

**ปลาต้มเชื่อมอุบลรัตน์ : แนวทางการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตปลาต้ม
ของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู**

**Fermented Fish around the Ubol Ratana Dam: Development Approach for Enhancing Fermented
Fish Production to Standard of Ban Non Por Daeng Fish Processing Community Enterprise,
Non Sang District, Nong Bua Lamphu Province**

สาริกา จันทร์ชมภู¹ กัญญา มิขะมา² และยศ บริสุทธิ์^{3*}
Sarika Chancomphu¹, Kanlaya Mikhama² and Yos Borisudhi^{3*}

บทคัดย่อ

ปลาต้มเชื่อมอุบลรัตน์ เป็นสินค้าของชุมชนบริเวณเหนือเขื่อนที่ได้นำปลามาแปรรูป จากการศึกษาเบื้องต้นพบว่า มีวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่เหนือเขื่อนอุบลรัตน์จำนวนกว่า 115 วิสาหกิจชุมชน ที่ทำการแปรรูปปลาเป็นปลาต้ม และพบว่ามีเพียง 10 วิสาหกิจชุมชนเท่านั้น ที่แปรรูปปลาต้มได้รับการรับรองมาตรฐาน ส่วนวิสาหกิจชุมชนอื่นซึ่งรวมถึงวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู ยังมิได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ปลาต้มที่แปรรูปแต่อย่างใด จึงเกิดความคิดริเริ่มโดยมีคำถามวิจัยว่า วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดงมีแนวทางในการพัฒนาการผลิตปลาต้มอย่างไร จึงจะสามารถยกระดับการผลิตปลาต้มให้ได้รับการรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง โดยได้ทำการวิจัยแบบมีส่วนร่วมเพื่อหาแนวทางในการพัฒนาการผลิตปลาต้มของวิสาหกิจชุมชน ในเดือนมิถุนายน 2556 ถึง เดือนกรกฎาคม 2557 พบว่า ชุมชนบ้านโนนปอแดงเป็นชุมชนเกษตรกรรม โดยวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดง เกิดจากการรวมกลุ่มกันภายใต้โครงการความรับผิดชอบต่อสังคม (CSR) ของการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทยเขื่อนอุบลรัตน์ จากการวิเคราะห์ความจำเป็นพบว่า วิสาหกิจชุมชนมีประเด็นในการพัฒนา 4 ประเด็น ได้แก่ 1) การพัฒนาโรงเรียนในการผลิต 2) การพัฒนาการผลิตสู่การผลิตที่ได้มาตรฐาน 3) การพัฒนาการบริหารจัดการ และ 4) การขยายการตลาด ซึ่งได้มีการเตรียมความพร้อมในการพัฒนาการผลิตปลาต้มให้ได้มาตรฐาน โดยการประสานหน่วยงานภาคี เพื่อให้คำปรึกษาเบื้องต้นด้านการพัฒนาการผลิตปลาต้ม และพัฒนาความรู้ด้านการพัฒนาการผลิตปลาต้ม และศึกษาดูงานวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาที่ประสบความสำเร็จ ได้รับการรับรองมาตรฐานการผลิต ได้ร่วมกันวางแผนการพัฒนาเพื่อยกระดับการผลิตปลาต้มให้ได้มาตรฐาน ตลอดจนได้แนวทางในการพัฒนาเพื่อยกระดับการผลิตปลาต้มของวิสาหกิจชุมชน 4 ประเด็น ประกอบด้วย 1) การพัฒนาอาคารสถานที่ โดยการพัฒนาโรงเรียนตามหลัก Primary GMP 2) การพัฒนาการผลิต โดยการพัฒนาการผลิตให้ได้มาตรฐานอาหารและยา (อย.) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มาตรฐาน OTOP และมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง 3) พัฒนาการบริหารจัดการ โดยการระดมทุนและขยายสมาชิกเพิ่มเติม และ 4) การพัฒนาการตลาด โดยการขยายช่องทางการตลาดในรูปแบบตลาดออนไลน์

คำสำคัญ: ส่งเสริมและพัฒนากิจเกษตร มาตรฐาน Primary GMP มาตรฐานอาหารและยา มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มาตรฐาน OTOP

Abstract

Fermented fish is an important agricultural product that is made by various communities that are based around the Ubol Ratana Dam (URD). A preliminary study of the community enterprises based around the URD showed that there were 115 community businesses that processed fish into fermented fish. However, only 10 of those enterprises had and were following standards' certification. The other community-based enterprises, such as the Ban Non Por Daeng (BNPD) fish processing community enterprise located in Kok Yai sub-district, Non Sang district, Nong Bua Lam Phu province, operate their fermented fish products businesses without certification of

¹ สำนักงานเกษตรจังหวัดหนองบัวลำภู อ. เมือง จ. หนองบัวลำภู 39000

² คณะเกษตรและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนครพนม อ. เมือง จ. นครพนม 48000

³ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น อ. เมือง จ. ขอนแก่น 40002

¹ Nong Bua Lam Phu Provincial Agricultural Extension Office, Muang, Nong Bua Lamphu 39000

² Faculty of Agriculture and Technology, Nakhon Phanom University, Muang, Nakhon Phanom 48000

³ Faculty of Agriculture, Khon Kaen University, Muang, Khon Kaen 40002

*Corresponding author, Email: yosboris@kku.ac.th, yospure@gmail.com

standards. These observations led the researchers to examine how communities such as the Ban Non Por Daeng Fish Processing Community Enterprise (BNPD-FPCE) could take steps to ensure that their fermented fish production took place according to the relevant certified standards. Therefore, participatory research was conducted over the period of June 2013 to July 2014 in order to identify and decide upon fermented fish production development guidelines for the involved community-based enterprises. The results revealed that BNPD community was an agricultural community that operated under the corporate social responsibility (CSR) guidelines of the Electricity Generating Authority of Thailand at URD. The needs assessment conducted indicated that the BNPD-FPCE faced 4 main developmental issues, which were as follows: 1) the need to improve production buildings and facilities 2) the need to bring production into line with standards 3) the need to develop better management and 4) the need to improve and expand product marketing. An initial action plan prepared to bring fermented fish production into line with standards includes the steps of coordination with agency partners, obtaining advice from fermented fish production experts in order to improve knowledge and skills, visiting fermented fish community enterprises that currently have and operate according to standards certification, and lastly collaboration by all parties to obtain certification and upgrade production processes according to those standards. Finally, the research points to the following 4 points of action that need to be followed in order to raise the BNPD-FPCE fermented fish production to standard; 1) buildings should be developed according to the guidelines of primary GMP 2) product and production methods need to be improved to meet food and drug (FDA) standards, local product standards, OTOP standards and relevant certification standards 3) management should be developed through increased funding and staff members and 4) marketing activities should be improved by expanding marketing staff and increased use of online resources.

