บทความวิจัย

แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงคั่วกลิ้งของวิสาหกิจชุมชน เพื่อส่งเสริมอาชีพของชุมชนสามตำบล หมู่ที่ 4 ตำบลสามตำบล อำเภอจุฬาภรณ์ จังหวัดนครศรีธรรมราช*

GUIDELINES FOR DEVELOPING THE PRODUCTS OF YELLOW CURRY PASTE OF SOUTHERN STIR-FRIED CURRY OF A COMMUNITY ENTERPRISE GROUP FOR PROMOTING OCCUPATIONS IN SAM TAMBON COMMUNITY, VILLAGE NO. 4, SAM TAMBON SUB-DISTRICT, CHULABHORN DISTRICT, NAKHON SI THAMMARAT PROVINCE

ราตรี หีดใจจำ[1], ธันย์ชนก ทองนาค[1], เดโช แขน้ำแก้ว[1], จิตติมา ดำรงวัฒนะ[1], สุธิรา ชัยรักษา เงินถาวร[1], ปุญญาดา จงละเอียด[2*], พระณัฐพงษ์ จันทร์โร[2]

Ratree Heedjaijum, Thanchanok Thongnak, Daycho Khaenamkhaew, Jittima Damrongwattana, Sutira Chairuksa Ngoenthawon, Punyada Chongla-iad, Phra Natthaphong Janro

[1]มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

Nakhon Si Thammarat Rajabhat University, Thailand

[2]มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช

Mahachulalongkornrajavidyalaya University Nakhon Si Thammarat Campus, Thailand

*Corresponding author E-mail: punyada.cho@sbss.ac.th

บทคัดย่อ

การศึกษางานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาภูมิปัญญาการทำผลิตภัณฑ์เครื่องแกงคั่วกลิ้งในชุมชน 2) ศึกษาปัญหาและอุปสรรคการทำผลิตภัณฑ์เครื่องแกงคั่วกลิ้งในชุมชน และ 3) ศึกษาแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงคั่วกลิ้งในชุมชน ผู้ให้ข้อมูลสำคัญคัดเลือกแบบเจาะจง คือ กลุ่มผู้ผลิตเครื่องแกง กลุ่มตัวแทนจำหน่าย กลุ่มผู้ซื้อรายย่อยและกลุ่มเจ้าหน้าที่ภาครัฐ รวมทั้งสิ้น 24 คน เครื่องมือในการวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์และการสังเกตแบบมีส่วนร่วม ผลการวิจัยพบว่า 1) ภูมิปัญญาการทำผลิตภัณฑ์เครื่องแกงคั่วกลิ้งในชุมชน ดังนี้ ขั้นตอนที่ 1 ทำความสะอาดวัตถุดิบ แล้วนำไปผึ่งแดดจนแห้ง นำวัตถุดิบทั้งหมดมาชั่งตามสูตรเพื่อเตรียมบด ขั้นตอนที่ 2 ชั่งวัตถุดิบตามสูตร ทำการบดวัตถุดิบแล้วนำมาพักให้คลายร้อน ขั้นตอนที่ 3 นำบรรจุใส่กระปุกหรือใส่ถุงตามที่ลูกค้าต้องการ ทั้งนี้ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำเครื่องแกงคั่วกลิ้ง วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเครื่องแกงสามตำบลจะเน้นวัตถุดิบที่มาจากชุมชนก่อนเสมอ และจะมีวัตถุดิบบางส่วนที่ชุมชนไม่สามารถปลูกเองได้ จึงทำการสั่งซื้อวัตถุดิบเหล่านั้นมาจากตลาดกลาง 2) ปัญหาและอุปสรรคการทำผลิตภัณฑ์เครื่องแกงคั่วกลิ้งในชุมชน พบว่าวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการผลิตเครื่องแกงต้องอาศัยฤดูกาล เมื่อเข้าช่วงฤดูฝน วัตถุดิบหลัก เช่น พริกขี้หนู พริกไทย และวัตถุดิบอื่น ๆ ขาดตลาดเนื่องจากความต้องการของท้องตลาดและผลผลิตที่ไม่ออกผลในตามฤดูกาล อีกทั้งราคาวัตถุดิบไม่แน่นอน อาจทำให้ราคาของวัตถุดิบมีราคาที่ค่อนข้างสูง และ 3) แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงคั่วกลิ้งในชุมชนวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเครื่องแกงสามตำบล มีการวางแผนงบประมาณให้แก่กลุ่ม รวมถึงมีความปลอดภัยแก่ผู้บริโภคจากเจ้าหน้าที่ในหน่วยงานสาธารณสุขของตำบล

คำสำคัญ: แนวทางส่งเสริม, กลุ่มผู้ผลิตเครื่องแกง, เครื่องแกงคั่วกลิ้ง, วิสาหกิจชุมชน

