

สาระการเรียนรู้ท้องถิ่น

เรื่อง

การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น
ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี



มัทนีญา บัวชื่น



วิทยานิพนธ์ครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารการศึกษา

มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

สาระการเรียนรู้ท้องถิ่น

เรื่อง

การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น
ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

มัทนีญา บัวชื่น

วิทยานิพนธ์ครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารการศึกษา

มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

คำนำ

สภาระการเรียนรู้ท้องถิ่นเรื่องการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี เล่มนี้ จัดทำขึ้นโดยการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับองค์ความรู้ท้องถิ่นจากภูมิปัญญาชาวบ้านของตำบลปากทะเล ได้แบ่งเนื้อหาสาระการเรียนรู้ออกเป็น 2 หน่วยการเรียนรู้ เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นให้กับโรงเรียนบ้านคอนมะขาม ให้ครูได้พัฒนาการเรียนการสอนและครูสามารถใช้ท้องถิ่นเป็นแหล่งการเรียนรู้ที่ทำให้นักเรียนเห็นคุณค่าของสิ่งที่มีอยู่ในท้องถิ่นโดยการสัมผัสจริง

ผู้วิจัยได้รวบรวมกรรมวิธีการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ที่น่าสนใจ ผู้วิจัยหวังว่า คงจะเป็นประโยชน์แก่ครู นักเรียนและผู้สนใจ เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ทางด้านการแปรรูปอาหารทะเลต่อไป ในการเก็บรวบรวมข้อมูลและเขียนเอกสารครั้งนี้หากมีข้อพร่องที่เกิดขึ้น ผู้วิจัยยินดียอมรับและจะนำไปปรับปรุงแก้ไขให้เอกสารมีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ขอขอบพระคุณ ผศ.ดร.กาญจนา บุญส่ง รศ.นิภา เพชรสม ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ องค์กรบริหารส่วนตำบลปากทะเล ผู้รู้หรือปราชญ์ชาวบ้าน คณะครู นักเรียน โรงเรียนบ้านคอนมะขามและชาวบ้านตำบลปากทะเลที่ได้อนุเคราะห์ให้ความกรุณาตลอดจนคำแนะนำปรึกษา และให้กำลังใจจนงานการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นได้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี ไว้ ณ โอกาสนี้

มัทนิญา บัวชื่น

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	(3)
สารบัญ	(4)
สารบัญภาพ	(7)
หน่วยที่ 1 บริบทของตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	1
1. สภาพทั่วไปของตำบลปากทะเล	1
1.1 ความเป็นมา	1
1.2 ที่ตั้งและเนื้อที่	2
1.3 ภูมิประเทศ	3
1.4 การปกครองและประชากร	3
1.5 สภาพทางเศรษฐกิจ	4
1.6 สภาพทางการเมือง	4
1.7 สภาพทางสังคมและวัฒนธรรมประเพณี	5
1.8 เครือข่ายความสัมพันธ์ทางสังคมของคนในชุมชนปากทะเล	6
1.9 สภาพภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล	7
1.10 ข้อมูลอื่นๆ	9
1.11 ทรัพยากรสัตว์ทะเล	9
1.12 การแปรรูปอาหารทะเลของตำบลปากทะเล	11
2. สภาพของโรงเรียนบ้านคอนมะขาม ตำบลปากทะเล	
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	11
2.1 ที่ตั้งและสภาพทั่วไปโรงเรียนบ้านคอนมะขาม	11
2.2 ประวัติความเป็นมาของโรงเรียนบ้านคอนมะขาม	12
2.3 ข้อมูลปัจจุบันของโรงเรียนบ้านคอนมะขาม	13
2.4 การบริหารและโครงสร้างการบริหารงาน	
โรงเรียนบ้านคอนมะขาม	15

