

การสร้างเอกลักษณ์ของปลาทุแม่กลองสู่สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

Identification of Mae Klong Macherel to the Product of Geographical Indication

เจนจิรา เขียวฉ่ำ, ชลธิชา อินทสระ, ชายชาญ อึ้งเหมอนันต์, นัทธชนัน อนุวงษา, ยุทธพิชัย หยกทับทิม, ศิริลักษณ์ ทองปลอน และ อริยาภรณ์ สุทธวงค์

Janejira Kheawcham, Chonticha Inthasara, Chaichan Aunghemanan, Natchanan Anuwongsa, Yutthapichai Yokthabthim, Sirilak Thongplorn, Areeyaporn Sutthawong

บทคัดย่อ

ปลาทุแม่กลองเป็นที่รู้จักกันดี เพราะมีความเป็นเอกลักษณ์ทั้งเรื่องรูปลักษณ์ และรสชาติมีความแตกต่างจากปลาทุชนิดอื่น ในปัจจุบันหลายๆ คนทราบเพียงแค่ว่าปลาทุแม่กลองมีชื่อเสียง แต่ยังไม่ทราบถึงรายละเอียดที่สร้างความแตกต่างระหว่างปลาทุแม่กลองกับปลาทุแหล่งอื่นๆ การวิจัยนี้มีจุดประสงค์เพื่อหาปริมาณปลาทุบริเวณอ่าวไทยตอนบน (หรือที่เรียกว่าบริเวณอ่าวรูปตัว ก.) ซึ่งปัจจุบันปลาทุแม่กลองมีอัตราการลดลงอันเนื่องมาจากการพัฒนาเครื่องมือประมงและการเพิ่มขึ้นของจำนวนประชากร และปัจจัยด้านอื่นๆ หลังจากบังคับใช้มาตรการการปิดอ่าวไทย ช่วยให้จำนวนปลาทุเพิ่มขึ้น โดยดูจากปริมาณการจับปลาทุบริเวณอ่าวไทยรูปตัว ก และความเป็นเอกลักษณ์ของปลาทุแม่กลองนั้นสามารถแบ่งได้เป็น 2 ประการ คือ เอกลักษณ์ด้านรสชาติและด้านรูปร่างของปลาทุแม่กลอง การสร้างเอกลักษณ์ของปลาทุแม่กลองสามารถส่งเสริมให้ปลาทุหนึ่งแม่กลองเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ได้ เพราะมีความสัมพันธ์กับที่ตั้งภูมิศาสตร์ และเอกลักษณ์ที่โดดเด่นของปลาทุแม่กลอง การเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์จะช่วยให้สินค้าปลาทุแม่กลองเป็นสินค้าเฉพาะถิ่นที่ไม่ถูกลอกเลียนแบบ สามารถเพิ่มมูลค่าของสินค้า และสร้างชื่อเสียงให้เป็นที่รู้จักแก่คนภายในประเทศและต่างประเทศ

คำสำคัญ: ปลาทุ, แม่กลอง, สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

1. บทนำ

ปลาทุแม่กลอง หรือที่เรียกติดปากกันว่า ปลาทุหน้างอคอหัก มีความเป็นเอกลักษณ์ทั้งเรื่องรูปลักษณ์ ที่หน้างอคอหัก และรสชาติของปลาทุแม่กลองที่มีความโดดเด่นมากกว่าปลาทุจากที่อื่น มีการบอกต่อถึงความชื่นชอบ ส่งผลให้ปลาทุแม่กลองได้รับความนิยมและมีชื่อเสียงมาก กลายเป็นสินค้าที่สำคัญของท้องถิ่น ปัจจุบันหลายๆ คนไม่ทราบถึงรายละเอียดความเป็นมาที่สร้างความแตกต่างระหว่างปลาทุแม่กลองกับปลาทุแหล่งอื่นๆ มีเพียงคนท้องถิ่นหรือผู้เชี่ยวชาญทางด้านปลาทุเท่านั้นที่ทราบถึงรายละเอียดความแตกต่างของปลาทุแม่กลองอย่างแท้จริง ดังนั้นการศึกษา เรื่อง การสร้างเอกลักษณ์ของปลาทุแม่กลองสู่สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ จะเป็นการสนับสนุนให้ปลาทุแม่กลองได้เป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indications : GI) นอกจากนี้ยังทำให้ปลาทุแม่กลองเป็นที่รู้จักของคนทั่วโลก อันเนื่องมาจากปลาทุที่อื่นมักแอบอ้างชื่อของปลาทุแม่กลองเพื่อผลประโยชน์ทางการค้าเสมอๆ ผู้บริโภคเองก็จะได้รับการคุ้มครองจากการบริโภคสินค้าหรือบริการที่มีมาตรฐานและความปลอดภัยตามที่ต้องการ หากปลาทุแม่กลองกลายเป็นสินค้าสากล

