



เครือข่ายผู้ผลิตกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ที่มีคุณภาพ และยั่งยืน



วิทยานิพนธ์นี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาการพัฒนาท้องถิ่นแบบบูรณาการ

บัณฑิตศึกษา สถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน

ปีการศึกษา 2562

ลิขสิทธิ์ของสถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน



เครือข่ายผู้ผลิตกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ที่มีคุณภาพ และยั่งยืน



วิทยานิพนธ์นี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาการพัฒนาท้องถิ่นแบบบูรณาการ

บัณฑิตศึกษา สถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน

ปีการศึกษา 2562



**A NETWORK OF QUALITY AND SUSTAINABLE
THAI COFFEE VISSION PROCUCERS**

BY

SOMSAK BOONPENG

**THE THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT
OF THE DEGREE OF MASTER OF ARTS
IN THE PROGRAM OF
INTEGRATED LOCAL DEVELOPMENT
FACULTY OF GRADUATE STUDY
LEARNING INSTITUTE FOR EVERYONE (LIFE)**

2019

วิทยานิพนธ์เรื่อง (Title)	เครือข่ายผู้ผลิตกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ที่มีคุณภาพ และยั่งยืน
ผู้วิจัย	สมศักดิ์ บุญเป็ง
สาขาวิชา	การพัฒนาท้องถิ่นเพื่อแบบบูรณาการ
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก	ดร.ส่งเสริม แสงทอง

คณะกรรมการการสอบวิทยานิพนธ์

ลงชื่อ..... ประธานกรรมการสอบ
(ดร.สุชาติ ศรีขำรัมย์)

ลงชื่อ..... กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิ)
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีปริญญา ฐูประจ่าง)

ลงชื่อ..... กรรมการ (อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก)
(ดร.ส่งเสริม แสงทอง)

ลงชื่อ..... กรรมการ (ผู้แทนบัณฑิตศึกษา)
(รศ.ดร.เสรี พงศ์พิศ)

ลงชื่อ..... กรรมการ (ผู้แทนบัณฑิตศึกษา)
(ดร.สุรเชษฐ เวชชพิทักษ์)

ลงชื่อ..... เลขานุการ
(อาจารย์อัญมณี ชุมณี)

บัณฑิตศึกษา สถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน อนุมัติให้วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษา ตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาท้องถิ่นแบบบูรณาการ

บทคัดย่อ

วิทยานิพนธ์เรื่อง	เครือข่ายผู้ผลิตกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น
ชื่อผู้เขียน	ที่มีคุณภาพ และยั่งยืน
ชื่อปริญญา	สมศักดิ์ บุญเป็ง
สาขาวิชา	ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
ปีการศึกษา	การพัฒนาท้องถิ่นเพื่อแบบบูรณาการ
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก	2562 ดร.สงเสริม แสงทอง

การวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาบริบทชุมชนและการปลูกกาแฟและกระบวนการผลิตกาแฟไทย คอฟฟี่ วิชั่นที่มีคุณภาพ มีมาตรฐานและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม บ้านขุนตั้นหมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัด เชียงใหม่ บ้านแม่มอญ หมู่ที่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย และ 2) เพื่อศึกษากิจกรรมการสร้างเครือข่ายผู้ผลิตกาแฟไทย คอฟฟี่ วิชั่นอย่างยั่งยืน ชุมชนบ้านขุนตั้นหมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัด เชียงใหม่ บ้านแม่มอญ หมู่ที่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัด เชียงราย

