

# การจัดการความรู้กลุ่มอนุรักษ์ปลาสด อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ

## Knowledge Management of Snake Skinned Gourami Conservation Group at Amphoe Bang Bo, Samut Prakan Province

วันที่รับบทความ: 7 กุมภาพันธ์ 2564

วันที่แก้ไขบทความ: 10 กรกฎาคม 2564

วันที่ตอบรับบทความ: 13 กรกฎาคม 2564

ณัฐภรณ์ เสารยะวิเศษ<sup>1</sup>

พฤษภา ดอกกุหลาบ<sup>2</sup>

วารินทร์ ศักดิ์สมบูรณ์<sup>3</sup>

### บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์เพื่อจัดการความรู้กลุ่มอนุรักษ์ปลาสดอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ ประชากรผู้ให้ข้อมูลคือ กลุ่มอนุรักษ์ปลาสดบางบ่อ จำนวน 12 คน เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้เวทีประชาคม และถอดองค์ความรู้ ผลการวิจัยพบว่า การอนุรักษ์ปลาสดบางบ่อ คือ การเลี้ยงปลาด้วยวิธีแบบธรรมชาติ โดยการพันหญ้าทำเป็นกองไว้ให้ปลามากิน เนื่องจากหญ้าที่เน่าเปื่อยจะเกิดแพลงตอนและไร ช่วยให้ปลาได้กินอาหารธรรมชาติตลอดเวลา ทำให้เนื้อปลาแน่น มีไขมันน้อย ไม่เหม็นคาว และรสชาติดี ส่วนใหญ่นิยมเลี้ยงในนาข้าว ใช้น้ำจากคลองชลประทานและน้ำฝน ขยายพันธุ์โดยการปล่อยพ่อแม่พันธุ์ที่สมบูรณ์แล้วลงในบ่อเลี้ยงตามธรรมชาติ ปัจจุบันมีพื้นที่ใช้เลี้ยงปลาสดลดน้อยลง ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่เช่า การเลี้ยงให้คุ้มทุนควรเลี้ยงมากกว่า 20 ไร่ขึ้นไป

คำสำคัญ: การจัดการความรู้ กลุ่มอนุรักษ์ปลาสด ปลาสด บางบ่อ สมุทรปราการ

<sup>1</sup> ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี

e-mail: natthaphorn.so@udru.ac.th

<sup>2</sup> อาจารย์ประจำคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

<sup>3</sup> ข้าราชการบำนาญ สถาบันมะเร็ง กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

# Knowledge Management of Snake Skinned Gourami Conservation Group at Amphoe Bang Bo, Samut Prakan Province

Received: February 7, 2021

Revised: July 10, 2021

Accepted: July 13, 2021

Natthaphorn Saorayaviset<sup>1</sup>

Prueksa Dokkulab<sup>2</sup>

Wareeporn Saksomboon<sup>3</sup>

## Abstract

This research was a qualitative research. The purpose of this research was to manage knowledge of snake skinned gourami conservation group at Amphoe Bang Bo, Samut Prakan Province. Population for this research was 12 members of Bang Bo snake skinned gourami conservation group. The data was collected by community forums and capture knowledge. This study found that conservation of Bang Bo snake skinned gourami was natural fish farming by brushing the grass into piles for fish because the rotting grass would produce plankton and moina. It always helped fish to eat natural food. It made tight meat fish, had less fat, not fishy, and good taste. Most popular fish farming was in rice fields, used water from irrigation canals and rain. Fish propagation by releasing complete breeders into natural ponds. At present, there were fewer areas for fish farming, most of the areas were rented. Cost-effective farming should raise more than 20 acres or more.

**Keywords:** Knowledge Management, Snake Skinned Gourami Conservation Group, Snake Skinned Gourami, Bang Bo, Samut Prakan

---

<sup>1</sup> Asst.Prof.Dr., Faculty of Humanities and Social Sciences, UdonThani Rajabhat University  
e-mail: natthaphorn.so@udru.ac.th

<sup>2</sup> lecturer, Faculty of Humanities and Social Sciences, Dhonburi Rajabhat Universitye-mail:

<sup>3</sup> Pensioner, Cancer Institute, Department of Medical Services, Ministry of Public Health

## 1. บทนำ

ปลาสดเป็นปลาน้ำจืดพื้นบ้านของประเทศไทยที่มีรสชาติดี จึงเป็นที่นิยมบริโภค โดยกระบวนการเลี้ยงปลาสดนั้นสามารถแบ่งออกได้เป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ 1) ต้นน้ำ คือ เกษตรกรผู้ประกอบการเพาะเลี้ยงปลาสด 2) กลางน้ำ คือ ผู้ประกอบการแปรรูป และ 3) ปลายน้ำ คือ การตลาดถึงผู้บริโภค (ชนะกานต์ เกตุมะยูร, 2553) ซึ่งพบว่าอุตสาหกรรมปลาสดส่วนต้นน้ำนั้น มีสัดส่วนของผลผลิตปลาสดส่วนใหญ่ประมาณร้อยละ 97 ที่ได้มาจากการเพาะเลี้ยง มีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่จับได้จากธรรมชาติ ซึ่งผลผลิตปลาสดในประเทศไทยในปี พ.ศ. 2560 พบว่ามีการบริโภคปลาสดกว่า ร้อยละ 60 และผ่านขั้นตอนการถนอมอาหารหรือแปรรูปประมาณร้อยละ 40 และเป็นที่สังเกตว่าปลาสดส่วนใหญ่นิยมบริโภคภายในประเทศ โดยมีมูลค่าถึงประมาณ 1,500 ล้านบาท แต่ปลาสดส่วนใหญ่ที่ขายในตลาดเป็นปลาสดที่เลี้ยงโดยการให้อาหารสำเร็จรูปนั้นมักจะไม่ได้อาหารถึงวิธีการเลี้ยงแบบธรรมชาติดั้งเดิม จึงส่งผลให้ปลาสดเหล่านั้นมีสารเคมีตกค้างอยู่ในตัวปลา ในปัจจุบันคนให้ความสำคัญกับการมีสุขภาพที่ดีและบริโภคอาหารปลอดภัย ซึ่งจากงานวิจัยของ สุรีย์พร หอมวิเศษวงศา และคณะ (2557) พบว่าการเลี้ยงปลาสดโดยใช้วิธีธรรมชาติส่งผลให้ไม่พบสารตกค้างในตัวปลา

จังหวัดสมุทรปราการเป็นจังหวัดหนึ่งที่มีการพัฒนาการด้านการเกษตร การประมง และอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปแบบครบวงจรโดยมีการผลิตและแปรรูปสัตว์น้ำที่มีความสำคัญของเศรษฐกิจของประเทศไทยทั้งสัตว์น้ำทะเลและสัตว์น้ำจืด สัตว์น้ำจืดที่สำคัญและมีชื่อเสียงโด่งดังอย่าง “ปลาสดบางบ่อ” ซึ่งจากแผนพัฒนาจังหวัดสมุทรปราการ พ.ศ. 2561-2564 ได้กำหนดให้ปลาสดบางบ่อเป็นสัตว์น้ำที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจเป็นอันดับที่ 4 ของประเทศไทย (กลุ่มวิจัยและวิเคราะห์สถิติการประมง, 2558) โดยมีการเพาะเลี้ยงและแปรรูปใน 4 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมือง อำเภอบางบ่อ อำเภอบางพลี และอำเภอบางเสาธง สำหรับการเพาะเลี้ยงปลาสดมีการเพาะเลี้ยงมากที่สุดในอำเภอบางบ่อ สำหรับการแปรรูปโดยส่วนใหญ่จะเป็นปลาสดแดดเดียวและปลาสดหอม ซึ่งปลาสดหอมจะเป็นปลาสดแปรรูปที่มีรสชาติอร่อยและมีชื่อเสียงโด่งดังเป็นที่รู้จักกันทั่วไป (กระทรวงการคลัง, 2558) การเพาะเลี้ยงปลาสดบางบ่อในปัจจุบันเหลือเนื้อที่ในการเพาะเลี้ยงจนวนน้อยลงจากเดิมเป็นจำนวนมาก จึงทำให้ผลผลิตปลาสดบางบ่อไม่เพียงพอต่อความต้องการซื้อในตลาด ด้วยเหตุนี้จึงมีการนำปลาสดนอกพื้นที่อย่างสุพรรณบุรี สมุทรสาคร ฉะเชิงเทรา เข้ามาขายในบางบ่อและยังคงใช้ชื่อว่าปลาสดบางบ่อ (ศุภกานต์ ศรีโสภณาเจริญ, 2560)

