

บทคัดย่อ

โครงการศึกษาวิจัยเรื่อง การแปรรูปและการสร้างช่องทางการตลาดเพื่อเพิ่มมูลค่าของสัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อย มีวัตถุประสงค์ คือ (1) เพื่อศึกษาลักษณะ วิธีการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจน้อยให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มขึ้น โดยอาศัยความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมผสมผสานกับความรู้สมัยใหม่ และ (2) เพื่อศึกษาและสร้างช่องทางการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์มูลค่าน้อย

ผลการศึกษาพบว่า

1. การให้ความหมายของสัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อย

สัตว์น้ำมูลค่าน้อย เป็นสัตว์น้ำที่เป็นผลพลอยได้ ที่ติดอวนมาโดยไม่ตั้งใจจะจับตามฤดูกาล ประกอบด้วย ปลาแมว ปลาหลังเขียว ปลาเกล็ดขาว เป็นต้น สัตว์น้ำขนาดเล็กนี้ไม่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคทั่วไป แพปลาไม่นิยมรับซื้อส่งผลทำให้มูลค่าตกต่ำ ส่วนใหญ่มักนำไปเป็นอาหารเลี้ยงปลาในกระชัง

2. ลักษณะวิธีการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำ

2.1 ลักษณะวิธีการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำแบบดั้งเดิม

กระบวนการแปรรูปในอดีตเป็นการแปรรูปอย่างเรียบง่าย ใช้ต้นทุนในการแปรรูปที่ถูกลงที่สุด และเก็บได้นานที่สุด ไม่ค่อยซับซ้อนมากนัก ที่สำคัญคือ จะต้องใช้ความเค็มของเกลือเป็นตัวช่วยให้สามารถเก็บถนอมอาหารทะเลแปรรูปให้ได้นานที่สุด ยิ่งเค็มมากเท่าไร ก็ช่วยยืดอายุให้ได้นานมากยิ่งขึ้น การแปรรูปอาหารทะเลที่เป็นพื้นฐานที่สุด คือ การทำปลาเค็มตากแห้ง ส่วนวิธีการหมักดอง จะเป็นกระบวนการผลิตที่ซับซ้อนขึ้นมาอีกระดับหนึ่ง ซึ่งจำเป็นต้องลองผิดลองถูกเพื่อให้ได้สูตรที่ตัวเองและคนอื่นๆพึงพอใจ เช่น การทำน้ำบูดู กะปิ ปลาทุตองเค็ม

ในอดีตการแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีมีความสัมพันธ์กับปัจจัยต่างๆ ดังนี้

- **ฤดูกาลในการจับสัตว์น้ำ** ทิศทางการพัดของลมที่พัดเข้าสู่ชุมชนประมงพื้นบ้านเป็นปัจจัยที่สำคัญประการหนึ่ง ในการปรากฏตัวขึ้นมาของสัตว์น้ำแต่ละประเภท ทั้งนี้ เพราะลมที่พัดผ่านไปมาจะทำให้เกิดคลื่นในทะเลที่จะนำเอาธาตุอาหารต่างๆที่สัตว์น้ำแต่ละประเภทกินเป็นอาหารมาด้วย ธาตุอาหารเหล่านี้ก็จะป็นปัจจัยในการทำให้สัตว์น้ำประเภทต่างๆปรากฏตัวออกมาจากที่หลบซ่อน

- **การคมนาคมที่ไม่สะดวก** ทำให้ชาวประมงพื้นบ้านไม่สามารถที่จะนำสัตว์น้ำสดๆจำนวนมากที่จับได้จากท้องทะเลไปขายยังพื้นที่อื่นๆได้ ทำให้ชาวประมงพื้นบ้านต้องฝึกฝน คิดค้นภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารทะเลเพื่อให้สามารถเก็บรักษาสัตว์น้ำได้เป็นเวลานานขึ้นได้

- **เทศกาลทางศาสนาต่างๆของชุมชน** เช่น เทศกาลไปทำพิธีฮัจย์ที่เมืองเมกกะ ประเทศซาอุดีอาระเบีย ญาติพี่น้องและเพื่อนบ้านของผู้ที่จะเดินทางไปแสวงบุญจะมารวมมือกันจัดเตรียมเสบียงอาหารแห้งจำนวนมากสำหรับการเดินทาง และเทศกาลถือศีลอด ในช่วงนี้ผู้นับถือศาสนาอิสลามจะทำอาหารที่หลากหลาย รวมไปถึงการประกอบอาหารจากอาหารทะเลแปรรูปจึงทำให้เป็นที่ต้องการของชุมชนมาก

