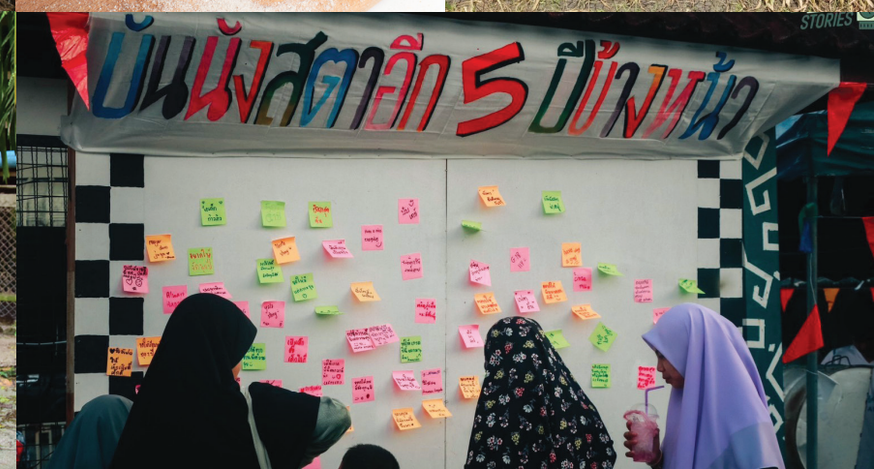
# วารสาร การพัฒนาชายแดนใต้

ปีที่ 5 ฉบับที่ 2
ประจำเดือนกรกฎาคม - เดือนกันยายน 2566
ISSN 2697-425

วารสาร

# การพัฒนา ชายแดนใต้



# EDITORIAL BOARD

## กองบรรณาธิการ วารสารการพัฒนาชายแดนใต้

ISSN 2697-425


### คณะที่ปรึกษา

**พลเรือตรี สมเกียรติ ผลประยูร**
เลขาธิการศูนย์อำนวยการบริหาร
จังหวัดชายแดนภาคใต้
**นายชนธัญ แสงพุ่ม**
รองเลขาธิการศูนย์อำนวยการบริหาร
จังหวัดชายแดนภาคใต้
**นาวาเอก จักรพงษ์ อภิมหาธรรม**
ผู้อำนวยการกองส่งเสริมและสนับสนุนงานพัฒนา
ฝ่ายพลเรือน
**ศาสตราจารย์ ดร.รัตติยา สาและ**
นักวิชาการผู้ทรงคุณวุฒิด้านภาษา
และวัฒนธรรมมลายู

### บรรณาธิการ และรองบรรณาธิการ

**นางสุนิสา รามแก้ว**
ผู้ช่วยเลขาธิการศูนย์อำนวยการบริหาร
จังหวัดชายแดนภาคใต้ (กปส.)
**ดร.มัสวิณี สาและ**
มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

### กองบรรณาธิการ

**อาจารย์นินุสรา มินทราศักดิ์**
มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา
**ผศ.ดร.ซัมซู สาอุ**
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี
**ดร.ภักดี ด่วนศิริ**
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี
**ดร.อาทิตยา สมโลก**
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี
**อาจารย์วาริน นาราวิทย์**
มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์
**ผศ.ดร.สายทอง แก้วฉาย**
มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์
**นางสาวคอดีเย๊าะ ยูนุ๊**
ผู้แทนภาคประชาสังคม
**นางสาววัญจิต เคียงตระกูล**
ศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้
**นางทิปกา บุญรัตน์**
ศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้
**นายแวอิบรอเฮม แวบือราเฮง**
ศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้
**นางสาวนูรีตา หะยีเหาะ**
ศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้



### ออกแบบและจัดรูปเล่ม

We Creation

### พิมพ์ที่

**สมิลันเพรส**
3/202 หมู่ที่ 1 ถนนเจริญประดิษฐ์ ตำบลรูสะมิแล
อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี 94000



### ติดต่อกองบรรณาธิการ

**กองส่งเสริมและสนับสนุนงานพัฒนาฝ่ายพลเรือน**
**ศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้**
เลขที่ 60 ถนนสุขยางค์ ตำบลสะเตง
อำเภอเมือง จังหวัดยะลา 95000
โทรศัพท์/โทรสาร 0 7320 3739

## วัตถุประสงค์

วารสารการพัฒนาชายแดนใต้เป็นวารสารที่จัดทำขึ้นเพื่อเป็นสื่อกลางในการเผยแพร่แลกเปลี่ยนข้อมูลด้านการพัฒนาในจังหวัดชายแดนภาคใต้ให้กับภาครัฐ ภาคเอกชน ภาคประชาสังคม และบุคคลทั่วไปที่สนใจในการเป็นแหล่งข้อมูลทางการพัฒนาที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพ โดยประกอบไปด้วยบทความที่เขียนจากประสบการณ์การทำงานที่เกิดผลสำเร็จเป็นรูปธรรมในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ของบุคคลทั่วไปหรือหน่วยงานต่าง ๆ รวมถึงบทความที่สังเคราะห์จากงานวิจัยที่สามารถนำมาใช้ประโยชน์ในการพัฒนาพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้