การเลี้ยงและแปรรูปปลาสดของอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีการถ่ายทอดประสบการณ์จากคนรุ่นหนึ่งมาสู่คนอีกรุ่นหนึ่งที่มีคุณค่าและนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่ออาชีพผู้เลี้ยงปลาสด ที่สนับสนุนทำรายได้ให้แก่จังหวัดสมุทรปราการ ปัจจุบันเกษตรกรหันไปประกอบอาชีพอื่น จึงขาดการถ่ายทอดและรักษาเพื่อให้งังซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่นการเลี้ยงปลาสด (คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุ, 2542) จึงจำเป็นต้องมีการส่งเสริมการจัดการความรู้เพื่อไม่ให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเลี้ยงและแปรรูปปลาสดสูญหาย เป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ยั่งยืน

การจัดการความรู้ เป็นการได้มาซึ่งความรู้ที่ถูกต้องและเหมาะสม เพื่อบุคคลที่เหมาะสมในเวลาที่ถูกต้องและช่วยให้บุคคลได้แลกเปลี่ยนข้อมูลสารสนเทศร่วมกันในการปฏิบัติงาน โดยมุ่งเน้นที่ปรับปรุง

การดำเนินการของชุมชน (สุวิทย์ วงษ์บุญมาก, 2557) การได้มาซึ่งความรู้ที่ถูกต้องนั้นควรมีการจัดการอย่างเป็นระบบพร้อมที่จะนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการดำเนินงาน โดยมีหลักการที่สำคัญคือการเปลี่ยนแปลงความรู้ที่อยู่ภายในตัวบุคคลให้มีสภาพกลายเป็นความรู้ที่ปรากฏชัดเจน ซึ่งกระบวนการจัดการความรู้ เป็นกระบวนการที่สำคัญในการจัดองค์ความรู้ที่มีอยู่ให้มีระเบียบแบบแผนได้อย่างมีประสิทธิภาพซึ่งความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นนั้นถือเป็นองค์ความรู้อันลุ่มลึกที่เกิดจากสัมพันธภาพอันแนบแน่นระหว่างมนุษย์กับมนุษย์ มนุษย์กับธรรมชาติและมนุษย์กับอำนาจเหนือธรรมชาติ (ปาริชาติ คุณปลื้ม และรัตยา โสวรรณปรีชา, 2559) ซึ่งที่ผ่านมาพบว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นหลายอย่างเกิดการสูญหายและไม่ได้นำมาใช้ในการแก้ปัญหาการดำเนินชีวิตประจำวัน โดยเกิดจากปัญหาการขาดการบันทึกอย่างเป็นระบบ ไม่มีการถ่ายทอดออกมาเป็นลายลักษณ์อักษร การหวงวิชาของผู้รู้ การขาดการสืบทอดอย่างต่อเนื่อง เพราะรับภูมิปัญญาอื่นเข้ามา ทั้งในด้านการบันทึกในรูปแบบต่าง ๆ และการปฏิบัติและการพัฒนาที่ไม่เคารพภูมิปัญญา โดยมีการนำเอาภูมิปัญญาจากภายนอกเข้ามาโดยขาดความเชื่อมโยงกับบริบทของสังคมไทยและท้องถิ่น (เอกชัย พุ่มดวง, 2551)

ดังนั้น คณะผู้วิจัยจึงได้เห็นความสำคัญของการเลี้ยงปลาสดแบบธรรมชาติ ประกอบกับที่อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ ได้มีการจัดตั้งกลุ่มอนุรักษ์ปลาสดบางบ่อ (ปรีชา สมานมิตร, 2560) โดยมีกระบวนการบริหารจัดการตั้งแต่ต้นน้ำไปจนถึงปลายน้ำ เริ่มตั้งแต่เลี้ยงจนส่งถึงมือผู้บริโภค ทั้งนี้การจัดการความรู้จะเป็นกลไกและเครื่องมือหนึ่งที่จะช่วยในการสร้าง รวบรวม จัดเก็บ เผยแพร่ และถ่ายโอนความรู้ทางภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อให้องค์ความรู้นั้นคงอยู่กับชุมชนและเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

## 2. วัตถุประสงค์การวิจัย

เพื่อจัดการความรู้กลุ่มอนุรักษ์ปลาสด อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ

## 3. ระเบียบวิธีวิจัย

เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (qualitative research) โดยจัดทำเวทีประชาคมเพื่อให้สมาชิกในกลุ่มร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และถอดบทเรียนโดยใช้แนวคิดกระบวนการจัดการความรู้ SECI (Nonaka & Takeuchi, 1995) มีสมาชิกกลุ่มอนุรักษ์ปลาสด อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการเข้าร่วมเวทีประชาคมจำนวน 12 คน โดยใช้แนวคำถามในประเด็น การจัดตั้งกลุ่มอนุรักษ์ปลาสด การอนุรักษ์ปลาสดบางบ่อ พื้นที่เลี้ยงปลาสดบางบ่อ ลักษณะเด่นของปลาสดบางบ่อ การเลี้ยงปลาสดบางบ่อ การแปรรูปปลาสดบางบ่อ การตลาด ปัญหาในการเลี้ยงปลาสดบางบ่อ และการพัฒนาต่อยอด จากนั้นถอดบทเรียน สรุปผลในแต่ละประเด็น และตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลโดยกลุ่มอนุรักษ์ปลาสด อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ

## 4. ผลการวิจัย

### 4.1 การจัดตั้งกลุ่มอนุรักษ์พลาสติก

การจัดตั้งกลุ่มอนุรักษ์พลาสติก อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ เนื่องจากพื้นที่หลายแห่งถูกเอกชนซื้อไป ทำให้เกษตรกร ผู้เลี้ยงเดิมมีพื้นที่ใช้เลี้ยงปลาสลิดลดน้อยลง หลายคนจึงหาพื้นที่เลี้ยงใหม่ ปัจจุบันพื้นที่ที่ใช้เลี้ยงปลาสลิดเป็นที่ดินของเกษตรกรจริงเหลืออยู่เพียงร้อยละ 10 นอกนั้นเป็นพื้นที่เช่า ซึ่งการเช่าก็ขึ้นอยู่กับสัญญา โดยทั่วไปค่าเช่าพื้นที่ประมาณ 1,000-3,000 บาทต่อไร่ การเลี้ยงให้คุ้มทุนควรเลี้ยงมากกว่า 20 ไร่ขึ้นไป ทั้งนี้เกษตรกรได้รวมตัวกันจัดตั้งกลุ่มอนุรักษ์พลาสติก ซึ่งมีเป้าหมายร่วมกันคือ ต้องการรักษาความเป็นเอกลักษณ์ปลาสลิดของอำเภอบางบ่อให้คงอยู่และสืบทอดให้แก่คนรุ่นต่อ ๆ ไป ปัจจุบันมีสมาชิกเฉพาะกลุ่มผู้เลี้ยงปลาสลิด จำนวน 30 คน และได้เปลี่ยนชื่อเป็นวิสาหกิจอนุรักษ์ปลาสลิดบางบ่อและแปรรูป อีกทั้งยังเป็นเกษตรกรแปลงใหญ่การเลี้ยงปลาสลิดของจังหวัดสมุทรปราการอีกด้วย