ผลการวิจัย มีดังนี้

ผู้วิจัย ได้เรียนรู้บริบทชุมชน ทำให้รู้พื้นที่ชุมชน มีความเหมาะสมในการปลูกกาแฟที่ดี มีความสูงจากระดับน้ำทะเลที่ 1100 ถึง 1350 เมตร มีอุณหภูมิเย็นตลอดปี ปริมาณน้ำฝนพอประมาณ เป็นผลดีต่อการปลูกกาแฟสายพันธุ์ อราบิก้า ได้ดี ได้เรียนรู้วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชุมชน ได้ศึกษาเรียนรู้ การทำการเกษตรตามวิถีของชุมชนเพื่อเป็นแนวคิดในการทำกิจกรรมการสร้างเครือข่ายผู้ผลิตกาแฟไทย คอฟฟี่ วิชั่นอย่างยั่งยืนสร้างกิจกรรม ความร่วมมือในกลุ่มเครือข่ายกระบวนการผลิตกาแฟกับผู้นำชุมชนและคนในชุมชนในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน ในการดูแล และการจัดการร่วมกันเช่น กิจกรรมวิธีการดูแลสวนกาแฟที่ปลูกในป่า การให้ปุ๋ยบำรุงดิน การกำจัดแมลง การเก็บผลกาแฟใน ระยะออกผล ได้การศึกษากระบวนการแปรรูปกาแฟกะลาหรือกาแฟแห้ง โดยชุมชนเป็นผู้เรียนรู้ และแลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกัน กับทาง โรงคั่วกาแฟ ไทยคอฟฟี่วิชั่นช่วยแก้ไขปัญหา จากการรวมกลุ่มเป็นเครือข่ายที่เป็นกลุ่มแบบหลวมๆ ได้เกิดมีกิจกรรมหรือวิธีการที่เป็นเครือข่ายที่สร้างความยั่งยืนของชุมชนผู้ปลูกกาแฟ ทำให้กาแฟมีมาตรฐานเดียวกัน ทำให้กาแฟที่มีความชัดเจนมีคุณภาพและรสชาติที่โดดเด่นมีรสชาติที่สม่ำเสมอ ทำให้แบรนด์กาแฟไทยคอฟฟี่วิชั่น มีเอกลักษณ์ เป็นของตัวเองทำให้ตลาดกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่นขยายการตลาดได้มากขึ้น และ เป็นการสร้างอาชีพที่สร้างความเข้มแข็งและยั่งยืนแก่ชุมชน

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะด้านการวิจัย ควรมีการศึกษาสภาพปัญหาและการพัฒนาคุณภาพการผลิตกาแฟในพื้นที่แหล่งผลิตอื่นๆ ในจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดเชียงราย ควรมีการวิจัยเรื่องการสร้างตลาดกาแฟของชุมชนอย่างยั่งยืน และควรมีการศึกษาเรื่องการพัฒนาแหล่งปลูกกาแฟและผลิตกาแฟให้เป็นแหล่งเรียนรู้ร่วมกันของชุมชน

2. ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นหรือภาครัฐและภาคธุรกิจ ควรส่งเสริมการสร้างอาชีพการปลูกกาแฟและการผลิตกาแฟ เพื่อแก้ปัญหาเศรษฐกิจของชุมชน ควรมีการส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้การปลูกกาแฟจากวิถีชีวิต วิถีชุมชน ประเพณีวัฒนธรรมชุมชน ควรส่งเสริมสนับสนุนเรื่องกองทุนอาชีพกลุ่มผู้ผลิตกาแฟของชุมชนเพื่อการพัฒนา ความพร้อม และศักยภาพของชุมชน ส่งเสริมชุมชนในการพัฒนากาแฟที่มีอัตลักษณ์

