

บอกแดดเดียว: วิธีการทำปลากระบอกแดดเดียวเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษา
ชุมชนบ้านแหลมตะลุมพุก หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมตะลุมพุก อำเภอปากพนัง
จังหวัดนครศรีธรรมราช*

ONE-SUN-DRIED MULLET: METHODS FOR MAKING ONE-SUN-DRIED MULLET
TO PROMOTE CAREER IN THE COMMUNITY: A CASE STUDY OF BAN LAEM
TALUMPHUK COMMUNITY, VILLAGE NO. 2, LAEM TALUMPHUK SUB-DISTRICT, PAK
PHANANG DISTRICT, NAKHON SI THAMMARAT PROVINCE

นฤมล แป้นเกลี้ยง¹, จิตติมา ดำรงวัฒนะ^{1*}, เดโช แชน้ำแก้ว¹, อุดมศักดิ์ เดโชชัย¹,
พระมหา จรูญศักดิ์ ชูวงศ์², พระครูปลัด สาโรจน์ แซ่อู้², ศักดิ์ดา ทารเทศ²,
ชวนะ ทองนุ่น², เสรี ปานพน², จรรย์ ศรีสุข³, เนติลักษณ์ สุธิรัญชัย³

Naruemon Paenkling¹, Jittima Damrongwattana^{1*}, Daycho Khaenamkhaew¹, Udomsak Dechochai¹,
Phramaha Charoonsak Chooong², Phrakrupalad Sarote Saeou², Sakda Hanthet²,
Chavana Thongnun², Seree Phanton², jaran Sresuk³, Netilux Sutthirak³

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช¹

Nakhon Si Thammarat Rajabhat University, Thailand¹

มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช²

Mahachulalongkornrajavidyalaya University Nakhon Si Thammarat Campus, Thailand²

นักวิชาการอิสระ³

Independent Academic, Thailand³

*Corresponding author E-mail: jittima_dam@nstru.ac.th

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิธีการทำปลากระบอกแดดเดียว สภาพปัญหาการทำปลากระบอกแดดเดียว และแนวทางการส่งเสริมการทำปลากระบอกแดดเดียวเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน โดยใช้การวิจัยเชิงคุณภาพ ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ จำนวน 15 คน โดยการเลือกแบบเจาะจง โดยใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึกและสนทนากลุ่ม และวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหาและสรุปภาพรวม ผลการวิจัยพบว่า 1) วิธีการทำปลากระบอกแดดเดียว พบว่า 1.1) เตรียมวัสดุ และอุปกรณ์ 1.2) ทำความสะอาดตัวปลา 1.3) ผสมเกลือเพื่อล้างตัวปลาเพื่อลดความเค็ม 1.4) นำปลาตากแดดให้ผิวเนื้อด้านนอกและด้านในแห้งหมาด 1.5) เก็บรักษาไว้ในตู้เย็น สภาพปัญหาการทำปลากระบอกแดดเดียว พบว่า 2.1) จำนวนปลาลดลงเนื่องมาจากการประมงแบบทำลายล้าง การปล่อยน้ำเสีย 2.2) ปัญหาด้านการผลิตได้แก่ พบสารเคมีตกค้าง ผลิตปลากระบอกไม่ทันตามกำหนด 2.3) ปัญหาด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ได้แก่ สินค้าขาดคุณภาพ ไม่เป็นที่ยอมรับ 2.4) ขาดการรวมกลุ่มเพื่อพัฒนาเครือข่าย แหล่งเงินทุน และเทคโนโลยีสมัยใหม่ 2.5) ปัญหาด้านช่องทางการตลาดจากปัญหาการผลิตปลาแดดเดียวไม่ทันเวลาปัญหาช่องทางการจำหน่าย 3) แนวทางการส่งเสริมการทำปลากระบอกแดดเดียวเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน พบว่า 3.1) ให้ความรู้ในการอนุรักษ์พันธุ์ปลาตามกฎหมายที่มีประสิทธิภาพ ยุติการทำประมงแบบทำลาย 3.2) พัฒนาสินค้าให้ได้มาตรฐาน ปลอดภัย และมาตรฐานเดียวกัน 3) ส่งเสริมการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจ โดยใช้วัตถุดิบ ทรัพยากรทุน



และแรงงานในชุมชน 4) การส่งเสริมการจัดตั้งงบประมาณแหล่งกลุ่มวิสาหกิจ เพื่อขอทุนมาประกอบอาชีพในการ
ทำปลากะบอกแดดเดียว 5) การส่งเสริมถ่ายทอดภูมิปัญญาความรู้สู่รุ่นสู่รุ่นช่วยให้คนรุ่นหลังนำความรู้ประกอบอาชีพได้
คำสำคัญ: บอกแดดเดียว, วิธีการทำปลากะบอกแดดเดียวเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน, บ้านแหลมตะลุมพุก

Abstracts

The purpose of this research was to study methods for making one-sun-dried mullet, problems in making one-sun-dried mullet, and guidelines for promoting one-sun-dried mullet making to promote careers in the community. This research used qualitative research methods. Key informants consisted of a total of 15 persons from purposive sampling. This research used in-depth interviews and group discussions and analyzed the data with content analysis and summarization. The results showed that 1) Methods for making one-sun-dried mullet were found: 1.1) Preparing materials and equipment; 1.2) Cleaning the fish; 1.3) Mixing salt to wash the fish to reduce the fishiness; 1.4) Drying the fish in the sun to thoroughly dry the outside and inside; 1.5) Keeping it in the refrigerator. 2. The problems in making one-sun-dried mullet found that 2.1) The number of fish decreased due to destructive fishing and wastewater discharge; 2.2) Production problems such as found chemical residues and not producing one-sun-dried mullet in time; 2.3) Problems in terms of product standards, such as lack of quality products, not acceptable; 2.4) Lack of integration for network development, funding sources, and modern technology; 2.5) Problems in terms of marketing channels from the problem of not being able to produce one-sun-dried fish in time and distribution channel problems. 3. Guidelines for promoting one-sun-dried mullet making to promote careers in the community found that 3.1) Providing knowledge on effective legal conservation of fish species stopped destructive fishing and restored the number of fish species; 3.2) Developing products to meet standards, safety, and keeping the same standards; 3.3) Promoting establishment of enterprise group using raw materials, resources, capital, and labor in the community; 3.4) Promoting the establishment of a budget for enterprise group for funding to make a career in making one-sun-dried mullet; 3.5) Promoting the inheritance of knowledge from generations to generations helped the descendants to take the knowledge for their careers.

Keywords: One-Sun-Dried Mullet, Methods for Making One-Sun-Dried Mullet to Promote Careers In The Community, Ban Laem Talumphuk

บทนำ

การแปรรูปอาหารเป็นกระบวนการการเปลี่ยนแปลงสภาพของวัตถุดิบให้ผลิตภัณฑ์ อยู่ในสภาพที่เหมาะสม สะดวก ปลอดภัยต่อการบริโภคเป็นการถนอมอาหารเพื่อยืดการเก็บรักษาทำให้ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีความหลากหลาย และเพื่อเพิ่มมูลค่า ปลากะบอกที่แปรรูปโดยการตากแห้งสามารถเพิ่มคุณภาพ หรือระยะเวลาการเก็บได้โดยการแปรรูปแบบอื่นได้ การตากแห้งปลาจะช่วยทำให้เก็บรักษาอาหารได้นานมากขึ้น หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำปลาสด หรือได้จากการตากแห้งแล้ว เช่น ปลากะบอก ปลาสำลี ปลาสด มาล้างทำความสะอาดใส่เกลือ หมักให้เข้ากันแล้วนำไปตากแดด และนำไปประกอบอาหาร (ภัทรา นวลพลับ, 2560)

ชุมชนบ้านแหลมตะลุมพุก หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมตะลุมพุก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นพื้นที่อุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติ เพราะว่าชุมชนปากพนังเป็นชุมชนที่มีแม่น้ำ และชายฝั่งทะเลหลายรอบล้อม จึงทำให้มีของทะเลมากมาย เช่น กุ้งหอย ปู ปลา และอื่น ๆ อีกมากมาย วิถีชีวิตของคนในชุมชนนี้เป็นการเป็นอยู่ที่ยึดง่ายและมีอาหารทะเลสดใหม่ ๆ ทุกวัน ทุกบ้าน ๆ ของคนในชุมชนแหลมตะลุมพุกแทบจะมีเรือไว้ลากปลา แล้วก็นำไปขายเพื่อเข้าสู่ครอบครัว ชาวบ้านได้คิดค้นเกี่ยวกับการทำสินค้าแห้ง เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับชุมชนให้มีรายได้เพิ่มขึ้น เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าที่หามาได้จากการออกทะเล และสร้างอาชีพให้กับคนในชุมชนสามารถสร้างชื่อเสียงให้กับชุมชน ในการผลิตแปรรูปอาหารมากมาย โดยเฉพาะปลากระบอกแดดเดียวเป็นสินค้าขึ้นชื่อของชุมชนปากพนัง เพราะรสชาติไม่เหมือน การทำปลาเค็มตากแห้งชนิดอื่น ๆ ทำให้นักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวซื้อปลากกระบอกแดดเดียวไปแล้วติดใจแล้วนำกลับมาซื้อใหม่ (ภัทรา นวลพลับ, 2560)

