

การพัฒนาผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุมิฮ) บนฐานภูมิปัญญา
เพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา

Development of Kaeng Kua Khoey (Tumih) Products Based on Wisdom to
Strengthen the Creative Economy in Thepha District, Songkhla Province

กฤษณวรรณ เสวีพงศ์^{1*} และสุธี เทพสุริวงศ์²

Krisanawan Saweepong^{1*} and Sutee Tapsuriwong²

¹วิทยาลัยชุมชนสงขลา 48/1 ตำบลเทพา อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา

²วิทยาลัยชุมชนสงขลา 48/1 ตำบลเทพา อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา

¹Songkhla Community College, 48/1 Thepha subdistrict, Thepha district, Songkhla province.

²Songkhla Community College, 48/1 Thepha subdistrict, Thepha district, Songkhla province.

*Corresponding author, e-mail: krisanawan@sk-cc.ac.th

Received November 25, 2024; Revised March 3, 2025; Accepted March 10, 2025

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาภูมิปัญญาการทำแกงคั่วเคย (ตุมิฮ) ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา 2) ศึกษาความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุมิฮ) บนฐานภูมิปัญญาเพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา และ 3) พัฒนาผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุมิฮ) บนฐานภูมิปัญญาเพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในพื้นที่ อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา เป็นการวิจัยแบบผสมผสาน ซึ่งการวิจัยเชิงคุณภาพ ศึกษาข้อมูลจากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ได้แก่ ประชาชนชุมชนภูมิปัญญาผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย และตัวแทนกลุ่มวิสาหกิจชุมชน โดยใช้วิธีการสนทนากลุ่ม การสัมภาษณ์เชิงลึก และการสังเกต นำมาวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหา สำหรับการวิจัยเชิงปริมาณ ใช้แบบประเมินความคิดเห็นที่มีต่อผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุมิฮ) จากกลุ่มผู้บริโภค ด้วยวิธีการสุ่มแบบบังเอิญ จำนวน 100 คน โดยให้ผู้ตอบแบบสอบถามทดสอบการยอมรับและความชอบโดยรวมของผลิตภัณฑ์ ด้วยการทดสอบทางประสาทสัมผัส วิธีการทดสอบที่ใช้ คือ 9 - Point Hedonic Scales ผลการวิจัย พบว่า 1) ภูมิปัญญาการทำแกงคั่วเคยมีวัตถุดิบและกรรมวิธีในการปรุงมีความแตกต่างกันตามอัตลักษณ์ของแต่ละพื้นที่ 2) ผลการทดสอบการยอมรับและความชอบที่มีต่อผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย ทั้ง 7 สูตร พบว่า ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ สูตร 2 ในทุกคุณลักษณะ โดยมีค่าการยอมรับในระดับปานกลาง ซึ่งผู้ทดสอบมีความชอบและสนใจจะซื้อผลิตภัณฑ์ และ 3) การพัฒนาผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุมิฮ) ได้มีการพัฒนาสูตรร่วมกันทั้ง 7 ชุมชน โดยมีส่วนผสมของกะปิ น้ำกะทิ กระเทียม หัวหอม ตะไคร้ ข่า ขมิ้น พริกชี้ฟ้าแห้ง ส้มแขก น้ำมะขามเปียก น้ำตาลแว่น และน้ำตาลทราย

คำสำคัญ : การพัฒนาผลิตภัณฑ์, แกงคั่วเคย(ตุมิฮ), ภูมิปัญญา

Abstract

This research aimed 1) to investigate the local wisdom of making Kaeng Kua Khoey (Tumih) in the area of Thepa District, Songkhla Province, 2) to examine consumer opinions on Kaeng Kua Khoey (Tumih) recipes, and 3) to develop Kaeng Kua Khoey (Tumih) curry paste recommended by the local wisdom based on the idea to build a creative economy on the local wisdom. The research took a mixed-method approach. The qualitative data were collected from community wisdom practitioners who were experts in Kaeng Kua Khoey (Tumih) and representatives of community enterprises. The informants participated in focus group discussions, in-depth interviews, and observations. A content analysis was carried out on the data. The quantitative data were collected by means of opinion assessment. A random sampling method was employed to invite 100 consumers to participate in the testing. The consumers evaluated their overall acceptance and preference of Kaeng Kua Khoey (Tumih) recipes through sensory tests using a 9-Point Hedonic Scale. It was found that 1) the local wisdom of making Kaeng Kua Khoey (Tumih) varied in ingredients and preparation methods according to the identity of each area, 2) recipe number 2, among the seven, was accepted by the testers in all aspects, with a moderate level of acceptance, and the testers expressed interest in purchasing the recipe, and 3) the development of the Kaeng Kua Khoey (Tumih) curry paste across seven communities in the district had resulted in these key ingredients: shrimp paste, coconut milk, garlic, onion, lemongrass, galangal, turmeric, dried bird's eye chili, tamarind, tamarind pulp, palm sugar, and granulated sugar.

Keywords: product development, Kaeng Kua Khoey (Tumih), wisdom

บทนำ

การพัฒนาและขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์ให้เป็นแหล่งรายได้ที่สำคัญต้องสร้างความพร้อมให้กับคนเป็นสำคัญ เนื่องจากหัวใจของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ คือ ความคิดสร้างสรรค์ที่อยู่บนฐานขององค์ความรู้จากการเรียนรู้ภูมิปัญญาดั้งเดิมที่สั่งสมมาผสมผสานกับวัฒนธรรม แล้วนำมาผลิตเป็นสินค้าโดยใช้เทคโนโลยีนวัตกรรมเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม (พวงแก้ว พรพิพัฒน์, 2553) และการนำแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์มาเป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อการอนุรักษ์และสืบทอดมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม โดยการมีส่วนร่วมของชุมชน ใช้กระบวนการจัดการความรู้ นำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาพัฒนาผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ด้วยอาชีพ สร้างรายได้ให้ชุมชน สร้างความมั่นคงให้กับเศรษฐกิจฐานราก ทำให้ชุมชนเข้มแข็งอย่างยั่งยืน อันจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาประเทศ ตามกรอบยุทธศาสตร์ชาติระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560-2579) และตามแผนพัฒนา

เศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 รวมทั้งเป็นรากฐานสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจฐานราก (แพรวภัทร ยอดแก้ว, 2565) กรมส่งเสริมการเกษตรจึงจัดตั้งสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนขึ้น ตามพระราชบัญญัติ ส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนขึ้นในปี พ.ศ. 2548 เพื่อมุ่งหวังให้คนในชุมชนรวมตัวกันใช้ความรู้ ภูมิปัญญาที่มีอยู่ในท้องถิ่นนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ สร้างเป็นรายได้ให้กับคนในพื้นที่ที่สามารถช่วยเหลือซึ่งกัน และกันภายในชุมชน อันจะส่งผลให้ชุมชนพึ่งพาตนเองอย่างได้ยั่งยืนและมีระบบเศรษฐกิจชุมชนอย่างเข้มแข็ง (ธีระวัฒน์ จันทิก และคณะ, 2565)

