

# การแปรรูปมะเขือเทศราชินีเพื่อรองรับนโยบายไทยแลนด์ 4.0: กรณีศึกษา นายประยงค์ วงษ์สกุล ปราชญ์ท้องถิ่นในจังหวัดนครปฐม

## Processing of Cherry Tomato for Development into Thailand 4.0 Policy: A Case Study of Local Wiseman, Mr. Prayong Wongsakul in Nakhon Pathom Province

จรรยา ร่มเพชร

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม  
janyatanu@hotmail.com and 369.janya@gmail.com

### บทคัดย่อ

นายประยงค์ วงษ์สกุล ปราชญ์ท้องถิ่นในจังหวัดนครปฐม เป็นผู้มีความรู้ความสามารถด้านการแปรรูปมะเขือเทศราชินี ให้เป็นสินค้าที่ส่งเสริมเศรษฐกิจท้องถิ่น ทำให้คนในชุมชนใกล้เคียงยอมรับที่จะรวมกลุ่มช่วยเหลือพึ่งพาซึ่งกันและกัน ส่งผลให้ภาครัฐและเอกชนสนับสนุนในการจัดตั้งกลุ่มธุรกิจชุมชนตำบลดอนตูม และเมื่อปี พ.ศ.2555 นางจรรยา ร่มเพชร หัวหน้าสำนักงานผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม ได้เห็นคุณค่าของตัวบุคคลท่านนี้ที่สามารถทำให้ชุมชนรวมตัวกันเพื่อจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพประโยชน์ต่อผู้บริโภค และส่งผลให้ท้องถิ่นมีรายได้เพิ่มขึ้น จึงคัดเลือกให้เป็นปราชญ์ท้องถิ่นสาขากองทุนและธุรกิจชุมชน ของสำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ต่อมาได้มีสื่อมวลชนได้มาถ่ายทำเพื่อประชาสัมพันธ์ มีผู้มาศึกษาดูงานทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ และนายประยงค์ วงษ์สกุล มีความสนใจเทคโนโลยีสมัยใหม่มาใช้ในการบริหารจัดการ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรรองรับนโยบายไทยแลนด์ 4.0 ต่อไป

**คำสำคัญ:** การแปรรูปมะเขือเทศราชินี ไทยแลนด์ 4.0 ปราชญ์ท้องถิ่นในจังหวัดนครปฐม

### Abstract

Mr. Prayong Wongsakul, a local in Nakhon Pathom Province He is an expert in processing Cherry tomato Give it a product that promotes the local economy. Make people in nearby communities agree to include self-help groups. As a result, the public and private sector supported the establishment of Don Tum Community Business Group. And in 2012 Mrs. Yanya Romphet, Head of the Office of the Director of the Office of Arts and Culture. Have seen the value of this person that can make the community gather. As a result, the local income increased. He was selected as a local philanthropist, a fundraiser and a community business. Of the Arts and Culture Bureau Nakhon Pathom Rajabhat University And follow the operation of the community business throughout. Later, the media has been filmed for public relations. There are visitors both domestic and international. And Mr. Prayong Wongsakul is interested in modern technology to manage. To develop agricultural products to support the policy of Thailand 4.0.