1.1 ขอบเขตเชิงพื้นที่

บริเวณพื้นที่อำเภอไทยรบตว์ ก จังหวัดสมุทรสงคราม มีพื้นที่ผิวทั้งหมดประมาณ 10,360 ตารางกิโลเมตร (พื้นที่ผิวของทะเลอ่าวไทยตอนบนทั้งหมด)

1.2 ขอบเขตเชิงเนื้อหา

- 1.2.1 ศึกษาข้อมูลปลาทุไทยและต่างประเทศ 5 ชนิด
- 1.2.2 ศึกษาลักษณะทางกายภาพที่เกี่ยวข้องกับปลาทุ
- 1.2.2 ศึกษามาตรฐานปลาทุ
- 1.2.4 ศึกษาการอนุรักษ์ปลาทุ
- 1.2.5 ศึกษาข้อมูลสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
- 1.2.6 ศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1.3. ขอบเขตเชิงเวลา

สำรวจแบบสอบถามเมื่อวันที่ 5 พฤศจิกายน พ.ศ. 2558

2. วัตถุประสงค์ในการศึกษา

- 2.1 เพื่อศึกษาสถานการณ์ปริมาณปลาทุบริเวณอ่าวไทยรบตว์ ก
- 2.2 เพื่อศึกษาปัจจัยที่ทำให้ปลาทุแม่กลองมีเอกลักษณ์และความนิยมแตกต่างจากปลาทุแหล่งอื่นๆ
- 2.3 เพื่อศึกษาวิธีการส่งเสริมให้ปลาทุแม่กลองเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indications : GI)

3. กรอบแนวคิดและสมมุติฐาน

3.1 ปลาสั้น หรือปลาทุแม่กลอง จะมีลักษณะหน้าเป็นสามเหลี่ยม ตัวสั้น แบน เนื้อเยื่อ เนื้อนิ่มเมื่อกดลงไปทีตัวปลาแล้ว เนื้อปลาจะกลับคืนสภาพเดิมไม่บวมลงไปตามรอยแรงกด ปลาสั้นจะมีลำตัวสีเงิน หรือ อมเขียว ตาคำ ปลาทุเป็นปลาทะเลที่หากินและเจริญเติบโตในบริเวณน้ำตื้นใกล้ชายฝั่ง และมักจะอยู่รวมกันเป็นฝูงในน้ำลึกไม่เกิน 30 เมตร พบชุกชุมมากเป็นพิเศษในบริเวณที่มีแม่น้ำไหลลงสู่ทะเล เช่นบริเวณก้นอ่าวไทย เพราะบริเวณดังกล่าวอุดมสมบูรณ์ไปด้วยแร่ธาตุ และแพลงตอนที่ เป็นอาหารสำคัญของปลาทุ ซึ่งบริเวณปากแม่น้ำแม่กลองจะเป็นดินโคลน อาหารจะดีกว่าที่เป็นดินทราย ช่วงปากแม่น้ำมีแร่ธาตุสารอาหารและตะกอน แพลงก์ตอนจึงเจริญเติบโตเต็มที่ ทำให้จังหวัดสมุทรสงครามมีชัยภูมิที่ถือว่าเหมาะสำหรับการอยู่อาศัยและหากินของปลาทุ จากปลาทุวัยรุ่นทางเขี้ยวหัวโตตัวผอม ก็จะเปลี่ยนเป็นปลาทุเต็มวัยทางเหลือง ตัวอ้วนสีสันสดใส สวยงาม หน้างบาง เนื้อนุ่ม คนไทยส่วนใหญ่รู้จักในรูปของปลาทุหนึ่งในเชิงเล็ก มีลักษณะ หน้างอ คอหัก เนื้อชุ่ม นุ่ม มัน หอม และมีรสชาติความอร่อยจนเป็นที่ยอมรับว่าเป็นสุดยอดปลาทุไทย

3.2 สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (G.I) ตามที่ มา พ.ศ. 2546 คือ ชื่อหรือเครื่องหมายสัญลักษณ์ ที่ใช้เรียกหรือใช้แทนที่บ่งบอกว่าสินค้าดังกล่าวมาจากหรือได้ผลิตขึ้นในแหล่งภูมิศาสตร์ใด สามารถบ่งบอกได้ว่าสินค้าที่เกิดจากแหล่งภูมิศาสตร์นั้นเป็นสินค้าที่มีคุณภาพ ชื่อเสียง หรือคุณลักษณะเฉพาะของแหล่งภูมิศาสตร์ดังกล่าว ซึ่งจะแตกต่างไปจากสินค้าจำพวกเดียวกันที่ผลิตจากแหล่งอื่นๆ

