

**แนวทางการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานการแปรรูปปลาเค็มบ้านหาดทรายดำใน
พื้นที่เทศบาลตำบลหงาว อำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง**

**Development guidelines for raising the standard of salted fish
processing at Baan Sai Dam Beach in Ngao Subdistrict Municipality
Area Mueang Ranong District, Ranong Province**

สุรักษ์ ทัพภา, ปภัสรา อินทรุด, นียดา เทพทอง, และจิตตมาศ นาคเกลี้ยง¹

Surak Tappa, Paphatsara Inthakrut, Niyada Teptong and Jittamas Nakkliang

บทคัดย่อ

พื้นที่บ้านหาดทรายดำ เทศบาลตำบลหงาว อำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง ติดกับทะเล และมีความอุดมสมบูรณ์เป็นอย่างมาก ชุมชนประกอบอาชีพชาวประมง จึงชุมชนมีอัตลักษณ์ที่ขึ้นชื่อโดดเด่นคือ ปลาเค็มหาดทรายดำเป็นปลาเค็มแดดเดียว ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชนที่เกิดจากวิถีชีวิตในการถนอมอาหารไว้ในการประทานกันเอง ทีมงานวิศวกรสังคมและชาวบ้านเพื่อประชุมระดมความคิดเห็นผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ปลาเค็มหาดทรายดำ เพื่อการสร้างมูลค่าเพิ่ม ช่วงสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19) ทำให้ชาวบ้านผู้ผลิตปลาเค็มหาดทรายดำมีรายได้ ผลิตภัณฑ์ปลาเค็มหาดทรายดำเป็นที่ดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภคได้เท่าที่ควร ฉะนั้นทีมงานวิศวกรสังคมจึงต้องมุ่งเน้นและพัฒนาเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ปลาเค็มหาดทรายดำมีคุณภาพและสามารถตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคไปในทิศทางที่ดีขึ้น

คำสำคัญ: การพัฒนาแปรรูป; ผลิตภัณฑ์ปลาเค็ม; ระบบเศรษฐกิจชุมชน

ABSTRACT

Black sand beach house Ngao Subdistrict Municipality Mueang Ranong District, Ranong Province, is close to the sea and is very fertile. Community of fishermen Therefore, the community has a distinctive identity, namely Salted fish at

¹ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี; Suratthani Rajabhat University, Thailand

Corresponding Author, E-mail: 6115105001008@student.sru.ac.th

Black Sand Beach is a sun-dried salted fish. which is a product of the community resulting from a lifestyle of preserving food for eating among themselves A team of social engineers and villagers to brainstorm meetings involved in the development and upgrading of black sand beach salt fish products. to create added value During the epidemic situation of the coronavirus (COVID-19), the villagers who produce salted fish at the Black Sand Beach have income. Salted fish products at Black Sand Beach have attracted the attention of consumers as they should. Therefore, the team of social engineers must focus and develop to make the black sand beach salt fish products of quality and able to meet the needs of consumers in a better direction.

Keywords: privatization development; salted fish products; community economy

บทนำ

ผลิตภัณฑ์ระดับท้องถิ่น มีความสำคัญในการขับเคลื่อนระบบเศรษฐกิจจากฐานราก ทำให้ประเทศไทยมีการสร้างกลไกส่งเสริมและสนับสนุนผลิตภัณฑ์ที่สร้างขึ้นจากชุมชนและมีการผลักดันอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะการผลักดันนโยบายผลิตภัณฑ์ที่เป็นหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ เพื่อเสริมสร้างให้ชุมชนมีรายได้ และเป็นการพัฒนาระบบเศรษฐกิจจากฐานรากไปสู่การพัฒนาระบบเศรษฐกิจในระดับประเทศ ซึ่งสอดคล้องกับแผนขับเคลื่อนการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน พ.ศ. 2560-2579 (2560 : 7) กล่าวว่า ยุทธศาสตร์การดำเนินงานภายใต้แผนขับเคลื่อนการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน พ.ศ. 2560-2579 เพื่อให้เกิดการยกระดับสังคมไทยสู่สังคมที่มีการพัฒนาเศรษฐกิจโดยใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน ภายใต้ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง โดยการขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรมจากสังคมฐานความรู้จะครอบคลุมการดำเนินงานทั้งในภาคการผลิต ภาคการบริโภค และภาคปัจจัยสนับสนุน และในทุกระดับตั้งแต่ระดับประชาชนหรือประชาคม ระดับท้องถิ่น และระดับประเทศ

บ้านหาดทรายดำ หมู่ที่ 5 ตำบลหวาง อำเภอมะนัง จังหวัดระนอง เดิมเป็นชุมชนชาวจีนโพ้นทะเลอพยพเข้ามาพร้อมกับเจ้าเมืองระนอง ประมาณ 200 ปีก่อนเข้ามาประกอบอาชีพประมงพื้นบ้านและค้าขายสินค้ากับพม่าและปักษ์ใต้มา พ.ศ.ที่แน่ชัดแต่เริ่มก่อนก่อตั้งสมัยผู้เฒ่าหมา เดิมหมู่บ้านหาดทรายดำเดิมมีชื่อเรียกว่า เกาะกั้ง หมู่บ้านหาดทรายดำ ประกอบด้วย 4 ชุมชน ได้แก่ ชุมชนบ้านหน้านอก ชุมชนบ้านหน้าในหรือชุมชน หาดทรายดำ ชุมชนบางจาก ชุมชนคลอง

