

การพัฒนาผลิตภัณฑ์เคยขัดน้ำบ้านฝ้ายพรุ ตำบลตะกรบ อำเภอไชยา
จังหวัดสุราษฎร์ธานี
Product development that used to scrub Ban Fay Phru, Takrob
Subdistrict, Ampur Chaiya, Suratthani province

เอพร โมฬี¹
สุรัชย์ สังข์งาม²
พยุ่ง เครือหงส์³
จิตติพงศ์ เครือหงส์^{4*}

บทคัดย่อ

เคยขัดน้ำ เป็นการใช้กระบวนการทำกะปิด้วยภูมิปัญญาชาวบ้าน เพื่อเป็นการแบ่งแยกเนื้อเคย และแยกน้ำเคยออกจากกัน ของชาวบ้านฝ้ายพรุ ตำบลตะกรบ อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี ซึ่งผลิตภัณฑ์นี้ชาวบ้านได้ทำไว้เพื่อบริโภคในครัวเรือนเท่านั้น ยังไม่มีการส่งเสริมเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เคยขัดน้ำไปสู่การจำหน่ายในท้องตลาด คณะผู้วิจัยจึงเห็นถึงความสำคัญในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้มีความยั่งยืนอยู่คู่กับการสร้างรายได้ให้กับชุมชนบ้านฝ้ายพรุ ด้วยการให้ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตเคยขัดน้ำที่ถูกสุขลักษณะต่อผู้บริโภค สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตราสัญลักษณ์และบรรจุภัณฑ์ที่มีคุณภาพ ส่งเสริมผลิตภัณฑ์เคยขัดน้ำสู่โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) และสามารถวางขายในร้านค้าที่จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ OTOP ในท้องถิ่นและพื้นที่ใกล้เคียงได้

คำสำคัญ : เคยขัดน้ำ ไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี

Abstract

Water polishing used to process shrimp paste with folk wisdom. To separate the flesh ever and separate the water from each other. The villagers in the district of Takrob, Ampur Chaiya, Suratthani province. This product is made for household consumption only. There is no promotion to develop products that have been polished to market. The researcher sees the importance of conservation of local wisdom to be sustainable along with the income generation of the peat community. By educating the process of producing hygienic water to consumers. Can develop products Quality labels and packaging Promote

¹อาจารย์ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสารสนเทศศาสตร์และบรรณารักษศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

²อาจารย์ประจำหลักสูตรอนามยสิ่งแวดล้อม สาขาวิชานามยสิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

³ผู้ใหญ่บ้าน หมู่1 บ้านฝ้ายพรุ ตำบลตะกรบ อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี

^{4*}ผู้ช่วยศาสตราจารย์หลักสูตรฟิสิกส์ สาขาวิชาฟิสิกส์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

products that have been polished to OTOP products and can be sold in local OTOP and local shops.

Keyword: Shrimp paste, Ampur Chaiya, Suratthani province

บทนำ

จังหวัดสุราษฎร์ธานีเป็นเมืองเก่าแก่ตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ ชนพื้นเมือง ได้แก่ เขมร และมลายูดั้งเดิม ชนพื้นเมืองเหล่านี้อาศัยอยู่ในเขตลุ่มน้ำหลวง และรอบบริเวณอ่าวบ้านดอน ก่อนที่ชาวอินเดียจะเข้ามาตั้งถิ่นฐานเผยแพร่วัฒนธรรม ดังปรากฏหลักฐานในชุมชนโบราณที่อำเภอท่าชนะ และอำเภอไชยา มีหลักฐานว่าในพุทธศตวรรษที่ 13 บริเวณนี้เป็นศูนย์กลางของอาณาจักรศรีวิชัยเมื่ออาณาจักรนี้เสื่อมลง จึงแยกออกเป็น 3 เมือง คือ เมืองไชยา เมืองท่าทอง และเมืองศรีวิชัยขึ้นตรงต่อเมืองนครศรีธรรมราช ต่อมาในสมัยของพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวโปรดเกล้าฯ ให้ย้ายเมืองท่าทองมาตั้งที่บ้านดอน (ตัวเมืองปัจจุบัน) และยกฐานะเป็นเมืองจัตวา ขึ้นตรงต่อกรุงเทพมหานคร พระราชทานนามว่าเมืองกาญจนดิษฐ์ ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้ปรับปรุง ระบบบริหารราชการแผ่นดินให้จัดตั้งมณฑลขึ้น โดยได้โปรดเกล้าฯ ให้รวมเมืองไชยา กาญจนดิษฐ์ หลังสวน และชุมพร เป็นมณฑล เรียกว่า มณฑลชุมพร ในปี พ.ศ. 2441 และตั้งศาลาว่าการมณฑลที่ เมืองชุมพร ต่อมาในปี พ.ศ.2458 ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวได้โปรดเกล้าฯ ให้ย้ายศาลาว่าการมณฑลชุมพรมาตั้งที่บ้านดอน พร้อมทั้งพระราชทานนามให้ใหม่ว่า “เมืองสุราษฎร์ธานี” เนื่องจากพระองค์ทรงเห็นว่าราษฎรมีกิจการมาขายเรือรบ ตั้งมั่นในศีลธรรม และหลักพระพุทธศาสนา พร้อมกันนี้ได้พระราชทานเปลี่ยนชื่อแม่น้ำสายหลักของเมืองซึ่งราษฎรเรียกว่าแม่น้ำบ้านดอนบ้าง แม่น้ำหลวงบ้าง และแม่น้ำท่าข้ามบ้างเป็น “แม่น้ำตาปี” เนื่องจากแม่น้ำนี้เป็นลุ่มน้ำสายใหญ่ตลอดปี และใหญ่กว่าแม่น้ำสายใดในเขตมณฑลทักษิณพื้นที่ลุ่มน้ำเป็นพื้นที่ที่อุดมสมบูรณ์มีราษฎรตั้งบ้านเรือนประกอบการเพาะปลูกและการค้าขายจำนวนมาก นับได้ว่าเป็นแม่น้ำสายสำคัญสายหนึ่งในราชอาณาจักรสยามจึงได้โปรดเกล้าฯ พระราชทานนามของแม่น้ำใหม่ให้สอดคล้องกับชื่อที่แท้จริงสืบไป (สำนักงานจังหวัดสุราษฎร์ธานี, 2560)

