



ใบรับรองวิทยานิพนธ์  
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ศิลปศาสตรดุษฎีบัณฑิต (อาชีวศึกษา)

ปริญญา

อาชีวศึกษา	อาชีวศึกษา
สาขา	ภาควิชา
เรื่อง	แนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านดอนตาลโงะ จังหวัดสกลนคร โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน
	A Guideline for Adding Value to Production of Grilled Fish, Ban Don Tan Ngo, Changwat Sakon Nakhon through Community Participation Process
นามผู้วิจัย	นางสาวชไมพร รักษาสุข
ได้พิจารณาเห็นชอบโดย	
ประธานกรรมการ	( รองศาสตราจารย์กุลขนิษฐา ราชนบุญวัฒน์, Ph.D. )
กรรมการ	( ผู้ช่วยศาสตราจารย์สมสุดา ผู้พัฒน์, Ph.D. )
กรรมการ	( รองศาสตราจารย์วราภรณ์ ธาระวานิช, Ph.D. )
หัวหน้าภาควิชา	( รองศาสตราจารย์สุรชัย จิวเจริญสกุล, ศศ.ค. )

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์รับรองแล้ว

( รองศาสตราจารย์กัญญา ธีระกุล, D.Agr. )

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

วัน \_\_\_\_\_ เดือน \_\_\_\_\_ พ.ศ. \_\_\_\_\_

สิขสิทธิ์ มตาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วิทยานิพนธ์

เรื่อง

แนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านดอนตาลโงะ จังหวัดสกลนคร  
โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน

A Guideline for Adding Value to Production of Grilled Fish, Ban Don Tan Ngo,  
Changwat Sakon Nakhon through Community Participation Process

โดย

นางสาวชไมพร รักษาสุข

เสนอ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาศิลปศาสตรดุษฎีบัณฑิต (อาชีวศึกษา)

พ.ศ. 2553

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชไมพร รักษาสุข 2553: แนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง บ้านคอนตาลโง๊ะ  
จังหวัดสกลนคร โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน ปรินญาศิลปศาสตรดุษฎีบัณฑิต  
(อาชีวศึกษา) สาขาวิชาอาชีวศึกษา ภาควิชาอาชีวศึกษา ปรธานกรรมการที่ปรึกษา:  
รองศาสตราจารย์กุลชณิษฐ์ ราชนนุณวัฒน์, Ph.D. 172 หน้า

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ จังหวัด  
สกลนคร สังเคราะห์และทวนสอบแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน  
การวิจัยนี้เป็นการวิจัยแบบผสานวิธีได้ดำเนินการวิจัยเป็น 4 ระยะ คือ ระยะที่ 1 ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการ  
ผลิตปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ จังหวัดสกลนคร โดยการศึกษาเอกสาร การสัมภาษณ์แบบเจาะลึกผู้ผลิตปลา  
อย่างและผู้ที่เกี่ยวข้อง ร่วมกับการสังเกตแบบมีส่วนร่วม ระยะที่ 2 สังเคราะห์แนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์  
ปลาอย่าง ด้วยการศึกษาดูงาน การศึกษาดูงาน และการสังเกตในประเด็นการพัฒนาการผลิตปลาอย่างในฤดูฝน  
เพื่อลดต้นทุน ระยะที่ 3 ดำเนินการตามแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง ด้วยการจัดประชุมกลุ่มสนทนา  
และมีผู้ผลิตปลาอย่างเป็นอาสาสมัครดำเนินการทดลอง 1 ครอบครั้ว และระยะที่ 4 ทวนสอบแนวทางสร้าง  
มูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง โดยดำเนินการตามแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างโดยกระบวนการมี  
ส่วนร่วมของชุมชนอีกครั้งหนึ่ง ซึ่งดำเนินการโดยผู้ผลิตปลาอย่างในฤดูฝน 2 ครอบครั้ว การวิเคราะห์ข้อมูลใช้  
การวิเคราะห์เชิงเนื้อหา ความสอดคล้องของข้อมูล และค่าเฉลี่ย

ผลการวิจัยพบว่าบ้านคอนตาลโง๊ะมีการผลิตปลาอย่างเป็นอาชีพเสริม ซึ่งพัฒนามาจากภูมิปัญญาดั้งเดิม  
ที่ได้รับการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ผู้ผลิตต้องการแก้ปัญหาการผลิตปลาอย่างในฤดูฝนให้มีการลดต้นทุนเพื่อรักษา  
กำไรเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่ม จากการสังเคราะห์แนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างพบว่าประกอบด้วย  
การกำหนดปัญหา (Problem - P) การวางแผน (Plan - P) การปฏิบัติ (Action - A) และการประเมินผล  
(Evaluation - E) โดยชุมชนมีส่วนร่วมทุกขั้นตอน (Participation - P) หรือย่อว่า “P-P-A-E-P”

ด้วยมติจากการประชุมกลุ่มสนทนาให้มีการทดลองใช้ที่ตากปลา 3 ประเภท หนึ่งครอบครั้วได้อาสา  
ดำเนินการทดลองใช้ที่ตากปลา 3 ประเภท เพื่อคัดเลือกที่ตากปลาประเภทที่เหมาะสมกับการผลิตในฤดูฝน  
พบว่า ที่ตากปลาทำด้วยตะแกรงเหล็กมีความเหมาะสมที่สุด และผู้ผลิตได้ระบุปัญหาการขนย้ายที่ตากปลาใน  
ขณะที่ฝนตก ซึ่งเสนอแนะว่าควรมีพลาสติกคลุมที่ตากปลา และลื้อเงินขนย้ายที่ตากปลาเป็นอุปกรณ์ช่วยงาน  
โดยการใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน ผู้ผลิตปลาอย่างในฤดูฝนได้ทดลองใช้อุปกรณ์ 3 ชนิด ได้แก่  
ที่ตากปลาทำด้วยตะแกรงเหล็ก พลาสติกคลุมที่ตากปลา และลื้อเงินขนย้ายที่ตากปลา พบว่าอุปกรณ์ทั้ง 3 ประเภท  
สามารถปรับใช้ร่วมกันตามสถานการณ์ที่พบในขณะตากปลา สามารถช่วยลดเวลา แรงงาน และเงิน เป็นการ  
เพิ่มมูลค่าให้แก่ปลาอย่าง ผลการทวนสอบแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่ม พบว่า ผู้ผลิตมีความพึงพอใจยอมรับแนวทาง  
สร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง บ้านคอนตาลโง๊ะ โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน ว่าเป็นแนวทางที่  
เหมาะสม เพราะการพัฒนา มีลักษณะค่อยเป็นค่อยไป อุปกรณ์ที่นำมาใช้มีราคาเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง  
และชุมชนสามารถปฏิบัติได้

ลายมือชื่อนิติ

ลายมือชื่อประธานกรรมการ

Chamaiporn Rugsasuk 2010: A Guideline for Adding Value to Production of Grilled Fish, Ban Don Tan Ngo, Changwat Sakon Nakhon through Community Participation Process. Doctor of Philosophy (Vocational Education), Major Field: Vocational Education, Department of Vocational Education. Thesis Advisor: Associate Professor Kulkanit Rashainbunyawat, Ph.D. 172 pages.

The objectives of this research were to study the local wisdom of grilled fish production in Ban Don Tan Ngo, Changwat Sakon Nakhon, synthesize and verify a guideline for adding value to production of grilled fish through community participation process. There were four phases in conducting this mixed methodology research. Phase I: to study the local wisdom of grilled fish production in Ban Don Tan Ngo, Changwat Sakon Nakhon. Documentary survey and in-depth interview were undertaken. Phase II: to synthesize a guideline for adding value to production of grilled fish. Related literatures were reviewed. Field visit and observation of the production process were used for data collection. Phase III: to implement the guideline. Focus group discussion and experiment were undertaken. One family volunteered to test the grills. Phase IV: to verify the guideline for adding value to production of grilled fish through community participation process. Two families who produced grilled fish during the rainy season participated throughout the process. Content analysis, consensus of data and mean were employed to analyze data.

The results were revealed as follows: There has been grilled fish producing for income supplement at Ban Don Tan Ngo, which is developed from the original wisdom and transmitted from one generation to the next. The producer wanted to solve the problem of fish producing during the rainy season. To cut cost in order to maintain profit was identified for adding value to production. The guideline for adding value to production of grilled fish was synthesized. It comprised of problem identification (Problem-P), making a plan (Plan-P), taking action (Action-A), and making an evaluation (Evaluation-E) alongside the community participation (Participation-P) in every step. It would be called "P-P-A-E-P".

The consensus from focus group discussion indicated to try out 3 types of grills to use during the rainy season, and one family volunteered to take a try out. Furthermore, the producer identified problems concerning production moving. Plastic sheets to cover fish and cart were suggested to ease the work. Through community participation process, fish producers examined 3 types of equipment: iron grill, plastic sheet, and cart. The 3 types of equipment could be adjusted together to suit the drying situation. It decreased time, labor, and money for adding value to production. The producers were satisfied with the guideline for adding value to production of grilled fish through community participation process as a suitable way to add value to their production. Because it was a slow path to develop; the cost of equipment was suitable to the product; and it was practical for community.

---

Student's signature

---

Thesis Advisor's signature

## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จด้วยความกรุณาอย่างสูงยิ่งของรองศาสตราจารย์ ดร.กุลชณิษฐ์ ราชชนบุญวัฒน์ ประธานกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมสุดา ผู้พัฒน กรรมการวิชาเอก รองศาสตราจารย์ ดร.วราภรณ์ ธาระวานิช กรรมการวิชาการ และ รองศาสตราจารย์ ดร.พัฒนา สุขประเสริฐ ผู้แทนบัณฑิตวิทยาลัย ที่ได้กรุณาให้คำแนะนำ ตลอดจนช่วยเหลือไขข้อบกพร่องต่าง ๆ เพื่อให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีความสมบูรณ์ ผู้วิจัยขอกราบ ขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณผู้ทรงคุณวุฒิทุกท่านที่กรุณาให้คำแนะนำที่เป็นประโยชน์ และตรวจเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น ขอขอบคุณกลุ่มผู้ผลิตปลาอย่าง บ้านคอนตาลโง๊ะ ผู้ช่วยวิจัย และเจ้าหน้าที่ทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการดำเนินการวิจัยครั้งนี้ อย่างดียิ่ง ขอขอบคุณมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนครที่สนับสนุนทุนพัฒนาบุคลากร และบัณฑิต วิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ที่สนับสนุนทุนอุดหนุนการค้นคว้าและวิจัยประเภท วิทยานิพนธ์

กราบขอบพระคุณบิดา มารดา ครอบครัวรักษาสุข ที่เป็นกำลังใจ สนับสนุนการเรียน มาตลอด ขอขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์วันเพ็ญ จันทร์เจริญ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุเทพ การุณย์ลัญจกร ที่ให้กำลังใจและให้คำแนะนำตลอดมา ขอขอบคุณครอบครัว ประทุมสุวรรณ โดยเฉพาะ คุณเยาวภา ประทุมสุวรรณ และคุณอัมพร ฤกษ์สหัสกุล ที่เป็นเพื่อน ผู้ให้ตลอดมา ขอขอบคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนทำให้ผู้วิจัยผ่านอุปสรรคนานัปการ สู่ความสำเร็จที่มีคุณค่าในครั้งนี้

คุณค่าอันพึงมีจากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ขอมอบเป็นเครื่องบูชาพระคุณบิดา มารดา ครู อาจารย์ และผู้มีพระคุณทุกท่าน

ชไมพร รักษาสุข  
พฤษภาคม 2553

## สารบัญ

	หน้า
สารบัญตาราง	(3)
สารบัญภาพ	(4)
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	4
ประโยชน์ที่ได้รับ	5
คำถามการวิจัย	5
ขอบเขตของการวิจัย	6
นิยามศัพท์	6
บทที่ 2 การตรวจเอกสาร	8
ภูมิปัญญาท้องถิ่น	8
แนวคิดการมีส่วนร่วม	22
แนวคิดการเรียนรู้ของผู้ใหญ่แบบ Andragogy	29
แนวคิดการสร้างมูลค่าเพิ่ม	32
กลยุทธ์น่านน้ำสีคราม	37
บริบทชุมชนบ้านดอนตาลโง้งะ จังหวัดสกลนคร	40
ประวัติความเป็นมาของชุมชนบ้านดอนตาลโง้งะ	40
ศักยภาพของชุมชน	49
กรอบแนวคิดการวิจัย	54
บทที่ 3 วิธีการวิจัย	55
ระยะที่ 1 ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านดอนตาลโง้งะ	55
ตำบลบางโอง อำเภอมือง จังหวัดสกลนคร	55
ระยะที่ 2 สังเคราะห์แนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง	57
ระยะที่ 3 ดำเนินการตามแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง	59



## สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ความยากง่ายของการชำแหละปลาแต่ละชนิด	77
2	เส้นทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ โดยการรวมกลุ่มไปขาย	82
3	เส้นทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ โดยการไม่รวมกลุ่ม	84
4	เส้นทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ ของผู้รับซื้อปลาไปขาย	84
5	ผลการวิเคราะห์ปัญหาและความต้องการของชุมชน	95
6	ผลการทดลองใช้ที่ตากปลา 3 ประเภท	96
7	ผลการประเมินการใช้ที่ตากปลาทั้ง 3 ประเภทของผู้ผลิตปลาอย่าง	97
8	ผลการประเมินการใช้แผ่นพลาสติกคลุมที่ตากปลา	101
9	ผลการประเมินการใช้ลวดเอ็นไม้เพื่อวางที่ตากปลาของผู้ผลิตปลาอย่าง	101

## สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	กระบวนการสร้างมูลค่าเพิ่ม	34
2	กิจกรรมในการสร้างมูลค่าเพิ่ม	37
3	การแสวงหาความแตกต่างและการมีต้นทุนต่ำในเวลาเดียวกัน	38
4	การสร้างมูลค่าเพิ่มตามแนวคิดกลยุทธ์น่านน้ำสีคราม	39
5	ที่ตากปลาทำด้วยตาข่ายเหล็ก ไม้ไผ่ และไนลอนตามลำดับ	61
6	เตาสำหรับย่างปลา	74
7	เตาย่างปลาชนิดมีรางสำหรับดึงตะแกรงเข้าออก	75
8	แนวคิดกระบวนการผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ	81
9	สรุปภูมิปัญญาการผลิตปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ	85
10	ผลิตภัณฑ์ปลาอย่างประเภทปลานิล	86
11	ผลิตภัณฑ์ปลาอย่างประเภทปลาชุก	86
12	ผลิตภัณฑ์ปลาอย่างประเภทปลาช่อน	87
13	ผลิตภัณฑ์ปลาอย่างประเภทปลาตะเพียน	87

## สารบัญญภาพ (ต่อ)

ภาพที่		หน้า
14	แนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน	93
15	สรุปการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาย่าง	99
16	ที่ตากปลาทำด้วยตะแกรงเหล็ก	99
17	ที่ตากปลาคลุมด้วยแผ่นพลาสติก	100
18	สื่อชิ้นไม้ที่ตากปลา	100

# บทที่ 1

## บทนำ

### ความสำคัญของปัญหา

ประเทศไทยเป็นแหล่งที่มีภูมิปัญญาอย่างหลากหลายกระจายอยู่ทั่วภูมิภาค มีการสืบทอดกันมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตไทย นับเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สืบสานความรู้ความสามารถ ความชำนาญ และประสบการณ์ที่มีคุณค่าจากบรรพบุรุษสู่ลูกหลาน ภูมิปัญญาในแต่ละท้องถิ่นมีศักยภาพที่จะพัฒนาเป็นอาชีพเพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ให้กับผู้เป็นเจ้าของภูมิปัญญาและชุมชนที่อาศัยอยู่ รัฐบาลได้ให้ความสำคัญในเรื่องนี้โดยจัดให้มีโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) เพื่อให้แต่ละชุมชนได้ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตสินค้าให้เป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศ ทั้งนี้เพื่อสนับสนุนกระบวนการพัฒนาท้องถิ่น โดยให้ประชาชนมีส่วนร่วมในการสร้างงานสร้างรายได้ ด้วยการนำทรัพยากรและภูมิปัญญาในท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ (สินค้าและบริการ) ที่มีคุณภาพและสร้างชุมชนให้เข้มแข็งให้สามารถพึ่งตนเองได้ (สุพัฒน์ ไทวิจิตรชัยกุล และ กรวรรณ สังขกร, 2547)

ภูมิปัญญาท้องถิ่นอีสาน กล่าวได้ว่าเป็นผลของการพัฒนาการปรับตัว ปรับวิถีชีวิตของคนไทย – ลาว และกลุ่มชาติพันธุ์อื่น ๆ ที่อยู่ร่วมกันในธรรมชาติที่แวดล้อมด้วยที่ราบสูง อันมีแม่น้ำโขงและสาขา คือ แม่น้ำชี แม่น้ำมูล และแม่น้ำอีกหลายสายหล่อเลี้ยงตอนบนของที่ราบสูง ซึ่งองค์ประกอบเหล่านี้มีอิทธิพลในการหล่อหลอมวิถีชีวิตของชาวอีสาน เป็นองค์ความรู้ที่มีคุณค่าเพื่อนำมาสืบสานหรือประยุกต์ให้เหมาะกับบริบทของสังคมปัจจุบันและอนาคต ซึ่งรวมถึงภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านที่ผูกพันกับรากฐานวัฒนธรรมและภูมินิเวศน์ของท้องถิ่น สามารถนำมาเป็นกลไกในการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์อาหารได้โดยชุมชนคนในท้องถิ่นซึ่งเป็นเจ้าของภูมิปัญญาเป็นผู้รับผลประโยชน์โดยตรง (เอกวิทย์ ณ ถลาง, 2543)

สกลนครเป็นจังหวัดหนึ่งในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน มีทรัพยากรการท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่โดดเด่นและหลากหลาย อันเป็นเสน่ห์ดึงดูดนักท่องเที่ยวโดยเฉพาะ “หนองหาร” ซึ่งเป็นแหล่งน้ำจืดธรรมชาติที่มีชื่อเสียง มีขนาดใหญ่ที่สุดในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และใหญ่เป็นอันดับ 3 ของประเทศ มีพื้นที่ 77,014 ไร่ (ชมรมคนรักหนองหาร, 2544) อยู่ในเขตอำเภอเมืองสกลนคร และอำเภอโพนนาแก้ว มีลำน้ำหลายสาขาไหลลงสู่หนองหารทำให้หนองหารมีลักษณะเหมือน

ทะเลสาบซึ่งปิดล้อมด้วยที่ราบสูง (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ สกลนคร, 2547) ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือถือว่าหนองหารเป็นแหล่งน้ำที่สำคัญที่สุด มีประวัติศาสตร์อันยาวนาน เป็นแหล่งน้ำที่หล่อเลี้ยงชีวิตของชุมชน โดยรอบมา ช้านาน และเป็นหนึ่งในหลายแหล่งน้ำที่ประสบปัญหาความเสื่อมโทรมอันเนื่องมาจากความรู้เท่าไม่ถึงการณ์ของผู้คนที่ใช้ประโยชน์จากหนองหาร

จังหวัดสกลนครได้เล็งเห็นปัญหาดังกล่าว จึงได้บรรจุแผนการพัฒนาและฟื้นฟูหนองหารไว้ในยุทธศาสตร์การพัฒนาจังหวัดและได้มอบหมายให้มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติจังหวัดสกลนคร เป็นผู้จัดทำแผนพัฒนาและฟื้นฟูหนองหารให้มีความเหมาะสมและสอดคล้องกับความต้องการของท้องถิ่นแก้ปัญหาให้เกิดประโยชน์สูงสุดทั้งต่อระบบนิเวศน์ วิถีชีวิตความเป็นอยู่ และการพัฒนาเศรษฐกิจของจังหวัดสกลนคร (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ สกลนคร, 2547) ซึ่งหนึ่งในแผนการพัฒนา ประกอบด้วยแผนการส่งเสริมการแปรรูปสัตว์น้ำ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับชุมชนที่อาศัยอยู่รอบหนองหาร และสามารถยกระดับสินค้าการแปรรูปของกลุ่มเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของจังหวัดได้ (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ สกลนคร, 2547) การจัดทำแผนดังกล่าวมีความสอดคล้องกับการศึกษาศักยภาพของภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน ซึ่งพบว่าอาหารถนอมและอาหารแปรรูปมีศักยภาพเชิงพาณิชย์สูง (วรรณวิภา บุญคุ้ม, 2550) ควรมีการสนับสนุนให้มีการพัฒนาเป็นอาชีพของชุมชน เพื่อลดการว่างงานและการย้ายถิ่น นอกจากนี้ยังเป็นแบบแผนในการเรียนรู้ อนุรักษ์ และพัฒนาเพื่อสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นต่อไป

บ้านคอนตาลโง้ง เป็นชุมชนที่อาศัยอยู่ริมหนองหาร ชาวคอนตาลโง้งมีความชำนาญในการจับปลา ถูที่จับปลามาได้มากจะนำมาถนอมอาหารด้วยวิธีง่าย ๆ เช่น ทำปลาร้า ปลาสาม และปลาแห้งเพื่อเก็บไว้บริโภคในครัวเรือน สำหรับภูมิปัญญาการทำผลิตภัณฑ์ปลาแห้ง บ้านคอนตาลโง้ง เป็นภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหารของท้องถิ่นซึ่งได้ทำมาช้านานเพื่อการบริโภคในครัวเรือน และได้ถ่ายทอดความรู้การทำปลาแห้งให้แก่สมาชิกในครัวเรือน (สมเกียรติ อุปพงษ์, 2549) ซึ่งในอดีตได้ใช้ผลิตภัณฑ์ปลาแห้งเพื่อการแลกเปลี่ยนผลิตภัณฑ์อื่นกับชุมชนที่อยู่ห่างไกลแหล่งน้ำ ต่อมาการทำปลาแห้งได้ถูกนำมาพัฒนาเป็นอาชีพเสริมของชุมชน ซึ่งการทำปลาแห้งแต่เดิมได้ใช้ปลาประเภทต่าง ๆ ที่จับได้จากหนองหาร เช่น ปลาขาวไทย ปลาหลดทอง ปลาแม่กระแดง นำมาผ่าตามยาวเอาเครื่องในออก ล้างน้ำให้สะอาด ใสเกลือเล็กน้อย แล้วนำไปตากหนึ่งแดด จากนั้นจึงนำมาอย่างด้วยฟืนพอสุก เก็บไว้เพื่อใช้ปรุงอาหาร เช่น แกงพื้นบ้าน แจ่วปลาแห้ง และ ปั่นปลาแห้ง เป็นต้น

ในช่วงปี พ.ศ.2528 สมเกียรติ อุปพงษ์ ซึ่งมีภูมิลำเนาอยู่ที่บ้านคอนตาลโง๊ะได้หาช่องทางในการทำอาชีพเสริม โดยทดลองนำปลาข่างไปขายในตลาดของชุมชนใกล้เคียง ซึ่งพบว่าทำอาชีพเสริมที่ดี เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค จึงต้องเพิ่มปริมาณการผลิต จากเดิมที่เคยซื้อปลาสดที่ได้จากหนองหาร หรือที่ลูกหลานหามาได้ เมื่อขายปลาข่างได้มากขึ้น ปริมาณปลาที่ซื้อจากหนองหารมีจำนวนไม่เพียงพอต่อการผลิต จึงได้ทดลองใช้ปลาชนิดอื่น เช่น ปลานิล ปลาช่อน ปลาสวาย ปลาตะเพียน ซึ่งมาจากแหล่งน้ำอื่น พบว่าได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคเป็นอย่างดีเช่นกัน จึงถ่ายทอดความรู้ให้สมาชิกในครอบครัว เครือญาติ และเพื่อนบ้าน ไปผลิตปลาข่างจำหน่ายเป็นอาชีพเสริม จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ปลาข่างในปัจจุบัน นอกจากนี้ยังมีการขยายตลาดด้วยการนำไปขายตามชนบทในจังหวัดใกล้เคียง จนมีชื่อเสียงมากขึ้น (สมเกียรติ อุปพงษ์, 2549)

ปีพ.ศ. 2538 นับเป็นยุคทองของปลาข่างบ้านคอนตาลโง๊ะ เนื่องจากมีพ่อค้าคนกลางจากจังหวัดใกล้เคียง เช่น อุบลราชธานี นครพนม มารับซื้อปลาข่างเป็นจำนวนมากถึงหมู่บ้าน มีผลทำให้มีจำนวนครัวเรือนผลิตปลาข่างเพิ่มมากขึ้นประมาณ 30 ครัวเรือน (สมเกียรติ อุปพงษ์, 2549) ต่อมาพ่อค้าคนกลางไม่มารับซื้อปลาข่างที่หมู่บ้าน เนื่องจากได้มาเรียนรู้วิธีทำปลาข่าง และสามารถผลิตจำหน่ายเองได้ ประกอบกับผลิตภัณฑ์ปลาข่างบ้านคอนตาลโง๊ะ ไม่ได้มาตรฐาน มีอายุการเก็บได้เพียง 2-3 วัน เมื่อพ่อค้าซื้อไปกักตุนไว้จำนวนมากปลาข่างจะขึ้นรา ทำให้ขาดทุน มีผลทำให้ยอดขายผลิตภัณฑ์ปลาข่างบ้านคอนตาลโง๊ะลดลง ในปัจจุบันเหลือเพียง 7 ครัวเรือน ที่ยังคงยึดอาชีพปลาข่างเป็นอาชีพเสริม โดยทำนาเป็นอาชีพหลัก

ผลิตภัณฑ์ปลาข่างบ้านคอนตาลโง๊ะ สะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เรียบง่ายไม่ซับซ้อน แต่มีคุณค่าเพราะสามารถสร้างงาน สร้างอาชีพให้กับชุมชน นอกจากนี้ยังสร้างความสัมพันธ์ที่ดีภายในครอบครัว เพราะทุกครอบครัวที่ผลิตปลาข่าง จะมีพ่อแม่ และลูก ๆ ช่วยกันทำคนละไม้คนละมือ ปัจจุบันการผลิตปลาข่างบ้านคอนตาลโง๊ะ ต้องซื้อปลาสดจากอำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม ประมาณวันละ 1,000 - 2,000 กิโลกรัม แบ่งผลิตครอบครัวละ 100 - 200 กิโลกรัม ใช้เวลาในการผลิตจนถึงจำหน่ายประมาณ 20 - 24 ชั่วโมง แรงงานที่ใช้ในการผลิตครอบครัวละ 2 - 3 คน เมื่อหักค่าใช้จ่ายแล้วมีกำไรต่อครั้งประมาณ 500 - 1,000 บาท เมื่อแบ่งผลกำไรให้กับสมาชิกแล้วจะได้คนละ 250 - 300 บาทต่อคนต่อวัน ซึ่งจะมีการผลิตสัปดาห์ละ 2 วัน ส่วนในฤดูที่มีปลาช่อนมากได้แก่ช่วงเดือนพฤศจิกายน ถึงธันวาคมสามารถผลิตและจำหน่ายได้มากกว่าช่วงอื่น ซึ่งทำกำไรได้ประมาณ 500-1,000 บาทต่อคนต่อวัน ซึ่งปีหนึ่งมีครั้งเดียวเท่านั้น ดังนั้นเมื่อเปรียบเทียบกับเวลาที่ใช้ในการผลิตแล้วจะเห็นว่าผู้ผลิตปลาข่างได้รับค่าตอบแทนโดยเฉลี่ยต่อปีค่อนข้างน้อย

นอกจากนี้ในช่วงฤดูฝน การผลิตปลาอย่างมีปัญหามาก เพราะไม่มีแสงแดดเพียงพอสำหรับตากปลา และมีความซุกมุ่นวุ่นวายในการขนย้ายที่ตากปลาเข้าออกเพื่อหลบฝน ทำให้ผู้ผลิตหลายรายหยุดผลิตปลาในช่วงฤดูฝน คงเหลือเพียง 1-2 ครอบครัวที่พยายามผลิตปลาในช่วงฤดูฝน เพราะต้องการรายได้ให้กับครอบครัว อย่างไรก็ตามครอบครัวอื่นที่ไม่ได้ผลิตปลาในช่วงฤดูฝน จะขาดรายได้ที่เป็นรายได้เสริม ซึ่งมีผลต่อการดำเนินชีวิตของครอบครัว

จากสภาพปัญหาดังกล่าว การศึกษาแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านดอนตาล ใจะ จังหวัดสกลนคร โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน จึงมีความสำคัญ ซึ่งจะส่งผลให้ชุมชนมีความเข้มแข็งและสามารถพึ่งตนเองได้อย่างยั่งยืน โดยเปิดโอกาสให้ชุมชนได้มีส่วนร่วมในการศึกษาปัญหาและแก้ปัญหาของชุมชนทุกขั้นตอน ซึ่งจะทำให้ชุมชนเกิดการเรียนรู้ในการแก้ปัญหาด้วยตนเอง และยังสามารถใช้เป็นแนวทางในการแก้ปัญหาคืออื่น ๆ ต่อไป นอกจากนี้ข้อมูลภูมิปัญญาการผลิตปลาอย่าง บ้านดอนตาล ใจะ จังหวัดสกลนคร สามารถใช้เป็นฐานความรู้ที่จะนำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจของชุมชน (Knowledge – Based Economy) ต่อไป

### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ

1. ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตปลาอย่างบ้านดอนตาล ใจะ จังหวัดสกลนคร
2. สังเคราะห์แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างโดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน
3. ทวนสอบแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างโดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน

## ประโยชน์ที่ได้รับ

ผลการวิจัยจะเป็นประโยชน์ ดังต่อไปนี้

1. หน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนและผู้ที่เกี่ยวข้อง สามารถประยุกต์แนวทางการสร้างมูลค่าผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนไปใช้เป็นแนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์อื่น ๆ
2. องค์กรบริหารส่วนตำบลหรือจังหวัด สามารถใช้เป็นแนวทางในการวางแผนพัฒนาตำบลหรือจังหวัดประจำปี เพื่อดำเนินการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์และพัฒนาอาชีพชุมชนต่อไป
3. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาและฟื้นฟูหนองหารสามารถใช้เป็นข้อมูลในการวางแผนพัฒนาและฟื้นฟูอาชีพชุมชนในพื้นที่บริเวณรอบหนองหาร

## คำถามการวิจัย

1. ภูมิปัญญาปลาอย่างบ้านดอนตาลโง้งะ จังหวัดสกลนคร เป็นอย่างไรและผู้ผลิตปลาอย่างมีความต้องการแก้ปัญหาอะไร
2. แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านดอนตาลโง้งะ โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน ควรเป็นอย่างไร
3. แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านดอนตาลโง้งะ โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน สามารถนำไปใช้ได้จริงหรือไม่ และชุมชนจะยอมรับหรือไม่

## ขอบเขตของการวิจัย

การศึกษานี้ ได้กำหนดขอบเขตไว้ดังนี้

### ขอบเขตด้านประชากร

ในการศึกษานี้ได้ศึกษาเฉพาะกลุ่มผู้ผลิตปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร ในช่วงปี พ.ศ. 2549

### ขอบเขตด้านเนื้อหา

ศึกษาเฉพาะภูมิปัญญาการผลิตปลาอย่าง บ้านคอนตาลโง๊ะ อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร และการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ ในด้านการลดต้นทุนการผลิตปลาอย่างในฤดูฝน

### นิยามศัพท์

**การมีส่วนร่วมของชุมชน** หมายถึง การที่ชุมชนมีโอกาสแสดงความคิดเห็น และร่วมตัดสินใจเพื่อกำหนดแนวทางที่เหมาะสมเป็นที่ยอมรับร่วมกัน โดยร่วมกำหนดปัญหา ร่วมวางแผน ร่วมดำเนินการและร่วมติดตามประเมินผล

**การสร้างมูลค่าเพิ่ม** หมายถึง การลดต้นทุนของการผลิต ได้แก่ ลดเวลา ลดแรงงานและลดงบประมาณในการผลิต แต่คุณภาพของผลิตภัณฑ์คงเดิม

**แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน** หมายถึง ขั้นตอนการดำเนินงานที่ชุมชนมีส่วนร่วมในทุกประเด็นเพื่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์

**ภูมิปัญญาท้องถิ่น** หมายถึง ความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ของชุมชนในท้องถิ่นที่เรียนรู้สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น

ผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ปลา เช่น ปลานิล ปลาช่อน ปลาดุก ปลาทะเพียน ปลาสรวย เป็นต้น ที่ผ่านกระบวนการชำแหละ ตากและย่าง ผลิตภัณฑ์มีสีน้ำตาล กลิ่นหอม และมีรสเค็มเล็กน้อย



## บทที่ 2

### การตรวจเอกสาร

การศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนได้ศึกษาในประเด็นต่อไปนี้คือ

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. แนวคิดการมีส่วนร่วมของชุมชน
3. แนวคิดการเรียนรู้ของผู้ใหญ่แบบ Andragogy
4. แนวคิดการสร้างมูลค่าเพิ่ม
5. กลยุทธ์น่านน้ำสีคราม
6. บริบทชุมชนบ้านคอนตาลโง๊ะ จังหวัดสกลนคร
7. ศักยภาพของชุมชน

ดังมีรายละเอียดต่อไปนี้

#### ภูมิปัญญาท้องถิ่น

#### ความหมาย

คำว่า “ภูมิปัญญา” ได้มีผู้ให้ความหมายไว้ต่าง ๆ กัน ซึ่งพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 (ราชบัณฑิตยสถาน, 2546: 826) ได้ให้ความหมายคำว่าภูมิปัญญา หมายถึง “...พื้นความรู้ ความสามารถ...” ซึ่งสอดคล้องกับ เอกวิทย์ ณ ถลาง (2544: 42) ที่กล่าวว่า “...ภูมิปัญญา หมายถึง ความรู้ ความเชื่อ ความสามารถ ความชัดเจนที่กลุ่มชนได้จากประสบการณ์ที่สั่งสมไว้ใน การปรับตัวและดำรงชีพในระบบนิเวศ หรือสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมทางสังคม และวัฒนธรรมที่ได้พัฒนาสืบกันมา...” สำหรับกลุ่มงานภูมิปัญญาท้องถิ่น สำนักงานพัฒนา เกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร (ม.ป.ป.: 2) ได้สรุปว่าภูมิปัญญาไทย (Thai Wisdom) หมายถึง ความรู้ ความสามารถ ทักษะของคนไทยที่เกิดจากการสั่งสมประสบการณ์และพัฒนาถ่ายทอดสืบ

ต่อกันมาเพื่อใช้แก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิตของคนไทย ตามสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมกับยุคสมัย นอกจากนี้ นางคราญ กาญจนประเสริฐ (2545:4) ได้ให้ความหมายว่า

... ภูมิปัญญา หมายถึง ความรู้ ความสามารถ ซึ่งเกิดจากการสั่งสมประสบการณ์การเรียนรู้มาเป็นระยะเวลาอันยาวนาน โดยความรู้ด้านต่าง ๆ มีลักษณะเชื่อมโยงกันไปหมด ไม่สามารถแยกออกได้เป็นวิชา ๆ ตามที่เคยเรียนกันในสถาบัน เช่น ความรู้เกี่ยวกับเศรษฐกิจ อาชีพ ความเป็นอยู่ การผลิตสิ่งของ การใช้จ่าย การศึกษา ประเพณีและวัฒนธรรม ทุกสิ่งทุกอย่างผสมผสานเชื่อมโยงกันไปหมด แยกไม่ออกว่าส่วนไหนเป็นวิชาอะไรบ้าง ...

ทั้งนี้ยังมีคำว่าภูมิปัญญาชาวบ้าน หรือภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local Wisdom) ที่ใช้ในความหมายเช่นเดียวกัน ซึ่งคณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุ (2542: ก) ได้อธิบายว่า

... ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง ทรัพยากรบุคคล ทรัพยากรความรู้ ที่มีอยู่ในท้องถิ่น มีเอกลักษณ์เฉพาะตนหรือเป็นเอกลักษณ์สากลที่หลากหลาย ๆ ถิ่นมีอยู่คล้ายกันก็ได้ ซึ่ง ภูมิปัญญาชาวบ้านในแต่ละถิ่น เกิดจากการที่ชาวบ้านแสวงหาความรู้ เพื่อเอาชนะอุปสรรคทางธรรมชาติ ทางสังคม ที่จำเป็นในการดำรงชีวิต ...

ศูนย์กลางความรู้แห่งชาติ กระทรวงเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร (2550: 1) ได้ให้ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่นว่า หมายถึง

... ความรู้ของชาวบ้านในท้องถิ่น ซึ่งได้มาจากประสบการณ์และความเฉลียวฉลาดของชาวบ้าน รวมทั้งความรู้ที่สั่งสมมาแต่บรรพบุรุษ สืบทอดมาจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่งระหว่างการสืบทอดมีการปรับ ประยุกต์ และเปลี่ยนแปลงจนอาจเกิดเป็นความรู้ใหม่ ตามสภาพการณ์ทางสังคมวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม ...

เช่นเดียวกับ กรมส่งเสริมการเกษตร (2547: 10) ได้ให้ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ว่า

... ภูมิปัญญาท้องถิ่นหมายถึง องค์ความรู้หรือสิ่งประดิษฐ์ที่ประชาชนในท้องถิ่นคิดหรือสร้างสรรค์ขึ้นมาจากผู้รู้หรือผู้มีประสบการณ์ซึ่งเรียกว่าปราชญ์ชาวบ้านโดยอาศัยศักยภาพ

ที่มีอยู่ ผ่านการคิดค้นปรับปรุงเปลี่ยนแปลง จนได้แนวทางที่เหมาะสมกับสภาพสังคมสืบ  
ทอดกันต่อมาเพื่อใช้แก้ปัญหา พัฒนาอาชีพและวิถีชีวิต ...

ซึ่งสอดคล้องกับ นิสารัตน์ วราภคณาภิจุล (2545: 20) ที่ได้ให้ความหมายของภูมิปัญญา  
ท้องถิ่นว่า หมายถึง

. . . รากฐานความรู้ ความคิด ค่านิยม ความเชื่อ ความฉลาด ไหวพริบ ซึ่งเป็นไป  
ในลักษณะที่เป็นนามธรรมและเป็นรูปธรรมของชาวบ้านในสังคมหนึ่งๆ โดยมีความสัมพันธ์  
กับการดำรงชีวิตของคนในชุมชน ได้แก่ การทำมาหากิน การกินอยู่หลับนอน  
ในชีวิตประจำวัน การจัดการเกี่ยวกับปัจจัยสี่ได้แก่ อาหาร บ้านเรือน ที่อยู่อาศัย  
เครื่องนุ่งห่มและยารักษาโรค จึงเป็นสิ่งที่เกิดจากประสบการณ์ตนเองทั้งสิ้นหรือเป็น  
ประสบการณ์เดิมผสมผสานกับความรู้ใหม่ที่มีการถ่ายทอดสืบต่อกันมาภายในสังคม  
และสามารถนำมาใช้ประโยชน์ในการเรียนรู้ การแก้ปัญหาการจัดการ การปรับตัวในการ  
ดำเนินชีวิตให้อยู่รอดโดยให้สอดคล้องเหมาะสมกับสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติและสภาพ  
สังคมวัฒนธรรม ซึ่งประสบการณ์เหล่านี้ถือเป็นสิ่งที่มีคุณค่ายิ่ง และถือเป็นก้าวสำคัญให้  
เกิดพลังสร้างสรรค์สืบเนื่องในหมู่บ้านเพื่อพัฒนาท้องถิ่นของตนเอง ...

นอกจากนี้ เสรี พงศ์พิศ (2546: 44) ได้สรุปความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ว่า

... เป็นศาสตร์หรือศิลป์ของการดำเนินชีวิต ซึ่งผู้คนได้สั่งสมมาช้านาน จากอดีตเรื่องมา  
จนถึงปัจจุบัน ซึ่งภูมิปัญญาชาวบ้านที่เป็นศาสตร์คือความรู้เกี่ยวกับการดำเนินชีวิต เช่น  
ความรู้เกี่ยวกับปัจจัย 4 รวมไปถึงความรู้เกี่ยวกับการทำมาหากินสำหรับภูมิปัญญาชาวบ้าน  
ที่เป็นศิลป์ เป็นความรู้ที่มีคุณค่าดั้งเดิมที่ผู้คนคิดค้นขึ้นมาไม่ใช่ใช้สมองเพียงอย่างเดียว ...

ในขณะที่ เจนจิรา ลาดบัวขาว (2546: 21) ได้ให้ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่นคือ

... ความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ในชีวิตของคนเราที่ผ่านกระบวนการศึกษาสังเกต  
คิดวิเคราะห์ จนเกิดปัญญาและตกผลึกเป็นองค์ความรู้ที่ช่วยในการเรียนรู้ การแก้ปัญหา  
การจัดการ และการปรับตัวในการดำเนินชีวิตของคนเราจนเกิดการยอมรับ ถ่ายทอดและ  
พัฒนาไปสู่คนรุ่นใหม่ตามความเหมาะสมกับยุคสมัยได้ ...

จากความหมายดังกล่าว สรุปได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง ความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ที่สืบทอดกันมาในท้องถิ่น โดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่ ผ่านการคิดค้น ปรับปรุงจนได้แนวทางที่เหมาะสม เกิดการยอมรับและพัฒนาถ่ายทอดไปสู่คนรุ่นใหม่ตามยุคสมัย

### ลักษณะของภูมิปัญญาไทย

จากการตรวจเอกสารเกี่ยวกับลักษณะภูมิปัญญาไทย พบว่าสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่ม 23 (2550) ได้กล่าวถึงลักษณะของภูมิปัญญาไทยว่ามีลักษณะดังต่อไปนี้

1. ภูมิปัญญาไทยเป็นทั้งความรู้ ทักษะ ความเชื่อ และพฤติกรรม
2. ภูมิปัญญาไทยแสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน คนกับธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และคนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ ล้วนมีความสัมพันธ์กัน
3. ภูมิปัญญาไทยเป็นองค์รวมหรือกิจกรรมทุกอย่างในวิถีชีวิตของคนในแต่ละชุมชนหรือสังคม
4. ภูมิปัญญาไทยเป็นเรื่องของการแก้ปัญหา การจัดการ การปรับตัว และการเรียนรู้ เพื่อความอยู่รอดของบุคคล ชุมชน และสังคม
5. ภูมิปัญญาไทยเป็นพื้นฐานสำคัญในการมองชีวิต ซึ่งเป็นพื้นฐานของความรู้ในเรื่องต่าง ๆ ที่ช่วยให้ชีวิตดำเนินไปได้อย่างเหมาะสมในแต่ละยุคสมัย
6. ภูมิปัญญาไทยมีลักษณะเฉพาะ หรือมีเอกลักษณ์ของตัวเอง
7. ภูมิปัญญาไทยมีการเปลี่ยนแปลงเพื่อการปรับสมดุลในพัฒนาการทางสังคม

เช่นเดียวกับ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (2541) ได้กล่าวถึง ลักษณะสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้เช่นเดียวกันว่า เป็นเรื่องเกี่ยวกับความรู้ ทักษะ ความเชื่อ และพฤติกรรม ซึ่งแสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน คนกับธรรมชาติสิ่งแวดล้อม และคนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ ลักษณะภูมิปัญญาที่เกิดจากความสัมพันธ์ระหว่างคนกับธรรมชาติสิ่งแวดล้อมจะแสดงออกมาในลักษณะภูมิปัญญาในการดำเนินวิถีชีวิตขั้นพื้นฐานด้านปัจจัยสี่ การบริหารจัดการองค์กร ตลอดจนการประกอบอาชีพต่างๆ เป็นต้น ภูมิปัญญาที่เกิดจากความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคนอื่นในสังคม จะแสดงออกในลักษณะ จารีต ขนบธรรมเนียม ประเพณี ศิลปะและนันทนาการ ภาษาและวรรณกรรม ตลอดจนการสื่อสารต่างๆ เป็นต้น สรุปได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น มีลักษณะ ดังนี้

1. เป็นองค์รวม หรือกิจกรรมทุกอย่างในวิถีชีวิต
2. เป็นเรื่องของการแก้ปัญหา การจัดการ การปรับตัว การเรียนรู้ เพื่อความอยู่รอดของบุคคล ชุมชนและสังคม
3. เป็นแกนหลักหรือกระบวนการทัศน์ในการมองชีวิตเป็นพื้นความรู้ในเรื่องต่างๆ
4. มีการเปลี่ยนแปลงเพื่อการปรับสมดุลในพัฒนาการทางสังคมตลอดเวลา
5. มีลักษณะเฉพาะหรือมีเอกลักษณ์ในตัวเอง

นอกจากนี้ กรมพัฒนาชุมชน (2546) ได้กล่าวถึงลักษณะที่สำคัญของภูมิปัญญา ไว้ดังนี้

1. เกิดจากภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่งหรือถ่ายทอดความรู้เดิมจากบรรพบุรุษ
2. ภูมิปัญญาไทยเป็นเรื่องการเรียนรู้ ทักษะ ความเชื่อ และพฤติกรรม
3. ภูมิปัญญาไทยแสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน คนกับธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และคนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ

4. ภูมิปัญญาไทยเป็นองค์รวมหรือกิจกรรมทุกอย่างในวิถีชีวิต
5. ภูมิปัญญาไทยเป็นเรื่องของการแก้ปัญหา การจัดการ การปรับตัว การเรียนรู้ เพื่อความอยู่รอดของบุคคล ชุมชนและสังคม
6. ภูมิปัญญาไทย เป็นแกนหลักหรือกระบวนทัศน์ในการมองชีวิตเป็นพื้นความรู้ในเรื่องต่าง ๆ
7. ภูมิปัญญาไทย มีลักษณะเฉพาะหรือมีเอกลักษณ์ในตัวเอง
8. ภูมิปัญญาไทยมีการเปลี่ยนแปลง เพื่อการปรับสมดุลในพัฒนาการทางสังคมตลอดเวลา

จากแนวคิดดังกล่าวสรุปได้ว่า ภูมิปัญญาไทยมีลักษณะที่สำคัญ คือ ภูมิปัญญาไทย เป็นเรื่องของการเรียนรู้ ทักษะ ความเชื่อและพฤติกรรม ที่แสดงความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน หรือคนกับธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และคนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ ที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมทุกอย่างในวิถีชีวิต เพื่อใช้ในการแก้ปัญหา การปรับตัว เพื่อความอยู่รอดของบุคคล ชุมชนและสังคม ซึ่งมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

### ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น

เนื่องจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่ถูกสั่งสมมาเป็นเวลานานและมีความหลากหลาย ซึ่งมีแนวคิดในการแบ่งประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ต่าง ๆ กัน ดังนี้

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ (2541) ได้แบ่งภูมิปัญญาออกเป็น 10 ประเภท ดังนี้

1. สาขาเกษตรกรรม หมายถึง ความสามารถในการผสมผสานองค์ความรู้ ทักษะและเทคนิคด้านการเกษตรกับเทคโนโลยี โดยการพัฒนาบนพื้นฐานคุณค่าดั้งเดิม ซึ่งคนสามารถพึ่งพาตนเองสภาวะการณ์ต่าง ๆ ได้ เช่น การทำการเกษตรแบบผสมผสาน การแก้ปัญหา การเกษตรด้านการตลาด การแก้ปัญหาด้านการผลิต และการรู้จักปรับใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมกับการเกษตร เป็นต้น

2. สาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม (ด้านการผลิตและการบริโภค) หมายถึง การรู้จักประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการแปรรูปผลผลิตเพื่อชะลอการนำเข้าตลาด เพื่อแก้ปัญหาด้านการบริโภคอย่างปลอดภัย ประหยัดและเป็นธรรมอันเป็นขบวนการให้ชุมชนท้องถิ่นสามารถพึ่งพาตนเองทางเศรษฐกิจได้ ตลอดทั้งการผลิตและการจำหน่ายผลผลิตทางหัตถกรรม เช่น การรวมกลุ่มของกลุ่มโรงงานยางพารา กลุ่มโรงสี กลุ่มหัตถกรรม เป็นต้น

3. สาขาการแพทย์แผนไทย หมายถึง ความสามารถในการจัดการป้องกันและรักษาสุขภาพของคนในชุมชน โดยเน้นให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองทางด้านสุขภาพและอนามัยได้

4. สาขาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม หมายถึง ความสามารถเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ทั้งการอนุรักษ์ พัฒนา และใช้ประโยชน์จากคุณค่าของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน

5. สาขากองทุนและธุรกิจชุมชน หมายถึง ความสามารถในการบริหารจัดการ ด้านการสะสมและบริการกองทุนและธุรกิจชุมชน ทั้งที่เป็นเงินตราและโภคทรัพย์เพื่อเสริมชีวิตความเป็นอยู่ของสมาชิกในชุมชน

6. สาขาสวัสดิการ หมายถึง ความสามารถในการจัดสวัสดิการในการประกันคุณภาพชีวิตของคนให้เกิดความมั่นคงทางเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม

7. สาขาศิลปกรรม หมายถึง ความสามารถในการผลิตผลงานทางด้านศิลปะสาขาต่าง ๆ เช่น จิตรกรรม ประติมากรรม วรรณกรรม ทัศนศิลป์ กิตศิลป์ เป็นต้น

8. สาขาการจัดการ หมายถึง ความสามารถในการบริหารจัดการดำเนินงานด้านต่าง ๆ ทั้งองค์กรชุมชน องค์กรทางสังคมอื่น ๆ ในสังคมไทย เช่น การจัดการองค์กรของกลุ่มแม่บ้าน ระบบการดูแลผู้สูงอายุในชุมชน เป็นต้น กรณีของการจัดการศึกษาเรียนรู้ นับได้ว่าเป็นภูมิปัญญาสาขาการจัดการที่มีความสำคัญ เพราะการจัดการศึกษาเรียนรู้ที่ดี หมายถึง กระบวนการเรียนรู้ พัฒนาและถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาไทยที่มีประสิทธิผล

9. สาขาภาษาและวรรณกรรม หมายถึง ความสามารถผลิตผลงานเกี่ยวกับด้านภาษา ทั้งภาษาถิ่น ภาษาโบราณ ภาษาไทย และการใช้ภาษา ตลอดทั้งด้านวรรณกรรมทุกประเภท

10. สาขาศาสนาและประเพณี หมายถึง ความสามารถประยุกต์ และปรับใช้หลักธรรมคำสอนทางศาสนา ความเชื่อและประเพณีดั้งเดิมที่มีคุณค่าให้เหมาะสมต่อการประพฤติปฏิบัติให้บังเกิดผลดีต่อบุคคลและสิ่งแวดล้อม เช่น การถ่ายทอดหลักธรรมทางศาสนา การประยุกต์ประเพณีบุญประเพณีต่าง ๆ เป็นต้น

นอกจากนี้ยังมีสภานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่ม 23 (2550) ได้แบ่งสาขาของภูมิปัญญาไทยไว้ 10 สาขาเช่นเดียวกัน คือ

1. สาขาเกษตรกรรม
2. สาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม
3. สาขาการแพทย์แผนไทย
4. สาขาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
5. สาขากองทุนและธุรกิจชุมชน
6. สาขาสวัสดิการ
7. สาขาศิลปกรรม
8. สาขาการจัดการองค์กร
9. สาขาภาษาและวรรณกรรม
10. สาขาศาสนาและประเพณี

สำหรับ กรมส่งเสริมการเกษตร (2547) ได้จัดแบ่งประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่แตกต่างกัน โดยแบ่งเป็น 5 ประเภท ดังนี้

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านยารักษาโรค
3. ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านเครื่องนุ่งห่ม
4. ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านที่อยู่อาศัย
5. ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านเทคนิคการผลิตทางการเกษตร

นอกจากนี้ สุธีวงศ์ พงศ์ไพบูลย์ (2540) ได้จำแนกภูมิปัญญาท้องถิ่นตามอัตถประโยชน์ เป็น 5 ประเภท ดังนี้

1. ภูมิปัญญาชาวบ้านเพื่อการยังชีพ ภูมิปัญญาชาวบ้านประเภทเพื่อการยังชีพมีขึ้นเพื่อการมีชีวิตอยู่รอดตามอัตภาพ เป็นภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับการเสาะหาปัจจัยพื้นฐานในการยังชีพของสังคมในยุคแรกที่มนุษย์เสาะหาปัจจัยด้วยวิธีเก็บเกี่ยวและการใช้แรงงาน ได้แก่ วิธีทำมาหากิน วิธีเสาะหาและจัดการเกี่ยวกับปัจจัย 4 คือ ที่อยู่อาศัย อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ยารักษาโรค เป็นต้น ภูมิปัญญาเหล่านี้ค่อยๆ พัฒนาจนกลายเป็นเรื่องปกติ เช่น ภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับการทำมาหากินเริ่มแต่ภูมิปัญญาการเก็บเกี่ยว เช่น ภูมิปัญญาการหาของป่าล่าสัตว์ ตีผึ้ง การทำและใช้เครื่องจับสัตว์บก สัตว์น้ำ เช่น นก ปลา เสือ ช้าง ภูมิปัญญาเหล่านี้ค่อยพัฒนาขึ้นเป็นอาชีพ มีรูปแบบของเครื่องมือเครื่องใช้เฉพาะตัว เฉพาะถิ่นขึ้นเป็นอาชีพ มีรูปแบบของเครื่องมือเครื่องใช้เฉพาะตัว เฉพาะท้องถิ่นขึ้น เช่น หน้าไม้ ภูมิปัญญาในการเลือกพันธุ์ข้าวทำนา การไถ คราด หว่าน ดำ เป็นต้น

2. ภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับที่อยู่อาศัย เช่น การสร้างบ้านเรือนแบบเครื่องผูก ภูมิปัญญาการเลือกใช้วัสดุ วิธีเย็บ ผูกริม ผูกเงื่อน

3. ภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมโภชนาการ ได้แก่ ภูมิปัญญาในการเลือกสรรอาหารการปรุง และการถนอมอาหาร

4. ภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับเครื่องนุ่งห่ม ได้แก่ ภูมิปัญญาในการนำสิ่งต่าง ๆ มาปกปิดร่างกายให้อบอุ่น เช่น ภูมิปัญญาในการทำหินเป็นเครื่องทอเปลือกไม้ ทำเป็นผ้า การทำและใช้ดินเผาเพื่อปั้นฝ้าย การคิดทำฟืม และที่สำหรับงานทอ ภูมิปัญญาในงานถัก ปัก ร้อย ชุน เป็นต้น

5. ภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับยารักษาโรค ได้แก่ การนำสมุนไพร สัตว์ และแร่บางชนิดมาใช้ในการผลิตยารักษาโรค

นอกจากนี้ วิกีพีเดีย สารานุกรมเสรี (2553) ได้จำแนกภูมิปัญญาท้องถิ่นออกเป็น 10 ประเภทดังนี้

1. ภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับความเชื่อและศาสนา ภูมิปัญญาประเภทนี้จะมีลักษณะที่แตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น เนื่องจากมีพื้นฐานทางความเชื่อในศาสนาที่แตกต่างกัน สำหรับภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยซึ่งเกี่ยวกับความเชื่อในทางพระพุทธศาสนาเป็นหลักนั้น ได้มีส่วนสร้างสรรค์สังคม โดยการผสมผสานกับความเชื่อดั้งเดิมจนกลายเป็นลักษณะเฉพาะของแต่ละท้องถิ่น

2. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับประเพณีและพิธีกรรม เป็นภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิตของคนในสังคม เนื่องจากประเพณีและพิธีกรรมเป็นสิ่งที่ดึงมที่คนในท้องถิ่นสร้างขึ้นมา โดยเฉพาะเป็นการเพิ่มขวัญและกำลังใจคนในสังคม ภูมิปัญญาประเภทนี้จึงมีความสำคัญต่อการดำเนินชีวิตในสังคมเป็นอย่างมาก

3. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปะพื้นบ้าน เป็นการสร้างสรรค์งานศิลปะต่างๆ โดยการนำทรัพยากรที่มีอยู่มาประยุกต์กับชีวิตประจำวัน หลังจากนั้นได้สืบทอดโดยการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง กลายเป็นศิลปะที่มีคุณค่าเฉพาะถิ่น

4. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับอาหารและผักพื้นบ้าน นอกจากมนุษย์จะนำอาหารมาบริโภคเพื่อการอยู่รอดแล้ว มนุษย์ยังได้นำเทคนิคการถนอมอาหารและการปรุงอาหารมาใช้ เพื่อให้อาหารที่มีมากเกินความต้องการสามารถเก็บไว้บริโภคได้เป็นเวลานาน ซึ่งถือว่าเป็นภูมิปัญญาอีกประเภทหนึ่งที่สำคัญต่อการดำรงชีวิต นอกจากนี้ยังนำผักพื้นบ้านชนิดต่างๆ มาบริโภคอีกด้วย

5. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการละเล่นพื้นบ้าน การละเล่นถือว่าเป็นการผ่อนคลาย โดยเฉพาะในวัยเด็กซึ่งชอบความสนุกสนานเพลิดเพลิน ภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยส่วนใหญ่จะใช้อุปกรณ์ในการละเล่นที่ประดิษฐ์มาจากธรรมชาติ ซึ่งแสดงให้เห็นวิถีชีวิตที่ผูกพันกับธรรมชาติ และรู้จักปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมอย่างกลมกลืน

6. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปวัฒนธรรม ซึ่งประเทศไทยมีวัฒนธรรมที่หลากหลาย ซึ่งเกิดจากการสร้างสรรค์ของแต่ละภาคเราสามารถพบหลักฐานจากร่องรอยของศิลปวัฒนธรรมที่ปรากฏอยู่ทั่วไป เช่น สถาปัตยกรรม ประติมากรรม จิตรกรรม เป็นต้น ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความคิดความเชื่อของบรรพบุรุษเป็นอย่างดี

7. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับเพลงพื้นบ้าน ภูมิปัญญาประเภทนี้ส่วนมากแสดงออกถึงความสนุกสนาน และยังเป็นคติสอนใจสำหรับคนในสังคม ซึ่งแตกต่างกันออกไปตามโลกทัศน์ของคนในภาคต่าง ๆ

8. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับสมุนไพรและตำรายาพื้นบ้าน ภูมิปัญญาประเภทนี้เกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ของคนในอดีตและถ่ายทอดให้กับคนรุ่นหลัง ถือว่ามีความสำคัญเป็นอย่างมาก เพราะถือว่าเป็นปัจจัยสี่ ซึ่งมีความจำเป็นสำหรับมนุษย์

9. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการประดิษฐ์กรรม เทคโนโลยีและสิ่งของเครื่องใช้ต่าง ๆ ที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนไทยในแต่ละภาคนั้น ถือเป็น การประดิษฐ์กรรมและนวัตกรรมขั้นเยี่ยม ซึ่งปัจจุบันไม่ได้รับความสนใจในการพัฒนาและส่งเสริมภูมิปัญญาประเภทนี้เท่าที่ควร หากมีการถ่ายทอดความคิดเกี่ยวกับการประดิษฐ์กรรมและนวัตกรรมให้แก่เยาวชน จะเป็นการรักษาภูมิปัญญาของบรรพชนได้อีกทางหนึ่ง

10. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการดำรงชีวิตตามสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ เนื่องจากคนไทยมีอาชีพที่เกี่ยวกับการเกษตรกรรม โดยเฉพาะการทำนา ทำไร่ จึงทำให้เกิดภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับความเชื่อและพิธีกรรมในการดำรงชีวิตเพื่อแก้ปัญหาหรืออ่อนน้อมเพื่อให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ในการเพาะปลูก และเพื่อเพิ่มผลิตผลทางการเกษตร ดังจะเห็นได้จากพิธีกรรมที่เกี่ยวกับการเกษตรทั่วทุกภูมิภาคของไทย

ในขณะที่กรมส่งเสริมสุขภาพสิ่งแวดล้อม (2553) ได้แบ่งภูมิปัญญาท้องถิ่นออกเป็น 9 ประเภท ดังนี้

1. ด้านเกษตรกรรม เช่น การใช้เปลือกไข่ไล่เพลี้ยไฟ การใช้ฉีฉีวัวกำจัดแมลงเป็นต้น
2. ด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม เช่น การจักสาน การทอผ้า เป็นต้น
3. ด้านการแพทย์แผนไทย

4. ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ถึงขยะขาง การเลี้ยงกุ้งกุลด้า ระบบปรีไซเคิล เป็นต้น

5. ด้านกองทุนและธุรกิจชุมชน เช่น การเพาะเห็ดฟางจากทะเลลายปาล์ม เป็นต้น

6. ด้านศิลปกรรม

7. ด้านภาษาและวรรณกรรม

8. ด้านปรัชญา ศาสนา และประเพณี

9. ด้านโภชนาการ

จากแนวคิดดังกล่าว สามารถสรุปได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นแบ่งได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้

1. ภูมิปัญญาด้านความเชื่อ ประเพณี และพิธีกรรม
2. ภูมิปัญญาด้านคำสอนและวิถีชีวิต
3. ภูมิปัญญาในการใช้ทรัพยากรธรรมชาติ เพื่อการดำรงชีวิตและการประกอบอาชีพ

#### การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (2541) ได้กล่าวว่า ในชุมชนมีทรัพยากรมากมาย นับตั้งแต่ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ทรงภูมิปัญญาชาวบ้านที่สามารถทำหน้าที่ครูได้เป็นอย่างดี รวมถึงแหล่งความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างสมบูรณ์ เช่น ประวัติศาสตร์ การประกอบอาชีพ เกษตรกรรม หัตถกรรม ธรรมชาติและแหล่งท่องเที่ยว แหล่งอุตสาหกรรม โบราณสถาน วัด เป็นต้น ซึ่งล้วนเป็นแหล่งความรู้ชั้นเยี่ยม ที่จะช่วยให้ผู้เรียนสามารถหาความรู้ได้อย่างไม่มีที่สิ้นสุด

การที่กลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ อยู่ได้มาถึงทุกวันนี้ เพราะคุณค่าอันเป็นพื้นฐานแห่งการดำเนินชีวิต ที่สามารถรักษาสสมดุลระหว่างความสัมพันธ์ของมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม ผู้คนในสังคมเดียวกัน และสังคมอื่น ๆ ความสมดุลดังกล่าวยังคงอยู่ และถ่ายทอดสืบสานกันมีบางส่วนหายไป แต่มีสิ่ง

ใหม่ ๆ เกิดขึ้นแทน การถ่ายทอดสืบสานมีลักษณะทั้งทางตรงและทางอ้อม ซึ่งการถ่ายทอดภูมิปัญญาสามารถสรุปได้ ดังนี้

1. การสืบทอดความรู้ภายในชุมชน ส่วนใหญ่เป็นเรื่องอาชีพของหมู่บ้านที่มีการถ่ายทอดความรู้กันในชุมชน อาจเป็นอาชีพรองจากการทำไร่ ทำนา เช่น เครื่องปั้นดินเผา จักสาน ทอผ้า ซึ่งสมาชิกของชุมชนคุ้นเคยมาตั้งแต่เด็กภายใต้สภาพการดำรงชีวิตประจำวัน

2. การสืบทอดภายในครัวเรือน เป็นการสืบทอดความรู้ ความชำนาญที่มีลักษณะเฉพาะ กล่าวคือ เป็นความสามารถเฉพาะบุคคล หรือเฉพาะครอบครัว เช่น ความสามารถในการรักษาโรค งานช่างศิลป์ ช่างฝีมือ ความรู้ด้านพิธีกรรมต่าง ๆ ความรู้เหล่านี้จะถ่ายทอดภายในครอบครัวและเครือญาติ บางอย่างมีการหวงแหน และเป็นความลับของตระกูล

3. การฝึกจากผู้รู้ชำนาญเฉพาะอย่าง เป็นการถ่ายทอดที่ผู้สนใจไปขอรับการถ่ายทอดวิชาการ ผู้รู้อาจเป็นญาติ หรืออาจอยู่นอกชุมชนก็ได้ เช่น ช่างโบสถ์ ช่างลายไทย

4. การฝึกฝนและค้นคว้าด้วยตนเอง อาชีพ และความชำนาญหลายอย่างเกิดขึ้นด้วยการคิดค้น ดัดแปลง และพัฒนาขึ้นมาด้วยตนเอง และถ่ายทอดไปสู่ลูกหลาน เช่น การแกะสลักหิน เป็นต้น

5. ความรู้ความชำนาญที่เกิดขึ้นจากความบังเอิญหรือสิ่งลึกลับเป็นความรู้บางอย่าง เกิดขึ้นโดยตนเองไม่ได้สนใจ หรือไม่ได้คาดคิดมาก่อน

การถ่ายทอดความรู้ในอดีตที่ถือว่าเป็นภูมิปัญญาในเรื่องใดเรื่องหนึ่ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาชีพท้องถิ่น มีความจำเป็นที่จะต้องแสวงหาแนวทางที่จะปลูกฝังให้ผู้เรียนเกิดความตระหนักในคุณค่าของวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น มีความสนใจและความสามารถที่จะศึกษาค้นคว้าเพื่อนำมาปรับประยุกต์กับวิทยาการสากลในสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต

กรมศิลปากร (2542) ได้กล่าวถึง ชนเผ่าต่าง ๆ มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาและวัฒนธรรมจากบรรพชนในอดีตมาจนถึงปัจจุบันโดยกระบวนการดำเนินงาน 3 ประเภท ได้แก่

1. การปฏิบัติงานในชีวิตประจำวัน คือ การถ่ายทอดวิธีการปัญญาและการปฏิบัติงานโดยอาศัยประสบการณ์ที่สั่งสม สืบทอด ในชีวิตประจำวันจากพ่อแม่ไปสู่ลูก เช่น การดำรงชีวิต พิธีกรรม ฯลฯ

2. การศึกษาเล่าเรียน คือ จัดเป็นตำรา ท่องจำ ฝึกหัดและจัดทำเครื่องมือใช้เอง โดยมีผู้สอนเรียกว่าครู และผู้รับการถ่ายทอดเรียกว่า นักเรียน

3. การรับรู้จากสังคมภายนอก (นอกประเทศ) โดยการซื้อบ้าง ทำเองบ้าง ตามศักยภาพของคนในสังคมนั้น ๆ หรือรับรู้รูปแบบวิธีการมาจากสื่อมวลชนต่าง ๆ

ซึ่งเรียกความรู้ความชำนาญนี้ว่า ภูมิปัญญาพื้นบ้านหรือภูมิปัญญาท้องถิ่น นอกจากนี้สามารถ จันทรสุรีย์ (2536) ได้กล่าวถึง การถ่ายทอดภูมิปัญญาว่า ชาวบ้านจะใช้สติปัญญา และประสบการณ์การดำรงชีพถ่ายทอดจากรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่งทั้งทางตรงและทางอ้อม ด้วยวิธีการที่ต่างกันไป ขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมโดยอาศัยความเชื่อทางศาสนาความเชื่อเรื่องผีต่าง ๆ ของบรรพบุรุษเป็นพื้นฐานในการถ่ายทอดภูมิปัญญา สำหรับการถ่ายทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านในประเทศไทย ส่วนใหญ่ใช้วิธีการบอกเล่าหรือการที่ผู้อาวุโสสั่งให้ปฏิบัติตามสืบต่อกันมา หรือผู้รู้ในชุมชนเป็นผู้กำหนดหรือเป็นผู้ดำเนินการทั้งสิ้น ซึ่งการถ่ายทอดส่วนใหญ่ขาดการอธิบายในเชิงเป็นเหตุเป็นผล แต่จะใช้ระบบอาวุโส ในการดำเนินการบันทึกข้อมูลเป็นลายลักษณ์อักษรมีน้อย เมื่อเข้าสู่ในช่วงสมัยยุคปัจจุบัน ข้อมูลบางอย่างขาดหายไปเพราะผู้ถ่ายทอดไม่สามารถจดจำได้หมดอีกทั้งยังเกิดการเปลี่ยนแปลงไปตามสภาพแวดล้อม ทำให้ความหมายบางอย่างไม่สามารถหาเหตุผลมาอธิบายได้ (อุษา กลิ่นหอม, 2545) เช่นเดียวกับ เอกวิทย์ ฌ กลาง (2540) ได้กล่าวถึงการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นว่าเป็นการถ่ายทอดความรู้ส่งต่อคนรุ่นหลังด้วยวิธีการสาธิตและวิธีการสอนด้วยการบอกเล่า และการสร้างองค์ความรู้ไว้เป็นลายลักษณ์อักษร ซึ่งโดยทั่วไปวิธีการถ่ายทอดของชาวบ้านคือการสาธิตและการสอนด้วยวาจา ส่วนใหญ่ในกรณีที่เป็นศิลปะหรือวิทยาการระดับที่มีความซับซ้อน หรือมีความลึกซึ้งที่จะเขียนในรูปของตำรา

กล่าวโดยสรุป การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นการส่งต่อความรู้จากคนรุ่นหนึ่งไปยังคนอีกรุ่นหนึ่ง มีการบันทึกไว้เป็นลายลักษณ์อักษรมีน้อย และแบบที่ไม่ได้บันทึกไว้เป็นลายลักษณ์อักษร เช่น การบอกเล่า ทำให้ดู เป็นต้น

### แนวคิดการมีส่วนร่วมของชุมชน

#### ความหมายของการมีส่วนร่วม

องค์กรภาครัฐและเอกชนต่างพยายามแสวงหาแนวทางแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่เหมาะสมให้กับชุมชน และแนวคิดที่ทุกฝ่ายให้ความสำคัญและนำมาใช้ในการพัฒนาอย่างแพร่หลายคือ “การมีส่วนร่วม” ซึ่งได้มีผู้ให้ความหมายไว้ต่าง ๆ กันดังนี้

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 (ราชบัณฑิตยสถาน, 2546: 1142) ได้ให้ความหมายของ “การมีส่วนร่วม หมายถึง ส่วนได้ส่วนเสียในกิจกรรมร่วมกับผู้อื่น”

ส่วน นรินทร์ชัย พัฒนพงศา (2547) ได้ให้ความหมายของการมีส่วนร่วมของชุมชนว่าเป็นการที่ชุมชนได้เข้ามามีส่วนร่วมในลักษณะของการร่วมคิด ร่วมตัดสินใจ ร่วมวางแผน ร่วมปฏิบัติ ร่วมติดตามประเมินผล และร่วมรับผลประโยชน์ ทำให้สามารถแก้ไขปัญหาได้ตรงกับความต้องการของชุมชน

ในขณะที่ทงนงศักดิ์ คุ่มไข่น้ำ (2540) ได้ให้ความหมายของการมีส่วนร่วมว่าเป็นกระบวนการที่ให้ประชาชนมีส่วนร่วมในการดำเนินการพัฒนา ร่วมคิด ร่วมตัดสินใจแก้ไขปัญหาของตนเอง ร่วมใช้ความคิดสร้างสรรค์ ความรู้ความชำนาญร่วมกับการใช้วิทยาการที่เหมาะสม และสนับสนุนติดตามผลการปฏิบัติงานขององค์กรและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง เป็นกระบวนการที่ประชาชนกลุ่มเป้าหมายได้รับโอกาสในการแสดงออกซึ่งสิ่งที่เขามี สิ่งที่เขาต้องการและปัญหาที่กำลังเผชิญวิธีแก้ปัญหาและลงมือปฏิบัติโดยการช่วยเหลือของหน่วยงานภายนอกน้อยที่สุดเช่นเดียวกับปาริชาติ วลัยเสถียร (2543) ได้สรุปความหมายของการมีส่วนร่วมไว้ในลักษณะที่เป็นกระบวนการพัฒนาโดยให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการพัฒนาตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุดโครงการ ได้แก่ การร่วมกันค้นหาปัญหา การวางแผน การตัดสินใจ การระดมทรัพยากรและเทคโนโลยีท้องถิ่น การบริหารจัดการ การติดตามประเมินผล รวมทั้งการรับผลประโยชน์ที่เกิดขึ้นจาก

โครงการ โดยโครงการพัฒนาดังกล่าวจะต้องสอดคล้องกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชุมชน

จากความหมายของการมีส่วนร่วมดังกล่าว จะเห็นได้ว่า มีความสอดคล้องกัน สามารถสรุปได้ว่า การมีส่วนร่วมของชุมชน หมายถึง กระบวนการที่ประชาชนในชุมชนได้มีโอกาสแลกเปลี่ยนข้อมูลและความคิดเห็นเพื่อตัดสินใจในการกำหนดแนวทางการพัฒนาที่เหมาะสมเป็นที่ยอมรับร่วมกัน ตั้งแต่ร่วมกำหนดปัญหาและความต้องการการพัฒนา ร่วมวางแผนร่วมดำเนินการ และร่วมประเมินผล

### ความสำคัญของการมีส่วนร่วม

การมีส่วนร่วมของชุมชน ได้รับการยอมรับจากนักพัฒนาและผู้ที่เกี่ยวข้องว่ามีความสำคัญต่อการพัฒนา ซึ่ง พัทรี ลิโสรัส (2546) ได้กล่าวถึง ความสำคัญของการมีส่วนร่วมสรุปได้ดังนี้

1. ช่วยสะท้อนปัญหา สาเหตุและความต้องการแท้จริงของชุมชน
2. ช่วยพัฒนาศักยภาพของชุมชน เพราะกระบวนการมีส่วนร่วมจะทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้
3. ช่วยทำให้เกิดฉันทามติร่วมกันในชุมชน เกิดความชอบธรรมในการตัดสินใจ
4. ช่วยทำให้เกิดความรู้สึกเป็นเจ้าของผลงาน เพราะร่วมรับรู้ ร่วมตัดสินใจ ร่วมปฏิบัติและร่วมรับผลประโยชน์
5. ช่วยสร้างความรู้สึกรักท้องถิ่น และมีความรับผิดชอบต่อสังคม เนื่องจากเกิดความภาคภูมิใจที่มีโอกาสได้ร่วมพัฒนาชุมชน
6. ช่วยให้ชุมชนเกิดการเรียนรู้การแก้ปัญหาด้วยตนเอง เกิดความรู้สึกรับผิดชอบ

ดังนั้นความสำคัญของการมีส่วนร่วม จะทำให้ชุมชนเกิดการยอมรับและมีความรู้สึกเป็นเจ้าของโครงการ เกิดความร่วมมือและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน ในการแก้ปัญหาด้วยตนเอง ซึ่งจะนำไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน

### กระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน

จากการตรวจเอกสารพบว่าผู้ให้แนวคิดในเรื่องของกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนไว้ต่างกันขึ้นอยู่กับสถานการณ์ของปัญหาที่มีความแตกต่างกัน ดังนี้

เจิมศักดิ์ ปิ่นทอง (2539) ได้กล่าวถึงการมีส่วนร่วมของชุมชน ว่ามี 4 ขั้นตอน ดังนี้

1. การมีส่วนร่วมในการค้นคว้าปัญหาและสาเหตุ
2. การมีส่วนร่วมในการวางแผนและดำเนินกิจกรรม
3. การมีส่วนร่วมในการลงทุนและปฏิบัติงาน
4. การมีส่วนร่วมในการติดตามและประเมินผล

สำหรับ พัชรี ลิโสธร (2546) ได้กล่าวถึง การมีส่วนร่วมของชุมชนที่มีประสิทธิผล ควรมีการวางแผนซึ่งประกอบด้วย 3 ขั้นตอนหลัก ดังนี้

1. ขั้นเตรียมการ
  - 1.1 กำหนดผู้รับผิดชอบ
  - 1.2 ตรวจสอบสถานการณ์ภายในหน่วยงานที่รับผิดชอบในการตัดสินใจ
  - 1.3 ประเมินสถานการณ์สาธารณะหรือชุมชน
2. ขั้นจัดทำแผนการมีส่วนร่วม
  - 2.1 ระบุผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
  - 2.2 ระบุวัตถุประสงค์
  - 2.3 ระบุเงื่อนไขพิเศษของชุมชนที่อาจกระทบต่อรูปแบบของการมีส่วนร่วม

2.4 เลือกเทคนิคและกิจกรรมที่สอดคล้องกับสถานการณ์

2.5 เขียนแผนดำเนินการ

### 3. ขั้นการนำแผนสู่การปฏิบัติ

ดำเนินการตามแผนในแต่ละกิจกรรมโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน

ในขณะที่สถาบันวิจัยสังคมและสถาบันวิจัยสภาวะแวดล้อมจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (2545) ได้กำหนดกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนไว้ ดังนี้

1. การมีส่วนร่วมในการวางแผน (Participation in Planning) หมายถึง การมีส่วนร่วมในการวิเคราะห์ปัญหา กำหนดวัตถุประสงค์และแนวทางในการดำเนินงาน

2. การมีส่วนร่วมในการดำเนินกิจกรรม (Participation in Implementation) ประกอบด้วย การสนับสนุนด้านทรัพยากรและการประสานความร่วมมือ

3. การมีส่วนร่วมในการใช้ประโยชน์ (Participation in Utilization) คือ การนำกิจกรรมมาใช้ประโยชน์ ซึ่งเป็นการเพิ่มระดับของการพึ่งตนเอง

4. การมีส่วนร่วมในการรับประโยชน์ (Participation in Benefit Sharing) หมายถึง การแจกจ่ายผลประโยชน์ของการพัฒนาอย่างยุติธรรม

5. การมีส่วนร่วมในการประเมินผล (Participation in Evaluation) หมายถึง การที่ชุมชนได้ทราบถึงปัญหาอุปสรรคต่างๆ ด้วยตนเอง เพื่อหาแนวทางปรับปรุงแก้ไขต่อไป

Shadid and Van Koningsveld (1992) ได้แสดงทัศนะเกี่ยวกับ กระบวนการมีส่วนร่วม มีขั้นตอน ดังนี้

ขั้นที่ 1 การมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ เป็นการกำหนดความต้องการและจัดลำดับความสำคัญ การวางแผนและการตัดสินใจปฏิบัติตามแผนที่วางไว้

ขั้นที่ 2 การมีส่วนร่วมในการดำเนินงาน เป็นการมีส่วนร่วมในส่วนที่เป็นองค์ประกอบของการดำเนินงาน เช่น การช่วยเหลือด้านทรัพยากรการบริหารงาน ประสานงานและการขอความช่วยเหลือ เป็นต้น

ขั้นที่ 3 การมีส่วนร่วมในการรับผลประโยชน์

ขั้นที่ 4 การมีส่วนร่วมในการประเมินผล สิ่งสำคัญที่จะต้องสังเกต คือ ความเห็นชอบและความคาดหวัง ซึ่งมีอิทธิพลสามารถเปลี่ยนพฤติกรรมของบุคคลในกลุ่มต่างๆ ได้

จะเห็นได้ว่า แนวคิดเกี่ยวกับกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนจากหลายฝ่ายไม่แตกต่างกันมากนัก สามารถสรุปได้ว่า กระบวนการมีส่วนร่วม มี 4 ขั้นตอน คือ ร่วมกำหนดปัญหา ร่วมวางแผน ร่วมดำเนินการและร่วมประเมินผล

### รูปแบบของการมีส่วนร่วม

เจลิชว บุรีภักดี และคณะ (2545) ได้สรุปว่า การมีส่วนร่วมของชุมชน มี 3 รูปแบบ ดังนี้

1. การมีส่วนร่วมแบบชายขอบ (Marginal Participatory) เป็นการมีส่วนร่วมที่เกิดจากความสัมพันธ์เชิงอำนาจที่ไม่เท่าเทียมกัน ฝ่ายหนึ่งรู้สึกด้อยอำนาจกว่าหรือมีทรัพยากรหรือความรู้ด้อยกว่า เป็นต้น

2. การมีส่วนร่วมแบบบางส่วน (Partial Participatory) รัฐเป็นผู้กำหนดนโยบาย โดยที่รัฐไม่รู้จักความต้องการของชาวบ้านหรือชุมชน ดังนั้น การมีส่วนร่วมจึงเป็นเพียงการแสดงความคิดเห็นในการดำเนินกิจกรรมบางส่วนเท่านั้น

3. การมีส่วนร่วมแบบสมบูรณ์ (Full Participatory) เป็นการมีส่วนร่วมในทุกขั้นตอนตั้งแต่กำหนดปัญหา ความต้องการ การตัดสินใจในแนวทางการแก้ปัญหาและความเท่าเทียมกันของทุกฝ่าย

ในขณะที่ Creighton (1981) ได้ระบุขั้นตอนของการมีส่วนร่วมของประชาชนไว้ 4 ประการ ดังนี้

1. ให้ข้อมูลแก่ประชาชน
2. รับฟังความคิดเห็นของประชาชน
3. มีส่วนร่วมกันในการแก้ปัญหา
4. พัฒนาข้อตกลงร่วมกัน

สำหรับ สุชาวัลย์ เสถียรไทย (2544) ได้ให้ความเห็นเกี่ยวกับรูปแบบของการมีส่วนร่วมไว้ว่าควรเป็นรูปแบบที่จะต้องพิจารณาถึงความเหมาะสมตามสถานการณ์ของปัญหา เพราะการมีส่วนร่วมมีตั้งแต่ ร่วมรับรู้ ร่วมคิด ร่วมตัดสินใจ ร่วมรับผลประโยชน์ ไปจนถึงการร่วมตรวจสอบ หรือแม้กระทั่งร่วมรับรู้เองก็มี ร่วมรับรู้แบบ Passive คือ ต้องเข้าไปเอาข้อมูลจากประชาชน และร่วมรับรู้แบบ Active คือ การส่งข้อมูลเข้าไปให้ประชาชนรับรู้ เพราะฉะนั้น ความหลากหลายของรูปแบบเหล่านี้ ตั้งแต่ต้นจนจบกระบวนการ จึงต้องมีการพิจารณาตามความเหมาะสม

สรุปได้ว่าการดำเนินการใด ๆ ที่ต้องใช้รูปแบบของการมีส่วนร่วมของชุมชนนั้นจะต้องพิจารณาตามความเหมาะสมของสถานการณ์ปัญหาและลักษณะของชุมชน

#### ประโยชน์ของการมีส่วนร่วมของชุมชน

วันชัย วัฒนศัพท์ (2551 อ้างถึง Creighton, 1988) ได้สรุปถึงประโยชน์ของการมีส่วนร่วมของชุมชน ดังนี้

1. ทำให้คุณภาพของการตัดสินใจดีขึ้น การมีส่วนร่วมของชุมชนจะนำมาสู่การพิจารณาทางเลือกใหม่
2. สามารถลดต้นทุนและความล่าช้า การมีส่วนร่วมของชุมชนใช้เวลามากในการตัดสินใจ แต่จะลดเวลาและต้นทุนในการปฏิบัติ สำหรับการตัดสินใจฝ่ายเดียวอาจจะเร็วที่สุด จะสิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายมากในการดำเนินการ และบ่อยครั้งที่มีการต่อต้านมากเกินไปจนไม่อาจดำเนินการได้เลย

3. การสร้างฉันทามติ การมีส่วนร่วมของชุมชนอาจสร้างข้อตกลง และข้อผูกพันอย่างมั่นคงในระยะเวลาระหว่างกลุ่มที่มีความแตกต่างกันช่วยสร้างความเข้าใจระหว่างกลุ่มต่างๆ ลดข้อโต้แย้งทางการเมืองและช่วยให้เกิดความชอบธรรมต่อการตัดสินใจของรัฐบาล

4. การนำไปปฏิบัติมากขึ้น การเข้ามามีส่วนร่วมในการตัดสินใจทำให้ประชาชนมีความรู้สึกเป็นเจ้าของการตัดสินใจนั้น ทำให้เขาอยากเห็นผลในทางปฏิบัติ

5. หลีกเลียงการเผชิญหน้าที่มีความรุนแรง เพราะการมีส่วนร่วมของชุมชนเปิดโอกาสให้ฝ่ายต่าง ๆ เข้ามาแสดงความต้องการซึ่งสามารถช่วยลดความขัดแย้งลงได้

6. การคงไว้ซึ่งความน่าเชื่อถือและความชอบธรรมเพราะการมีส่วนร่วมของชุมชน จะมีการดำเนินการตามกระบวนการตัดสินใจที่โปร่งใส และมีความน่าเชื่อถือต่อสาธารณชนทำให้ประชาชนได้รับรู้ข้อมูล และเหตุผลของการตัดสินใจ

เจลีเยว บูร์กาคี และคณะ (2545) ได้กล่าวถึง ประโยชน์ของการมีส่วนร่วม ไว้ดังต่อไปนี้

1. การมีส่วนร่วมของประชาชนในการพัฒนา ย่อมก่อให้เกิดการพึ่งตนเองได้ในที่สุด เนื่องจากเกิดการเรียนรู้วิธีการแก้ปัญหา และสร้างความเจริญให้กับชุมชนหรือหมู่บ้านของตนผ่านกิจกรรม กระบวนการทำงานตามโครงการ

2. การส่งเสริมให้ประชาชนมีส่วนร่วมในการพัฒนา เป็นการสะท้อนถึงความจริงจังของรัฐที่มีต่อการสนับสนุนให้ประชาชนมีเสรีภาพในการตัดสินใจ และกำหนดชะตากรรมของท้องถิ่นตน

3. เป็นช่องทางสะท้อนปัญหาความต้องการที่แท้จริงของท้องถิ่น ได้ถูกต้อง ตรงประเด็น

4. เป็นการสร้างฉันทามติร่วมกัน ซึ่งจะก่อให้เกิดความชอบธรรมในการตัดสินใจ เนื่องจากเป็นการสร้างข้อตกลงที่เกิดจากการยอมรับร่วมกันภายในกลุ่ม

5. เป็นการพัฒนาศักยภาพบุคคล เพราะในกระบวนการมีส่วนร่วม ย่อมจะต้องมีการแลกเปลี่ยนความรู้ และข้อคิดเห็นระหว่างกัน ดังนั้นการมีส่วนร่วมของประชาชนจึงเป็นเสมือนเวทีในการเรียนรู้ที่มีประโยชน์อย่างมาก

6. เป็นการสนับสนุนการพัฒนาความรักท้องถิ่นและความรับผิดชอบต่อสังคม ให้เกิดขึ้นในพฤติกรรมของประชาชนในท้องถิ่น

7. ประชาชนเกิดความรู้สึกเป็นเจ้าของผลงาน อันเนื่องจากโครงการพัฒนา ที่จัดทำขึ้นในหมู่บ้าน และจะช่วยแบ่งเบาภาระของรัฐในการดูแลบำรุงรักษา

การมีส่วนร่วมของชุมชนนอกจากจะก่อให้เกิดประโยชน์แก่ชุมชนที่จะได้รับการพัฒนา และแก้ไขปัญหาแล้ว ยังเป็นประโยชน์แก่หน่วยงานหรือองค์กรที่เข้าไปปฏิบัติหน้าที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

นอกจากนี้กระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน ยังมีความสอดคล้องกับแนวคิดการเรียนรู้ของผู้ใหญ่แบบ Andragogy ซึ่งผู้วิจัยได้นำมาพิจารณาประกอบการวางแผนการดำเนินงานวิจัย

### แนวคิดการเรียนรู้ของผู้ใหญ่แบบ Andragogy

แนวคิดการเรียนรู้ของผู้ใหญ่ที่ Knowles (1980) ได้ให้แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ทำงานถ่ายทอดความรู้กับผู้ใหญ่ หรือเรียกว่าทฤษฎี Andragogy นั้น เป็นวิธีการหนึ่งที่จะช่วยในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับธรรมชาติของผู้ใหญ่ และเป็นประโยชน์ต่อการเรียนรู้ของผู้ใหญ่ ซึ่ง Knowles (1980) ได้กำหนดขั้นตอนวิธีการสอนผู้ใหญ่ ประกอบด้วย มโนทัศน์ของผู้เรียน (Self – concept) ประสบการณ์ของผู้เรียน (Experience) ความพร้อมที่จะเรียน (Readiness) และ แนวทางการเรียนรู้ (Orientation to learning) ในแต่ละขั้นตอนประกอบด้วยรายละเอียดดังนี้

1. มโนทัศน์ของผู้เรียน (Self – concept) ประกอบด้วย
  - 1.1 การสร้างบรรยากาศการเรียนรู้
  - 1.2 การวิเคราะห์ความต้องการในการเรียนรู้
  - 1.3 การวางแผนร่วมกัน
  - 1.4 การนำประสบการณ์การเรียนรู้มาใช้ในการเรียนการสอน
  - 1.5 การประเมินผลการเรียนรู้

## 2. ประสบการณ์ของผู้เรียน (Experience) ประกอบด้วย

- 2.1 ความสำคัญของการนำประสบการณ์มาเป็นเทคนิคในการเรียนการสอน
- 2.2 ความสำคัญของการนำประสบการณ์ไปปฏิบัติ
- 2.3 การเรียนรู้ด้วยตนเองจากประสบการณ์

## 3. ความพร้อมที่จะเรียน (Readiness) ประกอบด้วย

- 3.1 เวลาในการเรียนรู้
- 3.2 การจัดกลุ่มผู้เรียน

## 4. แนวทางการเรียนรู้ (Orientation to learning)

- 4.1 แนวทางการเรียนรู้ของผู้ใหญ่
- 4.2 แนวทางการเรียนรู้ของหลักสูตร
- 4.3 การออกแบบประสบการณ์การเรียนรู้

นอกจากนี้ ชัยฤทธิ์ โภธิสุวรรณ (2544) ได้กล่าวถึงแนวทางการเรียนรู้ของผู้ใหญ่แบบ Andragogy ว่าเป็นศาสตร์และศิลป์ที่ทำให้ผู้ใหญ่เกิดการเรียนรู้ ซึ่งประกอบด้วย

1. การรับรู้ตนเองที่เปลี่ยนแปลงไป จากการพึ่งพาผู้อื่นไปเป็นชี้นำตนเอง
2. บทบาทของประสบการณ์ที่ผู้ใหญ่สะสมไว้ มีคุณค่าในการเรียนรู้
3. ความพร้อมในการเรียนรู้เป็นไปตามภารกิจพัฒนาการและบทบาททางสังคม
4. การเรียนรู้มุ่งแก้ไขปัญหาในชีวิตประจำวันและสามารถประยุกต์ใช้ได้ทันทีในชีวิตจริง

จากความเชื่อเบื้องต้นของ Andragogy เป็นกรอบในการออกแบบ Organic Model ซึ่งเป็นแบบจำลองการจัดประสบการณ์การเรียนรู้ที่เน้นความต้องการเรียนรู้ของผู้ใหญ่ที่อาจแตกต่างกันตามประสบการณ์ บทบาทในสังคม ปัญหาการทำงาน และชีวิตประจำวัน ซึ่งมี 7 ขั้นตอน โดยชัยฤทธิ์ โภธิสุวรรณ (2544) ได้อธิบายความสำคัญในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการ ดังนี้

ขั้นที่ 1 การสร้างบรรยากาศเป็นกันเอง จะทำให้เกิดความไว้วางใจซึ่งกันและกัน ซึ่งจะทำให้ผู้ใหญ่กล้าแลกเปลี่ยนความคิดเห็น

ขั้นที่ 2 การจัดสภาพทางกายภาพ ห้องเรียนแบบไม่เป็นทางการในลักษณะที่ล้อมวงคุยกัน เพื่อเอื้อต่อการสื่อสารสองทางของสมาชิกทุกคน กระตุ้นให้มีการแลกเปลี่ยนประสบการณ์

ขั้นที่ 3 ผู้สอนอำนวยความสะดวกให้ผู้เรียน ระบุความต้องการของตนเอง โดยมุ่งให้เกิดความผูกพันต่อเป้าหมายที่ตนเองกำหนด

ขั้นที่ 4 ผู้สอนช่วยให้ผู้เรียนกำหนดวัตถุประสงค์ที่เป็นจริงด้วยตัวเอง มุ่งสร้างความผูกพันและการยอมรับในสิ่งที่ตนกำหนดเอง

ขั้นที่ 5 การเปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกวิธีการเรียนรู้ที่มีผู้เรียนมั่นใจที่จะทำ โดยมอบการตัดสินใจให้อยู่กับความรับผิดชอบของผู้เรียน

ขั้นที่ 6 ดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ โดยผู้สอนเป็นพี่เลี้ยง เพื่อให้เกิดความมั่นใจเป็นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน

ขั้นที่ 7 การประเมินความก้าวหน้าในการเรียนรู้ด้วยตนเองเป็นระยะ เพื่อให้ผู้เรียนทราบว่าตนเองได้ถึงจุดหมายที่ตนกำหนดหรือยัง ถ้ายังไม่ถึงจุดหมายที่ต้องการ ผู้เรียนจะต้องย้อนกลับไประบุความต้องการของตนเองอีกในขั้นตอนที่ 3 แล้วดำเนินการเรียนรู้ต่อไป

โดยสรุปแล้ว การเรียนรู้ของผู้ใหญ่แบบ Andragogy มีความเหมาะสมกับบริบทของผู้ใหญ่ที่มีความแตกต่างกัน สามารถนำมาใช้ในการศึกษาและพัฒนาชุมชน และมีความสอดคล้องกับแนวคิดการมีส่วนร่วมของชุมชน

## แนวคิดการสร้างมูลค่าเพิ่ม

ชูศักดิ์ เศษเกวียง ไกรกุล และนิทัศน์ คณะวรรณ (2545) ได้ให้ความหมายของการสร้างมูลค่าเพิ่มว่าเป็นการสร้างคุณค่าให้แก่สินค้าหรือผลิตภัณฑ์เดิม หรือผลิตภัณฑ์พื้นฐานให้ขายได้กำไรมากขึ้น เช่น ทูเรียนดิบ นำมาหั่นเป็นแผ่นบาง ๆ ทอดกรอบ บรรจุใส่ถุงหรือกล่อง ขายเป็นของฝาก หรือน้ำพริกมะขาม จังหวัดเพชรบูรณ์ แต่เดิมคุณภาพไม่ดี มีการวิจัยและพัฒนาสูตรน้ำพริกมะขามจนเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค พัฒนาการกระบวนการผลิตจนได้มาตรฐาน อย. บรรจุในขวดแก้วมีฝาปิดสนิท และมีฉลากสวยงาม ทำให้มียอดขายมากขึ้น (จินตนา สนามชัยกุล ศันสนีย์ อุดมอ่าง และ ชูใจ กิบุญ, 2547) จะเห็นได้ว่าการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์มีหลายรูปแบบ ซึ่ง ชูศักดิ์ เศษเกวียง ไกรกุล และนิทัศน์ คณะวรรณ (2545) ได้กล่าวถึง การสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ว่า ต้องมีการวิเคราะห์ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง 3 ประการ คือ

1. กระบวนการผลิตและกระบวนการธุรกิจ (Supply Chain)
2. กระบวนการบริโภค (Demand Chain)
3. กระบวนการสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Chain)

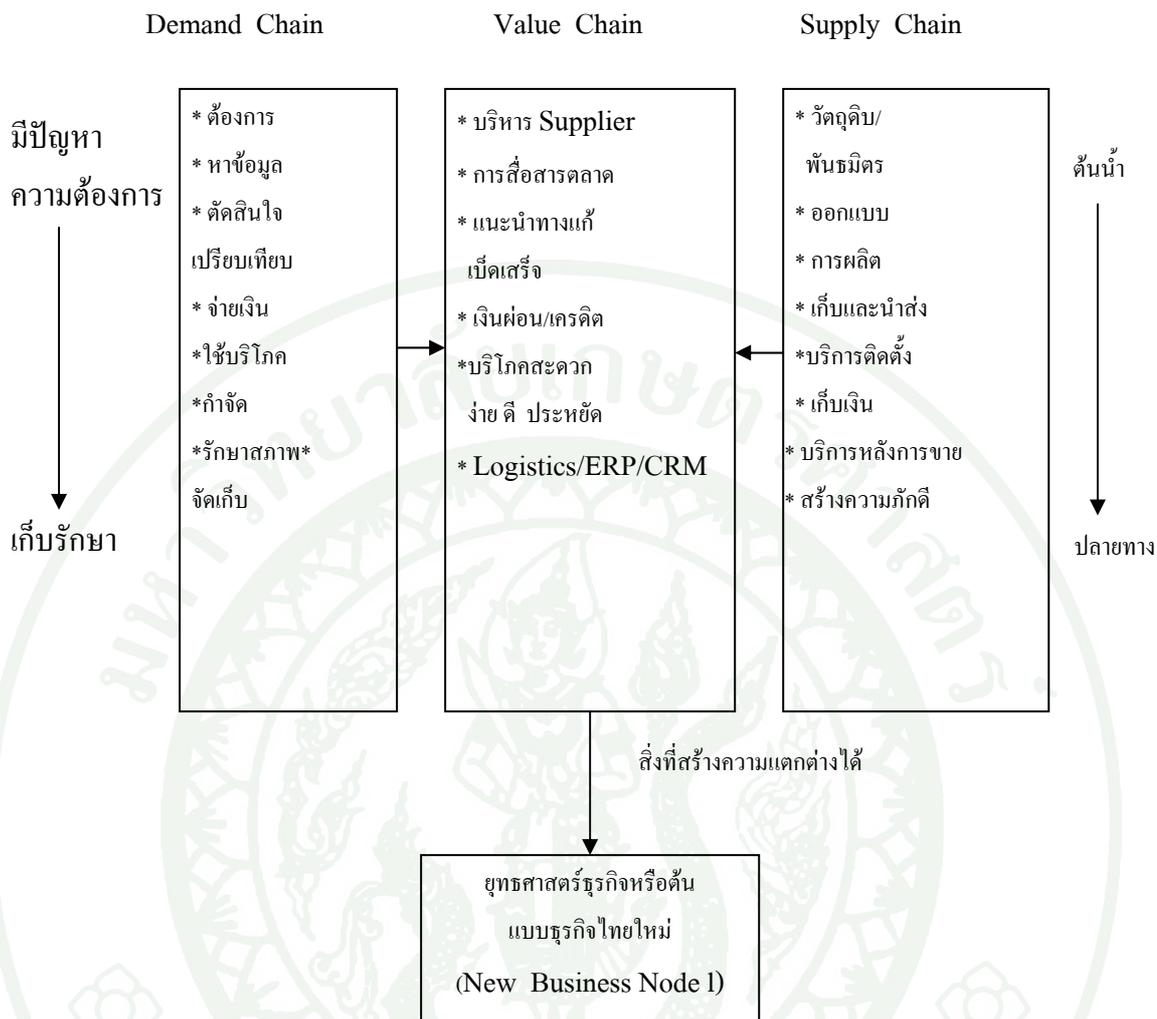
ซึ่งมีรายละเอียดต่อไปนี้

1. วิเคราะห์กระบวนการผลิตและกระบวนการธุรกิจ (Supply Chain) จากต้นน้ำ (Up Stream) สู่ปลายน้ำ (Down Stream) ตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบ การผลิต การขนส่ง การเก็บรักษา การขาย การให้บริการก่อนและหลังการขาย เช่น ร้านแก้ว เป็นร้านขายขนมของฝากจังหวัดกาญจนบุรี จากที่เคยผลิตโดยใช้มือทำอย่างเดียว ก็นำเครื่องมือในการทุ่นแรงมาใช้ ทำให้สามารถผลิตได้มาก เป็นการผลิตกึ่งอุตสาหกรรมทำให้ขยายตลาดได้มากขึ้น หรือโรงงานทำวุ้นเส้นจังหวัดกาญจนบุรี มีความชำนาญด้านการผลิตวุ้นเส้น ก็พัฒนามาผลิตเป็นผัดไทยและสลิมขายตั้งหน้าร้านแบบซูเปอร์มาร์เก็ต มีศูนย์อาหารหน้าโรงงานเป็นแหล่งพักการเดินทาง รับประทานอาหาร ซุปปิ้งและซ็อบของฝาก อีกตัวอย่างหนึ่ง คือ กะหรี่ปั๊บ จังหวัดสระบุรี มีปัญหาด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การตลาดและบรรจุภัณฑ์ มีการศึกษาสูตรแป้งที่ให้ความกรอบเก็บไว้ได้นานมีการใส่พืชสมุนไพรในไส้เพื่อเพิ่มคุณค่าและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม มีความเป็นเอกลักษณ์เป็นที่พึงพอใจของผู้บริโภค มีการประชาสัมพันธ์ตีพิมพ์ในวารสาร หนังสือพิมพ์และอินเทอร์เน็ตทำให้ยอดการผลิตและจำหน่ายเพิ่มขึ้น (สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยและสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา, 2547)

2. วิเคราะห์กระบวนการบริโภคของผู้บริโภค (Demand Chain) โดยศึกษาความต้องการของผู้บริโภค พฤติกรรมการตัดสินใจซื้อ การบริโภค การชำระเงิน การเก็บรักษา เพราะสิ่งเหล่านี้จะทำให้การสร้างมูลค่าเพิ่มที่มีความแตกต่างจากคู่แข่ง ถ้าผู้บริโภคมุ่งพอใจได้รับความสะดวก และประหยัดค่าใช้จ่ายจะทำให้เกิดความประทับใจในสินค้าและบริการ เช่น บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแบบใส่ซองหรือถ้วย มีการเติมเกลือไอโอดีน เพื่อเพิ่มเกลือแร่หรือใส่หอยลายอบแห้ง เพื่อเพิ่มโปรตีน เครื่องปรุงรส มีหลากหลายรสชาติ แยมตะเกียบหรือส้อมเพื่อให้สะดวกในการรับประทาน กรณีลูกชิ้นหมูหรือลูกชิ้นปลา มีบริการลวก ยำ ทอด ให้กับผู้ซื้อใส่เครื่องยำ โดยไม่คิดค่ายำเพิ่ม เป็นต้น

3. กระบวนการสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Chain) จะเกิดขึ้นเมื่อกระบวนการผลิตและกระบวนการธุรกิจ (Supply Chain) ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค (Demand Chain) จะทำให้เกิดกระบวนการสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Chain) ที่มีความแตกต่างจากสิ่งที่เคยทำในอดีต และแตกต่างจากคู่แข่ง Value Chain จะเป็นการสร้างกลยุทธ์ (Strategy) ของธุรกิจใหม่ ซึ่งถือว่าเป็นหัวใจของธุรกิจ

กล่าวโดยสรุป กระบวนการสร้างมูลค่าเพิ่ม คือ กลยุทธ์ที่จะผลิตสินค้าที่มีความแตกต่างจากที่เคยทำหรือแตกต่างจากคู่แข่ง เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค ดังแสดงในภาพที่ 1



ภาพที่ 1 กระบวนการสร้างมูลค่าเพิ่ม

ที่มา: ชูศักดิ์ เดชเกรียงไกรกุล และ นิทัศน์ คณะวรรณ (2545: 42)

นอกจากนี้ ทินนาถ คำดี (2545) ได้กล่าวถึง กระบวนการสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Chain) ว่าหมายถึง ลูกโซ่แห่งคุณค่า เป็นแนวคิดที่นำเสนอโดย Michel E. Porter ซึ่งกล่าวถึงความสามารถในการแข่งขันขององค์กรที่นำเสนอสิ่งที่มีคุณค่าแก่ลูกค้า ซึ่งเกิดจากกิจกรรมต่าง ๆ ที่พนักงานภายในองค์กรดำเนินการในระยะเวลาหนึ่ง โดยที่กิจกรรมต่าง ๆ มีความสัมพันธ์กัน การวิเคราะห์กระบวนการสร้างมูลค่าเพิ่ม จึงเป็นการพิจารณากิจกรรมภายในองค์กรแต่ละกิจกรรมว่าส่วนใดมีความเข้มแข็งที่จะนำมาใช้ประโยชน์ในการสร้างโอกาสใหม่ ๆ ส่วนกิจกรรมที่เป็นจุดอ่อนต้องทำการปรับปรุงแก้ไข และทำให้การปฏิบัติงานในแต่ละกิจกรรมประสานกันอย่างสอดคล้องและองค์กรธุรกิจจะอยู่รอดได้อย่างมั่นคง ก็ต่อเมื่อผลิตสินค้าและบริการเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

ซึ่งเป็นเพราะผู้ผลิตสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มในบางสิ่งบางอย่างที่ลูกค้าต้องการให้เกิดขึ้นได้ดีกว่าคู่แข่ง

กิจกรรมที่ก่อให้เกิดการสร้างมูลค่าเพิ่มภายในองค์กรแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ กิจกรรมหลัก (Primary Activities) และกิจกรรมสนับสนุน (Support Activities) โดยที่กิจกรรมหลักประกอบด้วยกิจกรรมต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการสร้างสรรค์สินค้าและบริการ การส่งมอบสินค้า รวมทั้งการบริการหลังการขาย ในขณะที่กิจกรรมสนับสนุนหมายถึง กิจกรรมที่ดำเนินการสนับสนุนกิจกรรมหลักโดยการตั้งซื้อวัตถุดิบ เทคโนโลยี การบริหารจัดการบุคลากร (พัคตร์ผอง วัฒนสินธุ์ และพสุ เตชะรินทร์, 2542) ซึ่งรายละเอียดของกิจกรรมการสร้างลูกโซ่แห่งคุณค่า ซึ่ง ทินนาถ คำดี (2545) ได้อธิบายรายละเอียดพร้อมแผนภูมิไว้ดังนี้

1. กิจกรรมหลัก เป็นกิจกรรมและกระบวนการปฏิบัติงานประจำในการที่จะนำทรัพยากรเข้าสู่องค์กรธุรกิจ เปลี่ยนแปลงทรัพยากรนั้นให้เป็นผลิตภัณฑ์ ดำเนินงานการตลาด การขายและการให้บริการไปยังลูกค้า ได้แก่

1.1 การขนส่งทางเข้า (Inbound Logistics) เป็นกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการนำปัจจัยการผลิตเข้าสู่กระบวนการเปลี่ยนแปลงเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ที่จะนำเสนอแก่ลูกค้า เช่น การขนส่งและการขนย้าย การเก็บรักษาและการควบคุมการใช้วัตถุดิบ

1.2 การผลิต (Operation) เป็นกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนแปลงปัจจัยการผลิตให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ลูกค้าต้องการ ซึ่งอาจเป็นสินค้าหรือบริการ เช่น การหมัก การกลั่น การอบ การแปรรูป การประกอบ การบรรจุหีบห่อ รวมถึงการทดสอบประสิทธิภาพการใช้งานของสินค้า และการบริการเพื่อให้ได้มาตรฐานที่กำหนด

1.3 การขนส่งขาออก (Outbound Logistics) เป็นการรวบรวมการแยกประเภทการจัดเก็บ และการขนส่งผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการผลิตและพร้อมจะนำเสนอแก่ลูกค้า

