

ภูมิปัญญาการทำน้ำพริกปลาส้มคั่วสมุนไพร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อความยั่งยืนของชุมชน

Wisdom for making roasted pickled fish chili paste with herbs production:
Product development for community sustainability

วีรยุทธ เปลี่ยนสำโรง¹, ศิวพร ยิ้มแต่^{2*}, จารูวรรณ เนตรบุตร³, กนกวรรณ เตยศิริ⁴ และจุฑามาศ พิรพัชระ⁵
Weerayut Piansamrong¹, Siwaporn Yimtae^{2*}, Jaruwan netboot³, Kanokwan Teasiri⁴
and Chutamas Peeraphatchara⁵

Received 2 มกราคม 2568 Revised 4 มีนาคม 2568 Accepted 2 เมษายน 2568

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพด้วยวิธีวิทยาการแบบปรากฏการณ์วิทยา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาบริบทภูมิปัญญาการทำน้ำพริกปลาส้มคั่วสมุนไพร ศึกษากระบวนการทำน้ำพริกปลาส้มคั่วสมุนไพรสมุนไพรตามภูมิปัญญาท้องถิ่น และนำเสนอการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาส้มคั่วสมุนไพร ผู้ให้ข้อมูล คือ ประธานและสมาชิกวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาน้ำจืดจำนวน 5 คน และผู้บริโภคน้ำจืดจำนวน 5 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ แบบสัมภาษณ์เชิงลึก แบบกึ่งโครงสร้าง รวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกและการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม วิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์แก่นสาระ ผลการวิจัยพบว่า 1) บริบทภูมิปัญญาการทำน้ำพริกปลาส้มคั่วสมุนไพร เกิดจากการใช้ปลาในเขตคลองสามวา กรุงเทพมหานคร ที่มีการทำประมงน้ำจืดมาตั้งแต่อดีต และพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาส้มคั่วสมุนไพร 2) กระบวนการทำน้ำพริกปลาส้มคั่วสมุนไพรตามภูมิปัญญาท้องถิ่น มี 5 ขั้นตอน ได้แก่ การเตรียมปลาส้ม การคั่ว การเตรียมส่วนผสม การผสม และการบรรจุ และ 3) แนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาส้มคั่วสมุนไพรจากการมีส่วนร่วมของสมาชิกชุมชนและผู้วิจัยมี 5 ขั้นตอน คือ 1) วิเคราะห์ความต้องการของตลาด 2) พัฒนาสูตรให้เป็นเอกลักษณ์และใส่ใจต่อสุขภาพ 3) พัฒนาบรรจุภัณฑ์โดยใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม 4) พัฒนาระบบการผลิตให้ได้มาตรฐาน และ 5) ทำการตลาดด้วยการสร้างเรื่องเล่าของผลิตภัณฑ์

คำสำคัญ: ภูมิปัญญา, ภูมิปัญญาการทำน้ำพริก, น้ำพริกปลาส้มคั่วสมุนไพร, การพัฒนาผลิตภัณฑ์

¹ ครู, สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา

¹ Teacher, Department of Food and Nutrition, Saowabha Vocational College

² เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป), มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

² Office staff (General Administration), Suan Dusit University

³ นักการอาหาร (การอาหาร), มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

³ Dietitian (Food), Suan Dusit University

⁴ ครู, สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาเพชรบุรี

⁴ Teacher, Department of Food and Nutrition, Phetchaburi Vocational College

⁵ รองศาสตราจารย์ ดร., คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

⁵ Associate Professor, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University

* ผู้ประสานงานนิพนธ์ e-mail: apisada@spvc.ac.th

Abstract

This qualitative research, employing the phenomenological approach, aimed to study the context of wisdom in preparing roasted pickled fish chili paste with herbs. Observe the technique of preparing roasted pickled fish chili paste with herbs using the local knowledge and present the development of roasted pickled fish chili paste. The key informants of this study consisted of five leaders and core members of the freshwater fish processing community enterprise, as well as five consumers. The research instruments were semi-structured in-depth interviews, with data collected through informal interviews and uninvolved observations and analyzed using thematic analysis. The research showed that 1) The context of knowledge in preparing roasted pickled fish chili with herbs was caused by the utilization of natural fish as a raw material in the Khlong Sam Wa district. Bangkok, where there has been freshwater fishing in the past and developed into a product of roasted pickled fish chili paste. 2) traditional production of chili paste with roasted fish and herbs consists of five steps: preparing the fish, roasting, preparing the ingredients, mixing, and packing 3) The developing guideline for chili paste with roasted fish and herbs, that collaboration with the community enterprise and researcher, involve five steps: (1) Analyzing market demands, (2) developing a distinctive and health-conscious formula, (3) developing packaging from environmentally friendly materials, 4) developing production to meet quality standards, and 5) marketing through storytelling of the product.

Keywords: Wisdom, Wisdom for Making Chili Paste, Roasted Pickled Fish Chili Paste, Product Development.

1. บทนำ

ภูมิปัญญา เป็นการถ่ายทอดวัฒนธรรมที่มีความหมายผูกพันลึกซึ้งจากอดีตสู่ปัจจุบัน แสดงออกถึงการเข้าใจมูลเหตุ การสร้างสรรค์อย่างชาญฉลาดถึงภูมิปัญญาของคนไทยในสมัยหนึ่งที่สามารถคิดค้นสิ่งที่เป็นระเบียบแบบแผน มีรูปแบบที่ยอมรับในสังคมเพื่อเอื้อประโยชน์ต่อการดำรงชีวิตร่วมกันในสังคมนั้น ๆ มีคุณค่างดงามในรูปแบบของงานศิลปะ ผลงานจากภูมิปัญญาไทยจะปรากฏคุณค่าเด่นชัดและน่าทึ่งหาไหน เมื่อได้ประจักษ์ชัดถึงความสัมพันธ์ที่สอดคล้องระหว่างศิลปวัฒนธรรม ประเพณี สภาพความเป็นอยู่ วิถีชีวิตของคนในสังคมแต่ละยุคสมัย (ธนวิทย์ ลายิ้ม, 2566) การถนอมอาหารและการแปรรูปแบบดั้งเดิมตามภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นวิธีการที่ทำสืบต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งมีขั้นตอนและวิธีการทำที่ไม่ซับซ้อน เป็นองค์ความรู้และเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่เกิดจากการพัฒนา ปรับตัว ปรับวิถีชีวิตให้เข้ากับ

สิ่งแวดล้อมธรรมชาติ ถึงแม้ว่าคนไทยในอดีตจะไม่ทราบทฤษฎีหรือหลักการถนอมรักษาลิขิตผล การเกษตรในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี แต่ก็ได้มีการปฏิบัติกันมาหลายชั่วอายุคน ส่วนใหญ่มักถนอมอาหารโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นและอาศัยธรรมชาติช่วยรักษากฎมปัญญา การถนอมอาหารนี้ (ชยาگانต์ เรื่องสุวรรณ และคณะ, 2552; พระมหาสุริยัน อุตตโร และคณะ, 2564) เช่น การทำปลาร้า ปลาสาม และน้ำพริก ซึ่งเป็นผลผลิตของสมาชิกในชุมชน

