

# ภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตปลาหมักของวิสาหกิจชุมชนเปลงยวน-ปลาหมัก จังหวัดสุพรรณบุรี

## Local Wisdom of Plamam (Fermented Fish) Production of Playuan-Plamam Community Enterprise in Suphan Buri Province

สมภพ อุตสาหะ<sup>1</sup>, น้อมจิตต์ สุธีบุตร<sup>2\*</sup>, จุฑามาศ พีรพัชระ<sup>3</sup> และเจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์<sup>4</sup>  
Sompob Utsaha<sup>1</sup>, Nomjit Suteebut<sup>2\*</sup>, Chutamas Peeraphatchara<sup>3</sup> and Jetniphat Bunyaswat<sup>4</sup>

<sup>1,2,3</sup> สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กรุงเทพฯ 10300

<sup>4</sup> สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กรุงเทพฯ 10300

<sup>1,2,3</sup> Home Economics Program, Faculty of Home Economics Technology,  
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon, Bangkok 10300

<sup>4</sup> Food and Nutrition Program, Faculty of Home Economics Technology,  
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon, Bangkok 10300

Received : May 13, 2025 Revised : June 15, 2025 Accepted : June 17, 2025

### บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตปลาหมักของวิสาหกิจชุมชนเปลงยวน-ปลาหมัก จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) กลุ่มตัวอย่าง คือ ประชาชนชาวบ้าน ประธานสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน และนักวิชาการที่มีความรู้ในเรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตปลาหมัก และผู้ประกอบการที่บริโภคปลาหมัก เก็บข้อมูลโดยใช้การสังเกตและการสัมภาษณ์ด้วยแบบสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง วิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์แก่นสาระ ตรวจสอบความน่าเชื่อถือโดยใช้วิธีตรวจสอบแบบสามเส้า ผลการวิจัยพบว่า สภาพทั่วไปของชุมชน ประชากรส่วนใหญ่นับถือศาสนาคริสต์มีความเป็นเอกลักษณ์ทางด้านศาสนา ประเพณีต่างๆ และการอนุรักษ์ทรัพยากรในท้องถิ่นและวิถีชีวิตความเป็นอยู่ที่เรียบง่ายสืบต่อมาจากบรรพบุรุษด้วยชุมชนอยู่ในอำเภอสองพี่น้องซึ่งตั้งอยู่ในพื้นที่ราบลุ่มแบบแอ่งกระทะเป็นเส้นทางไหลผ่านของแม่น้ำท่าจีน จึงมีความอุดมสมบูรณ์ของน้ำในการประกอบอาชีพเกษตรกรรม ประชากรส่วนใหญ่ยังคงยึดอาชีพทำการเกษตร ประมง สานเปลงยวน และทำปลาหมัก ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่ถ่ายทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่นจนถึงปัจจุบัน งานวิจัยนี้มีข้อเสนอแนะแนวทางในการสร้างความยั่งยืนให้กับภูมิปัญญาของท้องถิ่นด้วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหมักให้ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค

ปัจจุบัน เป็นการช่วยสร้างความตระหนักให้คนรุ่นใหม่เห็นความสำคัญของภูมิปัญญาอาหารในท้องถิ่นและสร้างความยั่งยืนให้กับเศรษฐกิจชุมชนต่อไปในอนาคต

**คำสำคัญ :** ภูมิปัญญาท้องถิ่น, ปลาหมัก, ปลาหมัก

### Abstract

This research aims to study the local wisdom of producing “Pla Ham” (fermented fish) by the community enterprise of “Pla Ham and Hammock” in Suphanburi Province. It is a qualitative research study. The sample group consists of local scholars, leaders, community enterprise members, academics knowledgeable in local wisdom of “Pla Ham” production, and consumers of “Pla Ham” The researchers collected data through observation and unstructured interviews, analyzed the data through content analysis, and verified reliability using triangulation. The research findings reveal that the general condition of the community shows that most of the population practices Christianity, with unique religious customs, traditions, and conservation of local resources. Their simple lifestyle has been passed down from ancestors. The community is located in the Song Phi Nong District, in a basin area along the Tha Chin River, providing

\*น้อมจิตต์ สุธีบุตร

E-mail : 0860017922p@gmail.com

abundant water resources for agriculture. Most of the population still engages in agriculture, fishing, hammock weaving, and “Pla Ham” production a long-standing wisdom passed down through generations and aligned with current circumstances. This research offers recommendations for creating sustainability in local wisdom by developing the production of “Pla Ham” to meet the current consumer demands. It helps raise awareness among the younger generation about the importance of local food wisdom and fosters sustainability in the community's economy in the future.

**Keywords :** Local Wisdom, Pla Mham, Fermented Fish

## 1. บทนำ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงเอกลักษณ์ทางด้านวัฒนธรรม ประเพณี และการดำรงชีวิตที่สืบทอดจากบรรพบุรุษ ความสมบูรณ์ของธรรมชาติผสมผสานกับการใช้ทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในชุมชน การถ่ายทอดความรู้ด้านการถนอมอาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่น โดยการถ่ายทอดความรู้จะทำให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกิดคุณค่าได้รับการพัฒนา ไม่สูญหายและสามารถนำไปใช้ในวิถีชีวิตได้อย่างเหมาะสมสอดคล้องกับยุคสมัย พุฒิกัณฑ์ เบ็ญเตปิน (2565) กล่าวว่า “ภูมิปัญญาท้องถิ่น” เป็นเรื่องเกี่ยวกับองค์ความรู้หรือแบบแผนการดำเนินชีวิตที่มาจากประสบการณ์และในสภาพแวดล้อมที่แตกต่างกัน มีการถ่ายทอดวัฒนธรรมในท้องถิ่นโดยอาศัยตัวบุคคลและธรรมชาติ มีวิถีชีวิตที่อยู่กับความเชื่อ ขนบธรรมเนียมวัฒนธรรม พิธีกรรม การประกอบอาชีพ ล้วนแล้วแต่เป็นภูมิปัญญาทั้งสิ้น นอกจากนี้ สมบัติ กันบุตร, และคณะ (2565) กล่าวว่าในการพัฒนาอาหารท้องถิ่นเพื่อตอบโจทย์ของนักท่องเที่ยวและบุคคลทั่วไป เช่น การถนอมอาหาร การยืดอายุอาหาร การเล่าเรื่องราวและการสร้างจุดเด่นของผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น สามารถช่วยทำให้ชุมชนมีความเข้มแข็งในการจัดการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นให้มีมาตรฐานรับรอง และสร้างคุณค่าให้เกิดขึ้นกับผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น ภูมิปัญญาการผลิต ทั้งหมดเป็นกระบวนการเชื่อมโยงกัน บ่งบอกถึงความชาญฉลาดของมนุษย์ทั้งด้านความคิดสร้างสรรค์ ด้านการประยุกต์และปรับใช้เป็นประจำของชุมชน ผ่านการขัดเกลาสั่งสมสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นจนเป็นวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น (บุษบา ทองอุปการ, 2561)

