

ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตน้ำพริกปลานิลสมุนไพรรวมของชุมชนคนรักวังตะเคียน

Local Wisdom and Development of Herbal Nile Tilapia Chili Paste

Production in Khon Rak Wang Takhian Community

Kornprapun Fufun^{1*} Tanarak Noi² Poramet Saesueung¹ Jarutat Silasuwan³
 and Chutamas Peeraphatcharai⁴

Received 29 ธันวาคม 2568 Revised 23 เมษายน 2569 Accepted 23 เมษายน 2569

บทคัดย่อ

ภูมิปัญญาการทำน้ำพริกสัมพันธ์กับวิถีชีวิตและอาชีพชุมชน แต่การใช้ความชำนาญส่วนบุคคลในการผลิตโดยขาดมาตรฐานส่งผลกระทบต่อความสม่ำเสมอของผลิตภัณฑ์งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพด้วยวิธีปรากฏการณ์วิทยา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาบริบททางสังคมและวัฒนธรรมเกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาการผลิตน้ำพริกปลานิลสมุนไพรรวม ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นและกระบวนการผลิตน้ำพริกปลานิลสมุนไพรรวม และนำเสนอแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลานิลสมุนไพรรวมโดยบูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นกับแนวคิดการจัดการและนวัตกรรมในกระบวนการผลิต ผู้ให้ข้อมูลหลักคือสมาชิกวิสาหกิจชุมชนคนรักวังตะเคียนและผู้บริโภครวม 10 คน ใช้แนวคำถามแบบกึ่งโครงสร้างในการสัมภาษณ์เชิงลึกและการวิเคราะห์แก่นสาระ ผลการวิจัยพบว่า 1) บริบทชุมชนประกอบด้วย 5 แก่นสาระ ได้แก่ ประวัติศาสตร์และอัตลักษณ์ ทรัพยากรธรรมชาติ อาชีพ การรวมกลุ่ม และการสืบทอดภูมิปัญญาการทำน้ำพริกเป็นการแก้ปัญหาผลผลิตที่เหลือจากการจำหน่ายนำมาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม 2) การผลิตน้ำพริกประกอบด้วย 6 ขั้นตอน ได้แก่ การเตรียมอุปกรณ์ การเตรียมเนื้อปลา การทอด การปรุงรส การทำให้เย็น และการบรรจุ 3) แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลานิลสมุนไพรรวมประกอบด้วย 4 แนวทาง ได้แก่ พัฒนาศูนย์มาตรฐานเพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ คัดเลือกวัตถุดิบเพื่อให้ได้รสชาติและคุณค่าทางอาหาร ปรุงประกอบอย่างมีคุณภาพเพื่อคงเอกลักษณ์ของรสชาติสมุนไพรรวม รักษากระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐานและพัฒนาสู่เชิงพาณิชย์

คำสำคัญ : ภูมิปัญญา, น้ำพริกปลานิล, ชุมชนคนรักวังตะเคียน, บริบทชุมชน

¹ ครู, สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชิงตะเคียน

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

² ครู, สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยการอาชีพวังไกลกังวล

² Teacher, Department of Food and Nutrition, Wangklaikangwon Industrial and community education college

³ ครู, สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาลัยสารพัดช่างฉะเชิงเทรา

³ Teacher, Department of Home economics, Chachoengsao Polytechnic College

⁴ รองศาสตราจารย์ ดร., คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

⁴ Assoc. Prof. Dr., Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University

* ผู้ประสานงานนิพนธ์ e-mail: kornprapun-f@mutp.ac.th

Abstract

The local wisdom of chili paste production is closely interrelated with the community's way of life and livelihood. However, the reliance on personal expertise without a standardized recipe negatively affects product consistency. This qualitative research, employing a phenomenological approach, aims to investigate the socio-cultural context associated with the local wisdom of herbal tilapia chili paste production, explore the traditional knowledge and manufacturing process, and propose guidelines for product development by integrating local wisdom with management concepts and process innovations. The key informants comprised ten individuals, including members of the Wang Takhian Lover Community Enterprise and consumers. Data were collected through in-depth interviews using semi-structured guidelines and analyzed via thematic analysis. The findings reveal that: 1) the community context consists of five main themes: history and identity, natural resources, occupations, collective organization, and the transmission of wisdom, wherein chili paste production serves as a method to process surplus agricultural produce to create added value; 2) the production process involves six stages: equipment preparation, fish meat preparation, frying, seasoning, cooling, and packaging; and 3) the product development guidelines entail four approaches: establishing a standardized recipe to elevate product quality, selecting optimal raw materials to ensure desired taste and nutritional value, utilizing high-quality cooking methods to preserve the unique herbal characteristics, and standardizing the production process for commercial viability. Consequently, the study recommends a systematic integration of local wisdom and modern innovation throughout the production process.

Keywords: Local Wisdom, Nile Tilapia Chili Paste, Khon Rak Wang Takhian Community, Community Context

1. บทนำ

ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีความสำคัญต่อการพัฒนาชุมชน ดังนั้น บุคคล ครอบครัว และชุมชน จึงมีส่วนรับผิดชอบในการส่งเสริมความเข้มแข็งด้วยการจัดกระบวนการการเรียนรู้ในชุมชน ให้ชุมชนจัดการศึกษาและรู้จักเลือกสรรภูมิปัญญาและวิทยาการต่าง ๆ เพื่อบูรณาการให้สอดคล้องกับสภาพปัญหา ความต้องการ และหาวิธีสนับสนุนให้มีการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่างชุมชนอันแสดงถึงความยั่งยืนในการพัฒนาคุณภาพชีวิต (นันทวัช นูนารถ, 2560) โดยภูมิปัญญาท้องถิ่น มีลักษณะเป็นองค์รวม ซึ่งรวบรวมความรู้ที่สัมพันธ์กันจนเกิดมิติรอบด้าน สะท้อนความคิด ความเชื่อ ความสัมพันธ์ระหว่างคนในครอบครัว คนในชุมชนท้องถิ่น และ

จารีตประเพณี ซึ่งเป็นรากฐานการดำรงชีวิตของคนในสังคมนั้น สำหรับน้ำพริก นับเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมอาหารซึ่งไม่ได้พบเฉพาะในประเทศไทยเท่านั้น ในประเทศต่าง ๆ แถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ต่างมีน้ำพริกเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมอาหารทั้งสิ้น และน้ำพริกหลายชนิดได้รับการขนานนามว่าเป็นน้ำพริกของประเทศ เนื่องจากได้รับความนิยมนิยมจากคนทั้งประเทศหรือเป็นน้ำพริกสูตรพื้นฐานที่สามารถปรุงแต่ง ต่อยอดด้วยการใส่เครื่องปรุงที่หาได้ในท้องถิ่นเพิ่มเติมจนแพร่กระจายตัวอยู่ทุกพื้นที่ของประเทศ (สิริน ฉกามานนท์ และคณะ, 2563)

