รายงานผลการดำเนินการสำรวจฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านเกษตรกรรม

บ้านปลาฟาร์ม เลขที่ ๑๐๐ หมู่ ๘ บ้านต๋ำกลาง
ตำบลต๋ำ อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา

กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม
องค์การบริหารส่วนจังหวัดพะเยา

รายงานผลการดำเนินการสำรวจฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น
ด้านเกษตรกรรม บ้านปลาฟาร์ม ตำบลบ้านต๋ำ อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา

“บ้านปลาฟาร์ม” ตั้งอยู่ เลขที่ ๑๐๐ หมู่ ๘ บ้านต๋ำกลาง ตำบลบ้านต๋ำ อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา โดยนายสมิง อ้อยหวาน อายุ ๗๖ ปี ประธานชมรมเลี้ยงปลานิลพะเยา พร้อมด้วยสมาชิกในชมรมเลี้ยงปลานิลพะเยา บ้านปลาฟาร์มเกิดจากเกษตรกรที่เลี้ยงปลานิลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ในลักษณะบ่อดิน ถูกเลี้ยงโดยใช้น้ำจากน้ำตกจำปาทอง ซึ่งมีความสะอาดมาก มีแร่ธาตุ และผ่านกระบวนการเลี้ยงที่พิถีพิถัน ดูแล ใส่ใจเป็นอย่างดี

จากการสัมภาษณ์นายสมิง อ้อยหวาน ได้กล่าวว่ามีการเลี้ยงปลานิลตั้งแต่ปี พ.ศ.๒๕๓๕ จนถึงปัจจุบัน เป็นระยะเวลายาวนานกว่า ๓๒ ปี ปัจจุบันได้รวมกลุ่มสมาชิกจัดตั้งชมรมเลี้ยงปลานิลพะเยา มีจำนวน ๖๐ คน งบประมาณที่ใช้เลี้ยงปลานิล เป็นจำนวนเงินถึง ๑,๙๐๐,๐๐๐ – ๒,๐๐๐,๐๐๐ บาท/ปี โดยมีรายได้เฉลี่ย ต้องมีการนำปลาออกมาขาย ๒,๐๐๐ กิโลกรัม/วัน ส่งขายไปยังจังหวัดร้านค้าในจังหวัดพะเยาและจังหวัดใกล้เคียง อาทิ เช่น เชียงใหม่ น่าน แพร่ ลำปาง เป็นต้น และแบ่งขนาดตามรายละเอียดดังนี้

เบอร์ ๑ ปลานิลขนาด ๘ ขีด – ๑ กิโลกรัม

เบอร์ ๒ ครึ่ง กิโลกรัม – ๗ ขีด

หลุดไซส์ ๓ ตัว/โล – ๔ ขีด

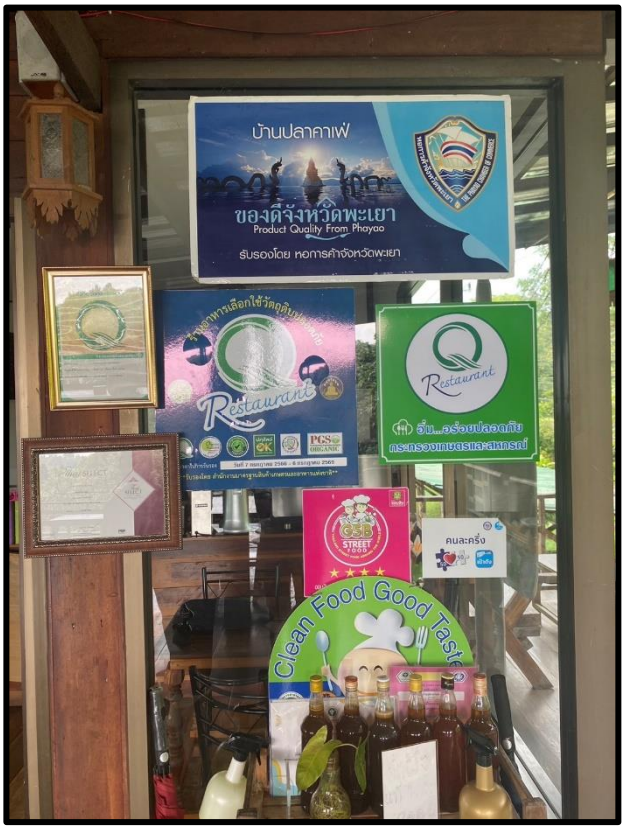
หมายเหตุ : แต่ละขนาดจะมีราคาขึ้น - ลง ตามท้องตลาดของแต่ละวัน

