

แบบฟอร์มการจัดเก็บองค์ความรู้

แบบจัดเก็บองค์ความรู้	
องค์ความรู้ เรื่อง ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร (เคยขัذن้า)	
เจ้าของความรู้ หรือผู้ให้ข้อมูล นางวันจรี สุวรรณรัตน์ ประธานวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารตำบลท่าเคย	
วันที่บันทึกความรู้ ๑๗ / สิงหาคม / ๒๕๖๖	
กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อเสนอแนะ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
<p>ขั้นตอนในการจัดการความรู้ ได้แก่</p> <p>๑. ดำเนินการทบทวนคำสั่งและแต่งตั้งคณะทำงานจัดการความรู้ จัดประชุมคณะทำงานจัดการความรู้และร่วมกันกำหนดเป้าหมายการจัดการความรู้ knowledge Vision (KV) ในหัวข้อเรื่อง ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร (เคยขัذن้า) และจัดทำแผนการจัดการความรู้ (KM Action Plan) เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินการจัดการความรู้ของหน่วยงาน</p> <p>๒. รวบรวมและจัดเก็บข้อมูลในเรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร (เคยขัذن้า) โดยเจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้อง จากการถอดบทเรียนจากวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารตำบลท่าเคย</p> <p>๓. กำหนดประเด็น และเนื้อหารายละเอียดสำหรับการจัดทำเอกสารเพื่อประกอบการนำเสนอในการจัดการความรู้</p> <p>๔. ทบทวนเรียบเรียงและการปรับปรุงเนื้อหา การจัดทำเอกสารประกอบการจัดการความรู้ ให้มีความ ครบถ้วนถูกต้อง เข้าใจง่าย</p> <p>๕. ดำเนินการจัดการความรู้ โดยใช้ระบบส่งเสริมการเกษตรเป็นกลไกการทำงานหลัก ใช้เวทีประชุมสำนักงานเกษตรอำเภอประจำสัปดาห์ (WM) เวทีประชุมสำนักงานเกษตรอำเภอประจำเดือน (DM) และเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระดับอำเภอ (DW) ตามระบบส่งเสริมการเกษตร โดยมุ่งเน้นให้เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในทุกกระดับเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการความรู้</p>	<p>ข้อเสนอแนะ ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง องค์ความรู้ ความเชื่อ ความสามารถ ความชัดเจนของคนในท้องถิ่นที่ได้จากการสั่งสมประสบการณ์และการเรียนรู้มาเป็นระยะเวลายาวนาน สืบทอดจากบรรพบุรุษรุ่นต่อรุ่น มีลักษณะเฉพาะในชุมชน ความเป็นอัตลักษณ์ บ่งบอกความเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของพื้นที่นั้นๆ แต่ส่วนมากผลิตภัณฑ์หรือสินค้าเหล่านี้ เกิดจากการผลิตในชุมชน ไม่มีการรับรองมาตรฐานสินค้า ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ยังไม่สามารถจำหน่ายเชิงพาณิชย์ได้ในวงกว้าง ทั้งนี้จำเป็นต้องเกิดการเชื่อมโยงเครือข่ายจากหลายภาคส่วนทั้งภาครัฐและเอกชน