นาว ซึ่งชุมชนหาดทรายดำเป็นชุมชนที่มีประชากรอาศัยเยอะที่สุด ปัจจุบัน 195 ครัวเรือน ประชากร 663 คน ชุมชนหาดทรายดำ เป็นชุมชนเกาะกลางทะเล พื้นที่เกาะจะมีทะเลล้อมรอบทิศ ตะวันตกติดตำบลเกาะพยาม ทิศเหนือติดเกาะสินไห ทิศตะวันออกติดตำบลหงาว ทิศใต้ติดตำบล ราชกรูด ชาวบ้านส่วนใหญ่ประกอบอาชีพประมงเป็นหลัก ได้แก่ การทำอวนปูม้า อวนกุ้ง และอวน ปลา ทำให้ชาวบ้านส่วนใหญ่ในทุกครัวเรือนมีอาชีพค้าขายสัตว์น้ำที่ได้มาจากการทำประมง อีกทั้งมี การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ปลาเค็มหาดทรายดำ

ปลาเค็มหาดทรายดำเป็นปลาเค็มแดดเดียว ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชนหาดทรายดำ ที่เกิด จากวิถีชีวิตในการถนอมอาหารและการสร้างมูลค่าเพิ่ม แต่สืบเนื่องจากชาวบ้านที่เป็นผู้ผลิตยังไม่มี ความชำนาญในเรื่องของการตลาด กระบวนการในการผลิตที่ขาดคุณภาพ รวมถึงผลิตภัณฑ์ยังไม่มี ความโดดเด่น จึงส่งผลต่อผู้บริโภค ทำให้ผู้บริโภคไม่มีความเชื่อถือในผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ปลาเค็ม หาดทรายดำจึงไม่เป็นที่รู้จักสำหรับคนทั่วไป รายได้จากการขายผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่จึงมาจาก นักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวในพื้นที่หาดทรายดำ แต่เนื่องด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโค โรนา (COVID-19) ทำให้ชาวบ้านผู้ผลิตปลาเค็มหาดทรายดำขาดรายได้ ผลิตภัณฑ์ปลาเค็มหาด ทรายดำจึงเป็นผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่สามารถดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภคได้เท่าที่ควร ฉะนั้นจึงต้อง มุ่งเน้นและพัฒนาเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ปลาเค็มหาดทรายดำมีคุณภาพและสามารถตอบโจทย์ความ ต้องการของผู้บริโภคไปในทิศทางที่ดีขึ้น

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาเค็มหาดทรายดำจึงเป็นสิ่งที่ต้องเร่งพัฒนา เพื่อให้ปลาเค็มหาด ทรายดำเป็นผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์ผู้บริโภคและเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถสร้างรายได้ให้กับชุมชนเพื่อ การยกระดับและพัฒนาเศรษฐกิจในระดับชุมชนหาดทรายดำที่จะส่งผลต่อระบบเศรษฐกิจใน ระดับประเทศต่อไป ซึ่งรูปแบบในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาเค็มหาดทรายดำ จากการลงพื้นที่ผู้วิจัย เล็งเห็นว่าควรมีแนวทางในการพัฒนาเพื่อยกระดับการแปรรูปปลาเค็มหาดทรายดำ ของชุมชนบ้าน หาดทรายดำ ตำบลหงาว อำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง ใน 2 ประเด็น ดังนี้ 1. การพัฒนาการ ผลิต โดยพัฒนาการผลิตให้ได้มาตรฐานอาหารและยา มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มาตรฐาน OTOP และมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง และ 2. การพัฒนาการตลาด โดยขยายช่องทางการตลาดในรูปแบบตลาด ออนไลน์ ซึ่งแนวทางดังกล่าวเปรียบเสมือนแผนการดำเนินงานที่จะนำไปสู่การพัฒนาเพื่อยกระดับ การแปรรูป ปลาเค็มหาดทรายดำ ของชุมชนบ้านหาดทรายดำ ตำบลหงาว อำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง

เนื้อเรื่อง

ศึกษาวิเคราะห์เรื่องการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานการแปรรูปปลาเค็มหาดทรายดำของชุมชนในตำบลหงาว อำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง เป็นเชิงปฏิบัติการมีส่วนร่วมของกับชาวบ้าน โดยคณะทีมงานวิศวกรสังคม จะชี้แจงรายละเอียดทั้งแนวคิด บริบทพื้นที่ กระบวนการและวิธีการพอที่จะสรุปรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. แนวคิดเกี่ยวกับเศรษฐกิจชุมชน

เศรษฐกิจชุมชนเป็นกิจกรรมทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นในชุมชน ซึ่งเป็นการผลิต ซื้อขาย แลกเปลี่ยนและการบริโภคของคนในชุมชน โดยครอบครัว ชุมชน เป็นหน่วยผลิตโดยอาศัยแรงงาน ครอบครัวและทรัพยากรในท้องถิ่น ซึ่งมีนักวิชาการหลายท่านได้กล่าวถึงแนวคิดเกี่ยวกับเศรษฐกิจชุมชน ดังนี้

