยังคงใช้ชื่อตามความหมาย (ดอเลาะ สะอะ, 2554: 1)

(3.2) สภาพทั่วไป

ที่ตั้งของหมู่บ้านเป็นแหลมยื่นออกไปในอ่าวไทย เลียบตรงข้ามชายฝั่งปัตตานี ประมาณ 30 กิโลเมตร มีทะเลล้อมรอบทั้งสองด้าน บ้านปาตาบูดี มีทะเลล้อมรอบ โดยทั่วไปจะมี 2 ฤดู คือ ฤดูร้อนและฤดูฝน และมีเนื้อที่ทั้งหมด 3,425 ไร่

(3.3) อาณาเขต

ทิศเหนือ จด อ่าวไทย

ทิศใต้ จด บ้านกำปงบูดี หมู่ที่ 1 ตำบลแหลมโพธิ์

ทิศตะวันออก จด บ้านตะโละสะมิแล หมู่ที่ 2 ตำบลตะโละกาโปร์

ทิศตะวันตก จด บ้านกำปงบูดีและอ่าวไทย หมู่ที่ 1 ตำบลแหลมโพธิ์

4.1.2 ข้อมูลที่เป็นลักษณะร่วมของชุมชนทั้ง 3 ชุมชน

เนื่องจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีทั้ง 3 ชุมชนดังกล่าว ตั้งอยู่ในพื้นที่ จ.ปัตตานี มีลักษณะพื้นที่ทางกายภาพอยู่ติดกับทะเล ทำให้ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำการประมงแบบพื้นบ้านเป็นหลัก มีการใช้ภูมิปัญญาชุมชนในการดำเนินชีวิตและประกอบอาชีพ ทำให้วิถีชีวิตและการปฏิบัติมีความคล้ายคลึงกันในด้านต่างๆ คือ

(1) อาชีพ

ชุมชนในพื้นที่เป้าหมายเป็นชุมชนที่มีลักษณะพื้นที่ทางกายภาพอยู่ติดกับทะเล ทำให้ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำการประมงแบบพื้นบ้านเป็นหลัก

ชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี แบ่งเป็น 3 กลุ่ม คือ

(1) ชาวประมงพื้นบ้านที่ไม่มีเรือและเครื่องยนต์ ชาวประมงพื้นบ้านกลุ่มนี้จะใช้ภูมิปัญญาและทักษะความสามารถพิเศษเฉพาะบุคคลในการจับสัตว์น้ำและพืชพรรณที่อยู่ในอ่าวและป่าชายเลน เช่น การงมหอยด้วยมือเปล่า จับกุ้งด้วยมือเปล่า หาสาหร่ายผมนางในอ่าวปัตตานี ใช้แหกุ้งจับกุ้งตามแนวลำคลองและริมฝั่งทะเล หาหอยเลียบตามชายฝั่งทะเล เป็นต้น



ภาพที่ 4.1 : ชาวประมงพื้นบ้านที่มีอาชีพงมหอยในอ่าวปัตตานี

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี ,2558.

(2) ชาวประมงพื้นบ้านที่มีเรือแต่ไม่มีเครื่องยนต์ เรือที่ใช้มักเป็นเรือพาย เรือแจว หากินในอ่าว ในลำคลองตามป่าชายเลน ใช้เครื่องมือประมงแบบง่ายๆ เลือกจับสัตว์น้ำที่โตได้ขนาด ตามฤดูกาล ใช้ปริมาณเครื่องมือประมงไม่มากนักในการจับสัตว์น้ำ เช่น ลอบปลาเก๋า แหปลากระบอก แร้วปูดำ



ภาพที่ 4.2 : ชาวประมงพื้นบ้านประเภทที่มีเรือแต่ไม่มีเครื่องยนต์

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี ,2558.

(3) ชาวประมงพื้นบ้านที่มีเรือและเครื่องยนต์ เรือที่ใช้จะมีขนาดความยาวตั้งแต่ 5-12 เมตร ใช้เครื่องยนต์มีกำลังไม่เกิน 150 แรงม้า ใช้เครื่องมือจับสัตว์น้ำตามฤดูกาล จับสัตว์น้ำที่โตได้ขนาด ไม่ใช่เครื่องมือที่ทำลายล้าง (เป็นกลุ่มชาวประมงพื้นบ้านที่มีจำนวนมากที่สุดในจังหวัดปัตตานี)



ภาพที่ 4.3: ชาวประมงพื้นบ้านที่มีเรือและเครื่องยนต์

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558.

เรือประมง แบ่งได้เป็น 3 ประเภท

(1) เรือใช้เครื่องยนต์แบบหางยาวขนาดกลาง

เรือมีขนาดความยาวประมาณ 8-12 เมตร ส่วนที่กว้างที่สุดของเรือประมาณ 1.5 เมตร เป็นเรือที่มีขนาดใหญ่กว่าเรือประเภทอื่นๆ ที่มีใช้ในอ่าวปัตตานี และบริเวณใกล้เคียง ใช้เครื่องยนต์ประกอบเรือขนาดกำลัง 10-15 แรงม้า วางตั้งลงไปบริเวณท้ายเรือ การบังคับทิศทางจะบังคับโดยตรงจากหางเสือและใบพัด เรือประเภทนี้ใช้ประกอบเครื่องมือที่ห่างออกไปจากชายฝั่งหรือใช้ประกอบอาชีพประมงในอ่าวไทย

(2) เรือใช้เครื่องยนต์แบบหางยาวขนาดเล็ก

เป็นเรือที่มีจำนวนและการใช้งานกันมากที่สุดในอ่าวปัตตานีเนื่องจากมีขนาดไม่ใหญ่มากนัก ประหยัดน้ำมัน และมีความคล่องตัวในการใช้งาน เหมาะแก่การใช้ประกอบเครื่องมือประมงจัดสัตว์น้ำบริเวณในอ่าว ชายฝั่ง และในลำคลองสายใหญ่ๆ เรือมีความยาวทั้งลำประมาณ 7-10 เมตร ใช้เครื่องยนต์จัดวางไว้บริเวณท้ายเรือเช่นกัน แต่กำลังของเครื่องยนต์จะต่ำกว่าเรือที่ใช้เครื่องยนต์แบบหางยาวขนาดกลาง คือเครื่องยนต์จะมีขนาดกำลังประมาณ 6-9 แรงม้า เรือประเภทนี้มีใช้ประกอบการในทุหมู่บ้าน ส่วนใหญ่ชาวประมงใช้ประกอบเครื่องมือประมงชนิดต่างๆ เช่น อวนลอยกุ้ง อวนลอยปลากระบอก อวนลอยปลาทราย ไซปลาเก๋า อวนลอยปลาทุ และเบ็ดราว เป็นต้น



ภาพที่ 4.4 : ภาพเรือประมงที่ใช้เครื่องยนต์แบบหางยาวขนาดเล็ก

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558.

(3) เรือพายหรือเรือแจว



ภาพที่ 4.5 : ภาพเรือพาย

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558.

มีลักษณะเรือคล้ายกับเรือใช้เครื่องยนต์แบบหางยาวขนาดเล็ก แต่มีขนาดเล็กกว่าเรือหางยาวขนาดเล็ก และไม่มีเครื่องยนต์ประกอบการขับเคลื่อนแต่จะใช้การพายหรือแจวแทน ความยาวของเรือประเภทนี้ประมาณ 4-6 เมตร ส่วนใหญ่ชาวประมงใช้เรือชนิดนี้จับสัตว์น้ำบริเวณชายฝั่งน้ำตื้นและในลำคลองที่อยู่ใกล้กับหมู่บ้าน มีมากในหมู่บ้านต่างๆ เป็นต้นบริเวณกันอ่าวปัตตานี และในแม่น้ำยะหริ่ง เช่น บ้านบางปู กำปงบูดี และบ้านดาโต๊ะ ชาวประมงนิยมใช้เรือพายและเรือแจวประกอบเครื่องมือประมงชนิดต่างๆ เช่น แร้วปูดำ แห ฉมวกเบ็ดตกปลา อวนลอยกุ้ง และอวนลอยปลากระบอก เป็นต้น

เครื่องมือประมง

ในส่วนของเครื่องมือประมงนั้น ส่วนใหญ่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน เป็นเครื่องมือประมงพื้นบ้านซึ่งมีลักษณะเด่น คือ

- ลักษณะของตาอวนที่มีขนาดใหญ่เพียงพอที่สัตว์น้ำขนาดเล็กสามารถหลุดรอดไปได้และมีโอกาสเจริญเติบโตจนเป็นตัวเต็มวัยก่อน
- เครื่องมือประมงที่ชาวประมงพื้นบ้านใช้จะหมุนเวียนไปตามฤดูกาล เช่น เมื่อหมดช่วงฤดูกุ้งก็จะหมุนเวียนไปทำอวนปู ซึ่งจะทำให้สัตว์น้ำประเภทกุ้งได้มีโอกาสฟื้นตัว เพาะฟักตัวเองได้

- การเข้าถึงทรัพยากรสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้านขึ้นอยู่กับเงื่อนไขทางธรรมชาติ เช่น คลื่นลม กระแสน้ำ ฯลฯ เพื่อให้ท้องทะเลได้มีโอกาสฟื้นตัวและผลิตสัตว์น้ำขึ้นทดแทนสัตว์น้ำที่ถูกจับไปได้

เครื่องมือประมงพื้นบ้าน ประกอบด้วย

- **อวนลอยกุ้ง** ภาษามลายูเรียกว่า *ปูกะอูแด* เป็นเครื่องมือประมงที่ได้รับความนิยมในการใช้มากที่สุดของชุมชนทั้งชุมชนที่อยู่ในอ่าวปัตตานีและชุมชนที่อยู่ฝั่งอ่าวไทย ทรัพยากรหลักที่จับได้ คือ กุ้งแชบ๊วย ลักษณะการวางอวนจะปล่อยให้ลอยตามกระแสน้ำพัดเคลื่อนไปข้างหน้าเพื่อให้สัตว์น้ำติดอวนก่อนจะทำการกู้อวนขึ้นมา



ภาพที่ 4.6 : อวนลอยกุ้ง

ภาพโดย : สมาคมชาวประมง
พื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2556

- **อวนจมปู** ภาษามลายูเรียกว่า *ปูกะกือแด* อวนชนิดนี้จะใช้กับเรือประมงขนาดเล็กที่มีความยาวประมาณ 5-6 เมตร ชาวบ้านจะออกไปทำการวางอวนในช่วงเวลาประมาณ 10.00-13.00 น. ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับลักษณะของกระแสน้ำและกระแสนลม เริ่มจากวางอวนโดยปักหลักในบริเวณนั้น แล้วปล่อยให้ลอยตามลักษณะของน้ำ ก่อนที่จะวางอวนลงไปจนวันรุ่งขึ้นชาวบ้านจะไปกู้อวนและกลับมาหมู่บ้านเพื่อทำการปลดปูและสัตว์น้ำอื่นๆ ซึ่งในขั้นตอนนี้จะมีการใช้แรงงานแม่บ้านและลูกหลานหรือเพื่อนบ้านมาช่วยกัน หมู่บ้านที่นิยมใช้เครื่องมือนี้ คือ บ้านตันหยงเปาว์ ต.ท่ากำชำ อ.หนองจิก



ภาพที่ 4.7 : อวนจมปู

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้าน จังหวัดปัตตานี, 2558

● **อวนปลา** ประกอบด้วยอวนปลากระบอกและปลาทราย อวนปลากระบอกจะนิยมวางในอ่าวปัตตานี บริเวณบ้านตะโละสมิแล เพราะบริเวณดังกล่าวเป็นดินโคลนและเป็นแหล่งอาหารที่สมบูรณ์ ปลากระบอกจะกินกุ้งเคย ตะไคร่น้ำ แพลงตอนเป็นอาหารและปลาชนิดนี้จะชอบอยู่กันเป็นฝูง ส่วนอวนปลาทรายจะวางในทะเลนอก บริเวณริมฝั่งบ้านปาตานุติ เพราะปลาทรายจะชอบอาศัยในบริเวณสันดอนทรายใต้น้ำ



ภาพที่ 4.8 : อวนปลากระบอกและอวนปลาทราย

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2557

- **เครื่องมือแห** เรียกว่า *ยาลอ* ในภาษามลายู เป็นเครื่องมือประมงชนิดหนึ่งที่ใช้งานกัน โดยแหจะเป็นเครื่องมือเสริมในหลายครอบครัว เนื่องจากราคาถูกและสามารถนำมาทำประมงในทุกพื้นที่ได้ ยกเว้นบริเวณที่มีเศษไม้หรือเศษสวะอื่นๆ เพราะแหอาจเสียหายได้ แหเป็นเครื่องประมงที่ไม่มีความซับซ้อนมากนัก ชาวบ้านเพียงนำแหติดตัวไปยังบริเวณที่มีสัตว์น้ำชุกชุมก่อนที่จะทำการเหวี่ยงแหลงไปในบริเวณที่ต้องการ แล้วดึงขึ้นปลดสัตว์น้ำที่จับได้ แต่สำหรับการจับปลากระบอก ชาวบ้านจะสังเกตฝูงปลาก่อนที่จะทำการเหวี่ยงแหแต่ละครั้ง (มูหามะสุกรี มะสะนิง, 2554: 18-20)



ภาพที่ 4.9 : ภาพการทอดแห

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2546.

- **ลอบปู** หรือภาษามลายูท้องถิ่นเรียกว่า “ปีโตกือเต” เป็นเครื่องมือที่ใช้ดักจับสัตว์น้ำ ต้องใช้เหยื่อล่อ มีลักษณะเป็นโครงรูปทรงต่างๆ ใช้วัสดุหุ้มโดยรอบ มีประตูเป็นช่องให้สัตว์น้ำเข้าภายใน ตำแหน่งลอบจะวางเป็นแถว เวลาวางลอบจะวางในช่วงเช้ามืด และปล่อยทิ้งไว้ประมาณ 4 ชั่วโมง จึงกู้และเก็บลอบ สัตว์น้ำที่จับได้จะเป็น ปูม้า และปูทะเล ปัจจุบันชาวบ้านนิยมใช้เครื่องมือลอบแทนการทำอวนจมนปูในบริเวณอ่าวปัตตานีและแถวลำคลอง ปาชายเลน พบเห็นการใช้เครื่องมือนี้มากที่สุดในลุ่มบริเวณอ่าวปัตตานี

ภาพที่ 4.10 : ภาพลอบปู

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้าน
จังหวัดปัตตานี, 2558.



(2) ความเชื่อและการนับถือศาสนา

ชาวประมงพื้นบ้านส่วนใหญ่ นับถือศาสนาอิสลาม มีระบบคุณค่าและความเชื่อในการจัดการทรัพยากรทางทะเลซึ่งเป็นทรัพยากรส่วนร่วมที่ใช้ร่วมกัน ที่มีพื้นฐานความเชื่อทางศาสนา ความเคารพต่อส่วนร่วม เคารพต่อเพื่อนมนุษย์ และใช้ทรัพยากรเพื่อการยังชีพอย่างยั่งยืน โดยชุมชนเป็นแหล่งในการเผยแพร่ วิถีชีวิตการเป็นชาวประมงที่ดี โดยการยึดหลักคำสอนตามศาสนามาใช้ในการประกอบอาชีพโดยการไม่เบียดเบียนกัน มีการพึ่งพาอาศัยกัน

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

“อัลลอฮ์ (พระเจ้าผู้เป็นเจ้า) ทรงบันดาลทุกสิ่งบนผืนแผ่นดินและมีความเชื่อกันว่า สรรพสิ่ง ที่อัลลอฮ์ประทานให้ ล้วนแล้วแต่เพื่อคุณประโยชน์แก่มนุษย์ทั้งสิ้น อัลลอฮ์ยังประทานสติปัญญาและกำลังความสามารถให้แก่มนุษย์ มนุษย์ต้องทำงานเพื่อให้ได้ทรัพย์สินทั้งหลาย และต้องรับผิดชอบในกิจการต่างๆ ของเขา ทั้งต่ออัลลอฮ์ และต่อเพื่อนมนุษย์ด้วยกัน”

คำสอนที่ว่า “ทรัพยากรในโลกนี้เป็นขององค์อัลลอฮ์ การนำทรัพยากร ดังกล่าวมาใช้จะต้องใช้อย่างคุ้มค่า และไม่ทำให้ผู้อื่นเดือดร้อน” ซึ่งเจตนาของคำสอนดังกล่าวก็ต้องการให้มีการใช้ทรัพยากรทุกอย่างที่มีบนโลก ทั้งทรัพยากรบนบกและในท้องทะเลอย่างคุ้มค่า ไม่ทิ้งขว้าง รวมทั้งการใช้ทรัพยากรดังกล่าวจะต้องไม่ทำให้ผู้อื่นเดือดร้อนอีกด้วย ซึ่งหลักคำสอนนี้ผู้นำทางศาสนาในชุมชน จะเป็นผู้ถ่ายทอดคำสอนดังกล่าวไปยังสมาชิกในชุมชน และนำไปสู่การอธิบายกรณีการทำการประมงอวนรุน ซึ่งเป็นปัญหาหลักของชุมชนว่า ผู้ทำการประมงอวนรุนเป็น ผู้ทำผิดตามหลักศาสนา หรือเป็นคนบาป ในทางศาสนาอิสลามนั่นเอง ทั้งนี้เพราะเครื่องมือประมงอวนรุนจะมีการกวาดต้อนเอาสัตว์น้ำทุกประเภทและทุกขนาดไปด้วยการใช้เครื่องมือประมงที่มีเทคโนโลยีสูงเข้ามาช่วย ซึ่งทรัพยากรที่กวาดต้อนไปนี้บางประเภทยังเป็นเพียงลูกสัตว์น้ำวัยอ่อนที่ยังไม่มีโอกาสเจริญเติบโต ซึ่งเมื่อจับสัตว์น้ำเหล่านี้ไปแล้วก็นำไปขายอย่างไม่มีราคา ในส่วนของชาวประมงพื้นบ้านในชุมชนมองว่าหากปล่อยให้สัตว์น้ำวัยอ่อนเหล่านี้เจริญเติบโตต่อไปได้ ก็จะเป็นการเพิ่มมูลค่าของสัตว์น้ำได้ รวมทั้งเป็นการเปิดโอกาสให้สัตว์น้ำเหล่านี้ได้ขยายพันธุ์ต่อไปด้วย

หลักคำสอนดังกล่าวได้ถูกถ่ายทอดมาจากคนรุ่นแล้วรุ่นเล่า มาจนถึงปัจจุบันนี้และเป็นหลักคำสอนที่ส่งผลให้สมาชิกในชุมชนนี้ไม่มีการใช้เครื่องมือประมงแบบอวนรุนอีกเลยในปัจจุบัน ทั้งๆที่ใน

อดีตเคยมีสมาชิกในชุมชนใช้เครื่องมืออวนรุนประมาณ 9 ราย แต่ได้มีมาตรการทางสังคมเข้ามาควบคุม แทรกแซงจนต้องเปลี่ยนไปใช้เครื่องมือประเภทอื่นในที่สุด

หลักการจ่ายชะกาด ชะกาดในที่นี้คือบทบัญญัติหนึ่งของบุคคลที่นับถือศาสนาอิสลามจะต้องปฏิบัติตาม คือ เงินบริจาคของผู้ที่มีรายได้ถึงเกณฑ์ที่ตั้งไว้ จะต้องนำเงินส่วนหนึ่งไปบริจาค เพื่อช่วยเหลือผู้คนที่เป็ยผู้ยากไร้ ผู้ทำนุบำรุงศาสนา เด็กกำพร้า ผู้เป็ยหนี้สินอันเกิดจากการเผยแพร่ศาสนา ผู้รับศาสนา ผู้ทำสงครามศาสนาและผู้พลัดถิ่น ซึ่งหลักคำสอนดังกล่าวมีอิทธิพลให้ชาวประมงพื้นบ้านในชุมชน ไม่มุ่งสะสมทรัพย์สินมากนักหรือหากสะสมก็จะรู้จักแบ่งปันให้กับผู้อื่นที่มีความเดือนร้อน เป็นการขัดเกล่าที่ทำให้สมาชิกรู้จัก “การให้” กับบุคคลอื่นๆ เช่น หากมีสมาชิกในชุมชนออกไปทำการประมงในทะเลแล้วสามารถจับสัตว์น้ำได้เป็นจำนวนมาก ในขณะที่สมาชิกคนอื่นๆ ไม่สามารถจับสัตว์น้ำได้เลยในวันเดียวกันนั้น เมื่อกลับมาสู่ชุมชนมีการพูดคุยบอกเล่า แลกเปลี่ยนกัน สมาชิกที่สามารถจับสัตว์น้ำได้ก็จะยินดีบอกแหล่งของทรัพยากรว่าตนเองไปจับสัตว์น้ำมาจากบริเวณใด มีการใช้เทคนิคใดช่วยบ้าง โดยไม่มีการปิดบังหรือบิดเบือนข้อมูลของตนเอง ซึ่งสมาชิกคนอื่นๆ ก็จะออกไปทำการประมงในบริเวณดังกล่าวบ้างในวันถัดไป

หลักการถือศีลอด การถือศีลอดในศาสนาอิสลามมีเจตนาเพื่อจะฝึกความอดทนให้กับศาสนิกชนให้รู้จักอดทนต่อความหิวโหย ให้เรียนรู้ถึงความหิวโหยของผู้ที่ยากไร้ ไม่มีจะกิน ซึ่งจะนำไปสู่ความเข้าใจกับกลุ่มคนที่ด้อยโอกาสกว่าและรู้จักแบ่งปันให้กับผู้อื่นบ้าง ชาวประมงพื้นบ้านในชุมชนแห่งนี้ได้สะท้อนให้เห็นถึงความอดทนอย่างยิ่งใหญ่ นอกเหนือจากการออกทำการประมงในท้องทะเลที่ต้องเผชิญกับคลื่นลม ความร้อนจากแสงแดด และความไม่แน่นอนของธรรมชาติแล้ว ยังสะท้อนให้เห็นถึงความอดทนเมื่อเผชิญกับปัญหาทรัพยากรชายฝั่งเสื่อมโทรมจากการรุกรานเข้ามาทำการประมงด้วยเครื่องมืออวนรุน เป็นความอดทนที่ยาวนานร่วม 20 ปี รวมทั้ง อดทนที่จะร่วมกันคลี่คลายปัญหาไปที่ละเล็กละน้อย ทั้งนี้อาจจะเนื่องมาจากหลักคิดของชาวบ้านที่มีความศรัทธาต่อองค์อัลลอฮ์ที่อาจจะกำลังทดสอบความอดทนและความพยายามของชาวบ้านอยู่ ก็ได้ จึงทำให้สมาชิกในชุมชนอยู่และร่วมกันแก้ปัญหาอย่างมีความหวังและกำลังใจมาโดยตลอด

นอกจากนี้การถือศีลอดยังเป็นการประกอบศาสนกิจที่เจตนาให้คนทุกคนมีความเสมอภาคเท่าเทียมกัน ไม่ว่าจะรวยหรือจนก็อยู่ภายใต้กฎเกณฑ์เดียวกันต้องอดอาหารเช่นเดียวกัน ซึ่งในส่วนของการดำรงชีวิตของชาวประมงพื้นบ้านที่ได้สะท้อนให้เห็นว่าเมื่อชาวประมงทุกคนนำเรือของตนเองออกสู่ท้อง

ทะเล พวกเขาต่างอยู่ภายใต้ท้องฟ้าและท้องทะเลเดียวกันอย่างเสมอภาค พวกเขาจะได้ทรัพยากรกลับมา มากหรือน้อยก็ขึ้นอยู่กับตามพระประสงค์ของพระเจ้าที่เป็นเจ้าที่ทรงประทานมาให้

หลักคำสอนทางศาสนาอิสลามดังกล่าวข้างต้นสะท้อนให้เห็นถึงพลังของความศรัทธาของสมาชิกในชุมชนที่มีต่อพระเจ้าของตนเอง เป็นพลังความศรัทธาที่ครอบคลุมชีวิตของชาวบ้านในทุกมิติ ไม่ใช่เพียงความเชื่อ ความศรัทธา จากหลักคำสอนเท่านั้น แต่เป็นความเชื่อในอำนาจขององค์อัลลอฮ์ที่ว่า พระเจ้าเป็นผู้สร้างทุกสิ่งทุกอย่างในโลกนี้ขึ้นมา ความเป็นไปของสิ่งต่าง ๆ ดังกล่าวขึ้นอยู่กับอำนาจของพระเจ้าที่จะคลบันดาลให้เป็นไป (สุวิมล พิริยธนาลัย, 2546: 182-184)

(3) ความสัมพันธ์ของคนในชุมชน

การดำรงชีวิตของชาวประมงพื้นบ้านมีความเป็นอยู่ที่เรียบง่าย มีการพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกัน จะเห็นได้จากถ้ามีเรือประมงของชาวบ้านคนใดเสียในระหว่างการออกทะเลหรือมีอุปสรรคเจอมรสุมก็จะช่วยเหลือกันโดยไม่คิดค่าแรงใดๆ ทั้งสิ้นและถ้ามีปัญหาเกิดขึ้นในชุมชนก็จะมีการรวมกลุ่มพูดคุยถึงปัญหาและพยายามหาทางแก้ไขปัญหาร่วมกัน การดำรงชีวิตจะมีความเคร่งครัดในหลักศาสนา ความสัมพันธ์ระหว่างเขาวชนกับผู้ใหญ่ในหมู่บ้านจะเป็นการให้ความเคารพนับถือ เชื่อฟังผู้ใหญ่ ด้านการประกอบอาชีพในครอบครัวก็มีการแบ่งงานกันทำ คือ ผู้ชายออกเรือ ผู้หญิงเป็นแม่บ้าน แต่บางครั้งครอบครัวผู้หญิงจะออกไปช่วยทำประมงด้วย ถือเป็นการช่วยเหลือกันในครอบครัว เวลาว่างก็จะมีการพูดคุยกันที่ร้านน้ำชา ซึ่งอาจจะเรียกได้ว่าเป็นศูนย์รวมของคนในหมู่บ้าน ในการพบปะพูดคุยถึงเรื่องราวต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น ส่วนการประกอบพิธีกรรมทางศาสนาก็ใช้มัสยิดเป็นศูนย์กลางและเป็นสถานที่ที่สามารถพบปะพูดคุยกันได้ในทุกวันศุกร์เช่นกัน ชาวบ้านมีโอกาสดำเนินรู้เรื่องราวของชุมชนได้จากการเข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ ของชุมชน รวมทั้งการเข้าร่วมพิธีกรรมทางศาสนา ด้านความสัมพันธ์ที่มีการพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกันระหว่างเจ้าของแพปลากับชาวบ้าน คือ ถ้าชาวบ้านคนใดไม่มีเงินในการซื้อเครื่องมือในการทำประมงก็สามารถไปขอยืมจากเจ้าของแพปลาได้ โดยที่ไม่ต้องเสียดอกเบี้ย เมื่อไหร่มีเงินก็จะส่งคืน แต่เงื่อนไขของการยืมก็มียู่ว่าจะต้องนำสัตว์น้ำที่ได้ไปขายให้กับแพปลาที่ให้ยืมเงินมาและการขายสัตว์น้ำให้กับแพปลาที่มีในหมู่บ้านชาวบ้านก็จะขายให้กับเจ้าประจำไม่มีปัญหาในเรื่องความขัดแย้งในการแย่งชิงหรือตัดหน้ากันในการรับซื้อปลา เพราะเจ้าของแพปลาเป็นญาติพี่น้องกัน

ลักษณะความสัมพันธ์ทางสังคมที่สมานฉันท์และประสานประโยชน์ในการทำมาหากินจะเห็นได้ชัด ซึ่งเป็นการสะท้อนให้เห็นถึงจารีตชุมชนในการจับสัตว์น้ำ การแบ่งกันใช้เครื่องมือประมงที่เกิดขึ้น

โดยธรรมชาติ มีกฎเกณฑ์และกติกาภายในชุมชนที่ไม่เบียดเบียนกันในการทำมาหากิน ลักษณะดังกล่าวเป็นเศรษฐกิจคุณธรรมที่เกิดขึ้นในสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติในขณะที่ทะเลยังอุดมสมบูรณ์ ตัวอย่างเช่นการใช้ทรัพยากรในลำคลอง “...ต่างคนต่างทำ ไม่แย่งกันทำ และไม่แย่งพื้นที่ทำกิน...”

(4) ปัญหาของชุมชนประมงพื้นบ้าน

สถานการณ์ปัจจุบันที่ชุมชนชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีเผชิญหน้าอยู่ ประกอบด้วย

(4.1) ความเสื่อมโทรมของทรัพยากรประมง อันเนื่องมาจากมีการพัฒนาเครื่องมือประมงสมัยใหม่ขึ้นมา โดยใช้ลักษณะของการกวาดจับสัตว์น้ำไม่เลือกประเภทและไม่เลือกขนาด เช่น เครื่องมืออวนรุน อวนลาก เครื่องมือคราดหอยประกอบเครื่องยนต์ และเครื่องมือประเภทใหม่ที่กำลังเผชิญปัญหาอยู่ คือ เครื่องมือลอบพับดักกุ้ง ส่งผลให้ระบบนิเวศน์และทรัพยากรทางทะเลถูกทำลายไปเป็นจำนวนมาก ทั้งปะการังธรรมชาติ หญ้าทะเล ฯลฯ พันธุ์สัตว์น้ำขนาดเล็กถูกจับก่อนวัยอันควร ชาวประมงพื้นบ้านในพื้นที่จังหวัดปัตตานีออกทำการประมงได้ไม่เพียงพอต่อการยังชีพ เพราะทรัพยากรประมงและทรัพยากรชายฝั่งถูกทำลายจนอยู่ในภาวะวิกฤต จากสภาพความอุดมสมบูรณ์ที่ลดลง และความต้องการที่จะแสวงหารายได้ในการดำเนินชีวิตอยู่ ทำให้ชุมชนชาวประมงพื้นบ้านดังกล่าวต้องมีการปรับตัวแสวงหาทางเลือก

(4.2) ยาเสพติด เป็นปัญหาที่กำลังระบาดอย่างหนักในกลุ่มเยาวชนวัยรุ่นในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ เกิดจากการอยากรู้ อยากลอง และคล้อยตามคำชักชวนของเพื่อนฝูง เมื่อเกิดการติดยาเสพติดก็จำเป็นต้องหาเงินมาซื้อยา ประกอบกับที่ตัววัยรุ่นเองยังไม่มีการทำงานทำ จึงนำไปสู่การลักเล็กขโมยน้อย การจี้ปล้นทรัพย์สิน การทะเลาะเบาะแว้ง บางครอบครัวเกิดการแตกแยก บางคนก็โดนตำรวจจับ จึงเป็นมหันตภัยร้ายของสังคมในยุคปัจจุบัน

(4.3) ด้านเศรษฐกิจ จากการใช้เครื่องมือที่มีประสิทธิภาพสูงในการจับสัตว์น้ำเพิ่มมากขึ้นในปัจจุบัน ย่อมส่งผลกระทบต่อประกอบอาชีพของชาวประมงพื้นบ้าน เพราะเครื่องมือต่างๆ เหล่านั้นมีผลทำให้ทรัพยากรสัตว์น้ำลดลงอย่างรวดเร็ว ชาวประมงพื้นบ้านไม่สามารถจับสัตว์น้ำได้ ซึ่งมีผลต่อรายได้และความเป็นอยู่ของครอบครัว จนทำให้ชาวประมงพื้นบ้านมีฐานะยากจนลง ประกอบกับปัจจัยการผลิตที่มีราคาสูงขึ้น ทั้ง เครื่องมือประมง อุปกรณ์ในการซ่อมแซมเรือ แต่รายได้ที่ชาวประมงพื้นบ้านได้รับจากการขายสัตว์น้ำน้อยลงจากการถูกกดขี่ข่มเหงจากพ่อค้าคนกลาง ส่งผลให้ชาวประมงพื้นบ้านเกิดหนี้สินในการลงทุนซื้อเครื่องมือประมง และก็ไม่สามารถหาเงินมาชดเชยหนี้สินดังกล่าวได้

(4.4) การอพยพไปขายแรงงานที่ประเทศมาเลเซีย

การหลั่งไหลของกลุ่มคนวัยหนุ่มสาว คนวัยทำงาน ทั้งหญิงและชายจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี ได้อพยพไปทำงานที่มาเลเซียมากขึ้น เนื่องจากเห็นผู้ที่ประสบผลสำเร็จจากการไปขายแรงงาน จนในชุมชนแทบจะมีกลุ่มคนวัยหนุ่มสาวที่สืบทอดอาชีพประมงพื้นบ้านต่อจากพ่อแม่แล้ว เนื่องจากการไปทำงานที่มาเลเซียมีรายได้ดี ไม่ต้องเรียนรู้ทักษะมากมายก็สามารถทำงานได้เลย แต่มีปัญหาที่ตามมา คือ ผู้ที่ย้ายถิ่นเข้าไปทำงานในประเทศมาเลเซียส่วนใหญ่ ได้ใช้เพียงหนังสือเดินทางนักท่องเที่ยว ไม่มีใบอนุญาตทำงาน (Work Permit) ส่งผลให้แรงงานเหล่านี้ไม่ได้รับการคุ้มครองตามกฎหมายและสิทธิในด้านต่างๆที่รัฐให้บริการ อีกทั้งคนที่ประสบผลสำเร็จก็จะกลับมาพร้อมยาเสพติดเนื่องจากการทำงานต้องใช้แรงงานค่อนข้างหนักไม่มีเวลาพักผ่อน จึงหันไปใช้ยาเสพติดเพื่อหาทางออกให้กับปัญหา และสำหรับผู้ปกครองที่สนับสนุนลูกหลานไปทำงานเป็นแรงงานในร้านค้าย่างกุ้ง ก็จะฝากความหวังไว้กับลูกหลานในการที่จะกลับมาเปิดร้านอาหารเป็นของตนเอง ในบางคนที่สามารถนำรายได้กลับมาให้พ่อแม่สร้างบ้านก็จะแสดงให้เห็นถึงความสำเร็จจากการไปขายแรงงาน แต่ทั้งนี้มันกลับทำให้วิถีชีวิตของคนในชุมชนเปลี่ยนไปด้วย เพราะเด็กที่ประสบผลสำเร็จจะกลายเป็นใหญ่ในบ้านเพราะเขาเป็นคนหารายได้ มาเลี้ยงครอบครัว ทำให้พ่อแม่ไม่มีบทบาทในการตัดสินใจอะไรอีก อีกทั้งพวกเขาก็จะไม่เชื่อฟังพ่อแม่อีกต่อไป

จากประเด็นปัญหาทั้งหมด ส่งผลให้ทีมวิจัยได้มีการศึกษาถึงการปรับตัวของชาวประมงพื้นบ้านเพื่อแสวงหาทางเลือกในการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมอย่างปกติสุขและรู้เท่าทัน

4.2 วิถีของแรงงานจากชุมชนประมงพื้นบ้านปัตตานีที่มาเลเซีย

ทางโครงการได้จัดให้มีการศึกษาสภาพต่างๆทั้งวิถีชีวิต ลักษณะการทำงานและการปรับตัวของสมาชิกที่ไปทำงานที่มาเลเซียใน 2 สาขาอาชีพหลัก คือ 1) การไปทำงานในร้านอาหารประเภทร้านค้าย่างกุ้ง และ 2) การไปทำงานบนเรือประมง ผลการศึกษา มีดังนี้

4.2.1 พื้นที่ไปศึกษาสภาพวิถีชีวิต ประกอบด้วย

(1) การไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซีย

(1.1) ท่าเทียบเรือ Kompleks Lkim Kuala Besar เมืองโกตาบารู (Kota Bharu) รัฐกลันตัน (Kelantan) ประเทศมาเลเซีย

(1.2) แฟปลา Pelabuhan Perikanan Lkim Tok Bali เมืองปาเซปูเตห์ (PasirPuteh) รัฐกลันตัน (Kelantan) ประเทศมาเลเซีย

(1.3) แฟปลาและท่าเทียบเรือ PASAR BORONG IKAN : KOMPLEKS LKIM BESUT เมืองบือสุต (Besut) รัฐตรังกานู(Terengganu) ประเทศมาเลเซีย

(1.4) ท่าเทียบเรือกวนตัน (Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย

(1.5) ชาวประมงพื้นบ้านกัวลาปาหัง (Kuala Pahang) เมืองกวนตัน (Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย

(2) การไปทำงานในร้านอาหารประเภทร้านต้มยำกุ้งที่มาเลเซีย

(2.1) ร้านอาหาร STEAMBOAT BBQ เมืองกวนตัน (Kuantan รัฐปาหัง(Pahang) ประเทศมาเลเซีย

(2.2) ร้านอาหาร Gerai Kaksom Tanjung Api เมืองกวนตัน(Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย

(2.3) ร้านอาหาร Der Tomyam Seafood เมืองมัวร์ (Muar) รัฐยะโฮร์ (Johor) ประเทศมาเลเซีย

(2.4) ร้านอาหาร Speed Tomyam เมืองเซเรมบัน(Seremban) รัฐเนกริเซมบีลัน (Negeri Sembilan) ประเทศมาเลเซีย

(2.5) ร้านอาหาร Sri Tomyam Shukri Seafood เมืองกาจัง(Kajang) รัฐเซอลังงอร์ (Salangor) ประเทศมาเลเซีย

(2.6) ร้านอาหาร Salma Seafood เมืองกาจัง(Kajang) รัฐเซอลังงอร์ (Salangor) ประเทศมาเลเซีย

(2.7) ร้าน Salma Tomyam masakan thai and Seafood เมืองกาจัง(Kajang) รัฐเซอลังงอร์ (Salangor) ประเทศมาเลเซีย

(2.8) ร้าน Salma Seafood Masakan Ala Thai and Nasi Campur เมืองกาจัง (Kajang) รัฐเซอลังงอร์ (Salangor) ประเทศมาเลเซีย

(2.9) ร้านอาหารประเภทต้มยำ ในย่านก่าปงบารู รัฐกัวลาลัมเปอร์ (Kuala Lumpur) ประเทศมาเลเซีย

พื้นที่ที่ไปศึกษาสภาพวิถีชีวิตที่มาเลเซีย



แผนที่ที่ 4.2 : แผนที่แสดงพื้นที่ที่ไปศึกษาสภาพวิถีชีวิตที่มาเลเซีย

4.2.2 การไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซีย

4.2.2.1 ท่าเทียบเรือ Kompleks Lkim Kuala Besar เมืองโกตาบารู (Kota Bharu) รัฐกลันตัน (Kelantan) ประเทศมาเลเซีย



ภาพที่ 4.11 : ท่าเทียบเรือ Kompleks Lkim Kuala Besar เมืองโกตาบารู

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558.



ภาพที่ 4.12 : ทีมวิจัยสัมภาษณ์ชาวประมงมาเลเซียที่ทำงานบนเรือขนาดใหญ่

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558.

ทีมวิจัยได้ไปศึกษาวิถีชีวิตของผู้ที่ทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่ท่าเทียบเรือ Kompleks Lkim Kuala Besar พบว่า ผู้ที่ทำงานบนเรือประมงส่วนใหญ่ของที่นี่จะเป็นชาวมาเลเซีย ทีมวิจัยจึงได้สัมภาษณ์ข้อมูลในเรื่อง ลักษณะการประกอบอาชีพ กฎหมายประมงของมาเลเซีย และใบอนุญาตประกอบการประมงของมาเลเซีย พบว่า

ผู้ให้ข้อมูลที่สำคัญ (Key informant) เป็นชาวมาเลเซีย ชื่อ นายอาซิส เบ็ญอับรอเฮง อายุ 56 ปี ประกอบอาชีพประมง เริ่มทำอาชีพประมงมาตั้งแต่อายุ 12 ปีจนถึงปัจจุบัน โดยใช้เครื่องมืออวนลาก ในรอบปีมีระยะเวลาในการลากอวนแค่ 4-5 เดือน ในช่วงเวลาและพื้นที่ที่รัฐอนุญาตเท่านั้น นอกจากนั้น นายอาซิสจะไปตกปลา ตกหมึก และรับจ้างทั่วไป



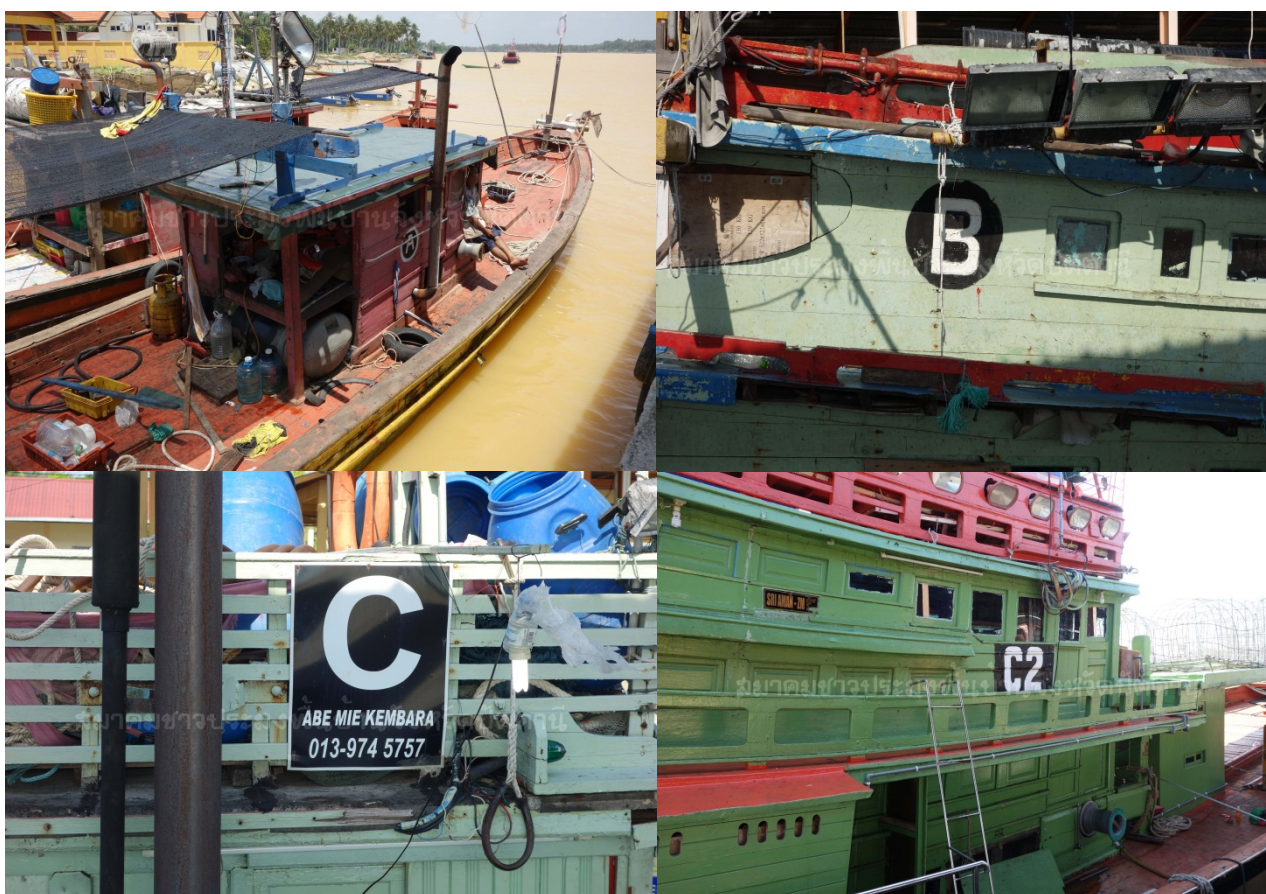
ภาพที่ 4.13 : นายอาซิส เบ็ญอับรอเฮง

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558.