เพื่อบูรณาการการทำงานร่วมกันในการส่งเสริมและพัฒนาสินค้าเกษตรตามอัตลักษณ์พื้นถิ่นให้สามารถเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและพัฒนาคุณภาพสินค้า พัฒนาบรรจุภัณฑ์ สร้างมูลค่าเพิ่ม สร้างความโดดเด่นผ่านเรื่องราวของสินค้า รวมทั้งให้ความรู้ ความเข้าใจ ผลักดันให้มีการรับรองมาตรฐานสินค้า และเชื่อมโยงสู่การท่องเที่ยว ชุมชนสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรและชุมชนอย่างยั่งยืน</p> <p>การดำเนินการจัดการความรู้ควรจะต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่องและครอบคลุมเพื่อให้สามารถบรรลุวัตถุประสงค์และเป้าหมายการดำเนินงานตามบทบาทภารกิจของหน่วยงาน</p>

กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อเสนอแนะ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
<p>จุดเน้นสำคัญที่ทำให้องค์กรความรู้เกิดผลสำเร็จ</p> <p>สำนักงานเกษตรอำเภอท่าฉาง ได้ดำเนินจัดเก็บ/รวบรวม ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตรในพื้นที่อำเภอท่าฉาง ที่เกิดจากองค์ความรู้ ความเชื่อ ความสามารถ ความเจตจำนงของคนในท้องถิ่นที่ได้จากการส่งเสริมประสบการณ์และการเรียนรู้มาเป็นระยะเวลายาวนาน ตลอดจนมีความเป็นอัตลักษณ์ บ่งบอกความเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของพื้นที่นั้นๆ ควรค่าแก่การรักษาไว้ เมื่อกาลเวลาผ่านไปเกิดเปลี่ยนแปลงทางสังคม และวัฒนธรรม รวมทั้งความเป็นเมืองเริ่มเข้ามา อาจจะส่งผลให้บางภูมิปัญญาท้องถิ่นเสี่ยงต่อการสูญหายหรือใกล้ขาด ผู้สืบทอด ดังนั้นการจัดเก็บองค์ความรู้ “กะปิขัตน้ำ” จึงเป็นแนวทางที่เป็นประโยชน์ในการอนุรักษ์สืบทอด เห็นคุณค่าของทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นของตน มุ่งหวังให้เกิดการต่อยอดอาชีพ โดยบูรณาการหน่วยงานภาคีเครือข่ายทั้งภาครัฐและเอกชน ขับเคลื่อนผ่านกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารตำบลท่าเคย ในการส่งเสริมและพัฒนาสินค้าเกษตรตามอัตลักษณ์พื้นถิ่น ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมผสมผสานกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและพัฒนาคุณภาพสินค้า พัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม สร้างความโดดเด่นของสินค้าในแต่ละพื้นที่ สร้างเรื่องราวแหล่งกำเนิดของสินค้า (Story) สร้างตราสินค้า (Brand) และสนับสนุนการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ส่งเสริมการตลาดในทุกกระดับ และเชื่อมโยงสู่การท่องเที่ยวของชุมชนเรียนรู้ “วิถีชุมชนคนท่าเคย ภูมิปัญญาเคยขัตน้ำ” เพื่อสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรและชุมชนอย่างยั่งยืนมั่นคงและต่อเนื่องต่อไป ซึ่งมีองค์ประกอบความรู้ สรุปได้ดังนี้</p> <p>๑. วิธีการผลิตกะปิขัตน้ำ</p> <p>๑.