

บทที่ 4

ผลการศึกษา

ผลการศึกษาเรื่อง การส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน : กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์ปลาเกลือ บ้านท่าดินแดง หมู่ 3 ตำบลเกรียงไกร อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลและประมวลผลในเชิงคุณภาพ โดยการวิเคราะห์เนื้อหาจากแบบสอบถามและจากการสัมภาษณ์ โดยผู้วิจัยนำเสนอข้อมูลและผลการวิจัยออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์ รูปแบบของผลิตภัณฑ์

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต ขั้นตอนการผลิต

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาอุปสรรค และแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาเกลือ

ชุมชนที่ศึกษา / วิจัย

ประวัติของชุมชน

บ้านท่าดินแดง หมู่ 3 เดิมทีนั้นเป็นหมู่บ้านที่มีจำนวนประชากรไม่มากนัก ต่อมาเมื่อมีจำนวนประชากรมากขึ้น เนื่องจากมีทำเลที่ติดกับธรรมชาติคือ บึงบอระเพ็ด ทำให้ประชาชนเข้ามาจับจองพื้นที่กันอย่างมากมายในการประกอบอาชีพ ซึ่งปัจจุบันมี ครวเรือนทั้งสิ้นจำนวน 83 ครวเรือน ประชากรรวมทั้งสิ้นประมาณ 354 คน

ตำบลเกรียงไกรเดิมที่ตำบลเกรียงไกร เคยเป็นหมู่บ้านที่มีความเจริญรุ่งเรืองอยู่ติดกับริมแม่น้ำ ในอดีตตำบลเกรียงไกรมีชื่อว่า เขียวไกร ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้เสด็จลงมา และพักแรมที่วัดเขียวไกร ในปีนั้นเกิดน้ำท่วมใหญ่ทำให้เจดีย์ที่วัดนั้นพังลงมา จึงได้พระราชทานนามใหม่ว่า วัดใหญ่คงคาราม ต่อมาถึงสมัยของขุนเกียรติ เกรียงไกร กำลัมพาล ได้เป็นกำนันจึงได้เปลี่ยนชื่อตำบลเขียวไกร และเปลี่ยนชื่อวัดใหญ่คงคาราม เป็นวัดเกรียงไกร และในเดิมนั้นตำบลเกรียงไกร เป็นที่ตั้งของที่ว่าการอำเภอชุมแสงมาก่อน เนื่องจากสมัยนั้นตำบลเกรียงไกรเป็นจุดศูนย์กลาง ของเส้นทางคมนาคมทางเรือและศูนย์กลางของการค้าขาย ในส่วนของประชาชนที่อยู่ในตำบลเป็นทั้งคนดั้งเดิมและมาจากที่อื่น ปัจจุบันการคมนาคมเปลี่ยนจากการใช้ทางน้ำมาเป็นทางบก มีทางหลวงสายนครสวรรค์-ชุมแสง และใน

ปัจจุบันตำบลเกรียงไกรได้มีการขยายหมู่บ้านออกไปอีกมากมาย ซึ่งมีจำนวนทั้งหมด 10 หมู่บ้าน ได้แก่ หมู่ที่ 1 บ้านแหลมหัว หมู่ที่ 2 บ้านตาลสองยอด หมู่ที่ 3 บ้านท่าคินแดง หมู่ที่ 4 บ้านเกรียงไกรกลาง หมู่ที่ 5 บ้านเกรียงไกร หมู่ที่ 6 บ้านปากคลองเกรียงไกร หมู่ที่ 7 บ้านคลองบึงบอระเพ็ด หมู่ที่ 8 บ้านเกรียงไกรใต้ หมู่ที่ 9 บ้านสันพิง และหมู่ที่ 10 บ้านคลองกรวด ในระยะแรกนั้นประชาชนภายในตำบลเกรียงไกรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลัก และเริ่มที่จะมีอาชีพอื่น ๆ อันหลากหลาย ทั้งค้าขาย รับจ้าง รับข้าราชการ ฯลฯ และที่สำคัญประชาชนภายในตำบลเกรียงไกร มีการผลิตสินค้าออกมาจำหน่ายมากมาย ที่สำคัญคือ บ้านท่าคินแดง หมู่ที่ 2 นั้น ทำการแปรรูปปลาเป็นผลิตภัณฑ์จากปลาอันหลากหลายชนิด ซึ่งได้แก่ ปลาแคดเดียว ปลาเกลือ ปลาบด

ทั้งนี้บ้านท่าคินแดง มีการเริ่มก่อตั้งหมู่บ้าน โดยเริ่มจากที่ชาวบ้านภายในตำบลเกรียงไกรและมีประชาชนจากต่างอำเภอ คือ อำเภอชุมแสง ได้อพยพย้ายถิ่นเข้ามาทำมาหากินภายในตำบลเกรียงไกร รวมไปถึงประชาชนในพื้นที่เขตอำเภอเมืองนครสวรรค์เองได้ย้ายเข้ามาอยู่ในตำบลเกรียงไกร ได้แก่ ประชาชนตำบลแควใหญ่ ตำบลบึงเสนาท ในระยะแรกได้เข้ามาจับจองพื้นที่เพื่อใช้ในการทำการเกษตร คือ ปลูกข้าว เป็นหลัก แต่เกิดภาวะน้ำท่วมจึงได้เปลี่ยนอาชีพมาเป็นการเลี้ยงปลา เลี้ยงสัตว์แทน เมื่อเวลาผ่านไปสักระยะหนึ่ง ผู้คนเริ่มเข้ามามากขึ้น จึงกลายเป็นการเติบโตของหมู่บ้านขนาดใหญ่ จำนวนถึง 10 หมู่บ้าน ภายในตำบลเกรียงไกร

