



# สืบสาน “บุญ” พื้นบ้านภาคใต้

โครงการผลิตน้ำบุญสู่ชุมชน

“อยากต่อยอดภูมิปัญญาการทำบุญให้ดียิ่งขึ้น” คือโจทย์ที่นักศึกษาวิทยาลัยพระมงกุฎเกล้าฯ ใช้ร่วมกันทำโครงการผลิตน้ำบุญสู่ชุมชน ที่มีเป้าหมายเพื่อสืบทอดภูมิปัญญา และต่อยอดพัฒนาผลิตภัณฑ์ น้ำบุญอาหารพื้นถิ่นภาคใต้ให้คงอยู่ต่อไป



1 รวมตัว ประกาศหาสมาชิก แบ่งหน้าที่รับผิดชอบการทำงาน



2 ลงพื้นที่ศึกษาเรียนรู้เก็บข้อมูล



คุณค่าที่เกิดขึ้น

**ต่อยาวชน**  
การทำงานที่เป็นการเรียนรู้ผ่านปฏิบัติการจริง นอกจากช่วยฝึกฝนให้ทีมงานเกิดทักษะชีวิต มีประสบการณ์ที่เติมเต็มต่อยอดความรู้จากห้องเรียนแล้ว ยังได้ฝึกความอดทน เกิดทักษะในการจัดการตัวเอง รู้จักแบ่งเวลา ยังเป็นการเติมเต็มการเรียนรู้ในห้องเรียนสู่สถานการณ์จริง

**ต่อชุมชน**  
การทำโครงการนอกจากจะพัฒนาศักยภาพของนักศึกษาแล้ว ยังตอบโจทย์วิทยาลัย เรื่องงานประกันคุณภาพนักศึกษา การมีนักศึกษาที่มีภาวะผู้นำ ทำงานเป็น มีทักษะชีวิต มีทักษะวิชาชีพ และมีความสัมพันธ์ที่ดีกับชุมชน สะท้อนถึงการพัฒนาผู้เรียนครบ 5 ด้าน ตามตัวชี้วัดแล้ว นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมยังมีรายได้ระหว่างเรียน ซึ่งเป็นการปูพื้นฐานการประกอบอาชีพในอนาคต และยังช่วยอนุรักษ์ภูมิปัญญาพื้นบ้านด้านการนำบุญอาหารพื้นถิ่นภาคใต้ให้คงอยู่ต่อไป



5 ผลิตน้ำบุญบรรจุขวดออกขายเป็นสินค้าขึ้นชื่อของวิทยาลัยและจำหน่ายในงาน “ตลาดนัดอาเซียน” ที่คลองผดุงกรุงเกษม กรุงเทพมหานคร



4 ออกหน่วยบริการชุมชน ถ่ายทอดความรู้ “สาธิตการทำน้ำบุญ และน้ำพริกกุ้งเสียบ”

นำน้ำบุญที่เคยทำ มาทดลองทำการตลาด ออกแบบฉลากและทดลองจำหน่าย น้ำบุญสำหรับข้าวยาบรรจุขวด และข้าวยาที่ใช้ น้ำบุญของกลุ่มเป็นเครื่องปรุงรส พร้อมนำเงินที่ขายได้ ผাগสหกรณ์



“

การทำโครงการนอกจากจะพัฒนาศักยภาพของนักศึกษาแล้ว ยังตอบโจทย์วิทยาลัยเรื่องงานประกันคุณภาพนักศึกษา การมีนักศึกษาที่มีภาวะผู้นำ ทำงานเป็น มีทักษะชีวิต มีทักษะวิชาชีพ และมีความสัมพันธ์ที่ดีกับชุมชน สะท้อนถึงการพัฒนา ผู้เรียนครบ 5 ด้านตามตัวชี้วัดแล้ว นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรม ยังมีรายได้ระหว่างเรียนจากการจำหน่ายน้ำบูดู ซึ่งเป็น การปูพื้นฐานการประกอบอาชีพในอนาคตได้เป็นอย่างดี

”

