

การส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์กิมจิ ตำบลชะบะมรุกต อำเภอคลองหาด จังหวัดสระแก้ว

ปรีชญา รุ่งวิกรัยกานต์^{1*} และ ปุณณานันท์ พันธุ์แก่น¹

¹ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สระแก้ว

*preechaya.rung@vru.ac.th

บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์กิมจิจากผักกาดขาวที่ปลูกขึ้นของกลุ่มวิสาหกิจเศรษฐกิจพอเพียงแผ่นดินของพ่อ 2) พัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์และตราสัญลักษณ์ของกิมจิกลุ่มวิสาหกิจเศรษฐกิจพอเพียงแผ่นดินของพ่อ กลุ่มตัวอย่างคือสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเศรษฐกิจพอเพียงแผ่นดินของพ่อ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ SOAR ตรวจสอบคุณภาพด้วยเทคนิคสามเส้า โดยมีกระบวนการ ดังนี้ 1) ถ่ายทอดองค์ความรู้การทำกิมจิผักกาดขาว 2) การคำนวณต้นทุนการผลิต และ 3) การออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า ผลการศึกษาพบว่า 1) สมาชิกกลุ่มสามารถเรียนรู้การทำผลิตภัณฑ์กิมจิผักกาดขาวจากการปลูกของกลุ่มได้ดี และ 2) สมาชิกมีส่วนร่วมในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ โดยบรรจุภัณฑ์ที่ได้เป็นกระปุกพลาสติกทรงกลมปริมาณ 350 กรัม มีฉลากติดด้านบนฝาสี่เหลี่ยมระบุว่ามีกิมจิผลิตโดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเศรษฐกิจพอเพียงแผ่นดินของพ่อ จำนวนต้นทุนการผลิตต่อกระปุกได้ 20 บาท โดยหากรวมค่าแรงค่าน้ำค่าไฟและวัตถุดิบต่างแล้ว กลุ่มวิสาหกิจสามารถตั้งราคาขายได้ตั้งแต่ 26 บาท ถึง 35 บาทได้ เพื่อเพิ่มกำไรในการจำหน่าย กิมจิที่ผลิตขึ้น สามารถเพิ่มมูลค่าผักกาดขาวจากกิโลกรัมละ 13 บาทเพิ่มขึ้นเป็น 78 บาทต่อ สามารถสร้างรายได้ เกิดความภาคภูมิใจ และยังเป็นศูนย์การเรียนรู้ของคนในชุมชนและชุมชนใกล้เคียงอีกด้วย

คำสำคัญ: กิมจิ ผักกาดขาว แปรรูป



Processing Kimchi Products In Sub Makrut Sub-District, Khlong Hat District, Sa Kaeo Province

Preechaya Rungwikrikarn^{1*} and Poonnanan Panken¹

¹Valaya Alongkorn Rajabhat University Under The Royal Patronage Sa kaeo

*preechaya.rung@vru.ac.th

Abstract

This research article is a participatory action research. Objectives: 1) to study the processing of kimchi products from Chinese cabbage grown by the Father's Sufficiency Economy Group; Kimchi, Sufficiency Economy Enterprise Group of Father's Land The sample group was members of the Sufficiency Economy Enterprise Group of Father's Land. The instrument used in this research was SOAR, a quality check using a triangular technique. The processes are as follows: 1) transferring knowledge of Chinese cabbage kimchi production, 2) production cost calculation, and 3) packaging and product label design. The study found that 1) Group members can learn to make Chinese cabbage kimchi products from the group's cultivation well and 2) Members participate in packaging design. The package is a round plastic bowl of 350 grams, with a label on the top of the orange cap stating that Kimchi is produced by the Sufficiency Economy Enterprise Group of Father's Land. The cost of production per bowl can be calculated at 20 baht. Enterprise groups can set selling prices from 26 baht to 35 baht to increase profits in sales. produced kimchi Can increase the value of white cabbage from 13 baht per kilogram, increasing to 78 baht per kilogram, able to generate income be proud It is also a learning center for people in the community and nearby communities as well.

Keyword: Kimchi, Chinese cabbage, Processed

1. บทนำ

ตามที่รัฐบาล มีแผนงานในการฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากการแพร่ระบาดของ COVID-19 ที่มุ่งเน้นการรักษาระดับการจ้างงานของผู้ประกอบการและกระตุ้นเศรษฐกิจของประเทศ ประกอบกับที่รัฐบาลได้กำหนดให้เศรษฐกิจชีวภาพ เศรษฐกิจหมุนเวียน และเศรษฐกิจสีเขียว (Bio-Circular-Green Economy : BCG Economy) เป็นยุทธศาสตร์ชาติในการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ โดยมีกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) เป็นหน่วยงานหลักในการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ BCG Economy เนื่องจาก อว. มีความพร้อมด้านบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญ มีองค์ความรู้ เทคโนโลยีและนวัตกรรม [1]

เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายการฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมหลังสถานการณ์โควิดและยุทธศาสตร์ BCG Economy สำนักปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สพ.อว.) จึงเสนอการดำเนินการ “โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG and Regional Development)” ซึ่งเป็นการดำเนินการเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจฐานราก ด้วยเศรษฐกิจ BCG ในพื้นที่ 7,435 ตำบล ครอบคลุม 77 จังหวัดทั่วประเทศ โดยเป็นการนำองค์ความรู้ เทคโนโลยีและนวัตกรรมของสถาบันอุดมศึกษาและหน่วยงานต่างๆ ภายใต้อว. ไปขับเคลื่อนทั้งในภาคการผลิตและบริการในระดับพื้นที่ เพื่อให้เกิดการฟื้นตัวของเศรษฐกิจ เพิ่มและรักษาระดับการจ้างงาน อาทิเช่น การเกิดธุรกิจใหม่ การขยายตัวทางธุรกิจ การเติบโตของการลงทุน การเพิ่มมูลค่าสินค้าและบริการ การเพิ่มการบริโภค เป็นต้น ทั้งนี้ อว. ได้ดำเนินการโครงการในลักษณะเดียวกันในปี พ.ศ. 2564 ได้แก่ “โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย)” ภายใต้อว. ให้อำนาจกระทรวงการคลังกู้เงินเพื่อแก้ไขปัญหา เยียวยา และฟื้นฟูเศรษฐกิจและ

สังคมที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019” พ.ศ. 2563 โดยได้ดำเนินการในพื้นที่ 3,000 ตำบลทั่วประเทศ ซึ่งผลการดำเนินการประสบความสำเร็จตามวัตถุประสงค์เป็นอย่างดี สามารถจ้างงานในพื้นที่ได้มากกว่า 58,000 คน (คิดเป็น 97.5% ของเป้าหมายที่วางไว้) มีกิจกรรมในการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมกว่า 10,088 กิจกรรม ซึ่งจากการประเมินค่าผลตอบแทนทางสังคม (Social Return on Investment) เมื่อสิ้นสุดโครงการ (31 ธันวาคม 2564) สามารถประเมินได้ว่า “โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย)” ให้ผลตอบแทนทางสังคมประมาณ 4.75 เท่าของงบประมาณที่ใช้ หรือประมาณ 50,547.7 ล้านบาท โดยการใช้จ่ายความรู้และเทคโนโลยีที่สำคัญหลายด้าน อาทิเช่น เทคโนโลยีการผลิต การพัฒนาความรู้ด้านสินค้า สมาร์ทฟาร์ม เกษตรอินทรีย์ การจัดการท่องเที่ยวแบบ New Normal การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร การทำตลาดดิจิทัล การท่องเที่ยวชุมชน และการส่งเสริมสุขภาพถ้วนหน้า เป็นต้น

ผู้วิจัยได้จัดทำโครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) ตำบล ชับมะกรูด อำเภอ คลองหาด จังหวัด สระแก้ว ซึ่งจะเป็นการต่อยอดการดำเนินการจาก “โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ” โดยจะใช้ข้อมูล Thailand Community Big Data (TCBD) ที่ได้ดำเนินการมาใน “โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ” ที่บ่งบอกถึงศักยภาพและความพร้อมของทรัพยากร ความหลากหลายทางชีวภาพและความหลากหลายทางวัฒนธรรมของพื้นที่ที่จะนำมาใช้ในการพัฒนารายพื้นที่ด้วยยุทธศาสตร์เศรษฐกิจ BCG

ดังนั้น งานวิจัยนี้จึงมุ่งเน้นการให้องค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ภูมิจากผักกาดขาวของกลุ่มเศรษฐกิจพอเพียงแผ่นดินของพ่อ กลุ่มการเกษตรเชิงท่องเที่ยวและอาหารแปรรูป ตำบลชัยมะกรูด อำเภอคลองหาด จังหวัดสระแก้ว เนื่องจากราคาผักกาดขาวในพื้นที่ตกต่ำ มีราคาเพียงกิโลกรัมละ 1 ถึง 2 บาท เท่านั้นในช่วงปีที่ผ่านมา เพื่อพัฒนาศักยภาพเครือข่ายในการส่งเสริมเศรษฐกิจ ให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 ด้านเศรษฐกิจสร้างความสามารถทางการแข่งขัน ประชาชนได้รับประโยชน์จากการรวมกลุ่มทางเศรษฐกิจร่วมกันในรูปแบบเครือข่ายที่ส่งเสริมเศรษฐกิจ สนับสนุนการนำความคิดสร้างสรรค์และเทคโนโลยีมาใช้ โดยการนำมาปรับใช้เพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ในชุมชน พัฒนาส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนของเศรษฐกิจพอเพียงแผ่นดินของพ่อ กลุ่มการเกษตรเชิงท่องเที่ยวและอาหารแปรรูป ตำบลชัยมะกรูด อำเภอคลองหาด จังหวัดสระแก้ว นั้นต้องพัฒนาเศรษฐกิจในชุมชนให้มีความยั่งยืนอย่างต่อเนื่อง และมีความมั่นคงของธุรกิจที่ร่วมเครือข่ายกันในชุมชน โดยใช้ภูมิปัญญา ทรัพยากรทางธรรมชาติที่มีอยู่ในชุมชนให้เกิดประโยชน์มากที่สุด โดยการต่อยอดผลิตภัณฑ์ภูมิจากผักกาดขาวสดตากแดดและมีราคาต่ำจากการจำหน่ายแบบสด ให้มีความโดดเด่นเป็นที่น่าสนใจของผู้บริโภค ซึ่งเป็นสาเหตุของความเจริญทางด้านเศรษฐกิจ

