



รูปแบบการนำเสนอแนวปฏิบัติที่ดี
กิจกรรมการประกวดแนวปฏิบัติที่ดี (Good Practices)

CoP ที่ : 3 ประเด็น : วิชาการรับใช้สังคม

ขอบเขตที่ : วิชาการรับใช้สังคมที่ก่อให้เกิดรายได้ หรือความเข้มแข็งในชุมชน

ชื่อผลงาน ..การแปรรูปพลาสติกพอร์ทูลาน โดยเครื่องตากพลังงานแสงอาทิตย์.....

ชื่อผู้นำเสนอ 1. อ.ดร.สุพร ฤทธิภักดี.....หัวหน้าทีม
2. อ.เมธาพร มีเดช.....ผู้ร่วมดำเนินการ
3. อ.นภดล ศรีภักดี.....ผู้ร่วมดำเนินการ
4. อ.ดร.เกริกวุฒิ กันเที่ยง.....ผู้ร่วมดำเนินการ
5. อ.กมลนันท์ ชีรัตน์โชติ.....ผู้ร่วมดำเนินการ

หน่วยงาน วิทยาลัยเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและการจัดการ.....

ที่ปรึกษา (ถ้ามี)

หมายเลขโทรศัพท์ 064-351-5539.....E-mail...suporn.r@rmutsv.ac.th

1. ความเป็นมา ความสำคัญและวัตถุประสงค์

ตามที่ทางวิทยาลัยเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและการจัดการ ได้ดำเนินโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ(มหาวิทยาลัยสู่ตำบล สร้างรากแก้วให้ประเทศ) ตำบลทองเนียน อำเภอชนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช ในโครงการดังกล่าวได้จัดกิจกรรมการฝึกอบรมด้านการผลิตปลาหวานสมุนไพรหวาน การอบรมเชิงปฏิบัติการสร้างเครื่องอบลมร้อนพลังงานแสงอาทิตย์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทะเล และได้ขึ้นทะเบียนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอาหารทะเลแปรรูปกลุ่มเขาออก ตั้งอยู่ 45/2 หมู่ที่ 3 ตำบลทองเนียน อำเภอชนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช ในส่วนของนางสาวอรรณ จันท์อินทร์ และนางสาวสุรภี กอบรรทัด อาศัยอยู่ในเขตพื้นที่ตำบลทองเนียน อำเภอชนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้เข้าร่วมโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ(มหาวิทยาลัยสู่ตำบล สร้างรากแก้วให้ประเทศ) ตำบลทองเนียน อำเภอชนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยผ่านการฝึกอบรมด้านต่าง ๆ ที่ได้กล่าวมาข้างต้น ได้นำความรู้จากการเข้าร่วมโครงการฯ ไปดำเนินการผลิตปลาหวานสมุนไพรหวาน โดยใช้หญ้าหวานแทนการใช้น้ำตาล และใช้วิธีการตากปลาหวานสมุนไพรหวานแบบวิถีชาวบ้านทั่วไป คือตากบนตะแกรงตาข่ายในที่โล่งแจ้ง ใช้พลังงานความร้อนจากแสงอาทิตย์โดยตรง ปัญหาที่เกิดขึ้นในการตากปลาหวานสมุนไพรหวานในแต่ละครั้ง คือ (1) มีแมลงวันและแมลงอื่นๆมาตอมและวางไข่ไว้ในตัวปลาหวานสมุนไพรหวาน (2) มีฝุ่นสกปรกเข้ามาเกาะปลาหวานสมุนไพรหวานระหว่างตาก (3) เมื่อมีฝนตกไม่สามารถดำเนินการเก็บปลาหวานสมุนไพรหวานที่ตากไว้ได้ทันทีทำให้มีกลิ่นเหม็น (4) ไม่สามารถดำเนินกิจกรรมหรือทำภารกิจอื่นได้ในวันที่ตากปลาหวานสมุนไพรหวานเพราะต้องระวัง เรื่อง แมลงวัน ฝุ่น และฝนตก จากปัญหาทั้ง ๔ กรณี ทำให้การผลิตปลาหวานสมุนไพร ไม่ได้มาตรฐานด้านความสะอาดและหลักอนามัย และทำให้ไม่สามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้ ตลอดจนขาดความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์