เพราะเคยเรียนวิชาการแปรรูปน้ำบูดูร่วมกันมาก่อน ประกอบกับปีที่ผ่านมาเห็นรุ่นพี่ทำโครงการ บิ๊กอุยช่วยเพื่อน เมื่ออาจารย์ธนกร ห้วยห้อง ชวนทำโครงการในปีนี้ ทีมงานซึ่งประกอบด้วย อัสมา นพกะ ภู-ภาณุพงศ์ ปานซ้าย โย-โชติกา สมมุ่ง เก๋-สุวีร์ แก้วมณี และวุธ-กฤษณะ บุญรักษ์ นักศึกษาวิทยาลัยประมงติณสูลานนท์ จึงรวมตัวกันทำโครงการผลิตน้ำบูดูสู่ชุมชน ด้วยเหตุผลง่าย ๆ



คือ ที่ผ่านมารู้แต่วิธีการทำเท่านั้น ไม่ได้เรียนรู้วัตถุดิบหรือกระบวนการผลิตอย่างลึกซึ้ง จึงสนใจอยากต่อยอดภูมิปัญญาการทำบูดูให้ดียิ่งขึ้น

เมื่อทีมลงตัว จึงแบ่งบทบาทหน้าที่กันรับผิดชอบงาน เก๋ที่ฟองตำแหน่งประธานชมรมแปรรูปได้รับการโหวตให้ทำหน้าที่หัวหน้าทีม ดูแลภาพรวมโครงการ ประสานงานกับอาจารย์และสงขลาฟอรั่ม ภูเป็นรองหัวหน้า วุธ เก๋เป็นเหรัญญิก โยเป็นปฏิคม ส่วนอัสมาทำหน้าที่บันทึก แต่มีข้อแม้ว่าเมื่อถึงคราวที่ต้องทำงานเอกสารทุกคนต้องมาช่วยกัน เพราะเรื่องนี้เป็นยามของทั้งทีม

“การได้รับรู้ถึงภาวะเสี่ยงต่อการสูญหายของภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านภาคใต้ ยิ่งทำให้ทีมงานรู้ถึงความสำคัญเร่งด่วนที่จะต้องสืบทอดความรู้ดังกล่าวไว้ จึงขอฝากเนื้อฝากตัวกับคุณยายเพื่อขอความรู้ ซึ่งได้สร้างความปิติแก่คุณยายเป็นอย่างยิ่งที่จะมีคนสืบทอดภูมิปัญญาของตน”

### เปิดประตูการเรียนรู้สู่ชุมชน

ด้วยความตั้งใจที่จะสืบทอดภูมิปัญญา และต่อยอดพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทีมงานจึงต้องศึกษาตั้งแต่ต้นทางของกระบวนการผลิต คือแหล่งที่มาของวัตถุดิบสำคัญในการทำน้ำบูดูคือ เคยน้ำ เคยปลา โดยเริ่มต้นจากเกาะยอที่มีชื่อเสียงในการทำข้าวยาที่ต้องใช้น้ำบูดูในการปรุงรส แต่ก็ไม่พบ จนกระทั่งอาจารย์ในวิทยาลัยแนะนำว่าชุมชนนาทับมีคนทำเคยน้ำ เคยปลาอยู่ ทีมงานจึงพากันลงพื้นที่ทันที

เก๋ เล่าว่า ตำบลนาทับ อำเภอจะนะ จังหวัดสงขลา อยู่ห่างจากวิทยาลัยประมาณ 15 กิโลเมตร เป็นแหล่งผลิตเคยน้ำ เคยปลาที่สำคัญของจังหวัดสงขลา แต่เมื่อทีมงานลงพื้นที่ไปสำรวจกลับพบว่า เหลือผู้ผลิตอยู่เพียง 2 รายเท่านั้น คือรายหนึ่งทำกะปิ ส่วนอีกรายหนึ่งทำครบวงจร ทั้งกะปิ เคยน้ำ เคยปลา ซึ่งน่าเสียดายว่า ลูกหลานไม่มีใครรับสืบทอดภูมิปัญญานี้แล้ว

