

ภูมิปัญญาในการแปรรูปปลาเปรี้ยวเพื่อส่งเสริมสินค้าชุมชน กรณีศึกษา :
กลุ่มอาชีพปลาเปรี้ยว หมู่ที่ 3 บ้านห้วยหมก ตำบลท่าจั่ว อำเภอเมือง
จังหวัดนครศรีธรรมราช

THE FOLK WISDOM OF SOUR-FISH FOOD PROCESSING TO
PROMOTE THE COMMUNITY GOODS , CASE STUDY : SOUR-FISH
CAREER GROUPOF HUAY-MOG VILLAGE AT MOO3, THA-NGUE,
MUANG , NAKORN SI THAMMARAT.

ปริฉัตร มัทมิพ

อุดมศักดิ์ เดโชชัย

จิตติมา ดำรงวัฒนะ

เดโช แชนน้ำแก้ว

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ เพื่อศึกษาภูมิปัญญาในการแปรรูปปลาเปรี้ยวเพื่อส่งเสริมสินค้าชุมชน
กรณีศึกษา : กลุ่มอาชีพปลาเปรี้ยว หมู่ที่ 3 บ้านห้วยหมก ตำบลท่าจั่ว อำเภอเมือง จังหวัด
นครศรีธรรมราช โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ

ผลการวิจัยพบว่า

1. ภูมิปัญญาในการแปรรูปปลาเปรี้ยว กรณีศึกษา : กลุ่มอาชีพปลาเปรี้ยว หมู่ที่ 3
บ้านห้วยหมก ตำบลท่าจั่ว อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า 1) กรรมวิธีการทำปลา
เปรี้ยว วิธีเลือกปลาส่วนใหญ่จะใช้ปลาน้ำจืดในการแปรรูปปลาเปรี้ยว เนื่องจากปลาน้ำจืดเป็น
ปลาที่สามารถหาได้ในพื้นที่ของชุมชนบ้านห้วยหมก วิธีการทำเริ่มจากการนำปลาน้ำจืดมาล้าง
น้ำให้สะอาด ผ่าปลาออกเป็น 2 ส่วน เอาไส้ปลาออก และนำปลาที่ผ่าแล้วมาล้างน้ำให้สะอาด
จากนั้นใส่ลงในถังวางเป็นชั้น ๆ โรยเกลือลงไปในถัง ทั้งข้างไว้ประมาณ 1 คืน จากนั้นนำปลา
ที่แช่ไว้ในถัง ออกมามาล้างน้ำให้สะอาด นำปลามาผสมกับข้าวคั่ว และน้ำตาลทรายแดง แล้วจึง



นำมาใส่ในขวดโหลทิ้งไว้ 4-5 วัน จึงจะนำมารับประทานได้ 2) ทางกลุ่มปลาเปรี้ยวบ้านห้วยหมกมีกรรมวิธีในการทำปลาเปรี้ยว จนเป็นเอกลักษณ์ และรสชาติเฉพาะ ซึ่งเป็นที่ชื่นชอบของผู้บริโภค

2. แนวทางการส่งเสริมสินค้าชุมชน กรณีศึกษา : กลุ่มอาชีพปลาเปรี้ยว หมู่ที่ 3 บ้านห้วยหมก ตำบลท่าจั่ว อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า 1) มีแนวทางส่งเสริมในการใช้สื่อออนไลน์ 2) การผลิตสินค้าต้องมีความต่อเนื่อง ให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค วัตถุดิบจะต้องมีคุณภาพ และสินค้าต้องสะอาดอยู่เสมอ 3) มาตรฐาน และคุณภาพที่ดีต้องมีฉลากสินค้าที่ให้ดูวัน เดือน ปี ที่ผลิต และวันหมดอายุ

คำสำคัญ : ปลาเปรี้ยว, ภูมิปัญญาในการแปรรูปปลาเปรี้ยว, บ้านห้วยหมก

ABSTRACT

The objective of this research was as follow : 1) to study the folk wisdom of Sour-fish food processing to promote the community goods and 2) to study the guideline for promotion the community goods, Case study : Sour-fish career group of Huay-Mog village at Moo 3 , Tha-ngue , Muang , Nakorn Si Thammarat. This research was qualitative research.