3.3 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับทัศนคติ คือ ทฤษฎีที่ศึกษาเกี่ยวกับความรู้สึกรู้สึกนึกคิดของบุคคลที่มีต่อบุคคล สิ่งของ หรือความคิด อธิบายถึงปัจจัยในด้านต่างๆ ที่ส่งผลต่ออิทธิพลต่อทัศนคติหรือสิ่งที่จะชักนำบุคคลให้เปลี่ยนแปลงพฤติกรรม ทัศนคติสามารถวัดได้ด้วยคะแนนของผู้ตอบแต่ละคน อาศัย ผลรวมของคะแนนทุกข้อ ในแบบวัดทัศนคติ ผู้ที่มีทัศนคติที่ดีต่อสิ่งใดย่อมจะมีโอกาสเห็นด้วยกับข้อความที่สนับสนุนสิ่งนี้จะมีมากและโอกาสที่จะตอบ เห็นด้วยกับข้อความที่ต่อต้าน นั้นก็จะน้อย คะแนนรวมของทุกข้อ จะเป็นเครื่องชี้ให้เห็นทัศนคติของผู้ตอบในแบบวัด ทัศนคติ ในแต่ละคน

4. เทคนิควิธีการวิจัย

4.1. การกำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่สามารถบริโภคปลาทุได้ และมีอายุ 18 ปีบริบูรณ์ขึ้นไปจำนวน 100 คน

4.2 การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ใช้แบบสอบถาม โดยจะแบ่งแบบสอบถามออกเป็น 2 ประเภท ซึ่งทั้ง 2 ชนิด ใช้คนตอบแบบสอบถามคนเดียวกัน ดังนี้ แบบสอบถามเอกลักษณ์ความอร่อยของปลาทุแม่กลอง และแบบทดสอบการจำแนกปลาทุแม่กลองกับปลาทุชนิดอื่น

4.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

4.3.1 ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) ได้แก่ข้อมูลที่ได้จากการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการตอบแบบสอบถามของประชากร จากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 100 คน

4.3.2 ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) ได้แก่ข้อมูลที่ใช้ในการประกอบของการทำงานวิจัย ผู้วิจัยได้ทำการเป็นรวบรวมข้อมูลจากหนังสือ เอกสาร ทฤษฎี แนวคิด วิทยานิพนธ์ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

4.4 การจัดการข้อมูล และการวิเคราะห์ข้อมูล

หลังจากการรวบรวมแบบสอบถามทั้งหมดที่ทำการตอบแบบสอบถามเรียบร้อยแล้ว ผู้วิจัยนำแบบสอบถามทั้งหมดมาดำเนินการดังนี้

4.4.1 นำแบบสอบถามที่ได้จากการเก็บรวบรวมข้อมูลมาตรวจสอบความสมบูรณ์ก่อนนำไปวิเคราะห์

4.4.2 นำแบบสอบถามที่ถูกต้องเรียบร้อยแล้วมาลงรหัสเพื่อประมวลผลข้อมูล

4.4.3 ใช้เครื่องมือทางสถิติเข้ามาช่วยในการกระทำข้อมูล โดยใช้ค่าร้อยละ คะแนนเฉลี่ย และความเบี่ยงเบนมาตรฐาน