การได้รับรู้ถึงภาวะเสี่ยงต่อการสูญหายของภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านภาคใต้ ยิ่งทำให้ทีมงานรู้ถึงความสำคัญเร่งด่วนที่จะต้องสืบทอดความรู้ดังกล่าวไว้ จึงขอฝากเนื้อฝากตัวกับคุณยายเพื่อขอความรู้ ซึ่งได้สร้างความปิติแก่คุณยายเป็นอย่างยิ่งที่จะมีคนสืบทอดภูมิปัญญาของตน

แต่ด้วยกำลังของทีมงานเพียง 5 คน คงไม่มีพลังมากพอที่จะต่อยอดการสืบทอดภูมิปัญญานี้ให้คงอยู่ต่อไป จึงวางแผนชวนเพื่อน ๆ ในวิทยาลัยเข้าร่วมเรียนรู้เรื่องราวการผลิตเคยน้ำ เคยปลา ซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญในการทำน้ำบูดูร่วมกัน ผ่านกิจกรรมในชมรมแปรรูปสัตว์น้ำ โดยภูรับหน้าที่ประชาสัมพันธ์หน้าเสาธงเชิญชวนเพื่อน ๆ เข้าร่วมแปรรูปสัตว์น้ำจนได้สมาชิก 20 คน

โย บอกว่า พวกเขาใช้เวลาในคาบชมรม ทุกวันพฤหัสบดีเวลา 15.00-17.00 น. จัดประชุมทำความเข้าใจกับสมาชิกเรื่องเป้าหมายโครงการที่ต้องการให้เพื่อน ๆ ร่วมเรียนรู้เพื่อสืบทอดภูมิปัญญาดังกล่าว และนัดหมายลงพื้นที่ในคาบกิจกรรมถัดไป

“พวกเรานัดหมายวันเวลากับคุณยาย พร้อมอธิบายข้อมูลที่ต้องการให้สมาชิกเข้าไปเรียนรู้ ทั้งวิธีการทำเคยน้ำ เคยปลา และกะปิ เพื่อให้คุณยายเตรียมตัวให้ข้อมูลได้ถูกต้องตรงประเด็น โดยวิทยาลัย

“เรามั่นใจว่าน้ำบูดูของเรา มีประโยชน์ เนื่องจาก มีส่วนผสมของสมุนไพร มีโปรตีน ไอโอดีน และ แคลเซียม เพราะทำมาจาก ปลา ปราศจากผงชูรสและ สารกันเสีย จึงมั่นใจได้ เรื่องความปลอดภัย”

สนับสนุนพาหนะในการเดินทาง และก่อนลงพื้นที่ทีมงานกำชับสมาชิก ในชมรมให้จดบันทึกข้อมูลความรู้ไว้ด้วย” เก๋ บอกรายละเอียดการทำงาน โดย บอกต่อว่า วันลงพื้นที่ ทั้งทีมงาน สมาชิกชมรม และที่ปรึกษา โครงการ รวม 26 คน ตั้งใจเรียนรู้วิธีการทำเคยนํ้า เคยปลา และกะปิกับ คุณยายเต็มที แม้ไม่ใช่ฤดูกาลผลิตแต่คุณยายก็พานักศึกษาเดินดูผลผลิต ที่หมักไว้ในบ้าน พร้อมบอกเล่าวิธีการทำน้ำบูดู รวมทั้งแหล่งวัตถุดิบ อย่างเต็มใจ แต่ข้อมูลที่ได้รับทำให้ทีมงานรู้สึกใจหาย “ยายบอกว่าปัจจุบัน ภาคใต้ขาดแคลนกุ้งเคย จึงต้องสั่งซื้อเคยปนจากตลาดมหาชัยปีละ 1 ครั้ง ส่วนปลาหลังเขียวซึ่งเป็นวัตถุดิบในการทำเคยนํ้ายังคงหาได้จากทะเล แถบภาคใต้”