* Received 3 July 2024; Revised 24 July 2024; Accepted 5 August 2024

Abstract

The objectives of this research study aimed to: 1) Study the local wisdom of making yellow curry paste products in the community; 2) Study problems and obstacles in making yellow curry paste products in the community, and 3) Study guidelines for developing yellow curry paste products in the community. Key informants were purposively selected, which included yellow curry paste manufacturers, a group of retail buyers, and government officials, totaling 24 people. Research tools were interviews and participatory observation. The results of the research found that 1) The local wisdom of making yellow curry paste of southern stir-fried curry products in the community included the following steps, including step 1, which implies cleaning the raw materials, then putting them to dry in the sun, after that, bringing all the raw materials to be weighed according to the recipe to prepare for grinding; step 2, which implies weighing the raw materials according to the recipe, then grind the raw materials and then put them aside to cool down; step 3, which implies packing the products in jars or bags as the customer requested. In this regard, the selection of raw materials for making yellow curry paste of southern stir-fried curry of a community enterprise group in Sam Tambon Community always prioritizes raw materials that come from the community. Also, there would be some raw materials that the community cannot grow on its own. Therefore, they ordered those raw materials from the central market; 2) Problems and obstacles in making yellow curry paste of southern stir-fried curry products in the community were found that the raw materials used in the production of yellow curry paste depended on the season. When the rainy season entered, main ingredients such as bird's eye chili, pepper, and other raw materials were in short supply due to market demand and produce that did not bear fruit in season. Moreover, the price of raw materials is uncertain. This may cause the price of raw materials to be quite high, and 3) Guidelines for developing yellow curry paste of southern stir-fried curry of a community enterprise group in Sam Tambon Community included budget planning for the group, including safety for consumers provided by the officials in the Sub-district Public Health Department.

Keywords: Development Guidelines, Curry Paste Producing Group, Yellow Curry Paste of Southern Stir-Fried Curry, Community Enterprise

บทนำ

“เครื่องแกง” นับว่าเป็นหนึ่งในอาหารยอดนิยมของคนไทย มีหลากหลายรสชาติ และใช้วัตถุดิบที่แตกต่างกันตามประเภทของแกงนั้น ๆ ส่วนประกอบสำคัญของเครื่องแกงทำจากพืช สมุนไพรและเครื่องเทศของไทยชนิดต่าง ๆ อาทิ พริกแห้ง พริกสด หอม กระเทียม ตะไคร้ ข่า ผิวมะกรูด นำมาบด สับหรือโขลก รวมกันตามสูตร ซึ่งจะได้ออกมาเป็นเครื่องแกงสำเร็จรูปพร้อมนำไปประกอบอาหาร ตัวอย่างเช่น เครื่องแกงเขียวหวาน เครื่องแกงมัสมั่น เครื่องแกงคั่วพริก เครื่องแกงเผ็ด เครื่องแกงส้ม เป็นต้น ปัจจุบันรัฐบาลสนับสนุนอุตสาหกรรมเครื่องแกงให้ได้รับการพัฒนาเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือนไปจนถึงอุตสาหกรรมขนาดเล็กและขนาดกลาง (SMEs) รวมทั้งยังเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ขึ้นชื่อในหลายตำบล การทำเครื่องแกงมีขั้นตอนที่ยุ่งยากรวมไปถึงการเตรียมวัตถุดิบในการทำเครื่องแกงแต่ละครั้งมีหลายขั้นตอน และในแต่ละเครื่องแกงมีส่วนประสมที่แตกต่างกันออกไป สิ่งสำคัญ คือ อายุของเครื่องแกงไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน จึงจำเป็นต้องนำเทคโนโลยีเข้ามาช่วยให้สามารถเก็บไว้ได้นานและมีลักษณะ

ของบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย สะดวกต่อการใช้งานและพกพา ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์อาหารมีความหลากหลาย นำไปสู่ตลาดเครื่องแกงสำเร็จในปัจจุบันมีการแข่งขันสูง ทำให้ผู้ประกอบการต้องพัฒนาสินค้าอย่างต่อเนื่อง โดยการนำเอาเทคโนโลยีใหม่ ๆ เข้ามาช่วยเพื่อตอบสนองความต้องการกลุ่มลูกค้าได้หลากหลาย บรรจุภัณฑ์จึงมีส่วนสำคัญในการตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ดีมีผลต่อยอดขายเป็นอย่างมาก รวมทั้งยังเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์และยังสามารถเป็นสื่อโฆษณาจุดขายให้กับผู้บริโภคโดยตรง ส่งผลต่อยอดการซื้อสินค้า (ยูนิเซฟ มาศวิเชียร, 2561)

คั่วกลิ้งเป็นอาหารพื้นบ้านทางภาคใต้ของประเทศไทยมีส่วนผสมของเครื่องเทศและสมุนไพร เช่น หอมแดง ใบมะกรูด ตะไคร้ กระเทียม พริกขี้หนูแห้งและขมิ้น ซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะมาผัดกับกะปิจนหอมเติมเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว กระดูกหมูและเนื้อปลา เป็นต้น นำมาผัดรวมกันโดยไม่ใช้น้ำมัน คั่วไปเรื่อย ๆ จนเนื้อสุกปรุงรสด้วยเครื่องปรุง เช่น น้ำตาล น้ำปลาและน้ำกะทิจนแห้งมีการเติมส่วนผสมอื่น ๆ เช่น พริกไทยอ่อน สะตอ พริกชี้ฟ้าและใบมะกรูดซอย เป็นต้น จากนั้นผัดจนแห้งขลุกขลิก และมีกลิ่นของพริกแกง ทั้งนี้ ยังไม่ปรากฏหลักฐานชัดเจนว่าคั่วกลิ้งเริ่มจากที่ใด ซึ่งคำว่า คั่วกลิ้ง เป็นการอธิบายลักษณะการปรุง คือ การคั่วเนื้อในกระทะจนแห้งและสามารถกลิ้งในกระทะได้เป็นวิธีปรุงคล้ายกับข้าวของมุสลิม ได้แก่ เรนดัง หรือเนื้อกะทิที่นิยมรับประทานในสิงคโปร์ มาเลเซียและอินโดนีเซีย แต่คั่วกลิ้งเป็นการคั่วเนื้อหรืออาจเพียงเติมน้ำมันเล็กน้อย แต่เรนดังจะมีกะทิเป็นเครื่องปรุงสำคัญ

