

การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ปลาส้มสมุนไพรตามวิถีชุมชนและการฝึก
ทักษะอาชีพตามภูมิปัญญาท้องถิ่นบนฐานเศรษฐกิจพอเพียงและ
เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ตำบลละหาน อำเภोजตุรัส จังหวัดชัยภูมิ
THE DEVELOPMENT CONTINUE PRODUCTS OF HERB PICKLE
ACCORDING TO THE COMMUNITY LIFE AND PROFESSIONAL
SKILLS TRAINING ACCORDING TO WISDOM LOCAL BASED
ON SUFFICIENCY ECONOMY AND CREATIVE ECONOMY
LAHAN SUBDISTRICT CHATTURAT DISTRICT
CHAIYAPHUM PROVINCE

¹ฤทธิชัย ผานาค, ²ลักขณา สุขใส และ ³ศาสตรศิลป์ ละม้ายศรี

¹Ritthichai Phanak, ²Luckhana Suksai, and ³Sadsin Lamaisri

มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ, ประเทศไทย

Rajabhat Chaiyaphum University, Thailand.

¹phanak108@gmail.com

Received : May 1, 2022; Revised : May 20, 2022; Accepted : May 30, 2022

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาที่มาของภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการทำปลาเนื้อส้มของชาวบ้าน ตำบลละหาน อำเภोजตุรัส จังหวัดชัยภูมิ 2) เพื่อรวบรวมข้อมูลและเสนอแนะวิธีการอนุรักษ์และฟื้นฟูภูมิปัญญาเกี่ยวกับการทำปลาเนื้อส้มของชาวบ้านตำบลละหาน อำเภोजตุรัส จังหวัดชัยภูมิ ประชากรได้แก่ ชาวบ้านหมู่ 4 หมู่บ้าน ตำบลละหาน อำเภोजตุรัส จังหวัดชัยภูมิ การเก็บรวบรวมข้อมูล การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม การสัมภาษณ์แบบเชิงลึก ผลการวิจัยพบว่า ประชากร ส่วนใหญ่ในชุมชนประกอบอาชีพ

¹ นักศึกษา สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ

² ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร., คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ

³ อาจารย์ ดร. คณะรัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ

เกษตรกรรมและชุมชนมีการรวมกลุ่มจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ซึ่ง ผลิตสินค้าแปรรูปอาหารจากปลาและเนื้อสัตว์เพื่อ การจำหน่ายอาทิ ปลาสามตัวจากปลาตะเพียน จุดแข็งของปลาสามกลุ่ม วิสาหกิจชุมชนบ้านละหาน คือปลาสามที่ผลิตมีรสชาติดีได้รับการรับรองมาตรฐาน จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และมีแหล่งน้ำใน ชุมชนสามารถหาวัตถุดิบได้ตลอดทั้งปี ซึ่งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านละหานมีผลิตภัณฑ์จำหน่ายคือ ปลาสามที่ทำจากปลาตะเพียน จุดอ่อนคือยังมี ผลิตภัณฑ์ที่ไม่หลากหลายและขาดผู้สืบสานต่อเนื่อง จากมีการย้ายถิ่นฐานไปทำงานโรงงานต่างจังหวัด ผู้ผลิตส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 30-50 ปีซึ่งเป็นวัยผู้สูงอายุ ผู้วิจัยได้พัฒนาตราสินค้า พัฒนาบรรจุภัณฑ์และการขยายช่องทางการจัดจำหน่าย โดย ผ่านช่องทางรูปแบบ online

คำสำคัญ : การทำปลาสาม, อนุรักษ์และฟื้นฟูภูมิปัญญาท้องถิ่น

Abstract

The research objectives 1) To study the origins of local wisdom about orange fish making by villagers in Lahan Sub-district, Square District, Chaiyaphum Province. 2) To collect information and suggest methods for conservation and restoration of wisdom about Orange fish making by villagers in Lahan Subdistrict, Square District, Chaiyaphum Province. The population is Villagers of 4 villages Lahan Subdistrict, Square District, Chaiyaphum Province data collection non-participant observation in-depth interview The results. Most of the population in the community is engaged in agriculture and the community has organized a community enterprise group. Which produce processed food products from fish and meat for distribution such Orange fish from carp The strengths of the orange fish group Ban Lahan Community Enterprise It is an orange fish produced with good taste and has been certified by international standards. from the Food and Drug Administration and have water sources in The community can find raw materials all year round. The Ban Lahan Community Enterprise Group has products for sale. Orange fish made from carp The weak point is that there is different products and lack of successors from having relocated to work in factories in other provinces Most of the manufacturers are between the ages of 30-50 years old, the elderly. Researchers have developed a brand. develop packaging and expanding distribution channels by via online.