ในการวิจัยคณะผู้ได้ศึกษาเกี่ยวกับอารยธรรมศรีวิชัยโดยมุ่งเน้นที่ อ.ไชยา จ.สุราษฎร์ธานี และได้เลือกพื้นที่ในการทำวิจัยที่ ตำบลตะกรบซึ่งเป็นตำบลหนึ่งในอำเภอไชยา ตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือของอำเภอไชยา โดยอยู่ห่างจากที่ว่าการอำเภอไชยา ประมาณ 12 กิโลเมตร เดิมตำบลตะกรบ มีชื่อเรียกว่า “ตะขบ” เนื่องจากในพื้นที่มีต้นตะขบขึ้นอยู่โดยทั่วไป และต่อมาเปลี่ยนชื่อเป็นตะกรบจนถึงปัจจุบัน ตำบลตะกรบมีชายหาดทะเล ที่เป็นหาดทรายจำนวน 5 แห่ง ได้แก่ หาดทรายแก้ว หาดนิคม หาดนายอำเภอ หาดบางโหลง หาดจินตหรา ซึ่งประชาชนทั่วไปสามารถเข้ามาเที่ยวและพักผ่อนได้และยังมีป่าไม้ เป็นเขตร้อนชื้น ได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือพัดผ่าน และมีฝนตกชุกตลอดทั้งปี พื้นที่ตำบลตะกรบมีพื้นที่เป็นที่ราบชายฝั่งอีกทั้งยังมี ทะเลที่ชาวบ้านบริเวณนั้นเรียกว่า “ทะเลชุมชน” มีการพัฒนาทะเลโดยการนำทุนมาขึ้นเขตจากชายฝั่งออกไปยังน้ำทะเลเป็นพื้นที่ประมาณ 1,200 ไร่ เพื่อเป็นเขตแนวในการกำหนดสถานที่อยู่อาศัยให้กับสัตว์น้ำวัยอ่อนและทรัพยากรทางทะเลมาเป็นเวลาประมาณ 4 ปีแล้ว ส่งผลให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ของระบบนิเวศทางทะเลอย่างเห็นได้ชัด เพื่อส่งเสริมการอนุรักษ์และพัฒนาทะเลชุมชนให้เป็นพื้นที่นันทนาการทะเลที่มีความอุดมสมบูรณ์และเป็นแหล่งประมงเลี้ยงชีพของชุมชนท้องถิ่นอย่างยั่งยืนส่วนอาชีพของประชากรที่อาศัยอยู่ในพื้นที่มีการประกอบอาชีพทำสวนยางพารา สวนปาล์มน้ำมัน และทำไร่เป็นอาชีพหลัก ส่วนอาชีพเสริม คือ เพาะเห็ดฟาง และทำประมงพื้นบ้าน ซึ่งอาชีพการทำสวนยางพารา ปาล์มน้ำมัน การทำไร่ และการเพาะเห็ดฟางนั้น เป็นอาชีพที่ทำตามฤดูกาล เมื่อหมดฤดูกาลเกษตรกรก็ขาดรายได้ และจากภูมิปัญญาท้องถิ่น

ในการทำประมงพื้นบ้านของชาวบ้านฝายพรุ สามารถนำสัตว์น้ำที่หาได้จากทะเลชุมชนมาประกอบอาหารและทำการแปรรูปอาหารทะเลเพื่อไว้บริโภคในครัวเรือน การแปรรูปอาหารอีกประเภทหนึ่งของชาวบ้านฝายพรุ คือ การทำกะปิ และกะปิที่มีชื่อเสียงและเอกลักษณ์ของบ้านฝายพรุ คือ กะปิขี้ต่น้ำ หรือชื่อที่เรียกกันในท้องถิ่น คือ เคยขี้ต่น้ำ นั่นเอง

กะปิขี้ต่น้ำ หรือ เคยขี้ต่น้ำ เป็นการใช้กระบวนการทำกะปิด้วยภูมิปัญญาชาวบ้าน ที่มีการใช้เครื่องมือสำหรับร่อนกุ้งเคยโดยเฉพาะ และไม่ทำลายสัตว์น้ำประเภทอื่นๆ เมื่อได้ตัวเคยที่มีความสดใหม่แล้วนั้นก็นำมาสู่กระบวนการทำกะปิ และเมื่อผ่านกระบวนการทำกะปิเรียบร้อยแล้วก็นำมาบรรจุใส่ภาชนะที่มีฝาปิด โดยเมื่อบรรจุกะปิลงในภาชนะเสร็จแล้วนั้น ก็ได้นำไปใส่เหลาบางๆ ขนาดความยาวพอดีกับปากภาชนะมาสานขัดกัน เพื่อเป็นการแบ่งแยกสามารถขัดเนื้อเคยและแยกน้ำออกจากนั่นเอง แต่ด้วยการทำเคยขี้ต่น้ำของชาวบ้านฝายพรุ เป็นเพียงการทำไว้เพื่อบริโภคในครัวเรือนเท่านั้น ยังไม่มีการส่งเสริมเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เคยขี้ต่น้ำไปสู่การตลาด ดังนั้น คณะผู้วิจัยจึงเห็นถึงความสำคัญในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้มีความยั่งยืนอยู่คู่กับการสร้างรายได้ให้กับชุมชนบ้านฝายพรุต่อไป ด้วยกระบวนการผลิตเคยขี้ต่น้ำที่ถูกสุขลักษณะต่อการบริโภค และสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตราสัญลักษณ์และบรรจุภัณฑ์ที่มีคุณภาพ และส่งเสริมผลิตภัณฑ์เคยขี้ต่น้ำสู่โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) และสามารถวางขายในร้านค้าที่จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ OTOP ในท้องถิ่นและพื้นที่ใกล้เคียง เพื่อส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นและสร้างรายได้แก่ชุมชนบ้านฝายพรุ ตำบลตะกรบ อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานีต่อไป

แนวคิดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ เป็นแนวคิดที่ต้องการให้แต่ละหมู่บ้านมีผลิตภัณฑ์หลักเป็นของตัวเอง เพื่อลดปัญหาความยากจน การว่างงาน การไม่มีงานทำ รัฐบาลได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าว เพื่อให้ชุมชนได้นำภูมิปัญญาท้องถิ่น วัตถุดิบท้องถิ่น มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยจะให้การสนับสนุนด้านความรู้สมัยใหม่จากหน่วยงานต่าง ๆ ที่มีการศึกษา ค้นคว้าวิจัยและนำกระบวนการนั้นมาใช้กับชุมชน เป็นเครื่องมือในการสร้างองค์ความรู้ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (กัจกร ตติยกุล, 2558) และ (ทศพร ศิริสัมพันธ์, 2556) เพื่อสามารถเชื่อมโยงสินค้าจากชุมชนสู่ตลาดทั้งในประเทศ และต่างประเทศสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับทรัพยากรในชุมชนท้องถิ่น สร้างชุมชนให้เข้มแข็ง พึ่งตนเองได้และให้ประชาชนมีส่วนร่วมในการพัฒนาท้องถิ่นของตนเองให้เกิดการสร้างรายได้ สามารถผลิตผลิตภัณฑ์หรือสินค้ามีจุดเด่นเป็นเอกลักษณ์ของตนที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่น โดยมีหลักการพื้นฐาน 3 ประการ คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่สากล (local yet global) พึ่งตนเองและคิดอย่างสร้างสรรค์ (selfreliance-creativity) และการสร้างทรัพยากรมนุษย์ (human resource development) ซึ่งถือเป็นการสร้างเศรษฐกิจชุมชนให้เกิดขึ้น (สำนักส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นและวิสาหกิจชุมชน, 2558) โดยสอดคล้องกับแนวคิดการพัฒนาเศรษฐกิจแบบพอเพียง ตามแนวพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ได้ตลอดเวลา

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เคยขี้ต่น้ำบ้านฝายพรุ ตำบลตะกรบ อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานีสู่ผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์
2. เพื่อให้ชาวบ้านของตำบลตะกรบ เห็นถึงความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหาร
3. เพื่อให้ชาวบ้านเห็นถึงความสำคัญของการทำประมงพื้นบ้านโดยใช้วัสดุที่มีในท้องถิ่นมาสร้างทำเป็นเครื่องมือทำประมงโดยไม่ทำลายสัตว์น้ำวัยอ่อนประเภทอื่นๆ

ขอบเขตการวิจัย

ประชากร ที่มีการทำเคยชดน้ำและและสมัครใจเป็นตัวแทนชุมชน เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เคยชดน้ำ บ้านฝายพร ตำบลตะกรบ อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ขอบเขตเชิงพื้นที่ พื้นที่หมู่ที่ 1 บ้านฝายพร ตำบลตะกรบ อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ขอบเขตเนื้อหา กระบวนการพัฒนาและส่งเสริมคุณภาพเคยชดน้ำสู่ผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์

ระเบียบวิธีวิจัย

ข้อมูลทั่วไปของตำบลตะกรบ

ตำบลตะกรบมีประชากรประมาณ 3,661 ประชากรส่วนใหญ่ทำอาชีพเกษตรกรรม เช่น ทำสวนยางพารา สวนปาล์ม น้ำมัน และการทำประมงพื้นบ้าน ลักษณะโดยทั่วไปของตำบลตะกรบเป็นเขตร้อนชื้น เพราะได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือพัดผ่าน และมีฝนตกชุกตลอดทั้งปีตำบลตะกรบตั้งอยู่ในหมู่ที่ 2 เดิมมีชื่อเรียกว่า บ้านดอนขรบ คำว่า ขรบ หมายถึง ต้นไม้ชนิดหนึ่งซึ่งมีหนามทั้งต้น ผลกินได้ หรือเรียกอีกชื่อคือ ต้นขรบ บริเวณพื้นที่ส่วนใหญ่มีต้นไม้ชนิดนี้ชุกชุม จึงเรียกบริเวณนี้ว่า ดอนขรบ และได้ถูกเปลี่ยนเป็นบ้านดอนตะขบและต่อมาก็เพี้ยนไปเป็นบ้านตะขบ จนถึงทุกวันนี้

บ้านฝายพร มีประวัติความเป็นมาคือ มีพื้นที่อยู่ในท้องที่หมู่ที่ 1 มีเรื่องเล่ากันว่า มีผู้ชายอยู่สองฝ่ายหรือสองพวก ทั้งสองพวกนี้ไม่ค่อยจะเป็นมิตรกัน ทุกปีจะมีการพนันแข่งขันกันและมักจะมีเรื่องราวทะเลาะวิวาทกันเสมอมา มาปีหนึ่งมีการพนันแข่งขันกันอีก และก็ทะเลาะกันอย่างรุนแรง จนถึงขั้นชกต่อยกันขึ้น มีผู้หญิงฉลาดคนหนึ่งได้หาทางที่จะทำให้คนทั้งสองพวกเลิกการชกต่อย จึงได้จุดประทัดขึ้นต่างฝ่ายนึกว่าเป็นเสียงปืนของอีกฝ่าย-หนึ่ง จึงตกใจวิ่งหนีไปคนละทาง พวกหนึ่งวิ่งข้ามพรุ ไปอีกฟากหนึ่งของพรุ ได้ และเรียกสถานที่ตรงนั้นว่า ฝายพร เมื่อผู้คนไปตั้งบ้านเรือนจึงเรียกหมู่บ้านนั้นว่า “บ้านฝายพร” การประกอบอาชีพของคนในพื้นที่บ้านฝายพรคือ ทำสวน และทำอาชีพชาวประมง ส่วนหนึ่งนำสัตว์น้ำที่จับมาได้ไปขายและเอามาแปรรูปผลิตภัณฑ์ ตลอดทั้งมีการรณรงค์เคยมาทำกะปิด้วยการทำกะปิที่ทำเสร็จแล้วมาบรรจุใส่กระปุกแล้วเอาไม้ไผ่ขึ้นเล็กๆมาสานขัดไว้บนปากกะปุก เพื่อความหอมของไม้ไผ่ธรรมชาติที่ซึมเข้าเนื้อกะปิ ตลอดทั้งขัดแยกน้ำจากเนื้อกะปิไว้ไม่ให้มีความเหลวตัวของกะปิมากขึ้นนั่นเอง แต่กะปิตั้งกล่าวยังมีการผลิตที่ไม่ถูกสุขลักษณะมากนัก ไม่มีการตรวจคุณภาพทางอาหาร ตลอดทั้งยังไม่มีตลาดรองรับผลิตภัณฑ์ คณะผู้วิจัยจึงเห็นถึงความสำคัญเพื่อการอนุรักษ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น การสร้างอาชีพและรายได้แก่ชุมชนบ้านฝายพร จึงได้มุ่งพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้มีความปลอดภัยต่อการบริโภค พัฒนาตราสัญลักษณ์และบรรจุภัณฑ์ ตลอดทั้งหาแหล่งตลาดและร้านค้าเพื่อจัดจำหน่ายเคยชดน้ำบ้านฝายพร ตำบลตะกรบ อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ข้อมูลทั่วไปของกะปิ