ขนาดที่ขายดีที่สุด คือ เบอร์ ๑

บ้านปลาฟาร์มได้ใช้นวัตกรรมเครื่องประเมินสภาพน้ำ จากการสนับสนุนโครงการวิจัยของมหาวิทยาลัยพะเยา ร่วมกับสำนักงานพาณิชย์จังหวัดพะเยา “ต้นแบบการพัฒนาธุรกิจปลานิลด้วยการสร้างห่วงโซ่คุณค่าใหม่ จังหวัดพะเยา” ทำให้ปลานิลที่ได้มีคุณลักษณะที่พิเศษเฉพาะ คือ **ปลาไร้กลิ่นโคลน เนื้อปลามีสีขาวอมชมพู และเนื้อปลายังมีโปรตีนและโอเมก้าสูงกว่าค่าปกติของปลานิลทั่วไป** ซึ่งทำให้โครงการฯ ได้ตั้งมาตรฐานปลานิลคุณภาพสูงขึ้น ชื่อว่า **“นิลพะเยาจำปาทอง”** โดยเป็นภาคร่วมมือระหว่าง มหาวิทยาลัยพะเยา สำนักงานประมงจังหวัด และหอการค้าจังหวัดพะเยา มอบให้กับผู้เลี้ยงปลานิลที่ได้มาตรฐานคุณภาพสูง และยังมอบให้กับร้านอาหารที่ใช้ปลานิลพะเยาจำปาทองในร้าน

สัญลักษณ์ **“นิลพะเยาจำปาทอง”** คือมาตรฐานการรับรองปลานิลคุณภาพสูง ที่ถูกเลี้ยงด้วยวิธีการที่มีคุณภาพ เฉพาะตามแบบของสหกรณ์ผู้เลี้ยงปลานิล กลุ่มบ้านปลาฟาร์ม ตำบลบ้านต๋ำ จังหวัดพะเยา ที่ฟาร์มปลาได้รับมาตรฐาน GAP ด้านการเลี้ยง ซึ่งในปัจจุบันมีร้านอาหารที่ใช้นิลพะเยาจำปาทองมากมาย ได้แก่ ร้านปลาเผานายตุ่น บ้านปลาคาเฟ่ ร้าน U & Steak พะเยา ร้านครัวออโรร่า ร้านครัวเข้าท่า ร้านเฮียอู๊ดข้าวต้มโต้รุ่ง ร้านนิทานบ้านต้นไม้ บ้านบ่อเลคแคมป์ ฯลฯ

ในปัจจุบันนี้ บ้านปลาฟาร์มของนายสมิง อ้อยหวาน ได้เปิดโอกาสให้ผู้ที่สนใจเริ่มต้นในการเลี้ยงปลานิลในบ่อดิน ได้มีโอกาสเรียนรู้ และมีความยินดีถ่ายทอดความรู้ในการเลี้ยงปลานิลโดยไม่มีค่าใช้จ่ายใดๆอีกด้วย ผู้ที่สนใจเข้ารับการเรียนรู้สามารถติดต่อได้ที่เบอร์ ๐๘๖-๑๘๙-๘๔๗๘ นอกจากนี้ นายสมิง อ้อยหวาน ได้ส่งต่อให้ทายาทรุ่นลูกได้เปิดร้านอาหาร ชื่อ บ้านปลาคาเฟ่ ขึ้น โดยนำปลานิลจากบ่อเลี้ยงของตนมาแปรรูปปรุงสุกเป็นอาหารหลักประจำร้าน ซึ่งมีเมนูที่หลากหลาย เพื่อเปิดรองรับ กลุ่มนักท่องเที่ยวได้มีโอกาสสัมผัสกับรสชาติของปลานิลพะเยาจำปาทอง อีกด้วย



โครงการจัดทำข้อมูลด้านเกษตรกรรม ของ “บ้านปลาฟาร์ม” ตั้งอยู่ เลขที่ ๑๐๐ หมู่ ๘ บ้านต๊ำกลาง ตำบลบ้านต๊ำ อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา โดยองค์การบริหารส่วนจังหวัดพะเยา มีวัตถุประสงค์เพื่อสืบสานอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวบ้านในจังหวัดพะเยา บริหารงานตามวัตถุประสงค์ของ LPA คือเพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกันอันจะนำไปสู่การพัฒนาองค์กรให้มีการจัดบริการสาธารณะที่มีประสิทธิภาพและทำให้ประชาชนเกิดความพึงพอใจ โดยการประเมินและการวิเคราะห์เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ในการส่งเสริมสนับสนุนตามภารกิจขององค์การบริหารส่วนจังหวัดพะเยาอย่างมีประสิทธิภาพ และเพื่อประเมินประสิทธิภาพขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (LPA) ด้านที่สี่ด้านศิลปะวัฒนะธรรมประเพณีศาสนาและภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยมีเป้าหมายของโครงการคือรวบรวมภูมิปัญญาท้องถิ่น ของ“บ้านปลาฟาร์ม” บ้านต๊ำกลาง ตำบลบ้านต๊ำ อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา เป็นการสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น รักษาอัตลักษณ์ ถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ลูกหลาน เป็นแนวทางในการพัฒนาปรับปรุงศักยภาพ ในการปฏิบัติตามนโยบายของผู้บริหาร โดยมีจุดมุ่งหมายคือท้องถิ่นมีการปฏิบัติงานในการบริการประชาชนหรือจัดการภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ตามมาตรฐานเดียวกันทุกพื้นที่ เพื่อกระตุ้นให้ท้องถิ่นมีการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นรู้จักตัวเองมากขึ้นรู้จักปัญหาอุปสรรค จุดอ่อน จุดแข็ง ในการดำเนินงานและเพื่อการบริการให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น