จุดเปลี่ยนจากอดีตสู่ปัจจุบันของการแปรรูปอาหารทะเล

- **การเข้ามาของถนน** ทำให้การคมนาคมมีความสะดวกรวดเร็วมากขึ้น ชาวประมงพื้นบ้านสามารถนำสัตว์น้ำไปขายแบบสดๆที่ตลาดโดยไม่จำเป็นต้องแปรรูปอีกแล้ว
 - **การเข้ามาของไฟฟ้าและน้ำแข็ง** ทำให้ชาวประมงพื้นบ้านใช้ความเย็นทั้งจากระบบไฟฟ้าของตู้แช่เย็นและน้ำแข็งในการเก็บรักษาอาหารทะเล
 - **ความต้องการอาหารทะเลสดของตลาดในเมือง** ทำให้สมาชิกในชุมชนนิยมขายอาหารทะเลแบบสดมากกว่าการนำอาหารทะเลไปแปรรูป การแปรรูปอาหารทะเลจึงเริ่มลดน้อยลงตามลำดับ
- วิธีการและกระบวนการแปรรูปของสัตว์น้ำที่จับมาได้ด้วยเครื่องมืออวน ซึ่งบางครั้งจะติดสัตว์น้ำชนิดต่างๆ ขึ้นมาด้วย วิธีการแปรรูปจะดูตามลักษณะของสัตว์น้ำแต่ละชนิด ว่าเหมาะสมจะนำมาแปรรูปในรูปแบบใด ซึ่งโดยทั่วไปจะแบ่งได้ 2 รูปแบบใหญ่ ๆ ดังนี้
- **การแปรรูปโดยการหมัก** หมายถึง การถนอมอาหาร โดยอาศัยจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์บางชนิด เป็นตัวช่วยในการย่อยสลาย
 - **กระบวนการแปรรูปโดยการตากแห้ง** เป็นวิธีที่ง่ายและประหยัดมากที่สุด ใช้ได้กับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผักและผลไม้ เป็นวิธีที่ทำให้อาหารหมดความชื้นหรือมีความชื้นอยู่เพียงเล็กน้อย

2.2 ลักษณะวิธีการและกระบวนการแปรรูปในปัจจุบัน

การแปรรูปอาหารทะเลในปัจจุบัน ทำได้หลากหลายมากขึ้น มีการพัฒนากระบวนการผลิต บรรจุภัณฑ์อาหารโดยนำเทคโนโลยีสมัยใหม่มาใช้ในการแปรรูปอาหารทะเล เช่น

- (1) **วัตถุดิบในการนำมาแปรรูป** ประกอบด้วย **สัตว์น้ำ**ที่ได้จากเครื่องมือประมงที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และ**ส่วนผสม**ในการแปรรูปใช้เฉพาะเกลือหวานปัดตานี ไม่พอกสี ในการแปรรูปอาหารทะเล
- (2) **การพัฒนากระบวนการผลิต** โดยการนำเครื่องจักร เครื่องทุนแรงต่างๆมาใช้ในการผลิตอาหารทะเลแปรรูป ประกอบด้วย เครื่องบดเนื้อปลา เครื่องปั่นลูกชิ้นอัตโนมัติ เครื่องหั่นสไลด์ข้าวเกรียบ เครื่องอบแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ร่วมกับชีวมวลประสิทธิภาพสูง โรงตากอาหารโดยพลังงานแสงอาทิตย์
- (3) **การพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหาร** เพื่อดึงดูดความสนใจของลูกค้าและเก็บรักษาอาหารให้ยาวนานยิ่งขึ้น
- (4) **การเก็บรักษาอาหารทะเลแปรรูป**
 - ตู้แช่และตู้คอนเทนเนอร์สำหรับการเก็บรักษาอาหารที่แปรรูปแล้วให้ยังคงสภาพเดิมอยู่
 - เครื่องซีลสุญญากาศ สำหรับการปิดปากถุงที่ใช้บรรจุอาหาร ซึ่งเป็นการช่วยให้สินค้าภายในนั้นมีการเก็บรักษาได้ยาวนานมากยิ่งขึ้น ซึ่งสามารถนำมาซีลเพื่อยืดอายุได้ทั้งหมดเลย

3. การเรียนรู้การแปรรูปอาหารทะเลโดยเฉพาะสัตว์น้ำมูลค่าน้อยในพื้นที่อื่นๆ ทีมวิจัยและตัวแทนชาวบ้านได้เดินทางไปศึกษาดูงานยังกลุ่มวิสาหกิจชุมชนศูนย์รวมผลิตภัณฑ์ชุมชน ม.5 บ้านเกาะยะระโตดใหญ่ ต.เกาะสาหร่าย อ.เมือง จ.สตูล ที่มีประสบการณ์ในเรื่องการสร้างผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายเช่น การแปรรูปปลาแห้ง การแปรรูปกุ้งแห้ง การแปรรูปน้ำพริกและการแปรรูปสัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อย ทั้งนี้การศึกษาดูงานทางทีม

