

การแปรรูปกุ้งเคยเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน กรณีศึกษา:
ชุมชนบ้านพังปริง หมู่ที่ 1 ตำบลกลาย อำเภอท่าศาลา
จังหวัดนครศรีธรรมราช*

PRIVATIZATION OF SHRIMP PASTE TO PROMOTE COMMUNITY
ECONOMY A CASE STUDY OF BAN PHANG PLING MOO 1
KLAY SUB-DISTRICT THA SALA DISTRICT
NAKHON SI THAMMARAT PROVINCE THAILAND

วิมลรัตน์ ธรรมชาติ

Wimonrat Thammachart

จิตติมา ดำรงวัฒนะ

Jittima Damrongwattana

เดโช แชน้ำแก้ว

Daycho Khaenamkaew

อุดมศักดิ์ เดโชชัย

Udomsak Dechochai

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

Nakhon Si Thammarat Rajabhat University, Thailand

E-mail: jittima_dam@nstru.ac.th

บทคัดย่อ

บทความฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษากระบวนการแปรรูปกุ้งเคย เพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน กรณีศึกษา: ชุมชนบ้านพังปริง หมู่ที่ 1 ตำบลกลาย อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช 2) เพื่อศึกษาสภาพปัญหาในการแปรรูปกุ้งเคย ฯ และ 3) เพื่อศึกษาแนวทางส่งเสริมการแปรรูปกุ้งเคย ฯ ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและงานวิจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึกจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญ 2 กลุ่ม คือ 1) ครอบครัวยุโรปประกอบการที่แปรรูปกุ้งเคย จำนวน 5 คน และ 2) ผู้สนับสนุนและส่งเสริมการแปรรูปกุ้งเคย จำนวน 5 คน รวมผู้ให้ข้อมูลทั้งสิ้นจำนวน 10 คน วิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา นำเสนอผลการวิจัยด้วยวิธีการพรรณนาวิเคราะห์ ผลการวิจัยพบว่า 1) กระบวนการแปรรูปกุ้งเคย มี 2 ขั้นตอน ดังนี้ ขั้นที่ 1 ขั้นเตรียมการ ประกอบด้วย 1) การเตรียมเครื่องมือในการ

* Received 6 November 2021; Revised 19 December 2021; Accepted 22 December 2021



จับกุ้งเคย 2) การเลือกช่วงเวลาและฤดูกาลในการจับกุ้งเคย 3) การเตรียมอุปกรณ์ก่อนแปรรูป
ขั้นที่ 2 ขั้นแปรรูป ประกอบด้วย 1) วิธีการแปรรูปกุ้งเคย 2) หลักสำคัญในการแปรรูปกุ้งเคย
3) วิธีการเก็บรักษาของเคยกุ้ง 2) สภาพปัญหาในการแปรรูปกุ้งเคย พบปัญหา 3 ด้านหลัก ๆ
ได้แก่ 2.1) การเสื่อมสภาพของเคยกุ้ง 2.2) การที่แปรรูปเคยกุ้งไม่เพียงพอต่อความต้องการ
2.3) ปัญหาระบบนิเวศทางทะเล 3) แนวทางส่งเสริมด้านการแปรรูปกุ้งเคย 3.1) ส่งเสริมให้เกิด
การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ 3.2) ส่งเสริมการสืบทอดภูมิปัญญาเพื่อไม่ให้องค์ความรู้สูญหาย 3.3) ส่งเสริม
ด้านผลิตภัณฑ์สินค้าและพัฒนาสินค้าให้มีคุณภาพมากยิ่งขึ้น 3.4) ส่งเสริมในการสร้างรายได้
ให้เกิดขึ้นในชุมชน

คำสำคัญ: เคย, กะปิ, การแปรรูปเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน, เศรษฐกิจชุมชน, จังหวัด
นครศรีธรรมราช

Abstract

The objectives of this article were to 1) To study the privatization of shrimp paste to promote Community Economy, case study of: Ban Phang Pling Moo. 1 Klay Sub-district, Tha Sala District, Nakhon Si Thammarat Province. 2) To study the problem in privatization of shrimp paste. And 3) to study guidelines to promote in privatization of shrimp paste. Using of Qualitative Research methodology. To study from documents and literature review. Data collection using In-depth Interview from Key Informants 2 groups as follows 1) The family of entrepreneur in privatization of shrimp paste 5 people and 2) Supporter and promote to privatization of shrimp paste 5 people, all informants 10 people, data analysis by Content Analysis. The results were presented by Descriptive Research. The results were that: 1) The privatization of shrimp paste, there are 2 steps as follows: Step 1 the preparation consists of 1) Preparation of tools for catching shrimp paste. 2) Selection of the time and season for catching shrimp paste. 3) Preparation of equipment before privatization. Step 2 privatization consists of 1) The privatization of shrimp paste. 2) The principle in privatization of shrimp paste. 3) The preservation of shrimp paste. 2) The problem in privatization of shrimp paste were found that: 2. 1) The deterioration of shrimp paste. 2. 2) The privatization not enough to demand. 2. 3) The problems of Marine Ecosystem. 3) The guidelines to promote in privatization of shrimp paste. 3. 1) Promote of Eco-tourism. 3. 2) Promote the inheritance of wisdom not to lost knowledge.



3.3) Promote products and develop products for greater quality. 3.4) Promote the creation of income to occur in the community.

Keywords: Shrimp, Paste, Privatization to Promote Community, Community Economy, Nakhon Si Thammarat Province

