

“ปลาตุกร้าทำซึก” โอท็อป 5 ดาวเมืองคอน อร่อยกลมกล่อม หอมกลิ่นน้ำปลาหมัก



ที่มา : เทคโนโลยีชาวบ้าน 28 เม.ย. 62

ผู้เขียน : สาวบางแค 22

“ปลาตุกร้า” เป็นอาหารหมักดองประเภทหนึ่ง เนื้อปลาตุกร้าเป็นแหล่งอาหารโปรตีนที่ดี ที่เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้านภาคใต้ ปลาตุกร้ามีรสชาติหวานเค็มผสมกันอยู่ นำมาทำอาหารด้วยวิธีปิ้งย่างหรือทอดไฟอ่อนๆ จนมีกลิ่นหอม ซอยหอม พริกชี้หนู บีบมะนาวใส่ลงไป นำมากินกับข้าวสวยร้อนๆ แค่นี้ก็อร่อยแซ่บเวอร์สุดๆ เอาสเต็กมาแลกกั๊ไม่ยอม

การผลิตปลาตุกร้า มีวัตถุประสงค์เพื่อถนอมอาหาร โดยทำจากปลาดุกล้วนๆ ทั้งตัว นำมาหมักด้วยเกลือและน้ำตาล เพื่อเนื้อปลาแห้งในระดับปานกลาง ปลาตุกร้าในแต่ละท้องถิ่นจะมีรสชาติแตกต่างกันขึ้นอยู่กับวัตถุดิบ กรรมวิธีการหมักและการตากแดด แหล่งผลิตปลาตุกร้าที่สำคัญในพื้นที่ภาคใต้ ส่วนใหญ่อยู่รอบทะเลสาบสงขลา ได้แก่ กลุ่มเกษตรกรในจังหวัดพัทลุง กลุ่มเกษตรกรในอำเภอระโนด จังหวัดสงขลา พื้นที่ลุ่มน้ำปากพนังและอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นต้น

คุณศุภชัย สกกุลแก้ว ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอเมืองนครศรีธรรมราช เปิดเผยว่า อำเภอเมืองนครศรีธรรมราช มีสภาพภูมิประเทศติดชายฝั่งทะเลและมีพื้นที่ราบลุ่ม ที่ชาวบ้านสามารถปลูกข้าว มะพร้าว น้ำหอม และเลี้ยงปลาตกเป็นอาชีพได้ ที่ผ่านมา กศน.อำเภอเมืองนครศรีธรรมราช ให้การส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างอาชีพชุมชนและอนุรักษ์ภูมิปัญญาการถนอมอาหารของชาวบ้าน ที่เรียกว่า “ปลาตุกร้าเมืองคอน” ที่มีชื่อเสียงโด่งดังไปทั่วประเทศ คือ “ปลาตุกร้าท่าซัก” ที่มีรสเค็มกลมกล่อม และมีกลิ่นหอมของน้ำปลาหมัก

สินค้าปลาตุกร้าท่าซัก เกิดจากการรวมกลุ่มของสมาชิกในชุมชนผู้เลี้ยงปลาบ้านท่าซัก เมื่อปี พ.ศ. 2546 เพื่อแก้ปัญหาราคาปลาทกต่ำและสินค้าล้นตลาด ทาง กศน.อำเภอเมืองนครศรีธรรมราช สนับสนุนการอบรมอาชีพให้ชาวบ้านนำปลาทกสดมาแปรรูปเป็นปลาตุกร้าเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม กลายเป็นสินค้าเด่นของชุมชน ที่ได้รับรางวัลสินค้าโอท็อป 5 ดาวของจังหวัดนครศรีธรรมราช ที่สร้างรายได้สะพัดกว่าเดือนละ 2 แสนบาท