วิสาหกิจชุมชนคนรักวังตะเคียน ตำบลวังตะเคียน อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลานิลที่มีการเลี้ยงแบบออร์แกนิก เป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลานิลสมุนไพร เกิดจากการพัฒนาร่วมกันของสมาชิกในชุมชน เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นแสดงถึงความเชี่ยวชาญในการใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยเฉพาะการนำปลานิลแดดเดียวมาผสมผสานกับพืชสมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่น แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกเพื่อสร้างสรรค์รสชาติที่มีเอกลักษณ์ การพัฒนาสูตรมาตรฐานการทำน้ำพริก จึงเป็นหัวใจสำคัญที่ช่วยให้มีรสชาติคงที่ สามารถนำไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลานิลสมุนไพรต่อไปได้ (CL1, การสื่อสารส่วนบุคคล, 20 พฤศจิกายน 2568) สอดคล้องกับจักรินทร์ ตรีอินทอง และปิยะฉัตร วิริยะอำไพวงศ์ (2566) ที่ได้นำปลานิลเค็มมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริก เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ให้แก่ชุมชนที่เป็นเอกลักษณ์ อย่างไรก็ตาม การต่อยอดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่แล้วของวิสาหกิจชุมชนคนรักวังตะเคียน พบปัญหาความไม่คงที่ของน้ำพริกที่ผลิตแต่ละครั้ง เนื่องจากผลิตโดยใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพแตกต่างกัน หรือกระบวนการผลิตที่ไม่ได้มาตรฐาน ดังงานวิจัยของ วิรุทธ เพ็ญสำโรง และคณะ (2568) ได้ศึกษาแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาสามัคคีสมุนไพรให้มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ด้วยการคัดเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสม การปรุงประกอบที่มีคุณภาพ และการรักษากระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน และชนเดดี พิพัฒนางกูร และคณะ (2568) พบปัญหาเรื่องกระบวนการผลิตน้ำพริกเห็ดของชุมชนพุนทรพิสัยพบว่า แม้น้ำพริกจะมีคุณภาพดีแต่มิ่่น้ำมันมากเกินไป บรรจุภัณฑ์ที่ใส่น้ำพริกมีรูปแบบจำกัด น้ำพริกเห็ดที่ผลิตมีเพียงสูตรเดียว การรักษามาตรฐานคุณภาพของน้ำพริกจึงเป็นปัญหาที่ต้องได้รับการพัฒนา โดยการใช้มาตรฐานหรือเครื่องมือในการควบคุมคุณภาพเพื่อให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

งานวิจัยนี้ จึงมีแนวคิดในการศึกษาบริบทชุมชน เรียนรู้ภูมิปัญญาการทำน้ำพริกปลานิลสมุนไพร เป็นแนวทางพัฒนาต่อยอดมาตรฐานเพื่อประโยชน์ในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาการทำน้ำพริกให้คงอยู่ โดยผสานระหว่างองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกับวิธีการสร้างมาตรฐาน การคัดเลือกวัตถุดิบ วิธีการปรุงประกอบ และการรักษากระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน ประยุกต์ตามแนวคิดการจัดการนวัตกรรมที่เน้นการบูรณาการความรู้และกระบวนการผลิตอย่างเป็นระบบเพื่อสร้างคุณค่าใหม่แก่ผลิตภัณฑ์ (Trott, P., 2021) ซึ่งสามารถถ่ายทอดความรู้แก่ชุมชนได้ในระยะยาวรวมถึงเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

2. วัตถุประสงค์

2.1 เพื่อศึกษาบริบททางสังคมและวัฒนธรรมของชุมชนคนรักวังตะเคียนที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาการผลิตน้ำพริกปลานิลสมุนไพโร

2.2 เพื่อศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นและกระบวนการผลิตน้ำพริกปลานิลสมุนไพโรของชุมชนคนรักวังตะเคียน

2.3 เพื่อนำเสนอแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลานิลสมุนไพโรของชุมชนคนรักวังตะเคียน โดยบูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นกับแนวคิดการจัดการและนวัตกรรมในการะบวนการผลิต

3. ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยนี้ใช้การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative research) ด้วยวิธีปรากฏการณ์วิทยา (Phenomenology study) ตามแนวคิดของ Husserl (Heotis, E., 2020) ซึ่งเป็นการวิจัยปรากฏการณ์วิทยาเชิงพรรณนา (Descriptive phenomenology) ที่ศึกษาประสบการณ์ชีวิตด้วยการค้นหาโดยตรง และบรรยายปรากฏการณ์ที่เฉพาะเจาะจงอย่างเป็นอิสระโดยปราศจากการทดสอบสมมุติฐาน โดยมุ่งทำความเข้าใจประเด็นหลักเกี่ยวกับปรากฏการณ์ในชุมชน (Langdrige, D., 2007) ด้วยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกในประเด็นบริบทภูมิปัญญาและกระบวนการทำน้ำพริกปลานิลสมุนไพโรของวิสาหกิจชุมชนคนรักวังตะเคียน ประกอบด้วย

3.1 ผู้ให้ข้อมูลหลัก แบ่งเป็น 2 กลุ่ม 1) กลุ่มชุมชน คือ ประธานและสมาชิกวิสาหกิจชุมชนคนรักวังตะเคียน 5 คน ที่มีส่วนร่วมดำเนินงานในกลุ่มและมีประสบการณ์แปรรูปปลานิลไม่น้อยกว่า 2 ปี 2) กลุ่มผู้บริโภค 5 คน ที่มีประสบการณ์การซื้อน้ำพริกปลานิลสมุนไพโร ด้วยวิธีการเลือกแบบเจาะจง ซึ่ง Nastasi, B. K. & Schensul, S. L. (2005) กล่าวว่า การสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลักในงานวิจัยเชิงคุณภาพจะใช้บุคคลประมาณ 5-30 คน และปรับเปลี่ยนได้ตาม 1) ความเหมาะสมของสถานการณ์ 2) ความอึดตัวของข้อมูล คือ ช่วงที่เก็บข้อมูลเพิ่มเติมไม่ก่อให้เกิดประเด็นใหม่ ข้อมูลมีลักษณะซ้ำและยืนยันกันจนสามารถอธิบายปรากฏการณ์ได้ครบถ้วน และ 3) ความพอเพียงของข้อมูล คือ ข้อมูลครอบคลุมตามวัตถุประสงค์และมีหลักฐานเพียงพอรองรับข้อสรุปได้ (ประไพพิพ์ สุธีสินนท์ และประสพชัย พสุนนท์, 2559)

