



รายงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นฉบับสมบูรณ์

โครงการวิจัย เรื่อง การแปรรูปและการสร้างช่องทางการตลาด
เพื่อเพิ่มมูลค่าของสัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อย ในพื้นที่ จ.ปัตตานี
สัญญาเลขที่ RDG61S0019

จัดทำโดย....

มะเยาะ ลาเตะและคณะ

กันยายน 2562

รายงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นฉบับสมบูรณ์

โครงการวิจัย เรื่อง การแปรรูปและการสร้างช่องทางการตลาด
เพื่อเพิ่มมูลค่าของสัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อย ในพื้นที่ จ.ปัตตานี
สัญญาเลขที่ RDG61S0019

คณะผู้วิจัย

นางมะเยาะ	ลาเตะ	นายเจ๊ะบาราเฮง	มามะ
นางสาวคอลลีเยาะ	หะสาแม๊ะ	นายเจอะอูมา	เปาะอิ
นายมะรอปี	เจ๊ะมะ	นายกิฟลี	แวกือจิ
นางอาฮีนะ	มะสะนิง	นายสุรียา	ดาवी
นางสาวซีเตาะ	สาแม	นางสาวนาปีเสาะ	อูมา
นางยุพิน	สุวรรณ	นายมะวี	เจอะอามะ
นางปาริ๊ต๊ะ	สาละ	นายอับดุลเลาะ	เจอะโซ
นางสาวคอลลีเยาะ	เจ๊ะดาแม	นางสาวไยนะ	กาซอร์
นายสือบรี	เจ๊ะแวง	นายอับดุลรอNING	โตะบือซา

สนับสนุนโดย สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย(สกว.)

คำนำ

โครงการวิจัย เรื่อง การแปรรูปและการสร้างช่องทางการตลาดเพื่อเพิ่มมูลค่าของสัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อยในพื้นที่ จ.ปัตตานี สัญญาเลขที่ RDG61S0019จัดทำขึ้นเพื่อเป็นการสรุปการดำเนินกิจกรรมต่างๆที่เกิดขึ้นตลอดระยะเวลาโครงการ

โครงการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาลักษณะ วิธีการ และกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจน้อยให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มขึ้น โดยอาศัยความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมผสมผสานกับความรู้สมัยใหม่ และเพื่อศึกษาและสร้างช่องทางการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ดังกล่าว

คณะผู้วิจัยจักขอขอบคุณศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นอำเภอปัตตานี, นายมูหามะสุกรี มะสะนิง นายกสมาคมชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี, ผศ.ปิยะ กิจถาวร นักวิชาการอิสระและนางสาวอามีเนาะ เตะ ปราชญ์ชาวบ้านในการแปรรูปอาหารทะเลซึ่งเป็นที่ปรึกษาโครงการที่ให้คำแนะนำและเสนอแนะแนวทางให้แก่คณะผู้วิจัยในการดำเนินการโครงการได้อย่างต่อเนื่องและนำไปสู่การบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดร่วมกันไว้

นางมะเยาะ ลาเตะ

กันยายน 2562

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 บรรจุกัณฑ์อาหารโดยนำเทคโนโลยีสมัยใหม่มาใช้ในการแปรรูปอาหารทะเล 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

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
บทคัดย่อ	ข
สารบัญ	จ
สารบัญภาพ	ช
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
คำถามในการวิจัย	3
วัตถุประสงค์การวิจัย	3
ขอบเขตการวิจัย	3
ผลที่คาดว่าจะได้รับ	4
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	5
แนวคิดเรื่องภูมิปัญญาชาวบ้าน	5
แนวคิดการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร	12
แนวคิดเกี่ยวกับช่องทางการตลาด	17
การจัดการการผลิตและการตลาดของวิสาหกิจชุมชน	20
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	25
บทที่ 3 การดำเนินงานโครงการ	28
การบริหารโครงการ	18
การตอบคำถามการวิจัย	29

สารบัญ(ต่อ)

บทที่		หน้า
บทที่ 4	ผลการวิจัย	33
	การให้ความหมายของสัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อย	33
	ลักษณะวิธีการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำ	36
	ลักษณะวิธีการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำแบบดั้งเดิม	36
	ลักษณะวิธีการและกระบวนการแปรรูปในปัจจุบัน	49
	การเรียนรู้การแปรรูปอาหารทะเลโดยเฉพาะสัตว์น้ำมูลค่าน้อยในพื้นที่อื่นๆ	68
	การสร้างช่องทางการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อย	79
บทที่ 5	สรุปและอภิปรายผล	84
	สรุปผลการศึกษา	84
	การอภิปรายผลศึกษา	89

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
3.1	การจัดเวทีชาวบ้าน	29
3.2	การจัดเวทีสัมภาษณ์ชาวบ้าน	29
3.3	การสำรวจผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปประเภทต่างๆ	30
3.4	การสร้างปฏิบัติการในการแปรรูปสัตว์น้ำมูลค่าน้อย	31
3.5	การประชุมสรุปความคิดและความรู้ทั้งหมดที่ได้ศึกษามา	32
4.1	สัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อย	33
4.2	ภาพปลาเล็กปลาน้อยที่ติดอวนมา	34
4.3	ภาพสัตว์น้ำที่ติดมากับอวนโดยที่ไม่ได้ตั้งใจจับ	35
4.4	การแปรรูปปลาแห้งเพื่อใช้ประกอบอาหารภายในครัวเรือน	36
4.5	การหมักบูดู	40
4.6	ภาพบูดูบรรจุขวดสำหรับนำไปจำหน่ายต่อ	41
4.7	ภาพปลาส้ม	42
4.8	การทำปลาแห้งโดยการผ่าหลัง	44
4.9	ขอเกลือปลาออกทุกตัว	44
4.10	ผ่าหลังปลาสดที่เลือกไว้แล้ว	45
4.11	นำปลาทั้งหมดมาล้างทำความสะอาด 3 ครั้ง และต้องการซีเมนต์ปลาทำความสะอาด ตามหลักการอิสลาม	45
4.12	นำเกลือมาผสมกับน้ำให้ได้ความเค็มที่มากพอ	45
4.13	นำปลาที่ล้างทำความสะอาดแล้ว มาแช่น้ำเกลือแล้วหมักไว้	45
4.14	นำปลาไปตากแดด	46
4.15	การแปรรูปปลาเกล็ดขาวแห้ง	46
4.16	ภาพปลาหลังเขียว	47
4.17	ภาพกุ้งกะเทาะเปลือก	48
4.18	ผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำมูลค่าน้อย	49
4.19	ภาพสัตว์น้ำที่ติดมากับอวนลอยกุ้ง	51
4.20	เครื่องบดเนื้อปลา สำหรับการทำข้าวเกรียบปลา การทำลูกชิ้น	52
4.21	เครื่องปั่นลูกชิ้นอัตโนมัติ สำหรับการปั่นก้อนลูกชิ้น	52

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
4.22	เครื่องหันสไลด์ข้าวเกรียบ	52
4.23	เครื่องอบแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ร่วมกับชีวมวลประสิทธิภาพสูง	53
4.24	โรงตากอาหารโดยพลังงานแสงอาทิตย์	53
4.25	บรรจุภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป	54
4.26	ตู้แช่แข็ง,ตู้คอร์นเทนเนอร์และตู้เย็นสำหรับเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป	55
4.27	เครื่องซีลสุญญากาศ	56
4.28	ปลาเกล็ดขาวแห้ง	57
4.29	ปลาเกล็ดขาวตากแห้ง	59
4.30	การแปรรูปปลาโดยการผ่าหลัง	59
4.31	ปลาแมวผ่าหลัง	60
4.32	ภาพกุ้งแช่บ๊วยกะเพราเปลือก	61
4.33	ภาพกุ้งแช่บ๊วย	62
4.34	ภาพกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารทะเล	68
4.35	ผู้รู้เกี่ยวกับการแปรรูปปลาวง	70
4.36	การสาธิตการทำปลาวง	71
4.37	ปลาโคบมัน	72
4.38	การแปรรูปปลาแดดเดียว	74
4.39	ภาพปลากระตัก	74
4.40	ผลิตภัณฑ์ปลากระตักตากแห้ง	75
4.41	ผลิตภัณฑ์ปลากระบอกแห้ง	75
4.42	การแปรรูปกะปิกุ้ง	76
4.43	การรับซื้อเคยจากชาวประมงพื้นบ้าน	77
4.44	ผลิตภัณฑ์น้ำพริกชาวเกาะ	78
4.45	เพจ กุเลาเค็ม อินทรีย์เค็มโอริงปันตัย	82
4.46	การออกบูธจำหน่ายสินค้า	83

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ชุมชนประมงพื้นบ้านในพื้นที่จังหวัดปัตตานีส่วนใหญ่เป็นชุมชนที่ตั้งถิ่นฐานมาแต่ดั้งเดิม วิถีชีวิตดำเนินมาด้วยการพึ่งพิงทรัพยากรสัตว์น้ำและความอุดมสมบูรณ์ของท้องทะเล ชาวประมงพื้นบ้านในพื้นที่จะใช้เครื่องมือประมงพื้นบ้านแบบเรียบง่าย ทำประมงโดยยืนอยู่บนพื้นฐานของการเข้าใจเงื่อนไขของธรรมชาติ ต้องมีการเรียนรู้ลักษณะของธรรมชาติ เข้าใจนิสัยและพฤติกรรมของสัตว์น้ำ การจับสัตว์น้ำจึงมักเป็นไปตามประเภทของสัตว์น้ำและฤดูกาลที่สัตว์น้ำแต่ละชนิดมีอยู่อย่างชุกชุม ชาวประมงพื้นบ้านมีหลักในการทำประมงคือเลือกจับสัตว์น้ำตามฤดูกาล ตามประเภทของสัตว์น้ำที่ปรากฏให้เห็นในฤดูกาลนั้นๆเป็นสำคัญ

ลักษณะการได้มาของสัตว์น้ำที่มีความแตกต่าง หลากหลายทั้งในเชิงประเภทและปริมาณของสัตว์น้ำดังกล่าว กลายเป็นจุดแข็งที่สำคัญเมื่อชาวประมงพื้นบ้านในพื้นที่ได้มีการรวมตัวกันเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโอริงปันตัย โดยมีเป้าหมายหลักเพื่อนำทุนของชุมชนทั้งทุนความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรประมง ทุนความรู้ อันเกิดจากการผนวกรวมระหว่างชุดความรู้ดั้งเดิมที่เป็นภูมิปัญญาประมงพื้นบ้านและชุดความรู้สมัยใหม่มาพัฒนาเป็นทุนทางเศรษฐกิจ ทั้งการจัดจำหน่ายอาหารทะเลสดพร้อมการตัดแต่ง และอาหารทะเลแปรรูป ที่ยืนอยู่บนพื้นฐานการใช้เครื่องมือประมงพื้นบ้านที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม สามารถนำสัตว์น้ำที่มีคุณภาพ ปลอดภัย สู่กลุ่มผู้บริโภคได้ ดังนั้น เมื่อชาวประมงพื้นบ้านมาเริ่มต้นทำธุรกิจชุมชนขนาดเล็ก ความเป็นเครือข่ายของชาวประมงพื้นบ้านในพื้นที่จึงเป็นจุดแข็งที่น่าสนใจเพราะส่งผลให้พวกเขาสามารถค้นหาสัตว์น้ำที่มีความแตกต่าง หลากหลาย จากชุมชนต่างๆที่จับสัตว์น้ำได้ต่างกันในแต่ละช่วงเวลา มาตอบสนองกับตลาดผู้บริโภคได้มากขึ้น

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้ดำเนินการโดยมีเป้าหมายหลักที่นอกจากจะมุ่งสร้างรายได้ให้กับกลุ่มชาวประมงพื้นบ้านจากการปรับราคาในการรับซื้อสินค้าประมงจากเครื่องมือประมงที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมในราคาที่ เป็นธรรมมากขึ้นแล้ว ยังเป็นการสร้างงานให้กับกลุ่มผู้หญิง เยาวชนในชุมชน และประเด็นสำคัญคือการดำเนินงานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนยังเป็นกลไกที่หนุนเสริมการขับเคลื่อนการอนุรักษ์และฟื้นฟูทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งของชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี กล่าวคือ ทางสมาชิกชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี ตระหนักดีว่าการทำประมงแบบยั่งยืน “เราจะต้องไม่เป็นเพียงผู้จับหรือผู้บริโภคสัตว์น้ำเท่านั้น หากแต่เราจะต้องเป็นผู้ร่วมรักษาทะเลด้วย” ดังนั้น รายได้ส่วนหนึ่งหลังหักค่าใช้จ่าย ทางกลุ่มฯจึงได้นำไปจัดตั้งเป็นกองทุนเพื่อการอนุรักษ์และฟื้นฟูทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง จ.ปัตตานี เพื่อเป็นการร่วมสนับสนุนให้ชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีได้มีส่วนร่วมในการการอนุรักษ์และฟื้นฟูทรัพยากร นอกจากนั้น มาตรการหนึ่งในการรับซื้อสินค้าสัตว์น้ำจากชาวประมง คือการรับซื้อเฉพาะสัตว์น้ำที่จับมาด้วยเครื่องมือประมงที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เป็นเครื่องมือประมงที่ถูกกฎหมายและไม่ทำลายล้าง ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวได้ก่อให้เกิดการปลุกสำนึกในการเลือกใช้เครื่องมือประมงที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้มีความหมายมากยิ่งขึ้น

จะเห็นได้ว่าการขับเคลื่อนงานในช่วงที่ผ่านมาของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ เป็นการดำเนินงานที่ยึดโยงอยู่กับการอนุรักษ์และฟื้นฟูทรัพยากรธรรมชาติโดยชุมชนมาโดยตลอด ซึ่งในช่วงระยะเวลาที่ผ่านมา ดูเสมือนว่ากลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯสามารถดำเนินงานต่างๆได้ผลดีในระดับหนึ่ง แต่หากมองอีกด้านหนึ่งก็เห็นถึงความเสี่ยงที่อาจจะเกิดขึ้นได้ เพราะทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ยังคงยังคงมีสินค้าน้อยชนิด โดยในปัจจุบันยังคงมีสินค้าตัวหลักเพียงตัวเดียว คือ ปลาเกลือเค็ม ในขณะที่ทางกลุ่มได้รับการสนับสนุนจากหลายฝ่ายจนมีความพร้อมทั้งพื้นที่ อาคาร เครื่องมืออุปกรณ์ ที่จะรองรับการสร้างผลผลิตได้อย่างสะดวก ดังนั้นทางกลุ่มจึงต้องลดความเสี่ยงที่อาจจะเกิดขึ้น และสร้างความมั่นคงของกลุ่มให้มากขึ้น ด้วยการสร้างประเพณีผลิตภัณฑ์ให้หลากหลายมากขึ้น

หากพิจารณาสัตว์น้ำที่ชาวประมงพื้นบ้านจับได้จะสามารถแบ่งได้เป็น 2 กลุ่มใหญ่ๆ กลุ่มแรกเป็นสัตว์น้ำที่ชาวประมงตั้งใจจับ เนื่องจากเป็นสัตว์น้ำที่ผู้บริโภคต้องการ หรือเป็นกลุ่มสัตว์น้ำที่มีมูลค่า ชาวประมงสามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ด้วยการจับสัตว์น้ำประเภทนี้ กลุ่มที่สอง เป็นกลุ่มสัตว์น้ำที่ชาวประมงไม่ตั้งใจจับ แต่เป็นสัตว์น้ำที่ติดอวนมา ไม่สามารถนำไปจำหน่ายได้ ชาวประมงมักจะนำไปเป็นอาหารเลี้ยงปลาในกระชังเท่านั้น บางชนิดเป็นปลาที่มีมูลค่าต่ำมากเมื่อนำไปขายเป็นพลาสติก เช่น ปลาแมว ปลาหางแข็ง ปลาหลังเขียว ปลาเกล็ดขาว ฯลฯ รวมทั้งเมื่อสัตว์น้ำกลุ่มนี้เมื่อเต็มวัยแล้ว ก็ยังมีขนาดเล็ก จึงไม่ใช่ปลาเศรษฐกิจที่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคทั่วไป ทำให้แปปลาในหมู่บ้านไม่นิยมรับซื้อ สัตว์น้ำกลุ่มนี้เรียกว่าเป็นกลุ่มที่มีมูลค่าน้อย ในปัจจุบันชาวประมงยังจับปลาประเภทนี้ได้บ่อย เพราะไม่ได้ตั้งใจจับ มีสภาพเป็นเพียงปลาติดอวนเท่านั้น แต่ถึงแม้เป็นสัตว์น้ำที่ชาวประมงพื้นบ้านไม่ตั้งใจจับแต่วันหนึ่งๆเมื่อนำมารวมกันหลายๆรายแล้วสัตว์น้ำประเภทนี้ก็ถูกจับมามากพอสมควร เช่น จากการศึกษาข้อมูลเบื้องต้นในหมู่บ้านบางตาอา อำเภอนองจิก เพียงหมู่บ้านเดียว พบว่าชาวประมงพื้นบ้านสามารถจับปลาหลังเขียวได้จำนวน 300 กก. ต่อเดือนและสามารถจับปลาเกล็ดขาวได้จำนวน 400-500 กก.ต่อเดือน เป็นต้น และในความเป็นจริงสัตว์น้ำกลุ่มนี้มีอยู่ในทะเลมากมายมหาศาล หากชาวประมงพื้นบ้านตั้งใจจับก็จะจับได้มาก และจับไม่หมดวันหมด เนื่องจากเพราะพันธุ์ได้ครั้งละมากๆและเติบโตได้เร็ว

ดังนั้นจึงเกิดเป็นสมมุติฐานเบื้องต้นว่า 1) หากทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโอริงปันตัยสามารถนำกลุ่มสัตว์น้ำมูลค่าน้อยดังกล่าวมาแปรรูปเป็นสินค้าชนิดใหม่ สัตว์น้ำกลุ่มนี้ก็จะกลายเป็นสัตว์น้ำที่มีมูลค่าเพิ่มขึ้น ซึ่งก็จะช่วยให้ชาวประมงพื้นบ้านมีรายได้เพิ่มขึ้น ในขณะที่ทางกลุ่มก็จะมีประเภทของสินค้าเพิ่มขึ้นด้วย 2) แม้ปัจจุบันชาวบ้านแต่ละรายจับสัตว์น้ำประเภทนี้กลับมาน้อย แต่หากมารวมกันแล้วก็มีจำนวนไม่น้อย และมากพอที่จะเป็นวัตถุดิบตอบสนองการแปรรูปดังกล่าวได้

คำถามจึงอยู่ที่ว่าทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโอริงปันตัยจะสามารถดำเนินการได้หรือไม่ ซึ่งจะประกอบไปด้วย 2 คำถามย่อย คำถามแรก ทางกลุ่มสามารถแปรรูปได้หรือไม่ คำถามที่สอง เมื่อแปรรูปได้แล้วจะขายได้หรือไม่ คำถามทั้ง2คำถามนี้ทางกลุ่มมั่นใจว่าทำได้ เนื่องจากประการแรก ทางกลุ่มสามารถใช้กระบวนการวิจัยเพื่อค้นหาและสร้างความรู้ใหม่ขึ้นมาได้ รวมทั้งสามารถใช้ความรู้ขับเคลื่อนให้เกิดผลเป็นรูปธรรมได้ โดยที่ผ่านมาทางกลุ่มก็ใช้กระบวนการวิจัยเพื่อสร้างความรู้ใหม่ๆจนเกิดเป็นความสำเร็จของกลุ่มอย่างต่อเนื่อง ดังที่เห็นอยู่ในปัจจุบัน โดยได้รับการสนับสนุนจาก สกว.ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น ดังนั้นคราวนี้ทางกลุ่มก็มั่นใจว่าจะ

สามารถใช้กระบวนการวิจัยเพื่อท้องถิ่นสร้างความรู้ใหม่และสร้างการขับเคลื่อนให้เกิดผลสำเร็จได้ ทั้งการแปรรูปสัตว์น้ำ และการสร้างช่องทางการตลาด ประการที่สอง ทางกลุ่มมีความพร้อมในเรื่องอาคารสถานที่ เครื่องมือ อุปกรณ์ต่างๆ และกระบวนการทำงานที่เป็นระบบ ประการที่สาม ทางกลุ่มมีต้นทุนเดิมอยู่มากพอสมควร จากการดำเนินการแปรรูปสัตว์น้ำ และการสร้างช่องทางการตลาดที่ผ่านมา เช่น มีกลุ่มลูกค้าประจำมากพอสมควร มีเครือข่ายผู้บริโภคจำนวนมากสนับสนุนการดำเนินงานของกลุ่ม

ดังนั้นโครงการวิจัยนี้จึงเกิดขึ้น เพื่อจะนำสัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อย เช่น ปลาแมว ปลาจวด ปลาหางแข็ง ปลาหลังเขียว ปลาเกล็ดขาว มาแปรรูปเป็นสินค้าชนิดใหม่ที่มีมูลค่าเพิ่มขึ้น และการสร้างช่องทางการตลาดเพื่อให้สินค้าที่แปรรูปมาจากสัตว์น้ำมูลค่าน้อยนี้สามารถจำหน่ายได้

1.2 คำถามในการวิจัย

1.2.1 จะสามารถนำสัตว์น้ำที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจน้อยมาแปรรูปโดยอาศัยความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมผสมผสานกับความรู้สมัยใหม่ ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มขึ้นได้อย่างไร

1.2.2 จะสร้างช่องทางการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ดังกล่าวได้อย่างไร

1.3 วัตถุประสงค์การวิจัย

1.3.1 เพื่อศึกษาลักษณะ วิธีการ และกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจน้อยให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มขึ้น โดยอาศัยความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมผสมผสานกับความรู้สมัยใหม่

1.3.2 เพื่อศึกษาและสร้างช่องทางการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ดังกล่าว

1.4 ขอบเขตการวิจัย

1.4.1 ขอบเขตด้านพื้นที่



แหล่งที่มา : <https://earth.google.com/web>

***** หมายเลขแสดงพื้นที่เป้าหมาย**

- (1) บ้านกำแพงบูดี ม.1 ต. แหลมโพธิ์ อ. ยะหริ่ง จ. ปัตตานี
- (2) บ้านปาตาบูดี ม.3 ต. แหลมโพธิ์ อ. ยะหริ่ง จ. ปัตตานี
- (3) บ้านตะโละสมิแล ม.2 ต. แหลมโพธิ์ อ. ยะหริ่ง จ. ปัตตานี
- (4) บ้านปาตา ม.1 ต.ตะโละกาโปร์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี
- (5) บ้านยูโย ม. 8 ต.บานา อ.เมืองปัตตานี จ.ปัตตานี
- (6) บ้านตันหยงเปาว์ ม.4 ต.ท่ากำชำ อ.หนองจิก จ.ปัตตานี
- (7) บ้านบางตาวา ม.1 ต.บางตาวา อ.หนองจิก จ.ปัตตานี

1.4.2 ขอบเขตด้านเนื้อหา

การวิจัยครั้งนี้เพื่อต้องการศึกษาใน 2 ประเด็นหลักคือ

- (1) กระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจน้อยให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มขึ้น โดยอาศัยความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมผสมผสานกับความรู้สมัยใหม่
- (2) การสร้างช่องทางการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจน้อย

1.4.3 ขอบเขตด้านประชากรหรือกลุ่มเป้าหมาย

- 1) ชาวประมงพื้นบ้านในชุมชนเป้าหมาย 7 ชุมชนดังกล่าวข้างต้น
- 2) สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโอริงปันตัย

1.4.4 ขอบเขตด้านระยะเวลา จำนวน 1 ปี

1.5 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1.5.1 ผลผลิตของโครงการ(output)

1.5.1.1 ได้ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปสัตว์น้ำมูลค่าน้อยให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มขึ้น และความรู้เกี่ยวกับการสร้างช่องทางการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ดังกล่าว

1.5.1.2 เกิดการเคลื่อนไหวของชาวประมงพื้นบ้านและวิสาหกิจชุมชนโอริงปันตัยในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

1.5.2 ผลลัพธ์ของโครงการ (outcome)

1.5.2.1 เกิดแผนปฏิบัติงานทั้งในส่วนของการแปรรูปสัตว์น้ำมูลค่าน้อยและการสร้างช่องทางการตลาด

1.5.2.2 เกิดการขับเคลื่อนเพื่อให้ประสบผลสำเร็จตามแผน

1.5.3 ผลกระทบของโครงการ (impact)

1.5.3.1 วิสาหกิจชุมชนโอริงปันตัยมีผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้น และมีรายได้เพิ่มขึ้นอย่างยั่งยืน

1.5.3.2 ชาวประมงพื้นบ้านในชุมชนเป้าหมายมีรายได้เพิ่มขึ้นอย่างยั่งยืน

บทที่ 2

แนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาวิจัย เรื่อง การแปรรูปและการสร้างช่องทางการตลาดเพื่อเพิ่มมูลค่าของสัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อยในครั้งนี้นี้ ผู้ศึกษาได้ทำการทบทวนแนวคิด ทฤษฎี และเอกสารวิจัยที่เกี่ยวข้อง ในประเด็นดังต่อไปนี้

2.1 แนวคิดเรื่องภูมิปัญญาชาวบ้าน

2.2 แนวคิดการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร

2.3 แนวคิดเกี่ยวกับช่องทางการตลาด

2.4 การจัดการการผลิตและการตลาดของวิสาหกิจชุมชน

2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

โดยมีรายละเอียดดังนี้

2.1 แนวคิดเรื่องภูมิปัญญาชาวบ้าน

2.1.1 ความหมายของภูมิปัญญาชาวบ้าน

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

ศรีศักร วัลลิโภดม (2535; อ้างถึงใน <http://www.l3nr.org/posts/503134>) กล่าวว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง ศักยภาพของมนุษย์ในการปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติและสภาพแวดล้อมทางวัฒนธรรมทำให้มนุษย์ดำรงอยู่ร่วมกันได้อย่างราบรื่น

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

เสรี พงศ์พิศ (2536;อ้างถึงใน <http://www.l3nr.org/posts/503134>) กล่าวถึงว่า ภูมิปัญญา (Wisdom) หรือ ภูมิปัญญาชาวบ้าน(Popular Wisdom) หรือภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local Wisdom) หมายถึง พื้นฐานรากฐานของความรู้ของชาวบ้านหรือความรู้ของชาวบ้านที่เรียนรู้ และมีประสบการณ์สืบทอดกันมาทั้ง

ทางตรง คือประสบการณ์ด้วย ตนเอง หรือทางอ้อม ซึ่งเรียนรู้จากผู้อื่นหรือความรู้ที่ได้สัมผัสต่อกันมา กล่าวอีกนัยหนึ่งได้ว่า ภูมิปัญญาชาวบ้านหมายถึง ทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดได้เองที่นำมาใช้ในการแก้ปัญหา เป็นสติปัญญา เป็นองค์ความรู้ทั้งหมดของชาวบ้าน ทั้งกว้าง ทั้งลึก ที่ชาวบ้านสามารถคิดเองทำเอง โดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่แก้ปัญหาการดำเนินวิถีชีวิตได้ในท้องถิ่นอย่างร่วมสมัย

ประคอง นิมมานเหมินท์ (2538; อ้างถึงใน <http://www.l3nr.org/posts/503134>) กล่าวว่า ภูมิปัญญา หมายถึง ความรู้หรือระบบความรู้ที่มนุษย์ค้นพบหรือคิดค้นขึ้น เพื่อให้สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้อย่างมั่นคง ปลอดภัย มีความสะดวกสบาย สุขสงบและบันเทิงใจ อาจเป็นระบบความรู้ที่คิดขึ้นเพื่อประโยชน์ส่วนตนของบุคคลใดบุคคลหนึ่งมาก่อนหรือเป็นระบบความรู้ที่คิดขึ้นเพื่อประโยชน์ของกลุ่มชนก็ได้

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

สันติสุข กฤดากร (2541; อ้างถึงใน <http://www.l3nr.org/posts/503134>) ได้ให้ความหมายของภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง พื้นเพรากฐาน ความรู้ทั้งที่เป็นรูปธรรม และนามธรรมของชาวบ้านในสังคมหนึ่ง ๆ ซึ่งชาวบ้านในสังคมนั้นรับรู้ เชื่อถือ เข้าใจร่วมกันเป็นองค์ความรู้ที่เกิดจากการถ่ายทอดสืบทอดกันมา และเกิดจากประสบการณ์ด้วยตนเองประสานกับความรู้ใหม่นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์และสามารถนำมาแก้ปัญหาในการดำรงชีวิตทั้งในระดับปัจเจกบุคคล และในระดับสังคมได้อย่างสอดคล้องสมดุลกับสภาพของแต่ละสังคม

ศรัทธา จันทพงษ์ (2542; อ้างถึงใน <http://www.l3nr.org/posts/503134>) กล่าวว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง มวลความรู้ ประสบการณ์ของชาวบ้าน ที่ได้รับการสั่งสมสืบทอดกันมาตามวิถีชีวิตขนบธรรมเนียมประเพณี และวัฒนธรรมและนำองค์ความรู้นั้นมาแก้ปัญหา หรือประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับกาลสมัย เพื่อให้สามารถดำเนินชีวิตได้อย่างสงบ

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

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

2.1.2 การเกิดภูมิปัญญาชาวบ้าน

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

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

1. ความรู้เดิมในเรื่องนั้น ๆ ผสมผสานกับความรู้ใหม่ที่ได้รับ
2. การสั่งสม การสืบทอดของความรู้ในเรื่องนั้น
3. ประสบการณ์เดิมที่สามารถเทียบเคียงกับเหตุการณ์หรือประสบการณ์ใหม่ได้
4. สถานการณ์ที่ไม่มั่นคง หรือมีปัญหาที่ยังหาทางออกไม่ได้
5. รากฐานทางพระพุทธศาสนา วัฒนธรรมและความเชื่อ

นอกจากนี้ยังกล่าวถึงลักษณะของภูมิปัญญาไทย สรุปได้ว่า การเกิดของภูมิปัญญามีกระบวนการเกิดจากการเรียนรู้และสืบทอด ถ่ายองค์ความรู้ที่มีอยู่เดิมในชุมชนแล้วพัฒนาเลือกสรรปรับปรุงองค์ความรู้เหล่านั้น จนเกิดทักษะและความชำนาญที่สามารถแก้ไขปัญหาและพัฒนาชีวิตได้อย่างเหมาะสมกับยุคสมัยแล้วเกิดภูมิปัญญา (องค์ความรู้ใหม่) ที่เหมาะสมและสืบทอดพัฒนาต่อไปอย่างไม่สิ้นสุด

2.1.3 ความสำคัญของภูมิปัญญาชาวบ้าน

ประเวศ วะสี (2533 ;อ้างถึงใน <http://www.l3nr.org/posts/503134>) ได้กล่าวถึงความสำคัญของภูมิปัญญาชาวบ้าน สรุปได้ว่า สังคมที่เด่นชัดไม่ว่าสังคมใดหรือชุมชนใดก็ตาม เมื่อเกิดขึ้นหรือดำรงอยู่มานานแล้วจะต้องมี ภูมิปัญญาของตัวเองไม่เช่นนั้นก็อยู่ไม่ได้ การพัฒนาประเทศที่ผ่านมามองในด้านความคิดและความรู้แล้วรัฐบาลกับเอกชนไม่ค่อยให้ความสำคัญในภูมิปัญญาชาวบ้าน หรือความรู้ดั้งเดิมของคนไทยด้วยความ ไม่เข้าใจ อาจเห็นว่าภูมิปัญญาชาวบ้านเป็นสิ่งที่คร่ำครึ ต้องพัฒนาให้ทันสมัยตามแบบยุโรป เมื่อผ่านการต่อเนื่องเป็นเวลานาน ผลที่ตามมาอาจพูดได้ว่าชนบทไทยถูกทำลายย่อยยับ เกิดสภาพล้มละลาย

ทั้งทางด้านสังคม เศรษฐกิจ และวัฒนธรรมก่อผลกระทบถึงครอบครัว เนื่องจากความสมดุลของชีวิตเท่าที่เคยเป็นอยู่มาก่อนถูกทำลายลง และยังได้กล่าวถึงลักษณะสำคัญของภูมิปัญญาพื้นบ้าน ไว้ดังนี้

- มีวัฒนธรรมเป็นพื้นฐานไม่ใช่วิทยาศาสตร์
- มีการบูรณาการสูงทั้งในเรื่องของกาย ใจ สังคม และสิ่งแวดล้อม
- มีความเชื่อมโยงไปสู่นามธรรมที่ลึกซึ้งสูงส่ง
- เน้นความสำคัญของจริยธรรมมากกว่าวัตถุธรรม

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

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

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

1. ช่วยให้สมาชิกในชุมชนหมู่บ้านดำรงชีวิตร่วมกันอยู่ได้อย่างสงบสุข
2. ช่วยสร้างความสมดุลระหว่างคนกับธรรมชาติแวดล้อม
3. ช่วยให้ผู้คนดำรงตน และปรับเปลี่ยนให้ทันต่อความเปลี่ยนแปลงและผลกระทบอันเกิดจากสังคมภายนอก

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

2.1.4 ประเภทและลักษณะของภูมิปัญญาชาวบ้าน

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

1. ลักษณะที่เป็นนามธรรม เป็นโลกทัศน์ชีวิตทัศน์ เป็นปรัชญาในการดำเนินชีวิต เป็นเรื่องเกี่ยวกับการเกิด แก่ เจ็บ ตาย คุณค่า และความหมายของทุกสิ่งในชีวิตประจำวัน

2. ลักษณะที่เป็นรูปธรรม เป็นเรื่องเกี่ยวกับเฉพาะด้านต่าง ๆ เช่น การทำมาหากิน การเกษตร หัตถกรรม ศิลปดนตรี และอื่น ๆ

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

1. ความจำเพาะเกี่ยวกับท้องถิ่น เพราะภูมิปัญญาท้องถิ่นสะสมขึ้นมาจากประสบการณ์หรือความชัดเจนจากชีวิตและสังคมในท้องถิ่น

2. มีความเชื่อมโยงหรือบูรณาการสูง เพราะภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นภูมิปัญญาที่มาจากประสบการณ์จริงทั้งในเรื่องของกายใจ ชีวิต สังคมและสิ่งแวดล้อม ความคิดเรื่องพระแม่ธรณี แม่คงคา พระภูมิเจ้าที่ รุกขเทวดา เป็นต้นของการนำเอาธรรมชาติมาเป็นนามธรรมที่สื่อไปถึงส่วนลึกของใจที่เชื่อมโยงไปสู่อัตถประโยชน์ โดยสร้างความสัมพันธ์ที่ถูกต้องให้คนเคารพธรรมชาติคนเราถ้าเคารพอะไรย่อมไม่ทำลายสิ่งนั้น

3. มีความเคารพผู้อาวุโส เนื่องจากภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความสำคัญแก่ประสบการณ์จึงมีความเคารพผู้อาวุโส เพราะผู้อาวุโสมีประสบการณ์มากกว่า

วิจิต นันทสุวรรณ (2528; น. 10-11) อ้างถึงใน จิรณี สินุช (2543; น. 16) ได้จำแนกประเภทของภูมิปัญญาชาวบ้านที่สำคัญแบ่งเป็น 3 ประเภท ดังนี้

1. ภูมิปัญญาจากการใช้ชีวิตในธรรมชาติ เนื้อหาของภูมิปัญญา คือ การอธิบายปรากฏการณ์ธรรมชาติ อธิบายความสัมพันธ์ระหว่างชีวิตกับธรรมชาติในลักษณะของกฎเกณฑ์ที่พึงปฏิบัติและข้อห้ามที่มีให้ชาวบ้านปฏิบัติ ความเชื่อต่อธรรมชาติต่าง ๆ เรื่องของผีที่ทำให้เกิดภาวะสมดุลงของการอยู่ร่วมกันระหว่างคนกับธรรมชาติ

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

3. ภูมิปัญญาจากประสบการณ์เฉพาะด้าน เช่น ภูมิปัญญาจากประสบการณ์การทำมาหากินในด้านต่าง ๆ ภูมิปัญญาด้านการรักษาโรค เป็นต้น

จากการศึกษาแนวคิดดังกล่าว สรุปได้ว่า ภูมิปัญญา มี 2 ลักษณะคือ

1. เป็นรูปธรรม ได้แก่ วัตถุการกระทำทั้งหลาย เช่น การเกษตร หัตถกรรม ศิลปกรรม ดนตรี การทำมาหากิน

2. เป็นนามธรรม ได้แก่ ความรู้ ความเชื่อ ประเพณี วัฒนธรรม ปรัชญาหรือแนวทางการดำเนินชีวิต

2.1.5 การกำหนดขอบข่ายหรือสาขาของภูมิปัญญาชาวบ้าน

จากการศึกษาการกำหนดสาขา หรือภูมิปัญญาชาวบ้านมีขอบข่ายที่กว้างขวางครอบคลุม วิถีชีวิตของประชาชนในทุก ๆ ด้านดังที่นักวิชาการได้แบ่งขอบเขตของภูมิปัญญาไว้หลายด้าน ดังนี้

สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน ฯ เล่มที่ 23(2541; อ้างถึงใน <http://www.l3nr.org/posts/503134>) ได้กล่าวว่าการกำหนดสาขาภูมิปัญญาไทยไว้อย่างหลากหลายขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์และหลักเกณฑ์ต่างๆ ที่หน่วยงาน องค์กร และนักวิชาการแต่ละท่านนำมากำหนด ในภาพรวมภูมิปัญญาไทยสามารถแบ่งได้เป็น 10 สาขาดังนี้

1. สาขาเกษตรกรรม หมายถึง ความสามารถในการผสมผสานองค์ความรู้ ทักษะ และเทคนิคด้านการเกษตรกับเทคโนโลยี โดยการพัฒนาบนพื้นฐานคุณค่าดั้งเดิม ซึ่งคนสามารถพึ่งพาตนเองในภาวะการณ์ต่างๆ ได้

2. สาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม หมายถึง การรู้จักประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการแปรรูปผลิตผล เพื่อชะลอการนำเข้าตลาด เพื่อแก้ปัญหาด้านการบริโภคอย่างปลอดภัย ประหยัดและเป็นธรรม อันเป็นกระบวนการที่ทำให้ชุมชนท้องถิ่นสามารถพึ่งพาตนเองทางเศรษฐกิจได้

3. สาขาการแพทย์แผนไทย หมายถึง ความสามารถในการจัดการป้องกันและรักษาสุขภาพของคนในชุมชน โดยเน้นให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองทางด้านสุขภาพและอนามัยได้

4. สาขาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม หมายถึง ความสามารถเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ทั้งการอนุรักษ์ การพัฒนา และการใช้ประโยชน์จากคุณค่าของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน

5. สาขากองทุนและธุรกิจชุมชน หมายถึง ความสามารถในการบริหารจัดการด้านการสะสมและบริการกองทุน และธุรกิจชุมชน ทั้งที่เป็นเงินตราและโภคทรัพย์ เพื่อส่งเสริมชีวิตความเป็นอยู่ของสมาชิกในชุมชน

6. สาขาสวัสดิการ หมายถึง ความสามารถในการจัดสวัสดิการในการประกันคุณภาพชีวิตของคนให้เกิดความมั่นคงทางเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม

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

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

9. สาขาภาษาและวรรณกรรม หมายถึง ความสามารถผลิตผลงานเกี่ยวกับด้านภาษาทั้งภาษาถิ่น ภาษาโบราณ ภาษาไทยและการใช้ภาษา ตลอดจนทั้ง ด้านวรรณกรรมทุกประเภท เช่น การจัดทำสารานุกรมภาษาถิ่น การปริวรรต หนังสือโบราณ การฟื้นฟูการเรียนการสอนภาษาถิ่นของท้องถิ่นต่างๆ เป็นต้น