นายอาซิส บอกว่า การที่เขาจะนำเรือออกไปทำประมงได้ เขาจะต้องมีใบอนุญาตในการประมง ซึ่งรัฐบาลมาเลเซียได้แบ่งเขตการประมงของมาเลเซียออกเป็น 4 เขต คือ

- Zone A เป็นเขตที่อยู่ห่างจากชายฝั่ง 0-5 ไมล์ทะเล อนุญาตให้เฉพาะเรือประมงท้องถิ่นทำการประมงได้

- Zone B เป็นเขตที่อยู่ห่างจากชายฝั่งตั้งแต่ 5 – 12 ไมล์ทะเล อนุญาตให้เรือประมงที่มีระวางบรรทุกไม่เกิน 40 gross ton ทำการประมงได้
- Zone C เป็นเขตที่อยู่ห่างจากชายฝั่งตั้งแต่ 12-30 ไมล์ทะเล อนุญาตให้เรือประมงที่มีระวางบรรทุกไม่เกิน 70 gross ton ทำการประมงได้
- Zone C2 เป็นเขตที่อยู่ห่างจากชายฝั่งตั้งแต่ 30 ไมล์ทะเลขึ้นไป อนุญาตให้เรือประมงที่มีระวางบรรทุกไม่เกิน 70 gross ton ทำการประมงได้ โดยเขตที่รัฐบาลมาเลเซียจะอนุญาตให้ลูกเรือประมงต่างชาติเข้าไปรับจ้างทำงานบนเรือประมงที่จดทะเบียนกับกรมประมงมาเลเซียได้คือ เขต C และ C2



ภาพที่ 4.14: สัญลักษณ์แสดงเขตในการทำประมงของแต่ละลำเรือ

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558.

นายอาซิส ได้สะท้อนให้ฟังว่า การทำประมงที่มาเลเซียในปัจจุบันต่างจากในอดีตมาก เมื่อก่อนทรัพยากรอุดมสมบูรณ์ ชาวประมงจากประเทศไทยก็มาทำการประมงที่มาเลเซีย แต่ตอนนี้การทำวน

ลากของเขาก็ประสบปัญหาเพราะทรัพยากรลดน้อยลง และรัฐบาลก็มีมาตรการควบคุมจากที่เคยทำได้ อย่างอิสระแต่ตอนนี้ไม่สามารถทำได้แล้ว มาตรการที่รัฐบาลมาเลเซียได้ทำการควบคุมเรือประมง ประกอบด้วย

- ให้นหน่วยงานที่รับผิดชอบจำกัดช่วงเวลาในการทำการประมงอวนลาก
- หน่วยงานรัฐเริ่มที่จะไม่ต่อทะเบียนให้กับเรืออวนลาก แต่การโอนต่อจากพ่อสู่ลูกสามารถทำได้ นอกเหนือจากนั้นไม่สามารถทำได้
- ไม่อนุญาตให้มีการกระทุ้งน้ำ และมีการกำหนดตาอวนห้ามเกินกว่า 10 นิ้ว เพราะจะส่งผลกระทบต่อเต่าทะเล(เต่าทะเลจะติดอวนที่มีขนาดตาอวนเกินกว่า 10 นิ้วขึ้นไป)

จากการสอบถามเพิ่มเติม พบว่า ในปัจจุบันนี้ชาวประมงที่มาจากฝั่งประเทศไทยลดน้อยลง เนื่องจาก 2 สาเหตุคือ 1)สภาพคลองมีความตื้นเขิน ทำให้เรือออกไปหาปลาไม่ได้ และ2)การได้รับรายได้ส่วนแบ่งในการทำประมงที่ลดน้อยลง คือ นอกจากจะต้องหักค่าใช้จ่ายออกแล้ว ยังต้องแบ่งให้ลูกน้องที่ทำงานบนเรือในสัดส่วน 50 : 50 รวมทั้งยังต้องหักแบ่งให้กับคนที่ทำงานบนฝั่งที่มีส่วนเกี่ยวข้องอีกด้วย

4.2.2.2 แพลตฟอร์ม Pelabuhan Perikanan Lkim Tok Bali เมืองปาเซปูเตห์ (Pasar Puteh) รัฐกลันตัน (Kelantan) ประเทศมาเลเซีย



4.15 : แพลตฟอร์ม Pelabuhan Perikanan Lkim Tok Bali เมืองปาเซปูเตห์

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558.

ทีมวิจัยได้ไปศึกษาการทำงานของลูกเรือประมงที่แพปลา Pelabuhan Perikanan Lkim Tok Bali เมืองปาเซปูเตห์ (PasirPuteh) รัฐกลันตัน พบว่า ลักษณะของแพปลาเป็นแพปลาขนาดใหญ่เกือบจะคล้ายท่าเทียบเรือ มีเรือประมงทั้งขนาดกลางและขนาดใหญ่มาเทียบท่าเพื่อนำปลาขึ้นจากเรือ และสังเกตเห็นได้ว่า ทรัพยากรที่ถูกจับได้มีจำนวนมากมาย หลายประเภท เช่น ปลาโอ ปลาทุ ปลาดาบ ปลาหลังเขียว และลูกปลาเล็กปลาน้อยจำนวนมาก ซึ่งอยู่ในสภาพที่ไม่ค่อยสดแล้วเนื่องจากการแช่เย็นมาหลายวัน เพราะในการออกไปจับปลาของเรือประมงขนาดใหญ่ในแต่ละครั้งนั้นจะไปประมาณ 7-10 วัน ถึงจะกลับเข้าฝั่ง หรือเมื่อได้ปลาเต็มลำเรือก่อนกำหนด ก็จะกลับเข้าฝั่งเพื่อนำปลาขึ้นจากเรือและขายต่อไปยังคนรับซื้อปลาหรือเจ้าแก้มแพปลา



ภาพที่ 4.16 : ประเภทปลาที่จับได้โดยเรือประมงขนาดใหญ่

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี,2558.

ในการเข้าไปศึกษาข้อมูลที่แพปลาดังกล่าว ทีมวิจัยได้มีการสัมภาษณ์เจ้าแก้มแพปลา ซึ่งเป็นคนที่มีพื้นเพมาจาก จ.ปัตตานี โดยเริ่มแรกก่อนที่จะมาเป็นเจ้าแก้มรับซื้อปลา เขาก็ได้มาทำประมงที่มาเลเซีย

ก่อน และได้รู้จักคนที่ทำประมงด้วยกัน ได้รู้จักเจ้าของเรือ เขาก็เลยยกฐานะมาเป็นคนรับซื้อปลาเอง โดยจะรับซื้อจากเจ้าของเรือที่เคยรู้จักมาก่อน จากนั้นก็จะสร้างเครือข่ายระหว่างผู้รับซื้อปลาด้วยกัน มีการแนะนำให้ผู้รู้จักเจ้าของเรือเพิ่มมากขึ้น จึงได้มีการติดต่อซื้อขายปลากัน โดยปลาที่รับซื้อมาจากเจ้าของเรือก็จะนำไปขายให้พ่อค้าแม่ค้าที่รับไปขายต่อ นอกจากนี้ปลางบางประเภทก็จะส่งให้กับโรงงานแปรรูปอาหารทะเลและส่งไปยังประเทศเพื่อนบ้าน ซึ่งสามารถสร้างรายได้ให้กับคนที่รับซื้อปลาเป็นอย่างมาก



ภาพที่ 4.17 : พ่อค้าคนกลางได้มารับซื้อปลาเพื่อนำไปขายต่อ

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558.

ในการเป็นเจ้าแ่รับซื้อปลา จะต้องมืองค์ประกอบหลายอย่างเพื่อให้ธุรกิจประสบผลสำเร็จ เช่น จะต้องเป็นคนกว้างขวาง รู้จักคนเยอะ เป็นคนที่มีอิทธาศัยดี มีลูกน้องที่ทำงานด้วยความเข้มแข็ง รวมทั้งต้องมึน้ำใจกับลูกน้องเพื่อให้เขาสามารถอยู่ทำงานด้วยกันไปได้นาน

ทีมวิจัยได้เข้าไปพูดคุยกับลูกจ้างของเจ้าแ่รับซื้อปลา ซึ่งเป็นคนที่มาจากจังหวัดนราธิวาส ผู้ให้ข้อมูลคนนีเเรียนจบชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ได้เข้ามาทำงานที่มาเลเซียได้ประมาณ 9 เดือน ทีมวิจัยจึงมีความสนใจเป็นอย่างมากต่อการตัดสินใจเข้ามาเป็นแรงงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ ซึ่งเขาได้เล่าว่าตอนที่ตนเองอยู่ที่บ้านก็ไม่มึงานทำ เพราะเรียนจบแค่ ม.3 ไม่มีคนรับทำงาน จึงตัดสินใจมาหางานทำที่มาเลเซีย โดยมาเป็นลูกจ้างบนเรือประมง ซึ่งงานดังกล่าวนี้เขายอมรับว่าเหนื่อยมากไม่เคยทำมาก่อน และต้องมีการปรับตัวหลายอย่างทั้งการเรียนรู้งาน เวลาในการทำงาน อาหารการกิน การพักอาศัย ซึ่งตนเองยอมรับว่าก็ลำบาก แต่ก็สามารถอยู่ได้ เพราะรายได้ที่ไ้รับก็สูงกว่าการทำงานที่เมืองไทย และเจ้าแ่ก็

เป็นคนมาจากปัตตานี เข้าแก๊งค์รับผิดชอบดูแลทุกอย่าง และเอาใจใส่ลูกน้องทุกคน เขาได้เดินทางมากับเพื่อนอีก 2 คน โดยใช้หนังสือเดินทางประเภทท่องเที่ยวเข้ามาหางานทำ พอได้งานทำแล้ว เขาก็ทำงานต่อโดยไม่มีการทำใบอนุญาตทำงานแต่อย่างใด เมื่อครบกำหนดที่ต้องไปประทับตราในหนังสือเดินทาง ก็จะเดินทางกลับประเทศไทย พร้อมกับเจ้าแก๊งค์และจะกลับไปพักผ่อนที่บ้านประมาณ 2-3 วัน ภายหลังจากนั้นก็จะเดินทางกลับมาทำงานต่อ ซึ่งการมาทำงานที่มาเลเซียมีประเด็นที่ต้องระมัดระวังก็คือ การเข้ามาตรวจจับของเจ้าหน้าที่ เพราะเขาไม่มีใบอนุญาตทำงาน แต่ก็ต้องอดทนเพื่อให้ตนเองมีรายได้เลี้ยงตัวเองและครอบครัวที่อยู่ในประเทศไทย



ภาพที่ 4.18 : ทีมวิจัยได้พูดคุยสัมภาษณ์ลูกเรือประมงชาวปัตตานี

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

4.2.2.3 แพลลาและท่าเทียบเรือ PASAR BORONG IKAN: KOMPLEKS LKIM BESUT

เมืองบือต (Besut) รัฐตรังกานู (Terengganu) ประเทศมาเลเซีย



ภาพที่ 4.19 : สภาพแพลลาและท่าเทียบเรือ PASAR BORONG IKAN

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

เป็นแพลลาอีกแห่งหนึ่งที่อยู่ในรัฐตรังกานู มีเรือประมงขนาดใหญ่จำนวนหลายลำได้นำปลาขึ้นมายังแพลลาโดยมีเถ้าแก่แพลลามารับซื้อ บางลำก็เตรียมออกทำการประมงโดยมีการบรรจุน้ำแข็งในเรือ การจัดเตรียมอวน เชือก และตรวจสอบสภาพเครื่องยนต์เรือ ซึ่งสังเกตได้ว่า แรงงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ของแพลลาและท่าเทียบเรือแห่งนี้มีประมาณ 10 – 15 คน มีทั้งคนมาเลเซีย คนไทยและคนกัมพูชา โดยส่วนใหญ่มักอยู่ในช่วงวัยกลางคนขึ้นไป ซึ่งทุกคนก็จะช่วยกันจัดเตรียมอุปกรณ์เพื่อออกไปทำการประมง



ภาพที่ 4.20 : ลูกเรือประมงได้ทำการบรรจุน้ำแข็งลงในเรือประมง

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558



ภาพที่ 4.21 : ทีมวิจัยสัมภาษณ์นายสุไลมาน เปาะมะ ชาวประมงพื้นบ้านที่มาจากบ้านปาตานูดี

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

ทีมวิจัยได้มีโอกาสดูคุยกับคนที่ทำงานบนเรือประมง ซึ่งเป็นคนมาจากบ้านปาตานูดี ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี ชื่อว่า นายสุไลมาน เปาะมะ ชาวบ้านในชุมชนเรียกว่า ยี ได้เข้ามาทำงานที่ประเทศมาเลเซียประมาณ 1 ปี โดยการชักชวนของอา ซึ่งทำงานที่มาเลเซียอยู่ก่อนแล้ว เริ่มแรก นายสุไลมานเข้ามาทำงานเป็นลูกเรือประมงในตำแหน่งคนสาวอวน จากนั้นก็ได้มาทำตำแหน่งคนจัดเรียงห้าง และตอนนี้ตำแหน่งที่ทำอยู่คือ คนเฝ้าซัง โดยในแต่ละครั้งทีไปเฝ้าซังก็จะไปประมาณ 2-3 วัน อย่างช้าที่สุด 5 วัน ถึงจะกลับเข้าฝั่ง ได้เบี่ยเลี้ยงครั้งละ 2,000 บาท/เที่ยว ซึ่งในรอบ 1 เดือนก็จะไปเฝ้าซัง 3 เที่ยว นายสุไลมานบอกว่า “รายได้ที่เขาได้รับในแต่ละเดือนนั้นประมาณ 9,000 บาท ซึ่งสามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ รวมทั้งมีเงินส่งกลับไปให้ที่บ้านที่ประเทศไทยด้วย”

4.2.2.4 ท่าเทียบเรือกวนตัน (Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย

ทีมวิจัยได้ไปศึกษาลักษณะการอพยพมาทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่รัฐกวนตัน พบว่าแรงงานบนเรือประมงส่วนใหญ่นั้นเป็นผู้ที่มาจากจังหวัดปัตตานีและนราธิวาส ซึ่งเมื่อพวกเขาทราบว่า เป็นคนมาจากปัตตานีเหมือนกัน ก็มีความยินดีในการให้ข้อมูลกับคณะศึกษาดูงาน ทำให้ทีมวิจัยได้รับข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้เป็นอย่างมาก



ภาพที่ 4.22 : ทีมวิจัยได้มีการพูดคุยกับกลุ่มชาวประมงที่อพยพไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซีย

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

จากการศึกษาพบว่า

การอพยพเข้ามาทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซีย เนื่องจากทรัพยากรประมงที่จังหวัดปัตตานีเริ่มมีความเสื่อมโทรม อันเนื่องมาจากการขยายตัวอย่างรวดเร็วของเครื่องมือประมงที่มีประสิทธิภาพในการทำลายสูงจำพวกอวนรุน อวนลาก เรือปั่นไฟปลากระตัก ฯลฯ ส่งผลให้ระบบนิเวศและทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งถูกทำลายไปเป็นจำนวนมาก ทำให้ผู้ที่ประกอบอาชีพประมงไม่มีรายได้เพียงพอต่อการเลี้ยงชีพ ไม่มีเงินทุนในการสร้างเครื่องมือประมงใหม่ๆ มีการไปกู้หนี้ยืมสินมากมายและไม่สามารถหาเงินมาชดเชยหนี้ได้ จึงตัดสินใจไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซีย เพราะมีทักษะพื้นฐานในการทำประมงอยู่แล้ว อีกทั้งวัฒนธรรม ประเพณี การนับถือศาสนา การใช้ภาษาเดียวกัน ทำให้ชาวประมงพื้นบ้านไม่ต้องมีการปรับตัวในเรื่องนี้มากนัก ในทางตรงกันข้าม หากพวกเขาต้องไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่ปัตตานีและจังหวัดอื่นๆ ในประเทศไทยก็ต้องปรับตัวค่อนข้างเยอะ เนื่องจากชาวประมงพื้นบ้านที่ปัตตานีส่วนใหญ่ต้องรับประทานอาหารที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม ต้องปฏิบัติศาสนกิจ พวกเขาจึงเลือกตัดสินใจมาทำงานที่มาเลเซีย และด้วยเงื่อนไขของอายุที่อยู่ในช่วงวัยกลางคนทำให้ไม่เป็นที่ต้องการของร้านอาหารในมาเลเซีย ซึ่งร้านอาหารต้องทำงานด้านบริการจึงนิยมใช้คนวัยหนุ่มสาวมากกว่า ถึงแม้ว่าพวกเขาจะเป็นชาวประมงพื้นบ้านมาก่อน แต่พวกเขาก็ยังจำเป็นต้องปรับตัวในการไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ เพราะการทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่มีความแตกต่างจากวิถีชีวิตเดิมของพวกเขาเมื่ออาศัยอยู่ในชุมชนประมงพื้นบ้านที่ปัตตานี มีเพียงบางทักษะของการเป็นชาวประมงพื้นบ้านเท่านั้นที่สามารถนำมาปรับใช้กับการทำงานบนเรือประมง

ขนาดใหญ่ได้ นั่นก็คือ การไม่เผือกถื่น การปักชุนอวนเมื่ออวนได้รับความเสียหาย นอกเหนือจากนั้นทั้งทักษะการวางอวน สาวอวน การค้นหาฝูงปลา ฯลฯ พวกเขาจะต้องไปเรียนรู้เพิ่มเติมด้วยกันทั้งสิ้น



ภาพที่ 4.23 : สภาพท่าเทียบเรือกวนตัน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

ทางทีมวิจัยจึงได้พูดคุยแลกเปลี่ยนกับกลุ่มชาวประมงพื้นบ้านที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซีย มีผู้ให้ข้อมูลหลัก ประกอบด้วย นายอาจิต ปาทาน, นายอับดุลฮาเล็ม สาเระ, นายยะหยา เจะเต และนายมะเกาซี มูซอ ซึ่งเป็นชาวประมงพื้นบ้านที่มาจากจังหวัดปัตตานีจากหลากหลายชุมชน เช่น อ.ปะนาเระ, ต.ตะโละกาโปร้ ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง, ต.ตะลุบัน อ.สายบุรี และบางส่วนก็มาจากอำเภอเมืองปัตตานีและจากจังหวัดนราธิวาส



ภาพที่ 4.24 : กลุ่มชาวประมงที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซียได้ให้ข้อมูลกับทีมวิจัย

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

พวกเขาเล่าว่า ปัจจัยที่ทำให้ชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีมีการอพยพไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย เกิดจาก

- ฐานทรัพยากรที่ประเทศมาเลเซียมีความอุดมสมบูรณ์กว่าประเทศไทย
- ส่วนแบ่งและรายได้มีความเป็นธรรม
- สามารถมีรายได้ดีกว่าการทำงานอยู่ที่บ้าน

ดังนั้น เมื่อชาวประมงพื้นบ้านตัดสินใจมาทำงานแล้ว ก็จะต้องมีการปรับตัวต่อสถานการณ์ที่เกิดขึ้น เช่น

ปัจจัยที่ 1 การปรับตัวขึ้นอยู่กับความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากร หากทรัพยากรลดน้อยลงก็จะหาพื้นที่ใหม่ในพื้นที่อื่นๆในการทำประมง

ปัจจัยที่ 2 ความเป็นธรรมของค่าแรง ในกรณีที่หากทรัพยากรมีมากแต่เขาได้ส่วนแบ่งน้อย ก็ยังสามารถอยู่ได้ เพราะว่าเขาสามารถออกทะเลทำการประมงได้หลายรอบเพื่อทำให้ตนเองมีรายได้เพิ่มขึ้นได้ แต่ถ้าหากทรัพยากรไม่สมบูรณ์แล้วค่าแรงก็ยังต่ำอีก พวกเขาจะไปหาพื้นที่ใหม่ที่มีรายได้ดี เพื่อทำให้ตนเองมีรายได้ที่เพียงพอ

ปัจจัยที่ 3 ซึ่งเป็นปัจจัยที่สำคัญที่สุด คือ ในด้านเจ้าของเรือ หากเจ้าของเรือดูแลลูกเรือดี ลูกเรือก็จะอยู่ทำงานได้นาน นอกจากนี้ความเชี่ยวชาญของไต้เรือในการล่อมวน การดูแลปลากี่เป็นอีกปัจจัยต่อการตัดสินใจอยู่ทำงานของลูกน้องแต่ละคนทั้งนี้เพราะทักษะความชำนาญของไต้เรือ มีผลต่อรายได้ของลูกน้องที่ทำงานด้วยกันอย่างมาคนั่นเอง



ภาพที่ 4.25 : นายอาจิต ปาทาน ชาวประมงบ้านปาตาดิมอ อ.สายบุรี ที่มาทำงานที่มาเลเซีย ปัจจุบันเป็นไต้เรือมือ 2

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

นายอาทิตย์ ปาทาน ชาวประมงพื้นบ้านจากบ้านปาตาติมอ อ.สาขบุรี กล่าวว่า

“ตนเองได้มาทำงานที่ทะเลเซียโดยมีคนมาชักชวนในหมู่บ้าน จึงได้ตามกันมา การทำงานที่นี่มีรายได้ดีกว่าที่บ้าน และเวลาในการทำประมงก็ไม่ได้หนักเหมือนกับประมงเรือใหญ่ที่ประเทศไทย ไปออกทะเลแค่คืนเดียว ในช่วงสายๆของอีกวันก็กลับเข้าฝั่ง และวันศุกร์ก็ต้องไปละหมาดรวมกัน ก็สามารถหยุดได้ทุกคน ไม่เหมือนกับที่กัวลาบีอูสุดที่ใช้เวลา 3-4 วันกว่าจะกลับเข้าฝั่ง อยู่ที่นี่เวลาไปออกเรืออาหารการกินทุกอย่างถ้วนแก่รับผิดชอบทั้งหมด นอกจากอยู่บนฝั่งถ้าไปร้านน้ำชาก็จะจ่ายเอง เวลาเจ็บไข้ได้ป่วยถ้าแก่ก็จะพาไปหาหมอ การออกทะเลแต่เดิมจะดูพระจันทร์ ถ้าเป็นวันข้างขึ้นจะหยุดออกเรือเพราะหาฝูงปลาไม่ได้แต่ตอนนี้จะใช้โชนำในการหาฝูงปลาที่สามารถออกทะเลได้ตลอด แต่ถ้าหากเราเจอเจ้าของเรือที่ไม่ชำนาญ ออกทะเลไม่ได้ พวกเราที่ทำงานก็รู้สึกว่าจะไม่ประสบผลสำเร็จกับการมาทำงานที่นี่ แต่ความความรู้สึกของเราต่อเจ้าแก่จะจะเป็นไปในลักษณะการช่วยเหลือเกื้อกูลกัน ไม่เหมือนกับต่างฝ่ายต่างอยู่ ก่อนที่จะมาทำงานที่นี่ก็ได้ทำงานที่กัวลาบีอูสุด (KUALA BESUT) มาก่อน จากนั้นก็ไปทำงานที่กัวลาบีอูโละ ทำงานไม่ทันถึง 1 เดือนก็ออก เพราะถูกโกงค่าจ้าง”

“ตนเองได้มาทำงานที่นี่ประมาณ 20 ปีแล้ว เริ่มจากเป็นคนสาวอวน จากนั้นก็ทำหน้าที่ดำน้ำแกะอวนที่ติดใบพัด แล้วก็มาเป็นช่างเครื่องยนต์ ซึ่งช่างเครื่องยนต์นั้นจะทำเมื่ออยู่ในเรือเท่านั้น ปัญหาหลักที่เคยเจอ คือ ใบพัดเรือหักและเพลารือขาด ก็จะต้องลากเรือกลับเข้าฝั่ง การเป็นช่างเครื่องยนต์นั้นแต่เดิมก็ไม่เคยทำมาก่อนหรอก มาเรียนรู้เอาที่นี่ ตอนแรกก็ดูคนอื่นเขาทำก่อน ก็จะไปช่วยเขา สังเกตวิธีการทำ และลองฝึกทำ จนสามารถซ่อมเองได้ เจ้าแก่เรือจึงไว้วางใจให้ทำ”

“เหตุผลที่เลือกมาทำงานที่นี่เพราะรายได้ดีกว่าที่บ้าน เนื่องจากมีเงินเหลือเก็บเป็นก้อนเวลากลับบ้าน ประมาณ 20,000 – 30,000 บาท รายได้ต่ำสุด ประมาณ 10,000 บาท และสูงสุดที่เคยได้ประมาณ 120,000 บาท ตำแหน่งที่ทำอยู่ตอนนี้ คือ ไต้เรือมือ 2 หรือ เรียกว่า ชิวส์ สำหรับไต้เรือมือ 1 นั้น จะได้เงินพิเศษ 10 % ของรายได้ก่อนที่จะมีการแบ่งเงิน ส่วนไต้เรือมือ 2 จะได้รับส่วนแบ่งเหมือนกับคนอื่น แต่จะได้เงินพิเศษอื่นๆ เช่น ค่าขับเรือค่าเช่าและขาออก 6,000 บาท คองปลา 3,000 บาท และช่างเครื่องยนต์ 5,000 บาท/เดือน ซึ่งการขยับมาเป็นไต้เรือมือ 2 นั้นไม่ได้ขึ้นอยู่กับเวลา แต่ขึ้นอยู่กับการทำงานของเราโดยไต้เรือมือ 1 จะคอยพิจารณาลูกน้องทุกคน ถ้าใครตั้งใจทำงานและทำงานดีก็จะเลื่อนตำแหน่งให้”

ทีมวิจัยจึงได้ถามถึงความใฝ่ฝันสูงสุดในการเป็นเจ้าของเรือ ซึ่งนายอาทิตย์ตอบว่า “ตนเองไม่อยากจะเป็นเจ้าของเรือ เพราะต้องรับภาระเยอะ ปัญหาเยอะ หากดูแลลูกน้องไม่ดี ลูกน้องก็อยู่ไม่ได้ ตนเอง

คิดว่าอยู่แบบนี้ก็ดีแล้ว พอใจแล้ว และอาจจะทำงานอยู่ที่นี่ไปเรื่อยๆ ขนาดคนอายุ 60 ปียังมาทำงานอยู่เลย เวลากลับไปบ้านนะ ก็จะมีคนมาขอไปทำงานด้วย ซึ่งเราก็คัดสินใจไม่ได้ จะต้องถามไต่เรื่อก่อน”



ภาพที่ 4.26 : นายอับดุลฮาเล็ม สาละ ลูกเรือประมงคนไทย

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

นายอับดุลฮาเล็ม สาละ กล่าวว่า “การทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่แต่ละลำจะมีคนทำงานตั้งแต่ 10-30 คนต่อลำ ขึ้นอยู่กับขนาดของเรือและเครื่องมือประมงที่เรือลำนั้นๆ ใช้อยู่ เครื่องมือที่ใช้อยู่ตอนนี้คือ เครื่องมืออวนดัก ส่วนอวนลากพวกเราไม่เคยใช้มาก่อนจึงไม่ทำ และอวนลากเวลาไปออกอวนก็ไปประมาณ 8-10 วัน ใช้นานาน “

“การทำงานที่นี้มีการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบให้กับคนทำงานในตำแหน่งงานที่แตกต่างกันออกไป ขึ้นอยู่กับทักษะความสามารถ ซึ่งประกอบด้วยตำแหน่งต่างๆ ดังนี้

① การทำซั้งปะการังเทียมและจัดเตรียมอวน ซึ่งเป็นตำแหน่งแรกของผู้ที่เพิ่งมาทำงานบนเรือประมง

② การวางอวนและสาวอวน เป็นหน้าที่หลักของคนทำงานบนเรือทุกคนในการช่วยกันวางอวนเมื่อเจอฝูงปลาและในบริเวณซั้งปะการังเทียม

③ การจัดเรียง ร้อยห่วง/สาวเชือกใหญ่/และดูแลห้องเย็นในเรือ มีคนรับผิดชอบในตำแหน่งนี้ประมาณ 3-4 คน ซึ่งคนที่ทำหน้าที่นี้จะได้รับค่าตอบแทนพิเศษนอกเหนือจากส่วนแบ่งปกติที่ได้จากการออกทำการประมงที่เป็นเช่นนี้เพราะผู้ที่ทำงานในตำแหน่งนี้มีการกิจที่ต้องรับผิดชอบชัดเจน

④ คนค้ำน้ำเพื่อตัดควนที่ติดใบพัดหรือติดขั้วปะการังเทียม/คนเล่นไฟและดูแลตะเกียงไฟ จะต้องเป็นคนที่มีความชำนาญ มีประสบการณ์สูงและต้องเป็นคนที่มีความกล้า

⑤ พ่อครัว จะต้องเป็นคนที่มีความทักษะในการทำอาหารเก่ง ทำหน้าที่ดูแลอาหารการกินของทุกคนที่อยู่บนเรือด้วยกัน

⑥ เอ็นจิเนียร์ หรือช่างเครื่องและผู้ช่วยไต้เรือ ผู้ที่ทำหน้าที่นี้จะต้องเป็นผู้ที่มีประสบการณ์การทำงานในเรือประมงมาเป็นเวลานาน และรู้เรื่องเกี่ยวกับเครื่องยนต์เรือเป็นอย่างดี สามารถจะซ่อมแซมได้ทันทีที่เมื่อเครื่องยนต์เรือมีปัญหา ผู้ที่ทำงานในตำแหน่งนี้มักจะทำหน้าที่ควบคู่กับตำแหน่งผู้ช่วยไต้เรือไปด้วยจะมีค่าตอบแทนสูงเป็นพิเศษกว่าตำแหน่งอื่นๆ รองลงมาจากไต้เรือ

⑦ ไต้เรือหรือผู้ควบคุมเรือ เป็นผู้ที่มีความสามารถและมีประสบการณ์ความเชี่ยวชาญในการจับปลา และมีผลต่อรายได้ของลูกเรือทุกคน หากสามารถจับได้มาก ลูกน้องก็จะได้ส่วนแบ่งมาก”

ทีมวิจัยได้สอบถาม ถึงรายได้ที่ลูกเรือประมงแต่ละคนจะได้รับ โดยนายยะหยา เจตะเต กล่าว ว่า “รายได้ที่ตนเองได้รับก็มากอยู่ มีเงินส่งให้ที่บ้านเป็นก้อน ซึ่งส่วนแบ่งที่ได้จากการทำประมง แบ่งเป็น 3 ส่วนหลังจากหักค่าใช้จ่ายแล้ว คือ 1 ส่วนเป็นของเจ้าของเรือ อีก 2 ส่วน เป็นของลูกเรือ โดยที่ใน 2 ส่วนนี้ แบ่งให้กับตำแหน่งพิเศษต่างๆ ในเรือ เช่น คนค้ำน้ำ ช่างเครื่องยนต์ คนขับเรือ จากนั้นก็นำส่วนที่เหลือมาแบ่งเฉลี่ยกันกับลูกเรือทั้งหมด แต่ในส่วนของไต้เรือนอกจากได้รับส่วนแบ่งแล้วก็จะได้เปอร์เซ็นต์จากการขายปลาในแต่ละเที่ยวด้วย ทำให้ไต้เรือมีรายได้สูงกว่าตำแหน่งอื่นๆ ก็เลยทำให้ทุกคนใฝ่ฝันอยากจะเป็นไต้เรือ”

“ถ้าวันไหนไปทะเลแล้วออกทะเลไม่ได้เลย เจ้าของเรือก็จะให้ทิปกับลูกเรือคนละ 200 บาท สำหรับนำไปใช้จ่ายในชีวิตประจำวัน แต่ถ้าวันไหนได้ปลาเยอะ ก็จะได้ทิปเยอะ ประมาณ 400-500 บาท เมื่อครบเดือนก็จะให้เงินเดือนกับลูกน้องและในแต่ละตำแหน่งก็ยังมีเงินพิเศษให้อีก เช่น คนค้ำน้ำ ซึ่งมีความกล้าหาญมาก ก็จะได้รับความไว้วางใจและเงินรายได้พิเศษจากเจ้าของเรือ” (กรณีของเงินทิปที่ให้กับลูกน้องจะถูกนำไปรวมกับค่าใช้จ่ายทั้งหมดด้วย)

จากนั้นทีมวิจัยได้มีการสำรวจที่พักอาศัย ลักษณะความเป็นอยู่ของผู้ที่อพยพมาทำงานที่ มาเลเซีย เห็นได้ว่า ในช่วงที่หยุดพัก ทุกคนจะอาศัยอยู่รวมกันในบ้านหลังเดียวกัน ประมาณ 10-15 คน มีเพียงสาธารณูปโภคขั้นพื้นฐาน ไม่มีเครื่องอำนวยความสะดวกประเภทตู้เย็น พัดลม ฯลฯ มีเพียงโทรทัศน์ที่ให้แรงงานชาวประมงได้หมุนเวียนกันมาดูเพื่อติดตามข่าวสารและรายการต่างๆ ที่สนใจเพื่อ

ความบันเทิง นอกนั้นก็จะมีตู้เก่าๆที่ทำกันเองไว้สำหรับใส่เสื้อผ้าและสัมภาระส่วนตัว ทั้งนี้แรงงานที่ไปทำงานบางคนก็จะนอนในเรือ, บนท่าเทียบเรือตามความสะดวกของแต่ละคนและอาหารการกินก็จะหาซื้อจากในร้านอาหารใกล้ๆท่าเทียบเรือและหากออกไปทำงานบนเรือก็จะกินอาหารที่พ่อครัวจัดเตรียมไว้ให้



ภาพที่ 4.27 : สภาพการพักอาศัยของลูกเรือประมงคนไทย

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558



ภาพที่ 4.28: นายมะเกาซี มูซอ
ชาวประมงพื้นบ้านจากปัตตานีที่มา
ทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่
ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้าน
จังหวัดปัตตานี, 2558

นายมะเกาซี มูซอ เล่าว่า “ตนเองมาทำงานที่นี่หลายปีแล้ว รายได้ที่ได้รับก็เยอะกว่าออกเรือที่บ้าน เรามาที่นี่เพื่อทำงาน เก็บเงินส่งให้ที่บ้านให้ลูกได้ร่ำเรียน โดยตัวเองนั้นจะกลับบ้านเดือนละครั้ง เมื่อถึงเวลาที่ต้องไปต่อ Passport ก็จะกลับไปพักผ่อนที่บ้านด้วย และการทำงานที่นี่ทุกคนต้องทำ Work

Permit และทำหนังสืออนุญาตทำงานบนเรือ หรือ ซีแมนบุ๊ก มีอายุ 6 ปี ออกโดย กรมเจ้าท่า ซึ่งเจ้าแก้งจะเป็นคนรับผิดชอบทำให้ และ ไม่ได้มีการผูกมัดลูกน้องว่า ถ้า ทำWork Permit ให้แล้วจะต้องอยู่กับเจ้าแก้งตลอด แต่ถ้าหากคนใดคนหนึ่งไม่ได้ทำ เมื่อมีการตรวจจับเกิดขึ้น ทุกคนในเรือก็จะ โดนกันหมดเพราะเป็นการเหมารวม”

4.2.2.5 ชาวประมงพื้นบ้านกัวลาปาหัง (Kuala Pahang) เมืองกวนตัน (Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย



ภาพที่ 4.29 : ทีมวิจัยได้พูดคุยกับกลุ่มชาวประมงพื้นบ้านที่เป็นคนมาเลเซียในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับ
สวัสดิการของรัฐบาล

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

ทีมวิจัยได้มีการพูดคุยแลกเปลี่ยนกับกลุ่มชาวประมงพื้นบ้านที่มาเลเซีย ซึ่งพบว่า ในการทำประมงของชาวประมงพื้นบ้านที่ประเทศมาเลเซีย นั้น ทางรัฐบาลได้มีการจัดสวัสดิการให้กับชาวประมงพื้นบ้านเพื่อต้องการให้ชาวประมงพื้นบ้านมีความเท่าเทียมกันกับกลุ่มคนอาชีพอื่นในสังคม ซึ่งเป็นนโยบายของรัฐบาลมหาเธร์ ที่ต้องการส่งเสริมให้คนเชื้อสายมลายูมีความเท่าเทียมกับคนเชื้อสายอื่นๆในประเทศมาเลเซีย เพราะแท้จริงแล้วคนมลายูที่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นกลุ่มคนที่อยู่ล่างสุดของโครงสร้างสังคมของมาเลเซีย หากไม่ให้ออกาสกับกลุ่มคนเหล่านี้ พวกเขาที่จะไม่มีความเท่าเทียมกับกลุ่มคนอื่นๆในสังคม ยกตัวอย่างเช่น รัฐบาลมาเลเซียได้สนับสนุนเรือและเครื่องยนต์ให้กับ

ชาวประมงพื้นบ้านเพื่อไม่ให้พวกเขาเป็นหนี้จากการสร้างเครื่องมือทำมาหากิน อีกทั้งรัฐบาลยังสนับสนุนเงินให้กับชาวประมงจำนวน 200 ริงกิต/เดือน แต่บุคคลที่สามารถรับเงินได้จะต้องเป็นไปตามเงื่อนไขที่ทางรัฐบาลกำหนด คือ ต้องเป็นชาวประมงเท่านั้น และถ้าหากใครให้ข้อมูลเท็จก็จะถูกตัดสิทธิ์ รวมทั้งคนรับรองเองก็ต้องหาเงินมาชดเชยในส่วนที่รัฐบาลได้จ่ายมาก่อนแล้ว



ภาพที่ 4.30 :นายเปาซี เบ็ญยูโซ๊ะ และนายมามะ เบ็ญมะมิง ชาวประมงพื้นบ้านชาวมาเลเซีย

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

ในการดำเนินการใดๆก็ตามที่รัฐต้องการให้กลุ่มชาวประมงเข้าไปมีส่วนร่วม ก็ได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดี เช่น ในกรณีการจัดวางปะการังเทียม ทางหน่วยงานรัฐก็จะเข้ามาพูดคุยกับประชาชน และร่วมไปกำหนดตำแหน่ง ส่วนการตรวจสอบผลประโยชน์ที่รัฐบาลได้สนับสนุนให้กับประชาชน ประชาชนก็จะทำหน้าที่ในการตรวจสอบว่า ผลประโยชน์ที่รัฐบาลจัดให้นั้นสามารถส่งถึงมือของชาวประมงเท่านั้น



ภาพที่ 4.31 : เรือประมงที่ใช้ในพื้นที่กัวลาปาหัง รัฐกัวนตัน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

นอกจากนี้ทีมวิจัยยังได้พบว่า นอกเหนือจากการทำประมงแล้ว ชุมชนชาวประมงพื้นบ้านที่กัวลาปาหังยังยึดอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลอีกด้วย โดยได้มีการรวมกลุ่มกันทำ ประกอบด้วย

(1) การแปรรูปข้าวเกรียบสด ซึ่งเจ้าของ ชื่อ กะมี๊ะ เป็นคนไทยจาก อำเภอสาขบุรี จังหวัดปัตตานี มีสามีเป็นคนมาเลเซีย จึงได้ยึดอาชีพการทำข้าวเกรียบสดซึ่งมีทักษะความถนัดอยู่แล้ว เขาเล่าว่าการแปรรูปข้าวเกรียบสดที่มาเลเซียขายดีมากพอๆกับที่ปัตตานี แต่ที่นี่ปลามีเยอะ เราสามารถทำได้ทุกวัน และเพียงพอต่อความต้องการของลูกค้า ส่วนผสมที่ใช้ก็เหมือนกัน แต่ก็จะมีสูตรเฉพาะของแต่ละคน โดยกะมี๊ะจะใช้ส่วนผสม ดังนี้

- (1) แป้งมัน 6 กิโลกรัม
- (2) แป้งสาอุ 12 กิโลกรัม
- (3) ปลาหลังเขียว 20 กิโลกรัม
- (4) เกลือ 1 ห่อ
- (5) น้ำตาลทราย
- (6) เครื่องปรุงรส

มีวิธีการทำ มีดังนี้

- (1) นำส่วนผสมทั้งหมดมาใส่ในเครื่องบดและบดจนละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน
- (2) นำมาปั้นเป็นก้อนกลมๆ แล้วทำเป็นแท่ง
- (3) นำมาต้มในน้ำเดือดที่ใช้ไฟแรง ประมาณ 1 ชั่วโมง
- (4) นำขึ้นพักให้เย็น



ภาพที่ 4.32 : การทำข้าวเกรียบสดในพื้นที่กัวลาปาหัง รัฐกัวนตัน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

(2) การแปรรูปปลาแห้ง ก็จะมีปลาหลากหลายชนิด เช่น ปลาจวด ก็จะนำมาทำเป็น 2 แบบ คือ ผ่าหลังและตากทั้งตัว, ปลากระเบนก็จะนำมาทำเป็นปลาวง, ปลาฉลาม ก็เอาเฉพาะส่วนเนื้อมาตากแห้ง ซึ่งมีลักษณะใกล้เคียงกับชุมชนประมงพื้นบ้านที่ปัตตานี แต่ที่แตกต่าง ก็คือ ที่ปัตตานีส่วนใหญ่จะทำได้กินภายในครัวเรือนโดยนำปลาที่ดิดอวนซึ่งไม่ใช่สัตว์น้ำหลักนำมาแปรรูป ถ้าหากทำเยอะก็จะแบ่งขายให้กับคนในชุมชนและนำไปฝากญาติพี่น้อง ส่วนที่มาเลเซีย กลับพบว่า ปลาที่ดิดอวนชาวประมงพื้นบ้านนอกเหนือจากสัตว์น้ำหลัก (กุ้ง ปู) ก็จะแกะออกจากอวนและทิ้งลงทะเล จากการสอบถามชาวประมงพื้นบ้านที่กัวลาปาหัง บอกว่า “ถ้าหากเขานำปลาเหล่านี้เอาไปให้ภรรยาแปรรูปเป็นปลาแห้ง ก็จะเสียเวลา เพราะภรรยาก็ต้องทำงานเหมือนกัน และจะต้องหยุดงาน ซึ่งก็ไม่คุ้มค่า ปล่อยให้ เป็นอาหารของปลาในทะเลดีกว่า”



ภาพที่ 4.33 : ชาวประมงพื้นบ้านพื้นที่กัวลาปาหัง รัฐกัวนตัน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

จึงสรุปได้ว่า ลักษณะการแปรรูปอาหารทะเล ก็จะรวมกันทำเป็นกลุ่มและทำเป็นธุรกิจส่วนบุคคล ซึ่งปลาที่นำมาแปรรูปก็จะรับซื้อมาจากชาวประมงอีกทอดหนึ่ง ในราคา 1 ริงกิตครั้ง (ประมาณ 15 บาท) / 1 กิโลกรัม จากนั้นก็จะจ้างลูกจ้างเพื่อมาช่วยทำปลาแห้ง โดยคิดค่าจ้างตามลักษณะหน้าที่ที่ทำ เช่น

- หน้าที่ลวกไส้ปลาและผ่าหลังปลา ได้รับค่าจ้างกิโลกรัมละ 4-5 บาท
- หน้าที่ตากปลา ได้รับค่าจ้าง 5 บาท/ 1 แผงตาก แผงตากมีขนาดประมาณ กว้าง 1.5 ม. X

ยาว 2.5 ม.