The results of this study were ;

1) the folk wisdom of Sour-fish food processing as follow ; (1) the methods of sour-fish processing that should chosen the freshwater fish because they had so much in Huay-Mog village. They would clean the fish and cut in two then put the intestine out and clean again and kept them in salt solution in the pails to pass the night. After that cleaned them again then mixed with roast-rice and brown sugar and contained them in the jar then preserved to pass 4-5 night before eat , (2) Sour-fish career group had identity technic in processing and good taste that customers had satisfied.

2) the guideline for promotion the community goods as follow ; (1) to promote by social media (2) must continuity produced the goods that same requirement



of customers , must had quality objects and cleaned goods (3) must had standard and quality as manufacturing and expired date label together.

Keywords : Sour-fish food, the folk wisdom of Sour-fish food, HUAY-MOG

บทนำ

ภูมิปัญญาในการแปรรูปปลาเปรี้ยว เป็นการถนอมอาหารในชุมชนห้วยหมกได้สืบทอดในการทำปลาเปรี้ยวเป็นเวลานาน 10 กว่าปี เป็นอาหารที่นิยมทำกันภายในชุมชนในการเอามาบริโภคในการทำอาหารที่สามารถทำได้ง่าย และมีการจัดตั้งกลุ่มกันภายในชุมชนโดย นางจรรยา ชำนาญคำ ได้ประกอบอาชีพในการทำปลาเปรี้ยว มีการรวมกลุ่มตั้งแต่ปี พ.ศ. 2540 แต่เดิมเมื่อก่อนภายในชุมชนบ้านห้วยหมกมีปลาจำนวนมากในพื้นที่นั้น คุณป้าจรรยาก็เลยได้มีการทำปลาเปรี้ยว ในการถนอมอาหารภายในชุมชน โดยการนำเอาปลาน้ำจืด (ปลานิล, ปลาช่อน) ที่จับได้ หรือเลี้ยงไว้ นำปลามาขอดเกล็ดออก เอาไส้ เอาพุงปลาออก แล้วล้างให้สะอาด นำปลาใส่ขวดโหลแล้วนำมาวางเป็นชั้น ๆ และใส่เกลือโรยตามลงไป เสร็จแล้วทิ้งไว้ 1 คืน หลังจากนั้นนำปลาที่แช่เกลือไว้ในขวดโหล เอามาล้างน้ำ และน้ำข้าวคั่ว น้ำตาลทรายแดงมาผสมรวมกัน นำปลาที่ล้างน้ำมาคลุกกับข้าวคั่ว และน้ำตาลทรายแดงให้เป็นเนื้อเดียวกัน แล้วนำปลามาใส่ขวดโหลวางให้เป็นชั้นอีกที หมักไว้ 5-7 วันสามารถบริโภคได้ (จรรยา ชำนาญคำ, 2559)

การแปรรูปปลาเปรี้ยว เป็นวิธีที่ช่วยให้เก็บอาหารไว้รับประทานได้นาน และเป็นอาหารที่ให้โปรตีน ไขมัน วิตามินการแปรรูป คือ อาหารที่ผ่านกระบวนการที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของอาหารไปแล้ว หรืออาหารที่ผสมกับส่วนผสมอื่น ๆ หรือหมายถึงอาหารสดที่แปรรูป ทำให้เกิดหมัก หรือในรูปอื่น ๆ รวมทั้งที่ใช้สารปรุงแต่งอาหาร เช่นเดียวกับพลาสติก โดยทั่วไป และเป็นปัญหาท้องถิ่น ซึ่งการผลิตส่วนใหญ่ยังเป็นการผลิตแบบอุตสาหกรรมในครอบครัว โดยอาศัยเทคนิควิธีที่ถ่ายทอดสืบทอดกันมา ดังนั้น รสชาติหรือคุณภาพของปลาเปรี้ยวแต่ละแห่งจึงมีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับสูตรการผลิต อย่างไรก็ตามแม้สูตรการผลิตเดียวกัน ในแต่ละครั้งก็อาจไม่ได้คุณภาพเท่ากัน ทั้งนี้เพราะการผลิตปลาส้มจะเป็นการหมักเพื่อให้เกิดเชื้อตามธรรมชาติ ไม่สามารถควบคุมได้คุณภาพ และรสชาติ จึงมีโอกาสเปลี่ยนแปลงเนื่องจากองค์ประกอบหลาย ๆ ด้าน คุณป้าจรรยาได้มีทำปลาเปรี้ยวแล้วได้ไปจำหน่ายขายใน