อำเภอเทพา เป็นพื้นที่ติดชายฝั่งทะเลของจังหวัดสงขลา มีความอุดมสมบูรณ์และความหลากหลายทางชีวภาพเอื้อให้เป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของทรัพยากรสัตว์น้ำหลายชนิด บริเวณชายฝั่งทะเลเทพา ซึ่งทรัพยากรที่ได้มาจากการทำประมงถูกนำมาจำหน่ายในรูปแบบของอาหารทะเลสด และอาหารทะเลแปรรูปด้วยกระบวนการทางภูมิปัญญา การแปรรูปถนอมอาหารที่มีกระบวนการที่เรียบง่าย และสัตว์ทะเลที่นิยมนำมาแปรรูปอย่างง่าย ได้แก่ ปลา กุ้ง ปลาหมึก และกะปิ โดยนิยมแปรรูปเป็นอาหารทะเลแห้งเพื่อยืดระยะเวลาการบริโภคและการเก็บรักษา ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่สร้างอัตลักษณ์และมีชื่อเสียงของพื้นที่อำเภอเทพา คือ กะปิเทพา ในอดีต การผลิตผลิตภัณฑ์จากการประมงพื้นบ้านจัดเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือนที่มีขนาดเล็ก ใช้เทคนิคการผลิตและเทคโนโลยีอย่างง่าย พึ่งพาสภาพดินฟ้าอากาศและธรรมชาติเป็นหลัก ส่งผลให้กำลังการผลิตต่ำและปริมาณผลผลิตไม่แน่นอน ผู้ผลิตจึงมีรายได้น้อยและรายได้ไม่แน่นอนตามไปด้วย (ชลธิรัตน์ คงเรือง และคณะ, 2556) ทั้งนี้ อาหารเป็นสื่อที่บ่งบอกถึงความเป็นมาของสังคมและวัฒนธรรมท้องถิ่นของประเทศต่างๆ และอาหารไทยในแต่ละท้องถิ่นมีเอกลักษณ์ที่แตกต่างตามวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของแต่ละท้องถิ่น จึงทำให้มีรสชาติที่แตกต่าง (ธีระวัฒน์ จันทิก และคณะ, 2565) กะปิเทพาเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทะเลที่ทำมาจากกุ้งเคยซึ่งมีในช่วงเดือนมกราคม-มีนาคมของทุกปี จะมีกุ้งฝอยหรือคนในพื้นที่เรียกว่า กุ้งเคย จำนวนมากซึ่งจะนำมาแปรรูปเป็นกะปิเพื่อเก็บไว้บริโภคในครัวเรือนหรือจำหน่ายในพื้นที่ กำลังการผลิตกะปิของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรบ้านพระพุทธ โดยเฉลี่ยรอบละ 2,000 กิโลกรัมต่อเดือนในช่วงฤดูกาลที่มีกุ้งเคย และสามารถจำหน่ายผลิตภัณฑ์กะปิ เดือนละ 200 กิโลกรัมต่อเดือน (สุนีย์ หัตตะเจ, 2566)

จากการที่คณะผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูลกลุ่มวิสาหกิจชุมชนด้านการแปรรูปอาหารทะเลในพื้นที่อำเภอเทพา พบว่า มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กะปิ ซึ่งกะปิเป็นผลิตภัณฑ์หมักที่สำคัญในการปรุงแต่งรสชาติอาหาร มีการจำหน่ายในรูปแบบของกะปิ เพื่อเป็นส่วนประกอบของอาหารท้องถิ่นทางภาคใต้ที่นิยมทานกัน เช่น กะปิ ผัดสะตอ ข้าวคลุกกะปิ แกงส้ม แกงคั่วเคย เป็นต้น ซึ่งเป็นอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนในพื้นที่ที่ทำรับประทานในครัวเรือนเท่านั้น ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ที่มีความต้องการที่จะนำกะปิเทพามายกระดับการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มยิ) ที่มาจากรากฐานภูมิปัญญาท้องถิ่นผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนในพื้นที่ เพื่อพัฒนาและให้เป็นผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะถิ่นของพื้นที่ อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา

ด้วยเหตุนี้ คณะผู้วิจัยมีความสนใจที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มยิ) บนฐานภูมิปัญญาเพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา เพื่อรวบรวมภูมิปัญญาการทำแกงคั่วเคย (ตุ้มยิ) และเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มยิ) อีกทั้งเพื่อเพิ่มความแตกต่างจากการแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก

กะปิทั่วไป มีรูปลักษณะที่แตกต่างและเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของพื้นที่ให้คงอยู่คู่กับคนชุมชน เป็นการสร้างอัตลักษณ์และยกระดับผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาให้มีมูลค่าเพิ่ม และตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่นิยมรับประทานอาหารที่สะดวก พร้อมรับประทานง่ายต่อการบริโภค ผ่านการวิเคราะห์คุณค่าโภชนาการผลิตภัณฑ์และสอดคล้องกับวิถีชีวิตของคนในสังคมปัจจุบันอีกด้วย

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาภูมิปัญญาการทำแกงคั่วเคย (ตุ้มฮ) ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา
2. เพื่อศึกษาความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮ) บนฐานภูมิปัญญาเพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา
3. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮ) บนฐานภูมิปัญญาเพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา

วิธีดำเนินการวิจัย

รูปแบบระเบียบวิธีวิจัยที่ใช้เป็นแบบผสมผสาน (Mixed methods research) โดยผู้วิจัยได้แบ่งรูปแบบระเบียบวิธีวิจัยตามวัตถุประสงค์ ได้แก่

1. การศึกษาภูมิปัญญาการทำแกงคั่วเคย (ตุ้มฮ) ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา โดยใช้การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research)

กำหนดกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ตัวแทนปราชญ์ชุมชนด้านภูมิปัญญาประมงพื้นบ้าน ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา จำนวน 14 คน และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรชุมชนพระพุทธ จำนวน 10 คน

1.1 การสนทนากลุ่ม (focus group) ซึ่งใช้เทคนิคการฉายภาพออกไปข้างหน้า (Projective Technique) การเล่าเรื่อง (Storytelling) โดยบันทึกประเด็นสนทนาเพื่อรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาการทำแกงคั่วเคย (ตุ้มฮ) ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา จากตัวแทนชุมชนในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา จำนวน 7 ชุมชน ร่วมถอดบทเรียนภูมิปัญญาด้านการแปรรูปกะปิจากฐานทุนประมงพื้นบ้านในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา

1.2 การสัมภาษณ์ โดยใช้เทคนิคการสัมภาษณ์เจาะลึก (In - Depth interview) จากผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ซึ่งผู้วิจัยเป็นผู้สัมภาษณ์เองเพื่อให้ได้ข้อมูลละเอียดตรงกับวัตถุประสงค์ที่กำหนด

1.3 การสาธิต การร่วมกันปฏิบัติตามกิจกรรมที่กำหนดขึ้น ในการสาธิตการพัฒนาผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย(ตุ้มฮ) ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จำนวน 7 ชุมชนในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา เพื่อให้ได้ความสมบูรณ์ของข้อมูลในการศึกษาวิจัย และการปรับปรุงพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮ) ให้เป็นที่ยอมรับ

1.3 การสังเกต ซึ่งผู้วิจัยได้ใช้เทคนิคการสังเกต ทั้งการสังเกตแบบมีส่วนร่วม และการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม ในการดำเนินกิจกรรมถอดบทเรียน สนทนากลุ่ม การสาธิตการพัฒนาผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮ)

2. การศึกษาความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮ) บนฐานภูมิปัญญาเพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา โดยใช้การวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) ด้วยการประเมินความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮ) บนฐานภูมิปัญญาเพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา จากกลุ่มผู้บริโภค โดยวิธีการสุ่มแบบบังเอิญ (Accidental Sampling) ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา จำนวน 100 คน โดยให้ผู้ตอบแบบสอบถามทดสอบการยอมรับและความชอบโดยรวมของผลิตภัณฑ์ โดยให้ผู้ตอบแบบสอบถามทดสอบทางประสาทสัมผัส วิธีการทดสอบที่ใช้ คือ 9 - Point Hedonic Scales

3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮ) บนฐานภูมิปัญญาเพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา โดยใช้การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research)

3.1 การสาธิตการพัฒนาผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮ) ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่มีความพร้อมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ได้ความสมบูรณ์ของข้อมูลในการศึกษาวิจัย

3.2 การสัมภาษณ์ โดยใช้เทคนิคการสัมภาษณ์เจาะลึก (In - Depth interview) จากผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ซึ่งผู้วิจัยเป็นผู้สัมภาษณ์เองเพื่อให้ได้ข้อมูลละเอียดตรงกับวัตถุประสงค์ที่กำหนด

3.3 การสังเกต ซึ่งผู้วิจัยได้ใช้เทคนิคการสังเกต ทั้งการสังเกตแบบมีส่วนร่วม และการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม

3.4 การวิเคราะห์คุณค่าโภชนาการของผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮ) โดยกำหนดขนาดของผลิตภัณฑ์ตามผลการศึกษาความคิดเห็นของผู้ตอบแบบประเมินได้กำหนดขนาดน้ำหนักผลิตภัณฑ์ 2 ขนาด ได้แก่ ขนาด 70 กรัมต่อซองสำหรับใส่ซองฟอยด์บรรจุอาหาร บรรจุ 3 ซองต่อแพ็ค และขนาด 220 กรัมบรรจุใส่ขวดพลาสติกพร้อมบรรจุภัณฑ์กล่อง

ผลการวิจัย

1. การศึกษาภูมิปัญญาการทำแกงคั่วเคย (ตุ้มฮ) ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา

อำเภอเทพา เป็นพื้นที่ติดชายฝั่งทะเลของจังหวัดสงขลา มีความอุดมสมบูรณ์ทรัพยากรสัตว์น้ำหลายชนิด ซึ่งทรัพยากรที่ได้มาจากการออกทำการประมงถูกนำมาจำหน่ายในรูปแบบของอาหารทะเลสด และอาหารทะเลแปรรูปด้วยกระบวนการทางภูมิปัญญาการแปรรูปถนอมอาหารที่มีกระบวนการที่เรียบง่าย และผลิตภัณฑ์ที่สร้างอัตลักษณ์และมีชื่อเสียงของพื้นที่อำเภอเทพา คือ กะปิเทพา กะปิเทพาเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทะเลที่ทำมาจากกุ้งเคย โดยในช่วงเดือนมกราคม-มีนาคมของทุกปี จะมีกุ้งฝอยหรือคนในพื้นที่เรียกว่า กุ้งเคยจำนวนมาก ซึ่งจะนำมาแปรรูปเป็นกะปิเพื่อเก็บไว้บริโภคในครัวเรือนหรือจำหน่ายในพื้นที่ กำลังการผลิตกะปิของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรบ้านพระพุทธ โดยเฉลี่ยรอบละ 2,000 กิโลกรัมต่อเดือน ในช่วงฤดูกาลที่มีกุ้งเคย และสามารถจำหน่ายผลิตภัณฑ์กะปิเดือนละ 200 กิโลกรัมต่อเดือน (สุนีย์ หัตตะเจ, 2566) กะปิเป็นส่วนประกอบของอาหารท้องถิ่นที่นิยมนำมาปรุงเป็นอาหาร เช่น กะปิผัดสะตอ ข้าวคลุกกะปิ แกงคั่วเคย เป็นต้น ซึ่งภูมิปัญญาการทำแกงคั่วเคย (ตุ้มฮ) นิยมทำรับประทานกันในพื้นที่ภาคใต้ตอนล่าง ในกลุ่มชาวไทยมุสลิมภาคใต้ (สตูล ยะลา ปัตตานี นราธิวาส สงขลา) ภูมิปัญญาการทำแกงคั่วเคย (ตุ้มฮ) เป็นชื่อ