Keywords: agricultural extension and development, Primary GMP standard, FAD standard, local product standard, OTOP standard

คำนำ

เขื่อนอุบลรัตน์ เป็นเขื่อนปิดกั้นแม่น้ำพองซึ่งเป็นแม่น้ำสาขาย่อยของแม่น้ำชี โดยกั้นแม่น้ำพองที่ไหลผ่านระหว่างช่องเขาที่เป็นแนวต่อระหว่างเทือกเขาภูเก้าและภูพานคำในพื้นที่ตำบลเขื่อนอุบลรัตน์ อำเภออุบลรัตน์ จังหวัดขอนแก่น โดยเป็นเขื่อนที่สร้างขึ้นเพื่อผลิตไฟฟ้าและการเกษตรกรรม ซึ่งพื้นที่เหนือเขื่อนอุบลรัตน์มีอาณาเขตติดกับ 2 จังหวัด คือ จังหวัดขอนแก่น ประกอบด้วย 4 อำเภอ ได้แก่ อำเภออุบลรัตน์ อำเภอหนองเรือ อำเภอภูเวียง อำเภอหนองนาคำ และจังหวัดหนองบัวลำภู ประกอบด้วย 2 อำเภอ ได้แก่ อำเภอโนนสัง อำเภอศรีบุญเรือง

ชุมชนบริเวณพื้นที่อ่างเก็บน้ำเหนือเขื่อนอุบลรัตน์ของทั้ง 2 จังหวัดได้ใช้ประโยชน์จากพื้นที่เก็บน้ำเหนือเขื่อนอุบลรัตน์ เช่น การทำนาปีและนาปรัง เลี้ยงโคกระบือ ประมง และการแปรรูปปลา โดยการส่งเสริมพัฒนาการเกษตรจากหน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง เช่น การไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทยเขื่อนอุบลรัตน์ องค์การบริหารส่วนตำบลในพื้นที่ สำนักงานเกษตรอำเภอในพื้นที่ ตลอดจนหน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง

การแปรรูปเป็นปลาต้มเป็นการนำปลาสดมาแปรรูปด้วยการหมักชนิดหนึ่ง (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2557) ซึ่งวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบริเวณเหนือเขื่อนอุบลรัตน์นิยมทำการผลิต เนื่องจากเป็นที่ต้องการของตลาด โดยในช่วงฤดูฝนวิสาหกิจชุมชนจะนำปลาที่จับได้จากเขื่อนอุบลรัตน์มาแปรรูป ส่วนฤดูแล้งได้นำปลาจากภาคกลางเข้ามาเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิต ทั้งนี้เพราะความต้องการปลาต้มในฤดูแล้งมีมากกว่าฤดูฝน เนื่องจากในฤดูฝนมีปลาทธรรมชาติจากท้องถิ่นและลำห้วยจำนวนมากทำให้ความต้องการบริโภคปลาต้มมีจำนวนน้อย

การส่งเสริมอาชีพการแปรรูปปลาในชุมชนบริเวณพื้นที่อ่างเก็บน้ำเหนือเขื่อนอุบลรัตน์ จากการศึกษาเบื้องต้น พบว่ามีการส่งเสริมอาชีพโดยการสนับสนุนการจัดตั้งกลุ่มผู้ผลิตเป็นวิสาหกิจชุมชน โดยมีวิสาหกิจชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปปลากว่า 115 วิสาหกิจชุมชน เป็นวิสาหกิจชุมชนใน 4 อำเภอเขตจังหวัดขอนแก่น จำนวน 85 แห่ง และ 2 อำเภอเขตจังหวัดหนองบัวลำภู จำนวน 30 แห่ง และพบว่าการแปรรูปปลาของวิสาหกิจชุมชนเกือบทั้งหมด เช่น ปลาข้าว ปลาต้ม หม่าไข่ปลา หม่าปลา ปลาแดดเดียว ยังไม่ผ่านการรับรองวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) มาตรฐานอาหารและยา (อย.) หรือ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และพบว่า มีวิสาหกิจเพียง 10 แห่งเท่านั้น ที่สามารถแปรรูปปลา

ที่ผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ซึ่งจากรายงานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (2555) พบว่า จังหวัดหนองบัวลำภู มีวิสาหกิจชุมชนเพียง 3 แห่งเท่านั้นที่ผ่านการรับรองดังกล่าว ได้แก่ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาทรายหนึ่งเดียวบ้านห้วยบง 1 วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโคกกลาง และวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาห้วยบง 3