จากปัญหาดังกล่าวข้างต้นทั้ง 4 ข้อ ทางคณะผู้ดำเนินโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ(มหาวิทยาลัยสู่ตำบล สร้างรากแก้วให้ประเทศ) ตำบลทองเนียน อำเภอชนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้เข้าไปให้คำปรึกษาและออกแบบสร้างเครื่องตากปลาหวานสมุนไพรหวานพลังงานแสงอาทิตย์ และมอบให้กับนางสาวอรรณ จันท์อินทร์ ซึ่งเป็นตัวแทนกลุ่ม จำนวน 1 เครื่อง และได้ร่วมกับหน่วยงานราชการและหน่วยงานเอกชนในพื้นที่อำเภอชนอมในการออกแบบโลโก้ ฉลากผลิตภัณฑ์ การคิดต้นทุนการผลิต ด้านการจัดการด้านบัญชี เป็นต้น นอกจากนี้แล้วยังมีสำนักงานเกษตรอำเภอชนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช เข้ามาร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ปัจจุบันนางสาวอรรณ จันท์อินทร์ ได้ดำเนินรวบรวมสมาชิกกลุ่มมีด้วยกันจำนวน 5 ราย และได้ตั้งชื่อกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลอ่าวเสด็จ ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 18/3 หมู่ที่ 6 ตำบลทองเนียน อำเภอชนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช ปัจจุบันมียอดสั่งซื้อและมีการส่งจองผลิตภัณฑ์ปลาหวานสมุนไพรหวานไว้ล่วงหน้า และทำให้มีรายได้หลังจากการหักต้นทุนการผลิตแล้วเฉลี่ยประมาณเดือนละ 10,000 บาท และนางสาวอรรณ จันท์อินทร์ ยังเป็นวิทยากรอบรมด้านการแปรรูปปลาสมุนไพรหวาน โดยเครื่องตากพลังงานแสงอาทิตย์ จึงเป็นการตอบสนองนโยบายการพัฒนาประเทศ 20 ปี “ชุมชนเข้มแข็ง มั่งคั่ง มั่นคง ยั่งยืน” และสังคมสิ่งแวดล้อม

2. วิธีปฏิบัติที่ดี (วิธีการ/กระบวนการ/แนวทางการดำเนินงานที่ได้ดำเนินการตามหลัก PDCA)

2.1 Plan : การวางแผนการบริการวิชาการแก่สังคมเพื่อสร้างชุมชนเข้มแข็ง การแปรรูปปลาสมุนไพร กล้วยาหวาน โดยเครื่องตากพลังงานแสงอาทิตย์ เริ่มต้นจากมีกลุ่มชุมชนที่ได้รับการอบรมจากโครงการมหาวิทยาลัยสู่ตำบลสร้างรากแก้วให้ประเทศ U2T ได้รวมกลุ่มเพื่อดำเนินการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเล ในนามของกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลอ่าวเสด็จ ตั้งอยู่ที่ 18/3 หมู่ที่ 6 ตำบลท้องเนียน อำเภอนบพิตำ จังหวัดนครศรีธรรมราช มีผลิตภัณฑ์แปรรูป เช่น ปลาหวานสมุนไพรกล้วยาหวาน ปลาเส้นหวาน ปลาเส้นเค็ม เป็นต้น จากการได้ร่วมติดตามพบว่าขั้นตอนการผลิตยังไม่ได้มาตรฐานเท่าที่ควร ไม่ว่าจะเป็นขั้นตอนการได้มาซึ่งวัตถุดิบ การเก็บรักษา ความสะดวกระหว่างการแปรรูป ความเป็นมาตรฐานของเครื่องมือในการแปรรูป มาตรฐานด้านอาหารสุขภาพ มาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อม การใช้พลังงานในการแปรรูป การขยายด้านการตลาด การขยายกลุ่มเป้าหมายของผู้บริโภค การเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบที่เหลือจากการแปรรูป การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ฉลากสินค้า โลโก้ เป็นต้น และกำลังการผลิตไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค สิ่งสำคัญอีกประการคือ การนำปลาที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจต่ำมาแปรรูปให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น เช่น การนำปลาหลังเขียว มาแปรรูปเป็นปลาหวาน แบบแผ่น และแบบเส้น หรือนำมาแปรรูปเป็นปลาเค็มเส้น และปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์ปลาหวาน เป็นสินค้าสำคัญชนิดหนึ่งที่ชุมชนหรือกลุ่มวิสาหกิจทำการผลิตเพื่อจัดจำหน่ายเป็นรายได้เสริมและรายได้หลักให้กับครอบครัว