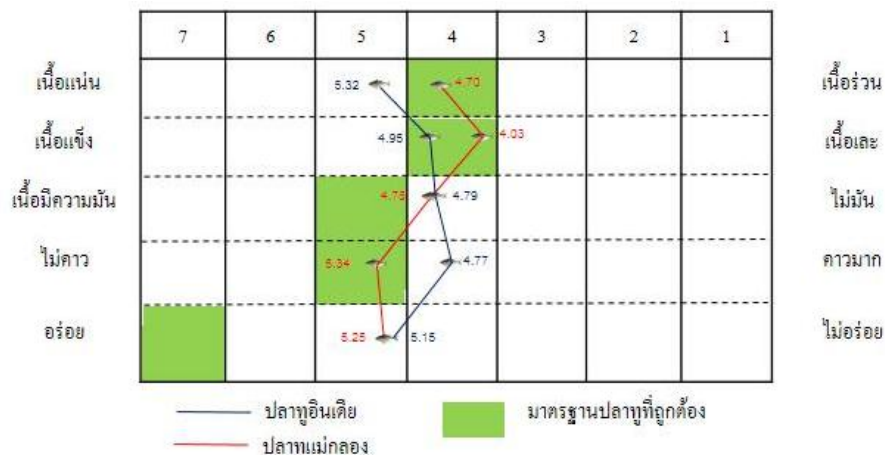
5. ผลการศึกษา

5.1 ศึกษาสถานการณ์ปริมาณปลาทุบริเวณอ่าวไทยรูปตัว ก จากการศึกษาได้ผลการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้ จากภาพที่ 1 พบว่าปริมาณปลาทุที่จับได้ในแต่ละปีจะมีค่าเพิ่มขึ้นและลดลงสลับกันไป อันเนื่องมาจากหลายสาเหตุ อาทิ ปริมาณประชากรที่เพิ่มขึ้นความต้องการทรัพยากรเพิ่มขึ้น ความอุดมสมบูรณ์ของทะเลอ่าวไทยรูปตัว ก ความอุดมสมบูรณ์ของแม่น้ำแม่กลอง และความทันสมัยของเครื่องมือการทำประมง ปริมาณปลาทุที่ได้จากการจับในตั้งแต่ พ.ศ.2540 - พ.ศ.2555 มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 29,050 ตัน ปริมาณปลาทุที่จับได้บริเวณอ่าวไทยรูปตัว ก ช่วง 4 ปี ก่อนเกิดมาตรการการปิดอ่าวไทย ตั้งแต่ พ.ศ.2540 - พ.ศ.2543 มีค่าเฉลี่ยปริมาณการจับเท่ากับ 26,443 ตัน หลังจากมีการเริ่มใช้มาตรการปิดอ่าวไทยตั้งแต่วันที่ 15 กุมภาพันธ์ - 15 พฤษภาคม พ.ศ.2544 เพื่อให้สัตว์น้ำได้แพร่ขยายพันธุ์ตามฤดูกาล และปลาทุเจริญเติบโตตัวเต็มวัย สี่ปีหลังจากเกิดมาตรการปิดอ่าวไทย พ.ศ.2545 - พ.ศ.2548 มีค่าเฉลี่ยปริมาณการจับเท่ากับ 34,637 ตัน เมื่อเปรียบเทียบปริมาณปลาทุที่จับได้บริเวณอ่าวไทยรูปตัว ก ก่อนและหลังมาตรการปิดอ่าว พบว่าค่าเฉลี่ยปริมาณการจับปลาทุหลังปิดอ่าวเพิ่มขึ้น 8,194 ตัน แสดงให้เห็นว่ามาตรการการปิดอ่าวไทยสามารถช่วยให้ปริมาณปลาทุเพิ่มขึ้นได้ แม้ว่าจะไม่สามารถช่วยให้ปริมาณปลาทุเพิ่มขึ้นสูงมากอย่างชัดเจน แต่การเกิดมาตรการการปิดอ่าวไทยนี้จะช่วยให้ปลาทุไม่สูญพันธุ์หรือลดน้อยลงไปมากกว่าเดิม



ภาพที่ 1 ปริมาณการจับปลาทุบด้วยเครื่องมือประมงทุกประเภท เฉพาะพื้นที่อ่าวไทยตอนบนเป็นระยะเวลา 16 ปี ตั้งแต่ปี พ.ศ.2540-พ.ศ.2555

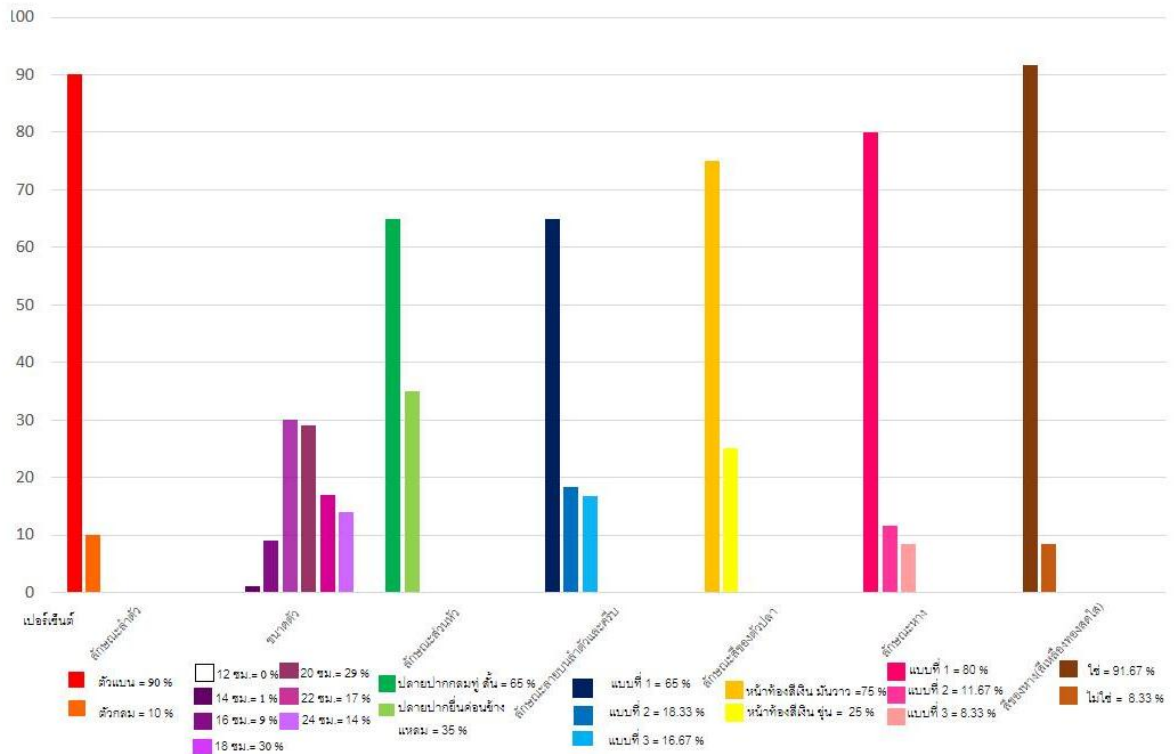
5.2 ศึกษาปัจจัยที่ทำให้ปลาทุบแม่กลองมีเอกลักษณ์และความนิยมแตกต่างจากปลาทุบชนิดอื่นๆ โดยใช้แบบวัดทัศนคติในแบบสอบถาม ในภาพที่ 2 สามารถวิเคราะห์ผลที่ได้จากค่าเฉลี่ย พบว่าปลาทุบหนึ่งทั้ง 2 ชนิดมีลักษณะเนื้อแน่นต่างกันโดยปลาทุบหนึ่งอินเดียมีเนื้อแน่นกว่าปลาทุบหนึ่งแม่กลอง ด้านเนื้อนุ่ม ปลาทุบหนึ่งแม่กลองเนื้อมีความนุ่มกว่าปลาทุบหนึ่งอินเดีย ลักษณะความมันใกล้เคียงกันทั้ง 2 ชนิด กลิ่นไม่ ความมากโดยปลาทุบหนึ่งแม่กลองมีความคาวน้อยกว่าปลาทุบหนึ่งอินเดีย และความอร่อยใกล้เคียงกันแต่ปลาทุบหนึ่งแม่กลองอร่อยกว่า ดังนั้น ลักษณะเด่นของเนื้อปลาทุบแม่กลองที่มีลักษณะตรงตามมาตรฐาน คือ มีลักษณะเนื้อแน่นระดับปานกลาง เนื้อนุ่ม เนื้อมีความมันพอดี มีกลิ่นคาวเล็กน้อย