Keyword : making orange fish, Conservation and restoration of local wisdom

บทนำ

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีทรัพยากรอาหารที่สมบูรณ์ เนื่องจากสภาพที่ตั้งและภูมิอากาศที่เอื้ออำนวยต่อการดำรงชีวิตต่อพืชและสิ่งมีชีวิตต่างๆ ส่งผลให้มีความหลากหลายทางด้านอาหารตลอดทั้งปี วิถีชีวิตคนไทยส่วนใหญ่ผูกพันกับเกษตรกรรม มีการนำทรัพยากรที่มีอยู่อย่าง มากมายมาเป็นอาหารในการดำรงชีวิต ในชนบทมีการพึ่งพาอาหารจากแหล่งอาหารธรรมชาติ ไม่ว่าจะเป็นการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ ประมง ทั้งนำมาบริโภคในครัวเรือนและการหาเลี้ยงชีพ แต่ในปัจจุบัน พบว่าปริมาณและความหลากหลายของอาหารที่ได้จากธรรมชาติลดน้อยลง ซึ่งเป็นผลมาจากหลาย ปัจจัยทั้งการเพิ่มขึ้นของจำนวนประชากร ความเสื่อมโทรมของทรัพยากรธรรมชาติอันเกิดจากการ กระทำของมนุษย์ รวมถึงการเปลี่ยนแปลงของสภาวะภูมิอากาศ สถานการณ์เหล่านี้ล้วนส่งผลกระทบ ต่อระบบความมั่นคงทางอาหารจากรายงานประเมินสถานะความมั่นคงทางอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) พบว่า ความมั่นคงทางอาหารของไทยอยู่ในระดับที่มีความเสี่ยงสูง เนื่องจากตัวเลขสถิติอัตราการเติบโตของการผลิตอาหารต่อหัวของประชากรในประเทศไทยเปลี่ยนแปลงสูงขึ้น เพียงร้อยละ 0.7 ทั้งที่อัตราการเติบโตของจำนวนประชากรเพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 1.4 สะท้อนถึงความไม่ สมดุลระหว่างการเพิ่มจำนวนประชากรและความสามารถในการผลิตอาหาร (สุริศา กัณหา ศราวุธ และคณะ, 2564)

การถนอมอาหารและการผลิตอาหารเป็นภูมิปัญญาไทยซึ่งเป็นองค์ความรู้ส่วนสำคัญเป็น มรดกทางวัฒนธรรมอันเกิดจากการพัฒนาการปรับตัว ปรับวิถีชีวิตให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมธรรมชาติ ถึงแม้ว่าคนไทยสมัยก่อนจะไม่ทราบทฤษฎีหรือหลักการในการถนอมรักษาผลิตผลการเกษตร ในด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี แต่ก็ได้มีการปฏิบัติต่อ ๆ กันมาหลายชั่วอายุคน โดยโดยมากแล้วมักจะเป็นการถนอมอาหารวิธีง่ายๆ ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และอาศัยธรรมชาติเป็นส่วนช่วยในการถนอมรักษาภูมิปัญญาการถนอมอาหารที่คนไทยรู้จักกันดี เช่น ปลาร้า น้ำตาลโตนด ถั่วเน่าของชาวไทใหญ่ เป็นต้น อย่างไรก็ตาม พบว่าภูมิปัญญาด้านอาหารจำนวนหนึ่งมีการถูกปรับเปลี่ยนหรือสูญหายไปเพราะ วิถีชีวิตและสภาพเศรษฐกิจสังคมที่เปลี่ยนแปลง นอกจากนี้ ในบางครั้งภูมิปัญญาต่างๆ ก็ไม่ได้ถูกบันทึกเอาไว้สำนักพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ได้วิเคราะห์สภาพปัญหาใน การนำข้อมูลภูมิปัญญาไทยและภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในทางปฏิบัติ ซึ่งยังประสบปัญหาหลายประการ ได้แก่ 1) ปัญหาเรื่องการบันทึกลงสื่อ (Codification Problem) ภูมิปัญญาท้องถิ่นส่วนใหญ่อยู่ในรูปปากต่อปาก ไม่ได้ได้รับการบันทึกลงสื่อชนิดใดอาจสูญหายได้ 2) ปัญหาเรื่องการตรวจสอบ พิสูจน์ (Verification Problem) ผลของการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นไปใช้ยังไม่ชัดเจน ขาดกระบวนการ พิสูจน์และกระบวนการยืนยันว่าสามารถนำภูมิปัญญาท้องถิ่นนั้นไปใช้ในโอกาสต่อไป 3) ปัญหาเรื่อง การแพร่กระจาย (Diffusion Problem) เนื่องจากปัญหา