ภาพที่ 4.34 : ชาวประมงที่เข้ามาทำงานรับจ้างทำปลาแห้ง พื้นที่กัวลาปาหัง รัฐกัวนตัน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

4.2.3 การไปทำงานในร้านอาหารที่ประเทศมาเลเซีย

4.2.3.1 ร้านอาหาร STEAMBOAT BBQ เมืองกวนตัน (Kuantan รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย



ภาพที่ 4.35: คณะวิจัยได้มีการพูดคุยกับเจ้าของร้านอาหาร STEAMBOAT BBQ เมืองกวนตัน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

เจ้าของร้านชื่อ นายมะยาลิ เจนิ พื้นเพเดิมเป็นคนบ้านตันหยงเปาว์ อ.หนองจิก จ.ปัตตานีมีภรรยาเป็นชาวมาเลเซีย มีลูกทั้งหมด 3 คน แรกเริ่มนายมะยาลิได้เข้ามาทำงานเป็นลูกจ้างในร้านอาหาร เริ่มทำตั้งแต่เป็นเด็กล้างจาน เด็กเสิร์ฟ ผู้ช่วยพ่อครัว แล้วขยับมาเป็นพ่อครัวหลังจากแต่งงานจึงได้ตัดสินใจตั้งรกรากทำมาหากินที่มาเลเซียเพื่อสร้างฐานะครอบครัว และได้เปิดร้านอาหารเป็นของตนเอง ชื่อร้าน STEAMBOAT BBQ ตั้งอยู่ที่ Lot 425 Telok baru, Tahjung Lumpur Kuantan Pahung



ภาพที่ 4.36 : นายมะยาลิ เจนิ เจ้าของร้าน STEAMBOAT BBQ

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

ในร้านมีลูกจ้าง 6 คน เป็นชาวมาเลเซียทั้งหมด นายมะยาลี บอกว่า “เหตุผลที่เลือกลูกจ้างเป็นคนมาเลเซีย เพราะไม่อยากมีปัญหาในเรื่อง ใบอนุญาตทำงาน (work permit) ถึงแม้จะจ่ายค่าจ้างแพงกว่า ลูกจ้างที่เป็นคนไทยถึงเดือนละ 1,000 – 2,000 บาทต่อตำแหน่งงานก็ตาม”



ภาพที่ 4.37 : พนักงานทำเครื่องดื่ม

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

นายมะยาลี เล่าต่อว่า “ภาวะเศรษฐกิจของมาเลเซียตอนนี้ซบเซามาก เพราะรัฐบาลเพิ่มภาษี GST 6% (GST หรือ “Goods and Services Tax” ภาษีการขายและการบริการ เป็นระบบภาษีทางอ้อมที่รัฐบาลมาเลเซียได้ประกาศใช้ตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน 2558 โดยจัดเก็บจากทุกครั้งที่มีการชำระเงินเพื่อซื้อขายสินค้าหรือบริการ ในอัตราร้อยละ 6 ของมูลค่าสินค้าหรือบริการนั้น ๆ ระบบภาษี GST นี้จะนำมาใช้ทดแทนระบบภาษีการขายสินค้าและบริการเดิม ซึ่งมีความซับซ้อนในการคำนวณและจัดเก็บ เนื่องจากมีการเรียกเก็บภาษีจากแหล่งผลิตในหลายอัตรา (<http://www.thaiembassy.org/kualalumpur/contents/files/news-20150406-135609-528214.pdf>) ทำให้ราคาสินค้าสูงขึ้น ประชากรมาเลเซียจึงมีรายจ่ายที่สูงขึ้น จึงลดค่าใช้จ่ายในการซื้ออาหารลง ร้านอาหารต่างๆจึงขายได้น้อย รายได้ที่ได้ต่อวันลดลงเกือบครึ่งหนึ่ง และยังส่งผลต่อเวลาการเปิด-ปิดร้านค้าด้วย เช่น ถ้าเป็นเมื่อก่อนลูกค้าเยอะเมื่อของหมดเราก็สามารถปิดร้านได้เร็วขึ้น แต่ตอนนี้ลูกค้าน้อยเราก็ต้องปิดร้านช้าหน่อย เพราะถ้าปิดร้านเร็วรายได้เราก็จะไม่พอ แต่ช่วงที่เราขายอาหารดีที่สุดในปี คือ เดือนถือศีลอดของชาวมุสลิม เพราะส่วนใหญ่คนมาเลย์นิยมรับประทานอาหารตามร้าน ก็จะโทรมาจองโต๊ะและสั่งอาหารเพื่อเตรียมละศีลอด (การถือศีล

อด คือ การงดเว้นจากการกิน การดื่ม การเสพ และการมีความสัมพันธ์ทางเพศ ตั้งแต่ดวงอาทิตย์ขึ้นจนถึงดวงอาทิตย์ตกตลอดทั้งเดือนเราะมะฎอน(เดือนที่ 9 ของปฏิทินอิสลาม) ของทุกปีซึ่งอาจจะมีระยะเวลา 29 หรือ 30 วัน โดยมีเจตนาว่าทำเพื่ออัลลอฮ์ การละศีลอด จึงหมายถึง การแก้ศีลอดเมื่อพระอาทิตย์ลับขอบฟ้าไปแล้ว ด้วยอินทผลัมหรือน้ำตาม:-ผู้วิจัย)”

สำหรับเมนูอาหารของทางร้านเป็นอาหารมาเลเซียและอาหารไทยแต่รสชาติจะเน้นไปทางมาเลเซีย เช่น รสชาติของต้มยำและข้าวผัดจะแตกต่างกับรสชาติอาหารไทยมาก



ภาพที่ 4.38 : เมนูอาหารของร้าน STEAMBOAT BBQ

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

ตำแหน่งงานในร้าน ประกอบด้วย

พ่อครัว	1 คน	เจ้าของร้านทำเอง
แม่ครัว	1 คน	ภรรยาเจ้าของร้าน
ผู้ช่วยแม่ครัว	1 คน	
ทำเครื่องดื่ม	2 คน	
รับรายการอาหาร/เสิร์ฟอาหาร	2 คน	
ล้างจาน	1 คน	



ภาพที่ 4.39: ตำแหน่งงานต่างๆในร้าน STEAMBOAT BBQ

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

4.2.3.2 ร้านอาหาร Gerai Kaksom Tanjung Api เมืองกวนตัน(Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang)

ประเทศมาเลเซีย

เจ้าของร้านชื่อ นางแวง เจอะอาลี อายุ 57 ปี พื้นเพเดิมเป็นคนปะนาละระ จังหวัดปัตตานี มีสามีเป็นคนมาเลเซีย มีลูก 1 คน ปัจจุบันสามีเสียชีวิตแล้ว แต่นางแวงยังคงเลือกที่จะเปิดร้านอาหารที่ มาเลเซีย



ภาพที่ 4.40 : ทีมวิจัยพูดคุยสอบถามข้อมูลกับนางแวง เจอะอาลี เจ้าของร้าน Gerai Kaksom Tanjung Api

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558



ภาพที่ 4.41 : บรรยากาศร้านอาหารในตอนเช้ามีความครึกครื้น

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

ร้านอาหาร Gerai Kaksom Tanjung Api เปิดขายอยู่ในศูนย์อาหาร ซึ่งมีร้านอาหารต่างๆ มากมายขายอาหารหลากหลายแตกต่างกันไป ท่าเลที่ตั้งของร้านอยู่ติดกับท่าเทียบเรือและอยู่ติดถนนใหญ่ มีรถสัญจรไปมาตลอด มีที่จอดรถสำหรับลูกค้าอย่างกว้างขวาง กลุ่มเป้าหมายหรือลูกค้าจึงเป็นกลุ่มลูกค้าเรือประมงซึ่งเมื่อเรือเข้าฝั่งหรืออยู่ในช่วงที่หยุดพักก็จะเข้ามารับประทานอาหารที่ศูนย์อาหารแห่งนี้



ภาพที่ 4.42 : ลูกค้าของร้าน Gerai Kaksom Tanjung Api สามารถติดกับข้าวได้ตามใจชอบ

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

ในช่วงเช้าที่ทีมวิจัยไปศึกษาข้อมูล พบว่า บรรยากาศในร้านมีความคลั่งคลึงมาก การบริการลูกค้า มีความเป็นกันเอง มีการถามไถ่ลูกค้า มีการแนะนำเมนูอาหาร และตัวเลือกอาหารมีความหลากหลาย ทั้ง เนื้อ ไก่ ปลา ลูกค้าสามารถติดกับข้าวเองตามที่ต้องการและกับข้าวทำสดใหม่ตลอดจึงสร้างแรงจูงใจ ให้กับลูกค้าในการเลือกซื้ออาหาร รวมทั้งรสชาติอาหารมีความใกล้เคียงกับรสชาติอาหารที่ปัตตานี จึง ทำให้ลูกค้าที่เป็นชาวประมงที่มาจากสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ ชื่นชอบอาหารที่ร้านดังกล่าวมาก

การเปิด-ปิดร้านอาหารจะเปิดขาย 2 ช่วง คือ

○ ช่วงกลางวัน เปิดเป็นร้านข้าวราดแกง หรือภาษามลายูเรียกว่า “กือดานาชิจาโป” จะเปิดร้านตั้งแต่ เวลา 07.00 - 15.00 น. จะขายโรตีสี ปาท่องโก๋ ข้าวราดแกง นาซีลือเมาะ(ข้าวมัน, ถั่วลิสง, ปลา กะดักทอด, ขามาลาคอตูมิ) ขนมหวาน กวยเตี๋ยวน้ำ

○ ช่วงเย็น เป็นร้านอาหารประเภทต้มยำ ร้านประเภทนี้จะเปิดร้านตั้งแต่เวลา 15.00 น. - 03.00 น.ของแต่ละวัน ร้านอาหารประเภทต้มยำจะขายอาหารตามสั่งแล้วแต่ลูกค้าต้องการมีทั้งอาหาร

ประเภทผัดแห้ง เช่น ก๋วยเตี๋ยวผัด ข้าวผัดชนิดต่างๆและอาหารประเภทน้ำ เช่น ซุปเนื้อ ซุปกระดูก ต้มยำทะเล ต้มยำปลากระพง เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีอาหารจานพิเศษ เป็นอาหารทะเลที่มีปลาหู ปลากระพง กุ้ง เป็นส่วนประกอบ และนำไปปรุงเป็นพวกฉู่ฉี่ ราดพริก สามรส เป็นต้น อาหารจานพิเศษเหล่านี้มักจะมีราคาแพงกว่าอาหารตามสั่งทั่วไป และในช่วงเดือนถือศีลตลอดที่ร้านแห่งนี้จะขายดีมาก รวมทั้งมีกับข้าวหลากหลายชนิดขึ้น และมีการทำขนมหวานเพิ่มเติมอีกด้วย



ภาพที่ 4.43 : ในร้านมีกับข้าวหลากหลายชนิดให้ลูกค้าเลือกรับประทาน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

คนทำงานในร้านมีทั้งหมด 9 คน ประกอบด้วย

ตำแหน่ง	จำนวน (คน)	รายได้/ตำแหน่ง
แม่ครัว	3 คน	800 บาท /วัน
ผู้ช่วยแม่ครัว	1 คน	500 บาท /วัน
ทำก๋วยเตี๋ยว	1 คน	700 บาท /วัน
ตักอาหาร	1 คน	500 บาท /วัน
รับรายการอาหาร/เสิร์ฟอาหาร	1 คน	500 บาท /วัน
ซิงเครื่องต้ม	1 คน	500 บาท /วัน
คิดเงิน	1 คน	500 บาท /วัน

การทำงานในร้านทุกคนจะช่วยกันทำงาน ไม่ว่าตำแหน่งใด ยกเว้นแม่ครัวหลัก



ภาพที่ 4.44: แม่ครัวประจำร้าน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัด
ปัตตานี, 2558

ร้านนี้เช่าพื้นที่ขายของ 2 ห้องๆละประมาณ 4,000 บาทต่อเดือน เจ้าของร้านบอกว่าถ้าเป็นคนไทยคนอื่น อาจจะเช่าพื้นที่แพงกว่านี้ และถ้าหากขายดีก็อาจจะถูกเอาพื้นที่คืนเพื่อทำมาหากินเองและการที่นางเจชะงได้สามีเป็นคนมาเลเซีย ทำให้การทำธุรกรรมทางการเงินต่างๆ จะมีราคาถูกกว่า และโอกาสในการถูกโกงและถูกเรียกคืนพื้นที่ขายของก็น้อยกว่า



ภาพที่ 4.45 : ลูกจ้างในร้านนี้ส่วนนี้เป็นคนไทยที่มาจากปัตตานี

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

ร้านอาหารแห่งนี้เปิดขายทุกวัน ไม่มีวันหยุด แต่ลูกน้องในร้านจะหมุนเวียนกันหยุด และในช่วงที่ต้องไปประทับตราในพาสปอร์ต แต่ละคนจะต้องรับผิดชอบไปประทับตราหนังสือเดินทางด้วยตนเอง โดยจะสลับสับเปลี่ยนกันไป ไม่ให้กระทบกับการทำงานในร้าน

4.2.3.3 ร้านอาหาร Der Tomyam Seafood เมืองมัวร์ (Muar) รัฐยะโฮร์ (Johor) ประเทศมาเลเซีย

ร้านอาหารร้านนี้เจ้าของร้านเป็นคนมาเลเซีย มีลูกจ้างทั้งหมด 10 คน เป็นลูกจ้างคนไทยจำนวน 8 คน ลูกจ้างคนมาเลเซีย จำนวน 2 คน

สภาพร้านมีลักษณะกว้างขวาง มีสัดส่วนของร้านที่ชัดเจน เช่น พื้นที่ประกอบอาหาร ทำเครื่องดื่มน้ำ ทำอาหารตะวันตก ของว่าง และเคาเตอร์ชำระเงิน แต่สภาพร้านค้าไม่ค่อยมีความสะอาด มีแมลงวันบินตอมภาชนะและอาหารสดสำหรับปรุงให้ลูกค้าจำนวนเยอะมาก เนื่องจากภาชนะที่ใส่อาหารแล้วไม่ได้ทำความสะอาด ถูกปล่อยทิ้งไว้ค้างคืน เมื่อได้เวลาทำงานของอีกวัน คนที่ทำหน้าที่ล้างจานจึงจะมาล้างภาชนะจานชามดังกล่าว ตัวนายจ้างเองก็ไม่ค่อยเข้ามาใส่ใจและตรวจสอบสภาพความเรียบร้อยในการทำงานและการปรุงอาหารของลูกค้าสักเท่าไหร่ สภาพการเป็นอยู่ของลูกจ้างและนายจ้างจึงไม่มีความเป็นกันเอง ลูกจ้างก็เพียงทำหน้าที่ที่ตนเองรับผิดชอบให้เสร็จ ก็จะไม่มีการช่วยเหลือกันและไม่รู้สึกลัวว่าตนเองจะต้องทุ้มเท ต้องดูแลรับผิดชอบ เจ้าของร้านไม่มีน้ำใจให้กับลูกจ้างในขณะเดียวกันลูกจ้างก็ไม่มีน้ำใจกับเจ้าของร้าน



ภาพที่ 4.46 : สภาพร้านอาหารภายนอกของร้าน Der Tomyam Seafood

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558



ภาพที่ 4.47: สภาพภายในสถานที่ปรุงอาหารของร้าน **Der Tomyam Seafood**

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

ตำแหน่งงานในร้าน ประกอบด้วย

ตำแหน่ง	จำนวน (คน)	รายได้/ตำแหน่ง
พ่อครัว มือ 1	1 คน	550 บาท/ วัน
พ่อครัว มือ 2	1 คน	500 บาท/วัน
พ่อครัว มือ 3	1 คน	450 บาท/วัน
ผู้ช่วยพ่อครัว	1 คน	400 บาท/วัน
ทำเครื่องดื่ม	1 คน	350 บาท/วัน
รับรายการอาหาร/เสิร์ฟอาหาร	3 คน	350 บาท/วัน
ทำอาหารตะวันตก	1 คน	350 บาท/วัน
ล้างจาน	1 คน	300 บาท/วัน

ในการศึกษาข้อมูลของร้าน Der Tomyam Seafood ทีมวิจัยได้มีการสัมภาษณ์ลูกจ้างในร้านอาหารที่ตำแหน่งพ่อครัว ดังต่อไปนี้

นายชัยพรดิน เปาะนู อายุ 24 ปี เป็นสมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี เรียนจบชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ได้เริ่มเข้ามาทำงานร้านอาหารในประเทสมาเลเซียจากการที่เพื่อนชักชวนมา เนื่องจากอยู่ที่หมู่บ้านไม่มีงานทำ ประกอบกับรายได้จากการออกทะเลไม่เพียงพอกับรายจ่าย และคนวัยหนุ่มสาวในชุมชนประมงพื้นบ้านนิยมไปทำงานที่ประเทสมาเลเซียค่อนข้างเยอะ ตัวเขาเองจึงได้ตัดสินใจมาทำงานที่มาเลเซีย



ภาพที่ 4.48 : นายชัยฟูรดิน เปาะนู พ่อครัวมือ 2 ประจำร้าน
ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

ชัยฟูรดิน เริ่มชีวิตการทำงานในร้านอาหารที่มาเลเซียด้วยการเป็นเด็กล้างจานมาก่อนได้รับค่าจ้างวันละ 300 บาท จากนั้นก็เลื่อนมาเป็นคนทำเครื่องต้ม ได้รับค่าจ้างวันละ 350 บาท และได้ขยับมาเป็นคนรับออเดอร์ (Order) อ่านบิล ในระหว่างที่ช่วยอ่านบิลให้กับพ่อครัว นายชัยฟูรดินก็ได้เรียนรู้วิธีการปรุงอาหารจากพ่อครัวไปด้วย จนได้เลื่อนขั้นเป็นพ่อครัวประจำร้าน ในตำแหน่งพ่อครัวมือ 2 ได้รับค่าจ้างวันละ 500 บาท

ชัยฟูรดิน เล่าว่า “ก่อนที่จะมาทำที่นี่เคยทำงานที่อื่นมาก่อน ตนเองได้เข้ามาทำงานในร้าน *Der Tomyam Seafood* เพื่อมาทำตำแหน่งพ่อครัว จากการชักชวนของเพื่อนซึ่งทำงานอยู่ในร้านนี้มาก่อน แต่ในขณะนั้นพ่อครัวของที่ร้านเต็มแล้ว ตนเองก็มาเป็นเด็กล้างจานไปก่อนเพื่อรอจังหวะเป็นพ่อครัวในกรณีที่มีตำแหน่งว่าง เมื่อตำแหน่งพ่อครัวหลักว่างลง ตนเองจึงได้เลื่อนให้มาเป็นพ่อครัวหลักประจำร้าน”



ภาพที่ 4.49 : บรรยายการสัมภาษณ์พ่อครัวประจำร้าน
ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

“การทำงานที่มีเถ้าแก่เป็นคนมาเลเซีย ซึ่งไม่ได้เป็นเครือญาติหรือคนที่เรารู้จักมาก่อน เมื่อมาทำงานเราก็ต้องทุ่มเทให้กับการทำงานเป็นอย่างมาก เพราะนายจ้างจะมีการคอยสอดส่องการทำงานของลูกจ้างตลอดว่ามีการทำงานหรือไม่ แต่นายจ้างก็ไม่ได้เข้ามาใส่ใจรายละเอียดการทำอาหารสักเท่าไร” ซึ่งปล่อยให้ลูกจ้างจัดการกันเอง การทำงานที่นี่หนักเหมือนกัน ทุกวันเราต้องมาทำงานตั้งแต่บ่าย 2 เพื่อมาจัดเตรียมสิ่งของต่างๆตามหน้าที่ของตน เมื่อได้เวลาเปิดร้าน ลูกค้าก็เริ่มเข้าร้าน จากนั้นเราก็ต้องทำอาหารตลอดเวลา ไม่ค่อยมีเวลาได้พัก จะได้พักก็ต่อเมื่อเลิกงานแล้ว ซึ่งบางครั้งเราทำงานเหนื่อยมาก มีเวลาพักไม่กี่ชั่วโมงก็ต้องเริ่มงานอีกวัน บางครั้งนายจ้างก็มีบ่นว่าเรามาสายบ้าง แต่เราก็ต้องอดทน”

“การพักอาศัยที่นี่ เถ้าแก่จะเป็นคนจัดการให้ ซึ่งก็ทำให้เราประหยัดค่าที่พักอาศัยได้บ้าง ก็จะทำให้เราได้มีเงินเก็บ มีเงินเลี้ยงครอบครัว รวมทั้งมีเงินส่งกลับไปให้ที่บ้านด้วย”



ภาพที่ 4.50 : นายมาฮาดี ตือเงาะ พ่อครัวมือ 1 ประจำร้าน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

นายมาฮาดี ตือเงาะ อายุ 20 ปี พื้นเพเดิมเป็นคนบ้านตาเกาะ ต.ตาเกาะ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี เรียนจบชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 จากนั้นก็ได้มาหางานทำที่ประเทศมาเลเซีย นายมาฮาดีเล่าว่า “ตอนที่มาหางานที่ประเทศมาเลเซียก็ไม่ได้รู้จักใครเลย แต่ตนเองต้องการทำงานจึงลองเข้าไปสมัครงานในร้านต่างๆ จนมีคนรับเข้าทำงาน ก่อนมาทำงานที่ร้านนี้ก็เคยทำงานที่อื่นมาก่อน หน้าที่แรกที่ตนเองได้ทำคือล้างจาน ได้รับค่าจ้างวันละ 300 บาท ซึ่งทำอยู่ประมาณ 4 เดือน นายจ้างก็ได้ให้ไปรับออเดอร์ (Order) และเสิร์ฟอาหาร ได้รับค่าจ้างวันละ 350 บาท ทำมาได้ระยะหนึ่งก็ได้เป็นคนอ่านบิลและเป็นผู้ช่วยพ่อ

ครัว ได้ค่าจ้าง 400 บาท/วัน” จากการทำที่ได้เป็นผู้ช่วยพ่อครัว นายมาฮาดีได้เริ่มหัดทำอาหารประเภทง่ายๆ ซึ่งเป็นอาหารจานเดียวก่อน เช่น ก๋วยเตี๋ยวผัด ข้าวผัด ข้าวกะเพราเนื้อ/ไก่/ทะเล จนมีความคล่องแคล่วในการทำอาหาร นายจ้างจึงได้เลื่อนให้มาฮาดีให้เป็นพ่อครัวมือสอง ซึ่งเป็นพ่อครัวมือสองอยู่นานถึง 5 ปี จึงได้ย้ายมาเป็นพ่อครัวมือ 1 ที่ร้าน Der Tomyam Seafood ซึ่งทำมาประมาณ 1 ปีกว่าแล้ว ได้รับค่าจ้างวันละ 550 บาท”

นายมาฮาดี บอกว่า “การทำงานที่นี้ได้รับรายได้ดีกว่าที่บ้าน แต่เราจะต้องขยันทำงาน ไม่มีเวลาได้ไปเที่ยวที่ไหน เงินที่ได้มาก็จะต้องเก็บหอมรอบริบ เมื่อถึงช่วงที่ได้กลับบ้านก็สามารถมีเงินกลับไปฝากพ่อแม่ อีกอย่าง ที่พักของเรา ถ้าแก่เป็นคนจัดให้ ห้องหนึ่งอยู่กัน 3 คนบ้าง 4 คนบ้าง แล้วแต่ความกว้างของห้อง ส่วนใหญ่จะอยู่กัน 3 คน เราอยู่ที่นี้เราสบายใจ มีเงินเลี้ยงครอบครัว เหนื่อยหน่อยก็ต้องอดทนเพื่อครอบครัว”



ภาพที่ 4.51 : นายรอชะ กอชะ พ่อครัวมือ 3 ประจำร้าน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

นายรอชะ กอชะ อายุ 18 ปี มาจากนราธิวาส เริ่มชีวิตในร้านอาหารที่มาเลเซียด้วยการเป็นคนเสิร์ฟอาหารตั้งแต่อายุ 15 ปี นายรอชะ เล่าว่า “ตั้งแต่ที่ตัวเองเรียนจบ ป.6 ก็ไม่ได้เรียนต่อ ก็ได้แต่เที่ยวเล่นอยู่ที่บ้าน คนในหมู่บ้านมีงานอะไรมาให้ทำก็ทำ ไปเป็นลูกจ้างตามร้านค้าต่างๆบ้าง เด็กเสิร์ฟในร้านน้ำชาตอนกลางคืนบ้าง ได้เงินวันละ 200 บาท ได้ค่าจ้างมาก็ไปใช้จ่ายจนหมด ไม่มีเงินเหลือเก็บเลย จนครั้งหนึ่งได้เดินทางตามญาติที่ทำงานร้านอาหารในประเทศมาเลเซียมาด้วย พอมาแล้วก็เห็นว่า งานแบบนี้ตนเองก็ทำได้ จึงขอให้ญาติสมัครงานให้ ตอนแรกก็ได้เป็นคนเสิร์ฟ ได้ค่าจ้างวันละ 300 บาท ทำอยู่

ประมาณ 3 เดือน เจ้าแก้วได้เห็นถึงความตั้งใจ ความขยันและการที่เราเคยทำงานที่ร้านอาหารที่บ้านมาก่อนจึงมีความคล่องแคล่ว เจ้าแก้วจึงให้ไปหัดทำเครื่องคั่ว จนได้ทำตำแหน่งทำเครื่องคั่วอยู่ประมาณ 3 เดือน ซึ่งตำแหน่งนี้ค่าจ้างที่ได้ 350 บาท/วัน ตอนนั้นคิดว่า ค่าจ้าง 350 บาท/วัน ก็เยอะแล้ว และคิดว่าอยู่ได้แล้ว เพราะที่พัก อาหารการกินทุกอย่างก็กินอยู่กับร้าน จึงไม่ค่อยมีรายจ่ายอะไร อีกอย่างตนเองก็ไม่ค่อยได้ไปเที่ยวที่ไหน ไม่ค่อยได้ซื้อของฟุ่มเฟือยจึงพอมีเงินเก็บอยู่บ้าง”

นายรอชะ เล่าต่อว่า “หลังจากที่ได้ทำเครื่องคั่วอยู่ได้ไม่นาน ก็ขยับมาทำตำแหน่งผู้ช่วยพ่อครัวจนสามารถทำอาหารได้แล้ว แต่ไม่สามารถเลื่อนเป็นพ่อครัวได้ เนื่องจากที่ร้านไม่มีตำแหน่งว่างและส่วนใหญ่ลูกจ้างของร้านแห่งนั้นมักจะอยู่นาน เพราะลูกจ้างกับเจ้าของร้านเป็นเครือญาติ จากนั้นก็ได้ไปเจอเพื่อนที่เป็นพ่อครัวอยู่ร้าน *Der Tomyam Seafood* แห่งนี้ เพื่อนเลยชักชวนมาทำด้วยกัน จึงตัดสินใจไปแต่ในขณะนั้นตำแหน่งพ่อครัวก็ยังไม่ว่าง จึงไปเป็นเด็กล้างจานก่อน ได้เงินวันละ 300 บาท ก็ทำอยู่ 3 เดือน จึงได้เข้าไปทำในตำแหน่งพ่อครัว ได้รับค่าจ้างวันละ 450 บาท ก็คิดว่าคุ้มค่าแล้ว ส่วนที่พัก การเป็นอยู่ทุกอย่างเจ้าแก้วเป็นผู้จัดการให้ และเวลาเจ็บไข้เจ้าแก้วก็จะพาไปหาหมอที่คลินิก และคิดว่า คงทำงานที่นี่เรื่อยๆ ไปก่อน หากมีเงินทุนสักก้อนอาจจะกลับไปเปิดร้านอาหารที่บ้าน”

นายรอชะ ได้บอกว่า “การมาทำงานที่มาเลเซีย เรื่องรายได้อาจจะดูเยอะ แต่งานก็หนักพอๆ ทุกๆ วันเราต้องตื่นนอนตอน 10 โมง เสร็จของเรือไปจนถึงบ่าย 2 ก็เริ่มมีลูกค้าเข้าร้าน เราก็เริ่มตั้งแต่งานแรกที่ลูกค้าเข้ามาในร้านแล้วสั่ง จนถึงงานสุดท้ายก่อนปิดร้าน ผมไม่ได้นั่งเลย นี่ก็ 450 บาท มันไม่ได้สบาย และต้องอยู่อย่างหลบๆ ซ่อนๆ กลัวเจ้าหน้าที่มาจับส่งกลับบ้าน ตั้งแต่มาทำงานที่ประเทศมาเลเซียผมไม่ได้ไปเที่ยวที่ไหนเลย ออกจากร้าน คือ กลับบ้านที่ราชีวาส กลับมาก็เข้าร้านทำงาน ไม่ว่า จะอยู่ร้านไหน ผมก็จะใช้ชีวิตเช่นนี้ในแต่ละวัน”

นายอาหาหมัด ยูโซ๊ะ อายุ 20 ปี เป็นคนจังหวัดปัตตานี ได้เข้ามาทำงานที่ประเทศมาเลเซีย ตั้งแต่อายุ 18 ปี โดยเพื่อนชักชวนมาทำ ซึ่งเข้ามาทำงานที่นี่เป็นแห่งแรก เริ่มจากการเป็นเด็กล้างจานก่อน ได้รับค่าจ้าง 300 บาท/วัน ทำอยู่ประมาณ 3 เดือน ก็ไปทำตำแหน่งรับออเดอร์(Order) ได้รับค่าจ้าง 250 - 300 บาท/วันแล้วแต่เจ้าแก้วจะให้ ซึ่งทำอยู่ประมาณปีกว่า ก็ขยับมาทำตำแหน่งทำเครื่องคั่ว



ภาพที่ 4.52 : นายอาหาหมัด ยูโซ๊ะ พนักงานทำเครื่องดื่มประจำร้าน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

นายอาหาหมัดเล่าว่า “ก่อนหน้าที่จะได้มาทำตำแหน่งทำเครื่องดื่ม ในระหว่างที่รับออเดอร์ (Order) ก็จะช่วยทำเครื่องดื่มไปด้วย เช่น เครื่องดื่มประเภทปั่น เราก็จะสังเกตดูว่า ขั้นตอนการทำๆ อย่างไร ใส่วัสดุผสมอะไรบ้าง และการชงเครื่องดื่มประเภทร้อนและเย็น ใส่วัสดุผสมอะไร เท่าไหร่ ก็จะจดจำ และช่วยพนักงานทำเครื่องดื่มทำอยู่ระยะหนึ่ง จนเข้าแก่เห็นว่า เราสามารถทำเครื่องดื่มก็เลื่อนให้ เราไปทำเครื่องดื่ม ซึ่งตอนนี้ทำมาประมาณเดือนกว่าแล้ว ได้รับค่าจ้างวันละ 350 บาท”

“สำหรับค่าจ้างที่ได้รับแต่ละเดือน เราสามารถอยู่ได้ มีเงินเก็บเอากลับไปที่บ้าน เพราะอยู่ที่นี่ ไม่ได้กลับบ้านบ่อย มาเพื่อทำงานจริงๆ จะกลับได้ในช่วงที่ต้องไปประทับตราในหนังสือเดินทาง ถ้าถ้าแก่อนุญาตก็สามารถกลับบ้านได้ แต่ส่วนใหญ่เมื่อถึงกำหนดที่ต้องไปประทับตราในหนังสือเดินทางก็จะไปหลายคน เมื่อเสร็จสิ้นธุระก็จะกลับไปทำงานต่อ ร้านจะหยุดให้ในช่วงวันฮารีรายอถึงจะได้กลับบ้าน ก็คิดว่าถึงแม้จะนานไปหน่อย แต่เราก็สีกภูมิใจที่เราทำงานมีรายได้เป็นของตนเองสามารถช่วยเหลือครอบครัวได้”

นายชัน อุเชิง อายุ 18 ปี มาจากจังหวัดปัตตานีด้วยการชักชวนจากคนในหมู่บ้านที่เปิดร้านอาหารที่มาเลเซีย ในตอนแรกหลังจากที่เรียนจบมัธยมปีที่ 3 ก็อยากจะเรียนต่อ แต่ถ้าอยากเรียนก็ต้องมีเงินมีทุนเป็นค่าเล่าเรียน ซึ่งฐานะทางบ้านขณะนั้นยากจนมาก และสมาชิกในครอบครัวมีหลายคน

นายชันจึงตัดสินใจไม่เรียนต่อและไปหางานทำ โดยไปเป็นลูกมือของช่างสร้างบ้านในหมู่บ้านได้รับค่าจ้างเป็นครั้งคราวไป ก็พอมีรายได้บ้าง แต่ในช่วงที่ไม่มีงาน นายชันก็จะไม่มีรายได้จากแหล่งใดเลย จึงเข้ามาหางานทำในตัวเมืองปัตตานี แต่ไม่มีตำแหน่งว่างและบางร้านก็จำกัดวุฒิการศึกษา จึงทำให้ไม่สามารถหางานทำได้ที่ปัตตานี ในขณะนั้นคนในหมู่บ้านที่เปิดร้านอาหารที่มาเลเซียต้องการหาลูกจ้าง นายชันจึงได้ไปทำงานที่ร้านคนในหมู่บ้านโดยที่ทางร้านไม่ได้ทำใบอนุญาตการทำงานให้



ภาพที่ 4.53 : นายชัน อุซึ้ง ผู้ช่วยพ่อครัว

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้าน
จังหวัดปัตตานี, 2558

ในช่วงแรก นายชันได้เริ่มชีวิตการทำงานในร้านต้มยำโดยการเป็นเด็กรับออเดอร์(Order) และเสิร์ฟอาหารก่อน ได้ค่าจ้างวันละ 300 บาท ทำอยู่ประมาณ 8 เดือน ในระหว่างการทำงานจะต้องมีการพูดคุยแนะนำอาหารกับลูกค้า ซึ่งมีความกังวลใจมากกับการใช้ภาษา ถึงแม้ภาษามลายูท้องถิ่นกับภาษามลายูกลางจะใกล้เคียงกัน แต่เมนูอาหารบางอย่างเราไม่สามารถอธิบายให้ลูกค้าเข้าใจได้ จึงจะต้องมีการฝึกพูดและทำความเข้าใจให้มากขึ้นเกี่ยวกับเมนูอาหาร ซึ่งเป็นสิ่งที่จำเป็นที่เราจะต้องมีปรับตัว จากนั้นก็ได้เลื่อนไปทำตำแหน่งทำเครื่องต้มยำได้รับค่าจ้าง 350 บาท/วัน ทำอยู่ประมาณ 5 เดือน ถ้าแก่จึงได้ให้ไปช่วยพ่อครัว โดยทำหน้าที่อ่านบิลให้พ่อครัว,เตรียมวัตถุดิบ จาน-ชามสำหรับใส่อาหาร ซึ่งตำแหน่งนี้ได้รับเงิน 400 บาท/วัน ถือว่า เป็นค่าจ้างที่สูงแล้ว แต่ในขณะนั้นเจ้าหน้าที่ของมาเลเซียได้มีการตรวจค้นร้านบ่อยมาก และพนักงานในร้านบางคนก็ถูกจับไป ทำให้นายชันเกรงที่จะถูกจับกุม จึงให้ทางร้านทำใบอนุญาตการทำงานให้ แต่ทางร้านให้เหตุผลว่า มีรายจ่ายที่สูง อีกทั้งกลัวลูกจ้างไปหางานทำที่อื่น ทำให้ไม่สามารถทำใบอนุญาตการทำงานให้ได้ นายชัน จึงได้ตัดสินใจมาทำงานที่ร้าน Der Tomyam Seafood จากการชักชวนของเพื่อน โดยร้านดังกล่าวมีเจ้าของร้านเป็นคนมาเลเซีย นายชันจึงเข้าไป

ทำงานเป็นผู้ช่วยพ่อครัวได้รับค่าจ้างวันละ 400 บาท เช่นเดียวกับร้านที่เคยทำ แต่ก็รู้สึกอึดใจ เนื่องจากเจ้าของร้านสามารถพูดคุยกับเจ้าหน้าที่รัฐของมาเลเซียได้ในระดับหนึ่ง

ในการมาศึกษาครั้งนี้ ทีมวิจัยได้เข้าไปรับบริการจากร้านอาหารดังกล่าว ต่างมีความเห็นว่า ไม่ค่อยประทับใจการให้บริการลูกค้ามากนัก เพราะดูจากลักษณะการเพิกเฉยของเจ้าของร้านต่อญาติของลูกค้าซึ่งที่มาจากประเทศไทย ไม่ค่อยเอาใจใส่ลูกค้า ส่วนราคาอาหารก็คิดตามราคาปกติเหมือนลูกค้าทั่วไป อีกทั้งเจ้าของร้านมักจะนำเรื่องของลูกจ้างในร้านไปพูดให้คนอื่นฟัง และสิ่งที่สังเกตได้คือ เจ้าของร้านไม่ค่อยใส่ใจรสชาติอาหาร จะปล่อยให้ลูกจ้างทำกันเอง โดยจะคำนึงถึงอย่างเดียว คือ ให้ค่าจ้างในราคาถูก ทำให้สะท้อนได้ว่าเจ้าของร้านที่เป็นคนมาเลเซีย ไม่ค่อยมีน้ำใจกับแรงงานที่มาจากประเทศไทยมากนัก และจากที่สังเกตคนที่เข้ามารับประทานอาหารที่ร้าน ส่วนใหญ่จะเป็นลักษณะต่างคนต่างจ่ายเงิน ทำให้คนมาเลเซียพยายามที่จะหาลูกจ้างที่เป็นคนไทยเพราะคนไทยมักมีอัธยาศัยดี มีการพูดคุยทักทายลูกค้า และเจ้าของร้านจะไม่มีความเป็นเครือญาติมาเกี่ยวข้อง ที่ทำให้เจ้าของร้านจะต้องให้ความสำคัญเป็นพิเศษกับลูกจ้างคนใดๆ



ภาพที่ 4.54 : การทำงานของลูกจ้างในร้านอาหาร

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

ข้อจำกัดจากการศึกษาข้อมูลจากร้านนี้ คือ ลูกจ้างที่เป็นผู้ให้ข้อมูลไม่สามารถให้ข้อมูลได้อย่างเต็มที่เนื่องจากเจ้าของร้านไม่อนุญาตให้ลูกจ้างมาพูดคุยได้อย่างเต็ม จะคอยจับจ้องและสอดส่องเพราะเกรงว่าจะทำให้ลูกจ้างเสียเวลาในการทำงาน

4.2.3.4 ร้านอาหาร Speed Tomyam เมืองเซเรมบัน(Seremban) รัฐเนกริเซมบิลัน (Negeri Sembilan)ประเทศมาเลเซีย



ภาพที่ 4.55 : ร้านอาหาร Speed Tomyam

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

ร้าน Speed Tomyam เจ้าของร้านพื้นเพเดิมเป็นคนจังหวัดปัตตานี มีบ้านเกิดอยู่ที่ บ้านดาลอต.ตันหยงดาลอ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี มีลูกจ้างในร้านจำนวน 11 คน เป็นผู้ชาย 6 คน ผู้หญิง 5 คน มาจากจังหวัดปัตตานี ยะลา และสงขลา เวลาเปิดร้าน คือ 14.00 น. และเริ่มขายเวลา 16.00 น. – 03.00 น.



