



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการวิจัยเรื่อง “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่ง
ชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ เพื่อการจัดการตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน
อำเภอกะเปอร์ จังหวัดระนอง ”

โดย

นายวสันต์

กงดา และคณะ

สนับสนุนโดย

สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สกสว.)

15 มิถุนายน พ.ศ.2563



สัญญาเลขที่ RGD62S0021

รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการวิจัยเรื่อง “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่ง
ชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ เพื่อการจัดการตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน
อ่าวกะเปอร์ จังหวัดระนอง ”

โดย

นายวสันต์

คงดา และคณะ

สนับสนุนโดย

สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สกสว.)

15 มิถุนายน พ.ศ. 2563

คำนำ

โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์์ สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์์ อำเภอกะเปอร์์ จังหวัดระนอง มีวัตถุประสงค์ ดังนี้ 1) เพื่อศึกษาศักยภาพการผลิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน 2) เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์์ สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน 3) เพื่อสร้างช่องทางการจัดการตลาดเครือข่ายตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำระดับจังหวัด

โดยทีมวิจัยออกแบบกระบวนการวิจัย 4 ขั้นตอน คือ 1) ขั้นตอนการเตรียมความพร้อมชุมชน และนักวิจัย 2) ขั้นตอนการศึกษาหาความรู้ 3) ขั้นตอนทดลองการปฏิบัติการ และ 4) ขั้นตอนการสรุป วิเคราะห์ผลผลงานวิจัย โดยเน้นการสร้างกระบวนการเรียนรู้อย่างมีส่วนร่วมของชุมชน และผู้เกี่ยวข้อง ผ่านกิจกรรมวิจัย จำนวน 19 กิจกรรม ในระยะเวลา 1 ปี ที่ผ่านมามีได้รับความร่วมมือจากชุมชน และผู้ที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์์เป็นอย่างดี

ทีมวิจัยได้ดำเนินโครงการวิจัยเสร็จสมบูรณ์แล้ว จากการดำเนินงานกระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น ได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดี จากทีมวิจัยทุกคน และชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์์ ที่ให้ความสนใจกับกระบวนการเรียนรู้ อีกทั้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องที่ให้การสนับสนุน ต่อยอดกิจกรรมวิจัยจนประสบผลสำเร็จทางทีมวิจัยต้องขอขอบคุณมา ณ ที่นี้

นายวสันต์ คงตา

มิถุนายน 2563

สารบัญ

		หน้า
บทที่ 1	บทนำ.....	1-14
	ความสำคัญของปัญหา.....	1-3
	โจทย์วิจัย.....	3
	วัตถุประสงค์.....	4
	ทบทวนเอกสาร/งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	4-5
	นิยามศัพท์.....	5-6
	ขอบเขตการศึกษา.....	6-7
	วิธีการดำเนินงานวิจัย.....	7-12
	ผลที่คาดว่าจะได้รับ.....	12-14
บทที่ 2	ทบทวนเอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	15-17
	ทบทวนนิยามความหมาย.....	15
	เอกสาร บทความ.....	15-17
บทที่ 3	กระบวนการวิจัย.....	18-36
	ขอบเขตการศึกษา.....	18
	ช่วงเวลาที่ศึกษา.....	19
	กระบวนการวิจัย.....	19-36
บทที่ 4	ผลการศึกษา.....	37-49
	ศักยภาพการผลิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน	37-43
	พัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์์สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน.....	43-48
	สร้างช่องทางการจัดการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำ.....	48-49
บทที่ 5	สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	50-55
	สรุป อภิปรายผล.....	50-54
	ข้อเสนอแนะ.....	54-55
	ภาคผนวก.....	56
	ภาคผนวก เอกสารแนบ.....	57

สรุปผลการวิจัย

โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสม

กับชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ อำเภอกะเปอร์ จังหวัดระนอง

นางวสันต์ คงลา และคณะ

โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์ สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสม กับชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ อำเภอกะเปอร์ จังหวัดระนอง มีวัตถุประสงค์ ดังนี้ 1) เพื่อศึกษา ศักยภาพการผลิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน 2) เพื่อพัฒนาและยกระดับ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์ สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน 3) เพื่อสร้างช่องทางการจัดการ ตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำระดับจังหวัด โดยออกแบบกระบวนการวิจัย 4 ขั้นตอน คือ 1) ขั้นตอนการเตรียมความพร้อมชุมชน และนักวิจัย 2) ขั้นตอนการศึกษาหาความรู้ 3) ขั้นตอนทดลองการปฏิบัติการ และ 4) ขั้นตอนการสรุป วิเคราะห์ผลผลงานวิจัย โดยเน้นการสร้าง กระบวนการเรียนรู้อย่างมีส่วนร่วมของชุมชน และผู้เกี่ยวข้อง ผ่านกิจกรรมวิจัย จำนวน 19 กิจกรรม ในระยะเวลา 1 ปี

โดยทีมวิจัยสรุปผลดำเนินงานโครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์ สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสม กับชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ อำเภอกะเปอร์ จังหวัดระนอง ในระยะที่ 1 (6 เดือน) ได้ดังนี้

1.) กระบวนการวิจัย

1.1) ขั้นตอนการเตรียมความพร้อมชุมชน และนักวิจัย ทีมวิจัยได้ดำเนินการบริหารจัดการโครงการวิจัย ผ่านกระบวนการประชุมกลุ่มย่อย และประชุมกลุ่มใหญ่ เพื่อวางแผนเตรียมความพร้อมนักวิจัย ด้วย 1) กิจกรรมประชุมประจำเดือน 12 ครั้ง เพื่อวางแผนการดำเนินงานและการสรุปผลการดำเนินงาน 2) จัดเวทีชี้แจงความเป็นมาของโครงการต่อชุมชนและภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง 1 ครั้ง เพื่อชี้แจงความเป็นมาของโครงการให้ชุมชนและผู้เกี่ยวข้องได้ทราบ 3) กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กิจกรรมเครือข่ายงานวิจัย และหน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง 5 ครั้ง (ร่วมเวทีชี้แจงโครงการวิจัย ของเครือข่ายวิจัย 3 เวที) 4) เวทีนำเสนอผลงานวิจัย เพื่อนำเสนอผลงานวิจัย เช่น ความหลากหลายของทรัพยากร การใช้ประโยชน์จากทรัพยากร สถานการณ์ทรัพยากร ศักยภาพ มูลค่าทางเศรษฐกิจ จากการใช้ประโยชน์และการอนุรักษ์ การนำศักยภาพที่มีอยู่มาพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่ง เชื่อมโยง ช่องทางการจัดการตลาด

ผลิตภัณฑ์ชุมชน และบริการด้านการท่องเที่ยวของชุมชนในอำเภอเกาะเปอร์ และ5) ประชุม/เข้าร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กิจกรรมเครือข่ายงานวิจัย

1.2) ขั้นตอนการศึกษาหาความรู้ ทีมวิจัยได้ดำเนินการออกแบบกระบวนการศึกษาหาความรู้ ผ่านกิจกรรมการสำรวจ สัมภาษณ์ ลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูล แบบกลุ่มย่อยรายหมู่บ้าน ด้วยกิจกรรม 1) ศึกษา/เก็บรวบรวมศักยภาพชุมชน จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอำเภอเกาะเปอร์ 2) ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งรอบอำเภอเกาะเปอร์ 3) ศึกษาเก็บรวบรวมความต้องการผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง จากผู้บริโภค พ่อค้า แม่ค้า และเส้นทางตลาด ช่องทางการตลาด และ4) กิจกรรมศึกษาดูงานตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน

1.3) ขั้นตอนทดลองการปฏิบัติการ ทีมวิจัยได้ดำเนินการออกแบบกระบวนการ พัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอำเภอเกาะเปอร์สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน สร้างช่องทางการจัดการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำระดับจังหวัด 1) อบรมเสริมศักยภาพ เติมเต็มความรู้แนวคิด การออกแบบกระบวนการผลิตการพัฒนาผลิตภัณฑ์สร้างความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น 2) ทดลองปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 3) อบรมพัฒนาศักยภาพแกนนำกลุ่ม จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชน และ 4) การทดลองออกตลาด

1.4) ขั้นตอนการสรุป วิเคราะห์ผลผลงานวิจัย ทีมวิจัยได้ดำเนินการออกแบบกระบวนการสรุป วิเคราะห์ผลงานวิจัยผ่านกิจกรรม 1) การสรุป วิเคราะห์ผลข้อมูลศักยภาพชุมชน และภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งรอบอำเภอเกาะเปอร์ 2) การสรุป วิเคราะห์ผลข้อมูลความต้องการของผู้บริโภคและตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน 3) กิจกรรมการสรุป วิเคราะห์ผลข้อมูลศักยภาพชุมชน และภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งรอบอำเภอเกาะเปอร์ 4) จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลศักยภาพชุมชน และภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งรอบอำเภอเกาะเปอร์ 5) เวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ แผนงาน การจัดการด้านการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน กับภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง 6) สรุป วิเคราะห์ ประเมินผล 7) สรุปบทเรียนงานวิจัย และ8) จัดทำรายงานวิจัย ฉบับสมบูรณ์

2.) ผลการวิจัย

ผลการวิจัย พบว่า

2.1 ศึกษาศักยภาพการผลิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน

ศักยภาพของพื้นที่อำเภอเกาะเปอร์ บริเวณปากคลองกะเปอร์ คลองนาคา คลองลัดโนด และลำธารเล็กๆหลายสาย เช่น คลองชาลลี คลองชิมีน้อย คลองชิมิใหญ่ เป็นต้น ปกคลุมด้วยป่าชายเลนเป็นบริเวณกว้าง น้ำจืดมาจากเทือกเขาด้านตะวันออกไหลลงสู่ลำคลองก่อนออกสู่ทะเลอันดามัน ป่าชายเลนบางแห่งอยู่ติดกับภูเขา และหาดเลน มีทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 4 เลียบผ่านด้านตะวันออกของพื้นที่

ความหลากหลายทางชีวภาพ สภาพภูมิประเทศของ ชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ อำเภอกะเปอร์ ประกอบด้วย หมู่ที่ 2 บ้านบางหิน ต.บางหิน หมู่ที่ 1 บ้านด่าน หมู่ที่ 3 บ้านบางลำพู และหมู่ที่ 8 บ้านซิมิ ต.กะเปอร์ อ.กะเปอร์ จ.ระนอง) มีพื้นที่การเกษตรและประมงชายฝั่งทะเลอันดามัน มีป่าชายเลนที่อุดมสมบูรณ์เป็นแหล่งประกอบอาชีพประมงชายฝั่งของชุมชนมาอย่างยาวนาน พื้นที่ป่าชายเลนส่วนใหญ่อยู่ในเขตอุทยานแห่งชาติแหลมสน มีพื้นที่ประมาณ 14,375 ไร่ (ข้อมูลจากสถานีพัฒนาทรัพยากรป่าชายเลน ที่ 9 กะเปอร์-ระนอง) ป่าชายเลนมีสภาพสมบูรณ์เหมาะแก่การพัฒนาเป็นสถานที่ศึกษาและท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ นอกจากนี้ ยังพบแหล่งหญ้าทะเลซึ่งเป็นระบบ นิเวศชายฝั่งที่สำคัญพบอยู่ในอ่าวกะเปอร์และชายฝั่งของเกาะในบริเวณนี้ด้วย ภาพแสดงแหล่งทรัพยากรและลักษณะการใช้ประโยชน์พื้นที่ตำบลม่วงกลวง 2 ในบริเวณนี้ มีการใช้พื้นที่ในการทำเกษตรกรรม พืชเศรษฐกิจที่สำคัญ ได้แก่ ยางพาราและปาล์มน้ำมัน มีการใช้พื้นที่ตามแนวป่าชายเลนในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ สัตว์น้ำที่เพาะเลี้ยงได้แก่ กุ้งขาว ปลา กระพงขาว นอกจากนี้ ยังมีการทำกระชังเพื่อเลี้ยงปลาและเลี้ยงปูนิ่มในคลองป่าชายเลนด้วย

ปัจจุบันการใช้ประโยชน์จากอ่าวกะเปอร์ ชาวประมงในพื้นที่ช่วยกันทำปะการังเทียม ทำกระชังเชือก บ้านปลา ทำให้ปลาวางไข่ และมีที่หลบซ่อนทำให้ปลาตัวเล็กมีที่อาศัย การใช้เครื่องมือในการจับปลาหรือสัตว์ทะเลอย่างอื่นถูกต้องตามกฎหมายควบคุมทำให้ทรัพยากรฯ ตัวเล็ก สามารถโตได้เต็มวัย ชาวประมงรู้จักวิธีการอนุรักษ์เพื่ออนาคต มีการอนุรักษ์โดยการไม่เก็บปูดำขนาดเล็กและปูดำตัวใดที่มีไข่ก็จะไม่นำมา เนื่องจากปูดำ 1 ตัว สามารถวางไข่ได้เป็นหมื่นๆตัว มีการอนุรักษ์ทรัพยากรทางทะเล โดยการใช้คราดหาแบบธรรมชาติ เอาแต่ตัวใหญ่ ไม่เก็บหอยช่วงวางไข่ พักตัว ไม่เก็บตัวเล็ก เก็บแต่ไซน์ที่สามารถขายได้ มีการอนุรักษ์ทรัพยากรทางทะเลโดยการไม่จับปลานขนาดเล็ก ช่วงปลาวางไข่ และไม่ใช้อวนลาก อวนรุน การอนุรักษ์ทรัพยากร คือ ควรหาปลาด้วยการใช้อวน 4 นิ้ว เพื่อไม่ให้ติดปลาตัวเล็กด้านลบ ปูเปี้ยวมีคนหาน้อย ทำให้กรวเรือที่ยังทำอาชีพหาปูเปี้ยวขายมีจำนวนมากขึ้น ปัญหาที่พบคือคนในพื้นที่มีการอนุรักษ์แบบตัวใครตัวมัน ขาดการชี้แนะหรือเอาใจใส่จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ปัจจุบันจะหาได้น้อยกว่าเนื่องจากคนที่ทำอาชีพเกษตรก็หันมาทำอาชีพประมงพื้นบ้านมากขึ้น ลดน้อยลงเป็นเพราะน้ำและสภาพอากาศแปรปรวน ไม่ต่างกับ 3 ปีที่ผ่านมา เนื่องจากบางกลุ่มคนทำประมงโดยใช้ยาเบื่อ และจับปลาเล็กปลาน้อย

โดยสรุปศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน ที่เกี่ยวข้องกับทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง จากการประเมินศักยภาพ สรุปได้ดังนี้

- 1.จุดแข็ง** ความสมบูรณ์และหลากหลายของ ทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งในท้องถิ่น ความเข้มแข็งของกลุ่มต่างๆ ที่มีอยู่ และความสัมพันธ์ที่ดีในชุมชน
- 2.โอกาส** นโยบายส่งเสริมของภาครัฐ มีการขยายตลาดสู่ภูมิภาคอาเซียน ภาคธุรกิจเอกชนและผู้บริโภคให้ความสนใจ การเผยแพร่ข้อมูลผ่านสื่อและระบบออนไลน์
- 3.จุดอ่อน** ความสม่ำเสมอและต่อเนื่องในการผลิต การบันทึกและจัดทำข้อมูล การวิเคราะห์และขยายตลาด การพัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์
- และ 4.อุปสรรค** ความไม่ต่อเนื่องในการส่งเสริมและสนับสนุน การดำเนินงาน มาตรฐานและการกีดกันการค้าระหว่างประเทศ ภัยพิบัติและการเปลี่ยนแปลง

สภาพภูมิอากาศ วิสาหกิจชุมชนและกลุ่มอาชีพในพื้นที่ โดยส่วนใหญ่เป็นวิธีการผลิตเพื่ออาชีพหลักของครอบครัว โดยมีตลาดในระดับท้องถิ่น สำหรับผลิตภัณฑ์ที่สำคัญของอำเภอพะเยา ได้แก่ เลี้ยงปุนุ่มในกระชัง ทำกะปิ ธนาคารปูม้า กะปิผง บ้านอ่าวเคย หอยหวานหอยขาว การแปรรูปสัตว์น้ำ ปลาเค็ม ปลาหวาน เป็นต้น

จากการประเมินศักยภาพการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางทะเลและชายฝั่ง รอบอ่าวกะเปอร์พบว่า ในชุมชนต่างๆ มีกลุ่มอาชีพที่ดำเนินงานอยู่ก่อนแล้ว และมีความสนใจที่จะต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อขยายสู่ตลาดที่กว้างขวางขึ้น แต่ที่ผ่านมายังขาด การสนับสนุนอย่างต่อเนื่องและจริงจัง ทำให้ขาดความสามารถในการบริหารจัดการที่ดี โดยเฉพาะด้าน ระบบข้อมูล ด้านเงินทุน และการตลาด นอกจากนี้ยังมีความท้าทายจากภายนอกในด้านภัยพิบัติและการเปลี่ยนแปลงฤดูกาล ซึ่งนอกจากสร้างความเสียหายต่ออาชีพแล้ว ยังมีผลต่อปริมาณผลผลิตสัตว์น้ำและการดำเนินกิจกรรมต่างๆ ด้วย

2.2 พัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์ สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน

อ่าวกะเปอร์ ซึ่งเป็นอ่าวภายในที่มีการแพร่กระจายของป่าชายเลน เป็นปัจจัยที่ทำให้เกิดความสมบูรณ์ของทรัพยากรสัตว์น้ำ เพราะมีแหล่งที่อยู่อาศัย และแหล่งอาหารที่อุดมสมบูรณ์ มีหมู่บ้านรอบอ่าวกะเปอร์ ทั้งสิ้น 13 หมู่บ้าน 4 ตำบล (ตำบลนาคา, ตำบลบางหิน, ตำบลกะเปอร์ ตำบลม่วงกลวง) 2 อำเภอ (อำเภอสหัสขันธ์, อำเภอกะเปอร์) ประชาชนโดยส่วนใหญ่ที่อาศัยอยู่รอบอ่าวกะเปอร์ใช้ประโยชน์จากอ่าวกะเปอร์ในด้านการประมง มีชาวประมง จำนวน 1,065 ราย ทั้งทำการจับสัตว์น้ำจากธรรมชาติ อาทิ ลอบปูดำ อวนลอยปลาทราย อวนกุ้งสามชั้น เก็บบอย อวนลอยปลากระบอก ตกเบ็ด และผลผลิตสัตว์น้ำที่ได้จากการเลี้ยงปลาในกระชัง เช่น ปลาเก๋า, ปลากระพงแดง, ปลากระพงขาว, ปลาช่อนทะเล, ปลาครุฑคดลาด, (ชาวประมงอาจจะเลี้ยงร่วมกันมากกว่า 1 ชนิด) และเลี้ยงปุนุ่ม เป็นต้น แหล่งเลี้ยงชีวิตคนของบริเวณรอบอ่าวกะเปอร์เป็นฐานงาน ฐานอาชีพที่สร้างรายได้เลี้ยงคนในครอบครัว นอกจากประกอบอาชีพประมงแล้ว คนบริเวณอ่าวกะเปอร์ ยังใช้ทรัพยากรอื่นๆที่มีอยู่ บริเวณอ่าวเพื่อเป็นแหล่งรายได้ แหล่งอาหาร และเป็นแหล่งท่องเที่ยวของคนในชุมชนอีกด้วย

สถานการณ์การใช้ประโยชน์จากฐานทุนทรัพยากรบริเวณอ่าวกะเปอร์ เกิดการเปลี่ยนแปลงเนื่องจากความเจริญทางด้านโครงสร้างพื้นฐาน จำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น และมีผู้ใช้ประโยชน์จากฐานทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งที่เพิ่มจำนวนมากขึ้น โดยมีการใช้ประโยชน์จากฐานทรัพยากร ได้แก่

1) การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรป่าจาก ในด้านการทำมาหากินและการประกอบอาชีพ เช่น นำใบยอดจาก มาทำใบยาสูบ ใบแก่นำมาเย็บดับจากมุงหลังคาบ้าน ทำฝาคันง นำใบจากมาใช้ห่อขนม ทำน้ำตาลจากที่ ใช้ทำเหล้าจาก และทำน้ำส้มจาก เป็นต้น

2) การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรสัตว์น้ำทางทะเล ทางชุมชนประกอบอาชีพประมงพื้นบ้านมีการจับสัตว์น้ำ เช่น ลอบปูดำ อวนลอยปลาทราย อวนกุ้งสามชั้น หอยหวาน หอยขาว หอยคืบ

อวนลอยปลากระบอก ตกเบ็ด และรุนกุ้งเคย เป็นอาชีพที่หล่อเลี้ยงชีวิตชาวประมงในอ่าวเกาะเปอรันตา ทั้งสร้างรายได้ให้กับชาวประมงขับเคลื่อนเศรษฐกิจของชุมชนและประเทศ สัตว์น้ำที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจ เช่น ปลาสาคร, ปลาจวด, ปลาอินทรี, ปลาหลังเขียว, และปลาเสียด สร้างรายได้รวมให้กับชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอรันตา 16,413,031.52 บาทต่อปี หรือ 1,367,752.63 บาทต่อเดือน หรือเท่ากับ 7,641.68 บาทต่อเดือน ซึ่งการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรสัตว์น้ำดังกล่าว ส่วนใหญ่ชาวประมง จะนำสัตว์น้ำที่จับมาได้ไปขายสดให้กับแปปลา หรือตลาดในชุมชน และนำสัตว์น้ำบางส่วน นำมาแปรรูป เช่น การแปรรูปหอยตากแห้ง หอยดอง ปลาเค็ม ปลาหวาน ทำกะปิกุ้งเคย เป็นต้น

3) การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรทางทะเล ในด้านการท่องเที่ยวชุมชน ทางชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอรันตา เริ่มมีการจัดการท่องเที่ยว ตามการส่งเสริมจากทางภาครัฐ ในแต่ละช่วงของฤดูกาลท่องเที่ยว ช่วงเดือนตุลาคม ถึง เดือน พฤษภาคม ของทุกปี จะเป็นช่วงที่มีนักท่องเที่ยว มาเที่ยวชมธรรมชาติ ชมความอุดมสมบูรณ์ของอ่าวเกาะเปอรันตา และเกาะแก่งต่างๆจำนวนมาก เช่น เกาะกำ เกาะค้างคาว เกาะญี่ปุ่น และอ่าวเขาควาย เป็นต้น ซึ่งเป็นเสมือนโอกาสของชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอรันตาที่สามารถสร้างรายได้จากการท่องเที่ยว เช่น การขายผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำ

2.3 แนวทางพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวเกาะเปอรันตา ผู้ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน

จากการวิเคราะห์แนวทางการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวเกาะเปอรันตา ผู้ตลาดผลิตภัณฑ์ทางทะเลและชายฝั่ง มี 2 ประเภท

1) ผลผลิตจากทะเลและชายฝั่งในท้องถิ่น ซึ่งประกอบด้วยสัตว์ทะเลชนิดต่างๆ ที่ถูกจับได้โดย ชาวประมงท้องถิ่น อาทิ เช่น ปูม้า ปูทะเล ปลากระบอก ปลาเสียด กุ้งกุลาดำ หอยหวาน หอยขาว ฯลฯ และสัตว์ทะเลที่ได้จากการเพาะเลี้ยง เช่น กุ้งขาว ปลากะพงแดง ปลาเก๋า เป็นต้น สินค้าเหล่านี้ ส่วนใหญ่จะถูกขายให้กับพ่อค้าคนกลางก่อนที่จะนำมาขายให้กับผู้บริโภค มีเพียง ส่วนน้อยที่ชาวประมงหรือผู้ผลิตเป็นผู้ขายเอง

2) ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง ซึ่งประกอบด้วยผลิตภัณฑ์แปรรูปอย่างง่าย ที่สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ เช่น เนื้อปูแกะ กุ้งแกะเปลือก เนื้อหอย เป็นต้น และผลิตภัณฑ์ที่ต้องผ่านกระบวนการในการผลิต ได้แก่ กะปิ ปลาแดดเดียว ปลาเค็ม กุ้งแห้ง กุ้งเสียบ ปลาหมึกแห้ง ปลาชิงช้า ฯลฯ ผลิตภัณฑ์แปรรูปเหล่านี้ ส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการนำเข้าจากพื้นที่อื่น มีเพียงกะปิและปลาแดดเดียว ที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ชุมชนในบริเวณ พื้นที่เป็นผู้ผลิต

อย่างไรก็ตามการสร้างช่องทางการจัดการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำ จากการวิเคราะห์การตลาด พบว่า ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับบรรจุภัณฑ์ที่หลากหลาย เช่น ด้านบรรจุภัณฑ์มีหลายขนาดให้เลือก และ เปิดใช้สะดวกมากที่สุด ด้านราคาเหมาะสม กับคุณภาพมากที่สุด ด้านช่องทางการตลาดทางร้านค้าปลีกมากที่สุด และการส่งเสริม การตลาดด้านการโฆษณาผ่านสื่อ

ป้ายในงานแสดง สินค้ามากที่สุด การประชาสัมพันธ์ผ่านป้าย ของงานแสดงสินค้ามากที่สุด การส่งเสริมการขายด้วยการให้ทดลองชิมมากที่สุด พฤติกรรมผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป ส่วนใหญ่มีวัตถุประสงค์ของการซื้ออาหารทะเลแปรรูป เพื่อเป็นเครื่องปรุงอาหารส่วนประกอบของอาหาร เหตุผลในการอาหารทะเลแปรรูป ปลากระบอกแคเดียว เพราะรสชาติอร่อย ผู้มีส่วนร่วมในการเลือกอาหารทะเลแปรรูป ปลากระบอกแคเดียว คือ ตนเอง และสมาชิกในครอบครัว / เพื่อน มักซื้ออาหารทะเลแปรรูปจากร้านขายของฝาก มักซื้ออาหารทะเลแปรรูปเมื่อต้องการรับประทาน และมักซื้ออาหารทะเลแปรรูปด้วยตนเอง

การแปรรูปสัตว์น้ำก็เป็นทางเลือกหนึ่งที่ทำให้สินค้าประมง ทั้งจากการเพาะเลี้ยงและการทำประมงเป็นที่ยอมรับว่าฐานของชุมชนที่ใช้ประโยชน์จากทรัพยากร มีศักยภาพ ความสามารถในการผลิต สร้างช่องทางการจัดการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำ ต้องได้รับความร่วมมือกันจากหลายภาคส่วน เช่น ฐานชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอร๋ จะต้องร่วมกันรักษาฐานทรัพยากรของพื้นที่ อีกทั้งสร้างเครือข่ายผู้ผลิต แปรรูปสัตว์น้ำชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอร๋ และสร้างตลาดรูปแบบตลาดเครือข่าย ช่วยกันขาย จำหน่ายสินค้า โดยให้ทางภาครัฐหนุนเสริมสร้างองค์ความรู้ การแปรรูปสัตว์น้ำที่ถูกต้องตามหลักสะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐาน ส่งเสริมการสร้างกลุ่มเกษตรกร การแปรรูปสัตว์น้ำที่เหมาะสมกับพื้นที่ เพื่อเพิ่มผลผลิต ส่งจำหน่ายตามความต้องการของตลาด ตลอดจนเป็นการสร้างงานสร้างชุมชน สนับสนุนและผลักดันให้เกษตรกรเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าสัตว์น้ำผ่านระบบออนไลน์มากขึ้น อาทิ เพื่อกระจายผลผลิตและลดความเสี่ยงได้ที่ขาดหายไปในช่วงวิกฤตโควิด-19 ระบบออนไลน์ สินค้าสัตว์น้ำออนไลน์ เป็นอีกหนึ่งเครื่องมือในการจำหน่ายสินค้าสัตว์น้ำที่มีความสด สะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐานจากเกษตรกรไปสู่ผู้บริโภคโดยตรง ซึ่งเกษตรกรสามารถบริหารจัดการสินค้าให้เป็นไปตามคำสั่งซื้อผ่านระบบออนไลน์ ได้ด้วยตนเอง โดยไม่ต้องผ่านพ่อค้าคนกลาง ซึ่งจะทำให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจทั้งในเรื่องคุณภาพและราคาของสินค้าด้วย

อย่างไรก็ตาม อาจกล่าวได้ว่า กระบวนการวิจัยเพื่อท้องถิ่น ชุมชน การตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน จังหวัดระนอง โครงการวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอร๋เพื่อการจัดการตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน อำเภอเกาะเปอร๋ จังหวัดระนอง ได้เรียนรู้ รวบรวมองค์ความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน ภูมิปัญญาการแปรรูปสัตว์น้ำเกิดผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวเกาะเปอร๋ที่หลากหลาย เช่น หอยตากแห้ง หอยดอง ปลาเค็ม ปลาหวาน กะปิกุ้งเค็ม เป็นต้น ภายใต้ อาหารทะเลแปรรูป ตรา “เลเปอร๋” จำหน่ายผ่านช่องทางตลาดออนไลน์ ทางไลน์ เฟสบุ๊ก และตลาดในชุมชน มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวเกาะเปอร๋ ที่มีคุณภาพมาตรฐาน และอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค และสามารถขยายตลาดได้กว้างขึ้น อีกทั้งมีกลุ่มแม่บ้านชาวประมง เข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการผลิต และการจัดการช่องทางตลาดที่หลากหลายเพิ่มขึ้น เช่น ช่องทางตลาดออนไลน์ ทางไลน์ เฟสบุ๊ก ตลาดนัดในชุมชนและตลาดเครือข่าย และเกิดการเชื่อมโยงกลไกการจัดการผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวเกาะเปอร๋ การเชื่อมโยงเครือข่าย

ตลาดทางเลือกทั้งในพื้นที่อำเภอเกาะเปอร์ ซึ่งทางทีมวิจัยได้มีการกำหนดแนวทาง ในการพัฒนาเพื่อให้เกิด เครือข่ายการเชื่อมโยงวัตถุดิบในพื้นที่ชุมชนรอบอำเภอเกาะเปอร์ และสร้างเครือข่ายผู้ผลิต แปรรูปอาหารทะเล ชุมชนรอบอำเภอเกาะเปอร์ ให้เกิดตลาดแบบเกือกูล สร้างพื้นที่เครือข่ายตลาดอาหารทะเลแปรรูป ตรา “เลเปอร์” ส่งเสริมการสร้างงาน สร้างอาชีพ และสร้างโอกาสการมีงานทำให้กับกลุ่มแม่บ้านชาวประมงเพิ่มขึ้น การสืบสานความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการถนอมอาหาร มาสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ ที่สามารถต่อยอดอาชีพ ได้ การสื่อสารสาธารณะ ผลิตภัณฑ์ และช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง ของชุมชนรอบอำเภอเกาะเปอร์ รวมทั้งการพัฒนากลไกการจัดการผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน การเชื่อมโยงตลาดทางเลือก “เลเปอร์ มาเกิด” ให้กว้างมากขึ้นในอนาคต