บริบทของชุมชน

1. สภาพทั่วไปของชุมชน

บ้านท่าคินแดง ตั้งอยู่ในพื้นที่ตำบลเกรียงไกร อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ อยู่ทางทิศตะวันออก ของอำเภอเมืองจังหวัดนครสวรรค์ โดยมีระยะห่างจากตัวอำเภอเมืองอยู่ประมาณ 14 กิโลเมตร

- ทิศเหนือ ติดต่อกับ แม่น้ำน่าน
- ทิศใต้ ติดต่อกับ บึงบอระเพ็ด
- ทิศตะวันออก ติดต่อกับ บ้านคลองกรวด หมู่ที่ 10 ตำบลเกรียงไกร อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์
- ทิศตะวันตก ติดต่อกับ บ้านเกรียงไกรกลาง หมู่ที่ 4 ตำบลเกรียงไกร อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์

สภาพภูมิอากาศโดยทั่วไปของหมู่บ้าน แบ่งออกเป็น 3 ฤดู

- ฤดูฝน ในช่วงกลางเดือนพฤษภาคม ถึงกลางเดือนกันยายน จะมีมีฝนฟ้าคะนอง ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อพืชผลทางการเกษตร ที่ทำการเพาะปลูก
- ฤดูหนาว ช่วงกลางเดือนตุลาคม ถึงกลางเดือนกุมภาพันธ์ สภาพอากาศหนาวเย็น มีลมหนาวพัดผ่าน ในฤดูหนาวอุณหภูมิต่ำสุดประมาณ 18.5 องศาเซลเซียส
- ฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่กลางเดือนกุมภาพันธ์ ถึงกลางเดือนพฤษภาคม สภาพอากาศร้อนอบอ้าว อุณหภูมิสูงสุดประมาณ 37 องศาเซลเซียส

2. สภาพทางเศรษฐกิจ

ประชากรส่วนใหญ่มีอาชีพทางการเกษตร ได้แก่ การประมง รับราชการ และรับจ้างทั่วไป ส่วนหนึ่งนั้นจะทำธุรกิจส่วนตัว เช่น ปั่นน้ำมัน ร้านค้าขนาดเล็ก และร้านค้าขนาดกลางจำพวกมินิมาร์ท

โดยเฉพาะอาชีพทางการเลี้ยงปลา นับได้ว่าเป็นอาชีพที่สร้างรายได้เป็นอย่างดีต่อชุมชน เพราะที่บ้านทำดินแดงมีบริเวณพื้นที่ติดกับบึงบอระเพ็ด จึงมีสภาพที่เหมาะสมในการเลี้ยงปลา ปลาส่วนใหญ่ที่ทำการเลี้ยงกัน คือ ปลาสวาย ปลาดุก ปลานิล ปลาแรด รวมถึงปลาชะโด เมื่อนำปลาเหล่านี้มาทำการแปรรูปแล้วจำหน่ายให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น พอนำมาวางจำหน่ายตามสองข้างทาง ผู้ที่พบเห็นก็มักจะแวะเวียนซื้อหากลับไปด้วยเสมอ

ดังนั้นชาวบ้านทำดินแดง หมู่ที่ 3 จึงมีน้อยรายที่ทำอาชีพทำนา เพราะทำมาแล้วไม่ค่อยประสบผลสำเร็จ ต้องประสบกับภาวะฝนแล้ง ฝนตกหนักจนน้ำท่วม จึงนิยมหันมาประกอบอาชีพการเลี้ยงปลา เนื่องจากเมื่อทำครบวงจร เช่น การเพาะพันธุ์ปลาจำหน่าย การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา จะยังเพิ่มรายได้ให้กับผู้ประกอบการอาชีพนี้อย่างงาม

3. สภาพทางสังคมการปกครอง

บ้านทำดินแดง หมู่ 3 ตำบลเกรียงไกร มีโรงเรียนประถมศึกษา 1 แห่ง ซึ่งสามารถรองรับบุตรหลานของชาวทำดินแดงเพื่อเข้าศึกษาได้อย่างเพียงพอ โดยโรงเรียนแห่งนี้คือ โรงเรียนเกรียงไกร และมีวัดอีก 1 แห่ง ซึ่งเป็นศูนย์รวมของผู้คนภายในชุมชน สำหรับในด้านการสาธารณสุขนั้น บ้านทำดินแดงนั้นมีสถานอนามัย 1 แห่ง เพื่อรับการรักษาพยาบาลภายในชุมชนและชุมชนรอบ ๆ บริเวณ เมื่อมีการเจ็บป่วยประชาชนในชุมชนจึงมักพากันมารับการการรักษาที่สถานอนามัยของชุมชนกันอยู่เป็นประจำ

และสถานีนอนมัยบ้านท่าดินแดงยังมีการให้บริการในด้านต่าง ๆ อันเป็นประโยชน์ในการช่วยเหลือประชาชนในพื้นที่เป็นอย่างดี นั่นคือการออกพื้นที่รับการตรวจและรักษาโรคฟรีอย่างต่อเนื่อง เช่น การรักษาสภาพของเหงือกและฟัน การบริการตรวจเช็คสภาพร่างกายว่ามีโรคประจำตัวบ้างหรือไม่ หากพบอาการเจ็บป่วยจะให้การแนะนำ พร้อมทั้งรับการรักษาในทันที นอกจากนี้ยังมีสาธารณูปโภคอื่นๆ คือ โทรศัพท์สาธารณะจำนวน 5 ตู้ มีไฟฟ้าใช้ทุกครัวเรือน รวมถึงมีน้ำประปาใช้กันทุกครัวเรือน

ชุมชนบ้านท่าดินแดงขึ้นอยู่กับองค์การบริหารส่วนตำบลเกรียงไกร อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ มีจำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 83 ครัวเรือน มีประชากรทั้งหมด 354 คน เป็นหญิง 204 คน เป็นชาย 150 คน

