การอนุรักษ์ และสืบทอดภูมิปัญญา ปลาช่อนแห้ง ตำบลตะเคียะ อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา

จัดทำโดย

นางสาว รวิพร สูนพลอย

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 เลขที่ 7

เสนอ

คุณครู จิราภรณ์ เพ็ชรรัตน์

รายงานฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาประวัติศาสตร์

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565

โรงเรียนตะเคียะวิทยาคม

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาสงขลา สตูล

การอนุรักษ์ และสืบทอดภูมิปัญญา ปลาช่อนแห้ง ตำบลตะเครียะ อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา

จัดทำโดย

นางสาว รวิพร สูนพลอย

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 เลขที่ 7

เสนอ

คุณครู จิราภรณ์ เพ็ชรรัตน์

รายงานฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาประวัติศาสตร์

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565

โรงเรียนตะเครียะวิทยาคม

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาสงขลา สตูล

กิตติกรรมประกาศ

การจัดทำโครงงานอนุรักษ์ และสืบทอดภูมิปัญญา เรื่อง ปลาช่อนแห้ง สำเร็จได้ด้วยความกรุณาและช่วยเหลืออย่างดียิ่ง ของคุณครูจิราภรณ์ เพ็ชรรัตน์ ครูที่ปรึกษาโครงงานที่ได้ให้คำเสนอแนะ แนวคิดต่างๆ จนโครงงานเล่มนี้เสร็จสมบูรณ์ ผู้ศึกษาขอกราบขอบพระคุณอย่างสูง

ขอขอบคุณบิดา มารดา ที่ส่งเสริม สนับสนุน ให้กำลังใจในการทำงานครั้งนี้จนสำเร็จลุล่วงด้วยดี

ขอบคุณวิทยากร นางอุไรวรรณ ทองคำ ในการให้ความรู้และการให้ความร่วมมือในการให้ข้อมูลการศึกษาและวิธีการทำเป็นอย่างดี ในครั้งนี้

บทคัดย่อ

โครงงานการอนุรักษ์ และสืบทอดภูมิปัญญา เรื่อง ปลาช่อนแห้ง ตำบลตะเครียะ อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาและขั้นตอนวิธีการทำปลาช่อนแห้ง เพื่อให้รู้จักขั้นตอนการทำปลาช่อนแห้ง เพื่ออนุรักษ์และเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาในท้องถิ่นให้คงอยู่ตลอดไป และเพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาปลาช่อนแห้ง ให้แพร่หลายแก่ผู้ที่สนใจ โดยมีวิทยากร นางอุไรวรรณ ทองคำ ในตำบลตะเครียะ อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา ในการให้ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการทำปลาช่อนแห้ง

ผลของการศึกษา เรื่อง ปลาช่อนแห้ง ทำให้ทราบว่า การทำปลาช่อนแห้งมีการสืบทอดมาตั้งแต่สมัย ปู่ย่าตายาย โดยเริ่มจากการหาปลามาทำเป็นอาหารในการดำรงชีพ คนสมัยก่อนจึงนิยมทำปลาช่อนแห้ง เพราะสามารถเก็บไว้กินได้นาน ส่วนในปัจจุบันมีการนำปลามาสร้างรายได้เป็นอาชีพมากมาย ผู้ศึกษาได้เกิดความตระหนักและเห็นคุณค่าภูมิปัญญา ปลาช่อนแห้ง ข้าพเจ้าให้ความร่วมมือและลงมือปฏิบัติอย่างดี

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทที่ 1	
- ที่มาและความสำคัญ	1
- วัตถุประสงค์	1
- ขอบเขตของเนื้อหา	1
บทที่ 2	
- เอกสารที่เกี่ยวข้อง	2
บทที่ 3	
- วิธีดำเนินการ	4
บทที่ 4	
- ผลการศึกษา	5
บทที่ 5	
- สรุปผลการศึกษา และถอดบทเรียน	6
ภาคผนวก	8
บรรณานุกรม	10

