

ชื่อโครงการศึกษาวิถีชุมชน

สร้างอัตลักษณ์ทรัพยากรท้องถิ่นบ้านแหลมทราย

1.จุดประสงค์

1.1 เพื่อศึกษาวิถีชีวิตของชุมชนในรูปแบบของเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนจากบ้านแหลมทรายในรูปแบบของ BCG Model

1.2 เพื่อศึกษาการส่งเสริมให้เลี้ยงปลาช่อนทะเลของประมงพื้นบ้านจังหวัดภูเก็ต ส่งเสริมยุทธศาสตร์ Gastronomy ของจังหวัดภูเก็ต

1.3 ศึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวิสาหกิจชุมชนอย่างง่าย เช่น ปลาช่อนทะเลซาซิมิ

1.4 เพื่อศึกษาการเชื่อมโยงวิสาหกิจชุมชนสู่การท่องเที่ยว และศึกษาอัตลักษณ์ของชุมชน

2.รายละเอียดโครงการ

ส่งเสริมการเลี้ยงปลาช่อนทะเล (Black Salmon) เพื่อสร้างอัตลักษณ์สู่การท่องเที่ยว

บ้านแหลมทราย

ปลาช่อนทะเลเป็นปลาที่เพาะและเลี้ยงได้ดีในประเทศไทย สามารถสร้างเป็นอาชีพ และสร้างรายได้ให้ชุมชนประมงพื้นบ้าน ปลาช่อนทะเลมีราคาต่ำกว่าปลาแซลมอนมาก ทำให้คนไทยสามารถซื้อรับประทานได้ในชีวิตประจำวัน และปลาช่อนทะเลสามารถนำมาทำเมนูอาหารทดแทนปลาแซลมอนได้และหลากหลายกว่าด้วย ยกตัวอย่างเมนูที่นิยมรับประทานดิบในปลาแซลมอนในปลาช่อนทะเลก็เป็นที่นิยมด้วยเช่นกัน เช่น ซูชิ ซาซิมิ แต่มีบางเมนูที่ไม่นิยมทำบริโภคในปลาแซลมอนแต่เป็นที่นิยมในปลาช่อนทะเล เช่น แกงส้มปลาช่อนทะเล ปลาช่อนทะเลทอดกระเทียม สเต็กปลาช่อนทะเล ต้มยำปลาช่อนทะเล ปลาช่อนทะเลผัดเครื่องแกง ปลาช่อนทะเลย่างซีอิ๊ว เป็นต้น ดังนั้น หากภาครัฐหรือหน่วยงานเอกชนต่าง ๆ ช่วยกันสนับสนุนการเลี้ยงปลาช่อนทะเลให้เป็นจุดเด่นของจังหวัดภูเก็ต จะได้รับประโยชน์ทั้งคุณค่าทางอาหาร และเมนูที่หลากหลายเพื่อรองรับนักท่องเที่ยว

การต่อยอดและยกระดับการเลี้ยงปลาช่อนทะเลบ้านแหลมทราย สู่การท่องเที่ยวที่ยั่งยืน



วิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงปลาช่อนทะเลและประมงพื้นบ้านแหลมทราย

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาช่อนทะเลสร้างอัตลักษณ์สู่การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

สมาธิวิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงปลาช่อนทะเล *Rachycentron canadum* (Black salmon) ในกระชังด้วยอาหารเม็ดจากวัสดุเหลือใช้ที่บ้านแหลมทราย จ.ภูเก็ต ใช้กระชังเลี้ยงปลาขนาด 3x3x2.5 เมตรจำนวน 72 กระชัง เลี้ยงปลาช่อนทะเลทั้งหมด 500 ตัว จุดประสงค์เพื่อศึกษาอัตราแลกเนื้อ (FCR) ต้นทุนการเลี้ยงปลาช่อนทะเลและคุณสมบัติของอาหารเม็ด ผลจากการดำเนินงานพบว่า การเลี้ยงปลาช่อนทะเลรุ่นแรกด้วยอาหารเม็ดต่ออาหารสด (ปลาเปิด) สัดส่วน 1:1 ตั้งแต่เดือนมีนาคมถึงธันวาคม 2564 น้ำหนักลูกปลาเริ่มต้นรวม 50.2 กิโลกรัม (กก.) ที่ความเค็ม 29+2ppt อุณหภูมิ น้ำ 28.5+1.2°C ระยะเวลาเลี้ยง 10 เดือน ปลาช่อนทะเลมีน้ำหนักรวมเป็น 1,469.14 กก. โดยใช้อาหารสดและอาหารเม็ดทั้งหมด 4,547.2 กก. รวมเป็นเงิน 72,276 บาท หากใช้อาหารสดอย่างเดียวจะเป็นเงินทั้งสิ้น 90,944 บาท แต่เมื่อนำอาหารเม็ดที่ได้จากเศษวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรและในครัวเรือนสามารถลดต้นทุนการเลี้ยงปลาได้ 18,668 บาท เป็น 20.5% มีอัตราแลกเนื้อ (FCR) 3.2 อัตรารอด 98.6% อาหารเม็ดจากเศษวัสดุเหลือใช้สามารถลอยน้ำได้ 50% นานถึง 49 นาที มีคุณค่าสารอาหารมากกว่าอาหารเม็ดที่ขายทั่วไป เช่น มีไขมัน เส้นใย เป็น 8.09%, 13.75% และแร่ธาตุอื่น ๆ โดยเฉพาะธาตุแคลเซียมมากถึง 3.19% แต่ปริมาณโปรตีนในอาหารเม็ดที่ทดลองพบเพียง 17.54% ในขณะที่อาหารเม็ดทั่วไปพบโปรตีนมากถึง 26.08% น้ำหนักของปลาช่อนทะเลถ้าแบ่งตาม ส่วนหัว เนื้อหนัง เครื่องใน ก้างติดเนื้อ เป็น 27.53, 50, 9.62 และ 12.85% ส่วนของหัวปลาจะมีน้ำหนักมากกว่าครึ่งหนึ่งของส่วนที่เป็นเนื้อ ดังนั้น ถ้าต้องการขายปลาให้ได้ราคาแพงกว่าเดิมก็ต้องเพิ่มมูลค่าด้วยการนำปลาช่อนทะเลมาแล่ขายเป็นชิ้นส่วนตามความต้องการของผู้บริโภค จะทำให้ขายได้เฉลี่ยทุกส่วน กก. ละ 223.5 บาท ในขณะที่ขายทั้งตัวจะขายได้เพียง กก. ละ 150 บาทเท่านั้น





ชมซาซิมิปลาช่อนทะเล นังหอยขา แลเครื่องบิน

ความปลอดภัยสูง มีชูชีพที่ได้มาตรฐานเพียงพอจากกรมเจ้าท่า



นำสู่การท่องเที่ยว



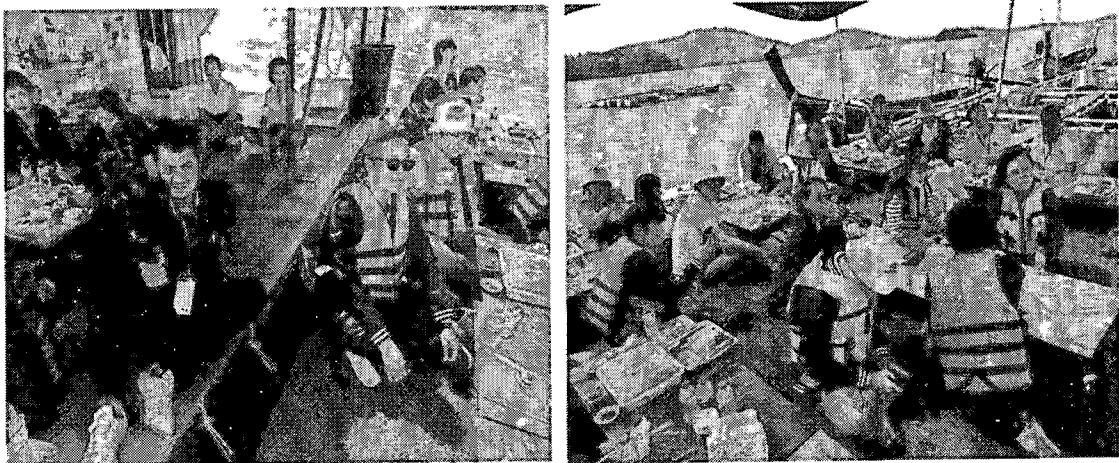
ประชาสัมพันธ์ Thai PBS แด่ตะแลได้



รัฐมนตรีกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ร้อยตำรวจเอกธรรมนัส พรหมเผ่าและคณะ วันเสาร์ที่ 15 มิถุนายน 2567



คณะจาก สำนักงานสภานโยบายการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ (สอวช.)



ท่านประธานสภาพัฒนา ท่านศาสตราจารย์ดร.สนธิ อักษรแก้ว ได้เข้าเยี่ยมชมวิสาหกิจปลาช่อนทะเล พร้อมด้วยผู้ทรงคุณวุฒิจากมอ.หาดใหญ่ 15 ท่าน เมื่อวันที่ 5 ธันวาคม 2566



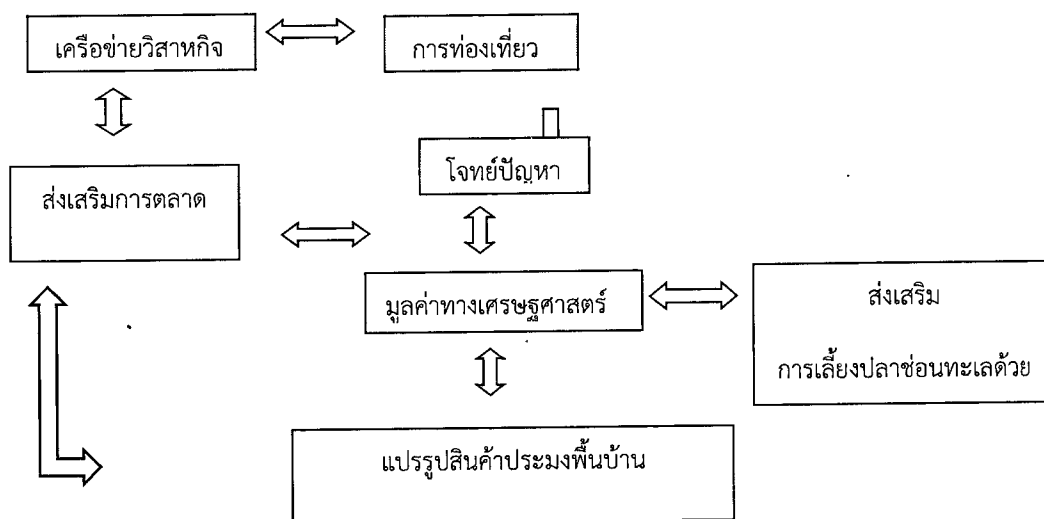
3.กลุ่มเป้าหมาย

นักเรียนชั้น ป.4-ป.6 และ ม.1-ม.6 จำนวนขั้นต่ำ 20-30 คน/บุคคลทั่วไป

3.1 กิจกรรม

- *สาธิตการใช้เครื่องมือประมงของสมาชิกประมงพื้นบ้าน
- *ปล่อยปลา/ปู (สัตว์น้ำที่ติดอวน)
- *ให้อาหารปลาช่อนทะเล
- * ดูการดักหมึกโวยวาย

3.2 กรอบแนวคิด



4. ระยะเวลา 3 ชั่วโมง(โดยประมาณ) 9.00-12.00 น. หรือ 12.00-15.00

5.ผลที่คาดว่าจะได้รับ

5.1 นักเรียนได้เรียนรู้อัตลักษณ์ท้องถิ่นที่โดดเด่นของบ้านแหลมทรายซึ่งสามารถสร้างอาชีพและสร้างรายได้ให้ชุมชนในจังหวัดภูเก็ต

5.2 นักเรียนได้เรียนรู้การฟื้นฟูและการอนุรักษ์ทรัพยากรเพื่อให้สมดุลกับการใช้ประโยชน์

5.3 นักเรียนได้เรียนรู้ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นต่างๆรวมถึงการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรได้สูงสุด