บทนำ

สถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน (องค์การมหาชน) หรือ พอช. ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2543 ได้เห็นความสำคัญของฐานงานเศรษฐกิจและทุนชุมชน เนื่องจากเล็งเห็นว่าจะเป็นรากฐานอันมั่นคง ที่จะทำให้ขบวนการพัฒนาเศรษฐกิจและทุนชุมชนมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น สามารถพึ่งตนเองได้อย่างยั่งยืน จึงกำหนดการสนับสนุนงานดังกล่าวไว้ในพระราชกฤษฎีกาจัดตั้งสถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน (องค์การมหาชน) มาตรา 7 (1) ว่า “สนับสนุนและให้การช่วยเหลือแก่องค์กรชุมชนและเครือข่ายองค์กรชุมชนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การเพิ่มรายได้ การพัฒนาที่อยู่อาศัยและสิ่งแวดล้อม และการพัฒนาชีวิตความเป็นอยู่ของสมาชิกในชุมชนทั้งในเมืองและชนบท โดยยึดหลักการพัฒนาแบบองค์รวมหรือบูรณาการ และหลักการพัฒนาที่สมาชิกชุมชนมีส่วนร่วมเป็นแนวทางสำคัญ ทั้งนี้ เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนและประชาสังคม” เจตนารมณ์สำคัญของการสนับสนุนการพัฒนาเศรษฐกิจและทุนชุมชน สถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน มีเจตนารมณ์มุ่งเน้นให้ “ชุมชนท้องถิ่นมีระบบเศรษฐกิจและทุนชุมชนที่มั่นคง สามารถพึ่งตนเอง และจัดการตนเองได้อย่างยั่งยืน” โดยรูปธรรมของการสนับสนุนการพัฒนาเศรษฐกิจและทุนชุมชนที่ผ่านมา ตั้งอยู่บนฐานคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งสามารถแยกหมวดของฐานงานที่นำไปสู่ หรือสามารถเชื่อมโยงกับการพัฒนาระบบเศรษฐกิจและทุนชุมชน สามารถจำแนกได้เป็น 5 ฐาน ดังนี้ 1) ฐานระบบการเงินและทุน ที่ปรากฏรูปธรรมในเรื่อง การจัดตั้งกลุ่มออมทรัพย์ องค์กรการเงิน การสนับสนุนระบบสินเชื่อเพื่อการพัฒนา การบูรณาการกองทุน การแก้หนี้ในระบบ และสถาบันการเงินชุมชน เป็นต้น 2) ฐานการพัฒนาอาชีพ รายได้ เช่น การส่งเสริมการรวมกลุ่มอาชีพต่างๆ การจัดทำบัญชีครัวเรือน การจัดตั้งธุรกิจชุมชน-วิสาหกิจชุมชน และการจัดทำแผนชุมชน ระบบการผลิต เกษตรยั่งยืน เป็นต้น 3) ฐานการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เช่น การอนุรักษ์/การจัดการลุ่มน้ำป่าชุมชน การดูแลที่ดิน เกษตรธรรมชาติ/ความมั่นคงทางอาหาร ประมงชายฝั่ง การจัดการขยะ เป็นต้น 4) ฐานการสร้างสวัสดิการ จากที่องค์กรชุมชน/กลุ่มจัดตั้งขึ้นเอง หรือผ่านการสนับสนุนงบประมาณสมทบกองทุนจากหน่วยงานต่างๆ เช่น กองทุนสวัสดิการชุมชน กองทุนผู้สูงอายุ กองทุนสวัสดิการชาวบ้าน กองทุนรักษากัน-รักษาถิ่น กองทุนฌาปนกิจ เป็นต้น 5) ฐานการพัฒนาจากเครือข่ายงานประเด็น หรือเครือข่ายคลัสเตอร์ (Cluster) ที่เป็นการเชื่อมโยงประสานการทำงานร่วมกันของขบวนการพัฒนาที่ทำงานในลักษณะเดียวกัน เพื่อให้

เกิดพลังการเคลื่อนงาน หรือเป็นเครือข่ายแลกเปลี่ยนวัตถุดิบ แลกเปลี่ยนสินค้า หรือเป็นคู่ค้าฐานการผลิตซึ่งกันและกัน เช่น เครือข่ายเกษตรอินทรีย์ เครือข่ายข้าว ท่องเที่ยวชุมชน ร้านค้าชุมชน การจัดการที่อยู่อาศัย (บ้านมั่นคง) การก่อสร้างชุมชน/ช่างชุมชน ประมงพื้นบ้าน (สถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน, 2558)

จากที่ผ่านมาจังหวัดนครศรีธรรมราช ได้มีการส่งเสริมและสนับสนุนเกี่ยวกับการพัฒนาอาชีพ และรายได้ของชุมชนมาอย่างต่อเนื่อง เห็นได้จากการที่จังหวัดนครศรีธรรมราชมีผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ได้รับการรับรองคุณภาพแล้วกว่า 219 รายการ (กองบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน, 2564) และยังมีผลิตภัณฑ์ชุมชนอีกหลายอย่างที่จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้มีการผลักดันเพื่อให้ได้รับรองมาตรฐาน และสนับสนุนส่งเสริมให้เกิดรายได้ในชุมชน ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจและเป็นที่ยอมรับของคนภาคใต้อีกอย่างหนึ่งนั่นก็คือ เคย หรือ กะปิ ซึ่งทำมาจาก “กุ้งเคย” ซึ่งกุ้งเคยนี้จะดำรงชีวิตอยู่ใกล้ผิวทะเล มีขนาดยาวประมาณ 1.5 เซนติเมตร มีเปลือกบางและนิ่มอาศัยอยู่รวมกันเป็นฝูงตามชายทะเล และล่าคล่องบริเวณป่าชายเลน สำหรับคนไทยแล้วตัวเคยเป็นสัตว์เศรษฐกิจ ซึ่งหาได้จากธรรมชาติให้คุณค่าทางโภชนาการสูง มีประโยชน์ต่อร่างกายมนุษย์โดยใช้กุ้งเคยมาทำเคยกุ้ง(กะปิ) (อุดมศักดิ์ ดารุมาศ, 2559) การแปรรูปอาหารกุ้งเคย เป็นการเก็บรักษาอาหารทำให้อยู่ได้นานโดยไม่บูดเสีย และผลของการถนอมอาหารจะช่วยยืดอายุอาหาร เพื่อให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารนั้นไว้ เป็นกระบวนการด้วยวิธีหลายอย่าง ได้แก่ การดอง การแช่อิ่ม การตากแห้งและการเชื่อม เป็นต้น ชุมชนบ้านพังปริง หมู่ที่ 1 ตำบลกลาย อำเภอบ้านลาด จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นชุมชนที่มีการจัดทำผลิตภัณฑ์แปรรูปกุ้งเคยจำหน่ายเป็นอาชีพ แต่ที่ผ่านมาสินค้าต่าง ๆ ของชุมชนก็ยังมีประสบปัญหาในด้านกระบวนการผลิต เช่น การหาวัตถุดิบตลอดจนขั้นตอนการแปรรูป การเสื่อมคุณภาพของสินค้า ตลอดถึงการสินค้าไม่เพียงพอต่อความต้องการ ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่ศึกษาเรื่อง กระบวนการแปรรูปกุ้งเคยเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน กรณีศึกษา: ชุมชนบ้านพังปริง หมู่ที่ 1 ตำบลกลาย อำเภอบ้านลาด จังหวัดนครศรีธรรมราช รวมถึงปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น และแนวทางการส่งเสริม เพื่อนำองค์ความรู้ที่ได้มาพัฒนาและยกระดับคุณภาพของสินค้าให้ดียิ่งขึ้นและเพียงพอต่อความต้องการของตลาด

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษากระบวนการแปรรูปกุ้งเคยเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน กรณีศึกษา: ชุมชนบ้านพังปริง หมู่ที่ 1 ตำบลกลาย อำเภอบ้านลาด จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. เพื่อศึกษาสภาพปัญหาในการแปรรูปกุ้งเคยเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน กรณีศึกษา: ชุมชนบ้านพังปริง หมู่ที่ 1 ตำบลกลาย อำเภอบ้านลาด จังหวัดนครศรีธรรมราช
3. เพื่อศึกษาแนวทางการส่งเสริมด้านการแปรรูปกุ้งเคยเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน กรณีศึกษา: ชุมชนบ้านพังปริง หมู่ที่ 1 ตำบลกลาย อำเภอบ้านลาด จังหวัดนครศรีธรรมราช



ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ใช้การวิจัยเชิงคุณภาพ เก็บข้อมูลจากเอกสาร และการสัมภาษณ์เชิงลึก

1. ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

1.1 ผู้ให้ข้อมูลหลัก ได้แก่ ตัวแทนจากครอบครัวผู้ประกอบการที่แปรรูปกึ่งเคจากในชุมชนบ้านพังปลิง หมู่ที่ 1 ตำบลกลาย อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช ครอบครัวละ 1 คน จาก 5 ครอบครัว รวมทั้งสิ้น 5 คน โดยใช้วิธีเลือกแบบเจาะจง

1.2 ผู้ให้ข้อมูลรอง คือ ผู้สนับสนุนและส่งเสริมการแปรรูปกึ่งเคจากในชุมชนบ้านพังปลิง หมู่ที่ 1 ตำบลกลาย อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 5 คน โดยใช้วิธีเลือกแบบเจาะจง

2. เครื่องมือรวบรวมข้อมูล

2.1 แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างเป็นการสัมภาษณ์โดยใช้แบบสัมภาษณ์ โดยมีจุดมุ่งหมายการสัมภาษณ์ คือ การเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการแปรรูปกึ่งเค และสภาพปัญหาในการแปรรูปกึ่งเค และแนวทางส่งเสริมด้านการแปรรูปกึ่งเค

2.2 แบบสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้างการสัมภาษณ์ที่ต้องการข้อมูลที่ละเอียดซึ่งโดยสัมภาษณ์แบบเปิดกว้างไม่จำกัดคำตอบ หรือเรียกอีกอย่างว่าการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกโดยมีจุดมุ่งหมายการสัมภาษณ์คือ กระบวนการแปรรูปกึ่งเค และสภาพปัญหาในการแปรรูปกึ่งเค และแนวทางส่งเสริมด้านการแปรรูปกึ่งเค

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเตรียมเก็บข้อมูลงานวิจัย ผู้ทำวิจัยมีการเตรียมตัวในการดำเนินงานการวิจัยโดยการเตรียมเนื้อหาที่จะลงพื้นที่ศึกษาข้อมูล และเรียนรู้ที่มีความเกี่ยวข้องกับการแปรรูปกึ่งเค เพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนเก็บรวบรวมข้อมูล และเรียบเรียงประเด็นที่จะศึกษาวิธีการแปรรูปกึ่งเคเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน และสภาพปัญหาการแปรรูปกึ่งเคเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน และแนวทางส่งเสริมด้านการแปรรูปกึ่งเคเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนเพื่อความสะดวกในการลงพื้นที่ ดังนี้

3.1 สำรวจพื้นที่ในชุมชน

3.2 สร้างความสัมพันธ์ และการปรับตัวให้เข้ากับชุมชน

3.3 การเก็บข้อมูลรายละเอียดแบบเจาะลึกผู้วิจัยได้เก็บข้อมูลส่วนรายละเอียดประเด็นโดยพบปะพูดคุยกับกลุ่มเป้าหมาย

3.4 การหาข้อมูลเพิ่มเติมผู้วิจัยได้รวบรวมวิเคราะห์ และสรุปผลแล้วพบว่ารายละเอียดข้อมูลบางส่วนก็ได้ไปเก็บข้อมูลเพิ่มเติมตลอดของการทำวิจัย



4. การวิเคราะห์ข้อมูล

หลังจากที่เก็บข้อมูลของการแปรรูปกึ่งเคยเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนแล้วก็ได้นำมาแยกเป็นสัดส่วนโดยนำข้อมูลมารวบรวมจัดระบบให้เป็นหมวดหมู่แล้วนำมาวิเคราะห์ข้อมูลของแต่ละคนมีลักษณะที่แตกต่างแล้วนำมาวิเคราะห์เพื่อคุณสมบัติของข้อความของผู้ให้ข้อมูลเพื่อเป็นแนวทางในการค้นหาข้อมูลครั้งต่อไปในขณะที่เก็บรวบรวมข้อมูลใดขาดหรือไม่ชัดเจนก็จะเก็บเพิ่มเติมไปจนครบถ้วนเพราะขอบเขตที่กำหนดไว้อย่างชัดเจนที่สุดตามข้อมูลที่แท้จริง

ผลการวิจัย

1. กระบวนการแปรรูปกึ่งเคยเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน กรณีศึกษา: ชุมชนบ้านพังปริง หมู่ที่ 1 ตำบลกลาย อำเภอบ้านลาด จังหวัดนครศรีธรรมราช แบ่งได้เป็น 2 ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นที่ 1 ขั้นเตรียมการ

1. การเตรียมเครื่องมือในการจับกึ่งเคย ก่อนที่จะเป็นเครื่องมือจับกึ่งเคยนั้นชาวบ้านจะต้องทำเครื่องมือในการจับ และส่วนใหญ่จะใช้โพงพางจับกึ่งเคยสำหรับคนลาก หรือ อวนเข็นที่มีคนเดินไปกับหน้าดินส่วนประกอบของโพงพางนั้นก็จะมีทุ่นลอยอวนเนื้ออวนไคล่อตสีฟ้าตาขีดได้ขนาดพอดีนำมาตามไว้กับปากอวน และเชือกถักอวน เข็มถักอวน และโซ่ถ่วง การใช้โซ่ถ่วง มีลักษณะแบบสายคอจะเป็นเส้นยาว ๆ และชาวบ้านจะเอามาร้อยติดกับอวนไคล่อตสีฟ้าเพื่อเป็นส่วนที่ถ่วงให้อวนจมน้ำเพื่อง่ายต่อการต้อนกึ่งเคยเข้ามานอกจากนั้นก็ยังมีไม้เพื่อตามปากอวนไม้เป็นรูปสามเหลี่ยมเพื่อง่ายต่อการจับกึ่งเคย

2. การเลือกช่วงเวลาและฤดูกาลในการจับกึ่งเคย ในการจับกึ่งเคยจะจับได้ตั้งแต่เดือน พฤศจิกายนจนถึงเดือนพฤษภาคม ซึ่งจะจับได้ในช่วงเวลาตอนเช้าอยู่ในระยะ 5 - 6 โมงเช้าเป็นต้นไปแต่ละปีในการจับกึ่งเคยนั้นก็จะมีไม้ให้จับตลอดทั้งปีเพราะกึ่งเคยจะถูกคลื่นลมพัดออกไปอยู่นอกทะเล และในช่วงเวลา 2 - 3 ปีที่ผ่านมาไม่มีกึ่งเคยเข้ามาจึงทำให้ไม่มีกึ่งเคยให้จับ