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ผู้วิจัยสร้างขึ้นจากการทบทวนวรรณกรรมตามวัตถุประสงค์การวิจัย ประกอบด้วย 1) เครื่องบันทึกเสียงเพื่อช่วยให้ได้ข้อมูลครบถ้วน 2) แนวคำถามการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง กำหนดแนวคำถามตามวัตถุประสงค์การวิจัย ผ่านการตรวจสอบเนื้อหาโดยอาจารย์ที่ปรึกษาและผู้เชี่ยวชาญในพื้นที่วิสาหกิจชุมชนคนรักวังตะเคียน แบ่งเป็น 2 ตอน ตอนที่ 1 บริบทชุมชนคนรักวังตะเคียน ตอนที่ 2 ภูมิปัญญาการทำน้ำพริกปลานิลสมุนไพโร 3) สมุดจดบันทึกเพื่อจดรวบรวมข้อมูลเพิ่มเติม

3.3 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล ประกอบด้วย 1) ติดต่อผู้ให้ข้อมูลล่วงหน้า 2) สัมภาษณ์โดยขออนุญาตผู้ให้ข้อมูลบันทึกเสียงและภาพ ด้วยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกอย่างไม่เป็นทางการเพื่อให้ผู้ให้ข้อมูลมีโอกาสแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับผู้วิจัยอย่างเป็นธรรมชาติตรงกับเนื้อหาที่ต้องการศึกษา และ 3) รวบรวมข้อมูลการสัมภาษณ์ตามประเด็นที่กำหนด

3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล การตรวจสอบสามเส้า และจริยธรรมการวิจัยใช้วิธีการวิเคราะห์แก่นสาระ 6 ขั้นตอน (Braun, V. & Clarke, V., 2006) เริ่มต้นด้วยการทำความเข้าใจกับข้อมูลจนถึงการจัดทำรายงาน ตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล เพื่อยืนยันข้อมูลที่ได้โดยพิจารณาจากเวลา สถานที่ บุคคลที่แตกต่างกัน หากพบว่าเหมือนกัน แสดงว่าข้อมูลที่ได้มีความถูกต้อง (บุษกร เชี่ยวจินตาทานต์, 2561) และดำเนินการหลักจริยธรรมการวิจัยโดยปกป้องความเป็นส่วนตัวด้วยการขออนุญาตก่อนบันทึกเสียง บันทึกภาพ จดบันทึก ซึ่งผู้ให้ข้อมูลหลักสามารถปฏิเสธการบันทึกได้ตลอดระยะเวลาการสัมภาษณ์ และใช้ข้อมูลที่ได้เฉพาะในเชิงวิชาการเท่านั้น ในงานวิจัยนี้ ไซรหัสผู้ให้ข้อมูลหลัก ได้แก่ CL1 คือประธานกลุ่ม M1-M4 คือสมาชิกกลุ่ม และ CS1-CS5 คือผู้บริโภคน

4. ผลการวิจัย

4.1 ผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 บริบทชุมชนคนรักวังตะเคียน

แบ่งเป็น 5 แก่นสาระ ได้แก่ 1) พื้นที่ตำบลวังตะเคียนมีประวัติศาสตร์มายาวนาน โดยในสมัยรัชกาลที่ 5 มีชื่อเรียกว่า ตำบลคลองลาว ต่อมาได้เปลี่ยนชื่อเป็นตำบลโสธรและตำบลหน้าเมือง สาเหตุการเปลี่ยนแปลงชื่อเรียกไม่ปรากฏหลักฐานแน่ชัด จากคำบอกเล่าของผู้ให้ข้อมูลสันนิษฐานว่า ชื่อวังตะเคียนเกิดจากลักษณะทางภูมิศาสตร์ที่มีลำคลองไหลผ่านพื้นที่เมื่อถึงฤดูน้ำหลากมักจะมิชอบไม้ตะเคียนลอยมาติดบริเวณคู้้งน้ำเป็นจำนวนมาก ประกอบกับในอดีตบริเวณนี้มีต้นตะเคียนขึ้นหนาแน่น จึงกลายเป็นอัตลักษณ์ที่มาของชื่อตำบลในปัจจุบัน 2) ชุมชนตั้งอยู่ที่หมู่ที่ 10 ตำบลวังตะเคียน อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา มีสภาพเป็นพื้นที่เกษตรกรรมที่อุดมสมบูรณ์ เหมาะแก่การเลี้ยงสัตว์และทำประมงน้ำจืด ส่งผลให้มีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร 3) ชุมชนมีอาชีพในการแปรรูปโดยเฉพาะการทำปลานิลแดดเดียวออกจำหน่ายทั้งในรูปแบบสดและทอดพร้อมรับประทาน ที่ผ่านมาประสบปัญหาปลานิลแบบทอดพร้อมรับประทานเหลือจำหน่าย 4) สมาชิกกลุ่มได้ร่วมกันระดมความคิดเห็นเพื่อแก้ไขปัญหาไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลานิลสมุนไพรซึ่งเป็นการนำวัตถุดิบที่มีอยู่มาสร้างมูลค่าเพิ่ม 5) การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลานิลสมุนไพรเป็นภูมิปัญญา ความรู้ ความชำนาญจากวิถีชีวิตที่ผูกพันกับธรรมชาติ เป็นการแก้ไขปัญหาเศรษฐกิจในกลุ่ม และอนุรักษ์ภูมิปัญญาด้านอาหาร โดยนำความรู้ดั้งเดิมมาประยุกต์และปรับปรุงให้สอดคล้องกับรสนิยมของผู้บริโภคปัจจุบัน เชื่อมโยงวิถีเก่าเข้ากับบริบทใหม่ของชุมชน ตามคำให้สัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลหลักดังนี้

“ผมเกิดและโตอยู่ที่นี้ ชุมชนวังตะเคียนมีความอุดมสมบูรณ์ เป็นพื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำชาวบ้านทำอาชีพค้าขาย เกษตร ประมง สมัยก่อนจะซดสระเลี้ยงปลาเยอะ เลี้ยงปลาขายเพื่อประกอบอาชีพ ตอนนั้นก็ตกทอดสู่รุ่นลูก” (CL1, การสื่อสารส่วนบุคคล, 20 พฤศจิกายน, 2568)