1.4 การตลาดและการขาย (Marketing and Sales) เป็นกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการแสวงหาลูกค้าและผู้ทีคาดหวังว่าจะเป็นลูกค้า การกำหนดลักษณะของและปริมาณความต้องการซื้อการบริหารช่องทางการขายและการส่งเสริมการตลาด เป็นกิจกรรมที่ทำให้ลูกค้าเชื่อมั่นและเต็มใจที่จะจ่ายเงินเพื่อซื้อผลิตภัณฑ์

1.5 การบริการ (Customer Services) เป็นกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการสร้างมูลค่าเพิ่มให้เกิดขึ้นกับผลิตภัณฑ์ เช่น การรับประกัน การติดตั้ง การซ่อมแซม การจัดหาอะไหล่ การรับคืนและเปลี่ยนสินค้า การฝึกอบรมและการให้คำแนะนำต่างๆ ในการใช้ผลิตภัณฑ์แก่ลูกค้า รวมถึงความสุภาพในการตอบสนองต่อการร้องเรียนและยินดีที่จะแก้ปัญหาให้กับลูกค้า

2. กิจกรรมสนับสนุน เป็นกิจกรรม ที่ช่วยให้กิจกรรมหลักขององค์กรธุรกิจดำเนินไปได้ ด้วยดีกว่าที่คู่แข่งจะทำได้ ทำให้กิจกรรมต่าง ๆ ดำเนินไปได้อย่างราบรื่นในทิศทางเดียวกัน กิจกรรมสนับสนุน ได้แก่ โครงสร้างพื้นฐานของบริษัท การบริหารทรัพยากรมนุษย์ การพัฒนาเทคโนโลยี และการจัดหาปัจจัยการผลิต

2.1 โครงสร้างพื้นฐานของบริษัท (Firm Infrastructure) เป็นกิจกรรมที่ครอบคลุมการบริหารงานภายในองค์กรในส่วนของงานธุรการ งานบัญชีและการเงิน รวมถึงการวางแผนและการอำนวยความสะดวกให้การปฏิบัติงานภายในองค์กรดำเนินไปอย่างสัมพันธกัน

2.2 การจัดการทรัพยากรมนุษย์ (Human Resource Management) เป็นกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์ความต้องการด้านบุคลากรภายใน การสรรหาและการคัดเลือก การกำหนดตำแหน่งและค่าตอบแทน การฝึกอบรมและการจัดหาสวัสดิการต่างๆ ที่จะทำให้อุคลากรที่มีความสามารถเป็นคนที่เข้าร่วมงานอย่างเต็มความสามารถ

2.3 การพัฒนาเทคโนโลยี (Technology Development) เป็นกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาในการสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าเพิ่มขึ้น ได้แก่ การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์การวิจัยและพัฒนากระบวนการและวิธีการทำงาน การพัฒนาเทคโนโลยี นับเป็นการลงทุนที่มีความเสี่ยงต่อผลลัพธ์ที่ไม่แน่นอนและมีต้นทุนการลงทุนสูง แต่เป็นสิ่งที่ก่อให้เกิดผลด้านภาพลักษณ์ที่ดี สร้าง

2.4 การจัดหาปัจจัยการผลิต (Procurement) เป็นกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการแสวงหาปัจจัยการผลิต เช่น เครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์ เงินลงทุน และวัตถุดิบ เพื่อนำมาใช้ในกระบวนการผลิต ซึ่งถือเป็นกิจกรรมหลักในการสร้างมูลค่าเพิ่ม ดังแสดงในภาพที่ 2



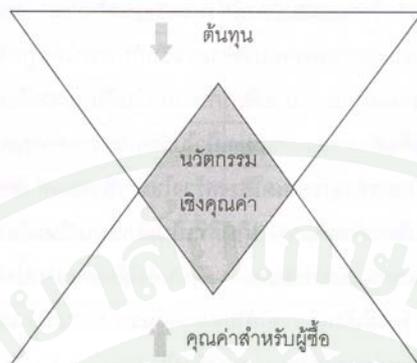
ภาพที่ 2 กิจกรรมในการสร้างมูลค่าเพิ่ม  
ที่มา: ทินนาถ คำดี (2545: 48)

กล่าวโดยสรุป สำหรับแนวคิดเกี่ยวกับ กระบวนการสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Chain) เป็นเครื่องมือในการวิเคราะห์กิจกรรมภายในขององค์กรในการนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่สนองความต้องการของผู้บริโภคโดยกิจกรรมแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ กิจกรรมหลักและกิจกรรมสนับสนุน ซึ่งทุกกิจกรรมจะต้องมีความสัมพันธ์กันและมีประสิทธิภาพ จึงจะทำให้เกิดการสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Added) หากกิจกรรมใดขาดประสิทธิภาพก็จะทำให้การสร้างมูลค่าเพิ่มลดลง

### กลยุทธ์น่านน้ำสีคราม

กลยุทธ์น่านน้ำสีคราม (Blue Ocean Strategy) เป็นแนวคิดการพัฒนาธุรกิจของ Kim and Mauborgne (2005) ซึ่ง ศิริวรรณ (นามแฝง) (2549) ได้สรุปไว้ว่าหลักสำคัญของกลยุทธ์น่านน้ำสีคราม เป็นการสร้างนวัตกรรมเชิงคุณค่า (Value Innovation) โดยไม่เน้นการแข่งขัน การสร้างนวัตกรรมเชิงคุณค่าจะส่งผลกระทบต่อโครงสร้างต้นทุนและการนำเสนอด้านคุณค่าให้กับลูกค้า การประหยัดต้นทุนเกิดจากการขจัดและลดองค์ประกอบที่อุตสาหกรรมนั้น ๆ แข่งขันกันอยู่ คุณค่าสำหรับผู้ซื้อถูกยกด้วยการสร้างและเพิ่มองค์ประกอบที่อุตสาหกรรมนั้น ๆ ไม่เคยนำเสนอ เวลาผ่านไปต้นทุนจะยิ่งลดลง ขณะที่มีย่อตราส่วนทางเศรษฐกิจเข้ามาเกี่ยวข้องจากการขาย

ที่เพิ่มขึ้น เพราะเกิดคุณค่าที่ดีกว่าเดิม ดังภาพที่ 3



ภาพที่ 3 การแสวงหาความแตกต่างและการมีต้นทุนต่ำในเวลาเดียวกัน  
ที่มา : ศิริวรรณ (นามแฝง) (2549: 21)

กลยุทธ์น่านน้ำสีครามเป็นการสร้างให้เกิดอุปสงค์ (Demand Creation) และถือว่าการแข่งขันไม่ใช่ประเด็นสำคัญ ซึ่งกลยุทธ์น่านน้ำสีครามมีแก่นหลักอยู่ที่นวัตกรรมเชิงคุณค่า คือ ไม่เน้นการแข่งขัน และให้ความสำคัญทั้งต่อคุณค่าและนวัตกรรม คือ การเปลี่ยนโครงสร้างต้นทุนให้ต่ำลงด้วยการลดหรือเลิกในปัจจัยบางประการที่แข่งขันอยู่ในปัจจุบัน ซึ่งเท่ากับว่าลูกค้าได้คุณค่าเพิ่ม และองค์กรมีต้นทุนการผลิตที่ต่ำลง (นิรนาม, 2549)

กลยุทธ์น่านน้ำสีคราม จะพิจารณา 4 ปัจจัย เพื่อวางแผนการดำเนินงาน ดังนี้

1. ปัจจัยที่ควรกำจัดทิ้ง
2. ปัจจัยที่ควรน้อยลง
3. ปัจจัยที่ควรเพิ่มขึ้น
4. ปัจจัยที่ไม่เคยมีและสร้างขึ้นใหม่

ซึ่งสรุปได้ว่า หัวใจสำคัญของกลยุทธ์น่านน้ำสีคราม อยู่ที่การสร้างนวัตกรรมเชิงคุณค่า โดยมีหลักสำคัญว่าต้องมีทั้งคุณค่าและนวัตกรรมที่แตกต่างจากผู้อื่น

**แนวคิดกลยุทธ์น่านน้ำสีคราม**

ชวนะ มหิทธิชาติกุล – ภวากานนท์ (2548) ได้สรุปแนวคิดของกลยุทธ์น่านน้ำสีครามไว้ดังต่อไปนี้

1. ไม่มุ่งที่เข้าไปแย่งส่วนแบ่งการตลาดกับใคร แต่มุ่งหาตลาดใหม่ที่ยังไม่มีใครเข้าไปถึง
2. เน้นการพัฒนาตัวเองทางด้านความคิด หานวัตกรรมใหม่ ๆ แทนที่จะเดินตามคนอื่น
3. รู้จักการสร้างมูลค่าให้กับตนเอง ผลักดันตนเองให้เป็นที่รู้จัก
4. ใช้ภูมิปัญญา คิดให้มากกว่าก่อนที่จะสร้างผลิตภัณฑ์
5. สร้างสุนทรียภาพให้กับสินค้า เพื่อเพิ่มมูลค่า
6. ตามหาความต้องการของลูกค้าใหม่ ๆ ตอบโจทย์ให้ถูกแล้วรีบเข้าไปจับจองเอาไว้ก่อนใคร

จากข้อสรุปเกี่ยวกับแนวคิดกลยุทธ์น่านน้ำสีคราม ของนักวิชาการต่าง ๆ ในการสร้างคุณค่าของธุรกิจที่ไม่เน้นการแข่งขัน แต่ต้องการสร้างความแตกต่างจากธุรกิจเดิมและแตกต่างจากคนอื่นขณะเดียวกันมีการลดต้นทุนการผลิตลง แต่เป็นที่พึงพอใจของลูกค้า สามารถสรุปได้ดังแสดงในภาพที่ 4



**ภาพที่ 4** การสร้างมูลค่าเพิ่มตามแนวคิดกลยุทธ์น่านน้ำสีคราม

จากหลักการกลยุทธ์น่านน้ำสีคราม สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เพื่อลดต้นทุนการผลิต และทำให้ผลิตภัณฑ์หรือกระบวนการผลิตมีความแตกต่างไปจากเดิม และแตกต่างจากคนอื่น แต่ผลิตภัณฑ์เป็นที่พึงพอใจของลูกค้า

## บริบทชุมชนบ้านดอนตาลโงะ จังหวัดสกลนคร

ในการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นให้มีความสมบูรณ์นั้น ภาณี วงษ์เอก อรเพ็ญ บุรวิศิษฐ์และ สุริพร พันพื้ง (2544: 157) ได้เสนอแนะว่า

... จำเป็นต้องมีการศึกษาชุมชน เพื่อหาข้อมูลเกี่ยวกับข้อเท็จจริงของลักษณะและสภาพต่างๆ ในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาเชื่อมโยงกับข้อมูลระดับครอบครัวและชุมชน เพื่อให้การวิเคราะห์ข้อมูลมีความถูกต้องยิ่งขึ้น ข้อมูลทั้งหมดที่ได้มาจะสามารถวิเคราะห์แนวโน้มของปัญหา และความต้องการของชุมชนเพื่อเป็นพื้นฐานในการกำหนดโครงการ หรือวางแผนต่าง ๆ ในชุมชน ...

ดังนั้นในการศึกษาภูมิปัญญาการผลิตปลาย่างบ้านดอนตาลโงะ จึงได้ทำการศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับบริบทของชุมชนให้ครอบคลุมประเด็นที่สำคัญ คือ ประวัติความเป็นมาของชุมชน ลักษณะทางภูมิศาสตร์กายภาพ วัฒนธรรมและขนบธรรมเนียมประเพณี และโครงสร้างทางสังคม ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

### ประวัติความเป็นมาของชุมชนบ้านดอนตาลโงะ

#### การตั้งถิ่นฐาน

การศึกษาประวัติบ้านดอนตาลโงะ ตำบลฮางโฮง อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร นั้น สถานีอนามัยบ้านฮางโฮง (มปป.: 6) ได้บันทึกไว้ว่า

... ประมาณปี พ.ศ. 2456 ได้มีราษฎรจากตัวเมืองสกลนคร กลุ่มวัดธาตุเชิงชุม และกลุ่มวัดศรีสะเกษ อพยพมาตั้งบ้านเรือนอยู่บริเวณบ้านดอนตาลโงะปัจจุบัน โดยมีครอบครัว นายสน บุตรแสง นายออน ลีขวงแก้ว นายสีทา กุลละคร และครอบครัว นายคำมา ชูพันธ์ รวม 4 ครอบครัว สมาชิก 12 คน สาเหตุที่คนกลุ่มนี้อพยพมาตั้งถิ่นฐานที่บ้านดอนตาลโงะ เนื่องจากกลุ่มผู้อพยพได้ออกมาจับจองที่ทำไร่ทำนา เห็นว่ามีพื้นที่ติดกับหนองหาร เป็นที่มีความอุดมสมบูรณ์เหมาะกับการตั้งถิ่นฐาน จึงได้จับจองไว้เป็นที่ทำกินเรื่อยมา สำหรับที่ใช้ชื่อ “บ้านดอนตาลโงะ” เนื่องจากพื้นที่ในหมู่บ้านซึ่งเป็นบริเวณวัดในปัจจุบัน

มีต้นตาล 3 ยอด มียอดโค้งลงมาทั้ง 3 ยอด ชาวบ้านเรียกต้นตาลนี้ว่า “ต้นตาลโง๊ะ” หรือ “ต้นตาลยอดโค้ง” ด้วยลักษณะพิเศษของต้นตาลนี้ จึงนำมาใช้เป็นชื่อเรียกหมู่บ้านในปัจจุบัน ...

### เผ่าพันธุ์และภาษา

สำหรับเผ่าพันธุ์และภาษา สถานีอนามัยบ้านบางโอง (มปป : 4) ได้บันทึกไว้ว่า

... ชนกลุ่มแรกคือเผ่าช้อ ต่อมาระยะหลังมีกลุ่มประชากรจากหมู่บ้านใกล้เคียงและท้องถิ่นอื่นมาอยู่ปะปน (สะใภ้ เขย) จึงเกิดเป็น 2 เผ่าพันธุ์ ในปัจจุบัน คือ เผ่าช้อ และเผ่าภูไท ส่วนภาษาท้องถิ่นที่ใช้ คือ ภาษาช้อ ลักษณะความสัมพันธ์ด้านเครือญาติมีความรักใคร่กลมเกลียวกันดี ปัจจุบันตระกูลที่มีสมาชิกมากที่สุด คือ ตระกูลบุตรแสง และรองลงมา คือ ตระกูลภูละคร ...

### สภาพภูมิศาสตร์กายภาพ

จากการศึกษาข้อมูลจากเอกสารหมู่บ้าน (นิรนาม, 2546) พบข้อมูลที่สำคัญสรุปได้ ดังนี้

#### 1. อาณาเขต

บ้านดอนตาลโง๊ะ ตั้งอยู่ริมฝั่งหนองหาร ซึ่งอยู่ในเขตการปกครองของตำบลบางโอง อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร มีอาณาเขต ดังนี้

ทิศเหนือ ติดกับ บ้านดอนเชียงคูน ตำบลเชียงเครือ

ทิศใต้ ติดกับ บ้านนาดอกไม้

ทิศตะวันออก ติดกับ หนองหาร

ทิศตะวันตก ติดกับ บ้านบางโอง

## 2. การคมนาคม

การเดินทางไปหมู่บ้านคอนตาลโง๊ะ ใช้ถนนหลวงสกกลนคร-นครพนม เลี้ยวขวาวบริเวณบ้านชะโนด ระยะทาง ประมาณ 2.5 กิโลเมตร และบ้านคอนตาลโง๊ะอยู่ห่างจากตัวจังหวัดสกกลนคร ประมาณ 10 กิโลเมตร

## 3. แหล่งน้ำและการใช้ประโยชน์จากแหล่งน้ำ

ชาวบ้านคอนตาลโง๊ะ ใช้หนองหาร ซึ่งเป็นแหล่งน้ำตามธรรมชาติ ใช้ประโยชน์ในการจับปลาและการเกษตร

### ขนบธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรม

การศึกษาข้อมูลขนบธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรมของหมู่บ้าน ซึ่ง นิรนาม (2546) และองค์การบริหารส่วนตำบลยางโอง (2550) ได้บันทึกไว้ใกล้เคียงกันสรุปว่าชาวบ้านคอนตาลโง๊ะ ส่วนใหญ่ยังรักษารูปแบบประเพณีดั้งเดิมเป็นแนวทางการปฏิบัติ ซึ่งถือว่าเป็นแบบแผนร่วมกัน เช่นเดียวกับคนอีสานทั่วไป ซึ่งรวมเรียกว่า “ฮิดสิบสองคองสิบสี่” ซึ่งเป็นที่ยอมรับมาเป็นเกณฑ์ว่าทุกคนควรต้องประพฤติ ปฏิบัติตามรูปแบบกฎเกณฑ์แห่งประเพณีนั้น ๆ

ฮิดสิบสอง คือ ประเพณีที่กำหนดว่าการทำบุญหรือทำตามประเพณีร่วมกันในแต่ละเดือนของชุมชนนั้น ซึ่งประเพณีฮิดสิบสองนี้ จะเชื่อมโยงกับความเชื่อนั้น โดยตลอด

คองสิบสี่ คือ การที่เราอยู่ในแต่ละสถานภาพเราควรปฏิบัติ เช่น คนๆ หนึ่งเกิดมาในฐานะลูก จะปฏิบัติต่อบิดามารดาอย่างไร พ่อ โต้ขึ้นมา บิดา มารดา จะปฏิบัติกับบุตรหลานอย่างไร กับพ่อแม่ ปู่ ย่า ตา ยาย สามี ภรรยา หรือคนในชุมชนจะปฏิบัติอย่างไรต่อกันในชุมชน เป็นต้น

ในปัจจุบันสภาพสังคมของหมู่บ้าน ได้เปลี่ยนแปลงไป ทั้งนี้เนื่องกระแสวัฒนธรรมภายนอกได้แพร่กระจายเข้ามาในสังคมหมู่บ้าน การประพฤติปฏิบัติตามประเพณีเดิม เช่น ฮิดสิบสองคองสิบสี่ ได้เปลี่ยนแปลงไปเป็นพิธีกรรมต่าง ๆ ที่ยึดถือปฏิบัติเป็นประจำ จนถือเป็นประเพณีสืบทอดกันต่อไป และปฏิบัติกันเป็นประจำทุกปี ดังนี้

1. งานประเพณีวันขึ้นปีใหม่ จัดในเดือนมกราคม ของทุกปี
2. ประเพณีมาฆบูชา จัดในเดือน 3 ขึ้น 15 ค่ำ ของทุกปี
3. ประเพณีบุญกองข้าว จัดในเดือน 3 ขึ้น 3 ค่ำ ของทุกปี
4. ประเพณีวันสงกรานต์ จัดในกลางเดือน เมษายน คือ วันที่ 12 – 14 เมษายน ของทุกปี
5. ประเพณีบุญมหาชาติ จัดในเดือน 4 – 6 สามปี จัด 1 ครั้ง หรือแล้วแต่ความพร้อมของหมู่บ้าน

6. ประเพณีเลี้ยงผี จัดขึ้นในเดือน 6 ของทุกปี
7. ประเพณีวันวิสาขบูชา จัดในเดือน 6 ขึ้น 15 ค่ำ ของทุกปี
8. ประเพณีวันอาสาฬหบูชา จัดในเดือน 8 ขึ้น 15 ค่ำ ของทุกปี
9. ประเพณีวันเข้าพรรษา จัดในเดือน 8 แรม 1 ค่ำ ของทุกปี
10. ประเพณีบุญข้าวจี จัดในเดือน 1-2 ขึ้น 15 ค่ำ ของทุกปี
11. ประเพณีบุญออกพรรษา จัดในเดือน 11 ขึ้น 15 ค่ำ ของทุกปี
12. ประเพณีบุญกฐิน จัดในเดือน 11-12 ของทุกปี (ปีละ 1 ครั้ง)
13. ประเพณีลอยกระทง จัดในเดือน 12 ขึ้น 15 ค่ำ ของทุกปี

#### การแต่งงาน

การแต่งงานนั้นจะเกิดขึ้นได้ต่อเมื่อคู่บ่าวสาวจะต้องไปมาหาสู่กัน ได้มีโอกาสคุยกัน ไม่ว่าจะที่บ้านหรือตามงานบุญต่าง ๆ จนเกิดความชอบพอกัน แล้วฝ่ายชายจะให้ญาติผู้ใหญ่ไปสู่ขอฝ่ายหญิงจากพ่อแม่ เมื่อตกลงกันได้แล้ว บางรายจะทำการหมั้นไว้ก่อน บางรายไม่มีการหมั้น กำหนดวันแต่งงานเลย ซึ่งของหมั้น ชาวบ้านส่วนมากนิยมใช้เป็นทองคำ และเงินสด ในขณะที่ฝ่ายหญิงรับหมั้นแล้ว ผิดสัญญาจะถูกปรับเป็น 2 เท่าของมูลค่าของหมั้น

การจัดพิธี ในการแต่งงาน ฝ่ายหญิงจะเป็นคนเตรียมการเกี่ยวกับเครื่องใช้ เช่น ที่นอน หมอน มุ้ง ผ้าห่ม ให้พร้อมก่อนวันแต่งงาน ส่วนใหญ่วันแต่งงานจะมีแต่เจ้าบ่าวไปบ้านเจ้าสาวก่อน โดยจะทำพิธีบายศรีสู่ขวัญ พร้อมทั้งการผูกข้อมือ โดยหมอสู่ขวัญ และญาติผู้ใหญ่ของทั้งสองฝ่ายเสร็จแล้ว จะมีการขอพรจากผู้ใหญ่ทั้งสองฝ่าย โดยคู่บ่าวสาวจะมอบดอกไม้ธูปเทียนพร้อมของสมมา ได้แก่ ผ้าขาวม้า ผ้าถุง หมอน ที่นอน ผ้าห่ม เสื้อ มอบแก่ญาติผู้ใหญ่ และญาติผู้ใหญ่ช่วยพรให้คู่บ่าวสาวมีความสุขในการครองชีวิตคู่ และบางคู่ผู้ใหญ่จะมอบเงินสินสอดทองหมั้นให้กับคู่บ่าวสาว เพื่อใช้เป็นทุนในการครองเรือน

จากการให้สัมภาษณ์ของชาวบ้านทราบว่า ค่าสินสอดทองหมั้น ถ้าฝ่ายหญิงเป็นชาวบ้านธรรมดา จะมีค่าสินสอดตั้งแต่ 1,000–30,000 บาท และทองกำหนักตั้งแต่ 2 สลึง ถึง 3 บาท แต่ถ้าเป็นผู้ที่มีงานทำหรือรับราชการ ค่าสินสอดก็จะสูงขึ้นตามฐานะ คือ ประมาณ 30,000 – 50,000 บาท และทองกำหนักประมาณ 1 บาท ถึง 5 บาท

### การเกิด

เด็กที่เกิดในหมู่บ้านส่วนใหญ่จะไปทำคลอดที่โรงพยาบาล แต่มีบางรายที่คลอดกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขและอนามัย ผดุงครรภ์โบราณที่ผ่านการอบรมแล้ว ถือว่ามีจำนวนน้อยมากที่ทำคลอด เพราะส่วนใหญ่นิยมไปฝากครรภ์ที่โรงพยาบาลประจำจังหวัดจนกระทั่งคลอด โดยได้รับการแนะนำเกี่ยวกับการเลี้ยงดูบุตร พร้อมทั้งการรักษาสุขภาพมารดาให้แข็งแรงจากการสำรวจในรอบปีที่ผ่านมา พบว่า ร้อยละ 95 เด็กคลอดที่โรงพยาบาล ที่เหลือร้อยละ 5 จะคลอดกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขและผดุงครรภ์โบราณที่ผ่านการอบรมหรือที่เรียกว่าหมอดำแย ในหมู่บ้านมีจำนวน 1 คน คือ นางคำ สารักชาติ

มารดาหลังคลอดแล้ว ร้อยละ 98 นิยมอยู่ไฟ (อยู่กรรม) ตามความเชื่อของชาวอีสาน โดยทั่วไปมีความเชื่อว่าการอยู่ไฟจะช่วยให้มดลูกเข้าอู่ ไม่เจ็บไข้ได้ป่วยง่าย ทำให้ร่างกายแข็งแรง

กรรมวิธีของการอยู่ไฟนั้นมารดาหลังคลอดจะนอนอยู่บนแคร่ไม้ไผ่ ใต้ไม้ไผ่จะมีกาบกล้วยปูแล้วเอาดินใส่ เกลี่ยดินให้เสมอพร้อมก่อไฟไว้ข้าง ๆ จากนั้นเอาถ่านไฟมาวางไว้บนกองดินใต้แคร่ไม้ไผ่ให้ความร้อนพออยู่ได้

มารดาจะต้มน้ำร้อน อาบน้ำร้อนที่ต้มด้วยแก้มแดง ต้นหมากเล็บยาว ต้นนมวัว สำหรับสมุนไพรที่ใช้ต้มน้ำร้อนมีใบมะขาม หัวตะไคร้ ใบสะเม็ด ใบหนาด ระยะเวลาในการอยู่ไฟนั้นส่วนมากนิยมอยู่กันประมาณ 15 วัน บางรายอยู่นานถึง 20-30 วัน (ลูกคนแรก) หลังจากออกไฟจะมีพิธีทำขวัญแม่และเด็ก โดยการผูกข้อมือเพื่อเป็นสิริมงคล การผูกข้อมือมีฝ้ายและเงิน

สำหรับค่าหมอดำแยที่ทำคลอดมีเงิน 6 บาท เหล้า 1 ขวด (ใส่ซองให้พิเศษจำนวน 50 บาท เป็นของหมอดำแย) มีการแต่งงาน 5 เหล้า 1 ขวด แต่งให้หมอดำแยไปให้เจ้าปู่ที่รักษาหมู่บ้าน เพื่อเป็นการครอบ (บอกกล่าว)

## การตาย

เมื่อมีการตายเกิดขึ้นในหมู่บ้าน ชาวบ้านรู้ข่าวจากการประกาศของผู้ใหญ่บ้านหรือผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านก็จะพากันมาช่วยเจ้าภาพ จัดทำโลงศพหรือเลื่อยไม้ หากไม่มีจะทำโลงศพก็จะช่วยกันตัดกระดาศทำดอกไม้ตกแต่งศพของผู้ตายตามฐานะ (ปัจจุบัน โลงศพส่วนใหญ่จะซื้อจากร้านขายโลงศพ ราคาประมาณ 2,000-3,000 บาท)

ส่วนผู้ตายจะมีการอาบน้ำศพให้สะอาด โดยมีความเชื่อว่า ผู้ตายมีความบริสุทธิ์ทั้งกายและใจ ไม่มีกังวลใด ๆ ไม่มีมัวหมองใด ๆ มีการเอาเงินเหรียญใส่ปากและมือ ถ้าใครมีทองคำก็ตัดใส่ปาก อมเงิน อมคำ โดยมีความเชื่อว่าผู้ตายจะนำเงินเหล่านี้ไปใช้จ่ายในการเดินทางไปสู่โลกหน้า โดยไม่ลำบากและมีการสวมเสื้อกลับหลังให้ เพราะเชื่อว่าผู้ตายกับคนธรรมดาผู้นั้นอยู่กันคนละโลกแล้ว จึงมีความแตกต่างกัน หลังจากนั้นจะมีการนำเอาผู้ตายมามัดตราสังข์นอนหงายพนมมือถือดอกไม้รูปเทียน ญาติพี่น้องก็จะจุกรูป 1 ดอก เพื่อขอโหลหรือขอขมาผู้ตายก่อนบรรจุลงโลงศพ หลังจากนั้นตกแต่งโลงศพให้สวยงาม เจ้าภาพก็จะนิมนต์พระมาสวดอภิธรรมในตอนกลางคืน จะมีญาติพี่น้องบ้านใกล้เคียงมางานศพ มีการกินเหล้า เล่นการพนันเป็นบางกลุ่ม เพื่ออยู่เป็นเพื่อนเจ้าภาพ จนกว่าจะเผา

การเผาศพ ส่วนใหญ่มีความเชื่อว่า การที่คนตายด้วยโรคภัยไข้เจ็บหรือผู้ชราภาพตาย ชาวบ้านจะเผาไม่มีการฝัง เพราะเชื่อว่า ไม่มีพิษภัยหรืออีกอย่างหนึ่งเรียกว่า เป็นการตายธรรมดา ไม่ใช่ตายโหง หรือตายจากอุบัติเหตุ การเก็บศพไว้ในบ้านนั้นส่วนมากจะเก็บไว้ประมาณ 1-3 วัน ตามแต่ฐานะของผู้ตาย ส่วนการเผานั้น จะไม่มีการเผาในวันพระ วันอังคารเผาได้แต่ต้องจุดไฟ โดยใช้กระบอง โดยผู้ถือกระบองต้องเดินนำหน้าโลงศพ วันพุธ วันปากเดือน คือ วันขึ้น 1 ค่ำ ของเดือนถัดไป นอกนั้นจะเผาได้ตามปกติ สถานที่เผานั้นก็สุดแต่การตกลงของเจ้าภาพ บางคนที่เผาที่วัด หรือที่ดินของตนเอง

การฝัง ประเพณีการฝังนั้น เมื่อก่อนชาวบ้านนิยมฝังทั้งหมด สำหรับคนที่ไม่ได้ตายตามธรรมชาติ หรือปกติ เช่น การตายจากอุบัติเหตุ หรือที่ชาวบ้านเรียกว่า “ตายโหง” เช่น ผูกคอตาย ถูกยิงตาย ลักษณะการตายเช่นนี้นิยมฝังอย่างเดียวเพราะถือว่าถ้าเผาจะทำให้เกิดภัยพิบัติกับญาติพี่น้อง และต้องฝังอย่างน้อยสามปี จึงจะนำขึ้นมาเผา แล้วทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้ แต่ปัจจุบันสังคมได้เปลี่ยนแปลงไป บางรายก็เผา บางรายก็ฝัง เพราะความเชื่อต่าง ๆ ที่เคยปฏิบัติมาคนรุ่นใหม่ไม่ค่อยให้ความสำคัญเท่าไรนัก แม้จะถูกทักท้วงจากคนเฒ่าคนแก่ก็ตาม

พิธีทำบุญ การทำบุญให้คนตาย ถือปฏิบัติเช่นเดียวกันทั้งคนตายที่ฝังและเผา คือหลังจากเก็บกระดูกแล้ว บางบ้านก็ทำบุญถวายอาหาร เครื่องไทยทานกับพระสงฆ์ แต่บางรายก็รออยู่เป็นปีจึงทำบุญ แต่ก็ไม่ได้คิดประเพณีอะไร

การรับวัฒนธรรมใหม่ ในปัจจุบันชาวบ้านดอนตาลโงะ จะรับวัฒนธรรมจากภายนอกชุมชน โดยเฉพาะกลุ่มหนุ่มสาวที่ไปทำงานในกรุงเทพฯ หรือไปทำงานต่างจังหวัด ดังนั้นเมื่อกลุ่มคนหนุ่มสาวเหล่านี้เดินทางกลับบ้าน จะนำเอาวัฒนธรรมที่อื่นกลับมาด้วย โดยการเลือกสรรในสิ่งที่ตนชอบ เช่น วัฒนธรรมการแต่งกาย ผู้หญิงชอบนุ่งกางเกงยีนส์เก๋ ๆ ขาด ๆ ปะตามเข้าตามสะโพกแล้วใส่เสื้อยืดสีขาว ใส่เครื่องประดับประเภทเงิน เช่น ตุ้มหู สร้อยข้อมือ เป็นต้น ส่วนกลุ่มวัยรุ่นผู้ชาย จะนุ่งกางเกงยีนส์เก๋ ๆ ขาด ๆ แล้วใส่เสื้อยืดสีขาว ซึ่งพวกเขาเข้าใจว่าเมื่อใส่แล้วจะทำให้เป็นคนทันสมัย ไม่ล้าหลังในสังคม จึงแต่งตัวโดยไม่สนใจคำตักเตือนของผู้ใหญ่ในหมู่บ้าน ค่านิยมอีกอย่างของวัยรุ่น คือ เมื่อมีงานบุญต่าง ๆ จะมีคิสิโก้เทคกลางแจ้ง ซึ่งกลุ่มวัยรุ่นนิยมเดินกันมาก

## โครงสร้างทางสังคม

### ครัวเรือนและประชากร

จากการศึกษาเอกสารแผนชุมชน (องค์การบริหารส่วนตำบลฮางโงะ, 2550) สรุปได้ว่า

บ้านดอนตาลโงะ มีจำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 223 ครัวเรือน มีประชากร 881 คน เป็นชาย 445 คน และหญิง 436 คน

นอกจากนี้ บ้านดอนตาลโงะ ประกอบด้วยครัวเรือนที่มีสาธารณูปโภค (สถานีอนามัยบ้านฮางโงะ, มปป.) ดังนี้

- |                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| 1. ครัวเรือนมีไฟฟ้า       | จำนวน 223 ครัวเรือน |
| 2. ครัวเรือนมีน้ำประปา    | จำนวน 200 ครัวเรือน |
| 3. ครัวเรือนมีโทรศัพท์    | จำนวน 200 ครัวเรือน |
| 4. ครัวเรือนมีรถยนต์      | จำนวน 20 ครัวเรือน  |
| 5. ครัวเรือนมีจักรยานยนต์ | จำนวน 100 ครัวเรือน |

- |                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| 6. คริวเรือนมีโทรทัศน์ | จำนวน 223 คริวเรือน |
| 7. คริวเรือนมีรถไถนา   | จำนวน 50 คริวเรือน  |

### การเมืองและการปกครอง

จากหลักฐานข้อมูลในแฟ้มชุมชน (สถานีอนามัยบ้านฮางโฮง, มปป) ได้บันทึกข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะโครงสร้างทางสังคมของบ้านคอนตาลโง๊ะ ไว้ดังนี้

เมื่อประมาณปี พ.ศ. 2463 ได้มีการแต่งตั้งผู้ใหญ่บ้านแบบไม่เป็นทางการขึ้น ซึ่ง นายอน ลีขวางแก้ว เป็นผู้ได้รับการแต่งตั้งให้เป็นผู้ใหญ่บ้านชั่วคราว และลำดับรายชื่ออดีตถึงปัจจุบัน ได้แก่

1. นายอน ลีขวางแก้ว
2. นายเต็ม ภูละคร
3. นายจันทา คำพิทักษ์
4. นายชัยศรี สีวิไล
5. นายคำ ชูพันธ์
6. นายขงยุทธ สุขไชยะ
7. นายกาหอม สารักชาติ
8. นายสนธิท แก้วจินดา
9. จ.ส.อ.พงษ์ศักดิ์ สิงคินบุตร
10. นางบุญเพ็ง อินหนอง (คนปัจจุบัน)

สำหรับเอกสารแบบสรุปข้อมูลชุมชน/หมู่บ้าน (นิรนาม, 2546) ได้กล่าวถึง การปกครองชุมชนบ้านคอนตาลโง๊ะ ดังนี้

ปัจจุบันมีกำนัน ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านและ อบต. หมู่บ้าน แบ่งการปกครองเป็น 6 คุ่ม ได้แก่

1. คุ่มแสนสุขพัฒนา มีนายสว่าง ศรีคราม เป็นหัวหน้าคุ่ม
2. คุ่มหนองหารพัฒนา มีนายจวี ภูละคร เป็นหัวหน้าคุ่ม

3. กลุ่มเอ็นจิต มีนายมุก ไม้แสนดี เป็นหัวหน้ากลุ่ม
4. กลุ่มเจ้าแม่ มีนายปริญญา แสนบัณฑิต เป็นหัวหน้ากลุ่ม
5. กลุ่มเจ้าปู่ มีนายทองสี อุปพงษ์ เป็นหัวหน้ากลุ่ม
6. กลุ่มบ้านดอนพัฒนา มีนายประสิทธิ์ สุพรรณเมือง เป็นหัวหน้ากลุ่ม

### เศรษฐกิจ

ประชากรในหมู่บ้านดอนตาลโง้งะ ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำนา มีอาชีพเสริม คือ หารปลา รับจ้าง และค้าขาย โดยมีผลิตภัณฑ์ชุมชน คือ ผลิตภัณฑ์ปลาแห้ง ซึ่งผลิตโดยกลุ่มแม่บ้าน

นอกจากนี้ ชาวบ้านดอนตาลโง้งะ ยังมีการบริหารกองทุนต่าง ๆ (นิรนาม, 2546) ดังต่อไปนี้

1. กลุ่มกองทุนหมู่บ้าน สมาชิก 201 คน เงินทุน 1,066,000 บาท
2. กลุ่มปลาแห้ง สมาชิก 38 คน เงินทุน 200,000 บาท
3. กลุ่มเลี้ยงกบ สมาชิก 29 คน เงินทุน 100,000 บาท
4. กลุ่มออมทรัพย์ สมาชิก 201 คน เงินทุน 200,000 บาท
5. กลุ่มธนาคารข้าว สมาชิก 30 คน เงินทุน 30,000 บาท
6. กลุ่มฌาปนกิจ 100 บาท สมาชิก 140 คน เงินทุน 14,000 บาท
7. กลุ่มฌาปนกิจ 20 บาท สมาชิก 220 คน เงินทุน 4,400 บาท
8. กลุ่มฌาปนกิจเหี้ยม สมาชิก 170 คน เงินทุน 136,000 บาท
9. กลุ่มฌาปนกิจน้ำส้ม สมาชิก 50 คน เงินทุน 1,250 บาท

### ศาสนา

ประชากรในบ้านดอนตาลโง้งะ นับถือศาสนาพุทธ 147 ครั้วเรือน โดยปฏิบัติศาสนกิจที่วัด ในหมู่บ้านสัปดาห์ละ 1 ครั้ง (นิรนาม, 2546)

## การศึกษา

เนื่องจากบ้านคอนตาดโง๊ะ ไม่มีโรงเรียนประจำหมู่บ้าน เด็กนักเรียนในหมู่บ้านได้เดินทางไปเรียนหนังสือที่บ้านนาดอกไม้ โดยมีระยะทางในการเดินทางประมาณ 1 กิโลเมตร (นิรนาม, 2546)

### ศักยภาพของชุมชน

#### ความหมายของศักยภาพ

คำว่า “ศักยภาพ” ได้ถูกใช้กันบ่อยครั้ง ซึ่งเนตรนภา ขุมทอง (2551) ได้กล่าวว่า ศักยภาพเป็นคำที่แปลมาจากคำภาษาอังกฤษว่า “Potential” ซึ่งใน Cambridge International Dictionary of English ได้อธิบายความหมายว่า หมายถึง “The degree of ability for developing or being developed ; a hidden unused ability” ซึ่งแปลเป็นภาษาไทยได้ว่า “ขีดความสามารถที่จะพัฒนาหรือถูกพัฒนาต่อไปได้ หรือ ความสามารถที่ซ่อนเร้นอยู่” เช่น ศักยภาพทางการศึกษา ศักยภาพทางศิลปะ ศักยภาพทางดนตรี และศักยภาพทางกีฬา เป็นต้น และผู้ที่ใช้มักจะเป็นนักวิชาการ นักพัฒนาหรือนักธุรกิจ แต่ชาวบ้านทั่วไปฟังแล้วอาจไม่เข้าใจแต่ถ้าพูดถึง “แวว” มีการนำไปใช้ทั้งทางบวกและทางลบเช่น ประเทศสหรัฐอเมริกามีศักยภาพทางการทหารสูง ประเทศไทยมีศักยภาพทางกีฬาต่ำ คนนี้มีแวทางวิทยาศาสตร์ และคนนี้ไม่มีแวทางวิทยาศาสตร์โดยนัยนี้ คำว่า “ศักยภาพ” หรือ “แวว” จึงหมายถึง ความสามารถที่มี หรือความสามารถที่ซ่อนเร้นอยู่ และสามารถพัฒนาได้ต่อไป

#### ระดับของศักยภาพ

เนตรนภา ขุมทอง (2551) ได้สรุปว่า ศักยภาพแบ่งออกเป็น 2 ระดับ ดังนี้

#### 1. ศักยภาพระดับปัจเจกบุคคล (Individual)

แต่ละปัจเจกบุคคล หรือแต่ละคนจะมีขีดความสามารถในแต่ละเรื่องต่างกัน บางคนอาจมีขีดความสามารถในทางดนตรีสูง แต่มีขีดความสามารถในทางกีฬาต่ำ หรือบางคนอาจจะมีขีด

ความสามารถในหลายเรื่อง เช่น นาย ก. มีขีดความสามารถทั้งในทางวิทยาศาสตร์และทางศิลปะ ในสังคมที่ให้ความสำคัญกับคุณค่าของเงินอย่างมากนั้นมักจะเน้นการพัฒนาศักยภาพในระดับปัจเจกบุคคลสูง เช่น สังคมของประเทศสหรัฐอเมริกา

## 2. ศักยภาพระดับกลุ่ม (Group)

กลุ่มในที่นี้หมายถึง มากกว่า 1 คนขึ้นไป ตั้งแต่กลุ่มย่อยถึงระดับโลก แล้วแต่ใช้อะไรเป็นตัวแบ่ง ถ้าใช้พื้นที่ก็อาจตั้งแต่ระดับชุมชน ระดับประเทศ ระดับภูมิภาค ระดับทวีป เช่น ศักยภาพของสหภาพยุโรป (EU) ทางเศรษฐกิจสูงมากหลังจากรวมตัวกันเป็นสหภาพ ถ้าใช้โครงสร้างการทำงานเป็นตัวแบ่งก็มี ระดับฝ่าย ระดับแผนก ระดับองค์กร เช่น องค์กรธุรกิจเอกชนมีศักยภาพในทางตลาดสูง หน่วยงานราชการมีศักยภาพในการประชาสัมพันธ์ต่ำ เป็นต้น

### ศักยภาพชุมชน

ศักยภาพของชุมชน เป็นศักยภาพในระดับกลุ่ม ที่เกิดจากสมาชิกแต่ละคนร่วมมือกันเมื่อเกิดผลประโยชน์ ทุกคนย่อมมีสิทธิ์ร่วมรับผลประโยชน์ ซึ่งเนตรนภา ขุมทอง (2551) ได้สรุปว่า ศักยภาพของชุมชน หมายถึง การที่ชุมชน ตระหนักถึงปัญหา สามารถคิดวิเคราะห์หาแนวทางแก้ไข ดำเนินการแก้ปัญหาด้วยชุมชนเอง และติดตามประเมินผล เพื่อนำมาปรับปรุงเปลี่ยนแปลงและพัฒนาการดำเนินงานต่อไป

การศึกษาศักยภาพของชุมชนมีประเด็นสำคัญตามแนวคิดของเนตรนภา ขุมทอง (2551) สรุปได้ดังนี้

1. ศักยภาพชุมชนในการพึ่งตนเอง นั่นคือแนวคิดที่เชื่อมั่นในศักยภาพของประชาชนว่าประชาชนจะสามารถเปลี่ยนแปลงสิ่งต่าง ๆ ได้ด้วยตนเอง ปัจจุบันงานพัฒนาของประเทศต่าง ๆ ทั่วโลกเน้นการพัฒนาแบบยั่งยืน (Sustainable Development) ซึ่งการพัฒนาแบบยั่งยืนนี้ก็หมายถึงการพัฒนาแบบพึ่งตนเองนั่นเอง ซึ่งรัฐบาลไทยได้มีการปรับเปลี่ยนแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 8 (พ.ศ. 2540-2544) และต่อเนื่องมาถึงแผนฯ ที่ 9 (พ.ศ. 2544-2549) ที่เน้นการพัฒนาคนและชุมชนให้เต็มศักยภาพในการพึ่งตนเอง

## 2. แนวคิดเรื่อง “การพึ่งตนเอง”

การพึ่งตนเอง (Self-reliance) เป็นหลักการที่สำคัญในทางพุทธศาสนา การพึ่งตนเองได้ หมายถึง ความเข้มแข็ง ความยั่งยืน ความเป็นอิสระ การมีภูมิคุ้มกัน การพึ่งตนเองต้องคำนึง พื้นฐานของสังคมตนเอง ซึ่งคือ วัฒนธรรม การพึ่งพาตนเอง มีหลายเรื่อง เช่น เศรษฐกิจ การศึกษา สุขภาพ ฯลฯ เป็นต้น

การพึ่งตนเอง มี 2 ระดับ คือ ระดับปัจเจกบุคคลและระดับกลุ่ม ในระดับปัจเจกบุคคล หมายถึง กิจกรรมทั้งหลายที่กระทำโดยปัจเจกชน และครัวเรือน เพื่อบรรลุถึงการมีหลักประกันของการดำรงชีพของเขา

ส่วนการพึ่งตนเองในระดับกลุ่มหรือชุมชน หมายถึง กลุ่ม / ชุมชน / สังคม ที่มีการจัดระบบเพื่อให้ประชาชนสามารถดำเนินการตอบสนองความต้องการของตนเอง (Self Fulfillment) ด้วยวิธีการช่วยเหลือตนเอง ด้วยการร่วมมือกับคนอื่นที่อยู่ในสถานการณ์เดียวกัน ทั้งนี้การพึ่งตนเองอย่างแท้จริงต้องรวมถึงว่ากลุ่มชนนั้นมีอิสระในการตั้งเป้าหมายและมีอิสระในการดำเนินการ ให้บรรลุเป้าหมายโดยอาศัยความพยายามและกำลังของตนเอง

## 3. การวัดศักยภาพของชุมชนในการพึ่งตนเอง

เนตรนภา ขุมทอง (2551) ได้สรุปแนวคิดเกี่ยวกับการดำเนินกิจกรรมการพัฒนา ศักยภาพของชุมชนในการพึ่งตนเองมีหลักการสำคัญ 2 ประการ ได้แก่ 1. หลักการมีส่วนร่วม และ 2. หลักการมีสมานฉันท์

จากหลักการดังกล่าว ในการที่จะพิจารณาว่าศักยภาพของชุมชนในการพึ่งตนเองมีมากน้อยอย่างไรนั้นจะต้องประกอบไปด้วยองค์ประกอบที่สำคัญ 2 ประการคือ

1) ความเป็นอิสระขององค์กรและการมีส่วนร่วมของชุมชน ความต้องการที่จะให้ชุมชนหรือประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมมากที่สุดในการพัฒนาทุกขั้นตอนและมีความเป็นตัวของตัวเองในองค์กรที่ชุมชนเป็นเป้าหมายสำคัญขององค์กรนั้น เป้าหมายดังกล่าวได้บรรลุผลมากน้อยอย่างไร

2) การศึกษาผลการเปลี่ยนแปลงของกิจกรรมที่ได้ร่วมกันทำ หมายถึงว่า หลังจากที่ได้มีการรวมกลุ่มกันทำกิจกรรมพัฒนาแล้ว เช่น กลุ่มเกษตรกรรมผสมผสาน ได้ทำให้มีการเปลี่ยนแปลงอย่างไรบ้างต่อสภาพชีวิตความเป็นอยู่ในทุกด้านของชาวบ้าน ทั้งด้านเศรษฐกิจและสังคม

จากแนวคิดดังกล่าวสอดคล้องกับการศึกษาของ เบญจลักษณ์ เมืองมีศรี และคณะ (2552) เรื่องการพัฒนาระบบการออกแบบเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์กระจุค โดยการจัดการของชุมชนกรณีศึกษา: ตำบลท่าสะท้อน อำเภอพุนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี ผลการวิจัยสรุปได้ว่า 1. ตำบลท่าสะท้อนมีศักยภาพเพียงพอสำหรับการพัฒนาเป็นวิสาหกิจชุมชน กล่าวคือ มีสภาพทั่วไปของท้องถิ่นที่อุดมสมบูรณ์ มีวัตถุดิบเพียงพอสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์กระจุค มีผู้นำท้องถิ่นที่สามารถสนับสนุนศักยภาพและเพิ่มขีดความสามารถในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากการ สนับสนุนงบประมาณ การส่งเสริมและสนับสนุนเป็นอาชีพโรงงานอุตสาหกรรมในท้องถิ่นมีความพร้อมที่จะช่วยเหลือและสนับสนุนกิจกรรมของท้องถิ่น ในชุมชนมีผู้ผลิตที่มีความสามารถ ผลิตภัณฑ์ชุมชนอยู่มากแต่ขาดทักษะด้านการออกแบบ มีความพร้อมในการรับการพัฒนาด้านการออกแบบ เพราะมีพื้นฐานในการขึ้นรูปผลิตภัณฑ์อยู่แล้ว 2. การพัฒนาระบบการออกแบบผลิตภัณฑ์กระจุคโดยใช้รูปแบบของกระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม เพื่อกำหนดยุทธศาสตร์และการจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้กับกลุ่มผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ พบว่าผู้ผลิตยังขาดความรู้ความเข้าใจด้านการออกแบบ กลุ่มผู้ผลิตมีแนวคิดสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์คือ การนำผลิตภัณฑ์กระจุคในรูปแบบเดิมที่เป็นเพียงเสื่อกระจุคไปผสมผสานกับการตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องเรือน ได้แก่ โต๊ะ เก้าอี้ ตู้ ที่เก่าละจ่ารดแต่ยังคงอยู่ในสภาพพอจะสามารถนำกลับมาใช้งานได้ นำมาตกแต่งด้วยลวดลายและเพิ่มสีสันทนแผ่นกระจุคทำให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ สามารถนำออกเผยแพร่ต่อสาธารณชนได้ และ 3. การประเมินการพัฒนาระบบการออกแบบผลิตภัณฑ์กระจุค กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่อกระบวนการที่ดำเนินการร่วมกันตั้งแต่ต้นจนจบกระบวนการ ซึ่งสอดคล้องกับความคิดเห็นของผู้นำชุมชนในท้องถิ่นและผู้มีศักยภาพ ในการสนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชน โดยเฉพาะต้นแบบของผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มผู้ผลิตได้พัฒนาตามกระบวนการออกแบบ ผู้เชี่ยวชาญมีความคิดเห็นว่ามีเหมาะสมครบถ้วนทั้ง 4 ด้านคือ ด้านความงาม ด้านประโยชน์ใช้สอย ด้านวัสดุ และด้านการตลาดซึ่งมีความเป็นไปได้สำหรับการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนต่อไป

ซึ่งสอดคล้องกับ นักวิจัยระดับปฏิบัติการ รุ่นที่ 4 (2544) ได้กล่าวถึง โครงการ “หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์” สำหรับแก้ปัญหาความยากจนและเพื่อให้งังเกิดผลในทางปฏิบัติ ทั้ง 76 จังหวัดทั่วประเทศ ซึ่งสามารถทำให้เกิดผลที่เป็นรูปธรรม สรุปได้ดังนี้

1. ศักยภาพของชุมชนและทุนทางสังคม คือปัจจัยหลักของกระบวนการพัฒนา “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” ศักยภาพของชุมชนและทุนทางสังคมที่สำคัญคือ ศักยภาพในการผลิตของคนในชุมชนนั้น ผู้นำที่ดีมีคุณธรรม เสียสละ และมองการณ์ไกลควรได้รับการส่งเสริมให้ใช้ศักยภาพของตนได้อย่างเต็มที่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในชุมชน ภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่น กองทุนต่าง ๆ ในชุมชน จะต้องได้รับการส่งเสริมและประสานการใช้ประโยชน์อย่างเต็มที่ เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

2. การใช้ตลาดเป็นตัวนำการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์สามารถจำหน่ายได้ และพัฒนาคุณภาพตรงตามความต้องการของผู้บริโภค รวมทั้งหาตลาดให้ผลิตภัณฑ์เหล่านั้นทั้งภายในชุมชนและนอกชุมชน จนไปสู่ระบบตลาดโลก

3. กระบวนการพัฒนา “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” ต้องมีความต่อเนื่อง ในระยะยาวอันจะนำไปสู่ความร่วมมือและสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชน ให้สามารถพึ่งตนเองได้ในที่สุด

นอกจากนี้ วิไลลักษณ์ กิตติบุตร (2550) ได้ทำการศึกษาการพัฒนาสินค้าชุมชนไทยลือ อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ สุ่มมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น (OTOP) พบว่า “การพัฒนาสินค้าชุมชนไทยลือ อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ สุ่มมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น ผลการวิจัยพบว่า บริบทของกลุ่มซึ่งเป็นข้อมูลพื้นฐาน ที่แสดงถึงศักยภาพของกลุ่มสินค้าชุมชนทั้ง 7 สินค้า ประกอบไปด้วย 3 ส่วน ส่วนแรกคือ ข้อมูลเกี่ยวกับการบริหารองค์กรของกลุ่มรวมถึงข้อมูลด้านการผลิต และข้อมูลด้านการตลาดของกลุ่มสินค้าชุมชน ส่วนที่สองเป็นข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน ปัญหาและอุปสรรค (SWOT Analysis) ของกลุ่ม และข้อมูลส่วนที่สามเป็นข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาและความต้องการของกลุ่มในการเพิ่มระดับการพัฒนาของสินค้าให้สูงขึ้นผลการวิจัยดังกล่าวนำไปสู่การพัฒนางานวิจัยในระยะที่ 2 ซึ่งพบว่าความต้องการของกลุ่มในการพัฒนาสินค้าชุมชนสู่มาตรฐานชุมชนและท้องถิ่น OTOP สามารถสรุปแนวทางการพัฒนาได้ทั้งสิ้น 3 ด้าน คือ ด้านที่หนึ่ง เป็นการพัฒนาคุณภาพการผลิต ประกอบไปด้วยกระบวนการผลิตที่มีมาตรฐาน การแปรรูปสินค้านิดใหม่ ๆ การพัฒนาคุณภาพ

