

เอกลักษณ์ของปลาสดในมุมมองของผู้ที่เกี่ยวข้องกับสายโซ่การผลิต  
ในเขตจังหวัดสมุทรปราการ

The Identity of the Pla Salid (Gourami Fish) in the Perspective of the  
Supply Chain of Samutprakarn Province

น้ำผึ้ง มีศีล<sup>1\*</sup>, ศรินทร์พร ธารมัต<sup>2</sup>, นวลใย วัฒนกุล<sup>1</sup>

<sup>1</sup>อาจารย์ประจำคณะสังคมสงเคราะห์ศาสตร์และสวัสดิการสังคม มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

<sup>2</sup>อาจารย์ประจำคณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

\*Email : gearfang@gmail.com

**บทคัดย่อ**

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อค้นหาเอกลักษณ์หรือความโดดเด่นของปลาสดในมุมมองของผู้ที่เกี่ยวข้องกับสายโซ่การผลิตในเขตจังหวัดสมุทรปราการทั้ง 4 อำเภอ คือ บางบ่อ บางพลี บางเสาธง และเมืองสมุทรปราการ โดยการนำวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพมาใช้เป็นหลักในการทำความเข้าใจถึงความโดดเด่นที่คล้ายคลึงกันของปลาสดในจังหวัดสมุทรปราการ ข้อค้นพบจากการวิจัยคือ การเลี้ยงปลาสดในจังหวัดสมุทรปราการเป็นการเลี้ยงแบบธรรมชาติ โดยการพ่นหญ้าแช่ลงในบ่อปลาซึ่งจะทำให้เกิดไรแดงและแพลงตอนที่เป็นอาหารของปลาสด ส่งผลให้เกิดแก่นของเอกลักษณ์ คือ 1) หน้างปลาสดมีสีคล้ำ เนื้อปลามีสีเหลืองอ่อน เมื่อทอดแล้วสีจะเข้มขึ้นจนเป็นสีเหลืองทอง ลำตัวปลาเรียวยาว เล็ก 2) การตากปลาสดแห้งแบบดั้งเดิม มีลักษณะครีบกาง หางปลาฉีกออก 3) รสชาติของปลาสดจังหวัดสมุทรปราการ คือ เนื้อแน่น เหนียว ไม่มีกลิ่นสาบ ไขมันน้อย 4) การแปรรูปเป็นปลาสดแห้งมักทำใน 2 ลักษณะคือ ปลาสดหอมและปลาสดเค็มซึ่งเป็นภูมิปัญญาของชาวสมุทรปราการ ทั้งนี้เมื่อมีการตรวจสอบเอกลักษณ์ของปลาสด โดยการสำรวจจากแบบสอบถาม จำนวน 413 ชุด พบว่า ข้อมูลที่ได้เป็นไปในทิศทางเดียวกันกับผลการวิจัยเชิงคุณภาพ ซึ่งผลการวิจัยในครั้งนี้สามารถนำมาใช้เพื่อพัฒนาสัญลักษณ์ทางการค้าที่ระบุถึงคุณสมบัติเฉพาะที่โดดเด่นหรือเอกลักษณ์ของปลาสดสมุทรปราการให้ผู้บริโภคทั่วไปรับทราบและเลือกซื้อปลาสดของจังหวัดสมุทรปราการได้อย่างถูกต้อง

**คำสำคัญ :** เอกลักษณ์ ปลาสด จังหวัดสมุทรปราการ

**Abstract**

The purpose of this research was to identify the uniqueness or remarkableness of Pla Salid (Gourami fish) in perspective of the supply chain in 4 districts of Samutprakarn province: Bangbo, Bangplee, Bangsaothong, and Muang Samutprakarn. This reseach used qualitative method to study the similarity of remarkableness of gourami fish in Samut Prakan province. The findings was raising gourami fish in Samutprakarn province using natural method by cutting the grass and sink in the gourami fish ponds to produce the phytoplankton which was the food of gourami fish. This

natural method had been effected to the gourami fish essence as follows: 1) gourami fish's skin is dark, fish meat is light yellow, when gourami fish is fried, the color will turn to golden yellow, small torso of gourami fish and slender, 2) the way people dried the fish remained the traditional identity by making the unfold fins and splitting tailfin. 3) The taste of gourami fish is firm, sticky, no odor, low fat, 4) Gourami fish processing have done in two forms namely fragranced gourami fish and salted gourami fish which are local wisdom of Samutprakarn people. From 413 questionnaires asking about gourami fish's identities, the results were the same as in the qualitative study above. The findings of this research can be used to develop a trade mark that identifies the special quality or uniqueness of gourami fish in Samutprakarn province to general consumers.

**Keywords :** Identity, Pla Salid (Gourami fish), Samutprakarn Province

## บทนำ

ปลาสดเป็นปลาสายพันธุ์โบราณที่มักนิยมเลี้ยงกันทั้งในบ่อและในนาข้าวได้ ในอดีตนิยมเลี้ยงกันมากในบริเวณภาคกลาง โดยมีแหล่งเลี้ยงปลาสดรายใหญ่ในเขตจังหวัดสมุทรสงคราม สุพรรณบุรี ฉะเชิงเทราและสมุทรปราการ เป็นต้น การเลี้ยงและแปรรูปปลาสดได้กลายมาเป็นแหล่งรายได้สำคัญและบ่งชี้ถึงเอกลักษณ์ของจังหวัดสมุทรปราการ โดยปรากฏในคำขวัญประจำจังหวัดที่ว่า “บ่อมยุทนาวิ พระเจดีย์กลางน้ำ ฟาร์มจระเข้ใหญ่งามวิไลเมืองโบราณ สงกรานต์พระประแดง ปลาสดแห่งรสดี ประเพณีรับบัว ครบถ้วนทั่วอุตสาหกรรม” ทั้งนี้การผลิตปลาสดในเขตจังหวัดสมุทรปราการถือได้ว่าเป็นสายโซ่การผลิตที่ครบวงจรนับตั้งแต่การเพาะลูกปลา การเลี้ยงปลาสดตามวิถีธรรมชาติ การแปรรูปปลาสดตามภูมิปัญญาดั้งเดิม แหล่งจำหน่ายปลาสดแห่งรายใหญ่ของประเทศและการส่งออกปลาสดแห่งไปยังต่างประเทศทั่วโลก ล้วนตั้งอยู่บนพื้นที่สมุทรปราการแทบทั้งสิ้น

การเลี้ยงและแปรรูปปลาสดของจังหวัดสมุทรปราการ พบมากในเขตอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ ซึ่งแต่เดิมเป็นพื้นที่เกษตรกรรมสามารถเพาะเลี้ยงปลาสดด้วยวิธีการแบบธรรมชาติโดยที่เกษตรกรได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ ทั้งด้านการขยายพันธุ์ การเพาะเลี้ยงประกอบกับมีภูมิปัญญาในการแปรรูปทั้งปลาสดหอมและปลาสดแดดเดียว จึงทำให้ปลาสดบางบ่อมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักไปทั่วประเทศและทั่วโลก ส่งผลให้อาชีพเพาะเลี้ยงปลาสดได้กลายมาเป็นอาชีพสำคัญเคียงคู่กับวิถีชีวิตของชาวสมุทรปราการ ทั้งนี้พื้นที่อำเภอบางบ่อสามารถเลี้ยงปลาสดได้ผลดีเพราะมีสภาพภูมิศาสตร์ที่เหมาะสมช่วยทำให้น้ำมีคุณภาพเหมาะกับการเกิดอาหารที่ดีสำหรับปลาสด ต่อมาได้มีการขยายพื้นที่เพาะเลี้ยงและแปรรูปปลาสดไปยังอำเภอใกล้เคียง คือ อำเภอเมือง อำเภอบางพลีและอำเภอบางเสาธง แต่ผู้บริหารยังคงนิยมเรียกปลาสดแห้งจากสมุทรปราการและพื้นที่อื่นๆในประเทศไทยว่า “ปลาสดบางบ่อ” ทั้งนี้การเลี้ยงปลาสดในเขตอำเภอบางบ่อ ของจังหวัดสมุทรปราการประสบกับปัญหาด้านการผลิตที่ลดลง การแปรรูปและการจำหน่ายที่ยังไม่ได้มาตรฐาน ประกอบกับมีการแข่งขันด้านการจำหน่ายปลาสดจากจังหวัดใกล้เคียง ผู้บริโภคจึงไม่อาจจำแนกถึงลักษณะเด่นหรือเอกลักษณ์เฉพาะของปลาสดที่ผลิตในจังหวัดสมุทรปราการซึ่งเป็นแหล่งผลิตปลาสดแห่งรสดีด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นมาอย่างยาวนาน