กลุ่มเครื่องแกงสามตำบล หมู่ที่ 4 ตำบลสามตำบล อำเภอจุฬาภรณ์ จังหวัดนครศรีธรรมราช ประชาชนโดยส่วนใหญ่ของอำเภอจุฬาภรณ์ประกอบอาชีพทางด้านการเกษตร เช่น สวนยางพารา สวนผลไม้ นาข้าว ทั้งมีสภาพภูมิประเทศเอื้ออำนวยต่อการผลิตวัตถุดิบและแปรรูปเป็นสินค้าทางการเกษตร มีการพัฒนากระบวนการผลิตให้มีความหลากหลาย อีกทั้งอำเภอจุฬาภรณ์มีแหล่งท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์ เช่น ศิลาจารึกหุบเขาช่องคอย เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์บริเวณพื้นที่มีสภาพเป็นหุบเขาร่มรื่นมีสายน้ำไหลผ่าน มีศิลาจารึกที่เก่าแก่มีอนุสรณ์สถาน จำนวน 2 แห่ง คือ อนุสรณ์สถานค่ายบางระจัน 2 และอนุสรณ์สถานบ้านอ่าวศรีเมือง มีแหล่งวัตถุดิบและทรัพยากรธรรมชาติมากมาย สามารถนำวัตถุดิบมาประดิษฐ์เป็นรูปพรรณต่าง ๆ เช่น พัดใบกะพ้อ ดอกไม้ใบยางพารา หมอนอิงโบราณ ผลิตภัณฑ์ลูกปัด และคั่วกลิ้ง ที่มีชื่อเสียง สามารถพัฒนาให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเพื่อสร้างงาน สร้างอาชีพ และสร้างรายได้ให้แก่ประชาชนของกลุ่มเครื่องแกงสามตำบล หมู่ที่ 4 ตำบลสามตำบล อำเภอจุฬาภรณ์ จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้รับรางวัลจากหน่วยงานต่าง ๆ มากมาย อาทิเช่น สภาเกษตรกรจังหวัดนครศรีธรรมราช ประกาศรางวัลการคัดเลือก กลุ่มองค์กรเกษตรกรรายสินค้าดีเด่น ประจำปี 2563 รางวัลชนะเลิศ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเครื่องแกงสามตำบล อำเภอจุฬาภรณ์ อีกทั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเครื่องแกงสามตำบล ยังได้รับการคัดเลือกเป็นผลิตภัณฑ์ระดับสี่ดาว ประเภทอาหาร ตามโครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ปีพ.ศ. 2562 (OTOP Product Champion) เป็นต้น

จากที่ได้กล่าวมาข้างต้น ผู้วิจัยจึงสนใจในการศึกษางานวิจัยเรื่อง แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงคั่วกลิ้งของวิสาหกิจชุมชน เพื่อส่งเสริมอาชีพของชุมชนสามตำบล หมู่ที่ 4 ตำบลสามตำบล อำเภอจุฬาภรณ์ จังหวัดนครศรีธรรมราช ทั้งนี้ เพื่อศึกษาวิธีการแปรรูปพริกแกงคั่วกลิ้ง สภาพปัญหาของการแปรรูปและแนวทางส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์พริกแกงคั่วกลิ้งในชุมชน เป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่สินค้า และเพิ่มรายได้ให้แก่คนในชุมชน สร้างชุมชนฐานราก เพื่อพัฒนาชุมชนให้มีความยั่งยืนต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาภูมิปัญญาการทำผลิตภัณฑ์เครื่องแกงคั่วกลิ้งของวิสาหกิจชุมชนเพื่อส่งเสริมอาชีพของชุมชนสามตำบล หมู่ที่ 4 ตำบลสามตำบล อำเภอจุฬาภรณ์ จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. เพื่อศึกษาปัญหาและอุปสรรคการทำผลิตภัณฑ์เครื่องแกงคั่วกลิ้งของวิสาหกิจชุมชนเพื่อส่งเสริมอาชีพของชุมชนสามตำบล หมู่ที่ 4 ตำบลสามตำบล อำเภอจุฬาภรณ์ จังหวัดนครศรีธรรมราช

วารสารนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาสังคมที่ยั่งยืน
Journal of Innovation for Sustainable Social Development
ปีที่ 4 ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม - ธันวาคม 2567) Vol.4 No.2 (July - December 2024)

3. เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงคั่วกลิ้งของวิสาหกิจชุมชนเพื่อส่งเสริมอาชีพของชุมชนสามตำบล หมู่ที่ 4 ตำบลสามตำบล อำเภอจุฬาภรณ์ จังหวัดนครศรีธรรมราช

วิธีดำเนินการวิจัย

แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงคั่วกลิ้งของวิสาหกิจชุมชนเพื่อส่งเสริมอาชีพของชุมชนสามตำบล หมู่ที่ 4 ตำบลสามตำบล อำเภอจุฬาภรณ์ จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยได้ดำเนินการ 4 ขั้นตอน ดังนี้