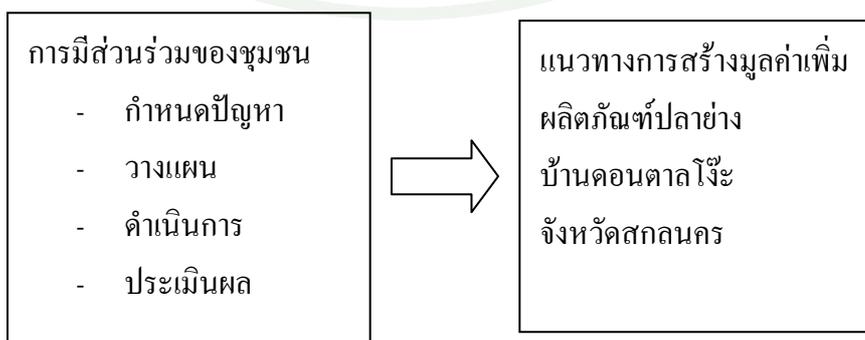
ของสินค้าให้ได้มาตรฐานส่วนความต้องการด้านที่สองเป็นความต้องการด้านการตลาด อันประกอบไปด้วยการเพิ่มยอดขายสินค้า การหาช่องทางทางการตลาดสินค้าได้มากขึ้น และความต้องการด้านที่สามเป็นความต้องการพัฒนาด้านสินค้าสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น (OTOP) จะเป็ความต้องการที่จะวางแผนในการพัฒนาสินค้าสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และพัฒนารูปแบบสินค้าใหม่ ๆ เพื่อนำไปขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) จากความต้องการทั้งสามด้านของกลุ่ม นำไปสู่ผลการวิจัยในระยะที่ 3 ซึ่งพบว่าแนวทางในการพัฒนาตามความต้องการของกลุ่มบนพื้นฐานของศักยภาพของกลุ่มที่จะพัฒนาได้นั้น การวิจัยครั้งนี้ นักวิจัยไม่ได้เป็นผู้ให้ทุนสนับสนุนในการพัฒนา แต่การพัฒนาของกลุ่มจะเกิดขึ้นเองจากการระดมความคิดของสมาชิกในการยกระดับการพัฒนาสิ่งที่นักวิจัยสามารถช่วยได้เป็นอย่างมากคือ การให้ความรู้ทางวิชาการ การให้แนวคิด แนวปฏิบัติเพื่อให้กลุ่มรู้จักการคิดด้วยตนเอง รู้จักการระดมความคิดกันภายในกลุ่ม และเครือข่ายของกลุ่มอื่นจะก่อให้เกิดการพัฒนาที่ยั่งยืน

สำหรับกลยุทธ์ ราชชนบุญวัฒน์ และคณะ (2549) ได้ศึกษา ภูมิปัญญาไทยสู่การพัฒนาอาชีพแบบมีส่วนร่วมของครอบครัว - ชุมชน: โครงการต้นแบบบ้านหนองหอย ตำบลเชียงเครือ จังหวัดสกลนคร ผลการวิจัยพบว่า บ้านหนองหอยเป็นพื้นที่เกษตรกรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เด่นชัดคือ การทำนาและปลูกพริก ชุมชนมีความต้องการพัฒนาอาชีพ เพื่อเพิ่มรายได้ และสามารถพึ่งพาตนเองได้จากการวิเคราะห์ภูมิปัญญาท้องถิ่น พบว่า ชุมชนมีศักยภาพที่จะพัฒนาอาชีพจากฐานของภูมิปัญญาที่ชุมชนมีและในการจัดทำแผนพัฒนาอาชีพซึ่งผ่านฉันทานุมัติจากชุมชนพบว่ามี 3 โครงการที่ชุมชนต้องการ คือ โครงการแปรรูปอาหาร โครงการเกษตรอินทรีย์ และโครงการผลิตเชื้อเพลิงอินทรีย์

#### กรอบแนวคิดการวิจัย

ตัวแปรต้น

ตัวแปรตาม



### บทที่ 3

#### วิธีการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยแบบผสมวิธี (Mixed Methodology) คือ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ผสมกับการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) ซึ่งแบ่งการดำเนินงานออกเป็น 4 ระยะ ดังนี้

ระยะที่ 1 ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตาดโจ๊ะ ตำบลฮางโฮง อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร

ระยะที่ 2 สังเคราะห์แนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง

ระยะที่ 3 ดำเนินการตามแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง

ระยะที่ 4 ทวนสอบแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง

ในการศึกษาแต่ละระยะมีรายละเอียด ดังนี้

**ระยะที่ 1 ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตาดโจ๊ะ ตำบลฮางโฮง อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร**

ในระยะนี้มุ่งศึกษาความรู้ ทักษะและประสบการณ์ของชุมชนในการทำผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตาดโจ๊ะ จังหวัดสกลนคร เพื่อตอบคำถามวิจัยว่า “ภูมิปัญญาปลาอย่างบ้านคอนตาดโจ๊ะ จังหวัดสกลนคร เป็นอย่างไรและผู้ผลิตปลาอย่างมีความต้องการแก้ปัญหาอะไร”

#### ประชากร

ประชากรเป้าหมายที่ใช้ในการศึกษาประกอบด้วย นายกองค้การบริหารส่วนตำบล ผู้ใหญ่บ้าน ผู้ผลิตปลาอย่าง จำนวน 10 คน และผู้รับชำแหละปลา จำนวน 10 คน รวมทั้งหมด 22 คน

## เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย มีดังนี้

1. แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured Interview Form) เกี่ยวกับการผลิตปลาอย่าง บ้านคอนตาลโง๊ะ
2. แบบสังเกต เกี่ยวกับการผลิตปลาอย่าง บ้านคอนตาลโง๊ะ
3. วัสดุและอุปกรณ์ในการบันทึกข้อมูล ซึ่งได้แก่ สมุดจดบันทึก กล้องถ่ายภาพดิจิทัล เครื่องถ่ายวิดีโอทัศน์ และเครื่องบันทึกเสียง

## การสร้างเครื่องมือ

แบบสัมภาษณ์และแบบสังเกตที่นำมาใช้ในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ดำเนินการสร้างตามขั้นตอนดังนี้

1. ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างแบบสัมภาษณ์และแบบสังเกต
2. นำแบบสัมภาษณ์และแบบสังเกตที่สร้างขึ้นเสนอคณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ เพื่อพิจารณาให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงแก้ไข
3. นำแบบสัมภาษณ์และแบบสังเกตฉบับปรับปรุงเสนอต่อผู้ทรงคุณวุฒิ 3 คน พิจารณาความถูกต้องเหมาะสมของเนื้อหาและความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ เพื่อให้เครื่องมือเกิดความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) และปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะ

## การเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการเก็บรวบรวมข้อมูลได้ดำเนินการ ดังนี้

1. ประสานพื้นที่กับผู้นำชุมชนซึ่งเป็นสมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบล และผู้ใหญ่บ้าน เพื่อสร้างความเข้าใจและชี้แจงวัตถุประสงค์ในการศึกษาคั้งนี้
2. ประสานผู้นำกลุ่มผู้ผลิตปลาอย่าง เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์และขออนุญาตในการศึกษา ภูมิปัญญาการผลิตปลาอย่าง พร้อมทั้งนัดหมายวัน เวลา และสถานที่ในการสัมภาษณ์
3. ดำเนินการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกร่วมกับการสังเกตแบบมีส่วนร่วมกลุ่มผู้ผลิตปลาอย่าง และผู้รับจ้างชำแหละปลา โดยผู้วิจัยและผู้ช่วยวิจัยซึ่งเป็นคนในท้องถิ่น มีความสามารถในการใช้ ภาษาข้อได้เป็นอย่างดี โดยผู้วิจัยเป็นผู้ดำเนินการสัมภาษณ์และผู้ช่วยวิจัยเป็นผู้จดบันทึก บันทึกเทป ถ่ายภาพและถ่ายวิดีโอทัศน

## การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้ดำเนินการดังต่อไปนี้

1. เมื่อออกจากสนามวิจัยทุกครั้ง คณะผู้ดำเนินการเก็บข้อมูลจะประชุมกันทันที ทั้งนี้ เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาทบทวน แปลความหมาย และสรุป ทำให้ข้อมูลที่ได้มีความสมบูรณ์ ถูกต้อง และเชื่อถือได้ (Credibility)
2. นำข้อมูลที่รวบรวมได้มาวิเคราะห์โดยการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ตามประเด็นที่ตั้งไว้ เพื่อให้ได้องค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาการผลิตปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ ปัญหาและความต้องการพัฒนาของชุมชน

## ระยะที่ 2 กำหนดแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง

การวิจัยในระยะที่ 2 ได้มีการศึกษาดูงานที่เกี่ยวข้อง เพื่รวบรวมข้อมูลเบื้องต้นในการวางแผนกำหนดแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง เพื่อตอบคำถามวิจัยว่า “แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ ควรเป็นอย่างไร”

## ประชากร

ประชากรเป้าหมายในระยะที่ 2 ประกอบด้วย

1. ประชากรที่ศึกษาคูงาน ได้แก่ ผู้ผลิตปลาแคดเดียวจำหน่าย ณ วัดไร่โรงวัว จังหวัดสุพรรณบุรี จำนวน 2 คน
2. ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการผลิตเตาย่าง จากศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีที่เหมาะสม มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร จำนวน 1 คน และด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเกลือปลาจากวิทยาลัยอาชีวศึกษา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จำนวน 1 คน

## เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยในขั้นตอนนี้ เป็นแบบสัมภาษณ์ผู้ผลิตปลาแคดเดียวจังหวัดสุพรรณบุรี และแบบสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิ

## การสร้างเครื่องมือ

การสร้างเครื่องมือมีขั้นตอนดังนี้

1. ศึกษาเอกสารและจัดทำแบบสัมภาษณ์
2. นำแบบสัมภาษณ์ฉบับร่างเสนอกคณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ตรวจสอบความถูกต้องและนำมาปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ

## การเก็บรวบรวมข้อมูล

ในระยะนี้ได้ดำเนินการเก็บข้อมูลทั้งปฐมภูมิและทุติยภูมิ ดังนี้

1. ศึกษาแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างโดยการศึกษาดูงาน ข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต และศึกษาคูงานการผลิตปลาช่อนแคดเดียวที่วัดไร่โรงวัว จังหวัดสุพรรณบุรี ด้วยการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกผู้ผลิตร่วมกับการสังเกต

2. เชิญผู้เชี่ยวชาญจากศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีที่เหมาะสม มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ศึกษาและสังเกตกระบวนการอย่างปลา เพื่อหาแนวทางในการดำเนินงาน
3. สัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเกลือปลา
4. นำข้อมูลที่รวบรวมได้มาสังเคราะห์เป็นแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน
5. นำแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนให้ คณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์พิจารณา และนำมาปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะ

#### การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลโดยพิจารณาจากความสอดคล้องของข้อมูลและความเป็นไปได้ในการดำเนินงานในบริบทของชุมชน

#### ระยะที่ 3 ดำเนินการตามแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง

ในระยะที่ 3 เป็นการนำแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน (Problem-Plan-Action-Evaluation-Participation หรือ P-P-A-E-P) ที่สังเคราะห์ได้จากระยะที่ 2 มาดำเนินการตามสภาพจริง เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ของแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนที่ได้สังเคราะห์ขึ้น ดังมีรายละเอียดต่อไปนี้

#### ประชากรและตัวอย่าง

1. ประชากรเป้าหมาย ประกอบด้วย ผู้บริหารองค์การบริหารส่วนตำบล ผู้ใหญ่บ้าน และ ผู้ผลิตปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร ในช่วงปี พ.ศ. 2549 จำนวน 7 ครอบครัว

## 2. ตัวอย่าง ประกอบด้วย

2.1 ตัวอย่างที่เป็นผู้ร่วมประชุมกลุ่มสนทนา (Focus Group) ประกอบด้วย ผู้ผลิตปลาอย่าง 10 คน จาก 7 ครอบครัวที่อ่านออกเขียนได้ และยินดีร่วมแสดงความคิดเห็น ตัวแทนองค์การบริหารส่วนตำบล 1 คน และผู้ใหญ่บ้าน 1 คน รวม 12 คน

2.2 ตัวอย่างที่เป็นผู้ทดลอง ได้แก่ ผู้ผลิตปลาอย่างที่อาสาสมัครทดลองใช้แนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง 1 ครอบครัว ซึ่งมีสมาชิก 2 คนในครอบครัว

### เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย มีดังนี้

1. แนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านดอนตาล โง๊ะ และแผนการทดลองปฏิบัติในชุมชนตามแนวทาง
2. แบบบันทึกผลการประชุมกลุ่มสนทนา (Focus Group Record Sheet)
3. วัสดุและอุปกรณ์ในการบันทึกข้อมูล ได้แก่ แบบบันทึก กล้องถ่ายภาพดิจิทัล เครื่องถ่ายวิดีโอ และเครื่องบันทึกเสียง
4. แบบบันทึกผลการทดลองใช้อุปกรณ์ตากปลาประเภทต่าง ๆ
5. อุปกรณ์ที่ใช้ในการทดลอง ได้แก่ ที่ตากปลาทำด้วยตะแกรงเหล็ก ไม้ไผ่ และไนลอน ขนาด 1x3 เมตร ชนิดละ 1 อัน

### การสร้างเครื่องมือ

1. สร้างอุปกรณ์การทดลอง โดยผู้วิจัยออกแบบร่วมกับผู้ผลิตปลาอย่าง ซึ่งได้แก่ ที่ตากปลาทำด้วยตะแกรงเหล็ก ไม้ไผ่ และไนลอน ขนาด 1x3 เมตร ชนิดละ 1 อัน และให้ผู้ผลิตปลาอย่างเป็น

ผู้จัดทำอุปกรณ์ที่ตากปลาตะเกรงเหล็กและไม้ไผ่ ส่วนที่ตากปลาในลอนใช้ของเดิมที่มีอยู่แล้ว  
ดังแสดงในภาพที่ 5



ภาพที่ 5 ที่ตากปลาทำด้วยตะเกรงเหล็ก ไม้ไผ่ และในลอน ตามลำดับ

2. ศึกษาเอกสารและข้อมูลที่เกี่ยวข้อง จัดทำแบบบันทึกผลการประชุมกลุ่มสนทนาและแบบบันทึกผลการทดลองใช้ที่ตากปลา

3. นำแบบบันทึกฉบับร่างเสนอคณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ตรวจสอบความถูกต้องและนำมาปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ

#### การเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการเก็บรวบรวมข้อมูลได้ดำเนินการ ดังนี้

1. การเก็บรวบรวมข้อมูลจากการจัดประชุมกลุ่มสนทนา (Focus Group)

จัดประชุมกลุ่มสนทนา เพื่อให้ชุมชนได้ร่วมกันพิจารณาปัญหาที่ต้องการแก้ไขหรือสิ่ง  
ที่ต้องการพัฒนา (Problem-P) โดยเน้นความเป็นไปได้ในการดำเนินงานของชุมชน และวางแผน  
การดำเนินงานในประเด็นที่ได้ข้อสรุปจากกลุ่ม (Plan-P) ซึ่งกลุ่มได้พิจารณาให้มีการทดลองปฏิบัติ  
ในเบื้องต้น (Action-A) และประเมินผล (Evaluation-E) เพื่อนำมาพิจารณาในการนำไปใช้ต่อไป  
โดยชุมชนมีส่วนร่วมในทุกขั้นตอน (Participation-P) มีผู้วิจัยและผู้ช่วยวิจัยบันทึกผล

## 2. การเก็บข้อมูลจากการทดลอง

2.1 ผู้วิจัยและผู้ผลิตปลาที่เป็นอาสาสมัคร 1 ครอบครัว ชักซ้อมความเข้าใจในการดำเนินการทดลองและการบันทึกข้อมูล

2.2 ดำเนินการบันทึกข้อมูลโดยผู้ผลิตปลาที่เป็นอาสาสมัครเป็นผู้ทดลองใช้ที่ตากปลาทั้ง 3 ประเภท และบันทึกผลการทดลองและปัญหาที่พบ โดยมีการควบคุมตัวแปร ซึ่งได้แก่ ประเภทของพลาสติก น้ำหนักพลาสติก เวลาตาก และเวลาเก็บ

## 3. ทำการทดลองซ้ำ 3 ครั้ง เพื่อให้ผลการทดลองมีความเชื่อถือได้

### การวิเคราะห์ข้อมูล

นำข้อมูลที่ได้จากการประชุมกลุ่มสนทนามาสรุปความสอดคล้องของข้อคิดเห็น สำหรับผลการทดลองได้วิเคราะห์โดยใช้ค่าเฉลี่ยและการพรรณนา

## ระยะที่ 4 ทวนสอบแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลา

เพื่อเป็นการทวนสอบ (Verify) แนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลา โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน เพื่อตอบคำถามวิจัยว่า “แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาบ้านดอนตาลโงะ โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน สามารถนำไปใช้ได้จริงหรือไม่ และชุมชนจะยอมรับหรือไม่” จึงได้ดำเนินการในบริบทของชุมชนเป็นการศึกษาระยะที่ 4 รายละเอียดมีดังนี้

### ประชากรและตัวอย่าง

1. ประชากร เป็นผู้ผลิตปลาบ้านดอนตาลโงะ จังหวัดสกลนคร ในช่วงปี พ.ศ. 2549 จำนวน 7 ครอบครัว

2. ตัวอย่าง เป็นผู้ผลิตปลาบ้านดอนตาลโงะ ที่ยังคงผลิตปลาในช่วงฤดูฝน และอาสาสมัครดำเนินการทดลองตามแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลา จำนวน 2 ครอบครัว มีสมาชิก 4 คน

## เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยในระยะที่ 4 มีดังนี้

1. อุปกรณ์การทดลอง 2 ชุด แต่ละชุดประกอบด้วย ที่ตากปลาทำด้วยตะแกรงเหล็ก ขนาด 1x3 เมตร 1 อัน แผ่นพลาสติกคลุมปลา ขนาด 2x4 เมตร 1 ผืน และ ล้อเข็นสำหรับใส่ที่ตากปลา 1 อัน
2. แบบบันทึกผลการทดลอง
3. แบบสัมภาษณ์ความพึงพอใจและการยอมรับของผู้ผลิตในการใช้แนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง
4. วัสดุและอุปกรณ์ในการบันทึกข้อมูล ได้แก่ แบบบันทึก กล้องถ่ายภาพดิจิทัล เครื่องถ่ายวิดีโอทัศน์ และเครื่องบันทึกเสียง

## การสร้างเครื่องมือ

ในการสร้างเครื่องมือ มีขั้นตอน ดังนี้

1. สร้างอุปกรณ์การทดลอง ได้แก่ ที่ตากปลาทำด้วยตะแกรงเหล็ก
2. ปรับแบบบันทึกผลการทดลองที่ใช้ในระยะที่ 3 เพื่อให้มีความสมบูรณ์ขึ้น
3. ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างแบบสัมภาษณ์ความพึงพอใจและการยอมรับของผู้ผลิตในการใช้แนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง
4. นำแบบบันทึกและแบบสัมภาษณ์เสนอคณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ เพื่อพิจารณาให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงแก้ไข

5. นำแบบสัมภาษณ์ฉบับปรับปรุงเสนอต่อผู้ทรงคุณวุฒิ 3 คน ทำการตรวจสอบความสอดคล้องของเนื้อหาและความเหมาะสมของข้อคำถามเพื่อให้แบบสัมภาษณ์มีความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) และปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะ

### การเก็บรวบรวมข้อมูล

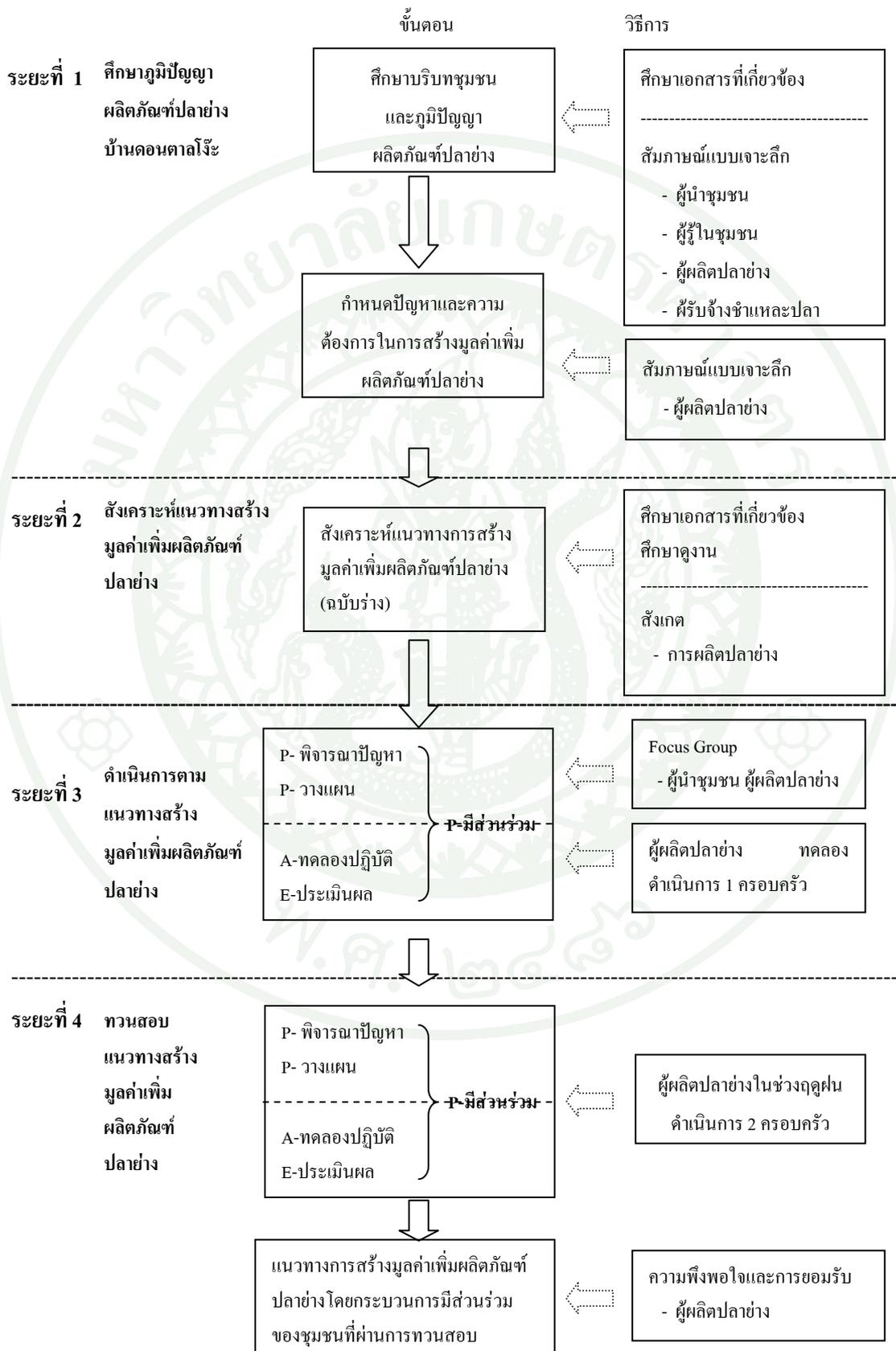
ในการเก็บรวบรวมข้อมูลได้ดำเนินการ ดังนี้

1. ประสานผู้ผลิตปลาอย่างในชุมชนที่ทำการผลิตปลาอย่างในช่วงฤดูฝน โดยร่วมกันพิจารณาปัญหาที่จะดำเนินการแก้ไข (Problem-P) เพื่อวางแผนการดำเนินงานทดลอง (Plan-P) พร้อมทั้งทำความเข้าใจเกี่ยวกับวิธีดำเนินการ ซึ่งมี 2 รอบคร้วดำเนินการทดลอง (Action-A) และบันทึกผลเพื่อการประเมินผล (Evaluation-E) โดยผู้ผลิตปลาอย่างที่เข้าร่วมการทดลองมีส่วนร่วมในทุกขั้นตอน (Participation-P) มีผู้วิจัยและผู้ช่วยวิจัยบันทึกผลในระหว่างการดำเนินการทดลอง
2. นัดหมายวัน เวลา สำหรับการสัมภาษณ์หลังสิ้นสุดการทดลอง
3. สัมภาษณ์เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ตากปลาและวิธีดำเนินการ
4. สัมภาษณ์เกี่ยวกับความพึงพอใจและการยอมรับในการใช้แนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง ขณะที่ทำการสัมภาษณ์มีการจดบันทึกและบันทึกเทป

### การวิเคราะห์ข้อมูล

นำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์มาถอดเทป และตีความสรุปข้อมูล และนำข้อมูลจากการทดลองมาวิเคราะห์เชิงปริมาณและเชิงคุณภาพด้วยการพรรณนา และสรุปข้อมูลที่สอดคล้องกัน

### แผนการดำเนินงาน



## บทที่ 4

### ผลการวิจัยและข้อวิจารณ์

#### ผลการวิจัย

ผลการวิจัยเรื่อง แนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ จังหวัดสกลนคร โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน นำเสนอเป็น 4 ตอน ดังต่อไปนี้

ตอนที่ 1 การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ จังหวัดสกลนคร

ตอนที่ 2 การตั้งเคราะห์แนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ จังหวัดสกลนคร โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน

ตอนที่ 3 การดำเนินการตามแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ

ตอนที่ 4 การทวนสอบแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ

ตอนที่ 1 การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ จังหวัดสกลนคร

จากการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ จังหวัดสกลนคร พบภูมิปัญญาท้องถิ่นที่น่าสนใจ ดังต่อไปนี้

#### ความเป็นมาของภูมิปัญญาผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง

การผลิตปลาขานับเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นอีสานด้านการถนอมอาหารพื้นบ้านที่ผ่านการคิดค้นปรับปรุงให้เหมาะกับยุคสมัยและถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์จากรุ่นสู่รุ่น มาเป็นระยะเวลายาวนาน ในอดีตชุมชนที่อาศัยอยู่ใกล้แหล่งน้ำ เมื่อจับปลามาได้มาก บริโภคไม่ทันก็จะนำมาถนอมอาหารด้วยวิธีง่ายๆ ไม่ซับซ้อน เช่น ถ้าเป็นปลานขนาดเล็กก็จะนำมาทำปลาร้า ถ้าเป็นปลานขนาดใหญ่ก็จะนำมาทำปลาส้ม หรือปลาขาน การถนอมอาหารแต่ละประเภทรุ่นนั้น ขึ้นอยู่กับ

ปัจจัยหลายประการ เช่น ในฤดูฝนมีแค่น้อย จำเป็นต้องนำปลาอย่างไฟแทนการตากแดดเพื่อให้เนื้อปลาแห้ง สามารถเก็บไว้รับประทานได้หลายวัน หรือถ้าเป็นฤดูกาลที่มีแดดก็จะนำมาตากแดดก่อนอย่างก็ได้ เพื่อประหยัดเชื้อเพลิงและเวลาในการย่าง

การทำปลาอย่างโดยทั่วไปในภาคอีสานจะใช้ปลาสด เช่น ปลาช่อน ปลาดุก ปลาตะเพียน เป็นต้น โดยชำแหละเอาเครื่องในออก ล้างทำความสะอาดแช่ในน้ำเกลือ ตากหนึ่งแดดแล้วนำมาอย่างเก็บไว้ปรุงอาหารได้หลายวัน แต่ถ้าไม่มีแดดก็จะย่างด้วยไฟอ่อน ๆ ประมาณ 3 ชั่วโมง วัสดุที่ใช้ในการย่างอาจจะเป็น ถ่าน ฟืน กาบมะพร้าว หรือซังข้าวโพด ซึ่งแล้ววัสดุที่หาได้ในแต่ละท้องถิ่น การย่างแบบนี้จะทำให้ปลาอย่างมีรสอร่อย เนื้อนุ่มไม่แห้งมากจนเกินไป นอกจากนี้เนื้อปลายังมีสีนํ้ารับประทานและมีกลิ่นหอมตามลักษณะของเชื้อเพลิงที่ใช้ ซึ่งในแต่ละท้องถิ่นจะมีวิธีการและเคล็ดลับในการทำปลาแตกต่างกันขึ้นอยู่กับภูมิปัญญา วัตถุดิบและสภาพแวดล้อม ทำให้ปลาอย่างแต่ละท้องถิ่นมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว การใช้ประโยชน์จากปลาอย่างนอกจากจะเป็นเสบียงสำหรับเดินทางไปทีไกล ๆ หรือเพื่อไว้แลกเปลี่ยนอาหารประเภทอื่นกับชุมชนที่อยู่ห่างไกลแหล่งน้ำ เช่น ใช้แลกเปลี่ยนข้าวสาร หรือเกลือ เป็นต้น ปลาอย่างยังสามารถนำไปประกอบอาหารจานอร่อยได้อย่างมากมาย เช่น ใส่ในนํ้าพริกต่าง ๆ ซึ่งคนในภาคอีสานเรียกว่า แจ่วปลาอย่าง หรือนำมาทำป่นปลาอย่างรับประทานกับผักต่าง ๆ นอกจากนี้ ถ้าฉีกเป็นชิ้นใหญ่ ๆ ใส่ในแกงพื้นบ้าน เช่น แกงผักหวาน หรือแกงยอดผักต่าง ๆ ก็จะอร่อยไม่แพ้กันอีกแบบหนึ่ง

สำหรับภูมิปัญญาปลาอย่างบ้านคอนตาลโองนั้น ใช้ปลาสด โดยนำมาผ่าตามยาว เอาเครื่องในออก ล้างทำความสะอาด แล้ววางบนตะแกรงไม้ไผ่สานห่าง ๆ แขนวนเหนือเตาไฟที่ใช้ปรุงอาหาร ใช้ความร้อนจากเตาทำให้ปลาค่อย ๆ สุก อาจใช้เวลาหลายวัน และแขนวนไว้อย่างนั้น ถ้าอยากรับประทานเร็วก็ใช้ไฟแรงขึ้น เมื่อจะรับประทานก็จะทยอยนำมาใช้ปรุงอาหารตามความต้องการ ในฤดูที่มีแดดก็จะตากแดดก่อนนำมาย่าง เพื่อเป็นการประหยัดเชื้อเพลิงและทำให้ปลาอย่างมีรสชาติอร่อย การทำปลาอย่างจะไม่มีกรปรุงรสมาก เพราะปลาอย่างจะต้องนำไปปรุงอาหารอีกครั้ง

จากการสัมภาษณ์สมเกียรติ อุปพงษ์ (2549) พบว่าได้เรียนรู้การทำปลาอย่างจากพ่อแม่ เพื่อถนอมอาหารไว้รับประทานในครอบครัวแต่ไม่ได้ทำขาย จนกระทั่งในปี 2528 ได้ทดลองนำปลาอย่างไปขาย โดยใช้ปลาจากหนองหารที่ถูกหลานหามาได้ บางครั้งก็ซื้อจากคนอื่นเป็นกิโลกรัม

หรือเป็นพวง เอามาชำแหละ อย่างขาย ได้แก่ ปลาหน้าหมอง ปลาแม่กระแต้ง ปลาขาวไทย ปลาสด ปลาขาวมน ปลาที่อร่อยคือปลาหน้าหมอง และปลาแม่กระแต้ง โดยทำครั้งละ 50-60 มัด ๆ ละ 3 ตัว นำไปขายที่ตลาดดงมะไฟราคามัดละ 3.50 บาท

การทดลองขายปลาอย่างที่ตลาดดงมะไฟ ได้รับการตอบรับจากผู้บริโภคเป็นอย่างดี ทำให้ต้องเพิ่มปริมาณการผลิต แต่การซื้อปลาที่จับจากหนองหารมีจำนวนไม่เพียงพอ จึงต้องซื้อปลาน้ำจืดชนิดอื่น มาทดลองทำขาย เช่น ปลานิล ปลาตะเพียน ปลาสวาย เป็นต้น ซึ่งได้รับความนิยมเช่นกัน ต่อมาจึงทดลองทำปลาชนิดอื่น ๆ อีก ก็ขายได้ ปลาชนิดต่าง ๆ ที่ใช้ในการผลิตมีขนาดใหญ่กว่าปลาจากหนองหารจึงต้องเพิ่มราคาขายเป็นมัดละ 5 บาท ถ้าเป็นปลาตัวเล็กจะได้กำไรดีกว่าปลาตัวใหญ่เพราะมีจำนวนตัวปลาต่อกิโลกรัมมากกว่า

การขายปลาเป็นมัดไม่ค่อยได้กำไร และพบว่าการนำปลา 3 ตัว มาช้อนกันแล้วมัดด้วยยาง นอกจากจะทำให้ปลาคูมีปริมาณน้อยแล้วยังทำให้ปลาขึ้นราอีกด้วย จึงคิดเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์แบบใหม่ คือเอาปลาอย่างใส่ไม้ปิ้งชนิดที่ใช้ปิ้งไก่ ไม้ละ 3 ตัวเท่าเดิม โดยเรียงปลาเป็นตัว ๆ ไม่ช้อนกัน และปรับราคาขายเป็น 8 บาท เมื่อนำมาอย่างใส่ไม้ปิ้งทำให้ขายดีขึ้น เป็นที่นิยมของผู้บริโภค เนื่องจากปลาแห้งดี ไม่ขึ้นรา และคูมีปริมาณมากกว่าเดิม นอกจากนี้ยังสะดวกในการนำไปขายอีกครั้งเมื่อต้องการรับประทาน จึงกลายเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตาลโงะจนถึงปัจจุบัน

ปี พ.ศ. 2538 การขายปลาอย่างที่ตลาดดงมะไฟเริ่มมีลูกค้าน้อยลง ประกอบกับรวบรวมเงินจากการขายปลาอย่างทำให้ครอบครัวนางสมเกียรติ อุปพงษ์ สามารถซื้อรถปิ๊กอัพได้ จึงชวนลูกและญาติ ที่ทำปลาอย่างไปขายยังตลาดอื่นในต่างจังหวัด เช่น กาฬสินธุ์ และอุดรธานี ซึ่งขายดีมากทำให้ผลิตภัณฑ์ปลาอย่างเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางมากขึ้น หลังจากนั้นก็มีพ่อค้าคนกลางมารับซื้อถึงหมู่บ้าน โดยมาจากนครพนม มุกดาหาร กาฬสินธุ์ และอุดรธานี จึงต้องเพิ่มกำลังการผลิต โดยใช้ปลาสดวันละ 150 – 200 กิโลกรัม เมื่อปลาอย่างได้รับความนิยมมาก หลายครอบครัวในหมู่บ้านเริ่มสนใจมาเรียนรู้และผลิตขายด้วยในช่วงนั้นมีประมาณ 30 ครัวเรือนในหมู่บ้านคอนตาลโงะ ผลิตปลาอย่างขาย ทำให้มีรายได้เข้าหมู่บ้านจำนวนมาก

ต่อมาพ่อค้าที่นำปลาสดมาขายเลิกกิจการไปทำธุรกิจอื่น นายอรรดพล ซึ่งเป็นลูกเขยต้องไปซื้อปลาจากอำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม มาขายให้กับผู้ผลิตปลาอย่างในหมู่บ้าน ขณะเดียวกันก็เอามาส่งให้กับลูกค้าที่ผลิตปลาต้มที่หมู่บ้านอื่นด้วยและแบ่งขายให้กับผู้ผลิตปลาอย่างคนละ 100 – 200 กิโลกรัม โดยให้ลูกค้าเอาปลาไปก่อน เมื่อทำปลาอย่างขายได้เงินแล้วค่อยจ่ายค่าปลาสด

นอกจากนี้ในช่วงเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนธันวาคม จะมีปลาช่อนและปลาอุกจากจังหวัดศรีสะเกษมาขาย เมื่อเอามาทำปลาอย่างจะอร่อยมากกว่าปลาชนิดอื่น ซึ่งขายดีทุกตลาด ลูกค้าชอบมีเท่าไรก็ขายหมดและยังได้กำไรดีกว่าปลาชนิดอื่น เนื่องจากปลาช่อนและปลาอุกมีน้ำหนักเบา จึงทำให้มีจำนวนตัวปลาต่อกิโลกรัมมากกว่าปลาชนิดอื่น

เนื่องจากผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตาลโองะ มีกระบวนการผลิตที่ไม่ได้มาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ไม่สามารถเก็บได้นาน ทำให้พ่อค้าคนกลางที่ซื้อไปกักตุนครั้งละจำนวนมากขาดทุน เนื่องจากผลิตภัณฑ์ขึ้นรา ประกอบกับขณะที่มาซื้อปลาอย่างก็ได้ศึกษาวิธีการผลิตไปด้วยจนสามารถผลิตจำหน่ายได้เอง จึงไม่มีผู้มาซื้อถึงหมู่บ้าน จำนวนยอดขายลดลงมาก ตั้งแต่ พ.ศ. 2544 เป็นต้นมา มีผลทำให้ผู้ผลิตหลายรายค่อยทยอยกันหยุดผลิต ปัจจุบันยังคงเหลือเพียง 7 ครอบครัวที่ยังคงยึดอาชีพทำผลิตภัณฑ์ปลาอย่างเป็นอาชีพเสริม

ส่วน อุไร อุปพงษ์ (2549) ได้เริ่มทำปลาอย่างตั้งแต่เรียนอยู่ชั้นประถมศึกษาปีที่ 3 โดยช่วยแม่ข้างเล็ก ๆ น้อย ๆ พอแต่งงานแยกครอบครัวออกมา ก็ผลิตเอง ในช่วงนั้นรับซื้อปลาสดจากพ่อค้าปลาในเมืองสกลนคร ก็มาขายให้ในหมู่บ้าน ต่อมาพ่อค้าปลาเปลี่ยนกิจการไปขายทอง จึงซื้อปลาจากพี่สาว (ถวิล) ซึ่งเป็นผู้ไปซื้อปลาที่อำเภอบางเลน มาขายให้กับผู้ผลิตปลาอย่างในหมู่บ้าน ซึ่งอุไรกล่าวว่า

...ทำปลาอย่างแต่ละครั้งใช้ปลาประมาณ 100-150 กิโลกรัม จ้างคนชำแหละปลา 2-3 คน และสามีช่วยทั้งล้าง ปรง และตาก ถ้าตัวเองไม่ว่างสามีจะทำเอง ปัจจุบันสามีมีอาชีพรับเหมาก่อสร้าง ทำเสร็จจะไปขายเองโดยไปกับแม่และญาติ ๆ ไม่ได้ขายส่ง ไปขายเอง บางครั้งก็จะลดราคาให้ลูกค้าด้วย การทำปลาอย่างจะเหนื่อยมาก บางครั้งไม่ได้กินข้าว ถ้าไม่ทำก็ไม่รู้จะทำอะไร พอขายได้เงินจะสนุก และพอใจกับอาชีพนี้ เพราะทำให้มีรายได้ ปลา 100 กิโลกรัม จะได้กำไร ครั้งละ 500-600 บาท. . .

สำหรับ ถวิล คันธี (2549) ซึ่งเป็นลูกสาวนางสมเกียรติ เริ่มทำปลาอย่างหลังจากเป็นลูกจ้างอยู่กรุงเทพฯ ปี พ.ศ. 2540 เจ้านายเก่าให้เงินมาออกรถปิ๊กอัพมือสอง จึงเอามาวิ่งซื้อปลาที่สะพานปลาแถวภาษีเจริญ แต่มีปัญหาคือน้ำปลาหยดลงบนถนนถูกตำรวจจับต้องเสียเงินให้กับตำรวจมาก ทำให้มีกำไรน้อย จึงเปลี่ยนมาซื้อปลาที่อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม ซึ่งเป็นแพปลาขนาดใหญ่มาก รถปิ๊กอัพจะสามารถบรรทุกปลาได้ครั้งละ 2 ตัน และจะต้องจ่ายค่าน้ำมันครั้งละ 1,000 -2,000 บาท ซื้อปลา 1 ครั้งจะมีกำไร 7,000-8,000 บาท ใช้เวลาเดินทาง 2 วัน โดยเดินทางออกจากบ้านคอนตอลโง๊ะ เวลา 04.00 น. ถึงแพปลา จังหวัดนครปฐมเวลา 16.00 น. และรอซื้อปลาเวลา 20.00 น. ซึ่งจะเป็นเวลาเริ่มขายปลา เมื่อซื้อปลาเสร็จจะจ้างแรงงานพม่าบรรจุถุงเป็นถุงละ 7-8 กิโลกรัม ประมาณ 24.00 น. จึงเดินทางกลับถึงบ้านคอนตอลโง๊ะประมาณ 15.00 น. ของอีกวัน โดยจะนำปลาไปขายให้กับลูกค้าที่ผลิตปลาส้มที่อำเภอพรรณานิคม และขายให้กับลูกค้าที่ผลิตปลาอย่างในเวลาประมาณ 03.00-05.00 น. โดยลูกค้าจะมาซังปลาเองเอาปลาใส่ล้อเงินและจดบัญชีไว้ยังไม่ต้องชำระเงิน เมื่อขายปลาอย่างได้เงินแล้วจึงค่อยนำเงินมาชำระค่าปลา ซึ่งลูกค้าที่ผลิตปลาอย่างไม่มีใครไม่จ่ายเงินค่าปลา ใน 1 สัปดาห์จะไปซื้อปลาที่อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม 2 ครั้ง โดยไปกับสามี

นอกจากขายปลาสดแล้ว ยังผลิตปลาอย่างซึ่งได้เรียนรู้จากแม่โดยขายส่งให้กับคนกลางในหมู่บ้าน อีกทั้งยังรับซื้อเกลือปลาและปลากรายที่ได้จากหนองหาร นำกลับไปขายที่แพปลา อำเภอบางเลน เพื่อเพิ่มรายได้อีกทางหนึ่งปัจจุบันได้ถ่ายทอดอาชีพปลาอย่างให้กับลูกสาวและลูกเขยด้วย

หนูแพง อุปพงษ์ (2549) เริ่มทำปลาอย่าง ในช่วงที่ปลาอย่างขายดีและมีพ่อค้าคนกลางมารับซื้อถึงหมู่บ้าน หลายครอบครัวเริ่มทำขาย หนูแพงเห็นคนอื่นทำ จึงชวนน้องสาวทำขายบ้าง โดยเรียนรู้การทำปลาอย่างจากนางสมเกียรติ ภายหลังมีลูกสะใภ้จึงทำร่วมกับลูกสะใภ้และทำเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน ในการผลิตปลาอย่างในครั้งแรกจะขายให้กับผู้ที่มารับซื้อถึงหมู่บ้านต่อมาเมื่อไม่มีผู้มาซื้อจึงรวมกลุ่มไปขายกับสมเกียรติ อุไร และรัตนภรณ์ตามจังหวัดใกล้เคียงเมื่อมีผลกำไรจะแบ่งให้ลูกสะใภ้ครึ่งหนึ่ง

รัตนภรณ์ อุปพงษ์ (2549) เริ่มทำปลาอย่างในช่วงที่ปลาอย่างขายดีในปีพ.ศ. 2538 โดยศึกษาการทำจากครอบครัวของนางสมเกียรติ เมื่อมาลองทำดูก็สามารถทำได้ก็ทำเป็นอาชีพจนถึงปัจจุบันตอนแรกชำแหละไม่สวย เมื่อทำหลาย ๆ ครั้งก็สามารถชำแหละได้สวย สำหรับการขายส่วนใหญ่จะรวมกลุ่มไปขายกับนางสมเกียรติบางครั้งก็ขายส่งให้กับคนกลางในหมู่บ้าน

ส่วนพรหมมา ป็องรักใส (2549) เริ่มทำปลาอย่างตอนอยู่กับแม่ยาย ประมาณ 10 ปี โดยช่วยทำทุกอย่างตั้งแต่ขอดเกล็ด ปรง ตาก ย่าง และขายบางครั้งก็ไปหาฟืน ต่อมา ปี พ.ศ.2537 แม่ยายเลิกทำเพราะเหนื่อยมาก ก็เริ่มผลิตขายเอง ซึ่งพรหมมา ได้ให้สัมภาษณ์ว่า

..เริ่มแรกจะขายปลาสดก่อน โดยนำไปขายที่ตลาดท่าแร่ กุสุมาลย์ โนนสวรรค์ โดยเอาปลาสดประมาณ 300 กิโลกรัม ใส่รถเข็น แล้วพ่วงกับรถจักรยานยนต์เริ่มออกเดินทาง 24.00 น. ถึงตลาดท่าแร่ตีหนึ่ง และขายจนถึงตีสาม เมื่อปลาสดขายไม่หมดก็จะนำมาทำเป็นปลาอย่างโดยทำกับภรรยาและน้องสาวภรรยา เวลาไปขายปลาสด ภรรยาและน้องสาวภรรยาจะทำปลาอย่างอยู่ที่บ้าน และจ้างคนช่วยชำแหละอีก 2 คน ถ้ากลับจากขายปลาสดแล้วปลาอย่างยังไม่เสร็จก็จะช่วยทำอีกแรงหนึ่ง. . .

นอกจากนี้พรหมมายังกล่าวอีกว่า “. . .ขายปลาอย่างใส่รถเข็นประมาณ 3 ปี ก็เก็บเงินซื้อรถปิคอัพมือแปดได้ ราคา 50,000 บาท ทุกวันพอใจในอาชีพนี้ อยากให้มีปลาทุกวัน. . .”

สำหรับกนิรี ภูละคร (2549) ได้ให้สัมภาษณ์เกี่ยวกับกาประกอบอาชีพของตนเองว่า

..เริ่มทำปลาอย่างกับยายเมื่อปี พ.ศ. 2528 อายุ 19 ปี อาศัยอยู่กับยายและพี่สาวโดยมีหน้าที่ชำแหละ ตาก และย่างปลากับพี่สาว ส่วนยายมีหน้าที่ไปขายที่ตลาดบ้านธาตุ ได้ค่าจ้างวันละ 40-50 บาท พอแต่งงานแยกมาอยู่กับสามีก็ทำขายเอง โดยไปขายที่ตลาดดงมะไฟ ปัจจุบันขายส่งให้กับคนกลางในหมู่บ้าน. . .