ตลาด หรือพื้นที่ใกล้เคียง และมีผู้สนใจในสินค้ามาก ทำให้ชาวบ้านในชุมชนห้วยหมกนั้นมีความสนใจในการที่จะหารายได้เป็นอาชีพเสริมให้กับครอบครัว การรวมกลุ่มในการทำปลาเปรี้ยวร่วมกัน และมีการส่งออกขายภายในพื้นที่ใกล้เคียง หรือมีคนมารับไปขายใน

ต่างจังหวัด สินค้าชุมชน จึงเป็นสินค้าที่ทำกันภายในชุมชนบ้านห้วยหมก คือ การทำปลาเปรี้ยว และได้รวมกลุ่มทำกันภายในชุมชนร่วมมือกันทำและช่วยกันหารายได้เข้าภายในหมู่บ้านให้เป็นที่ยูจกกันภายในชุมชนบ้านห้วยหมก และสามารถจัดทำสินค้าออกสู่นอกจังหวัด และเป็นที่ยูจกกันมา (จรรยา ชำนาญคำ, 2559)

จากเหตุผลดังกล่าว ผู้ศึกษาต้องศึกษาภูมิปัญญาในการแปรรูปปลาเปรี้ยวเพื่อการส่งเสริมการตลาดสินค้าชุมชน กรณีศึกษา : กลุ่มอาชีพปลาเปรี้ยว หมู่ที่ 3 บ้านห้วยหมก ตำบลท่าจั่ว อำเภอมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช จะได้ทราบถึงการถนอมอาหารในการทำปลาเปรี้ยว ตลอดจนการส่งเสริมการแปรรูปปลาเปรี้ยวต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาภูมิปัญญาในการแปรรูปปลาเปรี้ยวเพื่อการส่งเสริมสินค้าชุมชน
กรณีศึกษา : กลุ่มอาชีพปลาเปรี้ยว หมู่ที่ 3 บ้านห้วยหมก ตำบลท่าจั่ว อำเภอมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. เพื่อศึกษาแนวทางการส่งเสริมสินค้าชุมชน กรณีศึกษา : กลุ่มอาชีพปลาเปรี้ยว หมู่ที่ 3 บ้านห้วยหมก ตำบลท่าจั่ว อำเภอมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

วิธีดำเนินการวิจัย

ประชากร

1. ผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ สมาชิกกลุ่มอาชีพปลาเปรี้ยว จำนวน 8 คน ได้แก่ ประธานกลุ่มจำนวน 1 คน รองประธาน จำนวน 1 คน เลขานุการ จำนวน 1 คน เภรียญิก จำนวน 1 คน ประชาสัมพันธ์ จำนวน 1 คน และกรรมการ จำนวน 3 คน
2. ผู้ให้ข้อมูลรอง คือ ผู้ที่ให้การส่งเสริม และสนับสนุนของกลุ่มอาชีพปลาเปรี้ยว จำนวน 5 คน ได้แก่ นายกเทศมนตรีตำบลท่าจั่ว จำนวน 1 คน พัฒนาการผู้ประสานงานตำบล



ทำวิจัย จำนวน 2 คน สาธารณสุขตำบลท่าจิว จำนวน 1 คน และผู้ใหญ่บ้าน หมู่ที่ 3 จำนวน 1 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. ผู้วิจัยถือเป็นเครื่องมือสำคัญที่สุดในการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพดังนั้นผู้วิจัยจึง ได้เตรียมตัวศึกษาทำความเข้าใจใน

แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับเรื่องที่ศึกษา กำหนดวิธีการศึกษา และประเด็นที่สำคัญเพื่อเป็นแนวทางในการรวบรวมข้อมูลตรงตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย

2. แบบบันทึกข้อมูลทั่วไปของผู้ที่ให้สัมภาษณ์

3. แบบสัมภาษณ์ผู้วิจัยเป็นผู้สัมภาษณ์ด้วยตัวเอง โดยเตรียมแนวคำถามแบบครอบคลุมทุกรายละเอียดที่เกี่ยวข้องกับเรื่องเหนือช่วงแรกของการสัมภาษณ์จะเป็นคำถามทั่วไป ซึ่งจะโยนคำถามข้างต้นเข้าหาประเด็นที่ต้องการศึกษาเพื่อที่จะได้ข้อมูลที่ครบถ้วนชัดเจน และมีความถูกต้องตรงตามความจริงทุกประการ