สังวาลย์ ชมภูงา และ กัทธิยา น้าไหลทุ่ง (2566) กล่าวว่า องค์ความรู้ในการประกอบอาหาร ได้มีพัฒนามาอย่างยาวนานเกิดการคิดค้น สืบทอด ปรับแต่งและผสมผสานเป็นอาหารชาติพันธุ์ท้องถิ่น โดยหลายกลุ่มชาติพันธุ์ มีภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ผลิตอาหารเป็นที่ขึ้นชื่อทั้งด้านรสชาติ ความน่ากิน คุณค่าทางโภชนาการ และใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นตามฤดูกาล ดังนั้นเพื่อให้อาหารชนิดต่าง ๆ เป็นอาหารที่บ่งบอกถึงชาติพันธุ์ ท้องถิ่นเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเพื่อสุขภาพ อีกทั้ง ชญาน์ทัต เอี้ยวเรืองสุริติ และ พรพันธ์ุ เขมคุณาศัย (2566) กล่าวว่า ภูมิปัญญาของอาหารเมื่ออยู่ในท้องถิ่น มีภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมา คือ ภูมิปัญญาด้านอุปกรณ์ประกอบอาหาร ภูมิปัญญาด้านกระบวนการ และภูมิปัญญาด้านคุณค่าทางโภชนาการ เชื่อมโยงกับวัฒนธรรมความเป็นอยู่ของชุมชน เป็นอาหารที่ใช้บริโภคในชีวิตประจำวัน ใช้ในประเพณีชีวิตและความเชื่อจนกลายเป็นวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น และงานที่เด่นชัดในด้านของการสืบสานภูมิปัญญาเพื่อขายเป็นสินค้าประจำถิ่น ปลาหม่า เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น โดยการนำเนื้อปลาช่อนหรือปลาชะโดที่เป็นวัตถุดิบหลักมาผ่านกระบวนการแปรรูปโดยการหมักในรูปแบบของชาวญวน คำว่า “หม่า” มาจากคำว่าหมัก เป็นการหมักเนื้อปลากับเกลือและข้าวคั่ว เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ และยังคงมีกรรมวิธีในการทำให้ปลาหม่ามีรสชาติที่กลมกล่อม มีการใช้เนื้อของสับประตมาหมักกับเนื้อปลาและข้าวคั่ว เพื่อให้ได้ปลาหม่า เป็นเอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาที่สืบทอดต่อกันมา ศศิธร ศรีทองเพ็ง และ จุฑามาศ พิรพิชระ (2567) กล่าวว่า ความสำคัญของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่เป็นแรงกระตุ้นให้บุคคลเกิดความต้องการประสบการณ์ที่แปลกใหม่ที่เป็นแหล่งผลิตอาหารที่มีความน่าสนใจ มีเรื่องเล่าที่เป็นเอกลักษณ์ มีภูมิปัญญาที่สืบทอดต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น

บทความวิจัยนี้นำเสนอประเด็นภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาที่ถ่ายทอดกันมาอย่างยาวนาน จากรุ่นสู่รุ่นและสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน งานวิจัยนี้มีข้อเสนอแนะแนวทางในการสร้างความยั่งยืนให้กับภูมิปัญญาของท้องถิ่น ด้วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหม่าให้ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน เป็นการช่วยสร้างความตระหนักให้คนรุ่นใหม่เห็นความสำคัญของภูมิปัญญาอาหารในท้องถิ่น เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตปลาหม่า และยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่เกิดจากภูมิปัญญาให้เกิดความยั่งยืน และเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่สืบต่อไป

## 2. วัตถุประสงค์การวิจัย

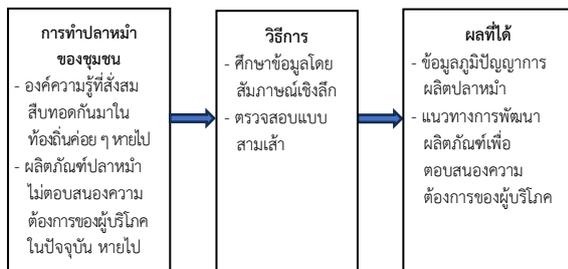
2.1 เพื่อศึกษาสภาพทั่วไปของชุมชนบ้านพระแม่ประจักษ์ ตำบลต้นตาล อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี

2.2 เพื่อศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตปลาหมึกของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาหมึก ตำบลต้นตาล อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี

## 3. สมมติฐานของการวิจัย

การเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตปลาหมึกของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาหมึก จังหวัดสุพรรณบุรี เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตปลาหมึก ให้ชุมชนและบุคคลทั่วไปตระหนักถึงคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่น ถ่ายทอดและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ปลาหมึก และสร้างรายได้ให้กับชุมชนให้มีความความยั่งยืน

## 4. กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

## 5. วิธีดำเนินการวิจัย

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ในการสัมภาษณ์ โดยการสุ่มตัวอย่างในการวิจัยด้วยการกำหนดกลุ่มตัวอย่างโดยวิธีการสุ่มตัวอย่างโดยไม่ใช้ความน่าจะเป็น (Nonprobability sampling) การเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive sampling) ไพฑูริย์ โพธิ์สาร และ สุนันท์ ศลโกสุม. (2566) คือ ประชาชนชาวบ้าน ประธานสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ที่มีความรู้ความสามารถในการผลิตปลาหมึก จำนวน 5 คน นักวิชาการจำนวน 2 คน และผู้บริโภค จำนวน 5 คน ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 รายชื่อผู้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตปลาหมึก

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง	ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับปลาหมึก
1	นางฉลวย สังข์รัตน์	ปราชญ์ชาวบ้าน	85 ปี
2	นางสาวเรือนแก้ว สังข์รัตน์	ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาหมึก	40 ปี
3	นางสาวกมลทิพย์ ไกรวงศ์	สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาหมึก	25 ปี
4	นางสาวมานิต ศิลปะประเสริฐ	สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาหมึก	15 ปี
5	นางสมวัย เกิดอยู่	สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาหมึก	20 ปี
6	ศ.ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด	นักวิชาการ	-
7	ศ.พท.วี อนุสัมพันธ์	นักวิชาการ	-
8	นางปรารณา เกิดโชค	ผู้บริโภค	-
9	นางสาวสุภาพร รัตนโชติช่วง	ผู้บริโภค	-
10	นางสาวสุมาวดี จันทร์เพ็ญ	ผู้บริโภค	-
11	นางอาภัสรา ธิกุลวงษ์	ผู้บริโภค/กิจการร้านอาหาร ไม่ชวา	-
12	นางนันทวรรณ วรณะกุล	ผู้บริโภค/กิจการร้านอาหาร ไม่ชวา	-

### 5.1 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ใช้แบบสัมภาษณ์ เพื่อให้เข้าใจประเด็นที่ศึกษามากขึ้น เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล ได้แก่ แบบสัมภาษณ์แบบไร้โครงสร้าง เพื่อใช้สัมภาษณ์กลุ่มผู้รู้ ผู้ปฏิบัติ และผู้เกี่ยวข้องที่มีความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตปลาหมึก และกลุ่มผู้บริโภค โดยเครื่องมืออิเล็กทรอนิกส์ ได้แก่ กล้องบันทึกภาพ กล้องถ่ายภาพวิดีโอเคลื่อนไหว เครื่องมือบันทึกเสียง และสมุดจดบันทึกในการเก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์ การสนทนา การสังเกต การสาธิตขั้นตอนวิธีการต่าง ๆ

### 5.2 การวิเคราะห์ข้อมูล

ศึกษาแนวคิดทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยการนำข้อมูลที่ได้จากการรวบรวมเอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องและการสัมภาษณ์มาทำการวิเคราะห์ในเชิงเนื้อหา (Content Analysis) ในประเด็นต่าง ๆ และสรุปผลการวิจัย การวิจัยเชิงคุณภาพมีความยืดหยุ่น การตรวจสอบข้อมูลในการวิจัยเชิงคุณภาพมักจะใช้วิธีการที่เรียกว่า การตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า คือ

1) การตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล ผู้วิจัยตรวจสอบแหล่งข้อมูลทางเวลาและบุคคล โดยเก็บข้อมูลในเวลาที่แตกต่างกัน เพื่อเปรียบเทียบว่าถ้าข้อมูลที่ได้มาในต่างเวลากันจะมีความเปลี่ยนแปลงหรือไม่

2) การตรวจสอบสามเส้าด้านผู้วิจัย (Investigator Triangulation) ในการเก็บข้อมูล ผู้วิจัยเก็บข้อมูลจากกลุ่มผู้รู้ ผู้ปฏิบัติ และผู้เกี่ยวข้องที่มีความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อลดความลำเอียงด้านทัศนคติ และความไม่แน่ใจในคุณภาพของผู้รวบรวมข้อมูลภาคสนาม

3) การตรวจสอบสามเส้าด้านวิธีรวบรวมข้อมูล (Methodological Triangulation) นอกจากการสัมภาษณ์แล้ว ผู้วิจัยยังใช้การสังเกตพฤติกรรมของผู้ให้ข้อมูลควบคู่กับการซักถาม (รุ่งศิริ มีแก้ว, และคณะ, 2561)

## 6. ผลการวิจัย

จากการสัมภาษณ์กลุ่มผู้รู้ ผู้ปฏิบัติ และผู้เกี่ยวข้องที่มีความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตปลาหมึกของวิสาหกิจชุมชนเปลงยวน-ปลาหมึก จังหวัดสุพรรณบุรี พบว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตปลาหมึก มีความเกี่ยวข้องกับความเป็นอยู่ วัฒนธรรม ศาสนา ที่เกี่ยวข้องกับการดำรงชีวิต มีผลการวิจัย ดังนี้

### 6.1 ผลการสัมภาษณ์ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์ดังนี้

ข้อมูลทั่วไปของพื้นที่ชุมชนบ้านพระแม่ประจักษ์ อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี ประเพณีวัฒนธรรมท้องถิ่นของคนไทยเชื้อสายเวียดนามที่อาศัยอยู่ในตำบลต้นตาล อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี เรียกว่า หมูบ้านแม่พระประจักษ์ (ไทย-ญวน) ส่วนใหญ่นับถือศาสนาคริสต์นิกายคาทอลิก และยังคงสืบสานประเพณีวัฒนธรรมความเชื่อของตนเองส่งต่อไปยังลูกหลาน (ททท. สำนักงานสุพรรณบุรี, 2567) จากการสัมภาษณ์ประชาชนชาวบ้านเป็นผู้ให้ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับชุมชน สภาพทั่วไปของชุมชนบ้านพระแม่ประจักษ์ อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี พบว่า ประชากรส่วนใหญ่ นับถือศาสนาคริสต์ มีความเป็นเอกลักษณ์ทางด้านศาสนา ประเพณีต่าง ๆ รวมทั้งการอนุรักษ์ทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่น และมีวิถีชีวิตความเป็นอยู่ที่เรียบง่าย ที่สืบต่อมาจากบรรพบุรุษ เนื่องจากพื้นที่อำเภอสองพี่น้อง ตั้งอยู่ในพื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำท่าจีนทางตอนใต้ของจังหวัดสุพรรณบุรี เป็นพื้นที่แบบแอ่งกระทะ จึงมีความอุดมสมบูรณ์ในเรื่องน้ำ การประกอบอาชีพเกษตรกรรม และประมง เนื่องจากเป็นเส้นทางไหลผ่านของแม่น้ำท่าจีน การเดินทางในปัจจุบันมีการเดินทางที่สะดวกมากยิ่งขึ้น แต่ประชากรส่วนใหญ่ก็ยังคงยึดอาชีพทำนาข้าว ปลูกผักในแม่น้ำ สานเปลงยวน และทำปลาหมึก และผลจากการสัมภาษณ์ประชาชนชาวบ้าน ประธานสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่มีความรู้ความสามารถในการผลิตปลาหมึก นักวิชาการ และผู้บริโภค ดังตารางที่ 1 ประสพการณ์ที่เกี่ยวกับภูมิปัญญาการผลิตปลาหมึก ดังคำให้สัมภาษณ์ของ นางฉลวย สังข์รัตน์ ที่กล่าวว่า

“ฉันโตมา พ่อกับแม่ฉันก็อยู่ที่นี้แล้ว บ้านฉันทำอะไรทำนา ปลูกผักจับปลาหาเลี้ยงฉันกันมา มีอาชีพเกษตรกรรมที่ทำต่อกันมา มีการสานเปลงยวน การทำปลาหมึก ก็ทำต่อ ๆ กันมา จะใช้พลาสติกเป็นปลาช่อนหรือปลาชะโด เนื้อมันเยอะ พลาสติกจะตีมาก ไม่มีกลิ่นคาว ทำใส่โองไว้

กินได้นาน ทำกินกันในบ้าน จนกระทั่งมีคนรู้จักมากขึ้น ก็ทำแจกบ้าง เขาขอซื้อก็ขายบ้าง ส่วนมากก็ทำไว้กินเอง ส่วนปลาฉี่ฉี่ก็สานให้ลูก ๆ เอาไปขาย มันก็ขายดีนะมีคนสั่งเยอะขึ้น ฉี่ฉี่แล้ว ก็ให้ลูก ๆ เขาทำไป บอกเขาสอนเขา ให้เขาทำตาม” นางฉลวย สังข์รัตน์ (ผู้ให้สัมภาษณ์)

6.2 ผลการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตปลาหมึกของวิสาหกิจชุมชนเปลงยวน-ปลาหมึก จังหวัดสุพรรณบุรี การผลิตปลาหมึก ซึ่งจากการสัมภาษณ์ของผู้ผลิตปลาหมึกกล่าวว่า

“เทคนิคในการทำปลาหมึก หลักสำคัญอยู่ที่ปลาที่ใช้ต้องใช้ปลาช่อน หรือปลาชะโด เท่านั้น เพราะเป็นปลาที่มีเนื้อหนา ตัวใหญ่ ที่สำคัญต้องเป็นปลาสดเท่านั้น ถ้าเป็นปลาที่ตายแล้วทิ้งไว้นานก็จะเป็นปลาที่มีกลิ่นเหม็นเน่า และการใส่เกลือต้องใส่ให้มากเพื่อป้องกัน การเน่าเสีย และภาชนะที่ใช้หมัก คือ โองดินเคลือบ ซึ่งภายในโองจะมีความเย็น ทำให้ปลาไม่เน่าเสีย สุดท้ายการใช้สับปะรดคลุกเคล้ากับเนื้อปลา สับปะรดที่ใช้ต้องมีรสชาติหวาน ปอกเปลือก สับเอาแต่เนื้อและบีบน้ำออกให้ได้มากที่สุด จะใส่เนื้อสับปะรดก็ต่อเมื่อจะรับประทานหรือจำหน่าย จะไม่ใส่ไว้นาน เพราะใส่เนื้อสับปะรดไว้นานเกินไปจะทำให้เนื้อปลาเปื่อยยุ่ยเกินไป” นางสาวเรือนแก้ว สังข์รัตน์ (ผู้ให้สัมภาษณ์)

“ปลาหมึก ใช้ปลาช่อนกับปลาชะโด เพราะตัวใหญ่มาก ต้องเป็นปลาสด ถ้าเป็นปลาที่ตายแล้วทิ้งไว้นานมีกลิ่นเหม็นเน่า เพราะปลาหมึกไม่เหมือนปลาร้า และการใส่เกลือต้องใส่ให้มากเพื่อป้องกันการเน่าเสียหมักในโอง เพราะโองมีความเย็น ทำให้ปลาไม่เน่าเสีย สุดท้ายการใช้สับปะรด แต่ต้องสับปะรดที่หวานและบีบน้ำออกให้ได้มากที่สุด” นางสาวมานิต ศิลปะประเสริฐ (ผู้ให้สัมภาษณ์)