กลุ่มผู้ให้ข้อมูล จำนวน 24 คน สามารถแบ่งได้เป็น 4 กลุ่ม ดังนี้

1. กลุ่มผู้ผลิตเครื่องแกง กลุ่มเครื่องแกงสามตำบล หมู่ที่ 4 ตำบลสามตำบล อำเภอจุฬาภรณ์ จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 12 คน เลือกเจาะจงเนื่องจากเป็นผู้ที่เข้าร่วมกลุ่มทำเครื่องแกงสามตำบลมายาวนานเป็นเวลา 6 ปี และยินดีให้ข้อมูล

2. กลุ่มตัวแทนจำหน่าย จำนวน 4 คน/ร้าน เลือกเจาะจงเนื่องจากเป็นตัวแทนจากกลุ่มเครื่องแกงสามตำบลที่มีการรับสินค้าจากทางกลุ่มโดยตรงในปริมาณมาก และยินดีให้ข้อมูล

3. กลุ่มผู้ซื้อรายย่อย จำนวน 4 คน เลือกเจาะจงเนื่องจากเป็นผู้ที่ซื้อพริกแกงจากกลุ่มเครื่องแกงสามตำบลอย่างต่อเนื่องและมีการแนะนำสินค้าให้ผู้อื่นมาซื้อตามด้วย และยินดีให้ข้อมูล

4. กลุ่มเจ้าหน้าที่ภาครัฐ จำนวน 4 คน เลือกเนื่องจากเป็นผู้ส่งเสริมและสนับสนุนอาชีพในชุมชน ได้แก่ ผู้ใหญ่บ้าน เจ้าหน้าที่สาธารณสุขชุมชนและนักพัฒนาชุมชนในองค์การบริหารส่วนตำบลสามตำบลสามตำบล หมู่ที่ 4 ตำบลสามตำบล อำเภอจุฬาภรณ์ จังหวัดนครศรีธรรมราช

เครื่องมือการวิจัย การสร้างและการหาคุณภาพเครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ ได้แก่ แบบสัมภาษณ์เกี่ยวกับ แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงคั่วกลิ้งของวิสาหกิจชุมชนเพื่อส่งเสริมอาชีพของชุมชนสามตำบล หมู่ที่ 4 ตำบลสามตำบล อำเภอจุฬาภรณ์ จังหวัดนครศรีธรรมราช มีลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ (Rating Scale) มีการสร้างและหาคุณภาพเครื่องมือ ดังนี้

1. ศึกษาวิเคราะห์ เอกสาร บทความและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ทั้งในประเทศและต่างประเทศโดยใช้วิธีวิเคราะห์เอกสาร (Content Analysis) สังเคราะห์เกี่ยวกับแนวทางส่งเสริมการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องแกงคั่วกลิ้งในชุมชน

2. สร้างแบบสอบถามแนวทางส่งเสริมการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องแกงคั่วกลิ้งในชุมชน มีลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ และเสนอต่อผู้ทรงคุณวุฒิโดยตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) และความสอดคล้องของข้อคำถามกับแนวทางส่งเสริมการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องแกงคั่วกลิ้งในชุมชน โดยการหาดัชนีความสอดคล้อง (Index of Item Objective Congruence: IOC) ปรากฏว่าผลการหาค่า IOC ของแบบสอบถาม มีค่า IOC ระหว่าง .80 - 1.00

3. ปรับปรุงแบบสอบถามตามข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิและนำแบบสอบถามไปเก็บข้อมูลกับกลุ่มผู้ให้ข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ใช้คำถามจากแบบสัมภาษณ์กับผู้ให้ข้อมูลสำคัญเหมือนกันหมดทุกคนในลักษณะยืดหยุ่นและถามไปตามแบบสัมภาษณ์ เนื่องจากจัดหมวดหมู่ของข้อมูลได้ง่าย และสะดวกในการนำมาวิเคราะห์ข้อมูล

2. ผู้วิจัยเข้าไปสังเกตในพื้นที่แบบมีส่วนร่วม ผู้วิจัยทำกิจกรรมร่วมกับกลุ่มเครื่องแกงคั่วกลิ้งสามตำบลเพื่อสานสัมพันธ์กับสมาชิกในกลุ่ม

3. กำหนดเวลาและสถานที่เพื่อทำการสัมภาษณ์ เพื่อความสะดวกในการเข้าร่วมการสัมภาษณ์

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยจะใช้ข้อมูลทั้งจากเอกสาร การสัมภาษณ์ และการสังเกตแบบมีส่วนร่วม มาเรียบเรียงแล้ววิเคราะห์โดยการวิเคราะห์เนื้อหา และนำเสนอโดยวิธีการเชิงพรรณนา

ผลการวิจัย

ภูมิปัญญาการทำผลิตภัณฑ์เครื่องแกงคั่วกลิ้งในชุมชน กรณีศึกษา: วิสาหกิจชุมชน กลุ่มเครื่องแกงสามตำบล หมู่ที่ 4 ตำบลสามตำบล อำเภอจุฬาภรณ์ จังหวัดนครศรีธรรมราช มี 3 ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การคัดเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ ในการเลือกวัตถุดิบที่นำมาผลิตเป็นเครื่องแกง ทางกลุ่มจะเน้นในเรื่องของคุณภาพเป็นสิ่งสำคัญ วัตถุดิบที่นำมาผลิตเครื่องแกงมีที่มาจากสองแหล่ง คือ วัตถุดิบที่มาจากชุมชน โดยที่คนในชุมชนจะเป็นคนปลูกวัตถุดิบและนำวัตถุดิบเหล่านั้นมาขายให้แก่ทางกลุ่ม แต่ในบางครั้งวัตถุดิบที่มาจากในชุมชนไม่เพียงพอต่อความต้องการผลิตของทางกลุ่ม จึงต้องมีการซื้อวัตถุดิบจากตลาดกลางมาเพิ่มในส่วนที่ไม่เพียงพอ