ทั้งสองข้างต้นและเงื่อนไขอื่นๆ ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาจได้ใช้ในสถานที่หนึ่ง ยังไม่อาจนำไปใช้ในวงกว้าง หรือในท้องถิ่นอื่นๆ และ 4) ปัญหาเรื่อง การยกระดับ (Upgrading Problem) เมื่อถูกนำมาใช้ยังมีประสิทธิภาพต่ำและไม่แน่นอน ส่วนใหญ่ เนื่องจากมีการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาใช้ในการยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นค่อนข้างน้อย ซึ่ง การแก้ปัญหาข้างต้นจึงต้องมีการศึกษาเพื่อนำไปสู่การแก้ไขอย่างจริงจังโดยความร่วมมือของ หน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะหน่วยงานทางการศึกษาเพื่อให้การนำภูมิปัญญาท้องถิ่นไปใช้มีความเป็นไปได้และมีประสิทธิภาพมากขึ้น (ชยากานต์ เรื่องสุวรรณ และคณะ, 2552)

จังหวัดชัยภูมิ ตั้งอยู่บริเวณตอนกลางของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ สืบเนื่องจากภูมิศาสตร์ที่ตั้งของจังหวัดที่เป็นศูนย์กลางของภาคอีสาน มีการกำหนด วิสัยทัศน์ของจังหวัดชัยภูมิ คือ “เป็นแหล่งผลิตสินค้าเกษตรและอาหารคุณภาพ ศูนย์กลาง บริการทางการศึกษา และวัฒนธรรม ประชาชนมีคุณภาพชีวิตที่ดี” (สำนักงานจังหวัดชัยภูมิ, 2563, หน้า 555) แต่จากการวิเคราะห์สภาวะแวดล้อมจังหวัดชัยภูมิ พบว่า จุดอ่อน (Weaknesses) ของจังหวัดชัยภูมิ คือ การผลิตพืชเกษตรส่วนใหญ่ยังไม่เป็นไปตามมาตรฐาน GAP และมีการผลิตที่ไม่เหมาะสมกับพื้นที่ (สำนักงานจังหวัดชัยภูมิ, 2563)

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ได้ทำการศึกษาภายใต้บริบทบ้านละหาน หมู่ที่ 4 ตำบลละหาน อำเภोजตุรัส จังหวัดชัยภูมิ ซึ่งเป็นพื้นที่ที่ผู้ศึกษาได้ลงไปปฏิบัติงานภาคสนามเป็นระยะเวลา 3 เดือน โดยในหมู่บ้านมีการประกอบอาชีพหาปลาพื้นบ้านและหนึ่งในนั้นคือการถนอมอาหารโดยเป็น ลักษณะของการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ร่วมกับการแก้ปัญหาในเรื่องของการแปรรูปอาหารให้ยืด อายุของผลิตภัณฑ์ไปได้ นั่นคือการทำปลาเนื้อส้ม ทั้งบริโภคเองในครัวเรือนและส่งขายตามจำนวนคน สั่งเท่านั้น ซึ่งเป็นที่ทราบกันดีว่าปลาเนื้อส้มในตำบลละหานแห่งนี้ มีรสชาติที่อร่อย กลิ่นเฉพาะตัวของ ผลิตภัณฑ์ปลาเนื้อส้ม เป็นที่ยอมรับในกลุ่มที่เคยรับประทาน ซึ่งมีความแตกต่างจากปลาเค็มที่มี กรรมวิธีการทำที่คล้ายกัน ผู้ศึกษาจึงได้ทำการศึกษาผู้ที่ทำปลาเนื้อส้มในพื้นที่บริบทบ้านละหาน เพื่อเป็นอีกหนึ่งช่องทางของการดำรงรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่นในรูปแบบของงานวิจัยไม่ให้สูญหาย และเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ให้เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน ด้วยเหตุนี้ผู้ศึกษาจึงมีความสนใจที่จะศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำปลาเนื้อส้ม กรณีศึกษา ตำบลละหาน อำเภोजตุรัส จังหวัดชัยภูมิ เพื่อให้เกิดคุณค่าสู่อนาคตสืบไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาที่มาของภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการทำปลาเนื้อส้มของชาวบ้านตำบลละหาน อำเภोजตุรัส จังหวัดชัยภูมิ
2. เพื่อรวบรวมข้อมูลและเสนอแนะวิธีการอนุรักษ์และฟื้นฟูภูมิปัญญาเกี่ยวกับการทำปลาเนื้อส้มของชาวบ้านตำบลละหาน อำเภोजตุรัส จังหวัดชัยภูมิ