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาน้ำจืด ป้าอ้วนคลองสามวา มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก ปลาสามปลาตะเพียน เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนในชุมชน ด้วยการทำน้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพรซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สะท้อนถึงผู้เชี่ยวชาญในการใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยเฉพาะการนำปลาสามมาผสมผสานกับพืชสมุนไพรที่มีอยู่ท้องถิ่น เพื่อสร้างสรรค์รสชาติที่มีเอกลักษณ์และมีความกลมกล่อม สูตรมาตรฐานในการทำน้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพร จึงเป็นหัวใจสำคัญที่ช่วยให้การทำให้อาหาร มีรสชาติคงที่และสามารถนำไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพรต่อไปได้ สอดคล้องกับชุมชนตร ตาเฒ่า และคณะ (2565) ที่ได้นำปลาสาม ปลานิล มาพัฒนาเป็นน้ำพริก เพื่อเพิ่มมูลค่าและความหลากหลายให้ผลิตภัณฑ์ของชุมชนบ้านสันติ 2 แต่อย่างไรก็ตาม การต่อยอดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่แล้วของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาน้ำจืดป้าอ้วนคลอง สามวา พบปัญหาที่เกิดขึ้นคือ ความไม่คงที่ของมาตรฐานน้ำพริกที่ผลิตออกมาในแต่ละครั้ง เนื่องจากมีการผลิตโดยใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพแตกต่างกัน หรือกระบวนการผลิตที่ไม่ได้ มาตรฐาน การรักษามาตรฐานคุณภาพของน้ำพริกจึงเป็นปัญหาที่ต้องได้รับการพัฒนาและดูแล อย่างจริงจัง โดยการใช้มาตรฐานหรือเครื่องมือในการควบคุมคุณภาพเพื่อให้สามารถคงคุณภาพ ได้ตามที่คาดหวัง (สายหยุด ยศกลาง, การสื่อสารส่วนบุคคล, 16 พฤศจิกายน 2567)

งานวิจัยนี้ จึงมีแนวคิดที่จะศึกษาบริบทภูมิปัญญาการทำน้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพร รวมถึงศึกษากระบวนการทำเพื่อเป็นแนวทางนำเสนอการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาสามคั่ว สมุนไพร ให้เป็นประโยชน์ต่อการอนุรักษ์ภูมิปัญญาการทำน้ำพริกให้คงอยู่แก่ผู้สืบทอด ทั้งนี้ การนำเสนอการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพรให้มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ โดยผสมผสานระหว่างองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกับวิธีการทางวิทยาศาสตร์และ การตลาด ด้วยการคัดเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสม การปรุงประกอบที่มีคุณภาพ และการรักษา กระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน สามารถถ่ายทอดความรู้ได้ในระยะยาว รวมถึงเป็นที่ยอมรับ จากผู้คนในชุมชนและผู้บริโภค

2. วัตถุประสงค์

- 2.1 ศึกษาบริบทภูมิปัญญาการทำน้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพร
- 2.2 ศึกษากระบวนการทำน้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพรตามภูมิปัญญาท้องถิ่น
- 2.3 ศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพรให้มีมาตรฐาน

3. ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ ใช้การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ด้วยวิธีวิทยาการแบบปรากฏการณ์วิทยา (Phenomenology Study) ที่มุ่งทำความเข้าใจประเด็นหลักเกี่ยวกับปรากฏการณ์ในชีวิตมนุษย์ (Langdridge, D., 2007) ด้วยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก เพื่อให้ได้ข้อมูลบริบทภูมิปัญญาและกระบวนการทำน้ำพริกปลาสามัคคีสมุนไพรตามภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาน้ำจืด ป้าอ้วนคลองสามวา ระเบียบวิธีวิจัยประกอบด้วย

3.1 ผู้ให้ข้อมูลหลัก แบ่งเป็น 2 กลุ่ม 1) กลุ่มชุมชน คือ ประธานและสมาชิกวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาน้ำจืดป้าอ้วนคลองสามวาที่มีส่วนร่วมในการดำเนินงานในกลุ่มไม่ต่ำกว่า 3 ปี จำนวน 5 คน และ 2) กลุ่มผู้บริโภค ที่มีประสบการณ์ในการซื้อน้ำพริกปลาสามัคคีสมุนไพรจำนวน 5 คน โดย Nastasi, B. K. & Schensul, S. L. (2005) กล่าวว่า การสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลักในงานวิจัยเชิงคุณภาพ จะใช้บุคคลในการสัมภาษณ์ ประมาณ 5 - 30 คน

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ประกอบด้วย 1) เครื่องบันทึกเสียง มีความสำคัญในการสัมภาษณ์ เพราะการบันทึกไม่สามารถเก็บข้อมูลได้ทั้งหมด จึงต้องใช้เครื่องมือช่วยให้ได้ข้อมูลครบถ้วน 2) แบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง กำหนดแนวคำถามตามวัตถุประสงค์การวิจัย ผ่านการตรวจสอบเนื้อหาโดยอาจารย์ที่ปรึกษาและผู้เชี่ยวชาญในพื้นที่วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาน้ำจืด 3) สมุดจดบันทึก ใช้ในขณะสัมภาษณ์ เพื่อจดรวบรวมข้อมูลเพิ่มเติม

3.3 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล ประกอบด้วย 1) รวบรวมข้อมูลจากแนวคิด ทฤษฎี งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง 2) ติดต่อผู้ให้ข้อมูลล่วงหน้า 3) ดำเนินการสัมภาษณ์ โดยขออนุญาตผู้ให้ข้อมูลบันทึกเสียงและภาพจนจบการสัมภาษณ์ ด้วยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกอย่างไม่เป็นทางการ เพื่อให้ผู้ให้ข้อมูลมีโอกาสแลกเปลี่ยนแสดงความคิดเห็นกับผู้วิจัยได้อย่างเป็นธรรมชาติตรงกับเนื้อหาที่ต้องการศึกษา และ 4) รวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ตามประเด็นที่กำหนด

3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล นำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์มาตรวจสอบความถูกต้อง วิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์แก่นสาระ โดยนำข้อมูลจากการสัมภาษณ์มาถอดเทปการสนทนา แยกประเด็นตามเนื้อหาและตีความข้อมูล งานวิจัยนี้ มีการอ้างอิงผู้ให้ข้อมูลหลักกลุ่มชุมชนด้วยสัญลักษณ์ PC ตามด้วยหมายเลขผู้ให้ข้อมูลในการนำเสนอผลการวิจัย โดยสัญลักษณ์ PC1 คือ ประธานกลุ่ม PC2 - PC5 คือ สมาชิกกลุ่ม และกลุ่มผู้บริโภค ใช้สัญลักษณ์ PB1 - PB5