ในบทความนี้ผู้เขียนได้นำผลการวิจัยเพียงบางส่วนมาแสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์ของพลาสติกทั้ง 4 พื้นที่ของสมุทรปราการ คือ อำเภอบางบ่อ บางพลี บางเสาธงและอำเภอมะเมือง โดยเริ่มจากมุมมองของผู้เชี่ยวชาญ ผู้ที่เกี่ยวข้องกับสายโซ่การผลิตจึงเป็นกุญแจสำคัญในการส่งเสริมให้เกิดการศึกษาวิจัยเพื่อสร้างมูลค่าและตราสินค้าพลาสติกตามยุทธศาสตร์การพัฒนาจังหวัดสมุทรปราการในอนาคตต่อไป ซึ่งสามารถศึกษารายละเอียดได้จากรายงานการวิจัยฉบับเต็ม

## วัตถุประสงค์การวิจัย

เพื่อศึกษาข้อมูลด้านเอกลักษณ์ของพลาสติกจากผู้ที่เกี่ยวข้องกับสายโซ่การผลิตในเขตจังหวัดสมุทรปราการ

## ขอบเขตการวิจัย

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้ผู้วิจัยได้นำวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพมาใช้เป็นหลักในการทำความเข้าใจปรากฏการณ์ที่เกี่ยวข้องกับเอกลักษณ์หรือลักษณะที่โดดเด่นของพลาสติกในเขตจังหวัดสมุทรปราการ โดยใช้แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง ซึ่งจะนำมาพรรณนาและตีความข้อมูลในสภาวะการณ์ที่เป็นธรรมชาติ โดยมีขอบเขตเจาะจงเลือกเฉพาะผู้ที่เกี่ยวข้องกับสายโซ่การผลิตซึ่งประกอบด้วย ผู้เชี่ยวชาญ ผู้อนุบาลลูกปลา เกษตรกรผู้เลี้ยงปลา พ่อค้าคนกลางหรือผู้รวบรวม ผู้แปรรูป และ ผู้ค้าปลีก/แม่ค้าปลาแห้ง ทั้งนี้ได้ทำการตรวจสอบเอกลักษณ์ของพลาสติกจังหวัดสมุทรปราการอีกครั้งเพื่อยืนยันข้อค้นพบในช่วงต้นด้วยวิธีการวิจัยเชิงปริมาณ โดยการสำรวจด้วยแบบสอบถามจำนวน 413 ชุด

ขอบเขตของการวิจัยมุ่งประเด็นการศึกษาไปในพื้นที่ของจังหวัดสมุทรปราการที่มีการเลี้ยงและแปรรูปพลาสติก ได้แก่ อำเภอบางบ่อ บางพลี เมืองสมุทรปราการและบางเสาธง

## การทบทวนวรรณกรรม

แม้ว่าพลาสติกจะมีการเลี้ยงและแปรรูปมาเป็นเวลานาน แต่ในด้านการศึกษาวิจัยที่เกี่ยวข้องกับพลาสติกพบว่ามีจำนวนน้อย ซึ่งสามารถรวบรวมเอกสารที่เกี่ยวข้องได้ดังนี้

พลาสติกเป็นปลาที่อยู่ในวงศ์เดียวกันกับปลาหมอ ปลาเกด ปลากัด ปลาแรด และปลากระดี่ มีลำตัวคล้ายปลากระดี่หม้อ แต่มีขนาดใหญ่กว่า ลำตัวมีลักษณะแบน มีส่วนหัวและหางเรียวยาว ส่วนกลางลำตัวกว้าง ลำตัวมีสีเขียวมเทาหรือมีสีคล้ำเป็นพื้น มีสีเขียวย้ำตามทางซ้าย มีแถบสีดำพาดขวางตามแนวยาวจากหัวถึงโคนหางข้างละ 1 แถบ มีแถบสีน้ำตาลเข้มพาดเฉียงบริเวณลำตัว มีเกล็ดเหนือเส้นข้างตัว ส่วนปากขนาดเล็ก แต่ยึดติดได้ ส่วนครีบอกมีขนาดใหญ่ และยาว ส่วนหัวมีก้านครีบแข็ง ก้านครีบอ่อน พลาสติกซึ่งมีขนาดใหญ่เต็มที่จะมีความยาวประมาณ 20-25 เซนติเมตร แต่ทั่วไปจะพบขนาดความยาวประมาณ 10-20 เซนติเมตร พลาสติกเพศผู้จะมีลำตัวเรียวยาวมากกว่าพลาสติกเพศเมีย มีแนวสันหลัง และสันท้องในแนวเกือบขนานกัน มีครีบบางจรดหางหรือยาวมากกว่าโคนหาง ลำตัวมีสีเข้มน และสีสันสวยงามมากกว่าตัวเมีย ส่วนพลาสติกเพศเมียจะมีลำตัวป้อมสั้น สันหลังไม่ขนานกัน เพราะมีสันท้องยาวกว่า มีครีบหลังมน และสั้นกว่าเพศผู้ และครีบไม่ยาวถึงโคนหางเหมือนเพศผู้ นอกจากนั้น ลำตัวจะมีสีจางกว่า และเมื่อถึงฤดูวางไข่ ส่วนท้องจะอูมเป่งใหญ่ขึ้นซึ่งเต็มไปด้วยไข่จำนวนมาก

พลาสติกมักอาศัยอยู่ในแหล่งน้ำนิ่ง เช่น สระน้ำ บ่อน้ำ บึง และนาข้าว ขอบหลบอาศัยตามบริเวณที่มีพรรณไม้น้ำขึ้นเพื่อเป็นที่พักอาศัย กำบังตัวและการก่อหวอดวางไข่ อาหารของพลาสติกที่สำคัญ ได้แก่ พืชน้ำ สาหร่าย ตะไคร่น้ำ ไรน้ำ แพลงค์ตอนพืช/แพลงค์ตอนสัตว์ และสัตว์ขนาดเล็กต่างๆ พลาสติกสามารถเข้าสู่วัยผสมพันธุ์และวางไข่ได้ตั้งแต่อายุประมาณ 7 เดือนน้ำหนักประมาณ 150-400 กรัม ตัวเมียจะมีไข่ในช่วงเดือนกุมภาพันธ์-เมษายน และเริ่มเข้าสู่ช่วงวางไข่ตั้งแต่เดือนเมษายน-สิงหาคม โ พลาสติกเป็นปลาที่ไม่ค่อยพบเป็นโรค แต่พบการตายจากสาเหตุออกซิเจนในน้ำไม่เพียงพอ ซึ่งสังเกตได้จากการที่ปลาขึ้นมาหายใจบนผิว ทั้งนี้เห็นปลามีลักษณะตัวแบน สีน้ำตาลใสเกาะติดตามลำตัว ทำให้ปลาผอม เจริญเติบโตช้า ซึ่งสามารถแก้ไขได้โดยการเปลี่ยนถ่ายน้ำให้บ่อยขึ้น ทั้งนี้ การเลี้ยงและแปรรูปพลาสติกมีการดำเนินการอยู่ในหลายจังหวัดเช่น สมุทรสาคร สมุทรสงคราม ฉะเชิงเทรา สุพรรณบุรี เป็นต้น