4. ขนบธรรมเนียมประเพณี

เนื่องจากบ้านท่าดินแดง อยู่ภายในตำบลเกรียงไกร ที่มีวัดอยู่ภายในชุมชนอยู่ใกล้ ๆ กัน ถึง 3 แห่ง จึงทำให้ประชาชนนิยมเข้าวัดฟังธรรมอย่างต่อเนื่อง และมีการยึดมั่นในคาสอนทางพระพุทธศาสนาอย่างเคร่งครัด จะเห็นได้จากเมื่อถึงวันพระ หรือวันสำคัญทางศาสนา ประชาชนจะเตรียมอาหารคาวหวาน มาทำบุญกันที่วัดอย่างเนืองแน่น

และประเพณีที่สำคัญในช่วงเข้าพรรษาและออกพรรษา ก็มีประชาชนให้ความสนใจรักษาประเพณีอย่างเหนียวแน่น เช่น ช่วงของการเข้าพรรษาจะมีการละเว้นการดื่มสุรางดเว้นค้าขายสิ่งของมีเมา โดยเฉพาะช่วงการออกพรรษาถือได้ว่าเป็นเทศกาลที่มีประชาชนมาทำบุญกันที่วัดมากที่สุดก็ว่าได้ เพราะในวันออกพรรษาจะมีการดับบาตรเทโว การทำบุญที่วัด ประชาชนที่ไปทำงานอยู่ในจังหวัดอื่น จะกลับมาเยี่ยมบ้านและถือโอกาสทำบุญกันอย่างเนืองแน่น

ประเพณีสงกรานต์ก็ถือได้ว่า เป็นประเพณีที่ยิ่งใหญ่ของชุมชนท่าดินแดง เมื่อถึงวันสงกรานต์คือในวันที่ 13-15 เมษายนของทุก ๆ ปีนั้นประชาชนต่างก็จะนิยมนำน้ำรดกันทั้งการปล่อยนก ปล่อยปลา การทำบุญตักน้ำพระที่วัด เพื่อให้ท่านให้ศีลให้พร เป็นสิริมงคลแก่การดำเนินชีวิต

ส่วนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์ รูปแบบของผลิตภัณฑ์

1.1 ประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์

จากการสอบถามนางบุญมี ทรัพย์ประเสริฐ เจ้าของผลิตภัณฑ์ปลาเกลือบ้านท่าดินแดง หมู่ 2 พบว่ามูลเหตุของการคิดทำปลาเกลือขึ้นมานั้น เดิมที่ป้าบุญมีเลี้ยงปลาขายอยู่แล้วก่อนหน้านี้ได้ทำการศึกษาถึงพันธุ์ปลาแต่ละชนิดว่ามีความเหมาะสมที่นำมาเลี้ยงมากน้อยเพียงใด ในพื้นที่บ้านท่าดินแดงแห่งนี้ ประกอบกับพื้นที่ของป้าบุญมีใกล้เคียงกับบึงบอระเพ็ดที่มีปลาเป็นจำนวนมาก ไม่ว่าจะเป็นปลาเสือตอ ปลานิล ปลาชะโด ปลาช่อน ปลาสร้อย ฯลฯ จึงได้คัดเลือกปลามา 2 ชนิด เพื่อทำการเลี้ยง คือ ปลาชะโด และ ปลาช่อน ซึ่งป้าบุญมีกล่าวว่าปลาชะโด และปลาช่อนนั้นมีลักษณะคล้าย ๆ กัน แต่จะแตกต่างกันดังนี้

ปลาชะโด เป็นปลาน้ำจืดเหมือนปลาช่อนแต่มีขนาดลำตัวที่ใหญ่กว่ามีความยาวประมาณ 1 เมตร อาศัยอยู่ตามบริเวณของแม่น้ำลำคลอง หัวของปลาชะโดนั้นมีลักษณะคล้ายงูกินสัตว์ทุกชนิดเป็นอาหาร มีความกินจุมาก และลักษณะเกล็ดตามเส้นข้างลำตัวสีน้ำตาลแก่หรือออกสีน้ำเงิน ๆ ตอนบนและล่างของลำตัว โดยมีสีขาวของเส้นข้างลำตัว เป็นปลาที่มีลักษณะนิสัยดุร้าย สู้และกัดคนทำให้ยากต่อการจับ

ส่วนปลาช่อนนั้น มีอยู่ทั่ว ๆ ไปตามลำน้ำไม่ว่าจะเป็น ห้วย หนอง คลอง บึง มีขนาดลำตัวค่อนข้างกลมและเรียวยาว พื้นลำตัวสีน้ำตาลหรือน้ำตาลเทาสลับด้วยลาย พาดเฉียงข้างลำตัวสีดำหรือเทา และบริเวณแผ่นหลังจะมีสีคล้ำกว่าข้างลำตัว ใต้ท้องสีขาว หัวมีลักษณะค่อนข้างแบนลาดไปทางปาก ปากปลาช่อนจะมีขนาดกว้างใหญ่ ริมฝีปากล่างยื่นยาวกว่าริมฝีปากบนเล็กน้อย ครีบหลังและครีบกันเป็นแผ่นยาวจรดโคนครีบหาง ขณะที่ปลาช่อนตัวยังเล็ก ๆ ป้าบุญมีบอกว่า ชาวบ้านจะเรียกว่าปลาลูกคอก เนื่องจากเวลาแม่ปลาวางไข่ออกลูกมาสีกระยะเมื่อตัวยังเล็ก ๆ จะว่ายตามแม่ปลาช่อนเป็นจำนวนมาก ล้อมรอบตัวแม่ปลาช่อนจึงเรียกว่าปลาลูกคอก มีสีน้ำตาลแดง