4. ผลการวิจัย

ผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 บริบทภูมิปัญญาการทำน้ำพริกปลาสามัคคีสมุนไพร พบว่า การทำน้ำพริกปลาสามัคคีสมุนไพรเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สะท้อนถึงความรู้ ความชำนาญ และวิถีชีวิตของชุมชนในเขตคลองสามวา กรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นชุมชนที่มีการทำประมงน้ำจืดและการเกษตรแบบดั้งเดิมมานาน คลองสามวาเป็นคลองที่เชื่อมต่อกับแม่น้ำเจ้าพระยาและทำหน้าที่สำคัญด้านการคมนาคมทางน้ำ ปัจจุบันคลองสามวาและพื้นที่โดยรอบได้รับการพัฒนาเป็นเขตชุมชนและแหล่งเศรษฐกิจสำคัญ ซึ่งปลาน้ำจืดที่พบในคลองนี้และเหมาะสมกับการทำน้ำพริกมีหลายชนิด เช่น ปลาตะเพียน ปลานิล ปลากระดี่ ในช่วงที่มีผลผลิตจำนวนมากคือในช่วงฤดูฝน (เดือนมิถุนายน-ตุลาคม) การนำวัตถุดิบจากท้องถิ่นมาปรุงเป็น

น้ำพริกปลาส้มคั่วสมุนไพร เป็นการสืบสานและอนุรักษ์ภูมิปัญญาการทำอาหารของชุมชนให้คงอยู่ เป็นหนึ่งในวิธีการถนอมอาหาร ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาปลาและเพิ่มรสชาติให้กับอาหารในครัวเรือน โดยสืบทอดสูตรการทำปลาส้มมาจากบรรพบุรุษ และนำความรู้เหล่านั้นมาปรับปรุงให้เข้ากับบริบทของผู้บริโภคปัจจุบัน

PC1 “...ป้าเป็นคนเกิดและโตอยู่ที่นี้ เห็นความอุดมสมบูรณ์ของลำคลองสามวา ตั้งแต่อดีตจนปัจจุบันมีปลามีหลากหลายมาก แล้วความเป็นอยู่ของชาวบ้านตรงนี้ ก็อาศัยปลาในลำคลองนี้แหละเป็นอาหารและขายได้ ทุกวันนี้ก็ยังมีนะคะ ปลาธรรมชาติไม่มีการให้อาหารหรืออะไร ชาวบ้านทำเป็นอาชีพได้หลายอย่าง ป้าเองก็เอามาทำปลาส้ม เป็นภูมิปัญญาที่พ่อ แม่ เขาทำกัน ป้าก็จำมาทำอีกที...” (PC1, การสื่อสารส่วนบุคคล, 16 พฤศจิกายน, 2567)

PC2 “...นั่นแหละทั้งหมดที่ป้าบอก จำปู่ย่าตายายทำมาบ้าง เราเห็นใครเขาทำดีเรา ก็แอบมาทำกินบ้าง พอปลาเยอะเข้าเขาก็มาพลิกแพลงทำกัน ขึ้นแรกเราก็ทำปลาเค็ม ปลาจ๋า ข้าวคั่ว ปลาเจ่า แล้วก็ค่อยมีปลาส้ม พวกนี้ทำแล้วเก็บไว้เป็นปี ๆ เอาไว้กินได้หน้าทำนา เพราะพอทำนาเสร็จก็วิดน้ำออกจากนา ก็จะมีปลาน้ำมาถนอมอาหาร กุ้งก็เอามาทำกะปิ ทำกุ้งเค็ม แต่ว่าตอนนี้ไม่มีกุ้งแล้ว...” (PC2, การสื่อสารส่วนบุคคล, 17 พฤศจิกายน, 2567)

PC3 “...ภูมิปัญญาการแปรรูปปลาน้ำจืด เกิดจากครูพักลักจำค่ะ ทั้งจากทางพ่อแม่ทำกินกันในครอบครัวและอีกหลายช่องทาง เช่นพวกชาวบ้านทำกันเมื่อก่อนก็ได้เห็นมา...” (PC3, การสื่อสารส่วนบุคคล, 17 พฤศจิกายน, 2567)

PC1 “...แต่รุ่นพ่อ แม่ ส่วนใหญ่เขาจะทำปลาร้ากัน มารุ่นป้า ปลาร้ามีเหมือนกันแต่คนไม่ค่อยอยากกินละ ก็เลยมาคิดกันว่าจะทำอะไรดีเพราะได้ปลามาเยอะ หลังจากที่แจกชาวบ้านเป็นปลาดิบแล้วมันก็เบื่อ ไม่รู้จะทำอะไร ก็คุยกันว่าลองทำปลาส้มจากปลาตะเพียน ลองผัดลองถูก พอได้ดีก็แจกชาวบ้านชิม ชาวบ้านบอกว่าสมควรทำขาย ทำขายใหม่ ๆ ก็ขายดีนานเข้าก็ไม่กินกันว่ามันเปรี้ยวเกินไป จนลองทอดแล้วทำน้ำพริกดู น้ำนั้นเยอะไปอีก ตอนหลังเอามาหนึ่งแล้วคั่วแห้งอีกที ใส่ถุงร้อนมัดหนังยางก็ขายได้ เสริจก็มีหน่วยงานให้คำแนะนำจดวิสาหกิจชุมชนเมื่อปี 2566 มาส่งเสริมให้เราทำแบบนี้แบบนี้นั้นจนสำเร็จ จนมหาวิทยาลัยมาสอนเราขายของออนไลน์...” (PC1, การสื่อสารส่วนบุคคล, 16 พฤศจิกายน, 2567)

ผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 กระบวนการทำน้ำพริกปลาส้มคั่วสมุนไพรตามภูมิปัญญาท้องถิ่น

อัตลักษณ์หรือจุดเด่นของน้ำพริกปลาส้มคั่วสมุนไพร คือ ใช้วัตถุดิบจากแหล่งน้ำธรรมชาติในพื้นที่ที่ขึ้นชื่อเรื่องความสดใหม่และปลอดภัย รสชาติเอกลักษณ์จากปลาส้มหมักด้วยสูตรเฉพาะของกลุ่ม ซึ่งเน้นการหมักที่ให้รสเปรี้ยวกำลังดี และไม่เหม็นคาว ความหอมของเครื่องเทศสดที่เกิดจากการคั่วอย่างพิถีพิถัน และมีกระบวนการผลิตแบบโฮมเมด (Homemade) โดยให้ความสำคัญกับความสะอาดและคุณภาพของผลิตภัณฑ์

2.1 การเตรียมวัตถุดิบ เป็นการเตรียมปลาส้ม โดยวิธีการทำปลาส้ม ต้องทำล่วงหน้าก่อนการทำน้ำพริก จากนั้น จึงเตรียมสมุนไพรทอดกรอบ คือ หอมแดงเจียว และกระเทียมเจียว รวมทั้งเครื่องเทศ ได้แก่ ข่าหั่นเป็นแว่น ตะไคร้ซอยบาง และใบมะกรูดหั่นฝอย เตรียมไว้สำหรับนำไปคั่วกับเนื้อปลาและสมุนไพรทอดกรอบ