3. ข้อเสนอแนะ

3.1) การจัดรวบรวมฐานข้อมูลอย่างเป็นระบบ เช่น ชุดข้อมูลองค์ความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน ภูมิปัญญาการแปรรูป สัตว์น้ำ ชุดข้อมูลการพัฒนาและยกระดับ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอำเภอเกาะเปอร์ ชุดข้อมูลการสร้างช่องทางการจัดการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือก ผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำระดับจังหวัด

3.2) ส่งเสริมการดำเนินงานด้านการสื่อสารประชาสัมพันธ์ กระบวนการเรียนรู้การใช้ข้อมูล เส้นทางการตลาดสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน การพัฒนาช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอำเภอเกาะเปอร์

3.3) การส่งเสริม การพัฒนาเครือข่ายการเชื่อมโยงวัตถุดิบในพื้นที่ชุมชนรอบอำเภอเกาะเปอร์ และสร้างเครือข่ายผู้ผลิต แปรรูปอาหารทะเลชุมชนรอบอำเภอเกาะเปอร์

3.4) หน่วยงานภาครัฐหนุนเสริมสร้างองค์ความรู้ การแปรรูปสัตว์น้ำที่ถูกต้องตามหลัก สะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐาน

3.5) ส่งเสริมการสร้างกลุ่มเกษตรกร การแปรรูปสัตว์น้ำที่เหมาะสมกับพื้นที่ เพื่อเพิ่ม ผลผลิต ส่งจำหน่ายตามความต้องการของตลาด ตลอดจนเป็นการสร้างงานสร้างชุมชน

3.6) สนับสนุนและผลักดันให้เกษตรกรเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าสัตว์น้ำผ่านระบบ ออนไลน์มากขึ้น

3.7) การพัฒนากลไกการจัดการผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน การเชื่อมโยง ตลาดทางเลือก “เลเปอร์ มาเกิด”

บทที่ 1

บทนำ

1.1) ที่มาและความสำคัญ

อ่าวกะเปอร์ ตั้งอยู่ในอำเภอกะเปอร์ จังหวัดระนอง มีเนื้อที่ 27.55 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 17,218.75 ไร่ เป็นพื้นที่ชุ่มน้ำบริเวณปากคลองกะเปอร์ มีทั้งป่าชายเลน หาดทราย และแหล่งปะการัง ลักษณะทางกายภาพบริเวณปากคลองกะเปอร์ ประกอบด้วยพื้นที่ชุ่มน้ำจืด ได้แก่ คลองนาคา คลองลัดโนด และลำธารเล็กๆ หลายสาย เช่น คลองชาคลี คลองชิมิน้อย คลองชิมิใหญ่ เป็นต้น ที่ไหลมารวมกันก่อนออกสู่ทะเลอันดามัน ส่วนบริเวณปากอ่าวกะเปอร์มีเกาะ 3 เกาะ คือ เกาะเทา เกาะเป็ยกน้ำน้อย และเกาะเป็ยกน้ำใหญ่ เป็นแนวกันน้ำ ชะลอให้น้ำไหลออกช้าลง จึงมีลักษณะคล้ายทะเลสาบน้ำเค็ม นอกจากนี้บริเวณปากคลองกะเปอร์ยังมีพื้นที่ชุ่มน้ำชายฝั่งทะเล ซึ่งปกคลุมด้วยป่าชายเลนเป็นบริเวณกว้าง ป่าชายเลนบางแห่งอยู่ติดกับภูเขาและหาดเลน มีทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 4 เลียบผ่านด้านตะวันออกของพื้นที่ ป่าชายเลนในพื้นที่ปากคลองกะเปอร์ เป็นป่าชายเลนที่มีขนาดใหญ่ คลอบคลุมพื้นที่ตั้งแต่ ตำบลม่วงกลวง ตำบลกะเปอร์ ตำบลบางหิน อำเภอกะเปอร์ ไปจนถึงตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ มีสภาพของป่าชายเลนค่อนข้างอุดมสมบูรณ์ นอกจากลักษณะที่คล้ายทะเลสาบน้ำเค็มแล้ว ภายในปากอ่าวกะเปอร์ยังมีเกาะขนาดเล็กหลายเกาะ ได้แก่ เกาะนก เกาะนกสูง เกาะทับคอ เกาะมะพร้าว และเกาะกลาง จากสภาพภายในอ่าวที่มีน้ำจืดไหลลงจากเขาต่าง ๆ และมีแนวเขาทะเลนอก รวมทั้งเกาะช่วยกำบังพายุ และคลื่นลมที่รุนแรง จึงเป็นสถานที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของป่าชายเลนและหญ้าทะเล

อ่าวกะเปอร์ ซึ่งเป็นอ่าวภายในที่มีการแพร่กระจายของป่าชายเลน เป็นปัจจัยที่ทำให้เกิดความสมบูรณ์ของทรัพยากรสัตว์น้ำ เพราะมีแหล่งที่อยู่อาศัย และแหล่งอาหารที่อุดมสมบูรณ์ มีหมู่บ้านรอบอ่าวกะเปอร์ ทั้งสิ้น 13 หมู่บ้าน 4 ตำบล (ตำบลนาคา, ตำบลบางหิน, ตำบลกะเปอร์ ตำบลม่วงกลวง) 2 อำเภอ (อำเภอสุขสำราญ, อำเภอกะเปอร์) ประชาชนโดยส่วนใหญ่ที่อาศัยอยู่รอบอ่าวกะเปอร์ใช้ประโยชน์จากอ่าวกะเปอร์ในด้านการประมง มีชาวประมง จำนวน 1,065 ราย ทั้งทำการจับสัตว์น้ำจากธรรมชาติ อาทิ ลอบปูดำ อวนลอยปลาทราย อวนกุ้งสามชั้น เก็บบอย อวนลอยปลากระบอก ตกเบ็ด และผลผลิตสัตว์น้ำที่ได้จากการเลี้ยงปลาในกระชัง เช่น ปลาเก๋า, ปลากระพงแดง, ปลากระพงขาว, ปลาช่อนทะเล, ปลาครุฑคัลลาด, (ชาวประมงอาจจะเลี้ยงร่วมกันมากกว่า 1 ชนิด) และเลี้ยงปูน้ำจืด เป็นต้น แหล่งเลี้ยงชีวิตคนของบริเวณรอบอ่าวกะเปอร์เป็นฐานงาน ฐานอาชีพที่สร้างรายได้เลี้ยงคนในครอบครัว นอกจากประกอบอาชีพประมงแล้ว คนบริเวณอ่าวกะเปอร์ ยังใช้ทรัพยากรอื่นๆที่มีอยู่ บริเวณอ่าวเพื่อเป็นแหล่งรายได้ แหล่งอาหาร และเป็นแหล่งท่องเที่ยวของคนในชุมชนอีกด้วย

ในช่วง ปี พ.ศ. 2557-2561 สถานการณ์การใช้ประโยชน์จากฐานทุนทรัพยากรบริเวณอ่าวกะเปอร์ เกิดการเปลี่ยนแปลง เนื่องจากความเจริญทางด้านโครงสร้างพื้นฐาน จำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น และ

มีผู้ใช้ประโยชน์จากฐานทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งที่เพิ่มจำนวนมากขึ้น โดยมีการใช้ประโยชน์จากฐานทรัพยากร ได้แก่ 1) การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรป่าจาก ในด้านการทำมาหากินและการประกอบอาชีพ เช่น นำใบยอดจาก มาทำใบยาสูบ ใบแก่นำมาเย็บตับจากมุงหลังคาบ้าน ทำฝาผนัง นำใบจากมาใช้ห่อขนม ทำน้ำตาลจากที่ ใช้ทำเหล้าจาก และทำน้ำส้มจาก เป็นต้น 2) การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรสัตว์น้ำทางทะเล ทางชุมชนประกอบอาชีพประมงพื้นบ้านมีการจับสัตว์น้ำ เช่น ลอบปูดำ อวนลอยปลาทราย อวนกุ้งสามชั้น หาทอยหวาน หอยขาว หอบดืบ อวนลอยปลากระบอก ตกเบ็ด และรุนกุ้งเคย เป็นอาชีพที่หล่อเลี้ยงชีวิตชาวประมงในอ่าวเกาะเปอรันตาทั้งสร้างรายได้ให้กับชาวประมงจับเคลื่อนเศรษฐกิจของชุมชนและประเทศ สัตว์น้ำที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจ เช่น ปลาสาคร, ปลาจวด, ปลาอินทรี, ปลาหลังเขียว, และปลาสิเลียด สร้างรายได้รวมให้กับชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอรันตา 16,413,031.52 บาทต่อปี หรือ 1,367,752.63 บาทต่อเดือน หรือเท่ากับ 7,641.68 บาทต่อเดือน (อ้างอิงข้อมูล จากงานวิจัยเรื่องความร่วมมือของชุมชนต่อการประมงอวนปากเสือในอ่าวเกาะเปอรันตา จังหวัดระนอง โดยนางสาววราภรณ์ บุรีรักษ์)

ซึ่งการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรสัตว์น้ำดังกล่าว ส่วนใหญ่ชาวประมง จะนำสัตว์น้ำที่จับมาขายได้ไปขายสดให้กับแปปลา หรือตลาดในชุมชน และนำสัตว์น้ำบางส่วน นำมาแปรรูป เช่น การแปรรูป หอยตากแห้ง หอยดอง ปลาเค็ม ปลาหวาน ทำกะปิกุ้งเคย เป็นต้น 3) การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรทางทะเล ในด้านการท่องเที่ยวชุมชน ทางชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอรันตา เริ่มมีการจัดการท่องเที่ยว ตามการส่งเสริมจากทางภาครัฐ ในแต่ละช่วงของฤดูกาลท่องเที่ยว ช่วงเดือนตุลาคม ถึง เดือน พฤษภาคม ของทุกปี จะเป็นช่วงที่มีนักท่องเที่ยว มาเที่ยวชมธรรมชาติ ชมความอุดมสมบูรณ์ของอ่าวเกาะเปอรันตา และเกาะแก่งต่างๆจำนวนมาก เช่น เกาะกำ เกาะกำน้อย เกาะกำใหญ่ และอ่าวเขาคาย เป็นต้น ซึ่งเป็นเสมือน โอกาสของชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอรันตาที่สามารถสร้างรายได้จากการท่องเที่ยว เช่น การขายผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำ ของฝากของที่ระลึก และจากการส่งเสริมการท่องเที่ยวดังกล่าว ทำให้มีจำนวนนักท่องเที่ยว เข้ามาท่องเที่ยวเป็นจำนวนมากกว่า 10,000 คน ทำให้มีการใช้ทรัพยากรบริเวณรอบอ่าวเกาะเปอรันตาในจำนวนที่เพิ่มมากขึ้นจากเดิม

จากการวิเคราะห์ข้อมูลสถานการณ์ผู้ใช้ประโยชน์จากฐานทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งที่เพิ่มจำนวนมากขึ้น พบว่า 1) ส่งผลกระทบสภาพแวดล้อม สภาพอากาศ การเจริญเติบโตของทรัพยากรป่าชายเลน ที่เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์น้ำทำให้สัตว์น้ำทางทะเลลดน้อยลง เนื่องจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์น้ำถูกทำลาย 2) ส่งผลกระทบต่อการท่องเที่ยว หากแหล่งทรัพยากรเริ่มเสื่อมโทรมลง ไม่มีแหล่งท่องเที่ยวที่น่าสนใจ ไม่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวเข้ามาเที่ยวในพื้นที่ จำนวนนักท่องเที่ยวลดลง ทำให้ชุมชนขาดรายได้จากการท่องเที่ยว 3) ส่งผลกระทบด้านการประกอบอาชีพ หากแหล่งทรัพยากรเริ่มเสื่อมโทรมลง จับสัตว์น้ำได้ปริมาณลดลง และไม่เพียงพอต่อการประกอบอาชีพ ทำให้มีรายได้ลดลง ส่งผลต่อชีวิตความเป็นอยู่ในครอบครัว อีกทั้งปริมาณสัตว์น้ำที่ลดลง ยังไม่เพียงพอต่อการแปรรูปสินค้าให้เพียงพอต่อความต้องการของนักท่องเที่ยวอีกด้วย เพราะฉะนั้นทางชุมชนที่อาศัยอยู่บริเวณรอบอ่าวเกาะเปอรันตา โดยเฉพาะชาวประมงพื้นบ้านได้พยายามรวมกลุ่มอนุรักษ์ป่าชายเลน เพื่อเฝ้าระวัง อนุรักษ์ ฟื้นฟูทรัพยากรของชุมชนตนเอง ให้คงความอุดมสมบูรณ์ เพราะทรัพยากรเป็นฐานการสร้างงาน สร้างอาชีพที่สำคัญของชุมชน อีกทั้งมีการรวมกลุ่มของ

แม่บ้านชาวประมง ประกอบอาชีพการแปรรูปสัตว์น้ำ เช่น หอยตากแห้ง, หอยดอง, ปลาเค็ม, ปลาหวาน ทำกะปิ กุ้งเค็ม ไข่ขาวเป็นรายได้เสริม และเก็บไว้บริโภคในครัวเรือน ซึ่งยังพบว่า การรวมกลุ่มแม่บ้านชาวประมง ยังขาดความรู้ด้านกระบวนการผลิต การแปรรูปสัตว์น้ำ เช่น หอยตากแห้ง หอยดอง ปลาเค็ม ปลาหวาน ทำกะปิ กุ้งเค็ม ให้มีคุณภาพ มีรสชาติดี ซึ่งอยู่ในช่วงของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นสินค้าชุมชน ออกจำหน่าย เพื่อสร้างงาน สร้างอาชีพให้กับ กลุ่มแม่บ้านชาวประมง คุณภาพ มาตรฐาน และอัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวเกาะเปอรัง ยังไม่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค และยังไม่สามารถขยายตลาดได้กว้าง และยังไม่มีการบริหารจัดการการผลิตแปรรูป สัตว์น้ำ แบบเครือข่ายตลาด ทั้งในพื้นที่ระดับจังหวัด และต่างจังหวัด

จากสถานการณ์ดังกล่าว ทำให้นายวสันต์ คงลา และคณะ ซึ่งเป็นเกษตรกร คนรุ่นใหม่ในชุมชน ที่มีความสนใจในการประกอบอาชีพดั้งเดิมของบรรพบุรุษ ที่เห็นคุณค่า เห็นช่องทางในการส่งเสริมด้านอาชีพ และรายได้ให้กับครอบครัวตนเอง คนรอบข้าง และชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอรัง ที่สามารถสร้างตัว และหาเลี้ยงครอบครัวได้ โดยไม่ต้อง คิ่ร่น ไหว่กว่าเดินทางเข้าไปหาและประกอบอาชีพในเมืองใหญ่ จึงมีความสนใจที่จะต่อยอด สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ แปรรูปสัตว์น้ำ โดยมีเป้าหมาย เพื่อการสร้างการกลุ่มผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวเกาะเปอรัง นำความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาต่อยอด สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ทางทะเล และชายฝั่งรอบอ่าวเกาะเปอรังสู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอรัง

งานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจึงเป็นทางเลือกหนึ่ง ในการสร้างกระบวนการเรียนรู้อย่างมีส่วนร่วมของชุมชน โดยมีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาศักยภาพการผลิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน 2) เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวเกาะเปอรังสู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน และ 3) เพื่อสร้างช่องทางการจัดการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำระดับจังหวัด นำไปสู่การสร้างเครือข่ายผลิตภัณฑ์ชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอรัง เพื่อพัฒนาระดับผลิตภัณฑ์และช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรชายฝั่งของชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอรัง ทำให้เกิดการใช้ประโยชน์และการอนุรักษ์ทรัพยากรชายฝั่งของชุมชน อย่างเหมาะสม และสร้างความยั่งยืนต่อการใช้ทรัพยากรร่วมกันต่อไป

1.2) คำถามวิจัย

1. ศักยภาพการผลิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน เป็นอย่างไร มีปัจจัย เงื่อนไขอะไรบ้าง และจะบริหารจัดการสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน ให้เป็นระบบได้อย่างไร
2. จะพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวเกาะเปอรังสู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน ได้อย่างไร มีปัจจัย เงื่อนไขอะไรบ้าง
3. จะสามารถสร้างช่องทางการจัดการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำระดับจังหวัดได้อย่างไร มีปัจจัย เงื่อนไขอะไรบ้าง

1.3) วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อศึกษาศักยภาพการผลิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน
- 2) เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวเกาะเปอร๋ ผู้ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน
- 3) เพื่อสร้างช่องทางการจัดการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำระดับจังหวัด

1.4) ทบทวนเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

เรื่องที่ 1 การอนุรักษ์และใช้ประโยชน์ทรัพยากรปลาและสัตว์น้ำอย่างยั่งยืน : บึงบอระเพ็ด จังหวัดนครสวรรค์ บึงบอระเพ็ดอุดมสมบูรณ์ด้วยทรัพยากรปลาและสัตว์น้ำ ในแต่ละปีมีชาวประมงทำการประมง ในบึงบอระเพ็ดได้ผลผลิตจากการประมงจำนวนมาก ผลผลิตบางส่วน ใช้บริโภคในครัวเรือนและผลผลิตส่วนใหญ่นำไปขายเป็นรายได้ การรักษาระบบนิเวศ บึงบอระเพ็ดให้มีผลผลิตทางการประมงสูงอย่างต่อเนื่อง เพื่อประโยชน์ทางเศรษฐกิจ สังคมของชุมชนในระยะยาว ควรดำเนินการอนุรักษ์ควบคู่ไปกับการใช้ประโยชน์ทรัพยากรธรรมชาติ อย่างยั่งยืน ซึ่งจากการทบทวนเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง พบว่ามีประเด็นการวิจัยที่สอดคล้องกับประเด็นวิจัยที่จะดำเนินงานในโครงการ ในเรื่องของการศึกษา รูปแบบและปัจจัยที่จะนำไปสู่การใช้ประโยชน์ทรัพยากรปลาและสัตว์น้ำในบึงบอระเพ็ดอย่างยั่งยืนได้อย่างไร ซึ่งมีประเด็นที่น่าสนใจ เช่น การแปรรูปผลผลิตจากการประมงโดยใช้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อถนอมอาหาร เก็บไว้บริโภคในครัวเรือนได้ตลอดทั้งปี และเพื่อเพิ่มมูลค่าของทรัพยากร ผลิต แปรรูป พัฒนาผลผลิตเป็นสินค้า สร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน ทั้งนี้ 1) ต้องทำความเข้าใจกับชุมชนในเรื่องของการทำการประมงที่เหมาะสม ใช้เครื่องมือที่เหมาะสม เพื่อให้ได้ผลผลิตปลาจำนวนที่เหมาะสม มาใช้ในการแปรรูป 2) ชนิดพันธุ์ปลาที่นำมาแปรรูปได้ นั้นมีหลากหลาย 3) พัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปให้หลากหลาย เช่น ปลาแห้ง ปลาเกลือ ปลาหวาน ปลาแดดเดียว ปลาสองแดด ปลาอย่างรมควัน ปลากรอบ ปลาร้า น้ำปลา น้ำพริกปลา ข้าวเกรียบปลา ลูกชิ้นปลา เป็นต้น ให้มีคุณภาพ เป็นสินค้า “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP)” ที่มีความเป็นเอกลักษณ์ สร้างชื่อเสียงให้กับชุมชน และสร้างความภาคภูมิใจของท้องถิ่น 4) การเพิ่มมูลค่าของทรัพยากร โดยการแปรรูปผลผลิตจากการประมงเป็นสินค้าเช่นนี้ จะเป็นแรงจูงใจให้เพิ่มการเพาะเลี้ยงปลา และช่วยลดแรงกดดันต่อทรัพยากรประมงได้ 5) การรวมกลุ่มกันในชุมชน เช่น กลุ่มอาชีพทำปลาอย่าง กลุ่มแปรรูปอาหาร ผลิตภัณฑ์ปลา กลุ่มพัฒนาสตรี และกองทุนพัฒนาบทบาทสตรี สร้างความสามัคคี ชุมชนเข้มแข็งและพึ่งพาตนเองได้ 6) การจัดตั้งกลุ่มแปรรูปอาหารผลิตภัณฑ์จากการประมง จัดตั้งร้านค้าจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปลาในท้องถิ่น เพื่อช่วยด้านการตลาดและการพัฒนาอาชีพ จัดหาตลาดรองรับ เพิ่มศูนย์แสดงสินค้า OTOP

เรื่องที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การแปรรูปปลาโมง มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคจากปลาโมง โดยศึกษาสถานะและกระบวนการผลิต เพื่อให้ผู้บริโภคยอมรับทั้งด้าน

คุณภาพและความปลอดภัย จากการทบทวนเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง พบว่างานวิจัยชิ้นนี้ ให้ความสำคัญในการศึกษา และแปรรูปปลาโอม โดยพัฒนาให้เป็นอาหารพร้อมบริโภค เพื่อช่วยส่งเสริมให้มีการเพาะเลี้ยงและแปรรูป เพื่อการส่งออกไปในการศึกษารังนี้ ได้ให้ความสนใจผลิตภัณฑ์ชนิดอาหารแช่เยือกแข็ง และอาหารแช่เย็น เนื่องจากอาหารสำเร็จรูป แช่เยือกแข็ง แช่เย็น เป็นตลาดที่น่าจับตามองเป็นอย่างมาก โดยตลาดในประเทศมีแนวโน้ม ขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้อาจเป็นเพราะอาหารสำเร็จรูปสามารถตอบสนองพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป โดยผู้บริโภคบางกลุ่มต้องทำงานหนักขึ้นหรือมีเวลาที่จำกัดมากขึ้น หรือไม่ต้องการเสียเวลาในการปรุงอาหาร อีกทั้งอาหารสำเร็จรูปนั้นมีความสะดวก ราคาไม่แพง เมื่อเทียบกับการซื้ออาหารรับประทานตามปกติ แต่ทั้งนี้กระบวนการผลิตจะต้องมีความปลอดภัย มีคุณภาพ คงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร จากประเด็นดังกล่าวมานี้ การแปรรูป เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มจากผลผลิตสัตว์น้ำชายฝั่ง ที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ด้วยการใช้ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ผสมผสานกับความรู้สมัย ปรับปรุง พัฒนาสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ของชุมชน ให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด และอยู่บนฐานศักยภาพ ความสามารถของชุมชนท้องถิ่น

1.5) นิยามศัพท์ปฏิบัติการ

ทรัพยากรอ่าวกะเปอร์ หมายถึง ความหลากหลายของทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ การมีสิ่งมีชีวิตนานาชนิดอยู่ในระบบนิเวศหรือแหล่งที่อยู่อาศัย โดยสามารถแบ่งความหลากหลาย เช่น ชนิดของสิ่งมีชีวิตที่อาศัยอยู่ ชนิดสัตว์น้ำ กุ้ง หอย ปู ปลา ที่อาศัยอยู่ในระบบนิเวศเดียวกัน ในความหลากหลายของทรัพยากรชายฝั่ง ในโครงการนี้จะเจาะจงเฉพาะทรัพยากรที่ชาวบ้านหาอยู่หากินบริเวณอ่าวกะเปอร์

มูลค่าทางเศรษฐกิจ จากการใช้ประโยชน์ทรัพยากรชายฝั่ง หมายถึง การประเมินมูลค่าเศรษฐกิจทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลการเปลี่ยนแปลงของผลผลิต ที่เป็นสินค้าหรือบริการที่มีการซื้อขายกันในตลาด และมีมูลค่าทางการตลาดที่วัดเป็นตัวเงิน หรือปริมาณสัตว์น้ำที่จับได้ เป็นต้น ผ่านเครื่องมือการประเมินมูลค่าเศรษฐกิจ ซึ่งทางทีมวิจัยจะต้องศึกษาเรียนรู้ทำความเข้าใจเครื่องมือการประเมินมูลค่าเศรษฐกิจเพิ่มเติม

การพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์ หมายถึง การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ ผลผลิตจากทะเลและชายฝั่งในท้องถิ่น ซึ่งประกอบด้วย สัตว์ทะเลชนิดต่างๆ ที่ถูกจับได้โดยชาวประมงท้องถิ่น อาทิ เช่น ปูม้า ปูทะเล ปลากระบอก ปลาผีเสื้อ กุ้งกุลาดำ สาหร่ายทะเล ฯลฯ และสัตว์ทะเลที่ได้จากการเพาะเลี้ยง เช่น กุ้งขาว ปลากะพงแดง ปลาเก๋า สิ้นค้า เหล่านี้ส่วนใหญ่จะถูกขายให้กับพ่อค้าคนกลางก่อนที่จะนำมาขายให้กับผู้บริโภค มีเพียง ส่วนน้อยที่ชาวประมงหรือผู้ผลิตเป็นผู้ขายเอง ส่วนผลิตภัณฑ์แปรรูป จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง ซึ่งประกอบด้วย ผลิตภัณฑ์แปรรูป อย่างง่าย ที่สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ เช่น เนื้อปูแกะ กุ้งแกะเปลือก เนื้อหอย เป็นต้น และผลิตภัณฑ์ที่ต้องผ่านกระบวนการในการผลิต ได้แก่ กะปิ ปลาแดดเดียว ปลาเค็ม กุ้งแห้ง กุ้งเสียบ ปลาหมึก

แห้ง ปลาชิงชัง ฯลฯ ผลิตภัณฑ์แปรรูปเหล่านี้ ส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการนำเข้ามาจากพื้นที่อื่น มีเพียงกะปิและปลาแดดเดียว ที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ชุมชนในบริเวณ พื้นที่เป็นผู้ผลิต

จัดการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน หมายถึง การสำรวจตลาดยังพบว่า การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางทะเลในตลาดท้องถิ่นเป็นการแปรรูปและ สร้างมูลค่าเพิ่มอย่างง่าย เนื่องจากข้อจำกัดด้านเทคโนโลยีและองค์ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ดังนั้น จึงอาจสรุปได้ว่าการเพิ่มโอกาสทางการตลาดจำเป็นต้องกระทำผ่านกลไก ดังนี้ 1) เพิ่มราคาจำหน่ายผ่านการสร้างตราสินค้าและการออกแบบ 2) ลดต้นทุนการผลิตและเพิ่มคุณภาพสินค้าผ่านการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต 3) ลดค่าใช้จ่ายขายปลีกและขายส่งผ่านการพัฒนาช่องทางการตลาดระดับสูง

1.6) ขอบเขตการศึกษา

1. พื้นที่ดำเนินการ

ชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ ครอบคลุม 6 หมู่บ้าน : หมู่ที่ 1 บ้านชาลี หมู่ที่ 2 บ้านบางหิน ต.บางหิน อ.กะเปอร์ จ.ระนอง หมู่ที่ 1 บ้านด่าน หมู่ที่ 3 บ้านบางลำพู หมู่ที่ 8 บ้านซิมิ ต.กะเปอร์ อ.กะเปอร์ จ.ระนอง และหมู่ที่ 1 บ้านม่วงกลวง ตำบลม่วงกลวง อ.กะเปอร์ จ.ระนอง

2. ประชากรหรือกลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายหลัก ประกอบด้วย 1) ชาวประมงพื้นบ้าน 2) ภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชน 3) คนในชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ 4) กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มเกษตรกร และ 5) พ่อค้า แม่ค้าตลาดนัดชุมชน

กลุ่มเป้าหมายรอง ประกอบด้วย 1) หน่วยงานภาครัฐและเอกชน เช่น สำนักงานประมงอำเภอ สำนักงานกองทุนฟื้นฟูและพัฒนาเกษตรกร จ.ระนอง สำนักงานพัฒนาชุมชน กศน. องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น 2) ภาาเครือข่าย/กลุ่มองค์กรชุมชน และ 3) ผู้นำชุมชน เป็นต้น

3. ช่วงเวลาที่สนใจศึกษา ตั้งแต่ช่วงปีพ.ศ.2559-ปัจจุบัน ช่วงการพัฒนาพื้นที่ อ.กะเปอร์ เป็นพื้นที่ท่องเที่ยวของจังหวัด และ ช่วงการเปลี่ยนแปลงการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรชุมชนจากด้านอาชีพทางทะเลและชายฝั่ง เป็นการบริการด้านการท่องเที่ยวชุมชน

1.7) ประเด็นศึกษา

1.ประเด็นศักยภาพการผลิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน

1.1 แหล่งที่มาของปลา เครื่องมือประมงที่ใช้จับ ราคาสัตว์น้ำ

1.2 สถานภาพ ปริมาณของสัตว์น้ำที่จับได้ในปัจจุบันแต่ละชนิด

1.3 ลักษณะ/ประเภทการทำอาชีพประมงพื้นบ้าน

1.4 สถานการณ์อาชีพประมงพื้นบ้าน รายได้ เศรษฐกิจ วิถีชีวิตความเป็นอยู่

1.5 ความรู้/วิธีการ /เครื่องมือประมงในการจับสัตว์น้ำในแต่ละฤดูกาล

1.6 ภูมิปัญญาการแปรรูปสัตว์น้ำ

2.ประเด็นการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวเกาะเปอร์สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน

2.1 ลักษณะ คุณสมบัติของสัตว์น้ำ ต่อการแปรรูป

2.2 จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส อุปสรรค ของผลิตภัณฑ์แปรรูปรูปแบบใหม่และรูปแบบเดิม

2.3 สร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

2.4 เทคนิคแปรรูป การพัฒนาผลิตภัณฑ์

2.5 ประเมินผลการยอมรับทางประสาทสัมผัส

3.ประเด็นการสร้างช่องทางการจัดการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำระดับจังหวัด

3.1 เส้นทางตลาดสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน

3.2 การพัฒนาช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวเกาะเปอร์

3.3 การทดลองผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวเกาะเปอร์

1.8) วิธีการดำเนินงานวิจัย

1. หมวดกิจกรรมการบริหารจัดการ

เพื่อการเตรียมความพร้อมชุมชน และนักวิจัย เป็นขั้นตอนที่ให้นักวิจัยได้บริหารจัดการโครงการวิจัย ผ่านกระบวนการประชุมกลุ่มย่อย เพื่อวางแผนเตรียมความพร้อมนักวิจัยก่อนปฏิบัติการวิจัย และหลังจากปฏิบัติการวิจัย สรุปบทเรียนAAR ทุกครั้ง เพื่อให้นักวิจัยได้พัฒนาศักยภาพในการบริหารงานโครงการได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งการชี้แจงทำความเข้าใจต่อชุมชน และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง ได้เข้าใจถึงที่มาที่ไปของโครงการวิจัย เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจร่วมกันในการดำเนินงาน มีกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 จัดประชุมประจำเดือน (12 ครั้ง) โดยทีมวิจัยจัดประชุมกลุ่มย่อย จำนวน 15 คน เพื่อวางแผนการดำเนินงาน แบ่งบทบาทหน้าที่ กำหนดคกคการดำเนินงานร่วมกัน การเสริมศักยภาพการเก็บข้อมูล ก่อนลงพื้นที่ปฏิบัติการวิจัย แลกเปลี่ยนเรียนรู้ สรุปบทเรียนการดำเนินงานในแต่ละครั้ง รวมทั้งการบริหารจัดการด้านเอกสารการเงินโครงการ สรุปเอกสารรายงานกิจกรรมให้เป็นปัจจุบัน ในการจัดประชุมแต่ละครั้งควรมีการประสานงานที่ปรึกษาโครงการวิจัย พี่เลี้ยงนักวิจัย หรือผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องมาเข้าร่วมสังเกตการณ์ ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ให้คำแนะนำต่อการดำเนินงาน จะทำให้เกิดประสิทธิภาพในการดำเนินงานมากขึ้น (ตั้งแต่เดือนมิถุนายน 2562-เดือนมิถุนายน)

กิจกรรมที่ 2 จัดเวทีชี้แจงความเป็นมาของโครงการต่อชุมชนและภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง โดยทีมวิจัยจัดประชุมกลุ่มใหญ่ จำนวน 150 คน เพื่อชี้แจงทำความเข้าใจความเป็นมาของโครงการ ต่อ

ชุมชน และ ผู้ที่เกี่ยวข้อง ให้ทราบถึงความเป็นมาของโครงการ เป้าหมาย วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย (ช่วงเดือนมิถุนายน 2562-เดือนกรกฎาคม 2562)

กิจกรรมที่ 3 เวทีนำเสนอผลงานวิจัย โดยทีมวิจัยจัดประชุมกลุ่มใหญ่ เพื่อนำเสนอ ผลงานวิจัย โดยทีมวิจัยนำเสนอผลงานวิจัย ใน 5 เรื่อง คือ 1) ความหลากหลายของทรัพยากรทะเลและ ชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอร 2) การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอร 3) สถานการณ์ทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอร ในปัจจุบัน 4) ศักยภาพ มูลค่าทางเศรษฐกิจ จากการใช้ประโยชน์และการอนุรักษ์ทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอร 5) การนำศักยภาพที่ มีอยู่มาพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่ง เชื่อมโยง ช่องทางการจัดการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน และบริการด้านการท่องเที่ยวของชุมชนในอ่าวเกาะเปอร โดยกำหนดผู้เข้าร่วม จำนวน 200 คน ระยะเวลา 1 วัน ผ่านเครื่องมือการนำเสนอผลงานวิจัย และการแสดงผลงาน ผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่ง ในรูปแบบ การจัดตลาดนัดความรู้ วิจัย กินได้ “ตลาดนัดผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่ง” เพื่อ พัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ ที่สอดคล้องเหมาะสมกับศักยภาพชุมชน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ สร้างคุณค่า อัตลักษณ์ท้องถิ่น โดยการเพิ่มคุณค่าจากฐานทรัพยากรทะเลและชายฝั่ง ผ่านการ ยกย่องเป็นผลิตภัณฑ์ ของชุมชน (ช่วงเดือนเมษายน 2563-เดือนมิถุนายน 2563)

กิจกรรมที่ 4 ประชุม/เข้าร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กิจกรรมเครือข่ายงานวิจัย โดยทีมวิจัย ประสานงาน เข้าร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เพื่อเป็นการเสริมพลังการเรียนรู้ ระหว่างนักวิจัย กับนักวิจัย เรียนรู้ ข้ามพื้นที่วิจัย เพื่อให้เกิดการหนุนเสริมการทำงานร่วมกันในลักษณะเครือข่ายนักวิจัย(ตั้งแต่เดือนมิถุนายน 2562-เดือนมิถุนายน2563)

2. หมวดกิจกรรมการศึกษาหาความรู้

โดยออกแบบกิจกรรมภายใต้วัตถุประสงค์เพื่อศึกษาศักยภาพการผลิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน มีกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 ศึกษา/เก็บรวบรวมศักยภาพชุมชน จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบ อ่าวเกาะเปอร ทีมวิจัยประสานงานกลุ่มเป้าหมาย ชาวประมงพื้นบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชน คนในชุมชน รอบอ่าวเกาะเปอร พ่อค้าแม่ค้าตลาดนัดชุมชน ในพื้นที่ชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอร (หมู่ที่ 2 บ้านบางหิน ต.บางหิน หมู่ที่ 1 บ้านด่าน หมู่ที่ 3 บ้านบางลำพู และหมู่ที่ 8 บ้านชีมี ต.เกาะเปอร อ.เกาะเปอร จ.ระนอง) จำนวน 200 คน ด้วยการสัมภาษณ์ แบบรายบุคคล/กลุ่มย่อย ระยะเวลา 5 วัน ด้วยเครื่องมือ การสังเกต /การสำรวจ ด้วย แบบสัมภาษณ์ ในประเด็น เช่น 1) ชนิด ประเภท ทรัพยากรทะเลและชายฝั่ง 2) ลักษณะการนำมาใช้ ประโยชน์ 3) ปริมาณ จำนวน แหล่งที่อยู่ทรัพยากรทะเลและชายฝั่ง 4) ความรู้ วิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก ทรัพยากรทะเลและชายฝั่ง 5) ภูมิปัญญาท้องถิ่นแปรรูปผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่ง เป็นต้น เพื่อ นำข้อมูลมาวิเคราะห์ศักยภาพของชุมชนจากทรัพยากรทะเลและชายฝั่ง ผู้การวางแผน ออกแบบกระบวนการ ผลผลิต(ช่วงเดือนกรกฎาคม 2562)

กิจกรรมที่ 2 ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเล และชายฝั่งรอบอ่าวเกาะเปอรู ทีมวิจัยประสานงานคัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย แกนนำชาวประมงพื้นบ้าน แกนนำภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชน แกนนำคนในชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอรู ในพื้นที่ชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอรู หมู่บ้านละ 10 คน จาก 4 หมู่บ้าน (หมู่ที่ 2 บ้านบางหิน ต.บางหิน หมู่ที่ 1 บ้านด่าน หมู่ที่ 3 บ้านบางลำพู และหมู่ที่ 8 บ้านจิมี่ ต.เกาะเปอรู อ.เกาะเปอรู จ.ระนอง) จำนวนรวม 40 คน ด้วยการสัมภาษณ์ แบบรายบุคคล/กลุ่มย่อย ระยะเวลา 3 วัน ด้วยเครื่องมือแบบสัมภาษณ์/แบบสอบถาม แกนนำชาวประมงพื้นบ้าน แกนนำภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชน แกนนำ คนในชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอรู ในประเด็น เช่น 1) ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งรอบอ่าวเกาะเปอรู 2) กระบวนการผลิตและแปรรูปสัตว์น้ำ เป็นต้น เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ศักยภาพชุมชน จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอรู ผู้การวางแผน ออกแบบกระบวนการผลิต (ช่วงเดือนกรกฎาคม 2562)

กิจกรรมที่ 3 การสรุป วิเคราะห์ผลข้อมูลศักยภาพชุมชน และภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งรอบอ่าวเกาะเปอรู ทีมวิจัยประสานงานคัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย จากแกนนำชาวประมงพื้นบ้าน แกนนำภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชน แกนนำคนในชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอรู และทีมวิจัย ที่ปรึกษาโครงการ จำนวนรวม 30 คน ด้วยการจัดประชุมกลุ่มย่อย ระยะเวลา 1 วัน ด้วยเครื่องมือการสรุป/วิเคราะห์ผลข้อมูลศักยภาพของทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอรู ในประเด็น เช่น 1) ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งรอบอ่าวเกาะเปอรู 2) กระบวนการผลิตและแปรรูปสัตว์น้ำ เป็นต้น เพื่อนำข้อมูลมาสรุป วิเคราะห์ผลศักยภาพของชุมชน ศักยภาพของทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอรู กับการประโยชน์ ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์จากการผลิตและ แปรรูปสัตว์น้ำ จัดทำฐานข้อมูลเพื่อเข้าสู่เวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้คืนข้อมูลชุมชน (ช่วงเดือนกรกฎาคม-สิงหาคม 2562)

กิจกรรมที่ 4 ศึกษาเก็บรวบรวมความต้องการผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งจากผู้บริโภค พ่อค้า แม่ค้า และเส้นทางตลาด ช่องทางการตลาด ทีมวิจัยประสานงานกลุ่มเป้าหมาย กลุ่มผู้บริโภค กลุ่มพ่อค้า แม่ค้า จำนวน 100 คน ด้วยการสัมภาษณ์ แบบรายบุคคล/กลุ่มย่อย ระยะเวลา 3 วัน ด้วยเครื่องมือแบบสัมภาษณ์/แบบสอบถาม กลุ่มผู้บริโภค กลุ่มพ่อค้า แม่ค้า ในประเด็นความต้องการผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง เพื่อนำมาออกแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งการวางแผนที่เหมาะสมในการพัฒนาการตลาด (ช่วงเดือนสิงหาคม 2562)

กิจกรรมที่ 5 ศึกษาฐานตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน ทีมวิจัยประสานงานแหล่งเรียนรู้เพื่อศึกษาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในประเด็นกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ในด้านรูปแบบ ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ และด้านความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน มีผู้เข้าร่วมศึกษา คูงาน จำนวน 12 คน โดยออกแบบเชื่อมโยงกับเครือข่ายโครงการวิจัยย่อย และ โครงการวิจัยชุดการพัฒนาช่องทางการตลาด เดินทางไปศึกษาดูงานตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน ในพื้นที่จังหวัดสุพรรณบุรี อยุธยา และจังหวัดเลย ในรูปแบบเครือข่าย ชุดโครงการวิจัยการพัฒนาช่องทางการตลาด

ผลิตภัณฑ์ชุมชน จังหวัดระนอง โดยออกแบบกระบวนการให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน ภายในชุดโครงการวิจัย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพื้นที่ศึกษาดูงาน หลังจากเสร็จกระบวนการ ออกแบบให้มีการสรุปบทเรียน AAR สะท้อนการเรียนรู้ การนำไปปรับใช้ร่วมกัน (ช่วงเดือนสิงหาคม –กันยายน 2562)

กิจกรรมที่ 6 การสรุป วิเคราะห์ผลข้อมูลความต้องการของผู้บริโภคและตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยทีมวิจัยนำผลจัดประชุมกลุ่มย่อย การศึกษาดูงาน และการสัมภาษณ์ความต้องการของผู้บริโภค ในประเด็นกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ในด้านรูปแบบ ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ และด้านความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน มาร่วมกันสรุปวิเคราะห์ผล โดยประสานงานผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง จำนวน 20 คน มาร่วมสรุป วิเคราะห์ชุดข้อมูล ร่วมกันออกแบบ และวางแผนการพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์ ที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาด (ช่วงเดือนสิงหาคม –กันยายน 2562)

3. หมวดกิจกรรมการปฏิบัติการ

โดยออกแบบกิจกรรมภายใต้วัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์ ผู้ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน สร้างช่องทางการจัดการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำระดับจังหวัด มีกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 อบรมเสริมศักยภาพ เติมเต็มความรู้ แนวคิด การออกแบบกระบวนการผลิตการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สร้างความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ทีมวิจัยประสานงานคัดเลือกกลุ่มเป้าหมายแกนนำชาวประมงพื้นบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชน คนในชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ พ่อค้าแม่ค้าตลาดนัดชุมชน ตัวแทนหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และทีมวิจัย จำนวนรวม 30 คน ด้วยการจัดประชุมกลุ่มใหญ่ ระยะเวลา 2 วัน ด้วยเครื่องมือ /ออกแบบกระบวนการเรียนรู้เชิงปฏิบัติการ (จัด work shop) ในประเด็นรูปแบบ การออกแบบผลิตภัณฑ์ ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ ที่เชื่อมโยงความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อนำไปสู่การทดลองปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง (ช่วงเดือนกันยายน-ตุลาคม 2562)

กิจกรรมที่ 2 ทดลองปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยทีมวิจัยร่วมกับแกนนำชาวประมงพื้นบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่น แกนนำชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ ตัวแทนหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ปฏิบัติการร่วมกันผลิต ผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง ตามรูปแบบที่ผ่านการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่กำหนดไว้ตามแผนงานการผลิต รวมทั้งการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาจำหน่ายให้ชัดเจน โดยกำหนดฝ่ายผลิต จำนวน 20 คน ระยะเวลา 7 วัน ในการปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง (ช่วงเดือนตุลาคม-พฤศจิกายน 2562)

กิจกรรมที่ 3 อบรมพัฒนาศักยภาพแกนนำกลุ่ม จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยทีมวิจัยประสานงานวิทยากรผู้มีความรู้ด้านการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ที่การส่งเสริมการขาย

ที่สอดคล้องเหมาะสมกับช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยออกแบบกระบวนการเรียนรู้เชิงปฏิบัติการ (จัดwork shop) การสื่อสารผ่านสื่อเพื่อการส่งเสริมการขาย และการเสริมพลังให้กับชุมชน ชูอัตลักษณ์ ความเป็นชุมชน ผ่านผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง โดยเน้นการมีส่วนร่วมในการออกแบบ จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยกำหนดผู้เข้าร่วม จำนวน 30 คน ระยะเวลา 2 วัน (ช่วงเดือนพฤศจิกายน 2562)

กิจกรรมที่ 4 ทดลองออกตลาด โดยทีมวิจัยร่วมกันแกนนำชาวประมงพื้นบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่น แกนนำชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ ตัวแทนหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ร่วมกิจกรรมทดลองออกตลาด จำนวน 20 คน ระยะเวลา 5 วัน เช่น การออกตลาดด้วยการจัดบูธนำเสนอผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งในแหล่งชุมชน สถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญของจังหวัดระนอง ถนนคนเดิน รวมทั้ง การนำเสนอผลิตภัณฑ์ ตามร้านจำหน่ายของฝาก ห้างร้าน ผู้ประกอบการธุรกิจ รีสอร์ท โรงแรม เป็นต้น รวมทั้ง หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง (ช่วงเดือนธันวาคม 2562 –กุมภาพันธ์ 2563)

4. หมวดกิจกรรมการสรุป วิเคราะห์ผล

โดยออกแบบกิจกรรมภายใต้วัตถุประสงค์เพื่อศึกษาศักยภาพการผลิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับ สัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์ สู่ตลาด ทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน และเพื่อสร้างช่องทางการจัดการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ แปรรูปสัตว์น้ำระดับจังหวัด มีกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลศักยภาพชุมชน และภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งรอบอ่าวกะเปอร์ ทีมวิจัยประสานงานคัดเลือก กลุ่มเป้าหมาย จากชาวประมงพื้นบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชน คนในชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ พ่อค้า แม่ค้าตลาดนัดชุมชน ตัวแทนหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และทีมวิจัย ที่ปรึกษาโครงการ จำนวนรวม 50 คน ด้วยการ จัดประชุมกลุ่มใหญ่ ระยะเวลา 1 วัน ด้วยเครื่องมือ /กระบวนการคืนข้อมูลให้กับชุมชน การแลกเปลี่ยน เรียนรู้ แสดงความคิดเห็น ในประเด็น 1) ความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากทรัพยากร ทางทะเลและชายฝั่งรอบอ่าวกะเปอร์ 2) กระบวนการผลิตและแปรรูปสัตว์น้ำ เป็นต้น เพื่อนำข้อมูลมาสรุป วิเคราะห์ผลศักยภาพของชุมชน ศักยภาพของทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ กับการใช้ ประโยชน์ ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์จากการผลิตและแปรรูปสัตว์น้ำ เพื่อนำแนวทางที่ ได้จากเวทีมาวางแผน ออกแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (ช่วงเดือน สิงหาคม 2562)

กิจกรรมที่ 2 เวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ แผนงาน การจัดการด้าน การตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน กับภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ทีมวิจัยประสานงานคัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย กลุ่ม ผู้บริโภค ชาวประมงพื้นบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชน คนในชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ พ่อค้าแม่ค้าตลาด นัดชุมชน ตัวแทนหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และทีมวิจัย ที่ปรึกษาโครงการ จำนวนรวม 50 คน ด้วยการ จัด ประชุมกลุ่มใหญ่ ระยะเวลา 1 วัน ด้วยเครื่องมือ /กระบวนการคืนข้อมูลให้กับชุมชน การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ แสดงความคิดเห็น ในประเด็น 1) ความต้องการผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง

2) เส้นทางตลาด ช่องทางการตลาด และ 3) แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง เพื่อนำผลสรุปมาออกแบบการอบรมเสริมศักยภาพชุมชน ด้านความรู้ แนวคิด การออกแบบ กระบวนการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ (ช่วงเดือนกันยายน 2562)

กิจกรรมที่ 3 สรุป วิเคราะห์ ประเมินผล โดยทีมวิจัย ออกแบบเครื่องมือในการติดตาม ประเมินผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง ที่เข้าสู่ตลาดทางเลือกในช่องทางต่างๆ กับกลุ่มเป้าหมาย ผู้บริโภค กลุ่มพ่อค้าแม่ค้า ผู้ประกอบ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง จำนวน 30 คน ระยะเวลา 1 วัน โดยทีมวิจัยร่วมกันกำหนดประเด็นในการประเมินผลความพึงพอใจของลูกค้า ที่มีต่อผลิตภัณฑ์จาก ทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง จากนั้นนำข้อมูลจากการประเมินผลมาร่วมกันสรุปวิเคราะห์ผล เพื่อนำไปสู่ การวางแผน การออกแบบ และการจัดการกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง (ช่วงเดือนมีนาคม 2563)

กิจกรรมที่ 4 สรุปบทเรียนงานวิจัย โดยทีมวิจัยจัดประชุมกลุ่มย่อย จำนวน 20 คน ระยะเวลา 1 วัน เพื่อสรุปบทเรียนการดำเนินงานวิจัย สร้างกระบวนการเรียนรู้อย่างมีส่วนร่วม ในด้าน ประเด็น 1) ความหลากหลายของทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอร 2) การใช้ประโยชน์จาก ทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอร 3) สถานการณ์ทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าว เกาะเปอร ในปัจจุบัน 4) ศักยภาพ มูลค่าทางเศรษฐกิจจากทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอร 5) การใช้ประโยชน์และการอนุรักษ์ทรัพยากรชายฝั่งของชุมชน ในอ่าวเกาะเปอร 6) การแปรรูปผลผลิตจาก การประมงที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อถนอมอาหาร เก็บไว้บริโภคใน คราวเรือนได้ตลอดทั้งปี และเพื่อเพิ่มมูลค่าของทรัพยากร ผลิต แปรรูป พัฒนาผลผลิตเป็นสินค้า สร้างอาชีพ และเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน 7) การนำศักยภาพที่มีอยู่มาพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่ง ชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอร เชื่อมโยงช่องทางการจัดการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน และบริการด้านการท่องเที่ยว ของชุมชนในอ่าวเกาะเปอร (ช่วงเดือนเมษายน 2563)

กิจกรรมที่ 5 จัดทำรายงานวิจัย ฉบับความก้าวหน้า/ฉบับสมบูรณ์ โดยทีมวิจัยจัดทำ รายงานความก้าวหน้า ตามแผนงานที่กำหนดไว้ (6 เดือน) และรายงานฉบับสมบูรณ์ ตามแผนงานที่กำหนด ไว้ทั้งโครงการ (12เดือน) เพื่อนำส่งรายงานไปยังสทส.ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น(ช่วงเดือนพฤศจิกายน 2562 / เดือนมิถุนายน 2563)

1.9) ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ผลผลิต (Output)

- 1) ได้องค์ความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน ภูมิปัญญาการ แปรรูปสัตว์น้ำ
- 2) เกิดผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวเกาะเปอรที่หลากหลาย เช่น หอยตากแห้ง หอยดอง ปลาเค็ม ปลาหวาน กะปิกุ้งเคย เป็นต้น

3) เกิดผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์ ที่มีคุณภาพ มาตรฐาน และอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค และสามารถขยายตลาดได้กว้างขึ้น

4) กลุ่มแม่บ้านชาวประมง มีความสามารถในการจัดการช่องทางตลาดที่หลากหลายเพิ่มขึ้น และเกิดการเชื่อมโยงกลไกการจัดการผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์ การเชื่อมโยงเครือข่ายตลาดทางเลือกทั้งในพื้นที่ ระดับจังหวัด และต่างจังหวัด

ผลลัพธ์

1) เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ และสร้างโอกาสการมีงานทำให้กับกลุ่มแม่บ้านชาวประมงเพิ่มขึ้น

2) เกิดการสืบสานความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการถนอมอาหาร มาสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่สามารถต่อยอดอาชีพได้

3) เกิดการสื่อสารสาธารณะ ผลิตภัณฑ์ และช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งของชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์

4) เกิดกลไกการจัดการผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน การเชื่อมโยงตลาดทางเลือก

ผลกระทบ (Impact)

1. **(Impact) ต่อเศรษฐกิจ** : การส่งเสริมด้านอาชีพ และรายได้ให้กับครอบครัวตนเอง คนรอบข้าง และชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ ที่สามารถสร้างตัวและหาเลี้ยงครอบครัว ด้วยการต่อยอดความรู้ศักยภาพของชุมชน ให้นำทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ มาใช้ประโยชน์พัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชน โดยเชื่อมโยงช่องทางการจัดการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ นำไปสู่การสร้างงาน สร้างรายได้หมุนเวียนให้กับคนในชุมชน

2. **(Impact) สังคม** : ทำให้เกิดเกิดการกลุ่มผลิตภัณฑ์ชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ มีความรู้ความเข้าใจ ความสำคัญของทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง ที่มีคุณค่า มีความหมายต่อวิถีชีวิตของผู้นในชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ และยังเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญของชุมชน และอ่าวกะเปอร์ยังเป็นที่รู้จักของสังคมภายนอก จนเกิดกิจกรรม การท่องเที่ยว ที่มีนักท่องเที่ยวแวะมาเยี่ยมเยือนในชุมชนตลอดทั้งปี ก่อให้เกิดรายได้หมุนเวียนในชุมชนอีกด้วย

3. **(Impact) ชุมชนและพื้นที่** : ส่งเสริมให้คนในชุมชนได้ตระหนักถึงการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรอย่างรู้คุณค่า โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนเครือข่ายการจัดการทรัพยากรทะเลและชายฝั่งของชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ พัฒนาระดับผลิตภัณฑ์ และช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรชายทะเลและ ชายฝั่งของชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ เพื่อให้เกิดการใช้ประโยชน์และการอนุรักษ์ทรัพยากรอย่างเหมาะสม และสร้างความยั่งยืนต่อการใช้ทรัพยากรร่วมกัน

1.10) กระบวนการผลักดันผลงานออกสู่การใช้ประโยชน์

การเชื่อมประสานงานหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ผ่านกลไกชุมชนให้เกิดการเข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรมของโครงการ เพื่อสร้างกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน และสร้างความร่วมมือในอนาคต

บทที่ 2

ทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

โครงการวิจัยเรื่อง “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ เพื่อการจัดการตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน อำเภอกะเปอร์ จังหวัดระนอง ” มีวัตถุประสงค์ คือ 1) เพื่อศึกษาศักยภาพการผลิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน 2) เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน 3) เพื่อสร้างช่องทางการจัดการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำระดับจังหวัด โดยทีมวิจัยได้ ทบทวนเอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง มีรายละเอียดดังนี้

2.1) ทบทวนเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

เป็นการทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้องในเรื่องของการแปรรูปผลิตภัณฑ์ โดยทีมวิจัยได้ศึกษาจากเอกสาร เว็บไซต์งานวิจัยต่างๆ ซึ่งได้ค้นคว้า งานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อการเรียนรู้และเป็นแนวทางในการจัดรวบรวมข้อมูล ศึกษาประเด็นต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ รวมทั้งการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในชุมชน ซึ่งมีรายละเอียดงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

เรื่องที่ 1 การอนุรักษ์และใช้ประโยชน์ทรัพยากรปลาและสัตว์น้ำอย่างยั่งยืน : บึงบอระเพ็ด จังหวัดนครสวรรค์ บึงบอระเพ็ดอุดมสมบูรณ์ด้วยทรัพยากรปลาและสัตว์น้ำ ในแต่ละปีมีชาวประมงทำการประมงในบึงบอระเพ็ดได้ผลผลิตจากการประมงจำนวนมาก ผลผลิตบางส่วน ใช้บริโภคในครัวเรือนและผลผลิตส่วนใหญ่นำไปขายเป็นรายได้ การรักษาระบบนิเวศ บึงบอระเพ็ดให้มีผลผลิตทางการประมงสูงอย่างต่อเนื่อง เพื่อประโยชน์ทางเศรษฐกิจ สังคมของชุมชนในระยะยาว ควรดำเนินการอนุรักษ์ควบคู่ไปกับการใช้ประโยชน์ทรัพยากรธรรมชาติอย่างยั่งยืน ซึ่งจากการทบทวนเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องพบว่ามีประเด็นการวิจัยที่สอดคล้องกับประเด็นวิจัยที่จะดำเนินงานในโครงการในเรื่องของการศึกษารูปแบบและปัจจัยที่จะนำไปสู่การใช้ประโยชน์ทรัพยากรปลาและสัตว์น้ำในบึงบอระเพ็ดอย่างยั่งยืนได้อย่างไรซึ่งมีประเด็นที่น่าสนใจ เช่น การแปรรูปผลผลิตจากการประมงโดยใช้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อถนอมอาหาร เก็บไว้บริโภคในครัวเรือนได้ตลอดทั้งปี และเพื่อเพิ่มมูลค่าของทรัพยากร ผลิต แปรรูป พัฒนาผลผลิตเป็นสินค้า สร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน ทั้งนี้ 1) ต้องทำความเข้าใจกับชุมชนในเรื่องของการทำการประมงที่เหมาะสม ใช้เครื่องมือที่เหมาะสม เพื่อให้ได้ผลผลิตปลาจำนวนที่เหมาะสม มาใช้ในการแปรรูป 2) ชนิดพันธุ์ปลาที่นำมาแปรรูปได้ นั้นมีหลากหลาย 3) พัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปให้หลากหลาย เช่น ปลาแห้ง

ปลาเกลือ ปลาหวาน ปลาแดดเดียว ปลาสองแดด ปลาอย่างรมควัน ปลากรอบ ปลาร้า น้ำปลา น้ำพริกปลา ข้าวเกรียบปลา ลูกชิ้นปลา เป็นต้น ให้มีคุณภาพ เป็นสินค้า “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP)” ที่มีความเป็นเอกลักษณ์ สร้างชื่อเสียงให้กับชุมชน และสร้างความภาคภูมิใจของท้องถิ่น 4) การเพิ่มมูลค่าของทรัพยากร โดยการแปรรูปผลผลิตจากการประมงเป็นสินค้าเช่นนี้ จะเป็นแรงจูงใจให้เพิ่มการเพาะเลี้ยงปลา และช่วยลดแรงกดดันต่อทรัพยากรประมงได้ 5) การรวมกลุ่มกันในชุมชน เช่น กลุ่มอาชีพทำปลาอย่าง กลุ่มแปรรูปอาหารผลิตภัณฑ์ปลา กลุ่มพัฒนาสตรี และกองทุนพัฒนาบทบาทสตรี สร้างความสามัคคี ชุมชนเข้มแข็งและพึ่งพาตนเองได้ 6) การจัดตั้งกลุ่มแปรรูปอาหารผลิตภัณฑ์จากการประมง จัดตั้งร้านค้าจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปลาในท้องถิ่น เพื่อช่วยด้านการตลาดและการพัฒนาอาชีพ จัดหาตลาดรองรับ เพิ่มศูนย์แสดงสินค้า OTOP

เรื่องที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การแปรรูปปลาโอม มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคจากปลาโอมโดยศึกษาสถานะและกระบวนการผลิต เพื่อให้ผู้บริโภคยอมรับทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัย จากการทบทวนเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง พบว่างานวิจัยชิ้นนี้ ให้ความสำคัญในการศึกษา และแปรรูปปลาโอม โดยพัฒนาให้เป็นอาหารพร้อมบริโภค เพื่อช่วยส่งเสริมให้มีการเพาะเลี้ยงและแปรรูป เพื่อการส่งออกไป ในการศึกษาครั้งนี้ได้ให้ความสนใจผลิตภัณฑ์ชนิดอาหารแช่เยือกแข็ง และอาหารแช่เย็น เนื่องจากอาหารสำเร็จรูป แช่เยือกแข็ง แช่เย็น เป็นตลาดที่น่าจับตามองเป็นอย่างมาก โดยตลาดในประเทศมีแนวโน้ม ขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้อาจเป็นเพราะอาหารสำเร็จรูปสามารถตอบสนองพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป โดยผู้บริโภคบางกลุ่มต้องทำงานหนักขึ้นหรือมีเวลาที่จำกัดมากขึ้น หรือไม่ต้องการเสียเวลาในการปรุงอาหาร อีกทั้งอาหารสำเร็จรูปนั้นมีความสะดวก ราคาไม่แพง เมื่อเทียบกับการซื้ออาหารรับประทานตามปกติ แต่ทั้งนี้กระบวนการผลิตจะต้องมีความปลอดภัย มีคุณภาพ คงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร จากประเด็นดังกล่าวมานี้ การแปรรูป เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มจากผลผลิตสัตว์น้ำชายฝั่ง ที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ด้วยการใช้ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ผสมผสานกับความรู้สมัยปรับปรุง พัฒนาสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ของชุมชน ให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด และอยู่บนฐานศักยภาพ ความสามารถของชุมชนท้องถิ่น