ซึ่งจากการสังสมประสบการณ์ดังกล่าว การศึกษาถึงลักษณะนิสัยของปลาชนิดต่าง ๆ โดยเฉพาะปลาชะโดและปลาช่อนนั้น ได้มีการศึกษาลักษณะดังกล่าวข้างต้นมาแล้วเป็นอย่างดี จึงได้มีการเลี้ยงปลาทั้งสองชนิด แต่การเลี้ยงปลาทั้งสองชนิดนั้น จำหน่ายได้ราคาน้อย จึงมีแนวคิดที่จะคัดแปลงนำปลามาแปรรูปเป็นปลาเกลือซึ่งสามารถเก็บไว้ได้นาน แรก ๆ มีการจำหน่ายตามหมู่บ้านก่อน เนื่องจากป้าบุญมีนั้นมีร้านอยู่ติดกับริมถนนทำให้เป็นที่สนใจของบุคคลทั่ว ๆ ไปที่ผ่านไปมาหรือผู้ที่ใช้เส้นทางนครสวรรค์-ชุมแสง จะจอดรถเลือกซื้ออยู่เป็นประจำ

ส่งผลให้การทำปลาเกลือจำหน่ายได้ดี จึงเป็นที่ต้องการมากยิ่งขึ้น ปลาที่เลี้ยงไว้ก็มีจำนวนน้อย ไม่เพียงพอกับจำนวนผู้บริโภค

1.2 ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์

ในการคัดปลาชนิดต่าง ๆ รูปทรง และขนาดของปลาต้องสมบูรณ์ คือคัดปลาที่มีขนาดเล็กต่างหาก ไม่รวมกับปลาตัวใหญ่ ขนาดและน้ำหนักของปลาต้องมีการชั่งพอดี ปลาที่นำมาทำการแปรรูปนั้นต้องไม่เป็นโรค ไม่มีการเน่าเสียหรือเกิดบาดแผลหรือมีรอยแผลใดๆ บริเวณตามตัวปลาแต่อย่างใด

โดยปลาที่นำมาทำการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์นั้นจะต้องไม่มีโรคพวกรักษาตัวแบน เนื่องจากปลาที่เป็นโรคนี้ จะมีอาการหายใจไม่สะดวก เพราะพยาธิจะเข้าเกาะและทำลายซี่เหงือกปลา อีกประการหนึ่งหากพบว่าส่วนท้องของปลาวมออกมาเห็นได้ชัด ทำให้ปลามีการตายง่าย เมื่อเป็นเช่นนี้ป้าบุญมีบอกว่าจะไม่นำปลาที่มีอาการของโรคดังกล่าวมาทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์เลย

เพราะว่าหากนำปลาที่เป็นโรคมาทำการแปรรูป ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์จะเปลี่ยนแปลงรูปร่างไปในทันที คือ เมื่อทำการแปรรูปปลาจะมีลักษณะของกลิ่นที่ค่อนข้างเหม็นที่คล้ายของเน่าเสีย รสชาติจะเปลี่ยนไปเมื่อนำมาประกอบอาหาร

ลักษณะรูปร่างและสีของปลาเมื่อนำมาตากแดดบรรจุลงในถุง จะมองเห็นความแตกต่างเลยว่าสีของปลาที่เป็นโรคนั้นจะมีสีที่ซีด ๆ สีเนื้อของปลาจะไม่สวยสด แต่ปลาที่มีคุณภาพดีจะมีสีสวยสด เนื้อแน่น ไม่เหลว

1.3 รูปแบบผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาเกลือ ของป้าบุญมี หมู่ 3 บ้านท่าดินแดง ตำบลเกรียงไกร เป็นสินค้าที่ได้รับความนิยม ดังนั้นจึงมีรูปแบบการผลิตดังต่อไปนี้

เมื่อผลิตออกมาได้แล้วต้องคำนึงถึงความสะอาดของปลาเป็นสำคัญ และภาชนะที่บรรจุอยู่ จะต้องดูว่ามีคหรือแมลงวันมาตอมหรือไม่ โดยต้องคำนึงถึงความปลอดภัยด้วยว่ามีความปลอดภัยมากน้อยเพียงใด ทั้งนี้ต้องไม่ทำการใส่สารกันแมลงหรือสารเร่งเนื้อแดงในเนื้อปลาเกลือเหล่านั้น ในการป้องกันแมลงวันตอมและวางไข่

รูปร่าง สีของปลา ปลาเกลือที่ผ่านการแช่น้ำเกลือมักจะมีสีซีดลง เนื่องจากผู้ผลิตและผู้ขายในปัจจุบันนี้บางรายมีการนำสีย้อมผ้ามาใส่ในเนื้อปลา เพื่อให้ปลาที่มีสีแดงสดสวยขึ้น โดย

สีที่ใช้ย้อมผ้าจะมีความเป็นอันตรายอย่างมากกับผู้บริโภค บางรายอาจนำสารเร่งเนื้อแดงที่มีสารตะกั่วปะปน เมื่อรับประทานไปนานเข้าก่อให้เกิดโรคมะเร็งได้

ดังนั้นผลิตภัณฑ์ของป้านูญมีจึงไม่มีการใส่สารดังกล่าวข้างต้นในเนื้อปลา รูปร่างและลักษณะของผลิตภัณฑ์จึงมีความแตกต่างไปจากผลิตภัณฑ์ของรายอื่น ๆ เนื่องจากได้มีการใส่น้ำอุทัยทิพย์ผสมลงไปเนื้อปลาก่อนที่จะนำปลามาทำการตากแดด

ความแห้งของปลา ผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาเกลือของป้านูญมี จะมีการตากให้แห้งจึงสามารถนำไปประกอบอาหารรับประทานได้ เพราะจะทำให้น้ำหนักของปลามากขึ้นเมื่อนำไปชั่งกิโลขาย ลูกค้านี้จะได้ปลาเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากปลาทากแห้งนาน ๆ ปริมาณของน้ำหนักจะลดลง แต่ในการทำปลาแดดเดียวนั้น มีการตากแห้งนานเพียงแค่ 1-2 วัน ต้องมีการแช่น้ำเกลือให้นาน ๆ เพื่อไม่ให้ปลาเกิดการเน่าเสียได้ง่าย ๆ