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

- 2.1 เพื่อศึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ภูมิจากผักที่ปลูกขึ้นในกลุ่มวิสาหกิจเศรษฐกิจพอเพียงแผ่นดินของพ่อ
- 2.2 เพื่อพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์และตราสัญลักษณ์ของภูมิจากผักกาดขาวเศรษฐกิจพอเพียงแผ่นดินของพ่อ

3. ทบทวนวรรณกรรม

กิมจิเป็นอาหารเกาหลีได้มีชื่อเสียงไปทั่วโลก จากกระแสครหรือซีรีย์ต่างๆ กิมจิเป็นผักดองที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ที่มีชื่อเสียงจากประเทศเกาหลี และมีคุณค่าทางอาหารมากมาย เป็นเครื่องเคียงในมื้ออาหารหลักของทุกครัวเรือนในเกาหลี การดองกิมจิในสมัยโบราณที่มีเพียงเกลือและผักเป็นส่วนประกอบ จึงสันนิษฐานได้ว่ากิมจินั้นมีกำเนิด และพัฒนาการมาจากผักดองเกลือ ต้นกำเนิดของกิมจินั้นไม่มีหลักฐานที่แน่นอนสันนิษฐานว่าการดองผักลักษณะคล้ายกิมจิมาตั้งแต่ยุคสมัยสามอาณาจักร (57ปีก่อนคริสตกาล - ค.ศ.668) ของเกาหลี ซึ่งเป็นยุคที่การแลกเปลี่ยนกับจีนรุ่งเรือง และวัตถุดิบที่ใช้ในการดองผักนั้นก็มีลักษณะคล้ายกันกับที่ใช้ในจีนการดองกิมจิของชาวเกาหลีนั้นมีสาเหตุมาจากการที่เกาหลีเป็น ประเทศที่มีฤดูหนาวที่ยาวนานเป็นเวลาหลายเดือน เมื่อมีหิมะตกแผ่นดินก็ถูกปกคลุมทำให้แม้เกาหลีในช่วงเวลานั้นจะเป็นสังคมเกษตรกรรมแต่ก็ไม่สามารถทำการเพาะปลูกได้ตลอดปีคนเกาหลีจึงต้องคิดค้นวิธีการถนอมอาหาร และพืชผักให้มีอายุยาวนานเพื่อดำรงชีวิตตลอดฤดูหนาวอันแห้งแล้งได้ การทำกิมจินั้นเป็นความคิด ภูมิปัญญา รวมถึงเป็นประเพณีและวัฒนธรรมที่คนเกาหลีได้คิดค้นและพัฒนาส่งต่อกันมารุ่นสู่รุ่นจนกระทั่งยุคปัจจุบัน

ในช่วงแรกที่มีการดองผักเกิดขึ้น คนเกาหลีมักจะนิยมใช้หัวไชเท้าหรือผักกาดขาวแบบเกาหลีเป็นวัตถุดิบหลัก ก่อนที่ผักกาดขาวแบบจีนจะเข้ามา และกลายเป็นวัตถุดิบหลักที่นิยมกันอย่างเช่นในปัจจุบัน ส่วนหัวไชเท้าได้กลายเป็นวัตถุดิบรอง

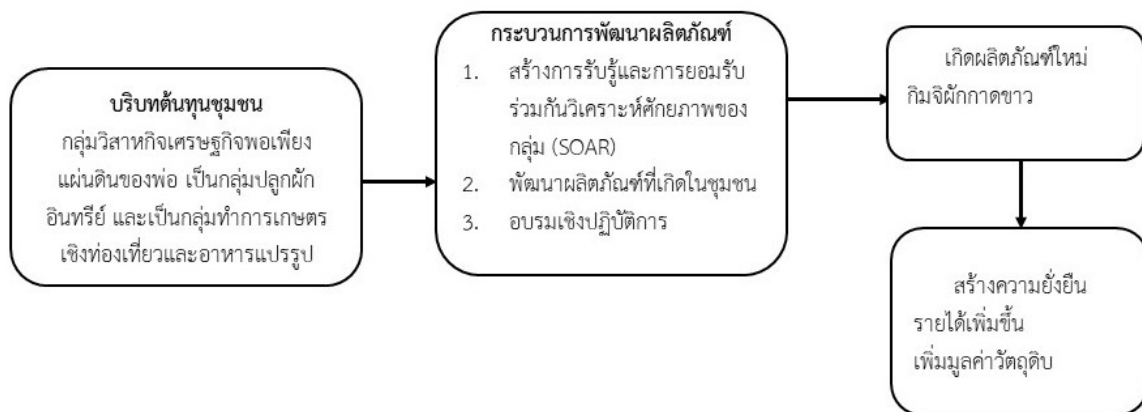


และตามไปด้วยการผสมผักชนิดอื่น ๆ ที่ช่วยเพิ่มกลิ่นหอมและรสชาติ เช่น ชিং ต้นหอม ต้นกระเทียม เห็ด มีสตาร์ด เกล็ดรวมถึงผลไม้อย่างลูกแพร์ และอินทผลัม เป็นต้น แล้วแต่สูตรของแต่ละบุคคล [2]