วิจัยได้เน้นการพูดคุยเชิงลึกระหว่างทีมวิจัยกับทีมงานในพื้นที่ที่ไปศึกษาดูงาน และนำความคิดต่างๆ มาขบคิดต่อเพื่อเป็นประโยชน์ต่องานที่จะทำต่อไป

4. การสร้างช่องทางการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อย

สัตว์น้ำมูลค่าน้อยเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ของวิสาหกิจชุมชนโอริงปันตัย เป็นการต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปประเภทหลักของกลุ่มฯ คือ ปลาเกะเค็ม หลังจากปลาเกะเค็มโอริงปันตัยติดตลาดแล้ว ทางกลุ่มจึงได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำมูลค่าน้อยแปรรูปเพื่อเป็นการยกระดับราคาสัตว์น้ำที่ไม่มีราคาให้มีมูลค่าเพื่อนำไปสู่การสร้างรายได้ให้กับชาวประมงพื้นบ้าน

การสร้างช่องทางการตลาดได้มีการสื่อสารใน 2 รูปแบบ คือ

- การสื่อสารผ่านผลิตภัณฑ์หลัก คือ ปลาเกะเค็มโอริงปันตัย

หลังจากที่ปลาเกะเค็มโอริงปันตัย ได้มีการจัดจำหน่ายออกไปและมีการประชาสัมพันธ์อย่างต่อเนื่องผ่านช่องทางสื่อต่างๆ ทำให้ปลาเกะเค็มโอริงปันตัยเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง เกิดกลุ่มลูกค้าหลากหลายประเภท เช่น กลุ่มข้าราชการ หน่วยงานภาครัฐ หน่วยงานเอกชน บริษัท โรงแรม กลุ่มผู้บริโภคที่รักสุขภาพ ที่แสวงหาผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทะเลที่มีความเค็มน้อย เมื่อผลิตภัณฑ์ปลาเกะเค็มได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคในการเป็นอาหารปลอดภัยแล้ว กลุ่มผู้บริโภคจะมีการชักถามถึงผลิตภัณฑ์อื่นๆ ของกลุ่ม จึงเป็นโอกาสของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำมูลค่าน้อยแปรรูปในการนำเสนอต่อลูกค้าและสื่อสารเรื่องราวของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำมูลค่าน้อยแปรรูปที่มุ่งเน้นการใส่ใจสุขภาพของผู้บริโภค

- การสื่อสารผ่านสื่อสาธารณะ เป็นการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ต่างๆ ของวิสาหกิจชุมชนโอริงปันตัย รวมถึงสัตว์น้ำมูลค่าน้อยแปรรูป ผ่านทางสื่อโทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ วารสาร เว็บไซต์ เพจ “ปลาเกะเค็ม อินทรีย์เค็ม” “โอริงปันตัย”

ช่องทางการตลาดของอาหารทะเลแปรรูปสัตว์น้ำมูลค่าน้อย

1. การจำหน่ายโดยตรงให้กับผู้บริโภคโดยผู้บริโภคเข้ามาซื้อด้วยตัวเอง
2. การฝากขาย วิสาหกิจชุมชนได้มีการนำสัตว์น้ำมูลค่าน้อยแปรรูป เช่น ปลาเกล็ดขาวแห้ง กุ้งเค็มแห้ง ไปฝากจำหน่ายในร้านค้าที่มีการจำหน่ายสินค้าพื้นถิ่นของจังหวัดนั้นๆ
3. การขายออนไลน์ ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากสำหรับผู้ประกอบการ เนื่องจากสามารถซื้อขายได้ทุกที่ สร้างความสะดวกสบายให้ผู้ซื้อ ใช้ต้นทุนต่ำกว่าการเปิดร้านจริง นอกจากนั้นยังเป็นวิธีที่ดีในการสร้างแบรนด์ให้เป็นที่รู้จักเพราะปัจจุบันสังคมออนไลน์ถือเป็นสื่อหลักที่ช่วยในการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ได้อย่างดีเยี่ยม

4. การออกบูทจำหน่ายสินค้า

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนโอริงปันตัยได้รับเชิญให้ไปแสดงสินค้าในงานเทศกาลต่างๆ เช่น งานตลาดประชารัฐ, งานกาชาด, งานโอท็อป, เป็นต้น โดยในโอกาสนี้ก็จะมีการสื่อสารเรื่องราวสู่ผู้บริโภค โดยได้เน้นย้ำกับลูกค้าเสมอว่าผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปทุกชนิดของกลุ่ม จะให้ความสำคัญกับผู้บริโภคให้ได้รับผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ปลอดภัย ปราศจากสารเคมี รสชาติพอเหมาะไม่เค็มจัดจนเกินไป