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บข้อมูลการศึกษานิวมีปัญญาในการแปรรูปปลาเป็รียวเพื่อการส่งเสริมสินค้าชุมชน กรณีศึกษา : กลุ่มอาชีพปลาเป็รียว หมู่ที่ 3 บ้านห้วยหมก ตำบลท่าจิว อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นแบบสัมภาษณ์ ผู้วิจัยได้เข้าไปสัมภาษณ์ในแต่ละกลุ่ม โดยแรก ๆ จะมีการแนะนำตัวเองเพื่อให้ผู้ที่เราจะสัมภาษณ์ได้ทราบ และบอกวัตถุประสงค์ที่จะมาสัมภาษณ์ การเก็บรวบรวมข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูลทั้งจากเอกสาร และภาคสนามจึงนำมาวิเคราะห์เนื้อหาโดยสรุปเป็นภาพรวมเพื่อเป็นแนวทางในการค้นหาข้อมูลครั้งต่อไป ในขณะที่เก็บรวบรวมข้อมูล ข้อมูลใดขาด หรือไม่ชัดเจนจะทำการเก็บเพิ่มเติมต่อไปจนครบถ้วนของข้อมูล และหาความสัมพันธ์ของข้อมูลจนเป็นปรากฏการณ์ออกมาให้สามารถอธิบายข้อเท็จจริง เพื่อตอบวัตถุประสงค์ของการวิจัยตามขอบเขตที่กำหนดไว้อย่างชัดเจนที่สุดตามข้อมูลที่แท้จริง



ผลการศึกษา

ตอนที่ 1 ภูมิปัญญาในการแปรรูปปลาเปรี้ยวเพื่อการส่งเสริมสินค้าชุมชน
กรณีศึกษา : กลุ่มอาชีพปลาเปรี้ยว หมู่ที่ 3 บ้านห้วยหมก ตำบลท่าจี้ว อำเภอมือง จังหวัด
นครศรีธรรมราช

1. การอนุรักษ์ภูมิปัญญาการแปรรูปปลาเปรี้ยว พบว่า ทางกลุ่มปลาเปรี้ยวจะมีการอนุรักษ์ภูมิปัญญา และวิธีการในการทำปลาเปรี้ยวมาตั้งแต่สมัยรุ่นปู่ ย่า ตา ยาย และต่อยอดมาถึงบรรพบุรุษให้มีการถนอมอาหารมาใช้กินภายใน

ครัวเรือน และยังเป็นของฝากที่ส่งต่อในคนอื่นได้รับด้วยทั่วกันไป และยังมีอุปลาในการลดต้นทุนในการซื้อปลาในการทำปลา

เปรี้ยว และเป็นการร่วมมือกันภายในกลุ่มที่จะจัดทำบ่อเพื่อเลี้ยงปลา ในการสะดวกจัดทำเพื่อลดต้นทุนในการทำ

2. การฟื้นฟูการแปรรูปปลาเปรี้ยว พบว่า สามารถสร้างเอกลักษณ์ และรสชาติในการทำปลาเปรี้ยวของบ้านห้วยหมกได้ และสามารถสร้างรายได้เลี้ยงปากเลี้ยงท้องให้กับคนในชุมชนบ้านห้วยหมก และเป็นที่ยู่งักของคนภายนอกที่จะมาศึกษาด้วย

3. การพัฒนาการแปรรูปปลาเปรี้ยว พบว่า การทำปลาเปรี้ยวนี้สามารถปรับเปลี่ยนรสชาติให้มีความทันสมัยตามรสชาติของคน มีทั้งการผัด ต้ม ทอด และมีการพัฒนาในการทำปลาเปรี้ยวให้เกิดประโยชน์ในการดำเนินชีวิต และมีการจัดจำหน่ายออกนอกจังหวัดอีกด้วย

4. การถ่ายทอดภูมิปัญญาการแปรรูปปลาเปรี้ยว พบว่า มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาตั้งแต่ปี 2540 ในสมัยรุ่นปู่ ย่า ตา ยาย และสามารถสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน และมีอุปลานิล ที่ช่วยลดต้นทุนในการซื้อปลาในการทำปลาเปรี้ยวอีกด้วย