### 4.2 การอนุรักษ์ปลาสลิดบางบ่อ

การอนุรักษ์ปลาสลิดบางบ่อ เป็นการอนุรักษ์การเลี้ยงปลาสลิดด้วยวิธีแบบธรรมชาติ โดยใช้วิธีการพันหญ้ารอบบ่อซึ่งเป็นหญ้าประจำถิ่นลงในบ่อ เพื่อหมักให้เกิดเป็นแพลงตอน ไร ให้ปลาสลิดใช้เป็นอาหารในพื้นที่อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ ทั้งนี้เพื่อให้ได้ปลาสลิดบางบ่อ อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ คงมีขนาดปลาที่พอดี เหมาะแก่การรับประทาน รสชาติอร่อย เนื้อปลาแน่น ไม่เหม็นคาวและไม่มีการโคลน

### 4.3 พื้นที่เลี้ยงปลาสลิดบางบ่อ

พื้นที่อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ เป็นพื้นที่น้ำกร่อย ซึ่งเป็นเหตุผลหนึ่งที่ทำให้ปลาสลิดรสชาติดี เพราะปลาสลิดชอบพื้นที่เค็มและน้ำกร่อย ประกอบกับอาหารที่มีอยู่ตามธรรมชาติของพื้นที่ค่อนข้างสมบูรณ์ซึ่งพื้นที่ที่อื่นไม่มี คือ หญ้าที่เกิดจากธรรมชาติ ซึ่งเกษตรกรสามารถนำไปเลี้ยงปลาได้ เกษตรกรอำเภอบางบ่อส่วนใหญ่จะใช้พื้นที่นาในการเลี้ยงปลาสลิด โดยขุดเอาดินขึ้นไปที่คันนาสีกกลงไปประมาณ 1-1.50 เมตร บ่อเลี้ยงปลาใส่น้ำประมาณ 60-70 เซนติเมตร โดยใช้ น้ำจากธรรมชาติ ได้แก่ น้ำฝน หรือน้ำที่มาจากคลองชลประทาน เริ่มต้นในการเตรียมบ่อเลี้ยงต้องล้างโคลนสาตเลน ตากแดดพื้นที่บ่อประมาณ 20 วัน จากนั้นจึงนำน้ำใหม่เข้าให้เต็มพื้นที่นาเริ่มต้นความสูงของน้ำประมาณ 40 เซนติเมตร จึงจะสามารถปล่อยพันธุ์ปลาสลิดลงบ่อ หลังจากนั้นพอลูกปลาเกิดและแข็งแรงพอ จึงจะปล่อยน้ำเข้าบ่อให้มีความสูงเพิ่มขึ้นอีกประมาณ 20 เซนติเมตร

### 4.4 ลักษณะเด่นของปลาสลิดบางบ่อ

ปลาสลิดบางบ่อเป็นเอกลักษณ์ประจำถิ่นที่มีชื่อเสียงของจังหวัดสมุทรปราการ เนื่องจากเนื้อปลาจะแตกต่างจากพื้นที่อื่น ๆ คือ อาศัยอยู่ในน้ำกร่อย เนื้อปลาจะแน่น เนื่องจากเกษตรกรพันหญ้าให้ขาดเป็นท่อน ๆ ทำเป็นกองไว้ให้ปลามากิน พอหญ้าแห้งก็จะกลับด้านหญ้าขึ้นมาใหม่ จากนั้นก็ทยอยพันหญ้าไปเรื่อย ๆ ปลา ก็จะทยอยกินไปเรื่อย ๆ จนรอบพื้นที่บ่อเลี้ยง ปลาต้องว่ายน้ำหาอาหารกินเอง และได้กินอาหารธรรมชาติตลอดเวลา ทำให้เนื้อปลามีไขมันต่ำ ไม่เหม็นคาว ดังนั้น เอกลักษณ์ของคำว่า “ปลาสลิดบางบ่อ” คือ วิธีการเลี้ยงปลาสลิดที่ทำให้เนื้อปลาแน่น ไขมันน้อย ไม่เหม็นคาว และรสชาติดี

#### 4.5 การเลี้ยงปลาสดบางบ่อ

การเลี้ยงปลาสดและการขยายพันธุ์ปลาสดทำได้ 2 วิธี คือ 1) การนำลูกปลาสดมาปล่อยและเลี้ยงโดยธรรมชาติ และ 2) การเลี้ยงด้วยพ่อพันธุ์แม่พันธุ์ที่สมบูรณ์ แล้วปล่อยตามธรรมชาติ ซึ่งลักษณะพ่อพันธุ์แม่พันธุ์ที่จะเก็บไว้มาขยายพันธุ์ อย่างน้อยต้องมีอายุ 10 เดือนขึ้นไป เพื่อให้ลูกปลาที่สมบูรณ์เจริญเติบโตได้เร็วและพร้อมที่จะขยายพันธุ์ต่อไป ควรใช้พ่อพันธุ์แม่พันธุ์ประมาณ 40 ตัวต่อไร่ ซึ่งพ่อพันธุ์ 2 ตัว ต่อแม่พันธุ์ 1 ตัว และภายใน 3 ปี ต้องเปลี่ยนพ่อพันธุ์ เพื่อไม่ให้ปลาเสื่อมชนิด เพราะลูกปลาจะเจริญเติบโตได้ไม่ดี การเลี้ยงให้ได้ผลดีคือการอนุบาลลูกปลาให้รอดมากที่สุด ซึ่งเทคนิคให้ลูกปลาสดแรกเกิดมา 24 ชั่วโมง มีเปอร์เซ็นต์การอยู่รอดสูง คือ การนำน้ำมันจากไส้ที่เคี้ยวไว้ ไปใส่ข้าง ๆ ที่ลูกปลาอยู่เพื่อให้ลูกปลาทุกตัวได้กิน ประกอบการพันหญ้าที่ขึ้นรอบ ๆ บ่อปลา จากนั้นเมื่อลูกปลาโตได้ประมาณ 7 วัน-1 เดือน สภาพน้ำจะเปลี่ยนเป็นสีชาอ่อน ๆ น้ำจะมีรสหวานและหน้าน้ำต้องเปิด เพื่อให้แดดส่องถึงพื้น ไม่ควรมีแหนयेเย เพราะเชื้อโรคจะเกิดขึ้นได้ จากนั้น 1 เดือนน้ำจะเป็นสีชาเข้มขึ้น คือ เพิ่มความหวานในตัวน้ำขึ้นมาอีก โดยการพันหญ้าที่เราทำเป็นอาหารเลี้ยงปลาแล้วเก็บเอาเป็นกองแล้วเอาหญ้าไว้ในน้ำเพื่อเปลี่ยนน้ำรสกร่อยรสเปรี้ยวให้น้ำมีรสหวาน ซึ่งภายใน 24 ชั่วโมงน้ำตรงนั้นจะเปลี่ยนรสชาติ เมื่อเลี้ยงไปประมาณ 2-3 เดือนแล้ว น้ำจะเปลี่ยนเป็นสีชาเข้มขึ้น ลูกปลาช่วงนี้จะโตเร็ว ปลาสดจะมีอายุ 7-8 เดือนจึงจะจับขาย นอกจากนั้นยังพบว่ามดศัตรูของลูกปลาสด ได้แก่ แม่ปลาสดซึ่งแม่ปลาสดมักกินไข่ตนเอง ตัวจึงจ้ำน้ำที่มีเขาเดินตามผิวน้ำกลางคืนจะจับตัวลูกปลาเพื่อกินเลือดและนกต่าง ๆ ที่จะมากินลูกปลา

#### 4.6 การแปรรูปปลาสดบางบ่อ

การแปรรูปให้เป็นปลาสดตากแห้ง จากภูมิปัญญาของท้องถิ่นปัจจุบันเน้นการใส่เกลือให้เค็มจัดไว้ก่อน สังเกตปลาที่เค็มจะจมนลงไปหมดเลย พอปลาเริ่มจืดมันจะลอยขึ้นมาจำนวนมาก จากนั้นนำปลาไปแช่น้ำและล้างตากได้