ขั้นตอนที่ 2 วิธีการทำ เป็นสิ่งที่สำคัญตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ วัตถุดิบที่นำมาทำเครื่องแกงต้องมีความสะอาด วิธีการทำเครื่องแกงต้องทำตามสูตรอย่างชัดเจนและใช้คนผสมเครื่องแกงเพียงแค่คนเดียวเพื่อที่จะคงไว้ซึ่งรสชาติไม่ให้ผิดแปลกไปจากเดิม วิธีการทำ คือ ขั้นแรกเตรียมล้างวัตถุดิบหรือสมุนไพรทั้งหมด จากนั้นนำสมุนไพรไปชั่งตามสูตรและทำการบดแล้วผสมเครื่องแกงให้เข้ากัน พักไว้ให้เย็นและรอบรรจุลงบรรจุภัณฑ์

ขั้นตอนที่ 3 การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์เครื่องแกงลงบรรจุภัณฑ์ของทางกลุ่มจะมี 2 รูปแบบ คือ แบบกระปุกและแบบถุง ขึ้นอยู่กับลูกค้าว่าต้องการให้ทางกลุ่มบรรจุลงบรรจุภัณฑ์ใด ในส่วนของการเก็บรักษาเครื่องแกง วิธีการที่ดีที่สุด คือ การเก็บเครื่องแกงไว้ในตู้เย็น เพื่อป้องกันการเกิดความชื้นของเครื่องแกงที่อาจจะทำให้เกิดเชื้อราส่งผลให้เครื่องแกงเสียและไม่สามารถนำมาทานต่อได้

ภาพที่ 1 เตรียมล้างวัตถุดิบทุกชนิด

ภาพที่ 2 นำวัตถุดิบที่หั่นเตรียมไว้ไปบด

ภาพที่ 3 นำส่วนผสมทั้งหมดมาคนและพักไว้ให้เย็น

ภาพที่ 4 เครื่องแกงถุง 10 บาท ถุงครึ่งกิโลกรัมและถุง 1 กิโลกรัม

ภาพที่ 5 เครื่องแกงแบบกระปุก 1 กิโลกรัม

ภาพที่ 6 การเก็บรักษาบรรจุภัณฑ์อย่างถูกวิธี คือ การเก็บไว้ในตู้เย็น

ภาพที่ 7 การเก็บไว้ในตู้เย็น

ปัญหาและอุปสรรคการทำผลิตภัณฑ์เครื่องแกงคั่วกลิ้งในชุมชน กรณีศึกษา: วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเครื่องแกงสามตำบล หมู่ที่ 4 ตำบลสามตำบล อำเภอจุฬาภรณ์ จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า

1. ปัญหาวัตถุดิบและอุปกรณ์ เนื่องจากทางกลุ่มเน้นวัตถุจากในชุมชนเป็นหลัก ทำให้ในบางช่วงวัตถุดิบเหล่านั้นไม่เพียงพอต่อความต้องการผลิตเครื่องแกงในแต่ละครั้ง ทางกลุ่มจึงมีการซื้อวัตถุดิบจากตลาดกลางมาเสริมเพิ่มเติมในส่วนที่ไม่เพียงพอ ส่วนอุปกรณ์ในการทำเครื่องแกงบางอย่างไม่สามารถใช้งานได้ เช่น เครื่องบด เป็นต้น

2. ปัญหาขั้นตอนและวิธีการ ในการทำเครื่องแกงของกลุ่มเครื่องแกง มีขั้นตอนและวิธีการที่ชัดเจน ปัญหาขั้นตอนและวิธีการภายในกลุ่ม จึงไม่ค่อยมีให้พบเห็นมากนักภายในกลุ่ม หรือไม่พบปัญหาขั้นตอนและวิธีการ

3. ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุเครื่องแกงยังไม่มีมาตรฐานเพียงพอในการเก็บรักษาเครื่องแกงไม่ให้มีความชื้นเกิดขึ้นภายในบรรจุภัณฑ์ เครื่องแกงเสียง่าย การเก็บรักษาเครื่องแกงที่ดีที่สุด คือ การเก็บรักษาเครื่องแกงไว้ในตู้เย็นเพื่อป้องกันการเกิดเชื้อราที่ส่งผลให้เครื่องแกงเสียและไม่สามารถนำมาปรุงอาหารต่อได้

ภาพที่ 8 วัตถุดิบไม่พอหรือวัตถุดิบเหลือน้อย

ภาพที่ 9 วัตถุดิบที่มาจากตลาดกลาง

ภาพที่ 10 การบดเครื่องแกง

ภาพที่ 11 สถานที่ในการทำเครื่องแกงมีขนาดเล็ก

ภาพที่ 12 บรรจุภัณฑ์ชำรุด

ภาพที่ 13 การเก็บรักษาเครื่องแกงต้องเก็บในตู้เย็นเสมอ

แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงคั่วกลิ้งในชุมชน กรณีศึกษา: วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเครื่องแกงสามตำบล หมู่ที่ 4 ตำบลสามตำบล อำเภอจุฬาภรณ์ จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า