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.5 ความสัมพันธ์ระหว่างโรงเรียนบ้านคอนมะขามกับชุมชน	17
หน่วยที่ 2 การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล	
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	19
1. การแปรรูปอาหารโดยใช้ความร้อน	19
- การนึ่งปูม้าใส่ถุง	20
- การต้มปูม้าแกะเนื้อ	22
- การทำห่อหมกจากปลาตุ๋นหรือปลากด	24
2. การแปรรูปอาหารโดยการตากแห้ง	29
- หอยเสียบตากแห้ง	30
- หมึกขูดตากแห้ง	32
- กุ้งแห้ง	34
- ปลาสิมตากแห้ง	37
- ไข่ตันตากแห้ง	39
- ปลากระเมาะแดดเดียว	41
- ปลากระบอกแดดเดียว	43
- ปลาจวดแดดเดียว	44
- ปลาลิ้นหมาตากแห้ง	47
- ปลาอกกะแล้แดดเดียว	49
3. การแปรรูปอาหารโดยการดอง	51
- การทำกะปิ	51
- ปูแป้นดอง	57
- ปูเสมดองเค็ม	58
- หอยแครงดองเค็ม	60

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4. การแปรรูปอาหารโดยการแช่เย็น	62
- ปลา, หมึก , กุ้งและแมงดาสดแช่เย็น	62
5. เกร็ดน่ารู้	64
บรรณานุกรม	

สารบัญ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
1 แผนที่ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	2
2 แผนที่จังหวัดเพชรบุรี	3
3 แผนที่ผังสังเขปบริเวณโรงเรียนบ้านคอนมะขาม	14
4 โครงสร้างการบริหารงาน โรงเรียนบ้านคอนมะขาม	16
5 ปูม้า	20
6 ปูตัวผู้	20
7 ปูตัวเมีย	20
8 ปูม้าที่หนึ่งสุกเพื่อรอจำหน่ายที่ชายทะเลชะอำ	21
9-10 ปูม้าใส่ถุงพร้อมน้ำจิ้มจำหน่าย	22
11 - 15 การแกะแยกเนื้อปูเพื่อจำหน่าย	23
16 ปลาตุกทะเล	24
17 ปลาสดทะเล	24
18 เนื้อปลากดผสมกับน้ำพริก	24
19 เนื้อปลาอินทรีชุบ	24
20 หัวกะทิ	25
21 ใบขมิ้นในใบตอง	26
22 ใบกะเพรา	26
23-24 ใส่เนื้อปลาอินทรีลงไปผสม	26
25 ใช้พายคนเนื้อปลา	26
26 ใส่หัวกะทิแล้วใช้พายคน	27
27 ครู นักเรียน คู่วิธีทำ	27
28 ใช้พายคนเนื้อปลาและส่วนผสมให้เข้ากัน	27
29 -30 เติมน้ำปลาและใสกะทิ คนให้เข้ากัน	28
31 - 32 นำเนื้อห่อหมกใส่ใบตองที่เตรียมไว้แล้วห่อพร้อมใส่ลังถึง	28

สารบัญ (ต่อ)

ภาพที่		หน้า
33	นำห่อหมกที่นึ่งสุกแล้วใส่ตะแกรงผึ่งให้เย็น	29
34	ห่อหมกนึ่งสุก	29
35	หอยเสียบสด	30
36	หอยเสียบแห้ง	30
37	แพงตากหอยเสียบ	30
38	เนื้อหอยเสียบสด	31
39	เนื้อหอยเสียบแช่ในน้ำประปา/น้ำฝน	31
40	การตากหอยเสียบ	31
41	หอยเสียบแห้งตากในแพง	31
42	หมึกสายหรือหมึกขุด	32
43 - 44	การตากหมึกขุดหรือหมึกสาย	33
45 - 46	การตากหมึกขุดหรือหมึกสาย	33
47 - 48	การตากหมึกขุดหรือหมึกสาย	34
49	กุ้งแห้งที่ทำมาจากกุ้งขาว/ กุ้งเหลือง	34
50	กุ้งเคยหยาบ	35
51	กุ้งแห้งที่ทำมาจากเคยหยาบ	35
52	ปลาสิมที่ถูกเค็ดหัว	37
53 - 54	การตากปลาสิมตากบนแพงปิ่น	37
55 - 56	การล้างปลาสิม	38
57 - 58	ปลาสิมตากแห้งบรรจุใส่ถุง	38
59	ปลาไส้ตันตัดหัว	39
60	การตัดหัวปลาไส้ตัน	39
61 - 62	ปลาไส้ตันตากแห้ง	40
63	ปลากระเมาะ	41