แกงชนิดหนึ่งซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองของชาวมุสลิมในรัฐเปอร์ลิส ประเทศมาเลเซีย มาจากคำว่า ตุมิห์ (TUMTH) หมายถึง การผัดเครื่องแกงคลุกเคล้าให้เข้ากับน้ำกะทิหรือน้ำมัน สำหรับในประเทศไทย เรียกว่า ตอแมะห์ แต่ละพื้นที่จะมีความแตกต่างตามอัตราส่วนผสมของเครื่องปรุงและความชอบของรสชาติ บางพื้นที่มักใส่เนื้อสัตว์ เช่น ถ้าใส่เนื้อปลา เรียกว่า แกงคั่วตุมิฮ์ปลา ถ้าใส่เนื้อ เรียกว่าแกงคั่วตุมิฮ์เนื้อ นิยมรับประทานคู่กับไข่ต้ม ผักสดหรือผักลวกตามที่มีในท้องถิ่นนั้น ๆ และจากการศึกษาภูมิปัญญาการทำแกงคั่วเคย (ตุมิฮ์) ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา นิยมทำกันใน 7 ชุมชน ได้แก่ 1) ชุมชนบ้านควนทรัน ตำบลท่าม่วง 2) ชุมชนบ้านพระพุทธร ตำบลเทพา 3) ชุมชนบ้านพุดหมาก ตำบลเทพา 4) ชุมชนบ้านท่าเรือ ตำบลเทพา 5) ชุมชนบ้านคลองประดู่ ตำบลปากบาง 6) ชุมชนบ้านเขาน้อย ตำบลสะกอม และ 7) ชุมชนบ้านสะกอม ตำบลสะกอม พบว่า อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา มีลักษณะภูมิประเทศแต่ละชุมชนมีการทำแกงคั่วเคย (ตุมิฮ์) เพื่อรับประทานในครัวเรือน ซึ่งมีวัตถุดิบที่ใช้และกรรมวิธีในการทำที่แตกต่างกันตามอัตลักษณ์ของแต่ละพื้นที่ มีความพิถีพิถันตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบกะปิ ซึ่งส่วนใหญ่ชุมชนที่มีวิถีประมงพื้นบ้านก็จะทำกะปิเพื่อรับประทานเอง กรรมวิธีขั้นตอนการทำแกงคั่วเคย (ตุมิฮ์) มีความละเอียดอ่อนในการปรุงรสตามอัตราส่วนที่พอเหมาะกับรสชาติและความชอบตามวิถีชีวิตแบบดั้งเดิมที่สืบทอดกันมาของแต่ละพื้นที่จนเป็นภูมิปัญญาด้านอาหารของท้องถิ่น แกงคั่วเคย (ตุมิฮ์) มักรับประทานกับผักพื้นบ้านมาเป็นเครื่องเคียงที่ทานควบคู่กัน นอกจากนี้ยังทานคู่กับไข่ต้มและข้าวสวยร้อนๆ นิยมทำรับประทานในช่วงฤดูฝน ซึ่งแต่ละชุมชนได้สาธิตการทำแกงคั่วเคย (ตุมิฮ์) แสดงดังภาพที่ 1 ส่วนผสมและปริมาณที่แตกต่างกันแสดงดังตารางที่ 1



ภาพที่ 1 แสดงการสาธิตการทำแกงคั่วเคย (ตุมิฮ์) ภูมิปัญญาด้านอาหารทะเล เพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในพื้นที่อำเภอเทพาจังหวัดสงขลา

ตารางที่ 1 แสดงส่วนผสมและปริมาณของผลิตภัณฑ์แกงคั่ว (ตุ้มฮ) แต่ละชุมชนในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา

ส่วนผสม	ปริมาณ (ร้อยละ)						
	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3	สูตรที่ 4	สูตรที่ 5	สูตรที่ 6	สูตรที่ 7
กะปิ	6	19	6.5	17	18.5	10	8.5
น้ำกะทิ	78.5	29	65	41	37.5	64.5	63
หัวหอม	6	10	6.5	9.5	11	1.5	4
กระเทียม	-	5.5	3	5	11	3	4
พริกชี้ฟ้าแห้ง	4	2	3.5	5	4	2	2
พริกสด	0.5	-	0.5	-	-	-	2
ตะไคร้	-	2	1.5	3	4	1.5	6.5
ข่า	-	2	6.5	14.5	-	-	4
ขมิ้น	-	1	1.5	2.5	2	-	0.5
สั้มแขก	0.5	0.5	0.5	1	1	0.5	1
น้ำ	-	-	-	-	-	-	-
มะขามเปียก							
น้ำตาลแว่น	4	19	5	-	11	10	4
น้ำตาลทราย	-	10	-	1.5	-	-	-
เกลือ	0.5	-	-	-	-	0.5	0.5
มะพร้าวคั่ว	-	-	-	-	-	6.5	-

จากตารางที่ 1 แสดงส่วนผสมและปริมาณของผลิตภัณฑ์แกงคั่ว (ตุ้มฮ) แต่ละชุมชนในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา จำนวน 7 ชุมชน มีส่วนผสมหลัก ได้แก่ กะปิ น้ำกะทิ และส่วนผสมอื่นๆ แตกต่างกันไปตามบริบทของแต่ละพื้นที่ และสำหรับขั้นตอนการปรุง แต่ละชุมชนมีความเหมือนและความแตกต่างกันในส่วนส่วนผสมบางชนิด แต่วิธีการขั้นตอนการปรุงจะคล้ายกัน คือ 1) นำเครื่องปรุงมาบดรวมกับน้ำกะทิให้เป็นเนื้อเดียวกัน 2) นำน้ำกะทิมาตั้งไฟความร้อนปานกลาง 3) นำเครื่องแกงที่บดละเอียดแล้วมาเทใส่ลงกระทะ ใส่น้ำตาลปีบ ใส่สั้มแขก เคี่ยวจนน้ำกะทิแตกมัน (บางชุมชนจะใส่มะพร้าวคั่วเพื่อเพิ่มความหอมและมันของกะทิ) 4) ใส่พริกสดลงไปเล็กน้อยคลุกคล้าในเนื้อเครื่องแกง (ใส่น้อยตามความชอบ ซึ่งบางชุมชนอาจไม่ใส่) 5) ตักพร้อมเสิร์ฟกับไข่ต้ม ผักสดหรือผักลวก และข้าวสวยร้อน ๆ

2. เพื่อศึกษาความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮ) บนฐานภูมิปัญญาเพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา

2.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค จากการศึกษาภูมิปัญญาการทำแกงคั่วเคย (ตุ้มฮ) ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา จำนวน 7 ชุมชน 7 สูตร ได้นำมาศึกษาความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮ) บนฐานภูมิปัญญาเพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในพื้นที่อำเภอเทพา

จังหวัดสงขลา โดยข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมินความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮิ) จำนวน 100 คน พบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 74 เพศชาย ร้อยละ 26 อายุส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 21-30 ปี ร้อยละ 51 รองลงมาอายุ 31-40 ปี ร้อยละ 19 ระดับการศึกษาส่วนใหญ่ระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า ร้อยละ 66 รองลงมาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ร้อยละ 18 อาชีพส่วนใหญ่ค้าขาย ร้อยละ 30 รองลงมารับจ้างทั่วไป ร้อยละ 29 รายได้ส่วนใหญ่ 5,000-10,000 บาท ร้อยละ 31 รองลงมารายได้ 10,001-15,000 บาท ตามลำดับ

2.2 ผลการประเมินการทดสอบการยอมรับและความชอบโดยรวมของผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮิ) ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา โดยให้ผู้ตอบแบบสอบถามทดสอบทางประสาทสัมผัส วิธีการทดสอบที่ใช้ คือ 9 - Point Hedonic Scales ดังแสดงในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 แสดงผลการประเมินการทดสอบการยอมรับและความชอบโดยรวมของผลิตภัณฑ์ โดยให้ผู้ตอบแบบสอบถามทดสอบทางประสาทสัมผัส วิธีการทดสอบที่ใช้ คือ 9 - Point Hedonic Scales