บทที่ 1
บทนำ

ที่มาและความสำคัญ

ปลาเป็นอาหารโปรตีนที่นิยมบริโภคทั่วไป มีการนำปลามาแปรรูปมากมาย และ ในตำบลตะเครียะ อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา นิยมนำปลามาทำปลาแห้ง หรือ เรียกว่า ปลาแดดเดียว ปลาแห้งเป็นการถนอมอาหาร หรือการแปรรูปอาหาร เป็นเทคโนโลยีของภูมิปัญญาชาวบ้านอย่างหนึ่งซึ่งมีหลายวิธี เช่น การตากแห้ง การทำปลาร้า ปลาแห้ง ส่วนใหญ่จะใช้ปลาที่หาได้จากแหล่งธรรมชาติ เช่น ปลาช่อน ปลาสลิด

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้รู้จักขั้นตอนการทำปลาช่อนแห้ง
2. เพื่ออนุรักษ์และเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาในท้องถิ่นให้คงอยู่
3. เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญา ปลาช่อนแห้ง ให้แพร่หลาย แก่ผู้ที่สนใจ

ขอบเขตของเนื้อหา

เผยแพร่ภูมิปัญญา ปลาช่อนแห้ง ให้รู้จักวิธีและขั้นตอนการทำปลาช่อนแห้ง อนุรักษ์และเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาในท้องถิ่นให้คงอยู่

บทที่ 2
เอกสารที่เกี่ยวข้อง

ปลาช่อน

เป็นปลาพื้นเมืองของไทย พบอาศัยแพร่กระจายทั่วไปตามแหล่งน้ำทั่วทุกภาคของไทย อาศัยอยู่ในแม่น้ำ ลำคลอง ทะเลสาบ อ่างเก็บน้ำ หนองและบึง ปลาช่อนเป็นปลาน้ำจืดที่มีมาหลายร้อยพันปีแล้วนอกจากจะพบในประเทศไทยยังมีแพร่หลายในประเทศจีน อินเดีย ศรีลังกา อินโดนีเซีย และฟิลิปปินส์ มีข้อมูลที่น่าเชื่อถือว่าการเลี้ยงปลาช่อนในประเทศไทยเกิดขึ้นครั้งแรกที่อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรีประมาณ 40 ปีมาแล้ว โดยชาวจีนที่ตลาดบางลี่ อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี ซึ่งเป็นนายทุนได้รวบรวมลูกพันธุ์จากแหล่งน้ำธรรมชาติในเขตพื้นที่อำเภอสองพี่น้อง มาทดลองเลี้ยงดูและเห็นว่าพอเลี้ยงได้จึงออกทุนให้กับคนญวนที่มี ภูมิลำเนาติดกับแม่น้ำท่าจีนและคลองสองพี่น้องในตำบลสองพี่น้อง ตำบลต้นตาล โดยสร้างกระชังในล่อนแล้วแต่ขนาดและความเหมาะสม นำลูกปลาช่อนมาลงเลี้ยง โดยผลผลิตที่ได้นายทุนจะรับซื้อเอง แต่ทำได้ไม่นานก็ต้องเลิกเพราะเกษตรกรบางรายนำลูกปลาช่อนไปลองเลี้ยงในบ่อดินและพบว่าได้ผลดีกว่าและต้นทุนต่ำกว่า และปริมาณลูกปลาช่อนที่ได้รับก็มีจำนวนมากกว่า

ลักษณะทั่วไป

ปลาช่อนเป็นปลามีเกล็ด ลำตัวอ้วนกลมและยาวเรียว ท่อนหางแบนข้าง หัวแบนลง เกล็ดมีขนาดใหญ่และเกล็ดตามลำตัวเป็นสีเทาจนถึงน้ำตาลอมเทา ปากกว้างมาก มุมปากยาวถึงตา ริมฝีปากล่างยื่นยาวกว่าริมฝีปากบน มีฟันซี่เล็กๆอยู่บนขากรรไกรทั้งสองข้าง ตามีขนาดใหญ่ ครีบทุกครีบไม่มีก้านครีบแข็ง ครีบหลังและครีบก้นยาวจนเกือบถึงโคนหาง ครีบหลังมีก้านครีบ 38-42 อัน ครีบก้นมีก้านครีบ 24-26 อัน ครีบอกมีขนาดใหญ่ ครีบท้องมีขนาดเล็ก ครีบหางกลม โคนครีบหางแบนข้างมาก ลำตัวส่วนหลังมีสีดำ ท้องสีขาว ด้านข้างลำตัวมีลายดำพาดเฉียงเกล็ดตามเส้นข้างลำตัวมีจำนวน 49-55 เกล็ด และมีอวัยวะพิเศษช่วยในการหายใจ ปลาช่อนจึงมีความอดทนต่อสภาพแวดล้อมได้ดี อยู่ในที่ชื้นๆได้นาน และสามารถเคลื่อนไหวไปมาบน บกหรือฝังตัวอยู่ในโคลนได้เป็นเวลานานๆ