10. ศาสนาและประเพณี หมายถึง ความสามารถประยุกต์และปรับใช้หลักธรรมคำสอนทางศาสนา ความเชื่อ และประเพณีดั้งเดิมที่มีคุณค่าให้เหมาะสมต่อการประพฤติปฏิบัติให้บังเกิดผลดีต่อบุคคลและสิ่งแวดล้อม จากทัศนะของนักวิชาการ จึงชี้ให้เห็นว่า ขอบเขตหรือสาขาของภูมิปัญญานั้นแบ่งออกได้มากมายหลายด้าน ซึ่งแต่ละด้านมีความสอดคล้องและมีความสัมพันธ์กับการดำรงชีวิตของคนไทยในสังคมท้องถิ่นนั้นๆ

2.1.6 ลักษณะความสัมพันธ์ของภูมิปัญญาไทย

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

1. ความสัมพันธ์อย่างใกล้ชิดกันระหว่างคนกับโลก สิ่งแวดล้อม สัตว์ พืช และธรรมชาติ

2. ความสัมพันธ์ของคนกับคนอื่น ๆ ที่อยู่ร่วมกันในสังคม หรือในชุมชน

3. ความสัมพันธ์ระหว่างคนกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์สิ่งเหนือธรรมชาติ ตลอดทั้งสิ่งที่ไม่สามารถสัมผัสได้ทั้งหลายทั้ง 3 ลักษณะนี้ คือ สามมิติของเรื่องเดียวกัน หมายถึง ชีวิตชุมชน สะท้อนออกมาถึงภูมิปัญญาในการดำเนินชีวิตอย่างมีเอกภาพเหมือนสามมุมของรูปสามเหลี่ยม ภูมิปัญญาจึงเป็นรากฐานในการดำเนินชีวิตของคนไทยจะเห็นได้ว่าลักษณะภูมิปัญญาที่เกิดจากความสัมพันธ์ระหว่างคนกับธรรมชาติ สิ่งแวดล้อมจะแสดงออกมาในลักษณะภูมิปัญญาในการดำเนินชีวิตขั้นพื้นฐานด้านปัจจัยสี่ การบริหารจัดการองค์กร ตลอดจนการประกอบอาชีพต่างๆ เป็นต้น

ภูมิปัญญาที่เกิดจากความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคนอื่นในสังคม จะแสดงออกมาในลักษณะจารีตขนบธรรมเนียม ประเพณี ศิลปะและนันทนาการ ภาษา และวรรณกรรม ตลอดจนการสื่อสารต่าง ๆ เป็นต้น

ส่วนภูมิปัญญาที่เกิดจากความสัมพันธ์ระหว่างคนกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ หรือสิ่งเหนือธรรมชาติจะแสดงออกมาในลักษณะของสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ศาสนา ความเชื่อต่าง ๆ เป็นต้น

จากความหมายของภูมิปัญญาไทยที่กล่าวมาข้างต้น อาจสรุปได้ว่า ภูมิปัญญาไทย หมายถึงองค์ความรู้ ความสามารถ และทักษะของคนไทยที่เกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเลือกสรรเรียนรู้ ประมวล และถ่ายทอดสืบต่อกันมา เพื่อให้แก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิตของคนไทยให้สมดุลกับสภาพแวดล้อมและเหมาะสมกับยุคสมัย

2.1.7 ประโยชน์ของภูมิปัญญาชาวบ้าน

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

1. ช่วยให้คนในท้องถิ่นนั้นดำรงชีวิตอยู่ด้วยความสงบสุขกลมกลืนกับสิ่งแวดล้อมธรรมชาติความเชื่อ และข้อห้ามต่างๆ สามารถใช้เพื่อป้องกัน ทำลายสิ่งแวดล้อมและช่วยให้เกิดการอนุรักษ์ธรรมชาติได้อย่างดี

2. สามารถนำมาใช้เพื่อควบคุมพฤติกรรมของคนในสังคมเดียวกัน บารมีของบรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้วและเป็นเคารพนับถือกันมา สามารถนำสวรรค์ กรรมและวาสนา ส่งผลต่อพฤติกรรมของชาวบ้าน ความ

ชาบซึ่งในนิทานพื้นบ้าน นิทานชาดก ส่งผลให้คนอ่านอ่อนน้อมง่าย รักสงบ มีความ پاکเพียรต่อสู้กับความทุกข์ยากและลดการกดขี่ได้สูง

3. ให้ประโยชน์ด้านการรักษาสุขภาพอนามัย และการรักษาพยาบาลเป็นกระบวนการรักษาที่ช่วยเยียวยา และยกระดับจิตใจของผู้ป่วยให้มีพลังใจต่อสู้กับโรคร้ายไข้เจ็บ

4. ช่วยส่งเสริมและดำรงไว้ซึ่งเอกลักษณ์ของสังคมนั้น จารีตประเพณี ขนบธรรมเนียมตลอดจนวิถีการดำเนินชีวิตของชาวบ้าน เป็นเรื่องที่ปฏิบัติสืบทอดกันมาแต่บรรพบุรุษ การปรับเปลี่ยนการประยุกต์และการสืบทอด ล้วนแล้วแต่ต้องอาศัยภูมิปัญญาของคนในสังคม เพื่อให้เกิดความสอดคล้องเหมาะสมกับสภาพการณ์ และเงื่อนไขที่เปลี่ยนไป ดังนั้นจึงเป็นสิ่งที่ต้องภาคภูมิใจ เพราะเป็นคุณลักษณะเฉพาะท้องถิ่น

5. มีประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในปัจจุบันซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่ประยุกต์แล้ว นำมาใช้ประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพแก้ปัญหาต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น เรื่องของการเกษตรกรรม ธรรมชาติ การแก้ปัญหาเรื่องการใช้น้ำเพื่อเกษตร การป้องกันกำจัดแมลงโดยไม่ใช้สารเคมี

6. ช่วยให้เข้าใจชุมชนและสามารถนำมาใช้ประโยชน์ในการกำหนดทำที่และเนื้อหาการทำงานกับชุมชน ให้การทำงานด้านการพัฒนาการจัดการศึกษามีความเหมาะสม กับชีวิตความต้องการและสภาพท้องถิ่น ซึ่งถ้าเป็นเช่นนั้นประโยชน์ก็จะเกิดกับกลุ่มเป้าหมายอย่างแท้จริง

แนวคิดดังกล่าวข้างต้นสามารถนำมาอธิบายภูมิปัญญาในการแปรรูปสัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อย ได้คือ การแปรรูปอาหารทะเลไม่ว่าจะเป็นสัตว์น้ำประเภทหลัก หรือสัตว์น้ำประเภทที่มีมูลค่าน้อยก็ตาม ล้วนเกิดจาก ภูมิปัญญาชาวบ้านที่มีการสั่งสมความรู้ การลองผิดลองถูกและได้มีการถ่ายทอดสืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษ ทั้งทางตรงและทางอ้อม จนถึงลูกหลานในยุคปัจจุบันโดยที่ได้มีการผสมผสานกับความรู้สมัยใหม่โดยที่วิถีวัฒนธรรม ความคิด ความเชื่อและกระบวนการแปรรูปอาหารทะเลแบบดั้งเดิมก็ยังคงอยู่ เพื่อนำมาใช้ในการดำรงชีวิตประจำวัน ที่สามารถลดค่าใช้จ่ายและยังเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวได้อีกด้วย

2.2 แนวคิดการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มีความจำเป็นต่อการดำเนินชีวิตของมนุษย์ การถนอมอาหารได้เข้ามามีบทบาทสำคัญต่อมนุษย์เป็นอย่างมากเนื่องจากพฤติกรรมการบริโภคอาหารมีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมเนื่องจากคนส่วนใหญ่ต้องการความสะดวก รวดเร็ว และต้องการเก็บรักษาอาหารไว้บริโภคได้นานๆ

การถนอมอาหารนั้นมีมาตั้งแต่สมัยโบราณโดยชาวโรมันค้นพบการรมควันเนื้อสัตว์ การหมักเครื่อง ต้มแอลกอฮอล์ การทำเนยแข็ง จนกระทั่งปี ค.ศ.1864 หลุยส์ ปาสเตอร์ได้พบว่าไวน์และเบียร์เกิดการบูดเสียจากสิ่งมีชีวิตเล็กๆ ที่มองไม่เห็นด้วยตาเปล่า ที่เรียกว่า “จุลินทรีย์” มีผู้ให้คำจำกัดความของการถนอมอาหารไว้หลายอย่างซึ่งอาจสรุปได้ว่า การถนอมอาหาร เป็นการเก็บรักษาอาหารไว้ให้นานโดยไม่ทำให้อาหารนั้นเกิดการเสื่อมเสียและยังคงอยู่ในสภาพที่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค<http://guru.sanook.com/2638/>)

2.2.1 ความสำคัญของการถนอมอาหาร

การถนอมอาหารมีประโยชน์ และมีความสำคัญหลายอย่าง เช่น

1. ช่วยบรรเทาความขาดแคลนอาหาร เช่นการเก็บรักษา และแปรรูปอาหารในยามสงครามเกิดภัยธรรมชาติ เกิดภาวะแห้งแล้งผิดปกติ
2. ช่วยให้เกิดการกระจายอาหาร เพราะในบางประเทศไม่สามารถผลิตอาหารให้เพียงพอต่อความต้องการของประชากรได้ จึงจำเป็นต้องอาศัยอาหารจากแหล่งผลิตอื่น
3. ช่วยให้มีอาหารบริโภคนอกฤดูกาล เช่นเมื่อพ้นฤดูการผลิตของผลิตผลเกษตรนั้นๆ ไปแล้ว ก็ยังสามารถนำผลิตภัณฑ์ที่เก็บไว้มาบริโภคได้
4. ใช้อาหารเหลือให้เกิดประโยชน์ เช่น ในกระบวนการแปรรูปผลผลิตการเกษตรจะมีวัตถุดิบเหลือทิ้ง ซึ่งเราสามารถนำส่วนที่เหลือนั้นมาแปรรูปเก็บไว้เป็นอาหารได้
5. ช่วยให้เกิดความสะดวกในการขนส่ง โดยที่อาหารไม่เน่าเสีย สามารถพกพาไปที่ห่างไกลได้
6. ช่วยยืดอายุการเก็บอาหารไว้ให้นาน เพราะอาหารที่ผ่านการแปรรูปเพื่อการถนอมอาหารไว้จะมีอายุการเก็บที่ยาวนานกว่าอาหารสด
7. ช่วยเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร และลดปัญหาผลผลิตล้นตลาด

2.2.2 หลักการถนอมอาหาร

การถนอมอาหารมีจุดประสงค์ที่สำคัญคือ ต้องการที่จะเก็บรักษาอาหารไว้ให้นานที่สุด โดยไม่เน่าเสีย ซึ่งสาเหตุที่สำคัญในการเน่าเสียของอาหารคือ จุลินทรีย์ ดังนั้น การถนอมรักษาอาหารด้วยวิธีต่างๆ จะมีหลักการดังนี้

1. ป้องกันหรือยืดเวลาการย่อยสลายอาหารที่เกิดจากจุลินทรีย์ เช่น
 - 1.1 รักษาอาหารให้ปลอดเชื้อ
 - 1.2 กำจัดจุลินทรีย์ที่มีอยู่ออกไป เช่น การล้างหรือกรองออก
 - 1.3 ลดการเจริญและกิจกรรมของจุลินทรีย์ เช่น ใช้อุณหภูมิต่ำ ทำให้แห้งหรือเก็บอาหารไว้ในสภาวะไร้ออกซิเจน
 - 1.4 ทำลายจุลินทรีย์ เช่น การให้ความร้อน การฉายรังสี
2. ป้องกันหรือยืดเวลาการสลายตัวที่เกิดขึ้นเองของอาหาร
 - 2.1 ทำลายหรือยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ในอาหาร
 - 2.2 เติมสารเคมี เช่น เติมสารป้องกันการเกิดออกซิเดชันในอาหาร
3. ป้องกันความเสียหายของอาหารจากแมลง

2.2.3 ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดการเสียของอาหาร

ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดการเสียของอาหาร จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสียนั้นมีทั้งแบคทีเรีย ยีสต์ และรา ซึ่งจะพบได้ทั่วไปในดิน น้ำ และอากาศ โดยปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของจุลินทรีย์ ได้แก่

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

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

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

4. อุณหภูมิ จุลินทรีย์สามารถแบ่งออกเป็นกลุ่มได้ตามระดับอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโต

4.1 Thermophilic มีช่วงอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเจริญคือ 35-55 °C

4.2 Mesophilic มีช่วงอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเจริญคือ 10-40 °C

4.3 Psychrophilic มีช่วงอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเจริญคือ 5-15 °C

ดังนั้น การเก็บรักษาอาหารที่อุณหภูมิต่ำจะสามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ได้ดีกว่าการเก็บอาหารที่อุณหภูมิสูง

2.2.4 การถนอมอาหารโดยการยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์

สำหรับการถนอมอาหารโดยการยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์นั้นสามารถแบ่งได้ดังนี้

1. การถนอมอาหารโดยใช้ความร้อน ความร้อนจะสามารถทำลายจุลินทรีย์ และเอนไซม์ที่มีอยู่ตามธรรมชาติในอาหารได้ แต่ก็ทำให้โปรตีนเปลี่ยนสภาพไปด้วย การถนอมอาหารโดยใช้ความร้อนอาจแบ่งได้ คือ

1.1 การใช้ความร้อนระดับพาสเจอร์ไรซ์ (pasteurization) เป็นกระบวนการให้ความร้อนที่ไม่รุนแรง โดยอุณหภูมิที่ใช้จะต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส เพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์อาหารให้นานหลายวัน เช่น นม น้ำผลไม้ วิธีนี้สามารถใช้ในการถนอมอาหารได้ โดยการยับยั้งการทำงานของเอนไซม์และทำลายจุลินทรีย์ที่มีความทนทานต่อความร้อนต่ำ เช่น แบคทีเรียที่ไม่สร้างสปอร์ ยีสต์ และรา และทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงคุณค่าของอาหารน้อยที่สุด แบ่งได้ 2 วิธี

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

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

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

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

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

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

3. การถนอมอาหารโดยการทำให้แห้ง หมายถึง การกำจัดน้ำส่วนใหญ่ที่อยู่ในอาหารออกจากอาหาร ซึ่งจะมีผลให้กระบวนการ metabolism และการเจริญของจุลินทรีย์เกิดได้ช้าลง ทั้งยังเป็นการลดอัตราเร็วของปฏิกิริยาการหืนของไขมันเนื่องจากปฏิกิริยา hydrolysis

3.1 การทำให้อาหารแห้งโดยอาศัยธรรมชาติ เป็นการอาศัยแหล่งความร้อนจากแสงอาทิตย์ หรือผิงลม วิธีนี้นิยมใช้ในประเทศแถบร้อนเขตร้อนเขตร้อน เพราะต้นทุนต่ำ ทำได้ง่าย แต่ผลิตภัณฑ์ที่ได้จะมีคุณภาพต่ำ เนื่องจากไม่สามารถควบคุมอัตราเร็วในการทำแห้งได้

3.2 การทำให้อาหารแห้ง โดยอาศัยวิธีการเข้าช่วย วิธีนี้เป็นการนำหลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้าช่วย เช่น การใช้ไมมเบรน การระเหย และการอบ การทำให้แห้งโดยวิธีการต้องหาสภาวะที่เหมาะสมสำหรับการถนอมอาหารแต่ละชนิด เพื่อให้มีการสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการน้อยที่สุด การทำให้แห้งส่วนใหญ่จะอาศัยหลักการนำความร้อน และการพาความร้อน การแผ่รังสี ซึ่งวิธีนี้จะสามารถควบคุมสภาวะแวดล้อมได้ เช่น อุณหภูมิ ความชื้น ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพสม่ำเสมอ

4. การถนอมอาหารโดยการหมักดอง เป็นกระบวนการที่เกิดขึ้นเนื่องจากจุลินทรีย์ย่อยสลายคาร์โบไฮเดรตหรือสารอื่น ภายใต้สภาวะที่มีหรือไม่มีอากาศ ซึ่งจะแตกต่างจากการถนอมอาหารอื่นที่มีวัตถุประสงค์ในการทำลายจุลินทรีย์ และเอนไซม์ธรรมชาติในอาหาร การหมักดองจะทำให้ pH ของอาหารลดต่ำลง ซึ่งจะเป็นการป้องกันไม่ให้เชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคเจริญได้

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

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

ปัจจุบันเทคโนโลยีได้เข้ามามีบทบาทสำคัญต่ออุตสาหกรรมอาหารทั้งการแปรรูป และการถนอมอาหาร ทำให้ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้ออาหารได้หลากหลายชนิดมากขึ้น โดยในการเลือกซื้ออาหาร นอกจากจะพิจารณาจากรสชาติ และราคาแล้ว ยังต้องคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ และความปลอดภัยด้วย

2.2.5 การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ

กรรมวิธีการถนอมผลผลิตการเกษตรหรือการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่าง ๆ นั้น มีการปฏิบัติต่อเนื่องกันมาหลายวิธี แต่ละวิธีอาจจะแตกต่างกันออกไปในรายละเอียดปลีกย่อยแล้ว แต่ความนิยมในท้องถิ่น ซึ่งอาจจะแบ่งออกได้ดังนี้การทำให้แห้ง

1. การตากแดด คนโบราณสังเกตเห็นว่าเมล็ดธัญพืชและถั่วต่างๆ เมื่อแก่และทิ้งไว้ให้แห้งตามธรรมชาติสามารถเก็บไว้ได้นาน ดังนั้นจึงมีการเลียนแบบธรรมชาติ โดยการผึ่งลมและตากแดดให้แห้ง เพื่อจะได้ผลิตภัณฑ์ที่สามารถเก็บไว้ได้นาน เช่น ถั่วตาก ปลาแห้ง ผักตากแห้ง เครื่องเทศ เป็นต้น

สำหรับเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อวัวหรือเนื้อหมูในกรณีที่มีเนื้อสดเหลือมากก็มีการทำแห้งเช่นเดียวกัน โดยแล่เป็นชิ้น นำมาคลุกเกลือเพื่อป้องกันการเน่าเสีย แล้ววางแผ่นบนตะแกรงหรือกระด้ง นำออกตากแดดจนแห้ง ในระหว่างตากก็กลับชิ้นเนื้อให้ทุกส่วนได้รับความร้อนจากแสงแดด เมื่อแห้งแล้วจึงนำมาเก็บ โดยการผึ่งบนกระจัดไม่ต้องปิดมิดชิด เพราะจะทำให้มีกลิ่นเหม็น

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

การกวนผลไม้ที่ไม่ค่อยมีรสหวาน ส่วนมากจะนิยมเติมน้ำตาล เพื่อเพิ่มความหวานให้ผลไม้ นั้น เช่น สับปะรด เนื่องจากมีรสเปรี้ยว ดังนั้นการกวนส่วนมากจะเติมน้ำตาลเพื่อเพิ่มความหวาน และอาจเติม

เกลือเล็กน้อยเพื่อเพิ่มรสชาติหรือบางชนิดอาจเติมกะทิด้วย เช่น การกวนกล้วย เป็นต้น ผลประเภทฟักทอง มันเทศ เผือก โดยปกติจะสามารถเก็บได้หลายวัน เพราะมีเปลือกหนาแต่อาจจะนำมากวนเพื่อเก็บไว้รับประทานเป็นอาหารหวานได้

3. การต้มหรือนึ่งแล้วตากแห้ง การต้มหรือนึ่งหรือลวก จะเป็นการไล่ฟองอากาศจากเนื้อเยื่อของวัตถุดิบและยับยั้งการเปลี่ยนแปลงทางเคมี โดยเฉพาะอย่างยิ่งเป็นการรักษาสีของผลิตภัณฑ์ ป้องกันการเน่าเสีย เช่น กุ้งแห้ง ทำโดยต้มกุ้งสดในน้ำเกลือเจือจาง แล้วนำมาเกลี่ยบนตะแกรงหรือเสื่อที่ทำด้วยไม้ไผ่ตากแดดให้แห้ง เมื่อสังเกตเห็นว่าเปลือกกุ้งกรอบก็เอาเปลือกออกซึ่งทำได้หลายวิธี เช่น ใส่ถุงผ้าแล้วทุบด้วยของหนักๆ หรือพาดกับพื้น เพื่อให้เปลือกกุ้งและหัวหลุดออกจากตัวกุ้ง นำมาผัดเอาเปลือกและหัวกุ้งออก ตัวเนื้อกุ้งที่เหลือจะมีสีชมพูนำมาเกลี่ยบนตะแกรงหรือเสื่อ เพื่อตากแดดอีกครั้งหนึ่งจนแห้ง การตากแดดทั้งสองระยะจะใช้เวลาประมาณ 3-5 วัน ทั้งนี้แล้วแต่ความร้อนจากแสงแดดและปริมาณของกุ้งบนเสื่อ เมื่อแห้งดีแล้วเก็บใส่ในภาชนะที่ปิดสนิท สามารถเก็บไว้รับประทานได้เป็นเวลานาน

4. การรมควัน

วิธีนี้จะใช้ในการเก็บรักษาปลาในรูปของปลาแห้ง ขั้นตอนต้องทำความสะอาดปลาโดยเอาไส้และพุงออกให้หมด ล้างให้สะอาด แล้ว วางปลาบนตะแกรงไม้ไผ่เหนือกองไฟที่มีควันเชื้อเพลิงที่ใช้เพื่อทำให้เกิดควัน ได้แก่ กาบมะพร้าว ชานอ้อย ขี้เลื่อย โดยทำให้เกิดการเผาไหม้อย่างช้า ๆ และมีควันออกมา จะต้องครอบเตาด้วยภาชนะที่สามารถเก็บควันให้รมปลาอยู่ภายใน ใช้ถ่านหรือฟืนเป็นตัวที่ทำให้เกิดความร้อนในการย่างหมั่นกลับปลาบ่อย ๆ ควันจะจับที่ตัวปลาแล้วยังจับที่ผิวของปลาทำให้มีสีน้ำตาลอมเหลือง และทำให้ปลามีกลิ่นหอมเฉพาะตัวจนรับประทานปลาที่นิยมทำเป็นปลารมควัน ได้แก่ ปลาเนื้ออ่อน ปลาช่อน ปลากดทะเล ฯลฯ ปลารมควันถ้าเก็บโดยแขวนผึ่งลม และมีอากาศถ่ายเทจะสามารถเก็บไว้ได้ประมาณ 2-3 เดือน

จากแนวคิดการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร ที่วิจัยเห็นว่ามีผลสอดคล้องและสามารถนำมาอธิบาย ประเภทและกรรมวิธีการแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนประมงพื้นบ้านเพื่อการถนอมอาหารได้ ซึ่งโดยส่วนใหญ่แล้วชาวประมงพื้นบ้านนิยมแปรรูปอาหารทะเลโดยการตากแห้ง ซึ่งเป็นการแปรรูปโดยอาศัยแหล่งความร้อนจากแสงอาทิตย์หรือผึ่งลม และรูปแบบการหมักดองเช่นการทำบูดู ปลาส้ม กะปิ ฯลฯ ซึ่งเป็นวิธีการที่ง่ายสำหรับการแปรรูปอาหารและสามารถเก็บรักษาอาหารให้ยาวนานได้

2.3 แนวคิดเกี่ยวกับช่องทางการตลาด

ช่องทางการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อยหรือการจัดจำหน่ายที่จะทำการศึกษานั้น ต้องทำความเข้าใจถึง ความหมายของช่องทางการตลาด(marketing channel)” หรือ “ช่องทางการค้า (trade channel)” หรือ “ช่องทางการจัดจำหน่าย (channel of distribution)” ก่อน ซึ่งได้มีนักการตลาดหลายท่านให้ความหมายที่แตกต่างกันออกไป ดังนี้

ช่องทางการตลาด หมายถึง “กลุ่มของสถาบันซึ่งเกี่ยวข้องกับการที่จะทำให้สินค้าหรือบริการเป็นที่หาได้ง่ายสำหรับการใช้หรือการบริโภค”

ช่องทางการตลาด หมายถึง “ระบบหรือเครือข่ายของตัวแทนและสถาบันที่ทำการรวบรวม และ ปฏิบัติกิจกรรมทุกอย่างในการเชื่อมงานทางการตลาดระหว่างผู้ผลิตกับผู้บริโภคให้บรรลุผลสำเร็จ”

ช่องทางการตลาด หมายถึง “เส้นทางการเปลี่ยนกรรมสิทธิ์ในสินค้าจากผู้ผลิตไปยังผู้บริโภคขั้นสุดท้าย (ultimate consumer) หรือผู้ใช้ทางอุตสาหกรรม (industrial user)” จากความหมายของช่องทางการตลาดข้างต้นสามารถสรุปสาระสำคัญของความหมายคำว่า ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อยได้ คือ

ความสำคัญของช่องทางการตลาด

ปัจจุบันได้มีการเปลี่ยนแปลงของปัจจัยหลายๆอย่างที่ส่งผลกระทบต่อการจัดการด้านช่องทางการตลาด อิทธิพลของปัจจัยเหล่านั้นทำให้ ธุรกิจต่างๆ ให้ความสำคัญกับช่องทางการตลาดมากขึ้น โดย นงนิตย์ ศิริโกคากิจ (2541: 423 – 433) ได้แบ่งปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อช่องทางการตลาด ออกได้เป็น 6 ปัจจัย ดังนี้

1. การเพิ่มขึ้นของค่าใช้จ่ายด้านการจัดจำหน่าย
2. การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการสั่งซื้อของลูกค้า
3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่
4. เทคโนโลยีในการขนส่งและการจัดรวมบรรจุภัณฑ์เป็นหน่วยเดียว
5. การแข่งขัน
6. ความกดดันในช่องทางการจัดจำหน่าย

ผู้ที่มีส่วนร่วมในช่องทางการตลาด จะช่วยให้การจัดจำหน่ายสินค้า หรือบริการสามารถตอบสนองความต้องการของกลุ่มลูกค้าเป้าหมายให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ แบ่งได้ 2 กลุ่ม คือ กลุ่มองค์กรที่ทำหน้าที่ติดต่อ (contractual organization) หรือเรียกว่า ช่องทางการตลาด (marketing channel) หมายถึง ผู้ที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการซื้อ การขาย และการโอนย้ายความเป็นเจ้าของในสินค้าหรือบริการ ซึ่งประกอบไปด้วยผู้ผลิต (producers or manufacturers) คนกลาง(intermediaries) ได้แก่ คนกลางที่ทำหน้าที่ค้าส่งและคนกลางที่ทำหน้าที่ค้าปลีก และผู้ใช้คนสุดท้าย ได้แก่ ผู้บริโภค (consumers) และผู้ใช้ทางอุตสาหกรรม (industrial users) ส่วน อีกกลุ่มหนึ่งคือ ผู้อำนวยความสะดวก (facilitators) หมายถึง ผู้ที่ทำหน้าที่ช่วยเหลือในการปฏิบัติงานทางการจัดจำหน่ายสินค้า หรือบริการ ในวิถีทางที่ไม่ใช่การเข้าไปเสาะแสวงหาลูกค้าหรือเจรจาต่อรองกับลูกค้าแต่เป็นในด้านอื่นๆ เช่น การขนส่ง การเก็บรักษา การให้กู้ยืมเงิน หรือการโฆษณา เป็นต้น ประกอบไปด้วย ธุรกิจที่ให้บริการด้านการขนส่ง (transportation firms) ธุรกิจที่ให้บริการด้านการเก็บรักษาสินค้า (storage firms) บริษัทตัวแทนโฆษณา (advertising agencies) ธุรกิจที่ให้บริการด้านการเงิน (financial firms) ธุรกิจที่ให้บริการด้านการรับประกัน (insurance firms) และธุรกิจที่ให้บริการด้านการวิจัยการตลาด (marketing research firms)

คนกลางทางการตลาด (marketing intermediaries) หรือเรียกว่า สถาบันทางการตลาด (marketing institution) หมายถึง บุคคลหรือองค์กรที่เข้ามาดำเนินงานระหว่างผู้ผลิตสินค้า กับผู้บริโภคหรือผู้ใช้ทางอุตสาหกรรม (Kotler, et al., 1999 : 555 – 556) ซึ่งประกอบไปด้วย พ่อค้าคนกลาง (merchant middlemen) หมายถึง บุคคลหรือองค์กรที่ซื้อสินค้าไปขายต่อเพื่อเอากำไร และมีกรรมสิทธิ์ในสินค้าที่ตนจำหน่ายอยู่ ตัวแทนคนกลาง(agent middlemen)หมายถึง บุคคลหรือองค์กรที่ค้นหาลูกค้าให้แก่ผู้ผลิตและทำการเจรจาต่อรองให้ผู้ผลิตแต่ไม่มีกรรมสิทธิ์ในสินค้าที่เสนอขาย และผู้อำนวยความสะดวก (facilitators) หมายถึง บุคคลหรือองค์กรที่ไม่ได้มีกรรมสิทธิ์ในสินค้า และไม่ได้ทำการเจรจาต่อรองให้ผู้ผลิต แต่จะช่วยทำหน้าที่อำนวยความสะดวกในการจัดจำหน่ายสินค้าให้กับผู้ผลิต เช่น บริษัทขนส่ง บริษัทให้บริการคลังเก็บสินค้า สถาบันการเงิน ตัวแทนบริษัทโฆษณา เป็นต้น

หน้าที่ของช่องทางทางการตลาด คือ “การเคลื่อนย้ายสินค้าจากผู้ผลิตไปสู่ผู้บริโภค”นอกจากหน้าที่หลักดังกล่าวแล้ว ช่องทางการตลาดยังทำหน้าที่อื่นๆ โดย Philip Kotler, et al.,(1999: 558) ได้แบ่งหน้าที่ของช่องทางทางการตลาดออกไปอีกคือ หน้าที่ในการรวบรวมและเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารการวิจัยทางการตลาด (marketing research information) หน้าที่ในการส่งเสริมการตลาด (promotion) หน้าที่ในการเจรจาต่อรอง (negotiation) เพื่อให้มีการซื้อ (buying) และการขาย (selling) สินค้าเกิดขึ้น หน้าที่ในการสั่งซื้อสินค้า(ordering) หน้าที่ทางด้านการเงิน(financing) เป็นการแสวงหาและจัดสรรเงินเพื่อมารองรับสินค้าคงเหลือที่ต้องมีระหว่างสินค้าอยู่ในช่องทางทางการตลาด หน้าที่ในการรับภาระการเสี่ยงภัย (risking) ขณะดำเนินการภายในช่องทางทางการตลาด หน้าที่ในการครอบครองผลิตภัณฑ์ (physical possession) หน้าที่ในการชำระเงิน(payment) และหน้าที่ในการเปลี่ยนแปลงความเป็นเจ้าของ (title) เมื่อมีการซื้อขายสินค้าเกิดขึ้น จะทำให้ความเป็นเจ้าของเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมที่ผู้ขายเป็นเจ้าของสินค้า เปลี่ยนเป็นผู้ซื้อเป็นเจ้าของสินค้า แทน โดยสุปัญญา ไชยชาญ (2538: 249) สรุปว่า จากหน้าที่ต่างๆ ของช่องทางทางการตลาดดังกล่าว ทำให้มีลักษณะร่วมกันอยู่ 3 อย่าง คือ มีการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดสมาชิกภายใต้ความชำนาญจะทำได้ดีกว่า และสามารถมอบหมายให้สมาชิกปฏิบัติได้ทุกราย ซึ่งในการพิจารณาตัดสินใจว่า ผู้ผลิตหรือสมาชิกในช่องทางทางการตลาดควรจะทำหน้าที่ใด หรือจะมอบหมายให้ใครเป็นผู้ทำหน้าที่นั้นจะต้องคำนึงถึงค่าใช้จ่ายที่จะเกิดขึ้นตลอดจนการเปรียบเทียบประสิทธิภาพของการปฏิบัติหน้าที่ของแต่ละคนด้วย

ประโยชน์ของช่องทางทางการตลาด

การที่ผู้ผลิตขายสินค้าไปสู่ผู้บริโภคโดยผ่านคนกลางนั้น จะก่อให้เกิดประโยชน์ในขั้นตอนของกระบวนการติดต่อซื้อขายสินค้า คือ เกิดประสิทธิภาพของการติดต่อ(Contractual efficiency) เนื่องมาจากการใช้คนกลางทำให้จำนวนและความซับซ้อนในการติดต่อกับลูกค้าของผู้ผลิตลดน้อยลง ประโยชน์ของการเกิดประสิทธิภาพของการติดต่อจะทำให้ทั้งผู้ผลิต พ่อค้าส่ง พ่อค้าปลีก และกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย ใช้เวลาในการซื้อขายสินค้าน้อยลง รวมทั้งประหยัดค่าใช้จ่ายในการซื้อขายสินค้าอีกด้วย

นอกจากเกิดประโยชน์ทางด้านประสิทธิภาพของการติดต่อแล้ว ช่องทางการตลาดยังก่อให้เกิดประโยชน์ในด้านอื่นๆ อีก โดย นางนิตย์ ศิริโกคากิจ (2541 : 435) กล่าวถึงประโยชน์ของช่องทางการตลาดดังนี้

1. ลดสินค้าขาดมือให้น้อยลง
2. ลดความต้องการสินค้าคงเหลือของลูกค้า
3. เสริมสร้างสัมพันธภาพระหว่างผู้ผลิต - ลูกค้า
4. เพิ่มการให้ส่วนลดในเรื่องการจัดส่งสินค้า
5. ช่วยขยายเขตตลาดให้มากขึ้น
6. มุ่งให้ความสนใจในการสร้างลูกค้ามากขึ้น

ระดับของช่องทางการตลาด (MARKETING CHANNEL LEVELS)

ประเภทของสินค้าแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ สินค้าบริโภคและสินค้าอุตสาหกรรมโดยสินค้าบริโภค (consumer goods) จะมีเป้าหมายที่ตลาดผู้บริโภค (consumer market) หรือผู้บริโภค (consumer) ส่วนสินค้าอุตสาหกรรม (industrial goods) จะมีเป้าหมายที่ตลาดอุตสาหกรรม (industrial market) หรือผู้ใช้ทางอุตสาหกรรม (industrial user) ช่องทางการตลาดจึงแยกประเภทเป็นช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าบริโภคและช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าอุตสาหกรรม

แนวคิดเรื่องช่องทางการตลาด ผู้วิจัยได้นำมาใช้ศึกษา วิเคราะห์ เกี่ยวกับความสำคัญ ประโยชน์ หน้าที่ของช่องทางการตลาดให้กับผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อย เนื่องจากในปัจจุบันปัญหาของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน คือชุมชนมีศักยภาพในการผลิต และบริการ แต่ช่องทางการจัดจำหน่ายยังมีจำกัด ส่งผลให้หลายกลุ่มต้องประสบปัญหาในการขาย ทำให้ขาดรายได้และนำมาสู่ความมั่นคงของกลุ่มและอาจต้องล้มเลิกไปในที่สุด ช่องทางการตลาดจึงมีความสำคัญมากต่อการจัดจำหน่ายสินค้าในทุกประเภท

2.4 การจัดการการผลิตและการตลาดของวิสาหกิจชุมชน

การจัดการการผลิตและการตลาดเป็นเรื่องที่ชุมชนต้องเรียนรู้ โดยเรียนรู้ว่าจะจัดการอย่างไรให้ชุมชนมาร่วมกันวางแผนการผลิต การตลาด การบริโภคร่วมกัน ไม่ใช่ต่างคนต่างทำ และในที่สุดก็ทำซ้ำกันผลิตสิ้นเกินและขายไม่ออก ชุมชนต้องสร้างวงจรเศรษฐกิจชุมชนขึ้นมาใหม่ เชื่อมโยงทุกเรื่องที่ทำได้ อาหาร ข้าวของเครื่องใช้ และทำแบบประสานพลังให้เกิดผลทวีคูณ ไม่ใช่ทำเพื่อแข่งขันกันขาย เหมือนทำกล้วยฉาบทั้งตำบลทำแชมป์ทุกหมู่บ้าน หรือคนปลูกข้าวก็ปลูกได้ข้าวมาก็เอาไว้กินส่วนหนึ่ง ที่เหลือก็ขายให้กับพ่อค้า พ่อค้าก็เอาไปแปรรูปแล้วเอาข้าวสารกลับไปขายในหมู่บ้าน คนปลูกข้าวขายข้าวเปลือกราคาถูก แต่คนซื้อข้าวสารกลับซื้อข้าวในราคาแพง

ในการที่จะทำตลาดของวิสาหกิจชุมชนนั้น ต้องมีเป้าหมายในการผลิตก่อนว่า ต้องการทำการผลิตเพื่อบริโภคภายในครอบครัว ในชุมชนหรือระหว่างชุมชน ทำการผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการและจัดการผลผลิตให้ได้ก่อน ถ้าผลผลิตนั้นไปได้ดีแล้วจึงค่อยเพิ่มปริมาณการผลิตหรือหาว่าผลิตภัณฑ์บางตัวในชุมชน

นั้นมีความโดดเด่นมีคุณภาพ มีลักษณะเฉพาะตัวพอที่นำออกไปจำหน่ายสู่ท้องตลาดได้ ก็เป็นเรื่องของกลไกการตลาดที่ต้องการผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ มีลักษณะเฉพาะ ซึ่งตลาดวิสาหกิจชุมชนนั้น แบ่งได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้

1. ตลาดพอเพียง หมายถึง ตลาดท้องถิ่น ตลาดภายในชุมชนและระหว่างชุมชน หรือในเครือข่าย
2. ตลาดผูกพัน หมายถึง ตลาดที่มีการตกลงหรือเซ็นสัญญาซื้อขายระหว่างองค์กร หน่วยงานนอกชุมชน เช่น โรงพยาบาลหนึ่งตกลงซื้อข้าวกล้องจากชุมชนปีหนึ่ง 10 ตัน รัฐวิสาหกิจแห่งหนึ่งตกลงซื้อผ้าฝ้ายทอมือจากชุมชนปีละ 10,000 เมตร เพื่อให้พนักงานตัดชุดใส่วันศุกร์ เป็นต้น
3. ตลาดทั่วไป หมายถึง ตลาดที่ต้องแข่งขันกับคนอื่น ในเมือง หรือส่งออกไปต่างประเทศ

2.4.1 ความพร้อมของชุมชนเพื่อการทำวิสาหกิจชุมชน

ความพร้อมของชุมชนเพื่อการทำวิสาหกิจชุมชนนั้น อย่างน้อยต้องมีคุณสมบัติของชุมชนที่มีจุดแข็ง 3 อย่าง กล่าวคือ

1. ความหลากหลายทางชีวภาพ เป็นชุมชนที่ยังมีป่า มีดิน น้ำ ธรรมชาติ ที่มากด้วยสิ่งที่มีคุณค่าต่อชีวิต เป็นอาหาร เป็นยา เป็นของใช้ต่างๆ ถ้าหากค้นให้พบคุณค่า สิ่งเหล่านั้นก็จะมีมูลค่า ดูแต่หญ้าแห้ง หญ้าคา หญ้าแพรง ซึ่งคนยุคใหม่นี้เรียกกันว่า “วัชพืช” และพยายามทำลายด้วยสารเคมีก็ล้วนมีคุณค่าเป็นยาอายุวัฒนะ เป็นยาขับปัสสาวะ ลดความดัน สามารถใช้แทนยาสมัยใหม่ได้

2. ภูมิปัญญาของท้องถิ่น แม้ว่าในปัจจุบันเรื่องภูมิปัญญาของท้องถิ่นจะหายไปพร้อมกับคนรุ่นเก่า แต่ก็ยังมีเหลืออยู่ไม่น้อยหากรู้จักค้นหา มาประยุกต์และผสมผสานกับความรู้ใหม่ ๆ ในปัจจุบันก็อาจจะได้สิ่งที่มีคุณค่าและมูลค่า