1. แนวทางส่งเสริมการใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ในท้องถิ่น การเน้นให้คนในชุมชนปลูกพืช สมุนไพรที่นำมาทำเครื่องแกงแล้วนำมาขายให้แก่ทางกลุ่ม นอกจากนั้นยังเป็นการเพิ่มรายได้ให้แก่คนในชุมชนรวมถึงการให้คนในชุมชนได้ใช้เวลาให้เกิดประโยชน์

2. แนวทางส่งเสริมการใช้เครื่องมือที่ทันสมัย สะอาดและปลอดภัย ทางกลุ่มมีเครื่องมือที่ทันสมัยโดยการได้รับการสนับสนุนจากองค์การบริหารส่วนตำบล ไม่ว่าจะเป็นเครื่องบด การสร้างโรงเรือนสำหรับการทำเครื่องแกงโดยเฉพาะ

3. แนวทางส่งเสริมรูปแบบบรรจุภัณฑ์และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุเครื่องแกงมีอยู่สองแบบ ขึ้นอยู่กับความต้องการของลูกค้าว่าต้องการให้บรรจุลงบรรจุภัณฑ์แบบใด ในส่วนของเรื่องมาตรฐานผลิตภัณฑ์มีการตรวจสอบความปลอดภัยจากหน่วยงานต่าง ๆ

ภาพที่ 14 เพิ่มพื้นที่ปลูก

ภาพที่ 15 บริเวณบ้านที่สามารถปลูกสมุนไพรได้

ภาพที่ 16 การสร้างโรงเรือน

ภาพที่ 17 เครื่องบด

ภาพที่ 18 การบรรจุภัณฑ์แบบกระปุกและแบบถุง

ภาพที่ 19 หน่วยงานมาตรวจ

อภิปรายผล

การทำผลิตภัณฑ์เครื่องแกงคั่วกลิ้งจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องดำเนินการคัดเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่มีคุณภาพดี เป็นวัตถุดิบที่มีเกรด A อุปกรณ์ในการทำเครื่องแกงก็ต้องมีความปลอดภัยต่อผู้ผลิตเครื่องแกงและผู้บริโภคเครื่องแกง สอดคล้องกับงานวิจัยของ น้อมจิตต์ สุธีบุตร และคณะ พบว่า เทคนิควิธีการในการผลิตเครื่องแกงได้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภคเรียนรู้เรื่องพืชสมุนไพร ประยุกต์ออกแบบอุปกรณ์การผลิตให้ใช้ได้อย่างเหมาะสมและเรียนรู้การหาตลาด เพื่อจำหน่ายกลุ่มมีความสัมพันธ์ทางสังคมภายในกลุ่มและนอกกลุ่มในด้านการจัดหาวัตถุดิบ ด้านการสนับสนุนทุนในการผลิต (น้อมจิตต์ สุธีบุตร และคณะ, 2561) การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา เมื่อทำการบดเครื่องแกงเสร็จแล้วจะพักเครื่องแกงไว้ให้เย็นแล้วบรรจุเครื่องแกงลงบรรจุภัณฑ์พร้อมเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นเพื่อป้องกันการเกิดเชื้อรา สอดคล้องกับงานวิจัยของ ชมพูนุช โสมาลีย์ และคณะ พบว่า วิธีการยืดอายุการเก็บรักษาเครื่องแกงปักษ์ใต้: กรณีศึกษาเครื่องแกงคั่วกลิ้งและเครื่องแกงส้มของกลุ่มแม่ข้านนาหมื่นศรี อำเภอนาโยง จังหวัดตรัง โดยใช้ 3 วิธี คือ การใช้ระยะเวลาและอุณหภูมิในการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ การใช้ปริมาณเกลือโซเดียมคลอไรด์ที่เหมาะสม การลดความชื้นในเครื่องแกง โดยการอบแห้งที่อุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30, 60, 90 และ 120 นาที แล้วนำมาทดสอบทางด้านประสาทสัมผัสและวิเคราะห์คุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ พบว่า ระยะเวลาการอบที่เหมาะสมของเครื่องแกงส้ม คือ เวลา 60 นาที เครื่องแกงคั่วกลิ้ง คือ ช่วงเวลาที่ 90 นาที เนื่องจากเป็นช่วงที่ตรวจพบปริมาณเชื้อจุลินทรีย์และเชื้อราได้น้อยที่สุด (ชมพูนุช โสมาลีย์ และคณะ, 2551)

ปัญหาและอุปสรรคการทำผลิตภัณฑ์เครื่องแกงคั่วกลิ้งในชุมชน สามารถอธิบายเพิ่มเติมได้ว่า ปัญหาวัตถุดิบและอุปกรณ์ เนื่องจากทางกลุ่มเน้นวัตถุจากในชุมชนเป็นหลัก ทำให้ในบางช่วงวัตถุดิบเหล่านั้นไม่เพียงพอต่อความต้องการผลิตเครื่องแกงในแต่ละครั้ง สอดคล้องกับงานวิจัยของ จุติพร ฮกอั้น พบว่า เครื่องแกงแต่ละชนิดจำเป็นต้องใช้วัตถุดิบจำนวนมาก โดยกลุ่มได้ซื้อวัตถุดิบบางส่วนจากภายนอกชุมชน ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่มีความเสี่ยงจากการใช้สารเคมี โดยเฉพาะพริกซึ่งเป็นวัตถุดิบหลัก (จุติพร ฮกอั้น, 2564) ปัญหาขั้นตอนและวิธีการ ในการทำเครื่องแกงแต่ละครั้งจะมีการทำตามสูตรอย่างชัดเจน ดังนั้น จึงมีโอกาสน้อยมากที่จะเกิดการทำเครื่องแกงผิดสูตร