กิมจิแสดงให้เห็นว่าการรับประทานอาหารเกาหลีแบบดั้งเดิมนี้ส่วนใหญ่จะเป็นอาหารประเภทผัก และไขมันต่ำ เมื่อเทียบกับอาหารฝั่งตะวันตกที่ส่วนใหญ่ประกอบด้วยเนื้อสัตว์ และมีไขมันสูง ทำให้ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการหลายคนได้เน้นย้ำว่าการรับประทานกิมจิ และการรับประทานอาหารเกาหลีแบบดั้งเดิมนี้ดีต่อสุขภาพมากกว่าอาหารประเภทที่เต็มไปด้วยไขมัน และเนื้อสัตว์ ผักกาดขาว ช่วยต่อต้านสารก่อมะเร็ง ลดคอเลสเตอรอลในเลือด เป็นผักที่ทั้งอร่อยและมีประโยชน์หัวใจเท่า มีเอนไซม์ที่สามารถกระตุ้นการเผาผลาญพลังงานในร่างกาย ช่วยในกระบวนการย่อยอาหารโดยเฉพาะแป้งและไขมันพริก มีสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยเสริมภูมิคุ้มกัน และช่วยในการเผาผลาญไขมัน นอกจากนี้ยังให้รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ และสีสันทันรับประทานกระเทียม ช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของไวรัส เสริมภูมิคุ้มกัน และบรรเทาอาการเหนื่อยล้าขิง ช่วยต่อต้านแบคทีเรียที่ไม่ดี ป้องกันโรคต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน เช่น อากาศหวัด เจ็บคอ นอกจากนี้สารอาหารที่สำคัญในกิมจิ ได้แก่ วิตามินเอ วิตามินบีหนึ่ง วิตามินบีสอง วิตามินซี ไนอะซิน รวมถึงเส้นใยและสารอาหารอื่น ๆ ที่ช่วยต่อต้านโรคมะเร็งในช่องปาก ลำคอ ลำไส้ กระเพาะอาหารและช่วยขับถ่ายของเสียออกจากร่างกาย

ในประเทศไทย กิมจิมีจำหน่ายอยู่ทั่วไปตามห้างสรรพสินค้าชั้นนำ หลายยี่ห้อนำเข้าจากประเทศเกาหลีถูกปรุงให้เข้ากับรสปากของคนไทย คนไทยนิยมทานกิมจิกับหมูย่างเกาหลีห่อด้วยผักสดต่างๆ ตามวัฒนธรรมซีเรียเกาหลีที่เข้ามาในประเทศไทย รสชาติของกิมจิคือผักที่มีรสเปรี้ยวเป็นเครื่องเคียงที่ตัดรสชาติของหมูย่างหรือเนื้อย่างได้ดี ปัจจุบันมีกิมจิสัญชาติไทยจำหน่ายทั่วไปเช่นกัน และมีราคาที่ถูกกว่าต้นตำหรับจากประเทศเกาหลีเสียอีกแถมยังถูกปากคนไทยมากกว่า วิธีการทำกิมจินั้นไม่มีอะไรซับซ้อน เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่งที่มีวัตถุดิบไม่กี่ชนิดเท่านั้น

4. กรอบแนวคิดงานวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

5. ระเบียบวิธีวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participation Action Research-PAR) เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ SOAR ตรวจสอบคุณภาพด้วยเทคนิคสามเสา[3]

กลุ่มตัวอย่างคือสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเศรษฐกิจพอเพียงแผ่นดินของพ่อ

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลคือการสัมภาษณ์ สอบถาม โดยประกอบด้วยกิจกรรม 3 ระยะ ดังนี้

ระยะที่ 1 ศึกษาต้นทุนผลิตภัณฑ์ชุมชนในชุมชน โดยใช้กระบวนการศึกษาเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ด้วยการศึกษจากเอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้องและการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) จากสมาชิกกลุ่มจำนวน 10 คน
ระยะที่ 2 ปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participation Action Research-PAR) ในกิจกรรมการสร้างเครือข่ายในการส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนในกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ “กิจกรรมการพัฒนา กิมจิจากผักอินทรีย์ในชุมชน มีขั้นตอนดังนี้

5.1 การประชุมวางแผนร่วมกับชุมชน เพื่อหากิจกรรมที่เหมาะสมต่ออัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนในชุมชน โดยได้กิจกรรมทางเลือกด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์กิมจิ เพราะสอดคล้องกับบริบทของชุมชนที่มี การแปรรูปผัก และการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์

5.2 ขั้นตอนการฝึกอบรมกิจกรรมการเรียนรู้ในการการพัฒนาผลิตภัณฑ์กิมจิจากผักในชุมชน โดยมีวิทยากรและสมาชิกของกลุ่มในการส่งเสริม สนับสนุน ด้านองค์ความรู้ งบประมาณ การผลิต การตลาด ให้กับกลุ่มผู้เข้าร่วมกิจกรรมที่มีความสนใจเข้าร่วมกิจกรรมในการเรียนรู้

ระยะที่ 3 การสร้างแบรนด์หรือตราสินค้าแก่วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเศรษฐกิจพอเพียงแผ่นดินของพ่อ