จากความสำคัญข้างต้น ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาเรื่องปลากกระบอกแดดเดียว : แนวทางการส่งเสริมปลากกระบอกแดดเดียวเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบ้านแหลมตะลุมพุก หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมตะลุมพุก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ในประเด็นวิธีการทำปลากกระบอกแดดเดียว ปัญหาการทำปลากกระบอกแดดเดียวและแนวทางการส่งเสริมการทำปลากกระบอกแดดเดียว เพื่อเป็นการส่งเสริมอาชีพในชุมชน ทำให้เป็นสินค้าที่มีชื่อเสียง และพัฒนาเป็นอาชีพของชุมชนแหลมตะลุมพุกจนถึงปัจจุบัน และต่อไปในอนาคต

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาวิธีการทำปลากกระบอกแดดเดียว กรณีศึกษาชุมชนบ้านแหลมตะลุมพุก หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมตะลุมพุก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. เพื่อศึกษาสภาพปัญหาการทำปลากกระบอกแดดเดียว กรณีศึกษาชุมชนบ้านแหลมตะลุมพุก หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมตะลุมพุก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช
3. เพื่อศึกษาแนวทางการส่งเสริมการทำปลากกระบอกแดดเดียวเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษาบ้านชุมชนบ้านแหลมตะลุมพุก หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมตะลุมพุก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ศึกษาเอกสารการสร้างแบบสัมภาษณ์เกี่ยวกับการศึกษาเรื่อง บอแดดเดียว: วิธีการทำปลากกระบอกแดดเดียวเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบ้านแหลมตะลุมพุก หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมตะลุมพุก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช

2. ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ คือ ชุมชนบ้านแหลมตะลุมพุก หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมตะลุมพุก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยเลือกแบบเจาะจง แบ่งเป็น 2 กลุ่ม คือ 2.1) สมาชิกชุมชนบ้านแหลมตะลุมพุก หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมตะลุมพุก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 10 คน และ 2.2) ผู้สนับสนุน และส่งเสริมวิธีการทำปลากกระบอกแดดเดียวชุมชนบ้านแหลมตะลุมพุก หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมตะลุมพุก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 5 คน

3. สร้างแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง โดยอาศัยกรอบแนวคิดในการวิจัย และผลการสังเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานเป็นแนวทางตามประเด็นการศึกษา

3.1 แบบสัมภาษณ์ เป็นลักษณะคำถามปลายเปิดเพื่อใช้ในการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ทั้งนี้แบบสัมภาษณ์แบ่งเป็น 5 ตอนดังนี้

3.1.1 ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์

3.1.2 ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับแนวทางการส่งเสริมการทำปลากกระบอกแดดเดียวเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชนกรณีศึกษาชุมชนบ้านแหลมตะลุมพุก หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมตะลุมพุก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช



3.1.3 ตอนที่3 ข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการทำปลากะบอกแดดเดียว กรณีศึกษา ชุมชนบ้านแหลมตะลุมพุก หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมตะลุมพุก จังหวัดนครศรีธรรมราช

3.1.4 ตอนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับแนวทางการส่งเสริมการทำปลากะบอกแดดเดียวเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชนกรณีศึกษาชุมชนบ้านแหลมตะลุมพุก หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมตะลุมพุก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช

3.1.5 ตอนที่ 5 ข้อมูลเกี่ยวกับข้อเสนอแนะ

3.2 แบบบันทึกสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม โดยผู้วิจัยจะใช้แบบบันทึกการสังเกตการณ์ในประเด็นด้านการศึกษาเรื่อง ปลากะบอกแดดเดียว: แนวทางการส่งเสริมการทำปลากะบอกแดดเดียวเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษาชุมชนปากพนัง หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมตะลุมพุก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช

3.3 นำแบบเครื่องมือสร้างขึ้นไปปรึกษาอาจารย์ผู้ควบคุมสารนิพนธ์เพื่อตรวจสอบด้านเนื้อหา และความถูกต้อง

3.4 นำเครื่องมือสร้างขึ้นที่ได้รับการเห็นชอบจากอาจารย์ผู้ควบคุมสารนิพนธ์มาปรับปรุงแก้ไขเพื่อเตรียมเก็บข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การศึกษาเรื่อง บอแดดเดียว : วิธีการทำปลากะบอกแดดเดียวเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชนกรณีศึกษาชุมชนบ้านแหลมตะลุมพุก หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมตะลุมพุก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช มีการเก็บรวบรวมข้อมูลดำเนินการ ดังนี้

1. ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) เป็นข้อมูลที่ได้รับจากสารหนังสือบทความสื่อสารสนเทศตลอดจนถึงเอกสารอื่นๆที่เกี่ยวข้องโดยการศึกษาเอกสาร (Documentary Research)

2. ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) เป็นข้อมูลที่เก็บรวบรวมด้วยวิธีการสัมภาษณ์และการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม

3. ดำเนินการเก็บข้อมูลโดยผู้วิจัยทำหนังสือขอความร่วมมือไปยังผู้ให้ข้อมูลเพื่อทำการสัมภาษณ์เชิงลึกและสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม

4. กำหนด เวลาและสถานที่เพื่อทำการสัมภาษณ์เชิงลึกรวบรวมข้อมูลโดยใช้เครื่องบันทึกเสียงขณะสัมภาษณ์ตรวจสอบความครบถ้วนสมบูรณ์ของข้อมูลถอดเทป และตรวจสอบความถูกต้อง

การตรวจสอบข้อมูล

การศึกษาเรื่อง บอแดดเดียว : วิธีการทำปลากะบอกแดดเดียวเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชนกรณีศึกษาชุมชนบ้านแหลมตะลุมพุก หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมตะลุมพุก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ผู้วิจัยใช้การตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Triangulation) ดังนี้

1. การตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล เป็นการตรวจสอบว่าข้อมูลที่ได้มานั้นถูกต้องหรือไม่โดยแหล่งที่มาพิจารณาในการตรวจสอบได้แก่แหล่งเวลาแหล่งสถานที่และแหล่งบุคคล

2. การตรวจสอบสามเส้าด้านผู้วิจัย (Investigation Triangulation) เป็นการตรวจสอบข้อมูลจากการเก็บข้อมูลในภาคสนามที่มีผู้วิจัยและผู้ช่วยนักวิจัยหลังจากเก็บข้อมูลแล้วมาบันทึกข้อมูลด้วยกันและเห็นตรงกัน

3. การตรวจสอบสามเส้า ด้วยวิธีการรวบรวมข้อมูล (Methodological Triangulation) เป็นการรวบรวมข้อมูลหลายวิธี ทั้งจากการศึกษาเอกสาร การสัมภาษณ์เชิงลึก และการสังเกต

การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาเรื่อง บอแดดเดียว : วิธีการทำปลากะบอกแดดเดียวเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชนกรณีศึกษาชุมชนบ้านแหลมตะลุมพุก หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมตะลุมพุก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ผู้วิจัยจะข้อมูล

ทั้งจากเอกสาร การสัมภาษณ์และการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม มาเรียบเรียง แล้ววิเคราะห์โดยการวิเคราะห์เนื้อหา และนำเสนอแบบพรรณนาความ

ผลการวิจัย

1. วิธีการทำปลากระบอกแดดเดียวตะลุมพุก กรณีศึกษาชุมชนบ้านแหลมตะลุมพุก หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมตะลุมพุก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช 1) การเตรียมวัสดุ และอุปกรณ์ พบว่า เลือกตัวปลาที่มีความสดใหม่ ผลิตภัณฑ์เกลือที่ใช้มีความเค็มพอประมาณ เลือกขนาดกะละมังตามความเหมาะสม แผงตากปลาแบบไม้หรือแบบอื่น ๆ เลือกเม็ดที่มีความคม 2) วิธีการทำความสะอาดตัวปลา พบว่า ล้างปลาด้วยน้ำสะอาด นำเม็ดไปกรีดตัวปลาจนเกล็ดออกหมด กรีดตัวปลาแล้วตัวปลาเบาๆ กรีดตัวปลาแล้วควักไส้ออกมา ล้างน้ำหลาย ๆ ครั้ง ผสมเกลือเล็กน้อย 3) มีวิธีการนำปลาใส่เกลือ พบว่า เกลือ 1 ชีดต่อ 1 กิโลกรัม นำเกลือละลายน้ำประมาณ 1 ลิตร แช่ตัวปลาประมาณ 10-15 นาที ดูน้ำของเกลือมีความเค็มพอประมาณ ล้างตัวปลาเพื่อลดความเค็มของตัวปลา ความเค็มของตัวปลาจากสีการแช่ของตัวปลา 4) วิธีการนำปลาตากแดด พบว่า ปลากระบอกแดดเดียวไม่ได้แปลว่าตากทั้งวัน ดังนั้นเราจะตากแค่พอให้ผิวเนื้อด้านนอกแห้งตึง เนื้อด้านในยังมีความนิ่ม และชุ่มชื้นอยู่ เพื่อเปิดช่องอากาศถ่ายเทสู่หนังปลาด้านล่างด้วย ตากปลาจนขึ้นปลาหมาด ผิวนอกแห้งตึงมันเงา 5) วิธีการเก็บรักษา และบรรจุภัณฑ์ พบว่า การเก็บเนื้อแดดเดียวหรือปลาแดดเดียวไว้ให้กินได้นานนั้น สามารถใช้ชิงสแตนเป็นแว่นบาง ๆ วางบนปลาแดดเดียว หรือควรแช่ไว้ในตู้เย็น