### การเผยแพร่

**วารสารการพัฒนาชายแดนใต้**
ปีที่ 5 ฉบับที่ 1 - 2 จัดพิมพ์ฉบับละ 500 เล่ม
โดยมีวาระการเผยแพร่ คือ
**ฉบับที่ 1** เมษายน 2566 - มิถุนายน 2566
**ฉบับที่ 2** กรกฎาคม 2566 - กันยายน 2566

โดยจะจัดส่งไปยังหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม ที่เกี่ยวข้องการพัฒนาจังหวัดชายแดนภาคใต้ และเผยแพร่ผ่านเว็บไซต์ศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้ (http://www.sbpac.go.th)

### การสืบค้นข้อมูล

ผู้อ่านสามารถสืบค้น หรือ Download วารสาร ศอ.บต. ฉบับปัจจุบัน และฉบับย้อนหลังได้ที่เว็บไซต์ศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้ (http://www.sbpac.go.th)

### สถานที่ติดต่อ

**กองส่งเสริมและสนับสนุนงานพัฒนาฝ่ายพลเรือน**
**ศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้**
เลขที่ 60 ถนนสุขยางค์ ตำบลสะเตง
อำเภอเมือง จังหวัดยะลา 95000
โทรศัพท์/โทรสาร 0 7320 3739

# สารบัญ CONTENTS


**06**
**ประชาชนอยากรู้ เลขาฯ อยากเล่า**
- ศอ.บต. ส่งเสริมและสนับสนุนกิจกรรมในทุกศาสนิกในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้บนพื้นฐาน “แตกต่าง แต่ไม่แตกแยก”

**10**
**หนึ่งในน้ำพระทัย**
- “ผ้ายกตานี” หนึ่งในมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอันทรงคุณค่าของจังหวัดชายแดนภาคใต้

**16**
**โครงการเด่นประเด็นดัง**
- โครงการส่งเสริมการสร้างคนดีตามหลักการทางศาสนาที่ถูกต้องเพื่อร่วมสืบสานและรักษาสังคมพหุวัฒนธรรมที่ดีงามของจังหวัดชายแดนภาคใต้

**24**
**เสริมสร้างเศรษฐกิจ**
- บทบาทของคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์กับการพัฒนาอาชีพการเลี้ยงโคเนื้อในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้
- กินอย่างเวียดแบบฉบับบางนรา แปรรูปเห็ดนางฟ้าสู่ “เห็ดยอ” อาหารสุขภาพจากพืช 100 %
- นวัตกรรมสบู่ฆ่าเชื้อผสมสารสกัดใบสาบเสือและน้ำผึ้งชันโรง

**40**
**สรรสร้างสังคม**
- กูตุ๊ตาลีอายร์ : ผลิตภัณฑ์แปรรูปของตำบลตาลีอายร์ อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานีในปฏิบัติการโมเดลแก้จน Tali-ai Tastes
- ครูผู้สร้างพลเมืองโลก (GCED Teacher) : นวัตกรรมการเรียนรู้สู่การพัฒนาอย่างยั่งยืนและการศึกษาเพื่อการสร้างพลเมืองโลกสำหรับจังหวัดชายแดนภาคใต้
- จัดการเรียนรู้แบบใช้วิจัยเป็นฐานอย่างไรให้สนุก

**64**
**เสวนาพาที**
- ทิศทางการลงทุนในพื้นที่กับสถานการณ์ปัจจุบันในมุมมองคนในพื้นที่ จชต.

**68**
**สีสันชายแดนใต้**
- ค่ายอาสาฯ : เสน่ห์จากรุ่นสู่รุ่น

**74**
**เสียงจากเยาวชน**
- เสียงจากตาดีกา : ปัญหาและความท้าทายเรื่องการรู้เท่าทันสื่อ สนเทศและดิจิทัล (MIDL) ของเยาวชนในโรงเรียนตาดีกา


# EDITOR'S TALK บทบรรณาธิการ

วารสารการพัฒนาชายแดนภาคใต้ฉบับที่ 2 เนื้อหายังคงมีความน่าสนใจต่อเนื่อง โดยฉบับนี้เรายังคงเริ่มต้นนำด้วยบทสัมภาษณ์ พลเรือตรีสมเกียรติ ผลประยูร เลขาธิการ ศอ.บต. ในประเด็นทิศทางการพัฒนาจังหวัดชายแดนภาคใต้ ภายใต้แนวคิด “แตกต่าง แต่ไม่แตกแยก ร่วมสร้างสันติสุขในชายแดนใต้” ซึ่งนับเป็นหลักคิดสำคัญของการพัฒนาจังหวัดชายแดนภาคใต้ให้เกิดความยั่งยืน โดยศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้ มีความมุ่งหวังที่จะเสริมสร้างความเข้มแข็งเศรษฐกิจฐานราก สร้างสังคมเข้มแข็ง แก้ไขปัญหาความยากจน ลดความเหลื่อมล้ำ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของพี่น้องประชาชนให้ดีขึ้น และเสริมสร้างการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน เพื่อให้ชุมชนในพื้นที่มีความเข้มแข็งเติบโตเป็นสังคมพหุวัฒนธรรมมากขึ้น