5.4 นักเรียนได้เรียนรู้การทำงานเชื่อมโยงกันของวิสาหกิจชุมชนในรูปแบบโมเดลของ BCG

5.5 นักเรียนได้เรียนรู้การท่องเที่ยวเชิงชุมชน และร่วมใจกันตระหนักและอนุรักษ์ทรัพยากรท้องถิ่น

6. งบประมาณ

ค่าจัดโครงการศึกษาวิถีชุมชนบ้านแหลมทราย พื้นที่บ้านแหลมทราย อ.กลาง จ.ภูเก็ต

-รวม อาหารกลางวัน+ขนมหวาน (เมนูต้มยำปลาช่อนทะเล / ไข่เจียว / ผัดผัก*เมนูอาหารเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม)

-รวมค่าชิมชาชิมิปลาช่อนทะเล

-รวมค่าเรือ

-รวมค่ากิจกรรม ศูนย์เรียนรู้

*การใช้เครื่องมือประมงของสมาชิกประมงพื้นบ้าน

*ปล่อยปลา/ปู

*ให้อาหารปลา

*ดูการดักหมึกไววาย

ตาราง จำนวน ราคาการศึกษาวิถีชุมชนบ้านแหลมทราย ยกตัวอย่าง

งบประมาณ 50 ท่าน

บ้านแหลมทราย				
รายการ	จำนวน	งบ	งบจริง	
ปลาช่อนทะเลหาค้นข้าว	วัดถุดิบ	50 คน		
ปลาช่อนทะเลชาชิมิ	1กก/300	5.5	1,650.0	
น้ำ+น้ำแข็ง	1ครั้ง/200	3.0	600.0	
ค่าปลาปล่อย	300บาท/ครั้ง	2.0	600.0	
ปูปล่อย	200บาท	1.0	200.0	
เรือ	1ลำ/500	7.0	3,500.0	
ค่าเชฟ	400บาท/คน	5.0	2,000.0	
ค่าวัสดุอาหารอื่น	วัสดุอาหาร+ชาชิมิ 1000+500	4.0	6,000.0	
รวมมิตร	300/ครั้ง	3.0	900.0	
ค่าตอบแทน	10 คน/300	12.0	3,600.0	
เข้ากองกลาง	1000/ครั้ง	1,000.0	1,000.0	
ค่าวิทยากรบรรยาย	1ครั้ง/1000	1.0	0.0	
			21,700.0	
รวม อาหารกลางวัน+ขนมหวาน	รวมค่าเรือ			
รวมค่าชิมชาชิมิปลาช่อนทะเล	รวมค่ากิจกรรม			
	*ปล่อยปลา/ปู			
	*ให้อาหารปลา	เฉลี่ยคนละ	420 บาท	
	*จับหมึกไววาย			

กำหนดการ
วันที่/เดือน/ ปี2567

เวลา	รายละเอียด	หมายเหตุ
11.30-12.00	เดินทางไปท่าเรือแหลมทราย+ลงเรือไปแพปลาช่อนทะเล	
12.00-13.00-	รับประทานอาหารกลางวัน	ข้าว+ต้มยำปลาช่อนทะเล +ผักผักเหมียงกับไข่/ไข่เจียว +ปลาทอด * (เมนูเปลี่ยนแปลงได้)
13.00-13.30	บรรยายเรื่องการส่งเสริมการเลี้ยงปลาช่อนทะเลใน รูปแบบวิสาหกิจชุมชน -เรียนรู้การทำประมงพื้นบ้าน (บรรยายการใช้เครื่องมือประมง)	
13.30-14.00	ทำกิจกรรม -ให้อาหารปลาช่อนทะเลและปลาอื่นๆ -ธนาคารปู	-ชิมซาซิมิช่อนทะเล** -รวมมิตรน้ำแดง/ขนมหวานอื่นๆ
14.00-15.30	-ปล่อยลูกปลา-หรือลูกปูในป่าโกงกาง (ปล่อยสัตว์น้ำที่ปลดจากอวนของชาวประมง)	
	ดูการตกหมึกไวยวาย	
เดินทางกลับโดยสวัสดิภาพ		