๑ การจับกุ้ง</p> <p>มักจะเริ่มตั้งแต่วันที่ ๑๙.๐๐ น. เป็นต้นไป การจับกุ้งแบบช้อนปึกหรือยกยอ จะทำการปึกทางจากและไม้ไผ่เป็นแนวกันเป็นรูปสามเหลี่ยมปากกว้าง ส่วนที่ปลายหางจะแคบผูกด้วยตาข่าย ซึ่งเป็นที่มาของคำว่า “ช้อนปึก” เพื่อให้กุ้งเข้ามาแล้วออกไปไหนไม่ได้ กุ้งก็จะเข้ามาอยู่ส่วนปลายหางแหลม (ช้อนปึก) หลังจากนั้นก็จะทำการยกกุ้งที่ทางช้อนปึกขึ้น</p>	<p>เอกสารอ้างอิง</p> <p>๑. แนวทางการดำเนินงานส่งเสริมการเกษตร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖</p> <p>๒. เอกสารเผยแพร่ในเว็บไซต์ของกองทุนเพื่อความเสมอภาคทางการศึกษา (กสศ) ร่วมกับมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี เรื่อง การส่งเสริมการควบคุมคุณภาพกะปิ การแปรรูปผลิตภัณฑ์กะปิและกุ้ง</p> <p>๓. เอกสารเผยแพร่ในเว็บไซต์ของสำนักส่งเสริมและถ่ายทอดเทคโนโลยี สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เรื่อง เครื่องตากแห้งกะปิแบบโรตารีใช้พลังงานความร้อนร่วมระบบกึ่งอัตโนมัติ(RID๖๔)</p> <p>๔. บทความหัวข้อ BCG จาก https://www.bcg.in.th/</p>

กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อแนะนำ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
<p>ทุก ๓๐ นาที หรือเมื่อเห็นกุ้งเต็มตาข่าย กุ้งที่ได้จะสด สะอาด เนื่องจากเป็นกุ้งที่อยู่ชั้นบนของน้ำ และกะปิผลิตด้วยการจับกุ้งแบบช้อนปีกจะได้สีกะปิที่แดงสวย</p> <p>โดยมากชนิดของกุ้งที่ใช้ทำกะปิ จะผสมกัน ๓ ชนิด ได้แก่ กุ้งหัวมัน กุ้งข้างลาย และกุ้งสารส้มโอ แต่ละชนิดจะมีปริมาณที่แตกต่างกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับแต่ละช่วงของปีที่ทำการจับกุ้ง ซึ่งกุ้งแต่ละชนิดมีลักษณะที่แตกต่างกัน ดังนี้</p> <p>๑) กุ้งหัวมัน โดยมากจะมีลักษณะตัวใหญ่ เปลือกแข็ง ขนาดประมาณ ๔-๕ เซนติเมตร มีสีเข้ม เนื้อเหนียว กะปิที่ได้จะมีรสชาติมัน อร่อย เนื้อกะปิเหนียว</p> <p>๒) กุ้งข้างลายหรือกุ้งเคย มีขนาดประมาณ ๓-๔ เซนติเมตร เนื้อกุ้งอ่อนกว่ากุ้งหัวมัน กะปิที่ได้จะมีลักษณะเนื้อละเอียดกว่า และจะมีสีส้มเข้มกว่ากะปิที่ผลิตจากกุ้งหัวมัน</p> <p>๓) กุ้งสารส้มโอ โดยมากจะได้มาจากในคลอง เป็นกุ้งขนาดเล็กขนาดประมาณ ๐.๕-๑ เซนติเมตร สีซีดขาว กะปิที่ได้มักจะได้ออกไม่สวย ออกสีม่วงซีดคล้ำ โดยมากนิยมนำมาน้ำพริก</p> <p>๑.๒ การลายน้ำเกลือ</p> <p>เป็นขั้นตอนในการทำความสะอาดเพื่อคัดแยกกุ้งออกจากลูกปลา หรือเศษขยะ สิ่งสกปรกที่ติดมาด้วยออกให้หมด ดำเนินการโดยใช้เกลือประมาณ ๕ กิโลกรัม หรือหากน้อยเกินไปก็สามารถเติมลงไปให้เหมาะสมกับปริมาณน้ำได้ และเติมน้ำประมาณครึ่งถัง จากนั้นทำการกวนเกลือให้ละลาย เทกุ้งลงในถังน้ำเกลือที่เตรียมไว้ กวนสักระยะหนึ่ง กุ้งจะตกลงไปที่ก้นถัง ขณะเดียวกันลูกปลาหรือเศษขยะที่มีน้ำหนักเบา กว่า จะลอยขึ้นมาด้านบน ใช้สวิงตักลูกปลาหรือเศษขยะดังกล่าวออก</p> <p>๑.