เคย (Opussum shrimp) เป็นสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง รูปร่างคล้ายกุ้ง หรือเรียกว่า กุ้งเคยซึ่งตัวเคยนี้จะดำรงชีวิตอยู่ใกล้ผิวน้ำทะเลโดยไม่จมลงไป อาจจะมีอยู่ในน้ำลึกประมาณหน้าแข้งถึงระดับหน้าอก ตัวเคยมีขนาดยาวประมาณ 1.5 เซนติเมตร มีเปลือกบางและนิ่ม อาศัยอยู่รวมกันเป็นฝูงตามชายทะเลและลำคลองบริเวณป่าชายเลน สำหรับคนไทยแล้ว ตัวเคยเป็นสัตว์เศรษฐกิจซึ่งหาได้จากธรรมชาติ ให้คุณค่าทางโภชนาการสูง มีประโยชน์ต่อร่างกายมนุษย์โดยใช้ตัวเคยมาทำกะปิหรือกุ้งแห้ง ซึ่งการทำกะปิถูกคิดขึ้นโดยชาวประมง ที่ต้องการจะดองกุ้งที่จับมาได้เพื่อเอาไว้รับประทานได้ในระยะเวลานานๆ หรือ อีกข้อสันนิษฐานหนึ่งกล่าวว่าเนื่องจากไม่สามารถขายกุ้งได้หมด จึงทำการดองเอาไว้ ไม่ว่าข้อสันนิษฐานจะเป็นอย่างไร แต่ข้อเท็จจริงคือ กะปิเป็นตำรับอาหารของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งในปัจจุบัน กะปิกลายมา

เป็นหนึ่งในวัฒนธรรมอาหาร และสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนต่าง ๆ จากการผลิตกะปิออกจำหน่ายตามท้องตลาด

การทำกะปิเคยของบริเวณตั้งแต่จังหวัดนครศรีธรรมราชถึงนราธิวาส จะเริ่มตั้งแต่เดือนมกราคมของทุกปีเป็นต้นไป เนื่องจากบริเวณชายฝั่งทะเลจะมีกุ้งเคยเข้ามาแถบน้ำตื้นมากมาย จนกระทั่งบางครั้งในตอนเย็นจะมองเห็นว่าทะเลบริเวณน้ำตื้นมีสีออกชมพู ส่วนเครื่องมือในการจับตัวเคยนั้น ส่วนใหญ่ใช้ตาข่ายในล่อนสีฟ้านำมาเย็บเป็นถุงอวน กุ้งเคยที่จับได้ก็จะเรียกต่างกันไปส่วนการทำกะปิเคยของบ้านพรุฝ่าย ตำบลตะกอบ อำเภอลำปำ จังหวัดสุราษฎร์ธานี จะมีการทำตั้งแต่ช่วงเดือนมกราคมของทุกปีเป็นต้นไปเช่นกัน โดยการใช้เครื่องมือภูมิปัญญาของชาวประมงพื้นบ้านที่มีเครื่องมือรูงกุ้งเคยที่ได้ขนาดและไม่ทำลายทรัพยากรทะเลอื่นๆโดยชาวบ้านได้ทำอุปกรณ์ในการรูงกุ้งเคยขึ้นมาเองจากภูมิปัญญาชาวบ้าน ชาวบ้านเรียกเครื่องมือชนิดนี้ว่า หั่ว

กะปิที่เป็นเคยน้ำแรก(กะปಿನ้ำแรก) อยู่ในช่วงเดือนมกราคมหรือช่วงแรก จะมีความบริสุทธิ์สูง สะอาด และมักเป็นตัวเคยล้วนๆ เพราะใช้สวิงตักที่ผิวน้ำแทนการรูงที่มักจะมีทรายปนมากับตัวเคย กะปಿನ้ำแรกจะมีราคาสูง คุณภาพดีที่สุด ใช้ตำน้ำพริกอร่อยมากกะปิที่เป็นเคยน้ำสอง (เคยรูงหั่ว) อยู่ในช่วงประมาณเดือนกุมภาพันธ์ การเก็บตัวเคยน้ำสองนี้ใช้วิธีรูงเคย จึงมีลูกปลาชนิดต่างๆ ปะปนอยู่ค่อนข้างมาก ในตัวเคยที่รูงได้ กะปิที่ได้มีราคาปานกลาง ทำได้ทั้งน้ำพริกและแกงเผ็ดและส่วนกะปิที่เป็นเคยน้ำสาม (เคยสารส้มโอ) อยู่ในช่วงปลายเดือนมีนาคม การเก็บตัวเคยน้ำสามนี้ ใช้วิธีรูงเคยเช่นเดียวกับการเก็บตัวเคยน้ำสอง แต่ตัวเคยที่เก็บได้จะมีขนาดใหญ่กว่าเคยน้ำแรกและเคยน้ำสอง นอกจากนี้เคยน้ำสามมักมีลูกหอยปนมาอยู่เสมอ กะปิเคยแบบนี้มีราคาต่ำที่สุดจึงเหมาะในการทำแกงเผ็ด แต่ไม่เหมาะในการทำน้ำพริก

คุณค่าทางอาหารของกะปิ

กะปิเป็นเครื่องปรุงรสอย่างหนึ่งของอาหารไทยมาตั้งแต่โบราณของการประกอบอาหารในครัวไทยอย่างแพร่หลาย รวมทั้งในทวีปเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และทางตอนใต้ของประเทศจีน คำว่า "กะปิ" ใช้กันแพร่หลาย ทั้งในทวีปเอเชีย ไทย ลาว กัมพูชา ส่วนในประเทศอินเดีย เรียกว่า เตอร่าซี (terasi) มาเลเซีย เรียกว่า เบลาจัน (belachan) ฟิลิปปินส์ เรียกว่า บากุงอราแมง (bagoongaramang) จีนฮกเกี้ยน เรียกว่า ฮอม ฮา (hom ha) โดยกะปิมีสารอาหารที่ดีดังนี้

1. น้ำมันดี มีโอเมก้า3 เป็นหลัก เพราะเคยเป็นแหล่งโอเมก้า3
2. กรดอะมิโน มีมากทั้งในกะปิ และน้ำปลา แต่ในกะปิมียมากกว่าไข่ไก่ 1 ฟอง และข้อดีส่วนใหญ่เป็นโปรตีนแบบย่อยง่าย
3. แร่ธาตุ ที่ขาดไม่ได้อย่างแคลเซียม เป็นตัวหลักเพราะกะปิ ประกอบด้วยสัตว์ทะเลขนาดใหญ่ที่กินได้ทั้งตัว จึงเท่ากับได้แคลเซียมและแร่ธาตุทะเลอย่างรวมทั้ง ไอโอดีน
4. แอนต็อกซิแดนท์ โดยเฉพาะแอสตาแซนทินที่กินแล้วให้พลังต้านอนุมูลอิสระได้ดียิ่งกว่าวิตามินทั่วไป