2. สภาพปัญหาการทำปลากระบอกแดดเดียว กรณีศึกษาชุมชน บ้านแหลมตะลุมพุก หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมตะลุมพุก จังหวัดนครศรีธรรมราช 1) มีปัญหาจำนวนปลาลดลง พบว่า ปริมาณปลา และสัตว์น้ำในทะเลลดลงไปสามในสี่ เนื่องมาจากการประมง สาเหตุสำคัญที่สุดคือ การใช้เครื่องมือทำลายล้างนานาชนิด และการปล่อยน้ำเสียจากโรงงาน ชุมชน ลงสู่ทะเล นอกจากจะเป็นการทำลายสิ่งมีชีวิตแล้ว ยังเป็นการทำลายระบบนิเวศอีกด้วย การจำกัดพื้นที่ทำการประมงทะเล และขาดการติดตามและควบคุมการใช้ประโยชน์พื้นที่ที่ถูกต้อง สำหรับการดำรงชีพและการแพร่พันธุ์ของสัตว์น้ำ 2) ปัญหาด้านการผลิตปลากระบอกแดดเดียว พบว่า การผลิตปลากระบอกแดดเดียว มักพบความผิดพลาดในการผลิต ปัญหาการพบสารเคมีตกค้างในตัวปลากระบอกแดดเดียว ปัญหาลักษณะปลาแข็งเมื่อทอด การผลิตปลากระบอกไม่ทันตรงตามกำหนด การผลิตปลากระบอกแดดเดียว ไม่มีความโดดเด่น หรือแปลกใหม่ การผลิตปลากระบอกแดดเดียวไม่ได้ตามมาตรฐาน ปลากระบอกมีไม่เพียงพอต่อความต้องการ 3) ปัญหาด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ พบว่า ปัญหาด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ประกอบไปด้วย ปัญหาด้านคุณภาพของสินค้า ที่ไม่ได้มาตรฐานในการส่งออก ไม่ได้เป็นที่ยอมรับไม่มีความน่าเชื่อถือ ไม่มีการสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค ปัญหาการทำผลิตภัณฑ์ไม่ให้มีคุณภาพตามที่มาตรฐานกำหนด ปัญหาการทำผลิตภัณฑ์ไม่ให้มีคุณภาพตามที่มาตรฐานกำหนด ฯลฯ 4) มีปัญหาการเข้าถึงแหล่งทุน และขาดบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย พบว่า ปัญหาด้านการเข้าถึงแหล่งทุน และขาดบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย มักเกิดจากปัญหาเครือข่ายวิสาหกิจ ขาดการรวมกลุ่มเพื่อพัฒนาเครือข่าย เมื่อไม่ได้รับการสนับสนุนทั้งในด้าน ความรู้ แหล่งเงินทุน ก็จะทำให้ขาดทั้งเทคโนโลยีสมัยใหม่ และขาดทักษะในการใช้เทคโนโลยีและทักษะทางด้านภาษาอีกด้วย 5) ปัญหาด้านช่องทางการตลาด พบว่า ปัญหาช่องทางการตลาดมักพบปัญหาทางด้านตัวสินค้าและบริการ ปัญหาเกี่ยวกับการเลือกลูกค้าเป้าหมาย ปัญหาเกี่ยวกับพนักงานขายในกิจการทุกแห่งจะประสบปัญหาเรื่องการคัดเลือก ดูแล ส่งเสริมพนักงานขายให้มีคุณภาพ ปัญหาเรื่องหีบห่อหรือบรรจุภัณฑ์ ปัญหาด้านการโฆษณาและส่งเสริมการขาย ปัญหาช่องทางการจำหน่ายปัญหาทางสังคม และวัฒนธรรม ปัญหาทางด้านการแข่งขัน ปัญหาด้านความต้องการของผู้บริโภค

3. แนวทางการส่งเสริมการทำปลากระบอกแดดเดียวเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบ้านแหลมตะลุมพุก หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมตะลุมพุก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช 1) การให้ความรู้ในการอนุรักษ์พันธุ์ปลา พบว่า ต้องออกกฎหมายการทำประมงที่มีประสิทธิภาพ และยุติการทำประมงแบบทำลายและ



ผิดกฎหมายเพื่อฟื้นคืนจำนวนพันธุ์ปลาในระยะเวลาอันรวดเร็ว และนำมาใช้ประโยชน์ได้อย่างเต็มที่ 2) การพัฒนาสินค้าให้ได้มาตรฐาน/ปลอดภัย พบว่า การผลิตอย่างเป็นระบบเพื่อให้ได้สินค้ามีคุณภาพ ปลอดภัย ความน่าเชื่อถือ และเป็นมาตรฐานเดียวกันทั้งหมด เน้นในด้านการพัฒนาด้านความปลอดภัยอาหาร 3) การส่งเสริมการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจ พบว่า ชุมชนเป็นเจ้าของและดำเนินการในการนำปลากระบอกมาแปรรูปเป็นปลากระบอกแดดเดียวเพื่อสร้างรายได้ให้กับตัวเองครอบครัวและคนในชุมชน ผลผลิตมาจากกระบวนการในชุมชน โดยใช้วัตถุดิบ ทรัพยากร ทุน และแรงงานในชุมชน 4) การถ่ายทอดความรู้สู่ชุมชน พบว่า การเรียนรู้เกี่ยวกับการทำปลากระบอกแดดเดียวจากผู้เชี่ยวชาญ และคอยสอนงานให้อย่างมีขั้นตอน สามารถช่วยให้คนรุ่นหลังนำความรู้ประกอบอาชีพได้

อภิปรายผล

การศึกษาเรื่อง แดดเดียว : วิธีการทำปลากระบอกแดดเดียวเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบ้านแหลมตะลุมพุก หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมตะลุมพุก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช 1) วิธีการทำปลากระบอกแดดเดียว กรณีศึกษาชุมชนบ้านแหลมตะลุมพุก หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมตะลุมพุก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช 1) การเตรียมวัสดุ และอุปกรณ์ พบว่า เลือกตัวปลาที่มีความสดใหม่ ผลิตภัณฑ์เกลือที่ใช้มีความเค็มพอประมาณ เลือกกะละมังขนาดตามความเหมาะสม แผงตากปลาแบบไม้ หรือแบบอื่น ๆ เลือกมิดที่มีความคม ซึ่งสอดคล้องการศึกษาจำลอง สุกรชัย ชินสีบ เรื่อง ปลาเค็มแดดเดียว พบว่า วัตถุดิบ ปลาต่าง ๆ 20 กิโลกรัม เกลือ 0.5 กิโลกรัม ซีอิ๊วดำ 4 ช้อนโต๊ะ น้ำตาล 2-3 ชีด น้ำเปล่า 10 ลิตร (สุกรชัย สืบจิน, 2550) พบว่าสอดคล้องกับงานวิจัยของ จุฑามาศ พิรพัชร และคณะ เรื่อง การพัฒนาต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาของกลุ่มประกอบอาชีพจังหวัดสิงห์บุรีเพื่อประโยชน์เชิงพาณิชย์ พบว่า วัสดุอุปกรณ์ ปลา มีด กะละมัง เครื่องปรุงรส ตู หรือตะแกรงตากปลา (จุฑามาศ พิรพัชร และคณะ, 2559) รวมทั้งสอดคล้องกับการงานวิจัยของจักรินทร์ ตรีอินทร์ทอง และศุภชัย ยงโธสง เรื่อง ผลของกรรมวิธีการผลิตปลาและปริมาณเกลือที่เหมาะสมในปลานิลเส้นแดดเดียว พบว่า มีปลา มีดตัดแต่งไว้ น้ำสะอาด และเกลือ อภิปรายผลได้ว่า วัสดุอุปกรณ์ในการทำปลากระบอก จะประกอบด้วยปลา มีด กะละมัง เครื่องปรุงรส และการบรรจุหีบห่อ ทุกขั้นตอนมีความสำคัญในการเตรียมวัสดุ และอุปกรณ์การทำปลากระบอกแดดเดียว 2) วิธีการทำความสะอาดตัวปลา พบว่า ล้างปลาด้วยน้ำสะอาด นำมิดไปกรีดตัวปลาจนเกล็ดออกหมด กรีดตัวปลาแล้วตัวปลาเบาๆ กรีดตัวปลาแล้วควักไส้ออกมา ล้างน้ำหลาย ๆ ครั้ง ผสมเกลือเล็กน้อย (จักรินทร์ ตรีอินทร์ทอง และศุภชัย ยงโธสง, 2562) ซึ่งสอดคล้องการศึกษาจำลอง สุกรชัย ชินสีบ เรื่อง ปลาเค็มแดดเดียว พบว่า การทำน้ำปลาที่ได้มาผ่าเอาไส้ออกแล้วใช้มีดมาผ่าหรือเบออก ทำเป็นปลาเค็มแบบทำความสะอาดตัวปลาด้วยน้ำเปล่า (สุกรชัย สืบจิน, 2550) พบว่าสอดคล้องกับงานวิจัยของจุฑามาศ พิรพัชร และคณะ ประจักษ์จิตร เรื่อง การพัฒนาต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาของกลุ่มประกอบอาชีพจังหวัดสิงห์บุรีเพื่อประโยชน์เชิงพาณิชย์ พบว่า ขั้นตอนการทำล้างปลาให้สะอาดของตัวปลา แล้วตัวปลา และล้างปลาให้สะอาด (จุฑามาศ พิรพัชร และคณะ, 2559) รวมทั้งสอดคล้องกับการงานวิจัยของจักรินทร์ ตรีอินทร์ทอง และศุภชัย ยงโธสง เรื่อง ผลของกรรมวิธีการผลิตปลาและปริมาณเกลือที่เหมาะสมในปลานิลเส้นแดดเดียว พบว่า นำมาปลามา ขอดเกล็ด ตัดหัว ควักไส้ และล้างทำความสะอาด (จักรินทร์ ตรีอินทร์ทอง และศุภชัย ยงโธสง, 2562) 3) มีวิธีการนำปลาใส่เกลือ พบว่า นำเกลือ 1 ชีดต่อ 1 กิโลกรัม นำเกลือละลายน้ำประมาณ 1 ลิตร แช่ตัวปลาประมาณ 10-15 นาที คูสีน้ำของเกลือมีความเค็มพอประมาณ ล้างตัวปลาเพื่อลดตัวขาวของตัวปลา ความเค็มของตัวปลาดูจากสีการแช่ของตัวปลา ซึ่งสอดคล้องการศึกษาจำลอง สุกรชัย ชินสีบ เรื่อง ปลาเค็มแดดเดียว พบว่า นำเกลือมาละลายกับน้ำเปล่า ใส่ซีอิ๊วดำและน้ำตาลตามลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากันนำปลาใส่ตามลงไปแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากันอีกครั้ง หมักทิ้งไว้ 12 ชั่วโมง (สุกรชัย สืบจิน, 2550) พบว่าสอดคล้องกับงานวิจัยของจุฑามาศ พิรพัชร และคณะ เรื่อง การพัฒนาต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นผลิตภัณฑ์อาหารจาก