นอกจากเรื่องราวที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้น ในวารสารฉบับนี้ยังมีอีกหลากหลายเรื่องราวที่ชวนอ่าน เช่น “ผ้ายกตานี” หนึ่งในมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอันทรงคุณค่าของจังหวัดชายแดนภาคใต้ เรื่องการส่งเสริมการสร้างคนดีตามหลักการทางศาสนาที่ถูกต้องเพื่อร่วมสืบสานและรักษาสังคมพหุวัฒนธรรมที่ดีงามของ จชต. เรื่องราวกินอย่างเวียดแบบฉบับบางนรา แปรรูปเห็ดนางฟ้าสู่ “เห็ดยอ” อาหารสุขภาพจากพืช 100 % “นวัตกรรมสบู่ฆ่าเชื้อผสมสารสกัดใบสาบเสือและน้ำผึ้งชันโรง” กูตุ๊ตาลีอายร์ : ผลิตภัณฑ์แปรรูปของตำบลตาลีอายร์อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานีในปฏิบัติการโมเดลแก้จน Tali-ai Taetes เรื่องบทบาทของคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์กับการพัฒนาอาชีพการเลี้ยงโคเนื้อในสาม จชต. เรื่องครูผู้สร้างพลเมืองโลก (GCED Teacher) : นวัตกรรมการรู้สู่การพัฒนาอย่างยั่งยืนและการศึกษาเพื่อการสร้างพลเมืองโลกสำหรับจังหวัดชายแดนภาคใต้ เรื่องจัดการเรียนรู้แบบใช้วิจัยเป็นฐานอย่างไรให้สนุก เรื่อง “ทิศทางการลงทุนในพื้นที่ กับสถานการณ์ปัจจุบันในมุมมองคนในพื้นที่ จชต.” ค่ายอาสาฯ เสน่ห์จากรุ่นสู่รุ่น และท้ายสุดเป็นการนำบทความเรื่อง เสียงจากตาดีกา ปัญหาและความท้าทายเรื่องการรู้เท่าทันสื่อสนเทศและดิจิทัล (MIDL) ของเยาวชนในโรงเรียนตาดีกา

จะเห็นได้ว่าแต่ละเรื่องราวที่นำเสนอในฉบับนี้ ล้วนเป็นการนำเสนอข้อมูลเพื่อให้เห็นมุมมองในทุกมิติของการพัฒนาพื้นที่ชายแดนใต้ ไม่ว่าจะเป็นวิถีชีวิต ความเป็นอยู่ หรือการพัฒนาเศรษฐกิจในระดับฐานราก เพื่อเป็นจุดเริ่มต้นที่ดีของการพัฒนาให้เกิดความยั่งยืน ที่ซึ่งทางคณะผู้จัดทำหวังว่าวารสารการพัฒนาชายแดนใต้ฉบับนี้จะเป็นการเปิดมุมมองให้ผู้อ่านได้เรียนรู้ชายแดนใต้ไปกับพวกเรา และนำไปบอกต่อถึงเรื่องราวดี ๆ ที่เกิดขึ้นในพื้นที่นะคะ

**สุนิสา รามแก้ว**
บรรณาธิการ

## สรรสร้างสังคม

# กูตุ๊ตาลีอายร์ : ผลิตภัณฑ์แปรรูปของตำบลตาลีอายร์ อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี ในปฏิบัติการโมเดลแก้จน Tali-ai Tastes

ผู้เขียน : นุรซาร์อิดาห์ อุเซ็ง
อาจารย์, หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

ไอร์นี แอดะสง
อาจารย์นักวิจัย, ศูนย์ประสานงานแก้ไขปัญหาความยากจนแบบบูรณาการจังหวัดปัตตานี
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

อามีรา เจะเตะ
เจ้าหน้าที่วิจัย, ศูนย์ประสานงานแก้ไขปัญหาความยากจนแบบบูรณาการจังหวัดปัตตานี
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

รอดียะห์ สะมะ
เจ้าหน้าที่วิจัย, ศูนย์ประสานงานแก้ไขปัญหาความยากจนแบบบูรณาการจังหวัดปัตตานี
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

วรรณี มาหิเละ
เจ้าหน้าที่วิจัย, ศูนย์ประสานงานแก้ไขปัญหาความยากจนแบบบูรณาการจังหวัดปัตตานี
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

อาดีซะห์ วาแมง
เจ้าหน้าที่วิจัย, ศูนย์ประสานงานแก้ไขปัญหาความยากจนแบบบูรณาการจังหวัดปัตตานี
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

*จัดโครงการปฏิบัติการแก้จนและการขับเคลื่อนการปฏิบัติการด้านส่งเสริมอาหารพื้นถิ่น ในพื้นที่ตำบลตาลีอายร์ อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี*