ภาพที่ 2 แสดงทิศทางของความคิดเห็นจากการชิมปลาทุบหนึ่งทั้ง 2 ชนิด ชนิดที่ 1 ปลาทุบหนึ่งอินเดีย และชนิดที่ 2 ปลาทุบหนึ่งแม่กลอง

จากภาพที่ 3 ผลการวิเคราะห์แบบทดสอบพบว่าประชาชนกลุ่มตัวอย่างมีความเข้าใจ ดังนี้ ลักษณะรูปร่างทางกายภาพของปลาทุบหนึ่งแม่กลอง มีลำตัวที่แบน มีขนาดยาว 18 เซนติเมตร ปลายปาก ทุ่กลม ลายบนลำตัวและครีบลักษณะตามรูปแบบที่ 1 ลักษณะสีของตัวปลาทุบโดยส่วนท้องจะมีสีขาว หรือสีเงิน มันวาว มีสีเหลืองแกมทองอย่างเด่นชัด ลักษณะรูปร่างทางตามแบบที่ 1 และลักษณะสีของ

หางของปลาทุ้มแม่กลองที่มีสีเหลืองทองสดใส ซึ่งผลคำตอบที่ได้จากการทดสอบนี้ผู้ทำแบบทดสอบตอบ ถูกตามลักษณะกายภาพของปลาทุ้มแม่กลองตรงตามความจริง แต่ตอบขนาดตัวผิด เพราะปลาทุ้มแม่กลองในปัจจุบันมีขนาดเล็ก ยาว 14-16 เซนติเมตร



ภาพที่ 3 แสดงลักษณะทางกายภาพของปลาทุ้มแม่กลองที่ได้จากการทำแบบสอบถาม

5.3 เพื่อศึกษาวิธีการส่งเสริมให้ปลาทุ้มแม่กลองเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

5.3.1 โดยใช้เอกลักษณ์มาส่งเสริม คือเอกลักษณ์ด้านรสชาติและรูปร่างของปลาทุ้มแม่กลอง

5.3.2 ส่งเสริมให้จัดตั้งแหล่งเรียนรู้และศูนย์ปฏิบัติการเกี่ยวกับปลาทุ้มแม่กลองโดยเฉพาะ

5.3.3 ออกกฎข้อบังคับควบคุมให้ผู้ประกอบการผลิตปลาทุ้มแม่กลอง ให้ข้อมูลที่แท้จริงเกี่ยวกับชนิดปลาทุ้มที่นำมาขาย เพื่อสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับปลาทุ้มแม่กลองที่ถูกต้องให้กับผู้บริโภค และป้องกันการปลอมแปลงชื่อปลาทุ้มแม่กลองจากปลาทุ้มชนิดอื่น

5.3.4 รวมกลุ่มผู้ผลิตสินค้าปลาทุ้มแม่กลองเป็นกลุ่มสหกรณ์ธุรกิจร้านค้าปลาทุ้มแม่กลองโดยเฉพาะ เพื่อให้กลุ่มผู้ประกอบการได้มีส่วนร่วมในการจัดการมาตรฐานสินค้าปลาทุ้มแม่กลอง และได้รับผลประโยชน์ร่วมกัน

5.3.5 ดำเนินจัดทำแผนการตลาดและประชาสัมพันธ์ปลาทุ้มแม่กลอง โดยใช้คุณลักษณะพิเศษของปลาทุ้มแม่กลองนำเสนอประชาสัมพันธ์ ดังนี้