3. เครือข่ายของความสัมพันธ์ระหว่างผู้คนในชุมชน คนในชุมชนนั้นต้องมีความร่วมมือร่วมใจกันจัดการองค์กรชุมชนและเครือข่าย สามารถพึ่งพาอาศัยกัน ร่วมกันจัดการทรัพยากร ผลผลิตต่าง ๆ แบ่งกันผลิตและร่วมกันบริโภค เป็นชุมชนพึ่งตนเองได้

2.4.2 วิสาหกิจชุมชนกับแผนแม่บทชุมชน

เนื่องจากวิสาหกิจชุมชนเกิดจากการเรียนรู้และการจัดการแบบใหม่ ซึ่งการทำแผนชุมชนถือว่าเป็นการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพมากที่สุด เป็นกระบวนการเรียนรู้เพื่อให้ชุมชนได้ค้นหาศักยภาพตนเอง และสามารถพัฒนาศักยภาพดังกล่าวไปสู่การพึ่งตนเองได้ แผนแม่บทชุมชนใช้เครื่องมือในการทำวิจัยชุมชนที่เรียกว่า “ประชาพิจัย” หรือชื่อเต็มว่า “ประชาพิจัยและพัฒนา (People Research and Development--PR&D) ซึ่งหมายถึง การวิจัยของชุมชน โดยชุมชนและเพื่อชุมชน เพราะฉะนั้น แผนแม่บทชุมชนจึงไม่ได้เป็นการนั่งคิดเอาเอง เป็นแผนที่เกิดจาก “ข้อมูล” แต่ก็ไม่ใช่ข้อมูลที่เป็นเพียงปัญหาและความต้องการของชุมชนเท่านั้น แต่รวมถึงข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับชุมชนและสถานการณ์โลกในปัจจุบันที่มีผลต่อวิถีชีวิตของชุมชน ประวัติความเป็นมา รวมไปถึงรากเหง้าที่ช่วยกันสืบค้นเพื่อค้นหาเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ทำให้เกิดความภาคภูมิใจในตนเอง

เรียนรู้ว่ามีทรัพยากรอะไรบ้าง โดยเฉพาะทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน มีผลผลิต รายรับ รายจ่าย มากน้อยเท่าใด ในชุมชน เพื่อที่จะได้ค้นหาสภาพแวดล้อมที่แท้จริงและหาทางแก้ไขปัญหาของชุมชนได้อย่างถูกต้องและยั่งยืน

ในการทำแผนแม่บทชุมชนนั้น แต่ละชุมชนก็ใช้ระยะเวลาไม่เท่ากัน ปกติใช้เวลาประมาณ 5-6 เดือน ถ้าหากไม่มีปัญหาและอุปสรรคมากเกินไป แต่หากชุมชนมีปัญหามาก มีความแตกแยก เป็นกลุ่มเป็นพวก รวมกันไม่ติด หรือคนน้อย คนอื่นไปทำงานต่างถิ่นกันหมด ในกระบวนการเรียนรู้ก็อาจเป็นปีหรือมากกว่า อย่างไรก็ตามวิธีการที่ถูกต้องเหมาะสม คือ ให้ชาวบ้านเป็นคนคิดทำแผนเองทุกขั้นตอน เพื่อเป็นแผนชีวิตของชุมชนเป็นแผนยุทธศาสตร์ที่บอกว่าชุมชนต้องการจะไปไหนและทำอะไรให้ไปถึงจุดหมาย เป็นแผนที่ประกอบไปด้วย วิสัยทัศน์พร้อมกับแผนงานและโครงการต่าง ๆ ที่ชุมชนร่วมกันคิดร่วมกันทำด้วยทุนตนเอง และหากมีทุนของทางราชการหรือองค์กรภายนอกเข้าไปเสริม การดำเนินงานของชุมชนจึงจะทำได้ง่ายและรวดเร็วขึ้น แทนที่จะสะสมทุนของชุมชนเองเป็นระยะเวลานาน หลายชุมชนได้แผนแม่บทแต่ไม่เกิดวิสาหกิจชุมชนเนื่องจากกระบวนการเรียนรู้ไม่มีประสิทธิภาพพอ ฐานคิดไม่แน่นรวมไปถึงการบริหารจัดการแผนแม่บทในชุมชนไม่เกี่ยวเนื่องหรือกิจกรรมไม่สนับสนุนเกื้อกูลกัน การทำแผนที่ได้นอกจากจะรู้ปัญหา ความต้องการของชุมชนแล้วยังจะได้รู้ว่ามีทุนท้องถิ่นอะไรบ้าง เช่น บางชุมชนจับปลากระดักได้คิดเป็นมูลค่าปีละ 5 ล้านบาท แต่ซื้อน้ำปลา กินปีละ 700,000 บาท แต่ถ้าพวกเขาจับปลากระดักมาแปรรูปเป็นน้ำปลาก็จะสามารถทดแทนการซื้อจากตลาดได้ การมีข้อมูลการบริโภคอุปโภคก็จะทำให้การจัดการการผลิตและการอุปโภคบริโภคได้สามารถที่จะช่วยให้วางแผนได้ ว่าควรผลิตเท่าไร จึงจะเพียงพอต่อความต้องการของชุมชน การมีข้อมูลบริโภค รายรับ รายจ่าย หนี้สิน เป็นสิ่งที่สำคัญมาก เพราะทำให้ชุมชนตระหนักถึงสภาพที่แท้จริงของชุมชน อันเกิดจากพฤติกรรมของตนเอง และสามารถที่จะทำให้ชุมชนนั้นปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการดำรงชีวิตจากการที่เคยซื้อมา กิน สามารถที่จะลงมือทำเอง ปลูกเอง เลี้ยงเอง แปรรูปเอง และบริโภคเองได้

วิสาหกิจชุมชนนั้นมีหลายระดับทั้งระดับครอบครัว ชุมชนและเครือข่ายระหว่างชุมชนในตำบลเดียวกัน หรือระหว่างตำบล แล้วแต่จะมีการจัดการอย่างไร บางแห่งร่วมกันผลิต ร่วมกันบริโภค บางแห่งกระจายกันผลิตแล้วร่วมกันบริโภค บางแห่งร่วมกันเรียนรู้ให้มีกลุ่มผลผลิต แล้วชุมชนร่วมกันบริโภค หรือบางเรื่องครอบครัวเอาไปทำเอง ทำกันแบบผสมผสานหลายลักษณะ แต่การทำแผนแม่บทชุมชนจะทำงานในระดับตำบล เพราะเป็นกระบวนการเรียนรู้ที่ทำให้ร่วมกันคิดร่วมกันทำ จัดการผลิต การตลาด การบริโภคได้ดีกว่าการทำเพียงหมู่บ้านเดียว

2.4.3 การลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ของวิสาหกิจชุมชน

การส่งเสริมให้ชาวบ้านทำกิจกรรมต่างๆ ส่วนใหญ่จะขาดการส่งเสริมให้ลดรายจ่าย ผลก็คือ ยิ่งรายได้เพิ่มรายจ่ายก็เพิ่มขึ้นเป็นเงาตามตัว ทำให้เกิดหนี้สินพอกพูนจนแก้ไขไม่ได้ ดังนั้นการเพิ่มรายได้และการลดรายจ่ายจึงถือว่าเป็นวิธีที่ง่ายที่สุด การลดรายจ่ายอาจจะไม่เห็นผลถ้าคิดในเรื่องเดียวหรือเดือนเดียว แต่ถ้าคิดในหลาย ๆ เรื่องรวมกันพบว่า เป็นเรื่องใหญ่เลยทีเดียว เช่น ครอบครัวหนึ่งเคยใช้จ่ายเดือนละ 4,000 บาท เมื่อครอบครัวนี้ลดรายจ่ายเป็น 3,000 บาท จะลดค่าใช้จ่ายได้ 1,000 บาท ในหนึ่งปีสามารถลดค่าใช้จ่ายได้ถึง 12,000 บาท ทำนองเดียวกันถ้าคิดในแง่ของชุมชน ข้อมูลการเพิ่มขึ้นของรายได้ก็ยิ่งมากขึ้น การทำปุ๋ยอินทรีย์

ปุ๋ยชีวภาพใช้แทนการใช้ปุ๋ยเคมี สามารถประหยัดได้ถึงหลายล้านบาทต่อตำบล การทำกินเอง ทำใช้เอง เป็นการลดการใช้จ่ายลงได้มาก และทำให้รายรับเพิ่มขึ้นอย่างเห็นได้ชัด หรือใครมีปัญหาหนี้สินก็สามารถแก้ไข ปัญหาหนี้สินได้เร็วขึ้น

2.4.4 เครือข่ายวิสาหกิจชุมชน

คำว่า “เครือข่ายวิสาหกิจชุมชน” มีความหมายหลายอย่างตามพระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน เครือข่ายวิสาหกิจชุมชน หมายถึง กลุ่มคนที่รวมตัวกันเป็นองค์กรชุมชนเพื่อประกอบการวิสาหกิจชุมชน ในขณะที่ชาวบ้านทั่วไปและองค์กรพัฒนาเอกชนใช้คำนี้เพื่อหมายถึง องค์กรชุมชนต่างๆ ที่สัมพันธ์กันเป็น เครือข่าย แม้จะมีความหมายต่างกัน แต่เนื้อหาสำคัญอันเดียวกัน คือ ความสัมพันธ์ระหว่างคนหรือองค์กรใน ท้องถิ่น ซึ่งเกิดขึ้นเพราะมีคนเชื่อมโยงเครือข่าย เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนนั้นมี 2 ประเภท คือ (1) เครือข่าย ภายใน เป็นเครือข่ายที่มีการจัดการความสัมพันธ์ในระดับหมู่บ้าน ตำบล และ (2) เครือข่ายภายนอก เป็น เครือข่ายที่มีความสัมพันธ์ในระดับอำเภอ จังหวัด ภาค แต่เนื่องจากระบบโครงสร้างสังคมสมัยใหม่ไม่ค่อยเอื้อ ให้คนในชุมชนมีความสัมพันธ์กันเหมือนเมื่อก่อน คนในหมู่บ้านเดียวกันไปมาหาสู่ ช่วยเหลือเกื้อกูลกัน พึ่งพา อาศัยธรรมชาติ ไม่ต้องออกไปหากินไกล ๆ ทำให้คนใกล้ชิดกัน วันนี้สถานการณ์เปลี่ยนไป จำเป็นต้องมีคน เชื่อมคน เชื่อมองค์กร เพื่อให้ผู้คนมีความสัมพันธ์กันและช่วยเหลือซึ่งกันและกันเหมือนที่เคยทำในอดีตแต่ ต่างกันในรูปแบบ ซึ่งต้องพัฒนาให้เหมาะสมต่อไป

2.4.5 วิสาหกิจชุมชนกับโครงการต่างๆของรัฐ

วิสาหกิจชุมชนนั้นเกี่ยวข้องกับโครงการของรัฐบาลที่ได้ดำเนินการมาแล้วอย่างเช่น โครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ หรือโครงการกองทุนหมู่บ้านและชุมชนเมือง 1 ล้านบาท โครงการพักชำระหนี้ กล่าวคือ เนื่องจากการคิดและการจัดการวิสาหกิจชุมชนทำให้ชุมชนมีระบบการคิด การจัดการที่ชัดเจน แยกแยะได้ว่า อะไรทำเพื่อกิน เพื่อใช้สินค้าอะไรดีพอที่จะเอาออกสู่ตลาดใหญ่แล้วเรียกผลิตภัณฑ์ที่ชาวบ้านมีความภาคภูมิใจ ในการนำเสนอสู่ตลาดใหญ่ว่า “หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์”

ในแง่ของการจัดการกองทุนชุมชน เงินกองทุนหมู่บ้าน 1 ล้านบาท เป็นแนวทางที่ชุมชนสามารถนำไป เสริมความเข้มแข็งของชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ ขณะเดียวกันการขาดการจัดการกองทุนที่ดี ขาดความรู้ ความเข้าใจ มุ่งเน้นเพียงแต่การเพิ่มรายได้ อาจก่อให้เกิดหนี้สินเป็นปัญหาที่จะตามมา ดังนั้น การจัดระเบียบ เศรษฐกิจใหม่ของชุมชน เรียนการรู้จักตนเอง ชุมชน โลก รวมไปถึงจนถึงการพัฒนาศักยภาพ ด้วยการจัดการ อย่างพอเพียง ทำให้สามารถลดรายจ่ายและมีรายได้สูงขึ้น ในกรณีที่เป็นหนี้ระบบการจัดการนี้สามารถที่จะ แบ่งรายได้ที่เพิ่มขึ้นไปใช้หนี้ได้

2.4.6 แนวทางการดำเนินการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน

จากพระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน พ.ศ.2548 ได้กำหนดให้กรมส่งเสริมการเกษตรเป็น แกนกลางในการดำเนินการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน โดยกรมส่งเสริมการเกษตรมีหน้าที่เป็นผู้ให้การรับรอง

สถานภาพของวิสาหกิจชุมชนและเครือข่าย และเป็นสำนักงานเลขานุการ คณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน มีบทบาทหน้าที่ 3 ส่วนด้วยกัน คือ

- (1) เป็นหน่วยงานในการรับจดทะเบียน/เพิกถอนวิสาหกิจชุมชนและเครือข่าย และเลิกกิจการ
- (2) เป็นสำนักงานเลขานุการ คณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน และ
- (3) ดำเนินการให้เกิดการส่งเสริมสนับสนุนวิสาหกิจชุมชนและเครือข่ายอย่างครบวงจรและเป็นเอกภาพ โดยแนวทางในการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน มีดังนี้

1. การส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนและเครือข่ายจะดำเนินการในลักษณะของการบูรณาการทั้งภายในหน่วยงานและร่วมกับภาคีทุกภาคส่วน เพื่อร่วมกันส่งเสริมและสนับสนุนให้ชุมชนมีความเข้มแข็งและพึ่งตนเองได้ โดยมีกรมส่งเสริมการเกษตรทำหน้าที่เป็นแกนกลาง เพื่อให้เกิดการรวมพลัง ในการขับเคลื่อนการทำงานร่วมกับภาคีต่าง ๆ

2. การยื่นขอจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชนและเครือข่าย จะเป็นไปโดยความสมัครใจและความพร้อมของชุมชน โดยไม่ได้ตั้งเป้าหมายจำนวนวิสาหกิจชุมชนที่จะต้องมายื่นจดทะเบียนในแต่ละปี แต่สิ่งสำคัญ คือ จะต้องสร้างความเข้าใจให้ประชาชนและชุมชนได้รับทราบถึงสิทธิประโยชน์ วิธีการและขั้นตอนในการขอจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน พ.ศ. 2548 อย่างทั่วถึง

3. เจ้าหน้าที่ในภาครัฐ และเอกชนทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องควรมีบทบาทเป็นผู้เชื่อมประสานกับวิสาหกิจชุมชนในเรื่อง การเชื่อมประสานเพื่อให้เกิดการเรียนรู้ (facilitator) การเชื่อมประสานเพื่อให้เกิดกระบวนการเปลี่ยนแปลง (catalyst) และการเชื่อมประสานเพื่อให้เกิดเครือข่าย (networker)

4. การส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนจะมุ่งเน้นส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้และพัฒนาศักยภาพของชุมชนในการบริหารจัดการทุนของชุมชน ทั้งที่เป็นเงิน ทรัพยากร ภูมิปัญญาและวัฒนธรรมเพื่อการพึ่งพาตนเอง และเกื้อหนุนกิจการของชุมชนมากกว่าสนับสนุนในรูปของปัจจัยและเงินให้เปล่าแก่ชุมชน

5. พัฒนาระบบข้อมูลวิสาหกิจชุมชน และเครือข่าย เพื่อให้เกิดการเชื่อมโยงข้อมูลข่าวสารและความรู้ในระหว่างวิสาหกิจชุมชนและเครือข่าย และเชื่อมโยงข้อมูลระหว่างวิสาหกิจชุมชนกับหน่วยงานสนับสนุนที่เกี่ยวข้อง

6. พัฒนาวิสาหกิจชุมชนต้นแบบในทุกจังหวัดในปี พ.ศ. 2548

2.4.7 ประโยชน์ที่ได้รับจากการจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน

เมื่อได้มีการจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชนแล้วตามพระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน พ.ศ. 2548 จะทำให้ได้รับประโยชน์ ดังนี้

1. เกิดการรวมตัวกันของคนในชุมชนในการประกอบกิจการในระดับชุมชนเป็นวิสาหกิจชุมชนและเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนที่ได้รับการรับรองตามกฎหมาย

2. มีสิทธิในการขอรับการส่งเสริมหรือสนับสนุนความต้องการที่แท้จริงจากคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน

3. มีสิทธิในการได้รับการส่งเสริมหรือการสนับสนุนการพัฒนากิจการตามมาตรการที่คณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนจัดให้มี คือ วิสาหกิจชุมชนระดับปฐมภูมิ ซึ่งมีการประกอบกิจการอย่างครบวงจร ทำให้วิสาหกิจชุมชนที่มีความเข้มแข็งและพึ่งพาตนเองได้แล้วได้มีการพัฒนาที่สูงขึ้น วิสาหกิจชุมชนประสงค์จะรวมตัวกันจัดตั้งเป็นเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนหรือดำเนินการจัดตั้งเป็นองค์กรธุรกิจใด ๆ การพัฒนามาตรฐานคุณภาพผลิตภัณฑ์ และมีการประสานงานหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อการส่งเสริมสนับสนุนเกี่ยวกับเงินทุน การจัดการฝึกอบรมและถ่ายทอดความรู้ที่เป็นประโยชน์และเป็นไปตามความต้องการของวิสาหกิจชุมชน รวมทั้งแก้ไขกฎหมายระเบียบข้อบังคับที่อุปสรรคต่อการดำเนินงานและนำไปสู่ระบบเศรษฐกิจชุมชนที่เข้มแข็ง พึ่งพาตนเองได้และพร้อมสำหรับการพัฒนาเพื่อที่จะแข่งขันทางการค้าในอนาคต

แนวคิดนี้ได้อธิบายถึง การจัดการผลิตของชุมชนโดยการจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนซึ่งทำให้คนในชุมชนเกิดการรวมตัวกันเป็นกลุ่มเพื่อประกอบกิจกรรมในการเพิ่มพูนรายได้ ผู้วิจัยได้นำแนวคิดนี้มาใช้ในการอธิบายความสำคัญของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ซึ่งมีความสำคัญมากถ้ามีการจัดการที่ดีก็จะทำให้วิสาหกิจชุมชนมีความเข้มแข็ง เพราะจะมีการจัดการเรื่องการผลิต การบริโภค ใครจะผลิตอะไร จัดการอย่างไร ถ้ามีเครือข่ายกว้างก็ทำให้จัดการการผลิตหลายอย่างได้คล่องตัว เช่น ปลุกผักแค้แม่ก็แปลงก็กินได้ทั้งหมดบ้าน ถ้าปลูกผักกันหลายคนก็จะต้องมีตลาดที่กว้างกว่า ถ้ามีการจัดการดีตลาดท้องถิ่นก็เป็นของชุมชน วิสาหกิจชุมชนที่ดีชาวบ้านจะเป็นคนกำหนดราคาเองได้ โดยไม่ต้องไปถามพ่อค้าว่าจะซื้อเท่าไร ตลาดวิสาหกิจชุมชน ดังนั้น ชุมชนจึงควรเป็นผู้กำหนดราคาเอง

2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ชูลีรัตน์ คงเรือง และ วรณา บิลหมัด.2550. ได้ศึกษาเรื่อง การผลิตอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านในอำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา มีจุดมุ่งหมายเพื่อวิเคราะห์สภาพการผลิตอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านในด้านการผลิตต้นทุนการผลิต ช่องทางการจำหน่ายผลผลิต กำไรและปัญหาของผู้ผลิตอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้าน โดยเก็บข้อมูลจากประชากรผู้ผลิตอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านในอำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา จำนวนทั้งสิ้น 35 ราย โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์ ผลการวิจัย พบว่า ผู้ผลิตส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 20-40 ปี สำเร็จการศึกษาระดับประถมศึกษาและสมรสแล้ว ส่วนใหญ่เป็นผู้ผลิตรายย่อย จึงใช้เทคนิคการผลิตอย่างง่าย ผลิตภัณฑ์ที่พบจำแนกเป็น 4 ประเภท คือ ประเภทกุ้ง ปลา ปลาหมึก และหอย

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

ด้านช่องทางการจำหน่ายผลผลิต เนื่องจากผู้แปรรูปส่วนใหญ่จัดเป็นผู้ผลิตรายย่อยมีกำลังการผลิตต่ำ อีกทั้งทำการผลิตสินค้าหลากหลายชนิด จึงทำการตลาดด้วยตนเอง ผลผลิตส่วนใหญ่จำหน่ายตรงให้กับผู้บริโภคในท้องถิ่น แต่สำหรับผู้ผลิตที่มีขนาดการผลิตค่อนข้างใหญ่จะมีช่องทางการจำหน่ายผลผลิต 2 ทางคือจำหน่ายให้กับพ่อค้าส่งทั้งในจังหวัดและต่างจังหวัด เช่น ผลิตภัณฑ์ปลาหวาน กุ้งแห้ง กุ้งแก้ว และปลาหมึก

ในกรณีที่เป็นการขายปลีกให้กับผู้บริโภคโดยตรงผู้ผลิตจะเป็นผู้กำหนดราคาเอง โดยในการกำหนดราคาขายนั้นจะคำนึงราคาขายของคู่แข่ง ร่วมกับต้นทุนวัตถุดิบ (ราคาปลา กุ้งสด) โดยมิได้พิจารณาถึงค่าแรงงานของตน ทั้งนี้ผู้ผลิตยอมรับว่าในบางครั้งจำเป็นต้องขายในราคาทุนหรือต่ำกว่าทุนหากมีสินค้าเหลือมาก เนื่องจากต้องการเงินไปใช้ในการซื้อวัตถุดิบเพื่อใช้ในการผลิตในรอบการผลิตต่อไป ส่วนในกรณีการขายส่งนั้นพบว่าทั้งผู้ผลิตและผู้ค้าส่งได้มีการเจรจาตกลงราคากันก่อนทำการผลิต เนื่องจากกรณีขายส่งผู้ผลิตทำการผลิตตามคำสั่งซื้อส่งผลให้ราคาที่ได้รับค่อนข้างคงที่ อีกทั้งทำให้มีความเสี่ยงจากสินค้าค้างในสต็อกน้อยกว่า ดังนั้นหากผู้ผลิตมีกำลังการผลิตที่มีขนาดใหญ่เพียงพอ สินค้าที่ผลิตมีสม่ำเสมอ ควรใช้วิธีการจำหน่ายโดยการขายส่ง จะช่วยลดความเสี่ยงจากความผันผวนของราคา และการมีสินค้าเหลือซึ่งนำไปสู่การเน่าเสีย และกลายเป็นต้นทุนจมได้ ในกรณีที่ผู้ผลิตเป็นเพียงผู้ผลิตรายย่อยควรมีการรวมกลุ่มเพื่อขยายกำลังการผลิตและทำการตลาดร่วมกันซึ่งจะช่วยเพิ่มอำนาจต่อรองและสามารถติดต่อกับพ่อค้าคนกลางได้ง่ายยิ่งขึ้น

ด้านปัญหาด้านการผลิตและการจำหน่าย

ในส่วนของปัญหาของผู้แปรรูป สามารถจำแนกเป็นปัญหาด้านการผลิตและการตลาดซึ่งสามารถสรุปได้ดังนี้ ในส่วนของปัญหาด้านการผลิตที่มีค่าคะแนนอยู่ในระดับมาก ได้แก่ วัตถุดิบมีความไม่แน่นอน ราคาแพงในบางฤดูกาล เช่น ช่วงมรสุมเดือนพฤศจิกายน ถึงเดือนกันยายน ปัญหาการขาดแคลนเงินลงทุน ขาดแคลนแรงงานและไม่มีการช่วยเหลือสนับสนุนจากภาครัฐ ในส่วนของปัญหาด้านการตลาด พบว่า การขาดข้อมูลข่าวสารทางการตลาด ราคาสินค้าตกต่ำ และไม่แน่นอน และอำนาจต่อรองน้อยเนื่องจากการไม่มีการรวมกลุ่ม

ประสิทธิ์ รัตนพันธ์ มณีรัตน์ รัตนพันธ์และจาริณี แซ่ว่อง.2561. ได้ทำการศึกษาเรื่องการพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายและการสร้างมูลค่าเพิ่ม ให้กับผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารในจังหวัดสงขลา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาขีดความสามารถด้านผลิตภัณฑ์และด้านช่องทางการจัดจำหน่ายของผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารในจังหวัดสงขลา และกำหนดแนวทางการพัฒนาด้านช่องทางการตลาดและการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารในจังหวัดสงขลา เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ประกอบการชุมชนที่ได้รับการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ประเภทอาหารในจังหวัดสงขลา มีทั้งหมด 16 ราย ผลการวิจัย พบว่า จุดแข็งของผู้ประกอบการส่วนใหญ่ คือ ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ ได้รับรองมาตรฐาน เน้นการคัดเลือกวัตถุดิบคุณภาพ มีศักยภาพด้านการผลิต มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง และมีความพร้อมสำหรับการพัฒนาด้านต่างๆ ส่วนจุดอ่อน ได้แก่ ช่องทางการจัดจำหน่ายยังไม่หลากหลาย แรงงานสำหรับการผลิตยังไม่เพียงพอ ขาดการสร้างแบรนด์ที่จริงจัง ช่องทางการขายยังไม่แน่นอน โอกาส คือ การส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ แนวโน้มของช่องทางออนไลน์ได้รับความนิยมมากขึ้น และอุปสรรคสำคัญ คือ การแข่งขันที่สูงขึ้นทั้งทางตรงและทางอ้อม ราคาวัตถุดิบที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา

แนวทางการพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายโดยการดำเนินการลักษณะโครงการที่ช่วยน้อง เป็นการดำเนินการในลักษณะที่ผู้ประกอบการที่มีช่องทางการตลาดที่มีศักยภาพให้ความช่วยเหลือแก่ผู้ประกอบการอื่นๆ ควรพัฒนาด้านการจัดวางสินค้าบนชั้นวางให้มีความโดดเด่น ควรมีศูนย์จำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน ซึ่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์หลากหลาย เพื่อสามารถดึงดูดความสนใจของลูกค้าหรือนักท่องเที่ยวได้มากขึ้น ส่วนการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารต้องเน้นคุณภาพ และมาตรฐานของตัวสินค้า มีความแตกต่างมีเอกลักษณ์ สอดคล้องกับความต้องการของลูกค้า และต้องมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

รัฐพล สังคะสุข กัลยา นาคลังกา วิริยาภรณ์ เอกผล และวรพรรณ สุรัสวดี.2560 ได้ทำการวิจัยเรื่องการพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน ผ่านระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสถานการณ์การจัดจำหน่ายและการซื้อสินค้าวิสาหกิจชุมชน ผ่านระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สู่การพัฒนากลยุทธ์ทางการตลาด ออกแบบระบบการจัดจำหน่ายสินค้า บนช่องทางพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ และเปรียบเทียบประสิทธิภาพของช่องทางการจัดจำหน่ายระหว่างระบบ พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ที่พัฒนาขึ้นกับเว็บไซต์สำเร็จรูป โดยทำการสำรวจกลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบการกลุ่ม สินค้าวิสาหกิจชุมชน 150 ราย และกลุ่มผู้บริโภคสินค้าวิสาหกิจชุมชน 50 ราย และวิเคราะห์ผลมาพัฒนา กลยุทธ์ทางการตลาด และออกแบบและพัฒนาเว็บไซต์ www.otopta.com ผลวิจัยพบว่า ผู้ประกอบการ มีช่องทางการจัดจำหน่ายเรียงตามลำดับยอดขาย ได้แก่ การออกบูธ 133 ราย หน้าร้านตัวเอง 100 ราย ออนไลน์ 22 ราย ขายตรง 11 รายและฝากขาย 10 ราย ผลสำรวจผู้บริโภคพบว่าสินค้าวิสาหกิจชุมชนที่ ผู้บริโภคเคยซื้อหรือสนใจจะซื้อผ่านระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ได้แก่ อาหาร เสื้อผ้าเครื่องประดับ ของใช้ ในครัวเรือน สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร เครื่องดื่ม ตามลำดับ ผลการวิเคราะห์กลยุทธ์การตลาด คือ 1) กลยุทธ์ การรับประกันราคาที่ต่ำที่สุด 2) กลยุทธ์การจัดชุดสินค้า 3) กลยุทธ์จัดกระเช้าของขวัญ 4) กลยุทธ์การสร้าง เรื่องราวให้สินค้า 5) กลยุทธ์การเข้าถึงช่องทางการจัดจำหน่ายออนไลน์ ผลการทดลองจำหน่ายผ่านเว็บไซต์ที่ พัฒนาขึ้นและมีกำไรขั้นต้นสูงสุด ได้แก่ อาหาร เครื่องดื่ม สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ของใช้ของตกแต่งบ้าน และเสื้อผ้าเครื่องประดับ โดยเมื่อเปรียบเทียบประสิทธิภาพกับช่องทางเฟซบุ๊กแล้วลูกค้าสามารถเข้าถึง มากกว่าเว็บไซต์ที่พัฒนาขึ้นถึงร้อยละ 64.75

บทที่ 3

การดำเนินงานโครงการ

การศึกษาวิจัยเรื่อง การแปรรูปและการสร้างช่องทางการตลาดเพื่อเพิ่มมูลค่าของสัตว์น้ำที่มีมูลค่าต่ำ เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อเสริมสร้างกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันระหว่างสมาชิกในชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโอโรังปันตัย ผู้วิจัยได้ดำเนินการศึกษาเพื่อศึกษาลักษณะ วิธีการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจน้อยให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มขึ้น ผู้วิจัยได้กำหนดการศึกษาวิจัยในครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมและกำหนดระเบียบวิธีการวิจัย ดังนี้

3.1 การบริหารโครงการ

3.1.1 การจัดเวทีประชุมทีมวิจัย

โครงการได้มีการจัดประชุมทีมวิจัย จำนวน 18 คน ประกอบไปด้วยกลุ่มคนที่มีความหลากหลาย ทั้งผู้ที่ไม่เคยมีประสบการณ์และผู้ที่มีประสบการณ์ในการร่วมกันทำกิจกรรมต่างๆด้านการจัดการทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งโดยชุมชนมีส่วนร่วม รวมทั้งประสบการณ์ในการทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น

กระบวนการในการประชุมทีมวิจัย เพื่อชี้แจงและปรับฐานคิดกับสมาชิกทีมวิจัยถึงรายละเอียดเป้าหมาย ที่โครงการจะดำเนินการทั้งหมดและได้มุ่งเน้นในเรื่องการทำความเข้าใจร่วมกันของผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ก่อนในเรื่อง ความเป็นมา เป้าหมาย กระบวนการต่างๆทั้งวิธีการเก็บข้อมูล การรวบรวม การปฏิบัติการในระหว่างการทำวิจัย การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนงานการวิจัย ฯลฯ โดยทางโครงการได้มีการเชิญผู้ประสานงานจากศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นอำเภอปัตตานี, ที่ปรึกษาโครงการและวิทยากรในด้านการวิจัย เพื่อท้องถิ่นในการเสริมความรู้ความเข้าใจในกระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นและการบริหารจัดการโครงการให้ประสบผลสำเร็จ ซึ่งสรุปได้ว่า

งานวิจัยเพื่อท้องถิ่นเป็นเครื่องมือสำคัญในการแสวงหาความรู้ที่คนในชุมชนสามารถกำหนดเป้าหมายที่เกิดจากความต้องการของคนในท้องถิ่น ซึ่งผลที่ได้รับจากงานวิจัยสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในพัฒนาหรือวางแผนการแก้ไขปัญหาที่พบในชุมชนได้อย่างแท้จริง ปัจจุบันการวิจัยท้องถิ่นจึงเริ่มมีบทบาทสำคัญที่หลายหน่วยงานทั้งภาครัฐ เอกชน รวมถึงชุมชนต่างๆ นำมาใช้ในการวิเคราะห์ศึกษา เพื่อสร้างองค์ความรู้และนำมาใช้ในการแก้ปัญหา วางแผนการพัฒนาในด้านต่างๆ โดยการสร้างความรู้ที่เหมาะสมผ่านกระบวนการที่คนในท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการดำเนินงานเป็นหลัก

3.1.2 การจัดเวทีชุมชน

การจัดเวทีชุมชนเป็นการทำความเข้าใจกับประชาชนในพื้นที่เป้าหมายของโครงการโดยในช่วงที่ผ่านมาได้มีการจัดกิจกรรมนี้ขึ้น 2 วัน ซึ่งเป็นการชี้แจงให้กับคนในชุมชนทราบถึงรายละเอียดที่โครงการได้ดำเนินการทั้งหมด และขอให้ชาวบ้านช่วยกันให้ข้อมูลและร่วมสนับสนุนกิจกรรมต่างๆอย่างเต็มที่ พร้อมทั้งเป็นการทำ

ความเข้าใจให้กับนักวิจัยได้ทำความเข้าใจโจทย์วิจัยและดำเนินโครงการ เพื่อให้เกิดการศึกษาข้อมูลที่เป็นไปในทิศทางตามที่โครงการวิจัยกำหนด



ภาพที่ 3.1 การจัดเวทีชาวบ้าน

3.2 การตอบคำถามการวิจัย

3.2.1 การศึกษาและการขับเคลื่อนการแปรรูปสัตว์น้ำด้อยค่า

3.2.1.1 การสัมภาษณ์

ทีมวิจัยได้มีการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ให้ข้อมูลที่มีความหลากหลายเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ครอบคลุมที่สุด ผู้ให้ข้อมูลดังกล่าวประกอบด้วย ผู้อาวุโส ประชาชนชาวบ้าน ผู้นำชุมชน กลุ่มแม่บ้าน รวมทั้งชาวประมงพื้นบ้านในชุมชน ประเด็นเนื้อหาในการสัมภาษณ์เกี่ยวกับการนำสัตว์น้ำที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจน้อยมาแปรรูปโดยอาศัยความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาดั้งเดิม และความเป็นไปได้ในการนำความรู้สมัยใหม่เข้ามาผสมผสาน เช่น การนำเทคโนโลยีสมัยใหม่ในการแปรรูปสัตว์น้ำ ประกอบด้วย ตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น



ภาพที่ 3.2 การจัดเวทีสัมภาษณ์ชาวบ้าน

3.2.1.2 การสำรวจ

ทีมวิจัยได้ร่วมกับฝ่ายการตลาดของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโอริงปันตัยและศูนย์ประสานงานวิจัยฯอ่าวปัตตานี ออกสำรวจผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปประเภทต่างๆทั้งในตลาดระดับท้องถิ่นและตลาดการค้าปลีกสมัยใหม่ ได้แก่ ห้างสรรพสินค้า (Department Store) ซูเปอร์มาร์เก็ต (Supermarket) ร้านค้าสะดวกซื้อ หรือ มินิมาร์ท (Convenience Store) เพื่อเก็บข้อมูลทั้งรูปแบบการแปรรูป ลักษณะของอาหารทะเลที่นำมาแปรรูป ลักษณะและรูปแบบการบรรจุภัณฑ์ ส่วนผสมในการแปรรูป ปริมาณและราคา เพื่อจะได้ชุดความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปประเภทต่างๆที่มีจำหน่ายในตลาดระดับต่างๆ อันจะเป็นฐานข้อมูลที่สำคัญในการสร้างการเรียนรู้ให้กับทีมวิจัยและสมาชิกในชุมชน



ภาพที่ 3.3 การสำรวจผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปประเภทต่างๆ

3.2.1.3 การศึกษาดูงาน

ทีมวิจัยและตัวแทนชาวบ้านได้เดินทางไปศึกษาดูงานยังกลุ่มวิสาหกิจชุมชนศูนย์รวมผลิตภัณฑ์ชุมชน ม. 5 บ้านเกาะยะระโตดใหญ่ ต.เกาะสาหร่าย อ.เมือง จ.สตูล ที่มีประสบการณ์ในเรื่องการสร้างผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายเช่น การแปรรูปปลาแห้ง การแปรรูปกุ้งแห้ง การแปรรูปน้ำพริกและการแปรรูปสัตว์น้ำที่มีมูลค่า

น้อย ทั้งนี้การศึกษาดูงานทางที่มวิจัยได้เน้นการพูดคุยเชิงลึกระหว่างที่มวิจัยกับทีมงานในพื้นที่ที่ไปศึกษาดูงาน และนำความคิดต่างๆ มาขบคิดต่อเพื่อเป็นประโยชน์ต่องานที่จะทำต่อไป

3.2.1.4 การประชุมสรุปความคิด การจัดทำแผน และการสร้างปฏิบัติการ

ในช่วงที่ผ่านมาได้มีการจัดกิจกรรมนี้ขึ้น 1 วัน มีผู้เข้าร่วม ประกอบด้วย ผู้ประสานงานศูนย์ประสานงานวิจัยอ่าวปัตตานี คณะทำงานวิสาหกิจชุมชนโอริงปันตัย แกนนำชุมชน ร่วมสรุปความรู้ที่ศึกษาได้ทั้งหมด จากนั้นถกเถียงกันให้ได้ข้อสรุปสำหรับวิสาหกิจชุมชนโอริงปันตัยจะนำสัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อยอะไรบ้างมาแปรรูป และจะแปรรูปเป็นอะไร อย่างไร จากนั้นก็วางแผนดำเนินการ และดำเนินการตามแผน โดยชาวประมงพื้นบ้านจะเป็นผู้นำสัตว์น้ำมูลค่าน้อยมาขายให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนโอริงปันตัย ทางกลุ่มก็จะนำสัตว์น้ำดังกล่าวไปแปรรูปตามแผนที่กำหนดไว้

ทางกลุ่มได้มีการทดลองแปรรูปสัตว์น้ำมูลค่าน้อยที่ชาวประมงพื้นบ้านนำมาขายให้กลุ่ม โดยเชิญผู้ที่มีความรู้ความเข้าใจในการแปรรูปสัตว์น้ำดังกล่าวมาฝึกสอนสมาชิกกลุ่มๆ เพื่อให้สมาชิกได้นำไปแปรรูปสัตว์น้ำมูลค่าน้อยอื่นๆ อีกทั้งจะเป็นการสร้างหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนโอริงปันตัย



ภาพที่ 3.4 การสร้างปฏิบัติการในการแปรรูปสัตว์น้ำมูลค่าน้อย

3.2.2 การสร้างช่องทางการตลาด

3.2.2.1 การสัมภาษณ์

ทีมวิจัยจะสุ่มสัมภาษณ์ลูกค้าของวิสาหกิจชุมชนโอริงปันตัยที่ซื้อสินค้าของทางกลุ่มเป็นประจำ ทั้งที่เป็นบุคคล เป็นร้านอาหาร และที่เป็นร้านรับซื้อไปวางจำหน่ายต่อ โดยจะสัมภาษณ์ถึงเหตุผลที่รับซื้อสินค้าของกลุ่มเป็นประจำ ความสนใจต่อสินค้าแปรรูปชนิดใหม่ที่เกิดขึ้นตามโครงการ เหตุผลของความสนใจหรือไม่สนใจดังกล่าว วิธีที่จะสร้างความสนใจให้แก่ลูกค้าทั่วไป

