

บทคัดย่อ

ผู้วิจัยได้ทำการรวบรวม ทวนสอบ และประมวลองค์ความรู้ จากภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำการประมง การแปรรูป และวัฒนธรรมอาหารของปลาทุในอ่าวไทย เพื่อการฟื้นฟูและใช้ประโยชน์ทรัพยากรปลาทุอย่างยั่งยืน โดยมีวัตถุประสงค์คือ 1) เพื่อรวบรวมและทวนสอบภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำการประมงปลาทุ การแปรรูป และวัฒนธรรมอาหาร ตลอดจนการอนุรักษ์และฟื้นฟูทรัพยากรปลาทุในอ่าวไทย 2) เพื่อประมวลและอธิบายองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่รวบรวมได้ โดยอาศัยแนวคิดและองค์ความรู้ทางวิชาการ และ 3) เพื่อเสนอแนวทางการพัฒนาอนุรักษ์ เพิ่มมูลค่าและใช้ประโยชน์ทรัพยากรปลาทุอย่างยั่งยืนโดยอยู่บนฐานหรือต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ผ่านการทวนสอบในภาพรวมและตามศักยภาพของพื้นที่ การศึกษาทำโดยการสืบค้นจากเอกสารและสำรวจข้อมูลภาคสนามใน 4 พื้นที่ ได้แก่ (1) บริเวณอ่าวไทยตอนบนจำนวน 3 จังหวัด คือ จังหวัดสมุทรสงคราม สมุทรสาคร และเพชรบุรี (2) บริเวณอ่าวไทยตอนกลางจำนวน 2 จังหวัด คือ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ และชุมพร (3) บริเวณอ่าวไทยตอนล่างจำนวน 2 จังหวัดคือ จังหวัดนครศรีธรรมราช และสงขลา (4) บริเวณอ่าวไทยฝั่งตะวันออกจำนวน 2 จังหวัด คือ จังหวัดระยอง และตราด ในระหว่างเดือนธันวาคม พ.ศ. 2560 ถึงเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2562 ผลการศึกษาพบว่า ชาวประมงพื้นบ้านและประมงพาณิชย์ที่ทำการประมงปลาทุเป็นผู้มีภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สั่งสมและสืบทอดมาจากในอดีต สามารถประยุกต์องค์ความรู้เกี่ยวกับลักษณะทางชีววิทยาของปลาทุ เช่น การจำแนกชนิดโดยใช้การเรียงตัวของจุดสีบริเวณเส้นสันหลังของปลา ลักษณะภูมิประเทศ ลักษณะทางสมุทรศาสตร์ และอุทุนิยมวิทยา เช่น แหล่งที่อยู่อาศัยของปลาทุที่พบในแนวชายฝั่งไม่เกิน 10 ไมล์ทะเล และความลึกของน้ำที่มักจะพบฝูงปลาทุจะอยู่ไม่เกิน 30 เมตร และมีช่วงเวลาที่ได้ผลจับจำนวนมาก (high season) ที่มีความจำเพาะ เช่น ช่วงเวลาที่มีการจับปลาทุได้มาก (high season) ของเครื่องมืออวนติดตา มี 2 ช่วง คือ ช่วงเดือนกุมภาพันธ์-เมษายน และช่วงเดือนกันยายน-พฤศจิกายน ส่วนเครื่องมืออวนล้อมจับ มีมากในช่วงเดือนพฤศจิกายน-กุมภาพันธ์ นอกจากนี้ชาวประมงยังใช้ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการใช้เรือและเครื่องมือประมง มาบูรณาการจนเกิดความชำนาญในการทำการประมงอาชีพได้อย่างเหมาะสม เช่น การจำแนกฝูงปลาทุได้โดยอาศัยการตอบสนองต่อแสงไฟ และรูปแบบของการแตกฝูงหรือรวมฝูงของปลาทุ รวมถึงการใช้อุปกรณ์เอโคโซวเดอร์มาช่วยในการหาฝูงปลาทุ ในส่วนของแปรรูปและประกอบอาหารที่เกี่ยวข้องกับปลาทุผลการศึกษาพบว่า เป็นภูมิปัญญาและประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับลักษณะทางชีววิทยาและสัณฐานวิทยาของปลาทุ การแยกแยะปลาทุชนิดต่างๆ ตลอดจนคุณภาพของปลาทุ จึงมีรูปแบบและวิธีการแปรรูปที่เหมาะสมเมื่อนำมาประกอบเป็นเมนูอาหาร สามารถทำเมนูได้หลากหลายตามสภาพความสดของปลาทุและส่วนประกอบอาหารในท้องถิ่น มีเมนูอาหารและวัฒนธรรมการบริโภคที่เป็นเอกลักษณ์และแตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น นอกจากนี้ผลการศึกษายังพบว่า ชาวประมงโดยส่วนใหญ่รับรู้ถึงความสำคัญของปลาทุที่มีต่อตนเองและชุมชน รวมถึงการลดลงของปลาทุในธรรมชาติ โดยเฉพาะในอ่าวไทย จึงใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการนำวัสดุที่มีในท้องถิ่นมาสร้างแหล่งที่อาศัยของปลาทุและสัตว์น้ำอื่นๆ บริเวณชายฝั่ง เช่น การสร้างซั้งหรือบ้านปลา แนวทางที่เป็นไปได้ในการพัฒนา อนุรักษ์ เพิ่มมูลค่า และใช้ประโยชน์ทรัพยากรปลาทุอย่างยั่งยืนโดยอยู่บนฐานหรือต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การสร้างแหล่งที่อยู่อาศัยและรวบรวมฝูงปลาโดยการสร้างบ้านปลา การสร้างการรับรู้ของผู้บริโภคเกี่ยวกับการจำแนกชนิด การอนุรักษ์ภูมิปัญญา การทำการประมงพื้นบ้าน โดยเฉพาะการทำการประมงด้วยเครื่องมืออวนติดตา การส่งเสริมให้การแปรรูปปลาทุเป็นสินค้าประจำถิ่น หรือการมีระบบการรับรองว่าเป็นปลาทุที่จับได้จากภายในพื้นที่เพื่อสร้างความมั่นใจกับผู้บริโภคและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับปลาทุในแต่ละแหล่งหรือพื้นที่ เป็นต้น