ปลาของกลุ่มประกอบอาชีพจังหวัดสิงห์บุรีเพื่อประโยชน์เชิงพาณิชย์ พบว่า ล้างปลาให้สะอาด หมักปลาด้วยเครื่องปรุงรส 4 ชั่วโมง นำปลาที่หมักไปล้างให้สะอาด (จุฑามาศ พิรพัชร และคณะ, 2559) รวมทั้งสอดคล้องกับการงานวิจัยของจักรินทร์ ตรีอินทร์ทอง และศุภชัย ยงโธสง เรื่อง ผลของกรรมวิธีการผลิตปลาและปริมาณเกลือที่เหมาะสมในปลานิลเส้นแดดเดียว พบว่า เกลือ 0.5 กิโลกรัม ซีอิ๊วดำ 4 ซ้อนโต๊ะ น้ำตาล 2-3 ชีด น้ำเปล่า 10 ลิตร หรือแช่ปลาที่ตัดแต่งไว้ 50 กรัม ประมาณ 1 ชั่วโมง (จักรินทร์ ตรีอินทร์ทอง และศุภชัย ยงโธสง, 2562) 4) วิธีการนำปลาตากแดด พบว่า ปลากระบอกแดดเดียว ไม่ได้แปลว่าตากทั้งวัน ดังนั้นเราจะตากแค่พอให้ผิวเนื้อด้านนอกแห้งตึง เนื้อด้านในยังมีความนุ่ม และชุ่มชื้นอยู่ เพื่อเปิดช่องอากาศถ่ายเทสู่หนังปลาด้านล่างด้วย ตากปลาจนขึ้นปลาหมาด ผิวนอกแห้งตึงมันเงา ซึ่งสอดคล้องการศึกษาจำลอง สุกรชัย ชิน เรื่อง ปลาเค็มแดดเดียว พบว่า นำปลาที่หมักไว้ไปตากแดดจัด ๆ ประมาณ 3 ชั่วโมง กรณีที่แดดไม่จัดให้นำปลามาตากจนกว่าตัวปลาจะแห้ง แล้วค่อยนำไปจำหน่าย (สุกรชัย สืบจิน, 2550) พบว่าสอดคล้องกับงานวิจัยของจุฑามาศ พิรพัชร และคณะ เรื่อง การพัฒนาต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาของกลุ่มประกอบอาชีพจังหวัดสิงห์บุรีเพื่อประโยชน์เชิงพาณิชย์ พบว่า นำปลาที่หมักไปล้างให้สะอาดแล้วนำไปตากแดดในตู้ปลอดแมลง (จุฑามาศ พิรพัชร และคณะ, 2559) รวมทั้งสอดคล้องกับการงานวิจัยของจักรินทร์ ตรีอินทร์ทอง และศุภชัย ยงโธสง เรื่อง ผลของกรรมวิธีการผลิตปลาและปริมาณเกลือที่เหมาะสมในปลานิลเส้นแดดเดียว พบว่า หลังจากนั้นแช่ปลาที่ตัดแต่งไว้ 50 กรัม และนำปลาล้างทำความสะอาดแล้วนำไปตากแดด อภิปรายผลได้ ปลาที่หมักไว้แล้ว ล้างน้ำสะอาดอีกรอบ และไปตากแดดจัด ๆ ประมาณ 3 ชั่วโมง สามารถนำไปจำหน่ายได้ กรณีที่แดดไม่จัดให้นำปลามาตากจนกว่าตัวปลาจะแห้ง แล้วค่อยนำไปจำหน่าย (จักรินทร์ ตรีอินทร์ทอง และศุภชัย ยงโธสง, 2562) 5) วิธีการเก็บรักษา และบรรจุภัณฑ์ พบว่า การเก็บปลาแดดเดียวไว้ให้กินได้นานนั้น สามารถใช้ชิงสดฝานเป็นแว่นบาง ๆ วางบนปลาแดดเดียวหรือควรแช่ไว้ในตู้เย็นซึ่งสอดคล้องการศึกษาจำลอง สุกรชัย ชินสืบ เรื่อง ปลาเค็มแดดเดียว พบว่า ตากแดดจัด ๆ 3 ชั่วโมง หรือจนกว่าตัวปลาจะแห้ง แล้วใส่ตู้เย็น (สุกรชัย สืบจิน, 2550) พบว่าสอดคล้องกับงานวิจัยของจุฑามาศ พิรพัชร และคณะ เรื่อง การพัฒนาต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาของกลุ่มประกอบอาชีพจังหวัดสิงห์บุรีเพื่อประโยชน์เชิงพาณิชย์ พบว่า นำไปใส่ในตู้ปลอดแมลงและบรรจุปลาแดดเดียวด้วยกรรมวิธีที่เหมาะสม (จุฑามาศ พิรพัชร และคณะ, 2559) รวมทั้งสอดคล้องกับการงานวิจัยของจักรินทร์ ตรีอินทร์ทอง และศุภชัย ยงโธสง เรื่อง ผลของกรรมวิธีการผลิตปลาและปริมาณเกลือที่เหมาะสมในปลานิลเส้นแดดเดียว พบว่า หลังจากตากแดดและเก็บรักษาในตู้ หรือตู้เย็น อภิปรายผลได้ วิธีการเก็บรักษา คือ บรรจุปลาแดดเดียวด้วยกรรมวิธีที่เหมาะสมเพื่อสามารถเก็บปลาไว้ได้นาน หรือบรรจุภัณฑ์ที่มิดชิด ปลอดจากมดและแมลงที่จะมาทำความเสียหายให้กับปลาแดดเดียวได้ (จักรินทร์ ตรีอินทร์ทอง และศุภชัย ยงโธสง, 2562)

2.สภาพปัญหาการทำปลากะบอกแดดเดียว กรณีศึกษาชุมชน บ้านแหลมตะลุมพุก หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมตะลุมพุก จังหวัดนครศรีธรรมราช 1) มีปัญหาจำนวนปลาลดลง พบว่า ปริมาณปลาและสัตว์น้ำในทะเลลดลงไปสามในสี่ เนื่องมาจากการประมง สาเหตุสำคัญที่สุด คือ การใช้เครื่องมือทำลายล้างนานาชนิด และการปล่อยน้ำเสียจากโรงงาน ชุมชน ลงสู่ทะเล นอกจากจะเป็นการทำลายสิ่งมีชีวิตแล้ว ยังเป็นการทำลายระบบนิเวศอีกด้วย การจำกัดพื้นที่ทำการประมงทะเล และการขาดการติดตามและควบคุมการใช้ประโยชน์พื้นที่ที่ถูกต้อง สำหรับการดำรงชีพ และการแพร่พันธุ์ของสัตว์น้ำ ซึ่งสอดคล้องกับงานของวิจัย ภัทรา นวลพลับ เรื่อง นิลแดดเดียว : แนวทางส่งเสริมการแปรรูปปลานิลแดดเดียวชุมชนบ้านเนินหนองหงส์ หมู่ที่ 4 ตำบลเกาะเพชร อำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า ปัญหาการแปรรูปปลา มีปัญหาข้อควรระวังได้แก่ ปัญหาด้านการผลิต เพราะต้องเลือกช่วงเวลาการแปรรูปปลาแดดเดียวที่เหมาะสม (ภัทรา นวลพลับ, 2560) พบว่า สอดคล้องกับงานวิจัยของปริยานุช จันทเดิม และคณะ เรื่อง ยุทธศาสตร์การดำรงชีพของชาวประมงพื้นบ้าน ภายใต้โครงการพัฒนาบริเวณชายฝั่งทะเลตะวันออก: กรณีศึกษา จังหวัดระยอง พบว่า การทำประมงพื้นบ้านต้องอาศัย “ทุน” ในการดำรงชีพ ทุนที่ส่งผลในเชิงบวก คือ ทุนมนุษย์ ได้แก่ ทักษะการอ่านสัญญาณธรรมชาติ การประดิษฐ์เครื่องมือสุขภาพที่