3.2.2.2 การสนทนากลุ่ม

ทีมวิจัยจะจัดกลุ่มสนทนา โดยจะให้ความสำคัญต่อการคัดเลือกคัดเลือกผู้ให้ข้อมูลเข้าสู่กลุ่ม ต่างๆอย่างเหมาะสม การจัดกลุ่มสนทนาประกอบด้วยกลุ่มแม่บ้าน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนโอริงปันตัย กลุ่มนักวิชาการและผู้รู้ด้านการตลาด ประเด็นที่จะใช้สนทนาได้แก่ วิธีการสร้างตลาดสำหรับลูกค้ากลุ่มต่างๆ วิธีวิเคราะห์กลุ่มลูกค้า วิธีการจัดการด้านการตลาด วิธีจัดการผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างความสนใจให้แก่ลูกค้า

3.2.2.3 การประชุมสรุปความคิด การจัดทำแผน และการสร้างปฏิบัติการ



ภาพที่ 3.5 การประชุมสรุปความคิดและความรู้ทั้งหมดที่ได้ศึกษามา

ทีมวิจัยจะเชิญผู้ประสานงานศูนย์ประสานงานวิจัยอ่าวปัตตานี คณะทำงานวิสาหกิจชุมชนโอริงปันตัย แกนนำชุมชน นักวิชาการด้านการตลาด มาร่วมสรุปความรู้ที่ศึกษาได้ทั้งหมด จากนั้นถกเถียงกันให้ได้ข้อสรุปว่าจะดำเนินสร้างช่องทางการตลาดอย่างไรบ้าง แล้วจัดทำแผนดำเนินงาน สุดท้ายทีมวิจัยและทีมงานของวิสาหกิจโอริงปันตัยจะร่วมกันดำเนินงานตามแผนการสร้างช่องทางการตลาดที่วางไว้

บทที่ 4

ผลการวิจัย

จากการศึกษาการแปรรูปและการสร้างช่องทางการตลาดเพื่อเพิ่มมูลค่าของสัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อย เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อเสริมสร้างกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันระหว่างสมาชิกในชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโอริงปันตัย ผู้วิจัยได้ดำเนินการศึกษา (1) เพื่อศึกษาลักษณะ วิธีการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจน้อยให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มขึ้น โดยอาศัยความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมผสมผสานกับความรู้สมัยใหม่ และ (2) เพื่อศึกษาและสร้างช่องทางการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์มูลค่าน้อยประกอบด้วย

1. การให้ความหมายของสัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อย
2. ลักษณะวิธีการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำ
 - 2.1 ลักษณะวิธีการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำแบบดั้งเดิม
 - 2.2 ลักษณะวิธีการและกระบวนการแปรรูปในปัจจุบัน
3. การเรียนรู้การแปรรูปอาหารทะเลโดยเฉพาะสัตว์น้ำมูลค่าน้อยในพื้นที่อื่นๆ
4. การสร้างช่องทางการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อย

โดยมีเนื้อหาดังต่อไปนี้

4.1 การให้ความหมายของสัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อย

สัตว์น้ำมูลค่าน้อย คือ กลุ่มสัตว์น้ำที่ชาวประมงไม่ตั้งใจจับซึ่งติดอวนมาพร้อมกับสัตว์น้ำประเภทหลัก คือ กุ้ง ปู ปลา โดยสัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อยนี้ ประกอบด้วย ปลาแมว ปลาหลังเขียว ปลาเกล็ดขาว เป็นต้น สัตว์น้ำขนาดเล็กนี้ไม่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคทั่วไป แพงปลาไม่นิยมรับซื้อ ชาวประมงไม่สามารถนำไปจำหน่ายได้ส่วนใหญ่มักนำไปเป็นอาหารเลี้ยงปลาในกระชังหรือนำไปขายเป็นปลาสดที่มีราคาต่ำ



ภาพที่ 4.1 : สัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อย

กลุ่มแม่บ้านที่บ้านต้นหยงเปาว์ ต.ท่าก่ำ อ.หนองจิก จ.ปัตตานี ได้ให้ข้อมูลว่า การพูดถึงสัตว์น้ำมูลค่าน้อยจะต้องตีความให้ชัดเจนว่า คำว่า “มูลค่าน้อย” หมายถึง สัตว์น้ำที่จับได้มีจำนวนน้อยไม่มากนัก ซึ่งชาวประมงพื้นบ้านตั้งใจจะไปจับกุ้งโดยใช้เครื่องมืออวนลอยกึ่งแต่ติดปลาจวด ปลาแมว ปลาแป้น ปลาโคบ มัน มาด้วย ปลาเหล่านี้ติดอวนมาจำนวนมาก ลำหนึ่งได้ประมาณ 4-5 กก. ซึ่งชาวประมงพื้นบ้านได้นำมาประกอบอาหารในครอบครัว แจกจ่ายให้กับญาติพี่น้อง ส่วนที่เหลือประมาณ 1-2 กิโลกรัม ก็จะนำไปสับให้เป็ดที่เลี้ยงกิน หรือไม่ก็จะสับให้ปลาที่เลี้ยงไว้หลังบ้าน แต่บางช่วงที่ใช้อวนเฉพาะอย่างจับปลาแต่ละชนิด เช่น อวนปลาจวดในช่วงฤดูกาลจับปลาจวด ปลาจวดจะมีราคาที่สูงมาก 70-100 บาทต่อกิโลกรัม จึงไม่ใช่สัตว์น้ำมูลค่าน้อยอีกต่อไป



ภาพที่ 4.2 : ภาพปลาเล็กปลาน้อยที่ติดอวนมา

กลุ่มผู้หญิงได้เล่าให้ฟังว่า ถ้าเป็นเมื่อก่อนตอนที่ในหมู่บ้านยังไม่มีถนน ไม่มีไฟฟ้า สัตว์น้ำที่บอกว่ามีมูลค่าน้อย เมื่อก่อนมีความสำคัญมาก เพราะแต่ละบ้านจะเก็บปลาทุกตัวที่ติดอวนมาแล้วนำมาแปรรูปเป็นปลาเค็ม เก็บไว้กินในครอบครัวในยามที่ไม่สามารถออกทะเลเพราะคลื่นลมแรงหรือในช่วงน้ำใส น้ำตาย เป็นต้น และที่สำคัญมากๆ คนในชุมชนจะต้องนำสัตว์น้ำที่ติดอวนมาทำเป็นปลาแห้ง เพื่อจะนำปลาแห้งเหล่านี้ไปแลกเปลี่ยนกับข้าวสาร, ผัก, ผลไม้ กับญาติ, เพื่อนฝูง ที่อยู่ในที่ราบลุ่มที่ปลูกข้าวหรือสวนผลไม้ เพราะในพื้นที่ที่ไม่มีการปลูกข้าว เป็นเพราะพื้นที่มีสภาพไม่เหมาะสมต่อการทำนา จึงทำให้การแลกเปลี่ยนผลผลิตระหว่างชาวนา คนปลูกผักผลไม้ มีคุณค่าเป็นอย่างมาก จึงทำชาวประมงพื้นบ้านแต่ละครัวเรือนจึงให้ความสำคัญกับการเก็บสัตว์น้ำที่ติดอวนมา แล้วนำมาแปรรูปเพื่อให้สามารถเก็บอาหารทะเลไว้ได้นานๆ เพราะจำเป็นต้องเก็บรวบรวมเป็นเวลาหลายวันหรือใช้เวลาแรมเดือนกว่าจะถึงเวลาที่ต้องนำไปแลกเปลี่ยน ซึ่งจะต้องสอดคล้องกับช่วงฤดูเก็บเกี่ยวข้าวของชาวนา หรือช่วงผลไม้ในเรือสวนสุกพอดี แม่บ้านได้กล่าวไว้ว่าการแปรรูปสัตว์น้ำมูลค่าน้อยเมื่อสมัยก่อนไม่ได้คำนึงถึงมูลค่าที่เป็นในรูปเงินตรา แต่ให้ความสำคัญกับความสัมพันธ์ทางสังคม การให้คุณค่าทางด้านจิตใจมากกว่า เป็นการร้อยรัดเชื่อมสัมพันธ์ระหว่างเครือญาติ มิตรสหาย ให้ความสัมพันธ์ที่ใกล้ชิดกัน มีการไปหาสูกันอยู่เป็นเนืองๆ ซึ่งต่างกับกับปัจจุบันนี้ การให้ความสำคัญกับระบบการซื้อขายทำให้การไปหาสูกันลดน้อยลงไปมาก ความสัมพันธ์ทางสังคมเริ่มน้อยลงไปมาก บางคนญาติพี่น้องในรุ่นลูกหลานแทบจะไม่รู้จักกันแล้ว การให้คุณค่าของสัตว์น้ำมูลค่าน้อยก็เป็นไปตามมูลค่าเศรษฐกิจ เมื่อไม่มีใครรับซื้อ สัตว์น้ำที่จับได้ที่ติดอวนจึงแทบจะไม่มีราคา

จากการสัมภาษณ์กลุ่มแม่บ้านปาตาบูดีและกำปงบูดี ก็ได้ให้ความหมายของสัตว์น้ำมูลค่าน้อย ไม่แตกต่างจากที่แม่บ้านที่ตันหยงเปาว์พูดถึง สัตว์น้ำที่ติดมากับอวนที่ไม่ได้ตั้งใจจะจับ ส่วนใหญ่ได้มาก่อนข้างจะน้อยและแจกจ่ายให้กับญาติพี่น้อง เก็บไว้ทำอาหาร คนที่ยืนหน้อยก็จะนำไปแปรรูปเป็นปลาแห้งเอาไว้กินกันในยามที่ไม่สามารถออกทะเลได้



ภาพที่ 4.3 : ภาพสัตว์น้ำที่ติดมากับอวนโดยไม่ตั้งใจจับ

แต่มีการให้ความหมายที่น่าสนใจมากของแม่บ้านที่บ้านปาตาบูดีและกำปงบูดีว่า โดยปกติในยามที่เป็นฤดูจับกุ้ง โดยใช้อวนลอยกุ้งแชบ๊วย กุ้งจะเป็นสัตว์น้ำที่มีมูลค่าสูงมาก เป็นที่ต้องการของท้องตลาด แต่ถ้าจับกุ้งได้มากเกินไปเกินความต้องการของตลาด ประกอบกับเป็นช่วงเวลาที่กุ้งจากบ่อกุ้งออกสู่ตลาด ทำให้กุ้งที่เคยมีมูลค่าสูงกลายเป็นสัตว์น้ำที่มีมูลค่าต่ำมาก จบบางครั้งไม่รู้จะไปขายที่ไหน เพราะตลาดไม่ต้องการ หรือถ้ารับซื้อก็จะซื้อในมูลค่าที่ต่ำมาก จนนำไปสู่การพูดคุยของกลุ่มแม่บ้านกับทางทีมนักวิจัยว่า จะเพิ่มมูลค่าของกุ้งแชบ๊วยขนาดเล็ก ให้มีราคาที่สูงขึ้นได้อย่างไร และที่สำคัญที่สุดคือ กุ้งที่จับได้แล้ว สามารถมีตลาดที่รองรับได้ตลอดเวลา นี่คือการคิดเห็นของแม่บ้านที่ปาตาบูดีและกำปงบูดี ซึ่งเป็นหมู่บ้านที่มีการจับกุ้งเป็นอาชีพหลัก ทั้งทางฝั่งอ่าวไทยและในอ่าวปัตตานี

จากการสัมภาษณ์ของชาวประมงพื้นบ้านที่บ้านบางตาเมา ม.1 ต.บางตาเมา อ.หนองจิก จ.ปัตตานี ให้ข้อมูลว่า ชาวบ้านในแถบนี้ส่วนใหญ่จะใช้เรือขนาดใหญ่ในช่วงฤดูกาลจับปลาหู จับปลาจวด สัตว์น้ำที่จับได้มีราคาที่ดีมากแต่พอพ้นฤดูกาล ปลาจวดที่ติดมากับอวนปลาหูจะมีราคาน้อยมาก เพราะแต่ละลำได้ปลาจวดมาไม่มาก ในบางฤดูกาลของการจับสัตว์น้ำชนิดเดียว เช่น การใช้อวนปลาหลังเขียวจับปลาหลังเขียว หรือการใช้อวนปลาเกล็ดขาวจับปลาเกล็ดขาว แล้วในช่วงนั้นจับได้เป็นจำนวนมาก จนล้นความต้องการของท้องตลาด จนทำให้ปลาแทบจะขายไม่ได้ ไม่มีตลาดที่จะรับซื้อหรือซื้อในราคาต่ำมาก จึงเป็นสาเหตุที่ทำให้สัตว์น้ำเหล่านี้เป็นสัตว์น้ำมูลค่าน้อย

จะเห็นได้ว่า การให้ความหมายของสัตว์น้ำมูลค่าน้อยของกลุ่มแม่บ้านในที่ต่างๆรวมทั้งชาวประมงพื้นบ้านที่บางตาเมา พอจำแนกได้ 2 ลักษณะ คือ

1. สัตว์น้ำมูลค่าน้อย เป็นสัตว์น้ำที่เป็นผลพลอยได้ ที่ติดอวนมาโดยไม่ตั้งใจจะจับตามฤดูกาล เมื่อจับได้น้อยไม่รู้จะเอาไปทำอะไรเพื่อที่จะเพิ่มมูลค่าให้สูงขึ้น
2. สัตว์น้ำที่จับได้สิ้นเกินความต้องการของตลาดจนส่งผลทำให้มูลค่าตกต่ำ ไม่มีคนรับซื้อ

4.2 ลักษณะวิธีการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำ

4.2.1 ลักษณะวิธีการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำแบบดั้งเดิม



ภาพที่ 4.4 : การแปรรูปปลาแห้งเพื่อใช้ประกอบอาหารภายในครัวเรือน

การแปรรูปอาหารทะเลมีมาช้านานพอๆกับการตั้งหมู่บ้านชาวประมงพื้นบ้านในแต่ละพื้นที่ เป็นเพราะการจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน เลือกจับสัตว์น้ำที่โตได้ขนาด จับสัตว์น้ำตามฤดูกาล หมายถึงว่า จับสัตว์น้ำที่มีจำนวนมากที่สุดตามชนิดของสัตว์น้ำในแต่ละช่วงเวลาที่เหมาะสมที่ทำให้สัตว์น้ำรวมตัวเป็นฝูง เป็นช่วงเวลาที่เหมาะสมกับแหล่งอาหาร จึงทำให้สัตว์น้ำมารวมเป็นจำนวนมาก ชาวประมงพื้นบ้านจึงสามารถจับสัตว์น้ำได้เป็นจำนวนมาก เกินพอที่จะบริโภคในครอบครัว แจกจ่ายญาติพี่น้องเพื่อนฝูง จะนำไปขายเป็นปลาสดตลาดก็รับเพียงจำกัดเท่านั้น จึงเหลือพอจะปล่อยให้เน่าเสีย ก็เสียดายหายาดเหงื่อแรงกายที่เสียไป อีกทั้งความยากลำบากกว่าจะได้สัตว์น้ำมาแต่ละตัว ประการสำคัญคือ การจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้านเชื่อว่า จะจับได้ทุกวัน บางวันหรือบางเดือน ก็ไม่สามารถจับสัตว์น้ำได้เลย เพราะชาวประมงพื้นบ้านต้องเข้าใจเงื่อนไขธรรมชาติ เช่น น้ำเป็น น้ำตาย คลื่นลมแรงจัด น้ำใสราวกับกระจก สิ่งเหล่านี้คือเงื่อนไขธรรมชาติที่มนุษย์เราควบคุมไม่ได้ เป็นผลให้จับสัตว์น้ำไม่ได้เลย ปัจจัยต่างๆที่ปราชญ์ชาวบ้านบอกเล่า จึงเป็นที่มาที่ทำให้ชาวประมงพื้นบ้าน คิดค้น ลองผิด ลองถูก เพื่อที่จะทำการแปรรูปอาหารทะเล ให้สามารถถนอมอาหารให้เก็บได้นานที่สุดเท่าที่สามารถจะทำได้ แต่ด้วยวิธีการถนอมอาหารในอดีตไม่มีสิ่งที่มีมาช่วยให้เก็บได้นานขึ้น ไม่ว่าจะเป็นน้ำแข็ง ตู้เย็น หรือเครื่องยนต์กลไกต่างๆ สิ่งที่ชาวประมงพื้นบ้านสามารถทำให้อาหารทะเลแปรรูป อยู่ได้นานมากที่สุดคือ การเรียนรู้การให้ธรรมชาติช่วยยืดอายุของอาหารทะเลให้นานที่สุด เช่น วิธีการใช้พลังงานแสงอาทิตย์ด้วยวิธีการตากให้แห้ง วิธีการหมักเกลือ วิธีการดองเค็ม การใช้ไฟหรือควัน เช่น ปลาหมักควัน เป็นต้น

กระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำในอดีต มีวิธีการแปรรูปสัตว์น้ำที่ไม่ซับซ้อนแต่มุ่งเน้นการเก็บรักษาให้ได้ระยะเวลานาน จึงมีสัดส่วนของความเค็มค่อนข้างจะเค็มจัดมาก เพราะความเค็มจะช่วยให้สัตว์น้ำที่นำมาแปรรูปเก็บได้นานยิ่งขึ้น และที่สำคัญคือจะต้องตากแดดจนแห้งกรัง ใช้เวลาในการตากไม่น้อยกว่า 2 วัน เวลาจะนำมาปรุงอาหารจะต้องแช่น้ำเพื่อให้ความเค็มหายไประดับหนึ่งและจะช่วยทำให้ปลาแห้งมีเนื้อที่นุ่มขึ้น ไม่แข็งมากนัก

ในอดีตการแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีมีความสัมพันธ์กับปัจจัยต่างๆ ดังนี้

(1) ฤดูกาลในการจับสัตว์น้ำ

ทิศทางการพัดของลมที่พัดเข้าสู่ชุมชนประมงพื้นบ้านมักจะเป็นวัฏจักรหมุนเวียนกันไปในแต่ละช่วงเวลาของปี ช่วงเวลาที่ต่างกันย่อมจะทำให้การพัดของลมมีความแตกต่างกันไป และลมนับได้ว่าเป็นปัจจัยที่สำคัญประการหนึ่ง ในการปรากฏตัวขึ้นมาของสัตว์น้ำแต่ละประเภท ทั้งนี้ เพราะลมที่พัดผ่านไปมาจะทำให้เกิดคลื่นในทะเลที่จะนำเอาธาตุอาหารต่างๆ ที่สัตว์น้ำแต่ละประเภทกินเป็นอาหารมาด้วย ธาตุอาหารเหล่านี้ก็จะเป็ปัจจัยในการทำให้สัตว์น้ำประเภทต่างๆ ปรากฏตัวออกมาจากที่หลบซ่อน และในขณะเดียวกันการปรากฏตัวของสัตว์น้ำชนิดหนึ่งก็จะนำพาให้สัตว์น้ำประเภทอื่นๆ ปรากฏตัวตามมาด้วย เป็นไปตามระบบห่วงโซ่อาหารในทะเลที่สัตว์ใหญ่จะต้องกินสัตว์เล็ก ชาวประมงพื้นบ้านได้เฝ้าสังเกต เรียนรู้ ลองผิดลองถูกจนนำไปสู่การประดิษฐ์เครื่องมือประมงแบบพื้นบ้านที่สามารถจับสัตว์น้ำได้อย่างมากมาย จนไม่สามารถบริโภคได้หมดในคราวเดียว จึงนำไปสู่การคิดค้นวิธีการในการแปรรูปอาหารทะเลเพื่อให้สามารถเก็บรักษาอาหารทะเลไว้กินในยามขาดแคลนได้เป็นอย่างดี

(2) การคมนาคมที่ไม่สะดวก

ในอดีต การคมนาคมของสมาชิกในชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานีที่นับว่าเร็วที่สุด คือ การพายเรือเท่านั้น เงื่อนไขของการคมนาคมที่ไม่สะดวกรวดเร็วนัก จึงทำให้ชาวประมงพื้นบ้านไม่สามารถที่จะนำสัตว์น้ำสดๆ จำนวนมากที่จับได้จากท้องทะเลไปขายยังพื้นที่อื่นๆ ได้ ทั้งนี้ เพราะการพายเรือไปยังพื้นที่ที่ต้องการจะไปต้องใช้เวลาเป็นวันๆ ทำให้สัตว์น้ำที่ชาวประมงพื้นบ้านจับมาได้สดๆ ต้องเน่าเสียก่อนที่จะไปถึงมือผู้บริโภคได้ การคมนาคมที่ไม่สะดวกรวดเร็วจึงเป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้ชาวประมงพื้นบ้านต้องฝึกฝน คิดค้นภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารทะเลเพื่อให้สามารถเก็บรักษาสัตว์น้ำได้เป็นเวลานานขึ้นได้ และทำให้ชุมชนมีอาหารทะเลบริโภคในยามจำเป็นได้

(3) เทศกาลทางศาสนาต่างๆ ของชุมชน

ในอดีต ช่วงเทศกาลทางด้านศาสนาของพี่น้องมุสลิมในชุมชนประมงพื้นบ้าน จ.ปัตตานี เป็นปัจจัยหนึ่งที่กระตุ้นให้เกิดการแปรรูปสัตว์น้ำทะเลมากขึ้น โดยเฉพาะในช่วงเทศกาลไปทำพิธีฮัจย์ที่เมืองเมกกะ ประเทศซาอุดีอาระเบีย ญาติพี่น้องและเพื่อนบ้านของผู้ที่จะเดินทางไปแสวงบุญจะมารวมมือกันจัดเตรียมเสบียงอาหารแห้งจำนวนมากสำหรับการเดินทาง ทั้งนี้ เพราะในอดีตผู้ที่เดินทางไปยังนครเมกกะจะต้องเดินทางด้วยเรือใบ ใช้เวลาเดินทางจากประเทศไทยไปถึงนครเมกกะประมาณ 3 เดือน ดังนั้น การแปรรูปอาหารทะเล

เพื่อเป็นเสบียงอาหารจึงมักทำเป็นกึ่งแห้ง เนื้อหอยนานาชนิดตากแห้ง ซึ่งเป็นที่นิยมเป็นอย่างยิ่งเพราะสามารถนำไปดัดแปลงปรุงอาหารชนิดอื่นๆได้อีกหลายชนิด นอกจากนั้นก็จะเป็นจำพวกปลากระด้าง ปลาเค็ม เป็นต้น

นอกจากนี้ในช่วงเทศกาลถือศีลตลอด (เดือนรอมฎอน)ของผู้ที่นับถือศาสนาอิสลาม ก็เป็นอีกช่วงเทศกาลหนึ่งที่อาหารทะเลแปรรูปเป็นที่ต้องการมาก ทั้งนี้เพราะในช่วงเทศกาลนี้ผู้ที่นับถือศาสนาอิสลามมักจะมีการทำอาหารหลากหลายชนิดเพื่อละศีลตลอดในช่วงพระอาทิตย์ตกของแต่ละวัน อาหารทะเลแปรรูปที่เป็นที่ต้องการก็คือ กะปิ กุ้งเค็ม เพื่อนำไปใช้เป็นเครื่องปรุงในอาหารประเภทต่างๆรวมทั้งกุ้งแห้งและปลากระด้าง เป็นต้น

(4) ความต้องการอาหารทะเลแปรรูปของชาวบ้านที่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมอื่นๆ

ในอดีต เนื่องจากการคมนาคมที่ไม่สะดวกมากนัก ประกอบกับตลาดสดสำหรับซื้อขายอาหารสดก็มีอยู่อย่างจำกัด ทำให้พี่น้องกลุ่มเกษตรกรที่ทำอาชีพสวนยาง สวนผลไม้ ปลูกข้าว ฯลฯ บางส่วนอาศัยอยู่ในเขตพื้นที่ที่เป็นป่าเขา นานๆครั้งจึงจะเดินทางออกมาหาซื้ออาหาร พวกเขาจึงจำเป็นต้องหาซื้ออาหารที่สามารถเก็บไว้บริโภคได้นานๆ และพวกเขามักหาซื้อไว้คราวละมากๆ ในบางครั้งก็จะมีการแลกเปลี่ยนผลผลิตกันระหว่างผลไม้ หรือข้าวสาร กับอาหารทะเลแปรรูป ขึ้นอยู่กับความสนใจของผู้ที่ต้องการแลกเปลี่ยน อาหารแปรรูปที่เป็นที่ต้องการของกลุ่มเกษตรกรเหล่านี้ก็คือ ปลาแห้ง กะปิ บูด เป็นต้น

จะเห็นได้ว่า การแปรรูปอาหารทะเลของชาวประมงพื้นบ้านในอดีต จะเป็นการให้ความสำคัญกับ “การสร้างคุณค่าและความสัมพันธ์ทางสังคม” มากกว่า “การแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าของสินค้าในเชิงการค้า” ชาวประมงพื้นบ้านเมื่อทราบว่ามีเพื่อนบ้านญาติพี่น้องจะเดินทางไปประกอบพิธีฮัจย์ที่นครเมกกะ พวกเขาก็จะจัดเตรียมอาหารทะเลแปรรูปที่สะดวกสำหรับการเดินทางไปฝากให้กับผู้ที่จะไปแสวงบุญ ทำให้ความสัมพันธ์ในระบบเครือญาติของพวกเขากระชับแน่นแฟ้นมากยิ่งขึ้น และเมื่อถึงเวลาที่ชาวประมงพื้นบ้านจับสัตว์น้ำได้มากๆ โดยเฉพาะช่วงก่อนฤดูมรสุม ชาวประมงพื้นบ้านก็จะนำสัตว์น้ำแปรรูปจำพวกกุ้งแห้ง ปลาแห้ง กะปิ บูด ฯลฯ ไปเยี่ยมเยียนเพื่อนฝูง ญาติพี่น้องที่ประกอบอาชีพชาวสวน ชาวนา ชาวประมงพื้นบ้านก็จะได้รับข้าวสาร ผลไม้เป็นการตอบแทนมาแบ่งปันกันในครัวเรือน และในชุมชน การแลกเปลี่ยนในลักษณะนี้ชาวประมงพื้นบ้านมองว่าเป็นการแลกเปลี่ยนสินค้าที่ยืนอยู่บนพื้นฐานของการไม่คำนึงถึงมูลค่าของผลผลิต หากแต่เป็นไมตรีจิตที่ต่างฝ่ายต่างมีให้แก่กัน เป็นการเสริมสร้างความสัมพันธ์ทางสังคมของญาติพี่น้องและเพื่อนฝูงที่อยู่ต่างชุมชน ซึ่งเป็นพื้นฐานที่สำคัญของการเห็นอกเห็นใจกันและนำไปสู่การช่วยเหลือจุนเจือกันในยามที่อีกฝ่ายหนึ่งได้รับความเดือดร้อน

แม่บ้านเล่าให้ฟังว่า ในอดีต วิธีการและกระบวนการแปรรูปของสัตว์น้ำที่จับมาได้ด้วยเครื่องมืออวน ซึ่งบางครั้งจะติดสัตว์น้ำชนิดต่างๆ ขึ้นมาด้วย วิธีการแปรรูปจะดูตามลักษณะของสัตว์น้ำแต่ละชนิด ว่าเหมาะสมจะนำมาแปรรูปในรูปแบบใด ซึ่งโดยทั่วไปจะแบ่งได้ 2 รูปแบบใหญ่ ๆ ดังนี้

4.2.1.1 การแปรรูปโดยการหมัก

การหมัก หมายถึง การถนอมอาหาร โดยอาศัยจุลินทรีย์ ที่มีประโยชน์บางชนิด เป็นตัวช่วยในการย่อยสลาย หรือเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมีของวัตถุดิบ อาจเติมเกลือหรือไม่ก็ได้ และอาจเติม

ส่วนประกอบอย่างอื่น เช่น ข้าวคั่ว เพื่อเสริมให้จุลินทรีย์มีบทบาทในการหมัก ทำให้เกิดรสชาติที่ต้องการ ซึ่งอาจต้องหมักทิ้งไว้ ประมาณ 2-3 วัน หรือหลายเดือน แล้วแต่ชนิดของผลิตภัณฑ์ เช่น น้ำปลา ปลาจ๋า ปลาเจ้า ไส้กรอก (เปรี้ยว) เค็มหมักนัต ข้าวหมาก (น้ำเมาหมักจากข้าว) ผักกาดดอง และหน่อไม้ดอง เป็นต้น

การดอง หมายถึง การถนอมอาหารในน้ำเกลือ และมีน้ำส้มเล็กน้อย อาจเติมเครื่องเทศ น้ำตาล หรือน้ำมันด้วยก็ได้ การดองอาจอาศัยเชื้อจุลินทรีย์เข้าไปช่วย ถ้าดองในน้ำเกลือ ที่มีความเข้มข้นต่ำ เช่น แตงกวาดอง กระเทียมดอง ชিং ดอง เป็นต้น หรืออาจดองโดยไม่ต้องอาศัยเชื้อจุลินทรีย์เลย ซึ่งมักใช้กับผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว หรือที่มีความเป็นกรดสูง และใช้น้ำเกลือที่เค็มจัด เช่น มะม่วงดอง เป็นต้น

วิธีการหมักดอง เป็นกระบวนการผลิตที่ซับซ้อนขึ้นมามีระดับหนึ่ง ซึ่งจำเป็นต้องลองผิดลองถูก เพื่อให้ได้สูตรที่ตัวเองและคนอื่นๆพึงพอใจ เช่น การทำน้ำบูดู กะปิ ปลาทุดองเค็ม เป็นต้น ประชาชนชาวบ้านเล่าว่า วิธีการดองเค็ม หมักเกลือ จะต้องเป็นชนิดพันธุ์ที่เหมาะสมกับการแปรรูปนั้นๆ เช่น ถ้าจะหมักทำน้ำบูดู จะต้องใช้ปลากระตักเป็นวัตถุดิบ เพราะปลากระตักจะย่อยสลายได้ง่ายเมื่อหมักได้ในเวลาที่กำหนด มีกลิ่นหอม สีแดง สามารถคัดเกรดได้ ระดับดีเยี่ยมจะอยู่ส่วนชั้นบน น้ำบูดูที่ได้จะมีสีใสเหมือนน้ำปลามีส่วนผสมของเนื้อปลาที่ย่อยสลายแล้วเพียงเล็กน้อย เกรดระดับกลางจะมีส่วนผสมของเนื้อปลาที่ย่อยสลายแล้วค่อนข้างจะมาก น้ำบูดูค่อนข้างจะขุ่นและเกรดต่ำสุดคือ จะมีส่วนผสมของเนื้อปลาที่ย่อยสลายแล้วมาก สีของน้ำบูดูจะออกเป็นสีดำคล้ำ การเลือกส่วนผสมของการหมักดอง จะต้องใช้ความเค็มของเกลือที่พอเหมาะ เกลือที่ใช้ต้องเป็นเกลือที่เป็นเกลือเก่า เพราะจะมีความเค็มที่พอเหมาะ ถ้าใช้เกลือใหม่ จะทำให้ส่วนผสมผิดเพี้ยนไป ของที่หมักดองไว้จะเสียไป มีกลิ่นเหม็น สีสันผิดเพี้ยน รสชาติก็จะไม่ได้อย่างที่ต้องการ การหมักดองด้วยความเค็ม ส่วนผสมและกระบวนการผลิตจะต้องผ่านการลองผิดลองถูก จนได้สูตรที่ต้องการ จึงเป็นความซับซ้อนที่คนทั่วไปจะไม่ค่อยทำการแปรรูปมากนัก กระบวนการผลิตจึงมักจะได้รับการถ่ายทอดเฉพาะกลุ่มเท่านั้น ไม่เหมือนวิธีการตากแห้งที่ดูเหมือนเป็นความรู้พื้นฐานที่ทุกคนสามารถเข้าถึงและนำไปปฏิบัติจริงได้ในครอบครัว

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

ประเภทที่ 1 การหมักที่ใช้เกลือมากหรือเค็มจัด

ประเภทที่ 2 การหมักที่ใช้เกลือ และมีข้าวหรือ แป้งเป็นส่วนประกอบ

■ การหมักที่ใช้เกลือมากหรือเค็มจัด

ผลิตภัณฑ์ที่รู้จักกันแพร่หลาย คือ น้ำปลา น้ำบูดู กะปิ ไตปลาตอง ปลาทุเค็ม ปูเค็ม เป็นต้น กรรมวิธีในการหมัก และปริมาณเกลือที่ใช้ แตกต่างกันไปตามวัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ ในที่นี้จะขอกล่าวถึง การทำบูดูและการทำปลาจิ้ม ดังนี้

● การทำบูดู

แม่บ้านจะนำปลาที่เป็นปลานขนาดเล็ก เช่น ลูกปลาหลังเขียว, ปลากระตัก, ปลาเกล็ดขาว เป็นต้น ปลาเหล่านี้เป็นปลาที่ย่อยสลายได้ง่ายเมื่อนำไปหมักทำน้ำบูดู



ภาพที่ 4.5 : การหมักบูดู

กระบวนการทำบูดู

กระบวนการทำบูดู มีองค์ประกอบและขั้นตอนดังนี้

(1) ส่วนผสมในการทำบูดู

- ปลากระตักหรือลูกปลาล้างเขียว
- เกลือ

(2) ขั้นตอนการทำบูดู

- นำปลากระตักหรือลูกปลาล้างเขียวมาล้างทำความสะอาด เก็บเศษขยะคัดปลาอื่นๆที่อาจจะเจือปนอยู่ออกให้หมด และทำการล้างน้ำผ่าน 3 ครั้ง หรือเรียกว่า การซีแซ่ ตามหลักการอิสลาม
- นำเกลือเก่ามาคลุกเคล้ากับปลาให้ทั่วถึง ในอัตราส่วน ปลา 3 ส่วน เกลือ 2 ส่วน โดยส่วนใหญ่จะใช้ผ้าใบปูพื้น คลุกเคล้าบนผ้าใบให้เกลือกกับปลาเข้ากันอย่างทั่วถึง
- นำปลาที่คลุกเคล้ากับเกลือใส่ในภาชนะโอ่งเคลือบ อัดให้แน่นจนเต็มโอ่ง แต่ห้ามล้นบริเวณปากโอ่ง เพราะบริเวณปากโอ่งจะต้องหาหินหนักๆ มาปิดทับไว้
- นำถุงพลาสติกหรือผ้าพลาสติกปิดบริเวณปากโอ่งให้สนิท เพื่อป้องกันแมลงวันมาตอม ป้องกันน้ำฝนเข้าไปในโอ่ง เพราะจะทำให้การหมักบูดูเสียทันที
- ในช่วง 1-2 เดือนแรกในทุกอาทิตย์ จะต้องเปิดปากโอ่ง ทำการพลิกเนื้อปลาให้ทั่วถึง ต้องพลิกเนื้อปลาที่หมักไว้จากข้างล่างมาอยู่ข้างบนเพื่อให้เกลือกระจายความเค็มอย่างทั่วถึงภายในโอ่ง
- หลังจาก 2 เดือนแรกในทุกเดือน จะต้องเปิดปากโอ่ง ทำการพลิกปลา 1 วัน
- ทำการหมักจนปลาที่หมักไว้ย่อยสลาย ซึ่งต้องใช้เวลา 9-12 เดือน ขึ้นอยู่กับการดูแลเอาใจใส่ในการพลิกเนื้อปลา ถ้าพลิกบ่อย ๆ การย่อยสลายจะทำได้เร็วขึ้น เมื่อปลาย่อยสลายไป ก็จะได้น้ำบูดูที่พร้อมจะนำไปขายต่อไป



ภาพที่ 4.6 : ภาพบูดูบรรจุขวดสำหรับนำไปจำหน่ายต่อ

นายอุเช็ง เจ๊ะโซะ อายุ 63 ปี อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 320/2 หมู่ 2 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี ปีเกิด 2495 ชื่อเรียกในชุมชน ปะดอลง (“ปะดอ” หมายถึง ลุง และ “ลง” เป็นการใช้เรียกลำดับของลุงที่อาวุโสสุด ฉะนั้น ปะดอลง จึงหมายถึง ลุงที่อาวุโสสุด) เล่าให้ฟังว่า การแปรรูปสัตว์น้ำมาเป็นน้ำบูดู เป็นภูมิปัญญาของชาวประมงพื้นบ้านในแถบนี้มาช้านาน ในสมัยปะดอลงเล็กๆอยู่ ก็มีคนทำน้ำบูดูแล้ว โดยส่วนใหญ่จะทำไว้กินภายในครัวเรือนและที่เหลือจะนำไปแลกเปลี่ยนกับข้าวสาร ผลไม้กับเครือญาติ เพื่อนฝูงที่อยู่ในพื้นที่ราบที่ทำนาและชุมชนที่ปลูกสวนผลไม้อยู่บนเขาที่มักจะมาเยี่ยมเยียนในชุมชน น้ำบูดูจะเป็นกับข้าวหลักของผู้คนมุสลิมโดยทั่วไป เกือบทุกครัวเรือนจะมีน้ำบูดูอยู่ในครัวเรือนและน้ำบูดูที่เคี้ยวกับน้ำตาลปี๊บ จะเป็นส่วนผสมที่สำคัญของข้าวยาที่ถือเป็นอาหารหลักของชุมชนในแถบ 3 - 4 จังหวัดชายแดนภาคใต้ การแปรรูปน้ำบูดูจึงเป็นกระบวนการถนอมอาหารที่สำคัญมากๆ ที่เป็นภูมิปัญญาที่ได้รับการสืบสานอย่างต่อเนื่องจนถึงปัจจุบัน บางพื้นที่ทำเป็นกิจการขนาดใหญ่ ส่งขายออกต่างประเทศ มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของผู้คนทั่วไปในแถบนี้

ปะดอลงเล่าว่า เมื่อก่อนในช่วงที่มีปลากะตักเป็นจำนวนมาก ชาวประมงพื้นบ้านที่มีเครื่องมือประมงที่เป็นอวนลากทับตลิ่งจะนำปลากะตักที่จับได้ นำมาหมักทำน้ำบูดูเกือบทุกครัวเรือน หน้าหมู่บ้าน ตะโละสะมิแล ม.2 ต.แหลมโพธิ์ จะมีฝูงปลากะตักเข้ามาใกล้ฝั่งเป็นจำนวนมาก เมื่ออยู่บนฝั่งมองออกไปในน้ำริมชายฝั่ง สีน้ำทะเลจะเป็นสีแดง ๆ ซึ่งหมายถึง ฝูงปลากะตักรวมตัวกันตามริมชายฝั่งทะเล เป็นจำนวนมาก ฝูงปลากะตักจะมาพร้อมกับลูกปลาหลังเขียว (อีเกกกาลา) ซึ่งเป็นสัตว์น้ำที่สามารถนำมาแปรรูปเป็นน้ำบูดูได้เป็นอย่างดี เมื่อชาวประมงพื้นบ้านเห็นฝูงปลากะตักเข้ามาใกล้ฝั่ง ชาวประมงพื้นบ้านที่มีอวนทับตลิ่งตาก็จะชักชวนเพื่อนบ้านนำเรือไปล้อมจับฝูงปลากะตัก ในครั้งหนึ่งๆจะได้ปลากะตักและลูกปลาหลังเขียวเป็นจำนวนมาก หลังจากนั้นจะมีการแบ่งสัตว์น้ำที่จับได้เป็นสัดส่วนแต่ละคนที่ได้สัตว์น้ำมาจะนำไปหมักทำน้ำบูดูในแต่ละครัวเรือน ซึ่งแต่ละบ้านจะมีโอ่งสำหรับหมักน้ำบูดูอยู่แล้ว สำหรับครอบครัวของตัวเองจะทำน้ำบูดูเป็นจำนวนมาก มีโอ่งสำหรับหมักทำน้ำบูดูอยู่จำนวน 30 โอ่ง ใน 1 โอ่ง หลังจากหมักปลากะตักหรือลูกปลาหลังเขียวแล้ว จะย่อยสลายเป็นน้ำบูดู ได้จำนวน 15-20 ปี๊บ (ปี๊บบรรจุน้ำมันก๊าด) ในบางช่วงสัตว์น้ำที่จับมีจำนวนมาก โอ่งที่เตรียมไว้ไม่พอที่จะหมักลูกปลาเหล่านั้น บางครั้งก็จะทำเป็นปลากะตักแห้ง