**Keywords:** processing of cherry tomato, Thailand 4.0, local philanthropists in Nakhon Pathom Province

## 1. บทนำ

ตามที่สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม โดยนางจรรยา ร่มเพชร หัวหน้าสำนักงานผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม ได้รวบรวมข้อมูลองค์ความรู้ของ นายประยงค์ วงษ์สกุล ให้เป็นปราชญ์ท้องถิ่น สาขากองทุนและธุรกิจชุมชน และมาจัดทำเป็นหนังสือปราชญ์ท้องถิ่นเล่ม 4 นั้น ผู้เขียนได้ติดตามวิถีชีวิตการเป็นเกษตรกรของ นายประยงค์ วงษ์สกุล ที่มีวิธีการทำการเกษตรแบบดั้งเดิม ไปสู่การเกษตรสมัยใหม่ เป็นบุคคลต้นแบบที่มีความใส่ใจ และสนใจที่นำนวัตกรรมเทคโนโลยีใหม่ๆ เข้ามาใช้พัฒนาการปลูกและแปรรูปมะเขือเทศให้มีมาตรฐานสูงขึ้น สามารถแข่งขันได้ เช่น การปรับเปลี่ยนวิธีการปลูกแบบเดิมในระบบฟาร์มเปิด มาปลูกในระบบฟาร์มปิด (กรีนเฮาส์) การให้น้ำพืชเติมประสิทธิภาพด้วยให้น้ำแบบน้ำหยด ปลูกมะเขือเทศเชิงอนุรักษ์ด้วยการพาดินมาปลูกในวัสดุเพาะแทน ปลูกในพื้นที่น้อยแต่ได้ผลผลิตมากได้คุณภาพ สามารถแข่งขันได้ การแปรรูปได้ทำแผนยกระดับจากการผลิตแปรรูปแบบชาวบ้านด้วยวิธีการและเครื่องจักร ทำแผนผลิตแปรรูปด้วยเทคโนโลยีเครื่องจักรที่ทันสมัยสามารถเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า แข่งขันได้ สู้พัฒนาอาชีพให้มีความมั่นคงเข้มแข็งมั่งคั่งและยั่งยืนได้ในที่สุด ด้วยการพัฒนามีส่วนร่วมทั้งภาครัฐ ภาควิชาการ ภาคประชาชนและเกษตรกร ซึ่งวิธีการนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาบริหารจัดการโดยการแปรรูปมะเขือเทศราชินีนั้น สามารถรองรับนโยบายไทยแลนด์ 4.0 ได้ในโอกาสต่อไป

## 2. วัตถุประสงค์

การเขียนบทความวิชาการครั้งนี้ต้องการให้ผู้สนใจหรือผู้อ่านทราบถึง

2.1 ประวัติและองค์ความรู้ของนายประยงค์ วงษ์สกุล ปราชญ์ท้องถิ่น

2.2 ประโยชน์และวิธีการแปรรูปมะเขือเทศราชินี

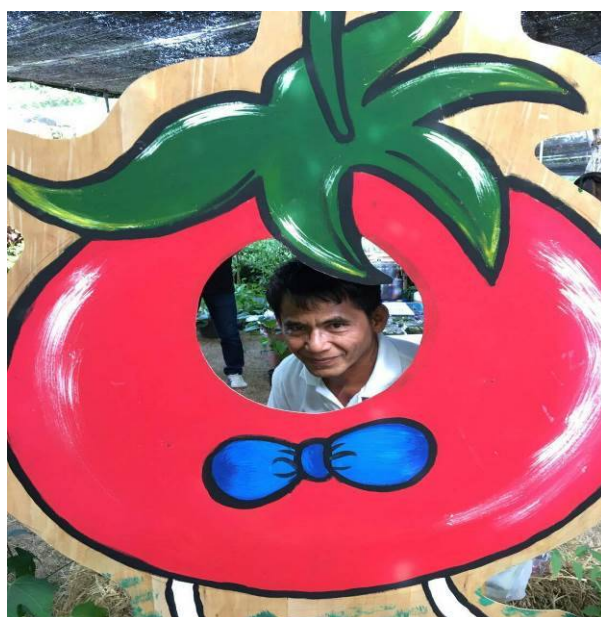
2.3 แปรรูปมะเขือเทศราชินีเพื่อพัฒนาผลผลิตทางการเกษตรรองรับนโยบายไทยแลนด์ 4.0