การแปรรูป

หมายถึง การเก็บรักษาอาหารหรือแปรรูปอาหารทำให้อยู่ได้นานโดยไม่บูดเสีย และผลของการถนอมอาหารจะช่วยยืดอายุอาหาร การเปลี่ยนแปลงทั้งในด้านสี กลิ่น รส เนื้อ สัมผัส และ ยังคงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไว้ การถนอมอาหารเป็นกระบวนการของการแปรรูป ด้วยวิธีหลายอย่าง ได้แก่ การดอง การแช่อิ่ม การตากแห้งและการเชื่อม เป็นต้น หลักการแปรรูปอาหาร ในการแปรรูปอาหาร จำเป็นต้องคำนึงถึงหลักการต่างๆ ดังนี้

1. อาหารที่นำมาใช้แปรรูปต้องอยู่ในสภาพดี

2. เมื่อแปรรูปแล้วจะได้อาหารใหม่ที่มีรสชาติ ลักษณะแตกต่างไปจากอาหารเดิมมองดูน่ารับประทาน

3. คุณค่าทางโภชนาการของอาหารที่แปรรูปต้องไม่สูญเสียมาก

4. ต้องไม่นำสารปรุงแต่งอาหารที่ให้โทษมาใช้ในการแปรรูป

5. สามารถนำไปรับประทาน จัดเลี้ยง หรือจำหน่ายได้

วิธีการแปรรูปอาหาร

1.วัตถุดิบที่เหลือใช้จากการประกอบอาหาร เป็นวัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงต่างๆ ที่มีมากเกินความจำเป็นหรือผู้ซื้อคำนวณที่ต้องการใช้ผิดพลาด เช่น แยกไข่ขาวออก ใช้แต่ไข่แดงในการทำอาหารหวาน เป็นต้น

2.ผมไม้ที่มีมากในฤดูกาล ผลไม้บางอย่างจะออกมามากจนล้นตลาด ทำให้ราคาถูก และไม่สามารถเก็บในสภาพธรรมชาติได้เพราะผลไม้จะสุกงอมและเน่าเสีย ต้องทิ้งไปด้วยเปล่าประโยชน์ การนำผลไม้มาแปรรูปสามารถทำได้หลายวิธี เช่น การกวน การเชื่อม การแช่อิ่ม เป็นต้น

ประโยชน์ของการถนอมอาหาร

1. ทำให้มีอาหารรับประทานทั้งในเวลาปกติและเวลาที่ขาดแคลนหรือนอกฤดูกาลของอาหารนั้น

2. เป็นการประหยัดทรัพยากรธรรมชาติและรายจ่ายเนื่องจากมีอาหารสดตามฤดูกาลมากจนรับประทานไม่ทันถ้าปล่อยไว้จะเกิดอาการเน่าเสียตามธรรมชาติ แต่ถ้านำมาถนอมไม่ให้เน่าเสียก็จะสามารถเก็บอาหารนั้นไว้รับประทานในเวลาที่อาหารมีราคาแพงหรือหายากเมื่ออยู่นอกฤดูกาลได้

3. ทำให้ได้รับประทานอาหารที่มีรูปลักษณะและรสชาติที่แปลกออกไปเช่นผลไม้กระป๋องและผลไม้กวน