- จัดเทศกาลกินปลาทุแม่กลอง ที่จังหวัดสมุทรสงคราม เป็นประจำทุกปี ให้รสชาติและลักษณะเอกลักษณ์ของปลาทุแม่กลอง ภายในงานยังมีการจัดประกวดรสชาติปลาทุแม่กลอง ชุมนิทรรศการสำหรับให้ความรู้เกี่ยวกับปลาทุแม่กลองโดยเฉพาะ
- เปิดร้านขายสินค้าปลาทุแม่กลองเคลื่อนที่ตามเทศกาลงานท่องเที่ยวทั่วประเทศ และเทศกาลขายสินค้าของดีประเทศไทย ตามแหล่งต่างๆ โดยร้านค้าจะต้องนำปลาทุแม่กลองของแท้มาขาย และอธิบายลักษณะเด่นของปลาทุแม่กลองที่ถูกต้องให้กับผู้บริโภคได้ถูกต้องและชัดเจน
- ผลักดันให้ออกสื่อโทรทัศน์ โดยมีการจัดทำสื่อที่เกี่ยวข้องกับของดีสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์แห่งประเทศไทยโดยเฉพาะ
- จัดทำสื่อเว็บไซต์อินเทอร์เน็ตของดีเมืองแม่กลอง ซึ่งภายในเว็บจะนำเสนอข้อมูลทุกอย่างที่เกี่ยวข้องกับปลาทุแม่กลองที่มีความถูกต้อง รูปทั้งเส้นทางการเดินไปยังแหล่งพื้นที่ขายสินค้าปลาทุแม่กลอง เป็นต้น

5.3.6 เมื่อสินค้าปลาทุแม่กลองได้รับความนิยมน้อยลงและเป็นที่รู้จักอย่างถูกต้องดีแล้ว จึงทำการส่งเสริมให้สินค้าออกไปขายยังต่างประเทศ เพื่อสร้างรายได้เพิ่มขึ้นให้กับผู้ประกอบการ และยังช่วยให้เศรษฐกิจจังหวัดสมุทรสงครามและประเทศไทยดีขึ้น

6. การอธิบายผล

จากการศึกษาปริมาณของปลาทุบริเวณอ่าวไทยรูปตัว ก พบว่ามีอัตราการส่วนการเพิ่มขึ้นและการลดลงเป็นผลมาจากอิทธิพลทางด้านกายภาพ และการกระทำจากมนุษย์ หลังจากเกิดมาตรการการปิดอ่าวไทย พบว่าปริมาณการจับปลาทุมีการเพิ่มขึ้น แม้บางปีหลังจากปิดอ่าวไทยจะมีการจับปลาทุได้ปริมาณน้อย แต่โดยรวมแล้วสามารถจับปลาทุได้เพิ่มขึ้น แสดงได้ว่าจำนวนปลาทุมีการเพิ่มขึ้นหลังจากเกิดมาตรการการปิดอ่าวไทย

บริเวณปากแม่น้ำแม่กลองเป็นส่วนหนึ่งของปากอ่าวไทย และอยู่ในจังหวัดสมุทรสงคราม ซึ่งสามารถจับปลาทุสันที่มีคุณภาพได้ดีอีกแหล่ง จึงเป็นแหล่งผลิตสินค้าปลาทุแม่กลองที่มีชื่อเสียง มีกรรมวิธีการทำแบบพื้นบ้าน และผลจากแบบสอบถามเพื่อหาความเป็นเอกลักษณ์ของปลาทุแม่กลอง จากกลุ่มตัวอย่าง 100 คน พบว่าประชาชนกลุ่มตัวอย่างรับรู้ถึงคุณสมบัติของปลาทุแม่กลองได้ถูกต้องคือ มีลักษณะเนื้อแน่นระดับปานกลาง เนื้อนุ่ม เนื้อมีความมันพอดี มีกลิ่นคาวเล็กน้อย ลำตัวแบน ปากทุกลม ลำตัวมีสีขาวหรือเงินมันวาว และมีสีเหลืองแกมทองอย่างเด่นชัด และหางของปลาทุแม่กลองมีสีเหลืองทองสดใส แต่พบว่าประชาชนกลุ่มตัวอย่างเข้าใจลักษณะของขนาดปลาทุแม่กลองผิด เพราะความจริงในปัจจุบันนั้นปลาทุแม่กลองมีขนาดเล็กสั้น 14-16 เซนติเมตร เท่านั้น ซึ่งปัจจัยทางด้านรสชาตินี้มีอิทธิพลมาจากลักษณะภูมิศาสตร์ คือ บริเวณแม่น้ำแม่กลองมีลักษณะเป็นนิเวศสามน้ำ คือ น้ำจืด น้ำเค็ม และน้ำกร่อย ทำให้มีปริมาณแร่ธาตุความอุดมสมบูรณ์มาก บริเวณอ่าวไทยรูปตัว ก จังหวัด