นอกจากนี้ กะปิมีสารอาหารทางโภชนาการ โดยกะปิ 100 กรัม มีพลังงาน โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต เส้นใยอาหาร แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินเอ ไรโบฟลาวิน และไนอาซินซึ่งมีประโยชน์ต่อสุขภาพดังนี้

1. กะปิช่วยบำรุงกระดูกและฟัน กะปิมียแคลเซียมสูง 1,565 มิลลิกรัม และมากกว่านมวัวหลายเท่า ช่วยป้องกันโรคกระดูกพรุน และไม่ทำให้ฟันไม่ผุ
2. กะปิช่วยป้องกันโรคโลหิตจาง อุดมด้วยวิตามินบี 12 ซึ่งมีประโยชน์ต่อระบบเลือด
3. กะปิช่วยบำรุงสมอง ช่วยให้การทำงานดี กะปิเป็นแหล่งของไขมันดีอย่างโอเมก้า3 ชนิดเดียวกับปลาน้ำลึกที่ดูดซึมง่าย

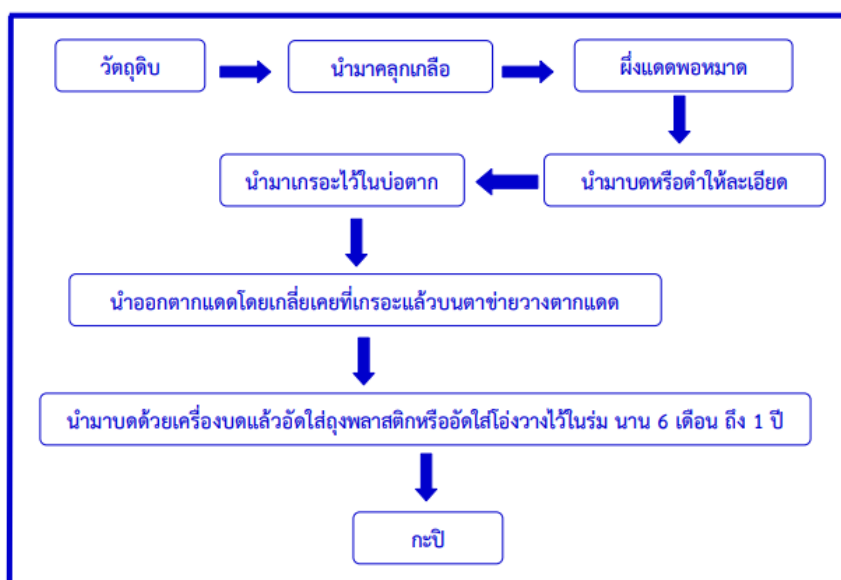
4. กะปิช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน ทำให้ร่างกายแข็งแรง เพราะมีจุลินทรีย์ชนิดดีหลายชนิด
5. กะปิช่วยบำรุงสายตา ลดอาการเมื่อยล้าของดวงตาจากการใช้งานหนัก
6. กะปิช่วยให้ผิวหนังนุ่มนวล ป้องกันอาการซึมเศร้า เพราะวิตามินดีในกะปิที่ยังช่วยบำรุงกระดูกด้วย

7. กะปิช่วยให้การไหลเวียนของเลือดดี แก้ปัญหาการอุดตันของลิ่มเลือด ป้องกันโรคหัวใจ

นอกจากนี้หากเกิดการแพ้จากการบริโภคกะปิ มักเกิดจากการนำกะปิเสื่อมสภาพมาหมัก จะมีฮิสตามีนออกมาเหมือนน้ำปลาเสื่อมสภาพ และส่วนอาการแพ้ คือ "แพ้" จากพิษของ "กะปิ" ที่ไม่สะอาดเพราะกระบวนการทำ "กะปิ" ที่มีการปนเปื้อนมาก มีการสัมผัสกับอากาศและสิ่งแวดล้อมภายนอกทั้งพื้นที่ ซึ่งสามารถป้องกันได้ด้วยกระบวนการทำกะปิทุกขั้นตอนให้สะอาดและถูกสุขลักษณะตามหลักโภชนาการ

ขั้นตอนการทำกะปิ

กะปิ (Shrimp paste) เป็นเครื่องปรุงรสของไทย กะปิแต่ละชนิดจะมีความแตกต่างกันขึ้นอยู่กับวัตถุดิบ และกรรมวิธีการผลิตตามแต่ท้องถิ่นนั้นๆ โดยส่วนใหญ่ทำมาจากกุ้งเคย ซึ่งมีมากในแถบชายฝั่งอันดามันและอ่าวไทย ดังนั้นจึงมีการผลิตกะปิในหลายๆแห่งของพื้นที่ติดกับทะเล รวมทั้งบริเวณปากอ่าวไทยแถบจังหวัดสมุทรสงคราม สมุทรปราการสมุทรสาคร และเพชรบุรี เป็นต้น วัตถุดิบที่นำมาผลิตเป็นกะปิ เช่น กุ้งเคย กุ้งทะเล กุ้งฝอยน้ำจืด ปลาชิว ปลาหลังเขียว ปลาเกะตัก และปลาทุ จากวัตถุดิบดังกล่าว ต้องผ่านกระบวนการผลิต ดังนี้



ภาพที่1 ขั้นตอนการทำกะปิ

จากกระบวนการผลิตที่ไม่ซับซ้อนและไม่ยุ่งยากชาวประมงจึงใช้วิธีการนี้ในการถนอมอาหารเพื่อรับประทานกันตลอดปี อย่างไรก็ตามการผลิตกะปิในประเทศไทยยังมีวิธีการผลิตที่คล้ายกัน อาจแตกต่างกันในบางขั้นตอนขึ้นอยู่กับสูตรและขั้นตอนการผลิตของแต่ละท้องถิ่น การผลิตกะปิโดยใช้ปลาหรือกุ้งคลุกกับเกลืออัตราส่วน 3 ต่อ 1 ผึ่งแดดพอหมาด เข้าเครื่องบดให้เป็นกะปิ บรรจุในถังไม้หรืออ่างเคลือบ กัดให้แน่น แล้วนำ