2.2 กระบวนการทำน้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพร ประกอบด้วย 5 ขั้นตอน ได้แก่ ขั้นตอนการเตรียมปลาสาม การคั่วปลาสาม การเตรียมส่วนผสม การผสม และการบรรจุ โดยเริ่มจาก 1) การเตรียมปลาสาม ด้วยการควักไส้ปลาออกแล้วล้างน้ำ 3 ครั้ง บั้งปลาตามแนวขวางให้เป็นรอยลึก เพื่อให้ส่วนผสมซึมเข้าไปในเนื้อ และนำมาล้างอีกครั้งด้วยน้ำส้มสายชูเพื่อลบกลิ่นคาว หมักปลาด้วยเกลือทิ้งไว้ 1 คืน และนำมาล้างด้วยน้ำอีกครั้ง นำข้าวสุก (ที่มีลักษณะร่วนแข็ง) เกลือ และกระเทียมโขลก คลุกเคล้าเนื้อปลากับส่วนผสม หมักไว้ในภาชนะปิดสนิทประมาณ 5-7 วัน จนปลาเริ่มเปรี้ยวตามต้องการ 2) การคั่วปลาสาม โดยการเตรียมเนื้อปลาสามคั่ว แยกข้าวและกระเทียมออกจากปลาสาม นำหนังและก้างออก หั่นเป็นชิ้นๆ นำเนื้อปลาสามพร้อมข้าวและกระเทียมที่แยกเอาไว้มาหนึ่งประมาณ 10 นาที จากนั้น นำเนื้อปลาที่หนึ่งได้ไว้ในกระทะและคั่วเนื้อปลาให้แห้ง 3) การเตรียมส่วนผสม ได้แก่ สมุนไพรทอดกรอบ คือ หอมแดงเจียวและกระเทียมเจียว เครื่องเทศ ได้แก่ ข่าหั่นเป็นแว่น ตะไคร้ซอยบาง ใบมะกรูดหั่นฝอย เครื่องปรุงรส 4) การผสม นำปลาสามคั่ว สมุนไพรทอดกรอบ เครื่องเทศผสมให้เข้ากันในกระทะ ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำมะขาม และน้ำตาล คั่วจนแห้ง และ 5) การบรรจุ บรรจุน้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพรในบรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้ และใส่ซองกันชื้น

PC1 “...ปลาสามที่เราจะเอามาทำน้ำพริก ปกติ 4 วัน เราจะเอาไปขายเป็นปลาสามธรรมดา ปลาสามเป็นตัว หรือปลาสามพร้อมทาน ทอดแล้วขายเลย หรือไม่คนเขาจะซื้อปลาสามสดๆครึ่งกิโล 60 บาท ซักอาทิตย์นึงก็จะเปรี้ยวแล้ว สาเหตุที่มันเปรี้ยวเร็ว เพราะใช้ข้าวเจ้าที่เรากินเหลือนี่แหละมาทำ มันก็จะเปรี้ยว ตอนหลังลองเอามาคั่ว ปลาตะเพียนก็รู้ณะ ก้างมันเยอะ 3 ชั่วโมงกว่าจะได้ 1 อย่าง คือป้าต้องใช้มือตลอดเลย ให้กรรมการกลุ่มช่วยทำ แต่เดี๋ยวนี้ใช้เครื่องทุ่นแรงหน่อยนึง อย่างเครื่องบดอาหาร การทำน้ำพริกเราไม่มีสูตรตายตัว กะส่วนผสมเอาตามชอบตามรสที่กินแล้วว่าอร่อย... (PC1, การสื่อสารส่วนบุคคล, 18 พฤศจิกายน, 2567)

PC2 “...วัตถุดิบที่ใช้ทำน้ำพริกจะมีปลาสามที่เราคั่วแล้ว หอมเจียว กระเทียมเจียว อันนี้เราต้องซื้อนะ เพราะกระเทียมเราเจียวได้กรอบ แต่หอมเราเจียวไม่กรอบ มันเป็นปัญหาแป๊บเดียวนี่แหละ ตามจริงเราอยากทำเอง เพราะมันหอม แล้วก็มีพริกป่น มะขามเปียก เกลือ เวลาเราปรุงเราจะใช้แบบนี้ บางครั้งเราก็ต้องใช้มะนาวผงหน่อยนึง แล้วก็ใส่ตะไคร้ ข่า มีกระเทียม ตะหลิว กะละมังผสม...” (PC2, การสื่อสารส่วนบุคคล, 18 พฤศจิกายน, 2567)

PC5 “...การทำปลาสาม เมื่อก่อนก็ใช้ปลาสดหั่นเอาแต่เนื้อ แต่ปัจจุบันใช้ปลาตะเพียน ทำแบบชาวบ้าน สัตส่วนกะประมาณเองตามประสบการณ์ ไม่มีการชั่งตวงครับ...” (PC5, การสื่อสารส่วนบุคคล, 18 พฤศจิกายน, 2567)

PC1 “...ตอนนี้เรามีน้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพรสูตรสมุนไพร น้ำพริกนรกปลาอย่าง แล้วป้าเอาปลาสามไปคั่วแล้วใส่พริก มะขามเปียก เอาไปซังขาย 2 ซีด 50 บาท ตอนนี้อยากค้าใจเหมือนเป็นตัวใหม่ซื้อปลาสามคั่ว แล้วก็จะมีปลาสามคั่วไก่ ปลาสามคั่วหมู ปลาสามขายอยู่แล้วไปไหนก็ติดไปด้วย ทั้งไม่ทอดและที่ทอดเลย ถ้าทอดก็อ้อพราดาไปหน่อย ขึ้นละ 50 ตัวละ 50 ตัวละ 100... (PC1, การสื่อสารส่วนบุคคล, 18 พฤศจิกายน, 2567)

การทำน้ำพริกปลาสามัคคีสมุนไพร สรปตามภาพที่ 1 และแผนภูมิที่ 1



1. การเตรียมปลาสามัคคี



2. การคั่วปลาสามัคคี



3. การเตรียมส่วนผสม

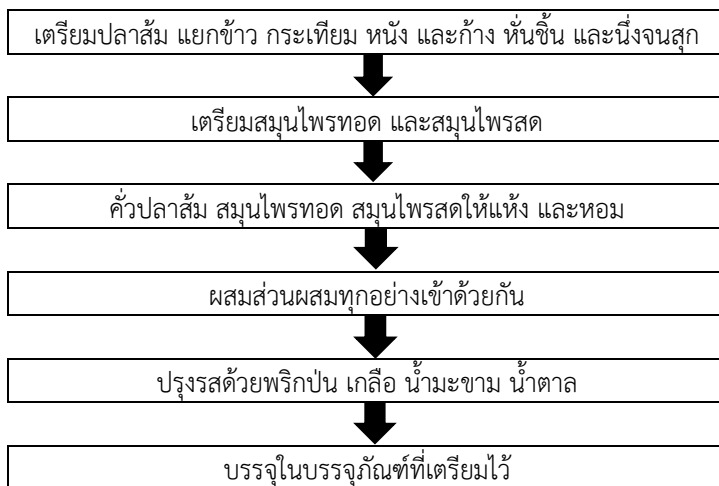


4. การผสมให้เข้ากัน



5. การบรรจุภัณฑ์

ภาพที่ 1 การทำน้ำพริกปลาสามัคคีสมุนไพร



แผนภูมิที่ 1 ขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาสามัคคีสมุนไพร

การทำน้ำพริกปลาสามัคคีสมุนไพร เป็นการเริ่มต้นจากการทำเพื่อบริโภคในครัวเรือน และต่อยอดเป็นอาชีพ ซึ่งทางกลุ่มยังมีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับตลาด ปัจจุบันและความต้องการของผู้บริโภค ดังนั้น จึงควรให้ความสำคัญกับการคัดสรรวัตถุดิบทั้งจากปลาในพื้นที่หรือส่วนประกอบอื่น มาตรฐานกระบวนการผลิตด้วยการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม การบรรจุภัณฑ์ และศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงตลอดเวลา

นอกจากนี้ จากผลการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูล ซึ่งเป็นผู้บริโภคที่มีประสบการณ์ในการเข้าเยี่ยมชมหรือซื้อน้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพร เกี่ยวกับความคิดเห็นต่อผลิตภัณฑ์ พบว่าผู้บริโภคเห็นว่า น้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพร เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีรสชาติอร่อย รับประทานง่าย เป็นภูมิปัญญาที่มีคุณค่าควรแก่การอนุรักษ์ไว้ แต่ควรพัฒนากระบวนการผลิตให้มีมาตรฐาน ปรับบรรจุภัณฑ์ มาตรฐานการผลิต และพัฒนาด้านการตลาด

PB1 “...ภูมิปัญญาการทำน้ำพริก โดยใช้ปลาสามกับสมุนไพรที่มีสรรพคุณช่วยบำรุงร่างกาย ช่วยให้มีรสชาติกลมกล่อมและเผ็ดร้อน สะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในการปรับใช้วัตถุดิบและวิธีการที่เหมาะสมเพื่อให้ได้อาหารที่อร่อยและมีคุณค่าทางโภชนาการ ช่วยยกระดับอาหารท้องถิ่นให้มีความโดดเด่น แต่ควรพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้น่าสนใจ ใช้งานง่าย พกพาสะดวก ช่วยให้มิอายุการเก็บรักษานานขึ้น...” (PB1, การสื่อสารส่วนบุคคล, 19 กุมภาพันธ์, 2568)

PB2 “...คิดว่าเป็นน้ำพริกแบบสำเร็จรูปที่มีรสชาติอร่อย ขนาดของบรรจุภัณฑ์ไม่ใหญ่เกินไป สามารถพัฒนาเป็นสินค้าที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่สะท้อนวัฒนธรรมและภูมิปัญญาตอบโจทยเรื่องของโภชนาการ เป็นตัวเลือกที่ดีสำหรับผู้ที่ต้องการอาหารที่ง่ายต่อการทานในชีวิตประจำวัน และเป็นทางเลือกสำหรับผู้ที่ต้องการสนับสนุนผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยนำไปใช้เป็นของขวัญของฝากได้ดี...” (PB2, การสื่อสารส่วนบุคคล, 19 กุมภาพันธ์, 2568)

PB3 “...น้ำพริกปลาสามคั่วมีรสชาติจากปลาสาม มีสมุนไพรช่วยเพิ่มความเข้มข้นของรสชาติ ทั้งเผ็ด เค็ม เปรี้ยว กลมกล่อม มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เพราะสมุนไพรมีสรรพคุณที่ดีต่อร่างกาย ขณะที่ปลาสามเป็นแหล่งโปรตีนสำคัญ แต่ยังมีไขมันสูง อย. ซึ่งคิดว่าสำคัญในการสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภค ส่วนบรรจุภัณฑ์ หากใช้เป็นกระปุกที่มีฝาปิดสนิท น่าจะช่วยให้รสชาติและกลิ่นคงทนยาวนานขึ้น...” (PB3, การสื่อสารส่วนบุคคล, 19 กุมภาพันธ์, 2568)

PB5 “...น้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพร เป็นภูมิปัญญาจากการถนอมอาหาร โดยใช้เทคโนโลยีตามยุคสมัย เพื่อปรับเปลี่ยนกระบวนการผลิตให้มีมาตรฐาน แต่การบรรจุในถุงพอยพืดเกรดที่ปิดสนิท ทำให้น้ำพริกมีความชื้น ควรปรับการทำให้แห้งมากขึ้น การบริโภคน้ำพริกเป็นการช่วยอนุรักษ์ผลิตภัณฑ์ที่ส่งต่อภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่นให้คงอยู่ ช่วยขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสืบต่อภูมิปัญญาให้คงอยู่...” (PB5, การสื่อสารส่วนบุคคล, 19 กุมภาพันธ์, 2568)

ผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพร โดยผสมผสานองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกับวิธีการทางวิทยาศาสตร์และการตลาด จากความร่วมมือร่วมของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาน้ำจืดและผู้วิจัย โดยการสัมภาษณ์ข้อมูลสถิติการทำน้ำพริก จดบันทึกกระบวนการผลิต และข้อมูลจากผู้บริโภค พบว่า ผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพร สะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในการปรับใช้วัตถุดิบและวิธีการที่เหมาะสมทำให้ได้น้ำพริกที่อร่อยและมีคุณค่าทางโภชนาการ ช่วยยกระดับอาหารท้องถิ่นให้มีความโดดเด่น เป็นน้ำพริกสำเร็จรูปที่มีรสชาติอร่อยและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ แต่กระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐานยังไม่ชัดเจน ขาดมาตรฐาน อย. ซึ่งเป็นส่วนสำคัญในการสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภค รวมทั้งการปรับปรุงรูปแบบบรรจุภัณฑ์ให้น่าสนใจมากขึ้น จากผลการศึกษาในวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 และ 2 นำไปสู่แนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพร ดังนี้

3.1 วิเคราะห์การตลาดของน้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพร ศึกษาพฤติกรรม และสำรวจความต้องการผู้บริโภค เช่น รสชาติ ขนาดบรรจุภัณฑ์ ราคาที่เหมาะสม และการวิเคราะห์คู่แข่ง

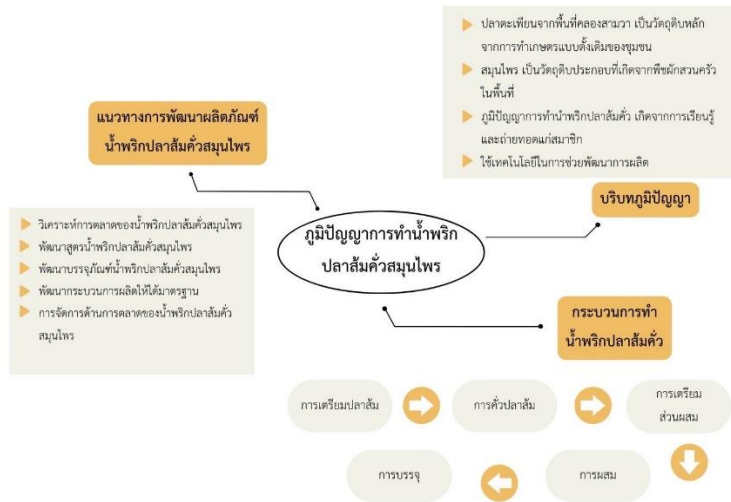
3.2 พัฒนาสูตรน้ำพริก ปรับปรุงลักษณะและรสชาติให้เป็นเอกลักษณ์ ยกระดับอาหารท้องถิ่นให้มีความโดดเด่นและพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใส่ใจต่อสุขภาพ โดยการผสมสมุนไพรเพื่อประโยชน์ในการบำบัดโรค เช่น การเติมขมิ้นชันลงในน้ำพริก เนื่องจากขมิ้นชันมีสรรพคุณในการบรรเทาอาการแน่นจุกเสียด ท้องอืด ท้องเฟ้อ (ฉัตรชัย สวัสดิไชย และ สุรศักดิ์ อิ่มเอี่ยม, 2559) และอาจช่วยให้สีของน้ำพริกน่ารับประทานมากขึ้น หรือการใช้สารทดแทนเกลือ เช่น เกลือโพแทสเซียม พร้อมกับลดปริมาณเกลือแบบค่อยเป็นค่อยไป เพื่อลดปริมาณโซเดียมในน้ำพริกโดยยังคงความน่ารับประทานไว้ (Liem, D. G. et al., 2011) ทั้งนี้ เพื่อการมีสุขภาพดี