ปะดอลงเลิกทำน้ำบูดูมาเมื่อ 10 กว่าปีที่ผ่านมา ปะดอลงให้เหตุผลว่า เป็นเพราะจับปลากะตักได้ยากขึ้น ปลากะตักไม่ค่อยจะรวมฝูงเข้ามาใกล้ฝั่งเป็นเพราะในช่วงนั้นมีการทำประมงด้วยเครื่องมือใหม่ ๆ ใช้แสงไฟ

ล่อลูกปลากะตักปลาเล็กๆ และใช้อวนครอบ อวนยกตาถี่จับสัตว์น้ำขนาดเล็กไปจนหมด แทบจะไม่มีปลากะตัก ลูกปลาหลังเขียวเข้ามาใกล้ฝั่งเลยทำให้ปะดอกลงไม่มีปลากะตัก ลูกปลาหลังเขียวมาหมักเป็นน้ำบูดูเลย ปลาอื่นๆ จะมาหมักทำน้ำบูดูไม่ได้เพราะย่อยสลายกลายเป็นน้ำบูดูได้ยาก รสชาติไม่อร่อย และจะมีกลิ่นเหม็น

ปะดอกลง บอกว่า เมื่อก่อนการหมักทำน้ำบูดูจำเป็นต้องใช้เกลือเป็นจำนวนมาก ในหมู่บ้านไม่มีใครทำนาเกลือ แต่อีกฝั่งหนึ่งของอ่าวปัตตานี คือ บ้านตันหยงลุโละ อำเภอมะนัง จังหวัดปัตตานี เป็นหมู่บ้านที่ทำนาเกลือเป็นอาชีพ ปะดอกลงจะกางใบเรือไปหาซื้อที่หมู่บ้านแห่งนั้น โดยที่คนขายเกลือจะขายเป็นถัง ใน 1 ถัง จะได้ 4 ลิตร ขายในราคา 100 ถัง/ 30 บาท หลังจากได้เกลือมาจะขนไปที่ริมชายหาดหน้าบ้านตะโลละสมิแล ซึ่งเป็นโรงเรือนที่ปะดอกลงสร้างขึ้นเป็นโรงเรือนทำน้ำบูดูและทำการหมักบูดูในโรงเรือนริมทะเล

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

• การทำปลาส้ม



ภาพที่ 4.7 : ภาพปลาส้ม

กระบวนการทำปลาส้ม มีองค์ประกอบและขั้นตอน ดังนี้

ส่วนผสมในการทำปลาส้ม

- ปลาสด
- เกลือเม็ด
- ส้มแขก

วิธีการทำปลาส้ม

- นำปลาสดมาควักไส้ทำความสะอาดล้างน้ำให้สะอาด 3 ครั้ง ทำกระบวนการซีแซตามหลักการอิสลาม ปล่อยให้สะเด็ดน้ำจนแห้งสนิท

- นำขวดโหลกระเบื้องปากกว้าง โรยเกลือที่ก้นขวดให้ทั่ว นำปลาที่ทำความสะอาดแล้วมาจัดเรียงเป็นชั้น เมื่อเสร็จแถวแรกโรยเกลือให้ทั่วปลาที่จัดเรียงไว้ ใส่ส้มแขก 2-3 ชิ้น โรยข้าวสารให้ทั่ว
- นำปลามาจัดเรียงเป็นชั้นตามขั้นตอนที่ 2 จนปลาเต็มภาชนะขวดโหล
- โรยเกลือในชั้นบนสุดให้เยอะพอสมควร แล้วใส่ส้มแขก 2-3 ชิ้น โรยข้าวคั่วให้ทั่วถึง ทำการปิดปากขวดด้วยถุงพลาสติกผูกให้แน่นปล่อยทิ้งไว้ประมาณ 30-40 วัน ก็จะได้ปลาตองเค็มหรืออีแกบูดูไว้กินในช่วงฤดูมรสุม

***เคล็ดลับในการทำปลาส้ม คือ ในกระบวนการทำความสะอาดปลาต้องล้างปลาให้สะอาดที่สุด และต้องใส่เกลือให้เยอะ เพราะถ้าหากใส่เกลือน้อยปลาที่ต้องไว้จะเสียทันที มีสีคล้ำและมีกลิ่นเหม็น เกลือที่ใช้ในการดองจะต้องเป็นเกลือเก่าห้ามใช้เกลือใหม่เด็ดขาด สำหรับส้มแขกกับข้าวสารคั่วจะช่วยทำให้ปลามีรสเปรี้ยวและจะช่วยทำให้เนื้อปลาเป็นสีแดงน่านกิน

4.2.1.2 กระบวนการแปรรูปโดยการตากแห้ง

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

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

การแปรรูปอาหารโดยวิธีการตากแห้งในชุมชนประมงพื้นบ้านประกอบด้วย ปลาแห้ง ปลาอินทรีเค็ม ข้าวเกรียบปลา เป็นต้น

แม่บ้านเล่าให้ฟังว่า การแปรรูปโดยการตากแห้ง เป็นวิธีการที่เกือบทุกบ้านในหมู่บ้าน จะนำปลาที่ติดอวนมาทำการแปรรูป แม่บ้านทุกคนจะทำปลาแห้งเป็นทุกคน วิธีการแปรรูปปลาแห้งจะมีรูปแบบของการแปรรูป 2 รูปแบบ ดังนี้

- การทำปลาแห้งโดยการผ่าหลัง

การแปรรูปในลักษณะนี้ แม่บ้านจะทำการคัดเลือกปลาที่ติดอวนมาที่มีเนื้อแน่น ตัวใหญ่ ที่มองแล้วว่าถ้าไม่ผ่าหลังแบออกมามากแดด ปลาจะแห้งไม่สนิท ซึ่งจะส่งผลทำให้ปลาแห้งมีกลิ่นเหม็นเพราะความเค็มของเกลือที่นำมาหมักไม่สามารถซึมเข้าไปในเนื้อปลาได้มากนัก ประกอบกับการนำปลามาตากแดด แดดไม่สามารถทำให้เนื้อปลาแห้งได้ ถึงแม้จะใช้เวลาในการตากหลายวันก็ตาม



ภาพที่ 4.8 : การทำปลาแห้งโดยการผ่าหลัง

ส่วนผสมในการทำปลาแห้ง

- ปลาสดชนิดต่างๆ
- เกลือ

ขั้นตอนการทำปลาแห้ง

- นำปลาสดไปแช่น้ำ
- ขอดเกล็ดปลาออกทุกตัว (ภาพที่ 4.9)



- ทำการคัดเลือกปลาสดที่เลือกไว้แล้ว ดึงเหงือกและไส้ออกให้หมด
- ผ่าหลังปลาสดที่เลือกไว้แล้ว (ภาพที่ 4.10)



- นำปลาทั้งหมดมาล้างทำความสะอาด 3 ครั้ง และต้องการซีเมนต์ปลาทำความสะอาด ตามหลักการอิสลาม (ภาพที่ 4.11)



- นำเกลือมาผสมกับน้ำให้ได้ความเค็มที่มากพอ (ภาพที่ 4.12)



- นำปลาที่ล้างทำความสะอาดแล้ว มาแช่น้ำเกลือแล้วหมักไว้ (ภาพที่ 4.13)



- นำปลาไปตากแดด (ภาพที่ 4.14)



*****เคล็ดลับในการลดความเค็มของปลา** ในกรณีที่มีการใส่เกลือมากเกินไป ก่อนนำปลาไปตาก ให้มีการแช่น้ำสะอาด เพื่อให้ปลาได้คายความเค็มออกมาจะได้ไม่มีความเค็มจัดมากนัก

- การทำปลาแห้งโดยไม่ต้องผ่าหลัง

แม่บ้านจะนำปลาที่ติดอวนมาที่มีขนาดเล็ก เช่น ปลาหลังเขียว, ปลากระตัก, ปลาเกล็ดขาว, ปลาแมว , ปลาจวดหิน เป็นต้น



ภาพที่ 4.15 : การแปรรูปปลาเกล็ดขาวแห้ง

ส่วนผสมในการทำปลาแห้งโดยไม่ผ่าหลัง

- ปลาสดชนิดต่างๆ
- เกลือเม็ด (เกลือเก่า)

ขั้นตอนการทำปลาแห้ง

- นำปลาสดไปแช่น้ำเค็ม
- ขอดเกล็ดปลาออกทุกตัว ในกรณีที่ปลาจวด ,ปลาหลังเขียว ,ปลาแมว เป็นต้น ถ้าเป็นปลากะตัก,ปลาเกล็ดขาว ซึ่งเป็นปลาขนาดเล็ก จะใช้ตะกร้าร่อนในน้ำเค็ม เพื่อให้เกล็ดขนาดเล็กหลุดร่อนไป
- นำปลาที่ขอดเกล็ดแล้ว ทำการดึ่งเหงือกและไส่อกให้หมด ถ้าเป็นปลาที่มีขนาดเล็กไม่จำเป็นต้องดึ่งเหงือกและไส่อก เช่น ปลากะตัก ปลาเกล็ดขาว
- นำปลาทั้งหมดมาล้างทำความสะอาด 3 ครั้ง โดยให้น้ำไหลผ่าน
- นำเกลือเม็ด(เกลือเก่า)มาผสมน้ำ ให้มีความเค็มค่อนข้างมาก คนให้เกลือละลายน้ำ
- นำปลาที่ล้างทำความสะอาดแล้วมาแช่น้ำเกลือ
- นำปลาไปตากแดดแล้วจับดูว่าปลาแห้งสนิท มีกลิ่นปลาแห้งไม่เหม็นถือว่าปลาแห้งสนิทแล้ว



ภาพที่ 4.16: ภาพปลาหลังเขียว

นอกจากปลาแล้ว แม่บ้านเล่าให้ฟังว่า ในสมัยก่อน ส่วนใหญ่ชาวประมงพื้นบ้านจะจับกุ้งเป็นหลัก กุ้งที่ได้จะต้องนำไปแปรรูป ไม่สามารถที่จะนำไปขายสดได้ เพราะในหมู่บ้านไม่มีใครรับซื้อ ในขณะเดียวกัน จะนำไปขายนอกหมู่บ้านก็ไม่สามารถทำได้ เพราะไม่มีถนนหนทางที่จะไป ทางเดียวที่จะไปสู่หมู่บ้าน หรือไปในตลาดเมือง คือ ต้องพายเรือไป ซึ่งต้องใช้เวลา 7 - 8 ชั่วโมงกว่าจะถึงตลาด ในขณะเดียวกัน น้ำแข็งที่จะนำมาแช่กุ้งให้เก็บสดได้ ก็ไม่มีขายในหมู่บ้าน แต่ถ้านำมาแปรรูปทำเป็นกุ้งกะเทาะเปลือก ซึ่งเป็นเนื้อกุ้งล้วนๆ สามารถเก็บได้นานๆ สามารถนำไปขายในตลาด นำไปแลกเปลี่ยนกับข้าวสาร ผัก ผลไม้ ได้ ชาวบ้านทั้งหมดในหมู่บ้านจึงนำกุ้งมากะเทาะเปลือก ทำเป็นกุ้งแห้งเกือบทุกครัวเรือน

● การทำกุ้งกะเทาะเปลือก



ภาพที่ 4.17 : ภาพกุ้งกะเทาะเปลือก

วัตถุดิบในการแปรรูปกุ้งกะเทาะเปลือก

- กุ้งแชบ๊วยขนาดกลางขึ้นไป (ใหญ่กว่านิ้วหัวแม่มือ) นำมาล้างทำความสะอาด
- นำกุ้งมาต้มในน้ำที่ผสมเกลือจนสุก
- นำกุ้งไปตาก แล้วนำกุ้งมาเก็บไว้
- นำกุ้งที่ผ่านการตากแดดแล้ว มากะเทาะเปลือก นำกุ้งมาใส่ในกระสอบหรือถุงผ้ามาพัดจนเปลือกหลุดร่อนกลายเป็นเนื้อกุ้งล้วนๆ
- นำกุ้งมาร่อนในภาชนะที่เป็นรู โดยส่วนใหญ่จะเป็นกระบุงไม้ไผ่สาน จนเปลือกหลุดร่อนจนหมดเหลือเพียงเนื้อกุ้งล้วนๆ บางตัวอาจจะมีเปลือกติดมาบ้าง
- คัดกุ้งที่ผ่านการกะเทาะเปลือกแล้ว ถ้ารู้สึกว่ายังมีความชื้นอยู่ จะต้องนำไปตากอีกครั้งหนึ่งจนกว่าจะแห้งสนิทจริงๆ

แม่บ้านบอกว่าจะต้องตากให้แห้งสนิทจริงๆ เป็นเพราะถ้ามีความชื้นอยู่ กุ้งจะขึ้นรา ไม่สามารถเก็บได้นาน ๆ ซึ่งทุกบ้านที่ทำกุ้งกะเทาะเปลือกก็ต้องใช้เวลาเก็บหลายวัน หรือบางครั้งนานเป็นเดือนกว่า จะนำไปขายในตลาด เพราะแต่ละวันแต่ละครั้งกุ้งที่ได้ก็จำนวนไม่มากนัก เพราะการทำกุ้งกะเทาะเปลือก กุ้งสด 10 ส่วน จะได้กุ้งกะเทาะเปลือกเพียง 1 ส่วนเท่านั้น ซึ่งถือว่าน้อยมาก ไม่คุ้มกับการที่จะทำไปขายในช่วงเวลาสัปดาห์ถึง 2 สัปดาห์

โดยสรุป กลุ่มแม่บ้านได้กล่าวว่า ลักษณะวิธีการและกระบวนการแปรรูปแบบดั้งเดิม มุ่งเน้นในการที่จะทำการแปรรูปให้สัตว์น้ำมูลค่าน้อยที่เป็นผลพวงหรือผลพลอยได้จากการทำวนลอยกุ้งให้สามารถเก็บรักษาได้นาน โดยที่อาศัยความเค็มของเกลือและแสงแดดที่จะทำให้สัตว์น้ำที่ผ่านการตากแดด ไม่มีความชื้น ซึ่งจะทำให้ไม่เกิดเชื้อรา คงสภาพได้นานมากขึ้น เพราะแต่ละครั้งก็นำสัตว์น้ำที่ผ่านการแปรรูปไปแลกเปลี่ยนกับผลผลิตของญาติพี่น้องที่ทำนา หรือเพื่อนฝูงที่ทำการเพาะปลูก ผัก ผลไม้ ต้องรอเวลาหลายเดือน ตามฤดูกาลเพาะปลูกของแต่ละพื้นที่ที่เครือญาติและเพื่อนฝูงอยู่

4.2.2 ลักษณะวิธีการและกระบวนการแปรรูปในปัจจุบัน



ภาพที่ 4.18 : ผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำมูลค่าน้อย

การแปรรูปอาหารทะเลในปัจจุบัน ทำได้หลากหลายมากขึ้น ครอบครัวที่ได้รับการสืบทอดภูมิปัญญาจากผู้เฒ่าคนแก่ หรือญาติพี่น้องในครอบครัว สามารถนำมาประกอบอาชีพได้อย่างมั่นคง สามารถเป็นอาชีพที่มีรายได้เพียงพอเลี้ยงดูครอบครัวได้อย่างสบาย เพราะความต้องการอาหารทะเลแปรรูปของผู้บริโภคมีความต้องการที่เพิ่มขึ้นทุกวัน ทั้งเพื่อนำมาเป็นอาหารรับประทานในครอบครัว มาเป็นส่วนประกอบเพื่อนำมาปรุงอาหาร หรือนำมาค้าขายต่อ ชาวประมงพื้นบ้านสามารถนำสัตว์น้ำที่ตัวเองจับได้ นำมาเพิ่มมูลค่าได้อีกมาก รวมทั้งเป็นส่วนที่ทำให้เกิดการใช้ทรัพยากรสัตว์น้ำอย่างคุ้มค่าอีกด้วย กระบวนการผลิตในการแปรรูปอาหารทะเล เป็นส่วนสำคัญมากที่จะทำให้ชาวประมงพื้นบ้านใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า เกือบทุกครัวเรือนสามารถแปรรูปปลาแห้งได้หมด แต่การหมักต้องจะมีกระบวนการผลิตที่ซับซ้อนมากขึ้น ต้องมีสูตรที่ผ่านการลองผิดลองถูกจนเป็นที่ยอมรับ ส่วนใหญ่ก็มักจะถ่ายทอดในวงเครือญาติกัน เท่านั้น กระบวนการผลิตจึงเป็นส่วนที่สำคัญมากที่จะทำให้ผู้ที่แปรรูปอาหารทะเลจะประสบผลสำเร็จหรือล้มเหลวได้

กลุ่มผู้หญิงได้กล่าวว่า กระบวนการแปรรูปในปัจจุบันได้ปรับเปลี่ยนในเรื่องวิธีคิดใหม่แล้ว ซึ่งส่งผลต่อลักษณะวิธีการและกระบวนการแปรรูปไปเป็นอย่างมาก ในอดีตหลักคิดในเรื่องกระบวนการแปรรูป จะเน้นในเรื่องการเก็บรักษาคุณภาพของสัตว์น้ำให้ได้ยาวนานที่สุด ไม่เน้นความพึงพอใจของผู้บริโภคมากนัก การช่วยที่จะทำให้คุณภาพของสัตว์น้ำที่นำไปแปรรูปอยู่ได้ยาวนานมากที่สุด คือ การใช้ความเค็มของเกลือเพื่อรักษาคุณภาพกับการลดความชื้นของสัตว์น้ำโดยการตากแดดเป็นเวลานาน ประมาณ 2-3 วัน ให้ปลาแห้งสนิทจะได้ไม่เกิดหนอนในตัวปลา เป็นเพราะเมื่อก่อนการขนส่งมีความลำบากกว่าจะไปถึงผู้บริโภคต้องใช้เวลานาน ผู้บริโภคเองกว่าจะเข้ามาซื้อปลาแห้งในตลาดได้ ต้องรอเป็นอาทิตย์หรือเป็นเดือนต่อครั้ง จึงจำเป็นอย่างที่จะต้องให้ปลาแห้งสามารถเก็บได้นานๆ วิธีการของการแปรรูปก็จะแตกต่างกันไปตามลักษณะของสัตว์น้ำที่จับมาได้ ชาวประมงพื้นบ้านจะต้องสะสมสัตว์น้ำที่นำมาแปรรูปวันละนิด วันละหน่อยจนมากพอที่จะนำไปแลกเปลี่ยนกับผลผลิตของชาวบ้าน ชาวสวนผักผลไม้ และจะต้องแปรรูปให้สอดคล้องกับช่วงฤดูกาลเก็บเกี่ยวของผลผลิตนั้น ๆ จึงจะทำให้การแลกเปลี่ยน เกิดความพึงพอใจของทั้งสองฝ่าย แต่ในปัจจุบันนี้ผู้บริโภคส่วน

ใหญ่ให้ความสำคัญกับเรื่องสุขภาพมากขึ้นจะเลือกซื้อปลาแห้งที่ไม่เค็มมากนัก ประกอบกับกรรมวิธีการเก็บรักษาปลาแห้งได้หลากหลายวิธีที่จะทำให้ปลาแห้งเก็บรักษาได้นานขึ้นโดยไม่เน่าเสียก่อน วิธีที่เลือกส่วนมากจะใช้วิธีการเก็บรักษาปลาแห้งในตู้เย็น ซึ่งทุกครัวเรือนในปัจจุบันนี้มีใช้ในครัวเรือน การแปรรูปปลาแห้งในปัจจุบันนี้จึงเน้นในเรื่องความสะดวก มีความเค็มเพียงเล็กน้อย ใช้วิธีการตากแดดเพียงแดดเดียวเท่านั้น

แต่ในปัจจุบันความคิดอ่านของแม่บ้านทั้งหลาย มักจะทำการแปรรูปไว้กินเองให้กับญาติพี่น้องที่มาหาสู่กัน แต่จะมีบางส่วนโดยเฉพาะกลุ่มแม่บ้านชาวประมงพื้นบ้านในครัวเรือนหรือในพื้นที่ต่างๆ มุ่งเน้นการใช้กระบวนการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าสัตว์น้ำให้สูงขึ้น ทำการตลาดเพื่อตอบโจทย์ผู้บริโภคหรือกลุ่มลูกค้าให้ความสำคัญกับเรื่องสุขภาพ ซึ่งจะเลือกซื้อปลาแห้งที่ไม่เค็มมากนัก ประกอบกับกรรมวิธีการเก็บรักษาปลาแห้งได้หลากหลายวิธีที่จะทำให้ปลาแห้งเก็บรักษาได้นานขึ้นโดยไม่เน่าเสียก่อน วิธีที่เลือกส่วนมากจะใช้วิธีการเก็บรักษาปลาแห้งในตู้เย็น ซึ่งทุกครัวเรือนในปัจจุบันนี้มีใช้ในครัวเรือน การแปรรูปปลาแห้งในปัจจุบันนี้จึงเน้นในเรื่องความสะดวก มีความเค็มเพียงเล็กน้อย ใช้วิธีการตากแดดเพียงแดดเดียวเท่านั้น และกระบวนการแปรรูปในปัจจุบันจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องอาศัยองค์ความรู้สมัยใหม่เพิ่มมากขึ้น กลุ่มแม่บ้านเหล่านี้จึงจำเป็นที่จะต้องเสริมสร้างความรู้ใหม่ๆ เพิ่มมากขึ้น โดยใช้วิธีการเข้ารับการฝึกอบรมจากหน่วยงานราชการต่างๆ นักวิชาการที่อยู่ในพื้นที่ เป็นต้น การเสริมสร้างความรู้ที่ทำให้กลุ่มแม่บ้านเกิดความกระตือรือร้น กระตุ้นความต้องการอย่างปัจจุบันทันด่วนมากที่สุดคือ การดูงาน แต่ต้องเน้นว่าเป็นการดูงานจริงๆ ไม่ใช่ไปเที่ยวเท่านั้น แม่บ้านที่ให้สัมภาษณ์บอกว่า เราได้รับความรู้ใหม่ๆ เป็นอย่างมาก จากที่ไม่เคยรู้มาก่อนเลย ทั้งวิธีการแปรรูป การเก็บรักษาให้สัตว์น้ำคงสภาพ คุณภาพได้ยาวนาน การนำสินค้าไปจัดจำหน่าย ซึ่งสามารถนำมาใช้ประโยชน์ในกลุ่มได้เป็นอย่างมาก สร้างแรงจูงใจที่จะทำในกลุ่มทันที

แม่บ้านได้กล่าวว่า ในปัจจุบันนี้กระบวนการแปรรูปเน้นในเรื่องการทำในเชิงธุรกิจมากขึ้น แสวงหาทางเลือกให้กับผู้บริโภคหรือลูกค้ามากขึ้น ทั้งรูปแบบของการแปรรูป ชนิดของสัตว์น้ำที่นำมาแปรรูป คุณประโยชน์จากสัตว์น้ำที่ผู้บริโภคจะได้รับ ข้อห้ามข้อควรระวังที่จะต้องคำนึงถึงเพื่อไม่ให้กระทบกับสุขภาพของผู้บริโภค สิ่งเหล่านี้ล้วนสำคัญมากในการทำธุรกิจที่จะทำให้กลุ่มแม่บ้านอยู่รอดได้และเป็นที่รู้จักของผู้บริโภค

กลุ่มแม่บ้านที่บ้านต้นหยงเปาว์ที่รวมตัวกันตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโอริงปันตัยขึ้นมา ได้กล่าวว่า การนำสัตว์น้ำที่ติดอวนมา ซึ่งแม่บ้านเรียกว่าสัตว์น้ำมีมูลค่าน้อย และมีจำนวนที่ไม่มากนักถ้ามองเฉพาะครัวเรือนตัวเอง แต่ถ้ารวมกันหลายๆ ครัวเรือนก็สามารถรวบรวมได้ในระดับที่จะนำมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าให้สูงขึ้น ซึ่งเท่ากับว่า ทางกลุ่มสามารถทำการตลาดได้ มีผลผลิตที่จะตอบสนองให้กับผู้บริโภคหรือลูกค้าได้ ซึ่งเท่ากับว่า สัตว์น้ำมูลค่าน้อยเหล่านี้จะสามารถเพิ่มมูลค่าให้สูงขึ้น ชาวประมงพื้นบ้านที่จับสัตว์น้ำเหล่านี้ จะขายได้ราคาที่สูงขึ้น เป็นอีกช่องทางหนึ่งที่จะทำให้ครอบครัวมีรายได้ที่เพิ่มขึ้น ที่สำคัญ คือ มีผู้รับซื้อที่แน่นอน ไม่ใช่จับมาแล้วไม่รู้จะขายที่ไหน เป็นสัตว์น้ำที่ไร้ค่า ทำได้เพียงนำไปให้เป็นเหยื่อเพื่อเลี้ยงเป็ด เลี้ยงปลาเท่านั้น สิ่งที่สำคัญที่สุดในเรื่องกระบวนการแปรรูปที่ทางกลุ่มเน้นเป็นพิเศษ คือ ความสะอาดในกระบวนการผลิต การคำนึงถึงความปลอดภัยของสัตว์น้ำที่จะนำมาแปรรูป กระบวนการผลิตต้องไม่เจือปนกับสารเคมีที่เป็นภัยต่อร่างกายและสิ่งแวดล้อม กระบวนการที่ได้มาของสัตว์น้ำที่นำมาแปรรูปต้องจับด้วยเครื่องมือประมงที่เป็นมิตรกับ

สิ่งแวดล้อมเป็นการจับสัตว์น้ำแบบยั่งยืนและไม่ผิดกฎหมาย นี่คือ หัวใจหลักของการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโอริงปันตัยที่ได้ขับเคลื่อนการทำธุรกิจฐานรากที่คำนึงถึงในลักษณะองค์รวมของสังคมและสิ่งแวดล้อมควบคู่กับการทำธุรกิจที่แสวงหากำไร ที่เป็นทั้งเงินตราและความสุขของชุมชนควบคู่กัน

สมาชิกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโอริงปันตัยซึ่งเป็นแม่บ้าน สามีเป็นชาวประมงพื้นบ้านที่บ้านตันหยงเปาว์ กล่าวว่า สามีใช้อวนกุ้งบางวันได้ปลาที่ติดอวนมากก็จะนำมาขายที่กลุ่มฯ เมื่อก่อนปลาไม่มีราคา ไม่รู้จะเอาไปทำอะไร นำไปแปรรูปเก็บไว้กินก็ไม่ไหวเพราะทำทุกๆ วัน มันก็มากเกินไป เก็บไว้ก็เสียเปล่าๆ จะให้ญาติพี่น้องจากต่างถิ่น ก็นานๆ ครั้งถึงจะมาในหมู่บ้านสักครั้ง แต่พอทางกลุ่มรับซื้อปลามูลค่าน้อยเหล่านี้ และให้ราคาที่สูงกว่าเป็นธรรมกับคนจับปลา พวกเราก็นำมาขายที่กลุ่มฯ หลายๆ ครั้วเรื่อนำมาขายก็มีมากพอที่จะนำไปแปรรูปทำการตลาดได้



ภาพที่ 4.19 ภาพสัตว์น้ำที่ติดมากับอวนลอยกุ้ง

ในยุคปัจจุบัน การแปรรูปอาหารมีการพัฒนาและปรับปรุงมากยิ่งขึ้น เช่น มีการคิดค้นเครื่องมือเครื่องจักร อุปกรณ์ต่างๆ ในการเพิ่มประสิทธิภาพการถนอมและแปรรูปอาหาร เพิ่มความหลากหลายของอาหารเพื่อให้ตรงตามความต้องการผู้บริโภคมากยิ่งขึ้นทั้งในด้านประโยชน์ต่อสุขภาพ ความสะอาดรวดเร็วในการบริโภคและสามารถเก็บรักษาอาหารไว้ได้นาน

(1) **วัตถุดิบในการนำมาแปรรูป** ประกอบด้วย สัตว์น้ำที่ได้จากเครื่องมือประมงที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และส่วนผสมในการแปรรูปใช้เฉพาะเกลือหวานปัตตานี ไม่พอสี ในการแปรรูปอาหารทะเล

(2) **การพัฒนากระบวนการผลิต** โดยการนำเครื่องจักร เครื่องทุนแรงต่างๆมาใช้ในการผลิตอาหารทะเลแปรรูป ประกอบด้วย

- เครื่องบดเนื้อปลา สำหรับการทำข้าวเกรียบปลา การทำลูกชิ้น (ภาพที่ 4.20)



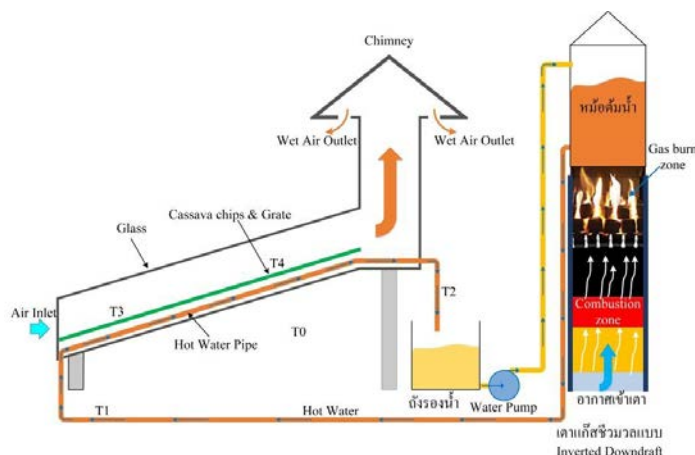
- เครื่องปั้นลูกชิ้นอัตโนมัติ สำหรับการปั้นก้อนลูกชิ้น (ภาพที่ 4.21)



- เครื่องหั่นสไลด์ข้าวเกรียบ (ภาพที่ 4.22)



- เครื่องอบแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ร่วมกับชีวมวลประสิทธิภาพสูง (ภาพที่ 4.23)



เนื่องจากจังหวัดปัตตานีเป็นจังหวัดหนึ่งในพื้นที่ชายแดนใต้ที่มีฝนตกชุก มีทั้งฤดูฝน ฤดูร้อน ฤดูหนาว และฤดูมรสุม(เดือนตุลาคม-มกราคม) ในช่วงที่ฝนตกหนักคือเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนธันวาคม ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ขึ้นรา มีแมลงวันตอม มีการแพร่เชื้อโรคส่งผลกระทบต่อผู้บริโภคโดยตรง และมีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ อย่างเห็นได้ชัดจนไม่สามารถทำให้ขายผลิตภัณฑ์ได้ในราคาที่กำหนด เครื่องอบแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ ร่วมกับชีวมวลประสิทธิภาพสูงจึงเป็นทางเลือกหนึ่งในการแปรรูปอาหารทะเลของชาวประมงพื้นบ้านให้มีคุณภาพสูงทั้งในด้านรสชาติและคุณภาพเนื้อผลิตภัณฑ์รวมทั้งสามารถปรับอุณหภูมิและความชื้นให้มีความเหมาะสมต่อการอบแห้งในแต่ละผลิตภัณฑ์

- โรงตากอาหารโดยพลังงานแสงอาทิตย์



ภาพที่ 4.24 โรงตากอาหารโดยพลังงานแสงอาทิตย์

เป็นโรงอบแห้งที่ออกแบบรูปพาราโบลา หลังคาทำจากวัสดุใสเป็นแผ่นโพลีคาร์บอเนตชนิดเคลือบสารป้องกันแสงยูวี ปิดบนหลังคาโครงโลหะที่ตั้งอยู่บนพื้นซีเมนต์ซึ่งการใช้แผ่นโพลีคาร์บอเนตในการทำหลังคาทำให้แสงอาทิตย์ส่องผ่านได้ดี แต่รังสีความร้อนที่แผ่จากภายในโรงอบแห้งจะผ่านออกมาได้น้อย จึงทำให้เกิดผลเรือนกระจก (Green House Effect) ความร้อนส่วนใหญ่จึงถูกกักเก็บอยู่ภายในโรงอบ

เป้าหมายหลักของเทคโนโลยีการอบแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์(1) เพื่อช่วยลดต้นทุน และลดปริมาณการใช้พลังงานเชื้อเพลิงที่ใช้แล้วหมดไป (2) เพื่อสร้างมาตรฐานการผลิตสินค้าอบแห้ง สะอาดปลอดภัย (3) เพื่อสร้างความปลอดภัยให้ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ผุนควัน หรือสภาพอากาศ สภาพแวดล้อม (4) เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีด้านนวัตกรรมและการอนุรักษ์พลังงาน และ (5) เพื่อสร้างความคุ้มค่าในระยะยาว ลดระยะเวลาการผลิต

(3) การพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหาร

ในโลกธุรกิจยุคปัจจุบันที่มีการแข่งขันทางด้านการค้าสูงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความเข้มแข็งด้านการจัดการตลาด หรือการพัฒนารูปแบบยังคงไม่เพียงพอ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์จึงเป็นทางเลือกที่น่าสนใจส่งเสริม เพื่อการยกระดับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนาดกลาง และขนาดเล็ก ให้มีความเข้มแข็งในการทำธุรกิจและขยายตลาด

บรรจุภัณฑ์นับเป็นปัจจัยสำคัญอันดับแรกในการดึงดูดความสนใจของลูกค้าและผู้บริโภค และภาคธุรกิจเริ่มหันมาให้ความสนใจกับรูปแบบบรรจุภัณฑ์มากขึ้นโดยมองว่าการออกแบบ/รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีผลต่อยอดขายอย่างมาก เพราะเป็นสิ่งแรกที่ผู้บริโภคได้เห็นและมีผลต่อการตัดสินใจซื้อ/ไม่ซื้อของผู้บริโภค บรรจุภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนมีหลากหลายแบบตามประเภทของอาหารแปรรูป เช่น กุ้งแห้งมีการบรรจุในกระปุกพลาสติกฝาปิดสุญญากาศ, กุเลาเค็มมีการบรรจุในถุงพร้อมซีลสุญญากาศและบรรจุในกล่องกระดาษที่แสดงเอกลักษณ์ของปลาคุเลาเค็มโอริงปันตัย มีฉลากบอกรายละเอียดครบถ้วน เช่น ชื่อผลิตภัณฑ์ วัน/เดือน/ปีที่ผลิตและหมดอายุ สถานที่ผลิต รวมทั้งเรื่องราวของปลาคุเลา เป็นต้น การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เป็นการช่วยเพิ่มมูลค่าแก่ผลิตภัณฑ์ทำให้ยอดขายสูงขึ้น ซึ่งบรรจุภัณฑ์ที่ดีต้องมีรูปแบบที่ดึงดูดความสนใจของกลุ่มเป้าหมายได้ ช่วยส่งเสริมภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์



ภาพที่ 4.25 : บรรจุภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป

บรรจุกฎที่ทำหน้าที่ทั้งต่อตัวผลิตภัณฑ์โดยตรง และหน้าที่สื่อข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับตัวผลิตภัณฑ์ มีดังนี้คือ

1. การทำหน้าที่บรรจุใส่สินค้า เช่น ใส่ห่อสินค้า ด้วยการขึงตวงวัดหรือนับ
2. การทำหน้าที่คุ้มครองป้องกันตัวผลิตภัณฑ์ ไม่ให้สินค้าเสียรูปแตกหักไหลซึม
3. ทำหน้าที่รักษาคุณภาพอาหาร เช่น ป้องกันอากาศซึมผ่าน ป้องกันแสง และป้องกันความชื้น เป็นต้น
4. ทำหน้าที่เป็นฉลากแสดงข้อมูลรายละเอียดของสินค้า เช่น เครื่องหมายการค้า ข้อมูลส่วนผสม และแหล่งผลิต เป็นต้น
5. ทำให้ตั้งราคาขายได้สูงขึ้น เนื่องจากความสวยงามของบรรจุกฎจะสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่สินค้า
6. เพื่ออำนวยความสะดวกในการจัดวางขนส่งและจัดแสดง
7. สร้างความน่าสนใจและดึงดูดผู้บริโภค เป็นการส่งเสริมการขายและเพิ่มยอดขาย

(4) การเก็บรักษาอาหารทะเลแปรรูป

(4.1) ตู้แช่และตู้คอนเทนเนอร์สำหรับการเก็บรักษาอาหารที่แปรรูปแล้ว



ภาพที่ 4.26: ตู้แช่แข็ง, ตู้คอนเทนเนอร์และตู้เย็นสำหรับเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป

การใช้ความเย็นในการเก็บรักษาอาหาร หมายถึง กรรมวิธีการกำจัดความร้อนออกจากสิ่งของหรือพื้นที่ที่ต้องการทำให้เย็น หรือต้องการให้มีอุณหภูมิลดลง ซึ่งการทำให้เย็นลงนี้ แบ่งออกเป็น 2 ลักษณะคือ

- การแช่เย็น หมายถึง การทำให้อุณหภูมิของสิ่งของนั้นลดลง แต่อยู่เหนือจุดเยือกแข็งของสิ่งนั้น โดยของสิ่งนั้นยังคงสภาพเดิมอยู่ ความเย็นจะไม่สามารถทำลายจุลินทรีย์ แต่จะช่วยชะลอการเจริญของจุลินทรีย์ ที่จะทำให้อาหารเน่าเสีย และจะช่วยลดปฏิกิริยาของเอนไซม์ ที่มีส่วนทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบของอาหาร ดังนั้นการแช่เย็นอาหาร จึงเป็นการช่วยยืดอายุการเก็บรักษาอาหารเพียงระยะเวลาหนึ่งเท่านั้น

- การแช่แข็ง หมายถึง การทำให้อุณหภูมิของสิ่งของนั้นลดลงต่ำกว่าจุดเยือกแข็งของสิ่งนั้น การแช่แข็งจะทำให้เกิดการเปลี่ยนสภาพในองค์ประกอบของสิ่งของที่ถูกทำให้เย็นลง เช่น ในกรณีที่เป็นอาหาร ความเย็นจัด จะทำให้น้ำในเนื้อเยื่อของอาหาร แปรสภาพเป็นน้ำแข็ง ซึ่งจุลินทรีย์ที่มีอยู่ในอาหาร ไม่สามารถนำไปใช้ได้ แต่ความเย็นจัดไม่ได้ทำลายจุลินทรีย์ให้ตาย

(4.2) เครื่องซีลสุญญากาศ สำหรับการปิดปากถุงที่ใช้บรรจุอาหาร



ภาพที่ 4.27: เครื่องซีลสุญญากาศ

เครื่องซีลสุญญากาศ นั้นเป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในการปิดผนึกถุงบรรจุภัณฑ์สินค้าแต่ความพิเศษที่เพิ่มขึ้นมาคือสามารถดูดอากาศออกจากถุงได้ทำให้ภายในถุงอยู่ในสภาวะที่ไร้อากาศ ซึ่งเป็นการช่วยให้สินค้าภายในนั้นมีการเก็บรักษาได้ยาวนานมากยิ่งขึ้น ซึ่งสามารถนำมาซีลเพื่อยืดอายุได้ทั้งหมดเลย การซีลอาหารที่เสี้ง่าย หรือมีอายุน้อย ซึ่งการซีลแบบนี้ นอกจากป้องกันสิ่งตกค้างเข้าไปปะปนแล้ว ยังช่วยยับยั้งและชะลอการเจริญเติบโตของสิ่งมีชีวิตขนาดเล็ก

เครื่องซีลสุญญากาศจึงเป็นเหมือนวิธีการถนอมอาหารอีกวิธีหนึ่ง ไม่ใช่เพียงการทำสินค้าเพื่อขายแบบเดิมอีกแล้ว หลายคนคงเคยเจอปัญหาแบบเอาผักใส่ไว้ในตู้เย็นแล้ว อาหารหรือแม้กระทั่งเนื้อสด แล้วเกิด