ABSTRACT

The researchers had collected, verified and synthesized body of knowledge from local wisdom for Indo-Pacific Mackerel fishing, processing and food culture in the Gulf of Thailand for the sustainable restoration and utilization. The first objective of the study was aimed to collect and verify any local wisdom related with Indo-Pacific Mackerel fishing, processing and food culture along with resource conservation and restoration. To synthesize and explain the knowledge from the local wisdom based on concepts and academic perspectives was the latter. And to apply as development, conservation, value-added and sustainable utilization guidelines built upon the cumulative local wisdom which being synthesized with the overall perspectives and area potentiality. The data had been obtained from survey during December 2017 and February 2019 within the boundary of the Gulf of Thailand e.g. 3 provinces (Samut Songkhram, Samut Sakhon, Phetchaburi) for the upper Gulf, 2 provinces (Prachuap khiri khan, Chumphon) for the middle Gulf, 2 provinces (Nakhon Si Thammarat, Songkhla) for the lower Gulf and 2 provinces (Rayong, Trat) for the eastern Gulf of Thailand, along with the information from secondary data collected from related agencies. The results showed that Indo-Pacific Mackerel small-scale fisher and commercial fisher have owned local wisdoms from their past and cumulated experiences related with the knowledge of fish biology, geographical features, oceanography, metrological aspect, fishing technique and fishing gear all combined proficiently. Examples knowledges are as follows: species identification using dark color spot on skin, habitat areas are located near a shoreline within 10 nautical miles with less than 30 meters depth. The 2 high season periods for harvesting with gillnets are February-April and September-November, respectively. Meanwhile from November-February period has been recognized as a high season for surrounding nets. In addition, fishers can apply their local wisdom for their fishing gear utilizations skillfully and optimally such as, using 'response to flashlight' technique to identify the Mackerel school 'split-up' or 'unify' formations along with using of echo sounder equipment. Indo-Pacific Mackerel processing has been relied on their knowledge of biology, morphology and quality for creating a various cooking style and processing technique according to their local cultures. The varieties of menu choices have been relied on its freshness, availability of local ingredients and different food cultures. Most of fishers have recognized how important of the Indo-Pacific Mackerel to themselves and their community and also observed a decreasing trend of the fish resource in the nature which lead to the uses of their local wisdoms including a local material input to create a way of local conservation in their coastal area. The possible guidelines for developing, conserving, enhancing the value-add and sustainably utilizing the Indo-Pacific Mackerel have been based upon their local wisdom foundations and their extensions, such as creating 'Fish House' as an artificial habitat for accumulating fish stock, raising consumer's awareness regarding species classification, conserving the local wisdom for fishing technique, especially with gill nets, promoting processed locally as local product or developing certification system for ensuring consumer's confidence and boosting the local Mackerel's value-add.