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต ขั้นตอนการผลิต

2.1 กระบวนการผลิต

ดังที่กล่าวมาเบื้องต้นแล้ว ในระยะแรกนั้นป้านูญมี ได้ทดลองเลี้ยงปลาชะโดและปลาช่อน แต่ในการเลี้ยงปลาจะต้องลงทุนสูงทั้งค่าอาหาร ค่าแรง ค่าน้ำมัน ยารักษาโรคปลา เมื่อนำไปจำหน่ายก็ราคาไม่ดี ต่อมาเมื่อมีการแปรรูปปลาที่มีอยู่ให้เป็นปลาเกลือ โดยนำปลาชะโด ปลาช่อน ปลาบู่ ที่เลี้ยงเอาไว้ในบ่อของตนเอง มาทำการแลเนื้อใส่เกลือตากแดด และนำมาตั้งจำหน่ายริมทาง เพราะกว่าจะมีการจำหน่ายได้ดี และราคาก็สูงกว่าการจำหน่ายปลาธรรมดา จึงเป็นจุดเริ่มต้นของกระบวนการผลิตปลาที่ขยายใหญ่ขึ้นของป้านูญมี

- การสรรหาแหล่งวัตถุดิบ

แหล่งวัตถุดิบนั้นแต่เดิมได้ใช้ปลาภายในบ่อของตนเอง มาทำการแปรรูปการผลิตเป็นปลาเกลือเพื่อวางจำหน่าย แต่ต่อมากิจการเริ่มพัฒนาขึ้นสินค้าที่ผลิตออกมาเริ่มเป็นที่รู้จักของคนโดยทั่ว ๆ ไป และไม่เพียงพอกับความต้องการของประชาชน จึงได้มีการสั่งปลามาเพิ่มเติมจากจังหวัดชลบุรี

- การขนส่ง การนำปลามาจากจังหวัดชลบุรีว่าจะมาถึงจังหวัดนครสวรรค์นั้นเป็นระยะทางที่ไกลพอสมควร จึงจำเป็นต้องสั่งปลาโดยผ่านบริษัท ให้มาส่งอาทิตย์ละ 1-2 ครั้ง โดยจะทำการสั่งปลาครั้งละ 4-7 ตัน ปลาที่สั่งมาส่วนมากจะเป็นปลาชะโด ปลาช่อน และปลาอื่น ๆ เช่น ปลาแรด ปลาอินทรี เป็นต้น

2.2 ขั้นตอนการผลิต

ขั้นตอนปลาเกลือ ของป้าบุญมี มีดังต่อไปนี้

1. เตรียมสถานที่
2. เตรียมอุปกรณ์ในการทำปลาเกลือ
3. การขูดเกล็ดปลา
4. การตัดหัวปลา
5. การแล่ปลา
6. แปรงขัดตัวปลา
7. การโรยเกลือผสมน้ำยาอุทัยทิพย์
8. การหมักปลา
9. การตากปลา
10. การบรรจุปลาเพื่อนำออกจำหน่าย

1) เตรียมสถานที่

เริ่มต้นด้วยการเตรียมสถานที่ ที่ใช้ทำปลาเกลือโดยใช้สถานที่ที่มีอยู่แล้ว คือโรงเรือน จะเป็นสถานที่อันโล่งโปร่งสบาย อากาศมีการถ่ายเทได้สะดวก และมีโต๊ะสำหรับไว้ทำปลา คนงานก็จะนำปลามาทำการซั้ง จากนั้นก็จะทำการซั้งแล้ววางไว้บนโต๊ะเลดเพื่อทำการขูดเกล็ดปลา ก่อนที่จะทำการขูดเกล็ดปลานั้นจะต้องทำความสะอาดตัวปลาให้เรียบร้อยก่อน เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค และความน่าเชื่อถือของผู้ที่เลือกซื้อปลาไปประกอบอาหาร

2) เตรียมอุปกรณ์ในการทำปลาเกลือ

- มีด การเตรียมอุปกรณ์ในการทำปลาเกลือ จำเป็นต้องใช้มีดที่มีความคม ไม่ทื่อหรือเป็นสนิม เนื่องจากเวลาทำการกรีดปลา เนื้อของปลาจะได้มีรอยที่สม่ำเสมอ เป็นชิ้นปลาที่มีความสม่ำเสมอ สวยงาม

- เขียง มีไว้สำหรับรองปลา เวลาทำปลาจะต้องใช้เขียงรองรับตัวปลา เพื่อจะได้ทำงานได้สะดวกขึ้น เพราะถ้าหากทำการแล่เนื้อปลาโดยไม่มีเขียงรองรับจะทำให้ปลาลื่นไหลไปมา เป็นการทำให้เนื้อปลามีความสกปรกอย่างมาก

- หินฝนมีด ในการทำปลา แล่เนื้อปลา กรีดเนื้อปลา จำเป็นที่จะต้องให้ความคมของมีดสม่ำเสมอ ไม่อย่างนั้นในการทำงานจะล่าช้า เพราะความคมของมีดลดน้อยลง

- รองเท้าบูธ ในการทำปลาจะต้องมีความสะอาด และปลอดภัยอยู่ด้วย คือสวมรองเท้าบูธ เพื่อป้องกันความชื้นและและเปื้อนเท้ารวมถึงสร้างความสกปรกในการทำงาน

- การสวมหมวกคลุมผม และสวมถุงมือ ในการทำปลาตั้งมีการจับมิด จับปลา ประกอบกับคาวของปลามีมากทำให้ลื่น การจับมิดเพื่อแล่ปลาหรือกรีดร่องสันหลังปลา อาจทำได้ ไม่สะดวกนักถ้าไม่มีการใส่ถุงมือ และการสวมหมวกเพื่อคลุมผม เพื่อใช้ป้องกันกลิ่นคาวของปลา ติดกับผม และป้องกันเลือดจากตัวปลากระเด็นติดผม