ภาพที่ 2 ขั้นตอนการผลิตปลาหมึก

### 6.3 ผลการศึกษาแหล่งที่มาของวัตถุดิบในการผลิตปลาหมึก

การสัมภาษณ์แหล่งที่มาของวัตถุดิบในการผลิตปลาหมึก ประธานกลุ่ม และสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเปเลญวน-ปลาหมึก กล่าวว่า

“การทำปลาหมึก เป็นการสืบทอดจาก นางสาวอำพร จุลสุคนธ์ หรือป้าพร ที่บอกเคล็ดลับในการทำปลาหมึก การเรียนรู้ภูมิปัญญาการทำปลาหมึก ทำกิน ทำแจกกัน เป็นการสืบทอดภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ ที่ใช้การถนอมอาหารเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้เห็นและลงมือทำ เรียนรู้มาด้วยวิธีการถ่ายทอดความรู้และการให้ลงมือทำ วัตถุดิบส่วนใหญ่ในช่วงก่อนได้จากการหาจากแหล่งน้ำธรรมชาติ จากลำคลอง และท้องนา เป็นต้น แต่ในปัจจุบันได้มีเกษตรกรในอำเภอสองพี่น้อง มีการเพาะเลี้ยงปลาช่อนและปลาชะโด เป็นจำนวนมากขึ้น และเป็นวัตถุดิบที่มีตลอดทั้งปี สามารถสั่งมาเพื่อผลิตปลาหมึกได้โดยไม่ขาดแคลนวัตถุดิบ” นางสาวเรือนแก้ว สังขรัตน์ และนางสาวมานิต ศิลปะประเสริฐ (ผู้ให้สัมภาษณ์)

### 6.4 ผลการศึกษาระบบการผลิตปลาหมึก

การสัมภาษณ์สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเปเลญวน-ปลาหมึก โดยนางสมัย เกิดอยู่ กล่าวว่าขั้นตอนการผลิตปลาหมึก ระบุว่า

“ปลาหมึกที่ดี ต้องใช้ปลาช่อน หรือ ปลาชะโด และจะต้องเป็นปลาสดเท่านั้น ล้างทำความสะอาดให้ดี ข้าวคั่วที่ใช้ควรเป็นข้าวคั่วใหม่จะมีกลิ่นหอม ปลาสดเมื่อเริ่มต้นการทำให้ขอดเกล็ดและล้างออกให้หมด ล้างให้หมดควาและหมดเมือก หมักกับเกลือเม็ดในปริมาณที่มาก คือในอัตราส่วน เนื้อปลา 10 กิโลกรัม ต่อเกลือเม็ด 1 กิโลกรัม การใช้เกลือในปริมาณที่มากเพื่อป้องกันไม่ให้ปลาเน่าหมัก แยกกันไปตามชนิดและขนาดของปลา เมื่อหมักปลาได้ระยะเวลา 4-5 เดือน ก็นำปลามาล้าง พักให้สะเด็ดน้ำ 1 คืน หั่นเนื้อปลาเป็นชิ้นบาง ๆ ขนาดประมาณ 1-1.5 เซนติเมตร ใส่ข้าวคั่วเคล้าให้เข้ากัน การใส่ข้าวคั่วเพื่อให้เนื้อปลาไม่ติดกันและทำให้หอม หมักต่อเป็นเวลา 2 เดือน จึงนำมาใส่เนื้อสับประรดเพื่อให้เนื้อปลานุ่ม และลดความเค็ม รสชาติที่ได้ก็จะมีความกลมกล่อม จึงสามารถรับประทานและจำหน่ายได้ ส่วนมากก็ขายในบ้านบ้าง ตามงาน OTOP บ้าง ในบางครั้งร้านอาหารต่าง ๆ มารับซื้อไปทำอาหารขายที่ร้าน หรือ ขายในออนไลน์ก็มี” นางสมัย เกิดอยู่ (ผู้ให้สัมภาษณ์)



ภาพที่ 3 ผลิตภัณฑ์ปลาหมึกของชุมชน

ที่มา: <https://shopee.co.th/87i.270713492.4736788096>

### 6.5 ผลการศึกษาช่องทางการจำหน่าย/สถานที่จำหน่าย/กลุ่มลูกค้า

การสัมภาษณ์สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเปเลญวน-ปลาหมึก นางสาวกมลทิพย์ ไกรวงศ์ กล่าวถึงช่องทางการจำหน่ายปลาหมึก กล่าวว่า “ปลาหมึกที่ผลิตส่วนใหญ่มีกลุ่มเป้าหมาย คือ กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร กลุ่มสหกรณ์การเกษตรในอำเภอสองพี่น้อง ที่มีความนิยมบริโภคปลาหมึก โดยการนำไปประกอบอาหารชนิดต่าง ๆ เช่น หลนปลาหมึก ปลาหมึกทอดกรอบ เป็นต้น และในส่วนของช่องทางการจำหน่าย โดยจำหน่ายที่กลุ่มวิสาหกิจเปเลญวน-ปลาหมึก อีกทั้งยังสามารถส่งผ่านเพจ facebook เปเลญวน บ้านแม่พระประจักษ์ ส่งในเว็บไซต์ Otoptoday.com เป็นเว็บไซต์ที่พัฒนาขึ้นโดยกรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์โอท็อปของจังหวัดต่าง ๆ ทั่วประเทศ และการสั่งซื้อสินค้าผ่านทางช่องทางสั่งซื้อสินค้าต่าง ๆ เช่น <https://shopee.co.th/ปลาหมึกป้าพรOTOPอำเภอสองพี่น้อง-i.270713492.4736788096>” นางสาวกมลทิพย์ ไกรวงศ์ (ผู้ให้สัมภาษณ์)

การสัมภาษณ์กลุ่มผู้บริโภคปลาหมึกจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเปเลญวน-ปลาหมึก นางปรารถนา เกิดโชค กล่าวถึงปลาหมึกไว้ว่า “ดิฉันเป็นลูกค้าปลาหมึกป้าพรมานานพอสมควร ดิฉันเป็นคนไม่ชอบทานปลาร้าเพราะมันมีกลิ่นคาว บางครั้งมีกลิ่นคล้ายปลาน้ำ แต่ดิฉันทานปลาหมึกเพราะมันมีความแตกต่างกัน นั่นคือ ปลาหมึกไม่มีกลิ่นคาว รสชาติเค็มพอดี เวลาทำอาหาร เช่น เอามาหลนก็หอม รสชาติออกหวานเล็กน้อยน่าจะมาจากสับประรด เวลาเอามาหลนก็ทำให้รสชาติที่ดี ส่วนการเอามาทอดมันเคยทอดแล้วมีการอมน้ำมัน เลยไม่ชอบ แต่ถ้ามันไม่อมน้ำมันก็น่าจะอร่อยมากขึ้น แต่ก็อยากให้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหมึกอื่น ๆ เพิ่มขึ้น เพื่อเป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภค ส่วนมากดิฉันจะซื้อผ่านทางออนไลน์ เพราะขับรถไปซื้อที่สองพี่น้องไม่ค่อยมีเวลา” นางปรารถนา เกิดโชค (ผู้ให้สัมภาษณ์)