ผู้วิจัยใช้การวิเคราะห์ศักยภาพของกลุ่ม (SOAR Analysis) โดยการสัมภาษณ์ และการจัดประชุมกลุ่มย่อย ประธานกลุ่ม สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเศรษฐกิจพอเพียงแผ่นดินของพ่อ ส่งผลให้เกิดองค์ความรู้ในการวิเคราะห์สถานการณ์อย่างเป็นระบบ เกิดการรับรู้และการยอมรับของสมาชิกกลุ่มเกี่ยวกับจุดเด่นและจุดด้อย รวมทั้งสถานการณ์ภายนอกที่เป็นอุปสรรคและโอกาสในการพัฒนา [4]

6. ผลการวิจัยและอภิปรายผล

6.1 การวิเคราะห์ศักยภาพของกลุ่ม SOAR Analysis)

Strengths (จุดแข็ง)

เป็นพื้นที่เกษตรกรรมที่มีการปลูกพืชเศรษฐกิจหลากหลาย อาทิ ลำไย ไม้ มะม่วง ข้าวโพด ถั่วได้ว่าเป็นจุดแข็งที่สำคัญที่จะทำให้เกิดการสร้างสรรคผลผลิตทางการเกษตรที่หลากหลาย มีแหล่งรวมวัตถุดิบสมุนไพร ได้แก่ ไพร ชิง ฟ้าทะลาย โจร เป็นต้น เพื่อการส่งออก กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสวนสมุนไพรสุทธิธรรมแห่งนี้มีการรวบรวมสมุนไพรในการส่งออกและรับซื้อจากสมาชิกทำให้เกิดรายได้จากต้นทางและปลายทาง ได้รายเฉลี่ยร้อยละ 10 มีผู้นำท้องถิ่น อย่างนายกองค์การบริหารส่วนตำบลและผู้ใหญ่บ้านทั้ง 11 หมู่ ที่ให้ความร่วมมือในกิจกรรมของชุมชน ถือได้ว่าเป็นจุดแข็งหลักสำหรับการพัฒนาท้องถิ่น แม้ภารกิจของผู้นำท้องถิ่นจะต้องทำอยู่แล้ว แต่ด้วยมีกิจกรรมจากหน่วยงานภายนอก ผู้นำให้ความร่วมมือส่งเสริมและสนับสนุนนั้นทำให้เกิดสิ่งใหม่ๆ ในการพัฒนาชุมชนและเข้าถึงได้ง่ายขึ้นอีกด้วย

Opportunity (โอกาส)

เป็นพื้นที่พัฒนาตามนโยบายของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ด้วยเป็นหน่วยงานทางวิชาการ ที่ได้เข้ามาเป็นตัวเชื่อมระหว่างท้องถิ่น ท้องที่ ชุมชน และหน่วยงานภาครัฐอื่นๆ เกษตรอำเภอ พัฒนาชุมชน สำนักงานที่ดินจังหวัด เป็นต้น ที่นำองค์ความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาชุมชนด้วยศาสตร์พระราชมา การท่องเที่ยวโดยชุมชน และการพัฒนาเกษตรผักกาดและไฮโดรโปนิกส์ เป็นต้น ซึ่งเป็นด้านวิชาการเข้ามาช่วยชุมชนให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน

เกษตรอำเภอคลองหาดให้การสนับสนุนกลุ่มวิสาหกิจวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเศรษฐกิจพอเพียงแผ่นดินของพ่อที่มีความพร้อมในการพัฒนา ด้วยจุดแข็งของพื้นที่ชุมชนส่วนใหญ่ทำการเกษตร เกษตรอำเภอคลองหาดจึงเป็นหน่วยงานภาครัฐที่มีบทบาทในการส่งเสริมและสนับสนุน ไม่ว่าจะเป็นโรงเรือน เมล็ดพันธุ์ อย่างไม่อาจปฏิเสธได้ ทั้งนี้งบประมาณของเกษตรอำเภอคลองหาดที่ลงมาในแต่ละปี จะทำให้ชุมชนได้รับโอกาสได้ง่ายขึ้น ชุมชนสนใจสินค้าทางการเกษตรมากยิ่งขึ้น โดยเฉพาะผักปลอดภัยที่ได้มาตรฐาน พื้นที่ทางการเกษตรหลายชุมชนได้รับการสนับสนุนให้มีการปลูกผักปลอดภัย ผักกาดแคร่ รวมไปถึงผักไฮโดรโปนิกส์ที่ปลูกง่ายขายเร็ว ที่สำคัญผู้คนใกล้เคียงและในชุมชนเองหันมาสนใจสุขภาพ ทานผักเป็นอาหารหลักมากยิ่งขึ้น

Aspiration (แรงบันดาลใจ)

การยกระดับการพัฒนาเกษตรกรรมสู่การเป็น Smart Farmer ด้วยการพัฒนาของเทคโนโลยี การนำมาช่วยทางการเกษตรจะทำให้เกษตรกรลดต้นทุนจากเทคโนโลยีแต่สร้างผลผลิตได้มากยิ่งขึ้นอีกด้วย ภูมิปัญญาท้องถิ่นได้รับการรื้อฟื้น แปรรูป และยกระดับสู่ตลาดใหม่ ด้วยภูมิปัญญาเป็นสิ่งที่ต้องอนุรักษ์ แต่ทั้งนี้การนำมาพัฒนาให้รวมสมัย จะส่งผลให้ชุมชนอนุรักษ์พร้อมสร้างรายได้เพื่อความมั่นคง มั่นคง และยั่งยืนของชุมชน