5. การเผยแพร่แลกเปลี่ยนองค์ความรู้ในการแปรรูปปลาเปรี้ยว พบว่า มีการส่งเสริมสนับสนุนการทำปลาเปรี้ยวให้เป็นที่รู้จักกันภายในจังหวัด และภายนอกจังหวัด และมีการสนับสนุนในการใช้สื่อเผยแพร่ทางด้านอินเทอร์เน็ตในเป็นที่รู้จักโดยทั่วกัน และจัดจำหน่ายสินค้าภายในตลาดบ้านห้วยหมก และบริเวณทั่วไป ให้เป็นที่รู้จัก เพื่อจัดจำหน่ายสินค้า

6. การเสริมสร้างปราชญ์ท้องถิ่น พบว่า การถ่ายทอดองค์ความรู้ที่มีตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษให้นำมาเกิดประโยชน์ในการดำเนินชีวิต และเป็นที่รู้จักสามารถสร้างรายได้ให้เกิด



กับภายในชุมชน และเป็นภูมิปัญญาที่ตั้งแต่มานานทำให้เกิดประโยชน์ ในการดำเนินชีวิต เพื่อให้ประสบความสำเร็จ รักษาภูมิปัญญาในการทำปลาเปรี้ยว และเอาความรู้ไปถ่ายทอดให้ เกิดความรู้อีกด้วย

**ตอนที่ 2 แนวทางการส่งเสริมสินค้าชุมชน กรณีศึกษา : กลุ่มอาชีพปลาเปรี้ยว หมู่
ที่ 3 บ้านห้วยหมก ตำบลท่าจั่ว อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช**

1. การส่งออกสินค้า พบว่า การส่งเสริมสินค้าปลาเปรี้ยวให้เป็นที่รู้จัก และมี
การใช้สื่ออินเทอร์เน็ตให้เป็นที่

รู้จักในการส่งออกสินค้า และมีการสนับสนุนจากภายในองค์กรชุมชนเป็นแรงผลักดันในการที่
จะการส่งเสริมการทำปลาเปรี้ยว

อีกด้วย และสามารถสร้างองค์ความรู้ในการทำปลาเปรี้ยวให้เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย

2. การผลิตสินค้าอย่างต่อเนื่อง พบว่า หากมีความต้องการของผู้บริโภค และ
ทางกลุ่มต้องหาปลาเพื่อทำปลาเปรี้ยวให้กลุ่มผู้บริโภคในการผลิตสินค้า และมีบรรจุภัณฑ์ที่ดี
สะอาด

3. มาตรฐาน และคุณภาพที่ดี พบว่า การทำปลาเปรี้ยว นั้น ต้องมีการรักษา
ความสะอาดอยู่เสมอ และมีการล้าง ตรวจสอบอุปกรณ์ในการทำปลาเปรี้ยวให้มีความสะอาด
ก่อนจัดจำหน่ายอยู่เสมอ มีฉลากสินค้าที่ให้ดูวัน เดือน ปี ที่ผลิต และหมดอายุอยู่ตลอดเสมอ

4. ประวัติความเป็นมาของสินค้า พบว่า ทำให้เราทราบที่มาในการทำปลา
เปรี้ยวว่ามีการเริ่มทำปลาเปรี้ยวตั้งแต่ตอนไหน และได้ความรู้ในการทำปลาเปรี้ยว และได้รู้ว่า
ภายในชุมชนนี้ยังมีการทำปลาเปรี้ยวที่สืบทอดกันมาตั้งหลายปีอีกด้วย และได้ความรู้ วิธีการใน
การทำปลาเปรี้ยวด้วย

5. วัตถุดิบมีคุณภาพ พบว่า วัตถุดิบต้องมีคุณภาพ และต้องสะอาดอยู่เสมอใน
การจัดจำหน่ายสินค้าให้ดูมีประสิทธิภาพ

อภิปรายผล

1. ภูมิปัญญาในการแปรรูปปลาเปรี้ยวเพื่อการส่งเสริมสินค้าชุมชน กรณีศึกษา : กลุ่ม
อาชีพปลาเปรี้ยว หมู่ที่ 3 บ้านห้วยหมก ตำบลท่าจั่ว อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่ง
สอดคล้องกับแนวคิดของเจิมศักดิ์ ปิ่นทอง (เจิมศักดิ์ ปิ่นทอง , 2528) กล่าวว่า การอนุรักษ์ภูมิ