ซึ่งการทบทวนเอกสารด้านการแปรรูป พบว่า พลาสติกเค็มเป็นการแปรรูปอย่างหนึ่งซึ่งช่วยถนอมพลาสติกให้สามารถเก็บไว้บริโภคได้เป็นเวลานานมากขึ้นและได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายทั่วทุกภูมิภาค ซึ่งชาวบ้านของอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการมีความชำนาญในการเลี้ยงพลาสติกและการเก็บรักษาพลาสติกเป็นอย่างมาก ส่วนสาเหตุที่ทำให้พลาสติกบางบ่อมีรสชาติ จนเป็นที่เรื่องลือเพราะว่า ในเขตบางบ่อเป็นน้ำกร่อยที่มีความพอดี ที่ทำให้เกิดไรแดงจำนวนมาก ซึ่งไรแดงถือเป็นอาหารหลักของพลาสติกบางบ่อ และมีส่วนอย่างมากที่ทำให้พลาสติกบางบ่อแข็งแรง เนื้ออร่อย ข้อสังเกตหนึ่งของพลาสติก บางบ่อ ก็คือ เนื้อจะสีเหลือง และหางจะแยกเป็น 2 แฉก พลาสติกบางบ่อมีสองชนิด คือ "พลาสติกหอม" และ "พลาสติกแห้ง" พลาสติกบางบ่อที่เรียกว่าปลาหอมนั้นเกิดจากขั้นตอนการทำปลา ก่อนที่จะใส่เกลือปล่อยให้เนื้อตายจนขาวขุ่น แล้วหมักก่อนนำไปตากแดดจนแห้งสนิท เมื่อได้พลาสติกออกมาจะเรียกว่าปลาหอมเพราะว่ากลิ่นจะหอมมาก ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่ถ่ายทอดสู่กันมาของชาวจังหวัดสมุทรปราการ

จังหวัดสมุทรปราการมีการเพาะเลี้ยงพลาสติกมาตั้งแต่โบราณกาล อีกทั้งยังเป็นตลาดพลาสติกแห้งที่มีชื่อเสียงในระดับประเทศ จึงนับเป็นสายโซ่การผลิตพลาสติกที่ครบวงจร โดยมีผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ได้แก่ ธุรกิจเพาะพันธ์และอนุบาลลูกปลา เกษตรกรผู้เลี้ยงปลา ผู้ค้าคนกลางหรือผู้รวบรวม ผู้แปรรูป ผู้ค้าปลีก/แม่ค้าปลาแห้ง ผู้เกี่ยวข้องในสายโซ่การผลิตพลาสติกมีความเชื่อมโยงกันและมีความสำคัญต่อการพัฒนาการผลิตและแปรรูปตลอดจนการค้าวางไว้ซึ่งเอกลักษณ์ของพลาสติกในจังหวัดสมุทรปราการ

ทั้งนี้เอกลักษณ์ (Identity) หากนำมาใช้กับสิ่งของจะหมายถึงความถึง สิ่งที่เป็นคุณสมบัติเฉพาะของสิ่งนั้น ที่ทำให้สิ่งนั้นโดดเด่นหรือแตกต่างจากสิ่งอื่น หากพิจารณาจากรากศัพท์ในภาษาอังกฤษจะพบว่า เอกลักษณ์มีความหมายสองนัยยะด้วยกัน กล่าวคือ ความคล้ายคลึงหรือเหมือนกันและความเป็นลักษณะเฉพาะที่แตกต่างกันออกไป (Jenkins, 1996: 3-4) ในขณะที่นักวิชาการด้านการตลาดและการสื่อสารได้นำแนวคิดด้านเอกลักษณ์มาประยุกต์ใช้เพื่อช่วยสร้างความแตกต่างและความได้เปรียบทางการแข่งขันทางธุรกิจให้กับสินค้าหรือบริการ โดยเป็นตัวกลางเชื่อมโยงคุณค่า (Value) และความโดดเด่น (Uniqueness) บางอย่างเพิ่มเติมเข้ากับหน้าที่ใช้สอยพื้นฐาน (Functional) ของตัวสินค้า หรือ บริการนั้น ๆ ในการรับรู้ของผู้บริโภคเพื่อให้สามารถแข่งขันทางธุรกิจในยุคที่สินค้าไทยนอกจากต้องแข่งขันกันเองแล้ว ยังต้องรวมการแข่งขันกับสินค้าจากต่างประเทศได้ การสร้างความแตกต่างให้ตราสินค้าหรือการสร้างเอกลักษณ์ตราสินค้า (Brand Identity) จึงจะเป็นทางออกที่ดีที่สุดในยุคของการแข่งขันที่รุนแรงอย่างในปัจจุบัน ทั้งนี้โครงสร้างเอกลักษณ์ตราสินค้า ประกอบด้วย 2 ส่วนสำคัญ ได้แก่ 1) แก่นของเอกลักษณ์ (Core

Identity) คือ ส่วนที่อยู่คงทนกับตราสินค้าตลอดไป เปรียบได้กับหัวใจของตราสินค้า บ่งบอกถึงตำแหน่งตราสินค้า เป็นการยากที่เปลี่ยนแปลงเอกลักษณ์ของตราสินค้า โดยแก่นของเอกลักษณ์จะประกอบไปด้วยส่วนที่ทำให้ตราสินค้าเป็นเอกลักษณ์ และมีคุณค่า 2) ส่วนขยายเอกลักษณ์ (Extended Identity) คือ ส่วนประกอบที่ช่วยเสริมให้ตราสินค้ามีลักษณะรูปแบบที่เฉพาะตัวและมีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น เป็นการสร้างจิตวิญญาณให้กับตราสินค้า บ่งบอกถึงความเป็นสินค้าที่เป็นการสะท้อนให้เห็นภาพที่เป็นจุดยืนของสินค้า

## วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้ได้นำการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) มาใช้เป็นหลักเพื่อค้นหาเอกลักษณ์ของพลาสติกจากมุมมองผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับสายโซ่การผลิตทั้งหมดอันจะนำไปสู่การพัฒนาเพื่อแก้ไขปัญหาและดำรงไว้ซึ่งเอกลักษณ์ของพลาสติกจังหวัดสมุทรปราการทั้ง 4 อำเภอ โดยมีกระบวนการในการศึกษาวิจัย คือ การศึกษาจากเอกสาร (Documentary Research) ได้แก่ เอกสารงานวิจัย เอกสารของสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสมุทรปราการ เป็นต้น การศึกษาข้อมูลจากปราชญ์และผู้เชี่ยวชาญ (Key informants) จำนวน 10 คน การจัดประชุมเฉพาะเรื่อง (Focus Group Discussion) ในกลุ่มผู้ที่เกี่ยวข้องกับสายโซ่การผลิตซึ่งประกอบด้วย ผู้อนุบาลลูกปลา เกษตรกรผู้เลี้ยงปลา พ่อค้าคนกลางหรือผู้รวบรวม ผู้แปรรูป และ ผู้ค้าปลีก/แม่ค้าปลาแห้ง การจัดประชุมเฉพาะเรื่อง (Focus Group Discussion) ใน 4 พื้นที่ คือ อำเภอเมืองสมุทรปราการ บางบ่อ บางเสาธง และ บางพลีพื้นที่ละ 15 คน

