

## กะปิผงเสริมไอโอดีน นวัตกรรมใหม่จากภูมิปัญญาชาวบ้าน

ศูนย์ส่งเสริมศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์



ภาพที่ 1 กะปิผงสำเร็จรูป

“กะปิ” เป็นเครื่องปรุงรสอย่างหนึ่งที่แพร่หลายในทวีปเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ สำหรับในประเทศไทยมีกะปิมากมายหลายชนิดให้เลือกรับประทาน ซึ่งจะมีความแตกต่างกัน ทั้งคุณภาพ วัตถุดิบ กรรมวิธีผลิต ตามแต่ท้องถิ่นนั้นๆ ปัจจุบัน กะปิกลายเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมอาหารและสามารถสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนต่างๆ (<http://th.wikipedia.org>) “กะปิ” หากทำด้วยกุ้งเรียกว่า “เคยกุ้ง” หรือ “เคย” แต่หากทำด้วยปลาเรียกว่า “เคยปลา” เคยกุ้ง ทำจากกุ้งเคย หรือเรียกว่า “กุ้งสารส้มโอ” หรือ “กุ้งหลังไข” ซึ่งเป็นกุ้งตัวเล็ก เนื้อนุ่มใส พบมากในแถบชายฝั่งทะเลอันดามัน

สำหรับกะปิบ้านอ่าวเคย จังหวัดระนอง จัดเป็นแหล่งผลิตกะปิคุณภาพดีและมีชื่อเสียงอีกแห่งหนึ่ง อันเนื่องมาจากระนองเป็นจังหวัดที่ตั้งอยู่ริมฝั่งทะเลอันดามัน มีทรัพยากรธรรมชาติทางทะเล มีป่าชายเลน ป่าโกงกางที่อุดมสมบูรณ์ และองค์การ UNESCO ประกาศให้เป็นเขตสงวนชีวมณฑลแห่งหนึ่งของโลก จึงทำให้แหล่งบริเวณนี้มีความอุดมสมบูรณ์เป็นที่อยู่อาศัยของกุ้งเคย ที่สามารถนำมาทำกะปิที่มีคุณภาพดี จนเป็นที่กล่าวกันติดปากว่า กะปิที่ดีต้องเป็นกะปิจากระนอง

คนโบราณมีเรื่องราวต่อกันว่า ที่มาของอ่าวเคย มีมาตั้งแต่ก่อนสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 ซึ่งบรรพบุรุษของชาวบ้านในหมู่บ้านอ่าวเคยนั้น เป็นคนมาจากเมืองหลวงแต่ด้วยมีเหตุการณ์สำคัญเกิดขึ้นในขณะนั้น คือ ฝ่ายเจ้านายมีคำสั่งให้ฟันเสาแปดเหลี่ยมเพื่อนำมาทำเสาไฟ แต่ชาวบ้านกลุ่มนี้ฟันเสาไฟไม่เป็น จึงกลัวความผิดและได้รวมตัวกันลงเรือแจวมาร่วมกัน 3 ลำ มีรายชื่อดังนี้ โต๊ะหนา กล้าศึก โต๊ะรุ่ม อินตัน โต๊ะอาดเส็ง ชิเอื้อ และโต๊ะเนาะ เดินทางโดยไม่รู้จุดหมาย โดยได้แะไปหาน้ำตามแนวเขาจนเจอแหล่งน้ำและต้นมะม่วงต้นกลวงขนาดใหญ่ จึงได้แะพักอยู่ที่ต้นมะม่วงดังกล่าว และได้ตั้งรกรากและประกอบอาชีพ ณ พื้นที่บริเวณนั้นในเวลาต่อมา ในขณะที่บางส่วนได้อพยพไปพม่า อย่างไรก็ตามกลุ่มคนที่ตั้งรกรากในพื้นที่บริเวณต้นมะม่วงมีรายได้จากการประกอบอาชีพไม่เพียงพอ จึงมุ่งหน้าแจวเรือออกสู่ทะเลจนเจอหาดซึ่งเป็นบริเวณที่มีกุ้งเคยหนาแน่น จึงตัดสินใจตั้งรกรากบริเวณนี้อีกครั้ง และได้ประกอบอาชีพ