เรื่องที่ 3 บทความวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์จากภูมิปัญญาในการใช้ทรัพยากรในพื้นที่ชุมชนรอบเขื่อนจุฬาภรณ์ กรณีศึกษา กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูป ปลาน้ำจืด แม่สมศรี ต.ทุ่งลุยลาย อ.คอนสาร จ.ชัยภูมิ มีวัตถุประสงค์ดังนี้ 1) เพื่อ ศึกษาบริบทพื้นที่ ปัญหาและความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชนรอบ เขื่อนจุฬาภรณ์ กรณีศึกษากลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาน้ำจืด แม่สมศรี ต.ทุ่งลุยลาย อ.คอนสาร จ.ชัยภูมิ 2) เพื่อออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตราสินค้าและ บรรจุภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาน้ำจืด แม่สมศรี ต.ทุ่งลุยลาย อ.คอนสาร จ.ชัยภูมิ การวิจัยครั้งนี้ได้กำหนดกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในชุมชนรอบเขื่อนจุฬาภรณ์ที่มีศักยภาพในการพัฒนาและการผลิตเป็นหลัก โดยการเก็บรวบรวมข้อมูล

ภาค เอกสารและภาคสนาม ด้วยแบบสำรวจและแบบสอบถาม นำข้อมูลมาวิเคราะห์เพื่อ กำหนดกรอบแนวคิดในการออกแบบ และนำเสนอด้วยวิธีพรรณนาวิเคราะห์ ประกอบกับผลงานการออกแบบ จากการศึกษาพบว่า ผลผลิตหลักส่วนใหญ่ในพื้นที่ชุมชนรอบเขื่อนจุฬาภรณ์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากกลุ่มวิสาหกิจ ในชุมชนที่มีผลิตภัณฑ์โดยอาศัยวัตถุดิบและ แรงงานในพื้นที่เป็นส่วนใหญ่ โดยมีตลาดจำหน่ายในอำเภอคอนสาร จังหวัดชัยภูมิ เป็นหลัก ปัญหาที่พบส่วนใหญ่ยังไม่มีแบรนด์หรือตราสินค้าที่เป็นของตนเอง ทำให้ลูกค้าจดจำได้ยาก รวมถึงการประชาสัมพันธ์ให้ลูกค้าเป้าหมายซื้อได้ถูกต้องและ เหมาะสม ในด้านการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ให้กับชุมชนรอบ เขื่อนจุฬาภรณ์ จึงเป็นการออกแบบเพื่อสร้างอัตลักษณ์ให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนให้ เกิดการจดจำผ่านตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ บนผลิตภัณฑ์ต่างๆ ของกลุ่ม รวมไปถึงการพัฒนาให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ขึ้น เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เกิดความน่าสนใจและเพิ่ม ตลาดสินค้าของกลุ่มมากขึ้น ที่สำคัญผู้วิจัยได้นำภูมิปัญญาของการใช้ทรัพยากรที่มี อยู่ในชุมชนของกลุ่มนำมาสร้างความหมายให้สอดคล้องกับความเป็นเฉพาะของ ผลิตภัณฑ์แต่ละกลุ่มเพื่อให้เกิดอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์และกลุ่มวิสาหกิจชุมชน โดยเฉพาะชุมชนรอบเขื่อนจุฬาภรณ์

อย่างไรก็ตามจากการทบทวนเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ทางทีมวิจัยได้นำแนวทาง ความรู้จากงานวิจัย มีออกแบบการดำเนินงาน เพื่อการสร้างเครือข่ายผลิตภัณฑ์ชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ เพื่อพัฒนาระดับผลิตภัณฑ์ และช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรชายฝั่งของชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ ทำให้เกิดการใช้ประโยชน์และการอนุรักษ์ทรัพยากรชายฝั่งของชุมชน อย่างเหมาะสม และสร้างความยั่งยืนต่อการใช้ทรัพยากรร่วมกัน งานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจึงเป็นทางเลือกหนึ่ง ในการสร้างกระบวนการเรียนรู้อย่างมีส่วนร่วมของชุมชน โดยมีคนรุ่นใหม่ในชุมชน ที่มีความสนใจในการประกอบอาชีพดั้งเดิมของบรรพบุรุษ ที่เห็นคุณค่า เห็นช่องทางในการส่งเสริมด้านอาชีพ และรายได้ให้กับครอบครัวตนเอง คนรอบข้าง และชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ ที่สามารถสร้างตัวและหาเลี้ยงครอบครัวได้ โดยไม่ต้องดิ้นรน ไขว่คว้าเดินทางเข้าไปหาและประกอบอาชีพในเมืองใหญ่ จึงมีความสนใจที่จะค่อยๆ สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ แปรรูปสัตว์น้ำ โดยมีเป้าหมาย เพื่อการสร้างการกลุ่มผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์ นำความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาต่อยอดสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ทางทะเลและชายฝั่งรอบอ่าวกะเปอร์ สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ต่อไป

บทที่ 3

กระบวนการวิจัย

โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำรอบอ่าวเกาะเปอร๋ ศูนย์ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอร๋ อำเภอเกาะเปอร๋ จังหวัดระนอง มีวัตถุประสงค์ ดังนี้ 1) เพื่อศึกษาศักยภาพการผลิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน 2) เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวเกาะเปอร๋ ศูนย์ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน 3) เพื่อสร้างช่องทางการจัดการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำระดับจังหวัด โดยทีมวิจัยสรุปผลดำเนินงานโครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำรอบอ่าวเกาะเปอร๋ ศูนย์ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอร๋ อำเภอเกาะเปอร๋ จังหวัดระนอง ได้ดังนี้

3.1) ขอบเขตการศึกษา

1. พื้นที่ดำเนินการ

ชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอร๋ ครอบคลุม 6 หมู่บ้าน หมู่ที่ 1 บ้านชาคลี, หมู่ที่ 2 บ้านบางหิน ต.บางหิน, หมู่ที่ 1 บ้านด่าน, หมู่ที่ 3 บ้านบางลำพู, หมู่ที่ 8 บ้านซิมิ ต.เกาะเปอร๋ และหมู่ที่ 1 บ้านม่วงกลวง ตำบลม่วงกลวง อ.เกาะเปอร๋ จ.ระนอง

2. ประชากรหรือกลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายหลัก ประกอบด้วย ชาวประมงพื้นบ้าน, ภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชน, คนในชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอร๋, กลุ่มแม่บ้าน, กลุ่มเกษตรกร และพ่อค้า แม่ค้าตลาดนัดชุมชน

กลุ่มเป้าหมายรอง ประกอบด้วย 1) หน่วยงานภาครัฐและเอกชน เช่น สำนักงานประมงอำเภอ สำนักงานกองทุนฟื้นฟูและพัฒนาเกษตรกร จ.ระนอง สำนักงานพัฒนาชุมชน กศน. องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น 2) ภาครีเขือข่าย/กลุ่มองค์กรชุมชน และ 3) ผู้นำชุมชน เป็นต้น

3. ช่วงเวลาที่สนใจศึกษา

ตั้งแต่ช่วงปีพ.ศ.2559-ปัจจุบัน ช่วงการพัฒนาพื้นที่ อ.เกาะเปอร๋ เป็นพื้นที่ท่องเที่ยวของจังหวัด และ ช่วงการเปลี่ยนแปลงการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรชุมชนจากด้านอาชีพทางทะเลและชายฝั่ง เป็นการบริการด้านการท่องเที่ยวชุมชน

3.2) ประเด็นศึกษา

1) ประเด็นศักยภาพการผลิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน

1.1 แหล่งที่มาของปลา เครื่องมือประมงที่ใช้จับ ราคาสัตว์น้ำ

- 1.2 สถานภาพ ปริมาณของสัตว์น้ำที่จับได้ในปัจจุบันแต่ละชนิด
- 1.3 ลักษณะ/ประเภทการทำอาชีพประมงพื้นบ้าน
- 1.4 สถานการณ์อาชีพประมงพื้นบ้าน รายได้ เศรษฐกิจ วิถีชีวิตความเป็นอยู่
- 1.5 ความรู้/วิธีการ /เครื่องมือประมงในการจับสัตว์น้ำในแต่ละฤดูกาล
- 1.6 ภูมิปัญญาการแปรรูปสัตว์น้ำ

2) ประเด็นการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวเกาะเปอร๋ ผู้ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน

- 2.1 ลักษณะ คุณสมบัติของสัตว์น้ำ ต่อการแปรรูป
- 2.2 จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส อุปสรรค ของผลิตภัณฑ์แปรรูปรูปแบบใหม่และรูปแบบเดิม
- 2.3 สร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบ
- 2.4 เทคนิคแปรรูป การพัฒนาผลิตภัณฑ์
- 2.5 ประเมินผลการยอมรับทางประสาทสัมผัส

3) ประเด็นการสร้างช่องทางการจัดการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำระดับจังหวัด

- 3.1 เส้นทางตลาดสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน
- 3.2 การพัฒนาช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวเกาะเปอร๋
- 3.3 การทดลองผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวเกาะเปอร๋

3.3) กระบวนการวิจัย

1. หมวดกิจกรรมการบริหารจัดการ

เพื่อการเตรียมความพร้อมชุมชน และนักวิจัย เป็นขั้นตอนที่ให้นักวิจัยได้บริหารจัดการโครงการวิจัย ผ่านกระบวนการประชุมกลุ่มย่อย เพื่อวางแผนเตรียมความพร้อมนักวิจัยก่อนปฏิบัติการวิจัย และหลังจากปฏิบัติการวิจัย สรุปบทเรียนAAR ทุกครั้ง เพื่อให้นักวิจัยได้พัฒนาศักยภาพในการบริหารงานโครงการได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งการชี้แจงทำความเข้าใจต่อชุมชน และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง ได้เข้าใจถึงที่มาที่ไปของโครงการวิจัย เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจร่วมกันในการดำเนินงาน มีกิจกรรม ดังนี้

1) กิจกรรมประชุมประจำเดือน และกิจกรรมประชุมกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน

จ.ระนอง

ทีมวิจัยมีการประชุมทีมนักวิจัยในพื้นที่ เพื่อวางแผนการทำงาน แบ่งบทบาทหน้าที่ ตามความรับผิดชอบภายในทีมวิจัย ทบทวนการทำงาน ออกแบบกระบวนการดำเนินงานวิจัย และการบริหารจัดการโครงการวิจัย โดยกำหนดให้มีการประชุมขึ้นทุกเดือนสำหรับการวางแผนการทำงานอย่างต่อเนื่อง การร่วมถอดบทเรียนการทำงานในแต่ละกิจกรรมที่ดำเนินการ รวมทั้งการแจ้งข้อมูลให้ชุมชนทราบ

ถึงรายละเอียดงานวิจัย ซึ่งตลอดทั้งโครงการ ทีมนักวิจัยจัดการประชุมทีมนักวิจัยของโครงการประจำเดือน ทั้งสิ้นจำนวน 12 ครั้ง และร่วมประชุมกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน จำนวน 5 ครั้ง รวม 17 ครั้ง มีรายละเอียดดังนี้

1. ประชุมกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน จ.ระนอง (ครั้งที่ 1) เพื่อเปิดบัญชีธนาคาร และ
วันที่ 20 มิถุนายน 2562 ณ ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น จังหวัดระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ทั้งสิ้น จำนวน 4 คน นักวิจัยจำนวน 2 คน พี่เลี้ยงนักวิจัย จำนวน 2 คน วัตถุประสงค์ 1) เพื่อชี้แจงความเป็นมาของโครงการ 2) ชี้แจงรายละเอียดการเงิน โดยหัวหน้าโครงการ พร้อมพี่เลี้ยงนักวิจัย 2 คน รวมทั้งภาคีเครือข่าย 3 โครงการ โดยพี่เลี้ยงนักวิจัยชี้แจงในเรื่องความเป็นมาของโครงการในแต่ละโครงการ มีโครงการแม่ และจะมีเครือข่าย 4 โครงการ ดังนี้โครงการกอบหมาก ราชกรูด, โครงการผักเหลียง บ้านบางสิ๊กิม, โครงการอ่าวกะเปอร์, โครงการพืชสมุนไพรนาคา ทั้งหมดจะทำงานไปพร้อมกัน มีข้อตกลงร่วมกันในด้านการทำงานเป็นทีม เพื่อกำหนดทิศทางและแนวทางการทำงานหลังจากพี่เลี้ยงนักวิจัย ชี้แจงรายละเอียดการทำงาน เพื่อให้แต่ละโครงการได้รับรู้ว่าจะมีกิจกรรมอะไรบ้างที่ต้องดำเนินงาน พร้อมแจ้งรายละเอียดการถอนเงิน และให้เอกสารการเงินแต่ละโครงการเพื่อใช้ในการเบิกจ่ายแต่ละครั้งของกิจกรรมนั้นๆ ต่อจากนั้น พี่เลี้ยงได้สร้างไลน์กลุ่ม เพื่อสะดวกในการติดต่อประสานงานของทีม สรุปผลการดำเนินงาน

2. ร่วมเวทีเปิดตัวโครงการวิจัยชุดกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน จ.ระนอง และเติมเต็ม
แนวคิดกระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น ในวันที่ 7 – 8 สิงหาคม 2562 เวลา 08.30-17.00 น. ณ ห้องประชุมไอเฟลอิน ต.บางรีน อ.เมือง จ.ระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้นจำนวน 50 คน เป็นการจัดประชุมกลุ่มใหญ่ โดยมีกลุ่มเป้าหมาย เครือข่ายนักวิจัยเดิม นักวิจัยโครงการชุด และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง มีร่วมในเวทีครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1. เพื่อเข้าร่วมฟังคนทำงานกลไกการตลาด 2. เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างเครือข่ายผู้เข้าร่วม และ 3. เพื่อร่วมฟังวิทยากรบรรยายชี้แจงความเป็นมาโครงการ โดยพี่เลี้ยงนักวิจัยกล่าวถึงความเป็นมาของโครงการแต่ละโครงการ งบประมาณ โครงการได้ดำเนินไปในทิศทางไหน และถึงขั้นตอนไหน ในขั้นต้นได้พูดถึง ได้ดำเนินการเก็บข้อมูลทั้งทางด้านศักยภาพ และภูมิปัญญาท้องถิ่น จากการที่ได้ลงเก็บข้อมูล ได้พบว่าในแต่ละพื้นมีทรัพยากรที่แตกต่างกัน มีการนำเสนอผลงานของแต่ละโครงการ

3. ประชุมทีมคณะทำงานกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน จ.ระนอง (ครั้งที่ 2) วันที่ 1
กันยายน 2562 เวลา 09.00 - 16.00 น. ณ ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น จังหวัดระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้นจำนวน 16 คน พี่เลี้ยงนักวิจัย จำนวน 3 คน นักวิจัยจำนวน 2 คน เครือข่ายนักวิจัยจำนวน 11 คน โดยมีวัตถุประสงค์ คือ 1. เพื่อวางแผนกิจกรรมร่วมกันพี่เลี้ยงนักวิจัย และเครือข่ายนักวิจัย 2. สรุปกิจกรรมที่ทีมวิจัยได้ไปสำรวจข้อมูล

4. ประชุมทีมคณะทำงานกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน จ.ระนอง (ครั้งที่ 3) วันที่ 20
ธันวาคม 2562 เวลา 09.00 - 16.00 น. ณ ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น จังหวัดระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้นจำนวน 20 คน พี่เลี้ยงนักวิจัย จำนวน 3 คน นักวิจัยจำนวน 2 คน เครือข่ายนักวิจัยจำนวน

15 คน โดยมีวัตถุประสงค์ คือ 1. เพื่อ สรุปรบทเรียนการดำเนินกิจกรรม และร่วมกำหนดแผนงานTimeline กิจกรรม

5. ประชุมทีมคณะกรรมการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน จ.ระนอง (ครั้งที่ 4) วันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 09.00 - 16.00 น. ณ ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น จังหวัดระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้นจำนวน 15 คน พี่เลี้ยงจำนวน 3คน นักวิจัยจำนวน 2 คน เครือข่ายนักวิจัยจำนวน 10 คน โดยมีวัตถุประสงค์ คือ 1. เพื่อวางแผนการทดลองปฏิบัติการและการออกตลาดผลิตภัณฑ์ของแต่ละโครงการ โดยทีมวิจัย วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ช่องทางการตลาด และผลิตภัณฑ์ชุมชนของโครงการวิจัย ร่วมให้คำแนะนำ เสนอแนะต่อโครงการวิจัย



ภาพกิจกรรมร่วมประชุมโครงการชุดกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน จ.ระนอง

4. ประชุมประจำเดือน ครั้งที่ 1 ประชุมคณะกรรมการโครงการวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ เพื่อการจัดการตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชนอำเภอกะเปอร์ จังหวัดระนอง ประจำเดือน มิถุนายน พ.ศ. 2562 วันที่ 23 มิถุนายน 2562 ณ บ้านเลขที่ 9 หมู่ 4 ตำบลบางหิน อำเภอกะเปอร์ จังหวัดระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้น จำนวน 9 คน มีนักวิจัยจำนวน 7 คน และพี่เลี้ยงนักวิจัย จำนวน 2 คน โดยกิจกรรมครั้งนี้มีวัตถุประสงค์สำคัญคือ 1) เพื่อพี่เลี้ยงนักวิจัยชี้แจงขั้นตอนการดำเนินการ โครงการวิจัย 2) เพื่อถอดบทเรียนนักวิจัย เกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ในการทำงาน ให้สามารถทำรายงานทางการเงิน และรายงานสรุปกิจกรรมโครงการได้ 3) เพื่อชี้แจงทำความเข้าใจโครงการวิจัยอ่าวกะเปอร์ ให้กับทีมวิจัยได้รับทราบแผนงาน เป้าหมายโครงการ โดยพี่เลี้ยงนักวิจัยประสานวัน เวลา สถานที่ ในการประชุม และหัวหน้าโครงการ กำหนด วัน เวลา สถานที่ พร้อมทั้งนัดหมายการประชุมและแบ่งหน้าที่คณะกรรมการในการประชุม พร้อมทั้งได้ถอดบทเรียนจากโจทย์ที่พี่เลี้ยงนักวิจัยได้ให้ไว้ก่อนวันประชุม ได้เปิดใจนักวิจัย เรื่อง ระหว่างรอผลการอนุมัติโครงการ ว่าช่วงเวลาพี่เลี้ยงหายไป มีความคิดเห็นอย่างไรบ้าง ผ่านกระบวนการประชุมกลุ่มย่อย การชี้แจงบทบาทหน้าที่การทำงาน ของ ศูนย์

ประสานงานฯ , พี่เลี้ยงนักวิจัย , ทีมวิจัย โดยพี่เลี้ยงนักวิจัย ชี้แจงถึงรายละเอียด ขั้นตอนการดำเนินโครงการ รายละเอียดการทำรายงานการเงิน รายงานผลกิจกรรม พร้อมกับแบ่งบทบาทหน้าที่นักวิจัย ตามความต้องการ และความถนัดของนักวิจัย แลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำงาน การปรับเปลี่ยนวิธีการทำงาน กิจกรรม ให้เหมาะสม กับสถานการณ์ปัจจุบัน และนัดหมายการประชุมประจำเดือนคณะทำงานครั้งที่ 3 พร้อมทั้งสรุปผล รายงาน กิจกรรม และรายงานการเงินร่วมกัน

5. ประชุมประจำเดือน ครั้งที่ 2 เพื่อวางแผนกับพี่เลี้ยงนักวิจัย วันเสาร์ที่ 26 กรกฎาคม 2562 ณ ร้านกาแฟ 168 อ.เมือง จ.ระนอง มีผู้เข้าร่วมจำนวน 3 คน มีนักวิจัยจำนวน 2 คน พี่เลี้ยงจำนวน 1 คน วัตถุประสงค์ 1. เพื่อวางแผนงานที่จะทำต่อไปในกิจกรรม 2. วางแผนการสรุปข้อมูล ขั้นตอนการประชุม โดยพี่เลี้ยงได้พูดคุยเกี่ยวกับเรื่องการวางแผนงานในการจัดทำกิจกรรม โดยอธิบายเกี่ยวกับการวางแผนรูปแบบของงานในแต่ละกิจกรรม ว่าจะต้องวางแผนในรูปแบบไหน และชี้ช่องทางในการจัดเก็บผลิตภัณฑ์ โดยการแนะนำให้ทางทีมผู้วิจัย หาข้อมูลในการรักษาผลิตภัณฑ์ ในรูปแบบต่างๆ รวมไปถึงการทำทดลองในรูปแบบ การแปรรูป โดยให้ทางทีมผู้วิจัยได้ดำเนินการทำผลิตภัณฑ์มาแปรรูป ในบางส่วนเพื่อทำการทดลอง หลังเสร็จสิ้นการประชุม นักวิจัยได้สรุปผลการดำเนินงานและเคลียเอกสารการเงิน

6. ประชุมประจำเดือน ครั้งที่ 3 โครงการวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ เพื่อการจัดการตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน ประจำเดือนกรกฎาคม 2562 วันที่ 29 กรกฎาคม 2562 ณ บ้านเลขที่ 9 หมู่ 4 ตำบลบางหิน อำเภอกะเปอร์ จังหวัดระนอง ผู้เข้าร่วม กิจกรรมทั้งสิ้นจำนวน 7 คน นักวิจัย จำนวน 5 คน พี่เลี้ยงนักวิจัย จำนวน 2 คน มีวัตถุประสงค์สำคัญดังนี้ 1. เพื่อชี้แจงผลการศึกษาศักยภาพในชุมชนรวมทั้งสรุปข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น 2. วางแผนบทบาทหน้าที่ของแต่ละคน โดยนักวิจัยได้ออกเก็บข้อมูลศักยภาพและภูมิปัญญาท้องถิ่นได้พบข้อมูลว่ามีทรัพยากรในชุมชนแต่ละชุมชนมากน้อยเพียงใดและมีทรัพยากรอะไรบ้างโดยได้เห็นถึงแต่ละพื้นที่ที่มีการใช้ประโยชน์ที่แตกต่างกันรวมถึงวิธีการในการแปรรูปจากภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การทำกะปิ การทำปลาหมึก ปลากระบอก แดงเดียว รวมถึงได้รู้ถึงปริมาณสัตว์น้ำที่จับได้ในแต่ละครั้ง/การบริโภค/รวมถึงประเภทสัตว์น้ำที่อาศัยอยู่ภายในชุมชน สรุปรายละเอียดค่าใช้จ่ายต่างๆในการดำเนินกิจกรรมหัวหน้านักวิจัยประสานพี่เลี้ยงและนักวิจัยสรุปกิจกรรมโดยมีการประชุมกลุ่มย่อยเพื่อวางแผนการทำกิจกรรมในครั้งต่อไป

7. ประชุมประจำเดือน ครั้งที่ 4 โครงการวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ เพื่อการจัดการตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน ประจำเดือนกันยายน 2562 วันที่ 24 กันยายน 2562 ณ บ้านเลขที่ 9 หมู่ 4 ตำบลบางหิน อำเภอกะเปอร์ จังหวัดระนอง ผู้เข้าร่วม กิจกรรมทั้งสิ้น จำนวน 7 คน นักวิจัย จำนวน 7 คน โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อวางแผนการดำเนินงาน การสรุปวิเคราะห์ข้อมูล คืบข้อมูลท้องถิ่น การเก็บข้อมูลศักยภาพ ภูมิปัญญาท้องถิ่น แบ่งหน้าที่ในการทำกิจกรรม โดยหัวหน้านักวิจัยและนักวิจัยได้ประชุมวางแผนถึงเวทีคืบข้อมูล โดยการแบ่งบทบาทหน้าที่มีใครรับผิดชอบงานในส่วนตรงไหน จากนั้นทางทีมวิจัย ได้ช่วยกันหาวิธีการในการบรรจุผลิตภัณฑ์ปลาแดงเดียว พร้อมทั้งติดโลโก้ของผลิตภัณฑ์ และได้มีการปรึกษาเรื่องการบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ พร้อม

ปรึกษาการจัดเวทีที่จะจัดในรูปแบบการพูดคุย และแนะนำในแต่ละส่วน ที่จะเสนอพร้อมทั้งนี้มีการสรุปผลการประชุมและเคลียเอกสารการเงิน

8. ประชุมประจำเดือน ครั้งที่ 5 โครงการวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอรัง เพื่อการจัดการตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน ประจำเดือนตุลาคม 2562 วันที่ 3 ตุลาคม 2562 เวลา 13.30 -15.30 น. ณ บ้านเลขที่ 9 หมู่ 4 ตำบลบางหิน อำเภอกะเปอร์ จังหวัดระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้น จำนวน 5 คน นักวิจัยจำนวน 5 คน มีวัตถุประสงค์ คือ เพื่อวางแผนการดำเนินงาน การจัดเวทีชี้แจงโครงการ โดยหัวหน้านักวิจัยประสานงานนักวิจัยได้ประชุมวางแผนถึงเวทีชี้แจงโครงการ โดยได้พูดคุยกันในแต่ละส่วนว่าจะมีการแบ่งหน้าที่กันแบบไหนโดยให้ จากนั้นพูดคุยเรื่องการวางแผนการจัดการจัดเวทีโดยคุยกันว่าในเวที เราจะดำเนินการเป็นฐาน โดยมีการจัดบูทผลิตภัณฑ์และได้เสนอกันว่าน่าจะมีการจับรางวัลสำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรม เพื่อให้ผู้เข้าร่วมได้มีส่วนร่วม หลังเสร็จสิ้นการประชุม นักวิจัยได้สรุปรายงานการประชุมและวางแผนในการทำกิจกรรมในครั้งต่อไป

9. ประชุมประจำเดือน ครั้งที่ 6 โครงการวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอรัง เพื่อการจัดการตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน ประจำเดือน ตุลาคม 2562 วันที่ 5 ตุลาคม 2562 เวลา 09.30 -12.30 น. ณ องค์การบริหารส่วนตำบลกะเปอร์ อำเภอกะเปอร์ จังหวัดระนอง มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้น จำนวน 10 คน เป็นนักวิจัยทั้งหมด จำนวน 10 คน วัตถุประสงค์หลักดังนี้ เพื่อวางแผนการสรุปผลการดำเนินงาน เวทีชี้แจงโครงการ โดยนักวิจัยได้ประชุมเกี่ยวกับผลจากการดำเนินกิจกรรมเวทีชี้แจงโครงการ โดยได้สรุปผลจากการจัดกิจกรรม โดยสรุปข้อมูลและแนวทางในการพัฒนา กิจกรรมโครงการในอนาคต และมีการแบ่งบทบาทหน้าที่ โดยให้ นางสาวจันทร์แรม จันทร์ผ่อง เป็นผู้ดำเนินการติดต่อประสานงานผู้ชำนาญในพื้นที่เพื่อให้ทีมวิจัยมีช่องทางในการทำตลาดผลิตภัณฑ์ และสรุปกิจกรรมที่มีการทดลองชิมผลิตภัณฑ์ ว่ามีผู้ตอบรับมากเพียงใด ต้องปรับปรุงอย่างไรบ้าง รวมทั้งชี้แจงนักวิจัยคนอื่นๆ ถึงกิจกรรมต่อไปที่จะดำเนินการ

10. ประชุมประจำเดือน ครั้งที่ 7 โครงการวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอรัง เพื่อการจัดการตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน ประจำเดือนตุลาคม 2562 เรื่องการวางแผนเวทีคืนข้อมูล วันที่ 13 ตุลาคม 2562 เวลา 17.30 – 20.30 น. ณ ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจังหวัดระนอง มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้นจำนวน 6 คน นักวิจัยจำนวน 4 คน พี่เลี้ยงนักวิจัยจำนวน 2 คน โดยมีวัตถุประสงค์สำคัญดังนี้ 1. เพื่อวางแผนเวทีชี้แจงข้อมูล 2. เพื่อแบ่งบทบาทหน้าที่ 3. เพื่อวางแผนที่จะเชิญผู้เข้าร่วม 4. เพื่อให้ให้นักวิจัยเข้าใจถึงบทบาทหน้าที่ของตนเอง พี่เลี้ยงประชุมร่วมกับนักวิจัยวางแผนจัดตั้งเวทีคืนข้อมูล ในวันที่ 25 กันยายน 2562 ณ เทศบาลตำบลกะเปอร์ อำเภอกะเปอร์ จังหวัดระนอง ซึ่งนักวิจัยได้มีการออกแบบเวทีการคืนข้อมูล หลังเสร็จสิ้นการประชุม ทีมวิจัยร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สรุปผลข้อมูลที่ได้จากการดำเนินกิจกรรมร่วมกัน และรายงานการเงินร่วมกัน

11. ประชุมประจำเดือน ครั้งที่ 8 วันเสาร์ที่ 23 พฤศจิกายน 2562 เวลา 09.30 -12.30 น. เพื่อประชุมกลุ่มย่อยวางแผนการดำเนินงานโครงการสรุปข้อมูลร่วมกับพี่เลี้ยงนักวิจัย ณ ศาลาท่าเรือ

หมู่ 2 ตำบลราชครู อำเภอมือง จังหวัดระนอง มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้น จำนวน 6 คน นักวิจัยจำนวน 4 คน พี่เลี้ยงนักวิจัย จำนวน 2 คน มีการสะท้อนปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงาน เช่น ความพร้อมของนักวิจัย ในการจัดประชุมพร้อมกัน เนื่องจากเวลาของแต่ละคนไม่ตรงกัน ดังนั้นจึงมีการขอปรับทีมวิจัยเสริมเพิ่มเติม เพื่อให้การดำเนินงานโครงการสามารถขับเคลื่อนงานได้โดยไม่ติดขัด

12. ประชุมประจำเดือน ครั้งที่ 9 วันที่ 4 ธันวาคม 2562 เวลา 09.00 -13.30 น. เพื่อประชุมกลุ่มย่อยวางแผนการดำเนินงานโครงการสรุปข้อมูลร่วมกับพี่เลี้ยงนักวิจัย ณ ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจังหวัดระนอง มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้น จำนวน 5 คน นักวิจัย จำนวน 3 คน พี่เลี้ยงนักวิจัย จำนวน 2 คน ได้มีการกำหนดแผนงานกิจกรรมโครงการ จากการสะท้อนบทเรียนในการประชุมที่ผ่านมา เรื่องของข้อจำกัดเวลาที่นัดหมายไม่ตรงกัน ทำให้นักวิจัยบางคนไม่สามารถเข้าร่วมกิจกรรมได้ เนื่องจากติดภารกิจงานประจำทำให้มีการออกแบบแผนงานของเดือนธันวาคม ร่วมกัน เช่น 1) จัดเวทีเพิ่มความรู้แนวคิดการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่สร้างความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น (วันที่ 17 ธันวาคม 2562) 2) กำหนดตัวแทนนักวิจัยเข้าร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้เครือข่ายนักวิจัย (วันที่ 20 ธันวาคม 2562) และ 3) การทดลองปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และทดลองออกตลาด เพื่อประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ของโครงการ (วันที่ 20-25 ธันวาคม 2562) เพื่อให้ทีมวิจัยได้แบ่งบทบาทหน้า และบริหารจัดการโครงการให้เกิดคุณภาพมากที่สุด