3.3 พัฒนาบรรจุภัณฑ์น้ำพริก ใช้วัสดุที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เช่น การใช้วัสดุไบตาลซึ่งเป็นวัสดุจากธรรมชาติจากผลผลิตของวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ใกล้เคียง สามารถนำมาห่อหรือทำเป็นภาชนะบรรจุเป็นของขวัญของฝาก ซึ่งนอกจากจะช่วยสิ่งแวดล้อมแล้วยังช่วยสร้างรายได้ให้กับชุมชนข้างเคียงอีกด้วย ออกแบบให้น่าสนใจ ใช้งานง่ายสะดวกในการพกพาและรับประทาน ตลอดจนปรับปรุงขั้นตอนการบรรจุและกระบวนการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้มีอายุการเก็บนานขึ้น

3.4 พัฒนาระบบการผลิตให้ได้มาตรฐาน เช่น ใช้หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice: GMP) มาตรฐานอาหารและยา (อย.) เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน สร้างความมั่นใจและความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค

3.5 ทำการตลาดของน้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพร สร้างเรื่องราว เรื่องเล่าจากภูมิปัญญาการผลิตน้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพรเพื่อสร้างการเรียนรู้ให้กับผู้บริโภค สร้างสรรค์และแนะนำเมนูใหม่จากน้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพรเพื่อต่อยอดสินค้าและผลิตภัณฑ์ รวมทั้งการจัดโปรโมชั่นในช่วงเทศกาลต่าง ๆ เพื่อช่วยกระตุ้นยอดขาย

จากผลการวิจัย สามารถนำเสนอเป็นประเด็นสาระได้ตามภาพที่ 3



ภาพที่ 2 ประเด็นสาระของภูมิปัญญาการทำน้ำพริกปลาสมัคั่วสมุนไพร

5. อภิปรายผล

การศึกษาเรื่อง ภูมิปัญญาการทำน้ำพริกปลาสมัคั่วสมุนไพร: แนวทางสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์ สามารถอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์การวิจัยดังนี้

5.1 การอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 บริบทภูมิปัญญาการทำน้ำพริกปลาสมัคั่วสมุนไพร พบว่า เกิดจากการใช้ปลาธรรมชาติที่เป็นวัตถุดิบจากท้องถิ่นที่สื่อถึงวิถีชีวิตของชุมชนในเขตคลองสามวา กรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นชุมชนที่มีการทำประมงน้ำจืดกันมาตั้งแต่คนรุ่นก่อน การทำปลาสมัคั่วจึงเป็นการใช้ประโยชน์จากปลาธรรมชาติที่มีในท้องถิ่น เป็นแหล่งโปรตีนที่ย่อยง่าย คุณภาพสูง มาใช้เป็นวัตถุดิบสำคัญในการถนอมอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา ก่อให้เกิดประโยชน์ในการสร้างรายได้ และพัฒนาจนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อว่า “น้ำพริกปลาสมัคั่วสมุนไพร” ทั้งนี้ เนื่องจากชุมชนนี้มีวิถีชีวิตที่อยู่คู่กับคลองมาตั้งแต่อดีต จึงมีประสบการณ์ในการนำปลาที่เป็นทรัพยากรในท้องถิ่นที่คุ้นเคยและหาง่ายมาประกอบอาหาร และพัฒนาเป็นอาชีพในเวลาต่อมาโดยปรับสูตรและกระบวนการผลิตจนเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของนาริรัตน์ ศรีหล้า (2567) พบว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกให้มีความหลากหลาย มีรสชาติดี มีคุณภาพ เน้นใช้วัตถุดิบในชุมชนและมีส่วนผสมของปลาแม่น้ำมูล ความเป็นเอกลักษณ์และสะท้อนถึงวัฒนธรรมของชุมชน พญงค์ดี มะโนชัย และคณะ (2563) พบว่า การพัฒนาน้ำพริกพื้นบ้านด้วยการใช้เห็ดและลำไยเป็นส่วนผสม สามารถพัฒนาต่อยอดเพิ่มความหลากหลายของสูตรน้ำพริกพื้นบ้านและส่งเสริมให้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพได้ และแสงแข สพันธุ์พงศ์ (2564) ศึกษาพบว่า น้ำพริกของกลุ่มชาติพันธุ์แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมและเอกลักษณ์จากการอาศัยอยู่บริเวณนั้น ๆ บางกลุ่มมีการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมตามพื้นถิ่นที่อยู่อาศัย มีการปรับตัวให้เข้ากับสังคมของการอยู่ร่วมกัน จนทำให้ลักษณะน้ำพริกปรับเปลี่ยนตามพื้นถิ่น ปรับรสชาติให้เป็นที่ยอมรับมากขึ้นจนเกิดเป็นอัตลักษณ์ของคนในกลุ่มชาติพันธุ์

5.2 การอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 กระบวนการทำน้ำพริกปลาส้มคั่ว

สมุนไพรตามภูมิปัญญาท้องถิ่น พบว่า มีการเตรียมปลาที่ล้างทำความสะอาดให้หายคาว หมักด้วยข้าวสุก เกลือ กระเทียม จนกลายเป็นปลาส้ม ผสมกับสมุนไพรทอดกรอบและเครื่องปรุงคั่วจนได้ที่ บรรจุใส่บรรจุภัณฑ์ กระบวนการดังกล่าว ถือเป็นการใช้ประโยชน์จากปลาในพื้นที่ที่มีตามฤดูกาล เป็นภูมิปัญญาการถนอมอาหารที่เชื่อมโยงกับวิถีชีวิตของคนในพื้นที่ เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาให้บริโภคได้นานขึ้น สอดคล้องกับการศึกษาของธนวิทย์ ลายิ้ม และคณะ (2565) พบว่า ภูมิปัญญาอาหารของจังหวัดชัยนาทมีความหลากหลาย เชื่อมโยงกับประเพณีวัฒนธรรมท้องถิ่น ใช้วัตถุดิบทางการเกษตรตามฤดูกาล ใช้เนื้อปลาและพืชผักสมุนไพรในการปรุงอาหาร มีการถนอมอาหารให้เก็บไว้ได้นาน ใช้วิธีการปรุงที่เป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่น เลือกใช้เครื่องปรุงที่เหมาะสม จึงทำให้รสชาติเข้มข้นกลมกล่อม ปรีชญา รุ่งวิริยกันต์ (2567) พบว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำน้ำพริกกระสังสับทอดมายาวนานกว่าหลายรุ่น โดยใช้ "กระสัง" สมุนไพรพื้นบ้านที่มีรสเปรี้ยว เป็นวัตถุดิบหลักผสมผสานกับเครื่องเทศสมุนไพรและพืชผักท้องถิ่น