ทั้งนี้ผู้วิจัยได้สร้างแบบสัมภาษณ์เชิงลึกตามแนวคิดและทฤษฎีที่ได้ทำการทบทวนไว้และออกแบบแนวคำถามเป็นการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-structure Interview) เพื่อให้สามารถค้นพบทั้งประเด็นหลักที่ต้องการและเปิดโอกาสให้ได้รับข้อมูลใหม่ๆ ที่อยู่นอกเหนือประเด็นที่ต้องการและได้รับความเห็นจากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ ใช้วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลไปพร้อมกับการเก็บรวบรวมข้อมูลตามหลักการวิจัยเชิงคุณภาพ ข้อมูลที่รวบรวมได้จากการสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการและการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ตรวจสอบความถูกต้องได้โดยใช้เทคนิคสามเส้า (Triangulation Technique) จากกลุ่มบุคคลที่แตกต่างกันและวิเคราะห์เชื่อมโยงความสอดคล้องของเนื้อหาหลักตรรกะเทียบเคียงกับแนวคิด ทฤษฎีควบคู่กับบริบทและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ได้ผลการศึกษาดังกล่าวตรงตามวัตถุประสงค์ที่ได้กำหนดไว้

จากนั้นทำการตรวจสอบเอกลักษณ์ของพลาสติกจังหวัดสมุทรปราการด้วยการนำข้อค้นพบจากการวิจัยเชิงคุณภาพมาสร้างเป็นแบบสอบถาม โดยแบ่งแบบสอบถามออกเป็น 2 ตอน คือ ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ตอนที่ 2 เอกลักษณ์ของพลาสติกจังหวัดสมุทรปราการ แบ่งออกเป็น 4 ด้าน คือ ด้านการเลี้ยง ด้านรูปพรรณ สันฐาน ด้านการแปรรูปและด้านรสชาติ การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ ใช้สถิติสถิติพื้นฐาน ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

## ผลการวิจัย

การศึกษาเอกลักษณ์ของพลาสติกในมุมมองของผู้เชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้องกับสายโซ่การผลิตของจังหวัดสมุทรปราการ ได้นำแนวคิดด้านเอกลักษณ์ของ (Jenkins, 1996) มาใช้เพื่อวิเคราะห์ถึงความคล้ายคลึงหรือเหมือนกันของพลาสติกจังหวัดสมุทรปราการทั้ง 4 อำเภอ โดยคำนึงถึงความแตกต่างจากพลาสติกในจังหวัดอื่นๆ

ทั้งนี้ ผู้วิจัยได้กำหนดกรอบในการวิเคราะห์ถึงลักษณะเด่น หน้าทีพื้นฐานและคุณค่าของพลาสติก จึงทำให้ทราบถึงเอกลักษณ์หรือความโดดเด่นของพลาสติกซึ่งเป็นลักษณะร่วมกันทั้ง 4 อำเภอของจังหวัดสมุทรปราการในมุมมองของผู้ที่เกี่ยวข้องกับสายโซ่การผลิตใน 3 ประเด็นหลัก ทั้งในส่วนที่เป็นแก่นและส่วนขยายของเอกลักษณ์ คือ รูปพรรณสัณฐาน การแปรรูปและรสชาติ โดยมีรายละเอียดดังนี้

#### 1. รูปพรรณสัณฐานของพลาสติกจังหวัดสมุทรปราการ

ด้วยลักษณะทางภูมิศาสตร์ของการจังหวัดสมุทรปราการซึ่งบ่อเลี้ยงพลาสติกจะอยู่ในเขตใกล้กับชายทะเล การเลี้ยงพลาสติกได้ผลดีเพราะมีสภาพภูมิศาสตร์ที่เหมาะสม คือ น้ำกร่อยและมีพันธุ์หญ้าเฉพาะถิ่น เช่น หญ้าทรงกระเทียม หญ้าแพรกน้ำเค็ม หญ้าปล้อง พันธุ์หญ้าเหล่านี้ช่วยทำให้น้ำมีคุณภาพเหมาะกับการเกิดของไรแดง แพลงตอนสัตว์ ตะไคร่น้ำ ซึ่งเป็นอาหารที่ดีสำหรับพลาสติก ซึ่งการพันหญ้าจะทำให้น้ำในบ่อเลี้ยงพลาสติกมีสีออกคล้ำคล้ายสีชา จึงส่งผลให้พลาสติกที่เลี้ยงในจังหวัดสมุทรปราการมีลักษณะเด่นที่มองเห็นได้ด้วยตาเปล่า คือ

##### 1.1 หนังกพลาสติกมีสีคล้ำ

การเลี้ยงพลาสติกในเขตสมุทรปราการซึ่งส่วนใหญ่เลี้ยงพลาสติกแบบดั้งเดิมด้วยวิธีการทางธรรมชาติ ประกอบกับสภาพของดินในบ่อเลี้ยงพลาสติกที่มีสีดำ ส่งผลให้สภาพในบ่อปลาที่มีความมืดครึ้ม ปลาที่เลี้ยงในบ่อจึงมีสีค่อนข้างคล้ำหรือสีดำ ทั้งนี้เกษตรกรจะพันหญ้าพื้นเมืองลงไปบ่อเพื่อให้เกิดอาหารธรรมชาติของพลาสติก ซึ่งจะทำให้สีเปลี่ยนเป็นสีขอมเขียว แสงแดดส่งลงไปใต้อบได้น้อย พลาสติกที่เลี้ยงด้วยวิธีธรรมชาติจึงมีผิวสีคล้ำออกดำ ดังคำพูดที่ว่า “ในจังหวัดของเราเนี่ย รูปร่างลักษณะของมัน ภายนอกก็คือสีมันจะเข้มๆนะ เข้มกว่าเลี้ยงที่จากจังหวัดอื่น เขาเลี้ยงด้วยอาหาร ของเราเลี้ยงธรรมชาติตัวมันจะสีเข้มๆ” (ประมงอำเภอ คนที่ 2)

##### 1.2 เนื้อพลาสติกแห้งสีเหลืองอ่อน ทอดแล้วสีเหลืองทอง

เนื้อพลาสติกที่เลี้ยงด้วยกรรมวิธีธรรมชาติแบบดั้งเดิมเนื้อปลาที่นำมาแปรรูปจะมีสีเหลืองอ่อน ดังคำพูดที่ว่า “เนื้อปลาจะออกเป็นสีเหลืองนิดๆ ถ้าคนไม่อะไรก็จะไม่รู้ อย่างผมไปยืนดูที่แผงปลาที่ตากไว้ ผมจะบอกได้เลยว่าปลาเนี่ยมาจากพื้นที่บ้านเรา เกิดบ้านเรา” (ปราชญ์ชาวบ้าน) และเมื่อนำปลามาทอดในน้ำมันเนื้อปลาแห้งที่มีสีเหลืองอ่อนจะเปลี่ยนเป็นสีทองอร่ามซึ่งทำให้พลาสติกของสมุทรปราการมีความแตกต่างจากพลาสติกจากแหล่งอื่นๆ ดังคำพูดที่ว่า “มันจะเป็นสีเหลืองทองเลย เหลืองเลยล่ะ นี่ นี่เหลืองไม่ใช่เหลืองตดแต่ง” (ผู้แปรรูปอำเภอบางพลี)