## ที่มาและความสำคัญของปัญหา

โครงการปฏิบัติการแก้จนและการขับเคลื่อนการปฏิบัติการด้านการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่นในพื้นที่ตำบลตาลีอายร์ อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี มีเป้าหมายเพื่อการพัฒนา ต่อยอด และยกระดับทุนเดิมโดยเน้นด้านการเกษตร ประกอบไปด้วย 3 กลุ่มกิจกรรมย่อย ได้แก่ 1) Tali-Ai Agro คือ การส่งเสริมอาชีพด้านการ ปลูกพืชและการเลี้ยงสัตว์ ได้แก่ ข้าว พืช ผัก เห็ด สมุนไพร วัสดุปลูก 2) Tali-Ai Tastes คือ การส่งเสริม ด้านอาหารพื้นถิ่นของชาวตาลีอายร์และการแปรรูปอาหาร ได้แก่ แกงโบราณ อาหารจากเห็ดและดอกไม้ เป็นต้น 3) Tali-Ai Herbs คือ การแปรรูปสมุนไพรในพื้นที่เพื่อทำเป็นเครื่องดื่มสมุนไพร ได้แก่ ชา ข้าว และผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ จากสมุนไพร ทั้งนี้ ยังผนวกกับ ใน Operating Model ที่ 4 ได้แก่ Tali-Ai Biz มีเป้าหมายเพื่อการพัฒนาระบบตลาดและการขายทั้งในพื้นที่ และนอกพื้นที่ชายแดนภาคใต้ เป็นการสนองนโยบายให้เศรษฐกิจฐานรากมีส่วนสำคัญในการพัฒนาชุมชน จังหวัดและประเทศต่อไป

ศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้ (ศอ.บต.) มีนโยบายในการดำเนินแก้ไขปัญหาความยากจนและได้บูรณาการร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง อาทิ หน่วยบริหารและจัดการทุนวิจัยและนวัตกรรมด้านการพัฒนาระดับพื้นที่ (บพท.) สถาบันการศึกษา สถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน (องค์การมหาชน) ศจพ.จังหวัด หน่วยงานภายใต้แผนงานบูรณาการขับเคลื่อนการแก้ไขปัญหาจังหวัดชายแดนภาคใต้ ตลอดจนภาคประชาสังคม และสำหรับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี เลขาธิการ ศอ.บต. ได้มอบนโยบายและกรอบแนวคิดการแก้ไขปัญหาความยากจนแบบบูรณาการ ได้แก่ 1 ข้าราชการ 1 ครัวเรือน) เมื่อวันที่ 12 พฤศจิกายน 2564 (สถานีวิทยุกระจายเสียงแห่งประเทศไทย จังหวัดยะลา, 2564) โดยใช้ฐานข้อมูลคนจนตามฐานข้อมูล TPMAP หรือ Thai People Map and Analytics Platform กำหนดบุคคลเป้าหมายเพื่อเข้าสู่กระบวนการช่วยเหลือและนำร่อง โดยมีข้าราชการและเจ้าหน้าที่ของ ศอ.บต. เป็นผู้ดำเนินการหลัก ทำหน้าที่ประสานติดตาม ประเมิน เพื่อให้การช่วยเหลือครัวเรือนยากจนทุกมิติ ตามกรอบการบูรณาการโครงการขจัดความยากจนและพัฒนาคนทุกช่วงวัยอย่างยั่งยืนตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

**ปราชญ์ชาวบ้าน และเทคโนโลยี สู่การพัฒนานวัตกรรมทางสังคม เพื่อแก้ไขปัญหาความยากจน**

ข้อมูลที่ได้จากการถอดบทเรียนเวทีชุมชน หมู่ที่ 4 บ้านใหม่ ตำบลตาลีอายร์ อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี พบว่า อาชีพการเกษตรเป็นอาชีพของคนกลุ่มมากในพื้นที่ตำบลตาลีอายร์ ส่วนใหญ่จะเป็นอาชีพของคนที่มีอายุ ซึ่งเกือบทุกบ้านจะมีการทำการเกษตร เพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ ในบริเวณพื้นที่รอบบ้านเพื่อไว้บริโภคในชีวิตประจำวัน และเหลือขายบ้างไม่มากนัก เนื่องจากพื้นที่หมู่บ้านเป็นชนบท มีความห่างไกลตลาดและร้านค้า จากข้อมูลพื้นฐานและทุนเดิมที่มีของสมาชิกในชุมชนที่สนใจการทำอาหารและขนม จะแสดงให้เห็นถึงความต้องการที่อยากศึกษาและต่อยอดในด้านการทำอาหาร ซึ่งสามารถแบ่งกลุ่มความต้องการด้านอาหารเป็น 3 กลุ่มหลัก ๆ ได้แก่ กลุ่มขนมเบเกอรี่ (เค้ก, บราวนี่, พุดดิ้ง, ขนมปังโฮมเมด) กลุ่มขนมหวาน (กะหรี่ปั๊บ, ขนมขันหมาก) และกลุ่มทำอาหารคาว (แกงต่าง ๆ ) OM Tali-ai Tastes มีจำนวนครัวเรือนที่เข้าร่วม OM ทั้งหมด 10 ครัวเรือนเป็นจำนวนคนจนเป้าหมายทั้งหมด 10 คน และอาหารพื้นถิ่นรายการแรกที่ได้รับการพัฒนา ได้แก่ แกงเนื้อสูตรโบราณ หรือที่ภาษามลายูท้องถิ่นเรียกว่า “แกงกูตุ๊”

