

"ปลาทุเรเค็ม ราชานแห่งปลาเค็ม"



ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ GI

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดนราธิวาส

วิสาหกิจชุมชนการท่องเที่ยวโดยชุมชน บ้านเกาะยาว อำเภอดาโต๊ะลิบ จังหวัดนราธิวาส

วิสาหกิจชุมชนการท่องเที่ยวโดยชุมชน บ้านเกาะยาว อำเภอดาโต๊ะลิบ จังหวัดนราธิวาส เป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ที่ได้รับการคัดเลือกสินค้าดี สืบค้าเด่น "ปลาทุเรเค็มตากใบ" ภายใต้ โครงการสินค้าเกษตรและบริการมูลค่าสูง ๑ กองทุน ๑ สินค้าเกษตรมูลค่าสูง ปี ๒๕๖๕ กลุ่มมีสมาชิก ทั้งหมด ๒๓ ราย มี นางสาวนารีเยะ มามะ เป็นประธานกลุ่ม กลุ่มตั้งอยู่บ้านเกาะยาว หมู่ที่ ๑ ตำบลเจ๊ะเห อำเภอดาโต๊ะลิบ จังหวัดนราธิวาส ก่อตั้ง เมื่อปี ๒๕๖๕ โดยในปี ๒๕๖๕ กลุ่มมีรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ รวมเป็นเงิน ๓๖,๐๐๐ บาท มีผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย ปลาทุเรเค็ม ปลาส้มปลาทุเร ปลาทุเรทรงเครื่อง และกะปิกุ้งเค็ม ฯลฯ ประกอบกับ กรมประมง ขับเคลื่อนโครงการเพาะปลูกราคาปล่อยแม่น้ำตากใบ โดยการ เพาะขยายพันธุ์เพื่อปล่อยคืนสู่แม่น้ำตากใบ เพื่อเพิ่มทรัพยากรปลาทุเรในแม่น้ำตากใบให้มากขึ้น สร้างความมั่นคงทางอาหารของชุมชน ต่อไป

รู้จักกับ...ปลาทุเร

ปลาทุเร มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า Eleutheronema tetradactylum ลักษณะทั่วไป รูปร่างยาว เรียว ลำตัวค่อนข้างหนา หัวค่อนข้างเล็ก จะงอยปากสั้น ตามีเยื่อไขมันปกคลุมและอยู่ใกล้ปลายจะงอย ปากเฉียงขึ้นเล็กน้อย และมีฟันแหลมคม ลักษณะเด่น คือ ก้านครีบส่วนล่างของครีบทูแยกออกเป็นเส้นรยางค์ ๔ เส้น ที่เรียกว่า หวด มีครีบหลังแยกห่างกัน ๒ อัน ครีบหางเป็นแฉกลึก ส่วนลำตัวแนวสันสีเทาปนเขียว มีขนาด โดยเฉลี่ย ๔๐ - ๖๐ ซม.



ประวัติความเป็นมา

แท้จริงแล้วปลาทุเรเค็มตากใบ มีตำนานสืบทอดมานานกว่า ๑๐๐ ปี ซึ่งเป็นการถนอมอาหารแบบภูมิปัญญาชาวบ้านในรูปแบบปลาเค็ม สาเหตุเริ่มต้นจาก ถนอมอาหารในรูปแบบนี้ เนื่องจากสภาพภูมิประเทศของ อำเภอดาโต๊ะลิบเป็นพื้นที่ติดชายฝั่งทะเลอ่าวไทย ด้วยความอุดม สมบูรณ์ของทะเลมีความหลากหลายทางชีวภาพและอาหาร ตามธรรมชาติ จึงมีปลาทุเรเข้ามาหาอาหารใกล้ชายฝั่ง ชาวบ้าน จึงจับปลาได้เป็นจำนวนมาก จึงเป็นที่มาของการ ถนอมอาหารเพื่อให้เก็บปลาทุเรไว้ให้นานที่สุด ปลาทุเรที่มี ความแตกต่างจากที่อื่น และรสชาติอร่อยเป็นเอกลักษณ์ ทั้ง เนื้อแน่น เฝื่อนละเอียด ปลาผิวดึงสวย อีกทั้ง เมื่อนำมาทำเป็น ปลาเค็ม เนื้อปลาจะฟู มีรสชาติที่ไม่เค็มจัดจนเกินไป กลิ่นหอม เป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร จนได้สมญานามว่าเป็น "ราชา แห่งปลาเค็ม" โดยราคาขายประมาณ ๑,๕๐๐ - ๒,๐๐๐ บาท/ กก. ทำให้มีคำพูดติดปากเมื่อพูดถึงปลาทุเรเค็มตากใบ ว่า "คนกินไม่ได้ชื่อ คนซื้อไม่ได้กิน"



กระบวนการผลิต

กระบวนการผลิตปลาทุเรเค็มตากใบ

มีขั้นตอน ดังนี้

๑. คัดเลือกปลาทุเรที่มีคุณภาพดี ขนาดเหมาะสม สดใหม่ ไม่แช่แข็ง และที่สำคัญต้องเป็นปลาทุเรจากตากใบ เท่านั้นให้นำ ปลาทุเรมาขอดเกล็ด ควักไส้ทิ้งโดยไม่ผ่าท้องปลา และล้าง ทำความสะอาดให้เรียบร้อย
๒. ให้นำเกลือยัดท้องปลาและกลบตัวปลา หมักทิ้งไว้ ๒ - ๓ ชม. ในภาชนะที่ปิดฝาปิดชิด
๓. นำปลาที่หมักไว้มาทำความสะอาด และใช้กระดาษผูกมัดหัว ปิดปากปลา เพื่อป้องกันแมลง
๔. นำปลาไปตากแดด และห้อยหัวลงเพื่อให้น้ำออกจากตัวปลา
๕. นำปลาที่ตากแดดมารีดน้ำออกจากตัวปลา โดยใช้ไม้คดปลามา รีด และนำไปตากแดดแบบห้อยหัวลงอีกครั้ง ขั้นตอนนี้ทำทุกวัน ไปเรื่อยๆ จนกว่าปลาแห้ง ซึ่งเป็นเคล็ดลับทำให้ปลามีกลิ่นหอมและ เนื้อฟู น่ารับประทาน

ผลิตภัณฑ์

๑. ปลาทุเรเค็มตากใบ
๒. น้ำพริกปลาทุเรเค็มตากใบ
๓. หอยังปลาทุเรเค็มตากใบ
๔. ปลาส้มปลาทุเรเค็มตากใบ
๕. ปลาทุเรทรงเครื่อง



สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดนราธิวาส

ตลาดกลางจังหวัดนราธิวาส ชั้น ๓ ตลาดสดจังหวัดนราธิวาส (พื้นที่ ๓)

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโฮจิมินห์

หน้า ๑๑๑๑-๑๑๑๑