ภาพที่ 4.56 : บริเวณหน้าร้านที่มีคนมาเช่าพื้นที่ขายอาหาร

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

สถานที่ตั้งของร้านอยู่ติดถนนใหญ่ มีผู้คนสัญจรไปมาตลอด มีที่จอดรถสำหรับลูกค้าและที่สำคัญในบริเวณพื้นที่ดังกล่าวมีร้านอาหารประเภทต้มยำเพียงร้านเดียว ในละแวกใกล้เคียงเป็นร้านสะดวกซื้อ ร้านขายเสื้อผ้า จึงทำให้มีกลุ่มลูกค้าทั้งที่เป็นคนสัญจรผ่านไปมา, คนที่มาซื้อเสื้อผ้าและคนที่พักอาศัยในบริเวณดังกล่าว ลักษณะของร้านอาหารเป็นห้องขนาด 2 ห้อง แต่เดิมมีเพียง 1 ห้องเท่านั้น จากนั้นก็ได้มีการขยายเพิ่ม โดยด้านหน้าเป็นโต๊ะรับประทานอาหาร ข้างหลังร้านเป็นสถานที่ปรุงอาหาร ในส่วนพื้นที่หน้าร้านได้แบ่งให้คนมาเลเซียเช่าขายอาหาร (ต่อเต้าะ) โดยคิดค่าเช่าวันละ 150 บาท ซึ่งเป็นการใช้พื้นที่ว่างให้เกิดประโยชน์และคุ้มค่า ลูกค้าก็มีทางเลือกในการบริโภคอาหารที่แตกต่าง และทำให้เจ้าของร้านได้ค่าเช่าเพิ่ม

บรรยากาศภายในร้านอาหารมีความกว้างขวาง มีการตกแต่งด้วยภาพเมนูอาหารหลากหลายประเภท เพื่อให้ลูกค้าได้เลือก ทั้งอาหารไทย เช่น ปลา 3 รส ต้มยำโป๊ะแตก อาหารประเภทยำต่างๆ และข้าวต้ม ส่วนอาหารของมาเลเซีย ประกอบด้วย อาหารที่มีส่วนผสมของเครื่องเทศ และอาหารหวาน เช่น น้ำแข็งไส และหน้าร้านมีการประดับประดาด้วยหลังคาทรงไทยและตกแต่งด้วยหลอดไฟเล็กๆ หลากสีสัน ซึ่งจะเป็นที่สะดุดตาในยามค่ำคืนและโดยทั่วไปการตกแต่งร้านในลักษณะดังกล่าวนี้จะเป็นการรู้โดยทั่วกันว่า เป็นร้านอาหารไทย



ภาพที่ 4.57 : สภาพภายในร้านอาหาร Speed Tomyam

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

พนักงานในร้านมีการต้อนรับและดูแลลูกค้าภายในร้านอย่างทั่วถึง มีการต้อนรับและพูดคุยกับลูกค้า ซึ่งประกอบด้วยตำแหน่งต่างๆ เช่น

ตำแหน่ง	จำนวน (คน)	รายได้/ตำแหน่ง
พ่อครัว มือ 1	1 คน	500 บาท/วัน
พ่อครัวมือ 2	1 คน	400 บาท/วัน
พ่อครัวมือ 3	1 คน	350 บาท/วัน
ผู้ช่วยพ่อครัว	2 คน	300 บาท/วัน
ทำเครื่องดื่ม	1 คน	300 บาท/วัน
รับรายการอาหาร / คัดเงิน	3คน	250 บาท/วัน
ล้างจาน	2 คน	200 บาท/วัน

ในการจ่ายค่าจ้างให้กับลูกจ้างของร้านนี้จะแตกต่างจากที่อื่น คือ นายจ้างไม่ได้จ่ายเป็นรายเดือน แต่จะจ่ายให้ตอนวันที่ไปประทับตราหนังสือเดินทาง จำนวน 3,000 บาท เพื่อเป็นเงินสำหรับนำกลับไปที่บ้าน เนื่องจากการทำงานของเจ้าของร้านและลูกจ้างในร้านนี้มีความเป็นเครือญาติกัน คือ นาย นัศรี สะอะ พ่อครัวมือ 1 เป็นน้องชายเจ้าของร้าน, นายการิยา สะอะ ตำแหน่งพ่อครัวมือ 3 เป็นหลานเจ้าของร้าน, มะรอโซ สุหลง เป็นเพื่อนบ้านของนายการิยา สะอะและนัศรี สะอะ, นางสาวนุลีชา สะอะ เป็นน้องสาวของนัศรี และนางสาวสิญญาณี ปิยา เป็นหลานของเจ้าของร้านฝ่ายชาย การทำงานก็จะเป็นลักษณะพี่ๆน้องๆ และเจ้าของร้านก็จะดูแลรับผิดชอบลูกจ้างทุกอย่าง



ภาพที่ 4.58 : สภาพการทำงานของลูกจ้างภายในร้านอาหาร Speed Tomyam

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

ทีมวิจัยจึงมีความสนใจต่อลักษณะการทำงานในร้านอาหารที่เป็นแบบเครือข่ายด้วยกันจึงได้มีการสัมภาษณ์พนักงานในร้าน ดังนี้

นายณัฏริ์ สะอะ สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านปัตตานี เริ่มชีวิตการทำงานในร้านต้มยำประเทศมาเลเซียโดยการทำงานที่ร้าน Speed Tomyam มาตั้งแต่แรก จากการชักชวนของพี่สาวที่มาเปิดร้านอาหารที่มาเลเซีย โดยเริ่มจากการเป็นเด็กล้างจานก่อน ทำอยู่ประมาณ 1 เดือน ก็ได้เลื่อนไปทำตำแหน่งชงเครื่องดื่มซึ่งทำอยู่ประมาณ 3 เดือน จากนั้นก็ได้ขยับไปทำตำแหน่งพ็อคครัวมือ 3 ซึ่งใช้เวลาถึง 5 ปี จึงได้เลื่อนเป็นพ็อคครัวมือ 2



ภาพที่ 4.59 : พ็อคครัวมือ 2 ประจำร้านอาหาร Speed Tomyam

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

ณัฏริ์ เล่าว่า “เหตุผลที่ตัดสินใจมาทำงานที่มาเลเซียเพราะเห็นว่าคนอื่นๆ ในหมู่บ้านมาทำงานที่มาเลเซียเยอะ มีรายได้เป็นกอบเป็นกำ เขากลับบ้าน บางคนก็ส่งเงินให้พ่อแม่สร้างบ้าน ส่วนตัวเองนั้นเดิมก็ทำประมงพื้นบ้านอยู่ มีรายได้วันต่อวันไม่มากนักและต้องลงทุนในการจัดหาเครื่องมือประมง เมื่อไม่มีเงินทุนก็ต้องไปกู้หนี้ยืมสิน เมื่อทำประมงได้รายได้ก็น้อย ก็ไม่สามารถจ่ายหนี้ที่ยืมมาได้ และในตอนนั้นพี่สาวก็มาเปิดร้านที่มาเลเซียและกำลังหาคนมาทำงานที่ร้านจึงตัดสินใจมาทดลองทำดู ตอนแรกที่เพิ่งมาก็ยังทำอะไรไม่ค่อยเป็น ก็มาช่วยล้างจาน เสิร์ฟอาหารไปก่อน จากนั้นก็เริ่มที่จะเรียนรู้การปรุงอาหารต่างๆ จนสามารถทำได้ ในขณะนี้ได้เป็นพ็อคครัวแล้ว ก็พอที่จะมีความรู้และมีอาชีพเลี้ยงตัวเอง

และครอบครัวได้แล้ว การมาทำงานที่นี้จะต่างจากที่อื่นๆมาก ระบบการทำงานในร้านของเราจะช่วยเหลือกันทุกคน ยกเว้นพ่อครัวที่ต้องทำหน้าที่ประจำ การทำงานของเราจึงไม่ตึงเครียดมากนัก”

นายการิยา สะอะ สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านปัตตานี ได้เข้ามาทำงานในร้านอาหารที่ประเทศมาเลเซียพร้อมกับนายณัฏริ สะอะ เริ่มจากที่น้ำสาวหรือเจ้าของร้านมาชักชวน ในตอนที่เข้ามาทำงานใหม่ๆ จะทำหน้าที่เป็นคนล้างจานก่อนโดยได้รับค่าจ้างวันละ 200 บาท เป็นระยะเวลา 1 ปี จากนั้นก็ได้มาทำตำแหน่งชงเครื่องดื่ม ได้ค่าจ้างวันละ 250 บาท เป็นระยะเวลา 1 ปี และในช่วงที่ทำตำแหน่งชงเครื่องดื่ม ก็ได้เรียนรู้วิธีการทำอาหารด้วย จากนั้นก็เลื่อนมาทำตำแหน่งพ่อครัวมือ 3 ได้ค่าจ้าง 350 บาทต่อวัน



ภาพที่ 4.60 : พ่อครัว มือ 3 ประจำร้านอาหาร Speed Tomyam

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

นายการิยา เล่าว่า “ได้เดินทางมาทำงานที่มาเลเซียพร้อมกับนัฏริ ตอนแรกที่มาทำ คิดว่าตัวเองจะทำได้ไหม เพราะไม่เคยทำงานร้านอาหารมาก่อน ตอนอยู่ที่บ้านก็จะออกทะเลหาปลา โดยอาหารการกินเมื่ออยู่ที่หมู่บ้านของตนเองนั้น คนที่อยู่ที่บ้านจะจัดเตรียมให้ เมื่อมาทำงานก็เห็นว่า วัยรุ่นทั้งผู้ชายและผู้หญิงเข้ามาทำงานที่มาเลเซียจำนวนมาก และโดยเฉพาะผู้ชายส่วนใหญ่เป็นพ่อครัว ก็คิดว่าคนอื่นสามารถทำได้ ตนเองก็น่าจะทำได้ จึงได้มีการปรับตัวโดยการเรียนรู้งานจากเจ้าของร้านและเพื่อนๆจึงสามารถไต่เต้าได้มาเป็นพ่อครัวมือ 3 ตอนนี้งานที่นี้ก็มีความสุขดี ถึงแม้จะรู้สึกคิดถึงบ้าน

บ้างก็ตามและสภาพการทำงานในร้านในลักษณะที่เป็นเครือญาติกัน มันจึงทำให้เรารู้สึกได้ว่า ใค้อยู่กับครอบครัว กับพี่น้องๆ”

“ค่าจ้างของที่นี่จะต่ำกว่าที่ร้านอื่น แต่เรามีความสุขใจที่ได้ทำงานที่นี่ อาหารการกิน ที่פקเจ้าของร้านจะจัดการดูแลให้ และเมื่อถึงวันที่ต้องไปประทับตราหนังสือเดินทางที่ด่านตรวจคนเข้าเมืองก็จะหยุดพักกลับไปพักผ่อนที่บ้านประมาณ 1 สัปดาห์แล้วก็กลับมาทำงานต่อ”

นายณัฐ โตะลง ได้เข้ามาทำงานที่มาเลเซียได้ 3 ปีแล้ว ใช้หนังสือเดินทางในรูปแบบนักท่องเที่ยวในการผ่านแดน เริ่มชีวิตการทำงานจากการเป็นเด็กล้างจานที่รัฐมะละกามาประมาณ 8 เดือน ได้รับค่าจ้าง 200 บาทต่อวัน จากนั้นก็ย้ายไปทำงานที่กลันตัน เซอลังงอร์ในตำแหน่งชงเครื่องดื่ม ได้ค่าจ้างวันละ 250 บาท/วัน ทำอยู่ประมาณ 1 เดือน ก็ได้ย้ายมาทำงานที่ร้าน Speed Tom yam โดยเริ่มจากการเป็นเด็กล้างจาน ได้รับค่าจ้าง 200 บาท/วัน ทำอยู่ประมาณ 1 เดือน ก็ได้เลื่อนเป็นคนทำเครื่องดื่ม ทำอยู่ประมาณ 4 เดือน ได้รับค่าจ้าง 300 บาท/วัน และได้เริ่มเป็นพ่อครัวมือ 1 ประจำร้าน ซึ่งได้รับค่าจ้างวันละ 400 บาท



ภาพที่ 4.61 : พ่อครัวมือ 1 ประจำร้านอาหาร Speed Tomyam

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

นายณัฐ โตะลง เล่าว่า “ตนเองได้ทำงานมาหลายร้าน แต่ละร้านก็ไม่เหมือนกัน บางร้านได้รับค่าจ้างต่ำ บางร้านถ้าแก้มงวดกับลูกจ้างจนเกินไป และบางร้านพนักงานก็มีความขัดแย้ง แบ่ง

พรรคแบ่งพวก ตนเองมีการปรับตัวเยอะมากกับการมาทำงานที่นี่ ทั้งเรื่องของภาษาพูด ในช่วงแรกๆยังไม่เข้าใจภาษาที่คนมาเลยใช้มากนั้ก จึงต้องมีการเรียนรู้และการมีปฏิสัมพันธ์กับเพื่อนร่วมงาน ซึ่งตนเองก็สามารถเข้ากับเพื่อนร่วมงานได้เป็นอย่างดีคืออยู่แล้ว ตนเองได้มาทำงานที่ร้าน Speed Tom yam จากการชักชวนของเพื่อนๆที่ทำงานในร้าน การมาทำงานที่นี่จะต่างจากที่อื่นมาก ทุกคนจะช่วยเหลือกันทำงาน, เจ้าของร้านให้ความเป็นกันเองกับลูกจ้างและลูกจ้างในร้านทุกคนจะมีความรับผิดชอบ สามารถดูแลร้านได้ในขณะที่เจ้าของร้านไม่อยู่”



ภาพที่ 4.62: ทีมวิจัยสัมภาษณ์พนักงานในร้านอาหาร Speed Tomyam

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

จากการเข้าไปศึกษาข้อมูล ถึงแม้ว่าเจ้าของร้านไม่อยู่แต่ลูกจ้างในร้านก็ให้การต้อนรับอย่างเต็มใจ และไม่ปิดบังข้อมูล ถึงแม้จะมีลูกค้าเข้าร้านตลอด แต่จะอาศัยช่วงจังหวะลูกค้าเข้าร้านน้อยมาพูดคุยให้ข้อมูล ทางทีมวิจัยจึงสรุปได้ว่า ลักษณะการทำงานของร้าน Speed Tom yam เป็นลักษณะสายสัมพันธ์ทางเครือญาติทำให้ข้อตกลงเรื่องค่าจ้างไม่ใช่สิ่งสำคัญที่สุดสำหรับลูกจ้างเหล่านั้น ความสัมพันธ์ระหว่างลูกจ้างกับเจ้าของจะเป็นความสัมพันธ์แบบอุปถัมภ์ซึ่งให้ความช่วยเหลือเกื้อกูลกันแบบญาติพี่น้องมากกว่าจะเป็นความสัมพันธ์แบบนายจ้างกับลูกจ้าง

4.2.3.5 ร้านอาหาร Sri Tomyam Shukri Seafood รัฐกัวลาลัมเปอร์(Kuala Lumpur) ประเทศมาเลเซีย

ร้านอาหาร Sri Tomyam Shikri Seafood มีนางสาวปรีเยะ มะสะนิง เป็นเจ้าของร้าน พื้นเพเดิมของเจ้าของร้านเป็นคนบ้านตันหยงเปาว์ ต.ท่ากำชำ อ.หนองจิก จ.ปัตตานี เริ่มเข้าเปิดร้านอาหารไทยในมาเลเซีย โดยเริ่มจากตนเองเคยเข้ามาทำงานที่มาเลเซีย และได้มีโอกาสเรียนรู้และได้รับประสบการณ์มากมายจากการทำงาน มีโอกาสฝึกฝนและพัฒนาการทำงานของตนเองมาเรื่อยๆ จนมีเงินในการลงทุนเปิดร้านอาหาร จึงได้ตัดสินใจเปิดร้านอาหารในประเทศมาเลเซีย



ภาพที่ 4.63 : นางสาวปรีเยะ มะสะนิง เจ้าของร้านอาหาร
Sri Tomyam Shukri Seafood

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

สถานที่ตั้งของร้าน Sri Tomyam Shukri Seafood อยู่ที่ lot 749,BT 12/3/4 JLN Cheras Kajang Selangor เป็นการเช่าพื้นที่สำหรับเปิดร้านอาหาร โดยจ่ายค่าเช่าประมาณ 30,000 บาท/เดือน มีพื้นที่ตั้งของร้านอยู่ติดกับปั้มน้ำมัน ทำให้ผู้ที่มาใช้บริการสามารถจอดรถที่ปั้มน้ำมันได้ บริเวณพื้นที่หน้าร้านได้เปิดให้คนมาเลเซียเช่าขายอาหารประเภทอื่นๆคิดค่าเช่าเดือนละ 6,000 บาท และให้เช่าไฟฟ้าเดือนละ 1,500 บาท โดยร้านที่คนมาเลเซียเช่าขายอาหารนี้ ในช่วงกลางวันเปิดขายข้าวแกงตั้งแต่ 07.00 – 15.00 และในช่วง 16.00น. เป็นต้นไปก็เปิดขายประเภทก๊วยเตี๋ยน้ำ



ภาพที่ 4.64 : สภาพหน้าร้านอาหาร Sri Tomyam Shukri Seafood

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

ในการเปิดร้านอาหารเจ้าของร้านบอกว่า จะต้องคำนึงถึงความสะดวก การให้บริการที่ดี มีทำเลที่ตั้งที่เหมาะสม รสชาติถูกปาก บรรยากาศของร้าน มีการตกแต่งสวยงาม มีการประดับประดาด้วยรูปภาพอาหาร และลักษณะของร้านจะแสดงถึงความเป็นเอกลักษณ์ของไทยอย่างชัดเจน คือ มีการนำหน้าจั่วที่มีการแกะสลักลายไทยมาตกแต่งที่ร้าน นอกจากนั้นทางร้านจะมีความเชื่อในเรื่อง การทำให้อูก้าเข้ามาอุดหนุน โดยการนำเอาอาลัยอัลกรุอ่าน ยาซิน หรือของขลังอื่นๆ เช่น หนังสกลอง รั้งนกระจาบ มาติดในร้าน โดยการกระทำดังกล่าว เป็นการสร้างความมั่นใจในการเริ่มต้นการประกอบอาชีพในต่างถิ่น

คนทำงานในร้านแห่งนี้มีทั้งหมด 7 คน ประกอบด้วย

ตำแหน่ง	จำนวน (คน)
แม่ครัว (เจ้าของร้าน)	1 คน
พ่อครัว (เป็นชาวกัมพูชา)	1 คน
ผู้ช่วยพ่อครัว แม่ครัว (เป็นชาวกัมพูชา)	1 คน
คนเสิร์ฟอาหาร / คัดเงิน	2 คน
คนทำเครื่องดื่ม	1 คน
คนล้างจาน	1 คน

***ในวันที่ไปดูงาน พบว่า มีลูกจ้างอยู่ที่ร้านเพียง 2 คน เนื่องจากลูกจ้างคนอื่นๆ กลับไปบ้าน เพราะในขณะนั้นมีการตรวจจับเข้มงวดมากขึ้น



ภาพที่ 4.65 : พนักงานล้างจานของร้าน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558



ภาพที่ 4.66 : พนักงานเสิร์ฟอาหารของร้านจะทำหน้าที่คิดเงินลูกค้าด้วย

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

ค่าตอบแทนสำหรับลูกจ้าง ในส่วนพ่อครัวซึ่งเป็นชาวกำพูชา ได้รับค่าจ้าง 300 บาท/วัน และ วันไหนที่ร้านขายดี เจ้าของร้านจะให้เงินพิเศษกับลูกจ้าง 100 -200 บาท/วัน โดยลูกจ้างที่เป็นชาวกำพูชา ทั้ง 2 คน เจ้าของร้านได้มีการทำใบอนุญาตการทำงาน Work permit ให้ เนื่องจากเป็นลูกจ้างที่ทำงานมา

นาน ใ่ว่างใจได้ ลักษณะการทำงานในร้านมีความอบอุ่น อยู่แบบเครือญาติ เจ้าของร้านมีความใจกว้าง กับลูกจ้างซึ่งอนุญาตให้ลูกจ้างกินอาหารได้ตามที่ตนเองต้องการ และมีความใ่ว่างใจลูกจ้างเกือบทุกคน ในการเก็บเงินจากลูกค้า ทำให้บรรยากาศการทำงานในร้านมีความสบาย ไม่ตึงเครียด เจ้าของร้าน นอกจากจะทำหน้าที่บริหารร้านแล้ว ยังทำหน้าที่อื่นๆในร้านด้วย ทั้ง รับออเดอร์ (Order) เสิร์ฟอาหาร คิดเงิน เลี้ยงลูก ทำให้บรรยากาศในร้านมีความผ่อนคลายมากเหมือนอยู่ในครอบครัวเดียวกัน



ภาพที่ 4.67 : พ่อครัวประจำร้าน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

เมนูอาหารของทางร้านก็จะเป็นเอกลักษณ์ของไทย ส่วนใหญ่จะเป็นอาหารไทย เช่น ต้มยำ ต้มแซ่บ ปลาสามรส ผัดเปรี้ยวหวาน และรสชาติอาหารมีความอร่อย จัดจ้าน มีการปรุงแต่งรสชาติอาหารที่เน้นเอกลักษณ์แบบไทยๆ แต่ลดความเผ็ดของอาหารแบบคนไทยลงเพื่อให้เข้ากับลิ้นของคนมาเลเซียมากขึ้น และโดยส่วนใหญ่เจ้าของร้านจะเป็นคนทำกับข้าวเอง มีการเอาใจใส่กับรายละเอียดของลูกค้า ทำให้ลูกค้าติดใจในรสชาติอาหาร ซึ่งถ้าวันไหนเจ้าของร้านไม่เข้าครัว หรือไม่อยู่ ลูกค้าก็จะถามหาและรายได้วันนั้นจะลดลงครั้งต่อครั้งจากที่เคยได้รับ นอกจากนั้นคนในร้านยังมีความเชื่อมั่นว่า หากอาหารจานแรก เจ้าของร้านเป็นคนทำ วันนั้นร้านจะขายดีมาก



ภาพที่ 4.68 : เจ้าของร้านจะมีการพูดคุยและทักทายลูกค้าเมื่อเข้าร้าน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

กลุ่มลูกค้าโดยส่วนใหญ่ที่มาใช้บริการ ส่วนใหญ่จะมาเป็นครอบครัว ซึ่งเจ้าของร้านมักมีการทักทายกับลูกค้าเป็นอย่างดี มีการสร้างความสัมพันธ์ทางเครือข่ายกับลูกค้าที่สำคัญ เช่น เจ้าหน้าที่เทศบาลของมาเลเซีย ซึ่งเขาจะช่วยเหลือและสวดส่งดูแล เช่น จะถามไถ่ว่า วันนี้มีลูกค้าไหม ถ้ารู้ว่าที่ร้านไม่มีลูกค้าก็จะพาลูกน้องมาอุดหนุน และในช่วงที่ทางร้านมีการทำเรื่องเพื่อขอใบอนุญาตเปิดร้านอาหาร ในขณะนั้นมีความยุ่งยากมาก เจ้าของร้านก็ได้ชวนเจ้าหน้าที่คนดังกล่าวซึ่งเป็นลูกค้าของที่ร้านไปเที่ยวที่เมืองไทย เมื่อกลับมาเจ้าหน้าที่คนดังกล่าวได้ช่วยประสานงานติดต่อในการทำเรื่องใบอนุญาตเปิดร้านอาหารจนสำเร็จและใช้ประกอบการเปิดร้านจนถึงปัจจุบันนี้ ซึ่งเป็นใบอนุญาตประกอบการร้านอาหาร ออกโดยเทศบาลประจำรัฐกาจัง นอกจากนั้นเจ้าของร้านจะมีการสร้างมิตรภาพกับร้านข้างเคียง โดยการแสดงความมีน้ำใจ เช่น เมื่อกลับมาจากเยี่ยมบ้านที่เมืองไทยก็จะนำของฝากจากประเทศไทยไปฝากเพื่อนบ้าน เช่น มะม่วง และจะเอาอาหารไทยไปฝากเจ้าของปั๊มน้ำมันที่อยู่ข้างเคียง เจ้าของปั๊มน้ำมันก็ได้มีการแสดงน้ำใจตอบกลับโดยการนำแก๊สที่ตนเก็บไว้โดยไม่ได้ใช้ประโยชน์แล้วมอบให้กับทางร้าน ซึ่งเจ้าของร้านก็ได้นำมาใช้ในร้านค้า



ภาพที่ 4.69 : เจ้าหน้าที่ของทางกรมมาเลเซียที่คอยให้การช่วยเหลือทางร้านมาตลอด

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

เจ้าของร้านบอกว่า ปัญหาของผู้ที่มาเปิดร้านอาหารไทยที่มาเลเซีย ส่วนใหญ่จะเจอปัญหาที่เหมือนกันคือ การไม่มีใบอนุญาตการเปิดร้านอาหารและการไม่มีใบอนุญาตทำงานของลูกจ้าง

ร้านอาหารไทยในมาเลเซียมีอย่างน้อย 2 ประเภทคือ ประเภทแรก เช่าที่เพื่อเปิดร้านอาหาร แต่สถานที่นั้นไม่มีใบอนุญาตให้ประกอบการร้านอาหาร การเปิดร้านอาหารแบบนี้ทั้งเจ้าของร้านที่มาขอเช่า และแรงงานรับจ้างจะมีความเสี่ยงอย่างมาก ต้องหาทางหลบหลีกเจ้าหน้าที่มาเลเซียให้ได้

ประเภทที่สอง เช่าที่เปิดร้านอาหาร และมีใบอนุญาตผู้ประกอบการร้านอาหาร ใบอนุญาตเป็นชื่อเจ้าของร้านซึ่งเป็นคนมาเลเซีย ร้านอาหารประเภทนี้จะมีความเสี่ยงน้อยกว่าประเภทแรก ลักษณะความเสี่ยงส่วนใหญ่มีสองอย่างคือ (1) ลูกจ้างไม่ได้ทำ Work permit ทำให้มีเจ้าหน้าที่ของมาเลเซียมาตรวจบ่อย สำหรับการทำให้ลูกจ้างนั้น เจ้าของร้านอาหารไทยในมาเลเซียถือว่าไม่คุ้มทุน จึงทำให้ลูกจ้างต้องอาศัยอยู่แบบหลบๆ ซ่อนๆ บางครั้งเห็นตำรวจก็ต้องวิ่งหลบเข้าไปหลังร้าน หรือไม่ก็ต้องวิ่งเข้าไปแอบในบ้านเช่า ในสถานการณ์แบบนี้บางครั้งลูกจ้างต้องยินยอมรับค่าจ้างเท่าที่เอ้าแก่ (เจ้าของร้าน) จะให้ โดยอัตราค่าจ้างที่ได้จะเป็นรายวัน แต่ร้านอาหารแต่ละร้านอาจจะให้ค่าจ้างไม่เท่ากันขึ้นอยู่กับรายได้ของร้านอาหารนั้นๆ แต่ก็ไม่ได้แตกต่างกันมากนัก (2) เจ้าของร้านตัวจริงซึ่งเป็นคน

มาเลเซีย เมื่อเห็นว่ากิจการร้านอาหารเจริญรุ่งเรืองดีมีคนเข้ามาทุกวัน ดังนั้น เมื่อครบสัญญาเช่าก็อาจจะเลิกให้เช่า เพื่อเปิดร้านเอง ทำให้ลูกจ้างต้องหาร้านอาหารแห่งใหม่ทำ

จากปัญหาดังกล่าวนั้น ทั้งเจ้าของร้านอาหารไทยและลูกจ้างเองก็จะต้องมีการปรับตัวในด้านต่างๆ เพื่อให้สามารถทำงานที่ประเทศมาเลเซียได้ โดยมีเป้าหมายที่สำคัญคือ การหาเงิน หารายได้ เพื่อเลี้ยงตัวเองและเลี้ยงครอบครัว

4.2.3.6 ร้านอาหาร Salma Seafood เมืองกาจัง (Kajang) รัฐเซอลังงอร์ (Selangor) ประเทศมาเลเซีย

ร้าน Salma Seafood เป็นร้านอาหารไทยที่เปิดขายในรัฐเซอลังงอร์มากกว่า 20 ปี มีอยู่ 3 สาขา ผู้ริเริ่มก่อตั้งร้านคือ สามีของนางหามี๊ะ สะแม พันเพเดิมเป็นคนบ้านตันหยงเปาว์ ต.ท่ากำชำ อ.หนองจิก จ.ปัตตานี ปัจจุบันสามีของนางหามี๊ะ สะแม มีปัญหาด้านสุขภาพจำเป็นต้องไปหาหมอบ่อยครั้ง ทำให้ไม่สามารถทำงานที่มาเลเซียได้ จึงกลับไปอยู่ที่บ้านตันหยงเปาว์ และได้มอบหมายธุรกิจร้านอาหารให้นางหามี๊ะ ซึ่งเป็นภรรยาและลูกๆ เป็นผู้ดูแลต่อไป นางหามี๊ะและสามีนั้นถือได้ว่าเป็นคนรุ่นบุกเบิกของบ้านตันหยงเปาว์ในการไปทำงานร้านอาหารที่มาเลเซีย และในปัจจุบันชาวบ้านในชุมชนแห่งนี้ก็ได้เข้ามาทำงานที่ประเทศมาเลเซียเป็นจำนวนมาก

สภาพภูมิหลังของนางหามี๊ะ สะแม มีบุตรจำนวน 4 คน บุตรคนแรก คนที่สองและคนที่สามเปิดร้านอาหารไทยที่ประเทศมาเลเซีย ส่วนคนสุดท้องกำลังศึกษาอยู่ที่ปัตตานีโดยสามีของนางหามี๊ะเป็นผู้ดูแล



ภาพที่ 4.70 : เจ้าของร้านอาหาร Salma Seafood

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

นางหามิตะ เล่าว่า “ก่อนที่ตนเองจะมาเปิดร้านอาหารที่มาเลเซีย ตนเองเคยเปิดร้านอาหารที่ ปาดังเบซาร์ จังหวัดสงขลามาก่อน ในตอนนั้นมีเพื่อนซึ่งเป็นชาวมาเลเซียมาสู่ขอผู้หญิงในหมู่บ้านเพื่อจะ แต่งงาน โดยขอร้องให้นางหามิตะเป็นคนติดต่อหาผู้หญิงเพื่อมาแต่งงานให้ ซึ่งนางหามิตะยื่นข้อเสนอว่า หากตนเองหาผู้หญิงที่จะมาแต่งงานให้ได้แล้ว ชาวมาเลเซียคนนั้นจะต้องหาสถานที่เปิดร้านอาหารให้ นางหามิตะ ชาวมาเลเซียคนดังกล่าวจึงตกลงรับปาก สามีนางหามิตะจึงได้ไปถามไถ่ญาติมิตรที่มีลูกสาวและมีความพร้อมที่จะแต่งงาน และได้ติดต่อให้เพื่อนที่เป็นคนมาเลเซียคนนั้นมาพบปะ พูดคุย และ ทั้งสองฝ่ายตกลงแต่งงานกัน ชาวมาเลเซียก็ทำตามสัญญาที่ให้ไว้โดยหาสถานที่เปิดร้านอาหารให้นางหามิตะ ซึ่งขายดีมาก หลังจากที่เปิดร้านได้ระยะหนึ่งทางการมาเลเซียจะทำการเวนคืนที่ดินเพื่อเปิดเป็น ตลาดให้ประชาชนได้เช่าขายของ โดยทางรัฐบาลได้ชักใช้เป็นที่ดินคืนให้ ส่วนที่ดินอีกแห่งหนึ่งที่รัฐบาล ได้ชดเชยให้ คือ ร้านที่ลูกสาวคนที่สองเป็นผู้ดูแลอยู่ในขณะนี้”

หลังจากที่นางหามิตะ ได้ทำการค้าขายในประเทศมาเลเซียมานาน จึงเข้าใจในวัฒนธรรม วิถีชีวิต การเป็นอยู่และอาหารการกินของคนมาเลเซียเป็นอย่างดี และ โดยส่วนใหญ่มักรับประทานอาหารที่มีรสชาติใกล้เคียงกับคนสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ จึงได้ริเริ่มเปิดร้านอาหารประเภทต้มยำ โดยมีชื่อร้าน ว่า Salma Seafood และได้มีการขยายร้านเพิ่มขึ้นเป็น 3 ร้าน ประกอบด้วย

(1) ร้านอาหาร Salma Seafood เมืองกาจัง (Kajang) รัฐเซอลังงอร์(Selangor)

ร้านนี้เป็นร้านแรกที่เริ่มก่อตั้ง โดยมีนางหามิตะ เป็นผู้ดูแลร้าน โดยมีลูกสาวที่เป็นลูกคนโต และลูกเขยมาช่วยทำงาน จนร้านเริ่มอยู่ตัวจึงให้ลูกสาวและลูกเขยมาดูแลต่อ สถานที่เปิดร้านเป็นการเช่า พื้นที่ ในราคา 35,000 บาท/เดือน มีการทำสัญญาเช่า 5 ปี/ครั้ง เจ้าของร้านบอกว่า เมื่อร้านขายดีเจ้าของพื้นที่ก็จะขยับราคาขึ้นซึ่งเป็นปัญหาที่เกิดขึ้นกับผู้ที่ไม่ไปเปิดร้านที่มาเลเซียเกือบทุกร้าน

สถานที่ตั้งของร้านอาหาร อยู่บนเนินเขา บรรยากาศของร้านดี มีที่จอดรถสำหรับลูกค้า กว้างขวาง ทำให้เป็นจุดสนใจสำหรับลูกค้า และที่สำคัญไม่ได้อยู่ในละแวกเมืองจึงไม่มีผู้คนพลุกพล่านมากนัก ลักษณะของร้านอาหารมีความเป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกว่าป็นร้านอาหารไทย คือ มีการตกแต่งร้านอาหารในรูปแบบแบบไทย โครงสร้างส่วนใหญ่ทำจากไม้ และหน้าจั่วของร้านเป็นฉลุลายไทยและประดับประดาด้วยหลอดไฟเล็กๆเพื่อเพิ่มสีสันและความสะดุดตาในยามค่ำคืน สภาพภายในร้านมีความ สะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย



ภาพที่ 4.71 : บรรยากาศของร้านอาหาร Salma Tomyam masakan thai and Seafood

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

คนทำงานในร้านมีทั้งหมด 6 คน เป็นเจ้าของร้าน 1 คน ผู้ดูแลร้านซึ่งเป็นลูกสาวและลูกเขยของเจ้าของร้าน และลูกจ้างในร้าน 3 คน ซึ่งเป็นคนที่มาจาก จ.ปัตตานีทั้งหมด เข้ามาทำงานโดยใช้หนังสือเดินทาง และลูกจ้างในร้านทุกคนไม่มีใบอนุญาตทำงาน Work permit เจ้าของร้านบอกว่า การทำใบอนุญาตทำงาน Work permit ให้กับลูกจ้าง ถือว่าไม่คุ้มทุน หากจะมีการทำใบอนุญาตทำงาน Work permit ในช่วงแรกที่ทำ ทางร้านจะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดให้กับลูกจ้าง หลังจากนั้นนายจ้างก็จะไปหักออกจากค่าจ้างทีหลัง ทำให้ลูกจ้างได้รับค่าจ้างน้อย ไม่คุ้มค่า ลูกจ้างก็จะออกไปทำงานที่อื่น จึงเป็นปัญหามาก ลูกจ้างจึงต้องไปประทับตราในหนังสือเดินทางเมื่อครบอายุ 30 วัน ลูกจ้างบางคนก็จะถือโอกาสหยุดพักผ่อนกลับไปหาครอบครัวด้วยในคราวเดียวกัน



ภาพที่ 4.72 : สภาพการทำงานในร้านอาหาร Salma Tomyam masakan thai and Seafood

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

เจ้าของร้านเล่าว่า การเปิดร้านอาหารที่มาเลเซียค่อนข้างมีรายได้ดี เพราะคนมาเลเซียส่วนใหญ่นิยมรับประทานอาหารนอกบ้าน ทำให้ร้านอาหารมีรายได้มีกำไรเพิ่มขึ้น แต่ในระยะหลังๆ ธุรกิจร้านอาหารเริ่มประสบปัญหากับภาษีสินค้าและบริการ (GST) 6% ที่เป็นนโยบายของมาเลเซีย ทำให้คนมาเลเซียเริ่มปรับนิสัยการซื้อข้าวของเครื่องใช้ในครอบครัวและอาหารการกินให้ประหยัดยิ่งขึ้น แต่ร้านอาหารบางร้านก็ยังคงขายได้เรื่อยๆ เพราะมีลูกค้าประจำของร้านที่เคยมากินอาหารและชื่นชอบรสชาติอาหารของร้านนั้นๆ



ภาพที่ 4.73 : ลูกค้าของร้านอาหารส่วนใหญ่จะเป็นครอบครัว

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

(2) ร้าน Salma Tomyam masakan thai and Seafood



ภาพที่ 4.74: ร้าน Salma Tomyam masakan thai and Seafood

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

เป็นร้านแห่งที่ 2 ที่เปิดขึ้น สถานที่ตั้งของร้านเป็นพื้นที่ชุมชนและอยู่ในละแวกที่มีผู้คนสัญจรไปมา ลักษณะตัวร้านเห็นได้อย่างเด่นชัด ภายในร้านมีการประดับประดาด้วยรูปภาพเมนูอาหารหลากหลาย และหน้าร้านมีลักษณะเปิดโล่ง มีที่จอดรถสำหรับลูกค้าภายในร้านมีการแบ่งพื้นที่ออกเป็นสัดส่วน เช่น พื้นที่ประกอบอาหาร พื้นที่ทำเครื่องดื่มน้ำ และห้องน้ำก็จะแยกออกจากตัวร้าน ภายในพื้นที่ประกอบอาหารมีการจัดวาง เครื่องมือ เครื่องใช้ในครัวเป็นระเบียบเรียบร้อย สมาชิกในร้านจะช่วยกันดูแลความสะอาดของร้านกันอย่างสม่ำเสมอ จากการสังเกตร้านจะเน้นเรื่องความสะดวกและรสชาติอาหารที่เข้มข้น มีอาหารครบทุกประเภททั้งต้ม ผัด แกง และทอด ทั้งเนื้อวัว เนื้อปลา เนื้อกุ้ง และเนื้อไก่



ภาพที่ 4.75:สภาพการทำงานใน ร้าน Salma Tomyam masakan thai and Seafood

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

คนทำงานในร้านมีทั้งหมด 4 คน ประกอบด้วย

ตำแหน่ง	จำนวน (คน)	หมายเหตุ
แม่ครัว	2 คน	คนที่ 1 เป็นเจ้าของร้าน คนที่ 2 เป็นคนที่มาจากประเทศไทยซึ่งเป็นเครือญาติกัน
คนช่วยเตรียมของ	1 คน	เป็นลูกเจ้าของร้าน ซึ่งมีสามีเป็นคนมาเลเซีย มีอาชีพเป็นตำรวจ
คนรับรายการอาหาร	2 คน	ช่วยทำเครื่องดื่มด้วย

คนทำงานในร้านที่มาจากประเทศไทยส่วนใหญ่ เดินทางเข้ามาทำงานโดยใช้หนังสือเดินทาง สำหรับนักท่องเที่ยวซึ่งมีอายุเพียง 30 วันเท่านั้น จากนั้นก็ต้องกลับมาเมืองไทยเพื่อประทับตราในหนังสือเดินทาง จะมีการทำอย่างนี้ไปเรื่อยๆ และในระหว่างที่กลับมาประทับตราในหนังสือเดินทางก็จะกลับไปพักที่บ้านด้วย จากนั้นก็จะกลับมาทำงานตามปกติ โดยจะเดินทางเข้าไปทางด่านสุโขทัยโก-ลก และตากใบเป็นหลัก



ภาพที่ 4.76: สถานที่ตั้งของร้านอาหารที่อยู่ติดถนนใหญ่ทำให้มีลูกค้าที่สัญจรไปมาเข้ามารับประทาน
อาหารอย่างเนืองแน่น

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

ลักษณะการทำงานในร้านไม่ได้มีการแบ่งหน้าที่อย่างชัดเจนนอกจากแม่ครัว แต่จะช่วยกันทำ ใครว่างจากหน้าที่ของตนเองก็จะไปช่วยคนอื่นทำ การทำงานจึงไม่ตึงเครียด สำหรับเมนูอาหารของร้านนอกเหนือจากอาหารคาวที่เป็นเมนูทั่วไปของร้านต้มยำ ก็จะมีอาหารหวาน เช่น น้ำแข็งไส ซึ่งเป็นที่ชื่นชอบของคนมาเลเซียเชื้อสายจีนมาก มีส่วนผสมประกอบด้วย เฉาก๊วย วุ้นมะพร้าวรสต่างๆ และใส่น้ำแข็งบดราดด้วยน้ำเชื่อม นอกจากนั้น ก็ยังมีอาหารว่างประเภท ผลไม้ น้ำปลาหวาน ส้มตำ อีกด้วย ซึ่งเป็นการนำอาหารไทยไปเผยแพร่ให้คนมาเลเซียได้รู้จัก และลิ้มรสชาติอาหาร



ภาพที่ 4.77 : ในร้าน Salma Tomyam masakan thai and Seafood นอกจากมีการขายอาหารแล้วยังมีอาหารว่างประเภท ผลไม้ น้ำปลาหวานและน้ำแข็งไสด้วย

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

จากการสอบถามข้อมูลทั่วไปในการบริการลูกค้า เจ้าของร้านเล่าว่า แม่ครัวจะมีการเอาใจใส่ในการทำอาหารเป็นอย่างมาก ทำให้ลูกค้าจึงตั้งใจฝีมือ หากวันใดมีแม่ครัวคนอื่นมาทำ จะสังเกตได้ว่าลูกค้าจะรับประทานอาหารเหลือในจาน และคนในร้านก็มักมีความเชื่อมั่นว่า หากอาหารจานแรกที่ทำให้ลูกค้าในแต่ละวันเป็นเจ้าของร้านซึ่งเป็นแม่ครัวหลักเป็นคนทำ จะส่งผลให้วันนั้นทั้งวันจะขายอาหารดีมาก

(3) ร้าน Salma Seafood Masakan Ala Thai and Nasi Campur



ภาพที่ 4.78 :ร้าน Salma Seafood Masakan Ala Thai and Nasi Campur

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

เป็นร้านแห่งที่ 3 ที่นางหามีตะเปิดขึ้นเพื่อให้ลูกสาวคนที่ 3 และลูกเขยเป็นผู้ดูแลร้าน โดยเจ้าของร้านชื่อว่า นางสาวสาลมา สะแม พื้นเพเดิมเป็นคนบ้านตันหยงเปาว์ แต่ได้ติดตามแม่มาเพื่อทำร้านอาหารที่มาเลเซีย



ภาพที่ 4.79 : นางสาวสาลมา สะแม ร้าน Salma Seafood Masakan Ala Thai and Nasi Campur

ภาพโดย :สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558



ภาพที่ 4.80: สภาพภายในร้าน Salma Seafood Masakan Ala Thai and Nasi Campur

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

ในร้านมีคนทำงาน 6 คน ประกอบด้วย

ตำแหน่ง	จำนวน (คน)
แม่ครัวหลัก	2 คน
ผู้ช่วยแม่ครัว	1 คน
ล้างจาน	1 คน
รับออเดอร์และเสิร์ฟอาหาร	1 คน
ทำเครื่องดื่ม	1 คน



ภาพที่ 4.81 : การทำงานในร้านทุกคนจะช่วยกันทำงานโดยไม่แบ่งแยกตำแหน่ง

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

กลุ่มลูกค้าที่เข้ามารับประทานอาหารที่ร้าน มี 4 กลุ่ม ประกอบด้วย

กลุ่มที่ 1 เป็นคนทำงานและคนที่พักอาศัยที่แฟลตหลังร้าน

กลุ่มที่ 2 เป็นกลุ่มคนที่มาส่งผลผลิตทางการเกษตรให้กับพ่อค้าแม่ค้าในบริเวณใกล้เคียง

กลุ่มที่ 3 เป็นกลุ่มคนที่มาซื้อเสื้อผ้าในช่วงที่โรงเรียนปิดเทอม

กลุ่มที่ 4 เป็นกลุ่มคนที่เดินทางไปกัวลาลัมเปอร์



ภาพที่ 4.82 : ทีมวิจัยได้มีการพูดคุยกับเจ้าของร้าน Salma Seafood Masakan Ala Thai and Nasi Campur

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

อาหารที่ขายในร้านมีทุกประเภท ทั้งอาหารไทย มาเลเซียและอาหารตะวันตก เพื่อให้ลูกค้าสามารถเลือกรับประทานได้อย่างหลากหลาย



ภาพที่ 4.83 : ร้านอาหารในมาเลเซียส่วนใหญ่จะนิยมขายอาหารประเภทตะวันตกควบคู่ไปด้วย

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

สภาพภายในร้านมีการจัดตกแต่งอย่างสวยงามและมีความเป็นระเบียบเรียบร้อยทั้งในส่วนหน้าร้านและในครัวที่ใช้สำหรับปรุงอาหาร

4.2.3.7 ร้านอาหารต้มยำในกำแพงนารู

ร้านอาหารไทยประเภทต้มยำที่เป็นที่ขึ้นชื่อและลือเลื่องในรสชาติความอร่อย และได้รับความนิยมในประเทศมาเลเซียตั้งอยู่บนถนนรายมุด้า (Rayamuda) ย่านกำแพงนารู รัฐกัวลาลัมเปอร์ ใกล้ๆกับมัสยิดยาแหมะ (Jamek) เมืองหลวงของประเทศมาเลเซีย ซึ่งเป็นศูนย์กลางอาหารไทยต้มยำกึ่งที่เป็นที่รู้จักของคนทั่วไปทั้งในประเทศและต่างประเทศ รวมทั้งมีบุคคลสำคัญ ดารา นักร้อง นักการเมือง บุคคลสาธารณะมาเลือกซื้ออาหารที่นี่ย่อย ทำให้มีคนรู้จัก อาจเพราะการสร้างกระแสทำให้คนรู้สึกว่เมื่อมาถึงมาเลเซีย สักครั้งต้องมาที่นี่ให้ได้ บนถนนย่านนี้ตั้งเรียงรายด้วยร้านอาหารไทยนับสิบๆร้าน มีอาหารให้เลือกกินตลอด 24 ชั่วโมง ในแต่ละร้านก็มีลูกค้าไปใช้บริการมากมายไม่แพ้กัน เพราะในร้านอาหารมีอาหารเกือบทุกชนิดที่มีรสชาติทั้งแบบไทยและแบบมาเลเซียให้ลูกค้าเลือกกิน โดยเจ้าของร้านส่วนใหญ่เป็นคนไทยจากสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ ที่เข้ามาประกอบร้านอาหารไทยที่มาเลเซีย เนื่องจากเห็นว่าธุรกิจร้านอาหารไทยในมาเลเซียเป็นที่นิยมและสามารถสร้างรายได้เป็นกอบเป็นกำให้กับผู้ประกอบการร้านอาหาร สาเหตุที่ร้านอาหารประเภท "ต้มยำ" เป็นที่นิยม เป็นเพราะรสชาติ ประกอบกับคนมาเลย์นิยมรับประทานอาหารนอกบ้าน ธุรกิจร้านอาหารจึงเฟื่องฟูเป็นอย่างยิ่ง เช่น ร้าน SURAYA เจ้าของร้านเป็นคนปัตตานี มีรายได้ 100,000 บาทต่อคืน มีคนงาน 30 คน และมีเครื่องแบบประจำร้าน จากการเข้าไปสำรวจดูในร้านมีอาหารทุกประเภททั้งคาวหวาน อาหารไทย อาหารมาเลเซีย เช่น ต้มยำกุ้ง อาหารตามสั่งทั่วไป อาหารทะเลปิ้งย่าง ส้มตำ ยำประเภทต่างๆ ขนมหวาน ข้าวเหนียวมะม่วง น้ำแข็งไส เป็นต้น ภายในร้านมีโต๊ะนั่งมากกว่า 20 โต๊ะ มีลูกค้ารอเข้าคิวสั่งอาหารและจับจองที่นั่งเป็นจำนวนมาก ลักษณะการทำงานภายในร้าน จะมีการแบ่งหน้าที่งานอย่างชัดเจน โดยแต่ละคนก็ต้องรับผิดชอบงานของตนเอง เช่น ตำแหน่งพ่อครัว แม่ครัว ,รับรายการอาหาร, เสิร์ฟอาหาร,ทำเครื่องดื่ม,ทำอาหารประเภทยำ,ทำน้ำแข็งไส,ปิ้งย่างอาหารทะเล และคักขนมหวาน เป็นต้น ซึ่งการทำงานในลักษณะการแบ่งงานที่ชัดเจนแบบนี้จะสร้างความรวดเร็วให้กับลูกค้าในการเข้ามาซื้ออาหารได้



ภาพที่ 4.84 : ร้านอาหารต้มยำในย่านกำแพงบาง

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, 2558

สำหรับร้านอาหารต้มยำในย่านกำแพงบาง ทีมวิจัยยังไม่ได้มีโอกาสในการซักถาม สัมภาษณ์ รายละเอียดของลูกจ้างร้านอาหารทั้งนี้เพราะมีลูกค้ารอใช้บริการจำนวนมาก เพียงแต่ได้สอบถามทั่วไปถึง ชุมชนต้นทาง ซึ่งพบว่า คนที่ให้ข้อมูลเป็นคนที่มาจาก ต.ตะโกละกาโปร์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี ได้เข้ามาทำงานประมาณ 5 ปี แล้ว ไม่ค่อยได้กลับบ้าน ส่วนใหญ่จะกลับในช่วงวันฮารีรายอเท่านั้น