แข็งแรงทุนสังคม ได้แก่ การรวมกลุ่มที่เข้มแข็งทุนการเงิน ได้แก่ อาหารทะเลราคาสูงทุนสถาบัน ได้แก่ ความช่วยเหลือจากหน่วยงานของภาครัฐและภาคอุตสาหกรรมส่วนทุนที่ส่งผลกระทบในเชิงลบ ชาวประมงทำร้ายกันเอง เกิดการแย่งชิงทรัพยากรและทุนธรรมชาติ ได้แก่ สภาพอากาศที่ไม่แน่นอน ภัยธรรมชาติสัตว์ น้ำน้อยลง ซึ่งจะเห็นได้ว่าทุนมนุษย์ทุนสังคม และทุนการเงินเป็นทุนที่ให้ทั้งคู่ และโทษขึ้นอยู่กับบริบทแวดล้อมในเรื่องของนโยบาย เศรษฐกิจค่านิยมของสังคม ฯลฯ เช่นเดียวกับทุนธรรมชาติ (ปริยานุช จันทเดิม และคณะ, 2562) รวมทั้งสอดคล้องกับงานวิจัยของของณชพงศ จันจุฬา เรื่อง ผลกระทบต่อเศรษฐกิจภาคครัวเรือนของชุมชนประมงพื้นบ้านจากการบริหารจัดการประมงน้ำอูทกวิภาชประสิทธิ์ในพื้นที่ลุ่มน้ำปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า ลุ่มน้ำปากพนังมีแม่น้ำปากพนังเป็นแม่น้ำสายหลักที่หล่อเลี้ยงชีวิตประชาชนคนใช้น้ำภายใต้ความสมดุลของระบบนิเวศ 4 น้ำ อันประกอบด้วย น้ำจืด น้ำเปรี้ยว น้ำกร่อยและน้ำเค็ม สมดุลดังกล่าวสูญเสียลงเมื่อมีการทำลายป่าต้นน้ำ กอปรกับการขยายตัวของพื้นที่นาทุ่ง ทำให้น้ำเค็มรุกพื้นที่เกษตร เป็นเหตุให้เกิดความขัดแย้งระหว่างกลุ่มผู้ใช้น้ำจืดเพื่อทำนาข้าวกับกลุ่มผู้ใช้น้ำเค็มเพื่อทำนาทุ่งกุลา ชาวประมงพื้นบ้านส่วนใหญ่มีฐานะยากจนและไร้ทางเลือกในการประกอบอาชีพ อภิปรายผลได้ว่า ชาวประมงพื้นบ้านส่วนใหญ่มีฐานะยากจน และไม่มีทางเลือกในการประกอบอาชีพ ต้องอาศัยทรัพยากรประมงเป็นแหล่งอาหาร และแหล่งรายได้สำคัญที่สุดในการดำรงชีวิต การจัดการน้ำเชิงเพื่อการเกษตร จึงส่งผลกระทบโดยตรงต่อชาวบ้านผู้ประกอบอาชีพประมงอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ (ณชพงศ จันจุฬา, 2560) 2) ปัญหาด้านการผลิตปลากระบอกแดดเดียว พบว่า การผลิตปลากระบอกแดดเดียว มักพบความผิดพลาดในการผลิต ปัญหาการพบสารเคมีตกค้างในตัวปลากระบอกแดดเดียว ปัญหาลักษณะปลาแห้งเมื่อทอด การผลิตปลากระบอกไม่ทันตรงตามกำหนด การผลิตปลากระบอกแดดเดียว ไม่มีความโดดเด่น หรือแปลกใหม่ การผลิตปลากระบอกแดดเดียวไม่ได้ตามมาตรฐาน ปลากระบอกมีไม่เพียงพอต่อความต้องการ ฯลฯ ซึ่งสอดคล้องกับงานของณชพงศ จันจุฬา เรื่อง ผลกระทบต่อเศรษฐกิจภาคครัวเรือนของชุมชนประมงพื้นบ้านจากการบริหารจัดการประมงน้ำอูทกวิภาชประสิทธิ์ในพื้นที่ลุ่มน้ำปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า น้ำเค็มรุกพื้นที่เกษตร เป็นเหตุให้เกิดความขัดแย้งระหว่างกัน ต้องอาศัยทรัพยากรประมงในแม่น้ำเป็นแหล่งอาหาร และแหล่งรายได้ จึงส่งผลกระทบโดยตรงต่อชาวบ้านผู้ประกอบอาชีพประมง (ณชพงศ จันจุฬา, 2560) พบว่า สอดคล้องกับงานวิจัยของวิจิภัทร นวลพลับ เรื่อง นิลแดดเดียว : แนวทางส่งเสริมการแปรรูปปลานิลแดดเดียว ชุมชนบ้านเนินหนองหงส์ หมู่ที่ 4 ตำบลเกาะเพชร อำเภอดำรงวิทยะ จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า ปัญหาการผลิต เพราะต้องเลือกช่วงเวลาการแปรรูปปลาแดดเดียวที่เหมาะสม เช่น ช่วงที่มีแสงแดดจัด และการเก็บรักษา ไม่ให้เกิดความชื้น (ภัทร นวลพลับ, 2560) รวมทั้งสอดคล้องกับงานวิจัยปริยานุช จันทเดิม และคณะ เรื่อง ยุทธศาสตร์การดำรงชีพของชาวประมงพื้นบ้าน ภายใต้โครงการพัฒนาบริเวณชายฝั่งทะเลตะวันออก: กรณีศึกษา จังหวัดระยอง พบว่า หน่วยงานของภาครัฐและภาคอุตสาหกรรมส่วนทุนที่ส่งผลกระทบในเชิงลบ ชาวประมงทำร้ายกันเอง เกิดการแย่งชิงทรัพยากรและทุนธรรมชาติ ได้แก่ สภาพอากาศที่ไม่แน่นอน ภัยธรรมชาติสัตว์ และน้ำน้อยลง (ปริยานุช จันทเดิม และคณะ, 2562) อภิปรายผลได้ว่า ปัญหาด้านการผลิต เพราะต้องเลือกช่วงเวลาการแปรรูปปลาแดดเดียวที่เหมาะสม เช่น ช่วงที่มีแสงแดดจัด ขาดความโดดเด่น หรือแปลกใหม่ ทำให้การผลิตปลากระบอกแดดเดียวยังไม่ได้ตามมาตรฐาน 3) ปัญหาด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ พบว่า ปัญหาด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ประกอบไปด้วย ปัญหาด้านคุณภาพของสินค้า ที่ไม่ได้มาตรฐานในการส่งออก ไม่ได้เป็นที่ยอมรับไม่มีความน่าเชื่อถือ ไม่มีการสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค ปัญหาการทำผลิตภัณฑ์ไม่ให้มีคุณภาพตามที่มาตรฐานกำหนด ปัญหาการทำผลิตภัณฑ์ไม่ให้มีคุณภาพตามที่มาตรฐานกำหนด ฯลฯ ซึ่งสอดคล้องกับงานของปริยานุช จันทเดิม และคณะ เรื่อง ยุทธศาสตร์การดำรงชีพของชาวประมงพื้นบ้าน ภายใต้โครงการพัฒนาบริเวณชายฝั่งทะเลตะวันออก: กรณีศึกษา จังหวัดระยอง พบว่า เกิดการแย่งชิงทรัพยากรอยู่กับบริบทแวดล้อมในเรื่องของนโยบายเศรษฐกิจ และค่านิยมของสังคม กลายเป็นปัญหาด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ (ปริยานุช จันทเดิม และคณะ, 2562) พบว่าสอดคล้องกับงานวิจัยของณชพงศ จันจุฬา เรื่อง ผลกระทบต่อเศรษฐกิจภาคครัวเรือนของชุมชน