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดง หมู่ที่ 4 ตำบลโคกใหญ่ อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู เป็นหนึ่งใน 115 วิสาหกิจชุมชนที่ตั้งเหนืออ่างเก็บน้ำเขื่อนอุบลรัตน์ จากการศึกษาเบื้องต้นพบว่า ได้เริ่มดำเนินการตั้งแต่ปี พ.ศ. 2555 (คณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนจังหวัดหนองบัวลำภู, 2558) โดยทำการแปรรูปปลาเป็นปลาส้มหลายชนิด เช่น ปลาส้มตัว ปลาส้มสายเดี่ยว หม่าไชปลา หม่าไล่ปลา อย่างไรก็ตามการผลิตปลาส้มของวิสาหกิจชุมชนแห่งนี้ยังไม่ได้รับรองมาตรฐานการผลิตใด ๆ ทั้งมาตรฐานวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร มาตรฐานอาหารและยา หรือ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และจากการศึกษาเบื้องต้นพบว่า วิสาหกิจชุมชนแห่งนี้มีความต้องการที่จะพัฒนาการผลิตของวิสาหกิจชุมชนให้ได้มาตรฐานอาหารและยา (อย.) และมีศักยภาพในการเรียนรู้เพื่อพัฒนาการผลิตปลาส้มให้ได้มาตรฐาน ซึ่งสอดคล้องกับปรัชญาของการพัฒนา คือ ทุกคนมีเกียรติมีศักดิ์ศรี ทุกคนมีโอกาสที่จะพัฒนาได้ถ้าให้โอกาส ดังนั้น การสร้างเสริมโอกาสในการพัฒนาเพื่อยกระดับการผลิตปลาส้มของวิสาหกิจชุมชนแห่งนี้ จึงนำมาสู่ความคิดริเริ่มการศึกษาแนวทางในการพัฒนาการแปรรูปปลาของวิสาหกิจชุมชนบ้านโนนปอแดง โดยมีคำถามวิจัยว่า วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดงมีแนวทางการพัฒนาการผลิตปลาส้มอย่างไร จึงจะสามารถยกระดับการผลิตปลาส้มให้ได้รับการรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ซึ่งแนวทางดังกล่าวเปรียบเสมือนแผนการดำเนินงานที่นำไปสู่การพัฒนาวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดง

วิธีการศึกษา

พื้นที่ศึกษา

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดง หมู่ที่ 4 ตำบลโคกใหญ่ อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู (Figure 1)

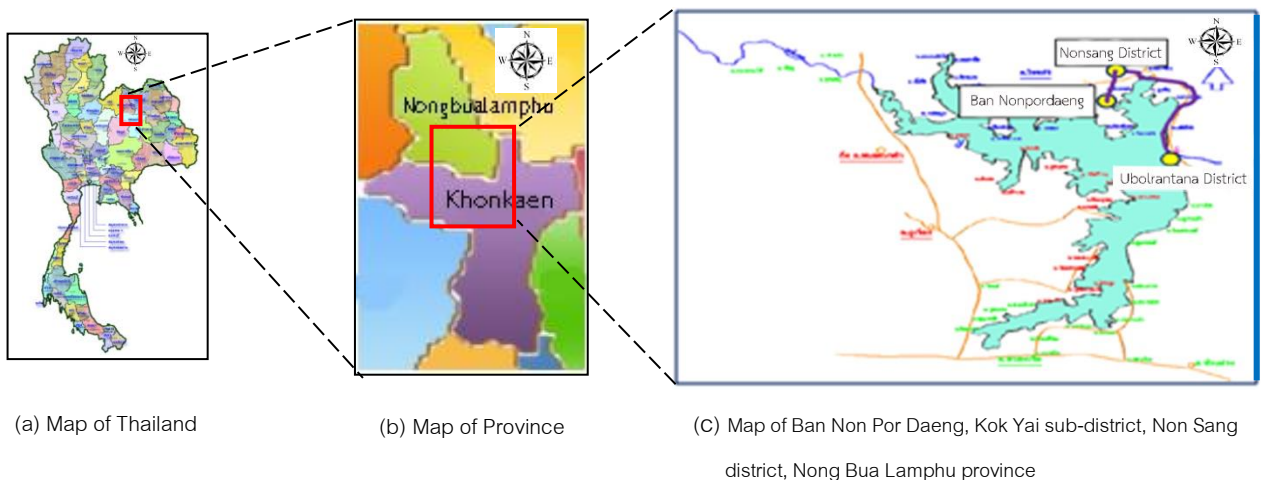


Figure 1 Map of study site.

ขั้นตอนการศึกษา

การวิจัยนี้ได้ดำเนินการ 2 ระยะดังนี้

1) ศึกษาบริบทชุมชนเหนือเขื่อนอุบลรัตน์ บริบทชุมชนบ้านโนนปอแดง และบริบทของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดง : ดำเนินการโดยเริ่มต้นจากการสร้างกรอบประเด็น (sub-topics) เพื่อเป็นเครื่องมือในการรวบรวมข้อมูล ตามวิธีการของ ยศ บริสุทธิ์ (2558) จากนั้นทำการรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิ (secondary data) ที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งรวบรวมข้อมูลปฐมภูมิ (primary data) จากผู้รู้ (key informants: KIs) สมาชิกวิสาหกิจชุมชน ผู้นำหมู่บ้าน โดยการสนทนากลุ่ม มีผู้เข้าร่วม 40 คน ณ ศาลากลาง บ้านโนนปอแดง พร้อมทั้งสังเกตและสำรวจบริบทของชุมชนและวิสาหกิจชุมชน โดยการศึกษาดำเนินการในช่วง วันที่ 15 มิถุนายน 2556 ถึงวันที่ 25 กันยายน 2556

2) วิเคราะห์และการวางแผนพัฒนาการผลิตปลาส้มของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดง : นำผลการศึกษาจากขั้นตอนที่ 1) มาเป็นข้อมูลพื้นฐานในการสร้างกรอบประเด็นเพื่อเป็นเครื่องมือในการรวบรวมข้อมูลตามวิธีการของ ยศ บริสุทธิ์ (2558) ซึ่งกรอบประเด็นดังกล่าวประกอบด้วย 1) การวิเคราะห์ความจำเป็นเบื้องต้นในการพัฒนาการผลิตของวิสาหกิจชุมชน 2) การเตรียมความพร้อมของวิสาหกิจชุมชนแบบมีส่วนร่วมในการพัฒนาการผลิตปลาส้มตามมาตรฐานอาหารและยา และ 3) การวางแผนพัฒนาวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดง จากนั้นทำการดำเนินการศึกษาตามลำดับ ดังนี้

(1) จัดเวทีแลกเปลี่ยนวิเคราะห์ประเด็นความต้องการ มีสมาชิกวิสาหกิจชุมชน จำนวน 20 คน (วิสาหกิจชุมชนมีสมาชิกรวมทั้งหมด 20 คน) โดยการศึกษาดำเนินการในช่วงเดือนพฤศจิกายน 2556 ณ ศาลากลางบ้านโนนปอแดง