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยเรื่อง การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ปลาส้มสมุนไพรตามวิถีชุมชนและการฝึกทักษะอาชีพตามภูมิปัญญาท้องถิ่นบนฐานเศรษฐกิจพอเพียงและเศรษฐกิจสร้างสรรค์ตำบลละหาน อำเภोजตุรัส จังหวัดชัยภูมิ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ได้ดำเนินการวิจัย ดังนี้

1. ประชากรและกลุ่มเป้าหมาย

ประชากรและกลุ่มเป้าหมาย คือ ชาวบ้านหมู่ 4 บ้านละหาน ตำบลละหาน อำเภोजตุรัส จังหวัดชัยภูมิ ซึ่งเป็นพื้นที่ของผู้วิจัยในการเข้าไปปฏิบัติงานภาคสนามเป็น ระยะเวลา 3 เดือน โดยทำการศึกษาจาก ชาวบ้านที่ยังคงทำแปรรูปปลาส้มอยู่

2. ขอบเขตด้านเนื้อหา

ขอบเขตด้านเนื้อหา ในการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ปลาส้มสมุนไพรตามวิถีชุมชนและการฝึกทักษะอาชีพตามภูมิปัญญาท้องถิ่นบนฐานเศรษฐกิจพอเพียงและเศรษฐกิจสร้างสรรค์ตำบลละหาน อำเภोजตุรัส จังหวัดชัยภูมิ ใน 5 ด้าน คือ (1) ความหมายของปลาเนื้อส้ม (2) ปลาเนื้อส้มมีขั้นตอน และกระบวนการอย่างไร (3) ที่มาของปลาที่ใช้ในการทำปลาเนื้อส้มเป็นมาอย่างไร (4) ปัจจัยใดบ้างที่ส่งผลต่อการทำปลาเนื้อส้ม และ(5) แนวทางในการสืบทอดภูมิปัญญาปลาเนื้อส้ม จากการตั้งคำถามนำสู่คำตอบที่สามารถใช้ในการวิเคราะห์เพื่อให้ตรง ประเด็นที่ผู้ศึกษาได้กำหนดไว้

3. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ซึ่งผู้ศึกษาได้ทำการเก็บรวบรวม ข้อมูลโดยใช้วิธีการดังต่อไปนี้

3.1 แบบสัมภาษณ์แบบเชิงลึก โดยวิธีสัมภาษณ์แบบเจาะลึกจากผู้ที่มีความรู้เรื่องปลาเนื้อส้ม ได้แก่ พี่เลี้ยงโครงการวิจัยด้านการเกษตร การแปรรูปและการท่องเที่ยวชุมชน ผู้ทำ ปลาส้มในชุมชนบ้านละหาน

3.2 การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม ผู้ศึกษาเข้าร่วมสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม โดยการเข้าร่วมกิจกรรมการประชุมต่างๆของชาวบ้านกลุ่มต่างๆ ที่เกิดขึ้นในชุมชน

3.3 การสังเกตแบบมีส่วนร่วม ผู้ศึกษาเข้าร่วมสังเกตแบบมีส่วนร่วมโดยเข้าร่วมกิจกรรมการสาธิตการทำปลาส้ม ณ บริเวณตลาดนัดบ้านละหาน ได้ร่วมสอบถามพูดคุยถึงขั้นตอนต่างๆ ในการทำปลาส้ม

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลจากการสังเกตแบบมีส่วนร่วม โดยใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) เพื่อจัดหมวดหมู่ของเนื้อหา (Category) จากนั้นนำมาสังเคราะห์เชิงระบบ (Systematic Synthesis) เพื่อหาประเด็นร่วมหรือประเด็นหลักและอธิบายเนื้อหาเชิงพรรณนาต่อไป

ผลการวิจัย

จากการศึกษา การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ปลาส้มสมุนไพรตามวิถีชุมชนและการฝึกทักษะอาชีพตามภูมิปัญญาท้องถิ่นบนฐานเศรษฐกิจพอเพียงและเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ตำบลละหาน อำเภोजัตร์ส จังหวัดชัยภูมิ สรุปผลการวิจัย ดังนี้

1. การศึกษาภูมิปัญญาปลาส้มกล่าวถึงที่มาภูมิปัญญาปลาส้ม สถานการณ์ปลาส้มในปัจจุบัน กระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาและวิธีการอนุรักษ์และฟื้นฟูปลาส้มในพื้นที่บ้านตำบลละหาน อำเภोजัตร์ส จังหวัดชัยภูมิ คือ