แกงกูตุ๊ คือ แกงเนื้อสูตรโบราณที่ชาวมลายูในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้จะหาทานได้ในช่วงเทศกาลพิเศษ เช่น วันตรุษอิดิ้ลฟิตรี และวันตรุษอิดิ้ลอัฎฮา หรือที่ภาษามลายูท้องถิ่นเรียกว่า วันรายอเท่านั้น เพราะในช่วงเทศกาลที่กล่าวมาข้างต้นนั้น ในครอบครัวจะมีการเชือดพลีเนื้อสัตว์ เช่น วัว หรือ แพะ แกะ เพื่อจุดประสงค์ในการทำทานให้กับคนยากไร้และเพื่อบริโภคภายในบ้านเรือน แกงกูตุ๊เป็นแกงที่ทานได้ทุกเพศ ทุกวัย มีส่วนผสมของสมุนไพรและเครื่องเทศที่มีในท้องถิ่นเป็นส่วนผสมหลัก ไม่มีกะทิ ซึ่งถือได้ว่าเป็นแกงที่มีคุณประโยชน์ทางสารอาหารเป็นอย่างมาก การพัฒนาผลิตภัณฑ์แกงกูตุ๊ให้สามารถบริโภคได้นอกจากในช่วงเทศกาล จึงเป็นการรักษาและถ่ายทอดวัฒนธรรมด้านอาหารจากชุมชนมลายูสู่ภายนอก อีกทั้ง ในตลาดยังไม่มีผลิตภัณฑ์แกงกูตุ๊ในลักษณะการยืดอายุด้วยการสเตอริไลส์วางขายตามร้านต่าง ๆ ทางคณะผู้วิจัยจึงเล็งเห็นถึงช่องทางในการใช้ทรัพยากรธรรมชาติที่มีในชุมชน นั่นคือ สมุนไพร เช่น ขิง ข่า ตะไคร้ ลูกผักชี พริก และอื่น ๆ และพัฒนาผลิตภัณฑ์แกงกูตุ๊ให้เป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชนที่สามารถสร้างรายได้ สร้างการมีส่วนร่วมของคนจน และลดการทำงานนอกพื้นที่ของกลุ่มเป้าหมายครัวเรือนยากจน เพื่อเป็นทางเลือกสำหรับการบริโภคอาหารฮาลาลให้กับกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่มีความสนใจซื้อผลิตภัณฑ์ที่เป็นของฝากของจังหวัดปัตตานี และกลุ่มลูกค้าที่มีความจำเป็นต้องเดินทางออกนอกพื้นที่หรือต่างประเทศแต่มีความต้องการบริโภคอาหารท้องถิ่น

## วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อส่งเสริมอาหารพื้นถิ่นในพื้นที่ตำบลตาลีอายร์ อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี
2. เพื่อศึกษาและพัฒนาสูตรอาหารแกงกูตุ๊จากท้องถิ่นสู่ตลาดในประเทศ

ประกวดแกงกูตุ๊เพื่อคัดเลือกสูตรอาหารที่ได้รับความนิยม



## กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือครัวเรือนยากจนตามฐาน TPMAP หรือ Thai People Map and Analytics Platform ในหมู่ที่ 4 บ้านใหม่ ตำบลตาลีอายร์ อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี จำนวน 10 ครัวเรือน

## วิธีการ และกระบวนการดำเนินงาน

### 1. การประกวดแกงกูตุ๊เพื่อคัดเลือกสูตรอาหารที่ได้รับความนิยม

ภายหลังจากการทำเวทีชุมชนเพื่อแยกกลุ่มครัวเรือนยากจนที่มีความสนใจในการเข้าร่วม ปฏิบัติการโมเดลแก้จน ในแต่ละ Operating Model แล้วนั้น คณะผู้วิจัยและกลุ่มสมาชิกในปฏิบัติการโมเดลแก้จน (Operating Model) Tali-ai Tastes ได้ข้อสรุปในการพัฒนาอาหาร และเมนูที่ได้รับการคัดเลือก คือ “กูตุ๊” เพื่อสร้างการมีส่วนร่วม และความปรองดองในชุมชน คณะผู้วิจัยจึงได้จัดให้มีการประกวดแกงกูตุ๊เพื่อคัดเลือกสูตรอาหารที่ได้รับความนิยม

### 2. พัฒนาสูตรอาหารที่สำหรับการผลิตในอุตสาหกรรม

หลังจากที่ได้สูตรที่เป็นเอกฉันท์ เนื่องจากการประกอบการอาหารโดยปกติของชุมชนนั้นจะใช้วิธีการกะประมาณ ไม่ได้มีสูตรที่แน่ชัด คณะผู้วิจัยและสมาชิกจึงได้นำไปพัฒนาสูตรอาหารที่ลงตัวสำหรับการผลิตใน