3. การเตรียมอุปกรณ์ก่อนแปรรูป อุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปกึ่งเคยส่วนใหญ่ก็จะมี กะละมัง (โคม) ตะกล้ำตาถี่ น้ำสะอาด เกลือ ครบกับสาก รากตากเคยกึ่ง(กะปิ) ขวดโหล น้ำตาล วิธีใช้อุปกรณ์ในการแปรรูปกึ่งเคยนั้นสิ่งสำคัญนั้นคือครก และสากเพื่อนำกึ่งเคย มาตำให้แหลก กะละมังลูกใหญ่เพื่อที่จะนำมาล้างทรายหรือสิ่งสกปรกออกจากตัวกึ่งเคย และนำตะกล้ำมาตกรองเคยเพื่อเอาทราย และสิ่งสกปรกออกจากกึ่งเคยอีกครั้งนำเกลือมาใส่ในกึ่งเคยแล้วคลุกให้ก้นกับกึ่งเคย รากตากเคยกึ่ง(กะปิ) จะทำด้วยทางมะพร้าว และตาข่ายไนลอน และไม้ไผ่ทำเป็นทรงสี่เหลี่ยม และนำกึ่งเคยมาให้ตากแห้ง ขวดโหลที่จะนำมาใส่เคยกึ่ง(กะปิ) ที่ตากแห้งแล้วนำไปขายหรือเก็บไว้กินนั้นจะต้องนำเอาน้ำตาลมาขัดไว้ที่ปากขวด นอกจากน้ำตาลแล้วยังมีเกลือที่สามารถทำแบบภูมิปัญญาท้องถิ่นได้



ขั้นที่ 2 ขั้นแปรรูป

1. วิธีการแปรรูปกุ้งเคย วิธีการแปรรูปกุ้งเคยนั้นจะต้องเอากะละมังมาใส่กุ้งเคยโดยใช้น้ำล้างทรายออก แล้วใช้ตะกร้ากรองสิ่งสกปรกออก และกรองปลาหรือเศษขยะออกจากกุ้งเคยจากนั้นนำไปหมักเกลือทิ้งไว้ 1 คืน โดยใส่ภาชนะที่ปิดมิดชิด แล้วนำกุ้งเคยมาใส่ครกเพื่อตำแล้วนำไปตากแดด 1 - 2 แดด และนำไปใส่ภาชนะอีกครั้ง และนำกุ้งเคยไปตากแดดอีกครั้งหนึ่งแล้วนำมาตำให้ละเอียดเพื่อที่จะเก็บไว้รับประทาน

2. หลักสำคัญในการแปรรูปกุ้งเคย หลักการสำคัญ คือวิธีการล้างกุ้งเคยออกจากทรายนั้นจะต้องใช้น้ำล้างออกให้หมดเพราะอาจจะเกิดการเสียหายได้ ถ้าล้างทรายออกไม่หมดจะทำให้เคยกุ้ง(กะปิ) นั้นเสียรสชาติ และจะทำให้การบริโภคติดขัดได้การล้างกุ้งเคยนั้นจะล้างสิ่งสกปรกออกให้หมดถ้าล้างออกไม่หมดจะทำให้เคยกุ้ง(กะปิ) เสียเร็วขึ้น และในกุ้งเคยจะต้องไม่มีสิ่งอื่นเจือปนและจะต้องตากแดดให้แห้งเพราะจะทำให้เคยกุ้ง(กะปิ) เสียได้ถ้าไม่แห้ง และตอนที่ใส่เกลือให้ใส่ในปริมาณที่พอดีกับปริมาณกุ้งเคย และการตากแดดจะต้องใช้แดดที่พอดีถ้าตากไม่แห้งทำให้เคยกุ้ง(กะปิ) มีกลิ่นเหม็นหืนเวลานำมารับประทานอาจจะเสียรสชาติ และการซัดน้ำต้องปิดฝามิดชิด

3. ขั้นตอนการแปรรูปกุ้งเคย(กะปิ) ขั้นตอนเริ่มแรกจับกุ้งเคยด้วยอวนลากแล้วนำมาแยกเอาสิ่งเจือปนออกล้างด้วยน้ำ 2 - 3 ครั้งนำกุ้งเคยตั้งให้ทิ้งไว้ 5 - 6 ชั่วโมงจากนั้นนำไปหมักกับเกลือไว้ 1 คืน ขั้นตอนที่ 2 นำกุ้งเคยที่หมักเกลือแล้วมาเชในครกจากนั้นนำไปตากแดด 1 - 2 แดด ขั้นตอนที่ 3 นำกุ้งเคยมาตากอีกครั้งแล้วนำไปบรรจุขวดโหลขั้นตอนที่ 4 บรรจุขวดโหลแล้วนำถุงพลาสติกปิดด้านบน

4. วิธีการเก็บรักษาเคยกุ้ง(กะปิ) วิธีการเก็บรักษานำใส่ภาชนะที่สามารถปิดฝาให้มิดชิด แล้วใส่น้ำตาลโรยบน และเก็บให้พ้นแสงแดด หรือจะเอาใส่ไว้ในตู้เย็นก็ได้ หรือเก็บไว้ในขวดโหลโดยไม่ให้อากาศเข้าออกได้แล้วนำเกลือมาทับบนเคยกุ้ง(กะปิ)อีกครั้งหนึ่ง เพื่อเป็นการยืดอายุของเคยกุ้ง(กะปิ) ได้นานยิ่งขึ้นนอกจากใส่ขวดโหลหรือบรรจุภัณฑ์ที่ปิดฝามิดชิดแล้วนำถุงพลาสติกวางทับบนแล้วใช้ไม้ไผ่มาซัดไว้ทั้ง 4 มุมแล้วใส่น้ำลงไป หรือเรียกอีกอย่างว่าการซัดน้ำ



ภาพที่ 1 แสดงอวนโพงพางที่ใช้โช้วถ่วงเป็นเครื่องมือในการจับกุ้งเคย



ภาพที่ 2 แสดงชายหาดเป็นพื้นที่จับกุ้งเคย



ภาพที่ 3 แสดงครก , สาก ในการตำกุ้งเคย



ภาพที่ 4 แสดงเลือกสิ่งแปลกปลอมออกจากกุ้งเคย



ภาพที่ 5 แสดงการล้างกุ้งเคยให้สะอาดโดยการเลือกสิ่งแปลกปลอมออก

2. สภาพปัญหาในการแปรรูปกุ้งเคยเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน กรณีศึกษา: ชุมชนบ้านพังปริง หมู่ที่ 1 ตำบลกลาย อำเภอบ้านลาด จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า

2.1 การปนเปื้อนของเชื้อโรคในเคยกุ้ง(กะปิ) ไม่มีการปนเปื้อนเพราะใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติไม่ใช่สารหรือสี และที่สำคัญชาวบ้านในตำบลกลายใช้กุ้งเคยล้วนไม่ใส่

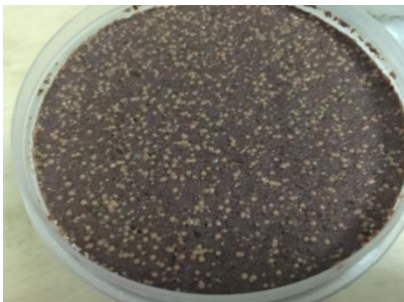


สิ่งอื่นนอกจากกุ้งเคยต่างจากที่อื่นเพราะส่วนใหญ่จะมีสิ่งอื่นปนมาเช่น หัวมัน แปะ ปลา สารกันบูด และ สิ่งอื่น ๆ