#### 4.7 การตลาด

ต้นทุนปลาสดต่อตัวคำนวณออกมาแล้ว ถ้าเลี้ยงแบบธรรมชาติ ประมาณตัวละบาทกว่า ๆ แต่ถ้าเลี้ยงแบบให้อาหารอาหารตั้งแต่แรกเลี้ยงเลย จะอยู่ประมาณตัวละ 3 บาท การจัดจำหน่ายสามารถแยกเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกร ดังนี้

1) ส่วนตัวปลาสด (ปลาสดตัดหัว) บรรพบุรุษที่เริ่มทำปลาสดมาคือ ตัดหัวออกเนื่องจากตีปลาและมันปลาจะอยู่ช่วงคอ ถ้าหากเราไม่ตัดหัวออก รสชาติขมและจะแทรกเข้าไปในตัวปลาทำให้รสชาติของปลาเปลี่ยนไป ต้องเอาออกให้หมดและดึงไส้และพุงปลาออก เพราะว่าไส้ปลามีความคาวราคาต่อตัวปลาสดบางบ่อที่ตัดหัวแล้วอยู่ที่ประมาณ 10-15 บาท

2) ส่วนหัว ไส้ และเกล็ดปลาสด เมื่อนำตัวปลาสดไปขายได้ราคาแล้ว ส่วนหัวและส่วนไส้ของปลาสด ส่วนหนึ่งจะเอามาทำน้ำหมักชีวภาพเพื่อเพิ่มจุลินทรีย์ แล้วหมักรวมกับน้ำตาล ไว้สำหรับใส่ไว้ในบ่อปลา เพื่อปรับสภาพน้ำและอนุบาลลูกปลา สำหรับส่วนที่เหลือจะถูกนำไปไม่ทำอาหารเลี้ยงปลาตุก โดยบดต้มกับปลายข้าวให้ปลาตุกกิน ส่วนเกล็ดปลาไม่ทิ้งเปล่า จะมีบริษัทมาซื้อเอาไปทำอาหารกุ้ง กิโลกรัมละประมาณ 2-3 บาท

หากเกษตรกรที่มีพื้นที่เลี้ยงมากและได้ผลผลิตจำนวนมากเกษตรกรจะจับปลาสดขายส่ง นายทุนซึ่งนายทุนจะรับซื้อคราวละเป็นตัน ๆ เพื่อนำไปเก็บเข้าไว้ในห้องเย็นรอจำหน่ายต่อไป นอกจากนี้ยังมีกรรมนำไปแปรรูปเป็นอาหาร เช่น น้ำพริกปลาสด ปลาสดอบแห้ง เป็นต้น

#### 4.8 ปัญหาในการเลี้ยงปลาสดบางบ่อ

1) เกษตรกรบางรายพบปัญหาการขาดแคลนเงินทุน เช่น การซื้อน้ำมันมาเติมเครื่องสูบน้ำเข้าบ่อ ในขณะที่เกษตรกรบางรายแก้ปัญหาโดยลงทุนครั้งเดียวเพื่อวางท่อส่งน้ำ และการลงทุนซื้อลูกปลามาปล่อยลงบ่อเลี้ยง เนื่องจากเกษตรกรบางรายขยายพันธุ์ปลาได้ลูกปลาจำนวนน้อย

2) เกษตรกรบางรายพบปัญหาน้ำ ได้แก่ ปัญหาการขาดแคลนน้ำ และปัญหาน้ำเสียจากโรงงานอุตสาหกรรม

3) เกษตรกรยังขาดองค์ความรู้จากภาครัฐที่จะมาให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานการเลี้ยงปลาสดและมาตรฐานการแปรรูป

#### 4.9 การพัฒนาต่อยอด

การเลี้ยงปลาสดแบบเกษตรอินทรีย์ คือ ใช้หญ้าเนเปียร์ที่ปลูกไว้เลี้ยงสัตว์ มาใช้เลี้ยงปลาสด เพราะมีสถาบันการศึกษาแห่งหนึ่งเข้ามาศึกษาวิจัยและผลการวิจัยพบว่า โปรตีนจากหญ้าเนเปียร์มีสูงมาก เพื่อให้เกษตรกรได้พึ่งตนเอง ควรปลูกหญ้าเนเปียร์เอง เพื่อเลี้ยงปลาสดแบบเกษตรอินทรีย์และสามารถทำให้ปลากินเองได้

### 5. อภิปรายผลการวิจัย

#### 5.1 การจัดตั้งกลุ่มอนุรักษ์ปลาสด

การจัดตั้งกลุ่มอนุรักษ์ปลาสด อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ ปัจจุบันมีสมาชิกคงอยู่เฉพาะกลุ่มผู้เลี้ยงปลาสด จำนวน 30 คนเท่านั้นเนื่องจากจังหวัดสมุทรปราการมีการเติบโตของภาคอุตสาหกรรม พื้นที่หลายแห่งถูกเอกชนซื้อไป และขยายเข้าสู่พื้นที่ภาคเกษตรอย่างต่อเนื่อง ทำให้เกษตรกรผู้เลี้ยงเดิมมีพื้นที่ใช้เลี้ยงปลาสดลดน้อยลง หลายคนจึงหาพื้นที่เลี้ยงใหม่ ปัจจุบันพื้นที่ที่ใช้เลี้ยงปลาสดเป็นที่ดินของเกษตรกรจริงเหลืออยู่เพียงร้อยละ 10 นอกนั้นเป็นพื้นที่เช่า ซึ่งการเช่าก็ขึ้นอยู่กับสัญญา โดยทั่วไปค่าเช่าพื้นที่ประมาณ 1,000-3,000 บาทต่อไร่ สอดคล้องกับ จริภรณ์ มีศรี (2561) ที่กล่าวว่า พื้นที่เลี้ยงปลาสดของอำเภอบางบ่อมีจำนวนลดลง โรงงานอุตสาหกรรมมีจำนวนเพิ่มมากขึ้น ส่งผลให้แหล่งน้ำธรรมชาติที่มีคุณภาพลดจำนวนลง ซึ่งปลาสดเป็นปลาที่ต้องอาศัยน้ำจืดและระบบนิเวศที่มีคุณภาพในการเจริญเติบโต และสุขภาพันต์ ศรีโสภาเจริญรัตน์ (2558) ที่กล่าวว่า การเพาะเลี้ยงปลาสดบางบ่อในปัจจุบันเหลือเนื้อที่ในการเพาะเลี้ยงน้อยลงกว่าเดิม ทำให้ผลผลิตปลาสดบางบ่อไม่เพียงพอต่อความต้องการซื้อในตลาด นอกจากนี้ผลการวิจัยยังพบว่า การเลี้ยงปลาสดบางบ่อให้คุ้มทุนควรเลี้ยงมากกว่า 20 ไร่ขึ้นไป ปัจจุบันกลุ่มอนุรักษ์ปลาสด ได้เปลี่ยนชื่อเป็น “วิสาหกิจอนุรักษ์ปลาสดบางบ่อและแปรรูป” และเป็นเกษตรกรแปลงใหญ่การเลี้ยงปลาสดของจังหวัดสมุทรปราการอีกด้วย