- ไม้ขอเกล็ดปลา ซ้อนสำหรับขอเกล็ดปลา ปลาตัวโต ๆ จะมีลักษณะของเกล็ด ที่หนาและใหญ่มาก การทำปลาแต่ละครั้งถ้าใช้มิดเพียงอย่างเดียวต้องเสียเวลาไปมาก จึงมีการใช้ อุปกรณ์ช่วยในการขอเกล็ดปลา นั่นก็คือ การใช้ไม้ขอเกล็ดปลา คล้ายแปรงซักผ้า เพียงแต่ได้ แปรงจะมีเหล็กเป็นเส้นแทน เมื่อต้องการขอเกล็ดปลาก็ใช้ไม้ขอเกล็ดปลาตีมา ถู ๆ ไปตามตัว ปลาเกร็ดของปลา ก็จะหลุดออกมาโดยง่ายดาย สำหรับซื่อนั้นก็เป็นอุปกรณ์ชนิดหนึ่งเช่นกัน เป็นซื่อนที่ใช้สำหรับรับประทานข้าว เพียงแต่นำมาประยุกต์ใช้กับการขอเกล็ดปลาเท่านั้นเอง เพราะว่าปลาที่มีขนาดเล็ก ๆ หรือตรงส่วนซอกเล็ก ๆ ก็ใช้ซื่อนไปทำการขอเกล็ดปลาแทนไม้ สำหรับขอได้

3) การขอเกล็ดปลา ถ้านำปลาออกมาซึ่งไว้แล้วปลาเกิดการแห้งของเกร็ด ก็จะทำให้ขอเกล็ดได้ยากขึ้นกว่าเดิม จึงจำเป็นต้องมีการฉีดน้ำใส่ปลาบ่อยครั้ง เพื่อให้ปลามีความชุ่มชื้นอยู่เสมอ เป็นการง่ายต่อการทำปลาและขอเกล็ดปลา

4) การตัดหัวปลา หลังจากทำการขอเกล็ดปลาด้วยอุปกรณ์โดยใช้แปรงขอเกล็ด ซ้อนขอเกล็ด แล้วก็มาถึงขั้นตอนของการตัดหัวปลา เนื่องจากการตัดหัวปลานั้นสามารถตัดไป ทำหัวปลาตากแห้งนำไปจำหน่ายได้ ไม่ต้องทิ้งไปให้สูญเปล่าประโยชน์

และลักษณะของการทำปลานั้นจะมีสองลักษณะคือ การตัดหัวปลาและการไม่ตัด หัวปลา ปลาซ่อน ปลาชะโด จะมีการตัดหัวปลาและทำการแล่เนื้อปลาเพื่อทำปลาแคดเดียว ส่วนปลาปลาที่ไม่ได้ตัดหัวก็จะทำการแล่และผ่าตั้งแต่ตรงบริเวณหัวปลาไปจนถึงหางปลา เพื่อนำ ไปตากแดด ปลาที่ไม่ได้ตัดหัวนี้จะใส่เกลือตากแดดนานวันกว่าปลาที่ตัดหัว เพราะมีขนาดใหญ่ กว่าชนิดแรกมาก

5) การแล่ปลา จะทำการแล่เนื้อปลา โดยการแล่ทางหลังปลามาก่อน การแล่ต้องไม่ กดลึกจนเกินไป เราจะทำให้หนังท้องปลาอีกด้านหนึ่งขาดออกจากกันได้ เวลาหมักปลาใส่เกลือ และนำไปตากก็ทำให้ไม่ได้สัดส่วนที่น่ารับประทานหลังจากนั้นจึงตัดส่วนที่เป็นเครื่องในปลาออกมาแยกไว้ต่างหาก โดยจะใช้แปรงขัดตามตัวตามตัวปลาที่ละข้างทั้งสองด้าน ก็คือด้านซ้ายและ ด้านขวาของตัวปลา เพื่อให้ปลามีความสะอาด

6) แปรงจัดตัวปลา ใช้แปรงชักผ้ามาทำการจัดตัวปลา หลังจากทำการแล่นเนื้อปลา และผ่าเอาไส้ปลาและเครื่องในปลาออกมาหมดแล้ว ก็นำแปรงมาจัดปลาเพื่อไม่ให้มีกลิ่นคาว ติดเนื้อปลา

7) การโรยเกลือผสมน้ำยาอุทัยทิพย์ เมื่อทำการจัดตัวปลาและล้างน้ำให้สะอาดนำ ปลามาพักใส่ตะกร้าสักครู่ เพื่อให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นก็นำน้ำยาอุทัยทิพย์ใส่ลงในเกลือ คลุกเคล้า เกลือปนกับน้ำยาอุทัยทิพย์ให้เข้ากัน จากนั้นให้นำปลามาถนอมใส่เกลือที่ละลายแล้ว โดยในขั้นตอนนี้จะ ต้องมีการกะปริมาณเกลือบกับตัวปลาว่ามีความมากน้อยเพียงใด ให้มีปริมาณที่เท่า ๆ กัน เพื่อไม่ให้ ปลามีความเค็มมากจนเกินไป

8) การหมักปลา หลังจากเสร็จสิ้นนวดปลาให้เข้ากับเกลือ ก็นำปลามาหมักไว้ในถัง พลาสติกที่เตรียมไว้ ซึ่งถังพลาสติกที่ใช้ทำการหมักปลาจะมีขนาดบรรจุปลาได้ประมาณ 80-100 ตัว การหมักปลามีวัตถุประสงค์เพื่อให้เกลือและน้ำยาอุทัยทิพย์มีการซึมซับเข้าไปในเนื้อ ปลามากที่สุด