##### 1.3 ตัวเรียว เล็ก

การเลี้ยงพลาสติกด้วยกรรมวิธีแบบธรรมชาติโดยการพันหญ้าลงในน้ำเพื่อให้เกิดไรแดงหรือแพลงตอนซึ่งพลาสติกจะต้องแหวกว่ายเพื่อหาไรแดงหรือแพลงตอนกินเป็นอาหาร จึงทำให้ปลามีลำตัวเรียว เพราะมีการสะสมของกล้ามเนื้อ ซึ่งปลาของสมุทรปราการลำตัวจะเล็กกว่าเมื่อเทียบกับการเลี้ยงปลาแบบให้อาหารสำเร็จรูป ดังคำพูดที่ว่า “ปลาเลี้ยงธรรมชาติ ตัวค่อนข้างจะแบนมากกว่า ไม่ค่อยอ้วนเท่าไร” (ประมงอำเภอ คนที่ 2)

##### 1.4 ครีบกาง หางฉีก

การตากพลาสติกแห้งของชาวสมุทรปราการถือได้มีความโดดเด่นกว่าจังหวัดอื่น เพราะมีการตากปลาที่ช่วยให้ปลาแห้งเร็วและดูน่ารับประทาน นั่นคือ การตากปลาให้ครีบกางและหางฉีกออกเป็น 2 แฉก ดังคำพูดที่ว่า “แบบ

ดั้งเดิม ถ้าเราไม่ทำคิบบางทางปลา มันก็จะตัวลู่ มองดูแล้วมันไม่น่ากิน ไม่สวย ต้องตากให้แห้ง ครัวบาง (ผู้แปรรูปอำเภอบางเสาธง) ซึ่งต้องใช้เทคนิคในการตัดตัวปลาเพื่อให้คงสภาพตามที่ต้องการ

## 2. การแปรรูปปลาสดของจังหวัดสมุทรปราการ

การแปรรูปปลาสดของชาวสมุทรปราการในอดีตนิยมถนอมอาหารให้แห้งด้วยการนำปลามาคลุกเกลือแล้วตากแดดให้แห้งเพื่อเก็บไว้กินในฤดูกาลถัดไป ซึ่งปลาที่นิยมทำเพื่อเก็บไว้รับประทานได้นานคือปลาสดที่ตากแดดไว้ นานเกินกว่า 2 วันขึ้นไป ซึ่งจะทำให้เนื้อปลาแห้งสนิทและมีกลิ่นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว จึงถูกเรียกว่า “ปลาสดหอม” ซึ่งมีแต่ที่จังหวัดสมุทรปราการเท่านั้น ส่วนปลาสดแห้งที่จะรับประทานทันทีมักนิยมนำมาคลุกด้วยเกลือแล้วตากแดดเพียง 1 วัน ต่อมาได้มีการนำวิธีการดองน้ำเกลือมาใช้เพื่อให้ปลาสดแห้งที่ได้ไม่สูญเสียน้ำหนักไปกับการตากแดด จึงทำให้ผู้ค้ายังคงพอมีกำไรอยู่ได้

### 2.1 ปลาสดหอม

การทำปลาสดหอมถือได้ว่าเป็นภูมิปัญญาของชาวสมุทรปราการที่นำปลาสดที่ตายเองตามธรรมชาติมาหมักกับเกลือและตากแดดไว้ราว 2 วัน จะทำให้ได้ปลาที่มีกลิ่นเฉพาะตัว ตัวแห้งและสามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน ดังคำพูดที่ว่า “สูตรของปลาหอม ปลาดีขึ้นมาปุ๊บเนี่ย เขาก็จะคัดในป้อน้ำ ให้ปลามันตายเองตามธรรมชาติ พอปลามันตายเสร็จแล้วก็ขอดเกร็ด บางทีก็ทำทั้งเป็นๆเลย ถอดเกร็ด ตัดหัวเสร็จก็โยนใส่กะลามัง ใส่เกลือตั้งทิ้งไว้ เป็นกะลามังๆ พู้งนี่เข้ามาเอาน้ำใส่ ถ้างหมดเลยปลา สองวันสองคืนตาก พอเย็นมาก็เอาปิด เอาผ้ามาปิดกันฝน พอเข้ามา ก็เปิดแล้วตาก” (ผู้แปรรูปเขตอำเภอบางพลี)

ทั้งนี้ปลาสดหอมมักมีราคาสูงเพราะน้ำหนักของเนื้อปลามักสูญเสียไปกับการตากแดดให้แห้ง แต่สามารถเก็บไว้ได้นานและมีกลิ่นเฉพาะตัว ซึ่งผู้บริโภคบางคนอาจไม่ชอบกลิ่นที่มีลักษณะเฉพาะเช่นนี้

### 2.2 ปลาสดแดดเดียว

การถนอมอาหารด้วยวิธีการดองเค็มแบบดั้งเดิมของชาวสมุทรปราการคือการนำปลาสดมาคลุกเคล้ากับเกลือก่อนที่นำไปตากแดดอย่างน้อย 1 แดด หรือปลาสดแดดเดียว มีกรรมวิธีการในการแปรรูป 2 แบบ คือ การผัดเกลือและการดองน้ำเกลือ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

#### 2.2.1 การผัดเกลือ

การทำปลาสดแดดเดียวแบบดั้งเดิมจะคลุกปลาสดกับเกลือในกะละมังและมีการโยนหรือผัดปลาที่โรยเกลือไว้แล้วเพื่อให้เกลือผสมเข้ากับเนื้อปลาได้อย่างทั่วถึง ซึ่งต่อมานิยมใช้ปลั่วในการคลุกเคล้าปลาให้เข้ากับเกลือและหมักไว้ในถังน้ำแข็งก่อนจะนำไปตากในวันถัดไป แต่ผู้แปรรูปยังคงเรียกวิธีการนี้ว่า “การผัดเกลือ” ดังคำพูดที่ว่า “ทำปลาเสร็จแล้วก็ผัดปลากับเกลือ แล้วก็ใส่น้ำแข็งโปะ แล้วก็เอาปลาใส่อีก แล้วก็เอาน้ำแข็งโปะเป็นชั้นๆไป ดองไว้ได้เป็นอาทิตย์ เราทำแบบนี้แล้วเราก็ต้องไว้ ถ้าเราตากไม่หมด เราก็เปลี่ยนน้ำ คือเปิดตุต เอาน้ำทิ้งไป แล้วก็เอาปลามาตักใส่ใส่เป็นชั้นๆ เอาน้ำแข็งใส่” (ผู้แปรรูปอำเภอบางเสาธง) ซึ่งผู้แปรรูปปลาสดมักมีเทคนิคหรือเคล็ดลับเฉพาะตนในการผัดและหมักปลา แต่การผัดปลานี้จะทำให้ได้ปลาที่มีรสชาติเค็มพอดี แห้งไม่ม่น้ำเกลือ ไม่มีกลิ่นสาบ แต่หนังปลาอาจไม่สวย ดังคำพูดที่ว่า “เราทำสูตรนี้ เวลาทอดเนื้อมันจะเหลืองมันจะเหลืองกว่าที่อื่น ลองสังเกตดูเนื้อปลาจะเหลือง

กว่าที่อื่น แล้วก็ไม่ฟูไม่ระเบิด ไม่เหม็นคาวเหม็นโคน ไม่เหม็นสาบ เนื้อปลาจะแห้งกว่า ลำตัวจะแห้งกว่า ความงาม ความสวยจะไม่ค่อยสวย ปลาสมุทรปรากฏการณ์ยังเป็นสูตรดั้งเดิมอยู่ ตัวจะไม่สวย” (ผู้แปรรูปอำเภอบางพลี)