(2) การเตรียมความพร้อมของวิสาหกิจชุมชน โดยนำผลจากการศึกษาตามข้อ (1) มาเป็นพื้นฐานในการดำเนินการ ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวได้มีกิจกรรมการศึกษาฐานวิสาหกิจชุมชนที่ผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ซึ่งมีสมาชิกวิสาหกิจชุมชนเข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 20 คน และการประสานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาการผลิตปลาส้มตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง โดยการศึกษาดำเนินการในช่วง เดือนธันวาคม 2556 ถึง เดือนมิถุนายน 2557 ณ ที่ทำการวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดง

(3) จัดเวทีวางแผนการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดง โดยนำผลจากการศึกษาตามข้อ (1) และ (2) มาเป็นพื้นฐานในการศึกษา โดยผู้เข้าร่วมมีสมาชิกวิสาหกิจชุมชน จำนวน 20 คน และเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานภาคีจำนวน 5 หน่วยงาน ซึ่งการศึกษานี้ดำเนินการในช่วงเดือนกรกฎาคม 2557 ณ ศาลากลางบ้านโนนปอแดง

ผลการศึกษาและวิจารณ์

การผลิตปลาส้มของชุมชนเหนือเขื่อนอุบลรัตน์

พื้นที่อ่างเก็บน้ำของเขื่อนอุบลรัตน์ มีอาณาเขตติดกับ 2 จังหวัด คือ จังหวัดขอนแก่น จำนวน 4 อำเภอ ได้แก่ อำเภออุบลรัตน์ อำเภอหนองเรือ อำเภอภูเวียง อำเภอหนองนาคำ และจังหวัดหนองบัวลำภู จำนวน 2 อำเภอ ได้แก่ อำเภอโนนสังและอำเภอศรีบุญเรือง ซึ่งชุมชนที่มีพื้นที่ติดกับพื้นที่อ่างเก็บน้ำของเขื่อนอุบลรัตน์ นอกจากจะได้รับการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพจากหน่วยงานราชการหรือเอกชนอื่น ๆ แล้ว ยังได้รับการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพจากการไฟฟ้าฝ่ายผลิตเขื่อนอุบลรัตน์ ภายใต้โครงการชีวิตวิถี และมีการส่งเสริมให้เกิดการรวมกลุ่มชีวิตวิถีและจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน

การแปรรูปปลาหรือการผลิตปลาส้ม เป็นกิจกรรมการผลิตหนึ่งในการผลิตของวิสาหกิจชุมชนที่มีพื้นที่ติดกับพื้นที่ของอ่างเก็บน้ำเขื่อนอุบลรัตน์ ปลาส้มจึงเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาอย่างหนึ่งที่ได้รับการตอบรับจากผู้บริโภค และมีความต้องการของตลาดสูง จนทำให้ปลาที่จับได้จากอ่างเก็บน้ำเขื่อนอุบลรัตน์ไม่เพียงพอต่อการแปรรูปเป็นปลาส้ม ทำให้ต้องนำเข้าปลาสดจากภาคกลางเพื่อนำมาแปรรูปปลาเป็นปลาส้ม รวมถึงการแปรรูปปลาอื่นด้วย เช่น ปลาร้า ปลาแดดเดียว หม่าไข่ปลา หม่าปลา

บริบทชุมชนบ้านโนนปอแดง

ชุมชนบ้านโนนปอแดง ตำบลโคกใหญ่ อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู เป็นชุมชนติดกับพื้นที่อ่างเก็บน้ำเหนือเขื่อนอุบลรัตน์ โดยห่างจากตัวจังหวัดหนองบัวลำภูไปทางทิศใต้ ประมาณ 50 กิโลเมตร และห่างจากตัวอำเภอโนนสังไปทางทิศใต้ประมาณ 6 กิโลเมตร

ชุมชนบ้านโนนปอแดง ตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2491 ประชากรส่วนใหญ่อพยพมาจากอำเภอม่วงสามสิบ จังหวัดอุบลราชธานี โดยแต่เดิมชุมชนตั้งอยู่ห่างจากลำน้ำพองประมาณ 10 กิโลเมตร ต่อมาปี พ.ศ. 2508 ได้มีการสร้างเขื่อนอุบลรัตน์กั้นลำน้ำพองทำให้บ้านโนนปอแดงเกิดน้ำท่วม จึงได้มีการย้ายหมู่บ้านมาตั้งอยู่ ณ ที่ตั้งปัจจุบัน โดยห่างจากหมู่บ้านเดิม 10 กิโลเมตร

ปัจจุบัน (2560/2561) บ้านโนนปอแดง มีประชากรทั้งหมด 60 ครัวเรือน ประชากรจำนวน 335 คน ส่วนใหญ่จบการศึกษาภาคบังคับ นับถือศาสนาพุทธ ประกอบอาชีพหลักทำนาทั้งนาปีและนาปรัง อาชีพรองเลี้ยงโคและกระบือ อาชีพเสริมหาปลาจากอ่างเก็บน้ำเขื่อนอุบลรัตน์และแปรรูปปลา และรายได้ส่วนใหญ่ของบ้านโนนปอแดงมาจากการที่ลูกหลานคนรุ่นใหม่แทบทุกครัวเรือนทำงานรับจ้างภาคอุตสาหกรรมทางภาคตะวันออก เขตจังหวัดชลบุรี ซึ่งเป็นแหล่งเงินทุนที่หมุนเวียนในหมู่บ้าน

บริบทวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดง

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดง เกิดจากกลุ่มชีวิตวิถีบ้านโนนปอแดง เมื่อปี พ.ศ. 2555 ภายใต้โครงการชีวิตวิถีซึ่งเป็นโครงการความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมขององค์กร (Corporate Social Responsibility: CSR) ของการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทยเขื่อนอุบลรัตน์ โดยมีสมาชิกเริ่มก่อตั้ง 20 คน กิจกรรมที่กลุ่มดำเนินการ ได้แก่ ปลูกผักสวนครัวเพาะเห็ด เลี้ยงปลา กบ ไก่ไข่ และจักสาน โดยกิจกรรมบางส่วนประสบความสำเร็จและกิจกรรมบางส่วนไม่ประสบความสำเร็จ

และในปี พ.ศ. 2555 ได้มีการทดลองนำปลาจากเชือนอุบลรัตน์มาทำการผลิตปลาต้มและแปรรูปปลาอื่น ๆ ซึ่งได้รับการตอบรับจากผู้บริโภคพอสมควร