คณะผู้จัดโครงการได้ร่วมประชุม กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลอ่าวเสด็จ สรุปประเด็น กระบวนการผลิตปลาหวานมีขั้นตอนที่สำคัญคือ ขั้นตอนการตากปลา และขั้นตอนการใช้น้ำตาลเป็นส่วนผสมเพื่อให้เกิดความหวาน เมื่อพิจารณาขั้นตอนการตากปลาหวานเดิมที ใช้การตากปลาหวานโดยอาศัยพลังงานจากแสงอาทิตย์ในการตาก เพื่อให้ปลาหวานแห้ง และใช้วัสดุที่มีอยู่ในชุมชนเป็นภาชนะในการตาก เช่น ตาข่าย หรือตะแกรงไม้ไผ่ และในระหว่างตากปลาหวานยังมีปัญหาเรื่องคุณภาพหรือมาตรฐานการผลิตอาหาร เช่น ปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างตากคือ มีฝุ่น หรือสิ่งสกปรกอื่นๆ หรือแมลงต่อมตัวปลาหวานระหว่างตาก เนื่องจากไม่มีอุปกรณ์หรือเครื่องมือที่เป็นมาตรฐานในการป้องกันฝุ่น สิ่งสกปรกอื่นมาปะปนในตัวปลาหวาน หรือแมลงที่ต่อมตัวปลาหวานในระหว่างตาก ในส่วนของการใช้น้ำตาลผสมในปลาเพื่อให้เกิดความหวานนั้น พบว่าน้ำตาลอาจจะเป็นส่วนหนึ่งก่อให้เกิดหรือเป็นตัวเพิ่มให้เกิดโรคเบาหวาน และน้ำตาลยังทำให้สีของปลาหวานเกิดเป็นสีค่อนข้างดำในระหว่างการทอดปลาหวาน และทำให้สีของปลาหวานไม่ชวนให้รับประทาน และยังทำให้เนื้อปลาหวานติดกระทะในขณะทอดอีกด้วย

2.2 Do : จากปัญหาที่เกิดขึ้นในการแปรรูปอาหารทะเลของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอาหารทะเลแปรรูปกลุ่มเขาออกและกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลอ่าวเสด็จ จึงนำมาสู่การให้บริการวิชาที่ประสิทธิภาพ ได้แก่ การพัฒนาเครื่องตากพลังงานแสงอาทิตย์, สูตรปลาผสมกล้วยาหวาน, ช่องทางการจัดจำหน่าย, โลโก้ และการเพิ่มกระบวนการคิดทางด้านบัญชี ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่ดีขึ้นในด้านต่างๆ ของชุมชน และพึ่งพาตนเองได้อย่างต่อเนื่องและยั่งยืน อีกทั้งชุมชนเข้ามามีส่วนในกิจกรรมบริการวิชาการ เพื่อการสร้างให้เป็นผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชนอื่น มีการสร้างเครือข่ายความรู้กับหน่วยงานอื่น ได้แก่ โครงการ ข้าวใหม่-ปลามัน(ข้าวแลกปลา) ของบริษัท ผลิตไฟฟ้าขนอม จำกัด

2.3 Check : การตรวจสอบงานบริการวิชาการแก่สังคมเพื่อสร้างชุมชนเข้มแข็ง จะดำเนินการทันทีหลังจากการจัดกิจกรรม เพื่อนำปัญหาต่างๆ มาปรับแก้ไข ซึ่งจากการสรุปประเด็นปัญหาจากการดำเนินโครงการดังกล่าวได้แก่ พัฒนาโดยเครื่องตากพลังงานแสงอาทิตย์, การปรับสูตรปลาหวาน, การปรับปรุงโลโก้ และบรรจุภัณฑ์ พร้อมทั้งการพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายเพิ่มมากขึ้นโดยให้ผู้ร่วมกิจกรรมเป็นผู้ดำเนินการเพิ่มทักษะช่องทางต่างๆ และการเพิ่มความรู้ทางการบัญชีทั้งด้านการจัดเก็บข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลและการแปลผลข้อมูล เพื่อให้ผู้ได้รับความรู้จากโครงการพัฒนาองค์ความรู้ไปปรับใช้กับการดำเนินการให้ส่วนของผลิตภัณฑ์อื่นต่อไปในอนาคตและการดำเนินการของกิจกรรมในปัจจุบันอย่างยั่งยืน