ทำกะปิและเรียกพื้นที่บริเวณนี้ว่า “หาดอ่าวเคย” มาจนถึงปัจจุบัน เมื่อผลิตกะปิได้ 10,000 กิโลกรัม จึงนำไปแลกเปลี่ยนเป็นอาหารและของใช้ต่างๆ ในจังหวัดชุมพร เช่น ข้าวสาร ฝ้าย เป็นต้น

กะปิบ้านอ่าวเคย จังหวัดระนอง จัดได้ว่าเป็นกะปิที่ขึ้นชื่อในระดับต้นๆ ของประเทศไทย ทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติต่างแวะเวียนมาซื้อและลองชิม เนื่องจากเป็นกะปิที่มีคุณภาพดีและมีกรรมวิธีการผลิตที่สะอาด เริ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ และการผลิตทุกขั้นตอน ชุมชนบ้านอ่าวเคยต่างมีรายได้จากการประกอบอาชีพทำกะปิขาย ต่อมาเมื่อกะปิมีราคาตกต่ำ เนื่องจากมีการผลิตเคยกึ่งมากเกินไป ทำให้กลุ่มเกษตรกรบ้านอ่าวเคยจึงมีการรวมกลุ่มกันขึ้น เมื่อพ.ศ.2545 โดยมีแนวคิดที่จะแปรรูปกะปิเพื่อเพิ่มมูลค่า ประกอบกับนายบัณฑิต รัตนสัมพันธ์ รองผู้ว่าราชการจังหวัดระนอง ได้เสนอแนวคิดการนำวัตถุดิบ (กะปิ) มาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับสมาชิกกลุ่ม นายวิสุทธิ ลิทธิเดช ประธานกลุ่ม จึงได้นำแนวคิดดังกล่าว มาพัฒนากะปิให้เป็นกะปิผง โดยการปรับปรุงและพัฒนาวิธีการทำ และการบรรจุภัณฑ์ ภายใต้การสนับสนุนของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ประจำจังหวัดระนอง โครงการสนับสนุนผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ และได้รับการรับรองจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ปัจจุบันชาวประมงในหมู่ที่ 4 บ้านอ่าวเคย ตำบลม่วงกลาง อำเภอเกาะเปอร์ จังหวัดระนอง เกือบทุกครัวเรือนเป็นสมาชิกของกลุ่มเกษตรกรบ้านอ่าวเคย และได้ร่วมกันตั้งชื่อผลิตภัณฑ์ของกลุ่มว่า “กลุ่มกะปิกุ้งเสริมไอโอดีน โดยใช้ประสบการณ์สั่งสมภูมิปัญญาการทำกะปิมาประยุกต์และแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกะปิ มาเป็น “กะปิผงสำเร็จรูป” โดยตั้งชื่อว่า “ตราแลเลนอง” ภายใต้การดำเนินงานของนายวิสุทธิ ลิทธิเดช อาจกล่าวได้ว่า กะปิผงของกลุ่มเกษตรกรบ้านอ่าวเคยเป็นนวัตกรรมใหม่ที่ใช้รากฐานของภูมิปัญญาเดิมที่มีมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ มาแปรรูปเป็นกะปิผงเจ้าแรกของประเทศไทยและสามารถสร้างชื่อเสียงให้แก่จังหวัดระนอง



ภาพที่ 2 นายวิสุทธิ ลิทธิเดช ประธานกลุ่ม

## องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำกะปิผง

การทำกะปิผง เป็นนวัตกรรมใหม่ช่วยเก็บรักษาอายุของกะปิได้นานกว่ากะปิธรรมดา ไม่มีกลิ่นรบกวน สะดวกในการพกพา เป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์ การขยายฐานตลาดไปสู่กลุ่มผู้บริโภคได้มาก และเป็นการนำภูมิปัญญาการทำกะปิแบบดั้งเดิมมาพัฒนาขึ้น ซึ่งกระบวนการทำกะปิของกลุ่มเกษตรกรบ้านอ่าวเคย มีรายละเอียดดังนี้