ด้วยความสำเร็จจากการแปรรูปปลาเป็นปลาต้ม ในปี พ.ศ. 2555 กลุ่มชีวิตบ้านโนนปอแดง ได้ยกระดับกลุ่มโดยการจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชน ชื่อ วิสาหกิจชุมชนต้มปลาหน้ากระเทียมบ้านโนนปอแดง โดยเน้นการแปรรูปปลาโดยเฉพาะปลาต้มเพื่อจำหน่ายในชุมชนและพื้นที่ใกล้เคียง โดยผลิตภัณฑ์ปลาต้มที่ทำการผลิต ได้แก่ ส้มปลาดะเพียน ส้มปลาหน้ากระเทียมหรือส้มสายเดี่ยว (แหนมปลา) ส้มไข่ปลา และหม่าไข่ปลา

สภาพการผลิตและการจำหน่ายปลาต้มของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดง (ก่อนการวางแผน)

1) สภาพการผลิตปลาต้ม

จากการสัมภาษณ์สมาชิกวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดง พบว่า วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดง รวมกันผลิตปลาต้ม ได้แก่ ส้มปลาดัว ส้มไข่ปลา หม่าไข่ปลา และส้มปลาหน้ากระเทียม วัตถุดิบเป็นวัตถุดิบที่หาได้จากท้องถิ่น บรรจุงูงพลาสติกเพื่อจำหน่าย มีฉลากตราสัญลักษณ์ของการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทยเชือนอุบลรัตน์ ซึ่งเป็นผู้สนับสนุน จัดทำให้ และสนับสนุนงบประมาณในการผลิต โดยผู้นำวิสาหกิจชุมชนได้เห็นชอบให้ใช้ที่ดินของตนเองซึ่งติดกับถนนสายหลักของชุมชนเป็นพื้นที่ในการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจ ซึ่งในปี พ.ศ. 2556 การไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย เชือนอุบลรัตน์ได้สนับสนุนงบประมาณ จำนวน 100,000 บาท เพื่อสร้างโรงเรือนในการผลิตปลาต้มให้ได้มาตรฐาน และสามารถขอรับการรับรองมาตรฐานอาหารและยา จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดหนองบัวลำภู เพื่อให้เกิดความน่าเชื่อถือ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

2) สภาพการจำหน่าย

ผลิตภัณฑ์ปลาต้มของวิสาหกิจชุมชนที่ผลิตในช่วงแรก ได้แก่ ส้มปลาดัว ส้มปลาดอง ส้มไข่ปลา และส้มปลาหน้ากระเทียม กำลังการผลิตขึ้นอยู่กับการหาวัตถุดิบได้ในท้องถิ่น การจำหน่ายแบบขายตรงถึงบ้านลูกค้าทำให้อุดการจำหน่ายดีขึ้นเรื่อย ๆ โดยเฉพาะช่วงเทศกาล เช่น ออกพรรษา ลอยกระทง เทศกาลปีใหม่ มีการซื้อเป็นของฝากสำหรับลูกค้าที่อยู่ต่างจังหวัด จนทำให้สินค้าไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด ประกอบกับวัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น ปลาสด มีไม่เพียงพอ

จากผลการศึกษาข้างต้น หากพิจารณาสภาพทางการตลาดร่วมกับสภาพการผลิต เห็นได้ว่า วิสาหกิจชุมชนแห่งนี้ มีความพร้อมในการพัฒนาเพื่อยกระดับการผลิตปลาต้มของตนเอง ประกอบกับปลาต้มที่ผลิตมีความต้องการทางการตลาด ดังนั้นจึงเป็นสิ่งที่ท้าทายในการพัฒนาการผลิตปลาต้มของวิสาหกิจชุมชนแห่งนี้

ความต้องการที่จำเป็นในการพัฒนาการผลิตปลาต้ม

จากการจัดเวทีประชุมเชิงปฏิบัติการ การสนทนากลุ่มของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดง เพื่อเสนอประเด็นความต้องการที่จำเป็น (need) พบว่า วิสาหกิจชุมชนมีประเด็นความต้องการที่จำเป็น จำนวน 4 ประเด็น และได้ร่วมกันจัดลำดับความสำคัญของทั้ง 4 ประเด็นตามลำดับ ดังนี้

1) การพัฒนาโรงเรือนหรือสถานที่ผลิต : โรงเรือนหรือสถานที่ที่ใช้ในการผลิตไม่เป็นสัดส่วน มีความต้องการปรับปรุงโรงเรือนที่มีอยู่ให้เป็นสัดส่วน ซึ่งจะเอื้อต่อการขอรับการรับรองมาตรฐานอาหารและยาได้

2) การพัฒนาการผลิตสู่การผลิตที่ได้มาตรฐาน : กระบวนการผลิตยังไม่ได้เข้าสู่การรับรองมาตรฐานตามหลักการผลิตอาหารที่ดี โดยมีความต้องการในการพัฒนาองค์ความรู้ ศึกษาดูงาน และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันกับวิสาหกิจชุมชนหรือกลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตปลาต้มที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารและยาแล้ว

3) การพัฒนาการบริหารจัดการ : การบริหารจัดการยังประสบปัญหาด้านการจัดการเงิน และเงินทุนที่มีอยู่ยังขาดสภาพคล่องสำหรับใช้ในการหมุนเวียน

4) การขยายการตลาด : การจำหน่ายส่วนใหญ่ยังจำหน่ายเฉพาะในชุมชนหรือท้องถิ่นเท่านั้น และมีความต้องการขยายตลาดไปยังพื้นที่อื่น แต่สินค้าต้องได้รับการรับรองมาตรฐานการผลิตที่เกี่ยวข้องจึงจะสามารถขยายการตลาดได้ดี

การเตรียมความพร้อม ก่อนการวางแผนการพัฒนา

จากประเด็นความต้องการที่จำเป็นในการพัฒนาข้างต้น ที่ประชุมได้มีมติว่า หากจะดำเนินการวางแผนการพัฒนา ควรมีการประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นเครือข่ายความร่วมมือในการพัฒนา และควรจัดให้มีการพัฒนาองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนการศึกษาดูงาน เพื่อเป็นการเปิดโลกทัศน์ มุมมอง และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เบื้องต้นกับกลุ่มเกษตรกรหรือวิสาหกิจชุมชนที่ประสบความสำเร็จในการผลิตปลาต้มที่ได้มาตรฐาน