ฉัตรชัย ลอยฤทธิวิรุฒไกร (2552: 42) กล่าวว่า เศรษฐกิจในชุมชนลักษณะความพอเพียง และการพึ่งพาตนเอง โดยครอบครัวเป็นหน่วยการผลิต พึ่งทรัพยากรท้องถิ่น พึ่งตัวเองและพึ่งกันเอง ในชุมชนก่อน เมื่อครอบครัวอยู่ได้จึงเกิดการสะสมและค้าขาย ซึ่งเป็นขั้นตอนที่สูงขึ้นก็ขายในตลาดใกล้ตัว นอกจากนั้น เสรี พงศ์พิศ (2552: 177) กล่าวว่า เศรษฐกิจชุมชนไม่เน้นการแข่งขัน แต่ให้ความสำคัญกับการร่วมมือไม่มีการผูกขาดเพราะชุมชนเป็นเจ้าของร่วมกัน ไม่ก่อให้เกิดความรวยกระจุกความจนกระจาย ซึ่งสอดคล้องกับ ทรงจิต พูลลาภและคณะ (2547: 28) เศรษฐกิจชุมชนคือการดำรงอยู่เพื่อความอยู่รอดของครอบครัวและชุมชนให้สามารถเลี้ยงตัวเองได้ การบริโภคภายในครอบครัวไม่เน้นการขาย แต่นอกเหนือจากการดำรงชีพ ก็จะดำเนินการค้าขาย

จากแนวคิดเกี่ยวกับเศรษฐกิจชุมชน สามารถสรุปได้ว่า เศรษฐกิจชุมชนเป็นเศรษฐกิจที่ครอบครัวภายในชุมชนเป็นหน่วยผลิต ซึ่งไม่เน้นการแข่งขัน ทำเพื่อการดำรงอยู่ แต่นอกเหนือจากการดำรงอยู่ก็จะเกิดการค้าขาย แต่จะเป็นการค้าขายในลักษณะของตลาดใกล้ตัว ไม่ได้เกิดการขยายตลาดอย่างกว้างขวาง ซึ่งการทำปลาเค็มหาดทรายดำของชาวบ้านก็จัดเป็นเศรษฐกิจระดับชุมชน เนื่องจากชาวบ้านออกหาปลา และนอกเหนือจากการดำรงชีพก็นำมาแปรรูปเป็นปลาเค็มเพื่อสามารถสร้างรายได้ให้เกิดขึ้นกับครอบครัวและชุมชน

2. แนวคิดเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์

การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์เป็นการทำให้สินค้าเดิมมีคุณค่าหรือจุดเด่นเพิ่มขึ้น เพื่อที่จะสามารถดึงดูดให้ผู้บริโภคเกิดความสนใจ และจะส่งผลให้เพิ่มยอดขายผลิตภัณฑ์ได้มากยิ่งขึ้น ซึ่งมีนักวิชาการหลายท่านได้กล่าวถึง แนวคิดเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ดังนี้

บรรจง จันทมาศ (2546) และ เสาวณี จุลรัชนิกร (2547) ได้กล่าวแนวคิดเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ซึ่งมีความสอดคล้องกัน ดังนี้ การเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์หรือบริการ ซึ่งการเพิ่มคุณค่าไม่ใช่การเพิ่มราคา กล่าวคือ ราคาเท่าเดิมแต่ได้สินค้าที่มีคุณภาพเพิ่มขึ้น ทำให้ลูกค้ามีความต้องการมากขึ้น

จากการแนวคิดเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าว สามารถสรุปได้ว่า การเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์เป็นการเพิ่มคุณค่าของผลิตภัณฑ์ให้มากขึ้น ซึ่งจะทำให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อถือและดึงดูดความต้องการที่จะซื้อผลิตภัณฑ์ของผู้บริโภคได้มากขึ้น

3. แนวคิดเกี่ยวกับโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์

โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์เป็นแนวทางที่จะสร้างความเจริญแก่ชุมชนให้สามารถยกระดับฐานะความเป็นอยู่ของคนในชุมชนให้ดีขึ้น โดยการผลิตสินค้าที่มีอยู่ในท้องถิ่นให้กลายเป็นสินค้าที่มีคุณภาพ มีจุดเด่นเป็นเอกลักษณ์ ซึ่งมีนักวิชาการ ได้กล่าวถึง แนวคิดเกี่ยวกับโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ดังนี้ กิตติ ลิ้มสกุล (2549) กล่าวว่า โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์มีจุดประสงค์เพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจระดับท้องถิ่น เพิ่มจิตสำนึกของคนในชุมชน พัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นและขยายโอกาสทางการตลาดจนกระทั่งสามารถส่งออกได้