1.1 ภูมิปัญญาปลาเนื้อส้มปลาเนื้อส้มเกิดจากการแก้ปัญหาของชาวประมงที่พบว่าปลามีลักษณะที่เสีย สภาพไม่สามารถขายได้ ซึ่งปลาที่ตายนี้เป็นปลาที่ตายในระยะที่สาม ของการเปลี่ยนแปลงชีวเคมีเมื่อ ปลาตาย ซึ่งปลาในระยะนี้คือปลาที่เกือบเน่า ซึ่งเกิดจากการย่อยสลายของเอนไซม์ภายในเนื้อนั่นเอง นอกจากนั้นอาจมีปฏิกิริยาจากจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนเนื้อเยื่อเกิดรวมด้วย เนื้อที่ทิ้งไว้ในระยะนี้เป็น เวลานานจะเกิดการอเน่าตัวและยุ่ยและไปในที่สุด ทั้งนี้ระยะเวลาขึ้นกับอุณหภูมิในการเก็บรักษาเนื้อ นั้น นอกจากนั้นในระยะนี้จะพบสารประกอบโมเลกุลเล็ก ๆ เกิดขึ้นมากมายซึ่งทำให้เกิดสี กลิ่นและ รสแตกต่างกันไป จึงนำเข้าสู่กระบวนการแปรรูปในกระบวนการหมักที่ใช้เกลือมาเป็นตัวช่วยในการ หมัก ซึ่งเกลือที่ใช้คือเกลือสมุทร เนื่องจากหาง่าย ราคาถูก และเป็นแหล่งของจุลินทรีย์ที่ส่งผลต่อการหมัก ทั้งนี้บทบาทของเกลือที่สำคัญคือการคัดเลือกจุลินทรีย์ (สุริศา กัณหา ศรารุช เถาว์โท สุภัญญา ขอบธรรมและมิตรประชา ดาชาพิมพ, 2564)

1.2 สถานการณ์ปลาส้มในปัจจุบันในปัจจุบันการทำปลาส้มในพื้นที่ตำบลละหาน อำเภोजัตร์ส จังหวัดชัยภูมิ พบว่าการทำปลาส้มเป็น เพียงอาชีพเสริม และ 4 ใน 6 รายได้ให้ข้อมูลในเรื่องของการไม่ได้แปรรูปเพราะ ไม่มีตลาดมารองรับ ในเรื่องการแปรรูปปลาส้ม ส่วนอีก 2 ราย พยายามที่จะแปรรูปปลาสดมาเป็นปลาเนื้อส้ม โดยการ แปรรูปในครั้งนี้เนื่องจากมีตลาดมารองรับ แต่สิ่งที่เหมือนกันของทั้ง 6 รายคือ ทำก็ต่อเมื่อมีมาสั่งทำ

จากผู้ที่เคยทำปลาสามปากติ มาหยุดการแปรรูปเพราะเลิกกิจการการวางอวนเพราะ ได้ส่งลูกไป เรียนนอกเกาะลิบง ซึ่งมองได้ว่า ในปัจจุบันชาวบ้านได้ส่งลูกออกนอกภาคการผลิตในสายอาชีพเดิม ของบรรพบุรุษ อีกทั้งการเข้ามาเรื่องของราคาสินค้าปลาสดมีราคาที่ไม่ต่างกับราคาของปลาที่แปรรูปเป็นเนื้อสามและข้อมูลเรื่องการเข้ามาของน้ำแข็งที่ใช้ในการแช่สินค้าที่จับสัตว์ได้ ทำให้อัตราการ เสียสภาพของปลาลดลง

1.3 กระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญา ผู้ศึกษาได้ทำการศึกษาในหัวข้อของกระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาซึ่งผู้ศึกษา ได้นำแนวคิดกระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาของชยาگانต์ เรื่องสุวรรณ และคณะ (2552) กล่าวว่า กระบวนการ ถ่ายทอดภูมิปัญญา มี 6 กระบวนการ มาใช้เป็นการรอบการศึกษา พบว่า กระบวนการถ่ายทอดของ การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลละหาน อำเภोजัตร์ส จังหวัดชัยภูมิ มีกระบวนการ ดังนี้