อุตสาหกรรม มีการระบุเป็นจำนวนกรัมที่ชัดเจน เพื่อใช้เป็นข้อมูลประกอบการของรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) การขอรับรองมาตรฐานฮาลาล และการคำนวณต้นทุน

### 3. การสเตอริไลส์อาหาร (Sterilization)

การสเตอริไลซ์ (Sterilization) เป็นการใช้ความร้อนที่อุณหภูมิสูงกว่า 100 องศาเซลเซียส ภายใต้ความดัน ในกรณีของเครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดันที่ใช้ไอน้ำเป็นตัวกลางในการให้ความร้อนที่ 121.1 องศาเซลเซียส มีค่าความดันประมาณ 15 psi (ปอนด์ต่อตารางนิ้ว) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อทำลายจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค และจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย

พัฒนาสูตรอาหารที่ลงตัวสำหรับการผลิตในอุตสาหกรรม

เพื่อให้อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ยาวนานตั้งแต่ 6 เดือนถึง 2 ปีที่อุณหภูมิห้อง ซึ่งเป็นวิธีการที่ต้องใช้ความรู้ความชำนาญในการผลิต ซึ่งโดยทั่วไปการใช้อุณหภูมิสูงเป็นเวลานาน ๆ ย่อมสามารถทำลายจุลินทรีย์ได้มาก สำหรับอาหารนั้นเราไม่สามารถใช้ความร้อนปริมาณสูงมาก ๆ ได้ เนื่องจากจะทำให้สูญเสียคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การฆ่าเชื้อแบบสเตอริไลซ์ (Sterilization) เพื่อทำลายจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และทำให้อาหารเน่าเสีย ซึ่งปริมาณความร้อนที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารจะอยู่ในระดับที่เรียกว่า การฆ่าเชื้อเชิงการค้า (Commercial sterilization) หลักการของการฆ่าเชื้อแบบการค้า คือ การให้ความร้อนแก่อาหารในปริมาณเพียงพอที่จะทำลายจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค และยับยั้งไม่ให้จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสียเจริญได้ เนื่องจากไม่ได้ทำลายเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดแบบที่ใช้ในการฆ่าเชื้อทางการแพทย์ อาหารที่ผ่านการแปรรูปในระดับการฆ่าเชื้อเชิงการค้าอาจยังมีแบคทีเรียทนร้อน (Thermophiles) หลงเหลืออยู่

*การสเตอริไลส์อาหารครั้งที่ 1 ณ โรงงานสเตอริไลส์อาหาร ม.อ.ปัตตานี*

แต่ไม่เป็นปัญหาเนื่องจากอาหารถูกเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องหรือต่ำกว่า 45 องศาเซลเซียส แบคทีเรียทนร้อนจึงไม่งอกและไม่เพิ่มจำนวนที่ทำให้อาหารเน่าเสีย (ศูนย์วิทยาศาสตร์อาหารฮาลาล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี, 2564)

**3.1 การสเตอริไลส์อาหาร ครั้งที่ 1**

คณะผู้วิจัยนำกลุ่มฯ เข้าทำการสเตอริไลส์อาหารครั้งแรก ณ โรงงานสเตอริไลส์อาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี โดยทางกลุ่มได้เตรียมอาหารมาจากชุมชน และนำมาบรรจุในถุงเพาซ์ ตามปริมาณที่กำหนด ทำการปิดผนึกสุญญากาศ และฆ่าเชื้อโดยวิธีการสเตอริไลส์ ผลลัพธ์จากการเข้าทดลองสเตอริไลส์อาหารในครั้งนี้ คือ พบว่าเนื้อวัวมีความเปื่อยยุ่ยมากเกินไป อันเนื่องมาจาก กลุ่มได้นำแกงที่พร้อมทานเข้ากระบวนการสเตอริไลส์ โดยกระบวนการนี้จะทำให้อาหารที่บรรจุในถุงเพาซ์ถูกฆ่าเชื้อด้วยความร้อนสูงเป็นเวลา 1 ชั่วโมงกว่า ๆ ทางนักวิเคราะห์จึงแนะนำให้กลุ่มฯ ลดเวลาที่ปรุงอาหารลงเหลือครึ่งหนึ่ง จากเดิมที่ตั้งไฟเป็นเวลา 1 ชั่วโมง ให้ลดลงเพียง 30 นาทีเท่านั้น

**3.2 การสเตอริไลส์อาหาร ครั้งที่ 2**

จากปัญหาที่ประสบจากการสเตอริไลส์อาหารครั้งที่ 1 คณะผู้วิจัยนำกลุ่มฯ เข้าทำการสเตอริไลส์อาหารเป็นครั้งที่ 2 ณ โรงงานสเตอริไลส์อาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี โดยครั้งนี้ ทางกลุ่มมีประสบการณ์ มีความคล่องตัวมากขึ้น เนื่องจากเริ่มเกิดความคุ้นชินกับสถานที่และอุปกรณ์ในโรงงาน ครั้งนี้กลุ่มได้รับการบรรยายจากอาจารย์ประจำภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี ในหัวข้อการผลิตอาหารให้ถูกต้องตามสุขลักษณะ