## 2.2.2 การดองน้ำเกลือ

การแปรรูปปลาสดตากแห้งแบบดองน้ำเกลือนี้เป็นเทคนิคใหม่เพื่อให้สามารถทำปลาสดแต่เดียวให้ทันกับความต้องการซื้อของผู้บริโภค โดยผู้แปรรูปจะนำมาสลิดมาแช่ในน้ำที่ละลายเกลือไว้แล้วและปล่อยให้ปลาแช่หรือดองอยู่ในน้ำเกลือนั้นเป็นเวลาอย่างน้อย 2 ชั่วโมงก่อนจะนำปลาขึ้นตากและขาย ซึ่งจะทำให้สามารถกำหนดระยะเวลาการขายปลาได้แน่นอนกว่าวิธีการอื่น อีกทั้งเนื้อปลาสลิดที่ได้จะเต่งตึงและดูน่ารับประทาน ดังคำพูดที่ว่า “แดดเดียวแบบดองน้ำ ใส่น้ำ ใส่น้ำแข็ง อัดน้ำแข็ง แช่น้ำแข็งไว้อย่างน้อย 2 วัน เขาถึงจะเอาออกมาตาก ปลาจะตัวเต่ง สวยเลย” (ผู้แปรรูปอำเภอบางพลี) แต่การดองน้ำเกลือก็มีข้อเสียคือ รสเค็มของเกลือจะแทรกซึมไปทั่วตัวปลา และปลาจะเค็มมากขึ้นเมื่อทิ้งไว้ในวันถัดไป นอกจากนี้ปลาดองน้ำเกลือที่ขายไม่หมดมักจะมึกลิ่นเหม็น ดังคำพูดที่ว่า “ดองน้ำเกลือก็อยู่ได้หลายวัน เขาก็อยู่ได้เป็นอาทิตย์เหมือนกัน เนื้อเขาจะพองกว่า เนื้อหนากว่า เนื้อหนังก้จะตึกกว่า ปลาน้ำเกลือก็คือว่า ถ้าเขาขายหมด ตากวันขายวันให้หมดอย่างนี้ก็ดี แต่ถ้าเหลือค้างแล้วมันจะเหม็น ถ้าเราไปตลาดแล้วเหลือกลับมา แล้วปลามันจะเหม็น” (ผู้แปรรูปอำเภอบางพลี)

## 3. รสชาติของปลาสลิดจังหวัดสมุทรปราการ

กรรมวิธีการเลี้ยงปลาด้วยวิธีการทางธรรมชาติของชาวสมุทรปราการ ประกอบกับลักษณะของดินที่เคยเป็นพื้นที่น้ำเค็มมาก่อน จึงทำให้เนื้อปลาสลิดของจังหวัดสมุทรปราการมีความโดดเด่น ดังนี้

### 3.1 เนื้อแน่น เหนียว

เนื้อของปลาสลิดจังหวัดสมุทรปราการที่เลี้ยงด้วยวิถีธรรมชาติซึ่งปลาจะต้องแหวกว่ายเพื่อหากินไรแดงหรือแพลงตอนจึงทำให้ปลามีกล้ามเนื้อ เนื้อปลาจึงแน่น เหนียวกว่าปลาสลิดที่เลี้ยงแบบให้อาหารสำเร็จรูป ดังคำพูดที่ว่า “ลักษณะเนื้อมันจะเนื้อเหนียว เนื้อแน่น แตกต่างกันชัดเจนเลย คือเวลาทาน เปรียบเทียบกลับบ้านกับไก่ซีฟีนะ รสชาติปลาน้ำเค็ม เนื้อเหนียวเนื้อแน่น” (ปราชญ์ชาวบ้าน)

### 3.2 ไม่มีกลิ่นสาบ

พื้นที่ในการเลี้ยงปลาสลิดของจังหวัดสมุทรปราการเคยเป็นดินเค็มเคยเป็นทะเลมาก่อน ดังคำพูดที่ว่า “โซนของการเลี้ยง ก็คงจะเป็นโซนใกล้ๆกับชายทะเล หรือเส้นสุขุมวิท เข้าข้างในนะครับ ที่เลี้ยงได้ดีน่าจะเป็นที่ดินมากกว่านะหรือว่าลักษณะสิ่งแวดล้อมที่มันเอื้ออำนวย แล้วก็ปลาสลิดจะชอบดินและก็น้ำลักษณะอย่างนี้ ดินมันก็เป็นดินเค็มอยู่ ดินทะเลเก่า มันก็เลยทำให้เหมือนเขาเรียกว่าลึกลับลึกลับเค็ม” (ประมงอำเภอบางพลี) ซึ่งลักษณะของดินที่มีแร่ธาตุที่เหมาะสมช่วยในการดับกลิ่นสาบของปลาสลิดได้เป็นอย่างดี ดังนั้นปลาสลิดแห่งของจังหวัดสมุทรปราการจึงไม่มีกลิ่นสาบ ดังคำพูดที่ว่า “เวลาทอดเนี่ยมันจะไม่มีกลิ่นสาบๆ มันจะหอมเลย คือถ้าอยู่ใกล้ๆเนี่ยจะรู้เลย” (ผู้แปรรูปอำเภอบางพลี)

### 3.3 มีไขมันน้อย

ปลาสลิดของจังหวัดสมุทรปราการมีไขมันแทรกอยู่ในเนื้อปลาแทนการกระจุกตัวของไขมันอยู่ที่ท้องของปลา และจะมีไขมันสะสมอยู่มากในช่วงฤดูหนาว ซึ่งเป็นช่วงที่มีการจับปลาสลิดขึ้นจากบ่อมากที่สุดและเป็นช่วงที่ปลาสลิด



จังหวัดสมุทรปราการมีรสชาติอร่อยที่สุด ดังคำพูดที่ว่า “กินก็จะมีมัน แต่ไม่มีไขมัน ไขมันจะแทรกอยู่ในเนื้อ แต่ปลาที่อื่นตรงท้องเป็นไขมันหมดเลย เยิ้มๆ พอตากแห้งแล้วน้ำมันไหลเลย” (ปราชญ์ชาวบ้าน)

### การตรวจสอบเอกลักษณ์ของปลาสลิดจังหวัดสมุทรปราการ

การตรวจสอบเอกลักษณ์ของปลาสลิดในเขตจังหวัดสมุทรปราการในทั้ง 4 อำเภอเพื่อหาตัวแทนของประชากรที่เกี่ยวข้องกับสายโซ่การผลิตทั้งหมด โดยการเก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถามจำนวน 413 ชุด ใช้การสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญในกลุ่มของผู้เพาะพันธ์และอนุปลา ลูกปลา เกษตรกรผู้เลี้ยงปลาผู้ค้าคนกลางหรือผู้รวบรวมผู้แปรรูปผู้ค้าปลีก/แม่ค้าปลาแห้งและผู้ส่งออก ซึ่งกระจายตัวอยู่ในเขต 4 อำเภอ

ข้อมูลทั่วไปของผู้ที่เกี่ยวข้องกับสายโซ่การผลิต พบว่า กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 413 คนจำแนกเป็นเพศหญิงสูงถึงร้อยละ 68.7 เพศชาย ร้อยละ 31.3 มีกลุ่มอายุเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 40 – 49 ปี และ 50 – 59 ปี ในจำนวนที่เท่ากันคือ ร้อยละ 32.9 รองลงไปมีอายุเฉลี่ย 30 – 39 ปี ร้อยละ 16.7 โดยมีแหล่งที่ตั้งของการประกอบการด้านปลาสลิดอยู่ในเขตอำเภอบางบ่อสูงสุด จำนวน 183 คน คิดเป็นร้อยละ 44.3 รองลงมาคือ อำเภอบางพลี จำนวน 136 คน คิดเป็นร้อยละ 32.9 อำเภอบางเสาธง จำนวน 73 คน คิดเป็นร้อยละ 17.7 และอำเภอเมือง จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 5.1