การสัมภาษณ์ผู้บริโภคปลาหมึกจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเปเลญวน-ปลาหมึก นางสาวสุภาพร รัตนโชติช่วง กล่าวถึงปลาหมึกไว้ว่า “ปลาหมึกป้าพร อร่อยค่ะ ไม่เหม็นคาว

เวลาเอามาหลนก็แค่ปรุงรสเปรี้ยวเพิ่มเติมนิดหน่อย ความเค็มกับความหวานที่มีอยู่ในปลาหมึก ยิ่งทำให้รสกลมกล่อม ส่วนมากจะซื้อแต่ละครั้ง ๆ ละ 2-3 กระปุก ติดตู้เย็นไว้ เวลาอยากรับประทานก็เอาออกมาหลนได้เลย ไม่ต้องกรองเอาก้างออกให้ยุ่งยากเหมือนหลนปลาร้า เนื้อปลาที่หลนทำให้เกิดความชื้น ในหลนได้โดยไม่ต้องเติมเนื้อสัตว์อื่นเลย และอีกเมนูที่ชอบทำคือเอามารวน แล้วพ่อกับสมุนไพรรอ่อยมาก และที่จะทำรับประทานเมนูต่อไปคือจะเอามาทอดกรอบ น่าจะเป็นเมนูที่ใหม่ และเมื่อทอดแล้วมีความกรอบน่าจะทานได้ง่ายขึ้นและเก็บไว้ทานได้นาน” นางสาวสุภาพร รัตนโชติช่วง (ผู้ให้สัมภาษณ์)

การสัมภาษณ์ผู้บริโภครูปปลาหมึกจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเปลญวน-ปลาหมึก นางสาวสมาวดี จันทร์เพ็ญ กล่าวถึงปลาหมึกว่า “ปลาหมึก ส่วนมากจะซื้อมาหลนเพื่อขายในร้านอาหารของวิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี และก็จำหน่ายเพื่อจัดเลี้ยงในโอกาสต่าง ๆ ที่ต้องบริการอาหารให้กับผู้ร่วมงาน ปลาหมึกที่หลนเป็นเครื่องจิ้มที่ได้รับความนิยมและชอบรับประทานมาก ซึ่งจะทำขึ้นโต๊ะอาหารและทำเป็นกระเช้าเครื่องจิ้มเพื่อมอบในโอกาสต่าง ๆ ปลาหมึกต่างจากปลาร้าคือมีรสชาติดกกลมกล่อม รับประทานได้ทั้งหมดเพราะมีแต่เนื้อปลาล้วน ๆ เวลาหลนแล้วทำให้มีความชื้นที่ได้จากเนื้อปลา กลิ่นไม่แรง มีความอร่อยราคาสามารถซื้อได้ไม่แพงมากเมื่อเทียบกับปลาร้าที่ต้องหลนเอาเนื้อและก้างทิ้ง และมีกลิ่นแรงกว่าปลาหมึกมาก” นางสาวสมาวดี จันทร์เพ็ญ (ผู้ให้สัมภาษณ์)

การสัมภาษณ์ผู้บริโภครูปปลาหมึกจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเปลญวน-ปลาหมึก นางสาวอภัสรา อิกุลวงษ์ กล่าวถึงปลาหมึกว่า “ปลาหมึกเอาหลนแล้วมีกลิ่นหอม รสเค็มไม่มาก ปรุงอาหารง่ายต่างจากปลาร้าที่มีรสเค็มและกลิ่นแรง ลูกค้ายกจะชื่นชมว่ากลิ่นไม่แรง มีรสชาติดกกลมกล่อมไม่เค็มมาก รับประทานคู่กับผักสดเข้ากันดี ปลาหมึกใช้เฉพาะเนื้อปลาไม่มีก้างจึงทำให้ประกอบอาหารง่ายขึ้น ลูกค้ายกชอบและก็เป็นเมนูที่สั่งกันมาก” นางสาวอภัสรา อิกุลวงษ์ (ผู้ให้สัมภาษณ์)

การสัมภาษณ์ผู้บริโภครูปปลาหมึกจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเปลญวน-ปลาหมึก นางนันทวรรณ วรรณระกุล กล่าวถึงปลาหมึกว่า “ดิฉันเป็นเจ้าของร้านอาหารไฟขวาง และซื้อปลาหมึกไปพรมมาหลนขายในร้าน ลูกค้ายกดิฉันมีบางคนไม่ชอบทานปลาร้าเพราะมีกลิ่นคาว แต่ดิฉันแนะนำให้เขาสั่งปลาหมึกไปทาน โดยบอกกับเขาว่ามันมีความแตกต่างกัน ปลาหมึกไม่มีกลิ่นคาว รสชาติเค็มพอดี รสชาติออกหวานเล็กน้อย แต่ดิฉันก็คิดว่าจะลองเอามาทำเมนูอื่น ๆ เพื่อเป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภค ส่วนมากดิฉันจะซื้อครั้ง

หนึ่งก็หลายกิโลกรัม เพราะต้องมีติดร้านไว้ลูกค้าสั่งทานและชื่นชม” นางนันทวรรณ วรรณระกุล (ผู้ให้สัมภาษณ์)



ภาพที่ 4 ผลิตภัณฑ์ปลาหมึกของชุมชน จำหน่าย ณ สุ่มปลายักษ์ วัดทองประดิษฐ์ อ.สองพี่น้อง สุพรรณบุรี  
ที่มา: ผู้วิจัยเป็นผู้ถ่ายภาพด้วยตนเอง

#### 6.6 แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหมึกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเปลญวน-ปลาหมึก

การสัมภาษณ์ ประธานกลุ่มกล่าวถึงแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหมึก นางสาวเรณูแก้ว สังข์รัตน์ กล่าวไว้ว่า “ปลาหมึกจากเดิมเป็นผลิตภัณฑ์ที่บรรจุใส่ในถุงพลาสติกแบบธรรมดา และบรรจุลงในกระปุกพลาสติกอีกครั้ง จึงทำให้มีปัญหาด้านการขนส่ง และการจำหน่าย เนื่องจากเป็นบรรจุภัณฑ์ที่ไม่มีความคงทนแข็งแรง และเป็นวัตถุดิบที่เป็นอาหารสด กระทั่งมีหน่วยงานภาครัฐเข้ามาให้คำแนะนำในการบรรจุปลาหมึกลงในขวดแก้ว เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ และขนส่งสะดวกขึ้นพร้อมทั้งแนะนำการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในรูปแบบของผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป คือปลาหมึกที่หลน จำหน่ายพร้อมผักสดและปลาหมึกสมุนไพรรอบเพื่อจำหน่าย แต่ยังคงติดปัญหาเรื่องของปลาหมึกที่สุมนไพรรอบ มีความชื้นในตัวของวัตถุดิบ มีการอมน้ำมัน จึงทำให้ไม่สามารถเก็บไว้จำหน่ายได้ให้นานขึ้น และมีแนวคิดที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหมึกที่สุมนไพรรอบเพื่อให้ความชื้นในวัตถุดิบลดลง และกรอบนาน ไม่อมน้ำมัน และยังคงสีของวัตถุดิบตามธรรมชาติ และคงคุณค่าทางอาหาร เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ปลาหมึกที่สุมนไพรรอบ มีความกรอบและเก็บรักษาได้นานขึ้น” นางสาวเรณูแก้ว สังข์รัตน์ (ผู้ให้สัมภาษณ์)

#### 6.7 ผลการสัมภาษณ์แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหมึก โดยนักวิชาการได้ให้แนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหมึก ไว้ดังนี้