จากแนวคิดดังกล่าว สามารถสรุปได้ว่า โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ คือ การผลิตหรือจัดทำสินค้าที่เกิดจากทรัพยากรภายในชุมชน โดยผลิตภัณฑ์ต้องมีคุณภาพ มีเอกลักษณ์เป็นจุดเด่นของชุมชน เพื่อสามารถขยายโอกาสทางการตลาดให้มีความก้าวหน้าและสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน ซึ่งปลาเค็มหาดทรายขาว ยังไม่ได้รับเป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ เนื่องจากขั้นตอนในการผลิตที่ชาวบ้านยังไม่มีมาตรฐาน ทำให้ปลาเค็มหาดทรายดำยังไม่มีคุณภาพเพียงพอ จึงต้องมีการปรับขั้นตอนการผลิตให้มีคุณภาพมากขึ้น และสร้างความโดดเด่นเพื่อจะเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของชุมชนบ้านหาดทรายดำ

4. แนวคิดด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์

แนวคิดด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นแนวคิดที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาสินค้าที่มีอยู่เดิมให้มีคุณภาพและสร้างสามารถสร้างรายได้เพิ่มขึ้น ซึ่ง Fuller, G.W. (1994 อ้างถึงใน จิตพนธ์ ชุมเกต, 2560: 11) ได้ให้ความหมายว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์ มีวัตถุประสงค์มากมายและมีลักษณะครอบคลุมกว้างขวาง แต่มีจุดมุ่งหมายเดียวกัน คือ ต้องการผลิตภัณฑ์ใหม่ que สร้างผลกำไร และเพื่อความอยู่รอดของบริษัท

จากแนวคิดข้างต้นสามารถสรุปได้ว่าการพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นสิ่งที่ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่เกิดการสร้างแนวคิดใหม่ในผลิตภัณฑ์เดิม เกิดความเปลี่ยนแปลงทำให้ตัวผลิตภัณฑ์มีคุณภาพที่ดีขึ้น

ซึ่งผลิตภัณฑ์ปลาเค็มหาดทรายดำเป็นผลิตภัณฑ์เดิมที่ต้องการปรับให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพมากกว่าเดิม เพื่อให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ในรูปแบบใหม่ที่ดีกว่าเดิม

5. วิถีกระบวนการการถอดบทเรียนแนวทางการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานการแปรรูปปลาเค็มหาดทรายดำ ของชุมชนในตำบลหงาว อำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง

➤ ผลลัพธ์ตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ :

- กระบวนการแปรรูปปลาเค็มบ้านหาดทรายดำของชุมชนในตำบลหงาวให้มีมาตรฐานยิ่งขึ้น

- เกิดการตลาดรูปแบบออนไลน์อย่างมีประสิทธิภาพในการขายผลิตภัณฑ์ปลาเค็มบ้านหาดทรายดำ

➤ บทเรียน (ความรู้/การเรียนรู้) ที่ได้ :

จากการศึกษาผลิตภัณฑ์ปลาเค็มบ้านหาดทรายดำ ตำบลหงาวพบว่า พื้นที่ในตำบลหงาว จังหวัดระนอง เป็นพื้นที่ที่ในทะเลมีความอุดมสมบูรณ์เป็นอย่างมาก ผู้ประกอบการ/ผู้ผลิต คือนางสมใจ กาญจนกุล ประกอบอาชีพค้าขาย ได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ปลาเค็มไว้ว่า เป็นกระบวนการผลิตที่ใช้ภูมิปัญญาของชาวบ้านในการทำ แต่ยังคงขาดการพัฒนากระบวนการผลิตของตัวผลิตภัณฑ์ให้มีมาตรฐานอยู่ รวมไปถึงการตลาดที่ยังคงเป็นแบบเดิมอยู่

➤ แนวคิดการพัฒนางานในอนาคต :

ทางวิศวกรสังคมในตำบลหงาวได้เล็งเห็นถึงปัญหาผลิตภัณฑ์ปลาเค็มบ้านหาดทรายดำ โดยเป็นผลิตภัณฑ์เดิมที่ต้องการปรับให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพมากกว่าเดิมและมีกลไกทางการตลาดที่ดีขึ้นเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ปลาเค็มหาดทรายดำให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถตอบโจทย์ผู้บริโภคได้มากขึ้น โดยการนำเอาแนวคิดเกี่ยวกับเศรษฐกิจชุมชน แนวคิดเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ แนวคิดเกี่ยวกับโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ และแนวคิดด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์มาใช้สำหรับการยกระดับมาตรฐานการแปรรูปปลาเค็มบ้านหาดทรายดำของชุมชนในตำบลหงาว อำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนองให้มีประสิทธิภาพและบรรลุวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ต่อไป

6. ข้อมูลทั่วไปของตำบลหงาว

หงาวมีที่มาของชื่อเล่ากันว่าเป็นชื่อของวัวป่า ซึ่งคนจีนเรียกว่าโหวง เนื่องจากหงาวแต่โบราณจะเป็นทุ่งหญ้ากว้างใหญ่ มีสัตว์ประเภทกึ่งนกอาศัยอยู่มาก โดยเฉพาะวัวป่า เมื่อครั้งพระยาดำรงสุจริตมหิศรภักดี (คอซุดิจัยง) เข้ามาบุกเบิกทำเหมืองแร่ จึงมีคนเข้ามาอาศัยอยู่มาก จึงเรียกทุ่งแห่งนี้ว่าทุ่งโหวง คือทุ่งวัวป่า ต่อมาเพี้ยนเป็นทุ่งหงาว ทุ่งหงาวเริ่มมีคนอาศัยอยู่มากเรื่อย ๆ เมื่อปี พ.ศ.2454 เนื่องจากบริษัท ไซมิสซินดิเกรต ได้เข้ามาทำ สัมปทานบัตร ขุดแร่ดีบุกในทุ่งแห่งนี้ จึง