1) การประสานหน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง

วิสาหกิจชุมชนและพี่เลี้ยง ได้ทำการประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาการผลิตปลาสด กว่า 20 หน่วยงาน ทั้งภาครัฐบาล รัฐวิสาหกิจ และเอกชน พร้อมทั้งขอรับการสนับสนุนด้านวิชาการและงบประมาณที่จำเป็น

2) การขอคำปรึกษาเบื้องต้นด้านการพัฒนาการผลิตปลาสด

หลังจากได้ทำการประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องแล้ว วิสาหกิจชุมชนได้ขอคำปรึกษาจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง อาทิ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดหนองบัวลำภู กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สำนักงานเกษตรจังหวัดหนองบัวลำภู สำนักงานเกษตรอำเภอโนนสัง สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอโนนสัง ตลอดจนหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้แนะนำให้พัฒนาโรงเรียนหรือสถานที่ก่อนเป็นอันดับแรก เนื่องจากการผลิตปลาสดให้ได้มาตรฐานที่เกี่ยวข้องนั้น ประการแรกที่วิสาหกิจชุมชนต้องทำการพัฒนา คือการพัฒนาโรงเรียนหรือสถานที่ผลิตให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง โดยต่างก็ได้คำแนะนำให้ทำการจัดการโรงเรียนหรือสถานที่ผลิตออกเป็นสัดส่วน ได้แก่ 1) ห้องรับวัตถุดิบ 2) ห้องเตรียมวัตถุดิบ 3) ห้องปรุง 4) ห้องบรรจุ และ 5) ห้องเก็บสินค้า

3) การพัฒนาความรู้ด้านการพัฒนาการผลิตปลาสดมาตรฐาน

ก่อนการดำเนินการวางแผนการพัฒนาการผลิตปลาสด วิสาหกิจชุมชนมีมติเห็นว่า ควรมีการพัฒนาความรู้หรือการฝึกอบรมด้านการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาสดให้ได้มาตรฐานก่อน เนื่องจากเห็นว่าหากไม่มีความรู้เหล่านี้ ก็อาจทำให้การวางแผนการดำเนินงานไม่เหมาะสมได้

การพัฒนาความรู้ด้านการพัฒนาการผลิตปลาสดมาตรฐานของวิสาหกิจชุมชน วิสาหกิจชุมชนได้ร่วมโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาสดสู่การรับรองมาตรฐาน (การอบรมเชิงปฏิบัติการโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาสดสู่การรับรองมาตรฐาน) ของกรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ร่วมกับภาคีวิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น เมื่อวันที่ 7 มีนาคม 2557 ณ โรงแรมเซ็นทาราคอนเวนชันเซนเตอร์ จังหวัดขอนแก่น โดยประเด็นที่พัฒนาองค์ความรู้หรือฝึกอบรมประกอบด้วยประเด็นที่สำคัญ ได้แก่ (1) การผลิตอาหารตามมาตรฐานวิธีการที่ดีในการผลิต GMP / Primary GMP (2) การขออนุญาตรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) และ (3) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ผลจากการพัฒนาความรู้หรือฝึกอบรม ทำให้สมาชิกวิสาหกิจชุมชนมีความตระหนักถึงการผลิตอาหารที่ปลอดภัยให้กับผู้บริโภค เข้าใจขั้นตอนในการขอรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

4) การศึกษาดูงาน

เพื่อให้แผนการพัฒนาการผลิตปลาสดของวิสาหกิจชุมชนมีความชัดเจนและสามารถนำไปสู่การปฏิบัติได้ วิสาหกิจชุมชนจึงมีมติร่วมกันว่า ควรมีการศึกษาดูงานเพิ่มเติม โดยทำการศึกษาดูงานวิสาหกิจชุมชนที่ได้รับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) เพื่อเปิดโลกทัศน์ โดยได้เลือกวิสาหกิจชุมชนที่ประสบความสำเร็จ ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารและยา และอยู่ใกล้คือ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านห้วยบง 3 ในครั้งนี้ ได้มีคณะกรรมการวิสาหกิจชุมชนและผู้รับผิดชอบหลักของแต่ละงานย่อยในการผลิตปลาสดของวิสาหกิจชุมชนบ้านโนนปอแดง ได้เดินทางไปศึกษาดูงาน ณ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านห้วยบง 3 อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู เมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2557 ซึ่งผลจากการศึกษาดูงานดังกล่าว ทำให้วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดงมีความมั่นใจว่าตนเองก็สามารถทำการผลิตปลาสดให้ได้มาตรฐานที่เกี่ยวข้องได้เช่นกัน โดยสิ่งที่จำเป็นคือ การพัฒนาโรงเรียนหรือสถานที่ผลิต การพัฒนากระบวนการผลิต และการแบ่งหน้าที่การทำงานของสมาชิกวิสาหกิจชุมชน ซึ่งการจัดให้มีการศึกษาดูงานดังกล่าวสอดคล้องกับแนวคิดการมีส่วนร่วมของประชาชน ของ โกวิท พงงาม (2554) ที่กล่าวว่า การจัดทัศนศึกษาเป็นการให้ประชาชนได้เข้าร่วมตรวจสอบข้อเท็จจริง ณ จุดดำเนินการ ก่อนให้มีการตัดสินใจอย่างใดอย่างหนึ่ง

การวางแผนการพัฒนา : แนวทางการพัฒนาเพื่อยกระดับการผลิตปลาสด

หลังจากวิเคราะห์ความต้องการที่จำเป็น และการเตรียมความพร้อมในการพัฒนาการผลิตปลาสดดังกล่าวมาแล้ว วิสาหกิจชุมชน ผู้นำชุมชน ตลอดจนหน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง จำนวน 35 คน ได้ร่วมกันวางแผนการพัฒนาเพื่อยกระดับการผลิตปลาสด เมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม 2557 ณ ศาลากลางบ้านโนนปอแดง โดยมีมติร่วมกันว่า ต้องการพัฒนาการผลิตปลาสดให้ได้มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง โดยมุ่งไปที่มาตรฐาน (1) Primary GMP (2) มาตรฐานอาหารและยา (อย.) และ (3) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