สมุทรสงครามเองยังมีลักษณะเป็นดินโคลน อุณหภูมิเหมาะสมต่อการดำรงชีวิตของปลาทุ และยังพบ แพลงก์ตอนที่เป็นอาหารของปลาทุเป็นจำนวนมากอีกด้วย

ด้วยเหตุนี้จึงเป็นสาเหตุให้ปลาทุแม่กลองมีชื่อเสียงและยังมีความสัมพันธ์เกี่ยวข้องกับแหล่งที่ตั้ง ทางภูมิศาสตร์ สามารถผลักดันให้เป็นสินค้ามีชื่อเสียงมากและเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ โดย ส่งเสริมจากเอกลักษณ์ของปลาทุแม่กลอง การรวมกลุ่มผู้ผลิตเพื่อสร้างมาตรฐานเดียวกัน และการ ประชาสัมพันธ์ให้ปลาทุแม่กลองได้เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางอย่างถูกต้องทั้งในและต่างประเทศ

7. การสรุปผลการวิจัย

ผลสรุปจากการวิจัย การสร้างเอกลักษณ์ของปลาทุแม่กลองสู่สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พบว่า ปริมาณปลาทุที่จับได้บริเวณอ่าวไทยรูปตัว ก มีปริมาณสัดส่วนเพิ่มขึ้นหลังจากบังคับใช้มาตรการ การปิดอ่าวไทย แม้จะไม่ได้มีปริมาณการเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว แต่การประกาศใช้มาตรการปิดอ่าวไทยก็มี ส่วนช่วยให้ปลาทุไม่เสี่ยงต่อการสูญพันธุ์ ปลาทุแม่กลองมีความสัมพันธ์กับปัจจัยทางภูมิศาสตร์ทำมี ลักษณะแตกต่างจากปลาทุชนิดอื่น โดยมีเอกลักษณ์ในเรื่องของรสชาติและลักษณะรูปร่างของปลาทุแม่ กลอง ลักษณะเด่นของปลาทุแม่กลองนี้เองจะเป็นส่วนหนึ่งที่ช่วยให้สินค้าปลาทุแม่กลองได้เป็นสินค้าสิ่ง บ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

7.1 ข้อเสนอแนะที่ได้จากการศึกษา

7.1.1 พบว่า คนภายในเมืองหลวงมักคุ้นชินกับการบริโภคปลาทุขนาดใหญ่ ที่ไม่ใช่ปลาทุ ไทยแท้ เป็นผลทำให้ความนิยมปลาทุอินเดียใกล้เคียงกับปลาทุแม่กลอง ปลาทุแม่กลองเป็นปลาที่ให้ รสชาติสัมผัสใหม่กับคนเมืองและเป็นรสชาติที่อร่อยถูกปากคนเมืองกรุง แสดงให้เห็นว่าปลาทุแม่กลอง ให้รสชาติที่ดีเยี่ยมไม่แพ้รสชาติปลาทุชนิดอื่น

7.1.2 ประชาชนทั่วไปที่ไม่ใช่คนในท้องถิ่น จังหวัดสมุทรสงคราม ทราบลักษณะขนาดตัว ของปลาทุแม่กลองไม่ถูกต้อง ควรส่งเสริมให้ข้อมูลที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับลักษณะของปลาทุหนึ่งแม่กลองที่ แท้จริงเพื่อเปรียบเทียบกับลักษณะปลาทุชนิดอื่น เพื่อให้ผู้บริโภคไม่เกิดความเข้าใจผิด

7.1.3 ควรมีระยะเวลาในการศึกษาวิจัย เพื่อความถูกต้องมากยิ่งขึ้น

7.1.4 ควรมีหน่วยงานเข้ามามีบทบาทส่งเสริมสินค้าปลาทุแม่กลองให้ได้เป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ ทางภูมิศาสตร์อย่างจริงจัง ซึ่งควรจะเป็นการร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการหรือผู้ผลิตปลาทุหนึ่งแม่กลอง กับหน่วยงานรัฐ

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยฉบับนี้สำเร็จบรรลุล่วงวัตถุประสงค์ได้ด้วยดี เนื่องจากผู้วิจัยได้รับความช่วยเหลือ อนุเคราะห์จากบุคคลหลายๆ ฝ่าย ขอขอบคุณ คุณปวีโรจน์ นรนาถตระกูล นักวิชาการประมงชำนาญ การ คุณภาณุโชติ ทองยัง กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข คุณนิม อยู่ประเสริฐ เจ้าของ

กิจการปลาทูหนึ่งแจ่ม ผู้ทรงคุณวุฒิที่กรุณาเสียสละเวลาและสถานที่ ให้ข้อมูลความรู้เนื้อหาที่เป็นประโยชน์สำหรับการทำวิจัย

โดยเฉพาะอาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ สุชาติพิทย์ ชวนะเวสสกุล และคณะอาจารย์ท่านอื่นๆ ในการแนะนำ ให้ข้อเสนอแนะ และตรวจทานแก้ไข ด้วยความเอาใจใส่ทุกขั้นตอน ผู้วิจัยรู้สึกซาบซึ้งในความกรุณาของอาจารย์และขอขอบคุณ เป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