๓ การล้าง</p> <p>นำกุ้งที่จับได้มาทำการล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง ในตอนเช้า เพื่อทำการคัดแยกปลาหรือเศษขยะ สิ่งสกปรกออกก่อน และคัดแยกด้วยสายตาอีกครั้ง ก่อนที่จะนำไปตากแดด</p> <p>๑.๔ ตากแดดครั้งที่ ๑</p> <p>นำกุ้งไปตากบนแคร่ไม้ไผ่ที่ปูด้วยตาข่ายพลาสติก ใช้เวลาในการตากกุ้งประมาณ ๔ ชั่วโมง หรือจนกระทั่งแห้งหมาดๆ และในปัจจุบันทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร</p>	

กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อเสนอแนะ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
<p>ตำบลท่าเคย ได้รับการสนับสนุนตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์ ทำให้สามารถนำกุ้งไปตากในตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์ได้ ช่วยป้องกันแมลงวันรบกวน ป้องกันฝน ได้เป็นอย่างดี ส่งผลให้การตากกุ้งมีคุณภาพดี ถูกสุขลักษณะ และมีสีสม่ำเสมอ</p> <p>๑.๕ การเซห้กคอก (ตำหยาบ)</p> <p>หลังจากที่ตากกุ้งจนแห้งแล้วนำมาตำกับครกไม้และเกลือเม็ด ซึ่งวิธีนี้มีชื่อเรียกว่า “เซห้กคอก” เป็นการตำหยาบๆ ระหว่างกุ้งและเกลือ ในอัตราส่วน กุ้งสดก่อนตาก ๑๐ กิโลกรัม และเกลือ ๑ กิโลกรัม ตำจนกว่ากุ้งและเกลือจะเข้ากันดี หลังจากนั้นนำไปหมักในถังหมัก เป็นเวลา ๑ คืน เพื่อให้กุ้งมีสีที่แดงขึ้นและค่อยนำไปตากอีกครั้งในวันรุ่งขึ้น</p> <p>๑.๖ การตากแดดครั้งที่ ๒</p> <p>นำกุ้งที่ผ่านการเซห้กคอกและหมักมาแล้ว เป็นเวลา ๑ คืน มาตากแดดอีกครั้ง ประมาณ ๔ ชั่วโมง หรือจนกว่าจะแห้งสนิท</p> <p>๑.๗ การเซเนียน (ตำละเอียด)</p> <p>เมื่อตากแดดครั้งที่ ๒ แห้งสนิทแล้วให้นำมาตำด้วยครกไม้อีกครั้งจนเนียนละเอียด วิธีนี้จึงมีชื่อเรียกว่า “เซเนียน” จะมีลักษณะของเนื้อกะปิที่เนียนละเอียด หากยกสากไม้ขึ้นเนื้อกะปิจะเหนียวติดสากขึ้นมา</p> <p>๑.๘ การข้ดน้ำ</p> <p>เป็นการถนอมอาหารแบบโบราณสำหรับไว้รับประทานตลอดทั้งปี โดยการนำกะปิมาอัดใส่ในไหหรือโองให้แน่น ปิดด้วยใบตาลแห้งเพื่อป้องกันสิ่งสกปรกและขัดด้วยไม้ไผ่อีกครั้งหนึ่ง ทิ้งไว้นาน ประมาณ ๕-๖ เดือน หรือจนกว่าน้ำเคยจะขึ้นมาอยู่บริเวณด้านบน แสดงว่ากะปิผ่านกระบวนการถนอมอาหารที่สมบูรณ์แล้ว เนื้อกะปิด้านล่างหอม ไม่เหม็นคาว และสามารถเก็บรักษาได้นาน ๑-๒ ปี พร้อมสำหรับนำมาบรรจุในบรรจุภัณฑ์เพื่อจำหน่ายต่อไป ส่วนน้ำเคยส่วนมากชาวบ้านนิยมนำมาใช้แทนน้ำปลาบริโภคภายในครัวเรือน</p>	

กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อแนะนำ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