จากการศึกษาวิถีชีวิตและการทำงานของสมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านปัตตานีที่ไปทำงานที่ มาเลเซีย จึงสรุปได้ว่า การอพยพของชาวประมงพื้นบ้านเพื่อมาทำงานในประเทศมาเลเซีย เกิดจากปัจจัยหลักๆที่สำคัญคือ (1) ไม่สามารถหางานทำที่เหมาะสมหรือหางานที่มีรายได้เพียงพอที่จะเลี้ยงตัวเองได้ หรือตกอยู่ในภาวะว่างงาน (2) ทรัพยากรธรรมชาติเสื่อมโทรมโดยเฉพาะทรัพยากรชายฝั่งทั้งในอ่าว ปัตตานีและอ่าวไทยชายฝั่งตะวันออกของภาคใต้ตอนล่าง ส่งผลให้ชาวประมงพื้นบ้านมีรายได้ประจำวัน

น้อยลงไม่เพียงพอต่อการดำรงชีพในครัวเรือน จึงต้องออกจากบ้านไปเป็นแรงงานรับจ้างในประเทศมาเลเซีย (3) สภาพสังคม ภาษา ศาสนา และประเพณีที่คล้ายคลึงกันช่วยให้ชาวประมงพื้นบ้านที่เป็นมุสลิมไม่ต้องปรับตัวมากนัก (4) รายได้จากการทำงานรับจ้างพอเลี้ยงตนเองและสามารถส่งกลับมาจนเจือครอบครัวในประเทศไทยได้ (5) สังคมเครือญาติหรือการที่มีญาติไปทำงานอยู่ก่อนหน้านี้แล้ว ช่วยให้ชาวประมงพื้นบ้านมีที่พักพิงและมีความปลอดภัยในการเคลื่อนย้ายไปทำงานในประเทศมาเลเซีย และ (6) สถานการณ์ความไม่สงบในจังหวัดชายแดนภาคใต้ส่งผลกระทบต่อครอบครัวคนมลายูมุสลิมจนเกิดความรู้สึกไม่มั่นคงในชีวิต บางครอบครัวถูกเพ่งเล็งจากทางราชการภายใต้ปฏิบัติการด้านความมั่นคงและรู้สึกว่าตนเองและครอบครัวถูกคุกคาม จึงมีการอพยพเคลื่อนย้ายไปเปิดร้านอาหารหรือไปเป็นแรงงานรับจ้างในร้านอาหาร หรือแรงงานด้านอื่น อาจกล่าวได้ว่า องค์ประกอบเหล่านี้ช่วยให้ชาวประมงพื้นบ้านตัดสินใจอพยพย้ายถิ่นเข้าไปเป็นแรงงานรับจ้างในประเทศมาเลเซียง่ายขึ้น และในกระบวนการอพยพย้ายถิ่นจึงไม่อาจจะปฏิเสธได้ว่า ผู้ที่อพยพไปทำงานที่มาเลเซียส่วนใหญ่จะลักลอบเข้าไปทำงานโดยไม่มีใบอนุญาตทำงาน หรือ "เวิร์ค เพอร์มิต" (work permit) ที่ผ่านการขึ้นทะเบียนและรับรองอย่างถูกต้องจากทางการมาเลย์ จะใช้วีซ่าท่องเที่ยว อยู่ได้คราวละ 30 วัน จากนั้นจึงจะกลับมาประทับตราในหนังสือเดินทางเพื่อต่ออายุการทำงานในมาเลเซียทุกเดือน ซึ่งมีความสอดคล้องกับผลการศึกษาของพรพันธุ์ เขมคุณาศัยและศุภรัตน์ พิณสุวรรณ, 2551²

บทที่ 5

ลักษณะการทำงานและการปรับตัวของแรงงานชาวประมงพื้นบ้านปัตตานีที่มาเลเซีย

จากการไปศึกษาสภาพพื้นที่จริงในการไปทำงานของสมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านที่มาเลเซีย ทีมวิจัยสามารถสังเคราะห์ลักษณะงานและการปรับตัวของแรงงานชาวประมงพื้นบ้านปัตตานีที่มาเลเซีย ได้ 2 ประเด็น ดังนี้

5.1 ลักษณะการทำงานของแรงงานชาวประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี เมื่อไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย

5.1.1 ตำแหน่งงานและบทบาทหน้าที่การทำงานในร้านอาหารประเภทต้มยำกุ้ง

5.1.2 ตำแหน่งงานและภาระหน้าที่ในการทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่ประเทศมาเลเซีย

5.2 การปรับตัวของสมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีเมื่อไปทำงานที่มาเลเซีย

5.2.1 การปรับตัวในการทำงานในร้านอาหารประเภทต้มยำกุ้ง

5.2.2 การปรับตัวในการทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่

โดยมีรายละเอียด ดังนี้

5.1 ลักษณะการทำงานของแรงงานชาวประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี เมื่อไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย

เมื่อไปทำงานที่มาเลเซีย ส่วนใหญ่แล้วสมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีจะทำงานในสองอาชีพหลัก คือ 1) การไปทำงานในร้านอาหารประเภทต่างๆทั้งร้านขายข้าวราดแกง,ร้านต้มยำ ฯลฯ และ 2) การไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ โดยมีรายละเอียดในการทำงาน ดังนี้

5.1.1 ตำแหน่งงานและบทบาทหน้าที่การทำงานในร้านอาหารประเภทต้มยำกุ้ง

ตำแหน่งงานในระดับชั้นต่างๆตามบทบาทหน้าที่ของร้านอาหารที่มาเลเซีย มีทั้งหมด 6 ระดับด้วยกัน ประกอบด้วย

ระดับที่ 1 พนักงานทำความสะอาดร้านและล้างจาน

ภารกิจแรกที่แรงงานใหม่เกือบทุกคนที่ไปทำงานในร้านอาหารที่มาเลเซีย จะได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบ ก็คือ ภาระหน้าที่ในด้านการทำความสะอาดร้าน การจัดเตรียมโต๊ะเก้าอี้ โดยปกติพนักงานที่ทำหน้าที่นี้จะต้องใช้เวลาในการจัดเตรียมให้มีความพร้อมก่อนร้านเปิดประมาณ 1 ชั่วโมง



ภาพที่ 5.1: การจัดเตรียม โต๊ะเก้าอี้ของร้านอาหารประเภทต้มยำ

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

นอกจากนั้น พนักงานใหม่ของร้านจะต้องรับผิดชอบการจัดเตรียมความสะอาดร้าน จัดเตรียมโต๊ะ เก้าอี้แล้ว ยังจะต้องช่วยในเรื่องการล้างจาน ไม่ว่าจะเป็นพนักงานหญิงหรือชายก็ตาม พวกเขาจะต้องเริ่มเรียนรู้งานร้านอาหารที่มาเลเซียจากการล้างจาน การจัดเตรียมความสะอาดร้าน จัดเตรียมโต๊ะ เก้าอี้ ในกรณีที่ร้านอาหารได้มีการเปิดร้าน 2 รอบ พนักงานก็จะแบ่งออกเป็น 2 กะ หรือ 2 รอบ คือ รอบเช้า และรอบบ่าย ในร้านอาหารร้านหนึ่งจะมีพนักงานที่ทำหน้าที่ล้างจาน จัดเตรียมความสะอาดร้าน จัดเตรียมโต๊ะ เก้าอี้ ประมาณ 2-4 คนขึ้นอยู่กับขนาดของร้านและปริมาณลูกค้า



ภาพที่ 5.2: พนักงานล้างจาน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

พนักงานที่ทำหน้าที่นี้จะได้รับค่าจ้างเฉลี่ยเดือนละ 6,000-8,000 บาท หากคิดเป็นรายวันจะเฉลี่ยวันละประมาณ 200-250 บาท/วัน แต่จะมีบางวันที่ทางร้านมีลูกค้าเป็นจำนวนมาก ขายดี ทางร้านก็จะให้ค่าแรงพิเศษถึงวันละ 300 บาท แรงงานจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีมักจะใช้เวลาทำงานในหน้าที่นี้ประมาณ 1-2 ปี ในขณะที่ทำงานในตำแหน่งดังกล่าว พวกเขาจะต้องมีความกระตือรือร้น ขวนขวาย ที่จะเรียนรู้สร้างเสริมทักษะในด้านอื่นๆ เช่น การสื่อสาร จะต้องมีการเรียนรู้คำศัพท์เฉพาะ บางคำที่ใช้เรียกชื่อรายการอาหารแต่ละชนิด รวมทั้งเรียนรู้ฝึกฝนในเรื่องของสำเนียงภาษาของลูกค้าที่อาจมีสำเนียงที่แตกต่างกันไปในแต่ละถิ่น และย่อมแตกต่างกับสำเนียงของพวกเขที่ใช้กันอยู่ในจังหวัดชายแดนภาคใต้ การเรียนรู้ฝึกฝนในเรื่องของการสื่อสารนี้จะเป็นทักษะที่สำคัญที่จะทำให้พนักงานในร้านที่อยู่ในตำแหน่งล้างจาน จัดเตรียมความสะอาดร้าน จัดเตรียมโต๊ะ แก้วน้ำ สามารถเริ่มขยับขึ้นไปสู่การเป็นพนักงานรับออเดอร์ (Order) ของร้านได้

ระดับที่ 2 พนักงานรับออเดอร์ (Order) และเสิร์ฟอาหาร



ภาพที่ 5.3: พนักงานรับออเดอร์ (Order) และเสิร์ฟอาหาร

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

พนักงานที่ทำหน้าที่ในการล้างจาน จัดเตรียมความสะอาดร้าน จัดเตรียมโต๊ะ แก้วน้ำ มาประมาณ 1-2 ปี และมีทักษะทางด้านการสื่อสารที่พร้อมมากขึ้น เจ้าของร้านก็จะพิจารณาให้พนักงานคนดังกล่าวขยับตำแหน่งขึ้นไปทำหน้าที่เป็นพนักงานรับออเดอร์ (Order) และเสิร์ฟอาหารที่ต้องอยู่ด้านหน้าร้านเป็นหลัก

สิ่งที่พนักงานที่รับผิดชอบในตำแหน่งนี้จะต้องเรียนรู้และปรับตัว ก็คือ การมีปฏิภาณไหวพริบในการรับมือกับลูกค้าที่มีความแตกต่าง หลากหลาย เช่น ลูกค้าตำหนิเรื่องรสชาติของอาหาร ลูกค้าบ่นว่าเพราะไม่พึงพอใจในการบริการบางประการ หรือแม้กระทั่งเมื่อมีลูกค้าที่เป็นวัยรุ่นผู้ชายเข้ามาในร้านเป็นกลุ่มก็อาจจะมีการแสดงกิริยาทะละโลม ไม่เหมาะสมกับพนักงานหญิงของร้าน เป็นต้น

โดยพื้นฐานแล้ว ทักษะที่พนักงานรับออเดอร์(Order) และเสิร์ฟอาหารของร้านอาหารที่มาเลเซียจำเป็นจะต้องมีก็คือ จะต้องมีความสามารถในการสื่อสารกับลูกค้า สามารถจดบันทึกรายการอาหารที่ลูกค้าต้องการได้อย่างถูกต้อง การจกรายการอาหารผิดพลาดจะก่อให้เกิดความเสียหายกับร้านอาหาร ทั้งนี้เพราะลูกค้าจะเสียความรู้สึกกับร้านและหากลูกค้าคืนอาหาร เจ้าของร้านก็จะเสียรายได้ไปอีก ในทางตรงกันข้าม หากพนักงานรับออเดอร์(Order) และเสิร์ฟอาหารของร้านทำหน้าที่ของตนเองได้เป็นอย่างดี ลูกค้ามีความพึงพอใจพวกเขาก็อาจจะได้รับเงินพิเศษ หรือเงินทิปทั้งจากลูกค้าและเจ้าของร้าน ยกตัวอย่าง เช่น หากพนักงานรับออเดอร์(Order) สามารถสื่อสารพูดคุย โน้มน้าวให้ลูกค้าสั่งรายการอาหารพิเศษของทางร้านได้ (จำพวกปลากะพง ปลาหูหรือกุ้ง ฯลฯ) เจ้าของร้านก็จะมีการตอบแทนพิเศษให้กับพนักงานรับออเดอร์(Order) เช่น หากลูกค้าสั่งอาหารเมนูใดก็ตามที่เป็นประเภทปลากะพง จะได้รับค่าตอบแทนพิเศษ 10 บาทต่อปลา 1 ตัว หากเป็นประเภทปลาหู จะได้รับค่าตอบแทนพิเศษ 5 บาทต่อปลา 1 ตัว เป็นต้น



ภาพที่ 5.4: พนักงานเสิร์ฟอาหารมีการแนะนำเมนูอาหาร

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

จึงอาจกล่าวได้ว่าหัวใจหลักประการหนึ่งของร้านอาหารที่มาเลเซีย ก็คือ พนักงานรับออเดอร์ (Order) และเสิร์ฟอาหาร เพราะจะเป็นด่านหน้าของการเป็นตัวแทนของร้านอาหารในการพบปะเจรจากับลูกค้า พนักงานในตำแหน่งนี้จึงจำเป็นต้องมีทักษะทั้งในเรื่องการสื่อสาร มีปฏิภาณไหวพริบในการรับมือกับลูกค้า มีมนุษยสัมพันธ์เชิงบวกในการโน้มน้าวลูกค้า ฯลฯ พนักงานที่อยู่ในตำแหน่งนี้ โดยส่วนใหญ่จะมีรายได้ประมาณเดือนละ 9,000-12,000 บาท ขึ้นอยู่กับขนาดของร้านหรือบางร้านอาจจะคิดค่าจ้างเป็นรายวัน คือ วันละ 320 - 350 บาทต่อวัน และพวกเขามักจะอยู่ในตำแหน่งงานนี้ประมาณ 3-4 ปี จึงจะสามารถขยับไปสู่ตำแหน่งงานอื่นๆของร้านอาหารที่มีภาระความรับผิดชอบมากขึ้นต่อไป

ระดับที่ 3 พนักงานทำเครื่องดื่มและอ่านออเดอร์(Order) ให้พ่อครัว-แม่ครัว

ในระหว่างที่พนักงานได้ทำหน้าที่เป็นพนักงานรับออเดอร์(Order) และเสิร์ฟอาหารอยู่หน้าร้านมาประมาณ 3-4 ปี พวกเขาก็จะมีประสบการณ์มากขึ้นในการจดบันทึกรายการอาหาร การเรียกชื่ออาหารแต่ละรายการ การเรียกชื่อเครื่องดื่มแต่ละชนิดแล้ว หากเจ้าของร้านพิจารณาเห็นแล้วว่าพนักงานคนดังกล่าวมีทักษะเพียงพอแล้ว ก็จะเริ่มขยับให้พนักงานคนดังกล่าวไปทำรับผิดชอบงานที่มีตำแหน่งสูงขึ้นของร้าน โดยการให้เข้าไปทำงานอยู่ในครัว ทำหน้าที่ชงเครื่องดื่มตามที่ลูกค้าสั่งหรือทำหน้าที่ในการอ่านออเดอร์(Order) ให้กับพ่อครัว แม่ครัว การทำหน้าที่นี้จะมาพร้อมกับการจัดเตรียมถ้วยชามสำหรับใส่อาหาร การช่วยเหลือพ่อครัว แม่ครัวในการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ เครื่องปรุงต่างๆ เตรียมผักเตรียมเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ พนักงานจะมีโอกาสได้เรียนรู้เพื่อเตรียมตัวเป็นผู้ช่วยพ่อครัวในขั้นต่อไป





ภาพที่ 5.5: พนักงานทำเครื่องดื่ม

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

โดยพื้นฐานแล้ว ทักษะที่พนักงานทำเครื่องดื่มและอ่านออเดอร์(Order) ให้พ่อครัว-แม่ครัว จำเป็นต้องเรียนรู้ คือ การสังเกตและจดจำรายละเอียดต่างๆของส่วนประกอบของอาหารแต่ละรายการว่า การปรุงอาหารแต่ละชนิดมีส่วนประกอบอะไรบ้าง และแต่ละส่วนประกอบมีปริมาณเท่าไร เพื่อจะได้ จัดเตรียมส่วนประกอบต่างๆให้กับพ่อครัวแม่ครัว จึงเป็นเรื่องที่จำเป็นอย่างยิ่งที่พนักงานทำเครื่องดื่ม และอ่านออเดอร์(Order) ให้พ่อครัว-แม่ครัวจะต้องมีความละเอียด ช่างสังเกตและช่างจดจำ พนักงานใน ตำแหน่งนี้โดยส่วนใหญ่จะต้องใช้เวลาในการเรียนรู้สั่งสมประสบการณ์ไม่น้อยกว่า 2 ปี อาจจะมี พนักงานบางคน ที่ทำงานที่ร้านอาหารที่มาเลเซียไม่สามารถขยับไปสู่ตำแหน่งอื่นที่ดีกว่านี้ได้อีก ใน ขณะเดียวกันก็อาจจะมีพนักงานบางคนที่สามารถเรียนรู้ได้เร็ว เจ้าของร้านก็จะพิจารณาให้ขยับไปสู่ ตำแหน่งที่สูงขึ้นไปอีก การเรียนรู้ทักษะต่างๆในตำแหน่งนี้จึงขึ้นอยู่กับแต่ละตัวบุคคล ในบางกรณี ก็ไม่สามารถสอนกันได้ต้องฝึกสังเกตด้วยตนเองเป็นสำคัญ พนักงานทำเครื่องดื่มและอ่านออเดอร์ (Order) ให้พ่อครัว-แม่ครัวโดยเฉลี่ย จะได้ค่าจ้าง/ค่าตอบแทน 350-400 บาทต่อวัน



ภาพที่ 5.6: พนักงานอ่านออเดอร์(Order) ให้พ่อครัว-แม่ครัว

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

ระดับที่ 4 ผู้ช่วยพ่อครัว-แม่ครัว

พนักงานของร้านอาหารที่จะสามารถขยับขึ้นเป็นผู้ช่วยพ่อครัวได้นั้นจำเป็นจะต้องผ่านการทำหน้าที่อ่านออเดอร์(Order) ให้พ่อครัว-แม่ครัวมาก่อน เพื่อที่จะได้เรียนรู้ว่ารายการอาหาร รายการเครื่องดื่มแต่ละประเภทเรียกว่าอะไร แต่ละประเภทมีส่วนประกอบ/ส่วนผสมอะไรบ้างที่ใช้ในการปรุง พนักงานที่ทำงานในตำแหน่งผู้ช่วยพ่อครัว-แม่ครัว จะต้องลงมือฝึกฝนปฏิบัติจริงเท่านั้น โดยเริ่มจากการ

ปรุงอาหารในรายการอาหารแบบง่าย ๆ เป็นรายการอาหารแบบจานด่วน จานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยวผัด ข้าวผัด ข้าวกะเพราเนื้อ/ไก่/ทะเล เป็นต้น ภายหลังจากนั้นจะต้องมีการติดตามผลว่าอาหารที่ตนเองปรุงนั้นเป็นที่ถูกปากของลูกค้าหรือไม่อย่างไรโดยอาจจะใช้วิธีเฝ้าสังเกตพฤติกรรมการกินของลูกค้าหรืออาจจะใช้วิธีสอบถามจากลูกค้าโดยตรงเลยก็ได้ โดยปกติแล้วผู้ช่วยพ่อครัว-แม่ครัวมือใหม่มักจะปรุงอาหารในช่วงจังหวะที่ลูกค้าในร้านมีไม่มากนักจึงจะทำให้สามารถสังเกตพฤติกรรมการกินของลูกค้าได้



ภาพที่ 5.7: ผู้ช่วยแม่ครัว

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

ผู้ช่วยพ่อครัว-แม่ครัวมือใหม่จะต้องมีความกระตือรือร้นและช่างสังเกตการปรุงอาหารของพ่อครัว-แม่ครัว รวมทั้งถามไถ่หาข้อมูลกับพ่อครัว-แม่ครัวถึงรสชาติของอาหารที่ลูกค้านิยม เพราะประชากรในแต่ละรัฐของมาเลเซียจะมีรสชาติ รสนิยม ความชอบ ในการกินอาหารที่ไม่เหมือนกันนัก คุณสมบัติของการเป็นผู้ช่วยพ่อครัว-แม่ครัวที่ดี ก็คือ ทำอาหารสะอาด รสชาติอร่อยถูกปากลูกค้า และมีความรวดเร็ว ผู้ช่วยพ่อครัว-แม่ครัวส่วนใหญ่จะต้องทำงานในตำแหน่งนี้ประมาณ 1-2 ปี ขึ้นอยู่กับการฝึกฝนตัวเอง สร้างสมประสบการณ์ให้มาก จนมีความชำนาญ ค่าแรงของตำแหน่งผู้ช่วยพ่อครัว-แม่ครัวจะอยู่ที่ประมาณ 400-450 บาทต่อวัน เมื่อผู้ช่วยพ่อครัว-แม่ครัวมีทักษะมากพอแล้วก็จะเริ่มหาหนทางขยับขึ้นไปเป็นพ่อครัว-แม่ครัว แต่โดยส่วนใหญ่แล้วผู้ช่วยพ่อครัว-แม่ครัว มักจะไม่สามารถขยับเป็นพ่อครัว-แม่ครัว ในร้านเดิมที่ตนเองทำงานอยู่ เพราะมีพ่อครัว-แม่ครัว เดิมทำหน้าที่อยู่แล้ว เว้นแต่

พ่อครัว-แม่ครัวคนเดิมย้ายออกไปทำงานที่ร้านอาหารอื่น จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่ผู้ช่วยพ่อครัว-แม่ครัว จะต้อง มีเครือข่ายเพื่อนฝูงที่สามารถสอบถามข้อมูลได้ว่าร้านอาหารใดต้องการพ่อครัว-แม่ครัวบ้าง

ระดับที่ 5 พ่อครัว- แม่ครัว



ภาพที่ 5.8: พ่อครัวมือ 1 ของร้านอาหาร Speed Tomyum

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

ในส่วนตำแหน่งของพนักงานในร้านอาหารที่มาเลเซีย ตำแหน่งพ่อครัว - แม่ครัวนับได้ว่าเป็นตำแหน่งสูงสุดในร้านอาหาร และมีอัตราค่าจ้างที่สูงที่สุดในกลุ่มพนักงานด้วยกัน พ่อครัว –แม่ครัวเป็นพนักงานที่มีความสำคัญมากเป็นลำดับต้นๆ ต่อการอยู่รอดของร้านอาหาร หากพ่อครัว –แม่ครัวมีฝีมือในการทำอาหารให้มีรสชาติถูกปากลูกค้า ร้านอาหารนั้นก็จะมีลูกค้าประจำทำให้ร้านมีรายได้ที่มั่นคง เจ้าของร้านอาหารส่วนใหญ่จึงมักจะคอยกำกับดูแลการปรุงอาหารอีกทอดหนึ่งด้วย และเพื่อให้ร้านอาหารจะได้มีพ่อครัว –แม่ครัวที่มีฝีมือไว้ประจำร้าน เจ้าของร้านจึงต้องสร้างมาตรการในการจูงใจพ่อครัว –แม่ครัว เช่น การจ่ายค่าจ้างในอัตราที่สูงกว่าร้านอื่นๆ การมีเงินพิเศษให้ ฯลฯ เป็นต้น และในขณะเดียวกันเจ้าของร้านที่ยังมีความพร้อมทั้งในด้านสุขภาพร่างกายและทักษะความสามารถในการปรุงอาหารก็จะลงมือเป็นพ่อครัว-แม่ครัวด้วยตัวเอง เพื่อเป็นการควบคุมมาตรฐานของอาหารและเป็นการลดค่าใช้จ่ายของร้านอีกด้วย ตำแหน่งพ่อครัว-แม่ครัวจึงเป็นตำแหน่งที่สามารถเลือกที่จะทำงานที่ร้านใดก็ได้

ได้ที่ตนพึงพอใจ การจะเป็นพ่อครัว- แม่ครัวได้นั้นจะต้องใช้ระยะเวลาสั่งสมประสบการณ์ได้เต้าจากตำแหน่งต่างๆขึ้นมา พนักงานบางคนต้องใช้ระยะเวลา 8-10 ปีกว่าจะได้เป็นพ่อครัว- แม่ครัว รายได้ที่เป็นค่าจ้างของพ่อครัว - แม่ครัวจะได้รับไม่ต่ำกว่า 500 บาทต่อวัน



ภาพที่ 5.9: พ่อครัวแต่ละร้านมีจำนวนมากขึ้นขึ้นอยู่กับขนาดของร้านและลูกค้า ซึ่งจะมีลำดับของพ่อครัว เช่น พ่อครัวมือ 1 ,พ่อครัวมือ 2 และ พ่อครัวมือ 3

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี



ภาพที่ 5.10: สำหรับร้านขายข้าวแกงคนทำอาหารส่วนใหญ่จะเป็นแม่ครัว

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

ระดับที่ 6 เจ้าของร้าน

การมีร้านอาหารเป็นของตนเองนับเป็นเป้าหมายสูงสุดของแรงงานที่อพยพไปหางานทำที่ประเทศมาเลเซีย เป็นความใฝ่ฝันที่ทุกคนอยากจะไปให้ถึงแต่น้อยรายที่จะประสบความสำเร็จ การจะเป็นเจ้าของร้านได้นอกจากจะต้องมีเงินทุนแล้ว ยังจะต้องมีประสบการณ์ในงานร้านอาหารที่มาเลเซียไม่น้อยกว่า 10 ปีอีกด้วย เจ้าของร้านจะต้องเป็นบุคคลที่รู้จักเรียนรู้ สังเกตความต้องการของลูกค้าในแต่ละตำแหน่ง ต้องดูแลปัจจัย 4 ของลูกค้าทั้งหมดและจะต้องมีศักยภาพในการจัดการกับปัญหาที่เกิดขึ้นในร้านให้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ร้านอาหารจึงจะสามารถอยู่รอดได้ นอกจากนี้คุณสมบัติอีกประการหนึ่งของการเป็นเจ้าของร้านที่ประสบความสำเร็จ ก็คือ จะต้องมีความซื่อสัตย์ในส่วนที่เป็นเจ้าของร้านด้วยตนเอง และจะต้องมีความซื่อสัตย์ในส่วนของลูกค้าประจำที่เป็นคนมาเลเซียเพื่อช่วยเป็นหูเป็นตาในกรณีที่มีอะไรจะเกิดการตรวจตราของเจ้าหน้าที่รัฐของมาเลเซียที่คอยดูแลควบคุมในเรื่องความสะอาด และตำรวจตรวจคนเข้าเมืองที่มักจะตรวจตราการลักลอบเข้าเมืองของแรงงานที่ผิดกฎหมายอีกด้วย เพราะหากลูกค้าในร้านถูกจับกุมเจ้าของร้านจะต้องเป็นคนผู้รับภาระค่าใช้จ่าย ค่าปรับต่างๆที่เกิดขึ้นทั้งหมด



ภาพที่ 5.11: เจ้าของร้านอาหาร Sri Tomyam Shikri Seafood

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี



ภาพที่ 5.12: เจ้าของร้านอาหาร STEAMBOAT BBQ

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

จึงอาจกล่าวโดยสรุปได้ว่าเมื่อคนวัยหนุ่มสาวจากชุมชนประมงพื้นบ้านปัตตานีอพยพไปทำงานในร้านอาหารประเภทต้มยำที่ประเทศมาเลเซีย พวกเขาจำเป็นต้องเรียนรู้ โดยการฝึกฝน ฝึกปฏิบัติการจริงจากการทำงานและสั่งสมประสบการณ์ไปเรื่อย ๆ จนตนเองมีความชำนาญเพียงพอ มีการเสริมสร้างทักษะต่างๆ เพื่อให้ตัวเองสามารถทำงานที่ได้รับมอบหมายให้มีประสิทธิภาพเป็นที่พึงพอใจของนายจ้าง และตนเองจะได้มีโอกาสขยับไปรับผิดชอบงานในตำแหน่งงานที่ต้องใช้ทักษะเฉพาะด้านมากขึ้น ได้รับค่าตอบแทนที่สูงขึ้น มีทางเลือกในการทำงานมากขึ้น ดังได้กล่าวในรายละเอียดไว้แล้วข้างต้น และสามารถสรุปโดยสังเขปได้ตามแผนภูมิด้านล่าง

แผนภูมิที่ 5.1: แผนภูมิแสดงลำดับชั้น/ภาระหน้าที่ของแรงงานร้านอาหารที่มาเลเซีย



5.1.2 ตำแหน่งงานและภาระหน้าที่ในการทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่ประตมาเลเซีย

ภาระหน้าที่การทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่ประตมาเลเซียมี 7 ตำแหน่งด้วยกัน ดังนี้

- ① การทำซั้งปะการังเทียม และจัดเตรียมอวน
- ② การวางอวนและสาวอวน
- ③ การจัดเรียง ร้อยห่วง/สาวเชือกใหญ่/และดูแลห้องเย็นในเรือ
- ④ คนดำน้ำเพื่อตัดอวนที่ติดใบพัดหรือติดซั้งปะการังเทียม/คนเล่นไฟและดูแลตะเกียงไฟ
- ⑤ พ่อครัว
- ⑥ เอ็นจิเนียร์ (Engineer) หรือช่างเครื่องและผู้ช่วยไต้เรือ
- ⑦ ไต้เรือหรือผู้ควบคุมเรือ

โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- ① การทำซั้งปะการังเทียม และจัดเตรียมอวน



ภาพที่ 5.13: ซั้ง ปะการังเทียมที่นำไปพร้อมกับการออกเรือ โดยจะนำไปทิ้งไว้กลางทะเลเพื่อให้ปลาเข้ามาอาศัยสำหรับเป็นแหล่งหลบภัย โดยจะมีปลาเข้ามาหลบอาศัยเป็นกลุ่มก้อนในยามค่ำคืน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี



ภาพที่ 5.14: การทำซั้ง เป็นการมัดทางมะพร้าวหรือกิ่งไม้กับลำไม้ไผ่ สำหรับนำไปทิ้งไว้ในทะเลเพื่อให้ปลาเข้ามาหลบอาศัย ซึ่งเป็นประโยชน์อย่างมากสำหรับการล่อแมงอวนของชาวประมง

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซียนั้นส่วนใหญ่จะต้องเริ่มต้นชีวิตการทำงานด้วยการทำหน้าที่เป็นคนทำซั้งปะการังเทียม และจัดเตรียมอวน พวกเขาจะช่วยกันจัดทำซั้งปะการังเทียมแล้วนำไปวางในทะเลตามจุดพิกัดที่ไต้เรือแต่ละลำได้กำหนดไว้แล้ว โดยมักจะเป็นตำแหน่งที่เคยมีการจัดวางซั้งปะการังเทียมมาแล้วในปีก่อนหน้านี้ และพบว่ามีฝูงปลาเข้ามาเป็นจำนวนมาก การกำหนดจุดในการจัดวางตำแหน่งซั้งปะการังเทียมเป็นหน้าที่ของไต้เรือที่จะต้องนำเรือไปซั้งปะการังเทียมในตำแหน่งที่ถูกต้อง แม่นยำ ซึ่งเป็นทักษะความชำนาญความสามารถเฉพาะตัวของไต้เรือแต่ละคน



ภาพที่ 5.15: เมื่อถึงจุดที่ต้องการวางซั้ง ไต้เรือจะให้สัญญาณลูกเรือในการทิ้งซั้งในทะเล

ที่มา: <http://pantip.com/topic/33921070>

เมื่อจัดวางซั้งปะการังเทียมเสร็จแล้ว คนทำงานในตำแหน่งหน้าที่นี้ก็ต้องจัดเตรียมอวนให้มีสภาพพร้อมใช้งาน มีการตรวจสอบว่าอวนมีจุดที่ขาดเสียหายหรือไม่ หากพบก็จะต้องปะชุนอวนที่ฉีกขาดให้เรียบร้อยก่อน นอกจากนั้นก็ต้องช่วยกันตรวจสอบหัว, เชือก รวมทั้งวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ในเรือให้มีความพร้อม ยกเว้นการตรวจสอบในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับเครื่องยนต์เรือ เครื่องกว้านอวน รอก เสาดึงอวน จะเป็นหน้าที่ของช่างเครื่องยนต์ประจำเรือ ที่จะต้องตรวจสอบอย่างละเอียดถี่ถ้วน โดยมีคนที่ทำงานในตำแหน่งการทำซั้งปะการังเทียมและจัดเตรียมอวนคอยช่วยเหลือตามแต่ช่างเครื่องยนต์จะสั่งงาน การตรวจสอบในเรื่องเครื่องยนต์เรือนับเป็นสิ่งที่สำคัญมากสำหรับการออกเรือประมงขนาดใหญ่ เพราะจะส่งผลต่อความปลอดภัยทั้งชีวิตและทรัพย์สิน



ภาพที่ 5.16 : การจัดเตรียมอวนในเรือเพื่อเตรียมสำหรับการนำไปวาง

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

② การวางอวนและสาวอวน

ในการวางอวนและสาวอวนเป็นหน้าที่หลักของคนทำงานบนเรือทุกคน โดยได้เรือจะทำหน้าที่ในการขับเรือไปยังจุดที่ได้เรือกำหนดไว้ว่าจะวางอวน โดยได้เรือจะต้องสังเกตฝูงปลาเป็น โดยอาจจะดูผ่านจอเรดาร์บนเรือ หรือสังเกตจากการรวมฝูงของปลาบางชนิดบริเวณผิวน้ำ หรือสังเกตฝูงปลาโลมา รวมทั้งการสังเกตจากนกนางนวลที่บินวนอยู่บริเวณผิวน้ำแล้วโฉบลงไปในน้ำ แสดงว่าบริเวณนั้นมีฝูงปลารวมฝูงอยู่ เมื่อได้จุดที่ต้องการแล้ว คนทำงานบนเรือทุกคนจะช่วยกันวางอวนโดยมีวิธีวางอวนอยู่ 2 วิธีคือ

การวางอวนเมื่อพบเจอฝูงปลา

โดยส่วนใหญ่แล้วเรือประมงขนาดใหญ่ที่ออกทำการประมงในน่านน้ำมาเลเซีย มักจะออกทำการประมงประมาณ 1-2 วันต่อเที่ยว แล้วจึงกลับเข้าฝั่ง และมักจะหยุดออกทะเลในช่วงเดือนหงายหรือเดือนสว่างประมาณ 1 สัปดาห์ เพราะเป็นช่วงที่ไม่สามารถจับปลาได้ เมื่อได้เรื่อนำเรือวิ่งออกจากฝั่งและก่อนที่เรือจะไปถึงจุดหมายที่ได้วางซั้งปะการังเทียมไว้ก่อนหน้านี้ แล้วในระหว่างทางได้เรือพบเห็นฝูงนกนางนวลที่บินวนอยู่ ณ บริเวณใดบริเวณหนึ่ง หากพบเห็นลักษณะดังกล่าว ได้เรือก็จะให้วางอวนได้ทันที ทั้งนี้เพราะฝูงนกนางนวลมักจะบินตามฝูงปลาขนาดเล็กจำพวกปลาเกะดัก ปลาหลังเขียว ฯลฯ และหากพื้นที่ใดมีปลาขนาดเล็กกระจุกตัวรวมกันอยู่ ก็มักจะพบเห็นปลาขนาดใหญ่โดยเฉพาะฝูงปลาทูน่าไล่ต้อนฝูงปลาขนาดเล็กมาอีกทอดหนึ่งเป็นระบบห่วงโซ่อาหารในทะเล ดังนั้น ตามภูมิปัญญาชาวประมงเมื่อพบเห็นฝูงนกนางนวลบินวนไล่เลี่ยกับผิวน้ำทะเลบริเวณใด ก็ให้วางอวนได้ทันทีที่จะสามารถจับปลาทูน่าขนาดใหญ่ได้เป็นฝูงทันทีเช่นกัน

นอกจากนั้น ได้เรือจะให้คนทำงานบนเรือวางอวนได้ก็ต่อเมื่อได้เรือได้ดูจอเรดาร์แล้วพบเห็นฝูงปลาอยู่รวมกันเป็นกระจุก แต่หากพบฝูงปลาในลักษณะนี้ คนวางอวนจะต้องอาศัยความรวดเร็วอย่างมากเพื่อให้ทันกับการแหวกว่ายหนีของฝูงปลา การวางอวนให้ได้ผลดีจึงต้องอาศัยการทำงานแบบเข้าหากันอย่างดีระหว่างได้เรือและคนวางอวน หากเกิดข้อผิดพลาดแม้เพียงเล็กน้อยเรือก็อาจจะทำให้อวนที่ปล่อยลงสู่ทะเลไหลไปติดกับใบพัดเรือ ทำให้อวนฉีกขาดเสียหาย ปลาก็จะหนีหายไปหมด การออกทำการประมงในรอบนั้นก็จะจับสัตว์น้ำแทบไม่ได้เลย อีกทั้งทุกคนยังต้องเสียเวลามาช่วยกันปะชุนอวนอีกร่วมสัปดาห์



ภาพที่ 5.17: คนงานในเรือเตรียมวางอวน

ที่มา: <http://pantip.com/topic/33921070>

● การวางอวนในบริเวณซั้ง ประการังเทียมที่จัดวางไว้

โดยทั่วไปซั้ง ประการังเทียมแบบพื้นบ้าน ทำโดยการนำทางมะพร้าวมาผูกกับไม้ไผ่แล้ว ถ่วงด้วยกระสอบบรรจุทรายเป็นการทำโดยใช้วัสดุแบบเรียบง่าย มักใช้วัสดุธรรมชาติเป็นส่วนใหญ่ ย่อยสลายได้ง่ายและไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อระบบนิเวศน์ทางทะเล ซึ่ง ประการังเทียมหน้าที่เป็นเครื่อง ล่อ เพื่อให้สัตว์น้ำมาอาศัยอยู่รวมกันและง่ายต่อการทำประมงของชาวประมง นอกจากนี้ซั้ง ประการัง เทียมยังทำหน้าที่ในการช่วยฟื้นฟูทรัพยากรสัตว์น้ำวัยอ่อนอีกด้วย การที่ชาวประมงโดยส่วนใหญ่ทราบ ว่าบริเวณแนวซั้งประการังเทียมมักมีฝูงปลาอยู่รวมกันก็เกิดจากการเฝ้าสังเกตของชาวประมง และพบว่า ทางมะพร้าวมักมีกลิ่นหอมที่สามารถดึงดูดสัตว์น้ำได้ โดยลักษณะของซั้งประการังเทียมนั้นเมื่อทิ้งลงใน ทะเลจะมีไม้ไผ่ไหลลอยอยู่เหนือน้ำเป็นสัญลักษณ์ให้ชาวประมงมองเห็นได้

ในการออกทำการประมงของเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซีย นอกจากการวางอวนเมื่อพบ เห็นฝูงปลาหรือพบเห็นฝูงนกนางนวลดังได้กล่าวไว้ข้างต้นแล้ว การไปวางอวนบริเวณที่ได้ไปวางซั้ง ประการังเทียมไว้ก่อนหน้านี้ คือ เป้าหมายในการออกไปทำการประมงของเรือแต่ละลำ อย่างไรก็ตามการ ไปวางอวนในบริเวณซั้งประการังเทียมมีประเด็นที่จะต้องคำนึงถึงเป็นอย่างมาก ก็คือ ทิศทางการไหลของ กระแสน้ำ ใต้เรือจะต้องรอเวลาในช่วงที่กระแสน้ำไหลไม่เชี่ยวมากนัก เพราะหากน้ำไหลเชี่ยวมากก็จะ ทำให้พัดพาอวนไปติดกองซั้ง ประการังเทียมที่จัดวางอยู่ได้ การวางอวนบริเวณแนวซั้ง ประการังเทียม มักจะทำการวางและล้อมอวนในเวลากลางคืน ซึ่งคนทำงานบนเรือที่ทำหน้าที่เป็นคนเล่นไฟจะต้องนำ ตะเกียงไฟไปบริเวณซั้งประการังเทียมแล้วทำหน้าที่ส่งสัญญาณให้กับใต้เรือและคนบนเรือว่าช่วงเวลาใด ที่เหมาะสมสำหรับการวางอวนได้

หลังจากวางอวนเสร็จแล้ว ก็เป็นหน้าที่ของคนที่ทำหน้าที่สาวอวน กลุ่มคนที่ทำ หน้าที่สาวอวนจะมีการแบ่งหน้าที่กันอย่างชัดเจน คือ คนงานที่ทำหน้าที่ในการจัดเรียงห่วงเหล็กและ เชือกร้อยห่วงเหล็กประมาณ 3-4 คน เพื่อความเรียบร้อยของห่วงและเชือกจะได้ไม่พันกันในเมื่อจะนำ อวนไปวางอวนในครั้งต่อไป ส่วนคนทำงานอื่น ๆ ก็มีหน้าที่ในการสาวเนื้ออวนขึ้นบนเรือ



ภาพที่ 5.18: คนงานในเรือช่วยกันสาวอวนขึ้นบนเรือ

ที่มาของภาพ : <http://pantip.com/topic/33921070>

เมื่อสาวอวนจนเกือบหมดแล้ว ปลาที่จับได้จะไปรวมกันอยู่ในถุงอวน คนทำงานก็ต้องช่วยกันออกแรงดึงอวนที่มีปลาที่จับได้ขึ้นบนเรือ แล้วนำปลาไปไว้ในห้องเย็นเป็นอันเสร็จสิ้นการสาวอวนและสาวอวนไปรอบหนึ่ง ในการรักษาสภาพความสดใหม่ของปลานั้นทุกลำเรือมีวิธีการเก็บรักษาไม่แตกต่างกันมากนัก ส่วนใหญ่มี 2 วิธี คือ การ “น็อค” ด้วยน้ำแข็ง และการดองด้วยน้ำเกลือ

ในแต่ละวันของการออกไปทำการประมงจะมีการสาวอวนไม่น้อยกว่า 3 รอบ ขึ้นอยู่กับปริมาณสัตว์น้ำที่จับได้ ในบางกรณีเมื่อไปวางอวนเพียงครั้งเดียวก็อาจจะจับปลาเต็มห้องเย็นแล้ว ก็จะต้องนำเรือกลับเข้าสู่ฝั่งก่อน

③ การจัดเรียง ร้อยห่วง/สาวเชือกใหญ่และดูแลห้องเย็นในเรือ

ผู้ที่รับผิดชอบงานในตำแหน่งการจัดเรียง ร้อยห่วง/สาวเชือกใหญ่/ร้อยห้วงและดูแลห้องเย็นบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซีย จะได้รับค่าตอบแทนพิเศษนอกเหนือจากส่วนแบ่งปกติที่ได้จากการออกทำการประมง ที่เป็นเช่นนี้เพราะผู้ที่ทำงานในตำแหน่งนี้มีภารกิจที่ต้องรับผิดชอบชัดเจน คนที่จะทำหน้าที่ได้จะต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรงมาก เพราะจะต้องจัดเรียงห่วงเหล็กซึ่งมีอยู่มากกว่าร้อยห้วงต่ออวนล้อม 1 ผืนที่ใช้ในเรือ ภาระงานในตำแหน่งนี้ต้องใช้คนทำงานประมาณ 3-4 คน ต่อเรือ 1 ลำ โดยจะแบ่งเป็นคนรับผิดชอบจัดเรียง ร้อยห้วง 3 คน คนรับผิดชอบสาวเชือกขนาดใหญ่ให้เรียบร้อยไม่ให้เชือกพันกัน จำนวน 1 คน