ผลลัพธ์ที่ได้จากการสเตอริไลส์อาหารในครั้งนี้ จะสามารถนำไปตรวจเชื้อจุลินทรีย์เพื่อนำรายงานผลการวิเคราะห์ขอรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) และวิเคราะห์ฉลากโภชนาการ

*การสเตอริไลส์อาหารครั้งที่ 1 ณ โรงงานสเตอริไลส์อาหาร ม.อ.ปัตตานี*

*การสเตอริไลส์อาหารเป็นครั้งที่ 2 ณ โรงงานสเตอริไลส์อาหาร ม.อ.ปัตตานี*

**4. กูตุ๊ตาลีอายร์: ผลิตภัณฑ์แปรรูปของตำบลตาลีอายร์ อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี**

ผลผลิตสุดท้ายในปฏิบัติการโมเดลแก้จน (Operating Model) Tali-ai Tastes ได้แก่ เนื้อผัดสมุนไพรและเครื่องเทศพร้อมทาน (ตราตาลีอายร์เทส) เมนูอาหารสูตรโบราณของชาวมลายูสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ คัดสรรสมุนไพรปลอดสารพิษจากชุมชนในพื้นที่ ปรุงด้วยเครื่องเทศที่อุดมด้วยคุณประโยชน์ เก็บได้นานถึง 1 ปี ผลิตโดยวิสาหกิจชุมชนต๊อยญิบตาลีอายร์ : กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารตำบลตาลีอายร์ เป็นผลิตภัณฑ์ในรูปแบบพร้อมทาน (Ready to eat) สามารถรับประทานได้ทันที อร่อยง่าย ๆ เพียงฉีกซอง เพื่อความอร่อยมากขึ้น เพียงฉีกซองเทใส่ภาชนะ นำเข้าไมโครเวฟกำลังไฟ 800 วัตต์ นาน1 นาที สามารถทานคู่กับข้าวสวยร้อน ๆ ข้าวเหนียว ขนมปัง หรือโรตี ได้รับการขึ้นทะเบียนอาหารและยา เลขที่ 94-1-10259-5-0024 เป็นหนึ่งในของฝากแสนอร่อยจากจังหวัดปัตตานี และเหมาะกับกลุ่มลูกค้าที่มีความจำเป็นต้องเดินทางออกนอกพื้นที่หรือต่างประเทศแต่มีความต้องการบริโภคอาหารท้องถิ่น

**5. ขึ้นทะเบียนรับรองผลิตภัณฑ์ OTOP โครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ โดยกรมการพัฒนาชุมชน**

เนื้อผัดสมุนไพรและเครื่องเทศพร้อมทาน (ตราตาลีอายร์เทส) ได้รับการรับรองผลิตภัณฑ์ OTOP โครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ โดยกรมการพัฒนาชุมชน ซึ่งโครงการ OTOP เป็นแนวนโยบายเป้าหมายเพื่อช่วยให้ประชาชนในชุมชนยกระดับฐานะความเป็นอยู่ให้ดีขึ้น โดยการนำเอาทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นนั้น ๆ มาบริหารจัดการให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์สร้างรายได้ให้เกิดขึ้นโดยมีหลักการพื้นฐาน 3 ประการ ได้แก่ 1) ภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่สากล 2) พึ่งตนเองและคิดอย่างสร้างสรรค์ และ 3) การสร้างทรัพยากรมนุษย์

*ผลผลิตในปฏิบัติการโมเดลแก้จน (Operating Model) Tali-ai Tastes : ผลิตภัณฑ์กูตุ๊ตาลีอายร์ : เนื้อผัดสมุนไพรและเครื่องเทศ (ตราตาลีอายร์เทส)*

## บทสะท้อนการเรียนรู้ และแนวทางการนำไปใช้

1. กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์แกงกูตุ๊สอดคล้องกับวิถีชุมชน แกงกูตุ๊เป็นแกงที่คุ้นเคยที่ทุกบ้านต้องเคยทำ และสูตรแกงกูตุ๊ของชุมชนตาลีอายร์ถือได้ว่าเป็นอีกหนึ่งภูมิปัญญาที่อยู่กับชุมชนมาช้านาน มีสูตรที่เป็นอัตลักษณ์ที่มีรสชาติที่โดดเด่นจากชุมชนอื่น ๆ ในจังหวัดชายแดนภาคใต้ และในพื้นที่ตาลีอายร์ มีการเพาะปลูกสมุนไพรที่เป็นส่วนผสมหลักของแกงกูตุ๊หลายครัวเรือน รวมถึงมีแปลงผักในโครงการฟาร์มตัวอย่างในสมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ บ้านสีปาย ต.ตาลีอายร์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี คณะผู้วิจัยสร้างการมีส่วนร่วมให้กับครัวเรือนยากจนเป้าหมายที่เข้าร่วมกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์แกงกูตุ๊ในทุกกระบวนการตั้งแต่การคัดเลือกสูตรอาหารที่ได้รับความนิยมจากชุมชนมากที่สุด การปรุงอาหาร และการบรรจุอาหารในโรงงานสเตอริไลซ์ มีการจัดทำกระบวนการกลุ่ม เลือกประธานกลุ่มและจัดทำโครงสร้างองค์กรเพื่อการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนในนามของ “ต็อยญิบตาลีอายร์ : กลุ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตำบลตาลีอายร์” เพื่อสร้างความเป็นเจ้าของให้กับครัวเรือนยากจนเป้าหมายและเห็นภาพถึงความสำเร็จของกลุ่ม การดึงคนในพื้นที่ให้เป็นนักวิจัยร่วม ช่วยเอื้อการทำงานของทีมวิจัยในการอำนวยความสะดวก การประสานกับชุมชน ครัวเรือนเป้าหมายได้เป็นอย่างมาก อีกทั้งยังมีข้อมูลของชุมชนเชิงลึกที่สามารถแนะนำทีมวิจัยให้ตระหนักและตั้งข้อควรระวังในการดำเนินงานเพื่อลดความขัดแย้งได้เป็นอย่างดี