4. ทำให้เกิดการกระจายอาหารไปยังชุมชนที่มีความอดอยากหรือขาดแคลนอย่างทั่วถึง

5. ทำให้มนุษย์สามารถควบคุมผักและผลไม้ให้สุกได้ดมเวลาที่ต้องการโดยใช้เทคโนโลยีทางอาหาร

การถนอมอาหาร (FoodPreservation)

หมายถึง วิธีการใดๆ ก็ตามที่ทำให้เก็บอาหารไว้บริโภคได้นานกว่าธรรมดา โดยที่อาหารนั้นยังคงสภาพดีไม่เกิดการสูญเสียทั้งในด้านปริมาณและคุณภาพ ทำให้มีอาหารบริโภคทั้งในยามปกติและยามขาดแคลน หรือนอกฤดูกาลของอาหารนั้น เป็นการประหยัดรายจ่ายเนื่องจากซื้อหาเมื่อมีราคาถูกมาเก็บถนอมไว้บริโภค เมื่อมีราคาแพงหรือพ้นฤดูของอาหารนั้น ซึ่งนอกจากทำให้ได้รับประทานอาหารในรูปลักษณะ และรสชาติแปลกกันไปแล้ว ยังอาจเป็นทางช่วยเพิ่มพูนรายได้และจำหน่ายได้ราคาสูงอีกด้วย สาเหตุของการถนอมอาหารก็เนื่องจากมีอาหารมากกินสดไม่ทันหากปล่อยไว้ตามธรรมชาติอาจเน่าเสีย แต่บางคนก็ถนอมอาหารด้วยความชอบรสของอาหารนั้นๆ ส่วนในวงการอุตสาหกรรมทั้งเล็กและใหญ่ทำการถนอมอาหารเพื่อการค้า อะไรทำให้อาหารเน่าเสีย การที่จะถนอมอาหารได้ดีก็ต้องเข้าใจถึงสาเหตุของการเน่าเสียของอาหารต่างๆ ครั้นรู้สาเหตุการเน่าเสียแล้วก็หาทางป้องกันสาเหตุนั้น ก็จะเป็นการรักษาอาหารไว้ได้นานในสภาพดีได้ ซึ่งการที่อาหารเน่าเสียเนื่องมาจากสาเหตุต่อไปนี้

1. เกิดจากสิ่งมีชีวิต

2. เกิดจากวัตถุและปฏิกิริยาทางเคมี

บทที่3
วิธีดำเนินการ

1. กำหนดหัวข้อที่ต้องการจะศึกษา
2. รวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับเรื่องที่สนใจ
3. ฝึกปฏิบัติตามขั้นตอน
4. สรุปผลการดำเนินงาน
5. จัดทำรายงาน

วัสดุอุปกรณ์

1. ปลา (ปลาช่อน)
2. เกลือ
3. น้ำเปล่า
4. กะละมัง
5. ตะแกรงตากปลา
6. มีด
7. เขียง

วิธีการทำ

1. นำปลาที่จัดเตรียมไว้มาขูดเกร็ด และตัดหัวปลา
2. หลังจากนั้นนำปลาไปผ่าท้องนำไส้ของปลาออกแล้วล้างด้วยน้ำเปล่าให้สะอาด
2. นำปลาที่ผ่าแล้วและล้างน้ำสะอาดมาทาให้ทั่วบริเวณปลา
3. ทาเกลือแล้วตั้งไว้ประมาณ 1-3 ชั่วโมง
4. แล้วก็นำปลาที่ทาเกลือไว้มาตากแดดจนแห้ง

บทที่ 4
ผลการศึกษา

การจัดทำโครงงานการอนุรักษ์และการสืบทอดภูมิปัญญา เรื่อง ปลาช่อนแห้ง เพื่อการศึกษาหาความรู้ความเป็นมาในสมัยอดีต และเพื่อศึกษาขั้นตอนในการจัดทำปลาช่อนแห้ง ปลาช่อนแห้ง เป็นการนำปลามาแปรรูปหรือเป็นการถนอมอาหารทำให้อยู่ได้นานโดยไม่บูดเสีย สามารถเก็บไว้กินได้เป็นระยะเวลานาน