5.3 การอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริก

ปลาส้มคั่วสมุนไพร ประกอบด้วย 1) วิเคราะห์การตลาดของน้ำพริกปลาส้มคั่วสมุนไพรด้วยการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค 2) พัฒนาสูตรน้ำพริก ปรับปรุงรสชาติและคุณภาพให้มีเอกลักษณ์ 3) การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ 4) พัฒนาระบบการผลิตให้ได้มาตรฐาน และ 5) ทำการตลาดของน้ำพริกการโดยสร้างเรื่องเล่า เนื่องจากแนวทางเหล่านี้ เป็นกระบวนการดำเนินการตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำโดยใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นเป็นหลักในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ชุมชน ที่มีผลทำให้เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกอย่างยั่งยืน โดยการศึกษาของเพชรรัตน์ มีสมบูรณ์ (2555) พบว่า ผู้คนต่างเคยบริโภคน้ำพริก เพราะมีจำหน่ายอย่างแพร่หลายและได้รับการนิยมรับประทาน การทำน้ำพริกมีกระบวนการที่ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษซึ่งคงความเป็นน้ำพริกแบบดั้งเดิมและตอบโจทย์สำหรับผู้บริโภคที่รักสุขภาพ (สุภารัตน์ ประสงค์ทัน และคณะ, 2567) อังคณา ตาเสนา และคณะ (2567) พบว่า การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์น้ำพริกเพื่อส่งเสริมให้บรรจุภัณฑ์เป็นสิ่งที่ดึงดูดความต้องการของลูกค้าและสามารถช่วยให้เก็บรักษาได้นานขึ้น สอดคล้องกับกฤษฎิ์ ศิริกุล และอุทิศ ทาหอม (2564) ที่สรุปไว้ว่าการเพิ่มช่องทางการตลาดออนไลน์ เป็นการสร้างภาพลักษณ์ได้ เพราะทำให้ประชาชนที่สนใจมีทัศนคติที่ดีต่อสินค้านั้น ๆ นอกจากนี้ นันทวัน ชมโนม (2567) ยังพบว่า แนวทางส่งเสริมการสื่อสารอัตลักษณ์ขนมไทยให้ผู้ประกอบการมีความรู้ด้านการผลิตสื่อดิจิทัล การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ออกแบบตราสินค้าของตนเอง การใช้กลุ่มคนที่มีอิทธิพลมาช่วยสื่อสารการตลาด รวมถึงการสนับสนุนจากภาครัฐบาลเกี่ยวกับอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของไทยด้วยการสร้างซอฟต์แวร์ขนมไทยในอนาคต สามารถส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของไทยให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น

6. องค์ความรู้ใหม่

การเรียนรู้ภูมิปัญญาการทำน้ำพริกปลาส้มคั่วสมุนไพรจากความรู้ที่ฝังอยู่ในตัวคน (Tacit knowledge) เป็นความรู้ที่ชัดแจ้ง (Explicit knowledge) สู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากต้นน้ำถึงปลายน้ำ ครอบคลุมการคัดสรรวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การบรรจุภัณฑ์ และ

การตลาดที่สอดคล้องกับบริบทชุมชน เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เป็นไปตามความต้องการของผู้บริโภค เป็นประโยชน์สำหรับวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาน้ำจืด ใช้เป็นเครื่องมือส่งต่อความรู้แก่ผู้สืบทอด เกิดองค์ความรู้ใหม่ต่อยอดภูมิปัญญาเดิม และเป็นแนวทางนำภูมิปัญญาท้องถิ่นไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อความยั่งยืนของชุมชนในอนาคต

7. สรุป

วิถีชีวิตของชุมชนในเขตคลองสามวา เป็นชุมชนที่มีการทำประมงน้ำจืดและการเกษตรแบบดั้งเดิมมาแต่อดีต ปลาที่พบในคลองสามวาและเหมาะสำหรับการทำน้ำพริกมีหลายชนิด การนำวัตถุดิบจากท้องถิ่นมาปรุงเป็นน้ำพริกเป็นการสืบสานภูมิปัญญาการทำอาหารของชุมชนให้คงอยู่ โดยสืบทอดสูตรการทำปลาสามจากบรรพบุรุษและปรับปรุงให้เข้ากับรสนิยมของผู้บริโภคปัจจุบัน มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาการผลิตแก่สมาชิกในชุมชนและเผยแพร่ให้แก่ประชาชนทั่วไปร่วมกับการนำเทคโนโลยีช่วยให้ทำได้ง่ายและสะดวกขึ้น กระบวนการทำน้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพรมี 5 ขั้นตอน ได้แก่ การเตรียมปลาสาม การคั่ว การเตรียมส่วนประกอบ การผสม และการบรรจุ แนวทางการพัฒนามี 5 ขั้นตอน คือ วิเคราะห์ความต้องการของตลาด พัฒนาสูตรให้เป็นเอกลักษณ์ พัฒนาบรรจุภัณฑ์ พัฒนาระบบการผลิตให้ได้มาตรฐาน และทำการตลาดด้วยการสร้างเรื่องเล่าของผลิตภัณฑ์ ซึ่งช่วยเพิ่มโอกาสทางการตลาด เพิ่มความมั่นใจแก่ผู้บริโภค ทำให้ผลิตภัณฑ์สามารถแข่งขันในตลาดได้ดีขึ้น

8. ข้อเสนอแนะ

8.1 ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

การพัฒนาและปรับปรุงผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพรสามารถทำได้ผ่านการศึกษาและวิจัยที่มุ่งเน้นในการรักษาคุณภาพของอาหาร พร้อมทั้งนำเทคโนโลยีการผลิตหรือเทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บน้ำพริกเข้ามาช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดและความพึงพอใจของผู้บริโภค โดยการผสมผสานระหว่างภูมิปัญญาท้องถิ่นและนวัตกรรมในกระบวนการผลิตจะช่วยให้ผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพรสามารถขยายตลาดได้และเติบโตในวงกว้าง

8.2 ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

8.2.1 ควรศึกษาชนิดของข้าวที่ใช้หมักปลาสาม เพราะการใช้ข้าวจะส่งผลต่อรสชาติ ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญในกระบวนการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีมาตรฐานและรสชาติคงที่

8.2.2 ควรศึกษาด้านการตลาดของผลิตภัณฑ์ปลาสามและน้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพรของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาน้ำจืด ป้าอ้วนคลองสามวา โดยศึกษากลุ่มเป้าหมาย วิเคราะห์ข้อมูลและแนวโน้มผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดวิธีการนำเสนอ การสร้างเรื่องเล่า และข้อมูลย้อนกลับจากกลุ่มเป้าหมาย ทั้งนี้ การวิจัยการตลาด จะช่วยกำหนดกลยุทธ์ที่ดีของผลิตภัณฑ์