ภาพที่ 5.19: คนทำหน้าที่สาวเชือกใหญ่

ที่มาของภาพ : <http://pantip.com/topic/33921070>



ภาพที่ 5.20: ลักษณะการจัดเรียงห่วง

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

สำหรับผู้ที่รับผิดชอบงานในตำแหน่งดูแลห้องเย็น ก็จะเป็นตำแหน่งงานที่จะได้รับค่าตอบแทนพิเศษนอกเหนือจากส่วนแบ่งที่คนทำงานอื่นๆบนเรือได้รับ เพราะเป็นอีกตำแหน่งหนึ่งที่ต้องรับภาระงานหนัก จะต้องทำหน้าที่ในการล้างห้องเย็นในเรือให้สะอาด และเมื่อเรื่อนำปลาขึ้นมาขึ้นที่ท่าเทียบเรือเสร็จเรียบร้อยแล้ว ผู้ที่รับผิดชอบงานในตำแหน่งนี้ยังต้องทำงานต่ออีกโดยจะต้องนำน้ำแข็งลงไปบรรจุไว้ในห้องเย็นเพื่อเตรียมพร้อมสำหรับไว้แช่เย็นปลาในการออกทำการประมงในรอบถัดไปในเรือประมงขนาดใหญ่ 1 ลำ จะมีผู้ทำหน้าที่ในตำแหน่งนี้ในเรือไม่เกิน 2 คนเท่านั้น



ภาพที่ 5.21: การลงน้ำแข็งในเรือสำหรับการแช่เย็นปลา

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

④ คนดำน้ำเพื่อตัดอวนที่ติดใบพัดหรือติดขังปะการังเทียม/คนเล่นไฟ และดูแลตะเกียงไฟ

ผู้ที่รับผิดชอบงานในตำแหน่งดำน้ำเพื่อตัดอวนที่ติดใบพัดหรือติดขังปะการังเทียม/คนเล่นไฟ และดูแลตะเกียงไฟ จะได้รับค่าตอบแทนพิเศษเช่นกันนอกเหนือจากส่วนแบ่งปกติที่ได้จากการออกทำการประมง ภารกิจที่ต้องรับผิดชอบสำหรับคนดำน้ำ ก็คือ เมื่อเรือออกไปทำการประมงแล้วเกิดปัญหาอวนไปพันกับใบพัดเรือในช่วงที่ต้องใช้ความรวดเร็วในการล้อมอวน หรือในกรณีที่คนทำงานสาวอวนไม่ทันแล้วอวนไปติดที่ขังปะการังเทียม ผู้ที่ทำหน้าที่นี้จะต้องเป็นคนที่มีความทักษะสามารถในการว่ายน้ำได้ดี ดำน้ำได้นาน มีความอดทนและแข็งแรงมาก โดยส่วนใหญ่ใต้เรือหรือเจ้าของเรือจะหาผู้ที่สมัครใจจะทำงานในหน้าที่นี้ เพราะเป็นงานที่เสี่ยงอันตรายมากทั้งจากสัตว์น้ำมีพิษ เช่น งูทะเล หรือฉลาม ที่มักตามฝูงปลาเล็กไปในบริเวณที่วางอวนเช่นกัน รวมทั้งอาจจะได้รับอันตรายจากกระแสน้ำที่ไหลเชี่ยวกรากจนบางครั้งอาจจะทำให้คนไหลไปกับกระแสน้ำแบบจู่ครั้งไม่อยู่ รวมทั้งในบางกรณีคนที่ทำงานนี้อาจจะเป็นตะคริว ซึ่งสถานการณ์ดังกล่าวเคยเกิดขึ้นแล้วในอดีตจนทำให้สูญเสียชีวิตไปแล้วหลายราย บางรายจนถึงปัจจุบันนี้ก็ยังไม่พบศพเลย

สำหรับผู้รับผิดชอบงานในตำแหน่งคนเล่นไฟ และดูแลตะเกียงไฟ จะต้องเป็นคนที่มีความชำนาญ มีประสบการณ์สูงและต้องเป็นคนที่มีความกล้า เพราะจะต้องนำเรือเล็กไปอยู่บริเวณแนวขังปะการังเทียม เมื่อจะวางอวน ผู้ที่ดูแลการเล่นไฟจะต้องดึงไฟเพื่อล่อปลาให้ออกจากขังปะการังเทียม

รวมทั้งต้องสังเกตการไหลของกระแสน้ำ แล้วจึงส่งสัญญาณให้กับไต้เรือถึงช่วงจังหวะที่เหมาะสมในการวางอวน



ภาพที่ 5.22: ตะเกียงไฟสำหรับการล่อปลา

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

⑤ พ่อครัว

ผู้ที่รับผิดชอบงานในตำแหน่งพ่อครัว จะต้องเป็นคนที่มีความสามารถในการทำอาหารเก่ง ผู้ที่ทำงานบนเรือรับประทานได้อย่างถูกปาก พ่อครัวเป็นบุคคลสำคัญอีกคนหนึ่งสำหรับเรือประมงขนาดใหญ่ เพราะเขาจะต้องทำหน้าที่ดูแลอาหารการกินของทุกคนที่อยู่บนเรือด้วยกัน ซึ่งคนที่ทำงานบนเรือ ประมงทุกคนต้องใช้พลังกำลังที่มากกว่างานประเภทอื่นๆ และต้องทำงานอยู่ท่ามกลางสภาพอากาศที่ร้อนมากในช่วงกลางวัน และอากาศที่หนาวเย็นในช่วงเวลากลางคืน ผู้ที่จะได้ทำงานตำแหน่งพ่อครัวบนเรือมักจะมาจากความสมัครใจของเพื่อนร่วมงานบนเรือลำเดียวกัน คนทำงานทุกคนบนเรือจะมีการประเมิณผลการทำงานอย่างไม่เป็นทางการผ่านการวิพากษ์วิจารณ์ถึงรสชาติของอาหาร ความหลากหลายไม่จำเจของเมนูอาหาร ฯลฯ ทั้งนี้เพราะคนทำงานทุกคนบนเรือก็จะรับรู้ร่วมกันว่าผู้ที่เป็นพ่อครัวจะได้รับส่วนแบ่งพิเศษ นอกเหนือจากรายได้ปกติจากส่วนแบ่งในการทำประมงในแต่ละครั้ง เพื่อนร่วมงานจึงคาดหวังกับการทำหน้าที่ที่ต้องเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพที่เพื่อนร่วมงานส่วนใหญ่ยอมรับได้

⑥ เอ็นจิเนียร์ (Engineer) หรือช่างเครื่องและผู้ช่วยไต้เรือ



ภาพที่ 5.23: ผู้ช่วยไต้เรือที่ทำหน้าที่ขับเรือและซ่อมเครื่องยนต์เรือ (Engineer)

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

ผู้ที่รับผิดชอบงานในตำแหน่งเอ็นจิเนียร์ (Engineer) หรือช่างเครื่องและผู้ช่วยไต้เรือ เป็นตำแหน่งงานที่ต้องการผู้ที่มีประสบการณ์การทำงานในเรือประมงมาเป็นเวลานาน และรู้เรื่องเกี่ยวกับเครื่องยนต์เรือเป็นอย่างดี สามารถจะซ่อมแซมได้ทันทีที่เมื่อเครื่องยนต์เรือมีปัญหา ผู้ที่ทำงานในตำแหน่งนี้มักจะทำหน้าที่ควบคู่กับตำแหน่งผู้ช่วยไต้เรือไปด้วย เมื่อนำเรือประมงออกจากท่าเทียบเรือ ผู้ช่วยไต้เรือจะเป็นคนขับเรือไปยังจุดหมาย โดยจะมีไต้เรือเป็นผู้คอยกำกับอีกทอดหนึ่ง แต่เมื่อจะเริ่มลงมือล่อมอวนไต้เรือก็จะเข้ามาทำหน้าที่ควบคุมเรือแทนทันที เพราะในระหว่างการวางอวนจะต้องใช้ความรวดเร็วพอสมควร ไต้เรือจะสามารถแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้เพราะมีประสบการณ์ในการทำการประมงมายาวนาน

ผู้ที่รับผิดชอบงานในตำแหน่งเอ็นจิเนียร์(Engineer)หรือช่างเครื่องและผู้ช่วยไต้เรือ จะมีค่าตอบแทนสูงเป็นพิเศษกว่าตำแหน่งอื่นๆ รองลงมาจากไต้เรือ

⑦ ไต้เรือหรือผู้ควบคุมเรือ

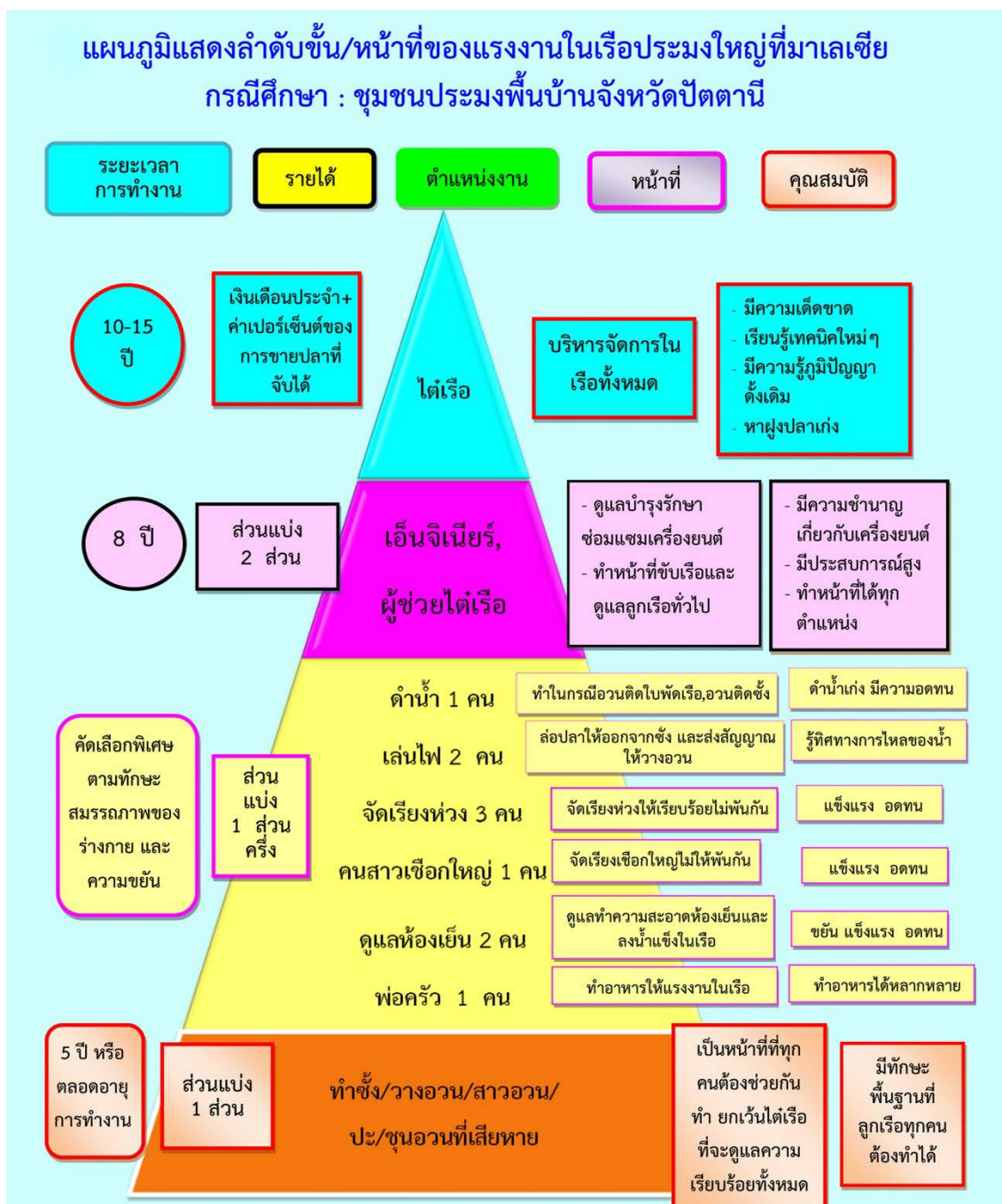
ไต้เรือเป็นบุคคลที่มีตำแหน่งสูงสุดในเรือ เรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซียจะมีไต้เรือ 1 คน ประจำเรือแต่ละลำ ไต้เรือมีหน้าที่ควบคุมเรือและบริหารจัดการทุกอย่างในเรือ ไต้เรือจะต้องมีคุณสมบัติเป็นคนเด็ดขาด เป็นที่เคารพยำเกรงของคนทำงานในเรือทั้งหมด นอกจากนี้ไต้เรือยังจำเป็นต้องเป็นคนที่มีประสบการณ์ในการทำประมงมาสูง เคยผ่านการเรียนรู้การทำงานในเรือประมงมาครบเกือบทุกตำแหน่งหน้าที่ เป็นคนที่มีทักษะ ความสามารถสูงในการจดจำตำแหน่งต่างๆ ในท้องทะเล ชอบใฝ่หาความรู้ใหม่ๆ ตลอดเวลาทั้งวัสดุอุปกรณ์ในเรือที่เป็นเทคโนโลยีสมัยใหม่ รวมทั้งใฝ่เรียนรู้ภูมิปัญญาแบบดั้งเดิมของชาวประมงในพื้นที่ต่างๆ ในการสังเกตมองหาฝูงปลา ภูมิปัญญาของชาวประมงในการสังเกตการก่อตัวของพายุและคลื่นลมต่าง ๆ ที่อาจจะส่งผลต่อทรัพย์สินและชีวิตของคนทำงานทุกคนบนเรือ ไต้เรือจะต้องผู้คนที่มีความสามารถในการรู้ทิศทางกระแสน้ำ เพื่อนำไปสู่การกำหนดจังหวะที่เหมาะสมในการปล่อยอวนลงสู่ท้องทะเล เพราะหากไต้เรือสั่งให้ลูกเรือปล่อยอวนช้าไป อวนที่ลงไปสู่ท้องทะเลกว่าจะดีเป็นวงกลมเพื่อช้อนดักจับปลา ก็จะไม่ทันกับฝูงปลาที่แหวกว่ายหนีไปก่อน และหากปล่อยอวนเร็วเกินไป ห่วงเหล็กที่ติดอยู่กับอวนอาจจะเกิดการตักกันหรือสะบัดไปถูกลูกเรือจนได้รับบาดเจ็บหรือบางรายอาจถึงแก่ชีวิตได้ นอกจากนี้การปล่อยอวนที่เร็วเกินไปอาจจะทำให้อวนไหลเข้าไปพันกับใบพัดเรือ ทำให้อวนฉีกขาดหรือพันกับใบพัดเรือทำให้เครื่องยนต์เรือเสียหายได้ ซึ่งย่อมหมายถึง การที่จะต้องเสียเวลาในการตัดอวนที่ติดใบพัดเรือ เสียเวลาในการซ่อมแซมอวนเป็นสัปดาห์ และท้ายที่สุดหมายถึงการสูญเสียรายได้ร่วมสัปดาห์ของคนทำงานทุกคนบนเรืออีกด้วย

ไต้เรือที่เป็นผู้มีประสบการณ์มาก ทำประมงได้เก่ง มีทักษะความสามารถในการจับปลาจะเป็นที่รำลือ ถูกกล่าวถึงอย่างมากในกลุ่มผู้ทำงานบนประมงเรือขนาดใหญ่ด้วยกันและจะเป็นที่ต้องการของคนที่ต้องการทำงานเป็นลูกเรือ เพราะนั่นย่อมหมายถึงรายได้ที่คนทำงาน/ลูกเรือทุกคนจะได้รับมากขึ้น เพราะการจ่ายค่าตอบแทนให้กับคนทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่จะจ่ายโดยแบ่งเป็นสัดส่วนเปอร์เซ็นต์จากมูลค่าของสัตว์น้ำที่จับมาได้ และอาจจะมีเพียงบางตำแหน่งของคนทำงานบนเรือเท่านั้นที่จะได้ส่วนแบ่งพิเศษเพิ่มขึ้นจากสัดส่วนเปอร์เซ็นต์จากมูลค่าของสัตว์น้ำที่จับมาได้ที่เขาพึงใ้ได้อยู่แล้ว

จึงอาจกล่าวได้ว่า ใต้เรือ จัดได้ว่าเป็นตำแหน่งที่สำคัญที่สุดของธุรกิจประมงขนาดใหญ่ที่ มาเลเซีย ในขณะที่เดียวกันใต้เรือก็ยังเป็นผู้ที่มีความสำคัญมากสำหรับคนทำงานที่เป็นลูกเรืออีกหลายชีวิต เพราะทักษะความสามารถ ประสบการณ์ของใต้เรือจะเป็นปัจจัยที่มีผลต่อรายได้ของลูกเรือทุกคน ตำแหน่งใต้เรือจึงเป็นที่ต้องการอย่างมากของเจ้าของเรือซึ่งเกือบทั้งหมดจะเป็นคนมาเลเซียเป็นตำแหน่ง ที่มีรายได้ที่สูงที่สุดในเรือประมงแต่ละลำ นอกจากใต้เรือจะได้ส่วนแบ่งเป็นเปอร์เซ็นต์จากมูลค่าของ สัตว์น้ำที่จับมาได้ในแต่ละรอบที่ออกไปทำการประมงแล้ว ใต้เรือยังมีเงินเดือนที่เป็นเงินประจำตำแหน่ง อีกด้วย ใต้เรือที่เป็นผู้มีประสบการณ์มาก ทำประมงได้เก่ง มีทักษะความสามารถในการจับปลา จะมี รายได้ไม่ต่ำกว่า 100,000 บาทต่อปี ตำแหน่งใต้เรือจึงเป็นตำแหน่งที่คนทำงานในเรือใฝ่ฝันอยากจะเป็น กันมากที่สุด

ดังได้กล่าวมาข้างต้น จะเห็นได้ว่าสมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีที่อพยพไป ทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซียนั้น พวกเขาจำเป็นต้องปรับตัวเพื่อสร้างเสริมทักษะการทำงานและมีทักษะความสามารถในระดับที่เหมาะสมแล้วใต้เรือจะเป็นผู้พิจารณาให้เขาสามารถได้ เติบโตสู่ตำแหน่งอื่นๆที่สูงขึ้นไปได้ตามลำดับ ตำแหน่งงานต่างๆของคนทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซียมีหลากหลายตำแหน่ง แต่ละตำแหน่งก็จะต้องการคนทำงานที่มีคุณสมบัติเฉพาะด้าน ขึ้นอยู่กับภาระหน้าที่ที่แต่ละคนจะต้องรับผิดชอบ จึงส่งผลให้รายได้ของคนทำงานในแต่ละตำแหน่งก็จะ มีความแตกต่างกันไปด้วย ดังจะเห็นได้จากแผนภูมิด้านล่างนี้ที่แสดงให้เห็นถึงความเกี่ยวเนื่องของงาน ในแต่ละตำแหน่ง หน้าที่ความรับผิดชอบ รายได้ รวมทั้งระยะเวลาโดยประมาณในการทำงานใน ตำแหน่งนั้นๆจนมีทักษะ ความชำนาญ ก่อนจะขยับไปสู่ตำแหน่งงานที่สูงขึ้นต่อไป ตามรายละเอียดใน แผนภูมิที่ 5.2

แผนภูมิที่ 5.2: แผนภูมิแสดงลำดับขั้น/หน้าที่ของแรงงานไทยในเรือประมงใหญ่ที่มาเลเซีย



5.2 การปรับตัวของสมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีเมื่อไปทำงานที่มาเลเซีย

ในเบื้องต้น เมื่อไปทำงานที่มาเลเซีย ส่วนใหญ่แล้วสมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีจะทำงานในสองอาชีพหลัก คือ 1) การไปทำงานในร้านอาหารประเภทต่างๆ ทั้งร้านขายข้าวราดแกง, ร้านต้มยำ ฯลฯ และ 2) การไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ ลักษณะของงานทั้ง 2 ประเภทดังกล่าวมีความแตกต่างจากวิถีชีวิตเดิมของพวกเขาเมื่ออาศัยอยู่ในชุมชนประมงพื้นบ้านที่ปัตตานี เช่น ในกรณีของการไปทำงานในเรือประมงขนาดใหญ่นั้น ถึงแม้ว่าพวกเขาจะเป็นชาวประมงพื้นบ้านมาก่อน แต่พวกเขาระบุว่ามีเพียงบางทักษะเท่านั้นที่สามารถนำมาปรับใช้กับการทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่นั้นก็คือการไม่เมาคลื่น การปักชุนอวนเมื่ออวนได้รับความเสียหาย นอกเหนือจากนั้นทั้งทักษะการวางอวน สาวอวน การค้นหาฝูงปลา ฯลฯ ล้วนเป็นสิ่งที่พวกเขาจะต้องไปเรียนรู้เพิ่มเติมด้วยกันทั้งสิ้น ในขณะที่คนที่ไปทำงานในร้านอาหารประเภทต่างๆ ทั้งร้านขายข้าวราดแกง, ร้านต้มยำกึ่ง พวกเขาก็มีเพียงทักษะบางอย่าง เช่น การล้างจาน การทำความสะอาดบ้าน ที่สามารถนำไปปรับใช้กับการทำงานได้ แต่ระดับขนาดของงานที่เคยทำก็จะแตกต่างกันไปอย่างเห็นได้ชัด เช่น พวกเขาเคยล้างจานเฉพาะสมาชิกในครัวเรือน ที่มีจำนวนคนไม่มากนัก หรือทำความสะอาดเฉพาะบ้านที่ตนพักอาศัย แต่การไปทำงานตามร้านอาหารที่มาเลเซียนั้น จะต้องล้างจานจำนวนมากและใช้ระยะเวลานาน โดยเฉพาะหากเป็นร้านค้าที่มีลูกค้าเข้าร้านตลอดเวลา หรือแม้กระทั่งภาษาที่เคยใช้สื่อสารในชุมชน ก็เริ่มพบกับการใช้คำทับศัพท์กับภาษาอังกฤษและสำเนียงภาษาที่มีความแตกต่างกัน เพราะภาษาที่พวกเขาใช้ในชุมชนประมงพื้นบ้านที่ปัตตานีเป็นภาษามลายูท้องถิ่นที่มีความแตกต่างอยู่ในระดับหนึ่ง เมื่อไปพบเจอกับลูกค้าที่มารับประทานอาหารในร้านที่ประเทศมาเลเซีย ทั้งนี้สำเนียงของภาษาที่ใช้ในแต่ละรัฐของประเทศมาเลเซียก็มีความแตกต่างกันอีกด้วย เป็นต้น ในที่นี้จะขอลำดับถึงการปรับตัวของสมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีเมื่ออพยพไปทำงานที่มาเลเซีย โดยจำแนกตามลักษณะการประกอบอาชีพ 2 อาชีพหลัก คือ การไปทำงานที่ร้านอาหารประเภทต้มยำและการไปทำงานบนเรือประมงที่มาเลเซีย มีรายละเอียดดังนี้

5.2.1 การปรับตัวในการทำงานในร้านอาหารประเภทต้มยำกึ่ง

คนวัยหนุ่มสาวจากชุมชนประมงพื้นบ้านปัตตานี เมื่อไปทำงานในร้านอาหารที่มาเลเซีย พวกเขาจำเป็นต้องมีการปรับตัวเพื่อการอยู่รอดและมีการเสริมสร้างทักษะในการทำงานเพื่อจะได้มีการขยับสถานะภาพตำแหน่งงานที่ดีขึ้น ซึ่งนั่นย่อมหมายถึง การมีรายได้ที่ดีมากขึ้น การมีทางเลือกในการหางานทำในร้านอาหารได้มากขึ้น ทั้งนี้เพราะหากแรงงานเหล่านี้มีการพัฒนาจนมีทักษะความชำนาญก็จะเป็นที่

ต้องการของร้านอื่นๆได้ การปรับตัวของแรงงานจากชุมชนประมงพื้นบ้านปัตตานีที่ไปทำงานตามร้านอาหารที่มาเลเซีย สามารถจำแนกได้เป็น 5 ประการดังนี้

- ① การปรับตัวเพื่อสร้างเสริมทักษะการทำงานในร้านอาหารประเภทต้มยำ
- ② การปรับตัวในเรื่องการสื่อสาร
- ③ การปรับตัวในเรื่องเวลาในการทำงานของพนักงานในร้านอาหาร
- ④ การปรับตัวในเรื่องปัจจัย 4 ของพนักงานร้านอาหารที่มาเลเซีย
- ⑤ การปรับตัวในเรื่องการสร้างความสัมพันธ์ การรวมกลุ่มและการสร้างเครือข่ายของร้านอาหารที่มาเลเซีย

โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- ① การปรับตัวเพื่อสร้างเสริมทักษะการทำงานในร้านอาหารประเภทต้มยำ



ภาพที่ 5.24: ลักษณะร้านอาหารไทยในประเทศมาเลเซีย

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

เมื่อคนวัยหนุ่มสาวจากชุมชนประมงพื้นบ้านปัตตานีอพยพไปทำงานในร้านอาหารประเภทต้มยำที่ประเทศมาเลเซีย พวกเขาจำเป็นต้องหาวิธีในการเรียนรู้ เสริมสร้างทักษะต่างๆ เพื่อให้ตัวเองสามารถทำงานที่ได้รับมอบหมายให้มีประสิทธิภาพเป็นที่พึงพอใจของนายจ้าง และตนเองจะได้มี

งานอย่างต่อเนื่อง จากการสัมภาษณ์เจาะลึก (In-depth Interview) กับกลุ่มผู้ที่อพยพจากชุมชนประมงพื้นบ้านในจังหวัดปัตตานีไปขายแรงงานที่ประเทศมาเลเซีย พบว่า เกือบ 80% ของแรงงานทั้งหมดจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีที่ไปทำงานที่มาเลเซียเลือกที่จะไปทำงานในร้านอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งแรงงานที่เป็นกลุ่มคนวัยหนุ่มสาว และถึงแม้จะมีแรงงานจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีหลังไหลเข้าไปหางานทำที่มาเลเซียเป็นจำนวนมาก แต่ร้านอาหารที่มาเลเซียก็ยังมีความต้องการแรงงานเพิ่มขึ้นทุกปี ทั้งนี้เพราะมีร้านอาหารทั้งขนาดเล็ก ขนาดกลาง ขนาดใหญ่ เกิดขึ้นใหม่อยู่อย่างต่อเนื่อง

ผู้ที่จะไปเปิดร้านอาหารประเภทต้มยำที่ประเทศมาเลเซีย ประการแรกที่สำคัญที่สุดที่ผู้เป็นเจ้าของร้านจะต้องให้ความสำคัญก็คือ การรักษาความสะอาดของร้าน ร้านจะต้องสะอาด อาหารจะต้องสะอาดปลอดภัย เพราะทางมาเลเซียจะให้ความสำคัญกับความสะอาดเป็นอย่างมาก ในกรณีที่มีผู้บริโภคเกิดข้อกังขาในเรื่องความสะอาด จะมีการไปแจ้งกับหน่วยงานสาธารณสุขของทางมาเลเซีย เพื่อให้มาตรวจสอบความสะอาดของร้าน และหากตรวจแล้วไม่ผ่านหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ อาจจะถึงขั้นสั่งให้ปิดร้านหรืออาจจะต้องจ่ายค่าปรับในอัตราที่สูงมาก และจะเป็นมูลเหตุแห่งความยุ่งยากสำหรับเจ้าของร้านนั้นๆ เพราะลูกค้าของร้านจะพูดกันปากต่อปากในประเด็นความคลางแคลงใจในเรื่องความสะอาด จนลูกค้าเริ่มลดลงและหายไปเรื่อยๆ ซึ่งสุดท้ายร้านก็ต้องปิดตัวในที่สุด และสิ่งที่ตามมาติดๆก็คือ หากเจ้าของร้านนั้นๆต้องการจะไปเปิดร้านใหม่อีกครั้งหนึ่ง ก็จะประสบกับความยุ่งยากเพราะหน่วยงานสาธารณสุขของทางมาเลเซียได้มีการบันทึกข้อมูลของเจ้าของร้านไว้ในระบบของทางมาเลเซียแล้ว



ภาพที่ 5.25: การเปิดร้านอาหารในมาเลเซียเน้นต้องเน้นในเรื่องความสะอาดและอาหารถูกสุขลักษณะ

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

ในส่วนของผู้ที่เป็นลูกจ้างในร้านอาหารที่มาเลเซีย แรกเริ่มเดิมทีเมื่อพวกเขาเริ่มต้นไปทำงานในร้านอาหารที่มาเลเซีย มักจะเริ่มการทำงานจากตำแหน่งงานในระดับต่างๆเป็นหลักก่อน ภายหลังจากนั้นก็จะต้องเรียนรู้โดยการฝึกฝน ปฏิบัติการจริงจากการทำงาน และสั่งสมประสบการณ์ไปเรื่อย ๆ จนตนเองมีความชำนาญเพียงพอ เจ้าของร้านก็จะขยับให้ไปรับผิดชอบงานในตำแหน่งงานที่ต้องใช้ทักษะเฉพาะด้านมากขึ้น

② การปรับตัวในเรื่องการสื่อสาร

นอกจากการปรับตัวเพื่อสร้างเสริมทักษะการทำงานในร้านอาหารแล้ว แรงงานจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีที่ไปทำงานในร้านอาหารที่มาเลเซียยังจำเป็นต้องมีการปรับตัวในเรื่องการสื่อสารอีกด้วย ทั้งการสื่อสารกับเพื่อนพนักงานในร้าน สื่อสารกับพ่อครัว-แม่ครัว สื่อสารกับเจ้าของร้านที่อาจจะเป็นคนจากจังหวัดชายแดนภาคใต้ด้วยกันหรืออาจจะเป็นคนมาเลเซียก็ได้ และประการที่สำคัญที่สุด ก็คือการสื่อสารกับลูกค้า หากพนักงานของร้านอาหารสามารถสื่อสารกับลูกค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ ลูกค้าก็จะมีความพึงพอใจ และมีแนวโน้มเชิงบวกที่จะกลายเป็นลูกค้าประจำของร้านได้ ซึ่งนั่นหมายถึง ร้านอาหารนั้นก็จะได้ลูกค้าประจำ มีรายได้เข้าร้าน พนักงานที่สามารถสื่อสารกับลูกค้าจนทำให้ลูกค้าเป็นลูกค้าประจำได้ ก็มักจะได้โบนัสหรือค่าตอบแทนพิเศษ เป็นรายได้พิเศษ นอกเหนือจากค่าจ้างที่แต่ละคนได้รับประจำอยู่แล้ว

อาจจะกล่าวได้ว่า แรงงานจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีที่ไปทำงานในร้านอาหารที่มาเลเซียทุกคนโดยพื้นฐานสามารถสื่อสารพูดคุยได้ด้วยภาษาฮาวิ (มลายูท้องถิ่น) ซึ่งเป็นภาษาที่ใช้ในชีวิตประจำวันของสมาชิกในชุมชนประมงพื้นบ้านในพื้นที่ที่ศึกษา แต่เมื่อพวกเขาได้ไปทำงานในร้านอาหารที่มาเลเซียและต้องพูดคุยกับลูกค้าจะพบว่าภาษาหลักที่ลูกค้าใช้ในการสื่อสาร คือ ภาษาบาฮาซามลายู (Bahasa Melayu) ซึ่งภาษาดังกล่าวมีความใกล้เคียงกับภาษาฮาวิ ซึ่งเป็นภาษามลายูถิ่นที่ใช้กันอยู่ในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้ อาจจะมีแตกต่างกันบ้างในสำเนียงและคำศัพท์บางคำ นอกจากนั้นแรงงานจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานียังจะต้องเรียนรู้เพิ่มเติมกับสำเนียงภาษาที่มีความแตกต่างกันบ้างของประชากรในแต่ละรัฐของมาเลเซียและจำเป็นต้องเรียนรู้ในเรื่องการเรียกชื่อรายการอาหาร ที่จะมีชื่อเรียกเป็นคำเฉพาะ บางคำจะมีการทับศัพท์ภาษาอังกฤษซึ่งแรงงานจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีส่วนใหญ่อาจจะไม่มีความคุ้นเคยกับภาษาอังกฤษมาก่อนเลย

นอกจากการสื่อสารโดยใช้ภาษาพูดแล้ว ในส่วนของการสื่อสารที่ใช้ภาษาเขียน พนักงานที่ทำหน้าที่รับออเดอร์(Order)จะบันทึกรายการอาหารที่ลูกค้าสั่งโดยใช้ตัวอักษรภาษาอังกฤษ ด้วย

เงื่อนไขเช่นนี้ส่งผลให้คนวัยหนุ่มสาวจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีที่ผ่านการเรียนรู้จากโรงเรียนเอกชนสอนศาสนาอิสลาม, โรงเรียนตาดีกา โดยใช้ภาษารูมี ซึ่งภาษารูมีจะใช้อักษรภาษาอังกฤษเป็นตัวอักษรเขียน ทำให้คนกลุ่มนี้มีทักษะในเรื่องของภาษาอังกฤษในระดับหนึ่งทำให้พวกเขาสามารถเรียนรู้และปรับตัวในการทำงานที่ร้านอาหารได้ง่ายกว่าคนวัยหนุ่มสาวที่ไม่ได้เรียนรู้จากโรงเรียนสอนศาสนาอิสลาม คนวัยหนุ่มสาวกลุ่มนี้จึงมีโอกาสมากกว่าในการขยับสู่ตำแหน่งอื่นได้เร็วกว่า ยกตัวอย่างเช่น ในช่วงแรกที่คนวัยหนุ่มสาวไปทำงานที่ร้านอาหารที่มาเลเซีย พวกเขาเกือบทุกคน จะเริ่มต้นงานด้วยการล้างจาน จัดโต๊ะ แก้วในร้านเหมือนกันหมดทุกคน แต่สำหรับคนวัยหนุ่มสาวที่ผ่านการเรียนรู้จากโรงเรียนสอนศาสนาอิสลามจะใช้ช่วงเวลาช่วงสั้นๆ เพียง 4-6 เดือนเท่านั้นในการเรียนรู้การสื่อสาร ภายหลังจากนั้นก็จะสามารถขยับเปลี่ยนงานเป็นคนเสิร์ฟอาหาร คนรับออเดอร์อาหาร(Order)ได้ ในขณะที่คนวัยหนุ่มสาวที่ไม่ได้ผ่านการเรียนรู้จากโรงเรียนสอนศาสนาอิสลาม ไม่มีทักษะด้านภาษารูมีหรือภาษาอังกฤษเลย พวกเขาจะต้องใช้เวลาในการปรับตัว เรียนรู้การสื่อสารเป็นระยะเวลาร่วมปี บางคนต้องใช้เวลามากกว่าปี ทำให้ไม่สามารถขยับสู่ตำแหน่งงานอื่นได้เร็ว เพราะหากเขาฝืนจะเปลี่ยนตำแหน่งงานจากพนักงานล้างจานไปเป็นพนักงานรับออเดอร์(Order) อาจเกิดความผิดพลาดในการรับออเดอร์(Order)ได้ ทำให้ลูกค้าไม่พึงพอใจ ร้านก็จะได้รับผลกระทบไปด้วย เป็นต้น



ภาพที่ 5.26: ในการรับออเดอร์จากลูกค้า พนักงานต้องมีการพูดคุย ถามลูกค้าเพื่อสร้างความเป็นกันเอง และทำให้ลูกค้าเกิดความประทับใจ

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

นอกเหนือจากการสื่อสารด้วยภาษาพูด และภาษาเขียนแล้ว แรงงานจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จังหวัดปัตตานีที่ไปทำงานในร้านอาหารที่มาเลเซียทุกคนจะต้องเรียนรู้และปรับตัวในการสื่อสารด้วยภาษากายอีกด้วย พวกเขาจะต้องมีกิริยาท่าทางที่สุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส มีจิตใจที่พร้อมให้บริการ ซึ่งจะส่งผลโดยตรงต่อความพึงพอใจของลูกค้า และส่งผลดีย้อนกลับมาสู่ร้านในที่สุด ในขณะเดียวกันตัวพนักงานเองก็มีโอกาสเติบโตไปสู่ตำแหน่งงานที่ดีกว่าได้อย่างรวดเร็ว ทั้งนี้การเรียนรู้และการปรับตัวในการสื่อสารของแรงงานจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีที่ไปทำงานในร้านอาหารที่มาเลเซียจะใช้ระยะเวลาที่แตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับทักษะพื้นฐานความรู้และไหวพริบปฏิภาณของแต่ละบุคคลในการเรียนรู้และปรับตัวเป็นสำคัญ

③ การปรับตัวในเรื่องเวลาในการทำงานของพนักงานในร้านอาหาร

ร้านอาหารประเภทต้มยำที่มาเลเซีย โดยส่วนใหญ่จะเปิดร้านตั้งแต่เวลา 15.00น. จนถึง 03.00 น. พนักงานของร้านอาหารจะเริ่มเข้าทำงานตั้งแต่เวลา 13.30 น. เพื่อทำความสะอาดร้าน จัดเตรียมโต๊ะเก้าอี้ เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการปรุงอาหาร ต้มน้ำซุ๊ป เคี้ยวเนื้อกระดูกให้เปื่อย ฯลฯ ภายหลังจากนั้นเมื่อถึงเวลาเปิดร้านก็ให้บริการกับลูกค้าไปจนถึงเวลา 03.00น.ของวันรุ่งขึ้นก็จะปิดร้าน หลังจากปิดร้านแล้ว พนักงานในร้านยังจะต้องทำความสะอาดร้าน ทำความสะอาดอุปกรณ์ในการปรุงอาหารทุกชนิด จะแล้วเสร็จเรียบร้อย เมื่อเวลาประมาณ 04.30 น. ภายหลังจากนั้น พนักงานแต่ละคนก็จะมีเวลาไปทำภารกิจส่วนบุคคล ซักเสื้อผ้า ทำความสะอาดร่างกาย ละหมาดซุบฮิ (ช่วงก่อนพระอาทิตย์ขึ้น) หลังจากนั้นจึงจะเข้านอน และจะตื่นขึ้นมาอีกครั้งเมื่อเวลาประมาณ 12.00น. เพื่อเตรียมทำงานในวันถัดไป อยู่ในวงรอบเช่นนี้เรื่อยไป ทั้งนี้เวลาในการเปิด-ปิดร้านอาหารแต่ละร้านอาจจะแตกต่างกันบ้างเล็กน้อย เช่น บางร้านเปิดเวลา 15.00 น.-03.00น. บางร้าน จะเปิดเวลา 14.00 น.- 02.00น. เป็นต้น

จะเห็นได้ว่าวงรอบเวลาของพนักงานร้านอาหารที่มาเลเซีย จะเป็นการทำงานในช่วงตั้งแต่บ่ายๆ และกว่าจะได้พักผ่อน คือ ตั้งแต่ช่วงเช้า (ประมาณ 05.00น.) ของวันรุ่งขึ้น ไปจนถึงประมาณเที่ยงวัน ซึ่งมีความแตกต่างอย่างมากกับวิถีชีวิตเดิมของพนักงานที่มาจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่มักจะทำงานในเวลากลางวันและพักผ่อนในเวลากลางคืน ความแตกต่างดังกล่าว ส่งผลให้แรงงานจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีที่ไปทำงานในร้านอาหารที่มาเลเซียในระยะแรกต้องปรับตัวอย่างมาก พวกเขามักรู้สึกง่วงนอน ไม่สดชื่น ดูเสมือนเป็นคนเกียจคร้าน มักถูกว่ากล่าวตักเตือนจากเจ้าของร้าน และเมื่อถึงเวลานอนพักผ่อนในช่วงเช้ามืดหลังละหมาดซุบฮิ ก็มักจะนอนไม่หลับหรือหลับแบบหลับๆ ตื่นๆ นอนไม่เต็มที แรงงานจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีมักจะประสบกับปัญหานี้

บางคนใช้เวลาในการปรับตัวประมาณ 1 สัปดาห์ แต่บางคนต้องใช้เวลาในการปรับตัวมากกว่า 1 เดือน ส่งผลให้ร่างกายอ่อนแอ ทำงานได้ไม่เต็มที่ การปรับตัวในเรื่องเวลาการทำงานกับเวลาพักผ่อน จึงเป็นเรื่องที่มีความสำคัญมาก เพราะจะส่งผลต่อสุขภาพร่างกายของพนักงานโดยตรง รวมทั้งจะส่งผลต่อประสิทธิภาพของการทำงานของพนักงานอีกด้วย

④ การปรับตัวในเรื่องปัจจัย 4 ของพนักงานร้านอาหารที่มาเลเซีย

สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีที่ไปทำงานที่ร้านอาหารที่มาเลเซีย นอกจากพวกเขาจะต้องมีการปรับตัวเพื่อสร้างเสริมทักษะในการทำงาน มีการปรับตัวในเรื่องการสื่อสารแล้ว พวกเขายังจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการปรับตัวในเรื่องปัจจัยสี่เพื่อให้การดำเนินชีวิตประจำวันเป็นไปอย่างปกติสุข การปรับตัวในเรื่องปัจจัยสี่ในที่นี้จะกล่าวถึงทั้งในด้านอาหาร ที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่ม และยารักษาโรค

● การปรับตัวในเรื่องที่อยู่อาศัยของพนักงานในร้านอาหาร

พนักงานในร้านอาหารที่มาเลเซีย เกือบทุกคนจะพักอาศัยอยู่ในสถานที่ที่เจ้าของร้านที่เป็นนายจ้างจัดหาไว้ให้ สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านปัตตานีเมื่อไปทำงานที่มาเลเซียมักจะอยู่ร่วมกันเป็นสัดส่วนโดยพนักงานผู้หญิงที่ยังไม่ได้แต่งงานจะนอนรวมในห้องเดียวกัน ประมาณ 4-6 คน ขึ้นอยู่กับสภาพและขนาดของห้องพัก แต่ก็ค่อนข้างจะแออัดกันพอสมควร สำหรับพนักงานที่แต่งงานมีครอบครัวแล้ว และมาทำงานอยู่ด้วยกันทั้งสามีภรรยา เจ้าของร้านจะจัดสถานที่อยู่ให้อยู่เป็นสัดส่วนแต่ก็อยู่ในบริเวณที่ใกล้ๆกับร้านอาหารนั่นเอง

พนักงานในร้านอาหารที่เป็นกลุ่มคนหนุ่มสาวที่ยังไม่ได้แต่งงาน จึงเป็นกลุ่มคนที่อาจจะต้องปรับตัวในเรื่องที่อยู่อาศัยมากกว่ากลุ่มคนหนุ่มสาวที่แต่งงานแล้ว เพราะพวกเขาจำเป็นต้องพักอาศัยรวมห้องกับคนอื่น ๆ อาจจะมีบางกรณี que เพื่อนร่วมห้องพักอาจจะมีการกินเหล้าแกล้งใจกันบ้างในฐานะเพื่อนร่วมงาน กลุ่มคนกลุ่มนี้จึงต้องปรับตัวเพราะที่พักอาศัยมีความแตกต่างไปจากสภาพเดิมที่แต่ละคนเคยพักอาศัยมาก่อนเมื่ออยู่ที่ชุมชนตนเอง บางคนอาจจะเคยพักในห้องพักรีสอร์ท บางคนอาจจะเคยพักรวมห้องกับพี่น้องๆแต่ก็มีความคุ้นเคยกันมาก่อน นอกจากนี้พนักงานในร้านจะต้องมีความรับผิดชอบในการดูแลเก็บอุปกรณ์เครื่องนอนต่างๆของแต่ละบุคคลให้เรียบร้อย และทุกคนที่พักอยู่ด้วยกันจะต้องช่วยกันทำความสะอาดห้องพัก/ที่พักเมื่อร้านปิดแล้ว