จากการศึกษาและจัดทำโครงงานทำให้ทราบเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา วัสดุอุปกรณ์และขั้นตอนในการทำปลาช่อน และทำให้มีความตระหนักและเห็นคุณค่าของการอนุรักษ์และการสืบทอดภูมิปัญญา จากการศึกษาสามารถนำโครงงานการอนุรักษ์และการสืบทอดภูมิปัญญา เรื่อง ปลาช่อนแห้ง มาสร้างอาชีพ สร้างรายได้ ได้ และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

บทที่ 5
สรุปผลการศึกษา ถอดบทเรียน

สรุปผล

ผลการศึกษาโครงงานการอนุรักษ์และการสืบทอดภูมิปัญญา เรื่อง ปลาช่อนแห้ง พบว่าสามารถ สร้างอาชีพ สร้างรายได้ ได้ และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และทำให้ผู้ที่สนใจมีความรู้ และได้รู้ขั้นตอนวิธีทำต่างๆได้ และทำให้มีความตระหนักและเห็นคุณค่าของการอนุรักษ์และการสืบทอดภูมิปัญญา

ทำให้ผู้ที่สนใจ เรื่อง ปลาช่อนแห้ง มีความรู้และทักษะในการทำปลาช่อนแห้ง หรือที่เรียกว่า ปลาแดดเดียว และทำให้เห็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาที่มีกันมาตั้งแต่สมัยอดีต

และสามารถทำให้ผู้ที่สนใจสามารถนำไปสร้างอาชีพ สร้างรายได้ ได้ และทำให้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และเป็นการอนุรักษ์และการสืบทอดภูมิปัญญาอีกด้วย

ถอดบทเรียน

พอประมาณ

- พอประมาณในการหาปลาจากนาข้าว หรือ ตามคู ตามบ่อ หรือชลประธารแถวชุมชนที่อาศัยอยู่

ความมีเหตุผล

- การเลือกสถานที่หาปลา นำความรู้ที่มีในการหาอุปกรณ์ที่เกี่ยวกับการหาปลาเพื่อให้ได้ปลาจำนวนที่ต้องการ

มีภูมิคุ้มกัน

- สามารถนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ ในชีวิตประจำวันได้

เงื่อนไขความรู้

- มีความรู้ในการหาสถานที่หาปลา และมีความรู้ในการเลือกอุปกรณ์ในการหาปลา

เงื่อนไขคุณธรรม

- มีความขยัน อดทน มีความรับผิดชอบในหน้าที่ของตนเอง

4 มิติ

ด้านเศรษฐกิจ

- เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย
- ใช้ชีวิตอย่างพอดี พอควร
- วางแผนในการใช้ชีวิตอย่างรอบคอบและใช้ชีวิตอย่างมีภูมิคุ้มกัน

ด้านสังคม

- เพื่อเรียนรู้
- เพื่อแบ่งปัน
- เพื่อสร้างรายได้
- สร้างความแข็งแรงให้ครอบครัวและชุมชน

ด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

- ใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์
- ใช้อย่างรู้คุณค่า

ด้านวัฒนธรรม

- การเรียนรู้
- การแบ่งปัน
- รักและเห็นคุณค่าของสิ่งที่มีในบ้านเกิดของตนเอง

ภาคผนวก

1.ขูดเกล็ดปลาช่อน ทั้งสองด้านของตัวปลา

2.เมื่อขูดเกร็ดปลาเสร็จ ก็ทำการตัดหัวปลาช่อน

3.หลังจากนั้นนำปลาไปผ่าท้องนำไส้ของปลาออกแล้วล้างด้วยน้ำเปล่าให้สะอาด

4. หลังจากล้างปลาสะอาด นำปลามาทาเกลือแล้วตั้งไว้ประมาณ 1-3 ชั่วโมง แล้วก็นำปลาที่ทาเกลือไว้มาตากแดดจนแห้ง

บรรณานุกรม

https://www.fisheries.go.th/sf-chiangrai/cultivate/chon.htm

https://sites.google.com/site/wichakarnganxachiph02/hnwy-thi1-kar-thnxm-xahar-laea-kar-paerrup