8.2.3 ควรศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากน้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพร เช่น ขนมกรอบที่มีรสชาติของน้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพร

9. กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณประธานและสมาชิกวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาน้ำจืด ป้าอ้วนคลองสามวา ที่ให้ความอนุเคราะห์ความรู้ ถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำน้ำพริกปลาสามัคคีสมุนไพร ขอขอบคุณ ชุมชนคลองสามวาที่ได้มีส่วนสนับสนุนซึ่งเป็นแรงบันดาลใจในการศึกษาครั้งนี้ และขอขอบคุณ ผู้บริโภคในการให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริก

10. เอกสารอ้างอิง

ฉัตรชัย สวัสดิไชย และสุรศักดิ์ อิ่มเอี่ยม. (2559). ทบทวนงานวิจัยสมุนไพรไทย การแพทย์แผนไทยและสมุนไพรไทย. *วารสารศูนย์การศึกษาแพทยศาสตร์คลินิก โรงพยาบาลพระปกเกล้า*, 33(3), 265-270.

ชยาگانต์ เรื่องสุวรรณ, ชัยยงค์ พรหมวงศ์, สุทธิ ภมรสมิต และปรีชา อุตระกุล. (2552). แบบจำลองภูมิปัญญาชุมชนกรณีศึกษาปลาสามของชนชาวไทญ้อ หมู่บ้านท่าขอนยาง ตำบลท่าขอนยาง อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม. *วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม*, 3(2), 67-78.

ธนวิทย์ ลายิ้ม, จริญญา บุรพุกศลศรี, สุริย์รัตน์ เอมพรหม, ศศธร สิงขรอาจ, ภัทรภร ภควีระชาติ, ธณัฐพล เวียงสิมมา และอมลณัฐ ค้ายาด. (2565). ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดชัยนาท: การพัฒนาสำหรับชัยนาท. *วารสารคหกรรมศาสตร์*, 65(2), 58-73.

ธนวิทย์ ลายิ้ม. (2566). ภูมิปัญญาการผลิตขนมทองหยิบบลู่มจังหวัดภาคกลาง. *วารสารกระแสนวัตกรรม*, 25(5), 58-71.

นันทวัน ชมโณม สุพรรณนิการ์ โกสุม พิทักษ์ ศิริวงศ์ และฉัตรยา งามเลิศ. (2567). การสื่อสารอัตลักษณ์ขนมไทย เพื่อส่งเสริมศักยภาพด้านการตลาด กรณีศึกษาร้านจันทรวงศ์ขนมไทย และร้านย่าหม่อมขนมไทย จังหวัดนนทบุรี. *วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน*, 6(2), 72-85.

นาริรัตน์ ศรีหล้า. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชนตำบลน้ำคำ อำเภอเมืองศรีสะเกษจังหวัดศรีสะเกษ. *วารสาร มจร อุบลปริทรรศน์*, 9(1) 489-500.

นุชนนตรี ตาเฒ่า, จริญญา สุขจันทร์, คีนจันทร์ ณ นคร และรุสนี กาแมแล. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาสามปลานิล. *วารสารและวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มจร*, 7(3), 1-8.

ปรีชญา รุ่งวิกรัยกานต์. (2567, กรกฎาคม 4-5). “น้ำพริกกระลัง” soft power อาหารพื้นถิ่นจังหวัดสระแก้วภูมิปัญญา และรูปแบบการจัดการองค์ความรู้เพื่อการพัฒนาชุมชนท้องถิ่น [เอกสารนำเสนอ]. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 16. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม. นครปฐม, ประเทศไทย.

- พยุงค์ศักดิ์ มะโนชัย, กมลวรรณ มโนวรรณ และนิอร โฉมศรี. (2563). การพัฒนาน้ำพริกพื้นบ้าน เพื่อเป็นอาหารสุขภาพ. *วารสารวิจัยเทคโนโลยีนวัตกรรม*, 4(2), 50-59.
- พระมหาสุริยัน อุตโตโร, พระมหาสิงห์ณรงค์ สิรินทรเมธี, พระสฤทธิ์ สุมโน, พระพัฒนพล สิริ สุวณโณ, และพระวงศ์ทอง สุภโท. (2564). การพัฒนาเทคนิคและกระบวนการ ถนอมอาหารตามภูมิปัญญาท้องถิ่น ของวิสาหกิจชุมชนบ้านโนนกاهอง อำเภอ พิบูลมังสาหาร จังหวัดอุบลราชธานี. *วารสาร มจร อุบลปริทรรศน์*, 6(1), 381-396.
- เพชรรัตน์ มีสมบุรณ์. (2555). ทศนคติเกี่ยวกับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น : กรณีศึกษาอาหาร พื้นเมืองเชียงใหม่ประเภทน้ำพริก. *วารสารสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทร วิโรฒ*, 15(1), 57-66.
- รุ่งนภา ว่องไวไพโรจน์ และวิศรุต ศิริพรกิตติ. (2563, เมษายน 21). “ปลาส้ม”ผลิตภัณฑ์ พื้นบ้านไทยยอดนิยม. https://www4.fisheries.go.th/local/file_document/20200622132612_1_file.pdf.
- ฤทัยภัทร ให้ศิริกุล และอุทิศ ทาหอม. (2564). ยุทธวิธีการเพิ่มมูลค่าสินค้าทางวัฒนธรรมปลา ส้มผักของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านหนองระเวียง ตำบลเวียงชัย อำเภอพยุหะคีรี จังหวัดมหาสารคาม. *วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์*, 13(1), 53-69.
- สุภาภรณ์ ประสงค์ทัน, รกัส ศิลป์ศิริกุล, จริยา สุพรรณ และภพพิศลย์ ภพอุดม. (2567). การ พัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนในตำบลบางพัง อำเภอ บ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี. *วารสารสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม*, 8(7), 254-266.
- แสงแข สพันธุพงศ์. (2564). มุมมองเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ในภาคตะวันตก ผ่าน “น้ำพริก”. *วารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร*, 3(1), 73-83.
- อังคณา ตาเสนา, ชีรศิลป์ กันธา, ชนัษพร หาใต้ และมัลลิกา ทองแถม. (2567). การพัฒนา ผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาหัวขี้ครกคุนยจัดการชุมชนแม่ปะเหนือ ตำบลแม่ปะ อำเภอ แม่สอด จังหวัดตาก. *วารสารสังคมศาสตร์เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราช ภัฏมหาสารคาม*, 8(3), 159-167.
- Langdridge, D. (2007). *Phenomenological Psychology: Theory, Research and Method*, Pearson Education.
- Liem, D. G., Miremadi, F., & Keast, R. S. (2011). Reducing sodium in foods: The effect on flavor. *Nutrients*, 3(6), 694-711.
- Nastasi, B. K. & Schensul, S. L. (2005). Contributions of qualitative research to the validity of intervention research, *Journal of School Psychology*. 43(3), 177-195.