● การปรับตัวในเรื่องเครื่องนุ่งห่มของพนักงานในร้านอาหาร

เสื้อผ้าเครื่องแต่งกายของพนักงานในร้านอาหารที่มาเลเซียนับว่าเป็นเรื่องที่สำคัญ โดยเฉพาะอย่างยิ่งพนักงานในตำแหน่งรับออเดอร์ที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์กับลูกค้าโดยตรงจะต้องแต่งกายสะอาด เรียบร้อย ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม นอกจากนี้ในส่วน of พนักงานที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการปรุงอาหารทั้งหมดจะต้องให้ความสำคัญกับเรื่องความสะอาด ต้องมีการปกคลุมเส้นผมให้มิดชิด ไม่ให้เส้นผมตกลงในอาหารโดยเด็ดขาด หากลูกค้าพบเจอเส้นผมในอาหารจะต้องเปลี่ยนอาหารจนดังกล่าวให้โดยไม่มีข้อแม้ใดๆทั้งสิ้น เพราะจะเป็นที่รังเกียจมากสำหรับลูกค้าร้านอาหารที่มาเลเซีย ร้านอาหารบางร้านอาจจะมีชุดเครื่องแบบ(Uniform) ของร้านเพื่อสร้างความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะที่เน้นความเป็นระเบียบ เรียบร้อย และสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้า



ภาพที่ 5.27: พนักงานในร้านอาหารที่มีการแต่งการด้วยยูนิฟอร์มของร้าน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

สมาชิกจากชุมชนชาวประมงพื้นบ้านปัตตานีที่ไปทำงานร้านอาหารที่มาเลเซียจึงต้องปรับตัวในเรื่องเสื้อผ้า เครื่องแต่งกายจากเดิมที่เมื่ออยู่ที่ชุมชนตนเองอาจจะแต่งกายแบบสบายๆ ตามแฟชั่นนิยม หรือแต่งกายตามความพึงพอใจของตนเอง แต่สำหรับการไปทำงานที่ร้านอาหาร ซึ่งงานให้บริการเป็นเรื่องที่สำคัญ ที่พนักงานทุกคนต้องสร้างความประทับใจให้กับลูกค้า เสื้อผ้า เครื่องแต่งกายที่พนักงานสวมใส่ย่อมจะทำให้ลูกค้าสามารถสัมผัสได้ในเชิงประจักษ์ถึงความสะอาด สุขลักษณะของร้านได้เป็นอย่างดี

● การปรับตัวในเรื่องอาหารการกินของพนักงานในร้านอาหาร

โดยวิถีปฏิบัติปกติของร้านอาหารที่มาเลเซีย พนักงานในร้านอาหารเกือบทุกคนจะกินอยู่กับเจ้าของร้านที่เป็นนายจ้าง อาหารที่กินในมือเที่ยงวันมักจะกินหลังจากร้านเปิดขายแล้ว อาหารที่กินส่วนใหญ่ก็จะเป็นอาหารที่ทำกินกันแบบง่ายๆ ในร้าน หรือบางครั้งก็อาจจะไปหาซื้อจากร้านอาหารที่ตั้งอยู่ใกล้ๆ และขายในช่วงเช้า โดยเจ้าของร้านมักจะออกค่าใช้จ่ายสำหรับอาหารการกินที่เป็นมื้อหลักประจำวันให้กับพนักงานในร้านเกือบทั้งหมด สิ่งที่มาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านปัตตานีเมื่อไปทำงานที่ร้านอาหารที่มาเลเซียแล้วต้องปรับตัวในเรื่องการกิน ก็คือ ช่วงเวลาของอาหารมือเย็น/มือค่ำ เพราะช่วงเวลาดังกล่าวจะเป็นช่วงเวลาที่มียูกค้าเข้าร้านมากที่สุด พนักงานทุกคนในร้านต้องช่วยกันทำงาน จึงไม่มีเวลาที่จะได้หยุดพักรับประทานอาหารของตนเอง พนักงานในร้านจะได้ทานอาหารมือเย็น/มือค่ำก็ต่อเมื่อลูกค้าในร้านเริ่มเบาบางลงและต้องใช้วิธีสลับกันไปทานอาหาร การรับประทานอาหารของพนักงานในร้านจึงต้องมีการปรับตัวไปตามสถานการณ์การค้าขายของแต่ละร้าน บางร้านที่มีลูกค้าเข้าร้านจำนวนมาก พนักงานจะได้กินอาหารเย็นเมื่อร้านปิดแล้วคือ หลังเวลา 03.00น.ของวันถัดไป ซึ่งจะแตกต่างกับวิถีชีวิตของสมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านปัตตานีเมื่อดำรงชีวิตอยู่ที่ชุมชนตนเอง พนักงานบางคนที่ทานอาหารผิดเวลา ทานอาหารไม่ตรงเวลาก็เริ่มมีปัญหาทางด้านสุขภาพตามมา

● การปรับตัวในเรื่องการรักษาโรคของพนักงานในร้านอาหาร

โดยวิถีปกติของสมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี เมื่อพวกเขาพักอาศัยอยู่ที่ชุมชนตนเองและมีอาการเจ็บป่วย ก็มักจะไปหาสถานอนามัยประจำชุมชน หรือไปหาหมอตามคลินิกเอกชน รวมทั้งไปพบแพทย์ที่โรงพยาบาลสุขภาพประจำตำบล หากรักษาไม่หายทางโรงพยาบาลในแต่ละลำดับขั้นก็จะมีการส่งต่อกันเป็นทอดๆ โดยผู้ป่วยสามารถเข้าถึงสิทธิในการรักษาพยาบาลขั้นพื้นฐานในฐานะประชากรไทยได้ แต่หากพวกเขาไปเจ็บไข้ได้ป่วยเมื่อไปทำงานอยู่ที่ร้านอาหารมาเลเซีย พวกเขาจะไม่สามารถใช้สิทธิในการรักษาพยาบาลของมาเลเซียได้เลย เพราะพวกเขาเป็น “แรงงานรับจ้างนอกระบบ” ทำให้ต้องรักษาอาการเจ็บป่วยกันไปตามสภาพ เจ้าของร้านอาหารจะมีการจัดเตรียมยาสามัญไว้ประจำที่ร้านเช่น ยาแก้ไอ แก้ปวด แก้ท้อง ยาทาแผลสด ฯลฯ เป็นต้น

หากพนักงานในร้านอาหารที่มาเลเซียเจ็บไข้ได้ป่วยที่จะต้องรักษาพยาบาลเป็นระยะเวลาหลายๆวัน พวกเขาจะเลือกเดินทางกลับมายังบ้านของตนเองที่ปัตตานี ทั้งนี้เพราะค่ารักษาพยาบาลที่มาเลเซียทั้งในคลินิกหรือในโรงพยาบาลของรัฐเอง มีราคาสูงมาก โดยส่วนใหญ่พวกเขาจะไม่เลือกที่จะ

ไปรักษาตามสถานพยาบาลในมาเลเซีย สาเหตุประการหนึ่งเป็นเพราะรายได้จากการทำงานที่ไม่เพียงพอต่อการชำระค่ารักษาพยาบาลที่อาจจะต้องใช้ระยะเวลายาวนานร่วมสัปดาห์หรือนานมากกว่านั้นได้

⑤ การปรับตัวในเรื่องการสร้างความสัมพันธ์ การรวมกลุ่มและการสร้างเครือข่ายของร้านอาหารที่มาเลเซีย

ผู้ที่ไปทำงานประเภทร้านอาหารที่มาเลเซีย ไม่ว่าจะเป็นเจ้าของธุรกิจร้านอาหารหรือเป็นพนักงานในร้านอาหารนั้นๆ พวกเขาจำเป็นต้องปรับตัวในเรื่องการสร้างความสัมพันธ์ การรวมกลุ่ม และการสร้างเครือข่ายด้วยกันทั้งสิ้น ทั้งนี้เพื่อให้การดำเนินธุรกิจเป็นไปด้วยความราบรื่น ไม่ถูกตรวจค้น จับกุมจากเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องของทางมาเลเซียมากนัก โดยการสร้างความสัมพันธ์ การรวมกลุ่ม และการสร้างเครือข่ายของร้านอาหารสามารถจำแนกได้เป็น 4 ประการคือ

- (1) การสร้างความสัมพันธ์ระหว่างพนักงานในร้านเดียวกัน
- (2) การสร้างความสัมพันธ์ระหว่างพนักงานที่อยู่ต่างร้านกัน
- (3) การสร้างความสัมพันธ์และการรวมกลุ่มของเจ้าของร้านอาหาร
- (4) การสร้างความสัมพันธ์กับลูกค้า

โดยมีรายละเอียด ดังนี้

(1) การสร้างความสัมพันธ์ระหว่างพนักงานในร้านเดียวกัน

พนักงานที่ทำงานในร้านอาหารที่มาเลเซีย โดยส่วนใหญ่จะมาจากชุมชนต่างๆ ในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ จึงนับเป็นเรื่องที่สำคัญมากที่ผู้ที่มาทำงานใหม่ๆ โดยเฉพาะผู้ที่มาจากชุมชน ประมงพื้นบ้านปัตตานีที่มาทำงานโดยถูกชักชวนจากญาติพี่น้องของตนเอง หรือคนที่รู้จักกันในชุมชน หากสามารถสร้างความสัมพันธ์อันดีกับพนักงานที่ทำงานอยู่ในร้านมาก่อน มีการทำความรู้จักกัน เรียนรู้ อุปนิสัยซึ่งกันและกัน หากการปรับตัวเพื่อสร้างความสัมพันธ์ระหว่างพนักงานในร้านเดียวกันเป็นไปอย่างราบรื่น ก็จะส่งผลให้การทำงานภายในร้านก็จะเป็นไปอย่างเรียบร้อย พนักงานทุกคนเป็นเพื่อนพี่น้องกันหมดก็จะมี ความสบายใจในการทำงาน มีความผูกพันรักใคร่กัน ทำงานด้วยกันอย่างถ้อยทีถ้อยอาศัย สนุกสนาน ช่วยเหลือซึ่งกันและกันได้ ในทางตรงกันข้าม หากพนักงานไม่สามารถสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างกันได้ ก็จะทำให้สมาชิกในที่ทำงานเดียวกันมีแต่เรื่องทะเลาะเบาะแว้ง มีการแบ่ง

พรรคแบ่งพวก กล่าวหาใส่ร้ายซึ่งกันและกัน คนทำงานในที่ทำงานเดียวกันเมื่อประสบเหตุการณ์เช่นนั้นก็จะไม่มีความสุขในการทำงาน ผู้ที่ไม่สามารถปรับตัวในการสร้างความสัมพันธ์อันดีกับเพื่อนร่วมงานในร้านเดียวกันได้ก็อาจจะต้องถูกไล่ออกงานได้ในที่สุด

(2) การสร้างความสัมพันธ์ระหว่างพนักงานที่อยู่ต่างร้านกัน

เมื่อพนักงานทำงานในร้านอาหารไปได้สักระยะหนึ่ง เมื่อถึงช่วงวันหยุดของร้านก็มักจะไปมาหาสู่กันระหว่างคนที่ไปทำงานร้านอาหารแต่อยู่ต่างร้านกัน แต่อาจมาจากชุมชนเดียวกันเพื่อถามไถ่สารทุกข์สุกดิบในการทำงาน รวมทั้งในบางโอกาส ญาติพี่น้องที่อยู่ที่ชุมชนอาจจะฝากของมาให้กับญาติของตนเองที่ทำงานอยู่ในรัฐเดียวกันหรือมีร้านที่อยู่ในละแวกเดียวกับที่พนักงานคนนั้นๆทำงานอยู่ การนำของฝากไปส่ง ก็จะเป็น โอกาสหนึ่งที่ทำให้มีการพบปะพูดคุยกันและอาจจะพัฒนาไปสู่ความร่วมมือที่จะให้ความช่วยเหลือเมื่ออีกฝ่ายหนึ่งมีปัญหาเกิดขึ้น ยกตัวอย่างเช่น ในกรณีที่สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ทำงานอยู่ในร้านอาหารแห่งหนึ่งต้องการที่จะเปลี่ยนสายงานที่ตัวเองทำอยู่จากผู้ช่วยพ่อครัว-แม่ครัวไปเป็นพ่อครัว-แม่ครัว แต่ไม่สามารถขยับขึ้นไปได้เพราะมีผู้ทำงานในตำแหน่งนั้นเต็มอยู่แล้ว ก็มักจะใช้วิธีถามไถ่จากเพื่อนๆ ที่มาจากชุมชนเดียวกันให้ช่วยแนะนำร้านอาหารที่มีความพร้อมที่ตนเองสามารถไปสมัครทำงานในตำแหน่งที่ต้องการได้ เพื่อนๆจากร้านอาหารอื่นๆก็จะช่วยกันแนะนำร้านให้จนสามารถไปทำงานในตำแหน่งงานที่ตนเองพอใจพร้อมกับรายได้ที่ปรับสูงขึ้นตามทักษะ ความรับผิดชอบที่ตนเองมีอยู่

จกเห็นได้ว่าการสร้างความสัมพันธ์ของพนักงานระหว่างร้านอาหารเป็นการสร้างความสัมพันธ์เชิงสร้างสรรค์ ที่มีการช่วยเหลือซึ่งกันและกันให้แต่ละบุคคลสามารถปรับตัวเพื่อก้าวไปข้างหน้าในชีวิตการทำงานที่ต่างแดน

(3) การสร้างความสัมพันธ์ และการรวมกลุ่มของเจ้าของร้านอาหาร

เจ้าของร้านอาหารที่เป็นคนจากสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ มักจะมีการพบปะพูดคุยเพื่อสร้างความสัมพันธ์ระหว่างกันโดยอาจจะเริ่มจากเจ้าของร้านที่เป็นเครือข่ายญาติพี่น้องของตัวเอง เจ้าของร้านที่มาจากชุมชนเดียวกัน และอาจจะขยายไปสู่เจ้าของร้านที่รู้จักมักคุ้นกันโดยการแนะนำของญาติพี่น้องของตนเองหรือเพื่อนที่สนิทกัน การรวมกลุ่มสร้างเครือข่ายของเจ้าของร้านอาหารมักจะมีเป้าหมายเพื่อที่จะได้ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน เช่น การขอความช่วยเหลือในการหาทำเลที่เหมาะสมในการขยายหรือเปิดร้านใหม่ อาจจะเป็นย่านชุมชนเกิดใหม่ แหล่งโรงงาน แหล่งที่พักอาศัยใหม่ แหล่งท่องเที่ยว เป็นต้น และโดยปกติแล้วการเปิดร้านอาหารที่มาเลเซีย เจ้าของร้านจะต้องเช่าบ้านหรือเช่า

พื้นที่ โดยทำสัญญาระยะเวลาสั้นๆเป็นปีต่อปี หรือมากที่สุดก็จะไม่เกิน 5 ปี เมื่อร้านอาหารดำเนินไปได้ด้วยดี ทำการค้าได้ดี ลูกค้าเข้าร้านมาก มีรายได้ที่สูง เจ้าของบ้านหรือเจ้าของที่ดินที่ตนเองไปเช่าไว้ มักจะเรียกร้องขอขึ้นค่าเช่าที่สูงกว่าเดิมมากถึง 2-3 เท่า ซึ่งถือเป็นค่าใช้จ่าย ที่ไม่คุ้มกับการลงทุน เจ้าของร้านจึงมีความจำเป็นที่จะต้องมองหาทำเลใหม่ ๆ สำหรับเปิดร้านอาหารใหม่ หรือในบางกรณีอาจจะเปิดร้านสาขาใหม่ เตรียมรองรับพื้นที่ของร้านเดิมที่เจ้าของที่ดินอาจจะไม่ต่อสัญญาอีกต่อไป

นอกเหนือจากการช่วยเหลือกันในการหาทำเลที่เหมาะสมในการเปิดร้านใหม่แล้ว การสร้างความสัมพันธ์และการรวมกลุ่มระหว่างเจ้าของร้านจะช่วยในการบอกกล่าวข้อมูลข่าวสารระหว่างกัน เช่นในกรณีที่จะมีการตรวจจับแรงงานที่ไม่ถูกกฎหมาย หรือการตรวจสอบความสะอาดหรือสุขอนามัยของร้านอาหาร หรือการตรวจค้นคนลักลอบเข้าเมืองอย่างผิดกฎหมาย จากเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องของทางมาเลเซีย เป็นต้น เจ้าของร้านที่มีโอกาสได้รับรู้ข้อมูลล่วงหน้า จะทำให้สามารถเตรียมรับมือกับสถานการณ์ที่จะเกิดขึ้นได้อย่างทันต่อเหตุการณ์ และในบางช่วงเวลาที่มีการกวาดล้างอย่างหนักต่อเนื่องกัน 3-5 วัน เจ้าของร้านก็จำเป็นต้องปิดร้านหรือหากจะเปิดร้านก็จะให้เฉพาะแรงงานที่ถูกกฎหมายทำงานในร้าน เช่น ให้อำนาจหน้าที่เป็นคนมาเลเซียท้องถิ่นหรือพนักงานที่เป็นคนไทยแต่มีใบอนุญาตทำงาน (Work permit) ที่ทำงานในร้านเท่านั้น เป็นต้น

จะเห็นได้ว่า เจ้าของร้านอาหารที่สามารถปรับตัวสร้างความสัมพันธ์ และรวมกลุ่มกับเจ้าของร้านอาหารอื่นๆ ได้เป็นอย่างดี จะทำให้การประกอบธุรกิจร้านอาหารของตนเองสามารถอยู่รอดและพัฒนาอย่างขึ้นไปได้เรื่อยๆ

(4) การสร้างความสัมพันธ์กับลูกค้า

ในการประกอบกิจการร้านอาหารที่ประเทศมาเลเซีย เจ้าของร้านจำเป็นต้องอย่างยิ่งที่จะต้องปรับตัวและสร้างความสัมพันธ์กับลูกค้าให้ลูกค้าแต่ละคนกลายเป็นลูกค้าประจำมีความคุ้นเคยไว้วางใจกัน เจ้าของร้านจะต้องเป็นคนช่างสังเกต มีอสังขยที่ดีในกรณีที่เจ้าของร้านได้ลูกค้าประจำเป็นเจ้าหน้าที่ของรัฐ เจ้าของร้านจะดูแลอย่างดีเป็นพิเศษ มีการลดราคาอาหารให้เป็นพิเศษรวมทั้งหากเจ้าของร้านกลับมาเยี่ยมบ้านของตนเองที่ประเทศไทยก็อาจจะมีการฝากบ้างในบางโอกาส ทั้งนี้เพราะระบบอุปถัมภ์ ช่วยเหลือซึ่งกันและกันของคนในสังคมมาเลเซีย ยังมีความใกล้เคียงกับสังคมในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้เป็นอย่างมาก ทั้งนี้เพราะลูกค้าประจำที่เป็นเจ้าหน้าที่ของรัฐอาจจะช่วยแจ้งข้อมูลข่าวสารที่เกี่ยวข้องให้เจ้าของร้านได้รับทราบล่วงหน้าก่อนได้ อันจะเป็นการช่วยลดผลกระทบที่อาจจะขึ้นได้ในระดับหนึ่ง



ภาพที่ 5.28: การสร้างความสัมพันธ์กับเจ้าหน้าที่รัฐของมาเลเซีย

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

ในกรณีที่หากเจ้าของร้านได้ลูกค้าประจำเป็นประชาชนทั่วไป ลูกค้าคนดังกล่าวก็อาจจะไปชักชวนเพื่อนฝูงในที่ทำงานเดียวกัน เพื่อนในสังคมเดียวกันมาเป็นลูกค้าของที่ร้านเพิ่มขึ้นอีกด้วย ซึ่งหมายถึงร้านจะมีรายได้เพิ่มขึ้นตามมา

5.1.2 การปรับตัวของแรงงานที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่

สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่อพยพไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซียส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มคนในวัยทำงานเป็นหลัก โดยปกติแล้วกลุ่มคนวัยทำงานนี้เมื่ออาศัยอยู่ในชุมชนตนเองจะประกอบอาชีพประมงพื้นบ้านหาเลี้ยงครอบครัว ที่มีวิถีชีวิตที่พึ่งพิงกับทรัพยากรสัตว์น้ำและความอุดมสมบูรณ์ของท้องทะเลเป็นหลัก แต่มาในระยะหลังประมาณ 3 ทศวรรษที่ผ่านมาชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีเริ่มประสบกับปัญหาทรัพยากรเสื่อมโทรม อันเนื่องมาจากการขยายตัวอย่างรวดเร็วของเครื่องมือประมงที่มีประสิทธิภาพในการทำลายสูงจำพวกอวนรุน อวนลาก เรือปั่นไฟ ปลากะตัก ฯลฯ ส่งผลให้ระบบนิเวศน์และทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งถูกทำลายไปเป็นจำนวนมาก พันธุ์สัตว์น้ำขนาดเล็กขนาดเล็กถูกจับก่อนวัยอันควร ส่งผลกระทบต่อผู้ที่ประกอบอาชีพประมงพื้นบ้านในพื้นที่จังหวัดปัตตานีเป็นอย่างมาก สมาชิกในครัวเรือนของชาวประมงพื้นบ้านปัตตานีต้องเผชิญหน้ากับปัญหาความอดอยาก แร้นแค้น ออกทำการประมงได้ไม่เพียงพอต่อการยังชีพเพราะทรัพยากรประมง

และทรัพยากรชายฝั่งถูกทำลายจนอยู่ในภาวะวิกฤตจากสภาพความอุดมสมบูรณ์ที่ลดลง และความต้องการที่จะแสวงหารายได้ในการดำเนินชีวิตอยู่ ทำให้สมาชิกในชุมชนชาวประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี ต้องมีการปรับตัวแสวงหาทางเลือก ซึ่งพบว่าสมาชิกในชุมชนได้ใช้ทางเลือกในการแก้ไขปัญหาดังกล่าว สามทางเลือกหลักๆด้วยกัน นั่นคือ **ประการที่หนึ่ง** การคงอยู่ในชุมชนแต่เลือกที่จะประกอบอาชีพอื่นๆที่นอกเหนือจากการทำประมง ซึ่งทางเลือกนี้จะเห็นได้ว่ามีไม่มากนัก เนื่องจากการขาดทักษะของสมาชิกในชุมชนในการประกอบอาชีพอื่นที่นอกเหนือจากการประมง **ประการที่สอง** เป็นทางเลือกที่สมาชิกในชุมชนมุ่งหวังที่จะทำให้เป็นจริงได้คือ การเลือกที่จะคงอาชีพความเป็นชาวประมงพื้นบ้านอาศัยอยู่ในพื้นที่เดิม โดยสมาชิกในชุมชนจะต้องมีแนวทางในการพัฒนาในด้านต่างๆในอันที่จะรักษาไว้ซึ่งความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติ และ**ประการที่สาม** การอพยพไปทำงานยังประเทศเพื่อนบ้านเพื่อหารายได้มาเลี้ยงดูครอบครัว

ประเพณีงานที่กลุ่มคนวัยทำงานจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีนิยมไปทำเมื่ออพยพไปหางานทำที่มาเลเซีย ก็คือ การทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ ทั้งนี้เพราะพวกเขาไม่ได้มีทักษะในการประกอบอาชีพอื่นนอกเหนือจากการทำประมงเป็นหลัก นอกจากนั้นด้วยอายุที่อยู่ในช่วงวัยกลางคน ทำให้ไม่เป็นที่ต้องการของร้านอาหาร ซึ่งร้านอาหารต้องทำงานด้านบริการจึงนิยมใช้คนวัยหนุ่มสาวมากกว่า ถึงแม้ว่าพวกเขาจะเป็นชาวประมงพื้นบ้านมาก่อน แต่พวกเขาก็ยังจำเป็นต้องปรับตัวเช่นกันในการไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ เพราะการทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่มีความแตกต่างจากวิถีชีวิตเดิมของพวกเขาเมื่ออาศัยอยู่ในชุมชนประมงพื้นบ้านที่ปัตตานี มีเพียงบางทักษะของการเป็นชาวประมงพื้นบ้านเท่านั้นที่สามารถนำมาปรับใช้กับการทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ได้ นั่นก็คือการไม่เมาคลื่น การปักชุนอวนเมื่ออวนได้รับความเสียหาย นอกเหนือจากนั้นทั้งทักษะการวางอวน สาวอวน การค้นหาฝูงปลา ฯลฯ ล้วนเป็นสิ่งที่พวกเขาจะต้องไปเรียนรู้เพิ่มเติมด้วยกันทั้งสิ้น

ในส่วนนี้จะขอกล่าวถึงการปรับตัวของสมาชิกจากจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีเมื่อไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซีย มี 4 ประการ ด้วยกันคือ

- ① การปรับตัวเพื่อสร้างเสริมทักษะการทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซีย
- ② การปรับตัวในเรื่องการสื่อสาร
- ③ การปรับตัวในเรื่องเวลาการทำงาน
- ④ การปรับตัวในเรื่องปัจจัย 4

โดยมีรายละเอียด ดังนี้

① การปรับตัวเพื่อสร้างเสริมทักษะการทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซีย

สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีที่อพยพไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซียนั้น ส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มคนที่อยู่ในวัยทำงานที่เดิมประกอบอาชีพประมงพื้นบ้านอยู่ในชุมชนตนเองอยู่แล้ว ทั้งนี้เพราะการไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่จำเป็นต้องมีทักษะพื้นฐานของการเป็นชาวประมง เช่นการลงเรือแล้วไม่เมาคลื่น การปักชุนอวนที่เสียหายหรือฉีกขาด การทำซั้งปะการังเทียม (ภาษามลายูถิ่นเรียกว่า อูเย) เพราะเป็นสิ่งที่ใช้ล่อสัตว์น้ำให้มารวมตัวกันก่อนที่จะชาวประมงจะไปวางอวนล้อมปลา เรือประมงขนาดใหญ่แต่ละลำมักจะต้องมีซั้งปะการังเทียมเป็นของตนเอง ผู้ที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซียจึงจำเป็นต้องมีทักษะพื้นฐานดังกล่าว คนวัยหนุ่มสาวในชุมชนบางส่วนอาจจะไม่มีทักษะดังกล่าวเพราะยังไม่เคยประกอบอาชีพประมงมาก่อน ผู้ที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่เกือบทั้งหมดจึงมักจะเป็นชาวประมงมาก่อน ในการทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่แต่ละลำจะมีคนทำงานอยู่ประมาณ 20-40 คนต่อลำ ขึ้นอยู่กับขนาดของเรือและเครื่องมือประมงที่เรือลำนั้นๆ ใช้อยู่ โดยส่วนใหญ่แล้วเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซียมักจะใช้เครื่องมือประมงประเภทอวนล้อมหรืออวนดำ โดยในเรือแต่ละลำก็จะมีการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบให้กับคนทำงานในตำแหน่งงานที่แตกต่างกันออกไป ขึ้นอยู่กับทักษะความสามารถ

② การปรับตัวในเรื่องการสื่อสาร

สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีที่อพยพไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซียนั้น นอกจากพวกเขาจะต้องปรับตัวเพื่อสร้างเสริมทักษะการทำงานแล้ว การปรับตัวอีกประการหนึ่งที่สำคัญของคนทำงานเหล่านี้ก็คือการปรับตัวในเรื่องการสื่อสารระหว่างคนทำงานด้วยกันบนเรือประมง ทั้งนี้การสื่อสารระหว่างการทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ เป็นเรื่องที่สำคัญมากเพราะบนเรือประมงขนาดใหญ่จะมีคนทำงานเป็นจำนวนมาก ประมาณ 23-30 คน ต่อเรือประมง 1 ลำ และคนทำงานเหล่านี้ก็มาจากหลากหลายพื้นที่ หลากหลายภูมิภาค หลากหลายเป้าหมายในชีวิต รวมทั้งมีพฤติกรรม อุปนิสัย ความคิดความอ่าน ความรับผิดชอบและความมุ่งมั่นต่อการทำงานที่แตกต่างกันออกไป ได้เรือจึงเป็นบุคคลที่มีอำนาจสั่งการสูงสุดบนเรือผ่านการสื่อสารในรูปแบบต่างๆ โดยมีการแบ่งงาน มอบหมายภารกิจหน้าที่ที่ชัดเจนโดยวิธีปฏิบัติแล้วได้เรือมักจะใช้วิธีการแบ่งคนทำงานบนเรือออกเป็นกลุ่มๆ เช่น คนทำงานที่มาจากชุมชนเดียวกันก็อยู่ในกลุ่มเดียวกัน และมอบหมายให้ผู้ที่

อาวโสสูงสุด เป็นผู้ที่มีความน่าเชื่อถือ เป็นหัวหน้ากลุ่มเล็ก ๆ นั้นเพื่อรับสารจากไต้เรือแล้วนำมาสื่อสารกับสมาชิกในกลุ่มของตนเอง ในกรณีที่คนทำงานคนใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งจากหัวหน้ากลุ่มเล็กหรือจากการสื่อสารจากไต้เรือ จะมีการลงโทษ ซึ่งมีการเรียกขานในกลุ่มคนทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซียว่า “การให้ใบเหลือง” และหากภายหลังการว่ากล่าวตักเตือนจากหัวหน้ากลุ่มหรือจากไต้เรือแล้ว คนทำงานดังกล่าวยังคงไม่ปฏิบัติตามหรือละเมิดคำสั่งอีกก็ “จะให้ใบแดง” ซึ่งหมายถึงการไล่ออกจากการเป็นลูกเรือหรือคนทำงานบนเรือประมงลำนั้นๆ



ภาพที่ 5.29: การทำงานบนเรือจะใช้คนงานจำนวนมาก

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

การสื่อสารบนเรือประมงขนาดใหญ่ ลูกเรือทุกคนจะต้องมีการปฏิบัติตามอย่างเข้มงวด ต้องมีวินัยสูง เพราะโดยลักษณะของงานจำเป็นต้องทำงานร่วมกันเป็นทีมสูงมาก ต้องใช้พละกำลังในการทำงานในการวางอวน สาวอวน อยู่ท่ามกลางความเสี่ยงต่างๆที่อาจเกิดขึ้นได้ทั้งเสี่ยงจากการทำประมงเสี่ยงจากภัยทางธรรมชาติ ฯลฯ



ภาพที่ 5.30: การสาวอวนขึ้นบนเรือต้องใช้กำลังค่อนข้างหนัก คนทำงานต้องมีความสามัคคีกันและไม่เอาเปรียบกัน เพื่อให้งานเสร็จเร็วขึ้น

ที่มาของภาพ : <http://pantip.com/topic/33921070>

การเรียนรู้และปรับตัวในการสื่อสารของคนทำงานบนเรือประมงจะเป็นการสื่อสารระหว่างคนทำงานบนเรือด้วยกันเองเป็นสำคัญ ทั้งการสื่อสารกับเพื่อนร่วมงาน การสื่อสารกับไต้เรือที่เป็นหัวหน้าสูงสุดบนเรือ ทั้งนี้การสื่อสารกับไต้เรือส่วนใหญ่จะเป็นในลักษณะการรับคำสั่งและพร้อมที่จะปฏิบัติตามทันที โดยไม่มีเงื่อนไขใด ๆ ทั้งสิ้น ผู้ที่ฝ่าฝืนคำสั่งของไต้เรือจะมีการว่ากล่าวตักเตือน หากไม่ปรับปรุงก็จะไล่ออกทันที

รูปแบบและวิธีการสื่อสารระหว่างอยู่บนเรือประมงนอกจากจะการใช้การสื่อสารด้วยวาจาหรือใช้เครื่องมือสื่อสารต่างๆ เช่น วิทยุสื่อสาร แล้วยังมีรูปแบบและวิธีการสื่อสารอื่นๆที่คนทำงานบนเรือจะต้องเรียนรู้และปรับตัว เช่น เสียงแตรในเรือที่จะลักษณะมีการบีบแตรเพื่อส่งสารถึงลูกเรือในจังหวะหรือรูปแบบต่าง ๆ เช่น เสียงแตรบีบยาว ๆ หมายถึง การเตรียมความพร้อมหรือปลุกลูกเรือให้พร้อมที่จะปล่อยอวนลงสู่ทะเล การให้จังหวะด้วยเสียงนกหวีดในช่วงของการสาวอวน เป็นต้น ซึ่งเป็นสิ่งที่ลูกเรือหรือคนทำงานบนเรือประมงต้องเรียนรู้เป็นพื้นฐานในการทำงาน นอกจากนั้นยังมีการสื่อสารในรูปแบบอื่นๆอีก เช่น การส่งสัญญาณไฟกะพริบจากคนที่ทำหน้าที่เล่นไฟ (ตะเกียงไฟ) บนเรือลำเล็กเพื่อคอยให้สัญญาณคนที่อยู่บนเรือลำใหญ่ให้พร้อมที่จะวางอวนได้ โดยคนที่อยู่บนเรือลำเล็กจะส่งสารผ่านการให้สัญญาณทางแสงไฟว่าในจังหวะใดที่ฝูงปลาที่หลบอยู่ในแนวบริเวณซั้งปะการังเทียมได้ว่ายออกจากแนวซั้งปะการังเทียมแล้ว รวมทั้งจังหวะที่กระแสน้ำไม่ไหลเชี่ยวจนเกินกว่าจะลงอวนได้ เป็นต้น

จะเห็นได้ว่าการสื่อสารในลักษณะต่าง ๆ ล้วนเป็นสิ่งที่คนทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซียจำเป็นต้องเรียนรู้และพัฒนาทักษะตนเองให้มีความพร้อม มีความสามารถที่จะรองรับไปสู่สายการทำงานของตนเองที่สูงขึ้น ซึ่งย่อมหมายถึงรายได้ที่จะได้รับเพิ่มขึ้นนั่นเอง

③ การปรับตัวในเรื่องเวลาการทำงาน

สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซียจำเป็นต้องมีการปรับตัวในเรื่องเวลาการทำงานพอสมควร ทั้งนี้เพราะ เมื่อพวกเขาเป็นอาศัยอยู่ที่บ้านทำอาชีพประมงพื้นบ้านนั้น โดยวิถีชีวิตส่วนใหญ่จะออกทำการประมงตั้งแต่ช่วงเช้ามืดหลังจากละหมาดซุบฮี (ซูบ๊ะห์) โดยใช้เครื่องมือประมงแบบพื้นบ้านที่ตนเองมีอยู่ เช่น อวนลอยกุ้ง อวนจมปู อวนปลาทราย เป็นต้น จนกระทั่งเวลาประมาณ 15.00 น.ของแต่ละวัน ก็จะนำเรือประมงพื้นบ้านกลับเข้าสู่ฝั่ง และอาจจะมีเป็นบางวันที่พวกเขากลับมาบ้านก่อน 15.00 น. อาจจะได้ด้วยสาเหตุกระแสน้ำไม่เอื้อต่อการวางอวน คลื่นลมแรงจัด เรือหรือเครื่องยนต์ไม่อยู่ในสภาพที่พร้อมจะทำประมงต่อ หรืออาจจะ

กลับเข้าสู่ฝั่งเร็วกว่าปกติเพราะในวันนั้นสามารถจับสัตว์น้ำได้เป็นจำนวนมาก จนไม่สามารถกะสัตว์น้ำออกจากอวนได้ทัน เป็นต้น และก็มีอีกเช่นกันที่มีบางวัน พวกเขากลับถึงบ้านในเวลาเกือบค่ำพระอาทิตย์ใกล้จะลับขอบฟ้าไปแล้ว แต่ก็เป็นเรื่องที่เกิดขึ้นไม่บ่อยมากนักในชุมชนประมงพื้นบ้านที่ปัตตานี วิถีปฏิบัติในการออกทะเลของชาวประมงพื้นบ้านที่ปัตตานีจะมีลักษณะคล้ายคลึงกันเกือบทุกหมู่บ้าน ยกเว้นเฉพาะชาวประมงพื้นบ้านที่ใช้เครื่องมือประมงบางประเภท เช่น อวนล้อมปลาทุ การตกหมึก ฯลฯ ที่มักจะออกทำการประมงในเวลากลางคืน แต่ก็ยังคงเป็นการทำการประมงในลักษณะวันต่อวัน สำหรับชาวประมงพื้นบ้านที่ใช้เครื่องมือประมงอวนลอยกุ้ง จะหยุดทำการประมงเฉพาะในช่วงที่กระแสน้ำไม่ไหลเชี่ยว หรือที่ชาวประมงพื้นบ้านเรียกว่า “น้ำตาย” และเรือทุกลำจะหยุดทำการประมงเมื่อเกิดคลื่นลมรุนแรง



ภาพที่ 5.31: การออกเรือจากท่าส่วนใหญ่จะเริ่มออกเรือในช่วงสายถึงเที่ยงของวัน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

ในขณะที่การทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซีย โดยวิถีปฏิบัติคนทำงานทุกคนจะเริ่มลงเรือในช่วงใกล้ๆ เที่ยง เดิมน้ำมันลงเรือจนเต็มพิกัด นำน้ำแข็งใส่ลงเรือในห้องเย็นจนเต็ม เวลาประมาณ 13.00 น. ใต้เรือก็จะให้สัญญาณนำเรือออกจากท่า ขับเรือมุ่งไปสู่ท้องทะเล โดยกำหนดเป้าหมายที่ซึ่งปะการังเทียมที่เรือแต่ละลำได้ไปจัดวางไว้ก่อนแล้ว จะต้องใช้เวลาประมาณ 5 ชั่วโมงสำหรับการขับเรือเพื่อไปถึงจุดมุ่งหมาย แต่ในระหว่างเรือแล่นไป ใต้เรือจะพยายามมองหาฝูงปลาโดยสังเกตจากฝูงนกนางนวลที่บินโฉบเฉี่ยวบริเวณผิวน้ำ หากใต้เรือสังเกตเห็น ก็จะนำเรือเข้าไปใกล้ๆ แล้วดูจากจอเรดาร์อีกครั้งหนึ่ง เพื่อสังเกตว่าฝูงปลามีจำนวนมากน้อยเพียงใด หากพบว่าฝูงปลาจำนวนมาก

พอ ใต้เรือก็จะส่งสัญญาณให้ลูกเรือเตรียมพร้อมเพื่อจะลงอวน เมื่อได้จังหวะที่ฝูงปลารวมตัวกันหนาแน่นใต้เรือก็จะส่งสัญญาณแตรเรือให้ลูกเรือลงอวนได้ หากการวางอวนในรอบนั้นสามารถจับปลามาได้เต็มห้องเย็นในเรือ ใต้เรือก็จะสั่งให้เรือกลับเข้าฝั่งทันที ถือว่าเป็นวันแห่งโชคของคนทำงานบนเรือประมงอย่างแท้จริง เพราะพวกเขาจะรายได้ที่มากเพียงพอจากการวางอวนเพียงครั้งเดียว ลงแรงกายไม่มากนัก

แต่โดยวิถีปกติแล้วเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาจากเลเซียจะออกทำการประมงวางอวนในเวลากลางคืน โดยเฉพาะในช่วงเดือนมีด ในแต่ละคืนพวกเขาจะใช้เวลาในการวางอวนประมาณ 2-4 ครั้ง ในแต่ละครั้งจะใช้เวลาในการวางอวนและสาวอวนประมาณ 1 ชั่วโมง การวางอวนสาวอวนในแต่ละครั้งจะต้องใช้แรงกายเป็นอย่างมาก ถ้าต้องวางและสาวอวนเกินกว่า 3 ครั้ง ร่างกายจะเหนื่อยล้าจนอาจจะเจ็บป่วยได้ ในการออกทำประมงบนเรือใหญ่ที่ประเทศมาเลเซีย มักจะออกทำการประมงเพียง 1-2 วัน ต่อรอบเท่านั้น คนทำงานบนเรือจะต้องปรับตัวกับเวลาในการทำงานที่ไม่แน่นอนในแต่ละวัน เช่น ในบางวัน อาจจะไม่พบเห็นฝูงปลาเลยทั้งในระหว่างทางเดินเรือหรือแม้กระทั่งบริเวณซึ่งปะการังเทียม ลูกเรือก็จะได้พักผ่อน ไม่ต้องออกแรง แต่ก็ได้รายได้เล็กน้อยด้วยเช่นกัน แต่ในบางวันอาจจะไปเจอฝูงปลาขนาดใหญ่ โดยเฉพาะปลาทุ่นำ ก็จะต้องใช้เวลาในการสาวอวน ดักปลาขึ้นเรือตั้งแต่หัวค่ำจนถึงรุ่งเช้าถึงจะแล้วเสร็จเรียบร้อย เวลาในการทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่จึงไม่มีความแน่นอน ลูกเรือจึงต้องปรับตัวเองอย่างเหมาะสม ให้ร่างกายมีความพร้อมอย่างเต็มที่ตลอดเวลา



ภาพที่ 5.32: เวลาในการทำงานบนเรือมีความไม่แน่นอนบางครั้งคนทำงานต้องใช้เวลาในการสาวอวนขึ้นเรือจนถึงรุ่งเช้า

ที่มา: <http://pantip.com/topic/33921070>

อย่างไรก็ตาม ในอดีตที่ผ่านมา การทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ จะทำการประมงโดยขึ้นอยู่กับความสว่างของพระจันทร์และกระแสน้ำ และมักจะหยุดทำการประมงในช่วงเดือนแฉ่ง (ช่วงขึ้น 13-15 ค่ำและแรม 1-3 ค่ำ) รวมเวลาประมาณ 1 อาทิตย์ จะเป็นช่วงเวลาที่สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ กลับบ้านเกิดของตนเอง การหยุดทำการประมงในช่วงเดือนแฉ่งดังกล่าวก็เพราะพระจันทร์จะส่องแสงสว่างไสวในทะเล ทำให้ได้เรือไม่สามารถมองเห็นฝูงปลาได้เพราะไม่เกิดพรายน้ำในจังหวะที่ปลาแหวกว่าย เหมือนในช่วงเดือนมืด แต่มาในปัจจุบันนี้ บนเรือประมงขนาดใหญ่ที่ทะเลเซียเกือบทุกลำจะใช้เรดาห์ในการมองหาฝูงปลา ไม่จำเป็นในการใช้ความมืด-ความสว่างจากแสงของพระจันทร์ในการดูฝูงปลา การหยุดงานของคนทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่จึงมักจะเป็นไปในช่วงเวลาที่คนทำงานบนเรือลำเดียวกันนัดหมายกัน โดยมักจะยึดจากวันหมดอายุในการเดินทางเข้ามาเลเซียในหนังสือเดินทางเข้า-ออกประเทศประเภทท่องเที่ยว (Passport) ซึ่งต้องประทับตราเข้า-ออก ทุก 30 วัน เพราะมีฉะนั้นหนังสือเดินทางจะหมดอายุ และก่อนแยกย้ายกันกลับบ้าน คนทำงานบนเรือก็จะนัดหมายร่วมกันในวันที่จะกลับมาทำงานอีกครั้ง

④ การปรับตัวในเรื่องปัจจัย 4

สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มาเลเซียนั้นจำเป็นต้องมีการปรับตัวในเรื่องปัจจัยสี่ในการดำรงชีวิตทั้งในเรื่องอาหาร ที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่มและยารักษาโรค พอสมควร

● อาหาร

เมื่อเรือออกจากท่าเทียบเรือ คนทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่จะกินอาหารที่มีอยู่บนเรือเป็นหลัก โดยอาหารบนเรือเหล่านี้จะทำโดยพ่อครัวประจำเรือ ส่วนใหญ่ก็จะมีเพียงการหุงข้าวและทำกับข้าวไม่เกิน 2 ชนิด เช่น แกงปลากับปลาทอด หรือบางวันอาจจะเป็นแกงเนื้อเพียงอย่างเดียว เป็นต้น

จากการพูดคุยกับคนทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ จะสะท้อนถึงรสชาติของอาหารที่พวกเขาได้รับประทานบนเรือว่า อร่อยมาก สามารถรับประทานได้มาก เป็นเพราะพวกเขาอยู่ในสภาวะที่ต้องใช้แรงกายในการทำงานมากด้วย ในเรื่องอาหารการกินนี้สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีไม่จำเป็นต้องปรับตัวมากนักเป็นเพราะรสชาติของอาหารเหมือนกับที่ชุมชนของตนเองที่ปัตตานี พ่อครัวที่ปรุงอาหารส่วนใหญ่ก็มาจากชุมชนประมงพื้นบ้านในจังหวัดชายแดนภาคใต้เป็นหลัก จึงค่อนข้างคุ้นเคยกับรสชาติอาหาร