ประมงพื้นบ้านจากการบริหารจัดการประมงทรัพยากรน้ำอุทกวิทยาประสิทธิในพื้นที่ลุ่มน้ำปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า การดำรงชีพอยู่ได้ภายใต้ความสมดุลของระบบนิเวศสูญเสียลงเมื่อมีการทำลายป่าต้นน้ำทำให้เกิดความขัดแย้งส่งผลกระทบต่อชาวบ้าน (ณขพงศ์ จันจุฬา, 2560) รวมทั้งสอดคล้องกับงานวิจัยของ วิจัยภัทรา นวลพลับ เรื่อง นิลแดดเดียว : แนวทางส่งเสริมการแปรรูปปลานิลแดดเดียวชุมชนบ้านเนินหนองหงส์ หมู่ที่ 4 ตำบลเกาะเพชร อำเภอดำรงวิทยารุจิรา จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า ปัญหาด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น การเก็บรักษาไม่ให้เกิดความชื้น และขาดบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย อภิปรายผลได้ว่า ปัญหาด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น การเก็บรักษาไม่ให้เกิดความชื้นและขาดบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย ภายใต้บริบทแวดล้อมในเรื่องของนโยบายเศรษฐกิจและค่านิยมของสังคม ทำให้เกิดความขัดแย้งกัน (ภัทรา นวลพลับ, 2560) 4) มีปัญหาการเข้าถึงแหล่งทุน และขาดบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย พบว่า ปัญหาด้านการเข้าถึงแหล่งทุน และขาดบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย มักเกิดจากปัญหาเครือข่ายวิสาหกิจ ขาดการรวมกลุ่มเพื่อพัฒนาเครือข่าย เมื่อไม่ได้รับการสนับสนุนทั้งในด้าน ความรู้ แหล่งเงินทุน ก็จะทำให้ขาดทั้งเทคโนโลยีสมัยใหม่ และขาดทักษะในการใช้เทคโนโลยีและทักษะทางด้านภาษาอีกด้วย ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ วิจัยภัทรา นวลพลับ เรื่อง นิลแดดเดียว : แนวทางส่งเสริมการแปรรูปปลานิลแดดเดียวชุมชนบ้านเนินหนองหงส์ หมู่ที่ 4 ตำบลเกาะเพชร อำเภอดำรงวิทยารุจิรา จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า มีปัญหาข้อควรระวังได้แก่ ปัญหาด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น การเก็บรักษาไม่ให้เกิดความชื้น และขาดบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย (ภัทรา นวลพลับ, 2560) พบว่าสอดคล้องกับงานวิจัยของณขพงศ์ จันจุฬา เรื่อง ผลกระทบต่อเศรษฐกิจภาคครัวเรือนของชุมชนประมงพื้นบ้านจากการบริหารจัดการประมงทรัพยากรน้ำอุทกวิทยาประสิทธิในพื้นที่ลุ่มน้ำปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า ชาวประมงพื้นบ้านส่วนใหญ่มีฐานะยากจนและขาดแหล่งทุนในการประกอบอาชีพ คือ การประมงเป็นแหล่งอาหารและแหล่งรายได้สำคัญ (ณขพงศ์ จันจุฬา, 2560) รวมทั้งสอดคล้องกับงานวิจัยปริยานุช จันทเดิม และคณะ เรื่อง ยุทธศาสตร์การดำรงชีพของชาวประมงพื้นบ้าน ภายใต้โครงการพัฒนาบริเวณชายฝั่งทะเลตะวันออก: กรณีศึกษา จังหวัดระยอง พบว่า การทำประมงพื้นบ้านต้องอาศัย “ทุน” ในการดำรงชีพ ทุนมนุษย์ และการรวมกลุ่มที่เข้มแข็งทุนการเงิน (ปริยานุช จันทเดิม และคณะ, 2562) อภิปรายผลได้ว่า มีปัญหาการเข้าถึงแหล่งทุน และขาดบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย เนื่องจากขาดการรวมกลุ่มที่เข้มแข็งทุนการเงิน ขาดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ขาดบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย และขาดแหล่งทุนในการประกอบอาชีพ 5) ปัญหาด้านช่องทางการตลาด พบว่า ปัญหาช่องทางการตลาด มักพบปัญหาทางด้านตัวสินค้า และบริการ ปัญหาเกี่ยวกับการเลือกลูกค้าเป้าหมาย ปัญหาเกี่ยวกับพนักงานขายในกิจการทุกแห่งจะประสบปัญหาเรื่องการคัดเลือก ดูแล ส่งเสริมพนักงานขายให้มีคุณภาพ ปัญหาเรื่องหีบห่อหรือบรรจุภัณฑ์ ปัญหาด้านการโฆษณาและส่งเสริมการขาย ปัญหาช่องทางการจำหน่าย ปัญหาทางสังคมและวัฒนธรรม ปัญหาทางด้านการแข่งขัน ปัญหาด้านความต้องการของผู้บริโภค ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ วิจัยภัทรา นวลพลับ เรื่อง นิลแดดเดียว : แนวทางส่งเสริมการแปรรูปปลานิลแดดเดียวชุมชนบ้านเนินหนองหงส์ หมู่ที่ 4 ตำบลเกาะเพชร อำเภอดำรงวิทยารุจิรา จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า ปัญหาด้านช่องทางการตลาด ยังมีจำกัด และแนวโน้มการแข่งขันที่สูงขึ้น (ภัทรา นวลพลับ, 2560) พบว่า สอดคล้องกับงานวิจัย ปริยานุช จันทเดิม และคณะ เรื่อง ยุทธศาสตร์การดำรงชีพของชาวประมงพื้นบ้าน ภายใต้โครงการพัฒนาบริเวณชายฝั่งทะเลตะวันออก: กรณีศึกษา จังหวัดระยอง พบว่า ขาดความช่วยเหลือจากหน่วยงานของภาครัฐและภาคอุตสาหกรรมของนโยบายเศรษฐกิจ (ปริยานุช จันทเดิม และคณะ, 2562) รวมทั้งสอดคล้องกับงานวิจัยของณขพงศ์ จันจุฬา เรื่อง ผลกระทบต่อเศรษฐกิจภาคครัวเรือนของชุมชนประมงพื้นบ้านจากการบริหารจัดการประมงทรัพยากรน้ำอุทกวิทยาประสิทธิในพื้นที่ลุ่มน้ำปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า การขยายตัวของพื้นที่นาุ้ง ทำให้น้ำเค็มรุกพื้นที่เกษตรอภิปายผลได้ว่าเป็นเหตุให้เกิดความขัดแย้ง ขาดแหล่งอาหาร และผลิตสินค้าไม่สามารถขายได้ (ณขพงศ์ จันจุฬา, 2560)

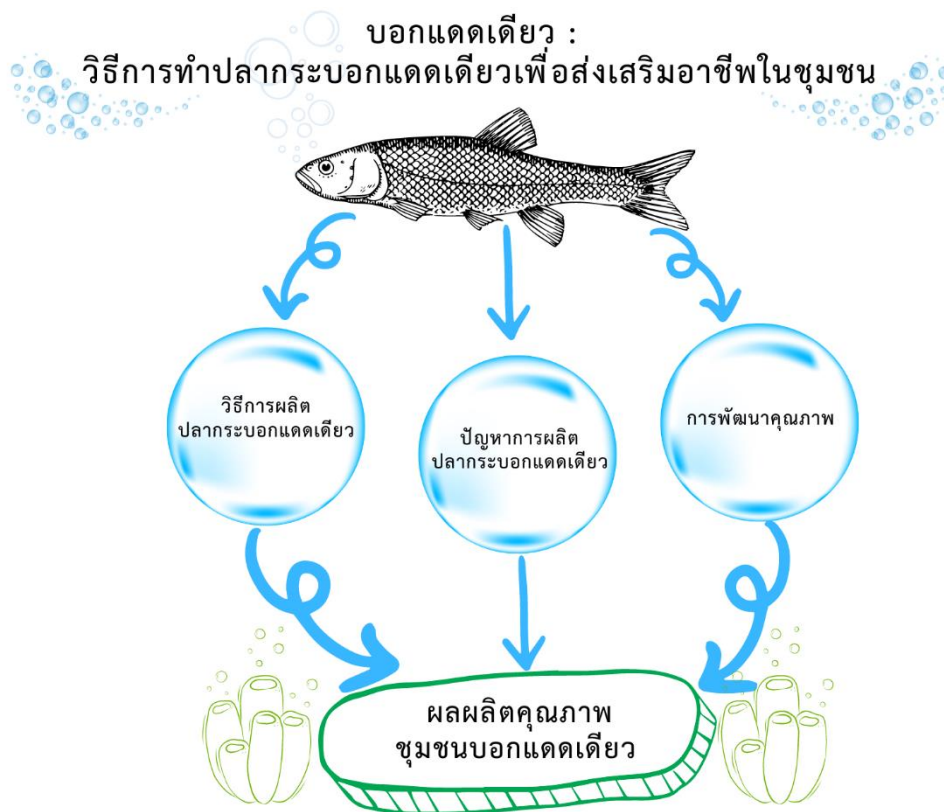
3.แนวทางการส่งเสริมการทำปลากระบอกแดดเดียวเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบ้านแหลมตะลุมพุก หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมตะลุมพุก อำเภอดำรงวิทยารุจิรา จังหวัดนครศรีธรรมราช 1) การให้ความรู้ในการ