ทีมงานร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูล พบว่า ความรู้ที่ได้รับจากคุณยาย ไม่สอดคล้องกับสิ่งที่เรียนในรายวิชานัก เพราะสูตรในการปรุงน้ำบูดู แตกต่างกันเล็กน้อยตามรสชาติที่ผู้ปรุงแต่ละคนชอบ สูตรที่คุณยายทำ จะใส่แต่เคยนํ้า กะปิ น้ำตาลทราย และน้ำตาลโตนด ส่วนสูตรที่เรียน จากอาจารย์ในวิทยาลัยจะใส่กระเทียม น้ำตาลทรายแดง เคยนํ้า เคยปลา และกะปิ ไม่ใส่น้ำตาลโตนด ผงชูรส และสารกันเสีย โดยสูตร ของคุณยายจะมีต้นทุนน้อยกว่า ส่วนความอร่อยนั้นขึ้นอยู่กับความชอบ ของผู้บริโภค ซึ่งสูตรของวิทยาลัยจะมีรสชาติเข้มข้นมากกว่า



เมื่อกลับมาถึงวิทยาลัย นักศึกษาทั้งหมดก็ได้รับการเซอร์ไพรส์จากอาจารย์ ที่ใช้ชั่วโมงถัดมาสอบ เก็บคะแนน โดยมีข้อสอบเกี่ยวกับการทำเคยนํ้า เคยปลา กะปิ และน้ำบูดู จึงไม่แปลกใจที่นักศึกษาทุกคน จะทำข้อสอบได้ เพราะเพิ่งเรียนรู้มาหมาด ๆ

### นำส่งน้ำบูดูสู่ตลาด

เมื่อถึงเวลาที่จะต้องฝึกแปรรูปที่ทีมงานไม่สามารถหาวัตถุดิบได้ เนื่องจากระยะเวลาของโครงการ ไม่สอดคล้องกับฤดูกาลของวัตถุดิบที่จะมีในเดือนพฤษภาคมของทุกปี จึงปรับแผนงานนำน้ำบูดูที่เคย ผลิตไว้ในช่วงแรกของวิชาแปรรูปมาใช้ทดลองทำการตลาด ด้วยการออกแบบฉลาก และทดลอง จำหน่ายผลิตภัณฑ์ ทั้งในรูปแบบน้ำบูดูสำหรับข้าวต้มบรรจุขวด และข้าวต้มที่ใช้น้ำบูดูของกลุ่มเป็น เครื่องปรุงรส

“ทดลองทำข้าวต้มขายในวิทยาลัย คนกินบอกรสชาติอร่อยและมีกลิ่นหอมของสมุนไพรติดจมูก น้ำบูดูที่พวกเราทำยังสามารถนำไปทำส้มตำหรือน้ำปลาร้าหวานได้ด้วย ข้อดีคือเก็บได้นานถึง 1 ปีในสภาพปกติ แต่หากเปิดใช้แล้วต้องเก็บไว้ในตู้เย็นเท่านั้น” อัสมา เล่าด้วยความภูมิใจ

เก๋ เสริมต่อว่า เรามั่นใจว่าน้ำบูดูของเรามีประโยชน์ เนื่องจากมีส่วนผสมของสมุนไพร มีโปรตีน ไอโอดีน และแคลเซียม เพราะทำมาจากปลา ปราศจากผงชูรสและสารกันเสีย จึงมั่นใจได้เรื่อง ความปลอดภัย

ระหว่างทดลองทำข้าวต้มน้ำบูดูจำหน่ายในวิทยาลัย ทีมงานยังมีโอกาสได้ร่วมกิจกรรมของวิทยาลัย ในการออกหน่วยบริการชุมชนบริเวณใกล้เคียง มีการจัดกิจกรรมให้ความรู้ด้านสุขอนามัย เช่น การทำน้ำ อีเอ็ม การซ่อมแซมอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัวเรือน และการสอนวิธีการแปรรูป ซึ่งทีมงานใช้โอกาสนี้ถ่ายทอด ความรู้ด้วยการสาธิตทำน้ำบูดู และน้ำพริกกุ้งเสียบ