การพัฒนาการผลิตปลาสดเพื่อให้ได้มาซึ่งมาตรฐานข้างต้น วิสาหกิจชุมชนได้จัดทำแผนในการพัฒนาการผลิตปลาสดของตนเอง ดังนี้

1) การพัฒนาโรงเรียนหรือสถานที่ผลิต

การพัฒนาโรงเรียนหรือสถานที่ผลิต ได้มีวัตถุประสงค์พัฒนาโรงเรียนให้เป็นสัดส่วนตามหลัก Primary GMP โดยในแผนการดำเนินงานดังกล่าว ได้มีโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลโคกใหญ่ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด กรมวิทยาศาสตร์บริการ องค์การบริหารส่วนตำบลโคกใหญ่ ตลอดจนสำนักงานเกษตรจังหวัดหนองบัวลำภู ได้ร่วมเป็นพี่เลี้ยงและร่วมพัฒนา โดยกำหนดงบประมาณในการดำเนินงาน จำนวน 67,800 บาท ระยะเวลาในการดำเนินการ 6 เดือน คือ ตั้งแต่เดือนมีนาคม ถึง เดือนสิงหาคม 2558

2) การพัฒนาการผลิต พัฒนาการบรรจุภัณฑ์ และตราสัญลักษณ์

การพัฒนาการผลิต มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาการผลิตและการบรรจุภัณฑ์ให้เป็นไปตาม 3 มาตรฐาน คือ มาตรฐานอาหารและยา (อย.) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และ มาตรฐาน OTOP ซึ่งผลิตภัณฑ์ปลาต้มที่วางแผนพัฒนาการผลิต ได้แก่ ส้มปลาตะเพียน ปลาต้มหน้ากระเทียม (แหนมปลา) ส้มไขปลา โดยผลิตภัณฑ์เหล่านี้เรียกรวมกันว่า “ปลาต้ม”

สำหรับการพัฒนาการบรรจุภัณฑ์ ได้มีวัตถุประสงค์มุ่งความเป็นอัตลักษณ์เฉพาะของผลิตภัณฑ์ แตกต่างจากวิสาหกิจชุมชนอื่น นอกจากนี้ยังมีการพัฒนาตราสัญลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ที่เน้นการง่ายและมีเนื้อหาที่ชี้ให้เห็นความโดดเด่นของผลิตภัณฑ์

แผนการพัฒนาการผลิต พัฒนาการบรรจุภัณฑ์ และตราสัญลักษณ์ข้างต้น ได้มีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้ามาเป็นพี่เลี้ยงและร่วมพัฒนา อาทิ สำนักงานเกษตรจังหวัดหนองบัวลำภู สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอโนนสัง สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดหนองบัวลำภู กรมวิทยาศาสตร์บริการ สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดหนองบัวลำภู และสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอโนนสัง โดยกำหนดงบประมาณในการดำเนินงาน จำนวน 50,000 บาท มีระยะเวลาในการดำเนินการ คือ ตั้งแต่เดือนสิงหาคม 2557 ถึง เดือนพฤษภาคม 2558

จากผลการศึกษาข้างต้น ชี้ให้เห็นว่า มาตรฐานการผลิต การพัฒนาความเป็นอัตลักษณ์ รวมถึงการบรรจุภัณฑ์ และการสร้างตราสัญลักษณ์ข้างต้น สอดคล้องกับ ชินญาณ สระแก้ว และชัยชาญ วงศ์สามัญ (2556) ที่กล่าวว่า สมาชิกกลุ่มที่แปรรูปผลิตภัณฑ์จากพืชและเนื้อสัตว์มีความต้องการมากในด้านการยกระดับมาตรฐานสินค้าสู่มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้การพัฒนาความเป็นอัตลักษณ์ การบรรจุภัณฑ์ และการสร้างตราสัญลักษณ์ ยังเป็นการสร้างความน่าเชื่อถือและความน่าสนใจให้กับผู้ซื้อ ซึ่งเป็นวิธีการตลาดอีกวิธีการหนึ่งที่สามารถช่วยเพิ่มยอดขายได้

3) การพัฒนาด้านการบริหารจัดการองค์กร

การพัฒนาด้านการบริหารจัดการองค์กร มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาด้านการบริหารจัดการโครงสร้างองค์กรและการจัดการทรัพยากรบุคคล (การแบ่งภาระหน้าที่) การระดมทุน การจัดทำบัญชี และการแบ่งปันผลประโยชน์ ทั้งนี้ในแผนการพัฒนาดังกล่าวนี้ ได้มีหน่วยงานเข้ามาเป็นพี่เลี้ยงหลายหน่วยงาน เช่น สำนักงานเกษตรอำเภอ/จังหวัดหนองบัวลำภู สำนักงานตรวจบัญชีสหกรณ์ มีระยะเวลาดำเนินการ คือ ตั้งแต่เดือนสิงหาคม 2557 ถึง เดือนสิงหาคม 2558

4) การพัฒนาการตลาด

การพัฒนาการตลาด มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาด้านการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปลาต้ม ทั้งตลาดในชุมชน ตลาดในท้องถิ่น (ในตำบล) และตลาดต่างถิ่น (ระดับอำเภอ จังหวัด และต่างจังหวัด) นอกจากนี้ ได้มีแผนการขยายช่องทางการตลาด โดยมีแผนการตลาดผ่านระบบออนไลน์ เช่น เว็บไซต์ เฟซบุ๊ก และไลน์ โดยมีหน่วยงานเข้ามาเป็นพี่เลี้ยงหลายหน่วยงาน เช่น สำนักงานพาณิชย์จังหวัดหนองบัวลำภู สำนักงานเกษตรจังหวัดหนองบัวลำภู มีระยะเวลาดำเนินการ คือ ตั้งแต่เดือนสิงหาคม 2557 ถึง เดือนกันยายน 2558