## 5.2 การอนุรักษ์พลาสติกบางบ่อ

เกษตรกรผู้เลี้ยงปลาสลิดมีพื้นที่การเลี้ยงปลาสลิดลดลง ปริมาณการเลี้ยงปลาสลิดน้อยลง ทำให้ประสพภาวะขาดทุน จนเลิกอาชีพเลี้ยงปลาสลิดเป็นจำนวนมาก ส่งผลให้ปริมาณปลาสลิดที่ผลิตได้ไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด จึงต้องนำปลาสลิดจากพื้นที่อื่นมาแปรรูปที่อำเภอบางบ่อแทน ส่งผลทำให้เอกลักษณ์ที่แท้จริงของปลาสลิดบางบ่อสูญหายไป เนื่องจากลักษณะเด่นของปลาสลิดบางบ่อจะต้องมีขนาดเหมาะสมพอดี ไม่อ้วน รสชาติอร่อย เนื้อแน่น และไม่เหม็นคาว ซึ่งการจะอนุรักษ์ลักษณะเด่นดังกล่าวสำคัญที่วิธีการเลี้ยง ดังนั้นการอนุรักษ์ปลาสลิดบางบ่อ เป็นการอนุรักษ์การเลี้ยงปลาสลิดด้วยวิธีแบบธรรมชาติ โดยใช้วิธีการพินหญ้ารอบบ่อซึ่งเป็นหญ้าประจำถิ่นลงในบ่อ เพื่อหมักให้เกิดเป็นแพลงตอน ไร ให้ปลาสลิดใช้เป็นอาหาร ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของปราชญ์ผู้เลี้ยงปลาสลิดในอำเภอบางบ่อมานานกว่า 30 ปี ที่ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นและถ่ายทอดให้กับเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาสลิดอำเภอบางบ่อ เพื่อให้เนื้อปลาสลิดที่ได้มีความแตกต่างจากการเลี้ยงปลาสลิดในพื้นที่อื่น สอดคล้องกับงานวิจัยของ น้ำผึ้ง มีศีล (2561) ที่พบว่า การพินหญ้าลงในน้ำทำให้เกิดไรแดง หรือแพลงตอน ซึ่งปลาสลิดจะต้องแหวกว่ายเพื่อหาไรแดงและแพลงตอนกินเป็นอาหาร จึงทำให้ปลาไม่มีลำตัวเรียวยาว เพราะมีการสะสมของกล้ามเนื้อซึ่งปลาสลิดของจังหวัดสมุทรปราการจะเล็กกว่าการเลี้ยงปลาแบบให้อาหารสำเร็จรูปและงานวิจัยของ พิมสิริ ภูตระกูล และคณะ (2561) ที่พบว่า ผู้บริโภครู้จักปลาสลิดบางบ่อเนื่องจากมีกลิ่นหอมเฉพาะ มีเนื้อแน่นกว่าปลาสลิดจากที่อื่น มีรสชาติที่อร่อย มีมันแทรกอยู่ตามเนื้อปลา ซึ่งเหล่านี้มีกระบวนการผลิตที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดจากรุ่นบรรพบุรุษสู่รุ่นปัจจุบัน เพื่อสร้างความน่าสนใจให้แก่สินค้าและทำให้เกิดการบอกต่อ

## 5.3 พื้นที่เลี้ยงปลาสลิดบางบ่อ

พื้นที่อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ เป็นพื้นที่น้ำกร่อย ซึ่งเป็นเหตุผลหนึ่งที่ทำให้ปลาสลิดรสชาติดี เพราะปลาสลิดชอบพื้นที่เค็มและน้ำกร่อย ประกอบกับอาหารที่มีอยู่ตามธรรมชาติของพื้นที่ค่อนข้างสมบูรณ์ ซึ่งพื้นที่ที่อื่นไม่มี คือ หญ้าที่เกิดจากธรรมชาติ ซึ่งเกษตรกรสามารถนำไปเลี้ยงปลาได้ สอดคล้องกับงานวิจัยของ สมพันธ์ อภิรักษ์ และวัฒน์ย์ โรจนสัมฤทธิ์ (2557) ที่พบว่า ปลาสลิดบางบ่อเติบโตในพื้นที่ดินเค็ม น้ำกร่อย มีหญ้าเฉพาะถิ่นซึ่งเป็นอาหารที่ดีของปลาสลิด เช่น หญ้าทรงกระเทียม หญ้าแพรกน้ำเค็มและหญ้าปล้อง เป็นต้น นอกจากนั้นผลงานวิจัยยังพบว่า เกษตรกรของอำเภอบางบ่อส่วนใหญ่จะใช้พื้นที่นาในการเลี้ยงปลาสลิด โดยการขุดเอาดินในนาขึ้นไปทำคันทนา ลึกลงไปประมาณ 1-1.50 เมตร บ่อเลี้ยงปลาใส่น้ำประมาณ 60-70 เซนติเมตร และใช้น้ำจากธรรมชาติ ได้แก่ น้ำฝน หรือน้ำที่มาจากคลองชลประทาน เริ่มต้นในการเตรียมบ่อเลี้ยงต้องล้างโคลนสาตเลน ตากแดดพื้นที่บ่อประมาณ 20 วัน จากนั้นจึงนำน้ำใหม่เข้าไปเติมพื้นที่นาเริ่มต้นความสูงของน้ำประมาณ 40 เซนติเมตร จึงจะสามารถปล่อยพันธุ์ปลาสลิดลงบ่อ สอดคล้องกับ อ. พงษ์อำไพ, นามแฝง (2542) ที่พบว่าปลาสลิดส่วนมากนิยมเลี้ยงในนา



## 5.4 ลักษณะเด่นของปลาสดบางบ่อ

ปลาสดบางบ่อเป็นเอกลักษณ์ประจำถิ่นที่มีชื่อเสียงของจังหวัดสมุทรปราการ เนื่องจากเนื้อปลาจะแตกต่างจากพื้นที่อื่น ๆ คือ อาศัยอยู่ในน้ำกร่อย เนื้อปลาจะแน่น เนื่องจากเกษตรกรพินหญ้าให้ขาดเป็นท่อน ๆ ทำเป็นกองไว้ให้ปลามากินพอหญ้าแห้งก็จะกลับด้านหญ้าขึ้นมาใหม่ จากนั้นก็ทยอยพินหญ้าไปเรื่อย ๆ ปลา ก็จะทยอยกินไปเรื่อย ๆ จนรอบพื้นที่บ่อเลี้ยง ปลาต้องว่ายน้ำหาอาหารกินเอง และได้กินอาหารธรรมชาติตลอดเวลา สอดคล้องกับงานวิจัยของ ชูติระ ระบอบ และคณะ (2561) ที่พบว่า การเลี้ยงปลาสดบางบ่อ คือ การเลี้ยงตามธรรมชาติโดยการพินหญ้าเป็นอาหารปลา และการเลี้ยงแบบผสมผสานเพื่อให้ทั้งหญ้าร่วมกับอาหารปลาที่ซื้อมาจากตลาด ทำให้ปลาสดที่ได้มีความแตกต่างกัน กล่าวคือ ปลาสดที่เลี้ยงตามธรรมชาติมักจะมีตัวเล็กและมีสีเข้มกว่านั้นงานวิจัยพบว่า เนื้อปลาสดบางบ่อมีไขมันต่ำ สอดคล้องกับงานวิจัยของ น้ำผึ้ง มีศิล (2561) ที่ศึกษาพบว่า ไขมันปลาแทรกอยู่ตามเนื้อปลาแทนการกระจุกตัวอยู่ที่ท้องปลา เนื่องจากไขมันจะสะสมอยู่มากในช่วงฤดูหนาว แต่จากการศึกษาพบว่า เกษตรกรของอำเภอบางบ่อจะจับปลาในช่วงเดือนกันยายน (ก่อนฤดูหนาว) ทำให้ได้ปลาสดที่มีไขมันต่ำ อีกทั้งยังพบว่าเนื้อปลาสดบางบ่อไม่เหม็นคาว โดยงานวิจัย น้ำผึ้ง มีศิล (2561) ยังศึกษาพบว่า สาเหตุที่ปลาสดจังหวัดสมุทรปราการไม่เหม็นคาว เนื่องจากสภาพน้ำที่เดิมเป็นดินเค็มหรือดินทะเลเก่า ซึ่งลักษณะของแร่ธาตุที่เหมาะสมช่วยในการดับกลิ่นสาบของปลาสดได้เป็นอย่างดีดังนั้น เอกลักษณ์ของคำว่า “ปลาสดบางบ่อ” คือ วิธีการเลี้ยงปลาสดที่ทำให้เนื้อปลาแน่น ไขมันน้อย ไม่เหม็นคาวและรสชาติดี สอดคล้องกับงานวิจัยของ สัมพันธ์ อภิรักษ์ และวัฒนีย์ โรจนสัมฤทธิ์ (2557) ที่พบว่า ปลาสดบางบ่อมีลักษณะพิเศษเฉพาะ คือ ลำตัวแบน สีดำเข้ม มีลายเสือหรือลายแดงไทย ไขมันแทรกพอเหมาะ เนื้อแน่นเหนียว และรสชาติดี และสอดคล้องกับงานวิจัยของ พิมสิริ ภูตระกูล และคณะ (2561) ปลาสดบางบ่อจะมีเนื้อแน่นกว่าปลาสดจากที่อื่นและมีรสชาติที่อร่อยกว่า รวมทั้งมีมันแทรกอยู่ตามเนื้อปลา แตกต่างจากปลาสดจากที่อื่น