ขอขอบคุณผู้ที่ทำแบบสอบถามทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามการวิจัยในครั้งนี้

ตลอดจนบุคคลต่างๆ ที่ให้ความช่วยเหลือและร่วมมืออีกมากมาย ที่ผู้วิจัยไม่สามารถกล่าวชื่อนามได้หมดในที่นี้ ผู้วิจัยรู้สึกซาบซึ้งในความกรุณาและความปรารถนาดีของทุกท่านเป็นอย่างยิ่ง จะกราบขอบพระคุณและขอบคุณไว้ในโอกาสนี้

เอกสารอ้างอิง

กรมควบคุมมลพิษ. แนวปฏิบัติที่ดีด้านการป้องกันและลดมลพิษอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง.

กรุงเทพมหานคร: กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม, 2558.

กรมประมง. ปลาหู ปลาล้างแตกต่างกันอย่างไร. [ออนไลน์]. 2554.

แหล่งที่มา: <http://www.fisheries.go.th/> [3 ตุลาคม 2558]

กรมประมง, หน่วยสำรวจการประมง. ปะทวนกรมเครื่องมือจับสัตว์น้ำในประเทศไทย.

กรุงเทพมหานคร : กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2499.

กรมประมง. ปลาหู. [ออนไลน์]. 2558. แหล่งที่มา: <http://pasusat.com/ปลาหู> [3 ตุลาคม 2558]

คณะอนุกรรมการด้านที่ดินและน้ำ และ คณะกรรมการสิทธิมนุษยชนแห่งชาติ. นิเวศสามน้ำ.

พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์เดือนตุลา, 2547.

ธงชัย สันติวงษ์. พฤติกรรมผู้บริโภคทางการตลาด. พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพมหานคร :

โรงพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช, 2540.

ธนพจน เอกโยคยะ. คำอธิบายกฎหมายสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร :

วิญญูชน, 2547.

บุญช่วย อินทร์มพรรย์. ปลาหูในอ่าวไทย. กสิกร 15 (มกราคม 2496) : 101-104.

ยุพินท์ วิวัฒน์ชัยเศรษฐ์. ชาวประมงร่วมใจไม่จับปลาทูมิใช่ปล่อยไว้แพร่พันธุ์. วารสารการประมง

55 (มกราคม 2545) : 11-19.

สำนักงานคุ้มครองผู้บริโภค จังหวัดสมุทรสงคราม. วิธีการนึ่งปลาทูที่ได้มาตรฐาน. [ออนไลน์]. 2556.

แหล่งที่มา: <https://www.youtube.com/watch?v=u2JfBHCAOBE> [17 ตุลาคม 2558]

ศราวุธ คเสนทองสุวรรณ. การแพร่กระจายขนาดความยาวของปลาทู.

สภาวะการประมงปลาทูในบริเวณอ่าวไทยตอนบน 51(มกราคม 2551) : 4-6.

- ศรียา เลหาเพียงศักดิ์. สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indication). พิมพ์ครั้งที่ 1.
กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2548.
- สถาบันสารสนเทศทรัพยากรน้ำและการเกษตร. สภาพภูมิประเทศลุ่มน้ำแม่กลอง. [ออนไลน์]. 2556.
แหล่งที่มา: <http://reg.diw.go.th/industrialwaterforthai/6River/แม่กลอง.pdf>
[26 กันยายน 2558]
- สถาพร บุตรดา, ประสิทธิ์ สุขสมศักดิ์, สำเร็จ บารมี, วรเทพ บุญยีน และคนอื่นๆ.
แดนปลาหูฉินหอยหลอดวิถีแม่กลอง. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร :
สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ, 2552.
- สุรศักดิ์ วาจาสิทธิ์ และคณะ. พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546.
พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร : วิญญูชน, 2547.
- อดุลย์ จาตุรงค์กุล. พฤติกรรมผู้บริโภค. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพมหานคร :
บัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2543.
- อัญญาณี แย้มรุ่งเรือง. ผลการศึกษาและวิจารณ์ผล. สภาวะทรัพยากรปลาหูฉินจากการประมง.
อวนล้อมจับบริเวณอ่าวไทย 50, 24(2550): 6-10.
- ASTVผู้จัดการออนไลน์. ลิ้มรสสุดยอดปลาหูฉินใน“เทศกาลกินปลาหูฉินและของดีเมืองแม่กลอง. [ออนไลน์].
2550. แหล่งที่มา: <http://ww834w.manager.co.th/Travel/ViewNews.aspx?NewsID=9500000144> [4 ตุลาคม 2558]
- Siamcat. เรื่องของปลาหูฉินหน้าอ คอหัก. [ออนไลน์]. 2555.
แหล่งที่มา: <http://www.catandkittenstory.com/board.asp?id=28615> [4 ตุลาคม 2558]