ได้ยกฐานะขึ้นเป็นตำบล เรียกว่าตำบลหงาว เทศบาลตำบลหงาว บ้านหาดทรายดำเดิมเป็นชุมชนชาวจีนโพ้นทะเลอพยพเข้ามาพร้อมกับเจ้าเมืองระนอง ประมาณ 200 ปีก่อนเข้ามาประกอบอาชีพประมงพื้นบ้านและค้าขายสินค้ากับพม่าและยังไม่ทราบปี พ.ศ. ที่แน่ชัดแต่เริ่มก่อตั้งสมัยผู้เฒ่าหมาเป็นหมู่บ้านหาดทรายดำเดิมมีชื่อเรียกว่า เกาะกั้ง หมู่ 5 นั้น 1 หมู่บ้าน 4 ชุมชน ประกอบไปด้วย 1.ชุมชนบ้านหน้านอก 2.ชุมชนบ้านหน้าในหรือชุมชนหาดทรายดำ 3.ชุมชนบางจาก 4.ชุมชนคลองนาว แต่ชุมชนหลักคือชุมชนหน้าในหรือชุมชนหาดทรายดำที่มีประชากรอาศัยมากที่สุดสาเหตุที่เรียกเกาะหาดทรายดำ เนื่องจากเกาะจะมีป่าชายเลนที่เป็นต้นโกงกางเมื่อกิ่งไม้ใบไม้มันร่วงและเริ่มเปื่อยจะเป็นสีดำ ที่เรียกว่าซึบนั้นเมื่อมีพายุจะพัดเข้ามาติดหาดเป็นสีดำตลอดแนวหาดหาดทรายดำเป็นเกาะที่อยู่กลางทะเลอันดามัน พื้นที่เกาะจะมีทะเลล้อมรอบทิศตะวันตกติดตำบลเกาะพยามทิศเหนือติดเกาะสินไหทิศตะวันออกติด ตำบลหงาวทิศใต้ติดตำบลราชกรูด ประชาชนในหมู่บ้านนับถือศาสนาพุทธอิสลามมีสิ่งยึดเหนี่ยวจิตใจคือศาลพ่อตาแปะ เป็นที่เคารพนับถือที่มีมาตั้งแต่แรกเดิมมีประชากร 60 ครัวเรือนปัจจุบัน 195 ครัวเรือน ประชากร 663 คน



ภาพที่ 1 : แผนภาพพื้นที่ตำบลหงาว

ผลการศึกษาพบว่า บริบทชุมชนเกาะหาดทรายดำ มีความโดดเด่นของทรัพยากรการท่องเที่ยวทางธรรมชาติ และมีความน่าสนใจในด้านวิถีชีวิตแบบชาวประมง ด้วยมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ดำเนินโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการมหาวิทยาลัยสู่ตำบลสร้างรากแก้วให้ประเทศมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี เพื่อเป็นการส่งเสริม และสืบสาน

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้ผู้ที่เกี่ยวข้อง มีความรู้ความเข้าใจ และเห็นความสำคัญของการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถนำภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่มาพัฒนาต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่ม และได้ดำเนินการบันทึกภูมิปัญญาท้องถิ่น จำนวน 1 หมู่บ้าน 1 ผลิตภัณฑ์ คือ นางสมใจ กาญจนกุล หมู่ที่ 5 ตำบลหงาว อำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง ในการทำ “ปลาเค็มหาดทรายดำ” เพื่อเป็นการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น

7. สภาพปัญหาของชุมชนในตำบลหงาว อำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง

7.1 กระบวนการผลิตปลาเค็ม

ไทม์ไลน์กระบวนการ ปลาเค็มบ้านหาดทรายดำ ชื่อผู้ให้ข้อมูล นางสมใจ กาญจนกุล อาชีพ ค้าขาย

กระบวนการ ที่....	ระยะเวลา	รายละเอียด ทำอะไร / ทำอย่างไร
1	8 ชั่วโมง	ออกเรือหาปลา
2	30 นาที	แยกประเภทของปลา
3	10 นาที	เอาปลาแช่น้ำเพื่อง่ายต่อการชูดเกล็ด
4	1 ชั่วโมง	ขูดเกล็ดตัดหัวปลาออก
5	30 นาที	ผ่าหลังปลา
6	10 นาที	ล้างทำความสะอาด นำปลาใส่ตระกร้าเพื่อสะเด็ดน้ำ
7	30 นาที	นำเกลือมาละลายน้ำสะอาดและนำปลาที่เตรียมแช่
8	5 นาที	แช่น้ำเกลือพักไว้
9	8 ชั่วโมง	นำไปตากแดดตลอดวันแล้วนำมาเก็บในตู้เย็น
10	8 ชั่วโมง	นำปลาไปตากแดดอีกครั้งเพื่อให้แห้งสนิท