เพราะรสชาติอร่อยถูกปากผู้บริโภค แถมยังมีแบรนด์บ่งบอกว่า เป็นสินค้าที่ผลิตโดยวิทยาลัย ประมงดินสุลานนท์ น้ำบูดูบรรจุขวดของชมรมแปรรูปฯ จึงได้รับเลือกให้ไปจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในงาน “ตลาดอาชีวะ” ที่คลองผดุงกรุงเกษม เมื่อเดือนสิงหาคมที่ผ่านมา

อัสมา ที่รับหน้าที่แม่ค้าในงานนี้บอกว่า ผลิตภัณฑ์ที่วางขายมี 2 แบบ คือ ข้าวต้มที่มีส่วนผสมของ น้ำอัญชันแพ็กละ 30 บาท และน้ำบูดูขวดละ 30 บาท โดยน้ำบูดูของเราจะมีฉลากบอกส่วนผสมและคุณภาพ ไว้ด้วยเพื่อการันตีคุณภาพผลิตภัณฑ์ ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นข้าราชการและประชาชนทั่วไปให้ความสนใจจนขาย หมดทุกวัน

“ได้ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมการกินของท้องถิ่นภาคใต้ ที่ตอนนี้ มีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมมาก คนรุ่นใหม่ไม่สนใจกินอาหารพื้นบ้าน ซึ่งการละเลยอาหารท้องถิ่นเช่นนี้จะส่งผลไปถึงการดูแลรักษาความ อุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรที่นับวันจะเสื่อมโทรมลงเรื่อยๆ เพราะคนไม่เห็น ความสำคัญว่าทรัพยากรมีความเชื่อมโยงกับชีวิตของตนอย่างไร”



## เป้าหมายที่ยังต้องสานต่อ

เมื่อสิ้นสุดระยะเวลาโครงการ แต่ทีมงานบอกว่า งานยังไม่บรรลุเป้าหมาย เพราะยังไม่ได้ให้สมาชิกได้ทดลองทำน้ำบูดูแม้จะเรียนมาแล้ว จากคุณยาย แต่เชื่อว่าการจะซึมซับความรู้ได้ดีนั้น ต้องมีการทำซ้ำทำวนอยู่เสมอ ทีมงานจึงตั้งใจว่า เมื่อถึงฤดูกาลที่มีวัตถุดิบก็จะพาสมาชิกในชมรมฝึกทำน้ำบูดูอีกครั้ง เพราะยังมีงบประมาณที่ได้จากการจำหน่ายน้ำบูดูและข้าวยา ที่ทีมงานฝากขายในสหกรณ์ของวิทยาลัยเป็นทุนรอนในการซื้อวัตถุดิบ และยังคงดำเนินกิจกรรมผลิตน้ำบูดูซึ่งปัจจุบันมีออเดอร์สั่งเข้ามาตลอด จนกลายเป็นสินค้าเด็ดหน้าซูตาของวิทยาลัยประมงติณสูลานนท์ขณะนี้

การทำงานที่เป็นการเรียนรู้ผ่านปฏิบัติการจริง นอกจากช่วยฝึกฝนให้ทีมงานเกิดทักษะชีวิต มีประสบการณ์ที่เติมเต็มต่อยอดความรู้จากห้องเรียนแล้ว อัสมา บอกว่า นอกจากรู้เรื่องการทำน้ำบูดูและการทำงานกับรุ่นพี่และอาจารย์แล้ว โครงการนี้ยังทำให้เธอได้ฝึกความอดทน เพราะต่างคนต่างความคิด ฉะนั้นเราจะใช้อารมณ์ไม่ได้ ต้องอดทนให้มาก และมีวินัย เช่น ครุ่นัดเจ็ดโมงเช้าก็ต้องมาก่อนเวลา เพื่อเตรียมความพร้อม