อนุรักษ์พันธุ์ปลา พบว่า ต้องออกกฎหมายการทำประมงที่มีประสิทธิภาพ และยุติการทำประมงแบบทำลายและ
 ผิดกฎหมายเพื่อฟื้นคืนจำนวนพันธุ์ปลาในระยะเวลาอันรวดเร็ว หรืออย่างน้อยที่สุดควรจะนำมาใช้งานได้อย่าง
 เต็มที่ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของเกษสุดา พลแก้ว เรื่อง ภูมิปัญญาการแปรรูปปลาท้องถิ่นเพื่อการดำรงอยู่ตาม
 วิถีป่าพรุ กรณีศึกษา : กลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา ตำบลบ้านตุล อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดนครราชสีมา พบว่า ช่วย
 ส่งเสริมในเรื่องการอนุรักษ์ท้องถิ่น และการถนอมอาหารให้สอดคล้องกับการดำรงชีวิตของคนในชุมชนแบบดั้งเดิม
 วิถีป่าพรุ และยังเป็นการส่งเสริมอาชีพให้กับชุมชน พร้อมกับนำความรู้ และภูมิปัญญาที่มีอยู่ (เกษสุดา พลแก้ว,
 2560) พบว่าสอดคล้องกับงานวิจัยของปรีฉัตร มัทมิม เรื่อง ภูมิปัญญาในการแปรรูปปลาเปรี้ยวเพื่อส่งเสริมสินค้า
 ชุมชน กรณีศึกษา : กลุ่มอาชีพปลาเปรี้ยว หมู่ที่ 3 บ้านห้วยหมก ตำบลท่าจั่ว อำเภอมือง จังหวัดนครราชสีมา
 พบว่า มีแนวทางได้แก่ ผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องและตรงความต้องการ และมีความต่อเนื่องให้ตรงกับความต้องการของ
 ผู้บริโภค (ปรีฉัตร มัทมิม, 2558) รวมทั้งสอดคล้องกับการศึกษาของ สังเวียน อินอ่วม เรื่อง การเสริมสร้าง
 ศักยภาพการทำประมงพื้นบ้าน อำเภอสระบุรี จังหวัดสมุทรสาคร พบว่า การสืบทอดภูมิปัญญา และวิถี
 การดำรงชีวิต ได้แก่ การแลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์ อภิปรายได้ว่า การให้ความรู้ในการอนุรักษ์พันธุ์ปลาให้
 สอดคล้องกับการดำรงชีวิตของคนในชุมชนแบบดั้งเดิม และยังเป็นการอนุรักษ์ศึกษาเกี่ยวกับการรักษาพันธุ์
 ปลากระบอกให้ผลิตสินค้าต่อเนื่อง และตรงความต้องการ (สังเวียน อินอ่วม, 2560) 2) การพัฒนาสินค้าให้ได้
 มาตรฐาน/ปลอดภัย พบว่า ทำงานเป็นระบบเพื่อให้ได้สินค้ามีคุณภาพ ความปลอดภัย ความน่าเชื่อถือ และเป็น
 มาตรฐานเดียวกันทั้งหมดเน้นในด้านการพัฒนาด้านความปลอดภัยอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของผการัตน์
 พินิจวัฒน์ เรื่อง การส่งเสริมอาชีพให้ชุมชน กรณีศึกษากันโพนไทร ตำบลเมือง อำเภอมืองจังหวัดเลย พบว่า การ
 ประกอบอาชีพและแนวทางการส่งเสริมอาชีพ มีหน่วยงานเข้ามาให้ความรู้เกี่ยวกับการส่งเสริมอาชีพภายในชุมชน
 ได้แก่ หน่วยงานพัฒนาชุมชนจังหวัด ส่วนการให้มีโอกาสเสริมในชุมชนที่ชาวบ้านต้องการมากที่สุด และต้องการให้
 มีอาชีพเสริม และวิธีการส่งเสริมอาชีพภายในหมู่บ้าน คือ การจัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับอาชีพ และต้องการให้หา
 ตลาดรองรับสินค้า (ผการัตน์ พินิจวัฒน์, 2561) พบว่าสอดคล้องกับการศึกษาของ ศิริมา เนตรสุวรรณ เรื่อง
 ประโยชน์ของการประกอบอาชีพในรายวิชากลุ่มบูรณาการ (แกนหลักการทำงานอาชีพและเทคโนโลยี) พบว่า การ
 ประกอบอาชีพก่อให้เกิดเงิน หรือรายได้สำหรับใช้ในการตอบสนองความต้องการขั้นพื้นฐานเพื่อความสุขทางใจ
 เป็นการพัฒนาประเทศให้เจริญก้าวหน้า (ศิริมา เนตรสุวรรณ, 2553) รวมทั้งสอดคล้องกับการศึกษาของมุกดาวัน
 สัจจรัตน์ เรื่อง การส่งเสริมการดำเนินงานกลุ่มอาชีพ พบว่า การส่งเสริมพัฒนากลุ่มอาชีพเป็นนโยบายแก้ไขปัญหา
 ความยากจน โดยส่งเสริมการรวมกลุ่ม เพื่อร่วมกันพัฒนาการประกอบอาชีพ ทั้งเทคนิควิธีการผลิตการพัฒนา
 ผลิตภัณฑ์ การส่งเสริมการตลาดมุ่งไปยังชุมชนเพื่อสร้างชุมชนให้เข้มแข็งพึ่งตนเองได้ ประชาชนมีส่วนร่วมการ
 สร้างรายได้ด้วยการนำทรัพยากร ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์การบริการที่มีคุณภาพ และก่อให้เกิด
 รายได้กลับสู่ชุมชน อภิปรายผลได้ว่า การพัฒนาสินค้าให้ได้มาตรฐาน/ปลอดภัย เป็นการพัฒนาให้ผลิตภัณฑ์ที่มี
 คุณภาพ หรือก็คือปลากระบอกแดดเดียวที่ก่อให้เกิดรายได้กลับสู่ชุมชนภายใต้ภูมิปัญญาท้องถิ่น (มุกดาวัน สัจจ
 รัตน์, 2552) 3) การส่งเสริมการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจ พบว่า ชุมชนเป็นเจ้าของและผู้ดำเนินการในการนำปลากระบอก
 มาแปรรูปเป็นปลากระบอกแดดเดียว เพื่อสร้างรายได้ให้กับตัวเอง ครอบครัวและคนในชุมชน ผลผลิตมาจาก
 กระบวนการในชุมชน โดยใช้วัตถุดิบ ทรัพยากร ทุน และแรงงานในชุมชน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของมุกดาวัน
 สัจจรัตน์ เรื่อง การส่งเสริมดำเนินงานกลุ่มอาชีพ พบว่า เป็นการแก้ไขปัญหาความยากจน โดยส่งเสริมการรวมกลุ่ม
 และการผลิตการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เข้มแข็งพึ่งตนเองได้ (มุกดาวัน สัจจรัตน์, 2552) พบว่าสอดคล้องกับการศึกษา
 ของศิริมา เนตรสุวรรณ เรื่อง ประโยชน์ของการประกอบอาชีพในรายวิชากลุ่มบูรณาการ (แกนหลักการทำงานอาชีพ
 และเทคโนโลยี) พบว่า การประกอบอาชีพก่อให้เกิดรายได้สำหรับใช้ในชีวิตประจำวัน (ศิริมา เนตรสุวรรณ, 2553)
 รวมทั้งสอดคล้องกับการศึกษาของ ผการัตน์ พินิจวัฒน์ เรื่อง การส่งเสริมอาชีพให้ชุมชน กรณีศึกษากันโพนไทร
 ตำบลเมือง อำเภอมืองจังหวัดเลย พบว่า หน่วยงานเข้ามาให้ความรู้เกี่ยวกับการส่งเสริมอาชีพภายในชุมชน ได้แก่

หน่วยงานพัฒนาชุมชนจังหวัดในการจัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับอาชีพ อภิปรายผลได้ว่า การส่งเสริมการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจ ควรมีหน่วยงานเข้ามาให้ความรู้เกี่ยวกับการส่งเสริมอาชีพภายในชุมชน ได้แก่ หน่วยงานพัฒนาชุมชนจังหวัด และให้มีอาชีพเสริมในชุมชนที่ชาวบ้านต้องการ (ผการัตน์ พินิจวัฒน์, 2561) 4) การถ่ายทอดความรู้สู่รุ่น พบว่า การเรียนรู้เกี่ยวกับการทำปลากะบอกแดดเดียว จากผู้ที่เชี่ยวชาญ และคอยสอนงานให้อย่างมีขั้นตอนสามารถช่วยให้คนรุ่นหลังนำความรู้ความรู้อไปประกอบอาชีพ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของศิริมา เนตรสุวรรณ เรื่อง ประโยชน์ของการประกอบอาชีพในรายวิชากลุ่มบูรณาการ (แกนหลักการทำงานอาชีพและเทคโนโลยี) พบว่า ทำให้มีโอกาสใช้ความรู้ความสามารถที่มีอยู่ทำงานให้เป็นประโยชน์ต่อสังคม และประเทศชาติ (ศิริมา เนตรสุวรรณ, 2553) พบว่าสอดคล้องกับการศึกษาของ ทาดา รัชกิจ เรื่อง การพัฒนาอาชีพ พบว่า การหาเลี้ยงครอบครัวมีทางเลือกในการประกอบอาชีพเพื่อบรรเทาปัญหาความเดือดร้อนให้สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ เพื่อให้มีอาชีพ และรายได้เลี้ยงตนเองและครอบครัว (ทาดา รัชกิจ, 2562) รวมทั้งทั้งสอดคล้องกับการศึกษาของสุพินดา เกิดมาลี เรื่อง โครงการฝึกอบรมอาชีพให้กับสตรีตำบลท่าไม้ พบว่า การพัฒนานั้นสะท้อนถึงการก้าวหน้าขึ้นไปเรื่อยๆ อย่างไม่หยุดนิ่ง การพัฒนาด้านอาชีพสะท้อนถึงความก้าวหน้าในการทำงานที่แสดงถึงความเติบโตในสายอาชีพของตน พัฒนาอาชีพอยู่อย่างที่จะเรียนรู้การทำงาน ในขณะเดียวกันก็หาเลี้ยงชีพได้ด้วย และการพัฒนาอาชีพอยู่เสมอก็จะกลายเป็นคนที่มีศักยภาพ อภิปรายได้ว่า การถ่ายทอดความรู้สู่รุ่นเพื่อส่งเสริมอาชีพ และส่งเสริมการพัฒนาคุณภาพชีวิต โดยการเรียนรู้การทำปลากะบอกแดดเดียวอย่างสร้างสรรค์ และถ่ายทอดความรู้ให้ลูกหลานได้สืบทอดต่อไป (สุพินดา เกิดมาลี, 2557)

องค์ความรู้ใหม่



ภาพที่ 1 บอกแดดเดียว : วิธีการทำปลากะบอกแดดเดียวเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน



จากภาพที่ 1 แสดงองค์ความรู้ที่ได้วิธีการทำปลากระบอกแดดเดียวเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน แบ่งเป็น 3 วิธี ได้แก่ 1) วิธีการทำปลากระบอกแดดเดียวทะเลชุมพุก 1.1) การเตรียมวัสดุ 1.2) วิธีการทำความสะอาดตัวปลา 1.3) มีวิธีการนำปลาใส่เกลือ 1.4) วิธีการนำปลาตากแดด 1.5) วิธีการเก็บรักษา และบรรจุภัณฑ์ 2) ปัญหาการทำปลากระบอกแดดเดียวทะเลชุมพุก 2.1) มีปัญหาจำนวนปลาลดลง 2.2) ปัญหาด้านการผลิตปลากระบอกแดดเดียว 2.3) ปัญหาด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ 2.4) มีปัญหาการเข้าถึงแหล่งทุน 2.5) ปัญหาด้านช่องทางการตลาด 3) แนวทางการส่งเสริมการทำปลากระบอกแดดเดียวเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน 1) การให้ความรู้ในการอนุรักษ์พันธุ์ปลา 2) การพัฒนาสินค้าให้ได้มาตรฐาน/ปลอดภัย 3) การส่งเสริมการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจ 4) การถ่ายทอดความรู้สู่รุ่นสู่รุ่น