อาชีพการทำปลาสามมีอยู่มาก แต่ที่มีการรวมกลุ่มของแม่บ้าน คือ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรปลาสามบึงละหาน เลขที่วิสาหกิจชุมชน 5-95-04-03/1-0001 จากการเข้าไปสำรวจส่งเสริมกิจกรรมการผลิตของ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรปลาสามบึงละหาน ก็ได้ทราบว่าขั้นตอนการทำปลาสามของแต่ละกลุ่มจะมีสูตรที่แตกต่างกัน ไม่มีกฎตายตัว และไม่ได้มีขั้นตอนซับซ้อนอย่างที่คิดปลาสาม หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปลาที่ผ่านกรรมวิธีการหมักด้วยเกลือ ข้าวสววย หรือข้าวเหนียวหนึ่ง และกระเทียมจนมีรสเปรี้ยวอาจทำจากปลาทั้งตัว หรือเฉพาะเนื้อปลาก็ได้ปลาสาม เป็นการแปรรูปอาหารจากปลาชนิดหนึ่งที่นิยมบริโภคกันในเขตภาคใต้ อย่างแพร่หลาย และแพร่ไปสู่ภูมิภาคอื่นๆ เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหารซึ่งการผลิตส่วนใหญ่ยังเป็นการผลิตแบบอุตสาหกรรมในครอบครัว โดยอาศัยเทคนิควิธีที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมา ดังนั้น รสชาติ หรือคุณภาพของปลาสามแต่ละแห่ง จึงมีความแตกต่าง กัน ขึ้นอยู่กับสูตรการผลิต อย่างไรก็ตาม แม้สูตรการผลิตเดียวกัน ในแต่ละครั้งก็อาจไม่ได้คุณภาพเท่ากัน ทั้งนี้เพราะการผลิตปลาสามจะเป็นการหมักเพื่อให้เกิดเชื้อตามธรรมชาติ ไม่สามารถควบคุมได้คุณภาพและรสชาติ จึงมีโอกาสเปลี่ยนแปลงเนื่องจากองค์ประกอบหลายๆ ด้าน

2. การอนุรักษ์และฟื้นฟูภูมิปัญญาเกี่ยวกับ การทำปลาเนื้อสามของชาวบ้านตำบลละหาน อำเภोजัตร์ส จังหวัดชัยภูมิ จากการลงศึกษาพบว่า การอนุรักษ์ที่ง่ายและใกล้ตัวคือการพูดคุยกับผู้แปรรูป ปลาสาม ว่าการอนุรักษ์และการสืบทอดนี้ ได้ถ่ายทอดวิธีการทำอย่างไรบ้าง แต่การสอนลูกหลานก็ เป็นการสืบทอดภูมิปัญญานี้ให้ไม่หายตามกาลเวลา อีกทั้งการมีกลุ่มแปรรูปที่มีทั้งการถ่ายทอดการทำ การสอนทำ การร่วมกันคิดค้นรูปแบบสูตรในการแปรรูป รวมถึงการจัดการที่มีตลาดรองรับเพื่อ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ปลาเนื้อสามก็เป็นการฟื้นฟูภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่ต่อไป

อภิปรายผล

จากการศึกษา การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ปลาส้มสมุนไพรตามวิถีชุมชนและการฝึกทักษะอาชีพตามภูมิปัญญาท้องถิ่นบนฐานเศรษฐกิจพอเพียงและเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ตำบลละหาน อำเภोजัตุรัส จังหวัดชัยภูมิ มีประเด็นที่สามารถนำมาอภิปรายผลการวิจัย ดังนี้