2.4 Action : การปรับปรุงแก้ไขส่วนที่มีปัญหาทางบริการวิชาการแก่สังคมเพื่อสร้างชุมชนเข้มแข็ง ได้ดำเนินการเมื่อชุมชนดำเนินตามที่ได้รับความรู้ จากโครงการบริการวิชาการการแปรรูปปลาสมุนไพรหญ้าหวาน โดยเครื่องตากพลังงานแสงอาทิตย์ ทางคณะผู้จัดโครงการจึงดำเนินการลงพื้นที่อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง เพื่อรับทราบถึงปัญหาต่าง ๆ ไปปรับปรุงแก้ไข และนำการแก้ไขดังกล่าวไปใช้เป็นแผนงานจัดกิจกรรมอื่น ๆ ต่อไป

3. ความสำเร็จและหลักฐานที่แสดงถึงผลความสำเร็จ

3.1 ผลงานเป็นประโยชน์ต่อสังคมอย่างแบบรูปธรรม เพื่อนำไปสู่การแก้ไขปัญหาของสังคม

สร้างอาชีพให้กับกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลอ่าวเสด็จ และทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น ใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นให้คุ้มค่า สถาบันครอบครัวมีความเข้มแข็ง

3.2 มีกลุ่มเป้าหมายที่เป็นรูปธรรมที่ชัดเจน

ผลต่อเนื่องมาจากการดำเนินโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ(มหาวิทยาลัยสู่ตำบล สร้างรากแก้วให้ประเทศ) ตำบลทองเนียน อำเภอนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช นางสาวอรรณ จันท์อินทร์ และนางสาวสุรณี กอบรรทัด เป็นผู้เข้าร่วมโครงการฯ และปัจจุบันได้จัดตั้งกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลอ่าวเสด็จ ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 18/3 หมู่ที่ 6 ตำบลทองเนียน อำเภอนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช



รูปที่ 1 โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ

ตารางที่ 1 รายชื่อกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลอ่าวเสด็จ

ลำดับ	รายชื่อ	เบอร์โทรศัพท์	ที่อยู่
1	นางสาวอรรณ จันท์อินทร์	0814556490	18/3 หมู่ที่ 6 ตำบลทองเนียน อำเภอนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช
2	นางสาวสุรณี กอบรรทัด	0848491387	16 หมู่ที่ 6 ตำบลทองเนียน อำเภอนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช
3	นายธีรยุทธ แสงศรี	0867766307	24/2 หมู่ที่ 6 ตำบลทองเนียน อำเภอนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช
4	นายจันท์เกษม ทองสิทธิ์	0950126663	18/3 หมู่ที่ 6 ตำบลทองเนียน อำเภอนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช
5	นางสาวมณา บุญจันทร์	0980829161	1 หมู่ที่ 6 ตำบลทองเนียน อำเภอนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช

3.3 ส่งเสริมประสบการณ์ด้านวิชาการและความเหมาะสมกับสังคม

(1) ด้านวิชาการ มีการนำความรู้ความชำนาญของคณาจารย์ในแต่ละด้านมาระดมความคิด แก้ไขปัญหาบนพื้นฐานด้านความเข้าใจของชุมชนและสามารถนำไปใช้ได้จริง ประกอบด้วย - ด้านวิศวกรรม การออกแบบเครื่องตากปลาหวานสมุนไพรพลังงานแสงอาทิตย์ - ด้านการบัญชี การคิดต้นทุนทั้งระบบ - ด้านการบริหารธุรกิจ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และช่องทางการจัดจำหน่าย

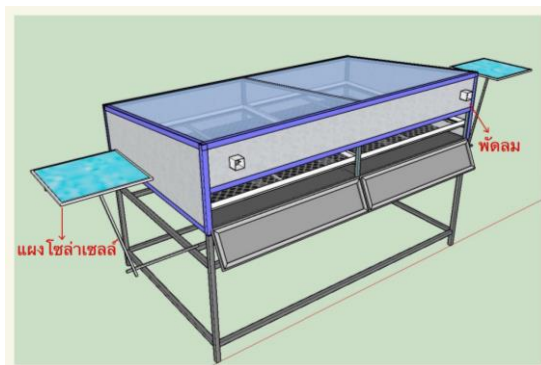
(2) ด้านการพัฒนานักศึกษา การเรียนรู้ตลอดชีวิต การรับผิดชอบต่อตนเอง การรับผิดชอบต่อสังคม โดยใช้เวลารว่างจากการเรียน และเข้าร่วมกิจกรรมด้วยจิตอาสา