### 2.1 ประวัติและองค์ความรู้ของนายประยงค์ วงษ์สกุล ปราชญ์ท้องถิ่น

นายประยงค์ วงษ์สกุล เกิดวันที่ 9 พฤษภาคม 2506 ปัจจุบัน (พ.ศ.2560) อายุ 54 ปี สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น จากโรงเรียนคงทองวิทยา อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม บิดาชื่อนายไม วงษ์สกุล มารดาชื่อนางฉุย วงษ์สกุล สมรสกับนางเรณู มีบุตร 3 อาศัยที่บ้านเลขที่ 65 หมู่ 5 ตำบลดอนตูม อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม ได้เป็นประธานกลุ่ม และกล่าวถึงจุดเริ่มต้นของผลิตภัณฑ์มะเขือเทศราชินีแปรรูปว่า ก่อนจัดตั้งกลุ่มเดิมมีอาชีพทำไร่นาปลูกผัก เลี้ยงสัตว์ ซึ่งมีพื้นฐานด้านการเกษตรกรรมซึ่งได้สืบทอดกันมาจากรุ่นพ่อรุ่นแม่ ซึ่งเป็นทักษะความชำนาญแต่ดั้งเดิมที่สืบทอดเป็นภูมิปัญญาในชุมชนท้องถิ่น อีกทั้งความเหมาะสมด้านทรัพยากรในท้องที่ของกลุ่มแม่น้ำท่าจีนที่เหมาะสมแก่การทำเกษตรกรรมเป็นอย่างดี แต่ไม่ประสบผลสำเร็จเท่าที่ควรเนื่องจากขาดการจัดการที่ดีกับอาชีพ เช่น ขาดการพัฒนาเพิ่มเติมทักษะความรู้ในหลายๆ ด้าน ความรู้ความเข้าใจในอาชีพที่ทำ โดยเฉพาะพืชที่ปลูกไว้เก็บเกี่ยวไม่ทันกับความเปลี่ยนแปลงของสภาพอากาศ และภูมิประเทศทำให้มีศัตรูพืช แมลงต่าง ๆ ระบาดรุนแรงมากขึ้น การขาดเทคโนโลยีที่นำมาเสริมประสิทธิภาพในการผลิตที่สำคัญ ขาดความสามารถด้านการตลาด เหตุเพราะโดยทั่วไปเกษตรกรมีความสามารถด้านการผลิตพืชสูงแต่ ขาดความสามารถด้านการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า ไม่มีวิธีจำหน่าย หรือขายไม่เป็น สุดท้ายเมื่อพืชผลด้านการเกษตร เช่น ผักปลอดสารพิษ กระจับปี่เขียว เพื่อนสมาชิกเกษตรกรเห็นปัญหาอุปสรรคเหล่านี้ จึงได้หาวิธีแก้ไข ซึ่งเกษตรกรรายเดียวคงทำไม่ได้ จึงมีความคิดที่จะรวมกลุ่มกันเพื่อช่วยเหลือและพึ่งพาซึ่งกันและกันง่ายต่อการสนับสนุนต่อภาครัฐและเอกชน แม้บ้านของเกษตรกรที่กว้างขวางจากการทำอาชีพหลักของแต่ละครอบครัว (จรรยา ร่มเพชร, 2544: 58)

จากนั้น ได้รับความรู้จากนักวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน มาช่วยแนะนำวิธีปลูกให้เมล็ดพันธุ์ที่ดี ให้ความช่วยเหลือ ส่งไปอบรมและศึกษาดูงาน จึงได้พบเห็นมะเขือเทศพันธุ์ใหม่ที่รู้จักในนาม “มะเขือเทศ

ราชินี” ซึ่งเป็นโครงการในพระราชดำริของสมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถ ที่ส่งเสริมให้เกษตรกรทางภาคเหนือปลูกทดแทนพื้นที่เสื่อมโทรมเพื่อสร้างรายได้ จึงได้นำมามาทดลองบริโภคและปลูกเองก่อน เริ่มแรกปลูกมะเขือเทศราชินีควบคู่กับผักชนิดอื่น ๆ โดยขายผลสดแต่ขายไม่ค่อยได้ ก็ไม่ท้อ จนกรมส่งเสริมสหกรณ์จังหวัดแนะนำให้ไปเปิดตลาดที่ อตก. โดยให้พื้นที่ขายฟรี ปรากฏว่าลูกค้าให้ความสนใจมาก เมื่อมะเขือเทศราชินีขายได้จึงเพิ่มพื้นที่เพาะปลูก เมื่อปริมาณผลผลิตมีมากขึ้นเกินกว่าที่ตลาด อตก. จะรับได้ ในส่วนของพาณิชย์จังหวัดก็ช่วยผลักดันให้เราจับตลาดในส่วนราชการ งานที่ประทับใจมากคืองานโอท็อปอินโดจีน ลูกค้าให้การตอบรับดีเยี่ยม เมื่อผลผลิตมีมาก นายประยงค์ มองว่าคู่แข่งมีจำนวนมาก ผลผลิตล้นตลาดและสุดท้ายคือปัญหาเรื่องราคา จึงหาช่องทางที่จะเพิ่มมูลค่าและโอกาสให้สมาชิกกลุ่ม เมื่อรวบรวมสมาชิกได้มากขึ้นจึงจัดตั้งเป็นกลุ่มจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชน เริ่มแรกมีสมาชิก 35 ราย ซึ่งนายประยงค์ วงษ์สกุล เป็นประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลดอนตูม ตั้งอยู่เลขที่ 110 หมู่ 6 ตำบลดอนตูม อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม ประกอบด้วยสมาชิก 156 คน 75 ครัวเรือน โดยต่อยอดด้วยการอบแห้งสู่การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ “แม่ฉุย” (กล่าวใน OTOPTODAY : ผลิตภัณฑ์โอท็อปและภูมิปัญญาไทย, 2556-2560)