การพัฒนาแหล่งเรียนรู้ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงสู่การท่องเที่ยวเชิงเกษตรโดยชุมชน การเป็นชุมชนพอเพียงและมีแหล่งผลิตทางการเกษตร การทำให้เป็นแหล่งเรียนรู้ ร่วมกับการนำศาสตร์พระราชามาประยุกต์ใช้ จะทำให้ชุมชนเกิดความยั่งยืนในอนาคต การแปรรูปสินค้าทางการเกษตรและสมุนไพร เป็นการแปรรูปจากแหล่งวัตถุดิบที่มี ด้วยปัจจุบันยังไม่มีแบรนด์ตราสินค้าและผลิตภัณฑ์ที่สร้างขึ้นมาจากชุมชน การมีสินค้าทางการเกษตรหรือสมุนไพร จะเป็นการสร้างรายได้เพิ่มขึ้นแล้ว ยัง



ทำให้การสื่อสารผ่านตราสินค้าชุมชนเป็นที่รู้จักได้อีกด้วย ตลาดชุมชนในพื้นที่หลักเพื่อการวางสินค้าของชุมชน การมีตลาดชุมชนเป็นการมีหน้าร้านเพื่อให้เกิดช่องทางตรงในการจำหน่ายสินค้าของชุมชน เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวที่เดินทางผ่านเข้ามา

Result (ผลลัพธ์)

เกษตรกรมี Smart Farm ต้นแบบภายในปี 2566 สามารถลดต้นทุนและเวลา นอกจากนี้ ต้องเพิ่มรายได้มากกว่าที่เป็นการทำงานเกษตรแบบดั้งเดิม ชุมชนทั้ง 11 ชุมชนมีกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อรื้อฟื้นภูมิปัญญาท้องถิ่นจากกลุ่มเปราะบางเน้นไปที่ผู้สูงอายุ ให้มีรายได้จากเดิมถึงร้อยละ 5 ทั้งนี้ให้มีงานอดิเรกที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน มีการแปรรูปอาหาร สมุนไพร และสร้างแบรนด์สินค้าของชุมชนได้ภายใน 1 ปี และมีรายได้เพิ่มขึ้นอย่างน้อย 10% การมีสินค้าของตนเองจะช่วยให้เพิ่มมูลค่าสินค้าและบริการ รายได้เข้าสู่ชุมชนในเชิงระบบและโครงสร้าง โดยชุมชนและเพื่อชุมชนซึ่งจะมาเป็นรูปแบบของธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprises) ชุมชนมีแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรเกิดขึ้นอย่างน้อย 1 แหล่งภายในปี 2566 เป็นการดึงนักท่องเที่ยวเข้ามาใช้จ่ายในชุมชน การท่องเที่ยววิถีหนึ่งในการขับเคลื่อนการพัฒนาชุมชน หากทำได้ประสบความสำเร็จชุมชนจะอยู่อย่างยั่งยืนและรักชุมชนของตนเอง

6.2 การถ่ายทอดองค์ความรู้ด้วยการอบรมเชิงปฏิบัติการ

กระบวนการถ่ายทอดการทำกิมจิโดยการอบรมประธานกลุ่มสมาชิกกลุ่ม และประชาชนในพื้นที่จำนวน 14 คน ประเมินผลด้วยการสังเกต พบว่าผู้เข้าร่วมอบรมให้ความร่วมมือปฏิบัติเป็นอย่างดี มีการซักถาม และให้ความสนใจ จากการสอบถามความเข้าใจโดยสุ่มสมาชิกผู้เข้าร่วมกิจกรรมการทำกิมจิแบบเฉพาะเจาะจงและใช้ดุลพินิจ พบว่าสมาชิกภายในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเศรษฐกิจพอเพียงแผ่นดินของพ่อ ร้อยละ 90 สามารถผลิตกิมจิได้ทุกขั้นตอนการผลิต และตระหนักถึงการนำผลิตภัณฑ์กิมจิมีอยู่เดิมมาต่อยอดเพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิต กรรมวิธีการทำกิมจิมีดังนี้

เติมเกลือลงในน้ำเปล่า 1+1/2 ถ้วย ใส่ผักกาดขาวหั่นชิ้นลงไปแช่ประมาณ 3-4 ชั่วโมง หรือจนนุ่ม นำขึ้นมาใส่อ่างผสม พักไว้ ใส่น้ำเปล่า 1 ถ้วยลงในหม้อใบเล็ก ใส่แป้งข้าวเจ้าลงไป คนไปเรื่อย ๆ ด้วยไฟกลางประมาณ 5 นาทีหรือจนขึ้นเหนียวไปในซอผสมปรุงรสด้วยพริกป่นเกาหลี น้ำปลา และน้ำตาลทราย คนผสมจนเข้ากัน พักทิ้งไว้จนเย็น ใส่น้ำมันหอมใหญ่ และขิงลงไป คนผสมพอเข้ากัน เติมน้ำมันงาที่ใส่ผักกาดขาวไว้ นวดผสมจนเข้ากัน ตักใส่ขวดโหลทิ้งไว้ 24-48 ชั่วโมง จากนั้นเก็บใส่ตู้เย็น