คุณลักษณะ	คะแนนเฉลี่ยความชอบ													
	สูตรที่ 1		สูตรที่ 2		สูตรที่ 3		สูตรที่ 4		สูตรที่ 5		สูตรที่ 6		สูตรที่ 7	
	Mean		Mean		Mean		Mean		Mean		Mean		Mean	
	SD		SD		SD		SD		SD		SD		SD	
ลักษณะปรากฏ	7.21	1.59	7.52	1.57	7.30	1.48	7.16	1.58	7.13	1.65	7.52	1.02	7.32	1.64
สี	7.38	1.42	7.42	1.67	7.39	1.32	7.40	1.29	7.11	1.51	7.41	1.10	7.38	1.53
รสชาติ	6.97	1.66	7.44	1.59	7.38	1.41	7.15	1.62	7.13	1.54	7.40	1.10	7.43	1.41
กลิ่น	7.00	1.66	7.37	1.37	7.29	1.51	7.07	1.60	7.04	1.64	7.36	1.09	7.36	1.47
เนื้อสัมผัส	7.27	1.41	7.50	1.67	7.43	1.67	7.50	1.29	7.01	1.62	7.41	1.16	7.40	1.48
ความชอบโดยรวม	7.18	1.47	7.57	1.47	7.29	1.65	7.29	1.43	7.02	1.63	7.41	1.19	7.41	1.66

จากตารางที่ 2 แสดงผลการทดสอบการยอมรับและความชอบที่มีต่อผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮิ) ทั้ง 7 สูตร พบว่า ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮิ) สูตร 2 ในทุกคุณลักษณะ โดยมีค่าการยอมรับในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 7.37-7.57

2.3 ผลการประเมินความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮิ) บนฐานภูมิปัญญาเพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา

จากการประเมินความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮิ) บนฐานภูมิปัญญาเพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา จำนวน 100 คน พบว่า รู้จักผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮิ) ร้อยละ 38 ไม่รู้จัก ร้อยละ 62 ชอบรับประทานแกงคั่วเคย (ตุ้มฮิ) ร้อยละ 79 ไม่ชอบรับประทานแกงคั่วเคย (ตุ้มฮิ) ร้อยละ 21 สนใจแกงคั่วเคย (ตุ้มฮิ) เพราะรสชาติอร่อย ร้อยละ 62.00 รองลงมา ยกกระตือรือร้นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญา ร้อยละ 31.00 ราคาผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮิ) ที่ยอมรับพึงพอใจจะซื้อ ราคา 100-150 บาท ร้อยละ 75.00 รองลงมาราคาน้อยกว่า 100 บาท และ ราคา

151–200 บาท ร้อยละ 10.00 รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ต้องการซื้อเป็นซองฟอยด์บรรจุอาหาร ร้อยละ 41.00 รองลงมาขวดพลาสติกพร้อมใช้ ร้อยละ 34.00 และในอนาคตจะซื้อผลิตภัณฑ์แก้วนึ่ง (ตุ๋ม) มาบริโภคแน่นอน ร้อยละ 73.00 รองลงมาอาจจะซื้อมาบริโภค ร้อยละ 20 ตามลำดับ ซึ่งมีข้อเสนอแนะ คือ ให้มีการปรับปรุงรสชาติให้มีความเค็มจากกะป็น้อยลงเล็กน้อย

3. พัฒนาผลิตภัณฑ์แก้วนึ่ง (ตุ๋ม) แบบมีส่วนร่วมบนฐานภูมิปัญญาเพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในพื้นที่ อำเภอกะป็น จังหวัดสงขลา

3.1 การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ แก้วนึ่ง (ตุ๋ม) แบบมีส่วนร่วมบนฐานภูมิปัญญาเพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในพื้นที่ อำเภอกะป็น จังหวัดสงขลา ได้มีการพัฒนาสูตรร่วมกันทั้ง 7 ชุมชน โดยนำข้อเสนอแนะจากการประเมินความคิดเห็น และจากการสนทนากลุ่ม ส่งผลให้มีการดำเนินการปรับปรุงสูตรโดยใช้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรบ้านพระพุทธเป็นสถานที่พัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์แก้วนึ่ง (ตุ๋ม) เนื่องจากเป็นที่สถานที่ผลิตกะปิเทศา และเป็นแหล่งผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกะปิ เช่น กะปิปรุงรส ซอสกะปิผัดสะตอกุ้ง ที่ได้รับการประเมินเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ซึ่งเป็นสถานที่ผลิตที่ได้รับการรับรองมาตรฐานการผลิตอาหาร และจากการปรับปรุงพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์แก้วนึ่ง (ตุ๋ม) โดยการนำสูตรที่ 2 มาปรับปรุงพัฒนาส่วนผสมและปริมาณดังแสดงในตารางที่ 3 และการพัฒนาผลิตภัณฑ์แก้วนึ่ง (ตุ๋ม) ดังแสดงในภาพที่ 2

ตารางที่ 3 แสดงส่วนผสมและปริมาณของผลิตภัณฑ์แก้วนึ่งสำเร็จรูป (ตุ๋ม) ที่ได้รับการพัฒนาปรับปรุงตามข้อเสนอแนะในเวทีสนทนากลุ่มในพื้นที่อำเภอกะป็น จังหวัดสงขลา

ส่วนผสม	ปริมาณ (ร้อยละ)
	สูตรปรับปรุง
กะปิ	14.5
น้ำกะทิ	29
กระเทียม	5.5
หัวหอม	14.5
ตะไคร้	1.5
ข่า	1.5
ขมิ้น	0.5
พริกชี้ฟ้าแห้ง	1.5
สัสมะ	0.5
น้ำมะขามเปียก	2
น้ำตาลแว่น	7
น้ำตาลทราย	22



ภาพที่ 2 แสดงการพัฒนาปรับปรุงพัฒนาสูตรแกงคั่วเคยสำเร็จรูป (ตุ๋มฮือ)

3.2 การวิเคราะห์คุณค่าโภชนาการผลิตภัณฑ์ชุมชนแกงคั่วเคยสำเร็จรูป (ตุ๋มฮือ) บนฐานภูมิปัญญา ประมงพื้นบ้าน เพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา

จากการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคยสำเร็จรูป (ตุ๋มฮือ) ได้ดำเนินการวิเคราะห์คุณค่าโภชนาการของ ผลิตภัณฑ์ โดยกำหนดขนาดของผลิตภัณฑ์ตามผลการศึกษาความคิดเห็นของผู้ตอบแบบประเมิน ได้กำหนด ขนาดน้ำหนักผลิตภัณฑ์ 2 ขนาด ได้แก่ ขนาด 70 กรัมต่อซอง สำหรับใส่ช่องฟอยด์บรรจุอาหาร บรรจุ 3 ซอง ต่อแพ็ค พบว่า สามารถแบ่งบริโภคได้ทั้งหมด 2 ครั้ง/ถุง ในแต่ละครั้งของการบริโภคได้พลังงานทั้งหมด 180 กิโลแคลอรี น้ำตาล 26 กรัม ไขมัน 5 กรัม และโซเดียม 1,540 มิลลิกรัม ซึ่งผลการวิเคราะห์ข้อมูลโภชนาการ แสดงดังภาพที่ 3



คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ถุง
ควรแบ่งกิน 2 ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
180	26	5	1540
กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม
*9%	*40%	*8%	*77%

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

ข้อมูลโภชนาการ			
หนึ่งหน่วยบริโภค : 1/2 ถุง (35 กรัม)			
จำนวนหน่วยบริโภคต่อถุง : 2			
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค			
พลังงานทั้งหมด 90 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 20 กิโลแคลอรี)			
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *			
ไขมันทั้งหมด 2.5 ก.			4%
ไขมันอิ่มตัว 2 ก.			10%
คอเลสเตอรอล 20 มก.			7%
โปรตีน 2 ก.			
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 14 ก.			5%
ใยอาหาร 1 ก.			4%
น้ำตาล 13 ก.			
โซเดียม 770 มก.			38%
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *			
วิตามินเอ 15%	วิตามินบี1 0%		
วิตามินบี2 8%	แคลเซียม 10%		
เหล็ก 6%			
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี			
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้			
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า	65	ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	20	ก.
คอเลสเตอรอล	น้อยกว่า	300	มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด		300	ก.
ใยอาหาร		25	ก.
โซเดียม	น้อยกว่า	2000	มก.
พลังงาน(กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9; โปรตีน = 4; คาร์โบไฮเดรต = 4			

ภาพที่ 3 แสดงผลข้อมูลโภชนาการผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคยสำเร็จรูป (ตุ๋มฮือ) ขนาด 70 กรัมต่อซอง

และน้ำหนักผลิตภัณฑ์ ขนาด 220 กรัม บรรจุใส่ขวดพลาสติกพร้อมบรรจุภัณฑ์กล่อง พบว่า สามารถแบ่งบริโภคได้ทั้งหมด 7 ครั้ง/กระปุก ในแต่ละครั้งของการบริโภคได้พลังงานทั้งหมด 490 กิโลแคลอรี น้ำตาล 77 กรัม ไขมัน 14 กรัม และโซเดียม 4,620 มิลลิกรัม ซึ่งผลการวิเคราะห์ข้อมูลโภชนาการ แสดงดังภาพที่ 4



คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 กระปุก
ควรแบ่งกิน ประมาณ 7 ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
490	77	14	4620
กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม
*24%	*118%	*22%	*231%

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

ข้อมูลโภชนาการ		
หนึ่งหน่วยบริโภค : 2 ช้อนโต๊ะ (30 กรัม)		
จำนวนหน่วยบริโภคต่อกระปุก : ประมาณ 7		
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค		
พลังงานทั้งหมด 70 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 20 กิโลแคลอรี)		
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *		
ไขมันทั้งหมด 2 ก.		3%
ไขมันอิ่มตัว 2 ก.		10%
คอเลสเตอรอล 20 มก.		7%
โปรตีน 2 ก.		
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 12 ก.		4%
ใยอาหาร 1 ก.		4%
น้ำตาล 11 ก.		
โซเดียม 660 มก.		33%
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *		
วิตามินเอ 10%	วิตามินบี1 0%	
วิตามินบี2 8%	แคลเซียม 10%	
เหล็ก 6%		
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี		
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้		
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า	65 ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	20 ก.
คอเลสเตอรอล	น้อยกว่า	300 มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด		300 ก.
ใยอาหาร		25 ก.
โซเดียม	น้อยกว่า	2000 มก.
พลังงาน(กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9; โปรตีน = 4; คาร์โบไฮเดรต = 4		

ภาพที่ 4 แสดงผลข้อมูลโภชนาการผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคยสำเร็จรูป (ตุ๋มย)

ขนาด 220 กรัมต่อกระปุก

อภิปรายผลการวิจัย

1. ผลจากการศึกษาภูมิปัญญาการทำแกงคั่วเคย (ตุ๋มย) ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา จะนิยมทำรับประทานกันในพื้นที่ภาคใต้ตอนล่าง ในกลุ่มชาวไทยมุสลิมภาคใต้ (สตูล ยะลา ปัตตานี นราธิวาส และสงขลา) และจากการศึกษาภูมิปัญญาการทำแกงคั่วเคย (ตุ๋มย) ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา จำนวน 7 ชุมชน ภายใต้ทุนภูมิปัญญาด้านอาหารที่สืบทอดกันมาตามวิถีชุมชนและฐานทุนทรัพยากรในพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ด้านทรัพยากรการประมงที่เป็นต้นทุนของการทำกะปิเทพา อีกทั้งมีทรัพยากรพืชท้องถิ่นในพื้นที่ที่เป็นส่วนประกอบของการนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ๋มย) เพื่อรับประทานในครัวเรือน ซึ่งมีวัตถุดิบที่ใช้ และกรรมวิธีในการทำที่แตกต่างกันตามอัตลักษณ์ของแต่ละพื้นที่ มีความพิถีพิถันตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบกะปิ ซึ่งส่วนใหญ่ชุมชนที่มีวิถีประมงพื้นบ้านก็จะทำกะปิเพื่อรับประทานเอง กรรมวิธีขั้นตอนการทำแกงคั่วเคย(ตุ๋มย) มีความละเอียดอ่อนในการปรุงรสตามอัตราส่วนที่พอเหมาะกับรสชาติและความชอบ ตามวิถีชีวิตแบบดั้งเดิมที่สืบทอดกันมาของแต่ละพื้นที่ จนเป็นภูมิปัญญาด้านอาหารของท้องถิ่น แกงคั่วเคย (ตุ๋มย)

มักรับประทานกับผักพื้นบ้านมาเป็นเครื่องเคียงที่รับประทานควบคู่กันนอกจากนี้ยังรับประทานคู่กับไข่ต้มและข้าวสวยร้อน ๆ นิยมทำรับประทานในช่วงฤดูฝน ซึ่งแต่ละชุมชนมีส่วนผสมที่เหมือนและแตกต่างกัน เช่น ขมิ้น ข่า มะพร้าวคั่ว และอัตราส่วนปริมาณการปรุงที่แตกต่างกันบ่งชี้อัตลักษณ์ของแต่ละพื้นที่ที่แตกต่างกันด้วย สอดคล้องกับธีระวัฒน์ จันทิก และคณะ (2565) กล่าวว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้าน สำหรับยกระดับศักยภาพการท่องเที่ยวชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม พบว่า รายการอาหาร วัตถุดิบที่ใช้ และกรรมวิธีในการทำ นำมาซึ่งข้อมูลการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม ที่จะนำไปสู่การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่นนั้น ต้องอนุรักษ์ความโดดเด่นของเครื่องเทศแบบมุสลิมเอาไว้ เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถรับรู้ถึงรสชาติอาหารของชาวมุสลิม (ธีระวัฒน์ จันทิกและคณะ, 2565)

2. ผลความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุมิย) บนฐานภูมิปัญญาเพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา ซึ่งผลการประเมินการทดสอบการยอมรับและความชอบโดยรวมของผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุมิย) พบว่า ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุมิย) สูตร 2 ในทุกคุณลักษณะ โดยมีค่าการยอมรับในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 7.37–7.57 สอดคล้องกับวิภาดา มุรินทร์นพมาศ และคณะ (2566) กล่าวถึง การสำรวจการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แกงไตปลาแห้ง จำนวน 100 คน โดยใช้แบบทดสอบ (9 - Point Hedonic Scale) พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้การยอมรับผลิตภัณฑ์แกงไตปลาแห้ง ในระดับความชอบปานกลางถึงระดับความชอบมากที่สุด รวมกันถึงร้อยละ 100 โดยมีคะแนนระดับความชอบปานกลาง ร้อยละ 45 ระดับความชอบมากที่สุด ร้อยละ 26 รวมทั้งมีคะแนนความชอบเฉลี่ยเท่ากับ 7.8 (วิภาดา มุรินทร์นพมาศและคณะ, 2566)

3. ผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุมิย) บนฐานภูมิปัญญาเพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา จากการสนทนากลุ่มและผลการประเมินความคิดเห็นการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุมิย) ได้มีการพัฒนาสูตรร่วมกันทั้ง 7 ชุมชน โดยมีส่วนผสม ดังนี้ กะปิ น้ำกะทิ กระเทียม หัวหอม ตะไคร้ ข่า ขมิ้น พริกชี้ฟ้าแห้ง ส้มแขก น้ำมะขามเปียก น้ำตาลแว่น และน้ำตาลทราย 14.50, 29.00, 5.50, 14.50, 1.50, 1.50, 0.50, 1.50, 0.50, 2.00, 7.00 และ 22.00 ตามลำดับ ซึ่งเป็นสูตรผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุมิย) ที่ได้พัฒนาจากสูตรที่ 2 ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่จาก 7 ชุมชนที่เข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุมิย) ที่ได้รับการยอมรับ ซึ่งสอดคล้องกับอิสรา ปวกพรมมา และคณะ (2565) ศึกษาการพัฒนาเครื่องพริกแกงหม่าล่าสำหรับผลิตภัณฑ์น้ำซุพหม่าล่าเข้มข้น สูตรที่ได้รับการยอมรับมากที่สุดคือ สูตรที่ 3 ซึ่งมีส่วนผสมของพริกฮวาเจียว พริกไทยดำ พริกชี้ฟ้าแห้ง พริกป่น ยี่หระ กระเทียม ขิง ผงพะโล้เกลือ น้ำตาล ทรายแดง ซีอิ๊วขาว ซอสฮอยซิน และ น้ำมันมะกอก เท่ากับร้อยละ 6.58, 6.58, 0.88, 6.58, 6.58, 2.19, 7.02, 6.58, 2.19, 15.35, 13.16, 13.16 และ 13.16 โดยน้ำหนักตามลำดับ และผลการวิเคราะห์คุณค่าโภชนาการของผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุมิย) พบว่า ขนาดน้ำหนักผลิตภัณฑ์มี 2 ขนาด ได้แก่ ขนาด 70 กรัมต่อซอง สำหรับใส่ซองพอยด์บรรจุอาหาร บรรจุ 3 ซองต่อแพ็ค สามารถแบ่งบริโภคได้ทั้งหมด 2 ครั้ง/ถุง ในแต่ละครั้ง และขนาด 220 กรัม บรรจุใส่ขวดพลาสติกพร้อมบรรจุภัณฑ์กล่อง สามารถแบ่งบริโภคได้ทั้งหมด 7 ครั้ง/กระปุกในแต่ละครั้งสอดคล้องกับนิภาภัทร์ กุณฑล และคณะ (2565) ซึ่งศึกษาการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์และอายุการเก็บรักษาเครื่องแกง : กรณีศึกษาเครื่องแกง ผัดเผ็ด(เผ็ดน้อย) กลุ่มแม่บ้านโคกยาง-โคกภูแว จังหวัดนราธิวาส และผลจากการศึกษาคุณค่าทางโภชนาการ

พบว่าเครื่องแกงผัดเผ็ด (เผ็ดน้อย) ขนาดบรรจุ 60 กรัมต่อถุงสามารถแบ่งบริโภคได้ 3 ครั้ง ซึ่งจะได้รับพลังงานทั้งหมด 20 กิโลแคลอรีต่อครั้ง (อิสรา ปวกพรมมา และคณะ, 2565)

สรุปผลการวิจัย

1. ผลจากการศึกษาภูมิปัญญาการทำแกงคั่วเคย (ตุ้มฮือ) ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา ภูมิปัญญาการทำแกงคั่วเคย (ตุ้มฮือ) จำนวน 7 ชุมชน ชุมชนมีการทำแกงคั่วเคย (ตุ้มฮือ) เพื่อรับประทานในครัวเรือน มีวัตถุดิบที่ใช้ และกรรมวิธีในการทำที่แตกต่างกันตามอัตลักษณ์ของแต่ละพื้นที่ มีความพิถีพิถันตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบกะปิ ซึ่งส่วนใหญ่ชุมชนที่มีวิถีประมงพื้นบ้านก็จะทำกะปิเพื่อรับประทานเอง กรรมวิธีขั้นตอนการทำแกงคั่วเคย (ตุ้มฮือ) มีความละเอียดอ่อนในการปรุงรสตามอัตราส่วนที่พอเหมาะกับรสชาติและความชอบ ตามวิถีชีวิตแบบดั้งเดิมที่สืบทอดกันมาของแต่ละพื้นที่ จนเป็นภูมิปัญญาด้านอาหารของท้องถิ่น แกงคั่วเคย (ตุ้มฮือ) มักรับประทานกับผักพื้นบ้านมาเป็นเครื่องเคียงที่รับประทานควบคู่กัน นอกจากนี้ยังรับประทานคู่กับไข่ต้มและข้าวสวยร้อนๆ นิยมทำรับประทานในช่วงฤดูฝน ซึ่งแต่ละชุมชนมีส่วนผสมที่เหมือนและแตกต่างกัน เช่น ขมิ้น ข่า มะพร้าวคั่ว และอัตราส่วนปริมาณการปรุงที่แตกต่างกันบ่งชี้อัตลักษณ์ของแต่ละพื้นที่ที่แตกต่างกันด้วย

2. ผลความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮือ) บนฐานภูมิปัญญาเพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลาจำนวน 7 ชุมชน 7 สูตร ได้นำมาศึกษาความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮือ) บนฐานภูมิปัญญาเพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา จากข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมินความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮือ) พบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 21-30 ปี ระดับการศึกษาส่วนใหญ่ระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า อาชีพส่วนใหญ่ค้าขาย รายได้ส่วนใหญ่ 5,000–10,000 บาท ร้อยละ 31 ตามลำดับ ซึ่งผลการประเมินการทดสอบการยอมรับและความชอบโดยรวมของผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮือ) ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา โดยให้ผู้ตอบแบบสอบถามทดสอบทางประสาทสัมผัส วิธีการทดสอบที่ใช้คือ 9 - Point Hedonic Scales พบว่า ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮือ) สูตร 2 ในทุกคุณลักษณะ โดยมีค่าการยอมรับในระดับปานกลาง นอกจากนี้ ผลการประเมินความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮือ) บนฐานภูมิปัญญาเพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา พบว่า รู้จักผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮือ) ชอบรับประทานแกงคั่วเคย (ตุ้มฮือ) สนใจแกงคั่วเคย (ตุ้มฮือ) เพราะรสชาติ ราคาผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮือ) ที่ยอมรับพึงพอใจจะซื้อ ราคา 100–150 บาท รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ต้องการซื้อ ของฟอยด์บรรจุอาหาร และในอนาคตจะซื้อผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮือ) มาบริโภคและซื้อมาบริโภคแน่นอน

3. ผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮือ) บนฐานภูมิปัญญาเพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา จากการสนทนากลุ่มและผลการประเมินความคิดเห็นการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮือ) ได้มีการพัฒนาสูตรร่วมกันทั้ง 7 ชุมชน ซึ่งเป็นสูตรผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮือ) ที่ได้พัฒนาจากสูตรที่ 2 ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่จาก 7 ชุมชนที่เข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุ้มฮือ) ที่ได้รับการยอมรับ โดยมีส่วนผสมดังนี้ กะปิ น้ำกะทิ กระเทียม หัวหอม ตะไคร้ ข่า ขมิ้น พริกชี้ฟ้าแห้ง ส้มแขก น้ำมะขามเปียก น้ำตาลแว่น และน้ำตาลทราย 14.50, 29.00, 5.50, 14.50, 1.50, 1.50, 0.50, 1.50, 0.50, 2.00, 7.00 และ 22.00 ตามลำดับ และผลการวิเคราะห์คุณค่าโภชนาการของ

ผลิตภัณฑ์แกงคั่วเคย (ตุมฮิ) พบว่า ขนาดน้ำหนักผลิตภัณฑ์มี 2 ขนาด ได้แก่ ขนาด 70 กรัมต่อซอง สำหรับใส่ซองพอยด์บรรจุอาหาร บรรจุ 3 ซองต่อแพ็ค สามารถแบ่งบริโภคได้ทั้งหมด 2 ครั้ง/ถุงในแต่ละครั้ง และขนาด 220 กรัม บรรจุใส่ขวดพลาสติกพร้อมบรรจุภัณฑ์กล่อง สามารถแบ่งบริโภคได้ทั้งหมด 7 ครั้ง/กระปุกในแต่ละครั้ง

ข้อเสนอแนะ

1. การศึกษาวิจัยครั้งนี้เป็นเพียงการศึกษาในกลุ่มผู้บริโภคในพื้นที่อำเภอเทพา ควรมีการเพิ่มจำนวนกลุ่มตัวอย่างและศึกษากลุ่มตัวอย่างในพื้นที่อื่นๆ ที่มีบริบทใกล้เคียงกัน และเก็บข้อมูลจากผู้บริโภคและผู้จำหน่ายเพื่อนำข้อมูลมาพัฒนาปรุงผลิตภัณฑ์ต่อไป
2. ควรศึกษาเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนบนฐานภูมิปัญญาเพื่อให้ได้มาตรฐานการรับรองผลิตภัณฑ์ เช่น อย. ฮาลาล และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณ สถาบันวิทยาลัยชุมชน ที่ได้สนับสนุนทุนวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว) ในครั้งนี้ ขอขอบคุณผู้อำนวยการวิทยาลัยชุมชนสงขลา ที่ได้มอบโอกาสและเอื้ออำนวยความสะดวก ช่วยเหลือสนับสนุนในการดำเนินการวิจัยตลอดมา ขอขอบคุณกลุ่มปราชญ์ชุมชนภูมิปัญญาประมงพื้นบ้านในพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา ที่ให้ความร่วมมือและมีส่วนร่วมในกระบวนการวิจัยเป็นอย่างดี คณะผู้วิจัยรู้สึกซาบซึ้ง และขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

เอกสารอ้างอิง

- ชูสิทธิ์ คงเรือง และคณะ. (2556). การวิเคราะห์ศักยภาพการผลิตของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้าน รอบลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา. *วารสารการจัดการ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์*, 2(3), 56-60.
- ธีระวัฒน์ จันทิก และคณะ. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น สำหรับยกระดับศักยภาพการท่องเที่ยวของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม. *วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี*, 15(1), 454-475.
- นิภาพร กุณทล และคณะ. (2565). การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์และอายุการเก็บรักษาเครื่องแกง: กรณีศึกษาเครื่องแกงผัดเผ็ด (เผ็ดน้อย) กลุ่มแม่บ้านโคกยาง-โคกกุแวง จังหวัดนราธิวาส. ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เครือข่ายสถาบันอุดมศึกษาภาคใต้ ครั้งที่ 7*, (น. 469-478). สุราษฎร์ธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี.
- แพรวพักร ยอดแก้ว. (2565). แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์กับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ของกลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้งในจังหวัดนครปฐม. ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 14*, (น. 2873-2886). นครปฐม: มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม.
- พวงแก้ว พรพิพัฒน์. (2553). เศรษฐกิจสร้างสรรค์ :พลังขับเคลื่อนใหม่ของเศรษฐกิจไทย. *วารสารเศรษฐกิจและสังคม*, 47(4), 6-12.

- วิภาดา มุรินทร์นพมาศ และคณะ. (2566). รายงานผลการดำเนินงานโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์แกงไตปลาแห้งและน้ำพริกแกงไตปลาเจเพื่อส่งเสริมการตลาดให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้ำพริกแม่ฝัว อ. เมือง จ.ยะลา ปีงบประมาณพ.ศ. 2566. ยะลา: มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา.
- สุนีย์ หัตตะเจ. (2566). ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรบ้านพระพุทธร. สัมภาษณ์, 24 มีนาคม 2566.
- อิสรา ปวกพรมมา และคณะ. (2564). การพัฒนาเครื่องพริกแกงหม่าล่าสำหรับผลิตภัณฑ์น้ำซุปรหม่าล่าเข้มข้น. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์, 16(1), 119-127.