ภาพที่ 5.33: ในเรือประมงทุกลำต้องมีการเตรียมสำภาระสำหรับการหุงหาอาหารสำหรับคนทำงานบนเรือ

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

ในขณะที่สำหรับอาหารมื้อเช้าก่อนที่จะนำเรือออกจากท่าเรือ โดยส่วนใหญ่คนทำงานบนเรือประมงมักจะไปรับประทานอาหารเช้าในร้านน้ำชาที่ตั้งอยู่บริเวณท่าเรือที่เรือของตนเองจอดอยู่ โดยส่วนใหญ่อาหารที่รับประทาน ก็จะเป็นข้าวราดแกง โรตีสี น้ำชา กาแฟ เป็นหลัก เมื่อรับประทานเสร็จแล้ว ก็พักผ่อนบนเรือเพื่อเตรียมออกทำการประมงต่อไป



ภาพที่ 5.34 : ในช่วงเช้านอกเรือคนทำงานบนเรือส่วนใหญ่จะไปรับประทานอาหารเช้าตามร้านขายข้าว

แกง ร้านน้ำชาในตอนเช้า

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

● ที่พักอาศัย

สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่ มาเลเซีย นั้นอาจจะต้องมีการปรับตัวในเรื่องที่พักอาศัยอยู่บ้างไม่มากนัก เนื่องจากคนทำงานบน เรือประมงขนาดใหญ่จะพักบนเรือ โดยมีการจัดสรรพื้นที่เป็นชั้นๆ ในแต่ละชั้นของเรือจะนอนรวมกัน ประมาณ 10-15 คน คนทำงานบนเรืออาจจะต้องปรับตัวบ้างในเรื่องความไม่สะดวกสบายที่ต้องนอน แออัดรวมกัน รวมทั้งเครื่องสาธารณูปโภคที่ไม่ได้มีพร้อมเหมือนอยู่ที่บ้านของตนเอง เป็นต้น



ภาพที่ 5.35: ลักษณะที่พักอาศัยบนเรือ

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

● เครื่องนุ่งห่ม

สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่ มาเลเซีย นั้นแทบจะไม่ต้องปรับตัวมากนักจากการทำงานประมงพื้นบ้านที่ชุมชนของตนเอง กล่าวคือ พวกเขาจะสวมใส่เสื้อผ้าที่เป็นเสื้อแขนยาวหนา ๆ กับกางเกงเล หรือกางเกงวอร์ม เมื่อทำงานบนเรือ การสวมเสื้อแขนยาวหนา ๆ จะช่วยป้องกันแดดและลมที่ค่อนข้างแรงจัด หรือในช่วงเวลากลางคืน อากาศจะหนาวเย็นจากลมที่พัดมาในทะเล อีกทั้งจะช่วยป้องกันสิ่งที่มีพิษที่ติดมากับอวน เช่น แมงกะพรุนไฟ เป็นต้น นอกเหนือจาก เสื้อผ้า กางเกงแล้ว สิ่งที่แรงงานจำเป็นต้องใช้คือ ถุงมือ เพื่อป้องกันเนื้ออวนบาดมือ เป็นต้น ซึ่งเครื่องแต่งกายในลักษณะดังกล่าวก็เป็นสิ่งที่เขาต้องสวมใส่เป็นปกติอยู่แล้วเมื่อทำประมง อยู่ที่บ้านของตนเอง



ภาพที่ 5.36: ลักษณะการแต่งกายสำหรับการทำงานเรือประมง

ที่มา: <http://pantip.com/topic/33921070>

● ยารักษาโรค

การเจ็บไข้ได้ป่วยของคนทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ มักจะใช้วิธีการรักษาโดยการ กินยาที่จัดเตรียมไว้ในเรือ ยกเว้นแต่คนทำงานบางคนที่มีโรคประจำตัวก็จะพกยามาจากบ้านของตนเอง ยาส่วนใหญ่ที่จัดเตรียมไว้พร้อมอยู่ในเรืออยู่แล้วก็คือ ยาสามัญประเภท แก้ไข้ แก้ปวด แก้ไอ แก้หวัด ฯลฯ รวมทั้งมียาบางประเภทที่เป็นภูมิปัญญาของชาวประมง เช่น การนำปลิงทะเลที่เกี่ยวกับน้ำมันพืช แล้วนำมาจัดเก็บในขวดแก้ว เพื่อใช้ในการรักษาแผลสดที่ชาวประมงบอกว่าสามารถรักษาแผลสดได้ดีกว่ายาสามัญชนิดอื่นๆ ยาประเภทนี้ก็จะมียู่ประจำเรือด้วยเช่นกัน จนทำให้เมื่อออกทะเลแล้วสามารถจับ

ปลิงทะเลได้ คนทำงานบนเรือก็จะแย่งชิงกัน จนต้องมีการตกลงกันภายในกลุ่มคนทำงานบนเรือแต่ละลำว่า จะใช้วิธีการแบ่งให้ทุกคนโดยเท่าเทียมกัน เมื่อได้ปลิงทะเลแล้ว พวกเขาจะช่วยกันผ่าท้องปลิงทะเลล้างด้วยน้ำทะเลจนสะอาด นำไปตากแห้ง บรรจุหีบห่อ นำกลับบ้านในช่วงที่หยุดออกทะเลเพื่อไปฝากญาติพี่น้องและเพื่อนๆ ในหมู่บ้านของตนเอง ซึ่งมักเป็นที่ต้องการของคนในชุมชนเป็นอย่างมากที่จะนำไปใช้ในเรื่องการรักษาแผลสด แผลที่เกิดจากอุบัติเหตุ แผลจากการผ่าตัดต่างๆ ซึ่งถือว่าเป็นตัวยาที่มีความแพร่หลาย นิยมใช้กันมากในชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี และจังหวัดใกล้เคียง



ภาพที่ 5.37: ปลิงทะเลที่นำมาใช้ในการรักษาโรคตามภูมิปัญญาชาวประมงพื้นบ้าน

ภาพโดย : สมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

จึงอาจกล่าวโดยสรุปได้ว่าการปรับตัวของสมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีเมื่ออพยพไปทำงานที่มาเลเซียทั้งการไปทำงานในร้านอาหารประเภทต้มยำและการทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ เป็นการปรับตัวที่ขึ้นอยู่กับทักษะความสามารถของแต่ละบุคคลในการตอบสนองต่อสถานการณ์ที่เกิดขึ้น เพื่อคงไว้ซึ่งความสมดุลของร่างกาย จิตใจ และสังคมของตนเอง โดยมีเป้าหมายในการปรับตัวเพื่อ การมีชีวิตอยู่รอด และการรอบรู้ต่อการเอาชนะอุปสรรคต่างๆ ในการดำรงชีวิตระหว่างการไปทำงานที่มาเลเซีย ทั้งนี้ความสามารถในการปรับตัวของสมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีแต่ละบุคคลก็也将มีความแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับเงื่อนไขต่างๆ เช่น เงื่อนไขของผู้ร่วมงาน เงื่อนไขทางเศรษฐกิจและสังคมของคนๆ หนึ่งที่ไปทำงานแต่ละบุคคลเป็นต้น

บทที่ 6

สรุปและอภิปรายผลงานวิจัย

การศึกษาวิจัย เรื่อง การปรับตัวของแรงงานชาวประมงพื้นบ้านปัตตานีที่มาเลเซียกรณีศึกษา ชุมชนชาวประมงพื้นบ้านบางแห่งในจังหวัดปัตตานี มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อ (1) ศึกษาถึงรายละเอียดการทำงานใน 2 อาชีพหลักที่สมาชิกในชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี นิยมไปทำเมื่ออพยพไปหางานทำที่ประเทศมาเลเซีย และ (2) เพื่อศึกษาถึงการปรับตัวของชาวประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีเมื่อไปทำงานที่ประเทศมาเลเซียใน 2 อาชีพหลัก จากผลการศึกษาสามารถสรุปได้ดังนี้

5.1 สรุปผลการศึกษา

การศึกษาวิจัยเรื่อง การปรับตัวของแรงงานชาวประมงพื้นบ้านปัตตานีที่มาเลเซียกรณีศึกษา ชุมชนชาวประมงพื้นบ้านบางแห่งในจังหวัดปัตตานี เป็นการนำเสนอผลการศึกษาที่ได้จากการศึกษาข้อมูลจากการ สอบถาม สัมภาษณ์ สังเกต จากกลุ่มเป้าหมายที่อาศัยอยู่ในชุมชนชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี ซึ่งเป็นทั้งผู้ที่อพยพย้ายถิ่นไปทำงานยังต่างถิ่นอยู่ในขณะนี้และเป็นผู้ที่เคยมีประสบการณ์ในการอพยพย้ายถิ่น รวมทั้งเป็นญาติพี่น้องของผู้ที่อพยพย้ายถิ่นไปทำงานที่มาเลเซีย ผลการศึกษาสามารถได้ดังนี้

5.1.1 ลักษณะการทำงานของแรงงานชาวประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี เมื่อไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย

การไปทำงานที่มาเลเซีย ส่วนใหญ่แล้วสมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีจะทำงานในสองอาชีพหลัก คือ 1) การทำงานในร้านอาหารประเภทต่างๆทั้งร้านขายข้าวราดแกง,ร้านต้มยำ และ 2) การไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ ประกอบด้วย

- ตำแหน่งงานและบทบาทหน้าที่การทำงานในร้านอาหารประเภทต้มยำกุ้งมีทั้งหมด 6 ระดับด้วยกัน ประกอบด้วย

ระดับที่ 1 พนักงานทำความสะอาดร้านและล้างจาน

ระดับที่ 2 พนักงานรับออเดอร์(Order)และเสิร์ฟอาหาร

ระดับที่ 3 พนักงานทำเครื่องคิมและอ่านออเดอร์(Order)ให้พ่อครัว-แม่ครัว

ระดับที่ 4 ผู้ช่วยพ่อครัว-แม่ครัว

ระดับที่ 5 พ่อครัว- แม่ครัว

ระดับที่ 6 เจ้าของร้าน

● **ตำแหน่งงานและบทบาทหน้าที่การทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่ประมงทะเลชายฝั่ง**

การทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่ประมงทะเลชายฝั่งมี 7 ตำแหน่งด้วยกัน ดังนี้

- การทำซั้งปะการังเทียม และจัดเตรียมอวน
- การวางอวนและสาวอวน
- การจัดเรียง ร้อยห่วง/สาวเชือกใหญ่/และดูแลห้องเย็นในเรือ
- คนค้ำน้ำเพื่อตัดอวนที่ติดใบพัดหรือติดซั้งปะการังเทียม/คนเล่นไฟและดูแลตะเกียงไฟฟ้อคริว
- เอนจิเนียร์(Engineer) หรือช่างเครื่องและผู้ช่วยไต้เรือ
- ไต้เรือหรือผู้ควบคุมเรือ

5.1.2 การปรับตัวของสมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีเมื่ออพยพไปทำงานที่ทะเลชายฝั่ง

ในสองอาชีพหลัก คือ 1) การทำงานในร้านอาหารประเภทต่างๆทั้งร้านขายข้าวราดแกง,ร้านต้มยำ และ 2) การไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ มีการปรับตัวในลักษณะต่างๆ ดังนี้

● **การปรับตัวเพื่อสร้างเสริมทักษะการทำงานในร้านอาหารและบนเรือประมง** คือ การเรียนรู้เสริมสร้างทักษะต่างๆ เพื่อให้ตัวเองสามารถทำงานตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายให้มีประสิทธิภาพเป็นที่พึงพอใจของนายจ้าง โดยมักจะเริ่มการทำงานจากตำแหน่งงานในระดับล่างๆเป็นหลักก่อน ภายหลังจากนั้นก็จะต้องเรียนรู้โดยการฝึกฝน ปฏิบัติการจริงจากการทำงาน และสั่งสมประสบการณ์ไปเรื่อยๆ จนตนเองมีความชำนาญเพียงพอ เจ้าของร้านหรือเจ้าแก็เรือก็จะขยับให้ไปรับผิดชอบงานในตำแหน่งงานที่ต้องใช้ทักษะเฉพาะด้านมากขึ้น

● **การปรับตัวในเรื่องการสื่อสาร** ในส่วนของผู้ที่ไปทำงานร้านอาหารที่ทะเลชายฝั่ง มีความจำเป็นที่จะต้องสื่อสารพูดคุยกับเพื่อนพนักงานในร้าน,พ่อครัว-แม่ครัวและเจ้าของร้าน และประการที่สำคัญที่สุด ก็คือ การสื่อสารกับลูกค้า หากพนักงานของร้านอาหารสามารถสื่อสารกับลูกค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ ลูกค้าก็จะมีความพึงพอใจ และมีแนวโน้มเชิงบวกที่จะกลายเป็นลูกค้าประจำของร้านได้ ซึ่งนั่นหมายถึง ร้านอาหารนั้นก็จะได้ลูกค้าประจำ มีรายได้เข้าร้าน พนักงานที่สามารถสื่อสารกับลูกค้าจนทำให้ลูกค้าเป็นลูกค้าประจำได้ ก็มักจะได้อำนาจหรือค่าตอบแทนพิเศษ เป็นรายได้พิเศษนอกเหนือจากค่าจ้างที่แต่ละคนได้รับประจำอยู่แล้ว

ในส่วนการสื่อสารบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่มีคนทำงานเป็นจำนวนมาก คนทำงานเหล่านี้ก็มาจากหลากหลายพื้นที่ หลากหลายภูมิหลัง หลากหลายเป้าหมายในชีวิต รวมทั้งมีพฤติกรรม อุปนิสัย ความคิดความอ่าน ความรับผิดชอบและความมุ่งมั่นต่อการทำงานที่แตกต่างกันออกไป ใต้เรือจึงเป็นบุคคลที่มีอำนาจสั่งการสูงสุดบนเรือผ่านการสื่อสารในรูปแบบต่างๆ โดยอาจจะมอบหมายให้ผู้ที่มีความอาวุโสสูงสุด เป็นผู้ที่มีความน่าเชื่อถือ เป็นหัวหน้ากลุ่มเล็กๆนั้นเพื่อรับสารจากใต้เรือแล้วนำมาสื่อสารกับสมาชิกในกลุ่มของตนเอง

● การปรับตัวในเรื่องเวลา

ร้านอาหารประเภทดัมยี่ที่มาเลเซีย โดยส่วนใหญ่จะเปิดร้านตั้งแต่เวลา 15.00 น.- 03.00 น. หรือ เปิดเวลา 14.00 น.- 02.00 น. ส่งผลให้สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีที่ไปทำงานในร้านอาหารที่มาเลเซียในระยะแรกต้องปรับตัวอย่างมาก บางคนใช้เวลาในการปรับตัวประมาณ 1 สัปดาห์ แต่บางคนต้องใช้เวลาในการปรับตัวมากกว่า 1 เดือน ส่งผลให้ร่างกายอ่อนแอ ทำงานได้ไม่เต็มที่ การปรับตัวในเรื่องเวลาการทำงานกับเวลาพักผ่อน จึงเป็นเรื่องที่มีความสำคัญมาก เพราะจะส่งผลต่อสุขภาพร่างกายของพนักงานโดยตรง รวมทั้งจะส่งผลต่อประสิทธิภาพของการทำงานของพนักงานอีกด้วย

ในส่วนการทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ ส่วนใหญ่จะออกทำการประมงรอบละ 1-2 วัน เท่านั้น แต่จะต้องมีการปรับตัวกับเวลาที่ไม่มีความแน่นอนในแต่ละวัน ซึ่งขึ้นอยู่กับสภาพปลา หากไม่สามารถจับปลาได้ก็จะค้นหาแหล่งของปลาในที่ใหม่ หรือหากเจอฝูงปลาขนาดใหญ่ก็ต้องใช้เวลาในการสาววนหลายชั่วโมง ซึ่งคนที่ทำงานบนเรือประมงจะต้องยอมรับและปรับตัวกับสภาพเวลาที่เปลี่ยนแปลงต่างๆ ให้ได้

● การปรับตัวในเรื่องปัจจัย 4 ทั้งในด้านการรับประทานอาหาร การพักอาศัย เสื้อผ้า เครื่องนุ่งห่มและการรักษาพยาบาลเมื่อเจ็บไข้ได้ป่วย ซึ่งมีการปรับตัวแตกต่างกันไปตามลักษณะของงาน เช่น ที่พักอาศัยของคนทำงานในร้านอาหารก็จะมีที่พักเป็นห้องๆ ในขณะที่คนทำงานเรือประมงขนาดใหญ่ก็จะพักอยู่รวมๆ กันไปโดยให้แต่ละคนหาพื้นที่ในการนอนหลับพักผ่อนเอง หรือการรับประทานอาหารก็จะขึ้นอยู่กับการทำงานเป็นหลัก หากมีลูกค้าเข้าร้านเยอะก็ต้องสลับกันรับประทานอาหารหรือการทำงานบนเรือหากต้องมีการสาววนหลายๆ ชั่วโมงก็ต้องเลื่อนเวลารับประทานอาหารออกไป

● การปรับตัวในเรื่องการสร้างความสัมพันธ์ การรวมกลุ่มและการสร้างเครือข่ายของร้านอาหารที่มาเลเซีย เช่น การสร้างความสัมพันธ์ระหว่างพนักงานในร้านเดียวกัน , ระหว่างพนักงานที่อยู่ต่างร้าน

กัน, การรวมกลุ่มของเจ้าของร้านอาหาร และการสร้างความสัมพันธ์กับลูกค้า ซึ่งการสร้างความสัมพันธ์ต่าง ๆ นี้ ในส่วนตัวลูกจ้างเองจะทำให้เกิดการช่วยเหลือซึ่งกันและกันให้แต่ละบุคคลสามารถปรับตัวเพื่อก้าวไปข้างหน้าในวิถีการทำงานที่ต่างแดนได้ และในส่วนตัวนายจ้างก็จะทำให้การประกอบธุรกิจร้านอาหารของตนเองสามารถอยู่รอดและพัฒนาขึ้นไปได้เรื่อยๆ

5.2 การอภิปรายผลศึกษา

จากผลการวิจัยผู้วิจัยมีข้อค้นพบและประเด็นที่น่าสนใจและสอดคล้องกับแนวคิดทฤษฎีนำมาอภิปราย ดังนี้ การปรับตัวของสมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีเมื่ออพยพไปทำงานที่มาเลเซียพบว่า สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีส่วนใหญ่แล้วเมื่อไปทำงานที่มาเลเซีย จะเลือกทำงานในสองอาชีพหลัก คือ 1) การทำงานในร้านอาหารประเภทต่างๆ ทั้งร้านขายข้าวราดแกง, ร้านต้มยำ และ 2) การไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ และเมื่อไปทำงานในประเทศมาเลเซียแล้ว พวกเขาจำเป็นต้องมีการปรับตัวเพื่อการอยู่รอดและมีการเสริมสร้างทักษะในการทำงานเพื่อจะได้มีการขยับสถานะภาพตำแหน่งงานที่ดีขึ้น ซึ่งนั่นย่อมหมายถึง การมีรายได้ที่ดีมากขึ้น การมีทางเลือกในการหางานทำในร้านอาหารได้มากขึ้น โดยมีการปรับตัวในลักษณะต่างๆ เช่น การปรับตัวเพื่อสร้างเสริมทักษะการทำงานในร้านอาหารประเภทต้มยำ, การสื่อสาร, เวลาในการทำงาน, ปัจจัย 4 ของผู้ที่ทำงานที่มาเลเซียและการปรับตัวในเรื่องการสร้างความสัมพันธ์ การรวมกลุ่มและการสร้างเครือข่ายของร้านอาหารที่มาเลเซีย ซึ่งจากการศึกษาค้นพบดังกล่าวนี้ ผู้วิจัยมีความสนใจในประเด็นการปรับตัวในเรื่องการสร้างความสัมพันธ์ของผู้ที่ไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย เช่น การสร้างความสัมพันธ์ระหว่างพนักงานในร้านเดียวกัน, ระหว่างพนักงานที่อยู่ต่างร้านกัน, การรวมกลุ่มของเจ้าของร้านอาหารและการสร้างความสัมพันธ์กับลูกค้า ซึ่งการสร้างความสัมพันธ์ต่าง ๆ นี้ ในส่วนตัวลูกจ้างเองจะทำให้เกิดการช่วยเหลือซึ่งกันและกันให้แต่ละบุคคลสามารถปรับตัวเพื่อก้าวไปข้างหน้าในวิถีการทำงานที่ต่างแดนได้ และในส่วนตัวนายจ้างก็จะทำให้การประกอบธุรกิจร้านอาหารของตนเองสามารถอยู่รอดและพัฒนาขึ้นไปได้เรื่อยๆ ซึ่งมีความสอดคล้องกับทฤษฎีเครือข่ายสังคมของผู้ย้ายถิ่นตามแนวคิดการย้ายถิ่นระหว่างประเทศของ Massey (อ้างใน กุศล สุนทรธาดา, 2543) ที่เสนอว่า ผู้ย้ายถิ่นนั้นจะมีเครือข่ายโยงใยกับผู้ย้ายถิ่นเก่า ผู้ไม่ย้ายถิ่น รวมทั้งนายจ้างทั้งในถิ่นต้นทางและปลายทาง เครือข่ายดังกล่าวจะก่อให้เกิดการย้ายถิ่นระหว่างประเทศเพิ่มขึ้น เพราะการมีเครือข่ายจะช่วยให้มีการลดต้นทุนการย้ายถิ่น (ทั้งในรูปตัวเงินและต้นทุนทางใจ) และลดความเสี่ยง ซึ่งส่งผลทำให้การจ้างงานหรือความต้องการแรงงานในถิ่น

ปลายทาง สามารถไปถึงสมาชิกของชุมชนได้รวดเร็ว ทำให้การเดินทางไปทำงานต่างประเทศง่ายขึ้น และสามารถคาดการณ์รายได้ที่จะได้รับแน่นอนกว่า

5.3 ข้อเสนอแนะในการวิจัย

จากผลการวิจัยข้างต้นเพื่อให้ชิ้นงานวิจัยในเรื่องการปรับตัวของแรงงานชาวประมงพื้นบ้านปัตตานีเมื่อไปทำงานที่ประเทศมาเลเซีย มีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้นนั้น ในการทำวิจัยครั้งต่อไป ผู้วิจัยควรมีการศึกษาเพิ่มเติมในประเด็น การปรับตัวของร้านอาหารไทยที่มาเลเซียไปสู่เมืองเกิดใหม่ของมาเลเซียเพื่อรองรับการกระจายตัวออกจากเมืองหลวงหรือ รัฐกัวลาลัมเปอร์ ซึ่งเป็นเมืองที่มีร้านอาหารไทยอยู่อย่างหนาแน่น ทำให้มีผู้ที่ต้องการขายสินค้ามากกว่าผู้บริโภค

บรรณานุกรม

กนกพร มโนรัตนา. 2540. สถานภาพทางด้านเศรษฐกิจของแรงงานไทยหลังกลับจากการทำงานต่างประเทศ:

ศึกษาเปรียบเทียบตามประสบการณ์ประเทศที่ไป. วิทยานิพนธ์พัฒนาศักยภาพบัณฑิต,สถาบันบัณฑิต
พัฒนบริหารศาสตร์.คณะพัฒนาศักยภาพ

การใช้แรงงานต่างด้าวสัญชาติกัมพูชา : กรณีศึกษาโรงงานอุตสาหกรรม อำเภอพานทอง จังหวัดชลบุรี. สืบค้น

จาก : <https://www.gotoknow.org/posts/504753>:

กรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน.2551.รายงานผลการศึกษาโครงการศึกษาวิจัยเพื่อขยายการคุ้มครองแรงงาน

ให้แก่แรงงานนอกระบบ. กรุงเทพฯ : กรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน.

โกมล แพรกทอง. 2543. ถิ่นที่อยู่อาศัยกับการปรับตัวของชุมชน ในรายงานการประเมินผลและสรุปผลการ

สัมมนาโครงการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อการประเมินผลแบบมีส่วนร่วมโครงการขององค์กร
เอกชนที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากกองทุนสิ่งแวดล้อม.สถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

ชลิตา บัณฑิตวงศ์.2542. “หัวโพง” พัฒนาการ ลักษณะ และการปรับตัวของชาวประมงพื้นบ้านอันดามัน. มปพ.

ทนุสิทธิ์ สกฤณวัฒน์. 2548. แนวคิดจัดการแบบปรับตัว. (ออนไลน์) สืบค้นจาก : [http://www.nidambell.net/](http://www.nidambell.net/ekonomiz/2005q1/article2005february23p10.htm)

[ekonomiz/2005q1/article2005february23p10.htm](http://www.nidambell.net/ekonomiz/2005q1/article2005february23p10.htm) [11 กันยายน 2558]

ธีรพงษ์ แก้วหาญ. 2544. กระบวนการเสริมสร้างชุมชนเข้มแข็ง ประชาคม ประชาสังคม.โครงการจัดตั้ง

มูลนิธิเสริมสร้างชุมชนเข้มแข็ง ชมรมนักวิชาการสาธารณสุข ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ.

นิภาพร อารีย์. 2548.การปรับตัวและแรงจูงใจในการทำงานของพยาบาลจบใหม่ โรงพยาบาลรามธิบดี.สาร

นิพนธ์ปริญญาพยาบาลบัณฑิต,มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.คณะศึกษาศาสตร์

บรรณานุกรม(ต่อ)

ประภาส ปิ่นตบแต่ง.2546. การพัฒนาระบบสวัสดิการสำหรับคนจนและคนด้อยโอกาส: กลุ่มเกษตรกร. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : เอดิสัน เพรส โปรดักส์.

ปิ่นแก้ว เหลืองอร่ามศรี. 2549. แนวคิดการปรับตัวของเกษตรกรและพฤติกรรมการปรับตัวของเกษตรกร (ออนไลน์) สืบค้นจาก : <http://www.oknation.net/blog/print.php?id=323549> [10 กันยายน 2558]

พนิดา สุจริตกุลธร.2538.การปรับตัวของแรงงานในอุตสาหกรรมสิ่งทอจากการเปลี่ยนแปลงเทคโนโลยี : ศึกษาเฉพาะกรณี อุตสาหกรรมปั่นด้าย - ทอผ้า และอุตสาหกรรมเสื้อผ้าสำเร็จรูป ในเขต อำเภอลองหลวง จังหวัดปทุมธานี. ภาคนิพนธ์ พบ.ม.(พัฒนาศักดิ์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.

พรพันธุ์ เขมคุณาศัยและสุภรัตน์ พินธุวรรณ. 2551. สาเหตุและผลกระทบของการเคลื่อนย้ายแรงงานสตรีมุสลิมจากจังหวัดชายแดนภาคใต้เข้าไปในประเทศไทยมาเลเซีย.สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยทักษิณ.

พิมพ์นภัส โกคา.2550. การปรับตัว การสนับสนุนทางสังคม กับคุณภาพชีวิตแรงงานต่างชาติในอำเภอบ่อพลอย จังหวัดกาญจนบุรี. สารนิพนธ์ปริญญาโทบริหารบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์.

พิมล ศีกขาว. (2548). แรงงานต่างด้าวหลบหนีเข้าเมืองในพื้นที่อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่: สาเหตุและผลกระทบ. วิทยานิพนธ์รัฐศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการเมืองและการปกครอง บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ราชบัณฑิตยสถาน, 2525. พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525. กรุงเทพฯ : อักษรเจริญทัศน์

วิชุดา มาตันบุญ. 2547. การเรียนรู้และการปรับตัวของกองทุนเงินล้าน. พิมพ์ครั้งที่1. เชียงใหม่ : เชียงใหม่พรินต์.

บรรณานุกรม (ต่อ)

วันเพ็ญ วอกลาง. 2541. กระบวนการปรับตัวและปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความตั้งใจที่จะอยู่ถาวรของแรงงาน

อพยพ จากประเทศพม่า: กรณีศึกษาจังหวัดเชียงราย. กรุงเทพมหานคร : ฐานข้อมูลวิทยานิพนธ์ไทย.

สมัยญา สุรเชษฐ. การปรับตัวในยุคเศรษฐกิจน้ำมันราคาแพง : กรณีศึกษา พนักงานรับเหมาช่วง ย่านถนน

สาทรใต้. 2552.สารนิพนธ์ พัฒนาแรงงานและสวัสดิการมหาดินคดี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. คณะ
สังคมสงเคราะห์ศาสตร์.

สายสุดา พาน้อย. 2553. ผลกระทบจากแรงงานต่างด้าวย้ายถิ่น ศึกษากรณีเทศบาลเมืองกระทุ่มล้ม อำเภอสาม

พราน จังหวัดนครปฐม.วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาดินคดี สาขาการจัดการสาธารณะ.วิทยาลัย
พาณิชยศาสตร์มหาวิทยาลัยบูรพา.

อรรถจักร สัตยานุรักษ์. 2552. ชุมชนญี่ปุ่นกับการปรับตัวในการจัดการทรัพยากร. (ออนไลน์)สืบค้น

จาก: <http://www.bangkokbiznews.com/home/news/politics/local/news-list-1.php> [11 กันยายน
2558]

อภิชาติ สุวรรณรัตน์และเกศิดา บุญปการ.2556. ลาวพลัดถิ่น : การกลายเป็นแรงงานข้ามแดนในพื้นที่จังหวัด

สงขลา.เอกสารประกอบการประชุมมหาดินคดีวิชาการ ครั้งที่ 4 เรื่อง “การวิจัยเพื่อพัฒนาสังคมไทย”.

บุคลากรกรม

1. ผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่ปัจจุบันทำงานอยู่ในประเทศมาเลเซีย

นายอาซิส เบ็ญอับรอฮิม.อายุ 56 ปี .ชาวประมงมาเลเซียที่ทำงานบนเรือใหญ่ ที่กัวลาเบอซา (Kuala Besar) เมืองโกตาบารู รัฐกลันตันประเทศมาเลเซีย.สัมภาษณ์ ที่ Kompleks Lkim Kuala Besar. เมืองโกตาบารู (Kota Bharu) รัฐกลันตัน (Kelantan)

นางมารียะห์. เจ้าแม่แพปลาในประเทศมาเลเซียที่เมืองปาเซปุต๊ะ (PasirPuteh) รัฐกลันตัน (Kelantan) สัมภาษณ์ที่แพปลา Pelabuhan Perikanan Lkim Tok Bali เมืองปาเซปุต๊ะ (PasirPuteh) รัฐกลันตัน.

นายอาจิต ปาทาน.อายุ 45 ปี เกิดวันที่ 25 เมษายน 2511 .สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่เมืองกวนตัน (Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย.

นายอับดุลฮาเล็ม สาเระ. อายุ 37 ปี เกิดวันที่ 5 พฤษภาคม 2521. สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านจ.ปัตตานีที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่เมืองกวนตัน (Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย.

นายยะหยา เจะเต. สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่เมืองกวนตัน (Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย.

นายมะเกาซี มูซอ.สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่เมืองกวนตัน(Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย.

นายรอมลี. สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่เมืองกวนตัน (Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย.

นายอาแว.สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่เมืองกวนตัน (Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย.

บุคลากรกรม(ต่อ)

นายอานูวา.สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่เมืองกวนตัน

(Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย.

นายเซ็ง.สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่เมืองกวนตัน

(Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย.

นายคู่มือเร.สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่เมืองกวนตัน

(Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย.

นายรอมิง. สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่เมืองกวนตัน

(Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย.

นายสือรี. สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่เมืองกวนตัน

(Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย.

นายมะแอ. สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่เมืองกวนตัน

(Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย.

นายบือโอ๊ะ. สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่เมืองกวนตัน

(Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย.

นายเปาะมิง. สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่เมืองกวนตัน

(Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย.

นายเปาะแม. สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่เมืองกวน

ตัน (Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย.

นายแพนดี. สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่เมืองกวนตัน

(Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย.

บุคลากรกรม(ต่อ)

นายโษะ. สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่เมืองกวนตัน (Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย.

นายมะซง เบ็ญอับดุลอาซิ อายุ 67 ปี สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่เมืองกวนตัน (Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย.

นายสุไลมาน เวาะมะ อายุ 30 ปี.สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่เมืองกวนตัน (Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย.

นายลัน อายุ 22 ปี .สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานบนเรือประมงขนาดใหญ่ที่เมืองกวนตัน (Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย.

นายมะยาลี เจะนิ.สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้านที่เป็นเจ้าของร้านอาหาร STEAMBOAT BBQ ตั้งอยู่ที่เมืองกวนตัน(Kuantan รัฐปาหัง(Pahang) ประเทศมาเลเซีย.

นางแวซง เจอะอาลี.อายุ 57 ปี. สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่เป็นเจ้าของร้านอาหาร Gerai Kaksom Tanjung Api ที่เมืองกวนตัน(Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย.

นายชัยฟูรดิน เปาะนู.อายุ 24 ปี. สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานร้านอาหารในประเทศมาเลเซีย ตำแหน่งพ่อครัว มือ 2 ในร้าน Der Tomyam Seafood ที่เมืองมัวร์ (Muar) รัฐยะโฮร์ (Johor) ประเทศมาเลเซีย .

นายมาฮาดี ดือเงาะ.อายุ 20 ปี.สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานร้านอาหารในประเทศมาเลเซีย ตำแหน่งพ่อครัว มือ 1 ในร้าน Der Tomyam Seafood ที่เมืองมัวร์ (Muar) รัฐยะโฮร์ (Johor) ประเทศมาเลเซีย .

บุคลากรกรม(ต่อ)

นายรอชะ กอเซะ. สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานร้านอาหารในประเทศมาเลเซีย
ตำแหน่ง พ่อครัว มือ 3 ในร้าน Der Tomyam Seafood ที่เมืองมัวร์ (Muar) รัฐยะโฮร์ (Johor)
ประเทศมาเลเซีย.

นายอาหาหมัด ยูโซ๊ะ. สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานร้านอาหารในประเทศมาเลเซีย
ตำแหน่ง ทำเครื่องดืม ในร้าน Der Tomyam Seafood ที่เมืองมัวร์ (Muar) รัฐยะโฮร์ (Johor)
ประเทศมาเลเซีย.

นายชัน อุเซ็ง อายุ 18 ปี. สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานร้านอาหารในประเทศ
มาเลเซีย ตำแหน่งผู้ช่วยพ่อครัวในร้าน Der Tomyam Seafood ที่เมืองมัวร์ (Muar) รัฐยะโฮร์ (Johor)
ประเทศมาเลเซีย.

นายณัฐ โตะลง.สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานร้านอาหารในประเทศมาเลเซีย
ตำแหน่งพ่อครัวมือ 1 ในร้าน Speed Tomyam ที่เมืองเซเรมบัน(Seremban) รัฐเนกริเซมบีลัน
(Negeri Sembilan).

นายณัฏริ สะอะ. สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานร้านอาหารในประเทศมาเลเซีย
ตำแหน่ง พ่อครัวมือ 2 ในร้าน Speed Tomyam ที่เมืองเซเรมบัน(Seremban) รัฐเนกริเซมบีลัน
(Negeri Sembilan).

นายการิยา สะอะ. สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานร้านอาหารในประเทศมาเลเซีย
ตำแหน่ง พ่อครัวมือ 3 ในร้าน Speed Tomyam ที่เมืองเซเรมบัน(Seremban) รัฐเนกริเซมบีลัน
(Negeri Sembilan).

นายมะรอปี่ สะอะ. สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานร้านอาหารในประเทศมาเลเซีย
ตำแหน่ง ผู้ช่วยพ่อครัว ในร้าน Speed Tomyam ที่เมืองเซเรมบัน(Seremban) รัฐเนกริเซมบีลัน
(Negeri Sembilan).

บุคลากร(ต่อ)

นายมะกออี เจ๊ะหะ. สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานร้านอาหารในประเทศมาเลเซีย
ตำแหน่ง ทำเครื่องดืม ในร้าน Speed Tomyam ที่เมืองเซเรมบัน(Seremban) รัฐเนกริเซมบีลัน
(Negeri Sembilan).

นางสาวนูลีซา สะอะ. อายุ 17 ปี. สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานร้านอาหารใน
ประเทศมาเลเซีย ตำแหน่งทำเครื่องดืม ในร้าน Speed Tomyam ที่เมืองเซเรมบัน(Seremban)
รัฐเนกริเซมบีลัน (Negeri Sembilan).

นางสาวลีญาณี ปิยา.อายุ 20 ปี . สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานร้านอาหารใน
ประเทศมาเลเซีย ตำแหน่งรับออเดอร์และเสิร์ฟอาหารในร้าน Speed Tomyam ที่เมืองเซเรมบัน
(Seremban) รัฐเนกริเซมบีลัน (Negeri Sembilan).

นายมะรอโซ สุหลง อายุ 23 ปี. สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่ไปทำงานร้านอาหารในประเทศ
มาเลเซีย ตำแหน่งพนักงานรับออเดอร์และเสิร์ฟอาหารในร้าน Speed Tomyam ที่เมืองเซเรมบัน
(Seremban) รัฐเนกริเซมบีลัน (Negeri Sembilan).

นางสาวปารีเยะ มะสะนิง. สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่เป็นเจ้าของร้านอาหาร Sri Tomyam
Shukri Seafood. ในเมืองกาจัง(Kajang) รัฐเซอลังงอร์ (Salangor) ประเทศมาเลเซีย.สัมภาษณ์เมื่อ
วันที่ 22 พฤษภาคม 2558.

นางหามิ๊ะ สะแม. สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่เป็นเจ้าของร้านอาหาร Salma Tomyam
masakan thai and Seafood ในเมืองกาจัง(Kajang) รัฐเซอลังงอร์ (Salangor) ประเทศมาเลเซีย.

นางสาวสาละมา สะแม.สมาชิกจากชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่เป็นเจ้าของร้านอาหาร Salma Seafood
Masakan Ala Thai and Nasi Campur ในเมืองกาจัง(Kajang) รัฐเซอลังงอร์ (Salangor) ประเทศ
มาเลเซีย.

บุคลากรกรม(ต่อ)

2. ผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่อยู่ในชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี

นายปาริต แวสแลแมง อายุ 53 ปี อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 68 หมู่ 1 บ้านคลองขุด ต.บางเขา อ.หนองจิก จ.ปัตตานี

นายเวอูมา อาแว. อายุ 54 ปี เกิดวันที่ 5 ตุลาคม 2504 อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 19/1 ม.4 ต.ท่ากำชำ อ.หนองจิก จ.ปัตตานี

นายแวมะการัง ญูโนะ อายุ 63 ปี เกิดปี 2495 อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 200/1 ม.4 ต.ท่ากำชำ อ.หนองจิก จ.ปัตตานี

นายจะอาลี เจนิ อายุ 62 ปี เกิดวันที่ 1 พฤษภาคม 2496 อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 210 ม.4 ต.ท่ากำชำ อ.หนองจิก จ.ปัตตานี

นางเจลีเมาะ เจปะอราสง อายุ 69 ปี เกิดวันที่ 1 เมษายน 25489 อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 80 ม.4 ต.ท่ากำชำ อ.หนองจิก จ.ปัตตานี

น.ส.มารีเย อาแว อายุ 36 ปี เกิดวันที่ 21 มีนาคม 2522 อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 228 ม.4 ต.ท่ากำชำ อ.หนองจิก จ.ปัตตานี

นางเจมีออล เจนิ อายุ 51 ปี เกิดวันที่ 30 กรกฎาคม 2507 อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 3/2 ม.4 ต.ท่ากำชำ อ.หนองจิก จ.ปัตตานี

น.ส. สามีหะ มะลี อายุ 20 ปี เกิดวันที่ 20 สิงหาคม 2538 อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 231 ม.4 ต.ท่ากำชำ อ.หนองจิก จ.ปัตตานี

นายการัง สะอะ อายุ 44 ปี เกิดวันที่ 15 เมษายน 2514 อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 68 ม.1 ตะโละกาโปร์ อ.ยะหริ่ง จ. ปัตตานี

นายมะรอบี เจ๊ะมะ อายุ 44 ปี เกิดวันที่ 28 สิงหาคม 2514 อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 337/4 ม.2 ต.แหลมโพธิ์ อ. ยะหริ่ง จ. ปัตตานี

นายมะปาริต เจ๊ะมะ อายุ 40 ปี เกิดวันที่ 4 มีนาคม 2519 อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 337/2 ม.2 ต.แหลมโพธิ์ อ. ยะหริ่ง จ. ปัตตานี

บุคลากรกรม(ต่อ)

นายลาชี แวนาเว อายุ 47 ปี เกิดวันที่ 20 กันยายน 2511 อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 311/1 ม.2 ต.แหลมโพธิ์

อ. ยะหริ่ง จ. ปัตตานี

นายชิตีอามะ เจอะฮัง อายุ 47 ปี เกิดวันที่ 21 กรกฎาคม 2511 อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 338/3 ม.2 ต.แหลมโพธิ์

อ. ยะหริ่ง จ. ปัตตานี

น.ส. แม่เยาะ เปาะอิ. อายุ 62 ปี เกิดปี 2496 อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 67 ม.2 ต.แหลมโพธิ์ อ. ยะหริ่ง จ. ปัตตานี

นางสาวรามา กาเซ็ง.อายุ 40 ปี เกิดวันที่ 1 ธันวาคม 2519 อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 337/3 ม.2 ต.แหลมโพธิ์

อ. ยะหริ่ง จ. ปัตตานี

นายคอเลาะ สะอะ. อายุ 50 ปี เกิดวันที่ 1 มกราคม 2508 อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 207 ม.3 ต.แหลมโพธิ์ อ. ยะหริ่ง

จ. ปัตตานี

นายกาเซม เจ๊ะปูเต๊ะ อายุ 48 ปี เกิดวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2511 อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 225/4 ม.3 ต.แหลมโพธิ์

อ. ยะหริ่ง จ. ปัตตานี

นายอัจมิน ยูโซะ อายุ 35 ปี เกิดวันที่ 1 พฤษภาคม 2524 อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 308/2 ม.3 ต.แหลมโพธิ์

อ. ยะหริ่ง จ. ปัตตานี

นายมะนาเส ยูโซะ อายุ 34 ปี เกิดวันที่ 19 กันยายน 2525 อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 308/2 ม.3 ต.แหลมโพธิ์

อ. ยะหริ่ง จ. ปัตตานี

นางสาวปาอียะห์ สาแม.อายุ 34 ปี เกิดวันที่ 21 พฤศจิกายน 2525 อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 225/7 ม.3

ต.แหลมโพธิ์ อ. ยะหริ่ง จ. ปัตตานี

นางแม่เนาะ เปาะนุ อายุ 61 ปี เกิดปี 2497 อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 225 ม.3 ต.แหลมโพธิ์ อ. ยะหริ่ง จ. ปัตตานี

นายแม่คะ ลีโอนิ อายุ 39 ปี เกิดวันที่ 1 มกราคม 2520 อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 270/2 ม.3 ต.แหลมโพธิ์

อ. ยะหริ่ง จ. ปัตตานี

บุคลากร(ต่อ)

3. ผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่เป็นชาวประมงพื้นบ้านในประเทศมาเลเซีย

นายเปาชี เบ็ญยูโซ๊ะ อายุ 56 ปี ชาวประมงพื้นบ้านที่เมืองกวนตัน (Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย. สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม 2558.

นายมามะ เบ็ญมะมิง อายุ 65 ปี ชาวประมงพื้นบ้านที่เมืองกวนตัน (Kuantan) รัฐปาหัง (Pahang) ประเทศมาเลเซีย. สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม 2558.