

ภูมิปัญญาการแปรรูปปลาท้องถิ่นเพื่อการดำรงอยู่ตามวิถีป่าพรุ

กรณีศึกษา : กลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา ตำบลบ้านตูล

อำเภอชะอวด จังหวัดนครศรีธรรมราช

THE FOLK WISDOM OF LOCAL-FISH PROCESSING FOR LIVELIHOOD

FOLLOW IN BOG FOREST WAY. CASE STUDY : FISH MARKET

PRODUCT GROUP, BAN TUN, CHA-UAT, NAKHON SI THAMMARAT

เกษสุดา พลแก้ว

อุดมศักดิ์ เดโชชัย

จิตติมา ดำรงวัฒนะ

เดโช แชน้ำแก้ว

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ เพื่อศึกษาภูมิปัญญาการแปรรูปปลาท้องถิ่นเพื่อการดำรงอยู่ตามวิถีป่าพรุ กรณีศึกษา : กลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา ตำบลบ้านตูล อำเภอชะอวด จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ

ผลการวิจัยพบว่า

1. ภูมิปัญญาการแปรรูปปลาท้องถิ่นเพื่อการดำรงอยู่ตามวิถีป่าพรุ กรณีศึกษา : กลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา ตำบลบ้านตูล อำเภอชะอวด จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า 1. ทางกลุ่มมีกระบวนการเลือกปลา ท้องถิ่นที่ใช้ในการแปรรูป คือ ปลาตุก และปลาช่อน ต้องเลือกให้ได้ขนาดละ 1 กิโลกรัมจะจำหน่ายในราคา 200 บาท และถ้าปลาตัวขนาด 5-7 กรัม จะจำหน่ายในราคากิโลละ 100 บาท 2. ชุมชนจัดตั้งกลุ่มตลาดปลาขึ้น นอกเหนือจากการตลาด เพื่อการจำหน่ายสินค้าแล้วยังให้สมาชิกกลุ่มออมเงินจนเกิดกองทุน ชุมชนที่ช่วยเหลือเกื้อกูลกัน 3. กลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลามีระเบียบร่วมกันในการห้ามจับปลาในช่วงฤดูวางไข่ เพื่อให้มีปลากินตลอดปี



2. การดำรงอยู่ตามวิถีป่าพรุ กรณีศึกษา : กลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา ตำบลบ้านตุล อำเภอลำดวน จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า 1. การตั้งถิ่นฐานและชุมชน เหมาะแก่การตั้ง กลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา ผู้บริโภคมีความสะดวกในการซื้อสินค้า 2. พื้นฐานทางเศรษฐกิจ และ ทรัพยากรธรรมชาติ เศรษฐกิจของตลาดปลาส่วนใหญ่มีรายได้ดี โดยเฉพาะอย่างยิ่งช่วงเทศกาล 3. สภาพของพื้นที่ และทรัพยากรธรรมชาติ ส่วนใหญ่จะอุดมสมบูรณ์ เป็นแหล่งอาหารของคน ในชุมชน อย่างไรก็ตาม แนวโน้มวิถีชุมชนของกลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลาอาจจะเปลี่ยนไปจากวิถี เดิม โดยจะมีรูปแบบการเลี้ยงปลาทดแทน เพื่อสนองผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา

คำสำคัญ : ปลาท้องถิ่น, ภูมิปัญญาการแปรรูปปลาท้องถิ่น, กลุ่มตลาดปลา

ABSTRACT

The objective of this research were as follow : 1. to study the folk wisdom of Local-fish food processing and 2. to study livelihood follow in bog forest way, Case study : Fish market product group, BanTun, Cha-uat, Nakhon Si Thammarat. This research was qualitative research.

The results of this study were ;

1. the folk wisdom of Local fish food processing for livelihood follow in bog forest way as follow ; 1. the methods of Local-fish processing that should chosen the freshwater fish as Cat-fishes and snake-head fish which must had chosen about 1 kilogram a one that would sell 200 baht a kilo and if some fish had 5 – 7 grams a one would sell 100 baht a one, 2. except the marketing ; Fish market group set up the provident fund from saving to help together in community, 3. rule of group was “No fishing during spawning season”

2. the livelihood follow in bog forest way as follow ; 1. habitation and community must proper to set up fish market product group that consumer must comforted to buy the goods , 2. economy base and natural resource as they had much more profit especially in festival seasons. 3. Physical Environment and



natural resource had abundance that they would be human food source. However long-term trend of folkways of Fish market product group might be changed to fish farming replace that would be object for processing group.