### วัตถุดิบที่ใช้ในการทำกะปิผง

- (1) กุ้งเคยและกุ้งน้ำจืด
- (2) เกลือ

### วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้

- (1) เครื่องตำกะปิ (เดิมใช้ครกไม้ตำ)
- (2) ทัพพีขนาดใหญ่
- (3) โถง หรือ ถังพลาสติก และกะละมัง
- (4) ตะแกรงไว้สำหรับตากกะปิ
- (5) ผ้าขาวบางสำหรับรองพื้นภาชนะ
- (6) ที่จับกุ้ง ชาวบ้านเรียกว่า “วาก” หรือ “คันรูน”
- (7) เครื่องบดผง
- (8) เครื่องซีลปากถุง
- (9) ตาชั่ง

### ขั้นตอนในการทำกะปิผง

(1) จับกุ้งเคย (กุ้งทะเล) ซึ่งเป็นกุ้งตัวเล็กๆ ลำตัวค่อนข้างแดงที่อาศัยอยู่ตามแนวชายฝั่ง โดยใช้ “วาก” หรือเรียกว่า “คันรูน” (ภาพที่ 2) ช่วงเวลาที่เหมาะสมต่อการจับกุ้งเคย คือ ช่วงแรก เวลาประมาณ ตี 4 ถึง ตี 5 และช่วงที่ 2 เวลา 5 โมงเย็น ถึง 6 โมงเย็น เพราะเป็นช่วงที่อากาศค่อนข้างเย็น ทำให้มีกุ้งเคลื่อนย้ายเข้ามาหาอาหารบริเวณชายฝั่งทะเล นอกจากนี้ อาจใช้กุ้งน้ำจืดมาผสมกับกุ้งเคยเพื่อให้ได้กะปิสีสวย (เหมือนสีโอวัลติน) ซึ่งกุ้งน้ำจืดที่นิยมใช้มี 2 ชนิด คือ กุ้งดาต้า และกุ้งแม่ลูก



ภาพที่ 3 “วาก” หรือ “คันรูน” เครื่องมือที่ใช้จับกึ่งเคย

(2) ทำความสะอาดกึ่งและคัดแยกสิ่งเจือปนออกให้หมด หลังจากนั้นนำกึ่งที่ได้มาผสมคลุกเคล้าด้วยเกลืออย่างดี ในอัตราส่วน กึ่งเคย 100 กิโลกรัม ต่อ เกลือ 9 กิโลกรัม แล้วหมักทิ้งไว้ 1 คืน

(3) นำกึ่งที่ผ่านการหมักไปตากแดดให้แห้งพอดิบ หลังจากนั้นนำไปตำพอแหลก แล้วใส่ในภาชนะ เช่น โอง หรือถังพลาสติกขนาดใหญ่ ปิดฝาแล้วหมักทิ้งไว้ 3 คืน แล้วนำเข้าตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์เป็นเวลา 1 วัน

(4) นำกะปิดังกล่าวมาตำให้ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน และตำจนกระทั่งมีกะปิเหนียวจับตัวกันเป็นก้อน เติมน้ำตาลเพียงเล็กน้อยเพื่อเร่งกระบวนการหมักและทำให้เกิดกลิ่นหอม หลังจากนั้นนำกะปิที่ได้ใส่โองหรือถังพลาสติก หมักไว้อีกประมาณ 7 วัน เพื่อให้กะปิมักกลิ่นหอม ซึ่งเป็นช่วงที่กะปิจะได้กะปิสดมีคุณภาพ และพร้อมนำไปจำหน่ายหรือปรุงอาหารได้