“ในพื้นที่เลี้ยงปลาเยอะมากขึ้น เราก็คิดที่ทำผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับปลา ให้มีรายได้หลายช่องทาง จากแต่ก่อนขายแต่ปลาสด พัฒนาทำปลาทอด ปลาแดดเดียว ก็สามารถเก็บไว้ได้นานสามารถนำไปขายในพื้นที่ต่าง ๆ ได้” (M1, การสื่อสารส่วนบุคคล, 20 พฤศจิกายน, 2568)

“การทำผลิตภัณฑ์เกิดจากเรามีปลาจำนวนมาก ราคาถูก แล้วก็อีกอย่างมองว่าสามารถสร้างรายได้ให้ชุมชน ช่วงแรก ทำเป็นปลาแดดเดียวขายในห้างโรบินสัน แบบเป็นแพ็คเกจของฝาก

และทอดขาย แบบทอดแล้วลูกค้าสามารถทานได้เลย ขายดี พอหลัง ๆ ปลาที่ทอดจะเหลือเราทอดวันต่อวันที่เหลือเราก็ตองทิ้งไป” (M3, การสื่อสารส่วนบุคคล, 20 พฤศจิกายน, 2568)

“เริ่มมีความคิดที่ทำน้ำพริกจากปลาแดดเดียว เพราะเวลาเอาไปขาย มีเหลือบ้างต้องทิ้ง แต่ให้เก็บไปขายอีกวันก็คงจะไม่ดีเท่าไร เลยอยากทำน้ำพริก ผมยังคิดว่าน้ำพริกก็เหมาะเป็นของฝากนักท่องเที่ยว ชุมชนของเราก็มีผลิตภัณฑ์เพิ่ม มีทางเลือกให้ลูกค้า วัตถุดิบเราก็ไม่ต้องทิ้ง และเก็บได้นานด้วยครับ” (M2, การสื่อสารส่วนบุคคล, 20 พฤศจิกายน, 2568)

“เป็นผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในเมืองแต่มีชาวบ้านที่เลี้ยงปลา ก็ใช้ของชาวบ้านเป็นส่วนใหญ่แล้วมีผลิตภัณฑ์ปลาแดดเดียว ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวค่ะ แล้วในละแวกใกล้เคียงตำบลก่อนแก้ว บางขวัญ คลองเขื่อน” (M4, การสื่อสารส่วนบุคคล, 20 พฤศจิกายน, 2568)

บริบทชุมชนและภูมิปัญญาชุมชนคนรักวังตะเคียน สรุปลได้ตามภาพที่ 1



ภาพที่ 1 แก่นสาระบริบทชุมชนคนรักวังตะเคียน

จากภาพที่ 1 อธิบายความสัมพันธ์ของทุนวัฒนธรรม ทุนธรรมชาติ ทุนมนุษย์ และทุนสังคม ซึ่งทำหน้าที่เป็นฐานการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนในมิติสังคมและวิถีชีวิต เศรษฐกิจการผลิตปลานิลแดดเดียว และการรวมกลุ่มในการผลิตน้ำพริกปลานิลสมุนไพรร แนวคิดดังกล่าวสอดคล้องกับกรอบการวิเคราะห์ทุนชุมชนและการพัฒนาที่ยั่งยืนที่เห็นว่าทุนหลากหลายมิติทำงานร่วมกันผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมและการเรียนรู้ทางสังคม

4.2 ผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 กระบวนการทำน้ำพริกปลานิลสมุนไพรรตามภูมิปัญญาท้องถิ่น

จุดเด่นของน้ำพริกปลานิลสมุนไพรร คือวัตถุดิบปลานิลจากการเพาะเลี้ยงในชุมชนที่เลี้ยงโดยวิธีธรรมชาติ จึงได้วัตถุดิบที่สดใหม่ ไม่มีกลิ่นคาว มีกระบวนการผลิตแบบพื้นบ้าน ในการเตรียมปลานิล คือ ตัดแต่งเฉพาะส่วนเนื้อผ่านวิธีการทำแห้งให้เป็นปลานิลแดดเดียว ต้องทำล่วงหน้าก่อนการทำน้ำพริก จากนั้น จึงเตรียมวัตถุดิบประกอบสำหรับผัด

กระบวนการทำน้ำพริกปลานิลสมุนไพร ประกอบด้วย 6 ขั้นตอน ได้แก่ ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบ การตัดแต่ง/หั่นปลานิล การทอดปลานิลและสมุนไพร การปรุงประกอบน้ำพริกปลานิล การทำให้เย็น และการบรรจุ โดยเริ่มจาก 1) การเตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบ โดยการชั่งตวงวัตถุดิบใส่ภาชนะพักไว้ 2) การเตรียมปลานิล โดยนำเนื้อปลานิลแดดเดียวมาหั่นเป็นชิ้นบาง 3) การทอดปลานิลและสมุนไพร นำใบมะกรูด พริกแห้ง มาทอดให้กรอบ และทอดเนื้อปลานิลแดดเดียวที่เตรียมไว้ให้กรอบ 4) การปรุงประกอบน้ำพริกปลานิล โดยนำน้ำมันผัดกับพริกแกงให้หอม ปรุงรสด้วยน้ำตาลมะพร้าวและน้ำมะขามเปียก ใส่เนื้อปลานิลทอดสมุนไพรทอด หอมแดงเจียวและกระเทียมเจียว ผัดให้เข้ากันในกระทะจนแห้ง 5) การทำให้เย็น นำน้ำพริกปลานิลสมุนไพรที่ผัดจนแห้งแล้ว พักไว้ให้เย็นสนิท และ 6) การบรรจุ นำน้ำพริกปลานิลสมุนไพรใส่ในบรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้และใส่ซองกันชื้น

“ปลานิลที่เอามาทำน้ำพริก ใช้เป็นปลานิลแดดเดียวที่เราขายหน้าร้านเกิน 7 วัน โดยเราจะเก็บกลับมาที่บ้าน แล้วแช่ตู้แช่แข็งไว้ พอมีเนื้อปลาเยอะแล้วก็เอาออกมาละลายหั่นเป็นชิ้นบางไว้รอใช้อีกคนมาทำ” (M4, การสื่อสารส่วนบุคคล, 20 พฤศจิกายน, 2568)

“วัตถุดิบที่ใช้จะมีปลานิลแดดเดียว เอามาหั่นเป็นชิ้นก่อนแล้วทอดให้สุก ส่วนเครื่องปรุงก็มีพริกแกง เป็นของคนในชุมชน หอมเจียว กระเทียมเจียว พริกแห้ง มะขามเปียก น้ำตาลมะพร้าว ปรุงรสตามสูตรที่สืบทอดกันมา นำมาผัดจนแห้ง ให้มีกลิ่นหอม รสชาติกลมกล่อม เก็บได้นาน” (M3, การสื่อสารส่วนบุคคล, 20 พฤศจิกายน, 2568)