เนื่องจากทางกลุ่มได้ใช้คนผลิตเครื่องแกงคนเดียวและคนเดิมประจำทุกครั้งที่ทำเครื่องแกง สอดคล้องกับงานวิจัยของ ศิริขวัญ หวันจิ และคณะ พบว่า ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ ในการทำพริกแกงและทำความสะอาด เพื่อขจัดสิ่งสกปรกออกจากตัวเครื่อง ได้แก่ อุปกรณ์ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ประกอบด้วย กะละมัง ถัง ไม้พาย เครื่องบด โถ ฯลฯ กำหนดกระบวนการผลิตให้ได้คุณภาพและมาตรฐาน ต้องมีการวางแผนในการซื้อวัตถุดิบที่สดใหม่ ไม่เน่าเสียง่าย ถ้าของเสียก่อนใช้วัตถุดิบต้องล้างและตัดแต่งให้สะอาดที่สุด (ศิริขวัญ หวันจิ และคณะ, 2563) และปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุเครื่องแกงมี 2 รูปแบบหลัก ซึ่งแต่ละรูปแบบก็ยังไม่มีความปลอดภัยในเรื่องของการป้องกันอากาศเข้าไปในบรรจุภัณฑ์ ซึ่งหากอากาศเข้าไปในบรรจุภัณฑ์จะทำให้เครื่องแกงขึ้นเชื้อราและไม่สามารถนำมาปรุงอาหารได้ สอดคล้องกับงานวิจัยของ ศิริขวัญ หวันจิ และคณะ พบว่า เครื่องแกงยังเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ที่ได้รับความนิยมในการบริโภคมียอดจำหน่ายสูง แต่ส่วนใหญ่ยังประสบปัญหาด้านมาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัย สินค้ามีอายุการเก็บสั้น สิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นผลเนื่องมาจากการขาดความรู้ทางด้านเทคโนโลยีที่เหมาะสม ในการพัฒนากระบวนการผลิต การบรรจุและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม (ศิริขวัญ หวันจิ และคณะ, 2563)

แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงคั่วกลิ้งในชุมชนมีแนวทางส่งเสริมการใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ในท้องถิ่น ส่งเสริมให้มีการปลูกพริก ตะไคร้ ขมิ้นในท้องถิ่น เพื่อจำหน่ายแก่กลุ่มการผลิตเครื่องแกง ซึ่งกรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พบว่า จุดเด่นของพืชสมุนไพรและเครื่องเทศนอกเหนือจากการใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารแล้ว ยังถูกนำเอามาใช้เป็นยาที่สำคัญทางชีวภาพ วัตถุดิบจากพืชที่ใช้ในเครื่องแกงมีองค์ประกอบของสารนี้ที่ส่งผลต่อรสชาติและกลิ่นหอมฉุนของอาหาร (กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2556) และแนวทางส่งเสริมการใช้เครื่องมือที่ทันสมัย สะอาดและปลอดภัย เครื่องมือที่ใช้ในการทำเครื่องแกงต้องมีความทันสมัย เพื่อช่วยทุ่นแรงในการลงมือทำเครื่องแกง สอดคล้องกับงานวิจัยของ ณัฐวรา ดาววีระกุล พบว่า ในปัจจุบันสามารถเก็บรักษาเครื่องแกงให้คงรสชาติและคุณภาพไว้ให้นานขึ้น และเป็นการช่วยลดต้นทุนของเสียได้ นอกจากนี้ยังมีการพัฒนาขั้นตอนอุปกรณ์และเทคโนโลยีในการผลิตเครื่องแกงที่ทันสมัยมากกว่าในอดีต การใช้เทคโนโลยีชีวภาพสมัยใหม่เข้ามาช่วยในด้านผลิตเครื่องแกง เช่น เครื่องบด เป็นต้น (ณัฐวรา ดาววีระกุล, 2558) อีกทั้งแนวทางส่งเสริมรูปแบบบรรจุภัณฑ์และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เครื่องแกงต้องมีมารตฐานในการผลิตเครื่องแกงรวมถึงการบรรจุภัณฑ์ เพื่อสร้างความปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภค สอดคล้องกับงานวิจัยของ ธนุตร์ กิตติพลภักดี และคณะ พบว่า เพื่อให้ผลิตภัณฑ์น่าเชื่อถือและได้รับการยอมรับในระดับประเทศและระดับสากล จะช่วยทำให้เกิดการสร้างรายได้จำนวนมากเข้าสู่ชุมชน นำไปสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืนที่แท้จริง ทำให้ชุมชนเข้มแข็ง สามารถพึ่งพาตนเองได้ (ธนุตร์ กิตติพลภักดี และคณะ, 2562)