(5) นำกะปิสดที่ได้มาทำกะปิผง โดยปั่นกะปิเป็นก้อนเล็กๆ ใส่ในกระบะสำหรับนำเข้าโรงเรือนที่เป็นตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์ที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส ตู้อบพลังงานดังกล่าว (ภาพที่ 3) เป็นตู้อบที่นายวิสุทธิ สิทธิเดช ประธานกลุ่มคิดค้นขึ้น โดยใช้ภูมิปัญญาของคนโบราณอาศัยพลังงานจากแสงอาทิตย์กั้นหลังคาและฝาผนังด้วยผ้าใยแผ่นใยเกรดขนาดกว้าง 3 เมตร ยาว 12 เมตร เพื่อรับแสง และป้องกันแมลงวัน ฟันละออง และสัตว์เลื้อยไต่เป็นอย่างดี อีกทั้งไม่ต้องเสียค่าไฟฟ้า ในการตากจะปั่นกะปิเป็นก้อนกลมเล็กๆ ขนาดเท่าไข่นกกระทา วางบนตาข่าย (ภาพที่ 4) ซึ่งการอบกะปิแต่ละครั้งสามารถอบได้ครั้งละปริมาณมาก และมีการกระจายความร้อนทั่วถึง ทำให้กะปิแห้งสนิทสม่ำเสมอทั่วทั้งก้อน ซึ่งต่างจากการอบกะปิด้วยเตาไมโครเวฟ เนื่องจากการอบให้แห้งด้วยเตาไมโครเวฟทำให้กะปิไหม้บริเวณผิว และอบกะปิได้ครั้งละปริมาณน้อย การอบด้วยพลังงานแสงอาทิตย์สามารถแก้ปัญหาดังกล่าวได้

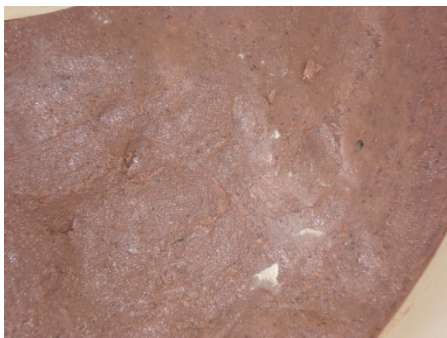


ภาพที่ 4 โรงเรือนที่ใช้ตากกะปิเพื่อทำกะปิผง



ภาพที่ 5 การตากก้อนกะปิใน โรงเรือนพลังงานแสงอาทิตย์

(6) นำกะปิที่แห้งแล้วไปเข้าเครื่องบด และผสมเกลือไอโอดีนลงไปเล็กน้อย บดจนกะปิเป็นผงละเอียด (ภาพที่ 5) หลังจากนั้นนำมาบรรจุใส่ซองที่เตรียมไว้ โดยบรรจุซองละ 1 ซ้อนโต๊ะ ซึ่งกะปิผง 1 ซอง (ภาพที่ 6) สามารถนำไปทำน้ำพริก 1 ถ้วย



ภาพที่ 6 เปรียบเทียบเนื้อและสีของกะปิสด (ซ้ายมือ) และกะปิผงที่ผ่านกรรมวิธีการแปรรูป (ขวามือ)



ภาพที่ 7 ผลิตภัณฑ์กะปิผงเสริมไอโอดีน

กะปิผงเสริมไอโอดีนที่กลุ่มคิดค้นขึ้น สามารถเก็บรักษาไว้ได้นานประมาณ 1 ปี 8 เดือน สามารถใช้เป็นของฝากได้ เนื่องจากสะดวกในการพกพา ง่ายต่อการเก็บรักษา ไม่มีกลิ่นรบกวนและไม่จำเป็นต้องเก็บรักษาไว้ในตู้เย็น

ปัจจุบันกะปิผงที่กลุ่มผลิตส่วนใหญ่วางจำหน่ายในงานเทศกาลต่างๆ ทั้งในจังหวัดระนองและจังหวัดใกล้เคียง ตลอดจนวางขายในกรุงเทพฯ ที่ร้านพรวิสุทธิ์ ประตูน้ำเซ็นเตอร์ ชั้น 2 หน้า KFC และยังมี การส่งไปจำหน่ายยังประเทศสหรัฐอเมริกาและอียิปต์ โดยมีกลุ่มพ่อค้าคนกลางเข้ามารับซื้อไปจำหน่ายอีกทอดหนึ่ง และด้วยความแปลกใหม่ของผลิตภัณฑ์ ทำให้สายการบินไทยได้นำกะปิผงแจกลูกค้าของสายการบินเพื่อเป็นของที่ระลึก ซึ่งเป็นการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ และการทดลองตลาดอีกทางหนึ่ง