การสัมภาษณ์แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหมึก ผศ.ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด กล่าวไว้ว่า “ผลิตภัณฑ์ปลาหมึกควรได้รับการพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ที่ตอบโจทย์กลุ่มลูกค้าและจะต้องทำให้กลุ่มลูกค้าเหล่านั้นเกิดความเชื่อมั่นในทุก ๆ ขั้นตอน และกระบวนการ ตั้งแต่ต้นน้ำคือ วัตถุดิบ ความมีมาตรฐานของวัตถุดิบ และแหล่งที่มา

ของวัตถุดิบกลางน้ำ คือ กระบวนการผลิต สถานที่ผลิต ความสะอาด ความปลอดภัยที่มีความเป็นมาตรฐาน กระบวนการเหล่านั้นต้องได้รับการยอมรับตามมาตรฐานของสถานที่ผลิตอาหารมีบรรจุภัณฑ์ที่ติดต่อกับคนปลายน้ำ คือ การตลาด บรรจุภัณฑ์ของปลาหมึกมีความคงทน แข็งแรง เพื่อการขนส่งสินค้าในอนาคต และพร้อมจำหน่ายในรูปแบบออนไลน์ อีกทั้งความสม่ำเสมอในการผลิตจึงก่อให้เกิดความเชื่อมั่นและความน่าสนใจ เมื่อมีผู้สนใจในผลิตภัณฑ์มาแวะชมชิมสินค้า ซื่อเป็นของฝาก หรือซื้อไปเพื่อรับประทาน ควรบอกเล่าเรื่องราวและการสร้างจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ปลาหมึก การแนะนำการปรุงประกอบของปลาหมึกพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปลาหมึกให้มีความหลากหลาย โดยกำหนดให้ เพื่อเป็นการรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่น และความต่อเนื่องของผลิตภัณฑ์ เมื่อมีการผลิตอย่างสม่ำเสมอ และมีความหลากหลายของอาหารที่ได้จากปลาหมึก พัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหมึกให้มีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ที่สามารถผลักดันให้นำขึ้นมาเพื่อจำหน่ายเป็นสินค้าประจำจังหวัด รวมถึงการมีส่วนร่วมการประชาสัมพันธ์ ช่องทางการสื่อสารที่เข้าถึงผู้บริโภคโดยการมีส่วนร่วมกับภาครัฐ เช่น พาณิชย์จังหวัดสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด พัฒนาชุมชน เกษตรและสหกรณ์ ประมงจังหวัด และวัฒนธรรมจังหวัด มีความสอดคล้องกับและเพื่อให้เป็นไปตามที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรม (สวธ.) ได้ประกาศ “1 จังหวัด 1 เมนูเชิดชูอาหารถิ่น” โดยสร้างเรื่องราวของปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบให้มีคุณค่าทั้งในเรื่องของการได้มาของวัตถุดิบที่นำมาเรียงร้อยต่อเรื่องให้ผูกพันกับวิถีชีวิตชาวญวน ธรรมเนียมวิธีการทำที่เป็นสูตรเฉพาะของชาวญวน และในสถานการณ์ปัจจุบัน ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบยังไม่เป็นที่แพร่หลายที่คนรู้จักมากนัก จึงเป็นโอกาสที่ดีที่ผลักดันผลิตภัณฑ์ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบให้เป็นสินค้าที่มีความยั่งยืนของชุมชนเพื่อส่งต่อไปสู่ผู้บริโภคคนรุ่นต่อไป” ผศ.ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด (ผู้ให้สัมภาษณ์)

การสัมภาษณ์แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหมึก ผศ.พรทิว วัฒนสัมพันธ์ กล่าวถึงแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ ไว้ว่า

“การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบนั้น สิ่งแรกควรคำนึงถึงกลุ่มเป้าหมาย ผู้บริโภคที่ได้รับผลิตภัณฑ์แบบใหม่ที่เปลี่ยนไปจากเดิม และสามารถรับประทานที่ง่ายขึ้น สะดวกในการรับประทาน และต้องคำนึงถึงกระบวนการในการผลิต ตั้งแต่จุดเริ่มต้นของวัตถุดิบ คือ เนื้อปลาที่นำมาใช้ ควรเป็นวัตถุดิบที่มีมาตรฐาน เช่น น้ำหนักของตัวปลา ปริมาณของเกลือที่ใช้รวมถึงกระบวนการต่าง ๆ ในการผลิต การใช้เทคโนโลยีใหม่ ๆ ที่จะนำเข้ามาใช้ในชุมชนก่อให้เกิดเป็นอาหารประจำท้องถิ่นได้

สิ่งแรกที่จะเริ่มการพัฒนา คือ ให้สังเกตจากสิ่งรอบข้างเมนูที่ง่ายและไม่ยุ่งยาก เช่น ปลาหมึกแดดเดียว หรือ ปลาหมึกทอดกรอบ รวมทั้งการที่เข้าถึงกลุ่มลูกค้าที่ปัจจุบันนี้ต้องการความสะดวกในการรับประทาน ทั้งนี้จะได้เป็นเมนูต่าง ๆ ต้องคำนึงถึงวัตถุดิบของปลาหมึก การกำหนดมาตรฐานของวัตถุดิบ การกำหนดมาตรฐานของเวลาอุณหภูมิที่ใช้ในการทอด มีส่วนสำคัญในการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหมึกทั้งสิ้น ในกระบวนการเหล่านี้หากได้รับการควบคุมให้ได้มาตรฐานก็จะสามารถทำให้ตัวผลิตภัณฑ์มีความเป็นมาตรฐาน และเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่จำหน่ายให้กับกลุ่มบุคคลที่ชื่นชอบในรสชาติของปลาหมึก ผศ.พรทิว วัฒนสัมพันธ์ (ผู้ให้สัมภาษณ์)

## 7. สรุปผลการวิจัย

จากการศึกษา พบว่า สภาพทั่วไปของชุมชน ประชากรส่วนใหญ่นับถือศาสนาคริสต์นิกายคาทอลิก และยังคงสืบสานประเพณีวัฒนธรรมความเชื่อของตนเองส่งต่อไปยังลูกหลาน ด้วยชุมชน อยู่ในอำเภอสองพี่น้อง ตั้งอยู่ในพื้นที่ราบลุ่มแบบแอ่งกระทะ เป็นเส้นทางไหลผ่านของแม่น้ำท่าจีน จึงมีความอุดมสมบูรณ์ของน้ำในการประกอบอาชีพเกษตรกรรม และประชากรส่วนใหญ่ก็ยังยึดอาชีพทำนาข้าว ปลูกผักในแม่น้ำ สวนเป็ดญวน และทำปลาหมึก เป็นภูมิปัญญาที่ถ่ายทอดกันมาอย่างยาวนานจากรุ่นสู่รุ่น และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน งานวิจัยนี้มีข้อเสนอแนะแนวทางในการสร้างความยั่งยืนให้กับภูมิปัญญาของท้องถิ่นด้วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหมึกให้ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคปัจจุบัน เป็นการช่วยสร้างความตระหนักให้คนรุ่นใหม่เห็นความสำคัญของภูมิปัญญาอาหารในท้องถิ่น ภูมิปัญญาการทำปลาหมึกเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาของชาวญวน เป็นกรรมวิธีการถนอมอาหารจากบรรพบุรุษ ที่ใช้เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้จากการมองเห็น การบอกกล่าว การสอน และการลงมือทำ นำไปสู่เรียนรู้และการบอกต่อดังวิธีการถ่ายทอดความรู้และการให้ลงมือทำ จากรุ่นสู่รุ่น และฝึกฝนให้เกิดความชำนาญ เพื่อบันทึกเป็นองค์ความรู้ด้านอาหารภูมิปัญญา และเผยแพร่ให้คนรุ่นหลังได้ทราบต่อไป