สรุปได้ว่าการผลิตภัณฑปลาอย่างบ้านดอนตาลโงะ เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เรียนรู้ถ่ายทอดในครอบครัวและชุมชน จนเกิดความชำนาญ และพัฒนาเป็นอาชีพ ทำให้มีรายได้สำหรับพัฒนาชีวิตความเป็นอยู่ให้ดีขึ้น

#### การผลิตปลาอย่างบ้านดอนตาลโงะ

จากการสัมภาษณ์ สมเกียรติ อุปพงษ์ (2549) ประธานกลุ่มผู้ผลิตปลาอย่างบ้านดอนตาลโงะ ได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับการผลิตปลาอย่าง ดังรายละเอียดต่อไปนี้

## วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตปลาอย่าง

จากการสัมภาษณ์ผู้ผลิตปลาอย่างบ้านคอนตลางโง๊ะ พบว่าวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตปลาอย่างมีดังนี้

1. ปลาสด ส่วนใหญ่เป็นปลานขนาดเล็ก เพราะถ้าเป็นขนาดใหญ่จะแห้งยาก และราคาแพง แต่เดิมใช้ปลาที่จับได้จากหนองหาร เช่น ปลาขาวไทย ปลาสุด ปลาชวมน ปลาหน้าหมอง และปลาแม่กระแต้ ซึ่งเป็ปลาที่ร่อยที่สุด เพราะเป็นปลาที่มีเนื้อแน่นและมัน แต่ปลาจากหนองหารมีไม่เพียงพอับความต้องการของตลาด จึงได้ซื้อปลาจากอำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม และจังหวัดศรีสะเกษ ด้วย ส่วนใหญ่ ใช้ปลานขนาดเล็ก (ตกเกรด) เพราะราคาถูกเมื่อนำมาทำปลาอย่างจะแห้งได้ง่าย อาจกล่าวได้ว่าในปัจจุบันไม่ได้ใช้ปลาจากหนองหารเท่านั้น แต่ยังใช้ปลาจากแหล่งอื่นอีกด้วย
2. เกลือ ใช้เกลือสินเธาว์จากอำเภอบ้านม่วง จังหวัดสกลนคร เพราะมีรถมาขายถึงในหมู่บ้าน ทำให้สามารถซื้อได้ราคาถูก และไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการไปซื้อจากที่อื่น
3. ผงชูรส ขนาดซองละ 5 บาท
4. ซีอิ้วดำ
5. ฟืน เป็นฟืนที่ได้จากต้นไม้ที่ตายแล้ว หาเก็บตามทุ่งนาหรือป่าในหมู่บ้าน เมื่อไม่พอต้องสั่งซื้อจากบ้านหนองหอย บ้านหนองสนม บ้านโพนสว่าง ตำบลเชียงเครือ จังหวัดสกลนคร โดยผู้ผลิตนารถไปบรรทุกเอง ฟืน 1 รถปิคอัพ ราคาประมาณ 200 บาท หรือบางครั้ง มีรถนำฟืนมาขายถึงในหมู่บ้าน ฟืน 1 รถสามล้อ ราคา 180 บาท ถ้าเป็นฟืนไม้จิกจะติดไฟดี แต่ถ้าเป็นพวกไม้ตะเคียนจะติดไฟไม่ค่อยดี ฟืน 1 รถปิคอัพจะย่างปลาได้ประมาณ 600-700 กิโลกรัม

## วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตปลาอย่าง

ในการศึกษาภูมิปัญญาในการใช้วัสดุอุปกรณ์ในการผลิตปลาอย่าง ส่วนใหญ่จะใช้วัสดุ และอุปกรณ์ที่ราคาถูก หาง่ายและบางครั้งสามารถทำขึ้นเองได้ ซึ่งแบ่งออกเป็นวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการชำแหละ การปรุงรส การตาก การย่าง และการบรรจุใส่ไม้ มีรายละเอียดดังนี้

1. อุปกรณ์ที่ใช้ในการชำแหละปลา ส่วนใหญ่ ผู้รับจ้างชำแหละจะนำอุปกรณ์ไปเอง ประกอบด้วย ที่ขอดเกล็ดปลา มีดหรือพร้า หินลับมีด และถุงมือ ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

1.1 ที่ขอดเกล็ดปลา มีหลายประเภท ขึ้นอยู่กับความถนัดของผู้ใช้ ซึ่งได้แก่ ซ้อนที่ขอดเกล็ดปลาทำด้วยตะปูเหล็ก ซึ่งชาวบ้านทำขึ้นใช้เอง หรือที่ขอดเกล็ดปลาทำด้วยพลาสติก ที่มีขายตามท้องตลาด

1.2 มีดหรือพร้า ที่ใช้ในการชำแหละปลา ขึ้นอยู่กับความถนัดของผู้ใช้ ส่วนใหญ่นิยมใช้พร้าเพราะมีน้ำหนักมากทำให้ผ่าหัวปลาได้ง่าย ซึ่งต้องมีความคมมาก ผู้ชำแหละจึงต้องนำหินลับมีดติดตัวมาด้วย เพื่อลับมีดให้มีความคมอยู่เสมอ ทำให้การชำแหละปลาาง่ายและสวย

1.3 ถุงมือผ้า ใช้สำหรับถูเพื่อล้างขี้ปลา นอกจากนี้ยังใช้ป้องกันคมมีดและก้างปักมือด้วย

1.4 เขียงไม้ขนาดกลางหรือเขียงไม้สี่เหลี่ยมที่มีความหนาพอสำหรับคนชำแหละจะไม่ต้องก้มหลังมากขณะชำแหละ

1.5 แก้วพลาสติกสำหรับนั่งชำแหละปลา

1.6 กาละมังหรือตะกร้าพลาสติกสำหรับใส่ปลา

2. อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงรส ประกอบด้วย กาละมังพลาสติก หรือถังพลาสติก

3. อุปกรณ์ที่ใช้ในการตากปลา เดิมเป็นไม้ไผ่สานเป็นตาข่าย เรียกว่า “กระแตะ” ซึ่งผู้ผลิตทำใช้เอง และพบว่า เวลาตากปลาจะแห้งช้า เพราะบริเวณตัวปลาที่สัมผัสกับไม้ไผ่จะไม่ค่อยแห้ง ถ้าใช้ในฤดูฝนที่ตากก็จะขึ้นรา นอกจากนี้ไม้ไผ่ยังหายากและมีราคาแพง ปัจจุบันเปลี่ยนมาใช้ที่ตากแบบตาข่ายไนลอน ซึ่งใช้ตากปลาได้ดี ปลาแห้งเร็ว เมื่อปลาแห้งจะไม่ติดที่ตาก และราคาไม่แพง ตาข่ายไนลอน 1 ม้วน ราคา 150 บาท ทำที่ตากปลาได้ 10 อัน การทำความสะอาดสามารถทำได้ง่าย สะดวก ถ้าซื้อใหม่ ๆ ใช้มือกวาดเศษปลาที่ติดอยู่ก็จะออกง่าย หรือใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดทำความสะอาด

ก็สามารถทำได้ง่าย นอกจากนี้ ยังมีน้ำหนักเบา เคลื่อนย้ายได้สะดวก แต่มีข้อเสียคือ ในฤดูฝนการตากปลาด้วยตาข่ายในลอน ถ้าปลาไม่แห้งจะนำมาอังไฟเพื่อให้ปลาแห้งก่อนนำไปอย่างไม่ได้

4. อุปกรณ์ที่ใช้ในการย่างปลา ประกอบด้วย เตาย่าง กระด้งสำหรับใส่ปลาแห้ง และที่ลียบปลา มีรายละเอียดดังนี้

4.1 เตาย่างปลา แต่เดิมเป็นเตาหลุม โดยขุดหลุมกว้างประมาณ 2 ฟุต ลึกพอประมาณ ใส่ฟืนในหลุม สำหรับตะแกรงย่างปลาใช้ไม้ไผ่สาน ซึ่งใช้ได้เพียงครั้งเดียว หรือ 2 ครั้งเท่านั้น เพราะตะแกรงไม้ไผ่จะไหม้ไฟง่าย สาเหตุที่ขุดหลุมย่างปลา เพราะต้องการให้ความร้อนขึ้นทางเดียว ต่อมาเปลี่ยนเป็นใช้ถังน้ำมันตัดครึ่ง เจาะข้างล่างเป็นที่สำหรับใส่ฟืน เอาตะแกรงเหล็กวางข้างบน ย่างปลาได้ครั้งละประมาณ 30 – 40 ตัว

เมื่อต้องผลิตปลาแห้งเป็นจำนวนมาก ชาวบ้านได้ไปดูการย่างเนื้อสุนัขที่บ้านท่าแร่ จังหวัดสกลนคร ซึ่งใช้เตาทำด้วยอิฐบล็อก จึงทดลองทำดู โดยก่ออิฐ 2 ด้าน ๑ละ 15 ก้อน ยาว 1 เมตร เอาตะแกรงเหล็กวางด้านบนสำหรับวางปลาแห้งและใส่ฟืนข้างใต้ เตาแบบนี้ใช้ได้สะดวกดี สามารถย่างปลาได้ครั้งละมาก ๆ ทำให้เองได้ง่ายและต้นทุนต่ำ แต่มีข้อเสีย คือ เวลาช่างผู้ทำหน้าที่ย่างจะร้อนมากเพราะความร้อนจากเตาทำให้ร้อนหน้า บางคนจึงต้องใช้ผ้าคลุมหน้า ดังแสดงในภาพที่ 6



ภาพที่ 6 เตาสำหรับย่างปลา

ต่อมาได้ทดลองทำรางสำหรับดึงตะแกรงย่างปลาเข้าออกจากเตาจะได้ไม่ร้อนหน้าและมือ ซึ่งมีข้อดี คือสะดวกไม่ต้องก้มปลาออกจากเตาทีละตัว แต่มีข้อเสียคือ จะเสียเวลามากในการเรียงตัวปลาทำให้เปลืองฟืน แสดงดังภาพที่ 7



ภาพที่ 7 เตาย่างปลาชนิดมีรางสำหรับดึงตะแกรงเข้าออก

4.2 ที่คียบปลา แต่เดิมใช้ไม้ไผ่เหลากล้วยตะเกียบยาว ๆ ต่อมาจึงเปลี่ยนที่คียบถ่านที่มีขายตามท้องตลาดมาเป็นที่คียบปลาอย่าง ซึ่งสามารถคียบปลาได้สะดวก ใช้งานได้นาน และยังมีราคาถูกอีกด้วย

4.3 กระดังสำหรับใส่ปลาอย่างที่สุดแล้ว ทำด้วยไม้ไผ่สานห่าง ๆ เพื่อระบายความร้อนจากปลาอย่าง ทำให้ปลาไม่แฉะ

5. วัสดุในการบรรจุปลาอย่าง พบว่า เดิมผู้ผลิตปลาอย่างใช้วิธีวางปลาซ้อนกันแล้วใช้ยางรัด ต่อมาเปลี่ยนเป็นใช้ไม้ปั้งแบบไม้ปั้ง โดยจัดเรียงปลาเป็นตัวไม่ซ้อนกัน ซึ่งไม้ปั้งซื้อได้ในราคาร้อยละ 10 บาท บางครั้งครอบครัวทำไม้ปั้งใช้เอง เพราะต้องการลดต้นทุน

หลังจากที่บรรจุเสร็จแล้ว จะใช้ตะกร้าพลาสติกหรือเข่งใส่ปลาอย่างที่ใส่ไม้ปั้งแล้ว เพื่อนำไปจำหน่ายยังที่ต่าง ๆ บางครอบครัวใช้ตาข่ายมาเย็บเป็นถุงคลุมตะกร้าอีกชั้นหนึ่ง เพื่อกันหนูหรือแมวมามากินปลาอย่าง เพราะเล็บของแมวจะติดถุงตาข่าย

## กระบวนการผลิตปลาอย่าง

การศึกษามีปัญหาการผลิตปลาอย่างบ้านคอนตอลโจ๊ะ โดยการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก และการสังเกตแบบมีส่วนร่วม พบว่า มีขั้นตอนที่สำคัญ คือ การชำแหละปลา การปรุงรส การตาก การย่าง และการบรรจุใส่ไม้ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

### 1. ขั้นตอนการชำแหละปลา

การชำแหละปลานั้นส่วนใหญ่จะมีผู้รับจ้างในหมู่บ้านมาชำแหละ จากการศึกษา พบว่า ขั้นตอนการชำแหละปลามีดังนี้

1.1 นำปลามาขอดเกล็ด ถ้าเป็นปลานิลจะขอดเกล็ดง่าย แต่ถ้าเป็นปลาตะเพียนจะทำได้ยากกว่า และต้องแช่น้ำก่อน จึงจะทำให้ขอดเกล็ดได้ง่าย

1.2 ผ่าปลาตามยาว เอาเครื่องในออก บั้งด้านหลังของปลา 1 หรือ 2 ครั้ง ขึ้นอยู่กับขนาดของปลา เพื่อให้น้ำปรุงรสซึมเข้าในตัวปลา และทำให้ปลาแห้งสม่ำเสมอ เวลาที่แห้งปลาจะไม่พองออกมา

1.3 นำปลามาล้างให้สะอาดใส่ตะกร้าพลาสติก พักไว้เพื่อรอการปรุงรส

การชำแหละปลาแต่ละชนิดมีความยากง่ายแตกต่างกัน รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 1

## ตารางที่ 1 ความยากง่ายของการชำแหละปลาแต่ละชนิด

ชนิดของปลา	ข้อดี	ข้อเสีย
ปลานิล	1. ชำแหละง่าย 2. ขอดเกล็ดง่าย 3. ล้างง่าย	1. เสียเวลาดำตรงท้อง 2. ต้องใส่ถุงมือข้างซ้ายเพื่ออุเอะซี่ปลาที่ท้องออก 3. ใส่ถุงมือข้างซ้ายเพื่อป้องกันมีดบาดมือและล้างปีกมือ 4. น้ำหนักมากเพราะหนักหัว หนักหาง หนักเกล็ด และหนักซี่ปลา
ปลาช่อน	ล้างง่าย	ชำแหละยากเพราะต้องผ่าหลังแล้วแผ่อก
ปลาดุก	ล้างง่าย ไม่ต้องขูดท้อง	ชำแหละยากเพราะต้องตัดครีบอกก่อน แต่ยังง่ายกว่าปลาช่อน
ปลาตะเพียน	ล้างง่าย	1. ชำแหละยาก 2. ขอดเกล็ดยากเพราะต้องแช่น้ำก่อน 3. ท้องปลาตะเพียนล้างยากมีดินดำที่ท้อง
ปลาสร้อย	ล้างง่าย	ชำแหละยาก

จากตารางที่ 1 สรุปได้ว่าปลาทุกชนิดดังกล่าวข้างต้นสามารถทำความสะอาดหรือล้างได้ง่าย และมีเพียงปลานิลเท่านั้นที่ชำแหละได้ง่าย แต่จะเสียเวลาในการล้างมากกว่าปลาชนิดอื่น

## 2. ขั้นตอนการปรุงรส

การศึกษาการปรุงรสปลาอย่าง มีรายละเอียดดังนี้

2.1 ใส่น้ำเปล่าครึ่งกิโลกรัม เติมเครื่องปรุงรส ซึ่งได้แก่ เกลือ 2 -3 กำมือ และผงชูรส ของละ 5 บาท ประมาณ 1/3 ชอง และซีอิ้วดำเล็กน้อย เพื่อให้ปลามีสีสันท่ารับประทาน ถ้าเป็นปลาช่อนจะเติมซีอิ้วดำมากกว่าปลานิล คนส่วนผสมให้ละลาย ใช้นิ้วจุ่มแล้วนำมาแตะลิ้นแล้วบ้วนทิ้ง เพื่อชิมรสถ้ามีรสไม่เค็มมาก แสดงว่าส่วนผสมใช้ได้ เนื่องจากส่วนผสมไม่ได้มีการชั่งตวงวัดที่แน่นอน จึงต้องมีการชิมทุกครั้ง จากการสัมภาษณ์และสังเกตพบว่าไม่ได้มีการชั่งน้ำหนักปลาหรือ

นับจำนวนตัวปลาที่แน่นอนว่าเท่าไรต่อ 1 ส่วนผสม แต่ใช้การสังเกตจากประสบการณ์ในการทำ จึงทำให้ได้ส่วนผสมที่มีรสชาติใกล้เคียงกันทุกครั้ง ซึ่งปลาสด 100 กิโลกรัมจะใช้เกลือ 3 กิโลกรัม ผงชูรสของละ 5 บาท 3 ซอง และซีอิ้วดำเล็กน้อย

2.2 นำปลาที่ล้างสะอาดแล้วลงแช่ในน้ำปรุงรส โดยให้น้ำปรุงรสท่วมตัวปลาเล็กน้อย ทิ้งไว้ประมาณ 3 – 5 นาที ขึ้นอยู่กับขนาดของบรรจุถ้ามีปลาตัวเล็กจะแช่เร็วกว่าปลาตัวใหญ่ เอาขึ้นใส่ตะกร้าพักไว้เพื่อรอนำไปตากแห้ง

2.3 ก่อนนำปลาชุดแรกไปตากจะเติมส่วนผสมลงในน้ำปรุงรสครั้งแรก และชิมรสชาติเหมือนเดิม นำปลาชุดต่อไปลงแช่รอไว้ แล้วจึงนำปลาชุดแรกไปตาก ทำอย่างนี้จนปลาที่เตรียมไว้หมด

### 3. ขั้นตอนการตากปลา

การตากปลาจะเรียงตัวปลาโดยเอาด้านที่ชำแหละขึ้นด้านบน และเรียงให้ปลาชิดกันเพื่อประหยัดเนื้อที่ตากปลา ในการตากปลาจะใช้เวลาประมาณ 2 – 3 ชั่วโมง เมื่อสังเกตเห็นว่าผิวด้านบนของปลาแห้ง จับดูเนื้อปลายังนุ่มอยู่ แสดงว่าแห้งพอสำหรับนำไปใช้ได้ จะทำให้เนื้อปลาสวยและอร่อย ถ้าตากแห้งเกินไป ปลาจะจะไม่สวยและไม่อร่อย

### 4. ขั้นตอนการย่างปลา

ในการศึกษาพบรายละเอียดเกี่ยวกับการย่างปลา ดังนี้

4.1 ในขณะที่รอปลาแห้งเพื่อที่จะนำมาย่าง ผู้ผลิตก็จะก่อไฟโดยใช้ฟืนอยู่นอกเตาข้างเพื่อรอให้ฟืนเป็นถ่านแดงก่อน แล้วจึงค่อยเขี่ยถ่านแดงเข้าในเตา เพราะถ้าใช้ฟืนอย่างจะมีควันไปจับที่ตัวปลาทำให้ปลาจะมีสีไม่สวยและมีกลิ่นของควันไฟ

4.2 เอาตะแกรงเหล็กวางบนเตาไฟ เพื่อให้น้ำมันจากปลาที่ยังค้างอยู่ตะแกรงย่างหยดออกเสียก่อนแล้วจึงเขี่ยด้วยผ้าสะอาดเพื่อทำความสะอาดตะแกรงย่าง โดยไม่ต้องล้างน้ำซึ่งจะทำให้ตัวปลาไม่มีริ้วรอยสกปรก

4.3 เรียงตัวปลาบนตะแกรงอย่างจะต้องให้ตัวปลาชิดกัน และให้ด้านหนึ่งปลาอยู่ด้านบน โดยใช้ไฟอ่อน ถ้าเป็นปลาช่อนต้องใช้ไฟแรง ปลาจึงจะมีสีสวย

4.4 การเรียงตัวปลาบนตะแกรงอย่างให้ชิดกันจะทำให้เป็นข้อสังเกตอย่างหนึ่งว่าปลาสุกได้ที่แล้ว เพราะถ้าสังเกตเห็นว่าระหว่างตัวปลามีช่องว่างและหนังปลาเริ่มเหี่ยวลง มีสีเหลืองและมีกลิ่นหอม แสดงว่าใช้ได้ จากนั้นจะคีบปลาอย่างพักไว้ในกระด้งให้ปลาย่างเย็นเพื่อรอการบรรจุลงไม้ปิ้ง การย่างปลานิลจะใช้ไฟอ่อนแต่เป็นปลาช่อนจะใช้ไฟแรง จึงจะทำให้ปลามีสีสวยน่ารับประทาน โดยปกติแล้วการย่างปลาจะย่างด้านเดียว แต่ถ้าเป็นหน้าฝนจะย่างทั้ง 2 ด้าน

## 5. ขั้นตอนการบรรจุปลาอย่างใส่ไม้ปิ้ง

การศึกษาการบรรจุปลาอย่างใส่ไม้ปิ้ง มีขั้นตอนดังต่อไปนี้

### 5.1 นำยางรัดที่ปลายไม้ปิ้งด้านหนึ่ง

5.2 การนำปลาอย่างใส่ไม้ปิ้งจะต้องคละขนาดของปลาให้เท่ากันหมดทุกไม้ โดยคละปลาขนาดเล็กและขนาดใหญ่ เพื่อให้ดูเหมือนกันทุกไม้ ถ้าคนใส่ไม้ปิ้งเป็นจะนำปลาตัวเล็กใส่ด้วยกันหรือนำปลาตัวใหญ่ใส่ด้วยกัน ทำให้ดูว่ามีไม้เล็กไม้ใหญ่ ซึ่งทำให้เสียราคา หรือลูกค้าจะไม่เลือกไม้เล็ก และการที่จะทำให้ปลาบรรจุไม้ปิ้งมีขนาดใหญ่มีวิธีการ คือ เอาตัวเล็กใส่ไว้ล่างสุด และตัวใหญ่ที่สุดอยู่ตรงกลาง ส่วนตัวขนาดกลางจะอยู่บนสุด แล้วมัดด้วยยางรัดที่ปลายอีกข้างหนึ่ง เวลาลูกค้าซื้อจะไม่เลือกไม้เล็กไม้ใหญ่ เพราะทุกไม้ดูเท่ากันหมด การบรรจุปลาอย่างใส่ไม้ปิ้ง ลูกค้าจะชอบเพราะเลือกง่าย นอกจากนี้เวลาจะรับประทานก็จะสะดวกในการนำไปย่างไฟอีกครั้งหนึ่ง

5.3 หลังจากที้นำปลาอย่างที่บรรจุใส่ไม้ปิ้งเรียบร้อยแล้ว จะนำปลาอย่างบรรจุใส่ตะกร้าพลาสติก หรือเข่งสำหรับเดินทางไปจำหน่ายยังตลาดต่าง ๆ หรือขายส่งให้พ่อค้าคนกลาง โดยใช้หนังสือพิมพ์รองกันตะกร้าหรือเข่ง จากนั้นก็นำปลาอย่างใส่ตะกร้าโดยเอาด้านหัวปลาติดกับผนังตะกร้าทั้ง 2 ด้าน และให้ส่วนหางของปลาชนกัน เพราะหัวปลาแข็งจะทำให้ปลาไม่ซ้า เมื่อถูกกระทะ เรียงปลาอย่างตามยาวให้เต็มตะกร้าแล้วเอากระดาษหนังสือพิมพ์คลุมปิดอีกชั้นหนึ่ง มัดด้วยเชือกฟางแล้วสวมด้วยถุงที่เย็บด้วยตาข่ายไนลอน และมัดปากถุงอีกครั้งหนึ่ง เพื่อป้องกันแมลงวันมาไข่และป้องกันแมวมากินปลาอย่าง ซึ่งผู้ผลิตบอกว่า แมวกับปลาอย่างเป็นของคู่กัน สำหรับช่วงฤดูหนาวต้องใช้กระดาษรองให้มากขึ้นเพื่อป้องกันความชื้น

การบรรจุใส่ตะกร้าถ้าเป็นปลาช่อนจะบรรจุได้ 300 ไม้ ต่อหนึ่งตะกร้า ถ้าเป็นปลานิล ปลาสาวย หรือปลาอื่น ๆ จะบรรจุได้ประมาณ 150 ไม้ ต่อหนึ่งตะกร้า

### การกำจัดของเสียจากการผลิตปลาอย่าง

ในการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ พบว่า มีการกำจัดของเสียจากการผลิตปลาอย่าง เช่น ไล่ปลา จีปลา เกล็ดปลา น้ำล้างปลา ดังมีรายละเอียดต่อไปนี้

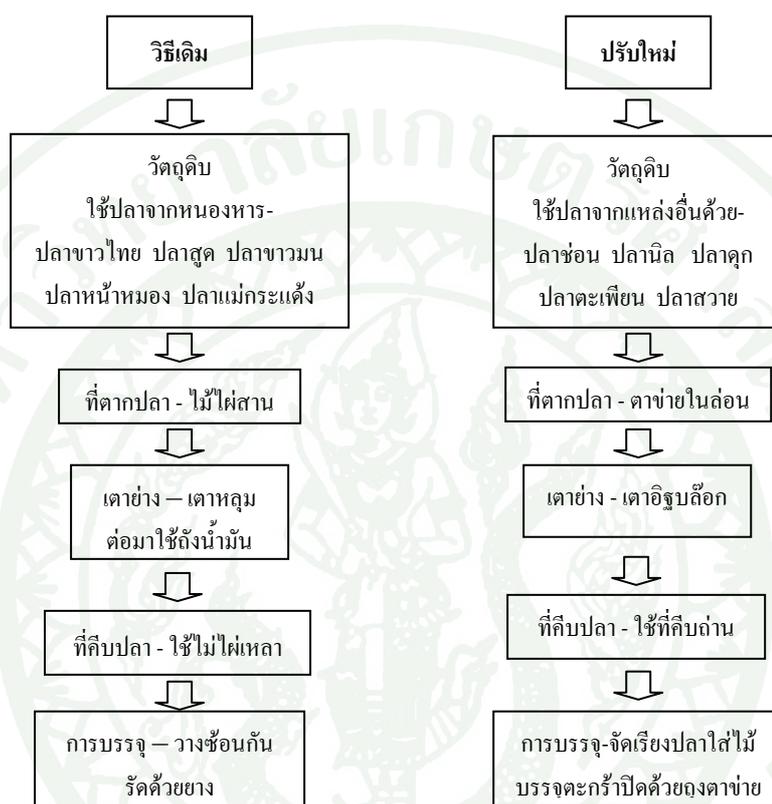
1. ไล่ปลาจีปลา ถ้าเป็นไล่ปลาช่อนจะเป็นผลประโยชน์ของผู้ชำแหละ ซึ่งจะนำไปทำกับข้าวได้หลายชนิด เช่น ส้มปungปลา หมก แกง และกั่ว เป็นต้น บางครั้งก็ขายในราคาภิโกรมละ 20 – 30 บาท ส่วนจีปลาไล่ปลาประเภทอื่น ๆ ผู้ผลิตบางรายจะนำไปทำปุ๋ยใส่หน้าข้าวโดยจะเอาไปทิ้งที่นาของตนเอง ด้วยการโยนให้กระจายไปทั่ว ๆ จะทำให้ดินข้างอกรวม และจะไม่ใส่มากเกินไป เพราะจะทำให้ดินข้างอกรวมมากเกินไป ส่งผลให้เมล็ดข้าวลีบ บางคนนำไปทิ้งในกอไผ่ทำให้ดินไผ่แตกหน่อได้ดี บางรายนำไปทิ้งในป่า หรือบางรายนำไปเลี้ยงสัตว์ซึ่งจะทำให้สัตว์โตเร็ว เช่น เป็ด หมู เป็นต้น ถ้านำไปเลี้ยงหมูต้องต้มให้สุกเสียก่อน

สำหรับผู้ผลิตบางรายจะกั้นคอกสำหรับทิ้งจีปลา ไล่ปลาหรือเกล็ดปลา แล้วกลบด้วยแกลบ ไรด้วยปูนขาว เพื่อไม่ให้มีกลิ่นเหม็นมาก และเมื่อย่อยสลายดีแล้ว ก็นำไปทำปุ๋ยใส่หน้าข้าว หรือนำไปขาย

2. น้ำล้างปลา ผู้ผลิตส่วนใหญ่จะทิ้งบริเวณที่ชำแหละปลา หรือทิ้งในคอกที่ทิ้งไล่ปลา ไม่นิยมนำไปรดน้ำต้นไม้ เพราะจะทำให้ต้นไม้ตาย ซึ่งชาวบ้านสันนิษฐานว่าน้ำล้างปลาเต็มเกินไปเพราะปลากินหัวอาหาร

3. เกล็ดปลา จากการศึกษาพบว่า ผู้ผลิตส่วนใหญ่จะทิ้ง มีเพียงบางรายเก็บเกล็ดปลานิลไว้ขายภิโกรมละ 10 – 15 บาท ทำปลาอย่าง 2 วัน จะขายเกล็ดปลานิลได้ประมาณ 40 บาท ซึ่งผู้ผลิตบางรายบอกว่าถ้าเก็บไว้หลาย ๆ ครั้งก็จะทำให้เกิดรายได้อีกทางหนึ่ง

จากการศึกษาพบว่ากระบวนการคิดของภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้ใช้ประสบการณ์และการเข้าถึงซึ่งธรรมชาติ ตลอดจนการปรับตัวเข้าสู่ภาวะของการเปลี่ยนแปลงของสังคม นำไปสู่การปรับตัวในการประกอบอาชีพ ซึ่งจะเห็นได้จากการปรับเปลี่ยนทั้งวัตถุดิบและวิธีการผลิตปลาอย่าง สรุปได้ดังภาพที่ 8



ภาพที่ 8 แนวคิดกระบวนการผลิตปลาอย่างบ้านดอนตาล โง๊ะ

### การตลาด

ในการศึกษาภูมิปัญญาด้านการตลาด เมื่อนำมาวิเคราะห์ตามหลักส่วนผสมการตลาด ซึ่งประกอบด้วยผลิตภัณฑ์ (Product) ราคา (Price) การส่งเสริมการขาย (Promotion) และช่องทางการจัดจำหน่าย (Place) หรือ 4 P's (William *et al.*, 2000.) ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1. ผลิตภัณฑ์ (Product) ผู้ผลิตปลาอย่างได้ออกแบบผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบรรจุใส่ไม้ปิ้ง ไม้ละ 3 ตัว ซึ่งสามารถตอบสนองความพึงพอใจของลูกค้า คือ ทำให้ลูกค้าสามารถเลือกซื้อได้ง่ายและสามารถนำไปย่างได้ง่ายเวลาจะรับประทาน

2. ราคา (Price) ผู้ผลิตปลาอย่างมักจะมีกลยุทธ์ในการตั้งราคา คือ ราคาขายปลีกไม้ละ 8 บาท และขายส่งไม้ละ 6 บาท ซึ่งผู้ผลิตบอกว่าจะไม่ขึ้นราคามากกว่านี้ เพราะถ้าแพงกว่านี้ลูกค้าจะไม่ซื้อ แต่จะลดขนาดของปลา ซึ่งเป็นการลดต้นทุน

3. การส่งเสริมการขาย (Promotion) ผู้ผลิตปลาอย่างมีการส่งเสริมการขาย โดยถ้ามีผู้ซื้อปลาอย่างครั้งละจำนวนมากก็จะขายในราคา 13 ไม้ 100 บาท ถ้าขายไม่หมดจะลดราคาลงอีก เหลือไม้ละ 5 บาท หรือมีการแถมเพื่อให้ขายได้หมดในวันเดียว เพราะปลาอย่างไม่สามารถเก็บได้นาน การส่งเสริมการขายผู้ผลิตแต่ละคนจะตัดสินใจเอง ขึ้นอยู่กับสถานการณ์

4. ช่องทางการจัดจำหน่าย (Place) จากการศึกษา พบว่า ผู้ผลิตปลาอย่างมีภูมิปัญญาในการจัดจำหน่ายหลายวิธี คือ มีทั้งการขายตรง และการขายผ่านคนกลาง ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

4.1 การขายตรง ด้วยการรวมกลุ่มกัน 4 ราย ไปขายในจังหวัดใกล้เคียง เช่น กาฬสินธุ์ และอุดรธานี ดังแสดงในตารางที่ 2

**ตารางที่ 2** เส้นทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ โดยการรวมกลุ่มไปขาย

สถานที่	เวลา	ผู้ขาย
<b>เส้นทางที่ 1</b>		
ออกเดินทางจากบ้านคอนตาลโง๊ะโดยรถปิคอัพ	23.00 น.	รัตนภรณ์ หนูแพง อุไร สมเกียรติ
จุดที่ 1 จำหน่ายที่ตลาดเขาวง	24.00 น.	รัตนภรณ์
จุดที่ 2 จำหน่ายที่ตลาดบัวขาว	01.00 น.	หนูแพง
จุดที่ 3 จำหน่ายที่ตลาดห้วยผึ้ง	01.30 น.	อุไร
จุดที่ 4 จำหน่ายที่สมเด็จ	02.00 น.	สมเกียรติ
กลุ่มขายปลาอย่างเดินทางกลับถึงบ้านคอนตาลโง๊ะ	10.00 น.	รัตนภรณ์ หนูแพง อุไร สมเกียรติ
ด้วยการย้อนกลับมารับผู้ขายที่ละจุดจำหน่าย		

## ตารางที่ 2 (ต่อ)

สถานที่	เวลา	ผู้ขาย
<b>เส้นทางที่ 2</b>		
ออกเดินทางจากบ้านคอนตาลโง๊ะโดยรถปิคอัพ	23.00 น.	รัตนภรณ์ หนูแพง อุไร สมเกียรติ
จุดที่ 1 จำหน่ายที่ตลาดบัวขาว	24.00 น.	รัตนภรณ์
จุดที่ 2 จำหน่ายที่ตลาดห้วยผึ้ง	01.00 น.	หนูแพง
จุดที่ 3 จำหน่ายที่สมเด็จ	02.00 น.	อุไร
จุดที่ 4 จำหน่ายที่กาฬสินธุ์	03.00 น.	สมเกียรติ
กลุ่มขายปลายทางเดินทางกลับถึงบ้านคอนตาลโง๊ะ โดยการย้อนกลับมารับผู้ขายที่ละจุดจำหน่าย	10.00 น.	รัตนภรณ์ หนูแพง อุไร สมเกียรติ
<b>เส้นทางที่ 3</b>		
ออกเดินทางจากบ้านคอนตาลโง๊ะโดยรถปิคอัพ	23.00 น.	รัตนภรณ์ หนูแพง อุไร สมเกียรติ
จุดที่ 1 จำหน่ายที่ตลาดอำเภอสว่างแดนดิน	24.00 น.	หนูแพง
จุดที่ 2 จำหน่ายที่ตลาดหนองหาร	01.00 น.	รัตนภรณ์
จุดที่ 3 จำหน่ายที่ไทยอีสาน	02.00 น.	สมเกียรติ
จุดที่ 4 จำหน่ายที่เทศบาล 1	02.30 น.	อุไร
กลุ่มขายปลายทางเดินทางกลับถึงบ้านคอนตาลโง๊ะ ด้วยการย้อนกลับมารับผู้ขายที่ละจุดจำหน่าย	10.00 น.	รัตนภรณ์ หนูแพง อุไร สมเกียรติ

สรุปได้ว่า การไปขายเป็นกลุ่มจะมีการเปลี่ยนเส้นทางจำหน่ายเนื่องจากถ้าขายเส้นทางเดิม  
ช้าบ่อย ๆ ลูกค้าจะซื้อน้อยลง และมี 1 รายนำไปขายที่ตลาดบ้านท่าแร่ จังหวัดสกลนคร  
ดังแสดงในตารางที่ 3

ตารางที่ 3 เส้นทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ โดยการไม่รวมกลุ่ม

สถานที่	เวลา	ผู้ขาย
ออกเดินทางจากบ้านคอนตาลโง๊ะ โดยรถจักรยานยนต์	24.00 น.	พรหมา
จุดจำหน่ายตลาดบ้านท่าแร่	01.00 น.	
กลับถึงบ้านคอนตาลโง๊ะ	03.00 น.	

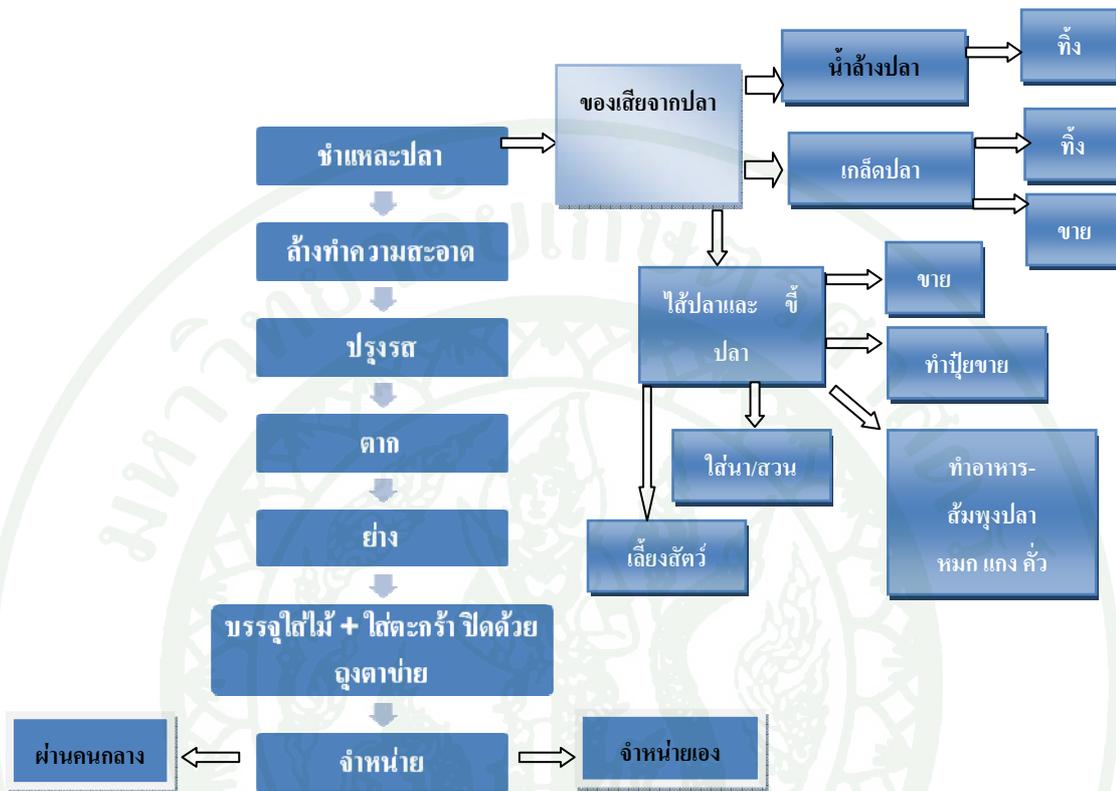
4.2 การขายผ่านคนกลาง จากการศึกษา พบว่า ผู้ผลิตบางรายที่ไม่สามารถเดินทางไปขายได้ด้วยตนเอง จึงขายส่งโดยผ่านคนกลางในหมู่บ้านด้วยกัน ผู้ที่รับซื้อไปจะนำผลิตภัณฑ์ปลาออกไปขายตามเส้นทาง ดังแสดงในตารางที่ 4

ตารางที่ 4 เส้นทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะของผู้รับซื้อปลาออกไปขาย

สถานที่	เวลา	ผู้ขาย
ออกเดินทางจากบ้านคอนตาลโง๊ะ โดยรถปิ๊กอัพ	23.00 น.	วิไล
จุดที่ 1 จำหน่ายที่ตลาดนาแก	01.00 น.	
จุดที่ 2 จำหน่ายที่ตลาดเรณูนคร	01.30 น.	
จุดที่ 3 จำหน่ายที่ตลาดธาตุพนม	02.00 น.	
จุดที่ 4 จำหน่ายที่ตลาดมุกดาหาร	02.30 น.	
จุดที่ 5 จำหน่ายที่ตลาดคำชะอี	03.00 น.	
จุดที่ 6 จำหน่ายที่ตลาดนิคมคำสร้อย	03.30 น.	
เดินทางกลับถึงบ้านคอนตาลโง๊ะ	10.00 น.	

จะเห็นได้ว่าเส้นทางการเดินทางของการจัดจำหน่าย ไม่ว่าจะขายตรงหรือผ่านคนกลาง จะออกเดินทางจากบ้านคอนตาลโง๊ะเวลา 23:00 น. และเดินทางกลับเวลา 10:00 น. ในเวลาเดียวกัน ทั้งสองกลุ่ม สำหรับการไปขายโดยไม่รวมกลุ่ม จะเดินทางออกจากบ้านคอนตาลโง๊ะ เวลา 24.00 น. และกลับในเวลา 03.00 น. นอกจากนี้พบว่าการจัดจำหน่ายนั้น ไม่มีการจำหน่ายทับเส้นทางหรือแข่งขันในตลาดเดียวกันแต่จะมีการปรับเปลี่ยนเส้นทางถ้าเห็นว่าผู้ซื้อลดลง

ภูมิปัญญาการผลิตปลาอย่างบ้านคอนตลโง๊ะ สามารถสรุปได้ดังแสดงในภาพที่ 9



ภาพที่ 9 สรุปภูมิปัญญาการผลิตปลาอย่างบ้านคอนตลโง๊ะ

จากภาพที่ 9 สรุปได้ว่าภูมิปัญญาการผลิตปลาอย่างบ้านคอนตลโง๊ะ จังหวัดสกลนคร มีขั้นตอนการผลิตคือ นำปลาสดมาชำแหละ ล้างทำความสะอาด ปรุงรส ตาก ย่าง และบรรจุปลาอย่างใส่ไม้ปั้ง จากนั้นจึงนำปลาอย่างไปบรรจุใส่ตะกร้าเพื่อเตรียมไว้สำหรับนำไปขายซึ่งการขายมี 2 ลักษณะ คือ การขายตรงและการขายผ่านคนกลาง นอกจากนี้การกำจัดของเสียจากการทำปลาอย่าง ซึ่งได้แก่ ใส้ปลา ขี้ปลา พบว่า ถ้าเป็นใส้ปลาอ่อนจะนำไปประกอบอาหารหรือขาย ส่วนใส้ปลาประเภทอื่น ๆ ไม่นิยมรับประทาน ก็จะนำไปทำปุยเพื่อใส่ในนาข้าว หรือนำไปเลี้ยงสัตว์ส่วนน้ำล้างปลา ผู้ผลิตจะทิ้งบริเวณที่ชำแหละสำหรับเกล็ดปลาผู้ผลิตส่วนใหญ่จะทิ้งมีจำนวนน้อยที่นำไปตากแห้งเก็บไว้ขายเพื่อเป็นรายได้อีกทางหนึ่ง

### ผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านดอนตาลโงะ

จากการศึกษาผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านดอนตาลโงะ พบว่า ผลิตภัณฑ์ปลาอย่างมีเอกลักษณ์และรสชาติเฉพาะตัว คือ เป็นปลาอย่างที่มีลักษณะแผ่อก เนื้อเป็นสีน้ำตาลแดง เนื้อไม่แห้งมาก มีกลิ่นหอม รสเค็มเล็กน้อย บรรจุในไม้ปั้ง ไม้ละ 3 ตัว เป็นผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปจากปลาหลายประเภท เช่น ปลานิล ปลาสวาย ปลาช่อน ปลาตะเพียน ซึ่งแต่ละชนิดก็มีลักษณะแตกต่างกันบ้าง เช่น รูปร่าง แต่มีรสชาติไม่แตกต่างกันมากนัก ซึ่งผลิตภัณฑ์ปลาอย่างสามารถนำไปปรุงอาหารได้หลายอย่าง เช่น แกง ปั่น แจ่ว น้ำพริกปลาอย่าง หรือบางคนนำไปย่างไฟอีกครั้งเพื่อรับประทานกับส้มตำ ดังแสดงในภาพที่ 10, 11, 12 และ 13 ตามลำดับ



ภาพที่ 10 ผลิตภัณฑ์ปลาอย่างประเภทปลานิล



ภาพที่ 11 ผลิตภัณฑ์ปลาอย่างประเภทปลาดุก



ภาพที่ 12 ผลิตรักษ์ที่ปลาอย่างประเภทปลาช่อน



ภาพที่ 13 ผลิตรักษ์ที่ปลาอย่างประเภทปลาตะเพียน

#### การเก็บรักษาปลาอย่าง

จากการศึกษาการเก็บรักษาปลาอย่างบ้านดอนตาลโง้ง พบว่า การเก็บรักษาปลาอย่าง ถ้าห่อด้วยกระดาษหนังสือพิมพ์แล้วเก็บในตู้เย็นจะสามารถเก็บได้นาน 5 วัน ถ้าเป็นปลานิลจะเสียเร็วกว่าปลาช่อน เพราะมีเนื้อและไขมันมากกว่า ในกรณีที่ขายไม่หมดควรเก็บไว้ในตู้เย็นหรือถ้าไม่มีตู้เย็นควรใส่ถุงพลาสติกแช่ในถังน้ำแข็ง เมื่อจะเอาไปขายจะต้องย่างไฟอีกครั้งหนึ่ง ไม่ควรนำไปตากแดดเพราะจะทำให้ปลาอย่างเหี่ยวและรสชาติไม่ดี

## ความพึงพอใจในการประกอบอาชีพ

จากการสอบถามความพึงพอใจในการประกอบอาชีพผลิตปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ ในประเด็นที่เกี่ยวกับรายได้ และความสัมพันธ์ในครอบครัวและชุมชน พบว่า

1. รายได้ กลุ่มผู้ประกอบอาชีพมีความพึงพอใจในการประกอบอาชีพปลาอย่าง เพราะทำให้มีรายได้เสริมสำหรับพัฒนาชีวิตและความเป็นอยู่ในครอบครัวให้มีความสะดวกสบายขึ้น ดังข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ พรมมา ป็องรักใส (2549) ที่กล่าวว่า “. . .ขายปลาอย่าง 3 ปี เก็บเงินซื้อ ได้ ราคา 50,000 กว่าบาท. . .”

สำหรับสมเกียรติ อุปพงษ์ (2549) ได้ให้ความเห็นว่า “. . .ชอบอาชีพนี้เพราะขายแล้วได้กำไรทันที เห็นปลาก็เห็นเงิน ไม่เคยขาดทุน กำไรอย่างน้อย 500 บาท อย่างมาก 3,000 บาทต่อครั้ง และสมเกียรติ ยังกล่าวอีกว่า “. . .ลูก ๆ ที่เคยทำกับแม่ พอแต่งงานแล้วเขาทำเอง บ้านที่เขาปลูกอยู่ตอนนี้ ก็ได้จากเงินขายปลาเป็นส่วนใหญ่” ส่วนไพรัตน์ ดวงคุณ (2549) กล่าวไว้เช่นเดียวกันว่า “. . .ชอบอาชีพทำปลาอย่าง ทำบ่อย ๆ ยิ่งดี จะได้มีรายได้มาเลี้ยงครอบครัว. . .”

2. ความสัมพันธ์ในครอบครัวและชุมชน จากการศึกษา พบว่า กลุ่มผู้ผลิตปลาอย่าง มีความพึงพอใจในการประกอบอาชีพปลาอย่าง เพราะนอกจากจะทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้นแล้ว ยังทำให้เกิดความสัมพันธ์ที่ดีในครอบครัวและชุมชน ดังเช่นที่ สมเกียรติ อุปพงษ์ (2549) กล่าวว่า “. . .เห็นลูก ๆ เขาตื่นขึ้นมาทำตอนตี 1 กับสามีและลูก ลูกขอดเกล็ดปลา แม่ฆ่าแหละ พ่ออย่าง เขาช่วยกันดี. . .”

สำหรับ หนูแพง อุปพงษ์ (2549) เล่าให้ฟังว่า “. . . ทำกับลูกสะใภ้ส่วนสามีช่วยหาฟืน และทำไม้สำหรับใส่ปลาอย่าง. . .”

เช่นเดียวกับ อุไร อุปพงษ์ (2549) ที่กล่าวว่า “. . .ชอบอาชีพนี้เป็นงานที่ทำแล้วได้เงิน และเลี้ยงลูกอยู่กับบ้านได้. . .”

นอกจากนี้ รัตนาภรณ์ อุปพงษ์ (2549) ได้แสดงความคิดเห็นว่า “. . .เวลาทำปลาสนุก เพราะได้พูดคุยกัน. . .”

สำหรับกลุ่มผู้รับจ้างฆ่าหาละปลาที่มีความพึงพอใจในการรับจ้าง เพราะทำให้มีรายได้ และยังมีปฏิสัมพันธ์กับคนอื่น ๆ อีกด้วย ดังเช่น

บุญเลิศ ฐเนาว์นิล (2549) กล่าวว่า

“...ทำปลาสนุกดี ได้พูดได้คุยและมีรายได้...”

ซึ่งสอดคล้องกับ ล้ำ ทองมณีสีใส (2549) ที่กล่าวว่า

“...วันที่ทำปลาจะดีกว่าวันที่ไม่ได้ทำ เพราะได้เงินและได้พบปะพูดคุยกับคนอื่น ๆ...”

นอกจากนี้ ไร ชาแสน (2549) ยังได้กล่าวว่า

“...อยากทำปลา เพราะเคยทำ ได้พูดคุยได้หัวเราะกัน...”

และไร ชาแสน ยังกล่าวเพิ่มเติมอีกว่า

“...สนุกกับการฆ่าหาละปลา ได้คุยกับโน้นคนนี่...”

จากข้อมูลข้างต้นสามารถกล่าวได้ว่าการประกอบอาชีพผลิตปลาอย่างบ้านคอนตาลโองะนั้น ทั้งผู้ประกอบการและผู้รับจ้างฆ่าหาละปลาที่มีความพึงพอใจในการประกอบอาชีพ เพราะทำให้เกิด รายได้แก่ครอบครัว และช่วยเชื่อมความสัมพันธ์อันดีระหว่างสมาชิกในครอบครัว และ ความสัมพันธ์ในชุมชน

### คุณธรรมในการประกอบอาชีพ

ในการศึกษาภูมิปัญญาผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตาลโองะ โดยการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก ผู้ผลิตปลาอย่าง ได้พบประเด็นที่น่าสนใจคือ ผู้ผลิตปลาอย่างมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพดังเช่น ที่สมเกียรติ อุปพงษ์ (2549) ได้กล่าวว่า

... เวลาตากปลาจะมีหนอนเพราะมีแมลงวันมาจี๋ใส่ แมลงวันมีหน้าที้อย่างเดียว คือ จี๋ใส่ปลา มีคนบอกให้ใส่ผง(ดินประสีว) แต่ขายไม่ใส่ ทำแบบธรรมชาติ ใส่แต่เกลือและผงชูรส เวลา ขายปลาลูกค้าจะแย่งกันซื้อ ขายเป็นคนนับใส่ถุง บางครั้งลูกค้าก็ช่วยนับ ไม่มีใครโกง ...

นอกจากนี้ สมเกียรติ อุปพงษ์ ยังกล่าวอีกว่า “..เวลาไปขายปลาเคยขายอย่างไรก็ขายอย่างนั้น ลูกค้าบางคนซื้อไปขายต่อที่กรุงเทพฯ ไม้ละ 15 บาท เรายังขายเหมือนเดิม..”

ในขณะที่หนูแพง อุปพงษ์ (2549) ได้ให้สัมภาษณ์ว่า “..เป็นหนี้อีกแต่ไม่เคยเป็นหนี้ค่าปลา อาชีพช่างปลาดีตรงที่ไม่ได้ฆ่าสัตว์ เพราะเอาปลาที่ตายแล้วมาทำ ไม้บวบ และพินก็ไม่ได้ตัดต้นไม้ เอาที่ตายแล้วมาทำ คิดได้แค่นี้..”

สำหรับถวิล คันธี (2549) ได้กล่าวว่า “..ลูกค้าปลาส้มไม่ค่อยจ่ายเงินค่าปลา แต่ลูกค้าปลาอย่างไม่มีใครไม่จ่ายเงิน..”

นอกจากนี้ วิไล วงศ์ประชา (2549) ได้เล่าให้ฟังว่า “..คนทำปลาอย่างจะเอาปลาใส่แข่งมาส่งให้ที่บ้าน บางครั้งก็ไปเอาที่บ้านคนทำปลาอย่าง ไม่มีสัญญาและไม่ต้องนับไม้ที่ส่งเพราะเชื่อใจกัน...”

จึงสรุปได้ว่ากลุ่มผู้ผลิตปลาอย่าง บ้านคอนตาลโองะ มีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ความซื่อสัตย์ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญของการประกอบอาชีพ นอกจากนี้ยังเป็นผู้มีศีลธรรมอันดีและไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม

### ปัญหาในการผลิตปลาอย่าง

จากการศึกษาปัญหาในการผลิตปลาอย่าง พบว่ามีปัญหาบางประการ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. อุปสรรคในการผลิต ซึ่งได้แก่ เตาอย่างที่ต้องใช้พิน เวลาอย่างจะร้อนหน้า หายใจไม่ออก และแสบตา นอกจากนี้ยังมีควันรบกวนบ้านใกล้เคียงอีกด้วย
2. การกำจัดของเสีย เช่น การเทน้ำล้างปลาทิ้งบริเวณที่ชำแหละ ทำให้บริเวณที่ชำแหละเฉอะแฉะ มีกลิ่นเหม็นและมีแมลงวันจำนวนมาก ทำให้โรงเรือนที่ใช้ผลิตมีสภาพแวดล้อมที่ไม่เหมาะสม
3. ขาดการสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน

4. ปัญหาเรื่องการตลาด ต้องเดินทางไปขายไกล ทำให้มีต้นทุนสูง
5. ใช้เวลาและแรงงานมาก แต่ค่าตอบแทนน้อย
6. โรงเรือนที่ใช้ในการผลิตไม่ถูกสุขลักษณะ
7. ในฤดูฝนการผลิตปลาจะพบปัญหามาก คือ ไม่มีแดด ต้องขนย้ายที่ตากปลาเข้าออก ในขณะที่ฝนตก ทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่มีคุณภาพ และทำให้ขาดรายได้

### ความต้องการในการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง

การศึกษาความต้องการในการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง พบว่าผู้ผลิตปลาอย่างมีความต้องการที่จะพัฒนาอาชีพปลาอย่างดังเช่นที่ สมเกียรติ อุปพงษ์ (2549) ได้กล่าวว่า “...อยากได้โครงการทำเตาแบบใหม่ อยากให้มีคนมาแนะนำเกี่ยวกับเตาอย่างปลา ไม่ใช่ฟืนก็ได้ จะใช้วัสดุอย่างอื่นก็ได้แต่ให้คุณภาพเหมือนเดิม ประหยัดไฟ ประหยัดฟืน ถ้าเป็นเตาไฟฟ้าไม่อย่างได้...” เช่นเดียวกับ พรหมมา (2549) ได้ให้ความเห็นว่า “...ช่วงฤดูฝนอยากพัฒนาเตาอย่าง อยากได้เตาอบจะได้สุกทั้ง 2 ด้านเลยและเอาปลาออกมาครั้งเดียวได้เลย หน้าฝนปลาที่จะได้ไม่เปื่อยถ้าใช้เตาอบอาจจะต้องใช้ถ่าน แต่ถ่านมีราคาแพงและอยากให้ที่ตากปลามีลื้อ ดันเข้าร่วมตอนหน้าฝนก็ห้ามเข้าห้ามออก ถ้าอยู่คนเดียวปลาเปื่อยหมด สำหรับขีปลาอยากมีเงินส่วนรวมมาพัฒนาทำเป็นปุ๋ยของหมู่บ้าน ใครอยากเอาไปใช้ก็เอาไป...” ในขณะที่ถวิล กันธิ (2549) ได้แสดงความคิดเห็นว่า “...อยากทำให้เร็วขึ้น ใช้เวลาน้อยลงหน้าฝนทำอะไรจึงจะทำปลาอย่างได้โดยไม่มีปัญหาและอยากพัฒนาชุดป้องกันความร้อน...” สอดคล้องกับอรรถพล กันธิ (2549) ได้กล่าวว่า “...อยากให้ลดแรงงาน ลดเวลา ลดค่าใช้จ่ายและอยากให้มีเครื่องทุ่นแรง ที่ทำให้ทุกอย่างลดลงก็จะดี...” สำหรับอุไร อุปพงษ์ (2549) ได้ให้ความเห็นว่า “...อยากทำงานอะไรก็ได้ที่ได้เงินและเลี้ยงลูกอยู่กับบ้านได้...” ซึ่งสัมพันธ์กับรัตนภรณ์ อุปพงษ์ (2549) ที่กล่าวว่า “...ถ้าเอาเกลือปลามาพัฒนาเป็นดอกไม้ และมีคนพาทำก็จะดีอยากให้มีคนมาช่วยพัฒนา...” ซึ่งสอดคล้องกับสมหญิง อุปพงษ์ (2549) ที่แสดงทัศนะว่า “อยากให้พัฒนาให้มีอาชีพอื่นที่ทำให้มีรายได้ เวลาไม่ได้ทำปลาอย่าง เช่น เอาเกลือปลาไปประดิษฐ์ และอยากให้พัฒนาเครื่องมือให้ดีกว่าที่เป็นอยู่และถ้าได้ทำปลาอย่างบ่อย ๆ ก็จะดีจะได้มีเงินใช้จ่าย...” นอกจากนี้ หนูแพง อุปพงษ์ (2549) กล่าวว่า “...อยากทำปลาอย่างทุกวัน ถึงเหนื่อยก็จะพยายามจะได้มีเงินใช้ถ้าได้ทำปลาบ่อย ๆ จะมีเงิน หน้าฝนทำไม่ได้

เงินก็ค่อย ๆ หมดไป...”