ที่ผ่านมา กลุ่มชาวบ้านภายใต้การนำของ คุณบุญนำ กรองไชย ได้เริ่มต้นแปรรูปปลาตุกร้าจากการลองผิดลองถูกและทดลองชิมกันเองภายในสมาชิก ทาง กศน.อำเภอเมืองนครศรีธรรมราช เข้ามาช่วยปรับปรุงรสชาติ จนได้สูตรที่เป็นมาตรฐาน หลังจากนั้น ก็ช่วยพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และส่งเสริมการขายสินค้าผ่านช่องทางตลาดออนไลน์ กศน. (ONIE Online Commerce Center – OCCC) อบรมให้ชาวบ้านมีความรู้เรื่องการขายสินค้าออนไลน์ ผ่านช่องทางต่างๆ เช่น Line Facebook Instagram ฯลฯ ทำให้ชาวบ้านมีรายได้เพิ่มขึ้น และช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน ตามนโยบาย “ไทยนิยมยั่งยืน” ของรัฐบาล



กศน.ช่วยสร้างอาชีพ

คุณบุญนำ กรองไชย ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาตุกร้าตำบลท่าซึก บ้านเลขที่ 77 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าซึก อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000 โทร. (075) 531-161, (081) 536-0182 กล่าว ว่า กลุ่มปลาตุกร้าท่าซึก เกิดขึ้นจากเกษตรกรท่าซึก ที่ทำอาชีพเลี้ยงปลาตุกร้าประสบปัญหาาราคาปลาตกต่ำ และสินค้าล้นตลาด เวลาแม่ค้ามาซื้อจะเลือกแต่ปลาตุกร้าตัวใหญ่ๆ ปลาในบ่อที่เลี้ยงไว้ตัวที่มีขนาดเล็กไม่สามารถขายปลาได้



เมื่อปี 2543 คุณบุญนำจึงชักชวนเพื่อนสมาชิกเลี้ยงปลา 4-5 คน นำปลามาแปรรูปแบบลองถูกลองผิด ตอนแรกจึงนำมาทำเป็นปลาแห้งแต่ขายไม่ดี จึงเปลี่ยนมาทำเป็นปลาร้าตามภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยนำสินค้าไปให้สมาชิกที่เลี้ยงปลาได้ทดลองชิม จนสามารถพัฒนาจนได้สูตรที่เหมาะสม สินค้ามีรสชาติอร่อยเป็นที่ต้องการของตลาดเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ

หลังจากนั้น ปี พ.ศ. 2546 คุณบุญนำได้รวมสมาชิกจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรปลาตุกร้าท่าซึก มีสมาชิกเริ่มต้น 23 คน และในปี พ.ศ. 2547 ทางกลุ่มนำผลิตภัณฑ์เข้ารับการคัดสรรเป็นสินค้าโอท็อป และได้รับการคัดสรรเป็นสินค้าโอท็อป ระดับ 5 ดาว ปัจจุบันกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรปลาตุกร้าท่าซึก มีสมาชิกผู้ถือหุ้น 46 คน และมีสมาชิกกลุ่มที่ถือหุ้นและอยู่ในฝ่ายการผลิต 15 คน

ที่ผ่านมา กิจกรรมกลุ่มได้รับการสนับสนุนด้านเงินทุนจาก ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ (ธ.ก.ส.) ปล่อยสินเชื่อดอกเบี้ยต่ำภายใต้โครงการสนับสนุนสินเชื่อสถาบันเกษตรกรแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร นอกจากนี้ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ เข้ามาเป็นที่ปรึกษาด้านวิชาการเรื่องการพัฒนาและแก้ไขปัญหาในกระบวนการผลิต



“ที่ผ่านมา ทางกลุ่มต้องขอขอบคุณ กศน.ตำบลท่าซ๊ก และ กศน.อำเภอเมืองนครศรีธรรมราช ได้เข้ามาสนับสนุนงบประมาณ รวมทั้งองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ เช่น จัดอบรมอาชีพการทำปลาตากแห้ง และการผลิตปลาตากแห้งสำเร็จรูปพร้อมรับประทาน รวมทั้งช่วยพัฒนาช่องทางการขายผ่านตลาดออนไลน์ และสนับสนุนทางกลุ่มให้นำสินค้าไปจำหน่ายในงานแสดงสินค้าต่างๆ ช่วยสร้างงานสร้างอาชีพให้กับประชาชนในชุมชนได้อย่างยั่งยืน” คุณบุญนำ กล่าว