2.2 การเสื่อมสภาพของเคยกุ้ง(กะปิ) เกิดขึ้นจากสาเหตุ เคยกุ้ง(กะปิ) ไม่ถึงเกลือจะทำให้เคยกุ้ง(กะปิ)ขาดรสชาติ หรือมีกลิ่นเหม็นหืนจึงเป็นสาเหตุที่ต้องใช้เกลือในปริมาณที่พอเหมาะไม่มากเกินไปไม่น้อยเกินไป

2.3 การที่แปรรูปเคยกุ้ง(กะปิ) ไม่เพียงพอต่อความต้องการ ห้ามไม่ให้เรือรุมมารุนบริเวณชายฝั่ง และช่วยกันรณรงค์การไม่ทิ้งขยะลงไปในทะเล และห้ามไม่ให้เรือรุมลากอวนริมฝั่งเพราะจะทำให้ระบบนิเวศเสียหาย และจะทำให้กุ้งเคยที่เคยเข้ามาอาศัยไม่เข้ามาได้

2.4 ปัญหาระบบนิเวศทางทะเล พบว่า ห้ามไม่ให้เรือรุมมารุนบริเวณชายฝั่ง และช่วยกันรณรงค์การไม่ทิ้งขยะลงไปในทะเล และห้ามไม่ให้เรือรุมลากอวนริมฝั่งเพราะจะทำให้ระบบนิเวศเสียหายและจะทำให้กุ้งเคยที่เคยเข้ามาอาศัยไม่สามารถเข้ามาได้



ภาพที่ 6 แสดงการเชื้อราในเคยกุ้ง (กะปิ)



ภาพที่ 7 แสดงการสภาพฝนฟ้าอากาศทางท้องทะเล

3. แนวทางส่งเสริมด้านการแปรรูปกุ้งเคยเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน กรณีศึกษา: ชุมชนบ้านพังปริง หมู่ที่1 ตำบลกลาย อำเภอนาทวี จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า

3.1 การแปรรูปเคยกุ้ง(กะปิ) ขายเป็นการทำในเรื่องการท่องเที่ยว เป็นการท่องเที่ยวทางระบบนิเวศ และเป็นการท่องเที่ยวแบบการอนุรักษ์ทางทะเลในการการท่องเที่ยวของการรักษาระบบนิเวศ และจะต้องมีของดีของชุมชน

3.2 การแปรรูปกุ้งเคยให้เป็นเคยกุ้ง(กะปิ) ใช้กุ้งเคยมาหมักด้วยเกลือที่สัดส่วนที่พอดี แล้วนำกุ้งเคยมาหมักทิ้งไว้ 1 คืน แล้วนำกุ้งเคยไปตากแดดประมาณ 1 - 2 แดดตากเสร็จแล้วนำมาตำ(เข) หรือตำในครกแล้วนำกุ้งเคยที่ตำ(เข)แล้วไปหมักในกระสอบแล้วมัดปากกระสอบไว้ให้ดี ประมาณ 1 คืน แล้วนำกุ้งเคยไปตากแดดอีกครั้ง แล้วนำกุ้งเคยมาตำ(เข)อีกครั้งแล้วนำไปใส่ขวดโหลแล้วเอาถุงมาปิดบนแล้วนำเอาเกลือ น้ำตาล หรือน้ำมาขัดแล้วปิดฝาให้สนิท



3.3 การส่งเสริมการขายของคนในชุมชน ในการส่งเสริมด้านการขายเมื่อก่อนมีแต่ตอนนี้ได้ปิดลงแล้วโดยเมื่อก่อนมีกลุ่มแปรรูปกึ่งเคสมาจัดตั้งในพื้นที่นำเอาเทคโนโลยีเข้ามาช่วยในการแปรรูปกึ่งเคแต่ในปัจจุบันไม่มีแล้วเพราะกึ่งเคไม่มีตามฤดูแต่กลับเป็นคนในชุมชนส่งเสริมกันเอง

3.4 ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์เคยกึ่ง(กะปิ) ส่วนใหญ่แล้วจะใส่ขวดโหลขนาด 1 - 2 กิโลกรัมต่อขวด และใส่กระปุกพลาสติกหรือมีแม่ค้ารายใหญ่ก็นำไปใส่ถุงหรือกระสอบตามที่ต้องการหรือเก็บใส่ในภาชนะที่ปิดฝาชนิดชิด และในการขายเคยกึ่ง(กะปิ) จะขายเป็นกิโลตอกอยู่กิโลละ 170 - 200 บาท

อภิปรายผลการวิจัย

1. กระบวนการแปรรูปกึ่งเคย กรณีศึกษา: ชุมชนบ้านพังปริง หมู่ที่ 1 ตำบลกลาย อำเภอบ้านลาด จังหวัดนครศรีธรรมราช สามารถอภิปรายผลได้ดังนี้

1.1) ขั้นตอนเตรียมการ 1.1.1) การเตรียมเครื่องมือในการจับกึ่งเคย เครื่องมือจับกึ่งเคยนั้นชาวบ้านจะต้องทำเครื่องมือในการจับกึ่งเคย และส่วนใหญ่จะใช้โพงพางจับกึ่งเคย สำหรับคนลากหรืออวนขึ้นที่มีคนเดินไปกับหน้าดิน ส่วนประกอบของโพงพางนั้นก็จะมีห่วงลอยอวนเนื้ออวนไต้ล่อนสีฟ้าตาขีดขนาดพอดีนำมาตามไว้กับปากอวน และเชือกถักอวน เข็มถักอวน และโซ่ถ่วง การใช้โซ่ถ่วง มีลักษณะแบบสายคอกจะเป็นเส้นยาว ๆ และชาวบ้านจะเอามาร้อยติดกับอวนไต้ล่อนสีฟ้าเพื่อเป็นตัวถ่วงให้อวนจมน้ำเพื่อง่ายต่อการต้อนกึ่งเคยเข้ามา นอกจากนั้นก็ยังมีไม้เพื่อตามปากอวนไม้เป็นรูปสามเหลี่ยมเพื่อง่ายต่อการจับกึ่งเคย 1.1.2) การเลือกช่วงเวลาและฤดูกาลในการจับกึ่งเคย ในการจับกึ่งเคยจะจับได้ตั้งแต่เดือน พฤศจิกายนจนถึงเดือนพฤษภาคม ซึ่งจะจับได้ในช่วงเวลาตอนเช้าอยู่ในระยะ 5 - 6 โมง เข้าเป็นต้นไปแต่ละปีในการจับกึ่งเคยนั้นก็จะมีให้จับตลอดทั้งปีเพราะกึ่งเคยจะถูกคลื่นลมพัดออกไปอยู่นอกทะเล และในช่วงเวลา 2 - 3 ปีที่ผ่านมาไม่มีกึ่งเคยเข้ามาจึงทำให้ไม่มีกึ่งเคย (สุจิตรา จันทร์เมือง, 2559) 1.1.3) การเตรียมอุปกรณ์ของก่อนแปรรูปกึ่งเคยหรือกะปิ อุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปกึ่งเคยส่วนใหญ่จะมีกะละมัง(โคม) ตะกล้าตาถี่ น้ำสะอาด เกลือ ครบกับสาก รากตากเคยกึ่ง(กะปิ) ขวดโหล น้ำตาล วิธีใช้อุปกรณ์ในการแปรรูปกึ่งเคยนั้นสิ่งสำคัญครกและสาก เพื่อนำกึ่งเคยมาตำให้แหลก กะละมังลูกใหญ่ เพื่อที่จะนำมาล้างทรายหรือสิ่งสกปรกออกจากกึ่งเคย และนำตะกล้ามาต้อนกึ่งเคยเพื่อเอาทราย และสิ่งสกปรกออกจากกึ่งเคยอีกครั้งนำเกลือมาใส่ในกึ่งเคยแล้วคลุกให้กันกับกึ่งเคยรากตากเคยกึ่ง(กะปิ) จะทำด้วยทางมะพร้าว และตาข่ายไต้ล่อน และไม้ไผ่ทำเป็นร้านสี่เหลี่ยม และนำกึ่งเคยมาตากแห้งขวดโหลที่จะนำมาใส่เคยกึ่ง(กะปิ) ที่ตากแห้งแล้วนำไปขายหรือเก็บไว้กินน้ำตาลนำเอาน้ำตาลมาขัดไว้ที่ปากขวดนอกจากน้ำตาลแล้วยังมีเกลือ (กิตติพงษ์ ห่วงรักษ์, 2559)