ทั้งนี้เมื่อพิจารณาจากความสัมพันธ์กับสายโซ่การผลิตปลาสลิดในจังหวัดสมุทรปราการ พบว่า ผู้ค้าปลีกสูงสุด จำนวน 165 คน คิดเป็นร้อยละ 40.0 ผู้แปรรูป จำนวน 146 คน คิดเป็นร้อยละ 35.4 ผู้เลี้ยงปลา จำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 16.9 ผู้เพาะเลี้ยงลูกปลาและผู้ค้าคนกลาง/ผู้รวบรวมในจำนวนที่เท่ากัน คือ 14 คน คิดเป็นร้อยละ 3.4 และผู้ส่งออก จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 1.0 โดยประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับปลาสลิดระหว่าง 10 - 20 ปี จำนวน 160 คน คิดเป็นร้อยละ 38.7 รองลงไปประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับปลาสลิดมาแล้วน้อยกว่า 10 ปี จำนวน 119 คน คิดเป็นร้อยละ 28.8

ทั้งนี้ในการตรวจสอบถึงเอกลักษณ์หรือความโดดเด่นของปลาสลิดในเขตจังหวัดสมุทรปราการทั้ง 4 อำเภอสามารถจำแนกความโดดเด่นออกเป็น 3 ด้าน คือ ด้านการเลี้ยงปลา ด้านรูปพรรณ สันฐาน ด้านการแปรรูปและด้านรสชาติ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

#### ด้านการเลี้ยง

การเลี้ยงปลาสลิดของทั้ง 4 อำเภอ เป็นการเลี้ยงด้วยกรรมวิธีตามธรรมชาติแบบดั้งเดิม ทั้งนี้บ่อที่เลี้ยงปลาสลิดเคยเป็นสถานที่ที่น้ำทะเลท่วมถึงมาก่อน (ร้อยละ 70.7) น้ำที่ใช้เลี้ยงปลาสลิดคือ น้ำกร่อย ซึ่งมีส่วนผสมทั้งน้ำจืดและน้ำเค็ม (ร้อยละ 69.5) โดยอาหารที่ใช้เลี้ยงปลาสลิด คือ ไรแดงและแพลงตอน (ร้อยละ 65.8) ทั้งนี้อาศัยภูมิปัญญาดั้งเดิมของชาวสมุทรปราการ คือ การพินทุาลงไปหมักในน้ำเพื่อให้เกิดอาหารของปลาสลิด (ร้อยละ 84.0) ทั้งนี้ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่คิดว่า ภูมิศาสตร์และวิธีการเลี้ยงปลาส่งผลให้เกิดปลาสลิดสมุทรปราการมีความโดดเด่นและแตกต่างจากแหล่งอื่น (ร้อยละ 76.3)

## ด้านรูปพรรณสัณฐาน

เมื่อสอบถามผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 413 คน พบว่า หนึ่งปลาสดของจังหวัดสมุทรปราการมักมีสีคล้ำ (ร้อยละ 85.2) เนื้อปลาสดแห้งสีเหลืองอ่อน (ร้อยละ 81.8) ปลาสดมีลำตัวเรียว เล็ก (ร้อยละ 78.5) กรรมวิธีการตากปลาสดแดดเดียวโดยชาวสมุทรปราการแบบดั้งเดิม คือ การทำให้บริเวณครีบของปลากางออก และบริเวณหางถูกฉีกออกเป็น 2 ส่วน (ร้อยละ 73.8) ทั้งนี้รูปพรรณ สัณฐานที่กล่าวมาจะทำให้ปลาสดสมุทรปราการมีความโดดเด่นและแตกต่างจากแหล่งอื่น (ร้อยละ 77.5)

## ด้านการแปรรูป

การแปรรูปเป็นปลาสดหอมเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมของชาวสมุทรปราการเท่านั้น ซึ่งต้องใช้ปลาสดในการทำปลาสดหอมเท่านั้น (ร้อยละ 88.4) ทั้งนี้การทำปลาสดแดดเดียวตามวิธีการดั้งเดิม คือ การคลุกหรือผัดเกลือ (ร้อยละ 87.7) ต่อมาได้พัฒนามาสู่การดองน้ำเกลือซึ่งจะทำให้คุณภาพของปลาแดดเดียวมีคุณภาพที่ลดต่ำลง (ร้อยละ 57.9) หากไม่สามารถจำหน่ายหรือรับประทานได้หมดภายในวันเดียว ทั้งนี้ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่คิดว่าการแปรรูปแบบผัดหรือคลุกเกลือจะทำให้ปลาแดดเดียวมีคุณภาพที่ดีกว่าการแปรรูปแบบอื่น (ร้อยละ 52.1) และควรมีการปรับปรุงด้านการแปรรูปให้มีมาตรฐาน (ร้อยละ 80.6)

## ด้านรสชาติ

ปลาสดของสมุทรปราการ เนื้อปลามีความเหนียวและเนื้อจะแน่น (ร้อยละ 82.7) โดยมีไขมันแทรกอยู่ในเนื้อปลา (ร้อยละ 69.7) ไม่มีกลิ่นสาบหรือคาว (ร้อยละ 78.5) ทั้งนี้รสสัมผัสของปลาสดดังกล่าวจะส่งผลให้ปลาสดสมุทรปราการมีความโดดเด่นและแตกต่างจากแหล่งอื่นอย่างสิ้นเชิง (ร้อยละ 85.7)

## สรุปและอภิปรายผล

เอกลักษณ์ของปลาสดจังหวัดสมุทรปราการในมุมมองของผู้ที่เกี่ยวข้องกับสายโซ่การผลิตทั้ง 4 อำเภอ คือ บางบ่อ บางพลี บางเสาธงและเมืองสมุทรปราการ โดยการใช้การเก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ การจัดประชุมเฉพาะเรื่องในกลุ่มผู้เพาะพันธุ์และอนุปลา ลูกปลา เกษตรกรผู้เลี้ยงปลา ผู้ค้าคนกลางหรือผู้รวบรวมผู้แปรรูปผู้ค้าปลีก/แม่ค้าปลาแห้ง และการตรวจสอบเอกลักษณ์ของปลาสดด้วยแบบสอบถามจากผู้เกี่ยวข้องจำนวน 413 คน พบว่า ความโดดเด่น (Uniqueness) ตามแนวทางของเจนคินท์ (Jenkins, 1996,) ที่แสดงถึงความเหมือนกันของทั้ง 4 พื้นที่ คือ มีการเลี้ยงและแปรรูปปลาสดแบบธรรมชาติ โดยการคัดเลือกพันธุ์ปลาตัวเมียแล้วปล่อยลงในบ่อเลี้ยงที่เคยเป็นดินเค็มจากทะเลมาก่อน (ร้อยละ 70.7) มีการพันหญ้าในท้องถื่น คือ หญ้าทรงกระเทียม หญ้าแพรกน้ำเค็ม หญ้าปล้อง เป็นต้น (ร้อยละ 84.0) ให้จมลงในน้ำเพื่อให้เกิดไรแดงและแพลงตอนซึ่งเป็นอาหารชั้นดีของปลาสด (ร้อยละ 65.8) ทำให้ปลาสดของจังหวัดสมุทรปราการมีลักษณะทั่วไปที่สังเกตได้ด้วยตาเปล่าซึ่งเป็นแก่นของเอกลักษณ์ (Core Identity) คือ รูปพรรณสัณฐานภายนอก ได้แก่ 1) หนึ่งปลาสดมีสีคล้ำ (ร้อยละ 85.2) เนื้อปลามีสีเหลืองอ่อน (ร้อยละ 81.8) เมื่อทอดแล้วสีจะเข้มขึ้นจนเป็นสีเหลืองทอง ลำตัวปลาเรียว เล็ก (ร้อยละ 78.5) ในขณะที่ปลาสดที่เลี้ยงจากจังหวัดอื่น มักเป็นการเลี้ยงปลาแบบพัฒนา คือ การเลี้ยงด้วยอาหารปลาทำให้ตัวปลาที่ได้มีขนาดใหญ่ หนึ่งเป็นสีขาว ลำตัวอวบอ้วน 2) ปลาสดแห้งของจังหวัดสมุทรปราการมีการตากเพื่อทำให้ครีบกาง หางปลาฉีกออก (ร้อยละ