9) การตากปลา เมื่อได้ปลาที่ทำการหมักมาแล้วหนึ่งคืน ต้องนำปลามาล้างน้ำโดย ให้นำปลามาตาก บริเวณลานกว้างที่ทำไว้เพื่อตากปลาโดยเฉพาะ โรงเรือนที่ตากปลาจะมีลักษณะ เป็นลานกว้าง พื้นเป็นระแนงไม้ไผ่ที่ทำการสานเอาไว้รองรับปลา ทำการปูทับด้วยพลาสติกที่มีรู อีกหนึ่งชั้น (สาเหตุที่ต้องใช้พลาสติกรองพื้นเพราะว่าเป็นการให้น้ำในตัวปลาได้หยดลงข้างล่าง จะได้ทำให้ปลาแห้งเร็วขึ้นกว่าปกติ) การตากปลาถ้าแดดดี ๆ คือมีอากาศร้อน แสงแดดส่อง ตลอดวัน จะใช้เวลาตากตอนช่วงบ่าย ๆ ส่วนมากจะตากแค่แดดเดียว

10) การบรรจุปลาเพื่อนำออกจำหน่าย การบรรจุปลาเกลือที่ตากแดดได้ที่แล้วนั้นใช้ กระดาษมันห่อตัวปลา และใส่ถุงพลาสติก ส่วนหัวปลาก็จะใส่แข่งมีฝาปิด และพุงปลาจะใส่ไว้ใน ปิ๊บเพื่อนำไปจำหน่ายต่อไป

2.3 ขั้นตอนการจำหน่าย

เมื่อตากปลาเสร็จเรียบร้อยแล้ว จะได้ปลาเกลือบตากแห้ง ที่สามารถขายได้ทันที เพราะปลาที่ตากแห้งแล้วนั้นจะสามารถจำหน่ายได้หมดภายใน 2-3 วัน เพราะมีพ่อค้า แม่ค้าใน แถวนั้นจะมารับสินค้าไปจำหน่าย ในพื้นที่ของร้านตนเองที่ติดอยู่ริมทาง ซึ่งลักษณะของปลาที่ แปรรูปออกมาสำเร็จแล้วนั้น จะมีดังนี้

- ปลาที่ตากนั้นมีทั้งส่วนหัวปลา ที่จะใส่แข่งมีฝาปิด
- ตัวปลาที่ตากเป็นปลาแดดเดียว จะนำมาบรรจุลงในถุงพลาสติก ที่ใช้กระดาษมัน ห่อพันรอบตัวปลา เพื่อซับความชื้น และความเค็มออกมาติดกับตัวถุง

- ส่วนพุงปลาจะอัดใส่ปี๊บเพื่อนำไปจำหน่ายทางภาคเหนือและทางภาคใต้ เพราะพุงปลาสามารถนำไปใช้ประกอบอาหารได้ เช่น การนำไปต้มยำพุงปลา แกงไตปลา เมื่อนำไปจำหน่ายและร้านค้าหรือร้านอาหารนำไปประกอบอาหารจะได้ราคาดี

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาอุปสรรค และแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

1. ปัญหาปลาขาดตลาด

ในขณะที่สภาพเศรษฐกิจหลักดัน ให้ธุรกิจมีการแข่งขันกันอย่างรุนแรงมากขึ้น ผู้ประกอบการธุรกิจขนาดย่อมมักตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคภายในท้องถิ่นได้ดี โดยมีผลิตภัณฑ์หลากหลายชนิดที่เกิดจากภูมิปัญญาในท้องถิ่น ป้าบุญมีผู้ซึ่งทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาชนิดต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็น ปลาชะโด ปลาช่อน ปลาทับทิม ฯลฯ มีความต้องการปลาจำพวกนี้ อยู่เป็นจำนวนมาก เนื่องจากในพื้นที่จังหวัดนครสวรรค์มีปลาไม่เพียงพอต่อการแปรรูป จึงต้องสั่งมาจากจังหวัดชลบุรี

แนวทางแก้ไข คือ ปัญหาด้านปลาขาดตลาด สามารถแก้ไขได้โดยมีการส่งเสริมการเลี้ยงปลาได้ภายในท้องถิ่น โดยรัฐบาลให้ความช่วยเหลือในการอบรมให้ความรู้ อาจขอความช่วยเหลือจากประมงจังหวัดนครสวรรค์ก็ได้ เพราะมีข้อมูลและพันธุ์ปลาอยู่เป็นจำนวนมาก

ซึ่งการเพาะเลี้ยงปลานั้นทางผู้ผลิตมีความรู้และความสามารถอยู่แล้ว เพียงแต่ว่าไม่มีพื้นที่ที่ใช้ในการเพาะเลี้ยงอย่างเพียงพอ ดังนั้นจึงต้องพึ่งพาผู้เลี้ยงปลารายอื่น ๆ เพื่อทำการเพาะเลี้ยงปลาตามสายพันธุ์ที่ทางตลาดของผู้บริโภคมีความต้องการ เมื่อผลผลิตออกมาจำหน่ายได้ จึงมีการปันผลกำไรให้ผู้เลี้ยงแต่ละราย เมื่อทำเช่นนี้ปัญหาลาขาดตลาดก็จะสามารถแก้ไขได้โดยไม่ต้องพึ่งพาอาศัยการซื้อปลาจากต่างจังหวัด ซึ่งต้องเสียค่าใช้จ่ายสูงในการขนส่งระยะทางไกล ๆ

2. ปัญหาเกี่ยวกับสุขลักษณะภายในและภายนอก

ในการทำปลาในแต่ละครั้งโรงเรือนภายในที่ใช้ทำปลา จะมีความสกปรกเป็นอย่างมากเพราะต้องเบื่อนสิ่งสกปรกต่าง ๆ ทั้ง เลือดปลา กลืนคาวปลา เกร็ดปลา ตลอดจนการเหยียบย่ำบนพื้นที่ที่ใช้ทำปลาตลอดทั้งวัน เป็นสิ่งที่สะสมความสกปรกได้ง่ายขึ้น