## 5.5 การเลี้ยงปลาสดบางบ่อ

การเลี้ยงปลาสดและการขยายพันธุ์ปลาสดทำได้ 2 วิธี คือ 1) การนำลูกปลาสดมาปล่อยและเลี้ยงโดยธรรมชาติ และ 2) การเลี้ยงด้วยพ่อพันธุ์แม่พันธุ์ที่สมบูรณ์ แล้วปล่อยตามธรรมชาติ ซึ่งลักษณะพ่อพันธุ์แม่พันธุ์ที่จะเก็บไว้มาขยายพันธุ์ อย่างน้อยต้องมีอายุ 10 เดือนขึ้นไป เพื่อให้ลูกปลาที่สมบูรณ์เจริญเติบโตได้เร็วและพร้อมที่จะขยายพันธุ์พันธุ์ต่อไป ควรใช้พ่อพันธุ์แม่พันธุ์ประมาณ 40 ตัวต่อไร่ ซึ่งพ่อพันธุ์ 2 ตัว ต่อแม่พันธุ์ 1 ตัว และภายใน 3 ปี ต้องเปลี่ยนพ่อพันธุ์ เพื่อไม่ให้ปลาเลือดชิด เพราะลูกปลาจะเจริญเติบโตได้ไม่ดี การเลี้ยงให้ได้ผลดีคือการอนุบาลลูกปลาให้รอดมากที่สุด ซึ่งเทคนิคให้ลูกปลาสดแรกเกิดมา 24 ชั่วโมงมีเปอร์เซ็นต์การอยู่รอดสูง คือ การนำน้ำมันจากไส้ที่เคี้ยวไว้ ไปใส่ข้าง ๆ ที่ลูกปลาอยู่เพื่อให้ลูกปลาทุกตัวได้กิน ประกอบการพินหญ้า จากนั้นเมื่อลูกปลาโตได้ประมาณ 7 วัน-1 เดือน สภาพน้ำจะเปลี่ยนเป็นสีชาอ่อน ๆ น้ำจะมีรสหวาน และหน้าน้ำต้องเปิดเพื่อให้แดดส่องถึงพื้น ไม่ควรมีแหนयेอะ เพราะเชื้อโรคจะเกิดขึ้นได้สอดคล้องกับงานวิจัยของ ชูติระ ระบอบ และคณะ (2561) ที่พบว่า เทคนิคการเลี้ยงปลาสดตกทอดมาจนถึงครอบครัวรุ่นปัจจุบัน โดยการเลี้ยงด้วยวิธีธรรมชาติ ซึ่งอาหารของปลา คือ การพินหญ้าที่ขึ้นรอบบ่อปลาและใช้เวลาประมาณ 7 วัน น้ำจะเริ่ม

เปลี่ยนเป็นสีชา ซึ่งเป็นช่วงที่ผู้เลี้ยงต้องเอาใจใส่และดูแลเป็นพิเศษเพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพและตรงกับความต้องการจากนั้น 1 เดือน น้ำจะเป็นสีชาเข้มขึ้น คือ เพิ่มความหวานในน้ำขึ้นมาอีก โดยการพินหญ้าที่เราทำเป็นอาหารเลี้ยงปลาแล้วเก็บเอาเป็นกอง แล้วเอาหญ้าไว้ในน้ำเพื่อเปลี่ยนน้ำรสกร่อยรสเปรี้ยวให้น้ำมีรสหวาน ซึ่งภายใน 24 ชั่วโมงน้ำตรงนั้นจะเปลี่ยนรสชาติ เมื่อเลี้ยงไปประมาณ 2-3 เดือนแล้ว น้ำจะเปลี่ยนเป็นสีชาเข้มขึ้น ลูกปลาช่วงนี้จะโตเร็ว ปลาสดจะเลี้ยงจนกระทั่งอายุประมาณ 7-8 เดือน จึงจะจับขาย สอดคล้องกับ ส. พุ่มสุวรรณ, นามแฝง (2544) ที่กล่าวว่า ปลาสดเป็นปลาปากเล็ก กินอาหารจำพวกพืชและสัตว์เล็ก ๆ ในน้ำ รวมทั้งหญ้าหมักที่เน่าเปื่อย ดังนั้นระยะเวลาการเลี้ยงจึงค่อนข้างนาน ซึ่งอาจต้องเลี้ยงถึง 8 เดือนขึ้นไป และไชยา อัยสูงเนิน (2541) กล่าวว่า บ่อที่ใช้เพาะพันธุ์ปลาสดควรมีหญ้าหรือพันธุ์ไม้น้ำอื่น ๆ ขึ้นตามริมขอบบ่อถ้าพินหญ้าลงบ่อทุกสัปดาห์จะดี เพราะปลาสดชอบกินหญ้าเน่ามาก นอกจากนั้นยังพบว่ามีศัตรูของลูกปลาสด เช่น แม่ปลาสดซึ่งมักกินไข่ตนเอง ตัวจึงจมน้ำที่มีขาเดินตามผิวน้ำกลางคืนจะจับตัวลูกปลาเพื่อกินเลือด และนกต่าง ๆ ที่จะมากินลูกปลา เป็นต้น สอดคล้องกับงานวิจัยของ ชูติระ ระบอบ และคณะ (2561) ที่พบว่า ปัญหาที่เกิดจากสัตว์อื่นทำให้การเจริญพันธุ์ของลูกปลาสดลง ได้แก่ นก และตะกวด

## 5.6 การแปรรูปปลาสดบางบ่อ

การแปรรูปให้เป็นปลาสดตากแห้ง จากภูมิปัญญาของท้องถิ่นปัจจุบันเน้นการใส่เกลือให้เค็มจัดไว้ก่อน สังเกตปลาที่เค็มจะจมลงไปหมดเลย พอปลาเริ่มจืดมันจะลอยขึ้นมาจำนวนมาก จากนั้นนำปลาไปแช่น้ำ และล้างตากได้ สอดคล้องกับ ส. พุ่มสุวรรณ, นามแฝง (2544); อ. พงษ์อภัย, นามแฝง (2542) ที่กล่าวว่า ปลาสดไม่นิยมบริโภคสด แต่จะนำมาแปรรูปเป็นปลาเค็มตากแห้ง งานวิจัยของ ขวัญใจ อุดมพัฒน์ไพบูลย์ (2557) ที่ศึกษาพบว่า การพัฒนาชุมชนให้เข้มแข็งควรเริ่มจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งอาชีพเลี้ยงปลาสดมีการนำปลาสดสดมาแปรรูปก่อนแล้วจึงส่งขาย งานวิจัยของ น้ำผึ้ง มีศีล (2561) ที่พบว่า การตากปลาสดแห้งของชาวจังหวัดสมุทรปราการจะมีวิธีการตากปลาที่ช่วยให้ปลาแห้งเร็วและดูน่ารับประทาน และสอดคล้องกับงานวิจัยของ สมพันธ์ อภิรักษ์ และวัฒน์ย์ โรจนสัมฤทธิ์ (2557) ที่พบว่า ปลาสดบางบ่อนิยมแปรรูปเป็นปลาสดแดดเดียว ปลาสดหอม ปลาสดอบกรอบ ปลาสดทอดไร่ก้าง และน้ำพริกปลาสด เป็นต้นและงานวิจัยของ พรรณราย แสงวิเชียร และคณะ (2561) ได้นำก้างปลาสดนำมาแปรรูปเป็น ทองม้วนก้างปลาสดไฮแคลเซียมของดีบางบ่อ