องค์ความรู้ใหม่

จากการศึกษางานวิจัยเพื่อส่งเสริมการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องแกงคั่วกลิ้ง ให้มีประสิทธิภาพและยั่งยืน สามารถดำเนินการได้โดยสนับสนุนเกษตรกรผู้ปลูกวัตถุดิบ ให้การสนับสนุนด้านการเพาะปลูกที่ถูกวิธี การจัดการศัตรูพืช และการเก็บเกี่ยวที่ได้คุณภาพ พัฒนาเทคโนโลยีการผลิต วิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัยเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและลดต้นทุน สร้างเสริมการแปรรูป สนับสนุนการแปรรูปวัตถุดิบเป็นเครื่องแกง เพื่อเพิ่มมูลค่าและยืดอายุการเก็บรักษา สร้างมาตรฐานและการรับรอง กำหนดมาตรฐานการผลิตและการรับรอง เพื่อให้ผู้บริโภคมีความมั่นใจในคุณภาพและความปลอดภัย ส่งเสริมการตลาดและการส่งออก สนับสนุนการตลาดและการส่งออกผลิตภัณฑ์เครื่องแกง เพื่อขยายตลาดและเพิ่มรายได้ ให้การสนับสนุนทางการเงิน ให้การสนับสนุนทางการเงินแก่ผู้ผลิตเครื่องแกง เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการลงทุนและพัฒนาธุรกิจ และส่งเสริมการวิจัยและพัฒนา สนับสนุนการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงใหม่ ๆ เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาด ดังองค์ความรู้ภาพที่ 20

ภาพที่ 20 แนวทางส่งเสริมการผลิตภัณฑ์เครื่องแกงคั่วกลิ้งในชุมชน

สรุปและข้อเสนอแนะ

การผลิตเครื่องแกงเป็นกระบวนการที่ต้องอาศัยความพิถีพิถันในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ การปรุงแต่งรสชาติ ไปจนถึงการบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา การคัดเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์กลุ่มผู้ผลิตเครื่องแกงให้ความสำคัญอย่างยิ่งกับคุณภาพของวัตถุดิบ โดยเน้นการใช้สมุนไพรและเครื่องเทศที่ปลูกในชุมชน ซึ่งช่วยสนับสนุนเกษตรกรท้องถิ่นและสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน อย่างไรก็ตาม ในบางครั้งวัตถุดิบจากชุมชนอาจไม่เพียงพอต่อความต้องการ จึงจำเป็นต้องมีการจัดซื้อเพิ่มเติมจากตลาดกลาง อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตเครื่องแกงก็มีความสำคัญไม่แพ้กัน เครื่องบดที่ทันสมัยช่วยให้บดสมุนไพรได้ละเอียดและสม่ำเสมอ โรงเรือนที่สะอาดและปลอดภัยช่วยป้องกันการปนเปื้อนและรักษาคุณภาพของเครื่องแกง วิธีการทำ กระบวนการทำเครื่องแกงเริ่มต้นด้วยการเตรียมวัตถุดิบ สมุนไพรและเครื่องเทศจะถูกล้างทำความสะอาดและชั่งตามสูตร จากนั้นจึงนำไปบดและผสมให้เข้ากันอย่างพิถีพิถัน เพื่อให้ได้รสชาติที่คงที่และเป็นเอกลักษณ์ ข้อเสนอแนะ 1) ควรให้ความรู้และการฝึกอบรมแก่ผู้ผลิตเครื่องแกง เพื่อพัฒนาทักษะและความรู้ด้านการผลิต 2) ควรส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรในพื้นที่ปลูกวัตถุดิบเครื่องแกง เพื่อสร้างรายได้เสริมให้แก่ชุมชน และขยายพื้นที่ชุมชนผลิตเครื่องแกงให้กว้างขึ้น

เอกสารอ้างอิง

กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2556). องค์ความรู้เพิ่มประสิทธิภาพการผลิต...สู่การเป็น Smart officer สมุนไพรและเครื่องเทศ. กรุงเทพมหานคร: กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

จุติพร ฮกอั้น. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงแบบมีส่วนร่วมบนฐานทรัพยากรชุมชน กรณีศึกษา กลุ่มสตรีทำเครื่องแกงบ้านหัวเกาะช้าง ตำบลปากแตระ อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา. วารสารวิชาการวิทยาลัยบริหารศาสตร์, 4(3), 96-110.

ชมพูนุช โสมาลีย์ และคณะ. (2551). การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์และยืดอายุการเก็บรักษาเครื่องแกงปักษ์ใต้เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมท้องถิ่น: กรณีศึกษาเครื่องแกงคั่วกลิ้งและเครื่องแกงส้มของกลุ่มแม่ข้านนาหมื่นศรี อำเภอนาโยง จังหวัดตรัง. ใน รายงานการวิจัย. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย.

ณัฐวรา ดาววีระกุล. (2558). แผนธุรกิจน้ำพริกแกงแม่เสียน. ใน รายงานการวิจัย. มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.

ธนุตร์ กิตติพลภักดี และคณะ. (2562). การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงในจังหวัดสงขลา. ใน รายงานการวิจัย. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

น้อมจิตต์ สุธีบุตร และคณะ. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์พริกแกงก้อน เพื่อการผลิตในเชิงพาณิชย์. ใน รายงานการวิจัย. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล.

ยูนิเซฟ มาศวิเชียร. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เครื่องแกงโดยการใช้เทคนิคการแปลงหน้าที่เชิงคุณภาพ: กรณีศึกษาโรงงานเบเครื่องแกงใต้. ใน วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรม. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

ศิริขวัญ หวันจิ และคณะ. (2563). จันดีพริกแกง: แนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในชุมชน. วารสารสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม, 4(2), 45-63.