สรุปได้ว่าผู้ผลิตปลาที่มีความต้องการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง ดังนี้

1. พัฒนาการผลิตปลาอย่างในฤดูฝนให้มีการลดต้นทุนการผลิต ลดเวลา และแรงงาน เช่น ต้องการมีล้อใส่ที่ตากปลา ไม่ต้องหามที่ตากปลาเข้าออกเมื่อฝนตก

2. พัฒนาเตาย่างปลาให้ประหยัดเชื้อเพลิง ไม่มีควันรบกวนเพื่อนบ้าน

3. พัฒนาชุดย่างปลาเพื่อป้องกันความร้อน

4. แปรรูปจี่ปลาเป็นปุยสำหรับใช้ในหมู่บ้าน

5. แปรรูปเกล็ดปลาเป็นดอกไม้ประดิษฐ์เพื่อจำหน่ายเป็นรายได้เสริมอีกทางหนึ่งเมื่อไม่ได้ทำปลาอย่าง

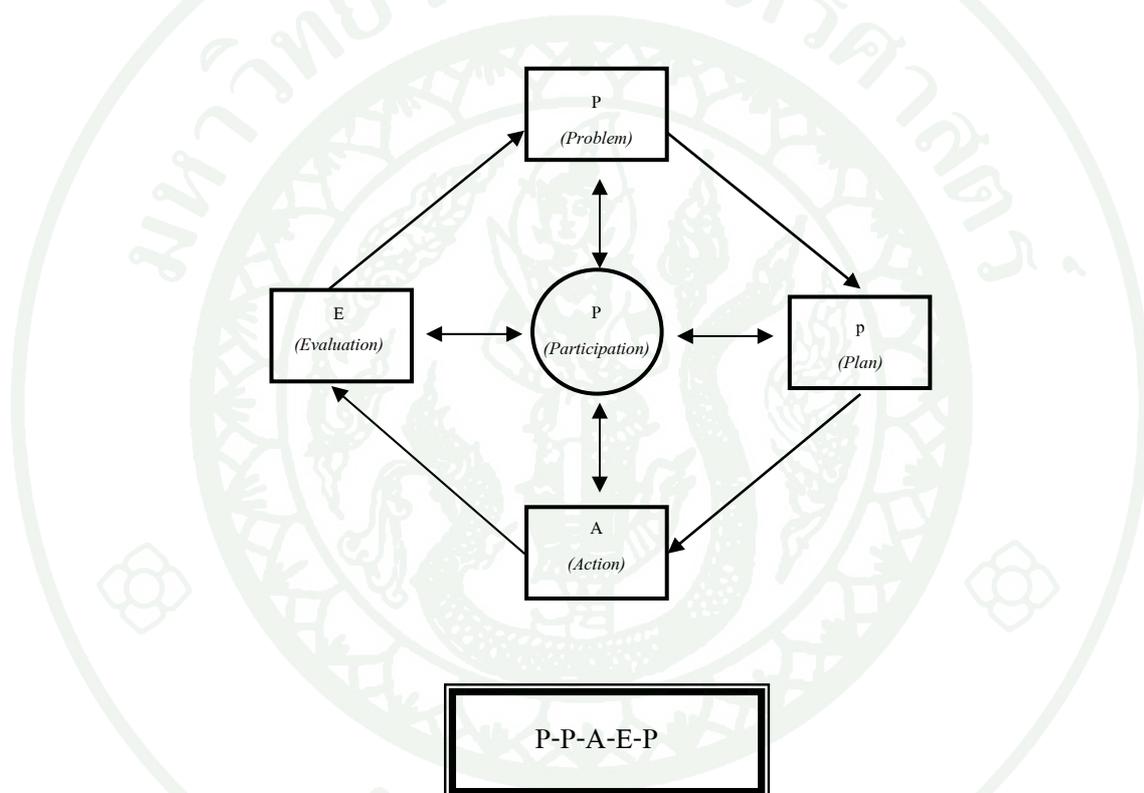
ผลจากการศึกษานี้ได้นำไปสู่แนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านดอนตาลโงะต่อไป

**ตอนที่ 2 การสังเคราะห์แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านดอนตาลโงะ จังหวัด สกลนคร โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน**

จากแนวคิดกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน ผสานกับแนวคิดกลยุทธ์น่านน้ำสีคราม (Blue Ocean Strategy) ทฤษฎีการเรียนรู้ของผู้ใหญ่ และข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นบ้านดอนตาลโงะ ได้สังเคราะห์แนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านดอนตาลโงะ ด้วยการพัฒนาการผลิตปลาอย่างในฤดูฝนเพื่อลดต้นทุนการผลิตโดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน ที่เปิดโอกาสให้ชุมชนมีส่วนร่วมทุกขั้นตอน (Participation) เริ่มจากการกำหนดประเด็นปัญหา (Problem) ของผลิตภัณฑ์ปลาอย่างแบบเดิม และร่วมกันวางแผน (Plan) เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง จากนั้นนำแนวทางหรือแบบที่ชุมชนเลือกไปทดลองปฏิบัติ (Action) หลังจากปฏิบัติการทดลองแล้วทำการประเมินผล (Evaluation) โดยพิจารณาข้อดีและข้อจำกัดของแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่ม

ผลิตภัณฑ์ปลายทาง พบว่า ผู้ผลิตเกิดความพึงพอใจว่าเป็นแนวทางที่เหมาะสมที่สุด ซึ่งอาจจะพบปัญหาอื่น ๆ อีก แต่สามารถจะดำเนินงานตามขั้นตอนเดิม

สรุปได้ว่า แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน ประกอบด้วย การกำหนดประเด็นปัญหา (Problem-P) การวางแผน (Plan-P) การปฏิบัติ (Action-A) และการประเมินผล (Evaluation-E) โดยชุมชนมีส่วนร่วมทุกขั้นตอน (Participation-P) หรือย่อว่า “P-P-A-E-P” ดังแสดงในภาพที่ 14



- P = Problem
- P = Plan
- A = Action
- E = Evaluation
- P = Participation

ภาพที่ 14 แนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน

จากแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ (P-P-A-E-P) สามารถนำไปดำเนินการกับชุมชน เพื่อแก้ไขปัญหาหรือพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยชุมชนมีส่วนร่วมในการร่วมคิดร่วมทำในทุกขั้นตอน ดังนี้

1. การกำหนดปัญหา (Problem) ชุมชนควรได้ร่วมกันพิจารณาปัญหาของตนเองและ จัดลำดับความจำเป็น ตลอดจนพิจารณาความเป็นไปได้ในการดำเนินงาน
2. การวางแผน (Plan) เมื่อชุมชนสรุปปัญหาที่ต้องการแก้ไขหรือประเด็นที่ต้องการพัฒนา แล้ว ชุมชนควรร่วมกันวางแผนเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติที่จะนำไปสู่เป้าหมายที่กำหนดไว้
3. การปฏิบัติตามแผน (Action) ในส่วนที่แต่ละคนรับผิดชอบจะต้องดำเนินงาน อาจจะมีการมอบหมายหรือตกลงกันว่าจะทำอะไรตามแผนงานที่ได้วางไว้
4. การประเมินผล (Evaluation) ในระหว่างดำเนินงาน ชุมชนควรประเมินผลการดำเนินงาน ตลอดจนบันทึกปัญหาหรืออุปสรรคที่เกิดขึ้น เพื่อนำไปสู่การปรับปรุงแก้ไขต่อไป
5. การมีส่วนร่วม (Participation) ชุมชนมีส่วนร่วมคิดร่วมทำในทุกขั้นตอน

ดังนั้นจากแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน ซึ่งนำไปใช้กับชุมชนบ้านดอนตาล โงะ เป็นแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านดอนตาล โงะ โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน

### ตอนที่ 3 การดำเนินการตามแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านดอนตาล โงะ

ในการดำเนินการตามแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านดอนตาล โงะ โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน (P-P-A-E-P) ได้มีการประชุมกลุ่มสนทนาให้ชุมชนร่วมกันพิจารณาปัญหา (Problem-P) พบว่า ปัญหาและความต้องการของชุมชนแบ่งเป็น 2 ประเด็น คือ ความต้องการพัฒนาอาชีพเดิมโดยแก้ไขปัญหาที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน และพัฒนาอาชีพใหม่เพื่อเป็นทางเลือก ซึ่งในแต่ละประเด็นได้พิจารณาความเป็นไปได้ด้านงบประมาณและวิธีการพัฒนาที่ได้รับ การยอมรับของกลุ่มผู้ผลิตปลาอย่างบ้านดอนตาล โงะ ดังแสดงในตารางที่ 5

ตารางที่ 5 ผลการวิเคราะห์ปัญหาและความต้องการของชุมชน

ปัญหา	ความต้องการ	ความเป็นไปได้		การยอมรับ ของกลุ่ม
		งบประมาณ	วิธีการ	
	1. พัฒนาอาชีพเดิม			
1.ไม่สามารถผลิต ได้ทุกฤดูกาล	1.1พัฒนาการผลิตปลาภายใน ฤดูฝน	✓	✓	✓
2.มีเศษปลาเหลือทิ้ง	1.2แปรรูปเศษวัสดุ เช่น ทำ ปุ๋ยจี้ปลา	-	-	✓
3.เตาอย่างมีควันมาก	1.3พัฒนาเตาอย่างปลาไม่ให้มี ควัน	-	-	✓
4.การจำหน่าย	1.4ต้องการให้มีผู้มารับซื้อ ถึงหมู่บ้าน	✓	-	✓
5.การเพิ่มรายได้	2.พัฒนาอาชีพใหม่ ได้แก่ การนำ เกลือปลามาผลิตเป็นดอกไม้	-	-	✓

จากตารางที่ 5 การศึกษาปัญหาและความต้องการของผู้ผลิตปลาอย่าง มีข้อสรุปจาก การประชุมกลุ่มสนทนา พบว่า การผลิตปลาภายในฤดูฝนเป็นปัญหาสำคัญที่ชุมชนต้องการแก้ไข และเป็นประเด็นที่สามารถทำได้ในเบื้องต้น คือ การแก้ปัญหการตากปลาในฤดูฝน ซึ่งเป็นปัญหา ของผู้ผลิต เนื่องจากไม่มีแดดสำหรับตากปลา และมีความซุกมุ่นวุ่นวายในการขนย้ายที่ตากปลา ในขณะที่ฝนตก ทำให้เกิดความยุ่งยาก ประกอบกับการตากปลาไม่แห้งพอ ทำให้มีผลต่อคุณภาพ ของผลิตภัณฑ์ เพราะจะทำให้ปลาอย่างมีเนื้ออยู่ ด้วย เหตุผลดังกล่าว ผู้ผลิตหลายรายหยุดผลิต ในฤดูฝน ยังคงมีเพียง 1 – 2 ครอบครัว ที่ยังผลิตอยู่ เพราะต้องการมีรายได้ ซึ่งประเด็นนี้กลุ่มยอมรับ และเห็นพ้องต้องกัน ความเป็นไปได้ทั้งงบประมาณและวิธีการ

นอกจากนี้เมื่อพิจารณาการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างพบว่าสามารถทำได้โดยการ ลดต้นทุนการผลิตด้วยการพัฒนาอุปกรณ์ช่วยงาน ซึ่งได้ข้อสรุปว่าการใช้อุปกรณ์ตากปลาที่ เหมาะสม น่าจะช่วยทำให้ลดต้นทุนการผลิตด้านแรงงานและเวลาได้ ซึ่งที่ประชุมได้ตกลงให้ ครอบครัวที่อาสาสมัครทดลองใช้อุปกรณ์ตากปลา เพื่อคัดสรรวิธีที่เหมาะสมไปดำเนินการโดย วางแผน (Plan-P) ให้มีการทดลองใช้อุปกรณ์ตากปลา 3 ประเภท คือ ที่ตากปลาทำด้วยตะแกรง เหล็ก ไม้ไผ่ และไนลอน ซึ่งมีผู้วิจัยเป็นผู้ให้คำปรึกษา

### การดำเนินการตามแผนการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาย่าง

การดำเนินการตามแผนการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาย่าง (Action-A) ซึ่งดำเนินการโดยมีผู้ผลิตปลาย่างที่ทำการผลิตในฤดูฝนเป็นผู้ทดลอง ดังรายละเอียดต่อไปนี้

การทดลองใช้ที่ตากปลา 3 ประเภท คือ ที่ตากปลาทำด้วยตะแกรงเหล็ก ไม้ไผ่ และในลอน ผลการทดลอง พบว่า การใช้ที่ตากปลาทำด้วยตะแกรงเหล็ก จะทำให้ปลาแห้งมากกว่าปลาที่ตากด้วยที่ตากปลาทำด้วยไม้ไผ่ และที่ตากปลาทำด้วยในลอน โดยพิจารณาจากน้ำหนักปลาหลังตากแดด รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 6

ตารางที่ 6 ผลการทดลองใช้ที่ตากปลา 3 ประเภท

ประเภท ของที่ตากปลา	เวลาที่ใช้ตาก (นาฬิกา)		รวมเวลา (ชม.)	น้ำหนักปลาเฉลี่ย (กรัม)	
	เริ่มตาก	เวลาเก็บ		ก่อนตาก	หลังตาก
ทำด้วยในลอน	08.30	14.00	5.30	130	90
ทำด้วยไม้ไผ่	08.30	14.00	5.30	130	90
ทำด้วยตะแกรงเหล็ก	08.30	14.00	5.30	130	85

จากตารางที่ 6 สรุปได้ว่า การตากปลาโดยใช้ตะแกรงเหล็กจะทำให้น้ำหนักของปลาหลังตากน้อยกว่าการใช้ที่ตากปลาประเภทอื่น ๆ

### การประเมินการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาย่าง

การประเมินการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาย่างบ้านดอนตาลโงะ ผลการประเมินพบว่า การทดลองใช้ที่ตากปลาทั้ง 3 ประเภท พบข้อดี และข้อจำกัด ดังรายละเอียดแสดงในตารางที่ 7

ตารางที่ 7 ผลการประเมินการใช้ที่ตากปลาทั้ง 3 ประเภทของผู้ผลิตปลาอย่าง

ประเภท ของที่ตากปลา	ผลการประเมิน	
	ข้อดี	ข้อจำกัด
ที่ตากปลา ทำด้วยไบนลอน	1. ตากปลาแห้งเร็ว 2. ราคาถูก ขนาด 30 เมตร ราคา 150 บาท ทำที่ตากปลาได้ 10 อัน (กระตะตะ)	1. หน้าฝนตากปลาแห้งช้า 2. ถ้าปลาไม่แห้งต้องแช่น้ำแข็งไว้ ทำให้สิ้นเปลืองค่าน้ำแข็ง 3. ถ้าปลาไม่แห้ง นำมาวางเหนือเตาอย่างไม่ได้
ที่ตากปลา ทำด้วยไม้ไผ่	เป็นวัสดุธรรมชาติ	1. หายาก ไม่ค่อยมีไม้ไผ่ใกล้บ้านหรือไม่ค่อยมีจำหน่าย 2. น้ำหนักมาก 3. ราคาแพง ราคา 200 บาท/อัน (กระตะตะ) 4. ไม่ทน 5. เวลาตากปลาส่วนของปลาที่ติดกับไม้จะไม่แห้ง ขึ้นราง่าย
ที่ตากปลา ทำด้วย ตะแกรงเหล็ก	1. ตากปลาแห้งเร็ว 2. ไม่เป็นสนิม เพราะตากปลาสดไม่ได้ย่างไฟ จึงไม่มีน้ำจากการย่างปลาหยดลงซึ่งจะทำให้เป็นสนิมได้ง่าย 3. หน้าฝนถ้าตากปลาไม่แห้งสามารถนำมาวางเหนือเตาเพื่อให้ปลาแห้งก่อนอย่างได้ 4. น้ำหนักเบา สามารถใช้ได้ 4 – 5 ปี 5. เวลาตากปลาจะมีรอยผิวปลาแต่เมื่อนำมาอย่างรอยจะหายไป 6. ราคาคุ้มค่า 30 เมตร ราคา 1,000 บาท ทำได้ 10 อัน (กระตะตะ) 7. ใช้ตากปลาหน้าร้อนยิ่งดี เพราะทำให้แห้งเร็ว	ราคาสูงกว่าที่ตากปลาอีก 2 ชนิด (ราคาประมาณอันละ 100 บาท)

จากตารางที่ 7 สรุปได้ว่าที่ตากปลาทำด้วยตะแกรงเหล็กมีข้อดีมากกว่าข้อจำกัดเมื่อเปรียบเทียบกับที่ตากปลาอีก 2 ชนิด ถึงแม้ว่าจะมีราคาสูงกว่า แต่เมื่อเปรียบเทียบอายุการใช้งานและประโยชน์ใช้สอยพบว่าคุ้มค่าต่อการลงทุน และเมื่อพิจารณาค่าใช้จ่ายกับรายรับโดยเฉลี่ยต้นทุนจะลดลง เพราะมีอายุการใช้งานที่นานกว่า ซึ่งผู้ผลิตปลาอย่างมีความพึงพอใจต่อการใช้งานและประโยชน์ที่ได้รับ ซึ่งถือว่าเป็นการลดต้นทุนการผลิตทั้งเวลา แรงงาน และเงิน

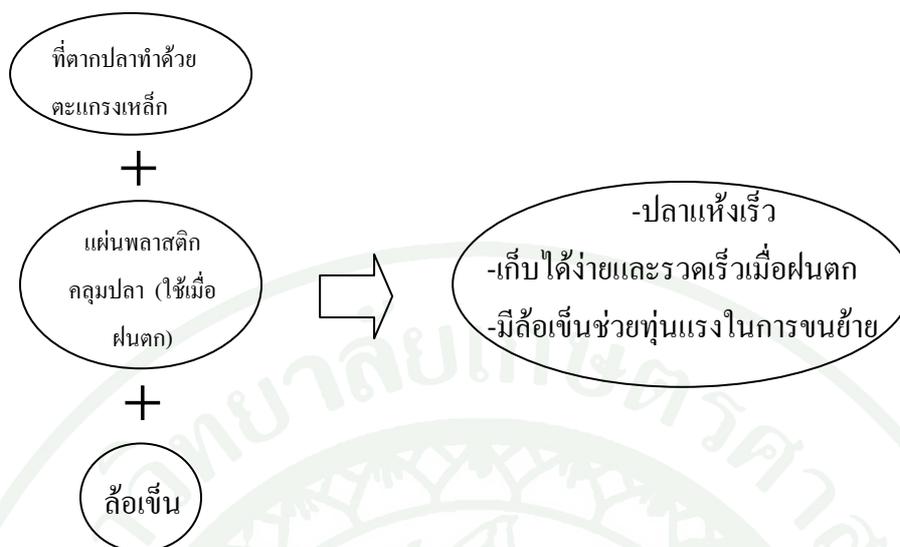
จะเห็นได้ว่าจากการที่ผู้ผลิตปลาอย่างได้ลงมือปฏิบัติตามแผนงานด้วยตนเอง และประเมินผลการดำเนินงาน (Evaluation-E) ทำให้สามารถตัดสินใจในการเลือกวิธีการที่เหมาะสมที่สุด

นอกจากนี้จากการสังเกตปัญหาและอุปสรรคระหว่างการดำเนินงาน ครอบครัวผู้ผลิตปลาที่ทำการทดลองได้ระบุว่า ปัญหาการขนย้ายที่ตากปลาเมื่อฝนตก น่าจะมีอุปกรณ์ช่วย เช่น ล้อเข็นซึ่งมีใช้สำหรับงานทั่วไปของครอบครัว และถ้าฝนตกไม่มากนัก การใช้แผ่นพลาสติกคลุมน่าจะช่วยแก้ปัญหาได้ในเบื้องต้น

#### ตอนที่ 4 การทวนสอบแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านดอนตาลโงะ

จากผลการทดลองใช้ที่ตากปลาของครอบครัวอาสาสมัครและพบว่าที่ตากปลาทำด้วยตะแกรงเหล็กเป็นอุปกรณ์ที่เหมาะสมที่สุดในการลดต้นทุนการผลิต และในฤดูฝนควรใช้ร่วมกับแผ่นพลาสติกและล้อเข็น ข้อมูลนี้ได้ถูกนำมาเสนอต่อชุมชนผู้ผลิตปลาอย่างในฤดูฝนอีกครั้ง ซึ่งมี 2 ครอบครัวที่ยังคงผลิตปลาอย่างในช่วงฤดูฝน

จากประเด็นปัญหาที่กำหนดโดยชุมชนซึ่งต้องการแก้ปัญหาการผลิตปลาอย่างในฤดูฝนชุมชน (Problem-P) ได้มีการวางแผนร่วมกัน (Plan-P) ในการพัฒนาอุปกรณ์ช่วยงาน ได้ข้อสรุปคือควรใช้ตะแกรงเหล็กตากปลา แผ่นพลาสติกคลุมที่ตากปลา และล้อเข็นขนย้ายที่ตากปลา ซึ่งการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างที่ใช้ในขั้นตอนของการตากปลา สรุปได้ดังแสดงในภาพที่ 15



ภาพที่ 15 สรุปการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง

ในการพัฒนาอุปกรณ์ช่วยงานได้ดำเนินการทดลอง (Action-A) ใช้อุปกรณ์ช่วยงาน 3 ประเภท ได้แก่ ที่ตากปลาทำด้วยตะแกรงเหล็ก พลาสติกคลุมที่ตากปลา และล้อเข็นใส่ที่ตากปลา ผลการทดลองพบรายละเอียดดังนี้

1. การใช้ที่ตากปลาซึ่งทำด้วยตะแกรงเหล็ก เพื่อให้ปลาแห้งเร็วขึ้น และยังสามารถนำไปแขวนเหนือเตาย่างปลา เพื่อให้ปลาแห้งพอก่อนนำมาย่าง ดังภาพที่ 16



ภาพที่ 16 ที่ตากปลาทำด้วยตะแกรงเหล็ก

2. ในกรณีที่ฝนตกใช้แผ่นพลาสติกขนาด 2 x 4 เมตร คลุมที่ตากปลา โดยไม่ต้องขนย้ายเข้าออกในขณะที่ฝนตก ซึ่งสามารถคลุมทีเดียวได้หลายอัน โดยการเอาที่ตากปลาวางซ้อนกัน ดังแสดงในภาพที่ 17



ภาพที่ 17 ที่ตากปลาซึ่งคลุมด้วยแผ่นพลาสติก

3. การใช้ล้อเข็นทำด้วยไม้ขนาดเล็ก ซึ่งเดิมผู้ผลิตทำขึ้นใช้เองสำหรับขนปลาสด ถูกนำมาใช้วางที่ตากปลาในฤดูฝน ถ้าฝนตกก็สามารถเข็นเข้าเก็บใต้ถุนบ้าน โดยใช้คนเพียง 1 คนเท่านั้น นอกจากนี้ ยังสามารถขนที่ตากปลาเข้าเก็บได้ที่ละ 2 – 3 อันซ้อนกัน ดังภาพที่ 18



ภาพที่ 18 ล้อเข็นใส่ที่ตากปลา

ผลการประเมินการใช้แผ่นพลาสติกคลุมที่ตากปลา ผลการประเมินพบข้อดี และข้อจำกัด ดังรายละเอียดแสดงในตารางที่ 8

### ตารางที่ 8 ผลการประเมินการใช้แผ่นพลาสติกคลุมที่ตากปลา

ข้อดี	ข้อจำกัด
1. ใช้ดีกว่าเดิม ฝนตกไม่ต้องหามเข้าหามออก	1. ถ้าฝนตกนาน ปลากำลังหามาดี ๆ ใช้พลาสติกคลุมเป็นเวลานานจะอบร้อน ทำให้เกิดไอน้ำ
2. พอใช้พลาสติกคลุมปลา เวลาฝนตกเอาที่ตากปลาวางซ้อนกัน ใช้พลาสติกคลุม พอฝนหยุด เปิดพลาสติกออก ยกที่ตากปลาออกมาวางตากอีกได้	2. ใช้ได้เฉพาะหน้าฝน
3. ประหยัดเวลา คู้มค่า	
4. ประหยัดแรงงาน ทำให้ไม่เหนื่อย	
5. ราคาไม่แพง	

จากตารางที่ 8 สรุปได้ว่า การใช้แผ่นพลาสติกคลุมที่ตากปลาในขณะที่ฝนตกมีข้อดีคือ ราคาถูกเมื่อนำมาใช้จะประหยัดเวลา แรงงาน ทำให้ไม่เหนื่อยและคู้มค่า แต่มีข้อจำกัดเพียงเล็กน้อย คือ ถ้าฝนตกนานการใช้แผ่นพลาสติกคลุมที่ตากปลาจะทำให้ปลาอบร้อน ซึ่งมีผลกระทบต่อคุณภาพของเนื้อปลา

ผลการประเมินการใช้ลื้อเงินทำด้วยไม้ เพื่อวางที่ตากปลา ผลการประเมิน พบข้อดีและข้อจำกัด ดังรายละเอียดแสดงในตารางที่ 9

### ตารางที่ 9 ผลการประเมินการใช้ลื้อเงินไม้เพื่อวางที่ตากปลาของผู้ผลิตปลาอย่าง

ข้อดี	ข้อจำกัด
1. ใช้เป็นที่ตากปลา เก็บเข้าได้ถุนได้ง่าย	ตากปลาหลังบ้านใช้ลื้อเงินไม่ได้ เพราะพื้นไม่เท่ากัน
2. ลื้อเงิน 1 คัน ใส่ที่ตากปลาได้ 3 อัน	
3. เหมาะสำหรับพื้นเรียบ	
4. คนเดียวสามารถย้ายที่ตากปลาเข้าออกได้	

จากตารางที่ 9 สรุปได้ว่าการใช้ลื้อเงินขนย้ายที่ตากปลา มีข้อดีคือ ประหยัดเวลา และแรงงานในการขนย้ายที่ตากปลาเข้าออกในขณะที่ฝนตกผู้ผลิตเพียงคนเดียวก็สามารถทำได้ แต่มีข้อจำกัดคือใช้ได้เฉพาะพื้นเรียบเท่านั้น

จากการศึกษาพบว่า การใช้อุปกรณ์ทั้ง 3 ประเภท มีข้อดีและข้อจำกัดแตกต่างกัน ในสถานการณ์การตากปลาในฤดูฝนซึ่งแดดและฝนเป็นปัจจัยที่ไม่สามารถควบคุมได้ ดังนั้นจากการประเมินผล (Evaluation-E) ของผู้ผลิตปลาอย่างจริงจังใช้อุปกรณ์ทั้ง 3 ประเภทร่วมกัน ขึ้นอยู่กับสถานการณ์ที่พบในขณะตากปลา

### ความพึงพอใจที่มีต่อแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง

จากการดำเนินการในชุมชนผู้ผลิตปลาบ้านคอนตาลโง๊ะ โดยการใช้แนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน (P-P-A-E-P) ได้ประเมินความพึงพอใจและการยอมรับของผู้ผลิตในการใช้แนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ ผลการศึกษาพบว่า ผู้ผลิตปลาอย่างมีความพึงพอใจและยอมรับในการใช้แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง โดยเพิ่มประสิทธิภาพของกระบวนการทำงาน ด้วยการพัฒนาอุปกรณ์ช่วยงาน ดังที่ สมเกียรติ อุปพงษ์ (2549) ได้ให้สัมภาษณ์ว่า

... ดีใจที่มีคนมาแนะนำ ดีแล้ว อยากให้มาตลอดที่ช่วยพัฒนาแบบนี้ พอใจ ดีกว่าไม่มีคนมาแนะนำ เปรียบเสมือนกับมีด เหมือนกลางคืน ไม่รู้จะทำอย่างไร แผ่นพลาสติกยังไม่เคยลอง มีแต่หามเข้าหามออก มองข้าม ไม่อยากลงทุน พอทดลองใช้ก็รู้เลยว่าดี ช่วยออกหัวคิด ประหยัดเวลาดีกว่าหามเข้าหามออก เรียกคนโน้นคนนี้...

นอกจากนี้ สมเกียรติ อุปพงษ์ (2549) ยังกล่าวอีกว่า

... คนอื่นมา ไม่เหมือนที่อาจารย์มา บางคนมาบอกให้อบรมอย่างนั้นอย่างนี้ แล้วก็หายไป ไม่เหมือนอาจารย์มาคุยบ่อย ๆ ค่อย ๆ แนะนำไปเรื่อย ๆ ให้ทำที่ตากปลา ตะแกรงเหล็ก ทำปลาไปเรื่อย ๆ ถ้าเอาเตาอบมาให้ลองใช้ดู ค่าไฟ ค่าไอยูอยู่ที่ไหน ทำแบบนี้ดีกว่า ใช้พลาสติกแก้ปัญหาเฉพาะหน้าฝนเดี๋ยวนี้พอฝนตกก็วิ่งเอาผ้าไปคลุมใส่ ล้อเข็นคลุมพลาสติกก็ดี เพราะล้อ 1 อัน ใสได้หลายกระตะ...

ในขณะที่ อูโร อุปพงษ์ (2549) ได้กล่าวแสดงความเห็นว่า

... ถ้าเอาของดีกว่านี้มาให้ ก็ไม่เหมาะกับพวกหนู เพราะปลาทองราคาถูก เมื่อก่อนที่อาจารย์ยังไม่มา พวกหนูทำไมคิดไม่ออกว่าจะต้องใช้พลาสติกคลุม หามเข้าหามออก บางครั้งก็ทะเลาะกัน ใช้พลาสติกอย่างนี้ดี เราเรียกว่า “พลาสติกอารมณ์ไม่เสีย” ทำอย่างนี้มาเป็นสิบ ๆ ปีแล้ว ชอบแบบอาจารย์มา พาเฮ็ด โนนเฮ็ดนี้ แนะนำอย่างโน้น แนะนำอย่างนี้ ที่เหมาะกับพวกเรา อาจารย์รู้ว่าพวกหนูอยู่กันอย่างไร ตะแกรงเหล็ก เคยคิดอยากใช้ แต่ไม่กล้าลงทุน แต่อาจารย์เอามาให้ใช้แล้ว จึงเห็นว่าดี ...

สรุปได้ว่าผู้ผลิตปลาทองมีความพึงพอใจและยอมรับในแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาทองบ้านคอนตอลโง๊ะ โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน ซึ่งผู้ผลิตปลาทองได้มีส่วนร่วมในทุกขั้นตอนว่าเป็นแนวทางที่เหมาะสมกับกลุ่มผู้ผลิตเพราะการพัฒนามีลักษณะค่อยเป็นค่อยไปและอุปกรณ์ที่นำมาใช้มีความเหมาะสมกับการผลิตปลาทองที่มีราคาถูก นอกจากนี้ยังต้องการให้มาช่วยพัฒนาด้านอื่น ๆ อีก และต้องการให้มาช่วยพัฒนาอีก

### ข้อวิจารณ์

การศึกษาแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาทองบ้านคอนตอลโง๊ะ จังหวัดสกลนคร โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน ได้ข้อค้นพบที่น่าสนใจ ซึ่งมีข้อวิจารณ์จากผลการวิจัย ดังรายละเอียดต่อไปนี้

#### ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำผลิตภัณฑ์ปลาทอง บ้านคอนตอลโง๊ะ จังหวัดสกลนคร

ในการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น การผลิตผลิตภัณฑ์ปลาทองบ้านคอนตอลโง๊ะ ได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดีจากผู้ผลิตปลาทอง และผู้ที่เกี่ยวข้องในการให้ข้อมูลเชิงลึกในเรื่องของการผลิตอย่างละเอียดทุกขั้นตอน ซึ่งปกติเป็นภูมิปัญญาที่ถ่ายทอดในครัวเรือน หรือเป็นวิชาชีพเฉพาะครัวเรือนของตน ซึ่งแม้แต่เรื่องรายได้ในการผลิตปลาทอง ก็ยังได้รับการเปิดเผยโดยมิได้ปิดบัง นอกจากนี้ ยังสังเกตเห็นว่าผู้ผลิตปลาทองมีความเต็มใจในการให้ข้อมูล เช่น การให้ข้อมูลอย่างเต็มใจถึงแม้ว่าอยู่ในระหว่างกำลังผลิตปลาทองก็ตามและยังอนุญาตให้ผู้ช่วยวิจัยมีส่วนร่วมในการผลิตปลาทองและอธิบายวิธีการผลิตอย่างละเอียด สิ่งเหล่านี้สะท้อนให้เห็นว่า ผู้ผลิตมีความไว้วางใจและเต็มใจให้

ข้อมูล ทั้งนี้อาจเป็นเพราะผู้วิจัยและผู้ช่วยวิจัยเป็นคนในท้องถิ่นซึ่งใช้เทคนิคสร้างความคุ้นเคยหลากหลายวิธี เช่น การมีความอ่อนน้อมถ่อมตน ยกย่อง และให้เกียรติผู้อื่น การมีอัธยาศัยไมตรีและความเป็นกันเอง เป็นต้น การสร้างสัมพันธภาพต่าง ๆ เหล่านี้มีความสำคัญต่อการดำเนินการวิจัยเป็นอย่างยิ่ง ดังเช่นที่ อรุณรุ่ง บุณชนันตพงศ์ (2549: 24) ที่สรุปไว้ว่า “... การใช้กระบวนการมีส่วนร่วมจะต้องมีการเตรียมความร่วมมือที่มีประสิทธิภาพ และเป็นสิ่งสำคัญที่จะช่วยให้กระบวนการวิจัยดำเนินไปได้ด้วยดี...”

นอกจากนี้ การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ พบว่า ภูมิปัญญาเกิดจากความรู้ และประสบการณ์ของคนในชุมชนที่นำเอาทรัพยากรธรรมชาติ คือปลาที่มีอยู่ในหนองหาร ผ่านการคิดค้น ปรับปรุง พัฒนากลายเป็นอาชีพและถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งสามารถสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชน จึงมีความสอดคล้องกับความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่นซึ่งกลุ่มงานภูมิปัญญาท้องถิ่น สำนักงานพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร (มปป : 2) ได้สรุปไว้ว่า

... ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ในชีวิตของคน ผ่านการสังเกต คิดวิเคราะห์จนเกิดปัญญาและตกผลึกเป็นองค์ความรู้ที่ประกอบกันเฉพาะหลาย ๆ เรื่อง จัดว่าเป็นพื้นฐานขององค์ความรู้สมัยใหม่ที่จะช่วยในการปัญหาจัดการและการปรับตัวในการดำเนินชีวิตของคนเรา ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นไปในสังคม ชุมชนและในตัวผู้รู้เอง จึงควรมีการสืบค้น รวบรวม ศึกษา ถ่ายทอด พัฒนาและนำไปใช้ประโยชน์ได้อย่างกว้างขวาง...

ภูมิปัญญาการผลิตปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ มีลักษณะเป็นภูมิปัญญาที่แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างคนกับธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม ที่มีลักษณะเฉพาะหรือมีเอกลักษณ์เป็นของตัวเอง ซึ่งสัมพันธ์กับสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน ฉบับที่ 23 (2550: 1) ที่ได้กล่าวถึงลักษณะของภูมิปัญญาไทยว่า “. . .ภูมิปัญญาไทย แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน คนกับธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และคนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ ล้วนมีความสัมพันธ์กันซึ่งมีลักษณะเฉพาะหรือมีเอกลักษณ์เป็นของตัวเอง...”

เช่นเดียวกับสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (2541) ได้กล่าวถึงลักษณะที่สำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นว่าเป็นเรื่องเกี่ยวกับความรู้ ทักษะ ความเชื่อ และพฤติกรรม ซึ่งแสดงถึง

ความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน คนกับธรรมชาติสิ่งแวดล้อม และคนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ ลักษณะของภูมิปัญญาที่เกิดจากความสัมพันธ์ระหว่างคนกับธรรมชาติสิ่งแวดล้อม จะแสดงออกมาในลักษณะของภูมิปัญญาในการดำเนินวิถีชีวิตขั้นพื้นฐานด้านปัจจัยสี่ การบริหารจัดการองค์กร ตลอดจนการประกอบอาชีพต่างๆ เป็นต้น ซึ่งสรุปว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น มีลักษณะ ดังนี้

1. เป็นองค์รวมหรือกิจกรรมทุกอย่างในวิถีชีวิต
2. เป็นเรื่องของการแก้ปัญหา การจัดการ การปรับตัว การเรียนรู้เพื่อความอยู่รอดของบุคคล ชุมชนและสังคม
3. เป็นแกนหลักหรือกระบวนการทัศน์การมองชีวิตเป็นพื้นฐานความรู้เรื่องต่าง ๆ
4. มีการเปลี่ยนแปลงเพื่อการปรับสมดุลในการพัฒนาทางสังคมตลอดเวลา
5. มีลักษณะเฉพาะและมีเอกลักษณ์ของตัวเอง

ภูมิปัญญาการผลิตปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ เป็นภูมิปัญญาในการนำทรัพยากรที่เป็นปลาในหนองหารมาถนอมอาหาร เพื่อการยังชีพตามอัตภาพของตนเอง แล้วค่อยๆ คิดค้น พัฒนาเป็นอาชีพ มีรูปแบบเฉพาะตัว ตั้งแต่การชำแหละปลา การปรุงรส เตาย่าง การบรรจุใส่ไม้ ซึ่งมีความสอดคล้องกับ สุริวงศ์ พงศ์ไพบูลย์ (2540: 34) ที่กล่าวถึงประเภทของภูมิปัญญาชาวบ้านเพื่อการยังชีพว่า

... ภูมิปัญญาชาวบ้านเพื่อการยังชีพมีขึ้นเพื่อการมีชีวิตอยู่รอดอย่างสุขสงบตามอัตภาพของสังคมที่มนุษย์เสาะปัจจัยด้วยวิถีเก็บเกี่ยวและการใช้แรงงาน ได้แก่ วิธีเสาะหาและจัดการเกี่ยวกับปัจจัยสี่ คือ ที่อยู่อาศัย อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ยารักษาโรค เป็นต้น ภูมิปัญญาเหล่านี้ค่อย ๆ เพิ่มพูนจนดูประหนึ่งเป็นสิ่งสามัญ เช่น ภูมิปัญญาหาของป่า ล่าสัตว์ ตีผึ้ง การทำและการใช้เครื่องจับสัตว์บก สัตว์น้ำ เช่น นก ปลา เลือ่ ช้าง ภูมิปัญญาเหล่านี้ค่อยๆ พัฒนาเป็นอาชีพ มีรูปแบบเครื่องมือเครื่องใช้เฉพาะตัว เฉพาะถิ่น ...

เช่นเดียวกับ สุริวงค์ พงศ์ไพบูลย์ (2540) ที่ได้กล่าวถึงประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่นว่ามี 5 ประเภท และ 1 ใน 5 ของภูมิปัญญาคือ ภูมิปัญญาด้านวัฒนธรรมโภชนาการซึ่งได้แก่ ภูมิปัญญาในการเลือกสรรอาหาร การปรุงอาหารและการถนอมอาหาร

การสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำผลิตภัณฑ์ปลาอย่างมีการถ่ายทอดในลักษณะของการสืบทอดในครัวเรือน โดยเรียนรู้จากพ่อแม่ หรือเครือญาติและพัฒนาเป็นอาชีพ เมื่อคนในชุมชนเห็นว่าสามารถสร้างรายได้ก็เกิดการเรียนรู้ภายในชุมชน ซึ่งสอดคล้องกับ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (2541) ที่สรุปการสืบทอดภูมิปัญญาว่ามีทั้งการสืบทอดความรู้ภายในครัวเรือนเป็นการสืบทอดความรู้ ความชำนาญ ที่มีลักษณะเฉพาะบุคคลหรือเฉพาะครอบครัว ความรู้เหล่านี้จะถ่ายทอดในครอบครัวและเครือญาติ บางอย่างมีการหวงแหนและเป็นความลับของตระกูล สำหรับการถ่ายทอดความรู้ในชุมชนส่วนใหญ่เป็นเรื่องอาชีพของหมู่บ้าน อาจจะเป็นอาชีพรองจากการทำไร่ ทำนา เช่น ทอผ้า จักสาน ซึ่งสมาชิกของชุมชนคุ้นเคยมาตั้งแต่เด็กภายใต้สภาพการดำรงชีวิตประจำวัน เช่นเดียวกับกรมศิลปากร (2542) ได้สรุปว่า ชนเผ่ามีการถ่ายทอดภูมิปัญญาและวัฒนธรรมจากบรรพชน ในอดีตมาจนถึงปัจจุบัน โดยการปฏิบัติงานในชีวิตประจำวันซึ่งอาศัยประสบการณ์ที่สั่งสม สืบทอดในชีวิตประจำวันจากพ่อแม่ไปสู่ลูก เช่น การดำรงชีวิต

สำหรับการกำหนดปัญหาและความต้องการพัฒนาโดยเปิดโอกาสให้ชุมชนได้มีโอกาสกำหนดปัญหาและความต้องการของตนเอง ทำให้ได้ข้อเท็จจริงที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มที่ตรงกับความต้องการของผู้ผลิตอย่างแท้จริงนั้น ทั้งนี้เกิดจากวิธีการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก โดยผู้วิจัยและผู้ช่วยซึ่งเป็นคนในท้องถิ่นและการสร้างบรรยากาศที่เป็นกันเอง ทำให้ผู้ผลิตปลามีความไว้วางใจกล้าสะท้อนความคิดเห็น ปัญหา และความต้องการที่แท้จริงของผู้ผลิตปลาย่างจึงนำไปสู่แนวทางในการพัฒนาที่มีความเป็นไปได้ ซึ่งสอดคล้องกับ นิตยา เงินประเสริฐศรี (2544 : 63) ที่กล่าวว่า

... การมีส่วนร่วมเป็นกลยุทธ์ที่สะท้อนให้เห็นถึงการเดินทางไปสู่การพัฒนา (Journey of Development) โดยมีการเปลี่ยนแปลงจากสิ่งที่เป็นอยู่ไปสู่สิ่งที่สามารถเป็นได้ ทั้งในระดับปัจเจกชนและระดับสังคม โดยหัวใจสำคัญของการเปลี่ยนแปลงอยู่ที่กระบวนการวิจัย ซึ่งใช้แนวทางความร่วมมือ (Collaborative Approach) ระหว่างนักวิจัยกับกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stake-holders) ทั้งนี้กระบวนการวิจัยจะต้องเป็นประชาธิปไตย ยุติธรรม มีอิสระ ส่งเสริมคุณค่าของชีวิตและกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียจะสะท้อนความคิดเห็นและความ

ต้องการของตน ทรัพยากรที่มีอยู่ อุปสรรคและปัญหาที่ปรากฏอยู่ ตรวจสอบทางเลือกที่เป็นไปได้และมีการเปลี่ยนแปลงอย่างมีจิตสำนึกสู่การเปลี่ยนแปลงใหม่ . . .

เช่นเดียวกับ พัทรี สีโสรส (2546) ได้กล่าวถึงความสำคัญของการมีส่วนร่วมว่าจะช่วยสะท้อนปัญหา สาเหตุ และความต้องการอย่างแท้จริงของชุมชน

นอกจากนี้ ธนู บุญญานูวัตร จวงจันทร์ เปลี่ยนคง และสุชามาศ ทรวงแสง (2549) ได้ทำการศึกษาการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น โรตีสายไหม จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ผลการวิจัยพบว่า การสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตโรตีสายไหมเป็นรูปแบบการเรียนรู้อย่างไม่เป็นทางการถ่ายทอดกันในครัวเรือนและเครือข่ายด้วยการเป็นลูกมือช่วยงาน จนสามารถทำเองได้ และถ่ายทอดออกจากหมู่เครือข่ายโดยลูกจ้างที่มาช่วยงานสำหรับปัญหาการพัฒนาอาชีพพบว่า การผลิตต้องใช้แรงงานคนที่แข็งแรงในการดึงเส้นสายไหม แหล่งผลิตไม่ถูกสุขลักษณะ ผู้ประกอบการบางรายใส่สารกันบูด ผลิตภัณฑ์โรตีสายไหมเก็บไว้ได้ไม่นาน การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เป็นการเพิ่มต้นทุนการผลิต การจรรยาบรรณผู้ประกอบการจำหน่ายผู้ประกอบการไม่มีความรู้ในการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์และแข่งขันกันกดราคาสินค้าทำให้ค่าตอบแทนต่ำ ส่วนแนวทางพัฒนาอาชีพ ผู้ประกอบการโรตีสายไหมมีความเห็นร่วมกันว่าควรพัฒนาในเรื่องการสร้างเครื่องมือดึงเส้นสายไหมแทนการใช้แรงงานคน การแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้สามารถเก็บไว้ได้ยาวนานการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อความสะดวกในการบริโภคและเป็นเอกลักษณ์ การสร้างความตระหนักในด้านคุณภาพ การยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน การปรับปรุงระบบจรรยาบรรณในชุมชน และการสนับสนุนจากภาครัฐทั้งด้านสิ่งแวดล้อมและการส่งเสริมให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน

**การสังเคราะห์แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาย่างบ้านดอนตาลโงะ โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน**

ผลการศึกษาพบแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มที่ผู้ผลิตมีความพึงพอใจและให้เหตุผลว่าเป็นแนวทางที่เหมาะสมกับตน ซึ่งแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาย่างนั้น เกิดจากกระบวนการมีส่วนร่วมที่เปิดโอกาสให้ผู้ผลิตได้มีส่วนร่วมกำหนดปัญหาและความต้องการ ร่วมวางแผนร่วมดำเนินการ และร่วมประเมินผล ซึ่งผลการศึกษาที่มีความสอดคล้องกับ เจิมศักดิ์ ปิ่นทอง (2539) ที่กล่าวถึงการมีส่วนร่วมของชุมชนว่ามี 4 ขั้นตอน คือ 1) การมีส่วนร่วมในการค้นปัญหาและ

สาเหตุ 2) ร่วมวางแผน 3) ร่วมลงทุนและร่วมปฏิบัติงาน 4) ร่วมติดตามประเมินผลเช่นเดียวกับ  
 ปารีชาติ วลัยเสถียร (2543) ที่ได้สรุปว่าการมีส่วนร่วมเป็นกระบวนการพัฒนาโดยให้ประชาชน  
 เข้ามามีส่วนร่วมตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุดโครงการได้แก่ การร่วมค้นปัญหาการวางแผน  
 การตัดสินใจ การบริหารจัดการ และติดตามประเมินผล รวมทั้งการรับผลประโยชน์จากโครงการ  
 ซึ่งโครงการพัฒนาดังกล่าวจะต้องสอดคล้องกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชุมชน นอกจากนี้  
 รูปแบบของการมีส่วนร่วมของชุมชนยังสอดคล้องกับเจเลีย บูริกกีดี และคณะ (2545) ที่สรุปไว้ว่า  
 การมีส่วนร่วมแบบสมบูรณ์เป็นการมีส่วนร่วมในทุกขั้นตอนตั้งแต่กำหนดปัญหาและความต้องการ  
 ตัดสินใจในแนวทางการแก้ปัญหาและความเท่าเทียมกันทุกฝ่าย สำหรับประโยชน์ที่ได้จากการมี  
 ส่วนร่วมของชุมชนในการพัฒนาแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลายมีความสอดคล้องกับ  
 แนวคิดของ เจเลีย บูริกกีดีและคณะ (2545 : 115) ที่กล่าวว่า

... การมีส่วนร่วมย่อมก่อให้เกิดการพึ่งตนเองได้ในที่สุด เนื่องจากเกิดการเรียนรู้  
 วิธีการแก้ปัญหาและสร้างความเจริญให้กับชุมชนหรือหมู่บ้านของตนผ่านกิจกรรม  
 กระบวนการทำงานตามโครงการ และเป็นช่องทางสะท้อนปัญหาความต้องการที่แท้จริง  
 ของท้องถิ่นได้ถูกต้องตรงประเด็น...

สำหรับวัฒน์ บุญวิทยา และहरषा เวียงวะลัย (2547) ได้ทำการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมี  
 ส่วนร่วมโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม กรณีศึกษา: ปลาทุบสมุนไพร  
 กระจายด้ากลุ่มแม่บ้าน แม่ลาสิงห์บุรี ตำบลต้นโพธิ์ อำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรี มีวัตถุประสงค์  
 เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาทุบสมุนไพรกระจายด้าให้ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนและผลิตภัณฑ์  
 สาภัก ผลการวิจัยพบว่าผลจากการมีส่วนร่วมของกลุ่มส่งผลให้สามารถลดการสูญเสียวัตถุดิบ  
 และการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้สามารถเพิ่มตลาดจำหน่ายผลิตภัณฑ์โดยมีผู้บริโภคมา  
 ซื้อผลิตภัณฑ์ที่สถานที่ผลิตมากขึ้น เนื่องจากมีความมั่นใจในผลิตภัณฑ์ สำหรับผลลัพธ์ทางอ้อม  
 พบว่าก่อให้เกิดอาชีพอื่นที่ต่อเนื่องจากกลุ่ม และสร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดสิงห์บุรี ซึ่งผลการวิจัย  
 มีความสอดคล้องกับวัชรกร พาหะนิษฐ์ และคณะ (2548) ได้ทำการวิจัยปฏิบัติการแบบมี  
 ส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรศรีเสม็ดพัฒนา ตำบล  
 บางผึ้ง อำเภอบางปะกง จังหวัดฉะเชิงเทรา ซึ่งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรศรีเสม็ดพัฒนาได้มีส่วนร่วม  
 ในทุกขั้นตอนตั้งแต่วิเคราะห์ปัญหา จัดลำดับความสำคัญของปัญหา พัฒนารรจภัณฑ์ประเมิน  
 ความพึงพอใจของผู้บริโภค และการพัฒนาด้านความสะอาดของผลิตภัณฑ์ ผลการวิจัย พบว่า  
 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสามารถพัฒนารูปลักษณะของบรรจุภัณฑ์ได้ตรงตามความต้องการของ

ผู้บริโภคนั้นพบว่า ผู้บริโภค มีความพึงพอใจด้านรสชาติ ได้แก่ ความหวาน ความกรอบ และ ความอร่อย รวมถึงราคา ขนาดและรูปลักษณะ บรรจุภัณฑ์อยู่ในระดับสูง นอกจากนี้ ผู้บริโภค ส่วนใหญ่มีความต้องการซื้อผลิตภัณฑ์ขนมปังเพื่อเป็นของฝากจากจังหวัดฉะเชิงเทรา

สำหรับกรณีตัวอย่างของเทศบาลตำบลอุโมงค์ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน (ภาณี ชนาธิปกรณ์, 2547) ได้มีแนวทางพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากให้เข้มแข็งโดยใช้ศักยภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนผสมผสาน กับศักยภาพธรรมชาติในท้องถิ่นที่มีความงดงาม ผลักดันให้เกิด “เทศกาล ชิมไวน์กับไส้อั่ว” โดยการนำผลิตภัณฑ์ของชุมชนที่มีชื่อเสียง คือ ไส้อั่ว และไวน์ มาจำหน่ายท่ามกลางบรรยากาศ ที่งดงาม สะอาดตา 2 ฝั่งลำน้ำปิง จังหวัดลำพูน ในเดือนมกราคม หรือเมษายนของทุกปี ทำให้ ได้รับความสนใจจากประชาชนอย่างล้นหลาม สร้างรายได้ให้กับชุมชนเป็นจำนวนมากทุกปี บทสรุปที่ได้คือ การบริหารด้วยการมีส่วนร่วมของชุมชนซึ่งจะนำไปสู่การเชื่อมประสานความร่วมมือในการพัฒนาตำบล พัฒนาศักยภาพของคนในชุมชนด้วยกระบวนการเรียนรู้ ศึกษาดูงาน การจัดเวทีประชาคม และการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น

นอกจากนี้ ชีรพงษ์ มาลัยทอง (2547) ได้สรุปถึงการศึกษารวมชนบางเจ้าฉ่า อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัดอ่างทอง ในการกู่วิกฤตชุมชนอย่างยั่งยืนว่า การแก้ปัญหาความยากจนของประชาชน ฐานรากอย่างมีประสิทธิภาพ คือการให้ชาวบ้านค้นหาแนวทางแก้ปัญหาที่ถูกต้องและเป็นจริง นักพัฒนามีบทบาทสำคัญในการถ่ายทอดองค์ความรู้ กระตุ้นให้ชุมชนเกิดความคิดที่จะค้นหา ศักยภาพที่แท้จริงของตนเอง คือภูมิปัญญาและการพึ่งตนเองเพื่อนำมาฟื้นฟู อนุรักษ์ และ ประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับวิถีชีวิต

## บทที่ 5

### สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

#### สรุปผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยแบบผสานวิธี มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น การผลิตปลาอย่างบ้านดอนตาลโงะ จังหวัดสกลนคร สังเคราะห์และทวนสอบแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน ได้ดำเนินการศึกษา เป็น 4 ระยะ คือ ระยะที่ 1 ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตปลาอย่างบ้านดอนตาลโงะ ตำบลยางโอง อำเภอมือง จังหวัดสกลนคร โดยการศึกษาเอกสาร การสัมภาษณ์แบบเจาะลึกผู้ผลิตปลาอย่าง และผู้ที่เกี่ยวข้อง ร่วมกับการสังเกตแบบมีส่วนร่วม ระยะที่ 2 สังเคราะห์แนวทางสร้างมูลค่าเพิ่ม ผลิตปลาอย่าง ด้วยการศึกษาดูงาน การศึกษาดูงาน และการสังเกตประเด็นการพัฒนาการผลิต ปลาอย่างในฤดูฝนเพื่อลดต้นทุน ระยะที่ 3 ดำเนินการตามแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลา อย่าง ด้วยการจัดประชุมกลุ่มสนทนาและมีครอบครัวผู้ผลิตปลาอย่างเป็นอาสาสมัครดำเนินการ ทดลองเบื้องต้น 1 ครอบครัว และระยะที่ 4 ทวนสอบแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง โดยดำเนินการตามแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของ ชุมชนอีกครั้งหนึ่ง ซึ่งดำเนินการโดยผู้ผลิตปลาอย่างในฤดูฝน 2 ครอบครัว การวิเคราะห์ข้อมูลใช้ การวิเคราะห์เชิงเนื้อหา และความสอดคล้องของข้อมูล

#### ผลการวิจัย

การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านดอนตาลโงะ ตำบลยางโอง อำเภอมือง จังหวัดสกลนคร

ผลการวิจัยพบภูมิปัญญาในการทำผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง และปัญหาความต้องการของผู้ผลิต ปลาอย่าง ดังนี้

1. ภูมิปัญญาการทำผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านดอนตาลโงะ ได้พัฒนามาจากภูมิปัญญา

ท้องถิ่นด้านการถนอมอาหารพื้นบ้านที่มีมาแต่ดั้งเดิม มีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นและพัฒนาเป็นอาชีพเสริมของชุมชน โดยมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน ซึ่งมีขั้นตอนการผลิตคือ นำปลาสดมาชำแหละ ล้างทำความสะอาด ปูรสรส ตาก ย่าง และบรรจุ ปลาย่างใส่ไม้ปิ้ง จากนั้นนำปลาย่างไปบรรจุใส่ตะกร้าหรือเข่งเพื่อเตรียมไว้สำหรับนำไปขาย ซึ่งมีทั้งการขายตรงและการขายผ่านคนกลาง นอกจากนี้การกำจัดของเสียจากการทำปลาย่าง ซึ่งได้แก่ ไม้ปลา ไม้ปลา พบว่า ถ้าเป็นปลาช่อนจะนำไปประกอบอาหารหรือขาย ส่วนไม้ปลาประเภทอื่น ๆ ไม่นิยมรับประทาน ก็จะนำไปทำปุ๋ยเพื่อใส่นาข้าว หรือนำไปเลี้ยงสัตว์ ส่วนน้ำล้างปลา ผู้ผลิตจะทิ้งบริเวณที่ชำแหละ สำหรับเกลือปลาผู้ผลิตส่วนใหญ่จะทิ้งมีจำนวนน้อยที่นำไปตากแห้งเพื่อเก็บไว้ขายเป็นรายได้ช่องทางหนึ่ง