1.2) ขั้นแปรรูป 1.2.1) วิธีการแปรรูปกุ้งเคย วิธีการแปรรูปกุ้งเคยจะต้องทำเอาทะเลมาใส่กุ้งเคยโดยใช้น้ำล้างทรายออกแล้วใช้ตะกร้ากรองสิ่งสกปรกออก และตรึงปลาหรือเศษขยะออกจากกุ้งเคยจากนั้นนำไปหมักเกลือทิ้งไว้ 1 คืน โดยใส่ภาชนะที่ปิดมิดชิดแล้วนำมาใส่ครกเพื่อตำแล้วนำกุ้งเคยไปตากแดด 1 - 2 แดด และนำกุ้งเคยไปใส่ภาชนะอีกครั้ง และนำกุ้งเคยไปตากแดดอีกครั้งหนึ่งแล้วนำกุ้งเคยมาตำ(เข) ให้ละเอียดเพื่อที่จะเก็บไปรับประทาน (ไพบุลย์ ธรรมรัตน์, 2558) 1.2.2) หลักสำคัญในการแปรรูปกุ้งเคย หลักการสำคัญคือวิธีการล้างตัวกุ้งเคยออกจากทรายเพราะจะต้องใช้น้ำล้างออกให้หมดเพราะอาจจะเกิดการเสียหายได้ถ้าล้างทรายออกไม่หมดจะทำให้เคยกุ้ง(กะปิ) นั้นเสียรสชาติ และจะทำให้การบริโภคติดขัดได้การล้างตัวกุ้งเคยออกให้หมดถ้าล้างออกไม่หมดจะทำให้เคยกุ้ง(กะปิ) เสียเร็วขึ้น และในกุ้งเคยจะต้องไม่มีสิ่งอื่นเจือปน และจะต้องตากแดดให้แห้งเพราะจะทำให้เคยกุ้ง(กะปิ) เสียได้ถ้าไม่แห้ง และตอนที่ใส่เกลือให้พอดีกับปริมาณกุ้งเคย และการตากแดดจะต้องใช้แดดที่พอดีถ้าตากไม่แห้งทำให้เคยกุ้ง(กะปิ) มีกลิ่นเหม็นหืนเวลานำมารับประทานอาจจะเสียรสชาติ และการชั่งน้ำต้องปิดฝาปิดมิดชิด (จิตธนา แจ่มเมฆ, 2557) 1.2.3) วิธีการเก็บรักษาของเคยกุ้ง(กะปิ) วิธีการเก็บรักษาเคยกุ้ง(กะปิ) นำใส่ภาชนะที่สามารถปิดฝาให้มิดชิดแล้วใส่น้ำตาลโรยบน และเก็บให้แห้งแดดหรือจะเอาใส่ไว้ในตู้เย็นก็ได้หรือเก็บไว้ในขวดโหลโดยไม่ให้อากาศเข้าออกได้แล้วนำเกลือมาทับบนเคยอีกครั้งหนึ่งเพื่อเป็นการยืดอายุของเคยกุ้ง(กะปิ) ได้นานยิ่งขึ้นนอกจากใส่ขวดโหลหรือวัสดุที่ปิดฝาปิดมิดชิดแล้วนำถุงทับบนแล้วใช้ไม้ไผ่มาขัดไว้ทั้ง 4 มุม แล้วใส่น้ำลงไปหรือเรียกอีกอย่างว่าการชั่งน้ำ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของกิตติพงษ์ ห่วงรัักษ์ เรื่องวิธีการเก็บรักษาเคยกุ้ง(กะปิ) ได้กล่าวไว้ว่า เคยกุ้ง(กะปิ) ที่ซื้อมาส่วนใหญ่เมื่อเก็บไว้นานๆจะทำให้จะทำให้เคยกุ้ง(กะปิ) นั้นมีสี และกลิ่นเปลี่ยนไปได้ ซึ่งวิธีแก้ไขก็คือให้นำนมสดมาใส่ลงในเคยกุ้ง(กะปิ) 2 - 3 ซ้อนโต๊ะแล้วทำให้เข้ากันเคยกุ้ง(กะปิ) ก็จะมีสีนวลขึ้นจากนั้นให้เก็บเคยกุ้ง(กะปิ) ไว้ในโหลแก้วปิดฝาให้สนิท (กิตติพงษ์ ห่วงรัักษ์, 2559)

2. สภาพปัญหาในการแปรรูปกุ้งเคย กรณีศึกษา: ชุมชนบ้านพังปลิง หมู่ที่ 1 ตำบลกลาย อำเภอนาทวี จังหวัดนครศรีธรรมราช สามารถอภิปรายผลได้ดังนี้

2.1 การปนเปื้อนของเชื้อโรคในเคยกุ้ง(กะปิ) ไม่มีการปนเปื้อนเพราะใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติไม่ใช่สารหรือสี และที่สำคัญคนที่ตำบลกลายใช้กุ้งเคยล้วนไม่ใช่สิ่งอื่นนอกจากกุ้งเคยต่างจากที่อื่นที่ส่วนใหญ่จะมีสิ่งอื่นปนมาเช่น หัวมัน แป้ง ปลา สารกันบูด และสิ่งอื่น ๆ ผู้บริโภคทั้งหลายจึงควรใส่ใจในขั้นตอนการปรุงอาหารที่มีเคยกุ้ง(กะปิ) เป็นส่วนผสมควร จะปรุงให้สุกโดยให้ความร้อนอย่างทั่วถึงหลังจากปรุงเสร็จหากยังไม่บริโภคทันทีควรเก็บในสภาพที่เหมาะสมเช่น แช่เย็นไว้ (นงลักษณ์ ปานเกิดดี, 2559)