ภาพที่ 1 นายประยงค์ วงษ์สกุล กับโมเดลมะเขือเทศราชินี  
ที่มา: นายประยงค์ วงษ์สกุล

## 2.2 ประโยชน์และวิธีการแปรรูปมะเขือเทศราชินี

### 2.2.1 ประโยชน์ของมะเขือเทศราชินี

มะเขือเทศราชินีแม้ว่าผลจะมีลักษณะลูกเล็กๆ ซึ่งเป็นผลไม้ที่สามารถนำมาประกอบอาหาร แปรรูปทำเป็นขนมหรืออาหารว่างได้ มีสารต้านอนุมูลอิสระ วิตามิน และแร่ธาตุต่าง ๆ ที่มีประโยชน์ต่อร่างกายอีกทั้งยังช่วยบำรุงผิวได้ โดยมะเขือเทศราชินีมีคุณค่าทางโภชนาการมีความอร่อย อุดมด้วยวิตามินเอและวิตามินซีสูง นอกจากนี้ยังมีโปรแตสเซียม ฟอสฟอรัส แมกนีเซียม และแร่ธาตุอื่น ๆ อีกมากมาย ที่สำคัญในมะเขือเทศยังมีสารแอนตีออกซิแดนท์ จึงเป็นที่นิยมในหมู่คนรักสุขภาพทั่วไป เพราะตั้งแต่การปลูกที่ปลอดภัยจากสารพิษ และได้มาตรฐานการผลิต เช่น มะเขือเทศราชินีแช่อิ่ม อบแห้ง มะเขือเทศราชินีแช่อิ่ม 3 รส มะเขือเทศราชินีคลุกบ๊วย และทุกสูตรขอ ออย.เป็นที่เรียบร้อย จะเห็นได้ว่ามะเขือเทศจะเป็นพืชผักที่มีคุณค่า กว่าผักชนิดอื่นๆ เป็นอย่างมาก ไม่ว่าจะเป็นเบต้าแคโรทีนวิตามินอี วิตามินซี มะเขือเทศราชินีจึงเป็นที่นิยม

ของกลุ่มที่รักษาสุขภาพเป็นอย่างมาก มะเขือเทศราชินีจึงเป็นสินค้า OTOP ที่ได้รับมาตรฐานเป็นอย่างมากของชาวตำบลดอนตูม และเมื่อรัฐบาลประกาศใช้พระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน พ.ศ. 2548 กลุ่มจึงยื่นจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน โดยได้รับการสนับสนุนการจัดตั้งสหกรณ์จังหวัด ให้จดทะเบียนกลุ่มกับสำนักงานเกษตรอำเภอบางเลนในนาม ชื่อกลุ่มว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลดอนตูม และได้รับอนุมัติ เมื่อวันที่ 25 ตุลาคม 2548 จึงได้รับการส่งเสริมและสนับสนุนในการพัฒนาทั้งด้านการผลิตและการตลาด มะเขือเทศผลสดและมะเขือเทศแปรรูปจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชนต่างๆเรื่อยมาจนถึงปัจจุบันและได้รับคัดเลือกจากคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนจังหวัดนครปฐม ให้เป็น แหล่งเรียนรู้วิสาหกิจชุมชนตำบลดอนตูม แรงงานทั้งหมดมาจากคนในท้องถิ่นชุมชนมีส่วนร่วมมีความสามัคคี มีความพร้อมที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ และแบ่งงานกันทำตามความถนัด มีความสัมพันธ์ที่ดีต่อกันเสมอ (จรรยา ร่มเพชร, 2555: 58)