## 2. ปัญหาในการผลิตปลาย่าง พบว่าในการผลิตปลาย่างมีปัญหาบางประการ ดังนี้

2.1 เตาย่างปลาที่ต้องใช้พื้นที่ทำให้มีควันเวลาจะร้อนหน้าหายใจไม่ออกและแสบตา นอกจากนี้ควันยังรบกวนบ้านใกล้เคียงอีกด้วย

2.2 การกำจัดของเสีย เช่น การเทน้ำล้างปลาทิ้งบริเวณที่ชำแหละ ทำให้บริเวณชำแหละแฉะแฉะ มีกลิ่นเหม็นและมีแมลงวันจำนวนมาก ทำให้โรงเรือนที่ใช้ผลิตมีสภาพแวดล้อมที่ไม่เหมาะสม

2.3 ขาดการสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน

2.4 มีปัญหาเรื่องการตลาด ต้องเดินทางไปขายไกลทำให้มีต้นทุนสูง

2.5 ใช้เวลาและแรงงานมาก แต่ค่าตอบแทนน้อย

## 3. ความต้องการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาย่างบ้านดอนตาลโงะ สรุปได้ดังนี้

3.1 พัฒนาการผลิตปลาย่างในฤดูฝน ให้มีการลดต้นทุนการผลิต ลดเวลาและแรงงาน

- 3.2 พัฒนาเตาย่างปลาให้ประหยัดเชื้อเพลิงและไม่มีควัน
- 3.3 พัฒนาชุดย่างปลาเพื่อป้องกันความร้อน
- 3.4 แปรรูปซี่ปลาเป็นนุ้ยสำหรับใช้ในหมู่บ้าน
- 3.5 แปรรูปเกล็ดปลาเป็นดอกไม้ประดิษฐ์เพื่อจำหน่ายเป็นรายได้เสริมอีกทางหนึ่ง

### การสังเคราะห์แนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง

จากผลการศึกษาระยะที่ 1 ได้นำมาสังเคราะห์แนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตอลโง๊ะ ด้วยการพัฒนาการผลิตปลาอย่างในฤดูฝนเพื่อลดต้นทุนการผลิตโดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน ซึ่งประกอบด้วย การกำหนดประเด็นปัญหา (Problem-P) การวางแผน (Plan-P) การปฏิบัติ (Action-A) และการประเมินผล (Evaluation-E) โดยชุมชนมีส่วนร่วมทุกขั้นตอน (Participation-P) หรือย่อว่า “P-P-A-E-P”

แนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน (P-P-A-E-P) สามารถนำไปดำเนินการกับชุมชนเพื่อแก้ไขปัญหาหรือพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยชุมชนมีส่วนร่วมคิดร่วมทำในทุกขั้นตอน จากนั้นได้นำแนวทางนี้ไปใช้กับชุมชนบ้านคอนตอลโง๊ะเพื่อเป็นแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตอลโง๊ะ โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน

### การดำเนินการตามแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง

ในการดำเนินการตามแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตอลโง๊ะ โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน (P-P-A-E-P) มีขั้นตอนดังนี้

1. พิจารณาปัญหา (Problem-P) โดยการประชุมกลุ่มสนทนา พบว่าปัญหาและความต้องการของชุมชนแบ่งออกเป็น 2 ประเด็นคือ การพัฒนาอาชีพเดิมและพัฒนาอาชีพใหม่ในแต่ละประเด็นได้พิจารณาความเป็นไปได้ด้านงบประมาณและวิธีการพัฒนา มีข้อสรุปว่า การผลิตปลาอย่างในฤดูฝนเป็นปัญหาสำคัญ และประเด็นที่สามารถทำได้ในเบื้องต้นคือ การแก้ปัญหาการตากปลาในฤดูฝน ซึ่งเป็น

สาเหตุทำให้ผู้ผลิตหลายรายหยุดผลิตทำให้เกิดการว่างงานและขาดรายได้ ซึ่งเมื่อพิจารณาแล้วได้ข้อสรุปว่าการใช้อุปกรณ์ตากปลาที่เหมาะสมจะช่วยลดต้นทุนการผลิตด้านแรงงานและเวลาได้ ซึ่งที่ประชุมได้ตกลงให้ครอบครัวอาสาสมัคร 1 ครอบครัว เป็นผู้ดำเนินการทดลองใช้อุปกรณ์ตากปลาเพื่อคัดสรรอุปกรณ์ที่เหมาะสม

2. วางแผน (Plan-P) ผู้วิจัยและครอบครัวที่เป็นอาสาสมัครได้ร่วมวางแผนการทดลองใช้อุปกรณ์ตากปลา 3 ประเภท คือ มีตากปลาทำด้วยตะแกรงเหล็ก ไม้ไผ่ และไผ่ล่อน

3. ดำเนินการตามแผน (Action-A) โดยผู้ผลิตปลาซึ่งเป็นที่ปรึกษาเป็นผู้ทำการทดลองใช้ที่ตากปลา 3 ประเภทและจดบันทึกผลการทดลอง โดยผู้วิจัยเป็นที่ปรึกษาพบว่าที่ตากปลาทำด้วยตะแกรงเหล็กมีข้อดีมากกว่าข้อจำกัดเมื่อเทียบกับที่ตากปลาชนิดอื่น ๆ ซึ่งผู้ผลิตมีความพึงพอใจต่อการใช้งานและประโยชน์ที่ได้รับ ซึ่งถือได้ว่า เป็นการลดต้นทุนการผลิตทั้งเวลา แรงงาน และเงิน

4. ประเมินผลการดำเนินงาน (Evaluation-E) พบว่า จากการที่ผู้ผลิตปลาซึ่งได้ลงมือปฏิบัติตามแผนด้วยตนเองทำให้พบข้อดีและข้อจำกัดของการใช้อุปกรณ์ตากปลาทั้ง 3 ประเภท จึงสามารถตัดสินใจเลือกใช้อุปกรณ์ตากปลาที่เหมาะสมที่สุด

ในการดำเนินการนั้นชุมชนได้มีส่วนร่วมคิดร่วมทำทุกขั้นตอน (Participation-P)

จากการสังเกตปัญหาและอุปสรรคระหว่างการดำเนินงานครอบครัวผู้ผลิตปลาซึ่งเป็นที่ปรึกษาอาสาสมัครได้ระบุว่าปัญหาการขนย้ายที่ตากปลาเมื่อฝนตกควรมีอุปกรณ์ช่วย เช่น ล้อเข็นไต่ที่ตากปลา หรือการใช้แผ่นพลาสติกคลุมที่ตากปลา น่าจะสามารถช่วยแก้ปัญหาได้ในเบื้องต้น

**การทวนสอบแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง**

ในการดำเนินการทวนสอบแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนซึ่งมีขั้นตอนดังนี้

1. กำหนดปัญหา (Problem-P) จากประเด็นปัญหาที่กำหนดโดยชุมชนซึ่งต้องการแก้ปัญหาการผลิตปลาอย่างในฤดูฝน ที่พบในระยะที่ 3

2. วางแผน (Plan-P) ชุมชนได้มีการวางแผนร่วมกันในการพัฒนาอุปกรณ์ช่วยงานคือ ที่ตากปลาทำด้วยตะแกรงเหล็ก แผ่นพลาสติกคลุมที่ตากปลา และลื้อเงินย่ายที่ตากปลา

3. ดำเนินการตามแผน (Action-A) โดยครอบครัวผู้ผลิตปลาอย่างในฤดูฝน 2 ครอบครัว ดำเนินการทดลองใช้อุปกรณ์ช่วยงาน ได้แก่ ที่ตากปลาทำด้วยตะแกรงเหล็ก พลาสติกคลุมที่ตากปลา และลื้อเงินย่ายที่ตากปลา

4. ประเมินผล (Evaluation-E) โดยครอบครัวผู้ผลิตปลาอย่าง ซึ่งเป็นผู้ทดลองใช้ พบว่าการใช้อุปกรณ์ช่วยงานทั้ง 3 ประเภท มีข้อดีและข้อจำกัดแตกต่างกัน ซึ่งผู้ผลิตจะต้องปรับใช้ตามสถานการณ์ของปัญหาที่พบในขณะตากปลา ซึ่งอุปกรณ์ทั้ง 3 ประเภท สามารถช่วยลดต้นทุนการผลิตด้านเวลา แรงงาน และเงิน

ในการทวนสอบแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มในระยะนี้ชุมชนได้มีส่วนร่วมคิดร่วมทำทุกขั้นตอนอีกเช่นกัน (Participation-P)

ผลการทวนสอบแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง บ้านคอนตาลโง๊ะ โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน พบว่าผู้ผลิตมีความพึงพอใจและยอมรับแนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนว่าเป็นแนวทางที่เหมาะสมกับกลุ่มผู้ผลิตเพราะการพัฒนามีลักษณะค่อยเป็นค่อยไป และอุปกรณ์ที่นำมาใช้มีความเหมาะสมกับการผลิตปลาอย่างราคาถูก นอกจากนี้ยังต้องการให้มาช่วยพัฒนาด้านอื่น ๆ ด้วย

## ข้อเสนอแนะ

### ข้อเสนอแนะทั่วไป

จากผลการวิจัยครั้งนี้มีข้อเสนอแนะอันอาจจะเป็นประโยชน์ต่อกลุ่มผู้ผลิตปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะและหน่วยงานอื่น ๆ ดังนี้

1. องค์การบริหารส่วนตำบลควรกระตุ้นให้มีการถ่ายทอดแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผู้ผลิตปลาอย่างบ้านคอนตาลโง๊ะ ที่ไม่ทำการผลิตในฤดูฝน เพื่อให้ผู้ผลิตจะได้มีการผลิตปลาอย่างในฤดูฝนมากขึ้น
2. องค์การบริหารส่วนตำบลหางโฮง สามารถนำปัญหาและความต้องการด้านอื่น ๆ ของกลุ่มผู้ผลิตปลาอย่าง เพื่อจัดทำแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาอย่างต่อเนื่องต่อไป
3. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรเข้ามาช่วยเหลือในด้านต่าง ๆ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาอย่างไปสู่การเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์
4. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาอาชีพชุมชน สามารถนำแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างในครั้งนี้ไปใช้ในการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง หรือผลิตภัณฑ์ปลาอื่น ๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันในชุมชนอื่นต่อไป

### ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

ผลการวิจัยครั้งนี้ ได้พบปัญหาและความต้องการของชุมชนในหลายประเด็นซึ่งมีทั้งความต้องการพัฒนาอาชีพเดิม และอาชีพใหม่ นอกจากนี้ยังพบอาชีพอื่น ๆ ในชุมชน ที่ยังไม่มี การพัฒนาใด ๆ ดังนั้นจึงควรมีการวิจัยในประเด็นต่าง ๆ เพื่อสร้างงาน สร้างอาชีพให้กับชุมชนบ้านคอนตาลโง๊ะต่อไป

## เอกสารและสิ่งอ้างอิง

กรมพัฒนาชุมชน. 2546. **ตำนานผลิตภัณฑ์ : ภูมิปัญญาท้องถิ่น.** (Online).

[www.tamnaotop.com/wisdom.htm](http://www.tamnaotop.com/wisdom.htm), 21 กันยายน 2548.

กรมศิลปากร. 2542. **วัฒนธรรม อารยธรรม ภูมิปัญญาและเทคโนโลยี.** กรุงเทพมหานคร:

บริษัทมีเดียเนตเวิร์ก จำกัด.

กรมส่งเสริมการเกษตร. 2547. **คู่มือสำหรับคณะกรรมการบริหารศูนย์บริการและถ่ายทอด**

**เทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบล.** กรุงเทพมหานคร: สำนักพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยี

กรมส่งเสริมการเกษตร.

กรมส่งเสริมสุขภาพสิ่งแวดล้อม. 2553. **ภูมิปัญญาท้องถิ่น.** (Online). [www.environnet.in.th/kids/](http://www.environnet.in.th/kids/),

17 พฤษภาคม 2553.

กিনিรี ภูละคร. 2549. **ผู้ผลิตปลาอย่าง. สัมภาษณ์,** 9 กุมภาพันธ์ 2549.

กุลชนิษฐ์ ราชนบุญวัฒน์, พุทธชาติ ชูณสาคร, สมสุดา ผู้พัฒน์, วรทยา ธรรมกิติภพ และ  
จุฬารัตน์ วัฒนะ. 2549. **รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง ภูมิปัญญาไทยสู่การพัฒนาอาชีพ  
แบบมีส่วนร่วมของครอบครัว-ชุมชน : โครงการต้นแบบบ้านหนองหอย ตำบลเชียงเครือ  
จังหวัดสกลนคร ระยะที่ 1.** กรุงเทพมหานคร: ภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

กลุ่มงานภูมิปัญญาท้องถิ่น สำนักงานพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร. ม.ป.ป.

**ภูมิปัญญาไทย.** (Online). [www.tkagri.doae.go.th/temp.php?gpg=title 02](http://www.tkagri.doae.go.th/temp.php?gpg=title%2002),

5 พฤษภาคม 2553.

คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุ. 2542. **วัฒนธรรมการพัฒนาทาง**

**ประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญาจังหวัดน่าน.** กรุงเทพมหานคร:

โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว.

- จินตนา สนามชัยกุล, ศันสนีย์ อุดมอ่าง และ ชูใจ กิบุญ. 2547. การพัฒนาคุณภาพมาตรฐาน น้ำพริกมะขามของกลุ่มแม่บ้านโคกสะอาด อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์. สรุปผลการดำเนินงานวิจัยและพัฒนาอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2547. กรุงเทพมหานคร: บริษัท เนติกุลการพิมพ์ (2541) จำกัด.
- เจนจิรา ลาดบัวขาว. 2546. การจัดการเรียนการสอนโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นของโรงเรียนขยาย โอกาสทางการศึกษา สังกัดสำนักงานประถมศึกษาอำเภอศรีบุญเรือง จังหวัดหนองบัวลำภู. รายงานการค้นคว้าอิสระ. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- เจิมศักดิ์ ปิ่นทอง. 2539. การมีส่วนร่วมของประชาชนในการพัฒนา. กรุงเทพมหานคร: ศักดิ์โสการพิมพ์.
- เจลิยว บุรีภักดี และคณะ. 2545. ชุมวิชาการวิจัยชุมชน. กรุงเทพมหานคร: บริษัท เอส อาร์ พรินติ้ง แมสโปรดัก จำกัด.
- ชวนะ มหิทธิชาติกุล – ภวกันันท์. 2548. “Blue Ocean Strategy มุ่งพัฒนาตัวเอง อย่าตก หลุมพรางการตลาด.” *Make Money*. 7 (1) : 62-64.
- ชมรมคนรักหนองหาร. 2544. กรอบวิสัยทัศน์และทิศทางการพัฒนาหนองหารฉบับประชาชน. สกลนคร: คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ สถาบันราชภัฏสกลนคร.
- ชัยฤทธิ์ โพธิสุวรรณ. 2544. การศึกษาผู้ใหญ่: ปรัชญาตะวันตกและการปฏิบัติ. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชูศักดิ์ เดชเกรียงไกรกุล และ นิทัศน์ คณะวรรณ. 2545. การตลาด 1 ตำบล 1 ผลิตภัณฑ์และธุรกิจ SMES. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร: ซีเอ็ดยูเคชั่น จำกัด มหาชน.
- ถวิล คันธี. 2549. ผู้ผลิตปลาอย่าง. *สัมภาษณ์*, 8 มีนาคม 2549.

ทะนงศักดิ์ คุ่มไชนะ. 2540. **หลักการพัฒนาชุมชน**. ขอนแก่น: ภาควิชาพัฒนาสังคม  
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

ทินนาถ คำดี. 2545. **การจัดการเชิงกลยุทธ์**. สกลนคร: คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏ  
สกลนคร.

ธนุ บุญญานวัตร จวงจันทร์ เปลี่ยนคง และ สุชามาศ ทรวงแสง. 2549. **การจัดการความรู้  
ภูมิปัญญาท้องถิ่นโรตีสายไหม จังหวัดพระนครศรีอยุธยา**. พระนครศรีอยุธยา: สถาบัน  
ราชภัฏพระนครศรีอยุธยา.

ธีระพงษ์ มาลัยทอง. 2547. “ชุมชนบั้งเจ้าฉ่า : ภูมิปัญญาชุมชนอย่างยั่งยืน.” **วารสารเศรษฐกิจและ  
สังคม**. 4 (6): 41-47.

นงคราญ กาญจนประเสริฐ. 2545. **ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตสิ่งของเครื่องใช้โดยใช้  
เทคโนโลยีชาวบ้านของประชากรในจังหวัดพิษณุโลก และสุโขทัย**. กรุงเทพมหานคร:  
สำนักงานสภาสถาบันราชภัฏ.

นรินทร์ชัย พัฒนพงศา. 2547. **การมีส่วนร่วม หลักพื้นฐาน เทคนิคและกรณีตัวอย่าง**. เชียงใหม่:  
ศิริลักษณ์การพิมพ์.

นักวิจัยระดับปฏิบัติการ รุ่นที่ 4. 2544. **รายงานการวิจัย เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์กระดาษจาก  
ใยสับประรด สำหรับตำบลห้วยสัตว์ใหญ่ อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์  
ให้สอดคล้องกับนโยบายหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์**. กรุงเทพมหานคร: กลุ่มงานฝึกอบรม  
การวิจัย สำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ.

นิรนาม. 2546. **แบบสรุปข้อมูลชุมชน/หมู่บ้าน**. สกลนคร. (อัดสำเนา)

\_\_\_\_\_. 2549. “Blue Ocean Startegy กลยุทธ์ที่กำลังมาแรง.” **ประชาชาติธุรกิจ** (7 พฤษภาคม  
2553): 50.

นิตยา เงินประเสริฐศรี. 2544. “การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม.” วารสารสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์. 2 (7): 61-71.

นิตารัตน์ วรวงศากิจกุล. 2545. ภูมิปัญญาท้องถิ่นของกลุ่มเกษตรกรในตำบลไร่จึง อำเภอสยามพราน จังหวัดนครปฐม. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาไทยศึกษา, สถาบันราชภัฏธนบุรี.

เนตรนภา ขุมทอง. 2551. ศักยภาพชุมชน. (Online). [www.ra.mahidol.ac.th/files/B.pdf](http://www.ra.mahidol.ac.th/files/B.pdf), 30 มีนาคม 2553.

เบญจลักษณ์ เมืองมีศรี, วิชัย แหวนเพชร, เสรี พงศ์พิศ และชูศักดิ์ เอกเพชร. 2552. “การพัฒนากระบวนการออกแบบผลิตภัณฑ์กระจุคโดยการจัดการของชุมชน กรณีศึกษา : ตำบลท่าสะท่อน อำเภอพุนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี.” วารสารพัฒนาบริหารศาสตร์. 49 (3):18-37.

บุญเลิศ รุณาว์นิล. 2549. ผู้ผลิตปลายทาง. สัมภาษณ์, 26 กุมภาพันธ์ 2549.

ปาริชาติ วลัยเสถียร. 2543. กระบวนการและเทคนิคการทำงานของนักพัฒนา. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

พรหมมา ป็องรักไส. 2549. ผู้ผลิตปลายทาง. สัมภาษณ์, 10 กุมภาพันธ์ 2549.

พัคตร์ผจง วัฒนสินธุ์ และ พสุ เตชะรินทร์. 2542. การจัดการเชิงกลยุทธ์และนโยบายธุรกิจ. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

พัชรีย์ สีโสทรส. 2546. คู่มือการมีส่วนร่วมของประชาชน. กรุงเทพมหานคร : อี พี เอ บริษัทฯ.

ไพรัตน์ ดวงคุณ. 2549. ผู้ผลิตปลายทาง. สัมภาษณ์, 17 มีนาคม 2549.

ภาณี ชนาธิปกรณ์. 2547. “เทศบาลตำบลอุโมงค์ : เมืองน่าอยู่ ชุมชนน่าอยู่.” วารสารเศรษฐกิจและสังคม. 4 (6) : 54-59.

ภาณี วงษ์เอก, อรเพ็ญ บุรวิศิษฐ์ และสุริย์พร พันพื้ง. 2544. “การศึกษาและวินิจฉัยชุมชน.” ใน เบญจา ยอดดำเนิน บุปผา ศิริรัศมี และวาทีณี บุญชะลิกษ์. (บรรณาธิการ). **การศึกษาเชิงคุณภาพ : เทคนิคการวิจัยภาคสนาม**. พิมพ์ครั้งที่ 5. โครงการเผยแพร่ข่าวสารและการศึกษาด้านประชากร สถาบันวิจัยประชากร มหาวิทยาลัยมหิดล นครปฐม, หน้า 156-171.

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติสกลนคร. 2547. **แผนแม่บทการศึกษาความเหมาะสมและสำรวจออกแบบรายละเอียดโครงการฟื้นฟูหนองหาร จังหวัดสกลนคร**. สกลนคร. (อัคราณา)

รัตนกรณีย์ อุปพงษ์. 2549. ผู้ผลิตปลาอย่าง **สัมภาษณ์**, 10 มีนาคม 2549.

ราชบัณฑิตยสถาน. 2546. **พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542**. กรุงเทพมหานคร: นานมีบุ๊คส์พับลิเคชั่นส์.

ไธ ชานเสน. 2549. ผู้รับจ้างชำแหละปลา. **สัมภาษณ์**, 24 กุมภาพันธ์ 2549.

ล้ำ ทองมณีสีใส. 2549. ผู้รับจ้างชำแหละปลา. **สัมภาษณ์**, 24 กุมภาพันธ์ 2549.

วัชรกร พาหะนิคย์, ณรงค์ศักดิ์ พิทักษ์ตันสกุล, สุพรรณณี แจ่มสว่าง กุลวดี โรจนไพศาลกิจ และ สัมลิม พูลศิริ. 2548. **โครงการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรศรีเสม็ดพัฒนา ตำบลบางผึ้ง อำเภอบางปะกง จังหวัดฉะเชิงเทรา**. ฉะเชิงเทรา: มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์.

วัฒน์ บุญวิทยา, ธัญญานันท์ และหรรษา เวียงวะลัย. 2547. **รายงานการวิจัยเชิงปฏิบัติการโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม กรณีศึกษา : ปลาทุบสมุนไพรกระชายดำ กลุ่มแม่บ้านแม่ลา สิงห์บุรี อำเภอมือง จังหวัดสิงห์บุรี**. รายงานเสนอต่อ คณะอนุกรรมการมาตรฐานและพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ในคณะกรรมการอำนาจการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์แห่งชาติ. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

วันชัย วัฒนศัพท์. 2551. **คู่มือการมีส่วนร่วมของประชาชน การตัดสินใจที่ดีกว่าโดยให้ชุมชนมีส่วนร่วม**. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ศิริภักดิ์ ออฟเซ็ท. แปลจาก J. L. Creighton. 1988. **Involving Citizens in Community Decision Making**. Sanfrancisco: John Wiley Sun, Inc.

วรรณวิภา บุญคุ้ม. 2550. **ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ตอนบน**. วิทยานิพนธ์คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. 2553. **ภูมิปัญญา**. (Online). [www.th.wikipedia.org/wiki/](http://www.th.wikipedia.org/wiki/), 17 พฤษภาคม 2553.

วิไล วงศ์ประชา. 2549. ผู้รับซื้อปลาอย่าง. **สัมภาษณ์**, 3 กุมภาพันธ์ 2549.

วิไลลักษณ์ กิตติบุตร. 2550. **การพัฒนาสินค้าชุมชนไทลื้อ อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่สู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น (OTOP)**. เชียงใหม่: คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.

ศิริวรรณ (นามแฝง). 2549. **Blue Ocean Strategy กลยุทธ์น่านน้ำสีคราม**. กรุงเทพมหานคร: WPS (Thailand) Co.,Ltd. แปลจาก W. C. Kim and R. Mauborgne. 2005. **Blue Ocean Strategy**. Massachusetts: Harvard Business School Press.

ศูนย์กลางความรู้แห่งชาติ กระทรวงเทคโนโลยีและการสื่อสาร. 2550. **ภูมิปัญญาท้องถิ่น**. (Online). [www.tkc.go.th/](http://www.tkc.go.th/), 25 พฤษภาคม 2553.

สถานีอนามัยบ้านฮาโอง. มปป. **เพิ่มชุมชน**. สกลนคร: (อัดสำเนา).

สถาบันนวัตกรรมวชิรจันทร์. 2550. **การพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development)**. (Online). [www.tiger.co.th/index.php](http://www.tiger.co.th/index.php), 6 กุมภาพันธ์ 2551.

สถาบันวิจัยสังคมและสถาบันวิจัยสภาวะแวดล้อมจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2545. โครงการศึกษา  
พัฒนาการดำเนินงานการมีส่วนร่วมของประชาชนในกระบวนการวิเคราะห์ผลกระทบ  
สิ่งแวดล้อม. กรุงเทพมหานคร: สำนักนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและ  
สิ่งแวดล้อม กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม.

สมเกียรติ อุปพงษ์. 2549ก. ผู้ผลิตปลาอย่าง. สัมภาษณ์, 3 กุมภาพันธ์ 2549.

\_\_\_\_\_. 2549ข. ผู้ผลิตปลาอย่าง. สัมภาษณ์, 25 มีนาคม 2549.

\_\_\_\_\_. 2549ค. ผู้ผลิตปลาอย่าง. สัมภาษณ์, 3 สิงหาคม 2549.

\_\_\_\_\_. 2549ง. ผู้ผลิตปลาอย่าง. สัมภาษณ์, 17 สิงหาคม 2549.

สมหญิง อุปพงษ์. 2549. ผู้ผลิตปลาอย่าง. สัมภาษณ์, 18 มีนาคม 2549.

สันติ ศรีสวนแดง. 2550. ภูมิปัญญาและกระบวนการเรียนรู้ของชาวนา กรณีศึกษาการเปลี่ยนผ่าน  
ของระบบเกษตรกรรมในที่ราบลุ่มเจ้าพระยาฝั่งตะวันตก. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตร-  
ดุขฎิบัณฑิต สาขาอาชีพศึกษา, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สามารถ จันทร์สุรย์. 2534. ภูมิปัญญาชาวบ้านคืออะไร อย่างไร, น. 88-90. ในการสัมมนาทาง  
วิชาการ เรื่อง ภูมิปัญญาชาวบ้าน ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว.

\_\_\_\_\_. 2536. ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการพัฒนาชนบท. กรุงเทพมหานคร: อมรินทร์พริ้นติ้ง  
แอนด์ พลับลิชซิง จำกัด มหาชน.

สามารถ รอดสำราญ. 2546. การใช้แหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นในการเรียนการสอนของ  
โรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดเพชรบุรี. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตร-  
มหาบัณฑิต สาขาบริหารการศึกษา, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนเล่ม 23. 2550. **ภูมิปัญญาไทย**. (Online).

www.guru.sanook.com/search/knowledge, 25 พฤษภาคม 2553.

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ. 2541. **แนวทางการส่งเสริมภูมิปัญญาไทยในการจัดการศึกษา**. กรุงเทพมหานคร: บริษัทอมรินทร์ พริ้นติ้งกรุ๊ป จำกัด.

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. 2539. **การศึกษาในวิถีของชุมชน รูปแบบและการปฏิบัติ**. กรุงเทพมหานคร: บริษัทพิมพ์ดีจำกัด.

\_\_\_\_\_. 2541. **แนวทางส่งเสริมภูมิปัญญาไทยในการจัดการศึกษา**. กรุงเทพมหานคร: บริษัทพิมพ์ดีจำกัด.

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยและสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา. 2547. **สรุปผลการดำเนินงานวิจัยและพัฒนาอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2547**. กรุงเทพมหานคร: บริษัท เนติกุลการพิมพ์ (2541) จำกัด.

สุธาวลัย เสถียรไทย. 2544. **ธรรมาภิบาล การมีส่วนร่วมของประชาชนและขบวนการสิ่งแวดล้อม**. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์สายธาร.

สุธีวงศ์ พงศ์ไพบูลย์. 2540. **ภูมิปัญญาชาวบ้านภาคใต้**. กรุงเทพมหานคร: ไทยวัฒนาพานิช.

สุพัฒน์ ไตวิจักษณ์ชัยกุล และ กรวรรณ สังขกร. 2547. **การบริหารจัดการโครงการ 1 ตำบล 1 ผลิตภัณฑ์ในพื้นที่รับผิดชอบขององค์การบริหารส่วนตำบล**. เชียงใหม่: สถาบันวิจัยสังคม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

เสรี พงศ์พิศ. 2546. **วิธีทำและวิธีคิดแผนชีวิตเศรษฐกิจชุมชน**. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ภูมิปัญญาไท.

หนูแพ่ง อุปพงษ์. 2549. **ผู้ผลิตปลาอย่าง สัมภาษณ์**, 12 กุมภาพันธ์ 2549.

องค์การบริหารส่วนตำบลบางโอง. 2550. **แผนชุมชน**. สกลนคร. (อัดสำเนา).

อรุณรุ่ง บุณชนันตพงศ์. 2549. “ไม่ใช่เรื่องง่ายกับการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม.”

**วารสารวิจัยราชภัฏพระนคร**. 1 (1) : 19-26.

อรรถพล คันธี. 2549. ผู้ผลิตปลาอย่าง. **สัมภาษณ์**, 16 มีนาคม 2549.

อุไร อุปพงษ์. 2549ก. ผู้ผลิตปลาอย่าง. **สัมภาษณ์**, 2 กุมภาพันธ์ 2549.

\_\_\_\_\_. 2549ข. ผู้ผลิตปลาอย่าง. **สัมภาษณ์**, 17 สิงหาคม 2549.

อุษา กลิ่นหอม. 2545. “มิติวิทยาศาสตร์กับภูมิปัญญาพื้นบ้าน.” **วิทยาศาสตร์**. 56 (1) : 15 – 17.

เอกวิทย์ ณ ถลาง. 2540. **ภูมิปัญญาชาวบ้านสู่ภูมิภาค : วิถีชีวิตและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านไทย**. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

\_\_\_\_\_. 2543. **ภูมิปัญญาชาวบ้าน : วิถีชีวิตและกระบวนการเรียนรู้การแก้ปัญหาของชาวบ้าน**. กรุงเทพมหานคร: มูลนิธิภูมิปัญญาชาวบ้าน.

\_\_\_\_\_. 2544. **ภูมิปัญญาภาคกลาง**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: บริษัท อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด.

Cohen, J. and D. Uphoff. 1980. **Rural Development Participation : Concept and Measures for Project Design Implementation and Evaluation**. New York: Rural Development Center, Cornell University.

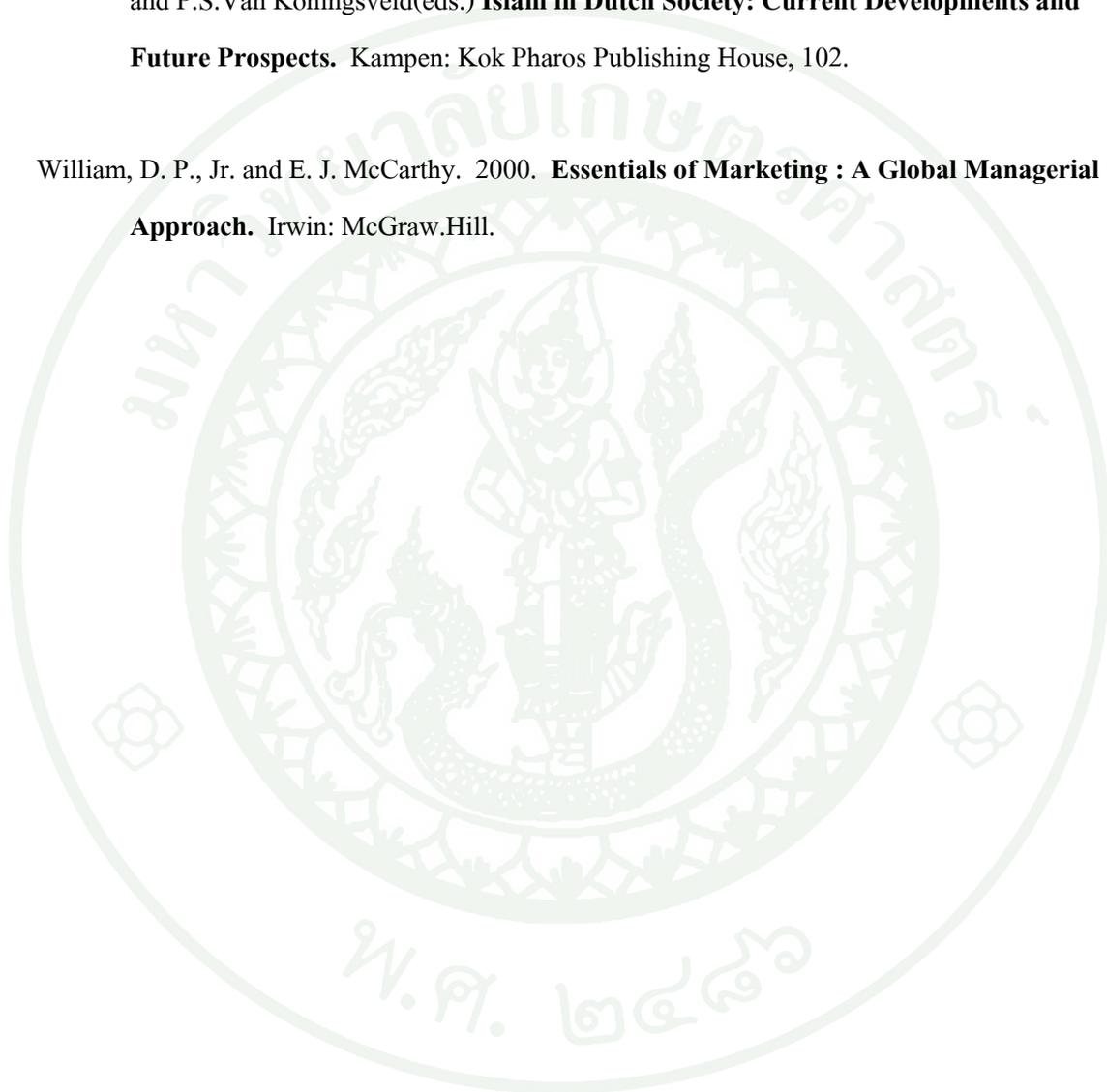
Creighton, J.L. 1981. **The Public Involvement Manual**. Cambridge: Abt Books.

Krippendoff, K. 2004. **Content Analysis** (Online). [www.wikipedia.org/wiki/content\\_analysis](http://www.wikipedia.org/wiki/content_analysis), March 22, 2004.

Knowles, M.S. 1980. **The Modern Practice of Adult Education : From Pedagogy to Andragogy** . New York: Cambridge Books.

Shadid W.A., and P.S.Van Koningsveld, 1992. “Islamic Primary Schools” In W.A.R. Shadid and P.S.Van Koningsveld(eds.) **Islam in Dutch Society: Current Developments and Future Prospects**. Kampen: Kok Pharos Publishing House, 102.

William, D. P., Jr. and E. J. McCarthy. 2000. **Essentials of Marketing : A Global Managerial Approach**. Irwin: McGraw.Hill.





ภาคผนวก



ภาคผนวก ก  
รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ

### รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วัลลภา นลาภบาง      ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วันเพ็ญ จันทร์เจริญ      ประธานสาขาวิชาหลักสูตรและการสอน  
คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุมาลี สมพงษ์      รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร





รายนามผู้ทรงคุณวุฒิในการสังเคราะห์แนวทางสร้างมูลค่าเพิ่ม  
ผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านดอนตาลโง้ง

1. ดร.อุปถัมภ์ โปธิกนิษฐ์ อาจารย์ประจำศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีที่เหมาะสม มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
2. อาจารย์ฉัตรกุล สุดจินดา อาจารย์สังกัดวิทยาลัยอาชีวศึกษา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เป็นวิทยากรอบรมการทำผลิตภัณฑ์จากเกล็ดปลา กรมอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ และเป็นผู้ผลิตดอกไม้เกล็ดปลาเป็นสินค้า OTOP 3 ดาว ระดับประเทศปี พ.ศ. 2547



**รายชื่อผู้ผลิตและผู้รับซื้อผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง  
บ้านคอนตาลโง๊ะ จังหวัดสกลนคร**

1. รายชื่อผู้ผลิตปลาอย่าง

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	อายุ (ปี)	ที่อยู่	โทรศัพท์
1	นางสมเกียรติ อุปพงษ์	60	25/7 ม. 7 บ.คอนตาลโง๊ะ ต.สาบโงะ อ.เมือง จ.สกลนคร	-
2	นางถวิล คันทิ	42	149 ม. 7 บ.คอนตาลโง๊ะ ต.สาบโงะ อ.เมือง จ.สกลนคร	087-8543878
3	นายอรรถพล คันทิ	42	149 ม. 7 บ.คอนตาลโง๊ะ ต.สาบโงะ อ.เมือง จ.สกลนคร	-
4	นางไพรัตน์ ดวงคุณ	30	141 ม. 7 บ.คอนตาลโง๊ะ ต.สาบโงะ อ.เมือง จ.สกลนคร	-
5	นางอุไร อุปพงษ์	33	25/7 ม. 7 บ.คอนตาลโง๊ะ ต.สาบโงะ อ.เมือง จ.สกลนคร	087-8536369
6	นางรัตนภรณ์ อุปพงษ์	34	188 ม. 7 บ.คอนตาลโง๊ะ ต.สาบโงะ อ.เมือง จ.สกลนคร	087-8536369
7	นางหนูแพง อุปพงษ์	50	119 ม. 7 บ.คอนตาลโง๊ะ ต.สาบโงะ อ.เมือง จ.สกลนคร	-
8	นางสมหญิง อุปพงษ์	24	ม. 7 บ.คอนตาลโง๊ะ ต.สาบโงะ อ.เมือง จ.สกลนคร	-
9	นายพรหมมา ป็องรักใส	38	98/7 ม. 7 บ.คอนตาลโง๊ะ ต.สาบโงะ อ.เมือง จ.สกลนคร	-
10	นางกนิรี ภูละคร	36	200 ม. 7 บ.คอนตาลโง๊ะ ต.สาบโงะ อ.เมือง จ.สกลนคร	-

## 2. รายชื่อผู้รับซื้อผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	อายุ (ปี)	ที่อยู่	โทรศัพท์
1	นางวิไล วงศ์ประชา	60	4 ม. 7 บ.คอนตาลโง๊ะ ต.สงโง อ.เมือง จ.สกลนคร	-





ภาคผนวก ง  
แบบสัมภาษณ์

ภูมิปัญญาผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง บ้านคอนตาลโง๊ะ จังหวัดสกลนคร

## แบบสัมภาษณ์

## เรื่อง ภูมิปัญญาผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง บ้านดอนตาลโง๊ะ จังหวัดสกลนคร

ชื่อผู้ให้สัมภาษณ์ .....
ที่อยู่ .....
โทรศัพท์ .....
วันที่สัมภาษณ์ ..... เวลา .....
สถานที่สัมภาษณ์ .....
ผู้บันทึก .....

## คำชี้แจง

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง บ้านดอนตาลโง๊ะ ซึ่งจะนำไปสังเคราะห์แนวทางสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่างบ้านดอนตาลโง๊ะ จึงขอให้ท่านช่วยให้ข้อมูลเพื่อเป็นประโยชน์ในการทำวิจัยครั้งนี้ และขออนุญาตบันทึกเทปในการสนทนาในครั้งนี้ด้วย

## ประเด็นคำถาม

## 1. ปัจจัยการผลิต

## 1.1 ปลาอย่างบ้านดอนตาลโง๊ะ มีความเป็นมาอย่างไร

.....

.....

.....

## 1.2 การผลิตปลาอย่างของบ้านดอนตาลโง๊ะ ใช้ปลาอะไรบ้าง

.....

.....

.....

## 1.3 ปลาสดที่นำมาทำปลาอย่าง ท่านซื้อมาจากที่ไหน

.....

.....

.....

1.4 ท่านเก็บรักษาปลาสดอย่างไร

.....

.....

.....

1.5 ท่านซื้อปลาสดมาครั้งละกี่กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละเท่าไร

.....

.....

.....

1.6 ท่านขนส่งปลามายังหมู่บ้านได้อย่างไร

.....

.....

.....

1.7 ท่านใช้วัสดุอุปกรณ์อะไรบ้างในการทำปลาแห้ง

.....

.....

.....

1.8 ฟืนที่ใช้ย่างปลาเป็นไม้อะไร และทำไมจึงต้องใช้ฟืน

.....

.....

.....

1.9 ท่านซื้อฟืนมาจากที่ใดและราคาเท่าไร

.....

.....

.....

1.10 ในการย่างปลาแต่ละวันใช้ฟืนปริมาณเท่าไร

.....

.....

.....

1.11 การขนส่งพื้จากแหล่งซื้อมายังหมู่บ้าน ทำอย่างไรและมีค่าใช้จ่ายเท่าไร

.....

.....

.....

1.12 มีการจัดเก็บพื้อย่างไร

.....

.....

.....

## 2. การผลิต

2.1 การผลิตปลาอย่างมีส่วนผสมอะไรบ้าง และมีปริมาณเท่าไร

.....

.....

.....

2.2 ส่วนผสมแต่ละชนิด ซื้อจากที่ใด ราคาเท่าไร

.....

.....

.....

2.3 การผลิตปลาอย่างมีขั้นตอนอย่างไร

.....

.....

.....

2.4 มีการบรรจุปลาอย่างไรเพื่อนำไปขายอย่างไร

.....

.....

.....

2.5 มีการเก็บรักษาปลาอย่างไรก่อนนำไปขาย

.....

.....

.....

2.6 ท่านมีการกำจัดของเสียจากการทำปลาอย่างไร

.....

.....

.....

2.7 ของเสียจากการทำปลา เช่น ไข่ปลา จี๊ปลา เกล็ดปลา มีการนำไปใช้ประโยชน์หรือไม่ ถ้ามีใช้ทำประโยชน์อะไรบ้าง

.....

.....

.....

3. การขนส่งผลิตภัณฑ์

3.1 ท่านมีการเก็บรักษาปลาอย่างไรก่อนนำไปขาย

.....

.....

.....

3.2 ท่านนำปลาไปขายที่ไหนและมีการขนส่งอย่างไร

.....

.....

.....

3.3 ท่านนำปลาไปขายเวลาใด

.....

.....

.....

4. การตลาดและการขาย

4.1 ปลาแต่ละชนิดมีราคาขายเท่าไรและใครเป็นผู้กำหนดการขาย

.....

.....

.....

4.2 ทุกครอบครัวขายปลาอย่างราคาเท่ากันหรือไม่

.....

.....

.....

4.3 ลูกค้ายี่ห้อปลาอย่างส่วนใหญ่เป็นใคร

.....

.....

.....

4.4 ปริมาณการขายแต่ละวันเท่าไร

.....

.....

.....

4.5 ถ้าปลาอย่างขายไม่หมด ท่านทำอย่างไร

.....

.....

.....

4.6 ฤดูกาลใดขายปลาอย่างดีที่สุด และฤดูกาลใดขายไม่ดี เพราะเหตุใด

.....

.....

.....

4.7 ลูกค้ายี่ห้อเป็นกลุ่มเดิมหรือกลุ่มใหม่

.....

.....

.....

4.8 ปลาอย่างที่ลูกค้ายี่ห้อซื้อเป็นปลาชนิดใด

.....

.....

.....

#### 4.9 ลูกค้าส่วนใหญ่ นำปลาออกไปใช้ประกอบอาหารอะไร

.....

.....

.....

4.10 ท่านเคยแนะนำวิธีการนำปลาออกไปประกอบอาหารให้กับลูกค้าหรือไม่ ถ้ามีท่านแนะนำอย่างไร

.....

.....

.....

4.11 ลูกค้ามีการแนะนำเกี่ยวกับการปรับปรุงคุณภาพของปลาหรือไม่ ถ้ามีแนะนำเกี่ยวกับอะไรบ้าง

.....

.....

.....

#### 5. การบริการ

5.1 มีลูกค้านำปลาที่ซื้อไปแล้วมาเปลี่ยนหรือไม่

.....

.....

.....

5.2 ลูกค้าต้องการให้ท่านปรับปรุงรสชาติของปลาหรือไม่

.....

.....

.....

5.3 มีลูกค้าให้คำแนะนำท่านเกี่ยวกับการนำปลาไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆหรือไม่ ถ้ามีแนะนำอย่างไร

.....

.....

.....

## 6. ข้อมูลกลุ่มผู้ผลิตปลาอย่าง

6.1 อาชีพปลาอย่างมีการรวมกลุ่มช่วยเหลือกันหรือไม่ ถ้ามีช่วยเหลือกันอย่างไร

.....

.....

.....

6.2 ผู้นำกลุ่มเป็นใคร มีบทบาทอย่างไร

.....

.....

.....

6.3 อาชีพปลาอย่างมีแหล่งทุนสนับสนุนจากที่ใดบ้าง

.....

.....

.....

6.4 มีหน่วยงานอื่นให้การสนับสนุนการทำอาชีพปลาอย่างหรือไม่ ถ้ามีสนับสนุนอย่างไร

.....

.....

.....

6.5 ในแต่ละครอบครัวมีการแบ่งหน้าที่ในการทำปลาอย่างอย่างไร

.....

.....

.....

6.6 ท่านได้รับค่าตอบแทนจากการขายปลาอย่างวันละเท่าไร

.....

.....

.....

6.7 มีการจ้างคนอื่นที่ไม่ใช่คนในครอบครัวมาทำปลาอย่างด้วยหรือไม่ ถ้ามีคัดเลือกอย่างไร และให้ค่าตอบแทนวันละเท่าไร

.....

.....

7. การพัฒนาวัสดุอุปกรณ์ในการทำปลาตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงปัจจุบันเป็นอย่างไร

.....

.....

.....

7.1 อุปกรณ์ขูดเกล็ดปลา

.....

.....

.....

7.2 อุปกรณ์ตากปลา

.....

.....

.....

7.3 เตาย่างปลา

.....

.....

.....

7.4 อื่น ๆ

.....

.....

.....