12. ประชุมประจำเดือน ครั้งที่ 10 วันที่ 10 มกราคม 2563 เวลา 09.30 -12.30 น. น. เพื่อประชุมกลุ่มย่อยวางแผนการดำเนินงานโครงการสรุปข้อมูลร่วมกับพี่เลี้ยงนักวิจัย ณ ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจังหวัดระนอง มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้น จำนวน 5 คน นักวิจัยจำนวน 3 คน พี่เลี้ยงนักวิจัยจำนวน 2 คน ได้มีการกำหนดแผนงานกิจกรรมโครงการ ในช่วงวัน 12-17 มกราคม 2563 จะมีตัวแทนนักวิจัยเข้าร่วมอบรมพัฒนาศักยภาพแกนนำกลุ่ม จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อเสริมสร้างความรู้ให้กับทีมวิจัย นำความรู้มาพัฒนาผลิตภัณฑ์ของโครงการ และชุมชนต่อไป

13. ประชุมประจำเดือน ครั้งที่ 11 วันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 09.30 -12.30 น. เพื่อประชุมบทเรียนการดำเนินงาน สรุปเอกสารกิจกรรมวิจัย สรุปการเงินโครงการ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้น จำนวน 6 คน นักวิจัย จำนวน 4 คน พี่เลี้ยงนักวิจัย จำนวน 2 คน ณ ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจังหวัดระนอง มีการสะท้อนการเรียนรู้จากการดำเนินงาน เอกสารรายงานกิจกรรม เอกสารการเงิน ร่วมทั้งการออกแบบการรวมกลุ่ม ลงทุนเพื่อเป็นเงินทุนให้กับกลุ่มหลังจากกระบวนการวิจัยสิ้นสุดลง โดยทางทีมวิจัยวางแผนการขับเคลื่อนงานอย่างต่อเนื่อง และมีการกำหนด Time line กิจกรรมเดือนมีนาคม 2563 วันที่ 17 มีนาคม 2563 การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลศักยภาพชุมชน และภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูป วันที่ 18 มีนาคม 2563 แลกเปลี่ยนเรียนรู้ แผนงาน การจัดการด้านการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน และภาคีเครือข่าย และ วันที่ 19-25 มีนาคม 2563 การทดลองปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และทดลองออกตลาด วันที่ 30 มีนาคม 2563 สรุป วิเคราะห์ผลข้อมูลงานวิจัย

14. ประชุมประจำเดือน ครั้งที่ 12 วันที่ 17 เมษายน 2563 เวลา 09.30 -12.30 น. ณ ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจังหวัดระนอง เพื่อประชุม กิจกรรมเดือนมีนาคม 2563 เกิดการแลกเปลี่ยน

เรียนรู้ข้อมูลศักยภาพชุมชน และภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูป เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ แผนงาน การจัดการด้านการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน และภาคีเครือข่าย นักวิจัยมีการทดลองปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และทดลองออกตลาด พร้อมทั้งการสรุป วิเคราะห์ผลข้อมูลงานวิจัย ซึ่งทำให้ได้รูปแบบผลิตภัณฑ์ของ โครงการ ที่ได้รับความสนใจจากลูกค้า นั่นก็คือปลากระบอกแดดเดียว และได้ดำเนินการพัฒนาโลโก้ บรรจุภัณฑ์ โดยพัฒนาจากฐานข้อมูลเรื่องเล่าทางด้านทรัพยากรของชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์



ภาพกิจกรรมประชุมคณะทำงานประจำเดือน

2) การจัดเวทีชี้แจงความเป็นมาของโครงการต่อชุมชนและภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง เพื่อชี้แจงทำความเข้าใจความเป็นมาของโครงการ ต่อชุมชน และ ผู้ที่เกี่ยวข้อง ให้ทราบถึงความเป็นมาของโครงการ เป้าหมาย วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย จำนวน 1 ครั้ง

1. กิจกรรมเวทีชี้แจงงานวิจัยต่อชุมชน ภาคีเครือข่าย และผู้เกี่ยวข้อง (1 ครั้ง) วันเสาร์ ที่ 6 ตุลาคม พ.ศ. 2562 เวลา 10.00-15.00 น. ณ ศาลาอเนกประสงค์ องค์การบริหารส่วนตำบลกะเปอร์ ต.กะเปอร์ อ.กะเปอร์ จ.ระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรม รวมจำนวนทั้งสิ้น จำนวน 150 คน กลุ่มเป้าหมายหลัก ประกอบด้วย 1) ชาวประมงพื้นบ้าน 2) ภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชน 3) คนในชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ 4) กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มเกษตรกร 5) พ่อค้า แม่ค้าตลาดนัดชุมชน 6) หน่วยงานภาครัฐและเอกชน เช่น สำนักงานประมงอำเภอ สำนักงานกองทุนฟื้นฟูเกษตรกร จ.ระนอง สำนักงานพัฒนาชุมชน กสน. องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น ภาคีเครือข่าย/กลุ่มองค์กรชุมชน และ 7) ผู้นำชุมชน เป็นต้น โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อชี้แจงความเป็นมาของโครงการ /เป้าหมาย /วัตถุประสงค์ แผนงาน/โครงการและกิจกรรมให้ชุมชน และภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องได้รับทราบ เข้าใจและเข้าร่วมดำเนินงานร่วมกัน พี่เลี้ยงนักวิจัยได้แจ้งความเป็นมา วัตถุประสงค์และงบประมาณของโครงการศึกษาศักยภาพการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่ง ชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์สู่กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อเชื่อมโยง ช่องทางการจัดการตลาด ผลิตภัณฑ์ชุมชน การศึกษาศักยภาพการใช้ประโยชน์และภูมิปัญญาท้องถิ่นรอบอ่าวกะเปอร์ ฯ โดยทีมวิจัย อ่าวกะเปอร์ มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และซักถามของผู้เข้าร่วม หลังจากเวทีนำเสนอเสร็จ ก็จะเป็นการ

ทดลองชิมผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย ปลากระบอกแดดเดียว ปลาหูแดดเดียว ปลากระบอกแดดเดียว ปลาจวดแดดเดียว ปลาข้างเหลืองหวาน และปลาเค็มขึ้น เพื่อให้ผู้เข้าร่วมให้คำแนะนำรสชาติของผลิตภัณฑ์ มีการจับรางวัลผู้โชคดีสำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรม เสร็จสิ้นกิจกรรมหัวหน้านักวิจัย พี่เลี้ยงนักวิจัยและนักวิจัยร่วมกันสรุปผลการทำกิจกรรมและสรุปเอกสารการเงิน



ภาพกิจกรรมเวทีชี้แจงความเป็นมาของโครงการต่อชุมชนและภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง

3) เวทีนำเสนอผลงานวิจัย วันที่ 30 พฤษภาคม 2563 เวลา 13.00-15.30 น. ณ ศาลาอเนกประสงค์ องค์การบริหารส่วนตำบลกะเปอร์ ต.กะเปอร์ อ.กะเปอร์ จ.ระนอง ทีมวิจัยจัดประชุมกลุ่มย่อย เพื่อนำเสนอผลงานวิจัย โดยทีมวิจัยนำเสนอผลงานวิจัย ใน 5 เรื่อง คือ 1) ความหลากหลายของทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ 2) การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ 3) สถานการณ์ทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ ในปัจจุบัน 4) ศักยภาพมูลค่าทางเศรษฐกิจ จากการใช้ประโยชน์และการอนุรักษ์ทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ 5) การนำศักยภาพที่มีอยู่มาพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่ง เชื่อมโยง ช่องทางการจัดการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน และบริการด้านการท่องเที่ยวของชุมชนในอ่าวกะเปอร์ แสดงผลงาน ผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่ง ในรูปแบบ การจัดตลาดนัดความรู้ วิจัย กินได้ “ตลาดนัดผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่ง” เพื่อพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องเหมาะสมกับศักยภาพชุมชน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ สร้างคุณค่าอัตลักษณ์ท้องถิ่น โดยการเพิ่มคุณค่าจากฐานทรัพยากรทะเลและชายฝั่ง ผ่านการยกระดับเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชน



ภาพเวทีนำเสนอผลงานวิจัย

4) ประชุม/เข้าร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กิจกรรมเครือข่ายงานวิจัย

วันที่ 20 ธันวาคม 2562 ตัวแทนนักวิจัย 2 คน ได้เข้าร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับเครือข่ายงานวิจัย โครงการหมากรากศรูด เพื่อเรียนรู้กระบวนการบริหารจัดการกลุ่มในรูปแบบกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ณ ศูนย์เรียนรู้และฝึกอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกาบหมาก ตำบลราชกรูด

วันที่ 16 มกราคม 2563 ณ ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจังหวัดระนอง ตัวแทนนักวิจัย 3 คน ได้เข้าร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การประชุมกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน จังหวัดระนอง ร่วมกับทีมวิจัยโครงการย่อย 4 โครงการ เรื่องแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน และการพัฒนาแหล่งเรียนรู้ทั้ง 4 พื้นที่ เพื่อสร้างรูปธรรมในการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง และมีการชวนทบทวนเป้าหมายในการดำเนินงาน และแนวทางหลังจากจบโครงการ มีการคิดออกแบบ วางแผนแนวทางไว้อย่างไรบ้าง เป็นประเด็นในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน

วันที่ 28 พฤษภาคม 2563 ณ ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจังหวัดระนอง ตัวแทนนักวิจัย 3 คน ร่วมกระบวนการวิเคราะห์ด้านการตลาด ร่วมกับทีมพี่เลี้ยงนักวิจัยโดยมีประเด็นคำถามเพื่อสร้างกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน ดังนี้ ใครคือลูกค้าของคุณ ? ลูกค้าของคุณต้องการอะไร ? ลูกค้ามักจะต้องการสินค้าและบริการของคุณเมื่อไหร่ ? ทำไมลูกค้าจึงต้องซื้อสินค้าของคุณ ? กลุ่มลูกค้าของคุณอยู่ที่ไหน ? จะเข้าถึงลูกค้าได้อย่างไร ? โดยตัวแทนนักวิจัยได้ร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลสถานการณ์ด้านการตลาดของผลิตภัณฑ์จากผักเหลียง



ภาพประชุม/เข้าร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กิจกรรมเครือข่ายงานวิจัย

2. หมวดกิจกรรมการศึกษาหาความรู้

โดยออกแบบกิจกรรมภายใต้วัตถุประสงค์เพื่อศึกษาศักยภาพการผลิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน มีกิจกรรม 4 กิจกรรม ดังนี้

1) กิจกรรมศึกษา/เก็บรวบรวมศักยภาพชุมชน จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอรัน วันที่ 15 - 20 กรกฎาคม 2562 ณ ศาลาอเนกประสงค์องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเปอรัน ต.เกาะเปอรัน อ.เกาะเปอรัน จ.ระนอง มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้นจำนวน 15 คน นักวิจัยจำนวน 14 คน ที่ปรึกษาโครงการ จำนวน 1 คน มีวัตถุประสงค์หลักดังนี้ เพื่อศึกษา/เก็บรวบรวมข้อมูล และนำผลข้อมูลมาวิเคราะห์ศักยภาพของชุมชนด้านทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอรัน ผู้การวางแผน ออกแบบกระบวนการผลิตโดยหัวหน้านักวิจัยและนักวิจัยได้มีการแบ่งโซนความรับผิดชอบในการเก็บข้อมูล โดยลงพื้นที่ศึกษา/เก็บรวบรวมข้อมูล สัมภาษณ์ แบบรายบุคคล กับกลุ่มชาวประมงพื้นบ้าน คนในชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอรัน ประกอบด้วย หมู่ที่ 1 หมู่ที่ 2, หมู่ที่ 3, และหมู่ที่ 8 ต.เกาะเปอรัน อ.เกาะเปอรัน จ.ระนอง) จำนวน 160 คน ระยะเวลา 5 วัน ด้วยเครื่องมือ การสังเกต /การสำรวจ ด้วยแบบสัมภาษณ์ ในประเด็น เช่น 1) ชนิด ประเภท ทรัพยากรทะเลและชายฝั่ง 2) ลักษณะการนำมาใช้ประโยชน์ 3) ปริมาณ จำนวน แหล่งที่อยู่ ทรัพยากรทะเลและชายฝั่ง 4) ความรู้ วิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่ง 5) ภูมิปัญญาท้องถิ่นแปรรูปผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่ง เป็นต้น เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ศักยภาพของชุมชนจากทรัพยากรทะเลและชายฝั่ง ผู้การวางแผน ออกแบบกระบวนการผลิต หลังจากเก็บข้อมูลเสร็จ ทีมวิจัยได้ สรุปผลข้อมูลจากการศึกษา/เก็บรวบรวมข้อมูล นำข้อมูลที่ได้มาจัดทำแผนที่ชุมชน ปฏิทินชุมชน ฤดูกาลของทรัพยากรรอบอ่าวเกาะเปอรันมีการสรุปกิจกรรมและเอกสารการเงินร่วมกัน

2) กิจกรรมศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งรอบอ่าวเกาะเปอรัน วันที่ 21 – 25 กรกฎาคม 2562 ณ หมู่ที่ 1, หมู่ที่ 2, หมู่ที่ 3 และหมู่ที่ 8 ต.เกาะเปอรัน อ.เกาะเปอรัน จ.ระนอง) ผู้เข้าร่วมกิจกรรมรวมจำนวนทั้งสิ้นจำนวน 83 คน 1. นักวิจัยจำนวน 14 คน 2. ที่ปรึกษาโครงการ จำนวน 1 คน 3. กลุ่มเป้าหมายจำนวน 58 คน มีวัตถุประสงค์สำคัญคือ เพื่อศึกษา/เก็บรวบรวมข้อมูล และนำผลข้อมูลมาวิเคราะห์ศักยภาพของชุมชน ด้านทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอรัน ผู้การวางแผน ออกแบบกระบวนการผลิต โดยหัวหน้าวิจัยได้มีการแบ่งโซนความรับผิดชอบในการเก็บข้อมูล โดยลงพื้นที่ศึกษา/เก็บรวบรวมข้อมูล สัมภาษณ์ แบบรายบุคคล กับกลุ่มชาวประมงพื้นบ้านคนในชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอรันประกอบด้วย หมู่ที่ 1, หมู่ที่ 2, หมู่ที่ 3 และหมู่ที่ 8 จำนวน 50 คน ระยะเวลา 5 วัน ด้วยเครื่องมือแบบสัมภาษณ์/แบบสอบถาม แกนนำชาวประมงพื้นบ้าน แกนนำภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชน แกนนำ คนในชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอรัน ในประเด็น เช่น 1) ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งรอบอ่าวเกาะเปอรัน 2) กระบวนการผลิต และแปรรูปสัตว์น้ำ เป็นต้น เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ศักยภาพชุมชน จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอรัน ผู้การวางแผน ออกแบบกระบวนการผลิต หลังจากเก็บข้อมูลเสร็จ ทีมวิจัยได้ สรุปผล

ข้อมูลจากการศึกษา/เก็บรวบรวมข้อมูล นำข้อมูลที่ได้มาจัดทำแผนที่ชุมชน ปฏิทินชุมชนฤดูกาล ปฏิทินภูมิปัญญาท้องถิ่น ของทรัพยากรรอบอ่าวเกาะเปอร๋ หลังเสร็จสิ้นการประชุมหัวหน้านักวิจัยร่วมกับนักวิจัยสรุปรายงานกิจกรรมและสรุปเอกสารการเงินร่วมกัน

3) กิจกรรมศึกษาเก็บรวบรวมความต้องการผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งจากผู้บริโภค พ่อค้า แม่ค้า และเส้นทางตลาด ช่องทางการตลาด วันที่ 18 - 20 พฤศจิกายน 2562 ณ ชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอร๋ ประกอบด้วย หมู่ที่ 1 หมู่ที่ 2, หมู่ที่ 3, และหมู่ที่ 8 ต.เกาะเปอร๋ อ.เกาะเปอร๋ จ.ระนอง) ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้นจำนวน 15 คน นักวิจัย จำนวน 14 คน ที่ปรึกษาโครงการจำนวน 1 คน ผู้ร่วมให้ข้อมูลจำนวน 10 คน โดยวัตถุประสงค์คือเพื่อเก็บรวบรวมความต้องการผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรและชายฝั่งจากผู้บริโภค พ่อค้า แม่ค้า เส้นทางตลาด และนำความรู้ที่ได้ นำมาออกแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งการวางที่เหมาะสมในการพัฒนาการตลาด โดยทีมวิจัยได้มีการแบ่งโซนความรับผิดชอบในการเก็บข้อมูล ในประเด็นความต้องการผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง เพื่อนำมาออกแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งการวางแผนที่เหมาะสมในการพัฒนาการตลาด โดยลงพื้นที่ศึกษา/เก็บรวบรวมข้อมูล สัมภาษณ์ แบบรายบุคคล กับกลุ่มจากผู้บริโภค พ่อค้า แม่ค้า และเส้นทาง การตลาด ช่องทางการตลาด จำนวน 100 คน ระยะเวลา 3 วัน หลังจากเก็บข้อมูลเสร็จ ทีมวิจัยได้ สรุปผลข้อมูลจากการศึกษา/เก็บรวบรวมข้อมูล นำข้อมูลที่ได้มาจัดทำแผนที่ชุมชน ปฏิทินชุมชนฤดูกาลของทรัพยากรรอบอ่าวเกาะเปอร๋ หลังเสร็จสิ้นกิจกรรมนักวิจัยร่วมกันสรุปผลการสำรวจ



ภาพกิจกรรมการศึกษาหาความรู้

4) กิจกรรมศึกษาดูงานตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน จ.สตูล จ.ตรัง จ.กระบี่ (ครั้งที่ 1)

ในระหว่างวันที่ 28 พฤศจิกายน 2562 ถึง วันที่ 1 ธันวาคม 2562 เวลา 09.00 - 16.00 น. เวลา 09.00 - 16.00 น. จ.สตูล จ.ตรัง จ.กระบี่ เป็นการออกแบบการศึกษาดูงานที่มีตัวแทนนักวิจัย ไปร่วมกิจกรรมศึกษาดูงานของโครงการย่อย (เครือข่ายนักวิจัย) ผู้เข้าร่วมกิจกรรมรวมทั้งสิ้นจำนวน 12 คน นักวิจัยจำนวน 10 คน พี่เลี้ยงนักวิจัยจำนวน 2 คน มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประเด็นกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ในด้านรูปแบบ ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ และด้านความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน 2) เพื่อนำความรู้ที่ได้มาปรับใช้ในการออกแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน

จุดที่ 1 เรียนรู้วิถีชีวิตของกลุ่มชนเผ่าม้งนิ พร้อมกับการร่วมถ่ายทอดความรู้การทำกาบหมากให้กับกลุ่มชนเผ่าม้งนิ มีสมาชิกกลุ่มม้งนิ จำนวน 15 คน มาร่วมเรียนรู้กระบวนการผลิตจานเรือกาบหมากทำมือ ร่วมกันทิมวิจัยหมากราชกรูด

จุดที่ 2 เรียนรู้กระบวนการงานวิจัย บทเรียนการหนุนเสริมงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น จังหวัดสตูล ณ ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น จ.สตูล

จุดที่ 3 เรียนรู้ตลาดทางเลือกตลาดนัดกรีนจินดา ต.ทับเที่ยง อ.เมือง จ.ตรัง จัดงานหอยจิ้งจกตรัง ปี 2 “ แล แผลง เล่า เล่น กิน เอื้อ เกื้อหนุน ” นำของละเล่นพื้นบ้าน ยังจับโฟง เป็ดงานสร้างสีสัน พร้อมการละเล่น สาธิตศิลปวัฒนธรรมชุมชนท้องถิ่นไทย จีน มุสลิม ตลาดนัดสีเขียวกรีนจินดา เป็นกลุ่มคนรุ่นใหม่ตระหนักถึงเรื่องอาหารสุขภาพ สิ่งแวดล้อมได้รวมตัวกัน มาทำตลาดหรือชื่อว่า กรีนจินดา ก็ทำให้ได้เจอกลุ่มชุมชนมากมายมีทั้งพุทธ จีน และมุสลิม อาหารหลากหลาย เช่น พืชผักปลอดสารพิษ อาหารแปรรูป ข้าวยา ขนมพื้นบ้านต่างๆ เป็นงานที่นำวิถีบ้านๆจริงๆมานำเสนอในรูปแบบของการไม่ใช่พลาสติก และยังมีการนำพลาสติกมาแปรรูปในรูปแบบต่างๆ และแก้วพลาสติกจะให้ เป็นแก้วกระดาษแทน ทั้งนี้จึงอยากส่งเสริมให้ประชาชนตระหนักถึงในเรื่องของสิ่งแวดล้อม และคนเราเกิดมาจากดินและก็ตายไปกับดิน ในเนื่องของวันที่ 5 ธันวาคม 2562 เป็นวันพ่อแห่งชาติเพื่อที่จะให้ระลึกถึงบุญคุณวันพ่อแห่งชาติจึงได้มีการกิจกรรมในครั้งนี้เกิดขึ้น

จุดที่ 4 แลกเปลี่ยนเรียนรู้กระบวนการทำงานวิจัยชุดกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน จ.ระนอง เป็นวงแลกเปลี่ยนสถานการณ์การดำเนินงานของโครงการย่อย ให้กับที่ปรึกษาโครงการชุด นายจรงค์ แหม่มศรี ได้ให้คำแนะนำกระบวนการทำงาน และการขับเคลื่อนงานเชิงประเด็น ในมิติต่างๆ การเติมแนวความคิดยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมาตรฐานรองรับ การต่อยอดทุนทางสังคมที่มีในชุมชน รวมทั้งการมองหาช่องทางที่หลากหลาย การทำงานพัฒนาควบคู่กับงานวิจัย ปฏิบัติการบนฐานงานความรู้ ข้อมูลข้อเท็จจริง พร้อมทั้งการเติมเต็มกำลังใจในการดำเนินงาน และนัดหมายแผนงานของโครงการ เพื่อให้ทางที่ปรึกษาได้มีโอกาสลงพื้นที่ หนุนเสริมกระบวนการทำงานอย่างต่อเนื่อง

จากนั้นทีมวิจัยร่วมสรุปบทเรียน AAR สะท้อนการเรียนรู้ การนำกลับไปใช้ร่วมกัน และ
เคลียร์ค่าใช้จ่ายในกิจกรรมร่วมกันภายในทีมวิจัย



ภาพกิจกรรมศึกษาดูงานตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน

3. หมวดกิจกรรมการปฏิบัติการ

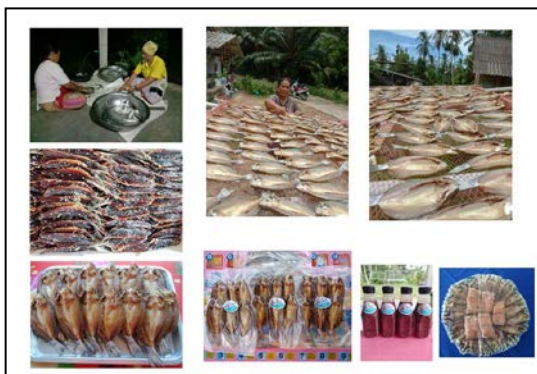
โดยออกแบบกิจกรรมภายใต้วัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบ
อ่าวเกาะเปอร๋ ผู้ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน สร้างช่องทางการจัดการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือก
ผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำระดับจังหวัด มีกิจกรรม ดังนี้

1) อบรมเสริมศักยภาพ เติมเต็มความรู้ แนวคิด การออกแบบกระบวนการผลิต
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ สร้างความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น วันที่ 17 ธันวาคม 2562 มีวัตถุประสงค์เพื่อ
อบรมเติมเต็มความรู้ ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ ผ่านกระบวนการเรียนรู้เชิงปฏิบัติการ โดยมีวิทยากร
มาร่วมแลกเปลี่ยนประสบการณ์ เปิดมุมมอง แนวคิด ทำให้ทีมวิจัยเกิดความรู้ มุมมองใหม่ๆ ในการพัฒนา
ผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง เช่น กะปิ ปลาแดดเดียว ปลาเค็ม ปลาหวาน
ปลาพูนน้ำ หอยตากแห้ง หอยดอง และปูแกะ เนื้อเป็นต้น นำไปสู่การออกแบบผลิตภัณฑ์ ด้านบรรจุภัณฑ์
ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่เชื่อมโยงความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูปสัตว์น้ำ การพัฒนาและ
ยกระดับผลิตภัณฑ์ ผู้ตลาดทางเลือก สร้างงาน สร้างอาชีพให้กับคนในชุมชน



ภาพอบรมเสริมศักยภาพ เติมเต็มความรู้ แนวคิด การออกแบบกระบวนการผลิต
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ สร้างความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น

2) ทดลองปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทีมวิจัยร่วมกับแกนนำชาวประมงพื้นบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่น แกนนำชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ ตัวแทนหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ปฏิบัติการร่วมกันผลิต ผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเล ระหว่างวันที่ 20-25 ธันวาคม 2562 ได้ทดลองนำหอยหวาน หอยขาวมา พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนของอ่าวกะเปอร์ ซึ่งมีความรู้ภูมิปัญญาที่หาอยู่หากินกับทรัพยากรหอยในพื้นที่ ตำบลบางหิน แต่เนื่องด้วยหอยหวาน หอยขาว มีปริมาณที่ลดลง ประกอบกับความต้องการของตลาดที่ เพิ่มขึ้น ทำให้ส่วนใหญ่จะขายส่งในรูปแบบหอยสดให้กับพ่อค้าคนกลาง วันที่ 19-25 มีนาคม 2563 ได้ทดลองนำกะปิ ปลาแดดเดียว ปลาเค็ม ปลาหวาน ปลาทูนน้ำ มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนของอ่าวกะเปอร์ ได้รับการตอบรับจากผู้บริโภคในพื้นที่ และต่างจังหวัด ในรูปแบบตลาดออนไลน์ และวันที่ 5-10 พฤษภาคม 2563 ได้มีการทดลองผลิต ปลากระบวนแดดเดียว เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม เนื่องจากทางกลุ่มได้ วิเคราะห์ถึงปริมาณของทรัพยากรปลากระบอกในพื้นที่อ่าวกะเปอร์ ยังมีความอุดมสมบูรณ์ มีทรัพยากรสัตว์ น้ำ และมีมีการอนุรักษ์ทรัพยากรในพื้นที่ ทำให้ ทีมวิจัยได้ทดลองนำปลากระบอกขาว มาทำปลาแดดเดียว ซึ่งได้รับความสนใจจากคนในพื้นที่ เป็นต่างจังหวัด



ภาพทดลองปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์

3) อบรมพัฒนาศักยภาพแกนนำกลุ่ม จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชน วันที่ 12-17 มกราคม 2563 ณ ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจังหวัดระนอง วัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาศักยภาพแกนนำทีมวิจัย จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชน ประชาสัมพันธ์ที่การส่งเสริมการขาย ที่สอดคล้องเหมาะสมกับช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยวิทยากรให้ความรู้ด้านการจัดทำสื่อ ผ่านสื่อ เพื่อการส่งเสริมการขาย การเสริมพลังให้กับชุมชน ผู้อัตลักษณ์ความเป็นชุมชน ผ่านผลิตภัณฑ์จาก ทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง โดยเน้นการมีส่วนร่วมในการออกแบบจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชน ผ่านช่องทางออนไลน์ เพื่อการเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายทั้งในและนอกชุมชน



ภาพอบรมพัฒนาศักยภาพแกนนำกลุ่ม จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชน

4) ทดลองออกตลาด ระหว่างวันที่ 1 พฤษภาคม – 30 พฤษภาคม 2563 ทีมวิจัยได้มีการออกตลาดด้วยการจัดบูธนำเสนอผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งในแหล่งชุมชน การนำเสนอผลิตภัณฑ์ ตามร้านจำหน่ายของฝาก และเน้นการขายผ่านช่องทางออนไลน์ เฟสบุ๊กชื่อ “เลเปอร์”



ภาพทดลองออกตลาด

4. หมวดกิจกรรมการสรุป วิเคราะห์ผล

โดยออกแบบกิจกรรมภายใต้วัตถุประสงค์เพื่อศึกษาศักยภาพการผลิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับ สัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวเกาะเปอร๋ สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน และเพื่อสร้างช่องทางการจัดการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำระดับจังหวัด มีกิจกรรม 2 กิจกรรม ดังนี้

1) กิจกรรมการสรุป วิเคราะห์ผลข้อมูลศักยภาพชุมชน และภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งรอบอ่าวเกาะเปอร๋ วันที่ 25 กันยายน 2562 ณ เทศบาลตำบลเกาะเปอร๋ อำเภอเกาะเปอร๋ จังหวัดระนอง ทีมวิจัยประสานงานคัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย จำนวนรวม 30 คน เช่น แกนนำชาวประมงพื้นบ้าน แกนนำภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชน แกนนำคนในชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอร๋ และทีมวิจัย ที่ปรึกษาโครงการ ด้วยการจัดประชุมกลุ่มย่อย ระยะเวลา 1 วัน โดยทีมวิจัยได้ทำ

ความเข้าใจแก่นนำกลุ่มเป้าหมาย และได้นำเสนอข้อมูลจากการลงพื้นที่สำรวจข้อมูลศักยภาพชุมชน และข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งรอบอ่าวเกาะเปอร ในประเด็น 1) ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งรอบอ่าวเกาะเปอร 2) กระบวนการผลิตและแปรรูปสัตว์น้ำ เป็นต้น เพื่อนำข้อมูลมาสรุป วิเคราะห์ผลศักยภาพของชุมชน ศักยภาพของทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอร กับการประโยชน์ ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์จากการผลิตและแปรรูปสัตว์น้ำ จัดทำฐานข้อมูลเพื่อเข้าสู่เวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้คืนข้อมูลชุมชน