6.3 การคำนวณต้นทุน

การคำนวณต้นทุนการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการคำนวณต้นทุนการผลิต เริ่มต้นจากราคาวัตถุดิบที่ใช้ในกระบวนการผลิต รวมกับค่าใช้จ่าย ในกระบวนการผลิต ได้แก่ ค่าไฟฟ้า ค่าน้ำและค่าแรงงาน คิดเป็น ร้อยละ 30 ของราคาวัตถุดิบใช้ในการจำหน่าย กลุ่มวิสาหกิจเศรษฐกิจพอเพียงแผ่นดินของพ่อ จำหน่ายกิมจิ โดยปริมาณ 1 กระปุกบรรจุได้ 350 กรัม เมื่อคำนวณการผลิตจากสูตรการทำกิมจิ สามารถใส่ได้ 3 กระปุกต่อ 1 รอบการผลิต คิดเป็นต้นทุนการผลิต 45.99 บาท เมื่อคิดค่าใช้จ่ายในกระบวนการผลิต (ค่าไฟฟ้า ค่าน้ำ และค่าแรงงาน) คิดเป็นร้อยละ 30 ของต้นทุนวัตถุดิบ เท่ากับ 14 บาท ดังนั้นต้นทุนรวมในการผลิตกิมจิ 3 กระปุก เท่ากับ 60 บาท เฉลี่ยต่อกระปุกเท่ากับ 20 บาท (ตารางที่ 1)

ตารางที่ 1 รายละเอียดคำนวณต้นทุน

วัตถุดิบ	ราคาวัตถุดิบ/หน่วย	ปริมาณที่ใช้(กรัม)	จำนวนเงิน(บาท)
แป้งข้าวเจ้า	34 บาท/กิโลกรัม	40 กรัม	1.36
น้ำตาลทราย	24.50 บาท/กิโลกรัม	50 กรัม	1.23
น้ำปลา	20 บาท/200 มิลลิกรัม	30 มิลลิกรัม	3.0
พริกป่นเกาหลี	139 บาท/500 กรัม	50 กรัม	13.9
กระเทียม	65 บาท/กิโลกรัม	80 กรัม	5.2
ขิง	30 บาท/กิโลกรัม	80 กรัม	2.4
เกลือ	30 บาท/กิโลกรัม	20 กรัม	1
ต้นหอม	40 บาท/กิโลกรัม	200 กรัม	8
แครอท	22 บาท/กิโลกรัม	200 กรัม	4.4

ตารางที่ 1 รายละเอียดคำนวณต้นทุน(ต่อ)

วัตถุดิบ	ราคาวัตถุดิบ/หน่วย	ปริมาณที่ใช้(กรัม)	จำนวนเงิน(บาท)
ผักกาดขาว	13 บาท/กิโลกรัม	500กรัม	6.5
รวมต้นทุนวัตถุดิบ/หน่วย/สูตร(3กระปุก บรรจุกระปุกละ 350กรัม)			47
ค่าใช้จ่ายในกระบวนการผลิต (ค่าไฟ ค่าแรงงาน) คิดเป็นร้อยละ 30 ของต้นทุนวัตถุดิบ			14
ดังนั้นต้นทุนรวมในการผลิตกิมจิ3กระปุก			60
กิมจิ1กระปุก มีต้นทุนการผลิต(ไม่รวมบรรจุภัณฑ์)			20
ค่าใช้จ่ายในด้านบรรจุภัณฑ์ ฉลาก (1กระปุก)			6
ดังนั้นราคาขาย กิมจิ1กระปุก (พร้อมจำหน่าย)			26

การกำหนดราคาขายผลิตภัณฑ์คำนวณจากการนำ ผลรวมของต้นทุนวัตถุดิบทั้งหมดมาบวกเพิ่มราคาวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตมีความผันแปร เช่น ฤดูกาลปลูกผัก และสภาวะทางเศรษฐกิจ เป็นต้น ดังนั้นกิมจิพร้อมจำหน่ายราคาจริงเท่ากับ 26 บาทต่อกระปุก ในทางการจำหน่าย สามารถกำหนดราคาเพิ่มขึ้นได้ตั้งแต่ 26-35บาท ได้ซึ่งจะทำให้กลุ่มมีกำไรเพิ่มมากขึ้น

6.4 การสร้างบรรจุภัณฑ์และฉลากตราสินค้า


ภาพที่ 2 ตราสัญลักษณ์และบรรจุภัณฑ์กิมจิกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเศรษฐกิจพอเพียงแผ่นดินของพ่อ

การศึกษาและการออกแบบตราสินค้าหรือโลโก้ของ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเศรษฐกิจพอเพียงแผ่นดินของพ่อและ บรรจุภัณฑ์ (ภาพที่2) การออกแบบตราสินค้าได้แรงบันดาลใจ มาจากความสามัคคีและการปลูกผักปลอดภัยของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเศรษฐกิจพอเพียงแผ่นดินของพ่อ โดยในตราสัญลักษณ์มีชื่อของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเศรษฐกิจพอเพียงแผ่นดินของพ่อ เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ มีข้อความว่า กิมจิเป็นสีขาวบนพื้นสีส้ม เนื่องจากสีของกิมจิที่ได้มีสีส้มสดใส ระบุคำว่า สด สะอาด อร่อยถูกใจ ใส่ใจผู้บริโภค เพื่อสร้างความน่าสนใจแก่ผู้พบเห็น ขนาดของตรามีขนาด 6.99x7.50 เซนติเมตร