ผลจากการศึกษาข้างต้น ชี้ให้เห็นว่า การกำหนดแนวทางและการวางแผนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตปลาต้มของวิสาหกิจชุมชนข้างต้น เป็นแนวทางที่มาจากกระบวนการมีส่วนร่วม ซึ่งสอดคล้องกับ ปันณณ์นัช ธนัทพรขจรรัตน์ (2558) ที่กล่าวว่า ควรนำกระบวนการมีส่วนร่วมของการพัฒนาไปใช้ในพื้นที่ชุมชนเพื่อพัฒนาให้เกิดผลสัมฤทธิ์ นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับ ศศิวิมล จุลศิลป์ (2553) ที่กล่าวว่า การมีส่วนร่วมทำให้คนในชุมชนส่วนใหญ่รู้สึกภาคภูมิใจและรู้สึกเป็นเกียรติที่ได้มีส่วนร่วม และ Thrupp et al. (1994) ที่กล่าวว่า ควรสนับสนุนวิธีการมีส่วนร่วมในการวางแผนและเปิดโอกาสให้คนในท้องถิ่นได้รับทักษะและความสามารถที่เป็นประโยชน์ในการพัฒนาตนเอง

ดังนั้น แผนการพัฒนาข้างต้นจึงเป็นแนวทางในการยกระดับการผลิตปลาต้มสำหรับวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดง ซึ่งหากสามารถนำไปสู่การพัฒนาและสำเร็จได้แล้ว จะก่อให้เกิดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองของวิสาหกิจชุมชนและเศรษฐกิจชุมชนที่ตนเองได้ อันเป็นไปตามเจตนารมณ์ของพระราชบัญญัติการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน พ.ศ. 2548

สรุปผลการศึกษา

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดง ตำบลโคกใหญ่ อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู รวมตัวกันเพื่อประกอบอาชีพเสริมรายได้ ตามโครงการชีววิถีของการไฟฟ้าฝ่ายผลิตเขื่อนอุบลรัตน์ โดยใช้ปลาซึ่งเป็นทรัพยากรที่มีอยู่ในอ่างเก็บน้ำเขื่อนอุบลรัตน์แปรรูปเป็นปลาต้ม และได้สะท้อนปัญหาและความต้องการเพื่อพัฒนาการผลิตและยกระดับการผลิตให้ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และมาตรฐาน OTOP ได้มีการเตรียมความพร้อมด้วยการฝึกทักษะการผลิต การศึกษาดูงานวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านห้วยบง 3 อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู ซึ่งผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) และประสานหน่วยงานภาคี ทั้งภาครัฐบาลและเอกชนร่วมกันสะท้อนความต้องการที่จำเป็นและวางแผนหาแนวทางพัฒนา ได้แนวทางการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดง ใน 4 ประเด็น คือ 1) การพัฒนาอาคารสถานที่ โดยการพัฒนาโรงเรียนตามหลัก Primary GMP 2) การพัฒนาการผลิต โดยการพัฒนาการผลิตให้ได้มาตรฐานอาหารและยา มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มาตรฐาน OTOP และมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง 3) พัฒนาการบริหารจัดการ โดยการระดมทุนและขยายสมาชิกเพิ่มเติม และ 4) การพัฒนาการตลาด โดยการขยายช่องทางการตลาดในรูปแบบตลาดออนไลน์ ดังนั้น วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดงและหน่วยงานภาคีควรร่วมกันนำแนวทางการพัฒนาดังกล่าวไปสู่การขับเคลื่อนการพัฒนาการผลิตปลาต้มให้ได้มาตรฐาน และเป็นไปตามเจตนารมณ์ของพระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน พ.ศ. 2548

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณผู้นำและประชาชนบ้านโนนปอแดง สมาชิกวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดง นักพัฒนาอิสระหน่วยงานภาคีจังหวัดหนองบัวลำภู กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ ภาควิชาส่งเสริมการเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ที่ให้การสนับสนุนการขับเคลื่อนงานวิจัยนี้และให้คำแนะนำที่เป็นประโยชน์ในการดำเนินการวิจัยครั้งนี้

เอกสารอ้างอิง

- โกวิทย์ พวงงาม. 2545. *การเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชน*. กรุงเทพฯ: เสมาธรรม.
- คณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนจังหวัดหนองบัวลำภู. 2558. *รายงานข้อมูลวิสาหกิจชุมชนจังหวัดหนองบัวลำภู*. หนองบัวลำภู: สำนักงานเกษตรจังหวัดหนองบัวลำภู กรมส่งเสริมการเกษตร.
- ชินญาณ สระแก้ว และชัยชาญ วงศ์สามัญ. 2556. ความต้องการฝึกอบรมด้านการแปรรูปอาหารและการตลาดของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดขอนแก่น. *แก่นเกษตร* 14 (พิเศษ): 673-677.
- ปัดถรณ์ช รัตนพรสวรรค์. 2558. การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนโดยใช้วิธีการวิจัยแบบมีส่วนร่วม กรณีศึกษา: ผลิตภัณฑ์ของใช้ในครัวเรือน บ้านคลองเค็ดพัฒนา ตำบลท่ามะนาว อำเภอชัยบาดาล จังหวัดลพบุรี. *วิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่* 7: 76-89.
- ยศ บริสุทธิ์. 2558. *การศึกษารูปแบบการวิจัยและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์*. ขอนแก่น: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ศศิวิมล จุลศิลป์. 2553. การพัฒนารูปแบบการมีส่วนร่วมของชุมชนในการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้จัดการศึกษาตามปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงในสถานศึกษาขั้นพื้นฐาน: การประยุกต์ใช้กระบวนการเอไอซีที. *วารสารเทคโนโลยีสุรนารี* 4 (2): 17-31.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2555. *คู่มือการขออนุญาตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Primary GMP)*. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2557. *มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: ปลาต้ม มผช. 26/2557*. กรุงเทพฯ: สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม.
- Thrupp, L., Cabarle, B., and Zazueta, A. 1994. Participatory methods in planning & political processes: Linking the grassroots & policies for sustainable development. *Agriculture and Human Values* 11 (2): 77-84.

วันรับบทความ (Received date) : 10 พ.ค. 61

วันแก้ไขบทความ (Revised date) : 31 ต.ค. 61

วันตอบรับบทความ (Accepted date) : 16 พ.ค. 61