2) การสรุปวิเคราะห์ผลข้อมูลความต้องการของผู้บริโภคและตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์

ชุมชน 1-2 ธันวาคม 2562 เวลา 10.00-15.00 น. ประชุมกลุ่มย่อย การศึกษาฐาน และการสัมภาษณ์ความต้องการของผู้บริโภค ในประเด็นกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ในด้านรูปแบบ ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ และ ด้านความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน มาร่วมกันสรุป วิเคราะห์ผล ซึ่งพบว่าผู้บริโภคให้ความสำคัญกับบรรจุภัณฑ์ที่มาขนาดที่หลากหลาย เช่น ด้านบรรจุภัณฑ์มีหลายขนาดให้เลือก และ เปิดใช้สะดวกมากที่สุด ด้านราคาเหมาะสม กับคุณภาพมากที่สุด ด้านช่องทางการตลาด ทางร้านค้าปลีกมากที่สุด และการส่งเสริม การตลาดด้านการโฆษณาผ่านสื่อป้ายในงานแสดง สินค้ามากที่สุด การประชาสัมพันธ์ผ่านป้าย ของงานแสดงสินค้ามากที่สุด การส่งเสริม การขาย ด้วยการให้ทดลองชิมมากที่สุด พฤติกรรมผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป ส่วนใหญ่มีวัตถุประสงค์ของการ ซื้ออาหารทะเลแปรรูป เพื่อเป็นเครื่องปรุงอาหารส่วนประกอบของอาหาร เหตุผลในการอาหารทะเลแปรรูป ปลากระบอกแคดเดียว เพราะรสชาติอร่อย ผู้มีส่วนร่วมในการเลือกอาหารทะเลแปรรูป ปลากระบอกแคดเดียว คือ ตนเอง และสมาชิกในครอบครัว / เพื่อน มักซื้ออาหารทะเลแปรรูปจากร้านขายของฝาก มักซื้ออาหารทะเลแปรรูปเมื่อต้องการรับประทาน และมักซื้ออาหารทะเลแปรรูปด้วยตนเอง

3) จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลศักยภาพชุมชน และภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูป

ผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งรอบอ่าวเกาะเปอร วันที่ 17 มีนาคม 2563 เวลา 10.00-14.30 น. ณ ชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอร มีวัตถุประสงค์เพื่อ นำเสนอแลกเปลี่ยนข้อมูลศักยภาพของชุมชน และภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งรอบอ่าวเกาะเปอร เพื่อหาแนวทางการดำเนินงานร่วมกันในชุมชน มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม ได้แก่ ชาวประมงพื้นบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชน คนในชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอร พ่อค้าแม่ค้าตลาดนัดชุมชน ตัวแทนหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยทีมวิจัยใช้กระบวนการกลุ่มย่อยเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ในประเด็น 1) ความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งรอบอ่าวเกาะเปอร 2) กระบวนการผลิตและแปรรูปสัตว์น้ำ เป็นต้น เพื่อนำข้อมูลมาสรุป วิเคราะห์ผลศักยภาพของชุมชน ศักยภาพของทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชน

รอบอ่าวกะเปอร์์ กับการใช้ประโยชน์ ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์จากการผลิตและแปรรูปสัตว์น้ำ เพื่อนำแนวทางที่ได้วางแผน ออกแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์



ภาพแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลศักยภาพชุมชน และภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งรอบอ่าวกะเปอร์์

4) เวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ แผนงาน การจัดการด้านการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน กับภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง วันที่ 18 มีนาคม 2563 เวลา 10.00-14.30 น. ณ ชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์์ มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ หาแนวทาง จัดทำแผนงาน การจัดการด้านการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน กับภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม ได้แก่ กลุ่มผู้บริโภค ชาวประมงพื้นบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชน คนในชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์์ พ่อค้าแม่ค้าตลาดนัดชุมชน ตัวแทนหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยทีมวิจัยร่วมกันระดมสมอง 1) ความต้องการผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง 2) เส้นทางตลาด ช่องทางการตลาด และ 3) แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง เพื่อนำผลสรุปมาออกแบบการอบรมเสริมศักยภาพชุมชน ด้านความรู้ แนวคิด การออกแบบกระบวนการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์



ภาพแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ แผนงาน
การจัดการด้านการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน กับภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง

5) **สรุป วิเคราะห์ ประเมินผล** วันที่ 30 มีนาคม 2563 เวลา 10.00-14.30 น. ณ ชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ โดยทีมวิจัย ออกแบบเครื่องมือในการติดตามประเมินผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง ที่เข้าสู่ตลาดทางเลือกในช่องทางต่างๆ กับกลุ่มเป้าหมาย ผู้บริโภค กลุ่มพ่อค้าแม่ค้า ผู้ประกอบ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ในประเด็นในการประเมินผลความพึงพอใจของลูกค้า ที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง จากนั้นนำข้อมูลจากการประเมินผลมารวบรวมกันสรุปวิเคราะห์ผลเพื่อนำไปสู่การวางแผน การออกแบบ และการจัดการกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง

6) **สรุปบทเรียนงานวิจัย** วันที่ 16 เมษายน 2563 เวลา 10.00-15.30 น. ณ ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจังหวัดระนอง ทีมวิจัยจัดประชุมกลุ่มย่อย เพื่อสรุปบทเรียนการดำเนินงานวิจัย สร้างกระบวนการเรียนรู้อย่างมีส่วนร่วม ในเรื่องความหลากหลายของทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ สถานการณ์ทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ ในปัจจุบัน ศักยภาพ มูลค่าทางเศรษฐกิจจากทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ การใช้ประโยชน์และการอนุรักษ์ทรัพยากรชายฝั่งของชุมชน ในอ่าวกะเปอร์ และ การแปรรูปผลผลิตจากการประมงที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อถนอมอาหาร เก็บไว้บริโภคในครัวเรือนได้ตลอดทั้งปี และเพื่อเพิ่มมูลค่าของทรัพยากร ผลิต แปรรูปพัฒนาผลผลิตเป็นสินค้า สร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน การนำศักยภาพที่มีอยู่มาพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ เชื่อมโยงช่องทางการจัดการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชนและบริการด้านการท่องเที่ยวของชุมชนในอ่าวกะเปอร์

7) **จัดทำรายงานวิจัย ฉบับสมบูรณ์** วันที่ 7 มิถุนายน 2563 ทีมวิจัยได้จัดรวบรวมข้อมูลจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์ตามแผนงานที่กำหนดไว้ทั้งโครงการ (12เดือน) เพื่อนำส่งรายงานไปยัง สกสว. ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น ภายในวันที่ 15 มิถุนายน 2563

บทที่ 4

ผลการศึกษา

จากกระบวนการเรียนรู้งานวิจัยเพื่อท้องถิ่น โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์ สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสม กับชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ อำเภอกะเปอร์ จังหวัดระนอง มีวัตถุประสงค์ ดังนี้ 1) เพื่อศึกษาศักยภาพการผลิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน 2) เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์ สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน และ 3) เพื่อสร้างช่องทางการจัดการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำระดับจังหวัด

ผลการศึกษา พบว่า

4.1) ศึกษาศักยภาพการผลิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน

เมื่อกล่าวถึงศักยภาพของพื้นที่อ่าวกะเปอร์ บริเวณปากคลองกะเปอร์ คลองนาคา คลองลัดโนด และลำธารเล็กๆหลายสาย เช่น คลองชาคลี คลองชิมิน้อย คลองชิมิใหญ่ เป็นต้น ปกคลุมด้วยป่าชายเลนเป็นบริเวณกว้าง น้ำจืดมาจากเทือกเขาด้านตะวันออกไหลลงสู่ลำคลองก่อนออกสู่ทะเลอันดามัน ป่าชายเลนบางแห่งอยู่ติดกับภูเขา และหาดเลน มีทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 4 เลียบผ่านด้านตะวันออกของพื้นที่

ความหลากหลายทางชีวภาพ สภาพภูมิประเทศของ ชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ อำเภอกะเปอร์ ประกอบด้วย หมู่ที่ 2 บ้านบางหิน ต.บางหิน หมู่ที่ 1 บ้านด่าน หมู่ที่ 3 บ้านบางลำพู และหมู่ที่ 8 บ้านชิมิ ต.กะเปอร์ อ.กะเปอร์ จ.ระนอง) มีพื้นที่การเกษตรและประมงชายฝั่งทะเลอันดามัน มีป่าชายเลนที่อุดมสมบูรณ์เป็นแหล่งประกอบอาชีพประมงชายฝั่งของชุมชนมาอย่างยาวนาน พื้นที่ป่าชายเลนส่วนใหญ่อยู่ในเขตอุทยานแห่งชาติแหลมสน มีพื้นที่ประมาณ 14,375 ไร่ (ข้อมูลจากสถานีพัฒนาทรัพยากรป่าชายเลนที่ 9 กะเปอร์-ระนอง) ป่าชายเลนมีสภาพสมบูรณ์เหมาะ แก่การพัฒนาเป็นสถานที่ศึกษาและท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์นอกจากนี้ ยังพบแหล่งหญ้าทะเลซึ่งเป็นระบบ นิเวศชายฝั่งที่สำคัญพบอยู่ในอ่าวกะเปอร์และชายฝั่งของเกาะในบริเวณนี้ด้วย ภาพแสดงแหล่งทรัพยากรและลักษณะการใช้ประโยชน์พื้นที่ตำบลม่วงกลวง 2 ในบริเวณนี้ มีการใช้พื้นที่ในการทำเกษตรกรรม พืชเศรษฐกิจที่สำคัญ ได้แก่ ยางพาราและปาล์มน้ำมัน มีการใช้พื้นที่ตามแนวป่าชายเลนในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ สัตว์น้ำที่เพาะเลี้ยงได้แก่ กุ้งขาว ปลา กะพงขาว นอกจากนี้ ยังมีการทำกระชังเพื่อเลี้ยงปลาและเลี้ยงปูในคลองป่าชายเลนด้วย

การเก็บข้อมูลการศึกษาศักยภาพชุมชนและภูมิปัญญาท้องถิ่น กับกลุ่มชาวประมงพื้นบ้านคนในชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ ประกอบด้วย หมู่ที่ 2 บ้านบางหิน ต.บางหิน หมู่ที่ 1 บ้านด่าน หมู่ที่ 3 บ้านบางลำพู และหมู่ที่ 8 บ้านชิมิ ต.กะเปอร์ อ.กะเปอร์ จ.ระนอง) จากข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์

160 คน เป็นเพศชาย จำนวน 85 คน เพศหญิง จำนวน 75 คน อาศัยอยู่ในพื้นที่ 1) ตำบลบางหิน (คน) (บางหิน บ้านแหลมพ้อตา บ้านวังกุ่ม บ้านชาคลี) จำนวน 85 คน 2) ตำบลกะเปอร์ (คน) (บ้านซิมี่ , บ้านด่าน ขอยป่าเลน) จำนวน 45 คน 3) ตำบลม่วงกลวง (คน) (บ้านสำนัก บ้านท่ายาง) จำนวน 30 คน กลุ่มเป้าหมาย มีช่วงอายุ ดังนี้ 1) ช่วงอายุน้อยกว่า 20 ปี จำนวน 2 คน 2) ช่วงอายุ 20-40 ปี จำนวน 56 คน 3) ช่วงอายุ 41-60 ปี จำนวน 88 คน และ 4) ช่วงอายุ มากกว่า 60 ปี จำนวน 14 คน

ด้านการศึกษา 1) ไม่ได้เรียนหนังสือ จำนวน 12 คน 2) กำลังศึกษา จำนวน 1 คน 3) ป.4 -ป.6 หรือเทียบเท่า จำนวน 87 คน 4) มัธยมศึกษาตอนต้น ปวช .หรือเทียบเท่า จำนวน 32 คน 5) มัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า จำนวน 22 คน และ 6) อนุปริญญา /ปวส .หรือเทียบเท่า จำนวน 6 คน

ด้านอาชีพหลัก ประกอบอาชีพทำประมง ทำสวน และรับจ้างทั่วไป มีรายได้ 1) รายได้น้อยกว่า 30,000 บาท/ปี จำนวน 20 คน 2) รายได้ 30,000 – 50,000 บาท/ปี จำนวน 32 คน 3) รายได้ 50,001 –100,000 บาท/ปี จำนวน 57 คน 4) รายได้ 100,001 –150,000 บาท/ปี จำนวน 41 คน

ด้านการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ อำเภอกะเปอร์ จังหวัดระนอง การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่งในด้านการทำมาหากินและประกอบอาชีพ โดยทำประมงพื้นบ้าน เกี่ยวกับ เช่น เกี่ยวกับ 1) กุ้งแช่บ๊วยหรือกุ้งเคย 2) ปลาทราย ประกระบอก ปลากระพงขาว ปลากระพงแดง ฯลฯ 3) ปูม้า ปูดำ ปูเค็ม 4) หอยดิบ หอยขาว หอยหวาน 6) หมึกกล้วย 7) การทำใบจาก ซึ่งชาวประมงได้นำทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ อำเภอกะเปอร์ จังหวัดระนอง มาขายในรูปแบบต่างๆมีรายละเอียดดังนี้ 1) ขายในพื้นที่ 2) ขายในพื้นที่ มีแม่ค้ารับซื้อ 3) ขายในพื้นที่และส่งขายต่างจังหวัด 4) ขายส่งปลาสดปลารวมในพื้นที่ กิโลกรัมละ 60-80 บาท ปลาพงขาว ปลาพงแดง กิโลกรัมละ 100-150 บาท 5) ขายส่งปูดำสด กิโลกรัม 120-180 บาท ตามขนาดของไซส์ปู และราคาจะอยู่ตามเศรษฐกิจ ปู ขึ้น ลง 6) ปลา ขายในชุมชน ขายตลาดนัด ทำเป็นถุง ถุงละ 1 กิโลกรัม 7) หอยดิบ แกะเอาเนื้อแล้วขาย มีแม่ค้ารับซื้อในพื้นที่ โดยทำเป็นถุงๆละ 1 กิโลกรัม แล้วส่งต่อไปขายในจังหวัดภูเก็ต 8) หอยหวาน หอยขาว ขายในพื้นที่ ราคา ประมาณ 40-60 บาท และ 9) ใบจากจะมีแม่ค้ามารับซื้อในพื้นที่

นอกจากนี้ยังพบว่าชาวประมงได้นำทรัพยากรทางทะเลมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าโดยมีการนำทรัพยากรสัตว์น้ำ มีแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน เช่น ทำกะปิ ปลาแดดเดียว ปลาเค็ม ปลาหวาน ปลาพูน้า หอยตากแห้ง (พบน้อยในพื้นที่) หอยดอง และปูแกะเนื้อ ซึ่งราคาผลิตภัณฑ์ชุมชน เมื่อนำมาแปรรูปแล้วจะมีราคาขายในท้องตลาด ดังนี้ 1) ปลาเค็ม กิโลละ 200-250 บาท 2) ปลาแดดเดียว มัดละ 20 บาท หรือกิโลละ 100 บาท 3) ปลาหวาน กิโลละ 200 บาท 4) ปลาพูน้า ถุง 2 ตัว ราคา 20-25 บาท 5) ปูเค็ม กิโลละ 70 บาท และ 6) กะปิ กิโลละ 120-150 บาท เป็นต้น

ทั้งนี้การหาทรัพยากรทางทะเลจะต้องมีการสังเกตน้ำ ในรอบ 1 เดือน การจับสัตว์น้ำ ประมาณ 12 วัน โดยดูน้ำ คือน้ำใหญ่ ตั้งแต่ 12 ค่ำ ขึ้นไป ถึง 3 ค่ำ ชาวประมงพื้นบ้านสามารถจับสัตว์น้ำ

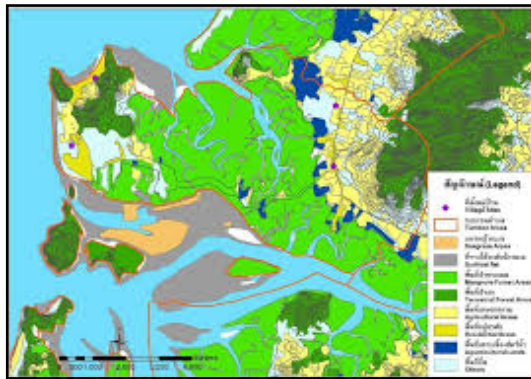
เช่น การรูกึ่งเคย ระหว่าง 5-10 กิโลกรัม การหาปลา ระหว่าง 15-20 กิโลกรัม การตกปูดำ อวนปูม้า ระหว่าง 10-20 กิโลกรัม การจับปูเปี้ยว ระหว่าง 3-5 กิโลกรัม เป็นต้น

ส่วนอาชีพทำการประมงหาหอยในจำนวน 35 ครอบครัว มีแยกประเภทหาหอยหวาน หอยขาว มีประมาณ 10 ครอบครัว หอยนางรมและหอยดิบ 25 ครอบครัว

รายได้ในการหาหอยหวานและหอยขาวเฉลี่ยครอบครัวละ 150 บาท ต่อวัน ใน 1 เดือนหาได้ 15 วัน รายได้ต่อปีเฉลี่ยได้ประมาณ 23,725 ต่อครอบครัว

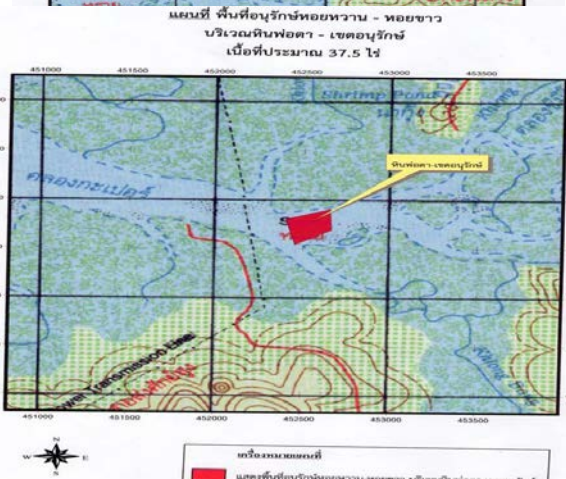
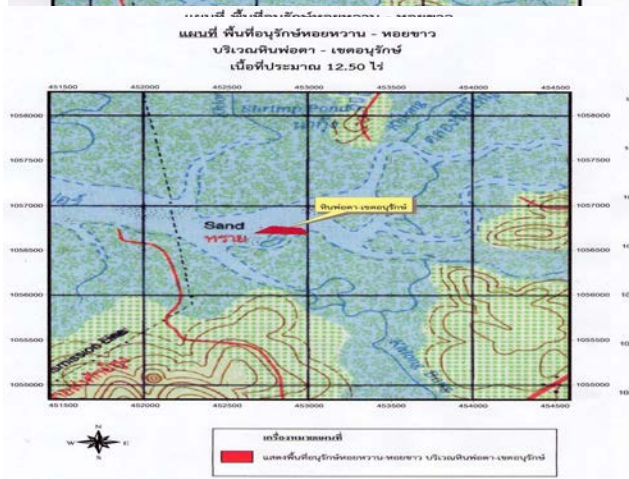
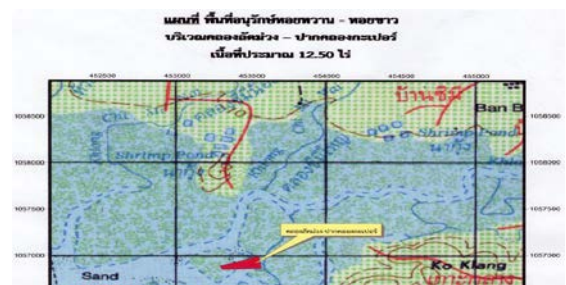
นอกจากนี้ทีมวิจัยได้เรียนรู้ จากภูมิปัญญาท้องถิ่น เล่าว่า วงจรชีวิตของหอยขาว หรือที่มีชื่อเรียกตามท้องถิ่นต่างๆ เช่น หอยดัลบ หอยหวาน หอยไฟไหม้ หอยขาว เป็นต้น นับเป็นสัตว์ชนิดหนึ่งที่มีค่าทางเศรษฐกิจ เปลือกหนา ผิวเปลือกแข็งมัน เงามีสีและลวดลายต่างๆทั้งตัวมีสีขาวเรียบ สีสครีม ลายสีน้ำตาลอ่อน ไปจนถึงสีน้ำตาลเข้ม หอยในกลุ่มหอยขาว มีหลายชนิด ที่นำมาบริโภคทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ และเนื้อส่งจำหน่ายไปยังต่างประเทศ เปลือกหอยยังใช้ประโยชน์ นำมาประดิษฐ์เป็นหอยที่ระลึก ของประดับตกแต่งต่างๆ ชาวบ้านมีการเก็บหอยเหล่านี้มาใช้ประโยชน์เป็นเวลายาวนาน วงจรชีวิตของหอยหวานและหอยลาย หอยหวานมีชื่อเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า หอยลาย เป็นหอยสองฝา เปลือกหอยเป็น 2 ฝา ขนาดเท่ากัน ประกบเป็นคู่ โดยมีบานพับอ้าและปิดได้ จะฝังตัวอยู่ตามพื้นทรายปนกรวด หอยหวานเปลือกบาง กว่าหอยขาว ผิวเปลือกด้านเป็นร่องขนาดเล็ก แบ่งออกเป็น วงสีครีม ลายสีน้ำตาลอ่อน ไปจนถึงสีน้ำตาลเข้มขนาดโตเต็มที่ ประมาณ 3-5 เซนติเมตร ในอ่าวเกาะเปอรันตาพบหอยหวาน แพร่กระจายอยู่ ร่องน้ำ น้ำแหลมพ่อตา การเก็บหาหอยหวานต้องใช้คราดมือ คราดขึ้นมาแล้ว เลือกเก็บเอาแต่หอยหวาน สามารถเดินหาได้ เฉพาะตอนน้ำลงตลอดทั้งปี

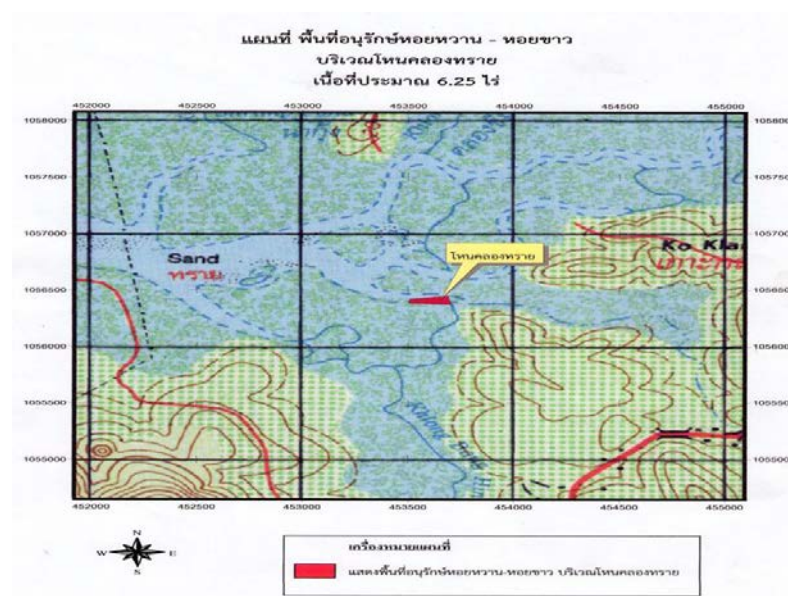
วงจรชีวิตของหอยขาว มีขนาดโตเต็มที่ ประมาณ 8-10 ซม. พบอาศัยตามชายหาด หรือ โหนดต่างๆ ตามแผนที่ในบริเวณที่เป็นหินละเอียดและทรายละเอียดปนโคลน ในน้ำขึ้น น้ำลง โดยฝังตัวอยู่ ทรายหรือหินลึกประมาณ 5-10 ซม. หอยขาวมีเพศแยกแต่ไม่สามารถจำแนกเพศผู้เพศเมีย จากลักษณะภายนอกได้ตลอดทั้งปี ช่วงฤดูที่พบการสืบพันธุ์มากที่สุด (ตามหลักฐานหนังสืองานวิจัยท้องถิ่นของชุมชน ต.แหลมกลัด อ.เมือง จ.ตราด ว่าตั้งวันที่ 1 ก.ค. - 3 เม.ย. ของทุกปี) อาจจะแตกต่างกันไปบ้างน้อยกว่า 4 ซม. ขึ้นไป การดูเพศของหอยว่าหอยขาวจะสมบูรณ์เพศเต็มที่ที่สามารถสืบพันธุ์ได้ดี เมื่อโตขนาด 5 ซม. ตรวจดู ส่วนของอวัยวะสร้างเซลล์สืบพันธุ์ได้ดี ไข่ของหอยขาวมีขนาดเล็ก มีเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 0.070 – 0.075 มม. มีถุงจันหุ้มไข่ที่ผสมแล้ว จะเจริญเติบโตเป็นตัวอ่อน ระยะที่มีเปลือกหุ้มสมบูรณ์ ใช้เวลาประมาณ 16 ชม. หลังการผสมพันธุ์ลูกหอยระยะแรก จะว่ายน้ำลอยกินแมลงที่ตอนฟักเป็นอาหารอยู่ประมาณ 1 สัปดาห์ จากนั้นจะพัฒนาสู่พื้นอาศัยฝังตัวอยู่ใต้พื้นทะเลต่อไป ลูกหอยอายุ 1 เดือนจะมีขนาด 0.4-0.5 มม. ขนาดของลูกหอยขาวที่เหมาะสมจะนำลงในแหล่งธรรมชาติ คือความยาวเปลือกประมาณ 0.5 ซม. ขึ้นไป



ภาพแสดงแหล่งทรัพยากรและลักษณะการใช้ประโยชน์พื้นที่ตำบลม่วงกลวง

จากการลงพื้นที่ศึกษาข้อมูล ทีมวิจัย ได้ทราบข้อมูลเรื่องของการอนุรักษ์หอยหวาน หอยขาว ในพื้นที่อ่าวกะเปอร์ ดังตัวอย่างภาพแผนที่พื้นที่อนุรักษ์หอยหวาน หอยขาว ซึ่งในอดีตอ่าวกะเปอร์ มีหอยขาวและหอยหวานจำนวนมาก ชาวบ้านสามารถเก็บหอยได้ตลอดปีแต่ปัจจุบันพบว่ามีจำนวนลดน้อยลงน้อย และมีขนาดเล็กมาก เนื่องจากมีการนำขึ้นมาใช้มากเกินไปที่ธรรมชาติจะทดแทนได้ทัน ทำให้พันธุ์หอยในธรรมชาติมีปริมาณลดน้อยลง ทำให้กลุ่มผู้ใช้ประโยชน์มีข้อตกลงร่วมกันในการกันเขตพื้นที่อนุรักษ์พันธุ์หอยขาว-หอยหวานประมาณ 5 ไร่ ที่บริเวณแหลมพ้อดาเพื่อเป็นพ่อแม่พันธุ์ของหอยอ่าวกะเปอร์ โดยห้ามเก็บหอยในพื้นที่อนุรักษ์เด็ดขาด





ภาพแผนที่พื้นที่อนุรักษ์หอยหวาน หอยขาว พื้นที่อ่าวกะเปอร์

การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรเมื่อ 3 ปีที่แล้ว (2559-2562) สถานการณ์ทรัพยากร ตั้งแต่เกิดสันามิ ทรัพยากรทางทะเลลดน้อยลง และบ่อกุ้งปล่อยน้ำเสียลงทะเลด้วยทำให้ส่งผลกระทบต่อ มีคนบางกลุ่ม แอบวางยาปลา และกุ้ง มีการใช้โพงพางเรือรุน เรือลาก ใช้สารเบื่อปลา ทำให้ปลาลดน้อยลง กุ้งเคยน้อยลงเพราะสภาพอากาศ แต่ปูปลา เพิ่มขึ้น มีคนประกอบอาชีพและทำปูเค็มเพิ่มขึ้น มีคนประกอบอาชีพประมงเยอะขึ้น ปลาโตไม่ทัน ปูดำมีมากกว่าปัจจุบัน หอยหวานมีมากเพราะชาวประมงจะไม่เก็บหอยช่วงฟักตัวและเกิดลูก ทำให้หอยตัวโตเนื้อเต็ม ทรัพยากรมีความสมบูรณ์ มีปู ปลา หอย เพิ่มขึ้น เนื่องจากไม่จับขนาดเล็ก ไม่จับช่วงปลาวางไข่ และมีการหาปลาทะเลนอก แต่ช่วง 3 ปีที่ผ่านมา ชาวประมงเล่าว่า มีปูปลาเพิ่มขึ้น มีคนประกอบอาชีพและทำปูเค็มเพิ่มขึ้น และมีคนในชุมชนหันมาประกอบอาชีพประมงมากขึ้น มีเนืองจากราคาผลผลิตทางการเกษตรตกต่ำ ทำให้คนในชุมชนหันกลับไปเรียนรู้การทำอาชีพประมงเพื่อเป็นทางเลือกในการดำรงชีวิตของคนในชุมชน

ปัจจุบันการใช้ประโยชน์จากอ่าวกะเปอร์

ด้านบวก 1) ปัจจุบัน ชาวประมงในพื้นที่ช่วยกันทำปะการังเทียม ทำกระชังเชือก บ้านปลา ทำให้ปลาวางไข่ และมีที่หลบซ่อนทำให้ปลาตัวเล็กมีที่อาศัย 2) มีการใช้เครื่องมือในการจับปลาหรือสัตว์ทะเลอย่างอื่นถูกต้องตามกฎหมายควบคุมทำให้ทรัพยากรฯ ตัวเล็ก สามารถโตได้เต็มวัย และชาวประมงรู้จักวิธีการอนุรักษ์เพื่ออนาคต 3) มีการอนุรักษ์โดยการไม่เก็บปูดำขนาดเล็กและปูดำตัวใดที่มีไข่ก็จะไม่นำมา เนื่องจากปูดำ 1 ตัว สามารถวางไข่ได้เป็นหมื่นๆตัว 4) มีการอนุรักษ์ทรัพยากรทางทะเลโดยการใช้คราดหาแบบธรรมชาติ เอาแต่ตัวใหญ่ ไม่เก็บหอยช่วงวางไข่ ฟักตัว ไม่เก็บตัวเล็ก เก็บแต่ไซน์ที่สามารถขายได้ 5) มีการอนุรักษ์ทรัพยากรทางทะเลโดยการไม่จับปลาขนาดเล็ก ช่วงปลาวางไข่ และไม่ใช้อวนลาก อวนรุน และ 6) การอนุรักษ์ทรัพยากร การหาปลาด้วยการใช้อวน 4 นิ้ว เพื่อไม่ให้ติดปลาตัวเล็ก ส่วนปูเปี้ยวมีคนหาน้อยทำให้ครัวเรือนที่ยังทำอาชีพหาปูเปี้ยวขายมีจำนวนมากขึ้น