ภาคผนวก จ  
แบบบันทึกผลการทดลองใช้ที่ตากปลา

แบบบันทึกผลการทดลองใช้ที่ตากปลา 3 ประเภท

วันที่ 4 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2549 ผู้ทำการทดลอง อูไร อุปพงษ์ (ผู้ผลิต) และผู้วิจัย

ชนิดของที่ตากปลา	เวลาที่ใช้ตาก		รวมเวลา (ชั่วโมง)	ลักษณะปลาที่ตาก		หมายเหตุ
	เริ่มตาก	เวลาเก็บ		เริ่มตาก	เวลาเก็บ	
1. ที่ตากปลา ทำด้วย ไนลอน	08.30	14.00	5.30	1. สี = ขาว ชืด 2. ผิวสัมผัส = เปียก 3. รูปร่าง = ปกติ 4. ริ้วรอยของที่ตาก บนตัวปลา = ไม่มี 5. กลิ่น = คาว 6. น้ำหนักปลา = 120 กรัม	สีเข้มกว่าเดิม ผิวภายนอกจับดูนุ่ม คงเดิม มีริ้วรอยของที่ตาก  ไม่มีกลิ่นคาว 90 กรัม	
2. ที่ตากปลา ทำด้วย ไม้ไผ่	08.30	14.00	5.30	1. สี = ขาว ชืด 2. ผิวสัมผัส = เปียก 3. รูปร่าง = ปกติ 4. ริ้วรอยของที่ตาก บนตัวปลา = ไม่มี 5. กลิ่น = คาว 6. น้ำหนักปลา = 120 กรัม	สีเข้มกว่าเดิม ผิวภายนอกแห้ง จับดูนุ่ม คงเดิม มีริ้วรอยของที่ตาก  ไม่มีกลิ่นคาว 90 กรัม	
3. ที่ตากปลา ทำด้วย ตะแกรง เหล็ก	08.30	14.00	5.30	1. สี = ขาว ชืด 2. ผิวสัมผัส = เปียก 3. รูปร่าง = ปกติ 4. ริ้วรอยของที่ตาก บนตัวปลา = ไม่มี 5. กลิ่น = คาว 6. น้ำหนักปลา = 120 กรัม	สีเข้มกว่าเดิม ผิวภายนอกแห้ง จับดูไม่นุ่มมากนัก คงเดิม มีริ้วรอยของที่ตาก  ไม่มีกลิ่นคาว 85 กรัม	

แบบบันทึกผลการทดลองใช้ที่ตากปลา 3 ประเภท

วันที่ 5 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2549 ผู้ทำการทดลอง อูไร อุปพงษ์ (ผู้ผลิต) และผู้วิจัย

ชนิดของที่ตากปลา	เวลาที่ใช้ตาก		รวมเวลา (ชั่วโมง)	ลักษณะปลาที่ตาก		หมายเหตุ
	เริ่มตาก	เวลาเก็บ		เริ่มตาก	เวลาเก็บ	
1. ที่ตากปลา ทำด้วย ไนลอน	08.30	14.00	5.30	1. สี = ขาว ชืด 2. ผิวสัมผัส = เปียก 3. รูปร่าง = ปกติ 4. ริ้วรอยของที่ตาก บนตัวปลา = ไม่มี 5. กลิ่น = คาว 6. น้ำหนักปลา = 120 กรัม	สีเข้มกว่าเดิม ผิวภายนอกจับดูนุ่ม คงเดิม มีริ้วรอยของที่ตาก  ไม่มีกลิ่นคาว 90 กรัม	
2. ที่ตากปลา ทำด้วย ไม้ไผ่	08.30	14.00	5.30	1. สี = ขาว ชืด 2. ผิวสัมผัส = เปียก 3. รูปร่าง = ปกติ 4. ริ้วรอยของที่ตาก บนตัวปลา = ไม่มี 5. กลิ่น = คาว 6. น้ำหนักปลา = 120 กรัม	สีเข้มกว่าเดิม ผิวภายนอกแห้ง จับดูนุ่ม คงเดิม มีริ้วรอยของที่ตาก  ไม่มีกลิ่นคาว 90 กรัม	
3. ที่ตากปลา ทำด้วย ตะแกรง เหล็ก	08.30	14.00	5.30	1. สี = ขาว ชืด 2. ผิวสัมผัส = เปียก 3. รูปร่าง = ปกติ 4. ริ้วรอยของที่ตาก บนตัวปลา = ไม่มี 5. กลิ่น = คาว 6. น้ำหนักปลา = 120 กรัม	สีเข้มกว่าเดิม ผิวภายนอกแห้ง จับดูไม่นุ่มมากนัก คงเดิม มีริ้วรอยของที่ตาก  ไม่มีกลิ่นคาว 85 กรัม	

แบบบันทึกผลการทดลองใช้ที่ตากปลา 3 ประเภท

วันที่ 6 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2549 ผู้ทำการทดลอง อูไร อุปพงษ์ (ผู้ผลิต) และผู้วิจัย

ชนิดของที่ตากปลา	เวลาที่ใช้ตาก		รวมเวลา (ชั่วโมง)	ลักษณะปลาที่ตาก		หมายเหตุ
	เริ่มตาก	เวลาเก็บ		เริ่มตาก	เวลาเก็บ	
1. ที่ตากปลา ทำด้วย ไนลอน	08.30	14.00	5.30	1. สี = ขาว ชืด 2. ผิวสัมผัส = เปียก 3. รูปร่าง = ปกติ 4. ริ้วรอยของที่ตาก บนตัวปลา = ไม่มี 5. กลิ่น = คาว 6. น้ำหนักปลา = 120 กรัม	สีเข้มกว่าเดิม ผิวภายนอกจับดูนุ่ม คงเดิม มีริ้วรอยของที่ตาก  ไม่มีกลิ่นคาว 90 กรัม	
2. ที่ตากปลา ทำด้วย ไม้ไผ่	08.30	14.00	5.30	1. สี = ขาว ชืด 2. ผิวสัมผัส = เปียก 3. รูปร่าง = ปกติ 4. ริ้วรอยของที่ตาก บนตัวปลา = ไม่มี 5. กลิ่น = คาว 6. น้ำหนักปลา = 120 กรัม	สีเข้มกว่าเดิม ผิวภายนอกแห้ง จับดูนุ่ม คงเดิม มีริ้วรอยของที่ตาก  ไม่มีกลิ่นคาว 90 กรัม	
3. ที่ตากปลา ทำด้วย ตะแกรง เหล็ก	08.30	14.00	5.30	1. สี = ขาว ชืด 2. ผิวสัมผัส = เปียก 3. รูปร่าง = ปกติ 4. ริ้วรอยของที่ตาก บนตัวปลา = ไม่มี 5. กลิ่น = คาว 6. น้ำหนักปลา = 120 กรัม	สีเข้มกว่าเดิม ผิวภายนอกแห้ง จับดูไม่นุ่มมากนัก คงเดิม มีริ้วรอยของที่ตาก  ไม่มีกลิ่นคาว 85 กรัม	



ภาคผนวก จ  
ตารางการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ  
ภูมิปัญญาการผลิตปลาทูบ้านคอนตลโง๊ะ จังหวัดสกลนคร

**การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ**  
**ภูมิปัญญาการผลิตปลาอย่างบ้านดอนตาลโ๊ะ จังหวัดสกลนคร**

ประเด็น	แหล่งที่มา ของข้อมูล	ข้อมูล	การสังเกต (ภาษากาย/ สภาพแวดล้อม)	ข้อคิดเห็น	สรุป ความหมาย ของข้อมูล
ความเป็นมา ของภูมิ ปัญญาปลา ย่าง	สมเกียรติ บรรทัด 1	เริ่มทำกับพ่อ แม่ ...	เป็นกันเอง	มีการอ้างถึง แสงชัยต้องไป ตามข้อมูลจาก แสงชัยด้วย	อ่านจากช่อง ข้อมูล ซึ่ง หลาย ๆ ครั้ง จนสรุปเป็น ความหมาย ของข้อมูลใน ช่องนี้
	ป้าหนูแพง ... บรรทัด 3	ไปดูขาย สมเกียรติทำ...	เป็นกันเอง		
	คุณพรหมมา... บรรทัด 1	ทำกับแม่ยาย...	เป็นกันเอง		
	คุณอุไร... บรรทัด 1	เริ่มทำตั้งแต่ เรียน ป.3... ปัจจุบัน	เป็นกันเอง		

## ความเป็นมา

สมเกียรติ	เริ่มทำกับพ่อแม่
พรหมา	- เริ่มทำตอนอยู่กับแม่ยายต่อมาก็ทำเอง ตอนอยู่กับแม่ยายก็ช่วยขูดเกล็ดปลา ชำแหละ ปรง ดาก ย่าง ขายด้วย บางครั้งก็ไปหาฟืน ทำกับแม่ยาย ประมาณ 10 ปี ปี 2537 แม่ยายเลิกทำเพราะเมื่อยก็เลยทำเอง - เริ่มจากอาชีพขายปลาสด ไปขายที่ตลาดท่าแร่ ถ้าขายไม่หมดไปขายต่อที่ ตลาดกุสุมาลย์ เมื่อปลาสดเหลือก็เอามาตัดแปดทำเงินเป็นปลาข้างทำกับ แฟนและน้องสาวแฟน
อุไร	- เริ่มทำปลาข้างตั้งแต่อยู่ชั้น ป.3-ป.4 ช่วยแม่ทำเล็ก ๆ น้อย ๆ พอแต่งงานก็ แยกบ้าน ออกมาทำขายเอง
รัตนารักษ์	- เริ่มทำปลาข้างเห็นยายสมเกียรติทำก็ลองทำดู แล้วก็ทำได้เลยทำเป็นอาชีพจน ปัจจุบัน ตอนแรกชำแหละไม่สวย ต่อมาก็พัฒนาขึ้นจนทำสวย
หนูแพง	- เริ่มทำปลาข้าง ไปดูยายสมเกียรติ ทำก็เอามาทำบ้าง
ไพรัตน์	- เริ่มทำปลาข้างโดยช่วยแม่ทำมาตั้งแต่อายุ 12 ปี ช่วยขูดเกล็ดปลา ช่วยล้าง ช่วยดากและเรียนรู้วิธีการทำมาแต่เด็กจนถึงปัจจุบันก็ทำกับแม่
สมหญิง	ทำปลาข้างมาได้ 3 ปี เริ่มทำกับแม่สามี
กินรี	เริ่มทำปลาข้างกับยายเมื่ออายุ 19 ปี อาศัยอยู่กับยายและพี่สาวโดยมีหน้าที่ ชำแหละ ดากและย่างปลากับพี่สาวส่วนยายมีหน้าที่ไปขาย

## การปรุรงรต

สมเกียรติ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ใสน้ำ เกลือ ผงชูรส และซอสตราเด็กสมบูรณ์ถ้ามีคนมาขอสูตรก็ไม่หวง</li> <li>- ปลา 200 กก. ใส่งชูรส 4 ซอง เกลือ และน้ำเปล่า 0.5 กาละมัง ซี้อ้วดำชิมดู เอาปลาแช่ลงในน้ำปรุรง 2-3 นาที กะให้น้ำปรุรงซึมเข้าเนื้อ เอาปลาขึ้นปรุรงรตใหม่ ต้องชิมทุกครั้ง</li> <li>- การปรุรงรตใส่งเกลือ ผงชูรส ไม่คิดว่ามีโรคอะไร ใช้นิ้วแตะที่ลิ้นชิมดู เอาปลาใส่งน้ำปรุรงครั้งแรก พอครั้งที่ 2 เอาปลาลงครั้งละ 2 ถัง จะทำให้จืดลงก็เอาเกลือใส่ง 1 กำมือ กับผงชูรส แล้วเอาปลาลงอีก 2 ครั้ง ไม่เห็นมีใครบ่นว่าจืดไป เค็มไป รสชาติพอดี</li> </ul>
สมถวิล	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การปรุรงรตปลาอย่างไม่ได้ซั้ง ใช้วิธีกะเอง เพราะไม่มีเวลา เวลาทำยุ่ง ก็เลยกะเอง เอานิ้วแตะน้ำที่ปรุรงแล้วชิมดู</li> </ul>
อุไร	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ปรุรงรต ใส่งเกลือ ผงชูรส ซี้อ้วดำ ปลา 100 กก. ใส่งเกลือถุงละ 4 กก. 12 บาท ผงชูรสซองละ 5 บาท 3 ซอง ใส่งซี้อ้วดำเพื่อแต่งสี</li> </ul>
รัตนภรณ์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ปลา 100 กก. ผงชูรส 3 ซอง เกลือ 2 กก. และซี้อ้วดำพอประมาณ</li> <li>- การแช่ต้องให้น้ำท่วมปลา ทิ้งไว้ 2 นาที ก็เอาขึ้นพักไว้ แล้วเอาปลาหุคต่อไปปลงแช่ ทำแบบนี้ไปเรื่อย ๆ และคอยเติมเครื่องปรุรงทีละนิดทีละหน่อย จนกว่าปลาจะหมด</li> </ul>
หนูแพง	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ปลา 50 กก. เกลือ 1 กก. ผงชูรส 1 ซอง 5 บาท ใสน้ำ ครึ่งกาละมัง น้ำปรุรงครั้งแรกใส่งเกลือมากหน่อย ใส่งผงชูรสเล็กน้อย (1 ซองแบ่งใส่งได้ 3-4 ครั้ง) ใส่งซี้อ้วดำให้มีสีแดง แช่ปลาที่ฆ่าแหละแล้ว 4-5 นาที เอาปลาขึ้นใส่งตระกร้าพลาสติกให้สะเด็ดน้ำ เอาปลาใหม่ลงไปแช่ แล้วจึงเอาปลาไปตากทำอย่างนี้จนกว่าจะเสร็จ ทุกครั้งก่อนที่จะเอาปลาลงแช่ จะชิมน้ำปรุรงทุกครั้งเอาตะลันดูไม่จางไม่เค็มแล้วบ้วนทิ้ง</li> </ul>

## การตากปลา

รัตนากรณี	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การนำปลาไปตาก ก็เรียงตัวปลาด้านข้างและขึ้นตากแดด เรียงตัวปลาติดกันจนเต็มที่ตาก ปลาที่ทำ 100 กิโลกรัม ใช้ที่ตาก 4 อัน ยาว 2 เมตร ตากเสร็จก็เที่ยงแล้วก่อไฟประมาณ 1 ชั่วโมง ก็เริ่มลงมือย่าง</li> <li>- การสังเกตปลาที่ตากว่าแห้งหรือไม่ ก็ดูตัวปลาว่าไม่มีน้ำ ตัวแห้ง พอตีก็ใช้ได้</li> </ul>
หนูแพง	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สังเกตดูที่รู้ว่าปลาที่ตากไว้จะ ได้หรือยัง ประมาณ 2 ชั่วโมง ก็แห้ง</li> <li>- ปลานิลกับปลาช่อนแห้งเร็วพอ ๆ กัน</li> </ul>
ถวิล	<ul style="list-style-type: none"> <li>- วิธีสังเกตว่าปลาที่ตากแห้งได้ที่แล้วคือสังเกตจากน้ำในตัวปลาจะแห้งด้านนอก ส่วนด้านในเนื้อปลายังไม่แห้งดีเมื่อนำไปย่างจะทำให้ปลาสวย และอร่อย ถ้าตากแห้งไปปลาย่างจะไม่ล้นและไม่อร่อย</li> </ul>
ไพรัตน์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การตากก็ตากเรียงให้เต็มที่ตากโดยหัดด้านข้างและขึ้น</li> </ul>
สมหญิง	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การตากปลาเรียงตัวปลาให้เต็มที่ตาก</li> </ul>

### การย่างปลา

ชื่อ	การย่างปลา
อุไร	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อย่างเฉพาะด้านหน้า สังเกตดูตัวอเล็กน้อยและเหลืองพอดีก็ใช้ได้</li> <li>- การย่างปลาแต่เดิมขุดหลุม แล้วใช้ไม้ไผ่สานเป็นตาข่ายสำหรับย่าง ซึ่งใช้ได้ 2-3 ครั้ง ก็ใช้ไม่ได้แล้วเพราะไม้ไผ่ไหม้ไฟ จึงเปลี่ยนเป็นใช้ถังน้ำมันผ่าครึ่ง แล้วใช้ตะแกรงเหล็กวางข้างบน ต่อมาไปดูการย่างเนื้อสุนัขที่บ้านท่าแร่ ก็ได้แนวคิดในการทำเตาอย่างแบบใหม่โดยใช้อิฐบล็อกก่อขึ้นด้านละ 5 ก้อน 3 แถวเอาตะแกรงเหล็กวางข้างบน ใส่ฟืนข้างใต้</li> <li>- การย่างปลานิลจะใช้เวลา 2-3 ชั่วโมง ต่อปลา 100 กก.</li> <li>- ถ้าเป็นปลาช่อน 1 กก. จะมีปริมาณตัวมากกว่าจะใช้เวลามากกว่า</li> <li>- เวลาอย่างปลาอย่างเฉพาะด้านหน้า สังเกตตัวอเล็กน้อยและเหลืองพอดีก็ใช้ได้</li> </ul>
รัตนากรณี	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การย่างปลานิลจะใช้ไฟอ่อน ปลาช่อนจะใช้ไฟแรงตัวจึงสวย</li> <li>- ก่อไฟรอประมาณ 1 ชั่วโมง ก็เริ่มลงมือย่าง</li> <li>- เมื่อไฟเริ่มได้ที่ก็เอาตะแกรงเหล็กวางให้ร้อนแล้วใช้ผ้าเช็ดทำความสะอาด</li> <li>แล้วเรียงตัวปลาบนตะแกรงย่าง โดยคว่ำด้านที่ตากแดดลงบนตะแกรงจนเต็ม</li> <li>รอประมาณ 3 นาที และสังเกตสีของตัวปลาเหลือง ไม่มีกลิ่น</li> </ul>

ชื่อ	การย่างปลา
<p>หนุแพง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การย่างเตาแบบเคลื่อนนี้ใช้ได้ดีกว่าคือไม่ทำให้ร้อนมาก และทำเป็นครั้ง ๆ ไป ไม่ต้องเที่ยวดูตัวปลาบ่อย ๆ เทียวพลิกจะทำให้เหนื่อยมาก ถ้าเราเกลี่ยไฟทั่ว ความร้อน สม่ำเสมอจะทำให้ปลาสุกทั่วกันและไม่เสียเวลา จะได้มีเวลาพักผ่อนด้วย</li> <li>- เตาอย่างก็ปรับปรุงให้เหมาะกับคนย่าง จะได้ช่วยผ่อนแรงปรับที่ยืนย่างให้พอดี ไม่ต่ำและสูงเกินไป ใช้ความสูงประมาณ 60-70 เซนติเมตร</li> <li>- ไฟที่ย่างปลาจะพอดี ถ้าอ่อนไปปลาจะเหี่ยว ถ้าแรงไปปลาจะไหม้ ใช้เหล็กคียบถ่านพลิกคู่มือสีแดง ข้างหลังเหลืองก็ใช้ได้ วิธีย่างปลาไปดูคนอื่นเขาทำก็ทำได้ ไฟแรง ไฟอ่อนก็สังเกตเอาเอง</li> </ul>
<p>พรหมา</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ก่อพินนานประมาณ 1 ชั่วโมง ย่างปลาเฉพาะด้านหน้าอย่างเดียว ถ้าปลาไม่แห้ง ตอนหน้าฝนจะย่างด้านหลังด้วย ถ้าจะให้ดีต้องย่างด้านเดียว</li> <li>- สังเกตว่าปลาย่างใช้ได้แล้ว จะเห็นปลามีลักษณะเหี่ยวหดตัวเวลานำไปเรียงบนตะแกรงเมื่ออย่างจะเต็มตะแกรงตัวชิดกัน แต่ถ้าสุกจะหดตัวเข้า มีช่องว่างระหว่างตัวปลาและหนังเหี่ยว</li> <li>- เมื่อปลาสุกจะใช้เหล็กคียบถ่านคียบใส่กระด้ง</li> </ul>
<p>กินรี</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ประมาณเที่ยงเริ่มสุ่มไฟ จากนั้นก็นั่งเตรียมมดไม้สำหรับใส่ปลาอย่างเริ่มอย่างประมาณบ่ายโมง ประมาณครึ่งตะแกรงที่ตากใช้คิมคียบดูสุกดีหรือเปล่า สังเกตหลังเหี่ยว ๆ ดูด้านหน้าถ้าเหลืองก็ใช้ได้ อย่างเสร็จคียบใส่กระด้ง นำไปเทลงบนแคร่สำหรับมดไม้ พออย่างเสร็จก็ทิ้งไว้ให้เย็นก่อน แล้วจึงมดไม้ใส่ไม้ ๆ ละ 3 ตัว ราคาส่ง 5 บาท ขายเอง 8 บาท</li> </ul>

ชื่อ	การย่างปลา
สมหญิง	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ตากเสร็จ 9 โมง เริ่มย่างเที่ยง</li> <li>- การทอดแล้วแต่ว่าพินจะไหม้เร็วหรือช้า เมื่อเป็นถ่านแดงก็เกลี่ยเข้าเตาให้ทั่วเอาตะแกรงอย่างมาวางแล้วเรียงปลาอย่างลง</li> <li>- สังเกตดูหลังปลาสีออกเหลือง ๆ แดง ๆ ก็ลองพลิกดู ถ้าใช้ได้ก็เก็บใส่ตะกร้าเพื่อนำไปใส่ไม้ปิ้ง</li> </ul>
ไพรัตน์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- พอตากเสร็จก็เตรียมก่อไฟ ใช้เวลาน้อยหรือมากขึ้นอยู่กับว่าพินที่อ่อนเล็กหรืออ่อนใหญ่ ถ้าที่อ่อนเล็กใช้เวลาไม่มาก ถ้าที่อ่อนใหญ่ใช้เวลามาก พอเป็นถ่านก็เกลี่ยถ่านให้ทั่วแล้วเอาตะแกรงอย่างปลาเรียงตัวปลาโดยคว่ำด้านที่ตากแดดลง</li> <li>- สังเกตว่าปลาที่ย่างใช้ได้ ก็ดูที่หลังตัวปลามีสีเหลือง ๆ ออกแดง ๆ ก็พลิกดู ถ้าใช้ได้ก็เก็บไว้มัด</li> </ul>
อรรถพล	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การย่างปลา ก่อนอื่นต้องเก็บปลาที่ตากเตรียมไว้ ซึ่งเตาย่างก็ก่อไฟเตรียมไว้ก่อน 1 ชั่วโมง เพื่อให้พินเป็นถ่าน แล้วเกลี่ยให้ทั่วเตาโดยใช้ไฟอ่อนถึงปานกลาง สังเกตจากสีของปลา เรียงปลาจนเต็มตะแกรงย่างแล้วก็เลื่อนเข้าย่างระยะเวลาประมาณ 10 นาที หรือไม่ก็สังเกตตัวปลาและกลิ่น พอตัวปลาใช้ได้แล้วก็ใช้เหล็กคีบถ่านคีบออกจากตะแกรงโดยเลื่อนตะแกรงออกมาจากเตาย่างก่อนจะเก็บได้สะดวกและไม่ร้อนมาก</li> </ul>
ถวิล	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เวลาอย่างเอาตะแกรงลงไฟให้ร้อน เพื่อนำปลาล่างที่ติดอยู่หดยอดออกก่อนแล้วใช้ผ้าเช็ดให้สะอาด ไม่ได้ล้างด้วยน้ำใช้ล้างด้วยความร้อนเมื่อสะอาดแล้วจึงย่างปลา</li> </ul>

## การบรรจุปลาอย่างใส่ไม้

<p>สมเกียรติ</p>	<p>- ปลาตัวใหญ่ขึ้น คิดว่าจะทำอะไร ก็คิดว่าต้องใส่ไม้ปิ้งปลาแบบมัด 3 ตัว ไม้ค่อมมีกำไร คิดเอาเองการเอาไม้ปิ้งมาหนีบคืออย่างหนึ่งคือ ถ้าเอายางมัดมันจะขึ้นร่างกายเพราะปลาซ้อนกัน ถ้าเอาไม้หนีบปลาจะแห้งไม่ขึ้นรา เลยทำแบบใหม่ และไม้ขายเหมือนเดิมแล้วขายไม้ละ 8 บาท จากมัดละ 3.5 บาท ปลา 3 ตัวเท่าเดิม คนซื้อบอกว่าปลาตัวใหญ่ขึ้นที่จริงปลาเท่าเดิม</p>
<p>อุไร</p>	<p>- การเอาปลาอย่างใส่ไม้ต้องกะขนาดของปลาให้ดูเท่ากันทุกไม้ ถ้าคนใส่ไม้เป็นจะเอาปลาตัวเล็กใส่ด้วยกัน หรือตัวใหญ่ใส่ด้วยกันทำให้ดูว่ามีไม้เล็กไม้ใหญ่ ซึ่งการใส่ปลา จะต้องกะดูให้ปลาเล็กผสมปลาใหญ่ ให้แต่ละไม้ดูเท่ากัน เอาตัวเล็กใส่ก่อนตัวใหญ่สอดอยู่ตรงกลางและตัวใหญ่รองลงมาอยู่บนสุด แล้วมัดด้วยยางรัดเวลาลูกค้าซื้อจะไม่เลือกไม้เล็กไม้ใหญ่เพราะทุกไม้ดูขนาดเท่ากันหมด ถ้าดูว่าไม้เล็กลูกค้าจะไม่ชอบ ลูกค้าจะชอบไม้ใหญ่</p>
<p>ถวิล</p>	<p>- เมื่อก่อนปลาอย่างจะใช้วิธีมัดยางไม่ได้ใส่ไม้ ปัจจุบัน เปลี่ยนแบบใส่ไม้ เพราะสะดวก ลูกค้าชอบ เพราะเลือกง่าย เวลาจะกินก็เอาไปอุ่นได้ง่าย</p>

### การบรรจุปลาใส่ตะกร้า/แข่งสำหรับเตรียมไปขาย

ถวิล	- การบรรจุปลาใส่แข่งไปขายก็ปูกระดาษหนังสือพิมพ์รองก่อน แล้วจัดเรียงปลาใส่แข่งให้ได้มากที่สุด ถ้าเป็นแข่งเล็กจะได้ประมาณ 100 ไม้ แข่งใหญ่ได้ 200 ไม้ มัดด้วยกระดาษหนังสือพิมพ์ เอามุ้งปิดไว้ ป้องกันแมลงวันเอาไปส่งขายเหล่า คนซื้อไปขายต่อ
รัตนากรณี	- การบรรจุปลาส่งแข่งก็เอากระดาษหนังสือพิมพ์วางรองพื้นแข่ง แล้วเรียงปลาส่งแข่ง โดยให้หัวปลาติดผนังแข่งโดยส่วนหางของปลาจะต้องชนกันเรียงให้ได้ปริมาณมากที่สุด ถ้าตะกร้าเล็ก ได้ 100 ไม้ ขนาดกลาง 150 ไม้ ขนาดใหญ่ 200 ไม้ - ถ้าช่วงหน้าหนาวต้องเอากระดาษรองดี ๆ เพื่อกันความชื้น
หนูแพง	- ทำเสร็จบรรจุใส่ตะกร้า แล้วเอากระดาษหนังสือพิมพ์ปิด แล้วมัดด้วยผ้าเอาตาข่ายบึงพลาสติกสวมอีกครั้ง ของป่าทุ่งเป็นถุง ไปจ้างเขาเย็บถุงละ 10 บาท จะซื้อถุงพลาสติกเป็นไม้ ๆ ละ 150 บาท เย็บได้ 6 ถุง ๆ ละ 1.50 เมตร = 25 บาท รวมถุงละ 35 บาท - เวลาบรรจุใส่ตะกร้าพลาสติก ปูด้วยกระดาษหนังสือพิมพ์ ใส่ได้ 150 ได้ - วิธีใส่เอาด้านหัวปลาต้องผนังตะกร้า เพื่อให้แข็งแรงทั้ง 2 ด้านเรียงตามยาว พอเต็มตะกร้า เมื่อเสร็จแล้วใส่ถุงมุ้งพลาสติกอีกครั้งรัดปากถุงให้มีซิ๊ด เอไปส่งขาย
พรหมา	- มัดใส่ไม้เสร็จบรรจุใส่ตะกร้าพลาสติกสีแดงโดยใช้หนังสือพิมพ์รองใส่ได้ครั้งละ 300 ไม้ (ปลาช่อน) 150 ไม้ (ปลานิล, ปลาซวาย) 200-300 ไม้ (ปลาตะเพียน) - ใช้หนังสือพิมพ์มัดข้างหน้า ใช้หนังยางรัดเอามุ้งคลุม เพื่อกันแมลงวันกับแมวมั่วกับปลาเป็นของคู่กัน ดินแมวจะต้องกับมุ้ง ทำให้แมวมั่วไม่กล้ามากินปลา
กนิรี	- ปลาที่มัดเสร็จแล้วเอาใส่แข่งที่มีกระดาษหนังสือพิมพ์รองไว้ แข่งหนึ่งใส่ได้ 100 ไม้

การกำจัดของเสียจากปลาอย่าง

ชื่อ	จับปลา-ใส่ปลา	น้ำล้างปลา	เกล็ดปลา
สมเกียรติ	- เอาไปทำปุ๋ยหมักใส่หน้า ข้างงามมากใส่มากไม่ได้ จะทำให้ข้างงามเกินไปเมื่อ ลึบ	- เททิ้งบริเวณที่ทำปลา เอาไปรดต้นไม้จะตาย เพราะเค็มเกินไปสงสัยว่า เขาจะใส่หัวอาหาร	- เก็บขาย กก.ละ 10 บาท ลงปลา 2 เทียว ขายเกล็ดปลา ได้ 40- 50 บาท - ถ้ามีก็เก็บไว้อีก 10- 20 กก. หลาย ๆ ครั้งก็ ได้เงิน
อุไร	- เศษปลาที่ไม่ได้ใส่คอก ใส่แกลบต้ม ใส่ปูนขาว เพื่อไม่ให้มีกลิ่นเหม็นมาก เอาไปทำปุ๋ยได้ บางครั้งมี คนมาซื้อ	ทิ้งบริเวณที่ชำแหละ	ทิ้งใส่คอก
ถวิล	- ทำปุ๋ยใส่หน้า -ใส่ปลาอ่อนขาย 20-30 บาท/กก. เขาซื้อเอาไปทำ สัสมุงปลาหมัก หมก แดง อ่อมกวี	ทิ้งตรงที่ชำแหละ	- เกล็ดปลานิลล้างตาก แดด ขายที่แพปลา กก. ละ 10- 15 บาท
รัตนารักษ์	- ใส่ปลาซ่อนเก็บไว้ ทำกับข้าว - ขายบ้าง บางครั้งก็ขาย กิโลละ 20 บาท	ทิ้งบริเวณที่ชำแหละ	ทิ้งใส่คอก

ชื่อ	จีปลา-ไส้ปลา	น้ำล้างปลา	เกลือปลา
หนูแดง	- ทิ้งที่หน้าตัวเองโยนให้กระจายไป ทั่ว ๆ	ทิ้งบริเวณที่ ชำแหละ	ทิ้ง
พรหมา	- จีปลาไส้ปลาเอาไปทิ้งตามป่า ตามทุ่งนาคนอื่นไร่นาตัวเองบ้างทิ้ง ใส่ท่อไผ่ก็ได้กินหน่อไม้ - จีปลาใส่หน้าข้าวจะงามดี เวลาใส่ ให้ใส่กระจายไปทั่ว ๆ ข้าวจะงามดี - ไส้ปลาช่อนขาย กก. 30 บาท - เอาไปเลี้ยงเป็ดและหมู - เอาไปเลี้ยงหมูแต่ต้องต้มให้สุก ก่อน	ทิ้งบริเวณที่ ชำแหละ	ทิ้ง
ไพร่ตัน	- ไส้ปลา เกลือปลา ทิ้งใส่คอกพี ถวิล	ทิ้งตรงที่ชำแหละ	ทิ้ง
สมหญิง	ทิ้งที่หน้าตัวเอง	ทิ้งตรงที่ชำแหละ	ทิ้งตามท้องถิ่นหรือไม่ ก็เผา
อรรณพ	- ไส้ปลา จีปลา ใช้ทำปุ๋ยหมัก	ทิ้งบริเวณที่ ชำแหละ	ขาย
กนิรี	- ทิ้งตามทุ่งนาตามป่า - เลี้ยงหมูต้องต้มก่อน - เลี้ยงเป็ดจะทำให้โตเร็ว	ทิ้งบริเวณที่ ชำแหละ	ทิ้ง

## การตลาด

สมเกียรติ	<p>- เวลาไปขายไม่เคยบอกลูกค้า แล้วแต่เขาจะเห็นว่ามิปลา มา พอไปถึงกาฬสินธุ์ ลูกค้าจะแย่งกัน ซื้อเขาจะตะโกนบอกกันว่า “1846 มาแล้วเค้อ” พอจอตลอดลูกชายเอาเสื้อปู ขนแข่งปลา ลง ยายจะเป็นคนนับปลาใส่ถุงให้ลูกค้า ขาย 13 ไม้ 100 บาท บางครั้งลูกค้านับช่วยไม่มีคนโกง เอาคนละ 500 บาท 1,000 บาท</p>
อุไร	<p>- ทำเสร็จจะไปขายเองไม่ค่อยได้ขายส่ง เพราะเขาจะรับซื้อไม้ละ 5 บาทไปขายเอง บางครั้งจะลดให้ลูกค้าด้วย</p> <p>- ปลาย่างขายขึ้นราคาไม่ได้เลย เพราะขายราคานี้มา 10 กว่าปีแล้วถ้าขึ้นราคาลูกค้าจะไม่ซื้อ แต่จะทำให้มีขนาดเล็กลง</p> <p>- ช่วงปลาย่างขายดีจะเป็นฤดูทำนาเกี่ยวข้าวและช่วงที่มีการตัดอ้อยเดือนที่ขายดีที่สุดคือเดือนมีนาคม เป็นช่วงที่ตัดอ้อยคนตัดอ้อยจะไม่มีเวลาทำอาหาร จะนิยมซื้ออาหารที่ทำงานง่าย ๆ เอาไปกินกับข้าวเหนียว ส้มตำ</p>
รัตนภรณ์	<p>- ตลาดทั่วไปขายมีเขวง จะขายปลานิล ตลาดบัวขาวเป็นคนลงขายตลาดห้วยผึ้ง ขายหนุ่ยขายตลาดสมเด็จพระนเรศวรมหาราช จะแบ่งตลาดกันไปขาย โดยขายสมเกียรติเป็นคนจัดการเรื่องตลาด เพราะแกรู้ว่าขายตลาดไหนได้บ้าง</p> <p>- ออกจากบ้าน 4-5 ทุ่ม ไปถึงตลาดตี 1 บางวันไม่มีโอกาสได้พัก พอทำปลาเสร็จอย่างเสร็จ ก็ไปขายเลยไม่ได้นอนพักเลย ปลาที่ทำได้เอาไปขายไกล แถวต่างจังหวัดจึงจะขายได้ถ้าขายใกล้ ๆ ก็ขายไม่ได้ ไปขายต่างจังหวัด พอไปขายเราก็มืดที่ประจำ ลูกค้าก็รู้ว่าเราอยู่ตรงไหนค่าตลาดเสียครั้งละ 10 บาท</p> <p>- เคยมีคู่แข่งนำปลาไปขายที่ตลาดเดียวกัน ก็มีท้อแล้วขายไม่ได้บ้างแต่ก็ขายไปแล้วแต่ลูกค้าจะเลือกซื้อ ขาย 14 ไม้ 100 บาท มีคนมาซื้อเอาไปขายต่อไม้ละ 10 บาท</p> <p>- ราคาปลาที่ขายก็ขายราคาเดิม ถ้าขึ้นราคามากกว่านี้เขาไม่ซื้อ เขาบอกว่าแพง ก็ลดขนาดของตัวปลาลงเท่ากับราคาที่เราขายได้</p>
พรหมา	<p>- ซิมอเตอร์ไซค์ไปขายเช้า-เย็น คือ ขายตลาดท่าแร่ตอนตี 1 แล้วกลับมาอน บ่ายโมงบ่าย 2 ก็ออกไปขายอีกที่ตลาดท่าแร่ตอนเย็นถึง 6 โมงเย็น พอเที่ยงคืนก็ไปขายอีกถ้าขายตอนเช้าหมดก็ไม่กลับไปขายอีก ตลาดที่จะไปขายเลือกเองก็ใช้วิธีลองดู</p> <p>- ตลาดท่าอุเทนไปครั้งเดียว ช่วง พ.ย.- ม.ค. ของทุกปี ถ้ามีปลาทุกวันจะไปขายที่เดิม เพราะ คนซื้อกันไม่ทันคนซื้อไปขายต่อ ซื้อครั้งละ 20 ไม้ ถ้าซื้อไปกินเองครั้งละไม่เกิน 5 ไม้</p>

### คุณธรรมในอาชีพ

ชื่อ	คุณธรรมในอาชีพ
สมเกียรติ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- หน้าฝนมีงานทำคงจะดี แต่ขยาคิดไม่ออกบางครั้งอยากจะทำอาชีพแบบใหม่ คิดว่าจะทำขนมจีน เพราะทำขนมจีนเป็นแต่กลัวไปแข่งอาชีพคนอื่นก็เลยไม่ทำ</li> <li>- ตามีขยซื้อพลาสติกไปขายแล้วก็ขายปลาอย่างด้วย พลาสติกขายดีเดียวก็หมด แต่ขยไม่ขายพลาสติก ไม่อยากไปแข่งอาชีพเขาเพราะคิดไม่ยอกเอาเปรียบเขาสบายใจกว่าเราไม่แข่งเขากลับเขาว่า ลูกเขยเอาปลามาลงแล้วเป็นแม่ขยไปแข่งเขา เขาจะคิดอย่างนั้น ถ้าเขาไม่คิดเราก็คิดก็เลยไม่ทำไม่เคยคิดแข่งคนนั้นคนนี้ เวลาไปขายก็เหมือนกันเคยขายอย่างไรก็อย่างนั้นลูกค้าบางคนซื้อไปขายต่อที่กรุงเทพฯ ไม้ละ 15 บาทเราก็ยังขายเท่าเดิม</li> <li>- ทำปลาอย่างใส่แค่ 3 อย่างคือ เกลือ ผงชูรส และซีอิ้วดำ ทำแบบธรรมชาติเก็บไว้อาจจะมึนหนอน ซื้อไปแล้วควรเก็บให้ดี ๆ ใส่ตู้เย็น ถ้าไม่ยอกให้แมลงวันตอมมีคนบอกให้เอาดินประสิวใส่ กินแบบธรรมชาติจะดีกว่า</li> </ul>
สมถวิล	- คนทำปลาอย่างไม่มีใครไม่จ่ายเงินค่าพลาสติก
หนูแพง	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อาชีพอย่างปลาดีตรงที่ไม่ได้ฆ่าสัตว์ เพราะเอาปลาที่ตายแล้วมาทำไม่บาป และพินก็ไม่ได้ตัดต้นไม้ เอาที่ตายแล้วมาทำคิดได้แค่นี้</li> <li>- เป็นหนืออย่างอื่นแต่ไม่เคยเป็นหนือค่าปลา</li> </ul>
วิไล (ผู้รับซื้อปลา อย่างไปขาย)	- คนทำปลาอย่างจะเอาปลาใส่แข่งมาส่งให้ที่บ้าน บางครั้งก็ไปเอาที่บ้านคนทำปลาอย่าง ไม่มีสัญญาและไม่ตองนับไม้ที่ส่ง เพราะเชื่อใจกัน

### ปัญหาในการทำปอย่าง

ชื่อ	ปัญหาในการทำปอย่าง
สมเกียรติ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน อบต. ไม่เคยสนับสนุนมีแต่อยากให้ลงทะเบียนเพื่อเก็บภาษี แต่ฉันบอกว่าผลิตภัณฑ์ไม่มีคุณภาพเก็บได้ 3 วัน ขึ้นรา</li> <li>- ถ้ารวมกลุ่มทำโรงเรือนให้ได้มาตรฐาน อยากได้อยู่แต่คงเป็นไปไม่ได้เพราะคนหนึ่งอยากทำแต่อีกคนหนึ่งไม่อยากทำ</li> </ul>
อุไร	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้นำหมู่บ้านไม่ค่อยช่วยเหลืออะไร เวลาประชุมชาวบ้านก็ไม่ค่อยไปร่วม เพราะใครจะทำอะไรก็ทำไม่มีความเห็น</li> </ul>
รัตนารักษ์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การตากจะมีแมลงวันในช่วงหน้าร้อน แก้ปัญหาด้วยการไล่ และเชี่ยจี้แมลงวันออก</li> <li>- เวลาอย่างปลา จะมีปัญหาร้อน แสบตาจากควันไฟ</li> </ul>
หนูแพง	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ที่ชำแหละปลา ตากปลา และย่างปลาอยู่ใกล้กัน ทำให้เหม็นจะเอาไปไว้ใกล้กันก็ไม่ได้ เพราะไม่มีแดด ถ้าเอาไปไว้ใกล้ที่ตากควันจะเข้าบ้านลูก แต่ก่อนยังไม่มีบ้านลูกก็ทำใกล้ ๆ กันก็ดีเดี๋ยวนี้ต้องเดินทางไกล</li> </ul>
พรหมา	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีปัญหาเวลาอย่างปลา มีควันไฟ เวลาอย่างจะแสบหูแสบตาเหนียวตัว ควันไฟใส่บ้านคนอื่น เวลานอนจะไม่หลับชั่วโมงกว่าจึงจะหลับเพราะแสบตา</li> </ul>

ชื่อ	ปัญหาในการทำปลาอย่าง
ถวิล	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เวลาอย่างจะมีควันทําให้หายใจไม่ออก แสบตา</li> <li>- จะแลปลาอย่างไรให้ตัวเล็กดูเป็นตัวใหญ่</li> <li>- เวลาตากปลา จะมีปัญหาเวลาเก็บปลา จะถูกปลาปักมือจนเจ็บเป็นแผล</li> <li>- เวลาแช่ปลาจะถูกปลาปักมือ พอถูกน้ำเกลือจะแสบ</li> <li>- น้ำร้อนจะมีปัญหาเรื่องแมลงวัน แต่จะเอาปูนขาวมาโรยบริเวณที่ทิ้งน้ำล้างปลา เพื่อไม่ให้มีกลิ่นเหม็น จะทำให้มีแมลงวันมากและจะมาวางไข่ใต้ที่ตากปลา</li> </ul>
อรรถพล	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ทำปลาอย่างยุ่งยาก ทำทั้งวัน ผลตอบแทนน้อย</li> <li>- เรื่องความสะอาดยังไม่ดีเท่าที่ควร ในเรื่องของการจัดเก็บอุปกรณ์การทิ้งน้ำล้าง</li> </ul>
สกล	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เวลาอย่างปลามีควนรบกวนข้างบ้านแต่ก็ไม่มีใครบ่น</li> <li>- เวลาอย่างปลาจะแสบตาจะใช้ไอ้โม่กลุ่มทำให้ไม่แสบตา</li> </ul>

### ความต้องการในการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ปลาอย่าง

ผู้ผลิต	ความต้องการพัฒนา
สมเกียรติ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อู้ออยากให้มีคนมารับซื้อถึงบ้าน</li> <li>- อยากให้มีคนมาช่วย กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน อบต. ไม่เคยช่วย</li> <li>- อยากได้โครงการทำเตาแบบใหม่ อยากให้มีคนมาแนะนำเกี่ยวกับเตาอย่างปลาไม่ใช่ฟืนก็ได้ จะใช้วัสดุอย่างอื่นก็ได้ แต่คุณภาพเหมือนเดิมประหยัดไฟประหยัดฟืน</li> </ul>
สมถวิล	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ถ้าได้แหล่งซื้อปลาไม่ไกลก็จะดี เพราะจะได้ลดค่าใช้จ่ายแต่แถวนี้ไม่มี ถ้ามีก็ราคาแพง</li> <li>- ประมาณ 30-40 บาท ซื้อไม่ได้</li> <li>- อยากทำให้เร็วขึ้น ใช้เวลาน้อยลง</li> <li>- หน้าฝนจะทำอย่างไร จึงจะทำให้ย่างปลาได้ โดยไม่มีปัญหา</li> <li>- อยากพัฒนาชุดป้องกันความร้อน เวลาย่างปลา</li> <li>- อยากพัฒนาเรื่องเวลาที่ใช้ในการชำแหละปลาให้น้อยลงขั้นตอนต่าง ๆ ใช้เวลาน้อยลง อยากได้เตาอบมาใช้ในการย่าง</li> </ul>
อุไร	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อยากทำงานอะไรก็ได้ ที่ได้เล่นและเลี้ยงลูกอยู่กับบ้าน</li> <li>- เกล็ดปลาน่าจะเอามาทำดอกไม้ขายได้ อยากให้มีคนมาสอน</li> <li>- อยากให้มีคนมาซื้อปลาอย่างถึงบ้าน</li> </ul>

ผู้ผลิต	ความต้องการพัฒนา
รัตนภรณ์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ต้องการให้มีเครื่องตวง เครื่องปรุง จะได้มีมาตรฐานเดียวกันและจะสะดวกไม่ต้องเสี่ยงกับเชื้อโรค</li> <li>- ที่ตากปลาก็น่าจะดีกว่าที่ใช้ในปัจจุบัน ถ้าใช้ตะแกรงลวดก็จะเสียค่าใช้จ่ายเพิ่ม ก็เลยยังไม่ทำใช้แบบเดิมไปก่อน</li> <li>- เกล็ดปลาน่าจะเอามาทำเป็นดอกไม้ ถ้ามีคนพาทำก็จะดี</li> </ul>
พรหมา	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อยากมีเงินส่วนร่วมมาพัฒนาเป็นปุ๋ยของหมู่บ้าน ใครอยากเอาไปใช้ก็เอาไป</li> <li>- อยากให้มีปลาทุกวันจะดี จะได้มีรายได้ทุกวัน</li> <li>- อยากได้เตาอย่างที่ใช้ได้ทั้งหน้าฝนและหน้าร้อน คล้ายเตาอย่างไก่อ่าง 5 ดวงทุกวันนี้มีปัญหาเรื่องควันไฟ เวลาอย่างจะแสบหูแสบตา เหนียวตัวมีควันไปใส่บ้านคนอื่น ๆ เกรงใจเขา</li> <li>- แพนอยากได้เตาอบจะได้สุก 2 ด้าน และเอาออกมาได้ครั้งเดียว เวลาทำปลาหน้าฝนจะได้ไม่เปื่อย ถ้าใช้เตาอบอาจจะต้องใช้ถ่าน ตอนนีถ่านแพง</li> <li>- เรื่องย่างปลาจะมีปัญหาตอนหน้าฝน ช่วงเดือน 5-6-7 ต้องห้ามเข้าห้ามออก อยากมีล้อใส่ที่ตากปลา จะได้ดึงเข้าร่มตอนหน้าฝนตอนนี้ห้ามเข้าห้ามออก ถ้าอยู่คนเดียวปลาจะเปียกหมด</li> </ul>
นางนุ่น	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ชอบอาชีพชำแหละปลาเพราะทำให้มีรายได้ถ้าทำทุกวันก็จะดี</li> <li>- ค่าแรงที่ได้พอใจ</li> <li>- รับจ้างชำแหละปลาดี เพราะได้เงินเลย</li> </ul>
หนูเพียร	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อาชีพปลาอย่างคิดไม่ออกว่าจะเปลี่ยนแปลงอย่างไร อยากได้รถไปขายตลาดใกล้ ๆ เองได้แต่ฝัน</li> <li>- ไม่มีความคิดเห็นเกี่ยวกับจะทำอาชีพปลาอย่างไรดีได้อย่างไรแต่ถ้าใครหาทำก็จะทำด้วย ถ้าขาดทุนก็ขาดทุนด้วย ถ้าได้กำไรก็ได้กำไรด้วย</li> </ul>

ผู้ผลิต	ความต้องการพัฒนา
ไพรัตน์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ต้องการพัฒนาเครื่องมือ คือ ถ้ามีโต๊ะนั่งชำแหละก็น่าจะดี และจะสบายมากขึ้น</li> <li>- อยากให้คนมารับซื้อถึงบ้านและขายได้มาก ๆ</li> </ul>
สมหญิง	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อยากให้พัฒนาให้มีอาชีพอื่น ๆ ที่ทำให้มีรายได้ เวลาไม่ได้ทำปลา</li> <li>- เครื่องมือก็อยากให้ดีกว่าที่เป็นอยู่ ถ้าทันสมัยก็จะดี</li> <li>- ถ้าได้ทำปลาอย่างบ่อย ๆ ก็จะได้มีเงินมาใช้</li> </ul>
อรรณพ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อยากพัฒนาในด้านของสินค้าให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น และตลาดอยากให้กว้างขึ้น มีคนมารับซื้อยิ่งดี</li> <li>- เค้าก็อยากพัฒนา แต่ต้องเสียค่าใช้จ่ายเพิ่ม ที่ทำอยู่ก็อยู่แล้วลงทุนน้อย</li> <li>- อยากให้ลดแรงงาน ลดเวลา ลดค่าใช้จ่าย อยากจะให้เครื่องทุ่นแรงคือมีที่ขูดเกล็ดอัตโนมัติ และมีเทคโนโลยีอะไรก็ได้ ที่จะทำให้ลดต้นทุนก็จะดี</li> </ul>
อรุณศรี	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อยากให้มีค่าแรงมากขึ้น</li> <li>- อยากให้มีการพัฒนาเครื่องมือ</li> </ul>
ละมัย	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ต้องการให้มีการพัฒนาเครื่องมือ</li> <li>- อยากให้มีหลาย ๆ อาชีพ</li> </ul>
นางนุ้ม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ฤดูฝนยุ่งยาก เพราะเจ้าของปลาอย่างไม่ค่อยทำ เพราะไม่มีแดดทำให้ขายไม่ได้</li> <li>- ฝนตกเป็นปัญหาเปียกเฉอะแฉะ</li> </ul>

## การพัฒนาเตาสำหรับย่างปลา

ชื่อ	การพัฒนาเตา
สมเกียรติ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ทำครั้งแรกใช้เตาแบบขุดหลุมกว้างประมาณไม่ใหญ่มาก เอาฟืนไว้ตะแกรงย่าง เอาไม้ไผ่สานเวลาย่างปลา ไฟจะไหม้ตะแกรงย่างได้ 1-2 วัน ต้องสายอีกถ้าขุดหลุมย่างปลาเพราะต้องการให้ความร้อนขึ้นทางเดียว</li> <li>- ต่อมาเปลี่ยนเป็นตาข่ายเหล็ก</li> <li>- ขุดหลุมอยู่ 4-5 ปี</li> <li>- เปลี่ยนจากหลุมมาเป็นถ้ำน้ำมันตัดครึ่ง เจาะข้างล่างสำหรับเป็นที่ใส่ฟืน เอาตาข่ายเหล็กวางย่างปลาไว้ครึ่งละ 30-40 ตัว ใช้ไม้ไผ่คิปลาย่าง ต่อมาซื้อที่คิปลานมาใช้แทนไม้</li> <li>- จากปลา 50 กก. เป็น 100 กก. เป็น 200 กก. และ 300 กก. ถ้าย่างเตาเล็ก ๆ จะได้ทีละ 30 ตัว ทำให้เสียเวลารอไม้ไผ่ไม่จึงคิดหาวิธีที่จะย่างปลาได้ครึ่งละมาก ๆ เมื่อไปดูบ้านท่าแร่เห็นเตาสำหรับย่างเนื้อหมา ทำด้วยอิฐบล็อกราว 15 ก้อน ใช้ตะแกรงเหล็กสำหรับย่าง จึงซื้ออิฐบล็อกรวมยาว 1 เมตรทดลองอย่างดีมาก ลูกเขยมาจากราชบุรีมาทำให้เลื่อนเข้าเลื่อนออกแต่ครางอยู่เรื่อย แต่ชอบแบบธรรมดา ซึ่งเวลาอย่างจะร้อนหน้า ถ้ามีรางเรือนเวลาดึงออกมาปลาจะเป็น</li> </ul>
ถวิล	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เตาที่ทำเองตอนแรกใช้ถ้ำน้ำมัน ตัดประมาณ 1.4 ถังเอาตั้งขึ้นเจาะช่องสำหรับใส่ฟืน ใช้ตะแกรงไม้ไผ่สานตอนแรกแต่ต้องได้สานบ่อยๆ เพราะไหม้ไฟต่อมาเปลี่ยนเป็นตะแกรงเหล็กแต่ก็ย่างได้น้อยจึงเปลี่ยนเป็นเตาแบบปัจจุบันใช้อิฐบล็อกราว 15 ก้อน ใช้ตะแกรงเหล็กสำหรับย่างเวลาอย่างเอาตะแกรงลงไฟให้ร้อนเพื่อให้น้ำปลาที่ติดอยู่หยดออกแล้วใช้ผ้าเช็ดให้สะอาด ไม่ได้ล้างด้วยน้ำ ใช้ล้างด้วยความร้อนเมื่อสะอาดแล้วจึงย่างปลา</li> <li>- เตาที่ใช้ในปัจจุบัน ใช้ตะแกรงเหล็กที่ดึงออกมาได้ ซึ่งมีข้อดีก็คือ ร้อนมาก แต่มีข้อเสียคือ ใช้เวลาในการเรียงปลามากทำให้เปลืองฟืน</li> </ul>

ชื่อ	การพัฒนาเตา
อุไร	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เตาอย่างเดิมใช้ชุดหลุม แล้วใช้ไม้ไผ่สานเป็นตาข่ายสำหรับย่างซึ่งใช้ได้ 2-3 ครั้ง ก็ใช้ไม่ได้แล้วเพราะไม้ไผ่ไหม้ไฟ</li> <li>- เปลี่ยนเป็นใช้ถังน้ำมันผ่าครึ่งแล้วใช้ตาข่ายเหล็กวางข้างบน</li> <li>- ต่อมาไปดูการย่างเนื้อสุนัขที่บ้านท่าแร่ก็ได้แนวคิดในการทำเตาอย่างแบบใหม่โดยใช้อิฐบล็อกก่อขึ้นด้านละ 5 ก้อน 3 แถวเอาตะแกรงเหล็กวางข้างบน ใส่น้ำมันข้างใต้</li> <li>- ต่อมาสามีของพี่สาวอยู่ราชบุรีมาเห็นวิธีต่าง ๆ จึงทำให้คนข้างร้อนหน้าร้อนแขน จึงแนะนำให้ใช้ลูกกลิ้งที่ตะแกรง เพื่อเลื่อนปลาข้างออกมาข้างนอกเตา แต่บางคนไม่นิยมวิธีนี้ เพราะดึงออกยากทำให้ปลาเย็นลงไม่สะดวกในการย่างและเปลืองไฟ</li> </ul>

### ปัญหาในการทำปลาอย่างในฤดูฝน

ชื่อ	ปัญหาการทำปลาอย่างในฤดูฝน
สมเกียรติ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ทำปลาอย่างค่อนข้างจะวุ่นวาย หน้าฝนลำบาก</li> <li>- หน้าฝนถ้ามีงานทำคงจะดี แต่ขายคิดไม่ออก บางครั้งคิดจะนำปลาแบบใหม่ บ้างครั้งคิดจะขายขนมจีน เพราะขายทำขนมจีนเป็นแต่กลัวไปแข่งอาชีพคนอื่น ก็เลยไม่ทำ และคิดอยากให้อีกมีอาชีพหลายอย่าง</li> </ul>
อุไร	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีปัญหาทำปลาอย่างในฤดูฝน เพราะไม่มีแดด ต้องคอยยกปลาเข้ามาตากใต้ถุนบ้าน ช่วงฤดูฝนไม่ค่อยทำ</li> <li>- เคยคิดจะใช้เตาอบ แต่กลัวไม่คุ้มค่าไฟฟ้า เพราะทำปลามากแต่ขายถูก</li> </ul>
รัตนภรณ์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ฤดูฝนทำปลาลำบาก เพราะต้องคอยกังวลเองไม่มีแดด ไม่มีที่เก็บและต้องวิ่งเก็บปลาเวลาฝนตก</li> </ul>
หนูแพง	<ul style="list-style-type: none"> <li>- หน้าฝน ปลาจะขึ้นรา เวลาใส่ตะกร้าไปขายจะมีน้ำออกมา เกิดไอน้ำ</li> <li>- หน้าฝน ไม่ค่อยมีคนทำ และไม่ค่อยจะมีปลา</li> <li>- ฝนตก มีปัญหาเรื่องที่ตาก หอบเข้าหอบออก</li> <li>- ฝนตก ฟืนก่อไฟยาก เพราะเปียกฝนแต่ก็พยายาม</li> <li>- เวลาอย่าง เนื้อปลาจะเปื่อย</li> </ul>
พรหมา	<ul style="list-style-type: none"> <li>- หน้าฝน ขายปลาได้ 20 กก. เพราะมีปัญหาต้องย่างปลาทั้งเปียก ๆ ทำมากไม่ได้ มีปัญหาเรื่องเนื้อปลาเปื่อย</li> <li>- ถ้าปลาไม่แห้งจะมีแมลงวันจี้ได้</li> </ul>

ชื่อ	ปัญหาการทำปลาในฤดูฝน
ถวิล	<ul style="list-style-type: none"> <li>- หน้าฝน ปลาไม่แห้ง เวลาจะใช้พื้นมาก</li> <li>- หน้าฝนคนอื่นไม่ทำ แต่ตัวเองทำเพาะมีปลาเอง</li> <li>- หน้าฝนทำปลาจะไม่มีความสบายใจว่าฝนจะตก ต้องเก็บปลาที่ตากอย่างไร ทำไปไม่สบายใจไป</li> <li>- เวลาเก็บปลา ชุลมุนวุ่นวาย บางครั้งทะเลาะกัน</li> <li>- หน้าฝนมีปัญหาเกี่ยวกับปลาไม่แห้ง เวลาจะใช้พื้นมาก</li> <li>- เหนื่อยมากเกินไป</li> </ul>
ไพรัตน์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ปัญหาเรื่องหน้าฝน ไม่มีแดด ปลาไม่แห้ง เวลาใช้ก็จะลำบาก ถ้าปลาไม่แห้ง เวลาใช้ตัวจะอ่อนเวลามัดหรือปิ้งหัวปลาจะหด</li> </ul>
สมหญิง	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ปัญหาจะเป็นเรื่องหน้าฝน ฝนตกแล้วทำไม่ได้ ปลาไม่แห้ง ไม่มีแดด เวลาใช้ก็ลำบาก ตัวปลาไม่สวย</li> </ul>
อรรถพล	<ul style="list-style-type: none"> <li>- รายได้ไม่สม่ำเสมอ จะมีปัญหาช่วงฤดูฝน เพราะไม่มีแดดขายไม่ค่อยได้ ช่วงฤดูฝนอาหารพื้นบ้านมาก ปลาขายไม่ค่อยได้</li> </ul>
สกล	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การตากปลาหน้าฝน จะมีแมลงวันมาไข่ใส่ปลา เป็นหนอน ก็จะเอาไปใส่ไฟ หนอนก็จะตาย ไม่เคยมีหนอนติดไปถึงตลาดหน้าแล้งไม่มีปัญหาเรื่องการตาก เพราะอากาศร้อนแมลงวันไม่ไข่จะมีเฉพาะหน้าฝน</li> </ul>



## ภาพแสดงขั้นตอนการชำแหละปลา



## ประวัติการศึกษาและการทำงาน

ชื่อ – สกุล	นางสาวชไมพร รักษาสุข
วัน เดือน ปีที่เกิด	วันที่ 5 เดือนมกราคม พ.ศ. 2499
สถานที่เกิด	จังหวัดตราด
ประวัติการศึกษา	- การศึกษาระดับมัธยมศึกษา (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (บางเขน) - ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์ศึกษา) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ตำแหน่งหน้าที่การงานปัจจุบัน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8
สถานที่ทำงานปัจจุบัน	คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
ทุนการศึกษาที่ได้รับ	- ทุนพัฒนาบุคลากรจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร - ทุนอุดหนุนการค้นคว้าและวิจัยประเภทวิทยานิพนธ์ จากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์