ออกตากแดดและบรรจุกลับให้แน่นอีกหมักไว้ 2 - 3 เดือน ในระหว่างที่บดกะปิอาจมีการเติมน้ำตาล สี หรือ ภาคน้ำมันสำหรับให้รส สี หรือมีปริมาณมากขึ้น ถูที่ทำกะปิจะอยู่ในระหว่างเดือนพฤศจิกายนถึง มีนาคมนอกจากนี้ยังมีการผลิตกะปิจากเคยโดยใช้เคย 6 ส่วนผสมเกลือ 1 ส่วน หมักทิ้งไว้ครึ่งวันแล้วนำออกตากแดดให้แห้ง นำไปบดบรรจุในอ่างเคลือบหรือโหลหมักเป็นกะปิต่อไป กลิ่นของกะปิเข้าใจว่าได้จากแบคทีเรียฮาโรฟิลิกเช่นเดียวกับน้ำปลา ปัจจุบันการผลิตกะปิในระดับโรงงานอุตสาหกรรมมีอัตราส่วนของเคยและเกลือหลากหลายบางแหล่งผลิตใช้วัตถุดิบจากเคยและเกลืออัตราส่วน 10 ต่อ 1 โดยคลุกเคยและเกลือที่ทำเรือก่อนขนส่งไปตากแดด และหมัก บด และหมักที่โรงงานโดยใช้ระยะเวลาในการหมัก นาน 8 - 12 เดือนขณะที่ภาคตะวันออกใช้เคยที่เป็นวัตถุดิบทั้งตัวเล็กและตัวใหญ่เรียกเคยตาแดง ในบริเวณจังหวัดระยองและชลบุรี นำมาเคล้ากับเกลือในบ่อซีเมนต์โดยใช้อัตราส่วน เคยต่อเกลือ 10 กิโลกรัมต่อ 1 กิโลกรัม เมื่อเคล้าจนเข้ากันดีจะกระอะไว้ในบ่อ 3 วัน นำออกตากแดดโดยเกลี่ยเคยที่กระอะแล้วบนตาข่ายวางตากแดด นาน 6 ชั่วโมง ถึง 1 วัน นำมาบดด้วยเครื่องบดแล้วอัดใส่ถุงพลาสติกหรืออัดใส่โถ้ว วางไว้ในร่ม นาน 6 เดือน ถึง 1 ปี จึงเอามาจำหน่ายการผลิตกะปิในภาคกลาง ซึ่งรวมจังหวัดสมุทรสาครด้วยนั้นมีการใช้วัตถุดิบเคยตาดำล้างน้ำทะเลหลังจากจับขนส่งเคยตาดำด้วยเรือมายังที่ผลิต ผู้ผลิตจะนำมาเคล้าเกลือ โดยใช้อัตราส่วนเคยต่อเกลือ คือ 10 : 1 กิโลกรัมใส่เคยที่เคล้าเกลือไว้ในถุงปุ๋ยวางซ้อนกันตั้งทิ้งไว้ให้น้ำไหลออก หมักไว้ 1 คืน นำออกตากแดด 1 วันแล้วนำมาบดด้วยเครื่องบดให้ละเอียดอัดใส่ถังอัดให้แน่น หมักไว้นานประมาณ 2 เดือน จึงเริ่มตักจำหน่าย

กะปิในแต่ละพื้นที่จะมีกระบวนการคล้ายๆ กัน แตกต่างกันที่อัตราของเกลือและเคยที่ใช้ในการหมัก ภาชนะรวมถึงระยะเวลาที่หมักจนได้เป็นกะปิ จากกรรมวิธีการผลิตกะปิดังที่ได้กล่าวข้างต้นเมื่อนำกระบวนการผลิตของแต่ละพื้นที่มาพิจารณาจะพบว่าการผลิตที่แตกต่างกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับรสนิยมของผู้บริโภคในแต่ละท้องถิ่น และจากการที่ภาครัฐบาลได้สนับสนุนให้มีโครงการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ หรือ ONE TAMBON ONE PRODUCT (OTOP) นั้น ได้มีกลุ่มแม่บ้านในหลายจังหวัดที่ผลิตกะปಿನำมาผลิตผลิตภัณฑ์กะปิเป็นผลิตภัณฑ์OTOP ซึ่งจะต้องผลิตผลิตภัณฑ์กะปิให้ได้มาตรฐานชุมชน มพข.61/2546 ในการตรวจสอบคุณภาพและสุขลักษณะการผลิตกะปิ ดังนั้นคุณลักษณะที่ต้องการ

1. ลักษณะเนื้อ สี กลิ่น และรส

1.1 ลักษณะเนื้อ ต้องละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียว และไม่แห้งหรือเปื่อยจนเกินไป

1.2 สี ต้องมีสีตามธรรมชาติของกะปิ เช่น สีเทาอมชมพูสีม่วงเทา สีม่วงแดง สีนํ้าตาลอมแดง

1.3 กลิ่น ต้องมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติของกะปิไม่มีกลิ่นคาว กลิ่นฉุนของแอมโมเนีย กลิ่นสาบหรือกลิ่นอับ

1.4 รส ต้องมีรสเค็มกลมกล่อมเป็นไปตามธรรมชาติของกะปิ

2. สิ่งแปลกปลอม ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น ดิน ทราย กรวดชิ้นส่วน หรือสิ่งปนเปื้อนจากสัตว์เลื้อย สัตว์พาหะนำโรค เช่น แมลง หนูและนก

3. ต้องปราศจากสิ่งปลอมปน เช่น น้ำมันสำหรับหรือแป้งต่างๆ

4. วัตถุเจือปนอาหาร

4.1 ห้ามใช้สีและสารให้ความหวานแทนน้ำตาลทุกชนิด

4.2 ห้ามใช้วัตถุกันเสีย เว้นแต่ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ที่ติดมากับวัตถุดิบ และที่เกิดขึ้นเองจากการหมักหรือ ย่อยสลายตามธรรมชาติต้องไม่เกิน 20 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

5. สารปนเปื้อน (ใช้วิธี AOAC หรือวิธีที่ยอมรับ) ดังนี้

5.1 โปรตีน ต้องไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

5.2 ตะกั่ว ต้องไม่เกิน 1.0 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

- 5.3 แคลเมียม ต้องไม่เกิน 1.0 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
6. ไนโตรเจนทั้งหมด ต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 5.8 โดยน้ำหนักอบแห้ง
7. เกลือ (โซเดียมคลอไรด์) ต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 36 โดยน้ำหนักอบแห้ง
8. ความชื้น ต้องไม่เกินร้อยละ 45 โดยน้ำหนัก
9. น้ำหนักสุทธิ ให้ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสม
10. สุขลักษณะในการทำกะปิ