## 5.7 การตลาด

จากต้นทุนปลาสดต่อตัวคำนวณออกมาแล้ว ถ้าเลี้ยงแบบธรรมชาติ ประมาณตัวละบาทกว่า ๆ แต่ถ้าเลี้ยงแบบให้อาหารตั้งแต่แรกเลี้ยงเลย จะอยู่ประมาณตัวละ 3 บาท จะเห็นได้ว่า การเลี้ยงปลาสดแบบธรรมชาติจะช่วยลดต้นทุนการผลิตได้ดีกว่าการเลี้ยงแบบให้อาหาร นอกจากนั้น ส่วนตัวปลาสด (ปลาสดตัดหัว) ขายอยู่ที่ประมาณ 10-15 บาท ส่วนหัวจะถูกนำไปไม่ทำอาหารเลี้ยงปลาตุก โดยบดต้มกับปลายข้าวให้ปลาตุกกินและใส่ปลาจะเอามาทำน้ำหมักชีวภาพใส่ไว้ในบ่อปลา เพื่อปรับสภาพน้ำและอนุบาลลูกปลา สำหรับเกล็ดปลาสดจะมีบริษัทมาซื้อเอาไปทำอาหารกุ้งกิโลกรัมละประมาณ 2-3 บาท ไข่ปลาขายซีดละประมาณ 30 บาท หากเกษตรกรที่มีพื้นที่เลี้ยงมากและได้ผลผลิตจำนวนมาก เกษตรกรผู้เลี้ยงปลาสดจะจับปลาสดขายส่งนายทุน ซึ่งนายทุนจะรับซื้อคราวละเป็นตัน ๆ

เพื่อนำไปเก็บเข้าไว้ในห้องเย็น รอจำหน่ายต่อไป เนื่องจากพลาสติกจะจับขายได้ปีละครั้ง (ปรีชา สมานมิตร, 2561)

งานวิจัยของ พิมสิริ ภูตระกูล และคณะ (2561) ที่ได้ให้ข้อเสนอแนะเชิงบริหารจัดการไว้ว่า การสร้างความน่าสนใจให้กับพลาสติกบางบ่อ ซึ่งมีกระบวนการผลิตที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่น ผู้ประกอบการต้องปรับตัวโดยสื่อสารหลากหลายช่องทาง เช่น การสื่อสารผ่าน เฟซบุ๊ก โลก และมีการเพิ่มช่องทางการซื้อผ่านทางออนไลน์โดยอาจมีการบริการจัดส่งสินค้าถึงบ้าน ตลอดจนการใช้ถุงพลาสติกแบบสูญญากาศแทนถุงกระดาษ เพื่อลดกลิ่นและยืดอายุของผลิตภัณฑ์การปรับปรุงแบบของบรรจุภัณฑ์ให้เห็นถึงความทันสมัย เพื่อสร้างความน่าสนใจให้แก่สินค้าและทำให้เกิดการบอกต่อ

### 5.8 ปัญหาในการเลี้ยงพลาสติกบางบ่อ

1) เกษตรกรบางรายพบปัญหาการขาดแคลนเงินทุน เช่น การซื้อน้ำมันมาเติมเครื่องสูบน้ำเข้าบ่อในขณะที่เกษตรกรบางรายแก้ปัญหา โดยลงทุนครั้งเดียวเพื่อวางท่อส่งน้ำ และการลงทุนซื้อลูกปลามาปล่อยลงบ่อเลี้ยง เนื่องจากเกษตรกรบางรายขยายพันธุ์ปลาได้ลูกปลาจำนวนน้อย สอดคล้องกับงานวิจัยของ ชุตติระ ระบอบ และคณะ (2561) ที่พบว่า ปัญหาและอุปสรรคหนึ่งที่สำคัญของการเลี้ยงพลาสติกบางบ่อคือ ปัญหาการเพาะพันธุ์ลูกปลา อาจเป็นไปได้ว่าพ่อพันธุ์แม่พันธุ์ไม่สมบูรณ์ หรือเลือดชิดหรืออาจเกิดจากการการอนุบาลลูกปลาในช่วงแรกเกิดยังไม่ดีพอทำให้ได้จำนวนลูกปลาที่รอดไม่เป็นไปตามเป้าหมายที่ตั้งไว้ จึงต้องใช้เงินลงทุนซื้อลูกปลามาเพิ่ม และสอดคล้องกับงานวิจัยของ ศรัญญูทิตา ชนะชัยภูวัฒน์ (2562) ที่พบว่า ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ไม่มีเงินทุนเพียงพอ

2) เกษตรกรบางรายพบปัญหาน้ำ ได้แก่ ปัญหาการขาดแคลนน้ำในช่วงปีที่เกิดอุทกภัยในกรุงเทพฯ ซึ่งต้องมีการปล่อยน้ำลงทะเลทำให้เกิดปัญหาการขาดแคลนน้ำเพื่อการเกษตรและประมง และปัญหาน้ำเสียจากโรงงานอุตสาหกรรม สอดคล้องกับงานวิจัยของ ชุตติระ ระบอบ และคณะ (2561) ที่พบว่า ปัญหาและอุปสรรคอีกประการหนึ่งที่สำคัญของการเลี้ยงพลาสติกบางบ่อ คือ ปัญหาคุณภาพน้ำสะท้อนให้เห็นว่า จังหวัดสมุทรปราการควรขุดลอกคลองชลประทานอย่างน้อยปีละครั้ง เพื่อทำให้น้ำในคลองชลประทานสะอาด ไม่มีสารพิษ หรือสารเคมีตกค้าง

3) เกษตรกรยังขาดองค์ความรู้จากภาครัฐที่จะมาให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานการเลี้ยงพลาสติกและมาตรฐานการแปรรูป สอดคล้องกับงานวิจัยของ ศรัญญูทิตา ชนะชัยภูวัฒน์ (2562) ที่พบว่า ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ขาดพื้นฐานความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานต่าง ๆ

### 5.9 การพัฒนาต่อยอด

การเลี้ยงพลาสติกแบบเกษตรอินทรีย์ คือ ใช้หญ้าเนเปียร์ที่ปลูกไว้เลี้ยงสัตว์ มาใช้เลี้ยงพลาสติก เพราะมีสถาบันการศึกษาแห่งหนึ่งเข้ามาศึกษาวิจัยและผลการวิจัยพบว่า โปรตีนจากหญ้าเนเปียร์มีสูงมาก เพื่อให้เกษตรกรได้พึ่งตนเอง ควรปลูกหญ้าเนเปียร์เอง เพื่อเลี้ยงพลาสติกแบบเกษตรอินทรีย์ และสามารถทำให้ปลากินเองได้ ขัดแย้งกับงานวิจัยที่มีการต่อยอดการเลี้ยงพลาสติก โดยนำไปบรรจุเข้าไปในหลักสูตรท้องถิ่น เพื่อต้องการรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่น การเลี้ยงพลาสติกไม่ให้สูญหายไปจึงจำเป็นต้องมีการส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้ การเลี้ยง และการแปรรูปพลาสติกในสถานศึกษาดังงานวิจัยของ ทรงพิศ ทรงประกอบ (2556) ที่ศึกษาการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องการแปรรูปปลา