Keywords : Local-fish, The folk wisdom of Local-fish processing, Fish market product group.

บทนำ

ภูมิปัญญาไทยเป็นสิ่งที่บรรพบุรุษได้ช่วยกันสร้างสรรค์ขึ้นมา และสืบทอดกันมาอย่างต่อเนื่องจากอดีตถึงปัจจุบัน เป็นความภาคภูมิใจ และเกียรติภูมิของคนไทยทำให้เกิดความรักในชาติบ้านเมือง เราคนไทยควรช่วยกันอนุรักษ์ให้เป็นมรดกของชาติสืบไป ภูมิปัญญาการแปรรูปปลาท้องถิ่น ได้จัดตั้งขึ้นเพื่อให้คนในชุมชนได้มีอาชีพเสริม และสร้างรายได้ให้กับครอบครัว นับเป็นการส่งเสริมความเข้มแข็งของชุมชน ให้มีการจัดตั้งกลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลาใน พ.ศ.2550 โดยมีประธานกลุ่มชื่อ นายจรูญ รักษาชล และได้จัดตั้งคณะกรรมการกลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลาขึ้นมา เพื่อหาแนวทางการส่งเสริมภายในของกลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา และทำการแปรรูปปลาท้องถิ่นที่มีอยู่ภายในชุมชนป่าพรุ ให้เป็นผลิตภัณฑ์ขึ้นมา นั่นก็คือ ปลาตุ๋น และ ปลาตากแห้ง เพื่อให้เป็นที่รู้จักของคนในชุมชน และชุมชนใกล้เคียง รวมทั้งส่งเสริมในด้านตลาดของชุมชน ให้มีรายได้ที่มั่นคง รู้จักเลือกสรรภูมิปัญญา และวิถีชีวิตชาวบ้านแบบดั้งเดิมมาใช้ในการผลิต เพื่อผลิตภัณฑ์ปลาตุ๋น นอกจากนี้การแปรรูปปลาตุ๋น และปลาตากแห้งได้รับการสนับสนุนจากองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านตุล ในเรื่องด้านการส่งเสริมผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา ว่าควรเลือกใช้บรรจุภัณฑ์แบบใดบ้าง เพื่อให้มีความเหมาะสม และสามารถที่จะทำให้ตัวผลิตภัณฑ์เก็บไว้ได้นาน และเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ตลาดปลาให้สอดคล้องกับสภาพปัญหา และความต้องการ รวมทั้งหาวิธีการสนับสนุนให้มีการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ และการพัฒนาระหว่างชุมชน

จากสภาพทางภูมิศาสตร์ ที่ตั้งของกลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา ตำบลบ้านตุล อำเภอ สะเทวดี จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นชุมชนที่มีจำนวน 5 หมู่บ้าน มีทรัพยากรดินที่อุดมสมบูรณ์ และมีสิ่งแวดล้อมที่มีอาณาบริเวณเป็นที่ลุ่ม อยู่ใกล้กับแหล่งป่าพรุ ซึ่งเป็นป่าพรุที่มีความดิบชื้น มีหนองน้ำ มีปลาน้ำจืดอาศัยอยู่มาก ถือได้ว่าป่าพรุในตำบลบ้านตุลเป็นป่าที่อุดมสมบูรณ์มาก



และปัจจุบันทำให้คนในตำบลบ้านตุลส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำสวน ทำนาเป็นอาชีพหลัก และเมื่อมีเวลาว่างก็จะไปหาปลาเพื่อเป็นอาชีพเสริม สร้างรายได้ให้กับครอบครัว และยังมีการคิดค้นการถนอมอาหาร เพื่อเก็บไว้สำหรับบริโภค และจำหน่าย ซึ่งเกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนในกลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา เมื่อหาปลาได้ก็จะนำมาแปรรูปเป็นปลาตากแห้ง หรือ ปลาตากแห้ง เพื่อเพิ่มมูลค่าของปลา ทางกลุ่มจึงได้มีการแปรรูปปลาเป็นผลิตภัณฑ์จากปลาทั้งหมด เช่น ปลาตากแห้ง พุงปลา เป็นต้น และแต่ละสูตรได้นำเอาภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบดั้งเดิมมาใช้ในการคิดค้นสูตร ซึ่งเป็นสูตรเฉพาะในเรื่องรสชาติ ความอร่อย สี ไม่มีกลิ่นคาวปลา และคุณภาพดีเยี่ยม เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั้งในและนอกชุมชน หลังจากนั้นจึงได้มีการจัดตั้งกลุ่มขึ้นมา และพัฒนากิจกรรมการพัฒนากระบวนการเพื่อเป็นการส่งเสริมอาชีพให้กับครอบครัวของคนในชุมชนเป็นต้นมา

