

โครงการพัฒนาสินค้าอัตลักษณ์ชุมชนอย่างมีส่วนร่วมจากเศษวัสดุบิเหลือทิ้ง

1. ความเป็นมาและปัญหาของกิจการชุมชน

ชุมชนไทรขาม หมู่ที่ 6 เป็นหนึ่งในหกหมู่บ้านของตำบลดอนตะโก อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช มีพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม มีลักษณะเป็นที่นาและที่สวน มีแหล่งน้ำธรรมชาติเป็นลำห้วยและลำคลอง ลักษณะภูมิอากาศเป็นแบบมรสุม มีฤดูร้อนและฤดูฝน ประชากรส่วนใหญ่มีอาชีพเกษตรกรรม ทำนา ทำสวน เช่น สวนยางพารา สวนผลไม้ ได้แก่ มังคุด ทุเรียน เงาะ ลองกอง และมีการเลี้ยงสัตว์ เช่น วัว ควาย เป็ด ไก่ ซึ่งทำรายได้ให้ราษฎรพอสมควร แต่ประชากรที่ทำสวนกับประชาชนที่ทำนาจะมีความแตกต่างในด้านรายได้ (องค์การบริหารส่วนตำบลดอนตะโก, 2567)

อย่างไรก็ตาม ยังมีประชากรบางส่วนที่มีที่นาที่สวนไม่มากนัก จึงต้องทำอาชีพรับจ้าง และค้าขายเล็กๆน้อยๆ ในชุมชน โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการรวมตัวเป็นกลุ่มอาชีพในพื้นที่ จัดตั้งขึ้นในรูปแบบ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ศูนย์เรียนรู้ และวิสาหกิจชุมชน เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเอง ครอบครัว และชุมชน โดยในตำบลดอนตะโกมีการรวมกลุ่มกันทำขนมพื้นบ้าน การปลูกผักไฮโดรโปนิคส์ การหลามข้าวเหนียว และปลาหมักข้าวคั่ว (ปลาใส่อวน) เป็นต้น เช่นเดียวกับครอบครัวคุณสพัญญ์นันท์ จันทร์ตัน ประธานวิสาหกิจชุมชนปลาใส่อวนแม่แกรด สูตรโบราณ ที่ยังคงสืบทอดผลิตสินค้า ปลาใส่อวน จากรุ่นคุณยายทองกริบและคุณแม่แก้ว มาเป็นสินค้าอัตลักษณ์ของชุมชนไทรขามในปัจจุบัน

ปลาใส่อวน (ภาษาใต้: อวน หมายถึง ข้าวคั่ว) เป็น ปลาใส่ข้าวคั่วเพื่อหมักให้เปรี้ยว โดยนำไปทอดเพื่อรับประทาน นับได้ว่าเป็นอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ประจำถิ่น จากรุ่นคุณยายรุ่นคุณแม่ที่ทำปลาใส่อวนทั้งตัวบรรจุถุงพลาสติกมัดปากถุงด้วยยางรัดของเพื่อขายในชุมชน ได้พัฒนามาเป็นปลาใส่อวนที่มีขนาดพอคำ มีการแยกจำหน่ายแบบเนื้อปลาล้วน แบบเนื้อปลาติดก้างแขนง ซึ่งมีขายทั้งแบบทอดและยังไม่ทอด อีกทั้งปรับบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย มีการสร้างตัวแทนจำหน่ายออนไลน์ และมีออกบูทขายตามงานต่างๆ ปัจจุบันวิสาหกิจแห่งนี้มีสมาชิกราว 30 คน ส่งเสริมการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นและแรงงานในท้องถิ่นเพื่อสร้างงานและกระจายรายได้สู่ชุมชน

ปัญหาเบื้องต้นที่พบของสินค้าปลาใส่อวน ได้แก่ 1) เป็นสินค้าที่คนรุ่นใหม่ไม่รู้จักหรือไม่นิยมบริโภค ปัจจุบันลูกค้าส่วนใหญ่เป็นผู้ใหญ่หรือผู้สูงอายุ 2) เป็นสินค้าที่ไม่สามารถบริโภคในแต่ละครั้งได้ในปริมาณมาก เนื่องจากมีรสเปรี้ยวเฉพาะตัว ไม่สามารถรับประทานเล่นได้ และ 3) การผลิตในแต่ละครั้งยังคงมีเศษวัสดุบิเหลือทิ้ง โดยเฉพาะก้างปลากระดูกสันหลัง เป็นต้น

2. กระบวนการแก้ปัญหาเพื่อพัฒนาสินค้าจากก้างปลาที่เหลือใช้

- 1 “ร่วมรับฟังปัญหา” ให้นักศึกษารับฟังปัญหาจากประธานและสมาชิกวิสาหกิจชุมชนในการผลิต สินค้าหลักของกิจการ ได้แก่ ปลาใส่อวนหรือปลาหมักข้าวคั่วตัดเป็นชิ้นพอคำ ซึ่งเป็นเนื้อปลาหมักข้าวคั่วแบบแห้ง แม้กิจการจะมีกระบวนการผลิตที่ได้รับมาตรฐาน อ.ย. แต่ในกระบวนการผลิตยังมีเศษวัสดุบิเหลือทิ้ง ได้แก่ ก้างกระดูกสันหลังหรือก้างปลา ซึ่งมีน้ำหนักมากยังไม่สามารถขายได้ราคาหรือถ้ามีคนอื่นมาขอซื้อก็จะขายในราคาถูก
- 2 “ร่วมคิด”. ให้นักศึกษาถกถามระดมความคิดพร้อมหาข้อมูลว่า เศษวัสดุบิเหลือทิ้งก้างปลา สามารถทำไปผลิตสินค้าอัตลักษณ์ชุมชนดังกล่าวอะไรได้บ้าง ซึ่งนักศึกษาให้ความเห็นว่าควรคงเอกลักษณ์ปลาใส่อวน