มะเขือเทศราชินี กับ มะเขือเทศเซอร์รี่ (Cherry tomato) ก็คือผลไม้ชนิดเดียวกัน มีชื่อเรียกทางวิทยาศาสตร์ว่า *Solanum lycopersicum* L. var. *cerasiforme* อยู่ในวงศ์ Solanaceae เป็นพืชล้มลุก ลำต้นตั้งตรง มีขนอ่อน ๆ ปกคลุมลำต้น ใบประกอบเป็นแบบสลับ ใบย่อยมีขนาดไม่เท่ากัน บางใบเล็กเรียวยาว บางใบกลมใหญ่ ปลายใบแหลม ขอบใบหยัก คล้ายฟันเลื่อย มีขนอ่อนปกคลุม ดอกมีสีเหลือง ผลมีลักษณะกลมรี หรือทรงรี เมื่อสุกจะมีสีเหลือง สีส้ม หรือสีแดง เนื้อนุ่มฉ่ำน้ำ มีรสเปรี้ยวอมหวาน ในมะเขือเทศราชินี 100 กรัม (ประมาณ 5-7 ลูก) มีคุณค่าทางโภชนาการ ได้แก่ พลังงานประมาณ 18 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต 4.2 กรัม ไฟเบอร์ 0.8 กรัม กลูโคส 2.5 กรัม โปรตีน 0.8 กรัม โซเดียม 10.8 มิลลิกรัม วิตามินเอ 86.3 ไมโครกรัม วิตามินซี 34.1 มิลลิกรัม แคลเซียม 12.5 มิลลิกรัม ธาตุเหล็ก 0.3 มิลลิกรัม เป็นผลไม้รสเปรี้ยวอมหวานชนิดนี้มีวิตามินซี จะช่วยกระตุ้นให้ร่างกายสร้างเม็ดเลือดขาวเพื่อป้องกันหรือกำจัดเชื้อโรคแปลกปลอมที่เข้าสู่ร่างกาย จึงช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้แข็งแรงขึ้น ไม่ป่วยไม่เจ็บง่าย ๆ มีไลโคปีน (Lycopene) คือ สารต้านอนุมูลอิสระในกลุ่มแคโรทีนอยด์ (Carotenoid) ที่จะช่วยลดความเสี่ยงที่จะเป็นโรคต่าง ๆ อันมีสาเหตุมาจากเซลล์ถูกทำลายได้ อย่างเช่นโรคมะเร็ง มีสารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ที่จะช่วยป้องกันโรคมะเร็ง โรคหัวใจและหลอดเลือดได้เป็นอย่างดี มีความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระสูงที่สุด มีสารไบโอฟลาโวนอยด์ (bioflavonoid) และแคโรทีนอยด์ช่วยบรรเทาอาการปวด อาการอักเสบ และชะลอโรคให้ช้าลง ส่วนใครที่ยังไม่ได้เป็นโรคข้ออักเสบ ช่วยป้องกันโรคข้ออักเสบ เป็นแหล่งโพแทสเซียมชั้นดีเลย ช่วยควบคุมความดันโลหิตให้เป็นปกติและป้องกันโรคหัวใจ มีเส้นใยอาหารที่ไม่ละลายน้ำ จึงช่วยทำความสะอาดทางเดินอาหาร และช่วยเพิ่มกากอาหาร ทำให้ขับถ่ายสะดวกขึ้น จึงเป็นอาหารที่เหมาะสมกับคนที่ปัญหากระเพาะปัสสาวะอักเสบ ท้องผูกประจำ ช่วยลดน้ำหนัก เนื่องจากมีปริมาณน้ำและเส้นใยอาหารมาก กินแล้วอิ่มท้อง ผลสีเหลืองมีเบต้า-แคโรทีน (Beta-carotene) สูงเป็นอันดับ 2 ในบรรดาผลไม้ทั้งหมด 10 ชนิดที่นำมาทดสอบ (ผลไม้อื่น ๆ ได้แก่ มะม่วงน้ำดอกไม้สุก มะละกอสุก ถั่วลิสง มะม่วงยายกล่ำ มะปรางหวาน แคนตาลูปเนื้อเหลือง มะยงชิด มะม่วงเขียวเสวยสุก และสับปะรดภูเก็ต) ช่วยบำรุงสายตา ทำให้เรามองเห็นได้ดีในที่มืด ช่วยลดความเสี่ยงในการเกิดโรคต้อกระจก มีสารต้านอนุมูลอิสระที่ช่วยชะลอวัย ลดริ้วรอย บำรุงผิวพรรณให้สดใส ชุ่มชื้น มีวิตามินอี จึงมีสรรพคุณช่วยรักษาสิว และป้องกันผมร่วง มีวิตามินเอช่วยให้สุขภาพผมแข็งแรงขึ้น ข้อควรระวังในการรับประทานมะเขือเทศราชินี คนที่มีภาวะกรดไหลย้อน ถ้ากินมะเขือเทศราชินีมากเกินไป จะทำให้โรคกำเริบได้ เนื่องจากมะเขือเทศราชินีมีคุณสมบัติเป็นกรดอ่อนๆ คนที่เป็นโรคไตและผู้ที่มีภาวะโพแทสเซียมในเลือดสูง คนที่เป็นโรคไตและคนที่มีภาวะโพแทสเซียมในเลือดสูงไม่ควรกินมะเขือเทศราชินี เนื่องจากมะเขือเทศราชินีมีโพแทสเซียมสูงอยู่แล้ว ถ้าร่างกายขับโพแทสเซียมออกมาไม่หมด จะทำให้ระบบกล้ามเนื้อ ระบบประสาท ระบบหัวใจและหลอดเลือดเกิดความผิดปกติ โดยเฉพาะกล้ามเนื้อหัวใจที่อาจหยุดเต้นจนเสียชีวิตได้