การศึกษากระบวนการผลิตปลาหมึก ปลาหมึกที่ดีต้องใช้เฉพาะเนื้อปลา ปลาช่อนหรือปลาชะโด และจะต้องเป็นปลาสด ล้างทำความสะอาดให้ดี ข้าวคั่วที่ใช้ควรเป็นข้าวคั่วใหม่ จะมีกลิ่นหอม ปลาสดเมื่อเริ่มต้นการทำให้ขอดเกล็ด เลาะก้างออก ล้างให้หมดควา หมดเมือกหมักกับเกลือเม็ดในปริมาณที่มาก ในอัตราส่วน เนื้อปลา 10 กิโลกรัมต่อเกลือเม็ด 1 กิโลกรัม การใช้เกลือในปริมาณที่มากเพื่อป้องกันไม่ให้ปลาเน่า หมักแยกกันไป

ตามชนิดและขนาดของปลา เมื่อหมักปลาได้ระยะเวลา 4-5 เดือน ก็นำปลามาล้าง พักให้สะเด็ดน้ำ 1 คืน หั่นเนื้อปลาเป็นชิ้นบาง ๆ ขนาดประมาณ 1 เซนติเมตร ใส่ข้าวคั่วเคล้าให้เข้ากัน การใส่ข้าวคั่วเพื่อให้เนื้อปลาไม่ติดกันและทำให้หอม หมักต่อเป็นเวลา 2 เดือน จึงนำมาใส่เนื้อสับประตดเพื่อให้เนื้อปลานุ่ม ลดความเค็มรสชาติกลมกล่อม จึงสามารถรับประทานและจำหน่ายได้

## 8. อภิปรายผลการวิจัย

ผลการวิจัยเรื่องการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตปลาหมักของวิสาหกิจชุมชนเปลงวน-ปลาหมัก จังหวัดสุพรรณบุรี เห็นได้ว่า ชุมชนบ้านพระแม่ประจักษ์ อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี ประเพณีวัฒนธรรมท้องถิ่นของคนไทยเชื้อสายเวียดนามที่อาศัยอยู่ในตำบลต้นตาล อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี เรียกว่าหมู่บ้านแม่พระประจักษ์ (ไทย-ญวน) ส่วนใหญ่นับถือศาสนาคริสต์ นิกายคาทอลิก และยังคงสืบสานประเพณีวัฒนธรรมความเชื่อของตนเองส่งต่อไปยังลูกหลาน (ทพท.สำนักงานสุพรรณบุรี, 2567) ซึ่งสอดคล้องกับ พวิษฐ์ อัครพัฒนกำชัย (2564) กล่าวว่าไว้ว่า ประเพณีวัฒนธรรมที่งดงาม วิถีชีวิตและความมีไมตรีจิต ก่อให้เกิดการอนุรักษ์ทรัพยากร การท่องเที่ยว และพัฒนาชุมชน รวมถึงภูมิปัญญาของบรรพชนที่ส่งต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น รวมถึงการสืบทอดการทำปลาหมักจากนางสาวอำพร จุลสุคนธ์ หรืออำพร สอนให้ทำและบอกเคล็ดลับในการทำปลาหมัก เป็นการสืบทอดภูมิปัญญาด้านอาหารของบรรพบุรุษ ที่ใช้การถนอมอาหารเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้เห็นและลงมือทำ เรียนรู้มาด้วยวิธีการถ่ายทอดความรู้ และการให้ลงมือทำ ซึ่งสอดคล้องกับ พุฒิกัทร เป็กเตปิน (2565) ที่กล่าวว่าไว้ว่า “ภูมิปัญญาท้องถิ่น” เป็นเรื่องเกี่ยวกับองค์ความรู้หรือแบบแผนการดำเนินชีวิตที่มาจากประสบการณ์ในสภาพแวดล้อมที่แตกต่างกัน มีการถ่ายทอดวัฒนธรรมในท้องถิ่นโดยอาศัยตัวบุคคลและธรรมชาติ โดยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่บ่งบอกถึงเอกลักษณ์ของชุมชน โดยการบอกเล่าเรื่องราว และการสร้างจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ปลาหมัก ที่มีความสอดคล้องกับสมบัติ กันบูตร, และคณะ (2565) ซึ่งกล่าวถึง ในการพัฒนาอาหารท้องถิ่นเพื่อตอบสนองของนักท่องเที่ยวและบุคคลทั่วไปการเล่าเรื่องราวและการสร้างจุดเด่นของผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น ช่วยทำให้ชุมชนมีความเข้มแข็งในการจัดการด้านกลยุทธ์การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นให้มีมาตรฐานรับรองและสร้างคุณค่าให้เกิดขึ้นกับผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น มีความสอดคล้องกับ ศศิธร ศรีทองเพ็ง และ จุฑามาศ พิรพัชระ (2567) ที่กล่าวว่า ความสำคัญของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่เป็นแรงกระตุ้นให้บุคคลเกิดความต้องการ

ประสบการณ์ที่แปลกใหม่ แหล่งผลิตอาหารที่มีความน่าสนใจ มีเรื่องเล่ามีเอกลักษณ์ มีภูมิปัญญาที่สืบทอดต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น และ เพ็ญศรี ภูวรกิจ, และคณะ(2567) ที่ได้กล่าวว่าการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทรัพยากรด้านเกษตรของท้องถิ่นเป็นฐานในการพัฒนา สะท้อนถึงอัตลักษณ์ของสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ชุมชน ในการสร้างจุดเด่นและใช้ทรัพยากรที่โดดเด่นของชุมชนมาต่อยอด สร้างแนวคิดพัฒนาผลิตภัณฑ์แบบใหม่มีการปรับเปลี่ยนวิธีการดำเนินงานตลอดจนการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการผลิต ให้มีความเหมาะสม และสอดคล้องกับ ชญาณันท์ เอี้ยวเรืองสุรดี และ พรพันธุ์ เขมคุณาศัย (2566) ที่กล่าวว่า ภูมิปัญญาของอาหารเมื่ออยู่ในท้องถิ่นมีภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาคือภูมิปัญญาด้านอุปกรณ์ประกอบอาหาร ภูมิปัญญาด้านกระบวนการ และภูมิปัญญาด้านคุณค่าทางโภชนาการ เชื่อมโยงกับวัฒนธรรมความเป็นอยู่ของชุมชน เป็นอาหารที่ใช้บริโภคในชีวิตประจำวัน ใช้ในประเพณีชีวิตและความเชื่อจนกลายเป็นวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น และงานที่เด่นชัดในด้านของการสืบสานภูมิปัญญาเพื่อขายเป็นสินค้าประจำถิ่น ซึ่งมีส่วนสำคัญในการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหมักควรได้รับการพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ที่ตอบโจทย์กลุ่มลูกค้าและจะต้องทำให้กลุ่มลูกค้าเหล่านั้นเกิดความเชื่อมั่นในทุก ๆ ขั้นตอน และกระบวนการตั้งแต่ต้นน้ำ คือ วัตถุดิบ ความมีมาตรฐานของวัตถุดิบ และแหล่งที่มาของวัตถุดิบ กลางน้ำ คือ กระบวนการผลิต สถานที่ผลิต ความสะอาด ความปลอดภัยที่มีความเป็นมาตรฐาน กระบวนการเหล่านั้นต้องได้รับการยอมรับตามมาตรฐานของสถานที่ผลิตอาหาร มีบรรจุภัณฑ์ที่ดี ตลอดจนปลายน้ำ คือ การตลาด บรรจุภัณฑ์ของปลาหมักมีความคงทนแข็งแรง เพื่อการขนส่งสินค้าในอนาคต และพร้อมจำหน่ายในรูปแบบออนไลน์ ความสม่ำเสมอในการผลิต จึงก่อให้เกิดความเชื่อมั่น และความน่าสนใจ ซึ่งสอดคล้องกับ เปรมระพี อุยามาวิริทธิธู และคณะ (2566) กล่าวว่า “New Normal” ไปสู่ “Next Normal” เป็นสิ่งที่มีบทบาทในการดำเนินชีวิต โดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมดิจิทัลประชาชนทุกภาคส่วนต้องเรียนรู้และนำมาประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิตตลอดจนการดำเนินธุรกิจที่มีการปรับเปลี่ยน เพิ่มช่องทางในการทำธุรกิจออนไลน์ มุ่งเน้นเรื่องความปลอดภัยและสุขอนามัยเป็นสำคัญ เทคโนโลยีจึงถูกพัฒนาขึ้นมาเพื่อ “ลดการสัมผัส” เป็นการสนับสนุนให้เกิดระบบที่เอื้อต่อการปรับเปลี่ยนเศรษฐกิจและสังคมของประเทศให้เข้าสู่ระบบเศรษฐกิจดิจิทัลในการพัฒนาธุรกิจและการให้บริการ และเป็นการสนับสนุนการฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทย อีกทั้งบุษบา ทองอุการ (2561) ได้กล่าวว่า ภูมิปัญญาการผลิต