อาการเน่าเสียได้ทั้งที่ในบางครั้งตู้เย็นก็มีความเย็นพอสมควร ทำไมถึงยังเน่าเสียได้นั้นก็เพราะว่าในอาหารหรือพืชผักนั้นมีเชื้อโรคเชื้อจุลินทรีย์อาศัยอยู่ซึ่งหากเราเก็บไว้ในที่อุณหภูมิไม่เหมาะสมหรือโดนอากาศ มีความชื้นอยู่ ก็จะทำให้อาหารเน่าเสียง่ายขึ้นเอง การใช้เครื่องซีลอาหารจะเป็นแนวทางในการเก็บรักษาอาหารให้มีอายุการใช้งานที่ยาวนานมากขึ้นหมดปัญหาคอขวดจิตใจที่ต้องคอยระวังเรื่องปัญหาของเสียเน่า

สำหรับผู้ประกอบการ เครื่องซีลสุญญากาศก็เป็นอีกแนวทางหนึ่งที่จะช่วยในการจัดส่งขนส่งสินค้าถนอมอาหาร ซึ่งเหมาะสำหรับผู้ประกอบการที่ขายสินค้าเหล่านี้ เช่น อาหารแปรรูป ที่ใช้โลกออนไลน์หรือขายของในโซเชียล ก็สามารถใช้เครื่องซีลนี้ได้เพราะหากเราแพ็คสินค้าไม่ดี ระหว่างการเดินทางสินค้าอาจจะเสียหายได้ และแน่นอนว่าเมื่อไปถึงมือลูกค้า สินค้าดูไม่ดี ย่อมทำให้ลูกค้าบ่น หรือติสเครดิต มีผลต่อชื่อเสียงของเราหรือเครดิตย่อมลดลงไปได้ และลูกค้าก็อาจจะน้อยลงส่งผลทำให้สินค้าขายได้น้อย ซึ่งการซื้อเครื่องซีลก็ถือว่าเป็นการลงทุนที่ค่อนข้างคุ้มค่าพอสมควรเลย เพราะจะช่วยทำให้สินค้ามีคุณภาพ รสชาติดี และไม่เน่าเสียระหว่างการขนส่ง

การแปรรูปที่ทางกลุ่มได้ทำขึ้นมา มีสัตว์น้ำที่ทางกลุ่มได้นำมาแปรรูปหลากหลายมาก รูปแบบกระบวนการแปรรูปจึงมีความแตกต่างกันดังนี้

4.2.2.1 กระบวนการแปรรูป ปลาเกล็ดขาวแห้ง

ปลาเกล็ดขาวเป็นปลาที่ชอบอยู่รวมฝูง สามารถจับได้ตลอดทั้งปี ชอบหากินอยู่ในน้ำที่มีลักษณะขุ่นเป็นจุดๆ ซึ่งบริเวณที่น้ำขุ่นจะมีธาตุอาหารของปลาเกล็ดขาว จึงทำให้ปลาเกล็ดขาวรวมตัวเป็นก้อน ๆ

การจับปลาเกล็ดขาวชาวประมงพื้นบ้านจะใช้วนลอยปลาเกล็ดขาวโดยเฉพาะเป็นวนที่สามารถลอยตามกระแสน้ำไปหาฝูงปลาเกล็ดขาว ในช่วงที่เหมาะสมน้ำขุ่นเป็นจุด ๆ กระแสน้ำไหลค่อนข้างจะเชี่ยว ปลาเกล็ดขาวจะติดวนดีมาก เพราะปลาจะอยู่รวมกันเป็นฝูง บางวันจะได้ถึง 700 – 800 กก. ขายอยู่ที่โลกรัมละ 10 – 15 บาท ซึ่งในช่วงที่มีมากๆ ชาวประมงพื้นบ้านจะต้องหยุดจับปลาเกล็ดขาวเพราะไม่มีใครรับซื้อ ถ้าเสี่ยงไปจับก็ขายเป็นปลาเปิด ปลาไก่ ที่ไปทำอาหารสัตว์ กิโลกรัมละ 5-7 บาท ทางกลุ่มฯจึงจำเป็นต้องไปรับซื้อในราคา 25-30 บาทต่อกิโลกรัม แต่ก็ยังไม่สามารถรับซื้อได้เต็มที่เพราะกำลังทำในเรื่องการตลาดอยู่ในขณะนี้



ภาพที่ 4.28 : ปลาเกล็ดขาวแห้ง

การเตรียมวัตถุดิบ

- เกลือเม็ด (เกลือหวานปัดตานี)
- ปลาเกล็ดขาวสด

วิธีการทำปลาเกล็ดขาวแห้ง

- **ทำความสะอาดปลาเกล็ดขาว**

ปลาเกล็ดขาวที่ได้มา จะเป็นปลาเกล็ดขาวที่ติดอวนปลาเกล็ดขาว ซึ่งจำเป็นต้องสะบัดจากอวน เพราะปลาเกล็ดขาวที่ติดอวนมาจะติดอวนในช่วงของคอปลา จะปลดจากอวนทีละตัว จำเป็นต้องใช้เวลานานมาก ปลาจะเน่าเสียก่อนที่จะนำไปขายหรือนำไปแปรรูป

เมื่อทางกลุ่มแม่บ้านได้ปลามา จะต้องสำรวจดูความสดของปลาก่อน ถ้าปลามีลักษณะเนื้อปลาที่พอง เริ่มมีกลิ่น จะไม่รับซื้อโดยเด็ดขาด เพราะจะนำไปแปรรูปไม่ได้ เพราะเมื่อปลาแห้งแล้วจะมีกลิ่นเหม็น จำเป็นต้องคัดปลาที่สดเท่านั้น จะต้องทำการคัดปลาชนิดอื่นๆ ที่เป็นปลาที่ตัวค่อนข้างจะใหญ่ เช่น ปลาแป้น ปลามง เป็นต้น หลังจากนั้นจะต้องทำความสะอาดโดยใช้น้ำเค็มที่สะอาด ห้ามใช้น้ำจืดล้างปลาโดยเด็ดขาด เพราะจะทำให้ปลาเน่าเสียได้เร็วขึ้น ทำความสะอาดล้างคราบสกปรก ตัดขยะ เศษใบไม้ ที่ติดมากับปลา ล้างน้ำให้ผ่านตัวปลา 3 ครั้ง ตามหลักการอิสลาม จนปลามีเกล็ดที่ใส สะอาด

- **ผสมเกลือเม็ดกับน้ำ**

นำเกลือเม็ดมาผสมกับน้ำสะอาดในอัตรา เกลือ 1 กิโลกรัม ต่อน้ำ 10 ลิตร อัตราส่วนที่ใช้จะต้องพอเหมาะ ต้องไม่เค็มจนเกินไป ผู้บริโภคก็ไม่ต้องการเพราะเป็นห่วงในเรื่องสุขภาพ หากมีรสชาติจัดไป ปลาเกล็ดขาวก็จะเน่าเสีย กลิ่นเหม็น จึงต้องได้อัตราส่วนที่พอเหมาะจริง ๆ

- นำปลาเกล็ดขาวที่ล้างทำความสะอาดแล้วมาใส่ในภาชนะที่สะอาด เช่น ลังน้ำแข็งขนาด 200 ลิตร เป็นต้น แล้วตักน้ำที่ผสมเกลือเม็ดใส่น้ำให้ท่วมตัวปลา ปิดฝาให้สนิท ป้องกันแมลงวันไปวางไข่หมักไว้ 1 คืน

- ในช่วงเช้าก็นำตะกร้าพลาสติกมาร่อนปลาเกล็ดขาวให้เกล็ดปลาหลุดร่อนบางส่วน ไม่ต้องร่อนให้เกล็ดปลาหลุดจนหมด เพราะเกล็ดปลาเกล็ดขาวที่ติดอยู่กับตัวปลา เมื่อนำไปตากจนแห้ง แล้วนำไปทอดจะทำให้ตัวปลากรอบอร่อย มีแคลเซียมสูง เป็นประโยชน์กับร่างกาย เมื่อร่อนเสร็จแล้ว จะนำตัวปลาไปล้างน้ำสะอาดอีกครั้งหนึ่ง

- นำปลาเกล็ดขาวที่สะอาดแล้วไปตากแดดประมาณ 1 วันครึ่ง จนแห้งสนิทแล้ว เก็บในภาชนะเพื่อรอบรรจุภัณฑ์

- คัดปลาเกล็ดขาวที่ไม่สมบูรณ์จนเหลือส่วนที่สมบูรณ์นำไปบรรจุภัณฑ์เพื่อรอจำหน่าย



ภาพที่ 4.29: ปลาเกล็ดขาวตากแห้ง

การแปรรูปปลาเกล็ดขาว สิ่งที่เป็นหัวใจสำคัญที่สุด คือ ความสดของตัวปลากับอัตราส่วนของความเค็มที่จะนำไปทอดปลา เพราะ 2 ส่วนนี้จะเป็นตัววัดคุณภาพของการแปรรูปปลาเกล็ดขาว ที่จะสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้าหรือผู้บริโภคได้มากน้อยขนาดไหน เพราะมีผู้ที่แปรรูปที่ขายอยู่ในท้องตลาด มักจะใช้อัตราส่วนผสมของเกลือให้เค็มมาก เพราะจะทำให้ปลาเกล็ดขาวที่นำมาแปรรูปไม่สูญเสียน้ำหนักมากนัก และสามารถเก็บรักษาได้นานในอุณหภูมิปกติ ในขณะที่ทางกลุ่มฯ เน้นการใส่ใจผู้บริโภคที่เป็นห่วงในเรื่องสุขภาพ จึงได้ทำการแปรรูปเกล็ดขาวในสูตรเค็มน้อย จึงต้องแลกกับอัตราส่วนของน้ำหนักของเกล็ดขาวที่หายไปมาก ในกระบวนการแปรรูป เพราะจะต้องตากให้แห้งสนิท และจะต้องเพิ่มต้นทุนในเรื่องการดูแลปลาเกล็ดขาวให้คงสภาพ คุณภาพคุณประโยชน์ที่ได้รับให้เหมือนเดิมมากที่สุด โดยการใช้ความเย็นไปช่วยในกระบวนการเก็บรักษาสินค้าแปรรูป

4.2.2.2 การแปรรูปปลาโดยการผ่าหลัง

การเตรียมวัตถุดิบ

- เกลือเม็ด(เกลือหวานปัดตานี)
- ปลาสด

วิธีการแปรรูปปลาโดยการผ่าหลัง



ภาพที่ 4.30 : การแปรรูปปลาโดยการผ่าหลัง

ปลาที่จะนำมาแปรรูปโดยการผ่าหลัง ส่วนใหญ่จะเป็นปลาที่เป็นผลพลอยได้จากการวางอวนลอยกึ่ง โดยเฉพาะปลาจวด, ปลาโคบมัน, ปลาแมว เป็นต้น แต่ละคร้วเรือนจะได้ไม่มาก คร้วเรือนจะไม่เกิน 10 กิโลกรัม เป็นปลาที่เหลือจากการคัดเพื่อเป็นอาหารในครอบครัว ก็จะนำมาขายให้กับทางกลุ่มฯ ในราคา 20-30 บาทต่อกิโลกรัม ซึ่งแต่เดิมแทบจะไม่มีราคาเลย ส่วนใหญ่ก็จะนำไปสับให้เป็นอาหารเลี้ยงปลาหรือไม่ก็ให้เป็ดกิน แต่โดยเนื้อแท้ของปลาเหล่านี้เป็นปลาเศรษฐกิจขายได้ราคาดีมากในช่วงเวลาที่เป็นฤดูกาล อย่างเช่น ปลาจวด ราคาจะอยู่ที่ 30 - 50 บาทต่อกิโลกรัม ยิ่งเป็นตัวใหญ่ ขนาด 4 - 5 ตัวต่อกิโลกรัม จะมีราคาไม่ต่ำกว่า 100 บาทต่อกิโลกรัม เมื่อทางกลุ่มนำมาแปรรูปเป็นปลาเค็มผ่าหลัง จึงเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคเป็นอย่างมาก เพราะหากินได้ยากเพราะไม่ใช่ช่วงฤดูกาลของปลาเหล่านี้



ภาพที่ 4.31: ปลาแมวผ่าหลัง

การแปรรูปโดยการผ่าหลังมีขั้นตอน ดังนี้

- คัดปลาที่มีขนาดใหญ่ที่ดูแล้วว่า ถ้าตากทั้งตัวจะแห้งช้ามาก ต้องเป็นปลาที่สดมาแช่ในน้ำเค็มสะอาด ประมาณ 1 ชั่วโมง
- นำปลาที่ผ่านการแช่น้ำแล้ว มาขอดเกล็ดปลาออกจนสะอาดไม่มีเกล็ดปลาหลงเหลืออยู่ ล้างด้วยน้ำเค็มสะอาด 1 ครั้ง เพื่อล้างเกล็ดปลาออกให้หมด
- นำปลาที่ขอดเกล็ดแล้ว มาผ่าหลังโดยเริ่มจากโคนหาง ใช้มีดเซาะแฉะ ขึ้นมาจนถึงส่วนหัว ผ่าหัวปลา แล้วแบปลาออกมา การผ่าหลังปลาจะต้องทำการเซาะแฉะให้ด้านหนึ่งเป็นเนื้อปลาล้วนๆ อีกด้านหนึ่งเป็นเนื้อปลาติดก้างปลา ตัดใส่ พุงปลาออกให้หมด
- นำปลาที่ผ่านการผ่าหลังแล้วมาทำความสะอาดให้มากที่สุด โดยการใช้แปรงสีฟัน ถูตรงบริเวณท้องของปลา เพราะตรงบริเวณท้องของปลาจะมีสีดำคล้ำ ต้องทำความสะอาดให้หมด ล้างด้วยน้ำเค็มสะอาด ราวน้ำให้ผ่านตัวปลาอย่างน้อย 3 ครั้ง ตามหลักการอิสลาม
- ผสมเกลือกับน้ำในอัตรา เกลือ 1 กิโลกรัม ต่อน้ำ 10 ลิตร

- นำปลาที่ผ่าหลังทำความสะอาดเสร็จเรียบร้อยแล้ว มาจัดเรียงในกะละมังโดยการแบตัวปลา แล้วคว่ำตัวปลาลง เมื่อจัดเรียงเสร็จแล้ว นำน้ำที่ผสมเกลือเทให้มิดจมท่วมตัวปลาทั้งหมด เมื่อครบเวลาที่แช่ น้ำเกลือแล้ว นำมาสะเด็ดน้ำแห้งพอหมาดๆ

- นำปลาไปตากแดดประมาณ 1 วัน

- เก็บปลาไว้ในตะกร้า นำไปเก็บไว้ในห้องเย็น อุณหภูมิ 18–20 องศาเซลเซียส เพื่อให้เนื้อปลาคงสภาพให้ดีที่สุด ช่วยป้องกันเชื้อราไม่ให้เติบโต

- นำปลาที่ผ่านการแช่แข็ง มาตากแดดประมาณครึ่งชั่วโมง แล้วเก็บนำมาบรรจุภัณฑ์เพื่อรอจำหน่ายต่อไป

หัวใจสำคัญของการแปรรูปปลามูลค่าน้อยโดยการผ่าหลัง สิ่งที่สำคัญที่สุดคือ ความสะอาดในกระบวนการแปรรูป ที่จะช่วยให้คุณภาพของสัตว์น้ำที่ผ่านการแปรรูปมีคุณภาพและสามารถรักษาคุณประโยชน์ในเรื่องธาตุอาหารที่อยู่ในตัวปลาให้ได้มากที่สุด ช่วยป้องกันแมลงวันมาวางไข่ ลดการเกิดของเชื้อรา เมื่อตากแดดจนได้ที่แสงสีส้มของตัวปลาดูสะอาดสะอ้านน่ากิน รสชาติของตัวปลาเค็มน้อยจึงเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคหรือลูกค้าเป็นอย่างมาก ช่วยยกระดับให้ราคาสูงขึ้น

4.2.2.3 กระบวนการแปรรูปกุ้งแช่บ๊วยกะเทาะเปลือก



ภาพที่ 4.32: ภาพกุ้งแช่บ๊วยกะเทาะเปลือก

กุ้งแช่บ๊วยเป็นสัตว์น้ำที่สามารถจับได้ตลอดทั้งปี ทั้งในอ่าวปัตตานีและฝั่งอ่าวไทย เมื่ออย่างเข้าฤดูมรสุม ชาวประมงพื้นบ้านจะต้องจัดเตรียมอวนที่มีขนาดของตาอวนตั้งแต่ 4 ซม. จนถึง 5.2 ซม. ที่เป็นอวนชั้นใน ส่วนอวนชั้นนอกจะมีตั้งแต่ 10 ซม.–22 ซม. ชาวประมงพื้นบ้านจะใช้อวน 3 ชั้นที่เป็นลักษณะเมื่อวางออกแล้ว อวนสามารถลอยไปตามกระแสน้ำ โดยที่ด้านล่างของอวนหรือด้านตะกั่วจะต้องอยู่บนหน้าดิน ลอยโดยการลากอวนอยู่บนหน้าดิน ในช่วงเวลาดังกล่าวเป็นช่วงที่กุ้งแช่บ๊วยขนาดใหญ่มีจำนวนมาก จึงต้องใช้ตาอวนที่มีขนาดใหญ่ ในอดีตตอนที่ยังไม่มีการซื้อขายอาหารทะเลสดในหมู่บ้าน เมื่อถึงฤดูมรสุม ชาวประมงพื้นบ้านจะต้องเตรียมทำลานตากกุ้งไว้เตรียมที่จะนำกุ้งที่จับได้แล้วมาตากจนเปลือกกุ้งแห้งสนิทจึงนำมากะเทาะเปลือกจนเหลือแต่เนื้อกุ้งล้วนๆ เวลาจะนำไปขายที่ตลาดในเมืองหรือตามตลาดนัด จะตวงเป็นลิตร

ชาวบ้านจึงเรียก กุ้งข้าวสาร แต่หลังจากการค้าขายอาหารทะเลสด มีน้ำแข็งเข้ามาในหมู่บ้าน การใช้น้ำแข็งช่วยยืดอายุของสัตว์น้ำให้คงความสดได้ยาวนานมากขึ้นเพียงพอที่จะมีเวลาเพื่อนำไปขายในเมืองตามตลาดต่างๆ ความนิยมการแปรรูปกุ้งกะเทาะเปลือกก็เริ่มจะหายไปทีละเจ้า สองเจ้า จนสุดท้ายไม่มีใครแปรรูปกุ้งกะเทาะเปลือกอีกต่อไป



ภาพที่ 4.33 : ภาพกุ้งแชบ๊วย

มายุคในปัจจุบันพอพ้นฤดูมรสุม ลมเริ่มเปลี่ยนเป็นลมตะวันตก น้ำเริ่มใสมากขึ้น กุ้งแชบ๊วยขนาดใหญ่เริ่มหายากขึ้น ชาวประมงพื้นบ้านเริ่มเปลี่ยนจากอวนตาใหญ่มาเป็นอวนขนาด 3.5 ซม. – 4 ซม. สำหรับอวนชั้นใน ส่วนอวนชั้นนอกเป็นขนาด 9–10 ซม. กุ้งแชบ๊วยจะติดอวนมาก เพราะกุ้งขนาดนี้มีอยู่เป็นอย่างมากตลอดแนวชายฝั่งของจังหวัดปัตตานีโดยเฉพาะ อ.หนองจิก อ.เมือง อ.ยะหริ่ง รวมทั้งในอ่าวปัตตานีมีชาวประมงที่ประกอบประมงโดยใช้เครื่องมืออวนลอยกุ้งเป็นจำนวนมาก ในขณะเดียวกันกลุ่มผู้เลี้ยงกุ้งโดยส่วนใหญ่หันมาเลี้ยงกุ้งขาวกันเพิ่มมากขึ้นทั้งภายในจังหวัดและในประเทศไทย จึงทำให้กุ้งที่ชาวประมงพื้นบ้านจับโดยใช้เครื่องมืออวนลอยกุ้ง เริ่มขายได้ยากขึ้นในช่วงที่จับกุ้งได้มากเป็นเพราะกุ้งที่เลี้ยงมีราคาที่สูงมาก บางครั้งบางจังหวัดที่มีกุ้งจากประเทศเพื่อนบ้านทะลักเข้ามา ยิ่งทำให้กุ้งมีราคาที่ตกต่ำมากจากเดิมที่เคยขายได้ในราคา 120–170 บาท สำหรับกุ้งขนาด 100 – 120 ตัวต่อกิโลกรัม ไม่สามารถขายได้ ต้องลดราคาลงมาขายที่ราคา 100 บาทต่อกิโลกรัม ยังไม่มีใครรับซื้อ เพราะกุ้งมากจนล้นความต้องการของตลาดหรือผู้บริโภค

ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโอริงปันตัย มีการประชุมพูดคุยกันกับคณะกรรมการและสมาชิกของกลุ่มว่าจะช่วยทำให้กุ้งแชบ๊วยที่ชาวบ้านจับขึ้นมาสามารถขายได้และต้องได้ในราคาที่ เป็นธรรมกับผู้บริโภค ทางกลุ่มฯ จึงมีมติว่าจะรับซื้อกุ้งแชบ๊วยที่ดูเหมือนมีมูลค่าน้อย ในราคาประกันที่ 150–170 บาท เพื่อนำมาแปรรูปเป็นกุ้งกะเทาะเปลือกและกุ้งแก้ว ทางกลุ่มฯ ที่รับซื้อในราคาที่ค่อนข้างจะสูงมากถ้าเทียบกับราคาในท้องตลาดที่กุ้งขนาดเดียวกันราคาอยู่ที่ 100 – 120 บาทต่อกิโลกรัม เป็นเพราะส่วนหนึ่งต้องการพยุงราคาของชาวประมงพื้นบ้านที่อยู่ในเครือข่าย อีกประการหนึ่งคือเราสามารถที่จะนำทุกส่วนที่ผ่านการแปรรูปมาก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่ม อย่างเช่น ในการต้มกุ้งเพื่อจะทำการแปรรูปเป็นกุ้งกะเทาะเปลือก น้ำต้มกุ้งสามารถจะต้มเคี้ยวจนได้เป็นมันกุ้ง ซึ่งสามารถนำบรรจุใส่ภาชนะนำไปขายได้ เป็นที่ต้องการของตลาดหรือผู้บริโภคเป็นอย่างมาก เปลือกกุ้งที่ผ่านการกะเทาะสามารถนำมาบดทำเป็นเปลือกกุ้งบด นำไปเป็นส่วนผสมของข้าวยาแทนปลา

บด หรือถ้าไม่ต้องการบดก็นำไปขายเป็นอาหารสัตว์อินทรีย์ที่ไม่เจือปนสารเคมี เพราะตลาดที่คำนึงถึงผู้บริโภคมีความต้องการที่สูงมาก

แต่การแปรรูปกุ้งแช่บ๊วยกะเทาะเปลือกเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิม สมัยก่อนเรียกว่า กุ้งข้าวสาร มีผู้รู้สามารถสอนแนะนำวิธีการแปรรูปอยู่จำนวนเพียงไม่กี่คน ทางกลุ่มฯ จึงต้องสรรหาผู้รู้ในชุมชนมาสอนแนะนำ ประกอบกับจัดกิจกรรมการไปศึกษาเรียนรู้ในชุมชนอื่นๆ ซึ่งสามารถที่จะนำความรู้ที่เป็นวิทยาการสมัยใหม่ อย่างเช่น การใช้เครื่องอบ เตาถ่าน มาช่วยในกระบวนการแปรรูป ทำให้สามารถย่นระยะเวลาของการตาก กุ้งให้ใช้เวลาที่น้อยลงและสิ่งที่สำคัญที่สุด คือ ช่วยทำให้กุ้งเปลือกแห้งกรอบ ช่วยทำการกะเทาะเปลือกหลุด ร่อนได้ง่าย เนื้อกุ้งไม่แข็ง มีลักษณะแข็งนอกนุ่มใน

การเตรียมวัตถุดิบ

- เปลือกเม็ด
- กุ้งแช่บ๊วยสด
- ใบเตย

วิธีการแปรรูปกุ้งแช่บ๊วยกะเทาะเปลือก

- นำกุ้งแช่บ๊วยมาทำความสะอาด โดยล้างด้วยน้ำจืด 3 ครั้ง ให้น้ำไหลผ่าน 1 ครั้งเป็นวิธีการทำความสะอาดตามหลักการอิสลามจนกุ้งแช่บ๊วยสะอาดเกลี้ยงเกล่า
- ตั้กระทะ ใส่ น้ำ จนน้ำเดือด ใส่เปลือกเม็ด ใส่ใบเตยประมาณ 4 – 5 ใบ เทกุ้งลงในกระทะ ใช้กุ้งประมาณ 10 กิโลกรัม ปิดฝาให้สนิท
- ต้มกุ้ง โดยสังเกตการณ์เดือดของน้ำจากฟองที่เดือดของน้ำ คนกุ้งให้เดือดเสมอกัน สังเกตที่หัวกุ้ง ถ้าหัวไม่ดำแสดงว่ากุ้งสุกแล้ว ยกขึ้นมาสะเด็ดน้ำ
- นำกุ้งที่สะเด็ดน้ำแล้วมาตาก
- นำกุ้งที่ผ่านการตากแล้ว มาอบในตู้อบถ่านไม้ใช้เวลาประมาณ 15–20 นาที โดยดูที่เปลือกกุ้งว่าแห้งกรอบหรือไม่ ถ้าเห็นว่าเปลือกแห้งกรอบแล้วจะต้องยกขึ้นมาอย่างรวดเร็ว เพราะถ้าปล่อยให้เปลือกกุ้งจะไหม้
- นำกุ้งที่ผ่านการอบแล้วมากะเทาะเปลือก โดยใส่ในมุ้งพลาสติกสีฟ้าแล้วฟัดให้เปลือกกุ้งหลุดร่อนไป
- นำกุ้งที่ผ่านการฟัดจนเปลือกหลุดร่อนแล้วมาร่อนในตะกร้าพลาสติกให้เหลือเฉพาะเนื้อกุ้งเท่านั้น ในขั้นตอนนี้ การฟัดเปลือกกุ้งอาจจะมีเปลือกกุ้งติดอยู่ที่ตัวกุ้งบ้าง เพราะจะต้องมีการตากอีกรอบหนึ่ง เมื่อร่อนเปลือกกุ้งเสร็จแล้วนำเนื้อกุ้งไปเก็บ
- วันรุ่งขึ้นนำเนื้อกุ้งที่ผ่านการฟัดและร่อนแล้วมาตากอีกประมาณครึ่งวัน หรือประมาณ 3 – 4 ชั่วโมง เสร็จแล้วยกขึ้นมา
- นำเนื้อกุ้งที่ผ่านการตากมาฟัดอีก 2 รอบ จนเหลือแต่เนื้อกุ้งล้วนๆ โดยไม่มีเปลือกกุ้งติดมาด้วย หรือถ้ามีก็จะให้น้อยที่สุด

- นำกุ้งไปบรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย กุ้งแช่บ๊วยกะเพาเปลือก

วิธีการแปรรูปกุ้งแช่บ๊วยกะเพาเปลือก มีหัวใจสำคัญอยู่ 2 ประการ คือ **ประการแรกการต้มกุ้ง**จะต้องสุกพอประมาณ คือ สุกมากไปเนื้อจะเละ สุกน้อยไปเนื้อจะมีความชื้นสูงเพื่อตากแห้งแล้วจะขึ้นราได้ง่ายมาก **ประการที่ 2 คือ การอบ** การอบจะช่วยให้การกะเพาเปลือกหลุดร่อนได้ง่ายขึ้น เนื้อของกุ้งจะไม่แห้งมากนัก เพราะถ้าแห้งมากจากการตากแดดนานๆ โดยไม่อบ เนื้อของกุ้งจะแข็งมากเหมือนในอดีตที่เคยทำกุ้งแช่บ๊วยกะเพาเปลือกที่เรียกว่ากุ้งข้าวสาร แต่ในปัจจุบันนี้การอบเป็นการเรียนรู้ใหม่จากชุมชนทำให้การทำกุ้งแช่บ๊วยกะเพาเปลือกใช้เวลาน้อยลงคุณภาพดีขึ้น รักษาคุณประโยชน์ของตัวกุ้ง

4.3 การเรียนรู้การแปรรูปอาหารทะเลโดยเฉพาะสัตว์น้ำมูลค่าน้อยในพื้นที่อื่นๆ

ทีมวิจัยและตัวแทนชาวบ้านได้เดินทางไปศึกษาดูงานยังกลุ่มวิสาหกิจชุมชนศูนย์รวมผลิตภัณฑ์ชุมชน ม.5 บ้านเกาะยะระโตดใหญ่ ต.เกาะสาหร่าย อ.เมือง จ.สตูล ที่มีประสบการณ์ในเรื่องการสร้างผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายเช่น การแปรรูปปลาแห้ง การแปรรูปน้ำพริกและการแปรรูปสัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อย

ประเด็นที่จะกล่าวถึงในรายงานฉบับนี้ ประกอบไปด้วย

- (1) ข้อมูลพื้นที่บ้านยะระโตดใหญ่ หมู่ที่ 5 ตำบลเกาะสาหร่าย อำเภอเมือง จังหวัดสตูล
- (2) ข้อมูลกลุ่มวิสาหกิจชุมชนศูนย์รวมผลิตภัณฑ์ชุมชน ม.5 บ้านเกาะยะระโตดใหญ่
- (3) การทำปลาวง
- (4) ปลาแดดเดียว
- (5) การทำกะปิ
- (6) ปลากระตักแห้ง
- (7) ปลากระบอกแห้ง
- (8) การทำกะปิกุ้ง
- (9) น้ำพริกชาวเกาะ

เนื้อหารายละเอียดดังนี้

4.3.1 ข้อมูลพื้นที่บ้านยะระโตดใหญ่ หมู่ที่ 5 ตำบลเกาะสาหร่าย อำเภอเมือง จังหวัดสตูล ประวัติความเป็นมา

เดิมชื่อว่า“เกาะโตด”มาจากภาษามลายู”ระโตด” หรือ “ลาโตด” แปลว่าสาหร่ายทะเล ซึ่งในขณะนั้นพื้นที่บริเวณนี้มีสาหร่ายเป็นจำนวนมาก ในปัจจุบันได้สูญหายไปหมดแล้ว อีกที่มาหนึ่ง คือ เดิมทีเกาะนี้มีต้นไม้ป่าชายเลนชนิดหนึ่ง เรียกว่า”ต้นโตด” หรือ “ต้นพังกาหัวสุ่ม” ขนาดลำต้นใหญ่ ซึ่งมีอยู่เป็นจำนวนมาก แต่ในปัจจุบันไม่มีต้นไม้นี้หลงเหลืออยู่อีกเลย เนื่องจากการสัมปทานป่าตัดไม้ไปเผาถ่าน

เกาะโตด ประกอบด้วย 2 หมู่บ้าน คือ หมู่ที่ 5 บ้านยะระโตดใหญ่ และหมู่ที่ 6 บ้านตะโล๊ะน้ำ

ต่อมาได้เปลี่ยนชื่อ เป็นเกาะยะระโตดใหญ่และเปลี่ยนชื่อใหม่อีกครั้งว่า“เกาะสาหร่าย”จนทุกวันนี้
กำนันคนแรกของเกาะสาหร่าย คือนายเปน ปราบยาวาหรือขุนยะระราชกูร์

ภายหลัง ได้มีประชากรซึ่งย้ายมาจากถิ่นอื่นมาอาศัย ตั้งรกรากประกอบด้วย อิสลาม จีน ไทยพุทธ อยู่อาศัยในพื้นที่ดังกล่าวมาเป็นเวลา 200 – 300 ปีมาแล้ว ประชากรส่วนมากได้มาประกอบอาชีพ ทำการเกษตร และอาชีพทำการประมงขนาดเล็ก ประชากรส่วนใหญ่อยู่กันแบบเครือญาติ ช่วยเหลือซึ่งกันและกันการใช้ภาษาไทยในการสื่อสาร

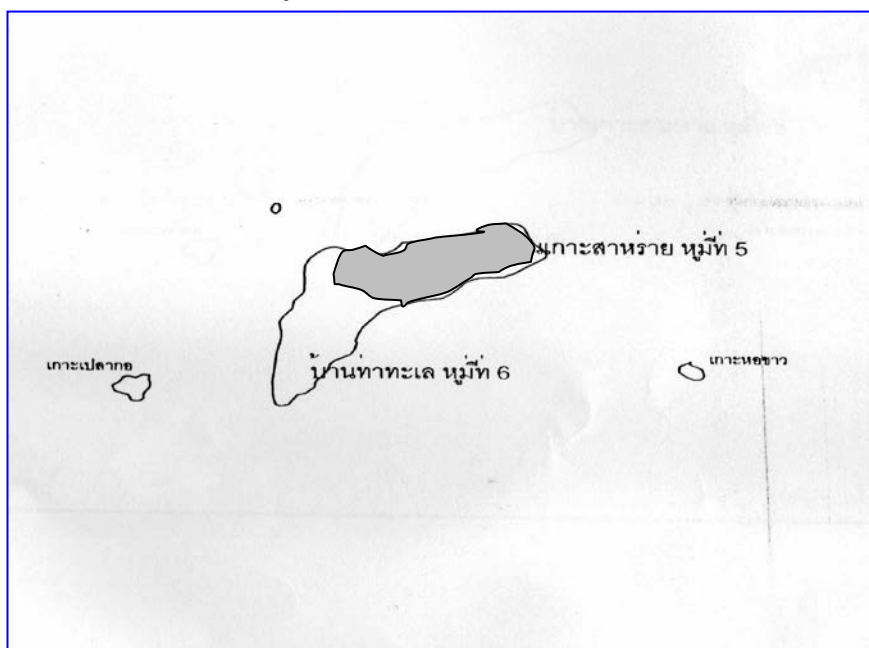
ลักษณะภูมิประเทศ

บ้านยะระโตดใหญ่ หมู่ที่ 5 ตำบลเกาะสาหร่าย เป็นหมู่บ้านที่ตั้งอยู่บนเกาะ ร่วมกับหมู่ที่ 6 มีเนื้อที่ประมาณ 1,400 ไร่ เป็นพื้นที่ทำการเกษตรประมาณ 1,350 ไร่ ที่ประกอบด้วยพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบ เป็นสวนมะพร้าวและทุ่งนา มีเขื่อนป้องกันน้ำเซาะตลิ่งเป็นช่วงๆ รอบเกาะ

พื้นที่จะมีสภาพเป็นที่ราบดินเหนียวปนทราย ประชากรส่วนใหญ่ทำอาชีพประมง ทำนา และทำสวนยาง รอบบริเวณชายฝั่ง มีสะพานทำเทียบเรืออยู่รอบเกาะและเป็นที่จอดเรือ

อาณาเขตติดต่อ

ทิศเหนือ	จดทะเลอันดามันและหมู่ที่ 4 ตำบลเกาะสาหร่าย
ทิศตะวันออก	จดทะเลอันดามัน และแผ่นดินใหญ่ ตำบลเจ๊ะบิลัง
ทิศใต้	จดทะเลอันดามัน และเกาะลังกาวิ ประเทศมาเลเซีย
ทิศตะวันตก	จดหมู่ที่ 6 และทะเลอันดามัน



ลักษณะภูมิอากาศ

สภาพอากาศร้อนชื้นทั้งกลางวันและกลางคืนตามแนวชายฝั่งทะเลภาคใต้ของไทย ฝนจะตกตั้งแต่ปลายเดือนเมษายนถึงธันวาคม ระหว่างเดือนเมษายนถึงเดือนธันวาคม จะมีฝนตก ลมมรสุมและคลื่นลมแรงตามแนวชายฝั่ง อากาศจะเย็นเล็กน้อย

ประชากร เกษะสาหร่ายประกอบไปด้วย 6 เกษะ 7 หมู่บ้าน ดังนี้

หมู่ที่	ชื่อหมู่บ้าน	จำนวนประชากร			จำนวนครัวเรือน
		ชาย	หญิง	รวม	
1	บ้านตันหยงอูมา	209	197	406	93
2	บ้านบากันใหญ่	109	131	240	52
3	บ้านตันหยงกลิง	318	331	649	138
4	บ้านเกาะยะระโตตน้อย	149	164	313	73
5	บ้านเกาะยะระโตตใหญ่	755	739	1,494	338
6	บ้านตะโละน้ำ	380	409	789	157
7	บ้านเกาะหลิเปะ-อาดัง	489	487	976	185
รวม		2,409	2,458	4,867	1,036

การประกอบอาชีพ

ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพประมงชายฝั่งขนาดเล็กเป็นส่วนใหญ่และอาชีพอื่นๆ เช่น ค้าขาย ทำสวน เลี้ยงสัตว์ และทำธุรกิจ เป็นต้น

การศึกษา

1. โรงเรียน 1 แห่ง ระดับการสอนตั้งแต่อนุบาลจนถึงมัธยมศึกษาปีที่ 3 จำนวนครู 23 คน นักการภารโรง 2 คน และมีนักเรียน 367 คน

2. ศูนย์อบรมเด็กก่อนเกณฑ์ประจำมัสยิด(ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก) จำนวน 1 แห่ง มีผู้ดูแลเด็ก 2 คน เด็กเล็กจำนวน 70 คน

3. โรงเรียนชายคามัสยิด จำนวน 1 แห่ง มีครู 10 คน และนักเรียน 120 คน

การนับถือศาสนา

ประชากรนับถือศาสนาอิสลาม 80 % ศาสนาพุทธ 18 % ศาสนาอื่นๆ 2% มีมัสยิด 1 แห่ง บันนาซ๊ะ 1 แห่ง และ สำนักสงฆ์ 1 แห่ง มีวัฒนธรรมและประเพณีที่สำคัญ คือ

1.ถือศีลอดในเดือนรอมฎอน การเข้าสู่นิต การจัดงานนิกะฮ

2.ละหมาดในมัสยิดวันละ 5 เวลา

3.การร่วมจัดกิจกรรมวันตรุษอีดิลอัฎฮาและวันตรุษอีดิลฟิฏรี

4.การทอดกฐินสามัคคี ลอยกระทง

5.การสอนเด็กให้อ่าน อัล – กรอ่าน ในตอนกลางคืน

สาธารณสุข มีสถานอนามัย 1 แห่ง เจ้าหน้าที่สาธารณสุข 3 คน อสม. 19 คน

แหล่งท่องเที่ยว เช่น สุสานหอยหรือเกาะหอยขาว การตกปลาตามแหล่งต่างๆรอบเกาะ

ทรัพยากรธรรมชาติ ดอนหอย หินกอง ปะการัง สัตว์น้ำทะเลต่างๆ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น

ชาวบ้านยะระโตดใหญ่ส่วนใหญ่หรือเกือบทั้งหมดก็ว่าได้ มีชีวิตที่คลุกคลีอยู่กับทะเลตั้งแต่เล็ก จึงมีความชำนาญในการใช้ชีวิตแบบชาวเล มีความรู้เรื่องสัตว์น้ำทะเลและมีการสืบทอดสู่รุ่นลูกหลาน เช่น นาย เหรณ นัยเด็น(ช่างต่อเรือ) นายดำริ เพชรรุ่ง(ช่างตอกยาแนวเรือ) นางเรณู ปะเด็น(ช่างเข้ารูปอุปกรณ์ประมง) นายป่าว โอบปุเลา(หมอชาวบ้าน) นางจำปา โอบปุเลา(ช่างจักสาน) เป็นต้น

การรวมกลุ่ม มีการจัดตั้งกลุ่ม

- กองทุนหมู่บ้าน - โครงการแก้ไขปัญหาคาความยากจน (กข.คจ.)
- กลุ่มประมงพื้นบ้าน - กองทุนอุปกรณ์ประมง
- กลุ่มสตรีและแม่บ้าน - กลุ่มออมทรัพย์
- กลุ่ม อสม. - กลุ่มเยาวชน
- กลุ่มชาวสวนยาง - กลุ่มเลี้ยงปลาในกระชัง
- กลุ่มร้านข้าวสาร - กลุ่มเกษตรกรเลี้ยงโค
- กลุ่มอนุรักษ์ - กลุ่มชรบ./อปพร.