“การทำน้ำพริกปลานิลสมุนไพรเราทำแบบชาวบ้าน สัดส่วนกะประมาณเองตามประสบการณ์ เลยไม่มีการชั่งตวงครับ” (CL1, การสื่อสารส่วนบุคคล, 20 พฤศจิกายน, 2568)

กระบวนการทำน้ำพริกปลานิลสมุนไพร แสดงตามภาพที่ 1



ภาพที่ 2 กระบวนการทำน้ำพริกปลานิลสมุนไพร

หากพิจารณาเหตุผลในการเลือกวัตถุดิบและความสัมพันธ์กับภูมิปัญญา พบว่า การคัดเลือกวัตถุดิบและกำหนดสัดส่วนของน้ำพริกปลานิลสมุนไพร คือการถอดรหัสภูมิปัญญาการเลี้ยงปลาและการแปรรูปปลานิลแดดเดียวอย่างเป็นระบบ เป็นการจัดการทรัพยากรส่วนเกิน

ผสานการใช้สมุนไพรท้องถิ่น ตำรับน้ำพริกนี้ จึงมีที่มาจากภูมิปัญญาของวิสาหกิจชุมชนคนรักวังตะเคียน ที่เปลี่ยนผ่านจากความเชี่ยวชาญเฉพาะตัวสู่องค์ความรู้ที่เป็นเอกลักษณ์ และสามารถต่อยอดสู่การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ตามตำรับน้ำพริกในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ตำรับน้ำพริกปลานิลสมุนไพรจากภูมิปัญญาวิสาหกิจชุมชนคนรักวังตะเคียน

ตำรับน้ำพริกปลานิลสมุนไพรจากภูมิปัญญาวิสาหกิจชุมชนคนรักวังตะเคียน		
ประเภทตำรับ : น้ำพริก ปริมาณที่ได้ : 42 กระปุก ขนาดเสิร์ฟ : 100 กรัม/กระปุก เวลาที่ใช้ปรุงประกอบ : 2 ชั่วโมง		
วัตถุดิบ	ปริมาณ (กรัม)	วิธีทำ
เนื้อปลานิลแดดเดียว ใบมะกรูด พริกแห้ง น้ำมันปาล์มสำหรับทอด น้ำมันพืชสำหรับผัด น้ำพริกแกงเผ็ด น้ำตาลมะพร้าว น้ำมะขามเปียก พริกป่นผัดน้ำมัน กระเทียมเจียว หอมแดงเจียว	2,000 200 50 3,000 100 500 200 200 100 1,500 1,500	1. หั่นปลานิลแดดเดียวให้เป็นชิ้นบาง พักไว้ 2. ทอดใบมะกรูดและพริกแห้งในน้ำมันร้อนจนกรอบ จากนั้น จึงทอดเนื้อปลานิลแดดเดียวที่เตรียมไว้ จนกรอบทั่วทั้งชิ้น ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน พักไว้ 3. ผัดน้ำพริกแกงเผ็ดกับน้ำมันให้หอม ปรุงรสด้วย น้ำตาลมะพร้าว น้ำมะขามเปียก พริกป่นผัดน้ำมัน กระเทียมเจียว และหอมแดงเจียว เคล้าให้เข้ากัน ผัดต่อ จนมีลักษณะแห้ง ไม่เกาะกันเป็นก้อน ใส่เนื้อปลาที่ทอดลงไปผัดจนเข้ากัน แล้วจึงใส่ใบมะกรูดทอด ตักน้ำพริกปลานิลสมุนไพรใส่ลงในกระปุกที่เตรียมไว้ กระปุกละ 100 กรัม ใส่ซองไว้ตักกินขึ้น ปิดฝา สำหรับเตรียมจัดจำหน่าย
อุปกรณ์/เครื่องมือ อ่างผสม ถ้วยเตรียม ตะหลิว เขียง มีด ถาด กระทะ เครื่องชั่ง ดิจิตอล กระปุกน้ำพริก ซองกันชื้น		เทคนิคการประกอบ ควรใช้น้ำมันที่มีความร้อนสูงในการทอดปลานิลแดดเดียว เพื่อให้เนื้อปลาคงรูป ชิ้นปลาไม่เละ และป้องกันไม่ให้น้ำมันปลาเกาะตัวกันเป็นก้อน

การทำน้ำพริกปลานิลสมุนไพร เป็นการนำปลานิลแดดเดียวที่มีอยู่มาพัฒนาให้สอดคล้องกับตลาดและความต้องการของผู้บริโภค จึงควรให้ความสำคัญกับการคัดสรรวัตถุดิบทั้งจากปลาในพื้นที่หรือส่วนประกอบอื่น พัฒนาระบบการผลิตโดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม การบรรจุภัณฑ์ และศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงตลอดเวลา

สำหรับผลการสัมภาษณ์ผู้บริโภคพบว่า ผู้บริโภคมีทัศนคติเชิงบวกต่อผลิตภัณฑ์ โดยเห็นว่าน้ำพริกปลานิลสมุนไพรมีรสชาติกลมกล่อม รับประทานง่าย สามารถเก็บรักษาได้นาน เหมาะสำหรับเป็นของฝาก นอกจากนี้ ยังใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการนำวัตถุดิบและสมุนไพรพื้นบ้านมาประยุกต์ใช้ในการผลิตอาหาร และเห็นว่าควรมีการพัฒนากระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน เพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดในปัจจุบัน

“น้ำพริกนี้ดีตรงมีปลานิลและสมุนไพรที่มีประโยชน์ สมุนไพรช่วยให้ในเรื่องกลิ่นหอม รสชาติกลมกล่อม เผ็ดร้อนแบบพอกดี ๆ เห็นเลยว่าคนในพื้นที่รู้จักเลือกใช้วัตถุดิบและมีวิธีทำที่ลงตัวทำให้น้ำพริกอร่อย เก็บได้นาน” (CS1, การสื่อสารส่วนบุคคล, 22 พฤศจิกายน, 2568)

“ชอบที่เป็นน้ำพริกสำเร็จรูป รสชาติถูกปาก ขนาดกระปุกกำลังดี รู้เลยว่าเป็นของดีจากชุมชน พกพาสะดวกแถมเก็บได้นานด้วย เครื่องสมุนไพรหอมมาก ดัดตรงขึ้นสมุนไพรใหญ่ ถ้าปรับให้ชิ้นเล็กลงจะทานง่ายขึ้น” (CS2, การสื่อสารส่วนบุคคล, 20 พฤศจิกายน, 2568)