ทั้งหมดเป็นกระบวนการเชื่อมโยงกันบ่งบอกความชาญฉลาดของมนุษย์ทั้งเชิงความคิดสร้างสรรค์ การประยุกต์และปรับใช้ เป็นประสบการณ์ของชุมชนผ่านการขัดเกลาสั่งสมสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นจนเป็นวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น อีกทั้งการสัมภาษณ์ผู้บริโภคปลาหมึก ทั้ง 5 ท่านมีความคิดเห็นที่สอดคล้องไปในทางเดียวกันว่าปลาหมึก เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารที่ไม่ม่มีกลิ่นคาวของปลา มีรสชาติเค็มพอดี เวลาทำอาหาร เช่น เอามาหลนก็หอม รสชาติออกหวานเล็กน้อย น่าจะมาจากสับปะรด เวลาเอามาหลนก็ทำให้มีรสชาติที่ดี ไม่มีก้าง ไม่ต้องกรองเอาก้างทิ้ง เวลาเอามาปรุงเป็นหลนก็แค่ปรุงรสเปรี้ยวเพิ่มเติมเล็กน้อย ความเค็มกับความหวานที่มีอยู่ในปลาหมึกยังทำให้มีรสชาติดกมกล่อม เวลาหลนแล้วทำให้มีความชื้นที่ได้จากเนื้อปลา กลิ่นไม่แรง มีความอร่อยแตกต่างกันกับปลาร้า

## 9. ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

การวิจัยครั้งต่อไปควรศึกษาสูตรและต้นแบบผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อให้เป็นผลิตภัณฑ์ปลาหมึกในรูปแบบอาหารสำเร็จรูปพร้อมบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย เพื่อเป็นสินค้าใหม่ของชุมชน

## 10. กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครที่สนับสนุนการทำวิจัยในครั้งนี้

## 11. เอกสารอ้างอิง

ชญาณี ทัต เอียวเรื่องสุรติ และ พรพันธุ์ เขมคุณาศัย. (2566, กันยายน-ธันวาคม). ข้าวมันไก่บ่นเขียว: ภูมิปัญญาอาหารคนไทเหล่าหาดใหญ่. **อินทนิลทักษิณสาร**, 18, (3), หน้า 121-147.

ททท.สำนักงานสุพรรณบุรี. (2567). **ประเพณีแห่แม่พระทางสายน้ำ**. ค้นเมื่อ มกราคม 26, 2568, จาก<https://www.thailandfestival.org/events/66379f7c-2b08-4a2e-8669-3d6566bf7dad>

บุษบา ทองอุการ. (2561, สิงหาคม). อาหารท้องถิ่น: ความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรม กรณีศึกษาชุมชนบ้านดงแดง จังหวัดกาญจนบุรี. **มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์**, 5 (ฉบับพิเศษ), หน้า 107-119.

เปรมระพี อูยามาวีรหิรัญ, ชญาภัทร์ ก่ออารีโย, ธนภพ โสตรโยม, และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2566, พฤศจิกายน-ธันวาคม). การวิเคราะห์องค์ประกอบปัจจัยการดำเนินงานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปและผลิตภัณฑ์อาหารภาคกลางตอนล่าง. **สันติศึกษาปริทรรศน์ มจร**, 11, (7), หน้า 2657-2671.

พัลลภ อัครพัฒนกำชัย. (2564, มกราคม-มิถุนายน). การศึกษาประวัติศาสตร์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนตำบลบ้านใหม่ อำเภอมหาราช จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. **ศึกษาศาสตร์ มจร**, 9, (1), หน้า 244-254.

พุดฉัตร เป็กเตปิน. (2565). **รูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนบ้านไร่ศิลาทอง ตำบลพิชัย อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง**. วิทยานิพนธ์ ปริญญาพุทธศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาสังคม บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย.

เพ็ญศรี ภูวรกิจ, สุภิญญา ดวงอุปมา และ กรรณก ดลโสภณ. (2567, พฤษภาคม-สิงหาคม) การจัดการผลิตภัณฑ์แปรรูปภายใต้ภูมิปัญญาท้องถิ่นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอำเภอเมืองกาฬสินธุ์ จังหวัดกาฬสินธุ์. **การพัฒนาชุมชนและคุณภาพชีวิต**, 12, (2), หน้า 117-127.

ไพฑูริย์ โพธิสาร และ สุนันท์ ศลโกสม. (2566) เทคนิคการเลือกตัวอย่างและการกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างในการวิจัย. **วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยนอร์ทกรุงเทพ**, 12(1), 11-20.

รุ่งศิริ มีแก้ว, วรรณรัช งามแก่น, และ พิทักษ์ ศิริวงศ์. (2561, พฤษภาคม-สิงหาคม). การให้ความหมายและกระบวนการทำงานนอกเวลาของนักศึกษา คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตเพชรบุรี. **ฉบับภาษาไทย สาขามนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ และศิลปะ. Veridian E-Journal, Silpakorn University**, 11, (2), หน้า 2596-2609.

ศศิธร ศรีทองเพ็ง และ จุฑามาศ พิรพัชระ. (2567, มกราคม-เมษายน). ภูมิปัญญาอาหารชุมชนภูฎีจีน. **ศิลปศาสตร์ราชชมงคลสุวรรณภูมิ**, 6, (1), หน้า 134-148.

สมบัติ กันบุตร, น้ำฝน รักประยูร, รัฐพงศ์ ปกแก้ว, และ สุภารัตน์ อานาจ. (2565, มกราคม-มิถุนายน). การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ โดยการมีส่วนร่วมในเขตพื้นที่พิเศษอุทยานประวัติศาสตร์ชุมชนนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร. **มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง**, 11, (1), หน้า 112-122

สังวาลย์ ชมภูจา และ ภัรียา น้ำไหลทุ่ง. (2566, กรกฎาคม-ธันวาคม). ภูมิปัญญาอาหารชาติพันธุ์ท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ. **วัฒนธรรมอาหารไทย**, 5, (2), หน้า 1-16.