อุตสาหกรรม บ้านเกาะยะระโตดใหญ่ ไม่มีโรงงานอุตสาหกรรมในหมู่บ้าน

การพาณิชย์ บ้านเกาะยะระโตดใหญ่ ไม่มีห้างหุ้นส่วนหรือบริษัทในหมู่บ้านแต่มีการค้าขายเล็กน้อย ร้านขายของชำ แพร่รับซื้ออาหารสด เช่น กุ้ง หอย ปู ปลา

การสื่อสาร หอกระจายข่าว 1 แห่ง ราษฎรส่วนใหญ่ใช้โทรศัพท์มือถือ

การคมนาคม การเดินทางจากอำเภอเมืองสตูล หรือจากหมู่บ้านอื่นๆ โดยทางเรือ มีท่าเทียบเรือ 2 แห่ง

1. เส้นทางจากท่าเรือทุ่งรีน ตำบลสาคร อำเภอท่าแพ –บ้านยะระโตดใหญ่ ใช้เวลาเดินทางประมาณ 40 นาที

2. เส้นทางจากท่าเรือเจ๊ะบิลัง ตำบลเจ๊ะบิลัง อำเภอเมือง-บ้านยะระโตดใหญ่ ใช้เวลาเดินทางประมาณ 40-50 นาที

3. การเดินทางบนเกาะระหว่างหมู่บ้าน หมู่ที่ 5 และหมู่ที่ 6 ใช้รถจักรยานและรถจักรยานยนต์ มีถนนคสล.เป็นถนนสายหลัก ความยาวประมาณ 4.5 กิโลเมตร ในหมู่บ้านมีถนนสายซอย ความยาวประมาณ 1,900 เมตร และมีถนนดินยาว 500 เมตร

4.3.2 ข้อมูลกลุ่มวิสาหกิจชุมชน(แปรรูปอาหารทะเล) บ้านเกาะยะระโตดใหญ่ ม.5 ต.เกาะสาหร่าย อ.เมือง จ.สตูล



ภาพที่ 4.34: ภาพกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารทะเล

ที่ตั้ง เลขที่ 294 หมู่ 5 บ้านเกาะยะระโตดใหญ่ ตำบลเกาะสาหร่าย อำเภอ เมืองสตูล จังหวัดสตูล รหัสไปรษณีย์ 91000

วัตถุประสงค์ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจและสังคมของบรรดาสมาชิก โดยวิธีช่วยตนเองและช่วยเหลือซึ่งกันและกัน ในข้อต่อไปนี้

- (1) ทำหรือจัดหาสิ่งของที่สมาชิกต้องการมาจำหน่ายและอำนวยความสะดวกแก่สมาชิกตามที่เห็นสมควร
- (2) จัดหาทุนเพื่อกิจการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

- (3) ส่งเสริมการช่วยตนเองและช่วยเหลือซึ่งกันและกันในหมู่สมาชิก
- (4) ส่งเสริมการเรียนรู้และพัฒนาคุณภาพชีวิตของสมาชิกและชุมชน

การดำเนินงาน

การดำเนินงานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ต้องบริการสมาชิกโดยในการรวมกันผลิต รวมกันซื้อ รวมกันขาย รวมกันแก้ปัญหาาร่วมกัน เพื่อช่วยเหลือซึ่งกันและกันโดยเปิดโอกาสให้สมาชิกได้ช่วยเหลือตนเองให้เกิดประโยชน์มากที่สุดเป็นหลัก

ให้คณะกรรมการดำเนินการ ดำเนินงานต่างๆของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ซึ่งต้องกำหนดไว้เป็นระเบียบเป็นเรื่องๆไป

การจัดหาสินค้า ให้ผู้จัดการจัดหาสินค้ามาจำหน่ายโดยให้ได้ราคาย่อมเยา ให้มีประเภทชนิด และคุณภาพ ซึ่งเหมาะสมกับความต้องการของสมาชิก

การกำหนดราคาสินค้า ให้ผู้จัดการเป็นผู้กำหนดราคาสินค้าในการจำหน่าย และอยู่ในความควบคุมดูแลของคณะกรรมการดำเนินการ โดยคำนึงถึงราคาตลาดและความเหมาะสม กับให้จดแจ้งราคาสินค้าแต่ละอย่างไว้ให้ชัดเจน

การขายสินค้า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนจะขายสินค้าให้แก่สมาชิกด้วยเงินสด ในกรณีที่มีเหตุผลพิเศษอาจมีการขายเชื่อได้

การจำหน่ายผลิตผลหรือผลิตภัณฑ์ของสมาชิก กลุ่มวิสาหกิจชุมชน อาจช่วยจำหน่ายผลิตผลหรือผลิตภัณฑ์ของสมาชิก

คณะกรรมการดำเนินการ ให้กลุ่มมีคณะกรรมการดำเนินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ประกอบด้วย ประธานกรรมการ 1 คน และกรรมการดำเนินการอีก 19 คน ซึ่งที่ประชุมใหญ่เลือกตั้งจากสมาชิก

4.3.3 การทำปลาวง

ปลาวง หรือ ปลาตอกไม้ ตามชื่อเรียกอีกอย่างหนึ่งของชุมชนประมงพื้นบ้าน ตำบลเกาะสาหร่าย เป็นปลาที่ผ่านการแปรรูปมาจากปลากะเบนเล็ก ซึ่งเป็นผลผลิตของชุมชนที่มีราคาถูกลงมาก ซึ่งติดมากับอวนของชาวประมงที่ประกอบประมงอวนลอยปู ซึ่งแต่ละวันนั้นจะได้ปลาชนิดนี้เป็นจำนวนมาก ส่วนใหญ่แล้วจะเก็บไว้กินภายในครัวเรือน บ้างก็ขายให้กับแพปลาในกิโกรัมละไม่กี่บาท บ้างก็ทิ้งกลับลงทะเลไป นางหวานใจ อุทัยบ ซึ่งเป็นแม่บ้านที่ช่วยสามีแกะปู ปลาออกจากอวนทุกวัน และได้เห็นปลาชนิดนี้มีจำนวนมาก ก็ได้นำไปประกอบอาหารส่วนที่เหลือก็นำไปตากแห้งโดยที่ยังไม่ได้ทำเป็นปลาวง เมื่อประกอบอาหารเนื้อปลาวงจะเหนียวซึ่งจะไม่อร่อย นางหวานใจก็ได้เริ่มทดลองแปรรูปปลาเป็นลักษณะอย่างอื่นบ้าง ก็ได้ทดลองทำเป็นปลาวง หรือปลาตอกไม้ ซึ่งมีลักษณะคล้ายดอกไม้ ก็เริ่มเห็นว่าการทำปลาวงมีรสชาติดีกว่า มีความกรอบ อร่อย และสามารถเก็บไว้ได้นาน

ในช่วงแรกที่มีการทำปลาวงก็เก็บไว้กินภายในครัวเรือน ต่อมาก็ได้แบ่งปันให้เพื่อนบ้านและญาติพี่น้องได้ลองชิม เมื่อเพื่อนบ้านกินแล้วและเห็นว่ามีรสชาติอร่อยก็ได้ขอแบ่งซื้อมาประกอบอาหารบ้าง เป็นของฝากบ้าง จากนั้นนางหวานใจเห็นว่า ปลาวง สามารถจำหน่ายได้ก็ได้บรรจุถุงๆละ 10 บาท ประมาณ 5 ชิ้นได้นำไป

ฝากขายตามร้านขายผักและอาหารสด ชาวบ้านในชุมชนก็ได้ซื้อไปรับประทานและเห็นว่ามีความแปลกและรสชาติดีก็ได้ไปซื้อเป็นกิโลกรัม ซึ่งในช่วงเริ่มแรกที่ทำนั้นมีราคาจำหน่ายในราคา 100 บาท/กิโลกรัม เพราะเป็นช่วงที่ปลาที่มีจำนวนมาก ต่อมาก็ได้ปรับราคาขึ้นเป็น 200 -300 บาท/กิโลกรัม ตามลำดับ จนตอนนี้มีราคา 500 บาท/กิโลกรัม ตามจำนวนปลาที่หายากมากขึ้นและต้องใช้เวลาและความอดทนในการทำปลาแต่ละชิ้น และตามคำบอกเล่าของนางหวานใจ เล่าว่า“ปลาที่ตากแห้งแล้ว 1 กิโลกรัมต้องใช้ปลาสดถึง 14-15 กิโลกรัม ซึ่งเราต้องใช้ความพยายามมากในการทำ”

วัสดุอุปกรณ์ในการทำปลาวง

1. ปลากระเบนเล็ก
2. เกลือ
3. น้ำสะอาด
4. กะละมัง
5. มีด
6. เชียง
7. ตะแกรงสำหรับตากปลา

ขั้นตอนการทำ

1. เชือดปลาสดเอาเฉพาะส่วนครึ่งทั้งสองข้าง โดยไม่ต้องล้างน้ำ
2. นำมาหมักเกลือในปริมาณตามความต้องการของผู้ทำ จำนวน 1 คืน
3. นำมาล้างน้ำ ประมาณ 4-5 ครั้ง เพื่อให้เมือกที่ติดอยู่กับตัวปลาออกไป สามารถสังเกตได้ว่าปลาจะหมดเมือกหรือไม่นั้นก็ดูจากน้ำที่ล้างปลา ซึ่งในน้ำแรกและน้ำที่สองจะมีฟองจำนวนมาก ซึ่งถ้าปลาสะอาดแล้วน้ำล้างปลาจะไม่มีฟอง
4. นำปลามากรีดทำให้เป็นวงโดยการกรีดปลานั้นจะกรีดสลับหน้า หลังไปจนหมดชิ้น
5. นำมาจับเป็นวงและตากในตะแกรง ซึ่งถ้าจะให้ดีที่สุดคือ จะต้องตากแดดเดียวและให้ปลาแห้งในวันเดียวเพื่อป้องกันไม่ให้ปลามีกลิ่นเหม็นอับและหากตากแดดเดียวไม่แห้งให้เก็บไว้ภายในตู้เย็นและนำมาตากใหม่ในวันรุ่งขึ้น



ภาพที่ 4.35 : ผู้รู้เกี่ยวกับการแปรรูปปลาวง





ภาพที่ 4.36 : การสาธิตการทำปลาวง

การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นจากการศึกษาดูงาน

คณะศึกษาดูงาน สามารถเรียนรู้เกี่ยวกับการรวมวิธีการทำปลาวงของนางหวานใจ อุโหยบ ในการหมักแช่ปลา การกรีดปลาให้เป็นเส้น การตากปลา เป็นต้น ทำให้คณะศึกษาดูงานได้ทราบถึงจุดเริ่มต้นในการทำปลาวง รวมทั้งวิธีการและขั้นตอนต่างๆ ซึ่งมีเทคนิคและกลวิธีต่างๆ เช่น การใช้เชียง การจับปลาให้เป็นวง โดยการทำปลาวงของนางหวานใจนั้นจะมีรสชาติอร่อย มีความกรอบและไม่เค็มเกินไป รวมทั้งยังสามารถเก็บรักษาได้เป็นเวลานานโดยไม่จำเป็นต้องแช่เย็น แต่ถ้าเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นก็สามารถเก็บรักษาได้เป็นเวลาหลายเดือนเมื่อนำมาประกอบอาหารก็จะไม่เปลี่ยนรสชาติ ซึ่งกระบวนการและขั้นตอนต่างๆ เหล่านี้สามารถเสริมความรู้ให้กับคณะดูงานในการนำวิธีการต่างๆ ไปใช้ในการสร้างอาชีพเสริมให้กับชุมชนตนเองได้ นอกจากนี้ยังสามารถเรียนรู้ได้ว่า การทำปลาวงเป็นอาชีพทางเลือกหนึ่งของกลุ่มสตรีในชุมชนประมงพื้นบ้านที่ต้องการหารายได้เสริมในครัวเรือนโดยการนำวัตถุดิบหรือสิ่งของใกล้ตัวมาแปรรูปเพื่อให้เกิดมูลค่า และสามารถนำความรู้ไปถ่ายทอดสู่ชุมชนและนำมาใช้ประโยชน์เอง ปลาวงจึงได้สร้างรายได้และอาชีพเสริมให้กับครอบครัว

สิ่งที่ควรส่งเสริมเกี่ยวกับการทำปลาวงคือ การส่งเสริมให้แม่บ้านมีการรวมกลุ่มกันทำเพื่อให้ผลิตภัณฑ์เกิดการแพร่ขยายสู่ภายนอกด้วยและเป็นการสร้างรายได้ให้กับแม่บ้านที่ไม่มีงานทำ และสิ่งสำคัญสำหรับกระบวนการและขั้นตอนในการทำปลาวงบางขั้นตอน เช่น การหมักแช่เกลือปลาที่ยังไม่ได้ทำความสะอาดตัวปลาที่มีเลือดและเมือกอยู่ ซึ่งเป็นขั้นตอนที่แม่บ้านขาดการคำนึงถึงหรือไม่ถึงเกี่ยวกับการบริโภคอาหารตามหลักของศาสนา โดยคณะศึกษาดูงานมีความคิดเห็นว่า การหมักแช่ปลาที่มีเลือดอยู่ทำให้อาหารไม่ฮาลาล (อาหารที่ไม่อนุญาตให้รับประทาน) จึงได้เสนอให้แม่บ้านได้ไตร่ตรองในขั้นตอนดังกล่าว

4.3.4 ปลาแดดเดียว

ปลาแดดเดียวไร้ก้าง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำปลาสด ที่ผ่านการตัดแต่งและดึงก้างออกแล้ว มาล้างให้สะอาด อาจปรุงรสด้วยเครื่องปรุงรส เช่น น้ำตาล น้ำปลา เกลือ ฯลฯ ให้เข้ากัน นำไปทำให้แห้งพองพาดโดยใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์หรือแหล่งพลังงานอื่น ก่อนบริโภคต้องนำไปทำให้สุก (<http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/4055>)

ขั้นตอนในการทำปลาแดดเดียว

1) การเตรียมปลา

ปลาที่นำมาใช้ในการทำปลาแดดเดียวไร้ก้าง คือ ปลาโคบมัน หรือภาษามลายูถิ่นเรียกว่า อีแกบาซี เป็นปลาที่มีเกล็ดค่อนข้างแข็ง ก้างเยอะ แต่เนื้อปลามีความอร่อยและหวานมัน



ภาพที่4.37 : ปลาโคบมัน

ในขั้นตอนแรก เมื่อชาวประมงพื้นบ้านได้ปลามา กลุ่มแปรรูปก็จะนำปลามาแช่ด้วยน้ำเกลือเพื่อให้เวลาทอดเกล็ด เกล็ดปลาสามารถหลุดร่อนได้ง่ายขึ้น สิ่งที่ต้องระวังในขั้นตอนนี้ คือ ห้ามใส่เกลือมากเกินไป เพราะจะทำให้ปลาเค็มจัด

2) การทอดเกล็ดปลา

ปลาโคบมัน เป็นปลาตัวเล็กและมีเกล็ดที่เรียบสนิท จึงต้องมีการแช่ปลาในน้ำเกลือก่อน เพื่อให้เวลาทอดเกล็ดสามารถทำได้ง่ายขึ้น แต่สิ่งที่ควรจำคือ ปลาสดๆไม่ควรนำมาทอดเกล็ดในทันที เพราะเกล็ดปลาจะหลุดยากมากและต้องใช้เวลาในการทอดเกล็ดและอาจทำให้เนื้อปลาห้ำได้

วิธีในการทอดเกล็ด คือ

2.1) วางมีดลงบนตัวปลาบริเวณหางปลาแล้วเริ่มทอดจากหางปลาไปจนถึงหัวปลา จนเกล็ดปลาหลุดร่อนหมดแล้ว ถือว่าเสร็จหนึ่งด้าน

2.2) จากนั้นก็พลิกปลาอีกด้านและทำแบบเดียวกัน จนเกล็ดปลาหลุดร่อนจากตัวปลาหมดแล้ว ถือว่าเป็นอันเสร็จสิ้นในขั้นตอนนี้

3) การตัดหัวปลาและท้องปลา

หลังจากการทอดเกล็ดปลาเสร็จแล้ว ผู้แปรรูปจะทำการตัดหัวปลาและท้องปลาออก โดยให้สูญเสียเนื้อปลาน้อยที่สุด ในส่วนของท้องปลาจะต้องตัดให้ได้สัดส่วนที่สมดุลกัน พื้นที่ที่ตัดออกจะต้องไม่มากหรือน้อยเกินไป เพราะหากตัดน้อยไปจะมีพื้นที่ที่เป็นก้างปลาจำนวนมาก และหากตัดท้องปลามากไปจะทำให้สูญเสียน้ำหนักของปลา และปลาที่ผ่านการแปรรูปก็จะไม่สวย ซึ่งกระบวนการนี้จะต้องใช้ความชำนาญและประสบการณ์เป็นพิเศษ แต่สำหรับชาวประมงพื้นบ้านและกลุ่มแม่บ้าน จาก จ.ปัตตานีที่ได้ทดลองปฏิบัติต่าง

กล่าวเป็นเสียงเดียวกันว่าเป็นสิ่งที่ไม่ยากจนเกินไปที่จะเรียนรู้ เพราะถ้าหากได้มีการทดลองทำสัก 3-4 ครั้ง ก็สามารติดท้องปลาที่มีรูปลักษณ์ใกล้เคียงกับกลุ่มแปรรูปที่แหลมสักได้อย่างแน่นอนทั้งนี้เนื่องด้วยในวิถีชีวิตของแต่ละคน ทุกคนต่างพอมีประสบการณ์ในการแปรรูปปลาแห้งชนิดอื่นๆมาบ้างแล้ว

4) การผ่าตัวปลาและดึ่งก้างกลางของตัวปลา

4.1) ขั้นตอนนี้เริ่มจาก นำปลาที่ผ่านการตัดหัวและส่วนท้องออกแล้วนำมาผ่ากลางและดึ่งก้างกลางของตัวปลาออก โดยวางตัวปลาให้ส่วนท้องของปลาหันเข้าหาผู้ทำการผ่าปลา จากนั้นนำซอเหล็กสี่เหลี่ยมเล็กปลายแหลม สอดเข้าไปที่ช่องส่วนหัวที่ตัดออกไป โดยคว่ำซอลง ให้ซออยู่ข้างบนของก้างกลางของตัวปลา และใช้แรงลากซอจากส่วนท้องไปจนถึงปลายหาง ให้เนื้อปลาด้านบนแกะออกจากกัน

4.2) จากนั้นก็เอาปลายซอดึงก้างปลาตั้งแต่ส่วนหัวไปจนถึงหาง ก้างปลาก็จะหลุดออกมา พร้อมกับใช้ซอขูดไส้ปลา ไข่ปลา บริเวณท้องปลาออกด้วย ถือว่าเป็นอันเสร็จสิ้นกระบวนการนี้

สิ่งที่ต้องระมัดระวังในขั้นตอนนี้ คือ ระหว่างการดึ่งซอทั้งคว่ำและหงายซอ มือด้านที่ไม่จับซอจะต้องจับตัวปลาให้มั่นคง เพื่อไม่ให้ปลาเลื่อนไปตามแรงดึ่งของเรา การจับตัวปลาต้องกดให้พอดี เพราะหากใช้แรงกดตัวปลามากเกินไป เนื้อปลาจะปริออกมา แต่ถ้ากดน้ำหนักเบาไป ตัวปลาจะเลื่อนและไหลไปตามแรงดึ่ง ขั้นตอนนี้จะต้องอาศัยความชำนาญและประสบการณ์เป็นอย่างมาก นอกจากนั้นอีกประการหนึ่งที่ต้องระวัง คือ การดึ่งกระดูกก้างกลางของตัวปลา จะต้องดึ่งอย่างระมัดระวังเพื่อไม่ให้หางปลาหลุดมาด้วย เพราะจะทำให้ตัวปลาไม่สมบูรณ์ ขายไม่ได้ราคาตามที่ต้องการ

5) การนำปลามาแช่ในน้ำเกลือ

ขั้นตอนนี้กลุ่มแปรรูป ได้ใช้เกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 1 ห่อ(ขนาด 180 กรัม) ผสมน้ำและใช้วิธีการชิมเพื่อทดสอบความเค็มของน้ำเกลือ ต้องระวังไม่ให้เค็มจัด เพราะจะทำให้เนื้อปลาเสียรสชาติ

ในขั้นตอนนี้กลุ่มผู้ศึกษาดูงานได้เห็นความต่างของการใช้เกลือในการแช่ปลา เนื่องจากกลุ่มผู้ศึกษาดูงานส่วนใหญ่ใช้เกลือเม็ดหยาบ แต่การแปรรูปที่นี่ใช้เกลือป่น ทำให้กลุ่มผู้ดูงานได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ให้เหมาะสมกับพื้นที่ต่อไป

6) การตากปลา

ปลาโคบมัน เป็นปลาที่มีความมันในตัว การนำปลามาทำปลาแดดเดียวจะต้องพิถีพิถันในการตากเป็นอย่างมาก เพราะใช้เวลาในการตากเพียงระยะเวลาสั้นๆเท่านั้น เพราะหากมีการตากปลานานจนเกินไป จะทำให้ปลามีสภาพแห้งกรอบ ก็จะกลายเป็นปลาแห้งไม่ใช่ปลาแดดเดียว และสิ่งที่ต้องระวัง คือ การระมัดระวังไม่ให้แมลงวันมาตอมเพราะจะทำให้ปลาเป็นหนอนได้ง่าย ระยะเวลาในการตากปลาเริ่มตั้งแต่ 08.00-13.00 น. ซึ่งเป็นช่วงที่แดดจัด ใช้เวลาในการตากประมาณ 3-5 ชั่วโมง ก็จะได้ปลาแดดเดียวไร้ก้างแล้ว

7) การเก็บรักษา

ปลาโคบมัน ที่นำมาทำปลาแดดเดียว ยังคงมีความชื้นในตัว และมีความเสี่ยงที่ปลาจะเป็นหนอนได้ง่ายมาก การเก็บรักษาปลาแดดเดียวจึงจำเป็นที่จะต้องนำปลามาแช่แข็งในอุณหภูมิจุดเยือกแข็ง(ตู้แช่เย็น) หรือตู้เย็น จึงจะสามารถรักษาคุณภาพของปลาได้ยาวนาน



ภาพที่ 4.38: การแปรรูปปลาแดดเดียว

4.3.5 ปลากระตักตากแห้ง



ภาพที่ 4.39 : ภาพปลากระตัก

ปลากระตัก หรือ ปลาฉิ้งฉ้าง คือ ปลาประเภทเดียวกับปลากระตักของภาคกลาง เป็นปลาผิวน้ำขนาดเล็ก ยาวไม่เกิน 10 ซม. มีอายุประมาณ ปีสองปีเท่านั้น อาศัยอยู่รวมกันเป็นฝูง ลำตัวเรียวยาว และแบนข้าง มีสันหนามที่ท้อง ขากรรไกรบนยาวเลยหลังตา ครีบหลังตอนเดียว ครีบหางเว้าลึก มีแถบสีเงินพาดผ่านในแนวยาวของลำตัว มีการจับปลาชนิดนี้มากในทะเลอันดามัน ปลากระตักเป็นปลาที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงมาก จึงมีการนำมาใช้ประโยชน์จากปลาชนิดนี้ 2 ทางด้วยกัน คือ นำไปเป็นวัตถุดิบในการทำน้ำปลาและทำปลาตากแห้งขายทั่วไปซึ่งปลากระตัก ถือเป็นสินค้าส่งออกที่ทำรายได้ให้กับประเทศอันดับต้น ๆ เพราะสามารถส่งไปขายทั่วทุกภาคของประเทศ และส่งจำหน่ายในต่างประเทศด้วย โดยเฉพาะประเทศแถบเอเชีย เช่น มาเลเซีย สิงคโปร์ บรูไน

ส่วนผสม

1. ปลากระตัก
2. เกล็ดป่น

วิธีการทำ

1. นำปลากระตักสดมาล้างให้สะอาด ผึ่งให้สะเด็ดน้ำแล้วนำมาต้มใส่เกลือพอสุก ปลาจะลอยขึ้นมาผิว น้ำ จึงช้อนปลาขึ้นมา
2. นำปลาต้มสุกมาเกลี่ยลงแผงหรือตะแกรงเพื่อตากแดดให้ปลาแห้ง แล้วบรรจุใส่ถุง



ภาพที่ 4.40 : ผลิตภัณฑ์ปลากระตักตากแห้ง

4.3.6 ปลากระบอกแห้ง



ภาพที่ 4.41 ผลิตภัณฑ์ปลากระบอกแห้ง

ส่วนผสม

1. ปลากระบอก
2. เกล็ดป่น

วิธีการทำ ดังนี้

- นำปลาสดมาแช่ในน้ำเค็มสะอาด
- นำปลามาขอดเกล็ดปลาออกจนสะอาดไม่มีเกล็ดปลาหลงเหลืออยู่ ล้างด้วยน้ำเค็มสะอาด 1 ครั้ง
- นำปลาที่ขอดเกล็ดแล้ว มาผ่าหลังโดยเริ่มจากโคนหาง ใช้มีดเซาะแล้ ขึ้นมาจนถึงส่วนหัวผ่าหัวปลา แล้วแบปลาออกมา การผ่าหลังปลาจะต้องทำการเซาะแล้ให้ด้านหนึ่งเป็นเนื้อปลาล้วนๆ อีกด้านหนึ่งเป็นเนื้อปลาติดก้างปลา ตัดไส้ พุงปลาออกให้หมด
- นำปลาที่ผ่านการผ่าหลังแล้วมาทำความสะอาด ล้างด้วยน้ำเค็มสะอาดและราดน้ำให้ผ่านตัวปลาอย่างน้อย 3 ครั้ง ตามหลักการอิสลาม
- ผสมเกลือกับน้ำในอัตรา เกลือ 1 กิโลกรัม ต่อน้ำ 10 ลิตร
- นำปลาที่ผ่าหลังทำความสะอาดเสร็จเรียบร้อยแล้ว มาจัดเรียงในกะละมังโดยการแบตัวปลาแล้วคว่ำตัวปลาลง เมื่อจัดเรียงเสร็จแล้ว นำน้ำที่ผสมเกลือเทให้มิดจมท่วมตัวปลา เมื่อครบเวลาที่แช่น้ำเกลือแล้วนำมาสะเด็ดน้ำแห้งพอหมาดๆ
- นำปลาไปตากแดดต่อแล้วนำมาบรรจุภัณฑ์เพื่อรอจำหน่ายต่อไป

หัวใจสำคัญของการแปรรูปปลามูลค่าน้อย สิ่งที่สำคัญที่สุดคือ ความสะอาดในกระบวนการแปรรูป ที่จะช่วยให้คุณภาพของสัตว์น้ำที่ผ่านการแปรรูปมีคุณภาพและสามารถรักษาคุณประโยชน์ในเรื่องธาตุอาหารที่อยู่ในตัวปลาให้ได้มากที่สุด ช่วยป้องกันแมลงวันมาวางไข่ ลดการเกิดของเชื้อรา เมื่อตากแดดจนได้ที่แสงสีส้มของตัวปลาดูสะอาดสะอ้านน่ากิน รสชาติของตัวปลาเค็มน้อยจึงเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคหรือลูกค้าเป็นอย่างมาก ช่วยยกระดับให้ราคาสูงขึ้น

4.3.7 การทำกะปิกุ้ง



ภาพที่ 4.42 : การแปรรูปกะปิกุ้ง

การทำกะปิกุ้ง เกิดจากการรวมกลุ่มเพื่อสร้างรายได้ให้กับชุมชนโดยการนำทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน คือ กุ้งเคย มาแปรรูปเป็นกะปิกุ้ง โดยมีการรวมกลุ่มสมาชิกในชุมชนประมาณ 200 คน โดยระบบการทำงานของกลุ่มและจะแบ่งหน้าที่กันทำโดยแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม คือ

กลุ่มที่ 1 เป็นกลุ่มผสมสูตร

กลุ่มที่ 2 เป็นกลุ่มตากกึ่ง



ภาพที่ 4.43 : การรับซื้อเคยจากชาวประมงพื้นบ้าน

กระบวนการทำกะปิกุ้ง จะเน้นความสะอาดและถูกหลักอนามัย โดยมีพื้นที่การจัดทำกะปิและพื้นที่การตากกึ่งที่ถูกหลักอนามัย

วิธีการผลิต

1. นำกุ้งเคยที่ได้มาล้างให้สะอาด
2. นำมาหมักเกลือในอัตราส่วน กุ้ง 100 กิโลกรัม : เกลือ 10 กิโลกรัม
3. นำกุ้งที่ผ่านการหมักไปตากแห้งประมาณ 1 วัน
4. นำไปบดและหมักไว้ในภาชนะที่ปิดสนิทประมาณ 3- 6 เดือน
5. นำกุ้งที่หมักแล้วไปตากประมาณ 1 วัน
6. หลังจากนั้นก็นำมาทำเป็นก้อนและบรรจุผลิตภัณฑ์

ราคาขาย

ขายส่ง จำนวน 20 กิโลกรัมๆละ 60 บาท

ขายปลีก กิโลกรัม 70 บาท

สิ่งที่ทางกลุ่มมีความต้องการสนับสนุนจากภาครัฐเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์คือ

1. เตาอบ เพื่อช่วยในการอบกะปิให้แห้ง
2. ห้องเย็น เพื่อการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นจากการศึกษาดูงาน

จากการศึกษาเรียนรู้การทำกะปิ ทำให้คณะศึกษาดูงานเกิดการเรียนรู้ในกรรมวิธีการผลิตกะปิ ตั้งแต่ขั้นตอน การรับซื้อกุ้ง การผสมสูตร การตาก การบด และการจำหน่าย เป็นต้น ซึ่งกระบวนการต่างๆ เหล่านี้จะมีเทคนิคการทำ ตามเฉพาะสูตรของตัวเอง และรสชาติหรือสีของกะปิที่นี้จะไม่เหมือนกันหมด เนื่องจากกลุ่มทำกะปิจะต้องทำกะปิตามความต้องการของลูกค้า โดยให้มีสีหรือรสชาติตามที่ลูกค้าต้องการ บ้างก็เป็นสีเข้ม บ้างก็เป็นสีอ่อน ซึ่งการจำหน่ายส่วนใหญ่จะเป็นการขายส่ง โดยมีลูกค้ามารับซื้อและนำไปขาย ต่อตามตลาดหรือในหมู่บ้าน

4.2.3.7 น้ำพริกชาวเกาะ



ภาพที่ 4.44 : ผลิตภัณฑ์น้ำพริกชาวเกาะ

น้ำพริกชาวเกาะ จึงถือเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ใช้ทรัพยากรหลักจากชุมชนนำมาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยการรวมกลุ่มของกลุ่มสตรีมุสลิมในการสร้างรายได้ พัฒนาตนเอง น้ำพริกชาวเกาะมีสามรส คือ รสหอยหวาน กุ้ง และปลา ทานกับข้าวสวยร้อนๆ ทางกลุ่มได้มีการผลิตจำนวน 100 กระปุกต่อวัน ราคากระปุกละ 25 บาท

การศึกษาดูงานครั้งนี้ นอกจากการเรียนรู้เทคนิคใหม่ๆ ในการแปรรูปสัตว์น้ำแล้ว ยังเป็นการเปิดโอกาสให้กลุ่มสตรีได้มีการเรียนรู้ในเรื่องการมีส่วนร่วมของกลุ่มสตรีกับการจัดการทรัพยากรชายฝั่ง รวมทั้งได้เรียนรู้กลุ่มสตรีในชุมชนประมงเป็นกลุ่มที่มีบทบาทและมีอิทธิพลต่อการเคลื่อนไหวของเครือข่ายชาวประมงพื้นบ้าน

เป็นอย่างมาก เพราะเป็นกลุ่มที่รับรู้ถึงความอุดมสมบูรณ์หรือความเสื่อมโทรมของทรัพยากรเป็นอย่างดี ด้วยการที่กลุ่มสตรีจะเป็นผู้ที่บริหารจัดการเกี่ยวกับการนำทรัพยากรที่ได้จากการประมงของพ่อบ้าน นำไปขายยังแหล่งรับซื้อในชุมชน จึงทำให้ได้รับรู้ว่า ทรัพยากรแต่ละช่วงฤดูกาลมีทรัพยากรอะไรบ้างที่จับได้เป็นจำนวนมาก รวมทั้งจะเป็นผู้ที่ดูแลเรื่องเงินทอง ค่าใช้จ่ายในครัวเรือน การจัดซื้อเครื่องมือประมงแต่ละประเภท ก็จะต้องได้รับความยินยอมของแม่บ้านก่อน จึงจะสามารถที่จะจัดหาเครื่องมือประมงได้ การที่แม่บ้านมีหน้าที่ในการบริหารจัดการทรัพยากรที่ได้จากการทำการประมง จึงมีการแบ่งสรรปันส่วนทรัพยากรที่ได้ เช่น สัตว์น้ำที่ตลาดต้องการก็จะนำไปขาย ส่วนที่เหลือจะแบ่งปันให้เพื่อนฝูงญาติพี่น้องที่ไม่ได้ออกทะเล หรือออกทะเลแล้วได้น้อย บางส่วนจะถูกแบ่งปันเพื่อจะนำไปใช้ในอนาคต เช่น การทำปลาแห้ง การทำปลาต้ม ซึ่งถือว่าเป็นการถนอมอาหารหรือเอาทรัพยากรที่เหลือขายเพื่อนำไปใช้ในอนาคต การทำปลาแห้ง การถนอมอาหารจะยึดถือเทคนิคการเรียนรู้จากรุ่นสู่รุ่นถ่ายทอดกันมา

ในขณะเดียวกันความยึดถือปฏิบัติ ประเพณี ข้อห้ามทางศาสนาจึงทำให้กลุ่มสตรีเหล่านี้ไม่ค่อยได้มีโอกาส พบปะผู้คนแปลกหน้าโดยเฉพาะอย่างยิ่งวงประชุมที่มีกลุ่มผู้ชายเข้าร่วมประชุมมากนัก จึงทำให้โอกาสที่จะได้เรียนรู้วิธีการใหม่ๆ ในการปรับเปลี่ยนวิถีปฏิบัติในการดำรงชีวิตอยู่ จึงไม่ค่อยจะมีการเปลี่ยนแปลงมากนัก ประกอบการเคลื่อนไหวของเครือข่ายพี่น้องชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานี ในช่วง 3 – 4 ปีหลังมานี้ มีความเข้มข้นเป็นอย่างมาก ซึ่งจำเป็นที่จะต้องอาศัยความร่วมมือ ความเข้าใจของทุกภาคส่วนในชุมชน อาทิ เช่น ผู้ประกอบอาชีพประมงพื้นบ้าน กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มเยาวชนรวมทั้งผู้นำต่างๆ ในชุมชน เพราะสิ่งที่เครือข่ายของชาวประมงพื้นบ้านต้องการหรือมีเป้าหมาย คือ การพัฒนาคุณภาพชีวิตของชาวประมงพื้นบ้านให้ดีขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่ง กลุ่มชาวประมงพื้นบ้านซึ่งจะต้องเป็นตัวหลักในการเคลื่อนไหว การทำกิจกรรมต่างๆ ถ้ากลุ่มแม่บ้านไม่รู้หรือไม่เข้าใจต่อบทบาทของพ่อบ้านในการร่วมกันเคลื่อนไหวในการดำเนินการต่างๆ จะก่อให้เกิดปัญหาในครอบครัวกันขึ้นได้

กิจกรรมการดูงานในครั้งนี้ จึงเป็นส่วนหนึ่งให้กลุ่มแม่บ้านได้ใช้โอกาสในการเรียนรู้การเคลื่อนไหวการดำเนินกิจกรรมต่าง การมีส่วนร่วมของกลุ่มสตรีในชุมชน เพื่อสร้างความเข้าใจในลักษณะการปฏิบัติการจริง มีโอกาสได้เห็นได้สัมผัสด้วยตัวเอง กับกลุ่มแม่บ้านที่นับถือศาสนาเดียวกัน อาจจะแตกต่างกันบ้างในการปฏิบัติที่ไม่ค่อยจะเคร่งครัดนักในการพบปะผู้คนแปลกหน้า

จากการศึกษาดูงานในครั้งนี้ กลุ่มแม่บ้านที่ได้ร่วมกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ได้มีโอกาสเรียนรู้สิ่งที่เกิดขึ้นจากการรวมตัวของชุมชนในการดำเนินการแก้ไขปัญหาในชุมชน ซึ่งน่าจะเป็นแนวทางในการนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้เป็นอย่างดี เช่น เทคนิคใหม่ๆ ในการแปรรูปสัตว์น้ำ การเพิ่มมูลค่าให้กับสัตว์น้ำที่ไม่มีราคา และสิ่งที่สำคัญที่สุดในการดูงานในครั้งนี้คือ การเข้าใจถึงบทบาทของกลุ่มสตรีที่จะเป็นการเสริมกำลังให้การดำเนินงานแก้ไขปัญหาของชุมชน สำเร็จลุล่วงไปด้วยดีเป็นพลังส่วนหนึ่งของสังคมที่จะร่วมกันแก้ไขปัญหาที่ตัวเองประสบอยู่ ไม่ใช่ตัวใคร ตัวมันแก้ไขปัญหาตนเอง เหมือนในอดีตที่ผ่านมา

4.4 การสร้างช่องทางการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อย

ในการแปรรูปอาหารทะเลเพื่อจำหน่าย ในเรื่องการตลาด เป็นเรื่องที่สำคัญมาก เพราะถ้าคิดจะทำเรื่องอาหารทะเลแปรรูปขาย ช่องทางการตลาดที่จะทำให้อาหารทะเลแปรรูป ไปถึงผู้ซื้อหรือผู้บริโภคเป็นเรื่องใหญ่

สำหรับชาวบ้านมาก เพราะที่ผ่านมาการแปรรูปอาหารทะเลจะทำในระดับครัวเรือนเพื่อเก็บเอาไว้กินเอง ส่วนที่เหลือก็จะขายในหมู่บ้านหรือตลาดเพียงอย่างเดียว แต่เมื่อผลผลิตทรัพยากรสัตว์น้ำเพิ่มขึ้น ส่งผลให้สัตว์น้ำที่จับมากเกินพอที่จะขายเป็นอาหารทะเลสดได้ บวกกับยังจับได้มาก ราคาของสัตว์น้ำก็ยิ่งตกต่ำ จึงทำให้ชาวประมงพื้นบ้านเกิดแนวคิดในการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าของสัตว์น้ำให้มีราคาที่สูงขึ้น และเป็นการใช้ประโยชน์ทรัพยากรอย่างคุ้มค่ามากที่สุด ปัจจุบันดังกล่าวจึงทำให้สมาคมชาวประมงพื้นบ้านได้มีการประชุมพูดคุย เพื่อหาแนวทางที่จะตอบสนองความต้องการของเครือข่าย โดยได้มีการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน”โอริงปันตัย”ขึ้นมา เพื่อเป็นแนวทางให้กลุ่มแม่บ้านที่เป็นสมาชิกของเครือข่ายได้มารวมตัวกันแปรรูปอาหารทะเลเพื่อเพิ่มมูลค่าของสัตว์น้ำให้สูงขึ้น และจะเป็นตัวช่วยให้ชาวประมงพื้นบ้านสามารถขายสัตว์น้ำในราคาที่สูงขึ้น ช่วยสร้างงานสร้างอาชีพให้กับคนในชุมชนได้อีกช่องทางหนึ่ง