จากผลการศึกษาทำให้ผู้วิจัยได้ข้อมูลขั้นตอนปลาเนื้อส้มเกิดจากการแก้ปัญหาของชาวประมงที่พบว่าปลามีลักษณะที่เสีย สภาพไม่สามารถขายได้ ซึ่งปลาที่ตายนี้เป็นปลาที่ตายในระยะที่สามของการเปลี่ยนแปลงชีวเคมีเมื่อ ปลาตาย ซึ่งปลาในระยะนี้คือปลาที่เกือบเน่า ซึ่งเกิดจากการย่อยสลายของเอนไซม์ภายในเนื้อนั่นเอง นอกจากนั้นอาจมีปฏิกิริยาจากจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนเนื้อเยื่อเกิดรวมด้วย เนื้อที่ทิ้งไว้ในระยะนี้เป็น เวลานานจะเกิดการอ่อนตัวและยุบและไปในที่สุด ทั้งนี้ระยะเวลาขึ้นกับอุณหภูมิในการเก็บรักษาเนื้อ นั้น นอกจากนั้นในระยะนี้จะพบสารประกอบโมเลกุลเล็กๆ เกิดขึ้นมากมายซึ่งทำให้เกิดสี กลิ่นและรสแตกต่างกันไป จึงนำเข้าสู่กระบวนการแปรรูปในกระบวนการหมักที่ใช้เกลือมาเป็นตัวช่วยในการ หมัก ซึ่งเกลือที่ใช้คือเกลือสมุทร เนื่องจากหาง่าย ราคาถูก และเป็นแหล่งของจุลินทรีย์ที่ส่งผลต่อการหมัก ทั้งนี้บทบาทของเกลือที่สำคัญคือการคัดเลือกจุลินทรีย์สุริศา กัณหา ศราวุธ และคณะ (2564) ได้ทำการวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมซึ่งศึกษาเกี่ยวกับสูตรและอายุการเก็บรักษาปลาส้มตัวจากปลาสร้อยขาว โดยศึกษาจากกลุ่มตัวอย่างประกอบด้วย ภูมิปัญญาชุมชน ผู้แทนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านท่าค้อ ผู้แทนชุมชนบ้านท่าค้อ และผู้แทนชุมชนบ้านหนองบัว ผลการวิจัยพบว่า 1) สูตรการทำปลาส้มตัวจากปลาสร้อยขาว ที่ได้รับการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคมากที่สุดคือสูตรของ บรรเลียง ยั่งยืน 2) การเก็บรักษาปลาส้มตัวจากปลาสร้อยขาวที่ได้รับการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคสามารถเก็บรักษาในตู้เย็นที่อุณหภูมิ 4-8 องศาเซลเซียสเป็นระยะเวลา 4 สัปดาห์และมีค่าคุณภาพทางจุลินทรีย์อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช 26/2557) ซึ่งมีความปลอดภัยต่อการบริโภค 3) ชุมชนได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้การทำปลาส้มตัวจากปลาสร้อยขาวจากสูตรที่เป็นเอกลักษณ์ตามแบบภูมิปัญญาของชุมชนโดยมีความพึงพอใจในระดับมากและสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริมและสร้างรายได้ให้แก่ครัวเรือนได้

จากการศึกษาสูตรการทำปลาส้มตัวจาก ปลาตะเพียนขาวที่เป็นเอกลักษณ์ตามแบบภูมิปัญญา ของชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบ้านละหาน ตำบลละหาน อำเภोजัตุรัส จังหวัดชัยภูมิพบว่า ประชากร ส่วนใหญ่ในชุมชนประกอบอาชีพเกษตรกรรม และ ชุมชนมีการรวมกลุ่มจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ซึ่ง ผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารจากปลาและเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่ายอาทิ ปลาส้มตัวจากปลาตะเพียน จุดแข็งของปลาส้มกลุ่ม วิสาหกิจชุมชนบ้านละหาน คือปลาส้มที่ผลิตมีรสชาติ ดี ได้ รับ ก าร ร ับ รอง มา ต ร ฐานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และมีแหล่งน้ำใน ชุมชนสามารถหาวัตถุดิบได้ตลอดทั้งปี

ซึ่งกลุ่ม วิสาหกิจชุมชนบ้านละหานมีผลิตภัณฑ์จำหน่ายคือ ปลาสามที่ทำจากปลาตะเพียน จุดอ่อนคือยังมี ผลิตภัณฑ์ที่ไม่หลากหลาย และขาดผู้สืบสานต่อเนื่อง จากมีการย้ายถิ่นฐานไปทำงานโรงงานต่างจังหวัด ผู้ผลิตส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 30-50 ปีซึ่งเป็นวัย ผู้สูงอายุ นอกจากนี้ยังพบว่าในชุมชนมีภูมิปัญญาการทำปลาสามสืบทอดกันมาตั้งแต่อดีตซึ่งนิยมทำปลาสาม ตัวที่ทำจากปลาตะเพียน สอดคล้องกับงานวิจัยของ Suteebut, N., C. Kee-ariyo, J (2017) พบว่า องค์ประกอบใน การผลิตปลาสามของชาวไทญ้อที่ผลิตเพื่อการ จำหน่ายและบริโภคเองนั้นจะมีเอกลักษณ์ของชน ชาวไทญ้อที่มักจะใช้ปลาที่จับหรือหาในหมู่บ้านตาม ลุ่มน้ำบึงละหานและใช้ปลาตะเพียน เป็นองค์ประกอบหลัก ภูมิปัญญาชุมชนการทำปลา สามตัวจากปลาสร้อยขาวในชุมชนมีสูตรการผลิตที่ และมีกรรมวิธีการผลิตรวมถึงการใช้เครื่องปรุงรสที่ใช้ในการทำปลาสามแตกต่างกัน ซึ่งรวบรวมได้จำนวน 5 สูตรและทำการประเมินคุณภาพทางประสาท สัมผัสของผู้บริโภค พบว่า ผู้บริโภคให้คะแนน ความชอบในด้านความชอบโดยรวม สี กลิ่น เนื้อ สัมผัส และรสชาติของตัวอย่างปลาสามตัวจากปลาการถ่ายทอดองค์ความรู้การทำผลิตภัณฑ์ ปลาสามตัวจากปลาสร้อยขาวที่ใช้กรรมวิธีการผลิต ตามแบบภูมิปัญญาของชุมชนส่งผลให้ผู้รับการ ถ่ายทอดองค์ความรู้ในการทำปลาสามตัวจากปลา สร้อยขาว มีทักษะกรรมวิธีในการผลิตปลาสามตัวจาก ปลาตะเพียน สามารถนำความรู้ไปประกอบเป็น อาชีพเสริมเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองหรือผลิต รับประทานในครัวเรือนได้ (ลักขณา สุกใส และคณะ, 2564)