อีกทั้งโรงเรือนภายนอก ที่ใช้ในการตากปลา ก็ยังไม่ถูกสุขลักษณะเท่าที่ควรเพราะเป็นลานกว้างติดกับถนน เมื่อรถวิ่งไปมาสองข้างทาง จะมีควัน เขม่า ลอยปนเปื้อนมาติดกับเนื้อปลาได้ ทำให้เกิดความสกปรก ไม่น่ารับประทาน

แนวทางแก้ไข คือ ต้องมีการปรับโรงเรือนให้มีความเหมาะสมแก่การทำการแปรรูปปลาเกลือ ขนาดของโรงเรือนเดิมมีขนาดใหญ่พอที่อยู่แล้ว แต่ต้องมีการจัดแยกสัดส่วนพื้นที่ออกเป็นแผนกให้ชัดเจน เช่น แผนกคัดแยกปลา / ชั่งปลา แผนกการแลปลา แผนกการแช่ปลาเกลือ ก่อนนำไปตาก

ส่วนการตากปลาต้องมีพื้นที่ที่สะอาด โดยการสร้างโรงเรือนตากปลาที่ห่างไกลจากถนน หรือถ้าไม่มีพื้นที่ที่ห่างไกลจากถนน ก็ควรมีที่กั้นมลภาวะต่าง ๆ ทั้งทางฝุ่นละออง ควันพิษจากรถ

3. ปัญหาเรื่องปลาติดเชื้อ

การทำปลา เมื่อทำการขนส่งปลามาจากที่ไกล ๆ พอนำมาถึงขั้นตอนการแปรรูปปลาในโรงเรือน ซึ่งบนพื้นอาจจะมีเชื้อโรคแพร่กระจายสู่ปลาได้ เนื่องจากขั้นตอนการแปรรูปปลานั้นจะต้องผ่านการทำตลอดทั้งวัน

แนวทางแก้ไข คือ ต้องมีการทำความสะอาดพื้น และทำปลาบนโต๊ะที่สะอาด โดยทางบริษัทผู้ส่งปลาจากจังหวัดชลบุรี ได้ให้มีการใช้น้ำยาฆ่าเชื้อสำหรับอาหาร เพราะเห็นว่าการทำการฆ่าเชื้อจะได้ไม่ก่อให้เกิดการติดเชื้อโรค และมีความปลอดภัยจากการบริโภคปลา ผู้บริโภคที่มีความต้องการนำปลาไปประกอบอาหารจะได้มีความมั่นใจในการซื้อปลาเกลือไปบริโภค

4. ปัญหาการบรรจุหีบห่อ

การบรรจุหีบห่อของผลิตภัณฑ์ปลาเกลือ เนื่องจากหลังการทำปลาเกลือออกมาจำหน่าย เช่น ปลาเค็มเดียว จะมีการบรรจุปลาใส่ถุงพลาสติกและพันกระดาษมันรอบตัวปลาเอาไว้ เพื่อกันกลิ่นคาวปลาและป้องกันเกลือละลายออกมา จึงเป็นการบรรจุผลิตภัณฑ์ที่ไม่สวยงาม และไม่ถูกสุขลักษณะ

ส่วนหัวปลา ที่ตากแห้งก็มีการใส่แฉ่งเอาไว้เพื่อรอการนำไปจำหน่ายต่อไป และพุงปลาก็มีการนำไปบรรจุใส่ปี๊บเพื่อจะนำไปจำหน่ายยังภาคเหนือและภาคใต้

แนวทางแก้ไข คือ ทำการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ชนิดใหม่ เช่น ปลาเค็มเดียวต้องมีการแพ็คใส่ถุงอย่างดี มีตราหรือสัญลักษณ์ที่ชวนให้ผู้บริโภคสนใจ และเป็นการป้องกันฝุ่นละอองได้ดี (ซึ่งปัจจุบันมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ได้ออกแบบบรรจุภัณฑ์แล้ว ในการใช้บรรจุปลาเค็มเดียว)

ส่วนหัวปลาที่ยังไม่มีการบรรจุที่ดี ควรหาบรรจุภัณฑ์ที่ดีมาทำการบรรจุหัวปลาเกลือด้วยเพื่อให้ถูกสุขลักษณะ และพุงปลาถึงแม้ว่าจะมีการแพ็คใส่ปี๊บเรียบร้อยแล้ว แต่ควรจะมีการรักษาความสะอาดด้วยเช่น มีถุงใส่ก่อนที่จะนำไปใส่ปี๊บ เพื่อป้องกันกลิ่น

5. ปัญหาด้านการตลาด

ถึงแม้ว่าตลาดของปลาเกลือที่ป้าบุญมีทำการผลิตส่ง จะมีอยู่แล้ว เช่น ร้านค้าภายในชุมชน ของค้าปลีกเกรียงไกร และภายในจังหวัดนครสวรรค์ ตามร้านอาหาร ตามการสั่งสินค้าของหน่วยงานที่สนใจ และจังหวัดต่าง ๆ ในภาคเหนือและภาคใต้ แต่ก็ยังมีปัญหาอยู่ที่ว่า ราคาของสินค้ายังไม่ดีขึ้น

แนวทางแก้ไข คือ ต้องมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่น่าสนใจ อย่างที่กล่าวมาข้างต้นแล้วว่า ผลิตภัณฑ์บางอย่างยังไม่มีบรรจุภัณฑ์ที่ดี จำเป็นต้องได้รับการพัฒนา พร้อมทั้งต้องมีการสำรวจตลาดว่ามีความต้องการสินค้ามากน้อยเพียงใด พร้อมทั้งขอความช่วยเหลือจากหลาย ๆ หน่วยงาน เกี่ยวกับข้อมูลประเภทต่าง ๆ เช่น การผลิตที่มีคุณภาพ จากสำนักงานพาณิชย์จังหวัด สนับสนุนสนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์และส่งออกสินค้าไปในทางที่ถูกต้อง