ส่วนโย บอกว่า รู้สึกภูมิใจที่ได้มีส่วนช่วยสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ได้ เพราะความรู้นี้อาจจะสูญหายไปพร้อมๆ กับคุณยายก็เป็นได้ การทำงานในโครงการทำให้เห็นช่องทางการสร้างรายได้ระหว่างเรียน และช่วยเติมเต็มการเรียนรู้ในวิทยาลัยในภาคปฏิบัติเกี่ยวกับวิชาหมักดองได้เป็นอย่างดี

สำหรับภู บอกว่า การทำโครงการเป็นการสร้างกำลังใจให้ผู้ผลิตรู้สึกดีที่จะมีผู้สืบทอดความรู้ ส่วนเขาก็เกิดแรงบันดาลใจในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นมากขึ้น ซึ่งเป็นความรู้สึกเช่นเดียวกับ วุธ ที่บอกว่า ได้ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมการกิน

ของท้องถิ่นภาคใต้ ที่ตอนนี้มีการเปลี่ยนแปลงไป จากเดิมมาก คนรุ่นใหม่ไม่สนใจกินอาหารพื้นบ้าน ซึ่งการละเลยอาหารท้องถิ่นเช่นนี้ยังส่งผลไปถึง การดูแลรักษาความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากร ที่นับวันจะเสื่อมโทรมลงเรื่อยๆ เพราะคนไม่เห็นความสำคัญว่าทรัพยากรเหล่านั้นมีความเชื่อมโยงกับชีวิตของตนเองอย่างไร

ด้านเก็บบอกว่า ความภูมิใจของเธอคือได้สูตรผลิตน้ำบูดูที่แตกต่างจากที่อื่น แต่สิ่งที่รู้สึกว่าเป็นประโยชน์กับตนเองคือ เกิดทักษะในการจัดการตัวเอง รู้จักแบ่งเวลา และเป็นการเติมเต็มการเรียนรู้ “การเรียนรู้ในห้องทำให้เรารู้หลักการ วิธีการ แต่การมาทำโครงการทำให้เราได้เรียนรู้จากพื้นที่จริง ทั้งความเป็นมาและสถานการณ์ว่าเป็นอย่างไร”

ทีมงานยังมองว่า ในอนาคตจะต้องขอย่อย. เพื่อรับประกันคุณภาพ และเพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค รวมทั้งคิดจะต่อยอดพัฒนาสินค้าในรูปแบบอื่นๆ เช่น ผงน้ำบูดูที่สะดวกต่อการขนส่งและการใช้ของผู้บริโภคอีกด้วย





### แรงส่งจากความปรารถนาดี

อาจารย์ธนกร ห้วยห้อง ที่ปรึกษาโครงการ บอกว่า ปัจจุบันวิทยาลัยประมงดินสูลานนท์มี นักศึกษา 400 คน อาจารย์ 60 คน เปิดสอน 3 แผนกวิชา โดยระดับ ปวช. มี 2 แผนกวิชาคือ แปรรูปสัตว์และ เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ส่วนระดับ ปวส. มีเพิ่มอีก 1 แผนกคือ แผนกควบคุมเรือ ซึ่งจะรับเฉพาะเด็กผู้ชายเท่านั้น

“ผมผลักดันให้นักศึกษาทำโครงการนี้ เพราะเห็นโอกาสที่ลูกศิษย์จะได้พัฒนาศักยภาพของตนเอง ผ่านการทำกิจกรรมนอกชั้นเรียน”

ในฐานะที่ปรึกษา อาจารย์ธนกร บอกว่า นักศึกษากลุ่มนี้อ่อนเรื่องงานเอกสาร เขาจึงต้องเข้ามา ช่วยดูแลอย่างใกล้ชิด โดยให้ทีมงานคิดเอง ทำเองก่อน แล้วจึงช่วยขัดเกลาให้เหมาะสม แม้กระทั่งขั้วข้อง การนำเสนองาน สำหรับการประกวดโครงการ อกท. ระดับภาค