10.1 สถานที่ตั้งและอาคารที่ทำสถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียงอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้เกิดมลพิษที่ทำการปนเปื้อนได้ง่าย โดยสถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ สะอาด ไม่มีน้ำขังและและสกปรก อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่น เหม่า ควัน มากผิดปกติ และไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่บริเวณเพาะเลี้ยงสัตว์แหล่งเก็บหรือกำจัดขยะอาคารที่ทำมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษาการทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดยพื้น ฝาผนัง และเพดานของงานที่ทำ ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา แยกบริเวณที่ทำออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขา ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการทำอยู่ในบริเวณที่ทำ และพื้นที่ปฏิบัติงานไม่แออัดมีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศที่เหมาะสม

10.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการทำภาชนะหรืออุปกรณ์ในการทำที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ทำจากวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิมล้างทำความสะอาดได้ง่าย และเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้สะอาด เหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง

10.3 การควบคุมกระบวนการทำวัตถุดิบและส่วนผสมในการทำสะอาด มีคุณภาพดีมีการล้างหรือทำความสะอาดก่อนนำไปใช้และการทำการเก็บรักษา การขนย้าย และการขนส่ง ให้มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

10.4 การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาดน้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือของผู้ปฏิบัติงานต้องเป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์น้ำเชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าไปในบริเวณที่ทำตามความเหมาะสม มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้ามลงสู่ผลิตภัณฑ์ และสารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์น้ำเชื้อและแมลง ใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ทำเพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ได้

10.5 บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ทำ ผู้ทำทุกคน ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในผลิตภัณฑ์ ไม่ไว้เล็บยาว ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องสุขา และเมื่อมือสกปรก

10.6 เครื่องหมายและฉลากที่ภาชนะบรรจุกะปิทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน ประกอบด้วยชื่อผลิตภัณฑ์น้ำหนักสุทธิเป็นกรัมหรือกิโลกรัม เดือน ปีที่ทำและชื่อผู้ทำหรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้นจากมาตรฐานชุมชนดังกล่าว ภาครัฐได้มีการสนับสนุนให้ผลิตภัณฑ์พื้นบ้านให้มีการผลิตที่ถูกสุขลักษณะเพื่อสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคในการซื้อผลิตภัณฑ์กะปิไปบริโภค

วิธีการและการดำเนินการศึกษา

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ เป็นการพัฒนาระบบการหาและคัดเลือกวัตถุดิบกุ้งเคย กระบวนการผลิต การพัฒนาตราสัญลักษณ์ บรรจุภัณฑ์ และการพัฒนาคุณภาพสู่สินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ตลอดทั้ง วางแผนทางการตลาดเพื่อจัดจำหน่ายเคยแช่น้ำยั้งกลุ่มร้านค้าจำหน่ายสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ โดยมี กระบวนการ ดังนี้

1. ศึกษาและรวบรวมข้อมูลพื้นที่และความสำคัญต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการทำเคยแช่น้ำของชุมชน บ้านฝ้ายพรุ ด้วยการประชุมวางแผนการดำเนินโครงการวิจัยร่วมกับตัวแทนชุมชน
2. ศึกษาพื้นที่จริงในแหล่งที่อยู่อาศัยของตัวกุ้งเคยในบริเวณบ้านฝ้ายพรุ และปริมาณกุ้งเคยเพื่อ ประเมินวัตถุดิบในการวางแผนผลิตเคยแช่น้ำสู่กระบวนการผลิต และจัดจำหน่าย
3. จัดประชุมเพื่อวางแผนการผลิตเคยแช่น้ำให้ได้คุณภาพ
4. ติดตามและจัดตั้งกลุ่มชุมชนผู้ผลิตเคยแช่น้ำตามวิธีการและกระบวนการที่ถูกต้อง และพัฒนา ผลิตภัณฑ์เคยแช่น้ำจนได้คุณภาพตามข้อกำหนดของสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์
5. พัฒนาระบบสัญลักษณ์และบรรจุภัณฑ์ตามข้อกำหนดของสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์หรือ สินค้า OTOP นั้นเอง

ผลการวิจัย

การเลือกพื้นที่ในการจับกุ้งเคย เป็นพื้นที่น้ำทะเลริมแนวชายหาด ไม่มีโขดหิน และมีความลึก ประมาณไม่เกิน 50 เซนติเมตร เพื่อใช้อวนตาถี่หรือหว้าสามารถร่อนกุ้งเคยได้ ดังภาพที่ 2



ภาพที่ 2 พื้นที่ในการร่อนกุ้งเคย

นำกุ้งเคยที่ได้มาล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้งแล้วนำมาตากแดดบนตะแกรงดังภาพที่ 3 เพื่อให้สะเด็ด น้ำ ร่อนกุ้งเคยแห้งหมาดๆ ใส่เกลือเม็ดโดยใช้อัตราส่วนของกุ้งเคย 10 กิโลกรัมต่อเกลือ 1 กิโลกรัม คลุกให้ เข้ากันแล้วหมักไว้ 1 คืน ตากแดดประมาณครึ่งวันเพื่อให้กุ้งเคยแห้งหมาดๆ



ภาพที่ 3 การตากกุ้งเคย

นำไปตำด้วยครกซีเมนต์ที่ชาวบ้านทำขึ้นมาเองแล้วใช้สากที่ทำจากไม้เนื้อแข็งที่หาได้ในท้องถิ่นมา ตำกุ้งเคยให้ละเอียดดังภาพที่ 4



ภาพที่ 4 การตำกั๋งเคย

นำกั๋งเคยที่ตำละเอียดแล้วใส่ขวดโหลโดยนำไม้ไผ่มาขัดไว้เพื่อให้เกิดการแยกเนื้อเคยกับน้ำเคยที่จะออกมาหลังจากหมักไปได้นานประมาณ 4-5 วัน ตั้งทิ้งไว้ประมาณ 1 เดือน เพื่อให้กั๋งเคยเปลี่ยนสีเป็นสีอมชมพูจะได้เคยที่หอมดังภาพที่ 5