ด้านลบ คนในพื้นที่มีการอนุรักษ์แบบตัวใครตัวมัน ขาดการชี้แนะหรือเอาใจใส่จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องปัจจุบันจะหาได้น้อยกว่า เนื่องจากคนที่ทำอาชีพเกษตรก็หันมาทำอาชีพประมงพื้นบ้านมากขึ้น ลดน้อยลงเป็นเพราะน้ำและสภาพอากาศแปรปรวน ไม่ต่างกับ 3 ปีที่ผ่านมา เนื่องจากบางกลุ่มคนทำประมงโดยใช้ยาเบื่อ และจับปลาเล็กปลาน้อย

ปัจจุบันการใช้ประโยชน์จากอ่าวกะเปอร์ ชาวประมงในพื้นที่ช่วยกันทำปะการังเทียม ทำกระชังเชือก บ้านปลา ทำให้ปลาวางไข่ และมีที่หลบซ่อนทำให้ปลาตัวเล็กมีที่อาศัย การใช้เครื่องมือในการจับปลาหรือสัตว์ทะเลอย่างอื่นถูกต้องตามกฎหมายควบคุมทำให้ทรัพยากรฯ ตัวเล็ก สามารถโตได้เต็มวัย ชาวประมงรู้จักวิธีการอนุรักษ์เพื่ออนาคต มีการอนุรักษ์โดยการไม่เก็บปูดำขนาดเล็กและปูดำตัวใดที่มีไข่ก็จะไม่นำมา เนื่องจากปูดำ 1 ตัว สามารถวางไข่ได้เป็นหมื่นๆตัว มีการอนุรักษ์ทรัพยากรทางทะเลโดยการใช้คราดหาแบบธรรมชาติ เอาแต่ตัวใหญ่ ไม่เก็บหอยช่วงวางไข่ ฟักตัว ไม่เก็บตัวเล็ก เก็บแต่ไซน์ที่สามารถขายได้ มีการอนุรักษ์ทรัพยากรทางทะเลโดยการไม่จับปลาขนาดเล็ก ช่วงปลาวางไข่ และไม่ใช้อวนลาก อวนรุน การอนุรักษ์ทรัพยากร คือ การหาปลาด้วยการใช้อวน 4 นิ้ว เพื่อไม่ให้ติดปลาตัวเล็กด้านลบ ปูเปี้ยวมีคนหา

น้อยทำให้ครัวเรือนที่ยังทำอาชีพหาปูเปี้ยวขายมีจำนวนมากขึ้น ปัญหาที่พบคือคนในพื้นที่มีการอนุรักษ์แบบตัวใครตัวมัน ขาดการชี้แนะหรือเอาใจใส่จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ปัจจุบันจะหาได้น้อยกว่า เนื่องจากคนที่ทำอาชีพเกษตรก็หันมาทำอาชีพประมงพื้นบ้านมากขึ้น ลดน้อยลงเป็นเพราะน้ำและสภาพอากาศแปรปรวนไม่ต่างกับ 3 ปีที่ผ่านมา เนื่องจากบางกลุ่มคนทำประมงโดยใช้ยาเบื่อ และจับปลาเล็กปลาน้อย

โดยสรุปศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน ที่เกี่ยวข้องกับทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง จากการประเมินศักยภาพ สรุปได้ดังนี้

1. จุดแข็ง ความสมบูรณ์และหลากหลายของ ทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งในท้องถิ่น ความเข้มแข็งของกลุ่มต่างๆ ที่มีอยู่ และความสัมพันธ์ที่ดีในชุมชน **2. โอกาส** นโยบายส่งเสริมของภาครัฐ มีการขยายตลาดสู่ภูมิภาคอาเซียน ภาคธุรกิจเอกชนและผู้บริโภคให้ความสนใจ การเผยแพร่ข้อมูลผ่านสื่อและระบบออนไลน์ **3. จุดอ่อน** ความสม่ำเสมอและต่อเนื่องในการผลิต การบันทึกและจัดทำข้อมูล การวิเคราะห์และขยายตลาด การพัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์ และ **4. อุปสรรค** ความไม่ต่อเนื่องในการส่งเสริมและสนับสนุน การดำเนินงาน มาตรฐานและการกีดกันการค้าระหว่างประเทศ ภัยพิบัติและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ วิสาหกิจชุมชนและกลุ่มอาชีพในพื้นที่ โดยส่วนใหญ่เป็นวิธีการผลิตเพื่ออาชีพหลักของครอบครัว โดยมีตลาดในระดับท้องถิ่น สำหรับผลิตภัณฑ์ที่สำคัญของอำเภอกะเปอร์ ได้แก่ เลี้ยงปูน้ำในกระชัง ทำกะปิ หนาครปูม้า กะปิผง บ้านอ่าวเคย หอยหวานหอยขาว การแปรรูปสัตว์น้ำ ปลาเค็ม ปลาหวาน เป็นต้น

จากการประเมินศักยภาพการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางทะเลและชายฝั่ง รอบอ่าวกะเปอร์ พบว่าในชุมชนต่างๆ มีกลุ่มอาชีพที่ดำเนินงานอยู่ก่อนแล้ว และมีความสนใจที่จะต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อขยายสู่ตลาดที่กว้างขวางขึ้น แต่ที่ผ่านมายังขาด การสนับสนุนอย่างต่อเนื่องและจริงจัง ทำให้ขาดความสามารถในการบริหารจัดการที่ดี โดยเฉพาะด้าน ระบบข้อมูล ด้านเงินทุน และการตลาด นอกจากนี้ ยังมีความท้าทายจากภายนอกในด้านภัยพิบัติและการเปลี่ยนแปลงฤดูกาล ซึ่งนอกจากสร้างความเสียหายต่ออาชีพแล้ว ยังมีผลต่อปริมาณผลผลิตสัตว์น้ำและการดำเนินกิจกรรมต่างๆ ด้วย

4.2) พัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์ สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน

อ่าวกะเปอร์ ซึ่งเป็นอ่าวภายในที่มีการแพร่กระจายของป่าชายเลน เป็นปัจจัยที่ทำให้เกิดความสมบูรณ์ของทรัพยากรสัตว์น้ำ เพราะมีแหล่งที่อยู่อาศัย และแหล่งอาหารที่อุดมสมบูรณ์ มีหมู่บ้านรอบอ่าวกะเปอร์ ทั้งสิ้น 13 หมู่บ้าน 4 ตำบล (ตำบลนาคา, ตำบลบางหิน, ตำบลกะเปอร์ ตำบลม่วงกลวง) 2 อำเภอ (อำเภอสหัสขันธ์, อำเภอกะเปอร์) ประชาชนโดยส่วนใหญ่ที่อาศัยอยู่รอบอ่าวกะเปอร์ใช้ประโยชน์จากอ่าวกะเปอร์ในการประมง มีชาวประมง จำนวน 1,065 ราย ทั้งทำการจับสัตว์น้ำจากธรรมชาติ อาทิ ลอบปูดำ วนลอยปลาทราย วนกุ้งสามชั้น เก็บหอย วนลอยปลากระบอก ตกเบ็ด และผลผลิตสัตว์น้ำที่ได้จากการเลี้ยงปลาในกระชัง เช่น ปลาเก๋า, ปลากระพงแดง, ปลากระพงขาว, ปลาช่อนทะเล, ปลาคูคูลาด, (ชาวประมงอาจจะเลี้ยงร่วมกันมากกว่า 1 ชนิด) และเลี้ยงปูน้ำ เป็นต้น แหล่งเลี้ยงชีวิตคนของบริเวณรอบอ่าวกะเปอร์

เป็นฐานงาน ฐานอาชีพที่สร้างรายได้เลี้ยงคนในครอบครัว นอกจากประกอบอาชีพประมงแล้ว คนบริเวณอ่าวกะเปอร์ ยังใช้ทรัพยากรอื่นๆที่มีอยู่ บริเวณอ่าวเพื่อเป็นแหล่งรายได้ แหล่งอาหาร และเป็นแหล่งท่องเที่ยวของคนในชุมชนอีกด้วย

สถานการณ์การใช้ประโยชน์จากฐานทุนทรัพยากรบริเวณอ่าวกะเปอร์ เกิดการเปลี่ยนแปลงเนื่องจากความเจริญทางด้านโครงสร้างพื้นฐาน จำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น และมีผู้ใช้ประโยชน์จากฐานทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งที่เพิ่มจำนวนมากขึ้น โดยมีการใช้ประโยชน์จากฐานทรัพยากร ได้แก่

1) การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรป่าจาก ในด้านการทำมาหากินและการประกอบอาชีพ เช่น นำใบยอดจาก มาทำใบยาสูบ ใบแก่นำมาเย็บตับจากมุงหลังคาบ้าน ทำฝานั่ง นำใบจากมาใช้ห่อขนม ทำน้ำตาลจากที่ ใช้ทำเหล้าจาก และทำน้ำส้มจาก เป็นต้น

2) การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรสัตว์น้ำทางทะเล ทางชุมชนประกอบอาชีพประมงพื้นบ้านมีการจับสัตว์น้ำ เช่น ลอบปูดำ อวนลอยปลาทราย อวนกุ้งสามชั้น หาทอยหวาน หอยขาว หอยดิบ อวนลอยปลากระบอก ตกเบ็ด และรุนกุ้งเคย เป็นอาชีพที่หล่อเลี้ยงชีวิตชาวประมงในอ่าวกะเปอร์ ทั้งสร้างรายได้ให้กับชาวประมงขับเคลื่อนเศรษฐกิจของชุมชนและประเทศ สัตว์น้ำที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจ เช่น ปลาสาคร, ปลาจวด, ปลาอินทรี, ปลาหลังเขียว, และปลาเสียด สร้างรายได้รวมให้กับชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ 16,413,031.52 บาทต่อปี หรือ 1,367,752.63 บาทต่อเดือน หรือเท่ากับ 7,641.68 บาทต่อเดือน ซึ่งการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรสัตว์น้ำดังกล่าว ส่วนใหญ่ชาวประมง จะนำสัตว์น้ำที่จับมาได้ไปขายสดให้กับแพปลา หรือตลาดในชุมชน และนำสัตว์น้ำบางส่วน นำมาแปรรูป เช่น การแปรรูปหอยตากแห้ง หอยดอง ปลาเค็ม ปลาหวาน ทำกะปิกุ้งเคย เป็นต้น

3) การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรทางทะเล ในด้านการท่องเที่ยวชุมชน ทางชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ เริ่มมีการจัดการท่องเที่ยว ตามการส่งเสริมจากทางภาครัฐ ในแต่ละช่วงของฤดูกาลท่องเที่ยว ช่วงเดือนตุลาคม ถึง เดือน พฤษภาคม ของทุกปี จะเป็นช่วงที่มีนักท่องเที่ยว มาเที่ยวชมธรรมชาติ ชมความอุดมสมบูรณ์ของอ่าวกะเปอร์ และเกาะแก่งต่างๆจำนวนมาก เช่น เกาะกำ เกาะค้างคาว เกาะญี่ปุ่น และอ่าวเขาควย เป็นต้น ซึ่งเป็นเสมือนโอกาสของชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ที่สามารถสร้างรายได้จากการท่องเที่ยว เช่น การขายผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำ

จากการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นในพื้นที่ ที่จะนำความรู้ด้านการแปรรูปสัตว์น้ำ มาพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์ ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้ทดลองศึกษาและเรียนรู้เอง

1. ปลาทูน้า วิธีทำ นำปลาทูน 1 กิโลกรัม เกลือครึ่งถุงเล็ก นำปลามาล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อย นำปลาไปหมักกับเกลือแล้ววางเป็น ชั้นๆ หมักทิ้งไว้ ประมาณ 2-3 วัน นำปลาที่หมักไว้ล้างตากแดดจนแห้ง แล้วใส่กระปุกเก็บไว้

หมายเหตุ : เลือกปลาตัวที่นิ่มๆ แล้วนำไปหมัก จะทำให้เนื้อปลานิ่ม เวลาทอดรับประทานจะน่ากิน

2. ปลาแคดดี้วิธีทำ นำปลามาผ่าหลัง นำเกลือมาหมัก โดยทิ้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมง นำไปตากแดด ทิ้งไว้ประมาณ 2-3 ชั่วโมง

3. กะปิ นำกุ้งเคย ที่ได้ มาคัดเอาเศษขยะออก ล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อย นำกุ้งสดผสมเกลือหมักทิ้งไว้ประมาณ 1 คืน นำไปตากแดด 2-3 ชั่วโมง แล้วนำไปตำแบบหยาบๆ หลังจากตำแบบหยาบๆ แล้วหมักไว้ 2-3 คืน แล้วนำไปตาก ประมาณ 3 ชั่วโมง เอามาตำอีก 1 รอบ แล้วตาก ประมาณ 2 วัน

หมายเหตุ : กุ้ง กิโลกรัม เกลือ 1 ถัง หมัก 1 คืน และการหมักกุ้งไม่ให้เค็ม ไม่ให้เสีย ต้อง ตากแดดที่ร้อนจัด ปลา 1 กิโลกรัม เกลือ 3-5 ช้อนโต๊ะ

ภูมิปัญญาท้องถิ่นสืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น (จำนวน 54 คน)

1. กะปิ วิธีการทำ นำกุ้งเคย ที่ได้ มาคัดเอาเศษขยะออก ล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อย นำกุ้งสดผสมเกลือหมักทิ้งไว้ประมาณ 1 คืน นำไปตากแดด 2-3 ชั่วโมง แล้วนำไปตำแบบหยาบๆ หลังจากตำแบบหยาบๆ แล้วหมักไว้ 2-3 คืน แล้วนำไปตาก ประมาณ 3 ชั่วโมง เอามาตำอีก 1 รอบ

2. ปลากระบอก วิธีการทำ นำปลามาผ่าหลัง แช่น้ำเกลือ นำปลาทากแดด 1 แดดดี ประมาณ 4 ชั่วโมง

3. ปูเค็ม วิธีการทำ นำปูเปรี้ยวมาล้างน้ำให้สะอาด และสะเด็ดน้ำ ละลายน้ำเกลือ 3 ถังเล็ก ต่อปู 2 กิโลกรัม ตั้งน้ำให้ใสสะอาด แล้วนำปูเปรี้ยวมาหมัก ไว้ประมาณ 2 วัน

หมายเหตุ : ใช้ปูเปรี้ยวตัวแก่ ห้ามเอาปูเปรี้ยวตัวอ่อนเพราะจะทำให้มีกลิ่นสาบโคน โดยปู เปรี้ยว 2 กิโลกรัม เกลือ 3 ถัง

4. ปูดาวแกะเนื้อ วิธีการทำ นำปูมาต้ม โดยใช้ไฟแรงพอสมควร ต้มเสร็จได้ก็นำสายน้ำ จรดผ่าน แล้วรอให้เย็น แล้วค่อยแกะใช้มีดผลไม้ในการแกะ ถ้าไม่ได้ขายเลยก็ต้องแช่น้ำแข็ง หรือตู้เย็นก็ได้ เทคนิคการต้ม โดยดูจำนวนการแรงของไฟ และเวลา 15-20 นาที น้ำ

5. การทำปลาเปรี้ยว วิธีการทำ ชูดเกลือ เอาใส่ออก ตั้งไว้ 4 ชั่วโมง ล้างให้สะอาด เอาเกลือ ใส่ เอาเกลือจุกในท้อง ใส่ถึง หมักไว้ 3 วัน โดยห้ามเปิด นำปลาไปตากแดด ไม่ต้องให้เนื้อปลาแห้งมาก

ซึ่งทีมวิจัยได้ข้อมูลศักยภาพการผลิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน และชุดความรู้ภูมิปัญญาด้านการแปรรูปสัตว์น้ำ เพื่อนำความรู้มายกระดับพัฒนาเป็นส่วนประเด็น การพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวเกาะเปอร์ ตูตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน

การตลาดของผลิตภัณฑ์ทางทะเลและชายฝั่ง พบว่าตลาดผลิตภัณฑ์ทางทะเลและชายฝั่งในพื้นที่ จ.ระนอง ซึ่งเป็นพื้นที่ใกล้เคียง พบว่า ผลิตภัณฑ์ทางทะเลและชายฝั่ง 2 ประเภท

1) ผลผลิตจากทะเลและชายฝั่งในท้องถิ่น ซึ่งประกอบด้วยสัตว์ทะเลชนิดต่างๆ ที่ถูกจับได้ โดย ชาวประมงท้องถิ่น อาทิ เช่น ปูม้า ปูทะเล ปลากระบอก ปลาสีเสียด กุ้งกุลาดำ สาหร่ายทะเล เป็นต้น และสัตว์ทะเลที่ได้จากการเพาะเลี้ยง เช่น กุ้งขาว ปลากะพงแดง ปลาเก๋า สัตว์น้ำเหล่านี้ ส่วนใหญ่จะถูกขายให้กับพ่อค้าคนกลางก่อนที่จะนำมาขายให้กับผู้บริโภค มีเพียงส่วนน้อยที่ชาวประมงหรือผู้ผลิตเป็นผู้ขายเอง

2) ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง ซึ่งประกอบด้วยผลิตภัณฑ์แปรรูปอย่างง่าย ที่สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ เช่น เนื้อปูแกะ กุ้งแกะเปลือก เนื้อหอย เป็นต้น และผลิตภัณฑ์ที่ต้องผ่านกระบวนการในการผลิต ได้แก่ กะปิ ปลาแดดเดียว ปลาเค็ม กุ้งแห้ง กุ้งเสียบ ปลาหมึกแห้ง ปลาชิงชัง เป็นต้น ผลิตภัณฑ์แปรรูปเหล่านี้ ส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มี การนำเข้ามาจากพื้นที่อื่น มีเพียงกะปิและปลาแดดเดียว ที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ชุมชนในบริเวณ พื้นที่เป็นผู้ผลิต การสำรวจตลาดยังพบว่า การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางทะเลในตลาดท้องถิ่นเป็นการแปรรูปและ สร้างมูลค่าเพิ่มอย่างง่าย เนื่องจากข้อจำกัดด้านเทคโนโลยีและองค์ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ดังนั้น จึงอาจสรุปได้ว่าการเพิ่มโอกาสทางการตลาด จำเป็นต้องกระทำผ่านกลไก ดังนี้

1) เพิ่มราคาจำหน่ายผ่านการสร้างตราสินค้าและการออกแบบ

2) ลดต้นทุนการผลิตและเพิ่มคุณภาพสินค้าผ่านการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต

3) ลดค่าใช้จ่ายขายปลีกและขายส่งผ่านการพัฒนาช่องทาง การตลาดระดับสูง แนวโน้มความต้องการผลิตภัณฑ์ทางทะเลและชายฝั่งในท้องถิ่น แนวโน้มทางการตลาดผลิตภัณฑ์ มีดังนี้ 1) ตลาดเฉพาะขนาดเล็ก มีแนวโน้มขยายตัว ด้วยคุณประโยชน์ของสินค้า จากธรรมชาติ ที่ตอบสนองกลุ่มผู้รักสุขภาพและกลุ่มผู้สูงอายุ รวมถึงกระบวนการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม โดยตลาดประเภทนี้ ได้แก่ สินค้าในห้างสรรพสินค้าและ ซูเปอร์มาร์เก็ต ตลาดค้าปลีกระดับสูงผ่านหนังสือพิมพ์และนิตยสาร ตลาดระดับสูงใน ร้านค้าระดับสูงขนาดเล็ก และตลาดระดับสูงดำเนินการโดยองค์กรไม่แสวงหาผลกำไร ด้าน สิ่งแวดล้อมและสังคม รวมถึงสินค้าในงานแสดงสินค้าที่จัดขึ้น



จากการสำรวจตลาดในท้องถิ่น พบว่า ตลาดในกลุ่มนี้ มีผู้น้อยมาก ดังนั้นผลิตภัณฑ์ ของชุมชนในพื้นที่ จึงไม่เหมาะสมที่จะเจาะตลาดประเภทนี้ ในระดับท้องถิ่น ลักษณะผู้บริโภค กลุ่มบุคคลและครอบครัว ซึ่งต้องการผลิตภัณฑ์และอาหารที่จำเป็นในชีวิตประจำวัน โดยตลาดในกลุ่มนี้ มีอยู่มากในพื้นที่ เนื่องจากผลิตภัณฑ์ทางทะเลและชายฝั่ง โดยส่วนใหญ่เป็นอาหารที่มีการบริโภคตามปกติ ดังนั้นผลิตภัณฑ์ของชุมชนในพื้นที่ จึงมีความเป็นไปได้ที่จะเจาะตลาดผู้บริโภคส่วนบุคคลและ ครอบครัวในระดับท้องถิ่น ส่วนกลุ่มนักท่องเที่ยว ที่มีกำลังซื้อสูงอยู่แล้ว ดังนั้นผลิตภัณฑ์ของชุมชนจึงมีความเหมาะสมมากที่จะเจาะตลาดผู้บริโภคในกลุ่มนักท่องเที่ยวในระดับท้องถิ่น

ลักษณะตลาด มีหลากหลาย เช่น ซื้อเมื่อสะดวก ส่วนใหญ่เป็นตลาดท้องถิ่นและนักท่องเที่ยวที่มาเยี่ยมชมแหล่งท่องเที่ยว สิ่งซื้อเป็นการเฉพาะ โดยสั่งให้มีการผลิตเพื่อตอบสนองความต้องการเป็นครั้งคราว และซื้อเมื่อได้รับข้อมูล ซึ่งมีความพอใจที่จะซื้อ

การตลาดออนไลน์ (Online) กำลังได้รับความนิยมมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นการซื้อ การขาย การโฆษณาหรือการวางแผนการตลาดผ่านทางอินเทอร์เน็ต ซึ่งสามารถลดค่าใช้จ่าย และ เลือกสื่อสารกับกลุ่มเป้าหมายที่มีความเฉพาะ จากการสำรวจตลาดในท้องถิ่น พบว่า การทำการตลาดแบบออนไลน์ในช่วงเวลานี้ มีความเหมาะสมที่สุด เนื่องจากชุมชนยังมีศักยภาพ ในการผลิต โดยจะต้องมีการกำหนดปริมาณในการจำหน่าย สอดคล้องกับฤดูกาลของฐานทรัพยากรในชุมชน

สภาพการแข่งขัน มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นซ้ำๆ เนื่องจากการส่งเสริมและผลิตในลักษณะเดียวกันเป็นจำนวนมาก และขาดการพัฒนาผลิตภัณฑ์หรือบริการใหม่ๆ ส่วนตลาดการท่องเที่ยวจะมีแนวโน้มการแข่งขันที่สูงกว่า ชุมชนผู้จัดบริการจะต้องมีจุดขายที่ชัดเจน ด้วย อาศัยทุนและจุดเด่นในท้องถิ่น โดยไม่ควรจัดบริการเพื่อสนองตลาดนักท่องเที่ยวทั่วไป เพราะมีศักยภาพน้อยกว่าธุรกิจการท่องเที่ยว จากการสำรวจตลาดในท้องถิ่น พบว่า การท่องเที่ยวทะเลและชายฝั่งแบบทั่วไปมีการแข่งขันที่สูงมากในพื้นที่เนื่อง จ.ระนอง เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ แต่อย่างไรก็ตามชุมชนสามารถที่จะหาจุดขายที่เป็น เอกลักษณ์ได้ เช่นกิจกรรมวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชุมชน การสร้างคุณค่าของผลิตภัณฑ์ของชุมชน การกระจายรายได้สู่ชุมชน นอกจากนี้เป็นการส่งเสริมอาชีพ สร้างงานให้กับคนในชุมชนได้อีกด้วย จากการสำรวจตลาดในท้องถิ่น พบว่าสินค้าที่มีวางจำหน่ายมีการแปรรูปอย่างง่าย กลุ่ม ผู้บริโภคครัวเรือนและนักท่องเที่ยวจะเป็นเป้าหมายที่เหมาะสมสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ถึงแม้ในด้านการบริการการท่องเที่ยวจะมีการแข่งขันสูง แต่ชุมชนก็สามารถนำจุดเด่นที่เป็นเอกลักษณ์ มาเป็นจุดขายเพื่อเจาะตลาดการท่องเที่ยวได้



4.3) สร้างช่องทางการจัดการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำ

จากข้อมูลการวิเคราะห์การตลาด พบว่า ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับบรรจุภัณฑ์ที่มาขนาดที่หลากหลาย เช่น ด้านบรรจุภัณฑ์มีหลายขนาดให้เลือก และ เปิดใช้สะดวกมากที่สุด ด้านราคาเหมาะสม กับคุณภาพมากที่สุด ด้านช่องทางการตลาดทางร้านค้าปลีกมากที่สุด และการส่งเสริม การตลาดด้านการโฆษณาผ่านสื่อป้ายในงานแสดง สินค้ามากที่สุด การประชาสัมพันธ์ผ่านป้าย ของงานแสดงสินค้ามากที่สุด การส่งเสริม การขายด้วยการให้ทดลองชิมมากที่สุด พฤติกรรมผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปส่วนใหญ่ มีวัตถุประสงค์ของการ ซื้ออาหารทะเลแปรรูป เพื่อเป็นเครื่องปรุงอาหารส่วนประกอบของอาหาร เหตุผลในการอาหารทะเลแปรรูป ปลากระบอกแดดเดียว เพราะรสชาติอร่อย ผู้มีส่วนร่วมในการเลือกอาหารทะเลแปรรูป ปลากระบอกแดดเดียว คือ ตนเอง และสมาชิกในครอบครัว/เพื่อน มักซื้ออาหารทะเลแปรรูปจากร้านขายของฝาก มักซื้ออาหารทะเลแปรรูปเมื่อต้องการรับประทาน และมักซื้ออาหารทะเลแปรรูปด้วยตนเอง

การแปรรูปสัตว์น้ำก็เป็นทางเลือกหนึ่งที่ทำให้สินค้าประมง ทั้งจากการเพาะเลี้ยงและการทำประมงเป็นที่ยอมรับว่าฐานของชุมชนที่ใช้ประโยชน์จากทรัพยากร มีศักยภาพ ความสามารถในการผลิต สร้างช่องทางการจัดการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำ ต้องได้รับความร่วมมือกันจากหลายภาคส่วน เช่น ฐานชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอร จะต้องร่วมกันรักษาฐานทรัพยากรของพื้นที่ อีกทั้ง

สร้างเครือข่ายผู้ผลิต แปรรูปสัตว์น้ำชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ และสร้างตลาดรูปแบบตลาดเครือข่าย ช่วยกันขาย จำหน่ายสินค้า โดยให้ทางภาครัฐหนุนเสริมสร้างองค์ความรู้ การแปรรูปสัตว์น้ำที่ถูกต้องตามหลักสะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐาน ส่งเสริมการสร้างกลุ่มเกษตรกร การแปรรูปสัตว์น้ำที่เหมาะสมกับพื้นที่ เพื่อเพิ่มผลผลิต ส่งจำหน่ายตามความต้องการของตลาด ตลอดจนเป็นการสร้างงานสร้างชุมชน สนับสนุนและผลักดันให้เกษตรกรเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าสัตว์น้ำผ่านระบบออนไลน์มากขึ้น อาทิ เพื่อกระจายผลผลิตและลดรายได้อันตกต่ำในช่วงวิกฤตโควิด-19 ระบบออนไลน์ สินค้าสัตว์น้ำออนไลน์ เป็นอีกหนึ่งเครื่องมือในการจำหน่ายสินค้าสัตว์น้ำที่มีความสด สะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐาน จากเกษตรกรไปสู่ผู้บริโภคโดยตรง ซึ่งเกษตรกรสามารถบริหารจัดการสินค้าให้เป็นไปตามคำสั่งซื้อผ่านระบบออนไลน์ได้ด้วยตนเอง โดยไม่ต้องผ่านพ่อค้าคนกลาง ซึ่งจะทำให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจทั้งในเรื่องคุณภาพและราคาของสินค้าด้วย

อย่างไรก็ตาม อาจกล่าวได้ว่า กระบวนการวิจัยเพื่อท้องถิ่น ชุมชนโลกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน จังหวัดระนอง โครงการวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์เพื่อการจัดการตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน อำเภอกะเปอร์ จังหวัดระนอง ได้เรียนรู้ รวบรวมองค์ความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน ภูมิปัญญาการแปรรูปสัตว์น้ำเกิดผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์ที่หลากหลาย เช่น หอยตากแห้ง หอยคอง ปลาเค็ม ปลาหวาน กะปิกุ้งเค็ม เป็นต้น ภายใต้อาหารทะเลแปรรูป ตรา “เลเปอร์” จำหน่ายผ่านช่องทางตลาดออนไลน์ ทางไลน์ เฟสบุ๊ก และตลาดในชุมชน มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์ ที่มีคุณภาพ มาตรฐาน และอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค และสามารถขยายตลาดได้กว้างขึ้น อีกทั้งมีกลุ่มแม่บ้านชาวประมง เข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการผลิต และการจัดการช่องทางตลาดที่หลากหลายเพิ่มขึ้น เช่น ช่องทางตลาดออนไลน์ ทางไลน์ เฟสบุ๊ก ตลาดนัดในชุมชนและตลาดเครือข่าย และเกิดการเชื่อมร้อยกลไกการจัดการผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์ การเชื่อมโยงเครือข่ายตลาดทางเลือกทั้งในพื้นที่อ่าวกะเปอร์ ซึ่งทางทีมวิจัยได้มีการกำหนดแนวทาง ในการพัฒนาเพื่อให้เกิดเครือข่ายการเชื่อมโยงวัตถุดิบในพื้นที่ชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ และสร้างเครือข่ายผู้ผลิต แปรรูปอาหารทะเลชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ ให้เกิดตลาดแบบเกื้อกูล สร้างพื้นที่เครือข่ายตลาดอาหารทะเลแปรรูป ตรา “เลเปอร์” ส่งเสริมการสร้างงานสร้างอาชีพ และสร้างโอกาสการมีงานทำให้กับกลุ่มแม่บ้านชาวประมงเพิ่มขึ้น การสืบสานความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการถนอมอาหาร มาสร้างสรรคผลิตภัณฑ์ ที่สามารถต่อยอดอาชีพได้ การสื่อสารสาธารณะ ผลิตภัณฑ์ และช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งของชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ รวมทั้งการพัฒนากลไกการจัดการผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน การเชื่อมโยงตลาดทางเลือก “เลเปอร์ มาเกิด” ให้กว้างมากขึ้นในอนาคต