ของกิจการไว้ ซึ่งได้นำเสนอความคิดเห็นดังกล่าวกับวิสาหกิจชุมชนด้วย (กิจกรรมการให้คำปรึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ด้วยแนวคิด Design Thinking)

- 3 “ร่วมลงมือทำ” ความคิดเห็นของกิจการชุมชนและนักศึกษาเห็นพ้องกันว่า จะนำเศษวัตถุดิบเหลือทิ้ง ก้างปลา มาทอดแล้วบดเป็นส่วนผสมในการผลิต นกเก็ต และ เฟรนฟรายส์ โดยมีทั้งแบบใช้เนื้อจาก ก้างปลา แบบผสมปลาใส่ฉนวน และแบบใส่ผงปรุงรสปลาปรีก้า ทั้งนี้ นักศึกษาได้ทดลองสูตรผลิตสินค้าด้วยตนเองและให้เพื่อน ๆ ทดลองชิม ให้คำแนะนำ และต่อมาได้ร่วมทำกับกิจการชุมชนได้ร่วมกันลงมือผลิตอีกครั้ง (กิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ: การผลิตนกเก็ตและเฟรนฟรายส์จากก้างปลาอย่างมีอัตลักษณ์)
- 4 “ร่วมประเมินผล” ในการผลิตครั้งที่ 2 กิจการชุมชนได้ร่วมกิจกรรมกับวิสาหกิจบ้านแขกในการเป็นวิทยากรแนะนำการปรับปรุงโรงเรือนการผลิตให้ได้รับมาตรฐาน อ.ย. (กิจกรรม Ad-hoc เรื่องแนวทางการปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อรองรับมาตรฐานอาหาร) และผลการประเมินสินค้าตัวอย่าง ที่ทำไปให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมชิม พบว่า กลุ่มตัวอย่างชื่นชอบเฟรนฟรายส์ก้างปลาบดที่ผสมผงรสปลาปรีก้า อย่างไรก็ตาม สินค้าตัวอย่างยังต้องมีการปรับปรุงในการคงความกรอบให้ได้นาน และบรรจุภัณฑ์ที่สามารถคงความกรอบได้

3. ความรู้ที่ใช้ในการแก้ปัญหา

ในโครงการนี้ได้ใช้องค์ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ (New Product Development) ผสมกับองค์ความรู้ของกระบวนการคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) โดยต้องรู้จักและเข้าใจตลาดและลูกค้า คัดเลือก/คัดกรองไอเดียผลิตภัณฑ์ ผลิตสินค้าตัวอย่าง ทำการทดสอบตลาด วิเคราะห์ผลของข้อมูลที่เกี่ยวข้องรวบรวมมาได้ ทำการปรับปรุงกลยุทธ์และผลิตภัณฑ์ เพื่อนำสู่การผลิตสินค้าออกสู่ตลาดจริง ซึ่งในโครงการนี้ได้กำหนดตลาดเป็นกลุ่มลูกค้าวัยรุ่นที่ชอบทานของกินเล่น โดยสินค้าจะต้องเป็นการนำเศษวัตถุดิบเหลือทิ้งจากการแลเนื้อปลาออกไปทำผลิตภัณฑ์หลัก (ปลาใส่ฉนวนหรือปลาหมักข้าวคว่ำ) มาสร้างมูลค่าเพิ่ม แทนการทิ้ง โดยเป็นการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ใช้เศษวัตถุดิบเหลือทิ้ง

4. ผลกระทบต่อสังคม ชุมชน เศรษฐกิจ

โครงการนี้ได้นำเสนอการพัฒนาและต่อยอดสินค้าของกิจการชุมชนจากเศษวัตถุดิบเหลือทิ้ง ทำให้กิจการมีสินค้าใหม่เพิ่มขึ้น สามารถจ้างแรงงานในชุมชนได้มากขึ้น ทำให้ทั้งกิจการชุมชนและแรงงานต่างก็มีรายได้ดีขึ้น ทำให้เศรษฐกิจในชุมชนเจริญเติบโต นอกจากนี้ทำให้ของเสียทิ้งในชุมชนลดลงจากการที่นำของเหลือทิ้งมาเพิ่มมูลค่า (Value Added) อีกด้วย

5. แผนการดำเนินการต่อเนื่องอย่างยั่งยืน

เพื่อให้สินค้าตัวอย่างได้รับการแก้ปัญหาเรื่องการคงความกรอบไว้ให้ได้นานและบรรจุภัณฑ์ควรต้องมีมาตรฐาน ทางโครงการจึงได้แนะนำให้พัฒนาสินค้าอย่างต่อเนื่อง โดยสามารถใช้บริการโรงงานนำร่องของอุทยาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของมหาวิทยาลัยลักษณะ (University Facilities) รวมถึงได้รับความรู้เรื่องเครื่องจักรในการผลิตอาหารที่ทันสมัยและเหมาะสมต่อไป

นอกจากนั้น โครงการได้ร่วมกับเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนและท่องเที่ยวเชิงเกษตรจังหวัดนครศรีธรรมราช วิสาหกิจชุมชนบ้านแขก นักศึกษาและคณาจารย์หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สำนักวิชาการบัญชีและการเงิน มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ ในการดำเนินกิจกรรม (Program) และจัดกิจกรรมเฉพาะ (Ad-hoc) ในการพัฒนาสินค้าใหม่พัฒนาสินค้าใหม่ของชุมชนโดยการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเศษวัสดุดิบเหลือทิ้งและเจาะกลุ่มลูกค้าคนรุ่นใหม่เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนอย่างมั่นคงและยั่งยืน