73.8) ซึ่งในปัจจุบันไม่มีผู้ประกอบการรายใดตากปลาในลักษณะดังกล่าวเพราะต้องใช้เวลาในการตัดและพลิกตัวปลาเพื่อตากแดด 3) รสชาติของพลาสติกจังหวัดสมุทรปราการคือ เนื้อแน่น เหนียว (ร้อยละ 82.7) ไม่มีกลิ่นสาบ (ร้อยละ 78.5) มีไขมันน้อยและแทรกอยู่ในเนื้อปลา (ร้อยละ 69.7) ยกเว้นในฤดูหนาวซึ่งเป็นฤดูที่พลาสติกจะสะสมไขมันไว้จำนวนมาก 4) การแปรรูปเป็นพลาสติกแห้งมักทำใน 2 ลักษณะคือ พลาสติกหอมและพลาสติกเค็ม ซึ่งพลาสติกหอมเป็นภูมิปัญญาของชาวสมุทรปราการ(ร้อยละ 88.4) ทั้งนี้พลาสติกเค็มอาจใช้การผัดเกลือหรือการแช่น้ำเกลือ ซึ่งเป็นเทคนิคเฉพาะที่ผู้ประกอบการแปรรูปพลาสติกจะนำมาใช้ จึงทำให้รสชาติของพลาสติกในเขตจังหวัดสมุทรปราการมีรสชาติไม่คงที่ (ร้อยละ 57.9)

ปัญหาในด้านพื้นที่การเพาะเลี้ยงและจำนวนพลาสติกที่ลดลงอันเนื่องมาจากสภาพการณ์ในจังหวัดสมุทรปราการเปลี่ยนแปลงไปส่งผลให้สภาพแวดล้อมแตกต่างจากในอดีต พื้นที่เกษตรกรรมแปรเปลี่ยนเป็นพื้นที่อุตสาหกรรมและบ้านจัดสรร โดยพื้นที่ส่วนใหญ่รัยล้อมโรงงานอุตสาหกรรมและโรงไฟฟ้าจึงไม่อาจเหมาะสมกับการเลี้ยงพลาสติกด้วยวิธีการธรรมชาติแบบดั้งเดิม อีกทั้งยังขาดแคลนแหล่งน้ำตามธรรมชาติที่จะใช้เลี้ยงพลาสติก จึงทำให้เกษตรกรขายที่ดินหรือเปลี่ยนมาเลี้ยงสัตว์น้ำชนิดอื่นแทนพลาสติก ทั้งนี้จากการสำรวจข้อมูลของสำนักงานประมงจังหวัดสมุทรปราการ (2559) พบว่า เกษตรกรที่เลี้ยงพลาสติกในเขตอำเภอบางบ่อลดลงจากปี 2556 จำนวน 367 ราย เหลือเพียง 282 ราย ในปี 2559 ปริมาณการผลิตพลาสติกบางบ่อลดลงจาก 1.2 ล้านกิโลกรัมในปี 2556 เหลือเพียง 1.1 ล้านกิโลกรัมในปี 2559 ทั้งนี้เกษตรกรผู้เลี้ยงพลาสติกที่เหลืออยู่ยังไม่มีการรวมกลุ่มที่เหนียวแน่นพอจึงไม่มีอำนาจในการต่อรองราคาจากพ่อค้าคนกลางที่เข้ามารับซื้อที่บ่อปลาแบบผูกขาด จึงทำให้ราคาขายพลาสติกหน้าบ่อมีราคาต่ำ ประกอบกับการแข่งขันด้านการจำหน่ายพลาสติกจากจังหวัดใกล้เคียง เช่น สมุทรสงคราม สุพรรณบุรีและฉะเชิงเทราเป็นต้น จึงให้ผู้บริโภคไม่อาจจำแนกถึงลักษณะที่โดดเด่นหรือเอกลักษณ์เฉพาะของพลาสติกที่ผลิตในจังหวัดสมุทรปราการซึ่งเป็นแหล่งผลิตพลาสติกแห่งสุดท้ายด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นมาอย่างยาวนานและยังไม่มีสัญลักษณ์ทางการค้าที่ระบุถึงคุณสมบัติเฉพาะที่โดดเด่นหรือเอกลักษณ์ของพลาสติกสมุทรปราการให้ผู้บริโภคทั่วไปได้รับทราบ

ทั้งนี้การได้มาซึ่งลักษณะโดดเด่นหรือเอกลักษณ์ของพลาสติกในเขตจังหวัดสมุทรปราการจากงานวิจัยชิ้นนี้ ผนวกกับข้อมูลพื้นฐานของผู้ที่เกี่ยวข้องกับสายโซ่การผลิตที่มีประสบการณ์และคลุกคลีกับการผลิตพลาสติก ระหว่าง 10 - 20 ปี มีจำนวนมากถึง 160 คน คิดเป็นร้อยละ 38.7 ซึ่งถือเป็นต้นทุนสำคัญในการผลิตที่สร้างความได้เปรียบทางการแข่งขัน ทั้งนี้ควรนำข้อมูลที่ได้จากการวิจัยชิ้นนี้มาสร้างตราสัญลักษณ์ทางการค้าที่ระบุถึงคุณสมบัติที่โดดเด่นหรือเอกลักษณ์ของพลาสติกสมุทรปราการเพื่อให้ผู้บริโภคได้รับทราบและขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ของพลาสติกเพื่อเป็นการยกระดับและเพิ่มมูลค่าพลาสติกให้เป็นที่ยอมรับและสร้างรายได้ให้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องกับสายโซ่การผลิตในระยะยาวต่อไป

## เอกสารอ้างอิง

กัลญ วรพิทยุต. **Brand Identity**. สืบค้นจาก

[http://utcc2.utcc.ac.th/brandthaicenter/doc/Brand\\_Identity.doc](http://utcc2.utcc.ac.th/brandthaicenter/doc/Brand_Identity.doc) เมื่อวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2561.

จักรกฤษณ ควรพจน และบัณฑิต เศรษฐศิริโรตม. 2556. **สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์: ทรัพย์สินทางปัญญา และสิทธิชุมชน**. กรุงเทพฯ: นิติธรรม.

น้ำผึ้ง มีศิลป์และคณะ. 2561. **เอกลักษณ์ของพลาสติกในมุมมองของผู้ที่เกี่ยวข้องกับสายโซ่การผลิตของจังหวัดสมุทรปราการ และแนวทางการพัฒนาสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์พลาสติกบางป่อ**. สมุทรปราการ: อัดสำเนา.

วชิราภรณ์ ไกรอ่ำ. มปป. **รายงานการศึกษาโครงการพัฒนาศักยภาพการแข่งขันผู้เลี้ยงปลาน้ำจืดในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ**. ขอนแก่น: อัดสำเนา.

ศุภกานต์ ศรีโสภากาเจริญรัตน์. 2553. **ปัญหาการคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กรณีพลาสติกบางป่อ**. การค้นคว้าอิสระ นิติศาสตร์มหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยกรุงเทพ, 2553.

ส.พุ่มสุวรรณ. 2555. **เกษตรกรรมลองทำดู : พลาสติก**. กรุงเทพฯ : นานามีบุคส์.

Jenkins Richard. 1996. **Social Identity**. New York : Routledge.