ภาพที่ 2 : กระบวนการผลิตปลาเค็ม

จะพบว่า จากขั้นตอนการผลิตปลาเค็มของชาวบ้านตำบลหงาว ยังเป็นกระบวนการที่ไม่เป็นมาตรฐานอยู่ โดยในส่วนนี้อาจทำให้ตัวผลิตภัณฑ์ปลาเค็มบ้านหาดทรายดำยังไม่ได้รับความน่าเชื่อถือจากผู้บริโภค โดยกระบวนการผลิตปลาเค็มที่มีมาตรฐาน มีขั้นตอนดังนี้

- นำปลาสดที่ได้มาล้างให้สะอาดประมาณ 3 – 4 ครั้ง
- คัดแยกขนาดของปลาที่ได้ประมาณ 2 – 3 ขนาด
- นำปลามาตัดหัวออก (เฉพาะปลาบางชนิด)
- นำปลามาล้างและทำความสะอาดซ้ำอีกประมาณ 4 –5 ครั้ง
- ต้มน้ำให้เดือดแล้ว จากนั้นพักน้ำเดือดให้เย็นตัวลงพอประมาณ (น้ำอุ่น)
- นำเกลือไอโอดีนมาละลายลงในน้ำอุ่นที่เตรียมไว้ โดยมีอัตราส่วน ดังนี้ (ปลาสดที่

ทำความสะอาดแล้ว 10 กิโลกรัม : เกลือไอโอดีน 4 ชีด)

- นำปลาที่ผ่านการล้างสะอาดแล้วลงไปแช่ทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที
- นำปลาที่แช่ทิ้งไว้ขึ้นมาและพักปลาให้สะเด็ดน้ำเกลือพอประมาณ
- นำปลาที่ผ่านการสะเด็ดน้ำ แล้วนำไปตากแดดบนตะแกรงหรือร้านยกสูงทางมุ้งกันแมลงที่เตรียมไว้สำหรับการตากปลาสดให้แห้งโดยใช้เวลามากแดด ประมาณ 8 ชั่วโมง ในระหว่างที่ทำการตากแดด ให้พยายามพลิกตัวปลากลับไปกลับมาบ่อย ๆ เพื่อช่วยทำให้ตัวปลาแห้งอย่างสม่ำเสมอ

- หลังจากนั้นให้ทำการเก็บปลาที่ตากแห้งแล้ว เพื่อเก็บบรรจุไว้ในตู้เย็นเพื่อรักษาคุณภาพ ของสินค้าหรือผลิตภัณฑ์เพื่อรอจำหน่ายต่อไป

หมายเหตุ : ไม่ควรนำปลาทากแดดจนปลาเค็มแห้งจนเกินไป เพราะจะทำให้เนื้อปลาเค็มแข็งและห้ามตัวปลาเค็มโดนน้ำโดยเด็ดขาด เพราะจะทำให้ปลาเค็มเน่าได้



ภาพที่ 3 : ผลิตภัณฑ์ปลาเค็มหาดทรายดำ

โดยในการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาเค็ม ควรมีคุณลักษณะที่ดี ดังนี้

1. ลักษณะทั่วไปในภาชนะบรรจุเดียวกันต้องเป็นปลาชนิดเดียวกัน มีรูปทรงและขนาดใกล้เคียงกัน ภายในช่องท้องต้องไม่มีเศษลำไส้ติดอยู่ ลำตัวและผิวหนังต้องไม่แตก ฉีกหรือขาด
2. สี ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของปลาเค็ม
3. กลิ่นรสต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเน่า รสขม
4. ลักษณะเนื้อต้องแน่น ไม่แข็งกระด้างหรือนิ่มละ
5. วัตถุดิบอาหารห้ามใช้วัตถุกันเสียและสีสังเคราะห์ทุกชนิด
6. เกลือ ต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 โดยน้ำหนัก

7.2 การตลาดของผลิตภัณฑ์ปลาเค็มบ้านหาดทรายดำ ตำบลหงาว

จากการศึกษาการตลาดของชุมชนในตำบลหงาว พบว่าในการซื้อ-ขายผลิตภัณฑ์ปลาเค็มบ้านหาดทรายดำ ยังมีแค่แหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์แบบเดิม คือร้านขายของฝากในตำบลหงาว และ ร้านของชำในตำบลหงาว ซึ่งในส่วนนี้จะเห็นถึงสภาพปัญหาตรงที่ว่าในการตลาดแบบเดิมคือผู้บริโภคจะต้องเดินทางมาซื้อผลิตภัณฑ์ถึงที่ตำบลด้วยตนเองถึงจะได้ผลิตภัณฑ์ไป ซึ่งเป็นการเสียเวลาในการเดินทางมา และด้วยในสถานการณ์การแพร่ระบาดของ Covid – 19 ทำให้ไม่สามารถเดินทางมายังตำบลได้ ทำให้ผลิตภัณฑ์ปลาเค็มบ้านหาดทรายดำ ตำบลหงาวมียอดขายที่ลดน้อยลง และส่งผลกระทบต่อรายได้ของคนในชุมชนเป็นอย่างมาก

8. แนวทางในการพัฒนาการแปรรูปปลาเค็มหาดทรายดำ ของชุมชนในตำบลหงาว อำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง

8.1 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในและภายนอกของตำบลหงาว สามารถวิเคราะห์ได้ดังนี้

- จุดแข็ง พบว่า ประชาชนในพื้นที่มีฝีมือ มีทักษะความชำนาญและความเชี่ยวชาญในการผลิตเป็นอย่างดี เป็นผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่น
- จุดอ่อน พบว่า ยังไม่มีกระบวนการวิธีในการผลิตสินค้าให้ได้มาตรฐานและความเข้าใจในการวางแผนการบริหารงานด้านการตลาดแบบออนไลน์
- โอกาส พบว่า กระแสการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น ทำให้ความนิยมในการบริโภคปลาเค็มมีมากขึ้น รวมไปถึงชาวบ้านในตำบลที่ให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี
- ภาวะคุกคาม พบว่า เนื่องจากในชุมชนขาดการพัฒนาเทคโนโลยีเครื่องมือเครื่องจักรที่มีประสิทธิภาพ ทำให้สินค้ายังไม่ได้รับกระบวนการผลิตที่มาตรฐาน

8.2 แนวทางในการพัฒนาเพื่อยกระดับการแปรรูปปลาเค็มหาดทรายดำของชุมชนบ้านหาดทรายดำ ตำบลหงาว อำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง แบ่งออกเป็น 2 ประเด็น ได้แก่

1) การพัฒนาการผลิต โดยพัฒนาการผลิตให้ได้มาตรฐานอาหารและยา มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มาตรฐาน OTOP และมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง กล่าวคือ การพัฒนาการผลิตของผลิตภัณฑ์ปลาเค็มหาดทรายดำให้มีคุณภาพและผ่านมาตรฐานอาหารและยา มาตรฐานผลิตภัณฑ์มาตรฐาน OTOP และมาตรฐานอื่น ๆ จำเป็นต้องปรับปรุงสภาพขั้นตอนในการผลิตให้มีความสะอาดถูกสุขลักษณะ เพื่อสามารถขอรับการรับรองมาตรฐานอาหารและยา จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดระนอง เพื่อให้เกิดความน่าเชื่อถือและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

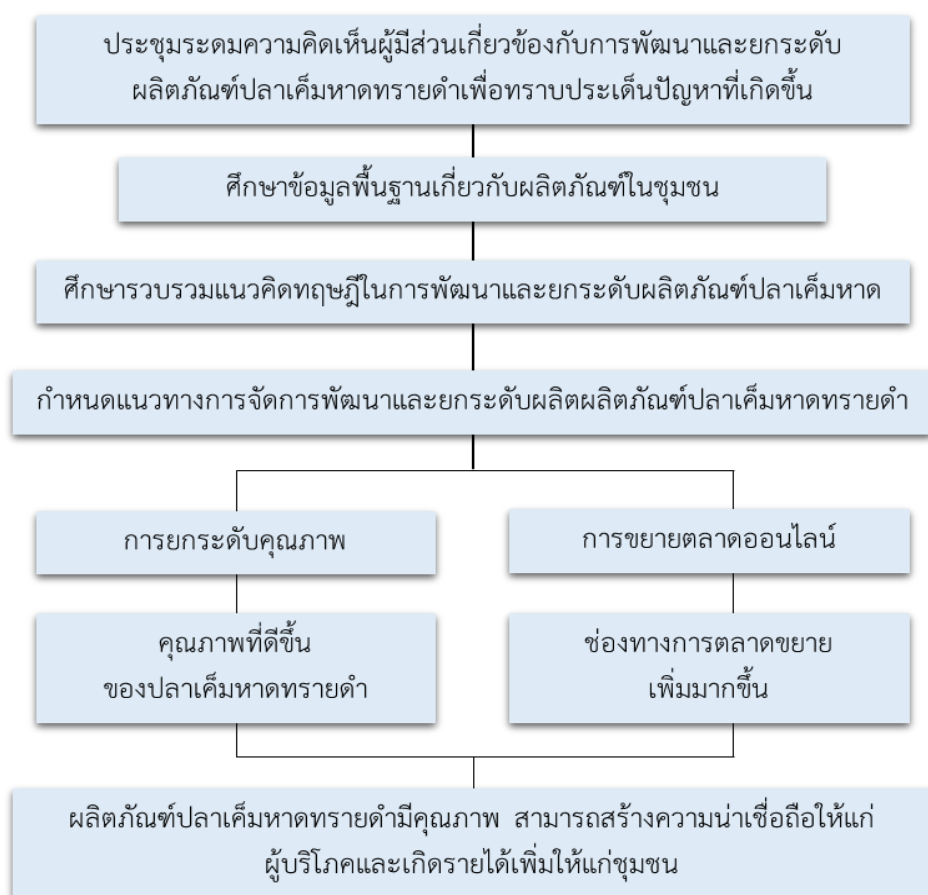
2) การพัฒนาการตลาด โดยขยายช่องทางการตลาดในรูปแบบตลาดออนไลน์ กล่าวคือ การพัฒนาการตลาดของผลิตภัณฑ์ปลาเค็มหาดทรายดำให้สามารถเป็นที่รู้จักในท้องตลาดมากขึ้น เพื่อเป็นการเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชน ซึ่งในสถานการณ์ปัจจุบันที่มีผลกระทบในเรื่องของการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19) ทำให้รายได้ของชุมชนลดน้อยลง เนื่องมาจากการจัดจำหน่ายส่วนใหญ่จะเป็นการฝากขายร้านค้า ร้านขายของฝากในตลาด เมื่อไม่มีนักท่องเที่ยวจึงส่งผลกระทบให้การตลาดในรูปแบบนี้ไม่สามารถสร้างรายได้ที่เพียงพอให้แก่ชาวบ้านผู้ผลิตปลาเค็มหาดทรายดำ ซึ่งการพัฒนาการตลาดในรูปแบบออนไลน์จึงเป็นสิ่งที่สามารถนำมาแก้ไข เพื่อให้การจัดจำหน่ายมีช่องทางที่หลากหลายมากขึ้น ดังนั้น จึงต้องปรับการตลาดให้มีช่องทางในการจัดจำหน่ายออนไลน์ เพื่อให้ผู้บริโภคเข้าถึงได้มากขึ้นและช่วยให้ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น