## 2.2.2 การแปรรูปมะเขือเทศราชินี

มะเขือเทศราชินีสดที่ผ่านการคัดเลือกแล้วทำความสะอาด และบรรจุภาชนะจำหน่ายเป็นมะเขือเทศราชินีสดพร้อมรับประทาน แต่ถ้ากินมะเขือเทศราชินีสดที่ผ่านการคัดเลือกแล้วทำความสะอาด แช่น้ำปูนใส นำออกจากน้ำปูนใสให้สะเด็ดน้ำ เคี้ยวน้ำตาลทรายให้เป็นน้ำเชื่อม นำมะเขือเทศราชินีแช่น้ำเชื่อม หรือนำผลมะเขือเทศราชินีมาล้างด้วยน้ำให้สะอาด

จากนั้นก็มาตัดแต่งและกรีดผลแล้วนำไปแช่ในน้ำปูนใสที่ตกตะกอนแล้วนาน 3-5 ชั่วโมง ก่อนนำมาล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง ทำน้ำเชื่อม (ต้นน้ำกับน้ำตาลอัตรา 1:1) ที่ความร้อนมากกว่า 100 องศาเซลเซียสแล้วนำมะเขือเทศราชินีที่เตรียมไว้มาแช่ในน้ำเชื่อมอัตรามะเขือเทศราชินี 3 ส่วน น้ำเชื่อม 1 ส่วน นาน 5-7 วัน โดยให้แยกมะเขือเทศราชินีออกแล้วนำน้ำเชื่อมไปอุ่นที่ร้อนมากกว่า 100 องศาเซลเซียส ทุกวันจากนั้นนำมะเขือเทศราชินีล้างน้ำเชื่อมออกในน้ำสะอาดต้มและผึ่งแดดให้สะเด็ดน้ำ แล้วนำมาอบในอุณหภูมิที่ 60 องศาเซลเซียส นาน 2-3 วัน ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับความชื้นของมะเขือเทศราชินีด้วย เสร็จแล้วก็นำมาบรรจุตามที่ต้องการและบรรจุถุงเพื่อจำหน่ายต่อไป

## 2.3 แปรรูปมะเขือเทศราชินีเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรรองรับนโยบายไทยแลนด์ 4.0

ตามที่ พล.อ.ประยุทธ์ จันทร์โอชา นายกรัฐมนตรีและหัวหน้าคณะรักษาความสงบแห่งชาติ (คสช.) กล่าวถึงนโยบายที่จะนำพาประเทศก้าวสู่โมเดล “ประเทศไทย 4.0” หรือ “ไทยแลนด์ 4.0”