สารบัญ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
64 – 65 การตากปลากระเมาะแดดเดียว	41
66 – 67 ชาวบ้านกำลังแล่ปลากระเมาะ	42
68 – 69 ปลากระเมาะแดดเดียว	42
70 ปลากระบอก	43
71– 72 ปลากระบอกแดดเดียว	43
73 ปลาจวดเทียน	44
74 ปลาจวดเค็มตากบนแผงตากปลา	45
75 – 76 การทำปลาจวดเค็ม	45
77 – 78 การตัดหัวปลาจวด	45
79 – 80 ปลาจวดแช่น้ำเกลือและการตากปลาจวดในแผงตากปลา	46
81 – 82 นำนักเรียนไปดูแหล่งเรียนรู้การแปรรูปปลาจวดเค็ม	46
83 ปลาลิ้นหมาที่ตำบลปากทะเล	47
84 - 85 ปลาลิ้นหมา	47
86 ใช้เปลือกหอยแครงทำให้เกล็ดและเมือกออก	48
87 – 88 ล้างและตากปลาลิ้นหมาเป็นจับ	48
89 - 90 ปลาลิ้นหมาทากบนแผงตากปลา	49
91 ปลาอกกะแล้กล้วย	49
92 ปลาอกกะแล้แช่น้ำเกลือ	50
93 ตากปลาอกกะแล้กล้วย	50
94 เคยตาตำหรือเคยละเอียด	51
95 กะปิเคยตาตำหรือกะปิละเอียด	51
96 - 97 กะปิบรรจุใส่กระปุกเพื่อรอจำหน่าย	52
98 เคยหยาบ	53

สารบัญ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
99 เครื่องโม้กะปิ	53
100-101 การตากกะปิเคยหยาบ	54
102 กะปิเคยหยาบ	55
103 กะปิเคยหยาบหมักได้ 1 คืน	55
104 - 105 กะปิเคยหยาบ	56
106 ปูแป้น	57
107 ปูแป้นดองเค็ม	57
108 ปูแสม	58
109 ปูแสมดองเค็มในกะละมัง	58
110 ปูแสมดองเค็ม	59
111 – 112 ปูแสมแกะกระดองออก	59
113 หอยแครง	60
114 หอยแครงขนาดใหญ่	60
115 หอยแครงเค็มต้มสุก	60
116 การนำหอยแครงหมกเกลือที่ละชั้น	61
117 หอยแครงหมกเกลือเต็มเข่ง	61
118 ปลากระพง	62
119 ปลาทุรา	62
120 ปลาฉลาม	62
121 ปลาตะกรับ	62
122 ปลาลิ้นหมา	62
123 ปลาจวดเทียน	62
124 ปลาเห็ดโคน	62

สารบัญ (ต่อ)

ภาพที่		หน้า
125	ปลาสีกุน	62
126-129	ปลาชนิดต่าง ๆ และแมงดาทะเล	62
130-133	หมึกกล้วย หมึกกระดอง กุ้งแชบ๊วย กุ้งกุลาดำ	62
134	ถังหรือถังน้ำแข็งแช่เย็น	63
135	อวนปู	67
136	เรือประมงของชาวปากทะเล	67
137	กุ้งเคยและอื่น ๆ	77
138	เครื่องมือรุนเคยหรือ “ระวะ”	78
139	ชาวบ้านปากทะเลกลับจากรุนเคยในทะเล	79
140-141	การสัมภาษณ์ผู้ผลิตกะปิ	79
142	การบรรจุกะปิ	80
143-144	นางทม สิงห์เทียน ผู้ผลิตกะปิที่หมู่ 4 หมู่บ้านบางอินทร์	81
145	ปูแป้นแช่น้ำแข็งเพื่อจำหน่ายสด	82
146-147	ปูแป้นแช่น้ำแข็งและปูแป้นดองเค็ม	83
148	กระป๋อง/เครื่องมือดักปูแป้น	83
149	หอยแครงขนาดกลาง	85
150	หอยแครงขนาดเล็ก	85