การวางจำหน่ายกะปิผงในช่วงที่ OTOP ซึ่งเป็นช่วงที่กลุ่มได้รับการตอบรับจากลูกค้าเป็นอย่างดี โดยกลุ่มจะมีรายได้จากการจำหน่ายกะปิผงเฉลี่ยเดือนละ 3 แสนบาท แต่เมื่อเข้าสู่ภาวะเศรษฐกิจซบเซา ทำให้ปัจจุบันกลุ่มมีรายได้จากการจำหน่ายกะปิผงลดลง โดยมีรายได้เฉลี่ยเดือนละ 10,000 บาท อย่างไรก็ตามกลุ่มยังคงสามารถดำเนินการต่อไปได้ เพราะการผลิตกะปิผงส่วนใหญ่จะผลิตตามลูกค้าสั่ง ควบคู่ไปกับการจำหน่ายกะปิสดซึ่งสามารถจำหน่ายได้ตลอดปี

ปัจจุบัน การดำเนินงานของกลุ่มนอกจากผลิตกะปิสดและกะปิผงแล้ว กลุ่มยังเป็นแหล่งถ่ายทอดความรู้ให้แก่กลุ่มคนที่สนใจ เช่น กลุ่มนักเรียน นักศึกษา อาจารย์จากสถาบันการศึกษาต่างๆ หน่วยงานราชการ ฯลฯ โดยบอกเล่าประวัติความเป็นมาของการดำเนินงาน ปัจจัยแวดล้อมที่มีผลต่อการทำกะปิ อันประกอบด้วย ทรัพยากรธรรมชาติ และวิถีการดำเนินชีวิตของคนในชุมชน มีการนำชมขั้นตอนกระบวนการและวิธีการทำ ตลอดจนพาชมสถานที่ เครื่องมือเครื่องใช้ที่จำเป็นต่อกระบวนการผลิต เมื่อผู้สนใจได้เรียนรู้และศึกษาข้อมูลเบื้องต้นไปแล้วนั้น ได้นำกลับไปเขียนเป็นรายงาน หรือบทความเพื่อการเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ ทำให้กะปิสดและกะปิผง ของกลุ่มกะปิกุ้งเสริมไอโอดีน (กลุ่มเกษตรกรบ้านอ่าวเคย) เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายมากขึ้น และได้รับการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ระดับ 3 ดาว (OTOP) ของภาคใต้ พ.ศ. 2547 ระดับ 3 ดาว พ.ศ. 2552 และระดับ 3 ดาว พ.ศ. 2553 ประกาศนียบัตรผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนดีเด่น ประจำปี พ.ศ.2549 จากกรมส่งเสริมการเกษตร ชนะเลิศ

การประกวดผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากผลิตภัณฑ์ประมง ในงานวันเกษตรแห่งชาติ ประจำปี 2553 ณ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ เป็นต้น

อาจกล่าวได้ว่า กะปิผงเสริมไอโอดีน เป็นการนำทรัพยากรทางธรรมชาติมาแปรรูป และพัฒนาผลิตภัณฑ์จนได้เป็นนวัตกรรมใหม่ที่อาศัยฐานภูมิปัญญาของบรรพบุรุษมาสร้างงาน สร้างรายได้ให้แก่คนในท้องถิ่น และสร้างชื่อเสียงให้จังหวัดระนองอีกด้วย โดยมีลูกหลาน คือ นายวิสุทธิ์ สิทธิเดช ที่เป็นแกนนำในการได้นำฐานความรู้เดิมมาใช้ในการผลิตและพัฒนาขึ้น ด้วยอุปนิสัย ความเป็นคนไม่ยอมแพ้ ต่ออะไรง่ายๆ เชื่อว่าทำได้บวกกับความพยายาม ประกอบการได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆทำให้ การผลิตกะปิผงสำเร็จรูปสำเร็จบรรลุผลและสร้างชื่อเสียงให้แก่ชุมชนมาจนถึงปัจจุบัน

ที่มา : รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง การศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นใต้ พื้นบ้าน