ปัจจุบัน ทางกลุ่มได้รับการยกย่องให้เป็น หมู่บ้านปลาดุกครบวงจร ในฐานะหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีได้รับการสนับสนุนการถ่ายทอด เทคโนโลยีในด้านกระบวนการเลี้ยงปลาดุก มาตรฐานอาหารสัตว์ การบริหารจัดการระบบคุณภาพและกระบวนการผลิต กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ เช่น ลูกชิ้นปลาดุก ข้าวเกรียบปลาดุก รวมทั้งการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์จากปลาดุก

วิธีการผลิต “ปลาดุกย่างทำซ๊ก”

1. นำปลาสดมาใส่ในกระสอบเกลือเพื่อน็อกให้ปลาตาย โดยใช้ปลาดุกสดครั้งละ 300 กิโลกรัม
2. นำปลาดุกมาตัดหัวออก ควักไส้ปลาออก
3. นำปลาดุกมาล้างน้ำให้สะอาด
4. นำปลาที่ล้างสะอาดแล้วนำมาผึ่งในตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ ทิ้งไว้นาน 3 ชั่วโมง นำปลาที่สะเด็ดน้ำแล้วนำมาใส่เกลือสินเธาว์ ไอโอดีน และน้ำตาลอย่างละ 12 กิโลกรัมที่ผสมแล้วยัดใส่ในท้องปลาและคลุกเคล้ากับตัวปลา
5. นำปลาดุกหมักลงในโอ่งมังกร จัดเรียงเป็นชั้นๆ จนเต็มโอ่ง ปิดฝาให้สนิท หมักทิ้งไว้ 2 คืน
6. นำปลาที่ผ่านการหมักได้ที่แล้วมาตากแดดในโรงอบพลังงานแสงอาทิตย์นาน 5 ชั่วโมง
7. นำปลามาทอดด้วยกระดาษซับน้ำและน้ำมันปลาก่อน จึงค่อยใส่ถาดพลาสติกที่มีฝาเกลียว ปิดฝาให้มิดชิด ทิ้งไว้นาน 2 วัน

8. นำปลามาแกะกระดาดห่อออก นำไปตากแดด ครั้งที่ 2 ประมาณ 5 ชั่วโมง
9. นำปลามาห่อกระดาด บรรจุถุงพลาสติกถุงละ 1 กิโลกรัม และบรรจุกล่องกระดาดที่เป็นเอกลักษณ์ของปลาดุกร้าทำซีกก่อนส่งจำหน่าย เมื่อบรรจุกล่องบรรจุภัณฑ์สามารถเก็บรักษาคุณภาพได้นาน 3 เดือน เก็บในตู้เย็นได้นาน 1 ปี



โรงตากปลาเปิดปิดหลังคาได้

เทคนิคการแปรรูปปลาดุกร้าของภูมิปัญญาชาวบ้านภาคใต้ นั้น มุ่งลดปริมาณน้ำในปลาดุก โดยการทำแห้งร่วมกับการใช้เกลือและน้ำตาล โดยเกลือทำหน้าที่ดึงน้ำออกจากตัวปลา ส่วนน้ำตาลช่วยป้องกันการเจริญของจุลินทรีย์ นอกจากนี้ การตากแดดธรรมชาติ ยังช่วยลดความชื้นของอาหารลงได้

คุณบุญนำ บอกว่า กระบวนการผลิตปลาดุกร้าโดยใช้วิธีการตากแดดจะต้องทำอย่างระมัดระวัง จะต้องใช้แสงแดดที่ไม่ร้อนจัดจนเกินไป เนื่องจากปลาดุกเป็นปลาที่มีเนื้อนุ่มเมื่อโดนความร้อนจะทำให้แห้งเปื่อยยุ่ยได้ ทำให้ปลาดุกร้าเสียลักษณะที่ดี การตากปลาดุกร้านิยมตากในที่ร่มทั้งแบบเปิดและแบบตากในโรงเรือนที่มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากแมลงและฝุ่น