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงมีความสนใจ และได้ทำวิจัยเรื่องภูมิปัญญาการแปรรูปปลาท้องถิ่นเพื่อการดำรงอยู่ตามวิถีป่าพรุ กรณีศึกษา : กลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา ตำบลบ้านตุล อำเภอลือชัย จังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อที่จะช่วยในเรื่องของการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น การถนอมอาหาร การแปรรูปปลาตากแห้ง และปลาตากแห้งของกลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา เพื่อให้คนในชุมชนมีอาชีพเสริมที่มั่นคง และให้สอดคล้องกับการดำรงชีวิตของคนในชุมชนแบบดั้งเดิมตามวิถีป่าพรุ และยังเป็นส่งเสริมอาชีพให้กับชุมชน พร้อมกับนำความรู้ และภูมิปัญญาที่มีอยู่แบบดั้งเดิมมาบูรณาการ เพื่อถ่ายทอดความรู้สู่เยาวชนรุ่นหลังต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาภูมิปัญญาการแปรรูปปลาท้องถิ่น กรณีศึกษา: กลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา ตำบลบ้านตุล อำเภอลือชัย จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. เพื่อศึกษาการดำรงอยู่ตามวิถีป่าพรุ กรณีศึกษา: กลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา ตำบลบ้านตุล อำเภอลือชัย จังหวัดนครศรีธรรมราช



วิธีดำเนินการวิจัย

ประชากร

1. ผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ สมาชิกกลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา จำนวน 10 คน ได้แก่ ประธานผลิตภัณฑ์ตลาดปลา จำนวน 1 คน รองประธานกลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา จำนวน 1 คน และคณะกรรมการกลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา จำนวน 8 คน
2. ผู้ให้ข้อมูลรอง คือ ผู้ที่สนับสนุนกิจกรรมกลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา จำนวน 7 คน ได้แก่ นายกองค์การบริหารส่วนตำบล จำนวน 1 คน สมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบล จำนวน 2 คน นักพัฒนาชุมชน จำนวน 1 คน ผู้ใหญ่บ้าน จำนวน 1 คน เกษตรตำบล จำนวน 1 คน และสาธารณสุขตำบล จำนวน 1 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. ผู้วิจัย นักวิจัยถือเป็นเครื่องมือสำคัญที่สุดในการศึกษาวิจัยเชิงปริมาณ ดังนั้น ผู้วิจัยจึงได้เตรียมตัวศึกษาทำความเข้าใจในแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับเรื่องที่ศึกษา กำหนดวิธีการและประเด็นที่สำคัญ เพื่อเป็นแนวทางในการรวบรวมข้อมูลอย่างรอบด้าน ตรงตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย
2. แบบบันทึกข้อมูลทั่วไปของผู้ที่ให้สัมภาษณ์
3. แบบแนวทางการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยเป็นผู้สัมภาษณ์ด้วยตัวเองโดยเตรียมแนวคำถามแบบครอบคลุมทุกรายละเอียดเกี่ยวกับการแปรรูปปลาท้องถิ่นในการดำรงวิถีชีวิตป่าพรุช่วงแรกของการสัมภาษณ์เป็นคำถามทั่ว ๆ ไป หลังจากนั้นก็จะโยนคำถามเข้าหาประเด็นที่ต้องการ เพื่อที่จะได้ข้อมูลที่ครบถ้วน ชัดเจน และมีความถูกต้องตรงตามความจริงทุกประการ
4. แผนที่เดินดิน และแผนผังประวัติศาสตร์ชุมชน
5. แบบบันทึกการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Observation)

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ผู้วิจัยติดต่อขอสัมภาษณ์บุคคลที่เป็นกลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา/ผู้ที่ให้ข้อมูลรองกลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลาตำบลบ้านตุล อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดนครราชสีมา
2. เก็บข้อมูลภาคสนามโดยการสัมภาษณ์ สังเกต และถามประเด็นที่ครอบคลุมตามวัตถุประสงค์ของการศึกษาครั้งนี้