2.2 การเสื่อมสภาพของเคยกุ้ง(กะปิ) เคยกุ้ง(กะปิ) ไม่ถึงเกลือจะทำให้เคยกุ้ง(กะปิ) ขาดรสชาติ หรือมีกลิ่นหืนจึงเป็นสาเหตุที่ต้องใช้เกลือในปริมาณที่พอเหมาะไม่มาก



เกินไป ไม่น้อยเกินไป การเสื่อมคุณภาพของอาหาร เกิดจากการเสื่อมเสียทางจุลินทรีย์ (Microbial Spoilage) เป็นการเสื่อมเสียของอาหาร (Food Spoilage) ที่มีสาเหตุหลัก คือ จุลินทรีย์ ได้แก่ แบคทีเรีย (Bacteria) รา (Mold) หรือยีสต์ (Yeast) ซึ่งเกิดการปนเปื้อนและเพิ่มจำนวนขึ้นในอาหาร (นิธิยา รัตนาปนนท์, 2559)

2.3 การแปรรูปกึ่งเค็มไม่เพียงพอต่อความต้องการ ต้องไปหาซื้อกึ่งเค็มตามตลาดทั่วไปหรือซื้อกึ่งเค็มมาตำ(เซ)อีกครั้งหนึ่งเพราะกึ่งเค็มจะไม่มีตลอดเวลาจะตอนคลื่นสงบหรืออาจจะมีร้านค้าส่วนกลางที่จะหาซื้อกึ่งเค็มสดจากชาวบ้านมาทำเองเพื่อการขายได้ตลอดทั้งปีหรือมีซื้อจากที่อื่นมาขายมารับประทานได้อีกทางเพราะ 2 ปีที่ผ่านมาไม่มีกึ่งเค็มเข้ามาจึงทำให้ไม่มีเค็มกึ่ง(กะปิ)บริโภค ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของประเสริฐ สายสิทธิ์ เรื่องแปรรูปกึ่งเค็มไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค ได้กล่าวไว้ว่า ชาวประมงพื้นบ้านเกาะช้างจ. ตราดวอนรัฐไฟเขียวให้จับปลาในระยะใกล้ฝั่งได้หลังตั้งกฎหมายห้ามจับในเขต 3 พันเมตรเหนือมี “กึ่งเค็ม” อาศัยใกล้ชายฝั่งเป็นจำนวนมาก และต้องการนำไปแปรรูปกึ่งเค็มให้เป็นเค็มกึ่ง(กะปิ) โอตชาตรายได้จนเกือบครบครันเมื่อวันที่ 3 ต.ค. 2559 อาชีพประมงพื้นบ้านเปิดเผยว่าตนเองทำอาชีพจับกึ่งเค็มขายหาเลี้ยงชีพ (ประเสริฐ สายสิทธิ์, 2559)

2.4 ปัญหาระบบนิเวศทางทะเล พบว่า ห้ามไม่ให้เรือรุมมารุมบริเวณชายฝั่งและช่วยกันรณรงค์ไม่ให้ทิ้งขยะลงไปในทะเล และห้ามไม่ให้เรือรุมมาลากอวนริมฝั่งเพราะจะทำให้ระบบนิเวศเสียหายและจะทำให้กึ่งเค็มที่เคยเข้ามาอาศัยไม่เข้ามาได้ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ อรรถวุฒิ วงศ์เวลารักษ์ ที่กล่าวว่า การเติบโตอย่างรวดเร็วของประชากร ชักนำการทำประมงแบบใหม่และเครื่องมือแบบตะวันตกหรือจากต่างชาติเข้ามาแทนที่วิธีการทำประมงแบบดั้งเดิมจึงทำให้เกิดการทำลายระบบนิเวศแนวปะการังการทำลายแนวปะการัง (อรรถวุฒิ วงศ์เวลารักษ์, 2559)

3. แนวทางส่งเสริมด้านการแปรรูปกึ่งเค็ม กรณีศึกษา: ชุมชนบ้านพังปริง หมู่ที่ 1 ตำบลกลาย อำเภอกำแพงแสน จังหวัดนครศรีธรรมราช 3.1 ส่งเสริมอาชีพท้องถิ่น อาชีพในชุมชนเรื่องราวในการทำอาชีพของคนที่อยู่ในชุมชนชุมชนคือถิ่นที่อยู่อาศัยของคนในสังคมซึ่งประกอบด้วยประชากรในชุมชนจำนวนมากและมีความหลากหลายทั้งอาชีพการงานและวิถีทางในการใช้ชีวิตในชุมชนที่แตกต่าง ๆ กัน ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ฉันทพัชร์วรรณถนอม ได้กล่าวว่า อาชีพในชุมชนเรื่องราวในการทำอาชีพของคนที่อยู่ในชุมชนชุมชนคือถิ่นที่อยู่อาศัยของคนในสังคมซึ่งประกอบด้วยประชากรในชุมชนจำนวนมากและมีความหลากหลายทั้งอาชีพการงานและวิถีทางในการใช้ชีวิตในชุมชนที่แตกต่าง ๆ กันจึงถือได้ว่าเป็นเสน่ห์ที่น่าสนใจของชุมชนจากการบอกเล่าเรื่องราวต่าง ๆ ในชุมชนนั้นคือความหลากหลายทางอาชีพอาชีพในชุมชนที่สำคัญได้แก่อาชีพในการทำเกษตรกรรม อาชีพในการทำหัตถกรรมอาชีพในการให้บริการ อาชีพค้าขายในชุมชนอาชีพทำอุตสาหกรรมในชุมชนอาชีพเกษตรกรรม