<p>๒. ยกระดับผลิตภัณฑ์กะปิขี้ต๊น้า ผ่านนวัตกรรมด้าน การเกษตร</p> <p>“เครื่องตากแห้งกะปิแบบโรตารีใช้พลังงานความร้อนร่วมระบบกึ่งอัตโนมัติ” คิดค้นและออกแบบโดยวิทยาลัยเทคนิคสุราษฎร์ธานี เป็นหนึ่งในนวัตกรรมต้นแบบหวังยกระดับการผลิตกะปิ สินค้าชุมชนพื้นบ้านของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารตำบลท่าเคย ให้ได้คุณภาพมาตรฐานสู่การจำหน่ายเชิงพาณิชย์ได้ รวมทั้งสามารถผลิตกะปิได้ต่อเนื่องตลอดทั้งปี แม้สภาพอากาศจะไม่เอื้ออำนวยก็ตาม ซึ่งเครื่องตากแห้งกะปิแบบโรตารีสามารถหมุนรอบตัวเองได้ ทำให้สามารถตากกึ่งเคยได้ทั้งสองด้านส่งผลให้สะดวกรวดเร็วกว่าวิธีชาวบ้านที่ต้องพลิกกึ่งเคยกลับด้านบนแคร่ไม้ไผ่ และเครื่องใช้พลังงานความร้อนร่วมระหว่างแสงอาทิตย์และแก๊ส หากสภาพอากาศไม่ดี แดดให้ความร้อนไม่เพียงพอ เครื่องก็จะตัดเป็นแก๊สในการตากกะปิได้อย่างต่อเนื่องทันที ภายในเครื่องจะมีเซนเซอร์วัดอุณหภูมิและความชื้น เมื่อความชื้นถึงค่าที่กำหนดจะมีสัญญาณแจ้งเตือน ถือเป็นการสิ้นสุดกระบวนการตากแห้ง ซึ่งสามารถแก้ไข ปัญหาของเกษตรกรในกระบวนการตากแห้งกึ่งเคย และตากแห้งกึ่งเคยหลังจากที่ผ่านขั้นตอนเซ็กคอกและหมักมาแล้ว ทำให้สามารถผลิตกะปิได้ทุกฤดูกาล ประหยัดเวลา ประหยัดแรงงาน ลดปัญหาสิ่งเจือปนในกะปิ ส่งผลให้กลุ่มสามารถพัฒนาคุณภาพและต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์กะปิได้เป็นอย่างดี ตลอดจนสร้างอาชีพและสร้างรายได้ให้กับชุมชนด้วยผลผลิตที่สูงขึ้น โดยสามารถผลิตกะปิได้ครั้งละประมาณ ๑๐๐ กิโลกรัม ซึ่งมีหลักการการทำงานโดยสังเขป ดังนี้</p> <p>๑) ใช้พลังงานความร้อนร่วม คือ ใช้พลังงานแสงอาทิตย์ในขณะที่มีแสงแดดปกติและใช้ความร้อนจากเชื้อเพลิงแก๊สแบบอินฟราเรดขณะที่ไม่มีแสงแดดหรือในช่วงฤดูฝน</p> <p>๒) ภายในตัวเครื่องจะมีชั้นวางสำหรับตากกะปิแบบตาข่ายจำนวน ๘ แผง ที่มีระบบหมุนเพื่อสลับแผงตากกะปิให้อยู่ด้านบนและด้านล่างสลับกัน เพื่อให้กะปิแต่ละแผงได้รับความร้อนในปริมาณที่เท่ากันและป้องกันน้ำเคยหยดลงสู่แผงล่าง</p>	

กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อเสนอแนะ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
<p>๓) แผงตากกะปิ สามารถพลิกกลับด้านก่อนขึ้นสู่ตำแหน่งบนและพลิกกลับอีกด้านเมื่อเลื่อนลงสู่ตำแหน่งล่าง โดยมีระบบกลไกภายในตัวเครื่องเป็นตัวควบคุมและเมื่อพลิกกลับด้านจะมีกลไกในการล็อคตำแหน่งเพื่อป้องกันการพลิกของแผง</p> <p>๔) มีเซนเซอร์วัดอุณหภูมิและความชื้นในตัวเครื่องเพื่อส่งสัญญาณไปยังมอเตอร์ เพื่อให้ปรับลดหรือเพิ่มความเร็วยรอบในการหมุนของแผงตากกะปิ</p> <p>๕) มีระบบโซล่าเซลล์เพื่อผลิตกระแสไฟฟ้าใช้ในระบบการเปิด - ปิด พัดลม กรณีอุณหภูมิภายในเครื่องสูงเกินไป พัดลมระบายความร้อนจะทำงานอัตโนมัติ</p> <p>๖) ด้านล่างของเครื่องจะทำเป็นแบบลาดเอียงเพื่อให้ น้ำเคยที่หยดจากการตากกะปิไหลรวมลงสู่ภาชนะ เพื่อนำไปใช้ประโยชน์เป็นน้ำปลาหรือน้ำเคยสำหรับประกอบอาหารต่อไป</p> <p>วิธีการใช้นวัตกรรม จากการปฏิบัติจริงมีขั้นตอน ดังนี้</p> <p>๑) ตรวจสอบเครื่องตากแห้งกะปิแบบโรตารีใช้พลังงานความร้อนร่วมระบบกึ่งอัตโนมัติให้อยู่ในสภาพที่พร้อมใช้งาน ตรวจสอบตัวล้อภายในเครื่องจะต้องอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง</p> <p>๒) กดปุ่ม เปิด-ปิด เครื่อง</p> <p>๓) เตรียมวัตถุดิบ (กุ้งเคย) ที่ต้องการตากแห้ง บรรจุลงไปในแต่ละแผง ซึ่งภายในแผงดังกล่าวจะมีถาดรองรับวัตถุดิบพร้อมตาข่ายเตรียมไว้ให้ ภายในเครื่องจะมีปุ่มควบคุมการเคลื่อนที่ของแต่ละแผง เพื่อให้แผงเลื่อนมายังตำแหน่งที่ต้องการ หลังจากบรรจุวัตถุดิบครบตามที่ต้องการแล้ว ปิดแผงและล็อคให้เรียบร้อยเพื่อป้องกันอันตราย และปิดฝาเครื่องตามลำดับ</p> <p>๔) ตั้งค่าอุณหภูมิ ๖๘ องศาเซลเซียส และความชื้นที่ ๑๑ เปอร์เซ็นต์ หลังจากนั้นกดปุ่ม Run เครื่องจะทำงานโดยอัตโนมัติ</p> <p>๕) หากขณะที่เครื่องทำงานแต่ดไม่มี อุณหภูมิไม่ถึงตามที่กำหนด ระบบแก๊สก็จะติดและทำงานอัตโนมัติทันที</p> <p>๖) เมื่อความชื้นถึงกำหนดตามที่ตั้งค่าไว้ จะมีสัญญาณเตือน กระบวนการตากกะปิจึงสิ้นสุด ซึ่งโดยเฉลี่ยจะใช้เวลาประมาณ ๖ ชั่วโมง</p>	

กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อเสนอแนะ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
<p>๓. ส่งเสริมการขับเคลื่อน BCG Model</p> <p>BCG Model เป็นการพัฒนาเศรษฐกิจแบบองค์รวมที่มุ่งเน้นการพัฒนา ๓ เศรษฐกิจไปพร้อมกัน ได้แก่ เศรษฐกิจชีวภาพ (Bioeconomy) มุ่งสร้างมูลค่าเพิ่มของทรัพยากรชีวภาพ เชื่อมโยงกับเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) คำนึงถึงการใช้ทรัพยากรให้เกิดความคุ้มค่าหรือยาวนานที่สุด และเศรษฐกิจสีเขียว (Green Economy) การพัฒนาเศรษฐกิจโดยคำนึงถึงความยั่งยืนของทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม ซึ่งเป็นการพัฒนาเศรษฐกิจที่ไม่ได้มุ่งเน้นเพียงการพัฒนาเศรษฐกิจเท่านั้น แต่ต้องพัฒนาควบคู่ไปกับการพัฒนาสังคมและการรักษาสิ่งแวดล้อมได้อย่างสมดุลให้เกิดความมั่นคงและยั่งยืนไปพร้อมกัน โดยเปลี่ยนข้อได้เปรียบที่ไทยมีจากความหลากหลายทางชีวภาพและวัฒนธรรม ให้เป็นความสามารถในการแข่งขันด้วยนวัตกรรม เพื่อให้เกิดเศรษฐกิจ BCG ที่เติบโต แข่งขันได้ในระดับโลก เกิดการกระจายรายได้ลงสู่ชุมชน ลดความเหลื่อมล้ำ ชุมชนเข้มแข็ง มีความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการพัฒนาที่ยั่งยืน</p> <p>ในส่วนของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารตำบลท่าเคย นำโดยนางวันจรี สุวรรณรัตน์ ประธานวิสาหกิจชุมชนฯ ได้มีการร่วมขับเคลื่อน BCG Model ดังนี้</p> <p>ด้านเศรษฐกิจชีวภาพ (Bio Economy)</p> <p>มีการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต โดยการใช้เครื่องตากแห้งกะปิแบบโรตารีใช้พลังงานความร้อนร่วมระบบกึ่งอัตโนมัติ ในกระบวนการผลิต ทำให้สามารถผลิตกะปิได้ทุกฤดูกาล ประหยัดเวลา ประหยัดแรงงาน ลดปัญหาสิ่งเจือปนในกะปิ ส่งผลให้กลุ่มสามารถพัฒนาคุณภาพและต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์กะปิได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้เครื่องตากแห้งกะปิแบบโรตารีใช้พลังงานความร้อนร่วม กล่าวคือ สามารถใช้พลังงานแสงอาทิตย์ในขณะที่มีแสงแดดปกติ ซึ่งเป็นวิธีที่ประหยัดพลังงาน</p> <p>ด้านเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy)</p> <p>ในขั้นตอนผลิตกะปิขจัดน้ำ หลังจากการนำเคยมาใส่ไว้ในไหหรือโอ่ง อัดให้แน่น ปิดทับด้วยใบตาลและขัดด้วยไม้ไผ่เหลาต่างๆ ด้านบนอีกที หมักทิ้งไว้ประมาณ ๓-๖ เดือน จะมีน้ำขึ้นมาด้านบน เรียกว่าเคย มีรสชาติคล้ายน้ำปลา แต่จะหอม</p>	

กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อเสนอแนะ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
<p>และอร่อยกว่า สามารถนำไปปรุงอาหารได้ ซึ่งเป็นอัตลักษณ์ของตำบลท่าเคย ที่สามารถจะพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ได้อีกด้วย</p> <p>ด้านเศรษฐกิจสีเขียว (Green Economy)</p> <p>มีกระบวนการผลิตที่สะอาด ลดการปนเปื้อนของสิ่งเจือปน เพื่อพัฒนามูลค่าเพิ่มกะปิขี้ดน้ำเชิงพาณิชย์ พร้อมทั้งเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น เชื่อมโยงสู่การท่องเที่ยวของชุมชน เรียนรู้วิถีชีวิตประมงพื้นบ้าน “วิถีชุมชนคนท่าเคย ภูมิปัญญาเคยขี้ดน้ำ” สร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรและชุมชนอย่างยั่งยืน</p> <p>จากการดำเนินการขับเคลื่อนงานตามระบบส่งเสริมการเกษตร ทำให้เกิดการบูรณาการจากหน่วยงานหลายๆ หน่วยงาน เพื่อสนับสนุนทั้งองค์ความรู้ และงบประมาณ เช่น สำนักงานเกษตรอำเภอท่าฉาง, สภาเกษตรกรจังหวัดสุราษฎร์ธานี, กองทุนเพื่อความเสมอภาคทางการศึกษา (กสศ) ร่วมกับมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี, วิทยาลัยเทคนิคสุราษฎร์ธานี, สำนักงานพลังงานจังหวัดสุราษฎร์ธานี เป็นต้น ส่งผลให้วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารตำบลท่าเคย ประสบผลสำเร็จในการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์กะปิขี้ดน้ำ (เคยขี้ดน้ำ) รวมทั้งยังต่อยอดแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกุ้งและปลา มีองค์ความรู้เครื่องมือที่จำเป็น เพิ่มรายได้ให้แก่ครัวเรือนรวมถึงสมาชิกวิสาหกิจชุมชนอีกด้วย</p>	
<p>ผู้บันทึกองค์ความรู้ ชื่อ นางสาวพิชชารีย์ ตันวราวุฒิกุล ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ</p>	
<p>หน่วยงาน สำนักงานเกษตรอำเภอท่าฉาง โทรศัพท์ ๐ ๗๗๓๘ ๙๑๑๖</p>	