3. ผู้วิจัยจะสัมภาษณ์กลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา/ผู้ที่ให้ข้อมูลรองกลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา โดยจะพูดคุยในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับกาวิจัย ข้อมูลที่ได้จะมีประโยชน์ต่อกลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา เพื่อศึกษาภูมิปัญญาการแปรรูปปลาท้องถิ่นซึ่งผู้ให้สัมภาษณ์มีสิทธิไม่ตอบคำถามและหยุดการสัมภาษณ์เมื่อใดก็ได้

การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ เมื่อผู้วิจัยได้ข้อมูลทั้งจากเอกสาร และภาคสนามแล้วนำมาวิเคราะห์เนื้อหาโดยสรุปเป็นภาพรวม เพื่อเป็นแนวทางในการค้นหาข้อมูลครั้งต่อไปในขณะเก็บรวบรวมข้อมูล ข้อมูลใดขาดหรือไม่ชัดเจนก็เก็บเพิ่มเติมต่อไปจนครบถ้วนของข้อมูลที่ได้นำมาหาความสัมพันธ์ของข้อมูลจนเป็นปรากฏการณ์ออกมาให้สามารถอธิบายข้อเท็จจริง เพื่อตอบวัตถุประสงค์ของการวิจัย ตามขอบเขตที่กำหนดไว้อย่างชัดเจนที่สุดตามข้อมูลที่แท้จริง

ผลการศึกษา

ตอนที่ 1 ภูมิปัญญาการแปรรูปปลาท้องถิ่น กรณีศึกษา : กลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา ตำบลบ้านตุล อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดนครราชสีมา

1. การถ่ายทอดปัญญาผลิตภัณฑ์ตลาดปลา พบว่า ถ้ามีผู้สนใจจะศึกษาการแปรรูปปลาจะมีสมาชิกในกลุ่มอธิบายวิธีการทำปลาตุ๋น และปลาตากแห้งให้ฟัง โดยอย่างละเอียด ถ้าออกแสดงสินค้าขายสินค้าวิสาหกิจชุมชนทางกลุ่มจะเขียนวิธีการทำให้ผู้ที่สนใจเข้ามาศึกษาโดยละเอียด และมีวิธีการสาธิตการแปรรูปจากปลาให้ผู้สนใจดูด้วย

2. การยกย่องผู้ทรงภูมิปัญญาผลิตภัณฑ์ตลาดปลา พบว่า เป็นการเล่าสู่กันฟังเพื่อให้คนในชุมชนได้รู้จักการถนอมอาหาร และสามารถนำวิธีนี้ไปใช้ในชีวิตประจำวันของแต่ละครอบครัวได้ วิธีการทำปลาตุ๋นมี 6 วิธี หลัก ๆ โดย 1) ขำแหละบริเวณหัวปลาตุ๋น ล้างน้ำสะอาด แช่น้ำไว้ 1 คืน 2) ใส่น้ำตาล 2 กิโล กับใส่เกลือ 1 กิโลครึ่ง แช่ไว้ 2 คืน 3) นำปลาตุ๋นที่หมักไว้ มาตากแดด 1 วัน 4) นำไม้พื้ทุบตัวปลาตุ๋นให้แบนให้มีรูปทรงสวยงาม 5) นำปลาตุ๋นมาตากให้แห้งอีกครั้ง 6) นำปลาตุ๋นใส่ บรรจุภัณฑ์กระดาด

3. การจัดตั้งกลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา พบว่า นางละออง บัวชนาบ เป็นผู้ทำปลาตุ๋น และปลาตากแห้ง และสาธิตให้คนในหมู่บ้านทดลองทำ และได้มีสมาชิกที่สนใจจึงจัดตั้งกลุ่มขึ้นมา ต่อมานายจรูญ รักษาชลได้สร้างตลาดปลาขึ้นมา เพื่อให้สมาชิกได้มีอาชีพเสริม และ



ได้มีนางสุภรณ์ บุญถาวร นักพัฒนาชุมชนขององค์การบริหารส่วนตำบลบ้านตุล ได้เข้ามาสนับสนุน ส่งเสริมเป็น สิ้นค้าวิสาหกิจชุมชนของตำบลตุล

4. การตั้งสถาบันกลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา พบว่า ในกลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อื่นด้วยแต่ส่วนใหญ่จะแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาตุกร้ามากกว่าปลาตากแห้ง และไม่มีกลุ่มใด ๆ มาก่อน มีแต่กลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลากลุ่มเดียว