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรปลาดุกร้าทำซีก นอกจากมีฝีมือการผลิตปลาดุกร้าที่อร่อยเด็ดแล้ว ยังมีจุดเด่นในเรื่องโรงตากปลา ที่เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้านที่น่าสนใจอย่างมาก คุณบุญนำ เล่าให้ฟังว่า เดิมทางกลุ่มนำปลาดุกมาตากแดดกลางแจ้ง วันใดมีฝนตกหรือลมพายุ ก็ต้องรีบเก็บปลา ทำให้ยุ่งยากในการดูแลจัดการ เธอจึงออกแบบก่อสร้างโรงตากปลาที่สามารถเลื่อนเปิด-ปิดหลังคาได้โดยใช้แรงงานคนชักรอกหลังคาให้เลื่อนเปิดหรือปิดได้ตามความต้องการ ทำให้เกิดความสะดวกสบายในการดูแลจัดการ โดยเสียค่าใช้จ่ายในการก่อสร้างถึงโรงเรือนละ 200,000 กว่าบาท แต่ใช้งานได้อย่างคุ้มค่า

ปัจจุบันทางกลุ่มมีโรงตากปลา 2 โรง สำหรับโรงตากปลาแห่งแรก ทางกลุ่มได้รับงบประมาณสนับสนุนจากประมงจังหวัดสนับสนุนให้ 70% และทางกลุ่มออกค่าใช้จ่ายเอง 30% ส่วนโรงตากปลาแห่งที่ 2 ประมงจังหวัดสนับสนุนให้ 50% และทางกลุ่มออกค่าใช้จ่ายเอง 50%

ด้านตลาด

สำหรับปลาดุกสด เมื่อนำมาผ่านกระบวนการแปรรูป “ปลาดุกร้า” น้ำหนักปลาจะหายไปประมาณ 65% ยกตัวอย่าง ซื่อปลาดุกสดในราคา กิโลกรัมละ 49 บาท เมื่อนำมาแปรรูปขายปลาดุกร้าในราคา กิโลกรัมละ 300 บาท จะสามารถเพิ่มมูลค่าสินค้าได้มากกว่า 50% หลังหักค่าวัตถุดิบ ค่าแรง ค่าบริหารจัดการ จะมีผลกำไรประมาณ 20%

ผลิตภัณฑ์ปลาดุกร้าทำซึก สะอาด ปลอดภัย รสชาติอร่อย ถูกหลักอนามัย ได้รับการรับรองสินค้าจากองค์การอาหารและยา (อย.) มาตรฐานอาหารฮาลาล มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ได้สินค้าโอท็อป 5 ดาวเป็นเครื่องการันตีคุณภาพ พร้อมทั้งได้รับการรองรับสถานที่การผลิต โดยกรมประมง สินค้าของกลุ่ม มีปลาดุกร้า ปลาดุกสำเร็จรูป พาสเจอร์ไรส์อย่างดี เหมาะสำหรับบริโภคในครัวเรือนและซื้อเป็นของฝาก



ผลิตภัณฑ์ปลาดุกร้า มีเนื้อสัมผัสที่นุ่ม มีรสชาติเค็มปนหวาน มีกลิ่นหมัก และสามารถเก็บปลาดุกร้าไว้ได้นานที่อุณหภูมิห้อง ปัจจุบันสินค้าปลาดุกร้าทำซึกส่งขายทั่วประเทศและภายในจังหวัดนครศรีธรรมราช เช่น ห้างสหไทย ห้างโรบินสัน ห้างโอเซียน ห้างเซ็นทรัล ครัวนายหนัง และที่ทำอากาศยานนครศรีธรรมราช เป็นต้น ทางกลุ่มมีกำลังการผลิตกว่าเดือนละ 2,000 กิโลกรัม สร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับชุมชน ผู้เลี้ยงปลา และผู้แปรรูป เดือนละกว่า 10,000 บาท ต่อคน

ปัจจุบัน สินค้าปลาตุกร้าท่าซั๊ก กลายเป็นสินค้าของดีประจำจังหวัดนครศรีธรรมราช ผู้สนใจสามารถสั่งซื้อสินค้าได้ที่ กลุ่มปลาตุกร้าท่าซั๊ก เลขที่ 77 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าซั๊ก อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000 โทร. (075) 531-161, (081) 536-0182 รับรองไม่ผิดหวังแน่นอน