- ด้านการสร้างและประกอบเครื่องตากพลังงานแสงอาทิตย์ (1) นายชานูวัฒน์ แก้วเมือง รหัสศ
นศึกษา 562409130003 (2) นายณัฐภูมิ ยวงจันทร์ รหัสศศึกษา 562409130005 (3) นายธนากร คำโอ รหัสศ
นศึกษา 562409130007 ชั้นปีที่ 3 หลักสูตรวิชาวิศวกรรมไฟฟ้า



รูปที่ 1 กลุ่มนักศึกษาสร้างและออกแบบเครื่องตากพลังงานแสงอาทิตย์

- ด้านการออกแบบและเขียนแบบเครื่องตากพลังงานแสงอาทิตย์ (1) นายณัฐพล พิสันเทียะ
รหัสนักศึกษา 563409120004 (2) นายภานุพงศ์ พงศ์ศรีเกิด รหัสนักศึกษา 563409120016 ชั้นปีที่ 2 หลักสูตร
วิชาวิศวกรรมโยธา



รูปที่ 2 การออกแบบเครื่องตากพลังงานแสงอาทิตย์

3.4. มีการร่วมมือด้วยจิตอาสา ของบุคลากรในหน่วยงาน และบุคลากรหน่วยงานภายนอก

(1) การดำเนินกิจกรรมบริการวิชาการ เมื่อวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2565 งบประมาณใช้ในการสร้างเครื่องตากปลาหวานสมุนไพรหญ้าหวาน มาจากการสนับสนุนของคณะกรรมการดำเนินงานกิจกรรมบริการวิชาการที่อยู่ภายใต้ “การให้ด้วยจิตอาสา”



รูปที่ 3 ดำเนินกิจกรรมบริการวิชาการ ออกแบบและสร้างเครื่องตากพลังงานแสงอาทิตย์

(2) มีการร่วมมือกับหน่วยงานราชการและภาคเอกชนอำเภอขนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช เช่น สำนักงานเกษตรอำเภอขนอม ศูนย์การศึกษาอนุระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอขนอม บริษัท ผลิตไฟฟ้าขนอม จำกัด เทศบาลตำบลท้องเนียน วิสาหกิจชุมชนท่าขามเกษตรพอเพียง กลุ่มเขาออกการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ เป็นต้น



รูปที่ 4 การส่งมอบเครื่องตากพลังงานแสงอาทิตย์

3.5 พัฒนาด้านเศรษฐกิจ วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อมภายในชุมชน

เป็นการเพิ่มมูลค่าปลาหลังเขียว ส่งเสริมวัฒนธรรมการท่องเที่ยวที่เกี่ยวเนื่องซึ่งกันและกัน การอนุรักษ์และการทดแทนทรัพยากร การใช้พลังงานสะอาด และใช้ความหวานจากหญ้าหวานแทนการใช้น้ำตาลในการแปรรูปปลาหวานสมุนไพรหญ้าหวาน



รูปที่ 5 ปลาหลังเขียว พื้นที่ตำบลท้องเนียน อำเภอขนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช



รูปที่ 6 หญ้าหวานที่ใช้เป็นส่วนผสมปลาหวาน



รูปที่ 7 หญ้าหวานที่ผ่านการตากแห้งและบด

4. ปัจจัยแห่งความสำเร็จของทีมงาน/ประสิทธิภาพ/แนวทางการพัฒนาในอนาคต

4.1 ความสำเร็จของทีมงาน

(1) มีการทำงานและร่วมกันพัฒนาชุมชน ด้วยจิตอาสาของคณาจารย์ นักศึกษา และบุคลากรหน่วยงานของรัฐและเอกชนอำเภอขนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช

(2) กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลอ่าวเสด็จ มีความตั้งใจ และมุ่งมั่น ในการดำเนินกิจกรรมของกลุ่ม และพร้อมที่จะได้รับการพัฒนาตามคำแนะนำของคณะกรรมการดำเนินงาน

(3) ผลผลิตภัณฑ์ปลาหวานสมุนไพรหญ้าหวาน มียอดการจำหน่ายที่เพิ่มสูงขึ้น และมีรายได้เพิ่มขึ้น

(4) มีการร่วมกันออกแบบและพัฒนาโลโก้และฉลากผลิตภัณฑ์ปลาหวานสมุนไพรหญ้าหวาน

(5) มีการขอความอนุเคราะห์สร้างเครื่องตากพลังงานแสงอาทิตย์ จากบริษัท ผลิตไฟฟ้าขนอม จำกัด จำนวน 12 เครื่อง เพื่อให้ชุมชนต่าง ๆ ในพื้นที่อำเภอขนอม นำไปใช้ในการแปรรูปอาหารทะเล และเข้าร่วมโครงการ “ข้าวใหม่-ปลาหมัก” (หนังสือที่ บพข.(ข) 502/172 ลงวันที่ 25 พฤษภาคม 2565