“ในวิทยาลัยจะมี 5 ชมรม ทุกชมรมจะส่งกิจกรรมของนักศึกษามาประกวดกัน ของเราก็ส่งโครงการนี้ เข้าประกวด ปรากฏว่าได้รับคัดเลือก ผมจึงเข้ามาช่วยฝึกซ้อมการนำเสนอให้และเตรียมข้อมูลสำหรับ ไว้ตอบคำถามกรรมการในหลายมิติ ไม่ว่าจะเป็นด้านการผลิต การเรียนรู้ การจัดการ รายได้ และต้นทุน”

อาจารย์ธนกร บอกว่า โชคดีที่นักศึกษาผ่านกระบวนการเรียนรู้จากการทำโครงการและการ หนุนเสริมจากพี่เลี้ยงสงขลาฟอรั่ม จึงมีพัฒนาการไปในทางที่ดี ทั้งไหวพริบ ความกล้าแสดงออก ภาวะผู้นำ รวมทั้งทักษะที่เกี่ยวข้องกับการทำงานเช่น การพูด การใช้ภาษา การสรุปใจความสำคัญ

การทำโครงการนอกจากจะพัฒนาศักยภาพของนักศึกษาแล้ว ยังตอบโจทย์วิทยาลัยเรื่องงาน ประกันคุณภาพนักศึกษา การมีนักศึกษาที่มีภาวะผู้นำ ทำงานเป็น มีทักษะชีวิต มีทักษะวิชาชีพ และ มีความสัมพันธ์ที่ดีกับชุมชน สะท้อนถึงการพัฒนาผู้เรียนครบ 5 ด้านตามตัวชี้วัดแล้ว นักศึกษาที่เข้าร่วม กิจกรรมยังมีรายได้ระหว่างเรียนจากการจำหน่ายน้ำบูดู ซึ่งเป็นการปูพื้นฐานการประกอบอาชีพ ในอนาคตได้เป็นอย่างดี

สำหรับการเรียนรู้ในบทบาทที่ปรึกษาโครงการนั้น อาจารย์ธนกร บอกว่า เขาได้พัฒนาทักษะ การสื่อสารกับนักศึกษาหลายวัย ที่ต้องรู้จักสร้างแรงจูงใจให้เกิดการเรียนรู้ ซึ่งบ่อยครั้งที่อาจารย์จะต้อง รู้จักพลิกข้อแม้ของลูกศิษย์แต่ละคนให้กลายเป็นแรงจูงใจในการทำงาน

จากน้ำบูดู สู่อารมณ์โลกกว้าง เชื่อมโยงความรู้ในห้องเรียนสู่สถานการณ์จริง หล่อหลอม ให้พวกเขาเป็นผู้ผลิตที่เข้าใจที่มาที่ไปและสถานการณ์ของทรัพยากร เข้าใจความเชื่อมโยงของ น้ำบูดูกับผู้คนในภาคใต้บ้านตน สู่อารมณ์เป็นผู้นำที่มี “สำนึกรับผิดชอบ” ผลิตอาหารที่ปลอดภัย ต่อผู้บริโภค การเรียนรู้ในห้องเรียนและสถานการณ์จริงจึงควรทำงานควบคู่กัน เพื่อให้เราได้นักศึกษา ที่มี “ความรู้” และ “สำนึกพลเมือง” ไปพร้อมๆ กัน ดังเห็นได้จากนักศึกษากลุ่มนี้

••••

#### โครงการผลิตน้ำบูดูสู่ชุมชน

ที่ปรึกษาโครงการ	อาจารย์ธนกร ห้วยห้อง วิทยาลัยประมงดินสูลานนท์
ทีมงาน	นักศึกษาวิทยาลัยประมงดินสูลานนท์
ภาณุพงศ์ ปานซ้าย	นักศึกษา ปวช.2 สาขาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
โชติกา สมมุ่ง	นักศึกษา ปวช.2 สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ
อัสมา นพกะ	นักศึกษา ปวช.1 สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ
สุวีร์ แก้วมณี	นักศึกษา ปวส.2 สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ
กฤษณะ บุญรักษ์	นักศึกษา ปวส.2 สาขาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