ทั้งนี้ ผู้วิจัยได้พัฒนาตราสินค้า พัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการขยายช่องทางการจัดจำหน่ายโดย ผ่านช่องทางรูปแบบ online ซึ่งสอดคล้องการงานวิจัยของ ณัฐนันท์ จิตติยาปราโมทย์ (บทคัดย่อ) ได้ ทำการศึกษาเรื่อง การพัฒนาประสิทธิภาพการบริหารจัดการกลุ่มแบบมีส่วนร่วมของวิสาหกิจชุมชน เพาะและแปรรูปทำปลาเนื้อสามของชาวบ้าน ตำบลละหาน อำเภोजัตุรัส จังหวัดชัยภูมิ เพื่อตอบสนองความต้องการและความคาดหวังของกลุ่ม

องค์ความรู้ที่ได้จากการศึกษา

การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ปลาสามสมุนไพรตามวิถีชุมชนและการฝึกทักษะอาชีพตามภูมิปัญญาท้องถิ่นบนฐานเศรษฐกิจพอเพียงและเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ตำบลละหาน อำเภोजัตุรัส จังหวัดชัยภูมิ พบว่า การดำเนินงานของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรกร ทำปลาเนื้อสามของชาวบ้าน ตำบลละหาน อำเภोजัตุรัส จังหวัดชัยภูมิส่งผลทำให้มีรูปแบบการจัดการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร อินทรีย์ เพื่อยกระดับคุณภาพการผลิต และการเพิ่มช่องทางการตลาดสินค้าเกษตรอินทรีย์ และผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตรอินทรีย์ของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรกรผู้ทำปลาเนื้อสามในจังหวัดชัยภูมิ เพิ่มช่องทางการตลาดแบบ online โดยการใช้สื่อสังคมออนไลน์

เอกสารอ้างอิง

- ชยากานต์ เรืองสุวรรณ และคณะ (2552) แบบจำลองภูมิปัญญาชุมชน กรณีศึกษาปลาสามของชนชาวไทยอื้อ หมู่บ้านท่าขอนยาง ตำบลท่าขอนยาง อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม. วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม. ว.มร. 3(2) 67-78.
- ปลาสาม. (2007). ปลาสาม. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก [http:// khonkaen.com.go.th](http://khonkaen.com.go.th). (2007).
- ปลาสาม. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก <http:// www.dms.moph.go.th>.
- ลักขณา สุกใส และคณะ.(2564) การพัฒนาศักยภาพชุมชนยั่งยืนการผลิตผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น“ผ้าไหมพื้นเมือง”บนฐานแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียงและเศรษฐกิจสร้างสรรค์ของชุมชนจังหวัดชัยภูมิ. 6(7) 382-398.
- สุริศา กัณหา ศราวุธ เถาว์โท สุกัญญา ขอบธรรมและมิตรประชา ดาชาพิมพ์ (2564) การทำปลาสามตัวจากปลาสร้อยขาวที่เป็นเอกลักษณ์ตามแบบภูมิปัญญาของชุมชน กรณีศึกษาบ้านท่าค้อ ตำบลชุมเงิน อำเภอเมือง ยโสธร จังหวัดยโสธร. วารสารการพัฒนาชุมชนและคุณภาพชีวิต. 9(2) 234 – 243.
- Kerdsup, P., P. Charoenthaikij, T. lithisoponkul, N. Rakkhumkaew and P. Naknean. (2018). Effect of vacuum packing on chemical, microbiological and sensory.
- Suteebut, N., C. Kee-ariyo, J. Sriyeethong, T. Soteyome and N. Sakulyuyongsuk. (2017). *Certain physical, chemical, microbiological and sensory properties of Som-fug*. Journal of RMUTP (Journal of Science and Technology) 11(2): 69-79. (in Thai).