(6) การเข้าร่วมโครงการ ‘ข้าวใหม่-ปลาหมัก’ เมื่อวันที่ 9-12 เมษายน 2565 ข้าวสารหอมมะลิอินทรีย์ ของกลุ่มเกษตรกร วิสาหกิจชุมชน จังหวัดสุรินทร์ แลกเปลี่ยนกับ ผลิตภัณฑ์ปลาทะเลปลอดสารพิษ ของกลุ่มเกษตรกร วิสาหกิจชุมชน อำเภอขนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช

โครงการความร่วมมือการแลกเปลี่ยนผลผลิตทางการเกษตรเพื่อเสริมสร้างความมั่นคงทางด้านอาหารชุมชน ครั้งที่2 กิจกรรม “ข้าวใหม่-ปลาหมึก” (ข้าวหอมมะลิอินทรีย์ -ปลาทะเลปลอดสารพิษ)



จากความร่วมมือของ ศูนย์วิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีเกษตรอินทรีย์ ศูนย์เครือข่ายธนาคารอาหารประเทศไทย บริษัทผลิตไฟฟ้าชุมชนจำกัด และสมาคมอาหารธรรมชาติอินทรีย์นครศรีธรรมราช ร่วมมือพัฒนาความร่วมมือเพื่อความยั่งยืนของอาหารอินทรีย์ในระบบชุมชนไร้ขอบ (PGS) ระหว่างเครือข่ายประมงไร้อาหารยาอันตราย จังหวัดนครศรีธรรมราชกับเครือข่ายชาวอินทรีย์ จังหวัดสุรินทร์ เพื่อให้เกิดการเชื่อมโยง แลกเปลี่ยนอาหารใช้สอย โดยนายสุพงษ์ศักดิ์ภักย์พิบูลย์ ผู้อำนวยการจังหวัดสุรินทร์ ได้มาเป็นประธานในนาม พร้อมทั้งแสดงความยินดีในการส่งเสริมกิจกรรมให้เกิดความต่อเนื่อง เป็นต้นแบบในการสร้างความมั่นคงทางอาหารในระดับจังหวัดต่อไป

เครือข่ายธนาคารอาหารประเทศไทย ยินดีที่มีส่วนในการประสานงานให้เกิดความร่วมมือดังกล่าว และขอขอบคุณหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวมถึงกลุ่มบริษัคน้ำตาลไทยรุ่งเรือง ที่นำกากน้ำตาลคุณภาพสูงมามอบให้กับกลุ่มเกษตรกรอินทรีย์จังหวัดสุรินทร์.



รูปที่ 8 โครงการ ‘ข้าวใหม่-ปลาหมึก’ จังหวัดสุรินทร์

4.2 การพัฒนาในอนาคต

- (1) บ่มเพาะเยาวชนในพื้นที่ให้มีการเรียนรู้ ส่งเสริมวัฒนธรรมการพึ่งพาทรัพยากรซึ่งกันและกันที่มีอยู่ในท้องถิ่นอย่างถูกวิธี และการทดแทนอนุรักษ์ทรัพยากร การใช้พลังงานสะอาด
- (2) ผลิตปุ๋ยหมักชีวภาพจากเศษปลาที่เหลือจากการแปรรูปปลาสมุนไพรห้ำหวาน
- (3) พัฒนากลุ่มแปรรูปอาหารทะเลอ่าวเสด็จเป็นแหล่งถ่ายทอดองค์ความรู้
- (4) พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นสินค้า OTOP ตำบลท้องเนียน อำเภอขนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช และพัฒนามาตรฐานด้านอาหารต่อไป
- (5) พัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทะเลชนิดอื่น เช่น ปลาหมึกแดดเดียว ปลาเส้น ปลาเค็ม
- (6) พัฒนาเครื่องตากพลังงานแสงอาทิตย์ให้ใช้ได้สองระบบ คือใช้พลังงานแสงอาทิตย์โดยตรง และพลังงานแสงอาทิตย์ที่กักเก็บไว้ในรูปแบบพลังงานไฟฟ้าในแบตเตอรี่



รูปที่ 9 ผลิตภัณฑ์ ปลาหวานสมุนไพรห้ำหวาน