เป็นอาชีพที่เกี่ยวกับการเพาะปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ (ฉันทิช วรรณถนอม, 2552) 3.2) อนุรักษ์ สืบทอดภูมิปัญญา ชาวบ้านมีการให้ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปกึ่งเค็มในลักษณะที่หลากหลาย ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่ต้องการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่ซึ่งเป็นสิ่งจำเป็นที่ควรมีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับทักษะเทคนิคกรรมวิธีต่าง ๆ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของอมราภรณ์ วงษ์พีค อนุรักษ์สืบทอดภูมิปัญญา ได้กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง เครื่องปรุงที่ใช้ในการประกอบอาหารแต่ละอย่าง ล้วนมีสารอาหารต่าง ๆ มากหลากหลายชนิดไม่ว่าจะเป็นน้ำตาล แป้ง หรือไขมันซึ่งผู้ปรุงจะต้องคำนึงถึงปฏิสัมพันธ์ที่มีต่อกันของสารอาหารแต่ละชนิดเพื่อคุณภาพที่ดีไม่ว่าจะเป็นสีกลิ่น รสชาติ ตลอดถึงการเก็บรักษา (อมราภรณ์ วงษ์พีค, 2547) 3.3) ด้านการส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน การส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน ทางด้านผลิตภัณฑ์สินค้าหรือบริการเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งต่อการดำเนินงานทางด้านการส่งเสริมการขายของร้านค้าในการนำเสนอเพื่อให้ลูกค้าเกิดความสนใจ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของพีรวัฒน์ สมบัติใหม่ ด้านการส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน ได้กล่าวไว้ว่า การส่งเสริมการขายทางด้านผลิตภัณฑ์สินค้าหรือบริการเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งต่อการดำเนินงานทางด้านการส่งเสริมการขายของร้านค้าในการนำเสนอเพื่อให้ลูกค้าเกิดความสนใจที่บริโภคผลิตภัณฑ์หรือสินค้าบริการที่เป็นสินค้าที่มีมูลค่าสูงตัวชี้วัดทางด้านราคา (พีรวัฒน์ สมบัติใหม่, 2554) 3.4) การสร้างรายได้ในชุมชน การส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนสร้างภูมิคุ้มกันที่ดีให้แก่ครอบครัวและชุมชนด้วยการส่งเสริมอาชีพการจัดตั้งกลุ่มอาชีพการสร้างจิตสำนึกให้รู้จักพึ่งตนเองภายใต้การดำเนินงานโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ซึ่งเป็นโครงการหนึ่งที่กรมการพัฒนาชุมชนได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบในการสร้างรายได้ให้กับประชาชนในท้องถิ่น ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของสมชาย ชาญณรงค์กุล การสร้างรายได้ในชุมชน ได้กล่าวไว้ว่าโครงการเสริมสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรรายย่อยซึ่งขณะนี้อยู่ระหว่างขั้นตอนการจัดเวทีชุมชนและเปิดรับสมัครโครงการให้เกษตรกรทุกกลุ่มเร่งพิจารณาและเสนอโครงการพร้อมทั้งแผนงานให้คณะกรรมการชุมชนพิจารณาโดยด่วนซึ่งตามกรอบเวลาคณะกรรมการชุมชนจะต้องเสนอโครงการให้คณะกรรมการ (สมชาย ชาญณรงค์กุล, 2561)

สรุปและข้อเสนอแนะ

1) กระบวนการแปรรูปกึ่งเค็มเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน กรณีศึกษา: ชุมชนบ้านพึงปริง หมู่ที่ 1 ตำบลกลาย อำเภอนาทาสาธา จังหวัดนครศรีธรรมราช แบ่งได้เป็น 2 ขั้นตอนคือ ขั้นตอนที่ 1 ขั้นเตรียมการ ประกอบไปด้วย 1) การเตรียมเครื่องมือในการจับกึ่งเค็ม 2) การเลือกช่วงเวลาและฤดูกาลในการจับกึ่งเค็ม 3) การเตรียมอุปกรณ์ก่อนแปรรูป ขั้นตอนที่ 2 ขั้นแปรรูป ประกอบไปด้วย 1) วิธีการแปรรูปกึ่งเค็ม 2) หลักสำคัญในการแปรรูปกึ่งเค็ม 3) วิธีการเก็บรักษาของเค็มกึ่ง(กะปิ) 2) สภาพปัญหาในการแปรรูปกึ่งเค็ม พบปัญหา 3 ด้าน



หลัก ๆ ได้แก่ 2.1) การเสื่อมสภาพของเคยกุ้ง(กะปิ) 2.2) การที่แปรรูปเคยกุ้ง(กะปิ) ไม่เพียงพอต่อความต้องการ 2.3) ปัญหาระบบนิเวศทางทะเล 3) แนวทางส่งเสริมด้านการแปรรูปกุ้งเคย 3.1) ส่งเสริมให้เกิดการเที่ยวเชิงนิเวศ 3.2) ส่งเสริมการสืบทอดภูมิปัญญาเพื่อไม่ให้องค์ความสูญหาย 3.3) ส่งเสริมด้านผลิตภัณฑ์สินค้าและพัฒนาสินค้าให้มีคุณภาพมากยิ่งขึ้น 3.4) ส่งเสริมในการสร้างรายได้ให้เกิดขึ้นในชุมชน ข้อเสนอแนะ 1) ควรมีการโปรโมทสินค้าและมีการใส่ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย 2) ควรส่งเสริมให้มีการพัฒนาและต่อยอดในการแปรรูปกุ้งเคยให้เป็นเคยกุ้ง(กะปิ)ของชุมชนให้เป็นที่รู้จักในสื่อต่าง ๆ

บรรณานุกรม

- กองบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. (2564). รายชื่อผู้ที่ได้รับการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชน. เรียกใช้เมื่อ 5 พฤศจิกายน 2564 จาก <https://tcps.tisi.go.th/public/certificatemap.aspx?region=4®ionname=ภาคใต้>
- กิตติพงษ์ ห่วงรักษ์. (2559). การเก็บรักษากะปิ. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์อักษรพิมพ์.
- กิตติพงษ์ ห่วงรักษ์. (2559). การใช้อุปกรณ์ในการจับเคย. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์อักษรพิมพ์.
- ฉันทิช วรรณถนอม. (2552). อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช.
- นงลักษณ์ ปานเกิดดี. (2559). การปนเปื้อนของเชื้อโรคในอาหาร. เรียกใช้เมื่อ 20 ตุลาคม 2564 จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1424/shrimp>
- นิธิยา รัตนานนท์. (2559). การตลาด. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- ประเสริฐ สายสิทธิ์. (2559). การประมงพื้นบ้าน. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พีรวัฒน์ สมบัติใหม่. (2554). การออกแบบสื่ออินเทอร์เน็ตเพื่อการส่งเสริมการตลาด. เรียกใช้เมื่อ 18 ตุลาคม 2564 จาก <http://search.lid.emu.ac.th/search/?searchtype=&searchaeg=b1506371>
- สถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน. (2558). คู่มือสนับสนุนการพัฒนาระบบเศรษฐกิจและทุนชุมชน. กรุงเทพมหานคร: สำนักสนับสนุนขบวนการพัฒนาองค์กรชุมชน สถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน (องค์การมหาชน).
- สมชาย ชาญณรงค์กุล. (2561). กรมส่งเสริมการเกษตร. เรียกใช้เมื่อ 3 ตุลาคม 2564 จาก https://www.doe.go.th/gallery_detail.php?ld=NDRXWGRiMCtPQoNsY3crVDFSS3BWQTO9
- สุจิตรา จันท์เมือง. (2559). การทำประมง. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์วังอักษร.
- อมรรารถน์ วงษ์พิก. (2547). ภูมิปัญญาไทยเพื่อการพัฒนา. กรุงเทพมหานคร: เทียนวรรณ.



อรรควุฒิ วงศ์เวลารัช. (2559). การเสื่อมสภาพของกะปิ. เรียกใช้เมื่อ 20 ตุลาคม 2564 จาก <https://www.fisheries.go.th/personnel/images/Data6>

อุดมศักดิ์ ดารุมาศ. (2559). กะปิเคยกับภูมิปัญญาพื้นบ้าน. เรียกใช้เมื่อ 10 ตุลาคม 2564 จาก http://lib3.dss.go.th/fulltext/techno_file/CF55/CF55_A24.pdf