5. การจัดตั้งกองทุน พบว่า มีกลุ่มกองทุนสัจจะ และเงินสวัสดิการภายในกลุ่ม

6. การจัดการด้านคุ้มครองลิขสิทธิ์ พบว่า การแปรรูปปลาท้องถิ่นได้ มีการจดลิขสิทธิ์เป็นสินค้าวิสาหกิจชุมชนของตำบลบ้านตุลอย่างถูกต้อง เพื่อให้เกิดความน่าเชื่อถือกับผู้บริโภค และให้เกิดความมั่นใจในการบริโภคปลาตุกร้า และปลาตากแห้ง เป็นสินค้าที่สะอาดปลอดภัย และถูกอนามัย



ภาพประกอบ 1 แสดงแผงการตากปลาตุกร้าที่สะอาด และถูกวิธี

ตอนที่ 2 การดำรงอยู่ตามวิถีป่าพรุ กรณีศึกษา : กลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา ตำบลบ้านตุล อำเภอลือชัย จังหวัดนครศรีธรรมราช

1. การตั้งถิ่นฐาน และชุมชน พบว่า กลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา มีที่ตั้งติดกับถนนสายเอเชีย บ่อลือ ทั้งสองฝั่งของกลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา ติดกับป่าพรุมีลมพัดตลอดเวลา มีแสงแดดเหมาะกับการตากปลา และกลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลาเป็นที่รู้จักของลูกค้าประจำ และลูกค้าที่พบเห็นได้เป็นอย่างดี



2. **พื้นฐานทางเศรษฐกิจและลักษณะของทรัพยากรธรรมชาติ** พบว่า เศรษฐกิจของกลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลาปกติแล้ว ในช่วงหน้าฝนถ้าไม่มีพ่อค้า หรือแม่ค้าคนกลางมาสั่งซื้อผลิตภัณฑ์จากปลาจะขายได้เรื่อย ๆ ถ้าเป็นในช่วงเทศกาล วันขึ้นปีใหม่ วันสงกรานต์ หรือมีพ่อค้า แม่ค้าคนกลางมาสั่งจะมีรายได้เข้ามาในกลุ่มมาก

3. **ลักษณะทางวัฒนธรรม** พบว่า ส่วนใหญ่แล้วการดำรงชีวิตของคนในกลุ่มจะไม่มี ความแตกต่างจากชุมชนอื่นมีวิถีชีวิตประจำวัน ในการแต่งกาย ประเพณี อาหารการกิน ขนบธรรมเนียมจะเหมือนกันกับชุมชนอื่น ๆ และในชุมชนยังมีวิถีชีวิตแบบง่าย พึ่งพาตนเองได้ จากแหล่งธรรมชาติของหมู่บ้าน

4. **ประเด็นการส่งเสริมอาชีพและวัฒนธรรมชุมชนในเรื่องความสามัคคี** พบว่า การรวมกลุ่มของผลิตภัณฑ์ตลาดปลา มีเป้าหมาย เพื่อสร้างอาชีพเสริมให้กับคนในครอบครัวได้ มีรายได้ มีเป้าเพื่อส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาให้เป็นสินค้าวิสาหกิจชุมชนของตำบล บ้านตุล และให้สมาชิกใน กลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา มีความผูกพันกัน ช่วยเหลือซึ่งกัน และกัน ในยามมีปัญหา

อภิปรายผล

1. **ภูมิปัญญาการแปรรูปปลาท้องถิ่น กรณีศึกษา : กลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา ตำบลบ้านตุล อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดนครราชสีมา** ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ กระทรวงศึกษาธิการ (กระทรวงศึกษาธิการ, 2539) ที่กล่าวว่า ความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ ในชีวิตของคนเราผ่านกระบวนการศึกษา สังเกตคิดวิเคราะห์จนเกิดปัญญา และตกผลึกมาเป็น องค์ความรู้ที่ประกอบกันขึ้นมาจากความรู้เฉพาะหลาย ๆ เรื่องความรู้ดังกล่าวไม่ได้แยกย่อย ออกมาเป็นศาสตร์ เฉพาะสาขาวิชาต่าง ๆ อาจกล่าวได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูป ปลาท้องถิ่น ปลาตุ๋นและปลาตากแห้ง จัดเป็นพื้นฐานขององค์ความรู้สมัยใหม่ที่จะช่วยในการ เรียนรู้ การแก้ปัญหา การจัดการ และการปรับตัวในการดำเนินชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็น ความรู้ที่มีอยู่ทั่วไปในสังคม ชุมชน และในการตัวของผู้อยู่เอง หากมีการสืบค้นหา เพื่อศึกษา และนำมาใช้ก็จะเป็นที่รู้จักกันเกิดการยอมรับถ่ายทอด และพัฒนาไปสู่คนรุ่นใหม่ตามยุคตาม สมัยได้