2. การสเตอริไลซ์อาหาร ซึ่งเป็นการฆ่าเชื้ออาหารด้วยความร้อนที่สูงมากกว่า 100 องศาเซลเซียส โดยใช้เวลาที่เหมาะสม เพื่อให้อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ยาวนานตั้งแต่ 6 เดือน ถึง 2 ปีที่อุณหภูมิห้อง ซึ่งเป็นวิธีการที่ต้องใช้ความรู้ความชำนาญในการผลิต มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี มีการจัดตั้งโรงงานสเตอริไลซ์อาหาร ภายใต้การกำกับดูแลของศูนย์วิทยาศาสตร์อาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถือเป็นอีกองค์ความรู้ที่สำคัญที่มีในพื้นที่ของทีมวิจัย ด้วยโรงงานผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP (Good Manufacturing Product) หรือมาตรฐานการผลิตอาหาร สามารถส่งเสริมให้กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์แกงกูตุ๊ของชุมชนตาลีอายร์ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อ.ย.) และมาตรฐานฮาลาลที่สามารถนำไปวางขายตามห้างสรรพสินค้าหรือการส่งออกไปต่างประเทศได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย

*มาตรฐานหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ของจังหวัดปัตตานี*

3. ปฏิบัติการโมเดลแก้จน (Operating Model) Tali-ai Tastes : ผลิตภัณฑ์กูตุ๊ตาลีอายร์ : เนื้อผัดสมุนไพรและเครื่องเทศ (ตราตาลีอายร์เทส) มีผลผลิตหลักได้แก่ ผลิตภัณฑ์แกงกูตุ๊พร้อมทานที่ผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อ.ย.) และมาตรฐานฮาลาลในบรรจุภัณฑ์ที่น่าดึงดูดและน่าสนใจสามารถนำไปวางขายตามห้างสรรพสินค้าหรือการส่งออกไปต่างประเทศได้อย่างถูกต้องตามกฎหมายอาหาร การแปรรูปผลิตภัณฑ์นี้ สามารถสร้างเป็นอาชีพที่ก่อให้เกิดรายได้เสริมในครัวเรือน ทั้งนี้ หากผลิตภัณฑ์แกงกูตุ๊ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากในอนาคต อาชีพนี้สามารถเปลี่ยนจากรายได้เสริมเป็นรายได้หลักให้กับครัวเรือนเป้าหมายได้

4. การพัฒนาต่อยอดเพื่อความสำเร็จอย่างยั่งยืนของกลุ่ม คือ การพัฒนาศักยภาพ เพิ่มองค์ความรู้และพัฒนาทักษะการบริหารจัดการและการตลาดให้กลุ่มเป้าหมาย สร้างวัฒนธรรมที่เป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้ให้กลุ่มสามารถต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ในชุมชนเข้าสู่ตลาดอาหารมาตรฐานได้ จัดให้มีการวางแผนการสร้างโรงเรือนในชุมชนเพื่อรองรับการผลิตให้ถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐานในการผลิต และการดึงครัวเรือนยากจนเพิ่มเข้ามาในกลุ่ม สร้างให้กลุ่มมีทีมงานที่เข้มแข็งและพร้อมรับกับการผลิตในปริมาณมากในอนาคต

**เอกสารอ้างอิง**

สถานีวิทยุกระจายเสียงแห่งประเทศไทย จังหวัดยะลา. (2564). ศอ.บต. เดินหน้า แก้ไขปัญหาความยากจนแบบบูรณาการร่วมกับ 37 หน่วยงาน นำร่องโครงการ 1 ข้าราชการรับผิดชอบ 1 ครัวเรือนยากจน ลดความเหลื่อมล้ำในพื้นที่ จชต. สืบค้นจากhttps://radioyala.prd.go.th/th/content/category/detail/id/9/iid/56168.

ศูนย์วิทยาศาสตร์อาหารฮาลาล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี. (2564). การสเตอริไลส์อาหาร. สืบค้นจาก https://www.hfsc-psu.com/factory/history.