บทที่ 5

สรุปอภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

จากผลการศึกษาวิจัย เรื่อง “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่ง ชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอร์ เพื่อการจัดการตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน อำเภอเกาะเปอร์ จังหวัดระนอง ” สามารถสรุปและอภิปรายผล ได้ดังนี้

5.1) สรุปอภิปรายผล

5.1.1) ศึกษาศักยภาพการผลิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน

ศักยภาพของพื้นที่อ่าวเกาะเปอร์ บริเวณปากคลองเกาะเปอร์ คลองนาคา คลองลัดโนด และลำธารเล็กๆหลายสาย เช่น คลองชาคลี คลองซิมิน้อย คลองซิมิใหญ่ เป็นต้น ปกคลุมด้วยป่าชายเลนเป็นบริเวณกว้าง น้ำจืดมาจากเทือกเขาด้านตะวันออก ไหลลงสู่ลำคลองก่อนออกสู่ทะเลอันดามัน ป่าชายเลนบางแห่งอยู่ติดกับภูเขา และหาดเลน มีทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 4 เลียบผ่านด้านตะวันออกของพื้นที่

ความหลากหลายทางชีวภาพ สภาพภูมิประเทศของ ชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอร์ อำเภอเกาะเปอร์ ประกอบด้วย หมู่ที่ 2 บ้านบางหิน ต.บางหิน หมู่ที่ 1 บ้านด่าน หมู่ที่ 3 บ้านบางลำพู และหมู่ที่ 8 บ้านซิมิต.เกาะเปอร์ อ.เกาะเปอร์ จ.ระนอง) มีพื้นที่การเกษตรและประมงชายฝั่งทะเลอันดามัน มีป่าชายเลนที่อุดมสมบูรณ์เป็นแหล่งประกอบอาชีพประมงชายฝั่งของชุมชนมาอย่างยาวนาน พื้นที่ป่าชายเลนส่วนใหญ่อยู่ในเขตอุทยานแห่งชาติแหลมสน มีพื้นที่ประมาณ 14,375 ไร่ (ข้อมูลจากสถานีพัฒนาทรัพยากรป่าชายเลน ที่ 9 เกาะเปอร์-ระนอง) ป่าชายเลนมีสภาพสมบูรณ์เหมาะ แก่การพัฒนาเป็นสถานที่ศึกษาและท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ นอกจากนี้ ยังพบแหล่งหญ้าทะเลซึ่งเป็นระบบ นิเวศชายฝั่งที่สำคัญพบอยู่ในอ่าวเกาะเปอร์และชายฝั่งของเกาะ ในบริเวณนี้ด้วย ภาพแสดงแหล่งทรัพยากรและลักษณะการใช้ประโยชน์พื้นที่ตำบลม่วงกลาง 2 ในบริเวณนี้ มีการใช้พื้นที่ในการทำเกษตรกรรม พืชเศรษฐกิจที่สำคัญ ได้แก่ ยางพาราและปาล์มน้ำมัน มีการใช้พื้นที่ตามแนวป่าชายเลนในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ สัตว์น้ำที่เพาะเลี้ยงได้แก่ กุ้งขาว ปลา กระพงขาว นอกจากนี้ ยังมีการทำกระชังเพื่อเลี้ยงปลาและเลี้ยงปูในคลองป่าชายเลนด้วย

ปัจจุบันการใช้ประโยชน์จากอ่าวเกาะเปอร์ ชาวประมงในพื้นที่ช่วยกันทำปะการังเทียม ทำกระชังเชือก บ้านปลา ทำให้ปลาวางไข่ และมีที่หลบซ่อนทำให้ปลาตัวเล็กมีที่อาศัย การใช้เครื่องมือในการจับปลาหรือสัตว์ทะเลอย่างอื่นถูกต้องตามกฎหมายควบคุม ทำให้ทรัพยากรตัวเล็ก สามารถโตได้เต็มวัย ชาวประมงรู้จักวิธีการอนุรักษ์เพื่ออนาคต มีการอนุรักษ์โดยการไม่เก็บปูดำขนาดเล็กและปูดำตัวโตที่มีไข่ก็จะไม่นำมา เนื่องจากปูดำ 1 ตัว สามารถวางไข่ได้เป็นหมื่นๆตัว มีการอนุรักษ์ทรัพยากรทางทะเลโดยการใช้คราดหาแบบธรรมชาติ เอาแต่ตัวใหญ่ ไม่เก็บหอยช่วงวางไข่ พักตัว ไม่เก็บตัวเล็ก เก็บแต่ไซน์ที่สามารถขายได้ มีการอนุรักษ์ทรัพยากรทางทะเลโดยการไม่จับปลานขนาดเล็ก ช่วงปลาวางไข่ และไม่ใช้วนลาก

อวนรุน การอนุรักษ์ทรัพยากร คือ การหาปลาด้วยการใช้อวน 4 นิ้ว เพื่อไม่ให้ติดปลาตัวเล็กด้านลบ ปูเปี้ยวมีคนหาน้อย ทำให้ครีวเรือนที่ยังทำอาชีพหาปูเปี้ยวขายมีจำนวนมากขึ้น ปัญหาที่พบคือคนในพื้นที่มีการอนุรักษ์แบบตัวใครตัวมัน ขาดการชี้แนะหรือเอาใจใส่จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ปัจจุบันจะหาได้น้อยกว่าเนื่องจากคนที่ทำอาชีพเกษตรก็หันมาทำอาชีพประมงพื้นบ้านมากขึ้น ลดน้อยลงเป็นเพราะน้ำและสภาพอากาศแปรปรวน ไม่ต่างกับ 3 ปีที่ผ่านมา เนื่องจากบางกลุ่มคนทำประมงโดยการใช้ยาเบื่อ และจับปลาเล็กปลาน้อย

โดยสรุปศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน ที่เกี่ยวข้องกับทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง จากการประเมินศักยภาพ สรุปได้ดังนี้ 1. จุดแข็ง ความสมบูรณ์และหลากหลายของทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งในท้องถิ่น ความเข้มแข็งของกลุ่มต่างๆ ที่มีอยู่ และความสัมพันธ์ที่ดีในชุมชน 2. โอกาส นโยบายส่งเสริมของภาครัฐ มีการขยายตลาดสู่ภูมิภาคอาเซียน ภาครัฐกิจเอกชนและผู้บริโภคให้ความสนใจ การเผยแพร่ข้อมูลผ่านสื่อและระบบออนไลน์ 3. จุดอ่อน ความสม่ำเสมอและต่อเนื่องในการผลิต การบันทึกและจัดทำข้อมูล การวิเคราะห์และขยายตลาด การพัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์ และ 4. อุปสรรค ความไม่ต่อเนื่องในการส่งเสริมและสนับสนุน การดำเนินงาน มาตรฐานและการกีดกันการค้าระหว่างประเทศ ภัยพิบัติและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ วัสดุหจกชุมชนและกลุ่มอาชีพในพื้นที่ โดยส่วนใหญ่เป็นวิธีการผลิตเพื่ออาชีพหลักของครอบครัว โดยมีตลาดในระดับท้องถิ่น สำหรับผลิตภัณฑ์ที่สำคัญของอำเภอเกาะเปอร์ ได้แก่ เลี้ยงปูน้ำในกระชัง ทำกะปิ วนการปูม้า กะปิผง บ้านอ่าวเคย หอยหวานหอยขาว การแปรรูปสัตว์น้ำ ปลาเค็ม ปลาหวาน เป็นต้น

จากการประเมินศักยภาพการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางทะเลและชายฝั่ง รอบอ่าวเกาะเปอร์ พบว่า ในชุมชนต่างๆ มีกลุ่มอาชีพที่ดำเนินงานอยู่ก่อนแล้ว และมีความสนใจที่จะต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อขยายสู่ตลาดที่กว้างขวางขึ้น แต่ที่ผ่านมายังขาด การสนับสนุนอย่างต่อเนื่องและจริงจัง ทำให้ขาดความสามารถในการบริหารจัดการที่ดี โดยเฉพาะด้านระบบข้อมูล ด้านเงินทุน และการตลาด นอกจากนี้ ยังมีความท้าทายจากภายนอกในด้านภัยพิบัติและการเปลี่ยนแปลงฤดูกาล ซึ่งนอกจากสร้างความเสียหายต่ออาชีพแล้ว ยังมีผลต่อปริมาณผลผลิตสัตว์น้ำและการดำเนินกิจกรรมต่างๆ ด้วย

5.1.2) พัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวเกาะเปอร์ สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน

อ่าวเกาะเปอร์ ซึ่งเป็นอ่าวภายในที่มีการแพร่กระจายของป่าชายเลน เป็นปัจจัยที่ทำให้เกิดความสมบูรณ์ของทรัพยากรสัตว์น้ำ เพราะมีแหล่งที่อยู่อาศัย และแหล่งอาหารที่อุดมสมบูรณ์ มีหมู่บ้านรอบอ่าวเกาะเปอร์ ทั้งสิ้น 13 หมู่บ้าน 4 ตำบล (ตำบลนาคา, ตำบลบางหิน, ตำบลเกาะเปอร์ ตำบลม่วงกลวง) 2 อำเภอ (อำเภอสหัสขันธ์, อำเภอเกาะเปอร์) ประชาชนโดยส่วนใหญ่ที่อาศัยอยู่รอบอ่าวเกาะเปอร์ใช้ประโยชน์จากอ่าวเกาะเปอร์ในการประมง มีชาวประมง จำนวน 1,065 ราย ทั้งทำการจับสัตว์น้ำจากธรรมชาติ อาทิ ลอบปูดำ อวนลอยปลาทราย อวนกุ้งสามชั้น เก็บหอย อวนลอยปลากระบอก ตกเบ็ด และผลผลิตสัตว์น้ำที่ได้จากการเลี้ยงปลาในกระชัง เช่น ปลาเก๋า , ปลากระพงแดง , ปลากระพงขาว , ปลาช่อนทะเล , ปลาคูคูลาด ,

(ชาวประมงอาจจะเลี้ยงร่วมกันมากกว่า 1 ชนิด) และเลี้ยงปูนิ่ม เป็นต้น แหล่งเลี้ยงชีวิตคนของบริเวณรอบอ่าวกะเปอร์ เป็นฐานงาน ฐานอาชีพที่สร้างรายได้เลี้ยงคนในครอบครัว นอกจากประกอบอาชีพประมงแล้ว คนบริเวณอ่าวกะเปอร์ ยังใช้ทรัพยากรอื่นๆที่มีอยู่บริเวณอ่าว เพื่อเป็นแหล่งรายได้ แหล่งอาหาร และเป็นแหล่งท่องเที่ยวของคนในชุมชนอีกด้วย

สถานการณ์การใช้ประโยชน์จากฐานทรัพยากรบริเวณอ่าวกะเปอร์ เกิดการเปลี่ยนแปลงเนื่องจากความเจริญทางด้าน โครงสร้างพื้นฐาน จำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น และมีผู้ใช้ประโยชน์จากฐานทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งที่เพิ่มจำนวนมากขึ้น โดยมีการใช้ประโยชน์จากฐานทรัพยากร ได้แก่

1) การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรป่าจาก ในด้านการทำมาหากินและการประกอบอาชีพ เช่น นำใบยอดจาก มาทำใบยาสูบ ใบแก่นำมาเย็บตับจากมุงหลังคาบ้าน ทำฝาค้าง นำใบจากมาใช้ห่อขนม ทำน้ำตาลจากที่ ใช้ทำเหล้าจาก และทำน้ำส้มจาก เป็นต้น

2) การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรสัตว์น้ำทางทะเล ทางชุมชนประกอบอาชีพประมงพื้นบ้านมีการจับสัตว์น้ำ เช่น ลอบปูดำ อวนลอยปลาทราย อวนกุ้งสามชั้น หาทอยหวาน หอยขาว หอบดียบ อวนลอยปลากระบอก ตกเบ็ด และรุนกุ้งเคย เป็นอาชีพที่หล่อเลี้ยงชีวิตชาวประมงในอ่าวกะเปอร์ ทั้งสร้างรายได้ให้กับชาวประมงขับเคลื่อนเศรษฐกิจของชุมชนและประเทศ สัตว์น้ำที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจ เช่น ปลาสาคร , ปลาจวด , ปลาอินทรี , ปลาหลังเขียว , และปลาสีเสียด สร้างรายได้รวมให้กับชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ 16,413,031.52 บาทต่อปี หรือ 1,367,752.63 บาทต่อเดือน หรือเท่ากับ 7,641.68 บาทต่อเดือน ซึ่งการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรสัตว์น้ำดังกล่าว ส่วนใหญ่ชาวประมง จะนำสัตว์น้ำที่จับหามาได้ไปขายสดให้กับแปปลา หรือตลาดในชุมชน และนำสัตว์น้ำบางส่วนนำมาแปรรูป เช่น การแปรรูปหอยตากแห้ง หอยดอง ปลาเค็ม ปลาหวาน ทำกะปิกุ้งเคย เป็นต้น

3) การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรทางทะเล ในด้านการท่องเที่ยวชุมชน ทางชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ เริ่มมีการจัดการท่องเที่ยว ตามการส่งเสริมจากทางภาครัฐ ในแต่ละช่วงของฤดูกาลท่องเที่ยว ช่วงเดือนตุลาคม ถึง เดือน พฤษภาคม ของทุกปี จะเป็นช่วงที่มีนักท่องเที่ยว มาเที่ยวชมธรรมชาติ ชมความอุดมสมบูรณ์ของอ่าวกะเปอร์ และเกาะแก่งต่างๆจำนวนมาก เช่น เกาะกำ เกาะค้างคาว เกาะญี่ปุ่น และอ่าวเขาควาย เป็นต้น ซึ่งเป็นเสมือนโอกาสของชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ที่สามารถสร้างรายได้จากการท่องเที่ยว เช่น การขายผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำ

5.1.3) แนวทางพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์ สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน

จากการวิเคราะห์แนวทางการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์ สู่ตลาดผลิตภัณฑ์ทางทะเลและชายฝั่ง มี 2 ประเภท

1) ผลผลิตจากทะเลและชายฝั่งในท้องถิ่น ซึ่งประกอบด้วยสัตว์ทะเลชนิดต่างๆ ที่ถูกจับได้ โดย ชาวประมงท้องถิ่น อาทิ เช่น ปูม้า ปูทะเล ปลากระบอก ปลาสีเสียด กุ้งกุลาดำ หอยหวาน หอยขาว ฯลฯ และสัตว์ทะเลที่ได้จากการเพาะเลี้ยง เช่น กุ้งขาว ปลากะพงแดง ปลากะพงขาว เป็นต้น สินค้าเหล่านี้ ส่วนใหญ่

จะถูกขายให้กับพ่อค้าคนกลางก่อนที่จะนำมาขายให้กับผู้บริโภค มีเพียง ส่วนน้อยที่ชาวประมงหรือผู้ผลิต เป็นผู้ขายเอง

2) ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง ซึ่งประกอบด้วยผลิตภัณฑ์แปรรูปอย่างง่าย ที่สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ เช่น เนื้อปูแกะ กุ้งแกะเปลือก เนื้อหอย เป็นต้น และผลิตภัณฑ์ที่ต้องผ่านกระบวนการในการผลิต ได้แก่ กะปิ ปลาแดดเดียว ปลาเค็ม กุ้งแห้ง กุ้งเสียบ ปลาหมึกแห้ง ปลาชิงชัง ฯลฯ ผลิตภัณฑ์แปรรูปเหล่านี้ ส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มี การนำเข้ามาจากพื้นที่อื่น มีเพียงกะปิ และปลาแดดเดียว ที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ชุมชนในบริเวณ พื้นที่เป็นผู้ผลิต

อย่างไรก็ตามการสร้างช่องทางการจัดการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำ จากการวิเคราะห์การตลาด พบว่า ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับบรรจุภัณฑ์ที่มาขนาดที่หลากหลาย เช่น ด้านบรรจุภัณฑ์มีหลายขนาดให้เลือก และ เปิดใช้สะดวกมากที่สุด ด้านราคาเหมาะสม กับคุณภาพมากที่สุด ด้านช่องทางการตลาดทางร้านค้าปลีกมากที่สุด และการส่งเสริม การตลาดด้านการโฆษณาผ่านสื่อป้ายในงานแสดง สินค้ามากที่สุด การประชาสัมพันธ์ผ่านป้าย ของงานแสดงสินค้ามากที่สุด การส่งเสริมการขายด้วยการให้ทดลองชิมมากที่สุด พฤติกรรมผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป ส่วนใหญ่มีวัตถุประสงค์ของการซื้ออาหารทะเลแปรรูป เพื่อเป็นเครื่องปรุงอาหารส่วนประกอบของอาหาร เหตุผลในการอาหารทะเลแปรรูป ปลากระบอกแดดเดียว เพราะรสชาติอร่อย ผู้มีส่วนร่วมในการเลือกอาหารทะเลแปรรูป ปลากระบอกแดดเดียว คือ ตนเองและสมาชิกในครอบครัว / เพื่อน มักซื้ออาหารทะเลแปรรูปจากร้านขายของฝาก มักซื้ออาหารทะเลแปรรูปเมื่อต้องการรับประทาน และมักซื้ออาหารทะเลแปรรูปด้วยตนเอง

การแปรรูปสัตว์น้ำก็เป็นทางเลือกหนึ่งที่ทำให้สินค้าประมง ทั้งจากการเพาะเลี้ยงและการทำประมงเป็นที่ยอมรับว่าฐานของชุมชนที่ใช้ประโยชน์จากทรัพยากร มีศักยภาพ ความสามารถในการผลิตสร้างช่องทางการจัดการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำ ต้องได้รับความร่วมมือกันจากหลายภาคส่วน เช่น ฐานชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอร๋ จะต้องร่วมกันรักษารัฐธรรมนูญของพื้นที่ อีกทั้งสร้างเครือข่ายผู้ผลิต แปรรูปสัตว์น้ำชุมชนรอบอ่าวเกาะเปอร๋ และสร้างตลาดรูปแบบตลาดเครือข่าย ช่วยกันขาย จำหน่ายสินค้า โดยให้ทางภาครัฐหนุนเสริมสร้างองค์ความรู้ การแปรรูปสัตว์น้ำที่ถูกต้องตามหลักสะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐาน ส่งเสริมการสร้างกลุ่มเกษตรกร การแปรรูปสัตว์น้ำที่เหมาะสมกับพื้นที่ เพื่อเพิ่มผลผลิต ส่งจำหน่ายตามความต้องการของตลาด ตลอดจนเป็นการสร้างงานสร้างชุมชน สนับสนุนและผลักดันให้เกษตรกรเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าสัตว์น้ำผ่านระบบออนไลน์มากขึ้น อาทิ เพื่อกระจายผลผลิตและลดความเสี่ยงได้ที่ขาดหายไปในช่วงวิกฤตโควิด-19 ระบบออนไลน์ สินค้าสัตว์น้ำออนไลน์ เป็นอีกหนึ่งเครื่องมือในการจำหน่ายสินค้าสัตว์น้ำที่มีความสด สะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐาน จากเกษตรกรไปสู่ผู้บริโภคโดยตรง ซึ่งเกษตรกรสามารถบริหารจัดการสินค้าให้เป็นไปตามคำสั่งซื้อผ่านระบบออนไลน์ได้ด้วยตนเอง โดยไม่ต้องผ่านพ่อค้าคนกลาง ซึ่งจะทำให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจทั้งในเรื่องคุณภาพและราคาของสินค้าด้วย

อย่างไรก็ตาม อาจกล่าวได้ว่า กระบวนการวิจัยเพื่อท้องถิ่น ชุดกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน จังหวัดระนอง โครงการวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทะเลและชายฝั่งชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ เพื่อการจัดการตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน อำเภอกะเปอร์ จังหวัดระนอง ได้เรียนรู้ รวบรวม องค์ความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน ภูมิปัญญาการแปรรูปสัตว์น้ำ เกิดผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์ที่หลากหลาย เช่น หอยดาแห้ง หอยดอง ปลาเค็ม ปลาหวาน กะปิ กุ้งเคย เป็นต้น ภายใต้อาหารทะเลแปรรูป ตรา “เลเปอร์” จำหน่ายผ่านช่องทางตลาดออนไลน์ ทางไลน์ เฟสบุ๊ก และตลาดในชุมชน มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์ ที่มีคุณภาพ มาตรฐาน และอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค และสามารถขยายตลาดได้กว้างขึ้น อีกทั้ง มีกลุ่มแม่บ้านชาวประมง เข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการผลิต และการจัดการช่องทางตลาดที่หลากหลาย เพิ่มขึ้น เช่น ช่องทางตลาดออนไลน์ ทางไลน์ เฟสบุ๊ก ตลาดนัดในชุมชนและตลาดเครือข่าย และเกิดการ เชื่อมร้อยกลไกการจัดการผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์ การเชื่อมโยงเครือข่ายตลาดทางเลือกทั้งใน พื้นที่อ่าวกะเปอร์ ซึ่งทางทีมวิจัยได้มีการกำหนดแนวทาง ในการพัฒนาเพื่อให้เกิดเครือข่ายการเชื่อมโยง วัตถุดิบในพื้นที่ชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ และสร้างเครือข่ายผู้ผลิต แปรรูปอาหารทะเลชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ ให้เกิดตลาดแบบเกื้อกูล สร้างพื้นที่เครือข่ายตลาดอาหารทะเลแปรรูป ตรา “เลเปอร์” ส่งเสริมการสร้างงาน สร้างอาชีพ และสร้างโอกาสการมีงานทำให้กับกลุ่มแม่บ้านชาวประมงเพิ่มขึ้น การสืบสานความรู้ภูมิปัญญา ท้องถิ่นด้านการถนอมอาหาร มาสร้างสรรคผลิตภัณฑ์ ที่สามารถต่อยอดอาชีพได้ การสื่อสารสาธารณะ ผลิตภัณฑ์ และช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งของชุมชนรอบอ่าว กะเปอร์ รวมทั้งการพัฒนากลไกการจัดการผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน การเชื่อมโยงตลาด ทางเลือก “เลเปอร์ มาเก็ต” ให้กว้างมากขึ้นในอนาคต

5.2) ข้อเสนอแนะ

- 1) การจัดรวบรวมฐานข้อมูลอย่างเป็นระบบ เช่น ชุดข้อมูลองค์ความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน ภูมิปัญญาการแปรรูป สัตว์น้ำ ชุดข้อมูลการพัฒนาและยกระดับ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าวกะเปอร์ ชุดข้อมูลการสร้างช่องทางการจัดการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือก ผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำระดับจังหวัด
- 2) ส่งเสริมการดำเนินงานด้านการสื่อสารประชาสัมพันธ์ กระบวนการเรียนรู้การใช้ข้อมูล เส้นทางตลาดสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน การพัฒนาช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรอบอ่าว กะเปอร์
- 3) การส่งเสริม การพัฒนาเครือข่ายการเชื่อมโยงวัตถุดิบในพื้นที่ชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์ และสร้างเครือข่ายผู้ผลิต แปรรูปอาหารทะเลชุมชนรอบอ่าวกะเปอร์
- 4) หน่วยงานภาครัฐหนุนเสริมสร้างองค์ความรู้ การแปรรูปสัตว์น้ำที่ถูกต้องตามหลัก สะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐาน

- 5) ส่งเสริมการสร้างกลุ่มเกษตรกร การแปรรูปสัตว์น้ำที่เหมาะสมกับพื้นที่ เพื่อเพิ่มผลผลิต ส่งจำหน่ายตามความต้องการของตลาด ตลอดจนเป็นการสร้างงานสร้างชุมชน
- 6) สนับสนุนและผลักดันให้เกษตรกรเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าสัตว์น้ำผ่านระบบออนไลน์มากขึ้น
- 7) การพัฒนากลไกการจัดการผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน การเชื่อมโยงตลาด ทางเลือก “เลเปอร์ มาเก็ต”



ภาคผนวก

ปฏิทินฤดูกาล

ชนิด	ปฏิทินฤดูกาลของทรัพยากรทางทะเล											
	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
ปูม้า		ปูม้าจะวางไข่ทั้งปี แต่ช่วงที่วางไข่มากคือ กุมภาพันธ์ – พฤษภาคม ซึ่งมีระยะเวลาผสมพันธุ์ ประมาณ 12 วัน				ปูม้า จะเยอะในช่วงเดือน พฤษภาคม-กรกฎาคม ส่วน เดือนอื่นๆก็สามารถจับปูม้า ได้ แต่จะมีปริมาณน้อยกว่า ช่วงดังกล่าว ใช้ลอบในการ จับ						
ปูเปี้ยว	สามารถจับได้ทั้งปี โดยการดูน้ำขึ้น น้ำลง ในพื้นที่ที่ศึกษา จะใช้วิธีการจับด้วยมือเปล่า							ช่วงฤดูวางไข่				
ปลากระบอก				เดือนเมษายน-มิถุนายนช่วงฤดูกาล ผสมพันธุ์วางไข่ เลี้ยงตัวในวัยอ่อน		ปลากระบอกจะมีเยอะในช่วงหน้าฝน ระหว่างเดือน กรกฎาคม-ตุลาคม โดยในพื้นที่ที่ศึกษาพบว่า ชาวประมงจะใช้วิธีการหาปลาโดยใช้วนลอย และ การตกปลา						
ปลาทูราย		ปลาทูรายจะมีเยอะในช่วงหน้าแล้ง ระหว่างเดือนกุมภาพันธ์-เมษายน ใน พื้นที่ที่ศึกษาพบว่าชาวประมงจะใช้วิธีการ หาปลาโดยใช้วนลอย และการตกปลา										

กุ้งเคย					กุ้งเคยชอบอากาศชื้น ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนพฤษภาคม-ตุลาคม โดยในพื้นที่ที่ศึกษาพบว่าชาวประมงจะใช้วิธีการหาด้วยการใช้วนสีฟ้าทำเป็นถูงแล้วจับกุ้งเคย				
ปูดำ	ปูดำจะเยอะช่วงมกราคม-เมษายน ซึ่งอยู่ในช่วงหน้าแล้ง ในพื้นที่ที่ศึกษาพบว่าชาวประมงจะใช้วิธีการหาปูดำโดยวิธีการใช้ลอบในการจับปู						ปูดำจะมีช่วงผสมพันธุ์และวางไข่ ระหว่างเดือนกรกฎาคม – ตุลาคม ซึ่งพบว่าชาวประมงจะเรียกช่วงนี้ว่า ช่วงจำพรรษาของปูดำ		
หมีควาย					ช่วงที่ชาวประมงหาหมีควาย คือเริ่มตั้งแต่เดือน พฤษภาคม – เดือนธันวาคม				
หอยขาว หอยหวาน หอยกัน	ช่วงเดือนมกราคม-มีนาคม จะเป็นช่วงหอยวางไข่เป็นฝักใช้เวลาฟักเป็นตัวประมาณ 5-7วัน ระยะเติบโตจนเป็นวัยเจริญพันธุ์ใช้ระยะเวลา 1 ปี				หอยสามารถหาได้ทั้งปีขึ้นอยู่กับน้ำใช้ โดยผู้สำรวจหาแบบธรรมชาติ				

ผลจากการศึกษาเก็บรวบรวมความต้องการ ผลิตภัณฑ์ จากทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง
จากผู้บริโภค พ่อค้า แม่ค้า และเส้นทาง การตลาด ช่องทางการตลาด

ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์

สามารถอธิบายตามตารางต่อไปนี้

เพศ

ชาย	หญิง
7	18

ที่อยู่

จังหวัดระนอง	25
จังหวัดอื่นๆ	

อายุ

น้อยกว่า 20 ปี	1
20-40 ปี	9
41-60 ปี	14
มากกว่า 60 ปี	1

ประเภทผู้บริโภค

ร้านค้าอาหาร	
ภัตตาคารโรงแรม	
ธุรกิจขายส่ง	4
ธุรกิจขายปลีก	2
โรงงานแปรรูป	
ผู้บริโภคทั่วไป	19

ประเภทการบริโภคอาหารทะเล

อาหารทะเลสด	กุ้ง หอย ปู ปลา
อาหารทะเลแห้ง/แปรรูป	ปลาเค็ม ปลาแห้ง ปลาตากแห้ง ปลาจืด จืด ปลาหวาน ปลาปิ้ง

ปัจจัยที่ใช้ในการพิจารณาเลือกซื้อ

รสชาติ	อร่อย
สี	น่ารับประทาน สวยงาม สด ไม่ขุ่น
กลิ่น	หอม ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า
คุณภาพ	ดี สด
การบริการ	มีอรรถาธิบายดี พูดยาวไพเราะ
ความสะดวก	จัดวางของเป็นระเบียบ สะดวกในการ ซื้อ ใกล้บ้าน มีของให้เลือกเยอะ
ความเห็นจากลูกค้าท่านอื่น	ของดีมีคุณภาพ
ประสบการณ์ในการเลือกซื้อ	คุณภาพดี สด สวยงาม

อาหารทะเลที่ท่านต้องการต่อเดือน

ไม่ต้องการ	1
1-5 วัน	8
6-10 วัน	6
11-15 วัน	8
15 วันขึ้นไป	2

ส่วนมากท่านจะเลือกซื้ออาหารจากที่ใด

ตลาดในจังหวัดระนอง	25
ตลาดต่างจังหวัด	
เว็บไซต์ออนไลน์	

ราคาแต่ละประเภทที่ท่านบริโภค

1. ปลาเค็ม กิโลกรัมละ 200-250 บาท
2. ปลาแดดเดียว มัดละ 20-25 บาท กิโลละ 100 บาท
3. ปลาหวาน กิโลละ 200 บาท
4. ปลาทูน้ำ ถู่งละ 20-30 บาท
5. ปลาเค็ม กิโลละ 70 บาท ถู่งละ 10 บาท
6. หอยตากแห้ง จี๋ดละ 25 บาท
7. กะปิ กิโลละ 100 – 150 บาท