2. การดำรงอยู่ตามวิถีป่าพรุ กรณีศึกษา : กลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา ตำบลบ้านตุล อำเภอยะเอนก จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของประเวศ วะสี (2550) ได้กล่าวว่า เศรษฐกิจชุมชนที่เน้นสร้างเข้มแข็งที่ฐานล่างนี้ เรียกว่าเป็นเศรษฐกิจแบบบูรณาการ ซึ่งจะมีการเชื่อมโยงระหว่างเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม จิตใจ สิ่งแวดล้อม และการเมืองพร้อมกันไปในตัวการดำเนินวิถีเศรษฐกิจตามแนวนี้ จะช่วยให้ความเป็นปากปลาคืนมา ครอบครัวจะอบอุ่นและชุมชนจะเข้มแข็ง ซึ่งหมายความว่า ชุมชนจะต้องมีการอนุรักษ์ และพัฒนาวัฒนธรรม ไปพร้อมกับการสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจที่ฐานล่าง และการพัฒนาด้านจิตใจ สำหรับหน่วยของชุมชนท่านเสนอให้ตำบลเป็นหน่วยชุมชนที่เล็กที่สุดในแง่การรวมกันทางเศรษฐกิจ โดยให้คนในตำบลมาร่วมกันเป็นหน่วยเดียวในการแก้ปัญหาเศรษฐกิจชุมชน ทั้งนี้ โดยให้ปรับเปลี่ยนวิธีคิดเกี่ยวกับโครงสร้างของสถาบันเสียใหม่ คือ จากเดิมที่ตำบลมีลักษณะเป็นหน่วยในการปกครอง มาเป็นหน่วยพัฒนาเศรษฐกิจแบบพึ่งพาตนเองในระดับตำบล โดยให้คนทั้งตำบลมีส่วนร่วมคิด ร่วมทำ และร่วมกันรับประโยชน์ เศรษฐกิจชุมชนดังกล่าวนี้ อาจเรียกว่า เศรษฐกิจของตำบล และเพื่อตำบล ให้มีการพัฒนาการเรียนรู้ พัฒนาครอบครัว พัฒนาชุมชน วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อมพร้อมกันไป แต่การที่สังคมชนบทจะพัฒนา และยั่งยืน

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะต่อกลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา

1. ควรมีบรรจุกฎที่ทันสมัย
2. ในกลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลา ควรรักษาความสะอาด ให้ดีกว่านี้
3. สถานที่แปรรูปปลาควรน่าจะทำที่ให้ง่ายเหมาะแก่การแปรรูป

ข้อเสนอแนะต่อชุมชน

1. มีการส่งเสริมให้ภูมิปัญญาการแปรรูปปลาท้องถิ่นให้เป็นส่วนหนึ่งของหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์
2. ส่งเสริมให้มีการถ่ายทอดองค์ความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์แก่คนในชุมชน
3. สนับสนุนให้เยาวชนรุ่นหลังสนใจในภูมิปัญญาการแปรรูปปลาท้องถิ่น
4. ส่งเสริมให้มีการเผยแพร่ภูมิปัญญาการแปรรูปปลาท้องถิ่นอย่างกว้างขวาง



ข้อเสนอแนะต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

1. จัดให้มีหลักสูตรการเรียนรู้ภูมิปัญญาการแปรรูปปลาท้องถิ่น
2. จัดหาแหล่งตลาดรองรับผลผลิตของภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. จัดตั้งกลุ่มผลิตภัณฑ์ตลาดปลาภูมิปัญญาการแปรรูปปลาท้องถิ่น

ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรศึกษาเรื่อง “ศึกษาภูมิปัญญาในการแปรรูปปลาตุ๋นราห์หมู่ที่ 3 บ้านกุ่มแป ตำบลบ้านตุล อำเภอยะหวัด จังหวัดนครศรีธรรมราช”
2. ควรศึกษาเรื่อง “วิถีชีวิตการผลิตสินค้าพื้นบ้านเพื่อการจำหน่ายของคนในชุมชนตำบลบ้านตุล อำเภอยะหวัด จังหวัดนครศรีธรรมราช”

เอกสารอ้างอิง

กระทรวงศึกษาธิการ. (2539). *ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น*. เรียกใช้เมื่อ 2559 มีนาคม 20 จาก <http://www.ipesp.ac.th>