ปัญญาท้องถิ่นให้สูญหายไปตามกาลเวลา เพื่อการพัฒนาจิตสำนึกเยาวชน ให้เยาวชนมีส่วนร่วมในการพัฒนาธุรกิจชุมชน และเพื่อสร้างความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันภายในกลุ่ม เพื่อหาแนวทางในการบริหารจัดการกลุ่ม โดยอาศัยการมีส่วนร่วมของสมาชิกกลุ่มในทุกขั้นตอน

2. แนวทางการส่งเสริมสินค้าชุมชน กรณีศึกษา : กลุ่มอาชีพปลาเปรี๊ยะ หมู่ที่ 3 บ้านห้วยหมก ตำบลท่าจิว อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของคณะกรรมการอำนวยการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์แห่งชาติ (คณะกรรมการอำนวยการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์แห่งชาติ, 2547) กล่าวว่า ได้กำหนดกรอบแนวคิดในการดำเนินการได้วางหลักเกณฑ์ในการคัดสรรไว้ คือ 1) สามารถส่งออกได้ โดยมีความแข็งแกร่ง และเข้มแข็งของสินค้าภายในชุมชน 2) มีการผลิตอย่างต่อเนื่อง และคุณภาพคงเดิมของสินค้าภายในชุมชน 3) มีมาตรฐาน คุณภาพที่ดี และสร้างความพึงพอใจให้แก่ลูกค้าในการซื้อของในชุมชน 4) มีประวัติความเป็นมาของสินค้าที่ดีในชุมชน และ 5) มีวัตถุดิบที่สะอาดอย่างมีคุณภาพ และสร้างความน่าเชื่อถือในการผลิตสินค้าที่สะอาดสามารถเอามาบริโภคได้ และเป็นสินค้าในชุมชนที่มีความน่าเชื่อถือ

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะต่อกลุ่มอาชีพปลาเปรี๊ยะ

- 1) ในกลุ่มปลาเปรี๊ยะนี้ ควรมีลูกหลานมาทำด้วยจะได้รับความรู้ในการทำปลาเปรี๊ยะ
- 2) ควรมีบ่อที่เลี้ยงปลาน้ำจืดไว้ที่บ้านของผู้จัดทำปลาเปรี๊ยะ เพราะได้รักษาความสะอาดในการเลี้ยงปลาได้อีกด้วย

ข้อเสนอแนะต่อชุมชน

- 1) สนับสนุนให้เยาวชนรุ่นหลังสนใจในตัวผลิตภัณฑ์ปลาเปรี๊ยะ
- 2) ส่งเสริมให้มีการถ่ายทอดองค์ความรู้การผลิตผลิตภัณฑ์ปลาเปรี๊ยะแก่คนภายนอกชุมชน

- 3) ส่งเสริมให้มีการเผยแพร่ภูมิปัญญาการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาเปรี๊ยะอย่างกว้างขวาง

ข้อเสนอแนะต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

- 1) จัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ในตัวของผลิตภัณฑ์ปลาเปรี๊ยะ
- 2) จัดหาแหล่งตลาดรองรับผลผลิตของผลิตภัณฑ์ปลาเปรี๊ยะ



ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

- 1) ควรศึกษาเรื่อง “การแปรรูปปลาเปรี๊ยะ ตำบลท่าซึก อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช”
- 2) ควรศึกษาเรื่อง “วิธีการทำปลาเปรี๊ยะ ตำบลรัฐคามวารี อำเภอเคียนซา จังหวัดสุราษฎร์ธานี”
- 3) ควรศึกษาเรื่อง “การส่งออกปลาเปรี๊ยะ ตำบลบ้านตู่ อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา”

เอกสารอ้างอิง

จรรยา ชำนาญคำ. (3 กุมภาพันธ์ 2559). (ประธานกลุ่มอาชีพปลาเปรี๊ยะ หมู่ที่ 3 บ้านห้วยหมก ตำบลท่าจิว อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช). (สัมภาษณ์ 3 กุมภาพันธ์ 2559).

คณะกรรมการอำนวยการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์แห่งชาติ. (2547). *แนวคิดสินค้าชุมชน*. เรียกใช้เมื่อ 27 มกราคม 2559 จาก http://digital_collect.lib.buu.ac.th/dcms/files

เจิมศักดิ์ ปิ่นทอง . (2528). *แนวทางการส่งเสริมภูมิปัญญา*. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานส่งเสริมเอกลักษณ์ของชาติ และมหาวิทยาลัยสยาม.