ภาพที่ 5 การบรรจุเคยด้วยการนำไม้ไผ่มาขัดน้ำตามภูมิปัญญา

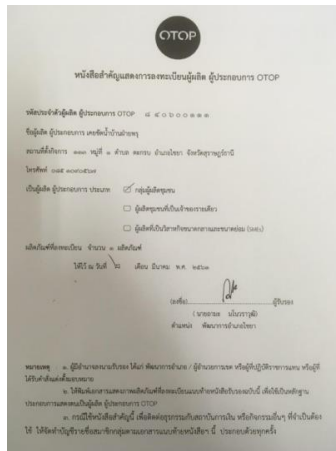
การพัฒนาตราสัญลักษณ์และบรรจุภัณฑ์

การพัฒนาตราสัญลักษณ์เน้นการออกแบบร่วมกับกลุ่มชุมชน เพื่อแสดงการมีส่วนร่วมในการดำเนินและการใช้ความคิดร่วมกัน ได้แบบตราสัญลักษณ์และบรรจุภัณฑ์ดังภาพที่ 6 โดยมีน้ำหนักบรรจุ 550 มิลลิกรัม



ภาพที่ 6 บรรจุภัณฑ์ขนาด 550 มิลลิกรัม

นำผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการศึกษา จดทะเบียนผู้ผลิตสินค้าโอท็อปที่พัฒนาชุมชน อ.ไชยา จ.สุราษฎร์ธานี
ดังภาพที่ 7



ภาพที่ 7 หนังสือสำคัญแสดงการลงทะเบียนผู้ผลิต

ผลการศึกษา

การพัฒนาคุณภาพเคยชัตน้ำของชุมชนบ้านฝ้ายพรุ หมู่ที่ 1 ตำบลตะกรบ อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี เป็นการมุ่งนำส่วนหนึ่งจากการดำเนินชีวิตตามวิถีชาวบ้านและการสืบทอดความรู้ในการทำประมงพื้นบ้าน ที่มีการใช้เครื่องมือและวิธีในการหาสัตว์น้ำทะเลมาเพื่อบริโภคเป็นหลัก มีการใช้วิธีแปรรูปอาหารเพื่อถนอมอาหารไว้บริโภคในช่วงฤดูกาลมรสุมที่ไม่สามารถทำประมงได้ การทำเคยหรือกะปิของชุมชนบ้านฝ้ายพรุ นั้น เป็นการใช้เครื่องมือที่เรียกว่า หั่ว ในการร่นตัวกุ้งเคยที่ได้ขนาด เพื่อนำมาผ่านกระบวนการผลิตตามวิถีภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยในฤดูกาลที่ได้ตัวกุ้งเคยที่มีคุณภาพ คือ ช่วงน้ำแรกของฤดูกาลในเดือนกุมภาพันธ์และ มีนาคมของทุกปี จะได้กุ้งเคยที่มีขนาดใหญ่และมีคุณค่าทางอาหาร

กระบวนการพัฒนาตราผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ เป็นไปตามความต้องการของกลุ่มผู้ผลิตที่ได้ร่วมกันออกแบบ เพื่อให้มีความทันสมัยและสามารถเก็บรักษาเคยไว้ได้นานที่สุด โดยเคยคงเอกลักษณ์ของภูมิปัญญาท้องถิ่น ในการนำไข่ขนาดพอดีบรรจุภัณฑ์มาสานขัดกัน เพื่อเป็นการแยกน้ำและเนื้อเคย

สรุปผลการศึกษา

จากภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำประมงพื้นบ้านของชาวบ้านฝ้ายพรุ สามารถนำสัตว์น้ำที่หาได้มาประกอบอาหารและทำการแปรรูปอาหารทะเลเพื่อไว้บริโภคในครัวเรือน การแปรรูปอาหารอีกประเภทหนึ่งของชาวบ้านฝ้ายพรุ คือ การทำกะปิ และกะปิที่มีชื่อเสียงและเอกลักษณ์ของบ้านฝ้ายพรุ คือ กะปิชัตน้ำ หรือเคยชัตน้ำ เคยชัตน้ำ เป็นการใช้กระบวนการทำกะปิด้วยภูมิปัญญาชาวบ้าน ที่มีการใช้เครื่องมือสำหรับร่นกุ้งเคยโดยเฉพาะ และไม่ทำลายสัตว์น้ำประเภทอื่นๆ เมื่อได้ตัวเคยที่มีความสดใหม่แล้วนั้น ก็นำมาสู่กระบวนการ

ทำกะปิ และเมื่อผ่านกระบวนการทำกะปิเรียบร้อยแล้วก็นำมาบรรจุใส่ภาชนะที่มีฝาปิด โดยเมื่อบรรจุกะปิลงในภาชนะเสร็จแล้วนั้น ก็ได้้นำไม้ไผ่เหลาบางๆ ขนาดความยาวพอดีกับปากภาชนะมาสานขัดกัน เพื่อเป็นการแบ่งแยกสามารถขัดเนื้อเคยและแยกน้ำออกจากนั้นเอง แต่ด้วยการทำเคยขัดน้ำของชาวบ้านฝ้ายพรุ เป็นเพียงการทำไว้เพื่อบริโภคในครัวเรือนเท่านั้น ยังไม่มีการส่งเสริมเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เคยขัดน้ำไปสู่การตลาด ดังนั้น คณะผู้วิจัยจึงเห็นถึงความสำคัญในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้มีความยั่งยืนอยู่คู่กับการสร้างรายได้ให้กับชุมชนบ้านฝ้ายพรุ ด้วยกระบวนการผลิตเคยขัดน้ำที่ถูกสุขลักษณะต่อการบริโภค และสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ตราสัญลักษณ์และบรรจุภัณฑ์ที่มีคุณภาพ และส่งเสริมผลิตภัณฑ์เคยขัดน้ำสู่โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) และสามารถวางขายในร้านค้าที่จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ OTOP ในท้องถิ่นและพื้นที่ใกล้เคียง เพื่อส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นและสร้างรายได้แก่ชุมชนบ้านฝ้ายพรุ ตำบลตะกรบ อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานีต่อไป

เอกสารอ้างอิง

- สำนักงานจังหวัดสุราษฎร์ธานี. (2560). บรรยายสรุปจังหวัดสุราษฎร์ธานี 2555. [Online]. เข้าถึงได้จาก : <http://media.suratthani.go.th/document/surat55.pdf> [2560, กรกฎาคม 10].
- กำจร ตติยกวี. (2558). งานวิจัยกับการพัฒนาประเทศ. วารสารการพัฒนาชุมชนและคุณภาพชีวิต 3(1): 1-4.
- ทศพร ศิริสัมพันธ์. (2556). ชุมชนเข้มแข็ง สังคมน่าอยู่ เศรษฐกิจยั่งยืน ด้วยงานวิจัย. วารสารการพัฒนาชุมชนและคุณภาพชีวิต 1(2): 1-5.