สัตว์น้ำมูลค่าน้อยเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ของวิสาหกิจชุมชนโอริงปันตัย เป็นการต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปประเภทหลักของกลุ่มฯ คือ ปลาเกะเลาเค็ม หลังจากปลาเกะเลาเค็มโอริงปันตัยติดตลาดแล้ว ทางกลุ่มจึงได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำมูลค่าน้อยแปรรูปเพื่อเป็นการยกระดับราคาสัตว์น้ำที่ไม่มีราคาให้มีมูลค่าเพื่อนำไปสู่การสร้างรายได้ให้กับชาวประมงพื้นบ้าน

ชาวประมงพื้นบ้านได้มีการสื่อสารเรื่องราวของการผลิตสัตว์น้ำมูลค่าน้อยแปรรูปโดยชูจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ให้กับผู้บริโภคได้เกิดการรับรู้ถึงเรื่องราว จุดกำเนิดของผลิตภัณฑ์ คือ

1. การแปรรูปสัตว์น้ำมูลค่าน้อยเป็นการผลิตอาหารทะเลแปรรูปปลอดสารเคมี มีการจับสัตว์น้ำโดยชาวประมงพื้นบ้านที่ใช้เครื่องมือประมงที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ทำให้มีการคัดสรรวัตถุดิบที่มีความสดใหม่และปลอดสารเคมี
2. ผู้ผลิตสัตว์น้ำมูลค่าน้อยแปรรูปเป็นกลุ่มชาวประมงพื้นบ้านทั้งหญิงและชายในชุมชนที่มีทักษะความรู้และประสบการณ์ในการแปรรูปอาหารทะเล
2. ในกระบวนการผลิตใช้เกลือหวานปัดตานีที่มีรสชาติกลมกล่อม ไม่เค็มจัดซึ่งทำให้ผลิตภัณฑ์มีความเค็มน้อย
5. สัตว์น้ำมูลค่าน้อยแปรรูปมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์เกิดเป็นสัตว์น้ำมูลค่าน้อยพร้อมทาน มีแคลเซียมและไอโอดีนสูง

จากจุดเด่นดังกล่าว ทางกลุ่มจึงจัดวางสินค้าอยู่ในกลุ่มอาหารเพื่อสุขภาพ โดยกลุ่มเป้าหมายเป็นกลุ่มผู้รักสุขภาพที่ต้องการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และโซเดียมต่ำ นอกจากนั้นสัตว์น้ำมูลค่าน้อยพร้อมทานผู้บริโภคสามารถนำไปรับประทานได้ทันที ไม่จำเป็นต้องนำไปประกอบอาหารอีกจึงมีความสะดวกสำหรับผู้ที่มีเวลาน้อยในการประกอบอาหาร

การสร้างช่องทางการตลาดได้มีการสื่อสารใน 2 รูปแบบ คือ

- การสื่อสารผ่านผลิตภัณฑ์หลัก คือ กุเลาเค็มโอรังปันตัย

หลังจากที่กุเลาเค็มโอรังปันตัย ได้มีการจัดจำหน่ายออกไปและมีการประชาสัมพันธ์อย่างต่อเนื่องผ่านช่องทางสื่อต่างๆ ทำให้กุเลาเค็มโอรังปันตัยเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง เกิดกลุ่มลูกค้าหลากหลายประเภท เช่น

(1) กลุ่มข้าราชการ หน่วยงานภาครัฐ เช่น ศอ.บต. อำเภอ จังหวัดที่ต้องการแสวงหาผลิตภัณฑ์ของชุมชนที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นเพื่อนำไปเป็นของฝากแก่ผู้มาประชุม อบรม และผู้มาเยี่ยมเยียน ฯลฯ

(2) หน่วยงานเอกชน เช่น บริษัท โรงแรม ที่นำผลิตภัณฑ์ไปประกอบเป็นเมนูอาหารของโรงแรม ร้านอาหาร และเป็นของฝากแก่ผู้มาเยี่ยมเยียน หรือผู้ที่เป็ลูกค้าบริษัท ฯลฯ

(3) กลุ่มผู้บริโภคที่รักสุขภาพ ที่แสวงหาผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทะเลที่มีความเค็มน้อย

เมื่อผลิตภัณฑ์กุเลาเค็มได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคในการเป็นอาหารปลอดภัยแล้ว กลุ่มผู้บริโภคจะมีการชักถามถึงผลิตภัณฑ์อื่นๆของกลุ่ม จึงเป็นโอกาสของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำมูลค่าน้อยแปรรูปในการนำเสนอต่อลูกค้าและสื่อสารเรื่องราวของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำมูลค่าน้อยแปรรูปที่มุ่งเน้นการใส่ใจสุขภาพของผู้บริโภค

- การสื่อสารผ่านสื่อสาธารณะ ไม่ว่าจะเป็นสื่อโทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ วารสาร หรือเว็บไซต์ เป็นการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ต่างๆของวิสาหกิจชุมชนโอรังปันตัย รวมถึงสัตว์น้ำมูลค่าน้อยแปรรูปด้วยเช่นกัน เพื่อให้ผู้บริโภคเข้าถึงผลิตภัณฑ์ได้ง่ายขึ้น โดยเฉพาะเพจ “กุเลาเค็ม อินทรีย์เค็ม "โอรังปันตัย" ได้มีการนำเสนอเรื่องราวของชาวประมงพื้นบ้าน วิธีการจับสัตว์น้ำและการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพของผู้บริโภค เพื่อให้ผู้บริโภคได้มีการติดต่อสื่อสารผ่านช่องทางดังกล่าว

ช่องทางการตลาดของอาหารทะเลแปรรูปสัตว์น้ำมูลค่าน้อย

1. การจำหน่ายโดยตรงให้กับผู้บริโภคโดยผู้บริโภคเข้ามาซื้อด้วยตัวเอง

จากการพูดคุยกับผู้บริโภคหรือลูกค้าที่เข้ามาซื้อหาสินค้า บอกว่าได้รับข้อมูลจากสื่อที่ช่วยทำประชาสัมพันธ์อาหารทะเลแปรรูปของกลุ่มฯ ทำให้อยากจะทดลองรับประทาน บางคนบอกว่าเพื่อนเล่าให้ฟัง จึงมาหาซื้อเพื่อรับประทานเองและนำไปเป็นของฝาก

2. การฝากขาย

วิสาหกิจชุมชนได้มีการนำสัตว์น้ำมูลค่าน้อยแปรรูป เช่น ปลาเกล็ดขาวแห้ง กุ้งเค็มแห้ง ไปฝากจำหน่ายในร้านค้าที่มีการจำหน่ายสินค้าพื้นถิ่นของจังหวัดนั้นๆ และร้าน

3. การขายออนไลน์ : Line Facebook

ปัจจุบันการขายสินค้าออนไลน์ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากสำหรับผู้บริโภคและผู้ประกอบการ เนื่องจากสามารถซื้อขายได้ทุกที่ สร้างความสะดวกสบายให้ผู้ซื้อ ใช้ต้นทุนต่ำกว่าการเปิดร้านจริง และผู้ขายซึ่งถือเป็นช่องทางหนึ่งที่ช่วยสร้างโอกาสในการขยายช่องทางการค้าขายให้ผู้ประกอบการได้มากยิ่งขึ้น

นอกจากนั้นยังเป็นวิธีที่ดีในการสร้างแบรนด์ให้เป็นที่รู้จักเพราะปัจจุบันสังคมออนไลน์ถือเป็นสื่อหลักที่ช่วยในการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ได้อย่างดีเยี่ยม

วิสาหกิจชุมชนได้มีการออกแบบและพัฒนาเฟสบุ๊คของกลุ่มฯ โดยทำการสร้างเพจสำหรับขายสินค้าชื่อว่า “กุเลาเค็ม อินทรีย์เค็ม "โอริงปันตัย"โดยมีหน้าเพจ ดังภาพที่ 4.45 เพื่อเป็นช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้า และเป็นการสื่อสารเรื่องราวของชาวประมงพื้นบ้านสู่สาธารณชนและประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ของชุมชนเพื่อให้ผู้ที่สนใจสั่งซื้อสินค้าได้มีการติดต่อทางเพจของกลุ่ม มีการติดต่อ ชักถามข้อมูลและโต้ตอบให้ความรู้กับผู้บริโภค ซึ่งจะมีผู้รับผิดชอบในเรื่องการตลาด เป็นผู้ดำเนินการจัดส่งให้ลูกค้าทั้งในจังหวัดและลูกค้าต่างจังหวัด



ภาพที่ 4.45 : เพจ กุเลาเค็ม อินทรีย์เค็มโอริงปันตัย

กลยุทธ์ในการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์

1. กลยุทธ์ในการสื่อสารอาหารเพื่อสุขภาพ ปลอดภัยและมีประโยชน์
2. กลยุทธ์การสร้างเรื่องราวให้สินค้า กระตุ้นความต้องการซื้อทางอารมณ์และสร้างมูลค่าเพิ่มที่ไม่สามารถจับต้องได้ให้แก่สินค้า

4. การออกบูธจำหน่ายสินค้า

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนโอริงปันตัยได้รับเชิญให้ไปแสดงสินค้าในงานเทศกาลต่างๆ เช่น งานตลาดประชารัฐ, งานกาชาด,งานโอท็อป,งานต้อนรับผู้หลักผู้ใหญ่ในบ้านเมือง เป็นต้น โดยในโอกาสนี้ก็จะมีการสื่อสารเรื่องราวสู่ผู้บริโภค โดยได้เน้นย้ำกับลูกค้าเสมอว่าผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปทุกชนิดของกลุ่ม จะให้ความสำคัญกับผู้บริโภคให้ได้รับผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ปลอดภัย ปราศจากสารเคมี รสชาติพอเหมาะไม่เค็มจัดจนเกินไป ที่สำคัญมากคือ วัตถุดิบที่มาแปรรูป จะต้องเป็นวัตถุดิบที่มาจากเครื่องมือประมงที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จะไม่รับซื้อวัตถุดิบหรือสัตว์น้ำที่มาจากเครื่องมือประมงที่ทำลายล้างทรัพยากร เป็นเครื่องมือประมงที่ผิดกฎหมาย เพราะเท่ากับเป็นการส่งเสริมให้มีการจับสัตว์น้ำอย่างทำลายล้าง สุดท้ายพวกเราที่เป็นชาวประมงจะต้องประสบกับความยากลำบากในการประกอบอาชีพ สัตว์น้ำน้อยลง ทะเลเสื่อมโทรมพวกเราจะอยู่ได้อย่างไร



ภาพที่ 4.46 : การออกบูธจำหน่ายสินค้า

การแปรรูปอาหารทะเลจากสัตว์น้ำมูลค่าน้อย ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีในเรื่องการผลิตอาหารทะเลแปรรูปที่รับผิดชอบต่อผู้บริโภค อาหารทะเลมีคุณภาพ สด สะอาด ปราศจากสารเคมี ดังคำกล่าวที่ว่า **“เราไม่ใช่ผู้ล่าเพียงอย่างเดียว แต่เราคือ ผู้รักษาทรัพยากรสัตว์น้ำอย่างยั่งยืน”** คำที่เราเปล่งผ่านทางสาธารณะเหล่านี้ ทางกลุ่มฯ ได้สะท้อนผ่านรูปธรรม จากการทำธุรกิจชุมชนประมงพื้นบ้าน พร้อมกับการทำความเข้าใจต่อผู้บริโภคว่า การรับซื้อสินค้าจากชาวประมงพื้นบ้าน เท่ากับคุณได้ร่วมรักษาทะเลไปด้วย เพราะการส่งเสริมการจับสัตว์น้ำ โดยวิธีประมงพื้นบ้าน คือ การจับอย่างรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม ไม่จับสัตว์น้ำขนาดเล็ก ไม่ใช่เครื่องมือที่ทำลายล้างสัตว์น้ำ ในกระบวนการเก็บรักษาผลผลิต สิ่งเหล่านี้ คือ การสะท้อนรูปธรรมให้สาธารณชนได้เห็น ได้สัมผัส คุณภาพของสินค้าจากชาวประมงพื้นบ้าน

บทที่ 5

สรุปและอภิปรายผล

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

5.1 สรุปผลการศึกษา

การแปรรูปและการสร้างช่องทางการตลาดเพื่อเพิ่มมูลค่าของสัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อย เป็นการนำเสนอผลการศึกษาที่ได้จากการศึกษาข้อมูลจากการสอบถาม สัมภาษณ์ สํารวจ การจัดเวทีต่างๆ จากกลุ่มเป้าหมายคือ ชาวประมงพื้นบ้านในชุมชนเป้าหมาย 7 ชุมชน และสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโอริงปันตัย ผลการศึกษาสามารถสรุปได้ 4 ประการด้วยกัน คือ 1.การให้ความหมายของสัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อย 2.ลักษณะวิธีการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำ 3.การเรียนรู้การแปรรูปอาหารทะเลโดยเฉพาะสัตว์น้ำมูลค่าน้อยในพื้นที่อื่นๆ 4.การสร้างช่องทางการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อย ผลการศึกษาพบว่า

4.1 การให้ความหมายของสัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อย

- สัตว์น้ำมูลค่าน้อย เป็นสัตว์น้ำที่เป็นผลพลอยได้ ที่ติดอวนมาโดยไม่ตั้งใจจะจับตามฤดูกาล เมื่อจับได้น้อยไม่รู้จะเอาไปทำอะไรเพื่อที่จะเพิ่มมูลค่าให้สูงขึ้นโดยสัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อยนี้ ประกอบด้วย ปลาแมว ปลาหลังเขียว ปลาเกล็ดขาว เป็นต้น สัตว์น้ำขนาดเล็กนี้ไม่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคทั่วไป แพปลาไม่นิยมรับซื้อ
- สัตว์น้ำที่จับได้สิ้นเกินความต้องการของตลาดจนส่งผลทำให้มูลค่าตกต่ำ ไม่มีคนรับซื้อส่วนใหญ่มักนำไปเป็นอาหารเลี้ยงปลาในกระชัง

4.2 ลักษณะวิธีการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำ

4.2.1 ลักษณะวิธีการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำแบบดั้งเดิม

กระบวนการแปรรูปในอดีตเป็นการแปรรูปอย่างเรียบง่าย ใช้ต้นทุนในการแปรรูปที่ถูกลง และเก็บได้นานที่สุด ไม่ค่อยซับซ้อนมากนัก จะใช้ธรรมชาติช่วยเป็นส่วนใหญ่ ที่สำคัญคือ จะต้องใช้ความเค็มของเกลือเป็นตัวช่วยให้สามารถเก็บถนอมอาหารทะเลแปรรูปให้นานที่สุด ยิ่งเค็มมากเท่าไร ก็ช่วยยืดอายุให้ได้นานมากยิ่งขึ้น การแปรรูปอาหารทะเลที่เป็นพื้นฐานที่สุด คือ การทำปลาเค็มตากแห้ง ส่วนวิธีการหมักดอง จะเป็นกระบวนการผลิตที่ซับซ้อนขึ้นมาอีกระดับหนึ่ง ซึ่งจำเป็นต้องลองผิดลองถูกเพื่อให้ได้สูตรที่ตัวเองและคนอื่นๆพึงพอใจ เช่น การทำน้ำบูดู กะปิ ปลาทุดองเค็ม ส่วนในปัจจุบันนี้การแปรรูปอาหาร

ทะเล ทำให้หลากหลายมากขึ้น ครอบครัวที่ได้รับการสืบทอดภูมิปัญญาจากผู้เฒ่าคนแก่ หรือญาติพี่น้องในครอบครัว สามารถนำมาประกอบอาชีพได้อย่างมั่นคง สามารถเป็นอาชีพที่มีรายได้เพียงพอเลี้ยงดูครอบครัวได้อย่างสบาย

ในอดีตการแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนประมงพื้นบ้านจังหวัดปัตตานีมีความ สัมพันธ์กับปัจจัยต่างๆ ดังนี้

- **ฤดูกาลในการจับสัตว์น้ำ** ทิศทางการพัฒนาของลมที่พัดเข้าสู่ชุมชนประมงพื้นบ้านเป็นปัจจัยที่สำคัญประการหนึ่ง ในการปรากฏตัวขึ้นของสัตว์น้ำแต่ละประเภท ทั้งนี้ เพราะลมที่พัดผ่านไปมาจะทำให้เกิดคลื่นในทะเลที่จะนำเอาธาตุอาหารต่างๆ ที่สัตว์น้ำแต่ละประเภทกินเป็นอาหารมาด้วย ธาตุอาหารเหล่านี้ก็จะปัจจัยในการทำให้สัตว์น้ำประเภทต่างๆ ปรากฏตัวออกมาจากที่หลบซ่อน จึงนำไปสู่การประดิษฐ์เครื่องมือประมงแบบพื้นบ้านที่สามารถจับสัตว์น้ำได้อย่างมากมาย จนไม่สามารถบริโภคได้หมดในคราวเดียว จึงนำไปสู่การคิดค้นวิธีการในการแปรรูปอาหารทะเลเพื่อให้สามารถเก็บรักษาอาหารทะเลไว้ได้นาน

- **การคมนาคมที่ไม่สะดวก** เงื่อนไขของการคมนาคมที่ไม่สะดวกรวดเร็วนัก จึงทำให้ชาวประมงพื้นบ้านไม่สามารถที่จะนำสัตว์น้ำสดๆ จำนวนมากที่จับได้จากท้องทะเลไปขายยังพื้นที่อื่นๆ ได้ ทำให้ชาวประมงพื้นบ้านต้องฝึกฝน คิดค้นภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารทะเลเพื่อให้สามารถเก็บรักษาสัตว์น้ำได้เป็นเวลานานขึ้นได้

- **เทศกาลทางศาสนาต่างๆ ของชุมชน** เช่น เทศกาลไปทำพิธีฮัจย์ที่เมืองเมกกะ ประเทศซาอุดีอาระเบีย ญาติพี่น้องและเพื่อนบ้านของผู้ที่จะเดินทางไปแสวงบุญจะมารวมมือกันจัดเตรียมเสบียงอาหารแห้งจำนวนมากสำหรับการเดินทาง และเทศกาลถือศีลอด ในช่วงนี้ผู้นับถือศาสนาอิสลามจะทำอาหารที่หลากหลาย รวมไปถึงการประกอบอาหารจากอาหารทะเลแปรรูปจึงทำให้เป็นที่ต้องการของชุมชนมาก

จุดเปลี่ยนจากอดีตสู่ปัจจุบันของการแปรรูปอาหารทะเล

- **การเข้ามาของถนน** การคมนาคมที่มีความสะดวกรวดเร็วมากขึ้น ชาวประมงพื้นบ้านสามารถนำสัตว์น้ำไปขายแบบสดๆ ที่ตลาดโดยไม่จำเป็นต้องแปรรูปอีกแล้ว กลุ่มเกษตรกรที่ประกอบอาชีพอื่นๆ ก็สามารถเดินทางด้วยรถเข้ามาหาซื้อสินค้าทะเลได้ง่ายและรวดเร็วขึ้น จึงทำให้อาหารทะเลแบบสดสามารถขายได้อย่างรวดเร็ว

- **การเข้ามาของไฟฟ้าและน้ำแข็ง** ทำให้ชาวประมงพื้นบ้านใช้ความเย็นทั้งจากระบบไฟฟ้าของตู้แช่เย็นและน้ำแข็งในการเก็บรักษาอาหารทะเล ทำให้สามารถเก็บรักษาความสดของอาหารทะเลได้นานโดยไม่จำเป็นต้องแปรรูปอีก

- **ความต้องการอาหารทะเลสดของตลาดในเมือง** ทำให้สมาชิกในชุมชนนิยมขายอาหารทะเลแบบสดมากกว่าการนำอาหารทะเลไปแปรรูป การแปรรูปอาหารทะเลจึงเริ่มลดน้อยลงตามลำดับ

- **ความต้องการอาหารทะเลแปรรูปของชาวบ้านที่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมอื่นๆ**

ในอดีต เนื่องจากการคมนาคมที่ไม่สะดวกมากนัก ประกอบกับตลาดสดสำหรับซื้อขายอาหารสดก็มียู่อย่างจำกัด ทำให้พี่น้องกลุ่มเกษตรกรที่ทำอาชีพสวนยาง สวนผลไม้ ปลูกข้าว นานๆครั้งจึงจะเดินทางออกมาหาซื้ออาหาร พวกเขาจึงจำเป็นต้องหาซื้ออาหารที่สามารถเก็บไว้บริโภคได้นานๆ และพวกเขามักหาซื้อไว้คราวละมากๆ ในบางครั้งก็จะมีการแลกเปลี่ยนผลผลิตกันระหว่างผลไม้ หรือข้าวสาร กับอาหารทะเลแปรรูป

วิธีการและกระบวนการแปรรูปของสัตว์น้ำที่จับมาได้ด้วยเครื่องมืออวน ซึ่งบางครั้งจะติดสัตว์น้ำชนิดต่างๆ ขึ้นมาด้วย วิธีการแปรรูปจะดูตามลักษณะของสัตว์น้ำแต่ละชนิด ว่าเหมาะสมจะนำมาแปรรูปในรูปแบบใด ซึ่งโดยทั่วไปจะแบ่งได้ 2 รูปแบบใหญ่ ๆ ดังนี้

- **การแปรรูปโดยการหมัก** การหมัก หมายถึง การถนอมอาหาร โดยอาศัยจุลินทรีย์ ที่มีประโยชน์บางชนิด เป็นตัวช่วยในการย่อยสลาย วิธีที่ใช้กันมาก คือ การใส่เกลือ แล้วหมักไว้ ปริมาณเกลือ และระยะเวลาในการหมัก แล้วแต่ชนิดของผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ ซึ่งกรรมวิธีในการหมักผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ปฏิบัติต่อกันมาตั้งแต่สมัยโบราณของชุมชนประมงพื้นบ้าน มี 2 ประเภท คือ การหมักที่ใช้เกลือมากหรือเค็มจัดและการหมักที่ใช้เกลือ และมีข้าวหรือ แป้งเป็นส่วนประกอบ

- **กระบวนการแปรรูปโดยการตากแห้ง** การตาก เป็นวิธีที่ง่ายและประหยัดมากที่สุด ใช้ได้กับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผักและผลไม้ เป็นวิธีที่ทำให้อาหารหมดความชื้นหรือมีความชื้นอยู่เพียงเล็กน้อย เพื่อไม่ให้จุลินทรีย์สามารถเกาะอาศัยและเจริญเติบโตได้ ทำให้อาหารไม่เกิดการบูดเน่า โดยการนำน้ำหรือความชื้นออกจากอาหารให้มากที่สุด

4.2.2 ลักษณะวิธีการและกระบวนการแปรรูปในปัจจุบัน

การแปรรูปอาหารทะเลในปัจจุบัน ทำให้หลากหลายมากขึ้น ครอบครัวที่ได้รับการสืบทอดภูมิปัญญาจากผู้เฒ่าคนแก่ หรือญาติพี่น้องในครอบครัว สามารถนำมาประกอบอาชีพได้อย่างมั่นคง สามารถเป็นอาชีพที่มีรายได้เพียงพอเลี้ยงดูครอบครัวได้อย่างสบาย

ในยุคปัจจุบัน การแปรรูปอาหารมีการพัฒนาและปรับปรุงมากยิ่งขึ้น เช่น

(1) **วัตถุดิบในการนำมาแปรรูป** ประกอบด้วย สัตว์น้ำที่ได้จากเครื่องมือประมงที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และส่วนผสมในการแปรรูปใช้เฉพาะเกลือหวานปัตตานี ไม่พอกสี ในการแปรรูปอาหารทะเล

(2) **การพัฒนากระบวนการผลิต** โดยการนำเครื่องจักร เครื่องทุ่นแรงต่างๆมาใช้ในการผลิตอาหารทะเลแปรรูป ประกอบด้วย เครื่องบดเนื้อปลา เครื่องปั่นลูกชิ้นอัตโนมัติ เครื่องหั่นสไลด์ข้าวเกรียบ เครื่องอบแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ร่วมกับชีวมวลประสิทธิภาพสูง โรงตากอาหารโดยพลังงานแสงอาทิตย์

(3) **การพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหาร** เพื่อดึงดูดความสนใจของลูกค้าและเก็บรักษาอาหารให้ยาวนานยิ่งขึ้น

(4) **การเก็บรักษาอาหารทะเลแปรรูป**

- ตู้แช่และตู้คอนเทนเนอร์สำหรับการเก็บรักษาอาหารที่แปรรูปแล้วให้ยังคงสภาพเดิมอยู่

- เครื่องซีลสุญญากาศ สำหรับการปิดปากถุงที่ใช้บรรจุอาหาร ซึ่งเป็นการช่วยให้สินค้าภายในนั้นมีการเก็บรักษาได้ยาวนานมากยิ่งขึ้น ซึ่งสามารถนำมาซีลเพื่อยืดอายุได้ทั้งหมดเลย

ผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำมูลค่าน้อยในปัจจุบัน ประกอบด้วย ปลาเกล็ดขาวแห้ง ปลาชนิดต่างๆ ผ่าหลัง กุ้งแช่เบียวกะเพราเปลือก

4.3 การเรียนรู้การแปรรูปอาหารทะเลโดยเฉพาะสัตว์น้ำมูลค่าน้อยในพื้นที่อื่นๆ ทีมวิจัยและตัวแทนชาวบ้านได้เดินทางไปศึกษาดูงานยังกลุ่มวิสาหกิจชุมชนศูนย์รวมผลิตภัณฑ์ชุมชน ม.5 บ้านเกาะยะระโตตใหญ่ ต.เกาะสาหร่าย อ.เมือง จ.สตูล ที่มีประสบการณ์ในเรื่องการสร้างผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายเช่น การแปรรูปปลาแห้ง การแปรรูปกุ้งแห้ง การแปรรูปน้ำพริกและการแปรรูปสัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อย ทั้งนี้การศึกษาดูงานทางทีมวิจัยได้เน้นการพูดคุยเชิงลึกระหว่างทีมวิจัยกับทีมงานในพื้นที่ที่ไปศึกษาดูงาน และนำความคิดเห็นต่างๆ มาขบคิดต่อเพื่อเป็นประโยชน์ต่องานที่จะทำต่อไป

4.4 การสร้างช่องทางการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่มีมูลค่าน้อย

สัตว์น้ำมูลค่าน้อยเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ของวิสาหกิจชุมชนโอริงปันตัย เป็นการต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปประเภทหลักของกลุ่มฯ คือ ปลาเกลือเค็ม หลังจากทีปลาเกลือเค็มโอริงปันตัยติดตลาดแล้วทางกลุ่มจึงได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำมูลค่าน้อยแปรรูปเพื่อเป็นการยกระดับราคาสัตว์น้ำที่ไม่มีราคาให้มีมูลค่าเพื่อนำไปสู่การสร้างรายได้ให้กับชาวประมงพื้นบ้าน

ชาวประมงพื้นบ้านได้มีการสื่อสารเรื่องราวของการผลิตสัตว์น้ำมูลค่าน้อยแปรรูปโดยชูจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ให้กับผู้บริโภคได้เกิดการรับรู้ถึงเรื่องราว จุดกำเนิดของผลิตภัณฑ์ คือ

1. การแปรรูปสัตว์น้ำมูลค่าน้อยเป็นการผลิตอาหารทะเลแปรรูปปลอดสารเคมี มีการจับสัตว์น้ำโดยชาวประมงพื้นบ้านที่ใช้เครื่องมือประมงที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ทำให้มีการคัดสรรวัตถุดิบที่มีความสดใหม่และปลอดสารเคมี

2. ผู้ผลิตสัตว์น้ำมูลค่าน้อยแปรรูปเป็นกลุ่มชาวประมงพื้นบ้านทั้งหญิงและชายในชุมชนที่มีทักษะความรู้และประสบการณ์ในการแปรรูปอาหารทะเล

2. ในกระบวนการผลิตใช้เกลือหวานปัตตานีที่มีรสชาติกลมกล่อม ไม่เค็มจัดซึ่งทำให้ผลิตภัณฑ์มีความเค็มน้อย

5. สัตว์น้ำมูลค่าน้อยแปรรูปมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์เกิดเป็นสัตว์น้ำมูลค่าน้อยพร้อมทาน มีแคลเซียมและไอโอดีนสูง

การสร้างช่องทางการตลาดได้มีการสื่อสารใน 2 รูปแบบ คือ

- การสื่อสารผ่านผลิตภัณฑ์หลัก คือ ปลาเกลือเค็มโอริงปันตัย

หลังจากที่ปลาเกลือเค็มโอริงปันตัย ได้มีการจัดจำหน่ายออกไปและมีการประชาสัมพันธ์อย่างต่อเนื่องผ่านช่องทางสื่อต่างๆ ทำให้ปลาเกลือเค็มโอริงปันตัยเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง เกิดกลุ่มลูกค้าหลากหลายประเภท เช่น

(1) กลุ่มข้าราชการ หน่วยงานภาครัฐ เช่น ศอ.บต. อำเภอบึงสามพัน จังหวัดบึงสามพัน ที่ต้องการแสวงหาผลิตภัณฑ์ของชุมชนที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นเพื่อนำไปเป็นของฝากแก่ผู้มาประชุม อบรม และผู้มาเยี่ยมเยียน ฯลฯ

(2) หน่วยงานเอกชน เช่น บริษัท โรงแรม ที่นำผลิตภัณฑ์ไปประกอบเป็นเมนูอาหารของโรงแรม ร้านอาหาร และเป็นของฝากแก่ผู้มาเยี่ยมเยียน หรือผู้ที่เป็นลูกค้าบริษัท ฯลฯ

(3) กลุ่มผู้บริโภคที่รักสุขภาพ ที่แสวงหาผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทะเลที่มีความเค็มน้อย

เมื่อผลิตภัณฑ์ทะเลเค็มได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคในการเป็นอาหารปลอดสารเคมีแล้ว กลุ่มผู้บริโภคจะมีการชักถามถึงผลิตภัณฑ์อื่นๆของกลุ่ม จึงเป็นโอกาสของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำมูลค่าต่ำแปรรูปในการนำเสนอต่อลูกค้าและสื่อสารเรื่องราวของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำมูลค่าต่ำแปรรูปที่มุ่งเน้นการใส่ใจสุขภาพของผู้บริโภค

- **การสื่อสารผ่านสื่อสาธารณะ** ไม่ว่าจะเป็นสื่อโทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ วารสาร หรือเว็บไซต์ เป็นการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ต่างๆของวิสาหกิจชุมชนโอริงปันตัย รวมถึงสัตว์น้ำมูลค่าต่ำแปรรูปด้วยเช่นกัน เพื่อให้ผู้บริโภคเข้าถึงผลิตภัณฑ์ได้ง่ายขึ้น โดยเฉพาะเพจ “ทะเลเค็ม อินทรีย์เค็ม "โอริงปันตัย"” ได้มีการนำเสนอเรื่องราวของชาวประมงพื้นบ้าน วิธีการจับสัตว์น้ำและการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพของผู้บริโภค เพื่อให้ผู้บริโภคได้มีการติดต่อสื่อสารผ่านช่องทางดังกล่าว

ช่องทางการตลาดของอาหารทะเลแปรรูปสัตว์น้ำมูลค่าต่ำ

1. การจำหน่ายโดยตรงให้กับผู้บริโภคโดยผู้บริโภคเข้ามาซื้อด้วยตัวเอง

2. การฝากขาย วิสาหกิจชุมชนได้มีการนำสัตว์น้ำมูลค่าต่ำแปรรูป เช่น ปลาเกล็ดขาวแห้ง กุ้งเค็มแห้ง ไปฝากจำหน่ายในร้านค้าที่มีการจำหน่ายสินค้าพื้นถิ่นของจังหวัดนั้นๆ และร้าน

3. การขายออนไลน์ : Line Facebook ปัจจุบันการขายสินค้าออนไลน์ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากสำหรับผู้ประกอบการ เนื่องจากสามารถซื้อขายได้ทุกที่ สร้างความสะดวกสบายให้ผู้ซื้อ ใช้ต้นทุนต่ำกว่าการเปิดร้านจริง และผู้ขายซึ่งถือเป็นช่องทางหนึ่งที่จะช่วยสร้างโอกาสในการขยายช่องทางการค้าขายให้ผู้ประกอบการได้มากยิ่งขึ้น นอกจากนั้นยังเป็นวิธีที่ดีในการสร้างแบรนด์ให้เป็นที่รู้จักเพราะปัจจุบันสังคมออนไลน์ถือเป็นสื่อหลักที่ช่วยในการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ได้อย่างดีเยี่ยมสื่อหลักที่ช่วยในการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ได้อย่างดีเยี่ยม

4. การออกบูทจำหน่ายสินค้า

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

5.2 การอภิปรายผลศึกษา

จากผลการศึกษาพบว่า การแปรรูปอาหารทะเลจากสัตว์น้ำมูลค่าน้อยมีลักษณะวิธีการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำ ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีในเรื่องการผลิตอาหารทะเลแปรรูปที่รับผิดชอบต่อผู้บริโภค อาหารทะเลมีคุณภาพ สด สะอาด ปราศจากสารเคมี มีรสชาติเค็มน้อย ทำให้เป็นสิ่งที่ต้องการของกลุ่มลูกค้าที่รับประทานอาหารเพื่อสุขภาพ

การจัดจำหน่ายสัตว์น้ำมูลค่าน้อยแปรรูปมีช่องทางการจำหน่ายโดยตรงให้กับผู้บริโภคโดยผู้บริโภคเข้ามาซื้อด้วยตัวเอง มีการฝากขายในร้านค้าที่มีการจำหน่ายสินค้าพื้นถิ่นของจังหวัดนั้นๆ รวมถึงการขายออนไลน์ (Line Facebook) ซึ่งได้รับความนิยมเป็นอย่างมากสำหรับผู้บริโภคและผู้ประกอบการเอง เนื่องจากสามารถซื้อขายได้ทุกที่ สร้างความสะดวกสบายให้ผู้ซื้อ ใช้ต้นทุนต่ำกว่าการเปิดร้านจริง และผู้ขายถือเป็นช่องทางหนึ่งที่จะสร้างโอกาสในการขยายช่องทางการค้าขายให้ผู้ประกอบการได้มากยิ่งขึ้น และอีกช่องทางหนึ่งในการจัดจำหน่าย คือ การออกบูธจำหน่ายสินค้า ที่ได้รับเชิญให้ไปแสดงสินค้าในงานเทศกาลต่างๆ เช่น งานตลาดประชารัฐ, งานกาชาด,งานโอท็อป,งานต้อนรับผู้หลักผู้ใหญ่ในบ้านเมือง เป็นต้น โดยในโอกาสนี้ก็จะมีสื่อสารเรื่องราวสู่ผู้บริโภค โดยได้นำนัยกับลูกค้าเสมอว่าผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปทุกชนิดของกลุ่ม จะให้ความสำคัญกับผู้บริโภคให้ได้รับผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ปลอดภัย ปราศจากสารเคมี รสชาติพอเหมาะไม่เค็มจัดจนเกินไป ที่สำคัญมากคือ วัตถุดิบที่มาแปรรูป จะต้องเป็นวัตถุดิบที่มาจากเครื่องมือประมงนั้นบ้านซึ่งเป็นเครื่องมือที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม สอดคล้องกับงานวิจัยของ รัฐพล สังคะสุข, กัลยา นาคลังกา, วิริยาภรณ์ เอกผล และวรพรรณ สุรัสวดี.2560 ที่ได้ทำการวิจัยเรื่องการพัฒนาช่องทางจัดจำหน่ายสินค้าเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน ผ่านระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ ผลวิจัยพบว่าผู้ประกอบการ มีช่องทางการจัดจำหน่ายเรียงตามลำดับยอดขาย ได้แก่ การออกบูธ 133 ราย หน้าร้านตัวเอง 100 ราย ออนไลน์ 22 ราย ขายตรง 11 รายและฝากขาย 10 ราย ผลสำรวจผู้บริโภคพบว่าสินค้าวิสาหกิจชุมชนที่ ผู้บริโภคเคยซื้อหรือสนใจจะซื้อผ่านระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ได้แก่ อาหาร เสื้อผ้า เครื่องประดับ ของใช้ ในครัวเรือน สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร เครื่องดื่ม ตามลำดับ ผลการวิเคราะห์กลยุทธ์การตลาด คือ 1) กลยุทธ์ การรับประกันราคาที่ดีที่สุด 2) กลยุทธ์การจัดชุดสินค้า 3) กลยุทธ์จัดกระเช้าของขวัญ 4) กลยุทธ์การสร้าง เรื่องราวให้สินค้า 5) กลยุทธ์การเข้าถึงช่องทางการจัดจำหน่ายออนไลน์ ผลการทดลองจำหน่ายผ่านเว็บไซต์ที่ พัฒนาขึ้นและมีกำไรขั้นต้นสูงสุด ได้แก่ อาหาร เครื่องดื่ม สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ของใช้ของตกแต่งบ้าน และเสื้อผ้าเครื่องประดับ โดยเมื่อเปรียบเทียบประสิทธิภาพกับช่องทางเฟซบุ๊กแล้วลูกค้าสามารถเข้าถึง มากกว่าเว็บไซต์ที่พัฒนาขึ้นถึงร้อยละ 64.75

บรรณานุกรม

- จิรณี สินุชก. 2543. วิถีชีวิตและภูมิปัญญาพื้นบ้านของชาวสวนลองกอง. ภาคนิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- ฉลาดชาย รมิตานนท์. 2537. มานุษยวิทยาและสังคมวิทยาการเมือง: บทวิเคราะห์ทางทฤษฎี. ภาควิชา สังคมวิทยา มานุษยวิทยา คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ชลทิพย์ เอี่ยมสำอางค์ และ วิศนี ศีลตระกูล. 2533. การสัมมนาเรื่องการย้ายถิ่นในประเทศไทย. สถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล ร่วมกับกองวางแผนทรัพยากรมนุษย์ สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ สถาบันวิจัยประชากรและสังคม.
- ชูลีรัตน์ คงเรืองและจอมภพ แววศักดิ์. 2551. ศักยภาพการผลิตของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านรอบลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา. สงขลา: คณะเศรษฐศาสตร์และบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- ประเวศ วะสี. 2536. การสร้างสรรค์ภูมิปัญญาไทยเพื่อการพัฒนา ใน เสรี พงศ์พิศ (บก.) ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการพัฒนาชนบท. กรุงเทพฯ : มูลนิธิภูมิปัญญา.
- ประสิทธิ์ รัตนพันธ์ มณีรัตน์ รัตนพันธ์และจาริณี แซ่ว่อง. 2561. การพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายและการสร้างมูลค่าเพิ่ม ให้กับผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารในจังหวัดสงขลา ใน วารสารการวิจัยเพื่อพัฒนาชุมชน (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์) ปีที่ 11 ฉบับที่ 4 ตุลาคม- ธันวาคม 2561. มหาวิทยาลัยนเรศวร
- รัฐพล สังคะสุข และคณะ. 2560 การพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน ผ่านระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์. ใน วารสารวิจัยราชภัฏพระนคร สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ปีที่ 12 ฉบับที่ 1 (มกราคม-มิถุนายน 2560) มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร.
- วิชุดา คงมณี. บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง (ออนไลน์) สืบค้นจาก: <http://www.l3nr.org/posts/503134> (20 มีนาคม 2562)
- เอกวิทย์ ณ ถลาง. 2536. มูลนิธิภูมิปัญญา. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มูลนิธิภูมิปัญญา.