เพื่อสนองนโยบายรัฐบาลนายประยุทธ์ วงษ์สกุล ซึ่งเป็นเกษตรกร เคยปลูกมะเขือเทศราชินีแบบดั้งเดิม ต่อมาชักชวนชาวบ้านปลูกโดยการนำนวัตกรรมเทคโนโลยีใหม่ๆ เข้ามาใช้พัฒนาการปลูกและแปรรูปมะเขือเทศให้มีมาตรฐานสูงขึ้นสามารถแข่งขันได้ เช่น การปรับเปลี่ยนวิธีการปลูกแบบเดิมในระบบฟาร์มเปิด มาปลูกในระบบฟาร์มปิด (กรีนเฮาส์) การให้น้ำพืชเต็มประสิทธิภาพด้วยให้น้ำแบบน้ำหยด ปลูกมะเขือเทศเชิงอนุรักษ์ด้วยการพักดินมาปลูกในวัสดุเพาะแทน ปลูกในพื้นที่น้อยแต่ได้ผลผลิตมากได้คุณภาพ สามารถแข่งขันได้ การแปรรูปได้ทำแผนยกระดับจากการผลิตแปรรูปแบบชาวบ้านด้วยวิธีการและเครื่องจักร แต่จะผลิตแปรรูปด้วยเทคโนโลยีเครื่องจักรที่ทันสมัยสามารถเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคและเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับเหล่าสมาชิกอีกด้วย และนายประยุทธ์ วงษ์สกุล จะนำเทคโนโลยีสมัยใหม่ที่ทันสมัยมาบริหารจัดการโดยการแปรรูปมะเขือเทศราชินีมาพัฒนาอาชีพให้มีความมั่นคงเข้มแข็งมีคู่แข่งและยั่งยืน ด้วยการพัฒนาอย่างมีส่วนร่วมทั้งภาครัฐ ภาควิชาการ ภาคประชาชนและเกษตรกร นั้น สามารถรองรับนโยบายไทยแลนด์ 4.0 ได้ในโอกาสต่อไป



ภาพที่ 1 ผลิตภัณฑ์การแปรรูปมะเขือเทศราชินี

ที่มา: นายประยุทธ์ วงษ์สกุล

## 3. บทสรุป

นายประยุทธ์ วงษ์สกุล ประธานกลุ่มผู้ผลิต ผู้ประกอบการ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลดอนตูม จะนำมะเขือเทศราชินีมาแปรรูปเป็นมะเขือเทศราชินีอบแห้งและเชื่อมอบแห้งสามรส ซึ่งการแปรรูปนั้นเป็นการเพิ่มมูลค่าในรูปแบบของผลิตภัณฑ์เชื่อมอบแห้ง ผลิตภัณฑ์มีรสชาติที่โดดเด่นเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ ภายใต้ตราสัญลักษณ์

"แม่จอย" โดยการสนับสนุนจากสหกรณ์จังหวัดนครปฐม โดยมีจุดแข็งของกลุ่ม คือ ความขยัน อดทน และทางกลุ่มฯ ก็มีความมุ่งมั่นให้สมาชิกผลิตมะเขือเทศอย่างมีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยได้ให้การสนับสนุนส่งสมาชิกไปอบรมความรู้จาก มกอช. เพื่อให้ความรู้แก่สมาชิก และสมาชิกผู้เข้าร่วมยังสามารถถ่ายทอดความรู้ไปสู่เพื่อนสมาชิกได้ และยังเป็นต้นแบบที่ดี เพื่อให้สมาชิกที่ยังไม่มีความรู้ มีกำลังใจ มุ่งมั่นปลูกมะเขือเทศให้ได้ตามมาตรฐาน GAP ลูกหลานและผู้สนใจทั่วไปส่งผลให้ผลผลิตของได้รับมาตรฐาน และยังมีกรมวิชาการ ให้การรับรองมาตรฐาน GAP โดยทั่วกัน ส่งผลให้เกษตรกรและชุมชนได้สร้างอาชีพ มีรายได้เสริม และรายได้ในแต่ละเดือนเฉลี่ย เดือนละ 4,000-5,000 บาท /คน นอกจากนี้การนำวัตถุดิบทางการเกษตร ในชุมชนมาแปรรูป ทำให้สมาชิกในชุมชน ได้จำหน่ายผลผลิตในชุมชนหมุนเวียนในชุมชนเป็นการสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน อีกทางหนึ่ง

ปัจจุบันกลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลดอนตูม มีผู้มาศึกษาดูงานเป็นประจำทุกเดือน กลุ่มมีสมาชิกมากกว่า 100 ราย สมาชิกเป็นเกษตรกรในพื้นที่ตำบลดอนตูมเป็นส่วนใหญ่ และมีพื้นที่ใกล้เคียง กลุ่มรับซื้อผลผลิตมะเขือเทศราชินีจากสมาชิก ตามราคาท้องตลาด พื้นที่การเกษตรที่ปลูกมะเขือเทศสมาชิกสามารถเป็นแหล่งเรียนรู้ให้กับเยาวชนในหมู่บ้าน ตำบล และพื้นที่ใกล้เคียง และยังให้ความรู้กับผู้สนใจและผู้ที่มาศึกษาดูงาน ได้แก่ โครงการศึกษาผ่านดาวเทียมในพระราชดำริวงไกล กังวล กลุ่มอาชีพที่สนใจจากหลายจังหวัด กลุ่มเยาวชนนักเรียนจากหลายโรงเรียน จากเกษตรกรและผู้สนใจทั่วไปทั้งในท้องถิ่นและต่างจังหวัด กลุ่มโครงการนครปฐม : นครแห่งความสุขทุกชุมชนท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ต้อนรับรองศาสตราจารย์นราพร จันทร์โอชา ภริยานายกรัฐมนตรี และนางออง ซาน ซูจี ที่ปรึกษาอัครราชทูตเมียนมา และคณะ ได้มาชมหมู่บ้านตัวอย่างเศรษฐกิจพอเพียง บ้านหัวอ่าว สวนสามพราน จังหวัดนครปฐม เป็นศูนย์การเรียนรู้ให้กับนักเรียน นักศึกษา และชาวต่างชาติ ต้อนรับคณะดูงานเครือข่ายQ อาสาจากจังหวัดพิจิตร พิษณุโลก เพชรบูรณ์ สระแก้ว และจังหวัดพัทลุง ออกกรายการครัวล้นทุ่งแพร่ภาพช่อง 8 และสารคดีท่องเที่ยว "เที่ยวละไมไทยแลนด์" สถานีโทรทัศน์อมรินทร์ ช่อง 34

### 3.1 รางวัลหรือเกียรติคุณที่ได้รับ

- (1) ได้รับรางวัลชนะเลิศสถานที่ผลิตอาหารชุมชนดีเด่นของอำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม
- (2) รางวัลบรรจุภัณฑ์ดีเด่น ปี 2551 (กรมส่งเสริมสหกรณ์)
- (3) มาตรฐานสินค้าสหกรณ์ ปี 2549 (สมส.)
- (4) รางวัลสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชนดีเด่นจังหวัดนครปฐม ปี 2551
- (5) สุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย (OTOP Product Champion) ระดับ 5 ดาว ปี 2549, 2552 (กรมการพัฒนาชุมชน)
- (6) มาตรฐาน มผช.เลขที่ 1362550 ปี 2552 (สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม)
- (7) มาตรฐานรับรองแหล่งผลิตพืช GAP ฟาร์ม (กรมวิชาการเกษตร)
- (7) ใบประกาศฯ การรับรองตามโครงการ “ความปลอดภัยด้านอาหาร” (Food Safety) กระทรวงสาธารณสุข

### 3.2 แหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์

สามารถหาซื้อได้ที่ร้าน ท็อปส์ ซูเปอร์มาร์เก็ต ทุกสาขา , ตลาดน้ำดอนหวาย, ตลาดน้ำลำพญา ส่วนมะเขือเทศราชินีผลสดหาซื้อได้ที่ห้างสรรพสินค้าเดอะมอลล์ ทุกสาขา ร้านค้าส่งที่ปากคลองตลาด ตลาดปฐมมงคล จังหวัดนครปฐม

## เอกสารอ้างอิง

จรรยา ร่มเพชร. (2555). **ปรัชญ์ท้องถิ่น 4**, นครปฐม: เพชรเกษมการพิมพ์.

บ้านเมือง. (2560). **มกอช.ผลึกกำลังม.เกษตรฯเพิ่มศักยภาพเกษตรกรผลิตพืชผักปลอดภัยพร้อมรับ AEC**  
ค้นเมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม 2560 จาก <http://www.ryt9.com/s/bmnd/1685472>

Kapook.com (2560) 10 **ประโยชน์มะเขือเทศราชินี ผลไม้ดี ๆ เพื่อนซี้ของคนรักสุขภาพ**

ค้นเมื่อวันที่ 31 กรกฎาคม 2560 จาก <https://health.kapook.com/view168485.html>

สินค้าโอท็อป. (2560). **มะเขือเทศราชินี “แม่จอย” – OTOPTODAY : ผลิตภัณฑ์โอท็อปและภูมิปัญญาไทย**

ค้นเมื่อ 19 กรกฎาคม 2560 จาก <http://www.otoptoday.com/otop>