สไลด์สำหรับนักศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย กศน. อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ และพบว่าผู้เรียนพึงพอใจในระดับมาก และงานวิจัยของ สมพันธ์ อภิรักษ์ และวัฒน์ย์ โรจนสัมฤทธิ์ (2557) ที่ศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นการเลี้ยงปลาสไลด์ด้วยชุดการสอน สำหรับผู้เรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย จังหวัดสมุทรปราการ พบว่า ผู้เรียนมีความพึงพอใจต่อชุดการสอนวิชาภูมิปัญญาไทย (การเลี้ยงปลาสไลด์) ในระดับมาก

## 6. ข้อเสนอแนะการวิจัย

6.1 ควรมีการศึกษาพัฒนาสายพันธุ์ปลาสไลด์บางบ่อให้เลี้ยงง่าย โตเร็วขึ้น และคงเอกลักษณ์ความเป็นปลาสไลด์บางบ่อ เพื่อเพิ่มกำลังการผลิตให้มีคุณภาพและเพียงพอต่อความต้องการทางการตลาด

6.2 ควรมีการพัฒนารูปแบบศูนย์การเรียนรู้การเลี้ยงปลาสไลด์อย่างครบวงจร เริ่มตั้งแต่การทำกิจกรรมต้นน้ำ (การสาธิตการเลี้ยง) กิจกรรมกลางน้ำ (การสาธิตการจับ) และกิจกรรมปลายน้ำ (การสาธิตการแปรรูป) เพื่อให้ผู้เรียนรู้ได้มีโอกาสได้ลงมือปฏิบัติจริงและเป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นจากรุ่นสู่รุ่นในอีกรูปแบบหนึ่ง สามารถพัฒนาเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมได้เป็นอย่างดี

6.3 ควรจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาสไลด์ในพื้นที่ต่าง ๆ และสร้างเครือข่ายการเลี้ยงปลาสไลด์ การแปรรูป และการจัดจำหน่ายร่วมกัน

6.4 ควรส่งเสริมเกษตรกรผู้สนใจเลี้ยงปลาสไลด์ โดยแบ่งเป็นการเลี้ยงปลาสไลด์แปลงสาธิต และการเลี้ยงปลาสไลด์แปลงเล็ก เพื่อสอดคล้องกับการดำเนินชีวิตโดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงทั้งนี้ควรมีพี่เลี้ยง คือ กลุ่มเครือข่ายปลาสไลด์แปลงใหญ่

## บรรณานุกรม

- กระทรวงการคลัง. (2558). ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแปรรูปและถนอมอาหารพลาสติก. สืบค้นจาก <http://taxclinic.mof.go.th>
- กลุ่มวิจัยและวิเคราะห์สถิติการประมง. (2558). สถิติการประมงแห่งประเทศไทย พ.ศ. 2557. กรุงเทพฯ: ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร กรมประมง.
- ขวัญใจ อุณหวัฒน์ไพบูลย์. (2557). ภูมิปัญญาท้องถิ่นของจังหวัดสมุทรปราการ. สยามวิชาการ, 15(1), หน้า 60-71.
- คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุ. (2542). วัฒนธรรมพัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์ภูมิปัญญาจังหวัดสมุทรปราการ. กรุงเทพฯ: คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุ.
- จรีภรณ์ มีศรี. (2561, 28 สิงหาคม). ไชยเค็ลล์ลับ...ทำไม 'พลาสติก' ต้องบางบ่อ จ.สมุทรปราการ. ไทยรัฐออนไลน์. สืบค้นจาก <https://epl.thairath.co.th/news/local/central/1364046>
- ชนะกานต์ เกตุมะยูร. (2553). การจําารรักษาและพัฒนาอาชีพการเพาะเลี้ยงปลาสดในเขตพื้นที่อำเภอบางปะกง. รายงานการศึกษาอิสระ ปริญญารัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต วิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ชุตีระ ระบอบ และคณะ. (2561). การพัฒนาตัวชี้วัดเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาสดสู่ผู้ประกอบการ 4.0. วารสารธุรกิจปริทัศน์, 10(1), หน้า 171-189.
- ไชยา อัยสูงเนิน. (2541). การเพาะพันธุ์ปลาน้ำจืด. (พิมพ์ครั้งที่ 3). นนทบุรี: ฐานเกษตรกรรม.
- ทรงพิศ ทรงประกอบ. (2556). การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเรื่อง การแปรรูปพลาสติก สำหรับนักศึกษา ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย กศน.อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ. สารนิพนธ์ปริญญาศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน, มหาวิทยาลัยนอร์ทกรุงเทพ.
- น้ำผึ้ง มีคิล. (2561). เอกลักษณ์ของปลาสดจังหวัดสมุทรปราการในมุมมองของผู้เชี่ยวชาญ. ใน เอกสารสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 9. หน้า 764-773. สืบค้นจาก <http://c:/Users/IS1/Downloads/1287-2622-1-SM.pdf>
- ปาริชาติ คุณปลื้ม และรัตยา โสวรรณปรีชา. (2559). การจัดการความรู้ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น. วารสารวิชาการศรีปทุมชลบุรี, 12(6), หน้า 89-97.
- พรรณราย แสงวิเชียร และคณะ. (2561). แผนธุรกิจเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์พลาสติกแปรรูปตามความต้องการของผู้บริโภค. วารสารธุรกิจปริทัศน์, 10(1), หน้า 191-205.
- พิมพ์สิริ ภู่อะกุล และคณะ. (2561). การรับรู้ในเอกลักษณ์พลาสติกบางบ่อและปัจจัยสำคัญในการตัดสินใจซื้อพลาสติกบางบ่อในมุมมองของผู้บริโภค. วารสารธุรกิจปริทัศน์, 10(1), หน้า 155-170.

- ศรัญญูทิตา ชนะชัยภาวัฒน์. (2562). บรรจุภัณฑ์ ตราสัญลักษณ์ และแผนกลยุทธ์การสื่อสาร ภาสาลิต  
บางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ. วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่, 11(3), หน้า 250-269.
- ศุภกานต์ ศรีโสภณาเจริญ. (2560). ปัญหาการคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์: กรณีศึกษาภาสาลิตบางบ่อ.  
วารสารคุณภาพชีวิตกับกฎหมาย, 13(1), หน้า 197-212.
- ส. พุ่มสุวรรณ (นามแฝง). (2544). ภาสาลิตบ้านของไทย. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: นานามีบูคส์.
- สมพันธ์ อภิรักษ์ และวัฒน์ย์ โรจน์สัมฤทธิ์. (2557). ภูมิปัญญาท้องถิ่นการเลี้ยงภาสาลิตด้วยชุดการสอน  
สำหรับผู้เรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย จังหวัดสมุทรปราการ. วารสารสถาบันวัฒนธรรม  
และศิลปะ, 16(1), หน้า 161-175.
- สุรียพร หอมวิเศษวงศา และคณะ. (2557). การวิเคราะห์ปริมาณโลหะหนักในภาสาลิต ตำบลคลองด่าน  
อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และ  
เทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 3. (หน้า 419-424). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิม  
พระเกียรติ.
- สุวิทย์ วงษ์บุญมาก. (2557). การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นหัตถกรรมหินอ่อนพรานกระต่าย  
อำเภอพรานกระต่ายจังหวัดกำแพงเพชร. กำแพงเพชร: มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร.
- อ. พฤษอำไพ (นามแฝง). (2542). ภาสาลิต. (พิมพ์ครั้งที่ 4). นนทบุรี: ฐานเกษตรกรรม.
- เอกชัย พุ่มดวง. (2551). การจัดการภูมิปัญญาท้องถิ่นผ่านกระบวนการสิ่งแวดล้อมศึกษาเพื่อการเรียนรู้  
ในชุมชน. วารสารสังคมสงเคราะห์ศาสตร์, 16(2), หน้า 94-104.
- Nonaka, I. & Takeuchi, H. (1995). *The knowledge-creating company*. New York: Oxford  
University Press.