สรุปและข้อเสนอแนะ

ผลการวิจัยพบว่า 1) วิธีการทำปลากระบอกแดดเดียว พบว่า 1.1) เตรียมวัสดุ และอุปกรณ์ ได้แก่ ปลากระบอก เกลือ กะละมัง มีด น้ำสะอาด และแผงตากปลา 1.2) ทำความสะอาดตัวปลา ขูดเกี๊ยว แล้วตัวปลาคั่วให้สุกออกมา และล้างน้ำสะอาด 1.3) ผสมเกลือเพื่อล้างตัวปลาเพื่อลดความเค็ม 1.4) นำปลาทากแดดให้ผิวเนื้อด้านนอกและด้านในแห้งหมาด 1.5) เก็บรักษาไว้ในตู้เย็น 2) สภาพปัญหาการทำปลากระบอกแดดเดียว พบว่า 2.1) จำนวนปลาลดลงเนื่องมาจากการประมงแบบทำลายล้าง การปล่อยน้ำเสีย และขาดควบคุมการใช้ประโยชน์พื้นที่ 2.2) ปัญหาการผลิตได้แก่ พบสารเคมีตกค้าง ผลิตปลากระบอกไม่ทันตามกำหนด และขาดความโดดเด่น 2.3) ปัญหาด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ได้แก่ สินค้าขาดคุณภาพ ไม่เป็นที่ยอมรับ ขาดบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย และผลิตไม่ตรงตามคุณภาพที่ต้องการ 2.4) ขาดการรวมกลุ่มเพื่อพัฒนาเครือข่าย แหล่งเงินทุน และเทคโนโลยีสมัยใหม่ 2.5) ปัญหาด้านช่องทางการตลาดจากปัญหาการผลิตปลาแดดเดียวไม่ทันเวลาปัญหาช่องทางการจำหน่าย และปัญหาทางด้านการแข่งขันทางการค้า 3) แนวทางการส่งเสริมการทำปลากระบอกแดดเดียวเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน พบว่า 3.1) ให้ความรู้ในการอนุรักษ์พันธุ์ปลาตามกฎหมายที่มีประสิทธิภาพ ยุติการทำประมงแบบทำลาย และฟื้นคืนจำนวนพันธุ์ปลา 3.2) พัฒนาสินค้าให้ได้มาตรฐาน ปลอดภัย และมาตรฐานเดียวกัน 3) ส่งเสริมการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจ โดยใช้วัตถุดิบ ทรัพยากร ทุน และแรงงานในชุมชน 4) การส่งเสริมการจัดตั้งงบประมาณแหล่งกลุ่มวิสาหกิจ เพื่อขอทุนมาประกอบอาชีพในการทำปลากระบอกแดดเดียว 5) การส่งเสริมถ่ายทอดภูมิปัญญาความรู้สู่รุ่นสู่รุ่นช่วยให้คนรุ่นหลังนำความรู้ประกอบอาชีพได้ ข้อเสนอแนะต่อกลุ่มทำปลากระบอกแดดเดียว 1) ควรมีพัฒนาสูตรของปลากระบอกแดดเดียวให้มีความหลากหลาย โดยคิดสูตรปลากระบอกให้มีรสชาติที่แปลกใหม่กว่าเดิม 2) ควรมีการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับปลากระบอกแดดเดียวว่ารสชาติอร่อยไม่เหมือนที่อื่น ให้ผู้บริโภคได้ทราบ และส่งเสริมเป็นสินค้า OTOP ของชุมชน ข้อเสนอแนะต่อชุมชน 1) ส่งเสริมให้มีการถ่ายทอดองค์ความรู้การทำปลากระบอกแดดเดียว 2) สนับสนุนให้เยาวชนรุ่นหลังสนใจในภูมิปัญญาการทำปลากระบอกแดดเดียว และส่งเสริมให้มีการเผยแพร่ภูมิปัญญาการทำปลากระบอกแดดเดียวในชุมชน ข้อเสนอแนะต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง 1) จัดให้มีการอบรมทางด้านวิชาการ เรื่องสุขภาพอาหารในด้านการรักษาคุณภาพของวัตถุดิบต่าง ๆ ที่นำมาใช้ในการทำปลากระบอกแดดเดียว และจัดหาตลาดรองรับผลผลิตจากการทำปลากระบอกแดดเดียว 3) จัดตั้งกลุ่มอนุรักษ์การทำปลากระบอกแดดเดียว และจัดตั้งศูนย์ส่งเสริมอาชีพการทำปลากระบอกแดดเดียว ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป 1) การได้ศึกษาเรื่อง รูปแบบผลิตภัณฑ์ และการส่งเสริมการขายปลากระบอกแดดเดียว กรณีศึกษาชุมชนบ้านแหลมตะลุมพุก หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมตะลุมพุก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช 2) การได้ศึกษาเรื่อง สภาพปัญหาการทำปลากระบอกแดดเดียวในพื้นที่ตำบลแหลมตะลุมพุก จังหวัดนครศรีธรรมราช 3) การได้ศึกษาเรื่อง ต้นทุนและแนวทางการส่งเสริมการขายปลากระบอกแดดเดียวเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบ้านแหลมตะลุมพุก หมู่ที่ 2 ตำบลแหลมตะลุมพุก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช

เอกสารอ้างอิง

- เกษสุตา พลแก้ว. (2560). ภูมิปัญญาการแปรรูปปลาท้องถิ่นเพื่อการดำรงอยู่ตามวิถีป่าพรุ กรณีศึกษา: กลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา ตำบลบ้านตุล อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดนครราชสีมา. นครราชสีมา: มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา.
- จักรินทร์ ตรีอินทร์ทอง และศุภชัย ยงไธสง. (2562). ผลของกรรมวิธีการผลิตปลา และปริมาณเกลือที่เหมาะสมใน ปลานิลเส้นแดดเดียว. กาฬสินธุ์: มหาวิทยาลัยกาฬสินธุ์.
- จุฑามาศ พีรพัชร และคณะ. (2559). การพัฒนาต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาของกลุ่มประกอบ อาชีพจังหวัดสิงห์บุรีเพื่อประโยชน์เชิงพาณิชย์. ใน รายงานการวิจัย. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระนคร.
- ณพวง จันทจุฬา. (2560). ผลกระทบต่อเศรษฐกิจภาคครัวเรือนของชุมชนประมงพื้นบ้านจากการบริหารจัดการ ประมงน้ำจืดในพื้นที่ลุ่มน้ำปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช. วารสารการจัดการ สิ่งแวดล้อม, 13(2), 10-20.
- ทาดา รัชกิจ. (2562). การพัฒนาอาชีพ. เรียกใช้เมื่อ 5 มิถุนายน 2563 จาก <https://th.hrnote.asia/>
- จิตรัตน์ มิ่งสามร. (2561). บทความเรื่อง กินปลาเป็นตัว หรือ กินน้ำมันปลา เป็นเม็ด หมอชาวบ้าน. เรียกใช้เมื่อ 5 มิถุนายน 2563 จาก <https://www.thaihealth.or.th/Content/42163>
- ปรีฉัตร มัทมิต. (2558). ภูมิปัญญาในการแปรรูปปลาเปรี้ยวเพื่อส่งเสริมสินค้าชุมชน กรณีศึกษา : กลุ่มอาชีพปลา เปรี้ยว หมู่ที่ 3 บ้านห้วยหมก ตำบลท่าจั่ว อำเภอมือง จังหวัดนครราชสีมา. ใน สารนิพนธ์ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา.
- ปรียานุช จันทเดิม และคณะ. (2562). ยุทธศาสตร์การดำรงชีพของชาวประมงพื้นบ้าน ภายใต้โครงการพัฒนา บริเวณชายฝั่งทะเลตะวันออก: กรณีศึกษา จังหวัดระยอง. วารสารการเมือง การบริหาร และกฎหมาย, 11(3), 53-66.
- ผการัตน์ พินิจวัฒน์. (2561). การส่งเสริมอาชีพให้ชุมชน กรณีศึกษาบ้านโนนไทร ตำบลเมือง อำเภอเมืองจังหวัด เลย. วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร, 6(3), 913-926.
- ภัทรา นวลพลับ. (2560). นิลแดดเดียว: แนวทางส่งเสริมการแปรรูปปลานิลแดดเดียว ชุมชนบ้านเนินหนองหงส์ หมู่ที่ 4 ตำบลเกาะเพชร อำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช. ใน สารนิพนธ์ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา.
- มุกดาวัน สันญะโร. (2552). การส่งเสริมการดำเนินงานกลุ่มอาชีพ. สุรินทร์: สำนักงานสหกรณ์จังหวัดสุรินทร์.
- ศิริมา เนตรสุวรรณ. (2553). ประโยชน์ของการประกอบอาชีพ. ใน รายงานการวิจัย. วัฒนาพานิช.
- สังเวียน อินอ่วม. (2560). การเสริมสร้างศักยภาพการทำประมงพื้นบ้าน อำเภอพระสมุทรเจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการ เพื่อการสืบทอดภูมิปัญญา. เรียกใช้เมื่อ 5 มิถุนายน 2563 จาก <https://research.dru.ac.th/fcm/pladaddew.html>
- สุกรชัย สืบจิน. (2550). ปลาเค็มแดดเดียว. เรียกใช้เมื่อ 5 มิถุนายน 2563 จาก <https://rakbankerd.com/agriculture/>
- สุพินดา เกิดมาลี. (2557). โครงการฝึกอบรมอาชีพให้กับสตรีตำบลท่าไม้. เรียกใช้เมื่อ 5 มิถุนายน 2563 จาก <http://www.thamai.go.th/>