“รสชาติเข้มข้น สมุนไพรช่วยชูรสดีมาก กระปุกกะทัดรัดเหมาะซื้อเป็นของฝาก รสชาติเผ็ด เค็ม เปรี้ยว ลงตัว แต่ติดเรื่องมาตรฐาน บางกระปุกเค็มกว่าปกติ ขนาดสมุนไพรไม่เท่ากัน เนื้อปลาบางชิ้นเหนียวไปนิดนึง” (CS3, การสื่อสารส่วนบุคคล, 22 พฤศจิกายน, 2568)

“เป็นภูมิปัญญาชาวบ้านจริง ๆ เพราะใช้ปลานิลในพื้นที่ แถมทำแบบชาวบ้าน เอาปลานิลมาทอดเป็นน้ำพริก รสชาติดี มีเค็ม หวาน เปรี้ยว แต่บางกระปุกได้เนื้อปลาน้อยไปหน่อย อยากให้ตัดให้เท่ากัน” (CS4, การสื่อสารส่วนบุคคล, 22 พฤศจิกายน, 2568)

“น้ำพริกมีกลิ่นหอมของใบมะกรูด หอมเจียว กระเทียมเจียว และเครื่องแกง อร่อยครบรส แต่เนื้อปลาชิ้นเล็กไปนิด พอทานพร้อมเครื่องสมุนไพร รสชาติปลาเลยถูกกลบไปหมด เหมือนการทำต้องให้ลงตัวกว่านี้ค่ะ” (CS5, การสื่อสารส่วนบุคคล, 22 พฤศจิกายน, 2568)

4.3 ผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลานิลสมุนไพร

พบว่ากระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์เริ่มต้นจากการนำปลานิลทอดแดดเดียว ซึ่งเป็นวัตถุดิบในชุมชนมาประยุกต์เป็นน้ำพริกสมุนไพรสูตรเฉพาะ เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ชุมชนจากการสังเกตการณ์สาธิตการผลิต การสัมภาษณ์เชิงลึก และการบันทึกกระบวนการอย่างเป็นระบบ มีประเด็นสำคัญในกระบวนการผลิตคือ การขาดตำรับมาตรฐาน เนื่องจากสมาชิกกลุ่มยังคงอาศัยความชำนาญส่วนบุคคลในการปรุงรสโดยไม่มีการชั่ง ตวง หรือวัดปริมาณวัตถุดิบ และส่วนผสมอย่างชัดเจน ซึ่งส่งผลกระทบต่อความสม่ำเสมอของผลิตภัณฑ์ รวมถึงการยกระดับบรรจุภัณฑ์ให้มีความน่าสนใจและทันสมัยมากขึ้น เพื่อเสริมสร้างภาพลักษณ์ให้สามารถแข่งขันในตลาดได้ ผู้วิจัยและสมาชิกกลุ่มได้ร่วมกันวิเคราะห์สภาพปัญหาเพื่อกำหนดแนวทางการพัฒนาสำหรับการดำเนินงานในอนาคต ตามแนวคิดการจัดการนวัตกรรมที่บูรณาการความรู้และกระบวนการผลิตเพื่อสร้างคุณค่าใหม่แก่ผลิตภัณฑ์ ข้อมูลตามตารางที่ 2

ตารางที่ 2 การวิเคราะห์สภาพปัญหาและแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลานิลสมุนไพร

สภาพปัญหา	แนวทางการพัฒนา
ขาดตำรับมาตรฐาน	<u>กำหนดกรอบแนวคิดการพัฒนาตำรับมาตรฐาน</u> 1. พัฒนาสูตรมาตรฐานการทำน้ำพริก เป็นปัจจัยสำคัญช่วยให้รสชาติ น้ำพริกมีความสม่ำเสมอและคงที่ทุกครั้งในการผลิต 2. คัดเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสม ทำให้ได้รสชาติ กลิ่น และคุณค่าทางอาหารที่ได้มาตรฐานเดียวกัน 3. ปรับปรุงประกอบให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่น้ำพริกที่มีคุณภาพ 4. รักษากระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน เพื่อให้ได้น้ำพริกปลานิลสมุนไพรที่มีคุณภาพสม่ำเสมอ
บรรจุภัณฑ์ไม่น่าสนใจ	<u>กำหนดแนวคิดและอัตลักษณ์บรรจุภัณฑ์</u> 1. ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์ท้องถิ่นและจุดเด่นเรื่องสมุนไพรไทย 2. ใช้โทนสี ลวดลาย และรูปแบบที่สะท้อนความเป็นธรรมชาติ 3. กำหนดภาพลักษณ์สินค้าให้ชัดเจน <u>พัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</u> 1. เลือกวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เช่น กระปุกแก้วหรือพลาสติกคุณภาพสูง และถุงซิปล็อก 2. คำนึงถึงความสะดวกในการเปิด ปิด การเก็บรักษา และการขนส่ง 3. ปรับขนาดบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน และความต้องการของตลาด <u>ออกแบบฉลากสินค้าให้ดึงดูดและให้ข้อมูลครบถ้วน</u> 1. ออกแบบฉลากให้สวยงาม อ่านง่าย และมีข้อมูลที่จำเป็น เช่น ชื่อสินค้า ส่วนประกอบ วันผลิต วันหมดอายุ และแหล่งผลิต 2. เพิ่มเรื่องราวของผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างคุณค่าและความแตกต่าง

5. อภิปรายผล

5.1 การอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 บริบทชุมชน พบประเด็นอาชีพของชุมชนจากการใช้ประโยชน์ปลาน้ำจืดสู่การแปรรูปปลานิลแดดเดียว ต่อมา ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้นเป็นน้ำพริกโดยใช้ปลานิลแดดเดียวเป็นวัตถุดิบหลักซึ่งลดภาระต้นทุนบางส่วน สอดคล้องกับการศึกษาของ จิระประภา คำราช และคณะ (2568) พบว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาที่มีเอกลักษณ์ มีข้อได้เปรียบทางการแข่งขันจากวัตถุดิบปลอดภัยและเป็นผลผลิตจากสมุนไพรพื้นบ้านที่ปลูกเองตามธรรมชาติ ทำให้มีความปลอดภัยและมีต้นทุนวัตถุดิบต่ำ ในการสืบทอดภูมิปัญญาการทำน้ำพริกในงานวิจัยนี้ เกิดจากความรู้ ความชำนาญและวิถีชีวิตที่ผูกพันกับธรรมชาติ รวมทั้งอนุรักษ์ภูมิปัญญาโดยนำความรู้ดั้งเดิมมาประยุกต์และปรับปรุงรสชาติให้สอดคล้องกับรสนิยมของผู้บริโภคยุคปัจจุบัน เชื่อมโยงวิถีเก่าเข้ากับบริบทใหม่ของ