สรุป

บริบทชุมชนเกาะหาดทรายดำ มีความโดดเด่นของทรัพยากรการท่องเที่ยวทางธรรมชาติและมีความน่าสนใจในด้านวิถีชีวิตแบบชาวประมง ทีมวิศวกรสังคมในดำเนินโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการมหาวิทยาลัยสู่ตำบลสร้างรากแก้วให้ประเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี เพื่อเป็นการส่งเสริม และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้ผู้ที่เกี่ยวข้อง มีความรู้ความเข้าใจ และเห็นความสำคัญของการอนุรักษ์และสืบ สานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถนำภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่มาพัฒนาต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่ม ในการทำ “ปลาเค็มหาดทรายดำ” เพื่อเป็นการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น

องค์ความรู้ใหม่

ผลิตภัณฑ์ในชุมชนท้องถิ่น เป็นตัวช่วยสำคัญในการขับเคลื่อนระบบเศรษฐกิจในระดับประเทศ เพราะระบบเศรษฐกิจชุมชนเป็นระบบฐานรากที่จะช่วยในการพัฒนาระบบเศรษฐกิจระดับประเทศให้เกิดความยั่งยืน แต่เนื่องจากชาวบ้านในชุมชนขาดความรู้ในเรื่องของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่จะก่อให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและมีการตลาดในรูปแบบที่สามารถเข้าถึงผู้บริโภค ซึ่งชุมชนบ้านหาดทรายดำก็ประสบปัญหาในการผลิตผลิตภัณฑ์ 2 ประเด็น คือ คุณภาพของปลาเค็มที่ยังไม่ได้รับมาตรฐานและการตลาดที่ยังขยายไม่กว้างขวางเพียงพอต่อการสร้างรายได้ ดังนั้นการรวบรวมแนวคิดเพื่อหาแนวทางแก้ไขปัญหาที่ทางชุมชนกระทบประกอบด้วย 2 ประเด็น คือ เร่งพัฒนาคุณภาพของปลาเค็มหาดทรายดำและการขยายตลาดในรูปแบบออนไลน์ ซึ่งจะแสดงขั้นตอนดังนี้



แผนผังสรุปองค์ความรู้แนวทางในการพัฒนาและยกระดับ

เอกสารอ้างอิง

- กิตติ ลีมสกุล (2549). แนวทางการดำเนินงานหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์. กรุงเทพฯ : กระทรวงมหาดไทย กรมการพัฒนาชุมชน
- คณะทำงานขับเคลื่อนเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนที่ 12 สร้างหลักประกันให้มีรูปแบบ การบริโภคและผลิตที่ยั่งยืน. (2560). แผนขับเคลื่อนการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน พ.ศ. 2560-2579. สืบค้นเมื่อ 14 สิงหาคม 2564, จาก <https://1th.me/r49ub>
- จิตพนธ์ ชุมเกต. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพทางการ จัดการชุมชนอย่างยั่งยืนของชุมชนไทยมุสลิม อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดเพชรบุรี. การวิจัย คณะวิทยาการจัดการ, มหาวิทยาลัยศิลปากร

ฉัตรชัย ลอยฤทธิวิไกร (2552). การจัดการตลาดและวิสาหกิจชุมชน. สาขาวิชาวิทยาการจัดการ, มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

ทรงจิต พูลลาภและคณะ (2547). การวิจัยและพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในกระบวนการเส้นทางสายฝ้าย. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.

บรรจง จันทมาศ (2546). การบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต. กรุงเทพฯ: เยาวชน

เสรี พงศ์พิศ (2552). คู่มือทำวิสาหกิจชุมชน. กรุงเทพฯ: พลังปัญญา

เสาวณี จุลิรัชนิกรและคณะ (2547). คู่มือฝึกอบรมผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP). ภาควิชาบริหารธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์