ผลการวิจัยที่ได้มีความสอดคล้องกับ Panut Sooksoi et al.[5] กล่าวคือการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้องอยู่ภายใต้ข้อจำกัด ได้แก่ กระบวนการผลิตไม่ซับซ้อน ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นเป็นองค์ประกอบ หลีกเลี่ยงเครื่องมือการผลิตไม่ยุ่งยากหรือชุมชนลงทุนน้อย สามารถเก็บรักษาได้นาน และเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถเพิ่มมูลค่าได้

7. สรุป

งานวิจัยนี้เป็นไปตามวัตถุประสงค์คือทำให้เกิดองค์ความรู้การทำกิมจิผักกาดขาวจากการปลูกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเศรษฐกิจพอเพียงแผ่นดินของพ่อ และเกิดเป็นผลิตภัณฑ์กิมจิที่บรรจุใส่กระปุกพลาสติกทรงกลมปริมาณ 350 กรัม มีฉลากติดด้านบนฝาสีส้มเขียนระบุว่ากิมจิผลิตโดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเศรษฐกิจพอเพียงแผ่นดินของพ่อ คำนวณต้นทุนการผลิตต่อกระปุกได้ 20 บาท โดยหากรวมค่าแรงค่าน้ำค่าไฟและวัตถุดิบต่างแล้ว กลุ่มวิสาหกิจสามารถตั้งราคาขายได้ตั้งแต่ 26 บาท ถึง 35 บาทได้ เพื่อเพิ่มกำไรในการจำหน่าย กิมจิที่ผลิตขึ้น สามารถเพิ่มมูลค่าผักกาดขาวจากกิโลกรัมละ 13บาทเพิ่มขึ้นเป็น 78 บาทต่อกิโลกรัม



ผลกระทบและความยั่งยืน ของการเปลี่ยนแปลง 1.ด้านเศรษฐกิจ กลุ่มวิสาหกิจสามารถนำผักกาดขาวที่เหลือจากการจำหน่ายมาแปรรูปเพื่อเพิ่มรายได้แก่กลุ่ม สร้างทางเลือกใหม่แก่ผู้บริโภค กลุ่มเป้าหมายที่ต่างออกไป ยังไปเป็นการขยายฐานลูกค้าจากเดิมที่ซื้อเพียงผักสด เป็นกลุ่มที่ชอบอาหารทางเลือกใหม่อย่างกิมจิ 2.ด้านสังคม เกิดการรวมตัวของกลุ่ม สร้างความสามัคคีและการสร้างเครือข่ายการผลิตสินค้าใหม่ เกิดการถ่ายทอดองค์ความรู้และใช้เวลาร่วมกันของกลุ่มมากขึ้น 3.ด้านสิ่งแวดล้อม การแปรรูปทำให้เกิดการถนอมอาหารอย่างผักกาดขาวสดตกเกรดจากการจำหน่ายแบบสด มาแปรรูปเป็นกิมจิ เกิดการลดขยะทางชีวภาพตามแนวคิดขยะเหลือศูนย์ (Zero waste) [6]

8. ข้อเสนอแนะ

- 8.1 ควรมีการส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชน ของกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ ให้เป็นสินค้า OTOP ประจำชุมชน
- 8.2 ควรมีการพัฒนารูปแบบของผลิตภัณฑ์ชุมชนของกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพเพื่อ รับรองเครื่องหมายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง
- 8.3 ควรมีการขายสินค้าออนไลน์ การสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ ข้อเสนอแนะในการศึกษาวิจัยครั้งต่อไปหากมีผู้สนใจศึกษาเรื่องเกี่ยวกับส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน

9. เอกสารอ้างอิง (References)

- [1] Thanakorn Chanmakasit. (2023). *Post-Covid economic and social foundation project with BCG economy (U2T for BCG), Yang Khao Subdistrict*. <https://na.mahidol.ac.th/sdgs/%>
- [2] INN Lifestyle. (2021, march 25). Kimji. https://www.innnews.co.th/lifestyle/news_68492/
- [3] Kiangkrai Phomanee. (2009). *Model of community production development of community product producers. Ang Thong Province: Kasetsart Journal of Applied Business*, 4(1). (Inthai)
- [4] Deesanam, N., & Kruealun, P. (2020). *Development of fish crispy snack bar product with supplementation of fermented fish Hypophthalmichthys molitric*: *Journal of Innovative Technology Research*, 4(1), 29-39.
- [5] Panut S., Janejira N., Nuttaya I., Jutamach T. (2022) *Product Development of Raw Pickled Fish Crackers of Organic Farming Food Safety at -Ban Wang Ree Community Enterprise Sa Kaeo Province : Area Based Development Research Journal*. 14(3). 190-204. (inthai)
- [6] Ongsamuh Nattakit Puoc Nhu (Zhuwonrakul) (2021). *COMMUNITY ECONOMIC PROMOTION PROCESS OF SALTED GOLDEN EGGS PRODUCT PROCESSING GROUP IN YAICHA COMMUNITY SAMPHARN DISTRICT NAKHONPATHOM PROVINCE*: *Journal of MCU Buddhapanya*, 6(3), 193-203. (In Thai)