ชุมชน โดยชินีเพ็ญ มะลิสุวรรณ และมีนา ระเด่นอาหมัด (2564) ระบุว่า ส่วนหนึ่งของ ภูมิปัญญาอาหาร เป็นการเลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสมกับฤดูกาลและประยุกต์ใช้เพื่อสร้างสรรค์เมนู ใหม่ภายใต้ลักษณะทางภูมิศาสตร์ของพื้นที่ และพืชเศรษฐกิจ เนตรสว่าง และฉัตรชัย นิยะบุญ (2565) ศึกษาพบว่า การทำขนมไทยโบราณ มีการถ่ายทอดองค์ความรู้การเลือกและแปรรูป วัตถุดิบ ผสมผสานกับการประยุกต์โดยใช้ขั้นตอนใหม่ ๆ แต่ยังคงคุณภาพเหมือนเดิม ใน ประเด็นนี้ ผู้นำวิสาหกิจชุมชนจึงควรกำหนดทิศทางการจัดการและเชื่อมโยงภูมิปัญญาสู่การ ใช้ประโยชน์ ในขณะที่สมาชิกชุมชนควรทำหน้าที่สืบทอดภูมิปัญญาควบคู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกปลานิลอย่างสม่ำเสมอผ่านการปฏิบัติจริง โดยทั้งสองส่วนต้องทำงานร่วมกันเพื่อ เชื่อมโยงภูมิปัญญาดั้งเดิมกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกให้ตอบโจทย์ตลาดสมัยใหม่

5.2 การอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 กระบวนการทำน้ำพริกปลานิลสมุนไพร เริ่มต้นจากการเตรียมปลานิลแดดเดียวหันเป็นชิ้นบาง นำไปทอดและทอดสมุนไพรซึ่งเป็น ส่วนผสมของการทำน้ำพริก จากนั้น ผสมน้ำพริกกับเครื่องแกง ปูรงรสชาติ ผัดผสมจนแห้งสนิท ไม่เกาะกันเป็นก้อน พักให้เย็นจึงบรรจุ ถือเป็นการใช้ประโยชน์จากปลาในพื้นที่ เป็นภูมิปัญญา การถนอมอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ สามารถเพิ่มมูลค่าแก่ผลิตภัณฑ์ และเป็นการเพิ่ม ผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย (CL1, การสื่อสารส่วนบุคคล, 20 พฤศจิกายน 2568) สอดคล้องกับขุนทร ตาเฒ่า และคณะ (2565) กล่าวว่า น้ำพริกปลานิล ปลานิล เป็นอาหารที่ คนไทยนิยมรับประทานคู่กับผักหรือข้าวสวย มีส่วนประกอบสำคัญคือ ปลานิล ปลานิล กระเทียมเจียว หอมเจียวแดง พริกขี้หนูแห้ง เป็นสรรพคุณที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย และปลานิล เป็นแหล่งโปรตีนที่สำคัญ รวมทั้งกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย

5.3 การอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 นำเสนอแนวทางการพัฒนาน้ำพริก ปลานิลสมุนไพร ในงานวิจัยนี้ ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดการจัดการนวัตกรรมที่เน้นการบูรณาการ ความรู้และกระบวนการผลิตอย่างเป็นระบบเพื่อสร้างคุณค่าใหม่แก่ผลิตภัณฑ์ (Trott, P., 2021) ประกอบด้วย 1) การพัฒนาตำรับมาตรฐาน เป็นหัวใจสำคัญที่ช่วยให้ น้ำพริกปลานิล สมุนไพรมีรสชาติคงที่ และสามารถนำไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลานิลสมุนไพรต่อไปได้ สอดคล้องกับ จักรินทร์ ตรีอินทอง และปิยะฉัตร วิริยะอำไพวงศ์ (2566) ที่ได้นำปลานิลเค็มมา พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริก เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าและสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ให้แก่ชุมชนที่เป็น เอกลักษณ์ 2) การคัดเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสม เพื่อให้ น้ำพริกปลานิลสมุนไพรมีรสชาติคงที่ การ คัดเลือกวัตถุดิบถือเป็นปัจจัยหลักในการทำน้ำพริกปลานิลสมุนไพร 3) การปรุงประกอบที่มี คุณภาพ 4) การรักษาระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน ดังงานวิจัยของวิริยกุล เปลี่ยนสำโรง และคณะ (2568) ได้นำเสนอแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลานิลคั่วสมุนไพรด้วยการ คัดเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสม การปรุงประกอบที่มีคุณภาพ และการรักษาระบวนการผลิตให้ได้ มาตรฐาน ขนดดี พิพัฒนางูร และคณะ (2568) พบปัญหาเรื่องกระบวนการผลิตน้ำพริกเห็ด ของชุมชนพุนทรพัยบางชันตอน ส่งผลให้น้ำพริกมีน้ำมันมากเกินไป บรรจุภัณฑ์มีรูปแบบ จำกั๊ด และมีเพียงสูตรเดียว ในการรักษามาตรฐานคุณภาพของน้ำพริก จึงต้องพัฒนา โดยใช้ มาตรฐานหรือเครื่องมือในการควบคุมคุณภาพ เพื่อให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

6. องค์ความรู้ใหม่



ภาพที่ 3 องค์ความรู้ใหม่

จากภาพที่ 3 แสดงองค์ความรู้ใหม่จากการบูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นกับกระบวนการผลิตน้ำพริกปลานิลสมุนไพรมีมาตรฐานและการตลาดที่สอดคล้องกับบริบทชุมชน ผ่านการถอดบทเรียนของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนคนรักวังตะเคียนและพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ เป็นกระบวนการเชิงระบบเชื่อมโยงความรู้ เทคโนโลยี และความต้องการของผู้บริโภคเข้าด้วยกัน ส่งผลให้เกิดการยกระดับคุณภาพสินค้า เสริมสร้างศักยภาพวิสาหกิจชุมชน และเป็นแนวทางในการสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นในอนาคต

7. สรุป

1) บริบทชุมชนคนรักวังตะเคียนประกอบด้วย 5 แก่นสาระ ได้แก่ ประวัติศาสตร์และอัตลักษณ์ ทรัพยากรธรรมชาติ อาชีพ การรวมกลุ่ม และการสืบทอดภูมิปัญญา โดยชุมชนมีการเพาะเลี้ยงปลานิลและพัฒนาเป็นน้ำพริกโดยสืบทอดสูตรจากบรรพบุรุษและปรับปรุงให้เข้ากับรสนิยมของผู้บริโภค ร่วมกับการนำเทคโนโลยีช่วยให้ทำได้ง่ายและสะดวกขึ้น 2) กระบวนการทำน้ำพริกปลานิลสมุนไพรมีประกอบด้วย 6 ขั้นตอน ได้แก่ การเตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบ เตรียมปลานิล ทอดปลานิลและสมุนไพรมีปรุงประกอบน้ำพริกปลานิล ทำให้เย็น และบรรจุ 3) แนวทางการพัฒนาประกอบด้วย 4 ขั้นตอน คือ พัฒนาสูตรมาตรฐาน คัดเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสม ปรุงประกอบที่มีคุณภาพ และรักษากระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน

8. ข้อเสนอแนะ

8.1 ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

8.1.1 ผลการวิจัยพบว่า การทำน้ำพริกปลานิลสมุนไพรมีแนวโน้มการเติบโตตามกระบวนการผลิตแบบดั้งเดิม ดังนั้น นักวิจัยจึงควรศึกษาเกี่ยวกับการยืดอายุการเก็บรักษา และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เพื่อสร้างองค์ความรู้เชิงวิชาการนำไปสู่การยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์

8.1.2 ชุมชนยังขาดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ดังนั้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กรมการพัฒนาชุมชน ควรสนับสนุนการพัฒนามาตรฐานอาหาร การออกแบบผลิตภัณฑ์ และการส่งเสริมช่องทางจำหน่าย เพื่อเสริมศักยภาพทางเศรษฐกิจของชุมชน

8.2 ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

8.2.1 ควรศึกษาด้านการตลาดของผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลานิลสมุนไพรม โดยศึกษากลุ่มเป้าหมายและแนวโน้มของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดกลยุทธ์ของผลิตภัณฑ์ วิธีการนำเสนอ การสร้างเรื่องเล่า และข้อมูลย้อนกลับจากกลุ่มเป้าหมาย

8.2.2 ควรศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากน้ำพริกปลานิลสมุนไพรม เช่น ผงโรยข้าวที่มีรสชาติของน้ำพริกปลานิลสมุนไพรม

9. กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณประธานและสมาชิกวิสาหกิจชุมชนคนรักวังตะเคียน ผู้นำและสมาชิกชุมชนวังตะเคียน ที่ให้ความอนุเคราะห์ถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำน้ำพริกปลานิลสมุนไพรมและสนับสนุนการดำเนินการวิจัย และขอบคุณผู้บริโภคนในการให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการวิจัย

10. เอกสารอ้างอิง

- จักรินทร์ ตรีอินทอง และปิยะฉัตร วิริยะอำไพวงศ์. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลานิลเค็ม. *วารสารเกษตรพระวรุณ*, 20(2), 151-159.
- จิระประภา คำราช, ฐิติกันต์ สุริยะสาร, กาญจนา คูมา และเบญจวรรณ เลาลิต. (2568). การเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาเพื่อสร้างความได้เปรียบในการแข่งขันของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้ำพริกปลาบ้านน้ำจำ ตำบลอ่าวแก้ว อำเภอห้วยฉัตร จังหวัดลำปาง. *วารสารการพัฒนาชุมชนและคุณภาพชีวิต*, 13(2), 196-205.
- ชนัดดี พิพัฒนางกูร, นงนาท นพคุณ, ประพันธ์ แก้วคำ, Chen, Y., จิระรัตน์ โพธิ์กระจ่าง, Bin, Q. และอรพรรณ สุภาพ. (2568). การพัฒนากลุ่มอาชีพน้ำพริกเห็ดสุวิสาหกิจชุมชนโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน: กรณีศึกษาชุมชนพุนทรัพย์ เขตสายไหม กรุงเทพมหานคร. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ร่วมพักษ์*, 43(2), 221-245.
- ชินีเพ็ญ มะลิสุวรรณ และมินา ระเด่นอาหมัด. (2564). การสื่อสารวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชายแดนใต้ของไทย. *วารสารปัญญาวิวัฒน์*, 13(2), 177-189.
- นุชนัตร ตาเฒ๊ะ, จิรียา สุขจันทร์, คีนจันทร์ ณ นคร และรุสนี กาแมแล. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาสามปลานิล. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มรย.*, 7(3), 1-8.

- นันธวัช นูนารถ. (2560). ภูมิปัญญาท้องถิ่น คุณค่าแห่งวิถีชีวิต วัฒนธรรม เพื่อการศึกษาที่ยั่งยืน. *วารสารวิชาการและวิจัยสังคมศาสตร์*, 12(34), 17-26.
- บุษกร เขียวจินดาگانต์. (2561). เทคนิคการวิจัยเชิงคุณภาพแบบกรณีศึกษา. *วารสารศิลปศาสตร์ปริทัศน์*. 13(25), 103-118.
- ประไพพิมพ์ สุธีสินนท์ และประสพชัย พูลนนท์. (2559). กลยุทธ์การเลือกตัวอย่างสำหรับการวิจัยเชิงคุณภาพ. *วารสารปาริชาติ มหาวิทยาลัยทักษิณ*, 29(2), 31-48.
- พิเชษฐ เนตรสว่าง และฉัตรชัย นิยะบุญ. (2565). การสืบทอดภูมิปัญญาในการทำขนมไทย (ทองหยอด ฝอยทอง และเมี่ยงขนุน) เพื่อพัฒนาเป็นธุรกิจ ของกลุ่มแม่บ้าน ชุมชนบ้านจันทน์ ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. *วารสารวิชาการอยุธยาศึกษา*, 14(1), 87-101.
- วิรุทธ เปลี่ยนสำโรง, ศิวพร ยิ้มแต่, จารุวรรณ เนตรบุตร, กนกวรรณ เตยศิริ และจุฑามาศ พิรพัชระ. (2568). ภูมิปัญญาการทำน้ำพริกปลาสามคั่วสมุนไพร การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อความยั่งยืนของชุมชน. *วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน*, 7(1), 134-147.
- สิริน ฉกามานนท์ หทัยรัตน์ทับพร และอัศวิทยะเรืองรอง. (2563). แนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม: น้ำพริกแห้งอุษาคเนย์. *วารสารกระแสวัฒนธรรม*, 23(43), 34-45.
- Braun, V. & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77-101.
<https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa>
- Heotis, E. (2020). Phenomenological research methods: Extensions of Husserl and Heidegger. *International Journal of School and Cognitive Psychology*, 7(2), 221-231.
- Langdridge, D. (2007). *Phenomenological Psychology: Theory, Research and Method*. Pearson Education.
- 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. <https://doi.org/10.1016/j.jsp.2005.04.003>
- Trott, P. (2021). *Innovation management and new product development* (7th ed.). Pearson.