คำสำคัญ: เครือข่ายกระบวนการผลิตกาแฟ ไทยคอฟฟี่วิชั่น คุณภาพและยั่งยืน



Abstract

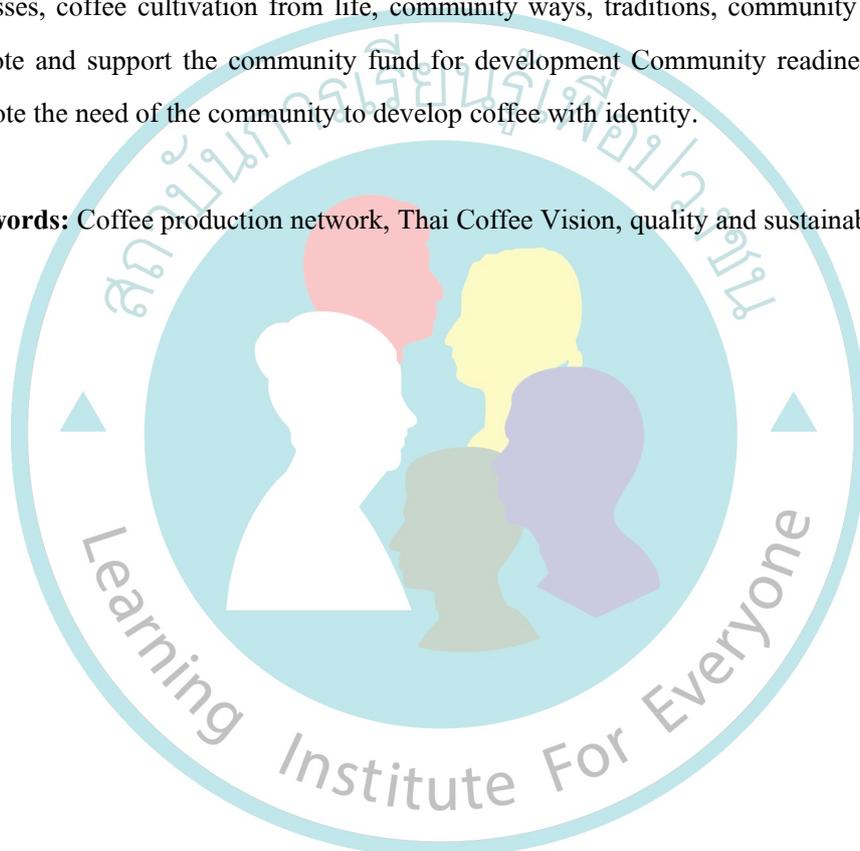
Thesis Title	A Network of Quality and Sustainable Thai Coffee Vission Procucers
Researcher	Somsak Boonpeng
Degree	Master of Arts
In the Program of	Integrated Local Development
Year	2019
Principal Thesis Advisor	Dr. Songserm Seangthong

The research aims to study. 1) To study community context and coffee cultivation Effective coffee production process With standards and environmentally friendly Ban Khun Tuen, Moo 4, Sop Khong Subdistrict, Omkoi District, Chiang Mai Province, Ban Mae Mon, Moo 2, Huai Chomphu Subdistrict, Mueang District, Chiang Rai Province and 2) To study the activities of creating sustainable coffee production networks Ban Khun Tuen Community, Moo 4, Sop Khong Subdistrict, Omkoi District, Chiang Mai Province, Ban Mae Mon, Moo 2, Huai Chomphu Subdistrict, Mueang District, Chiang Rai Province

The study result found that The research results are as follows: Researcher Have learned the context of the community, learn about culture, traditions, ways of community, study, learn to do farming according to community methods Cooperation in the network of coffee production processes with community leaders and community members in exchange of knowledge And mutual management, such as how to take care of a coffee garden Soil fertilization, insecticide, coffee collection in the fruiting phase Can study the process of processing coffee or dried coffee By the researcher as the leader of the learning process The community is a learner and exchange knowledge and solve problems from grouping to a loose network. There is no activity or method that is a network that creates the sustainability of the coffee grower community. And quality control of the coffee production process to the same standard Helps to reduce the problem of coffee that is not clear and the taste is not outstanding, causing the coffee to have uneven taste from the coffee production process Correct the problem of lack of effective cooperation. The aim of the researcher is to see the creation of a network of coffee production processes of the community. Is a career that builds strength and sustainability for the community.

The study suggest 1) The research suggestions there should be a study of problems and the development of coffee production in other production areas. In Chiang Mai and Chiang Rai There should be a research on the creation of a sustainable coffee market of the community and should be studied about the development of planting and producing the flora to be a community learning resource. 2) Policy recommendations. Local administrative organizations or government and business sectors should promote the creation of career, planting and coffee production To solve the problems of the community There should be a promotion of learning processes, coffee cultivation from life, community ways, traditions, community culture. Should promote and support the community fund for development Community readiness and potential Promote the need of the community to develop coffee with identity.

Key words: Coffee production network, Thai Coffee Vision, quality and sustainability.



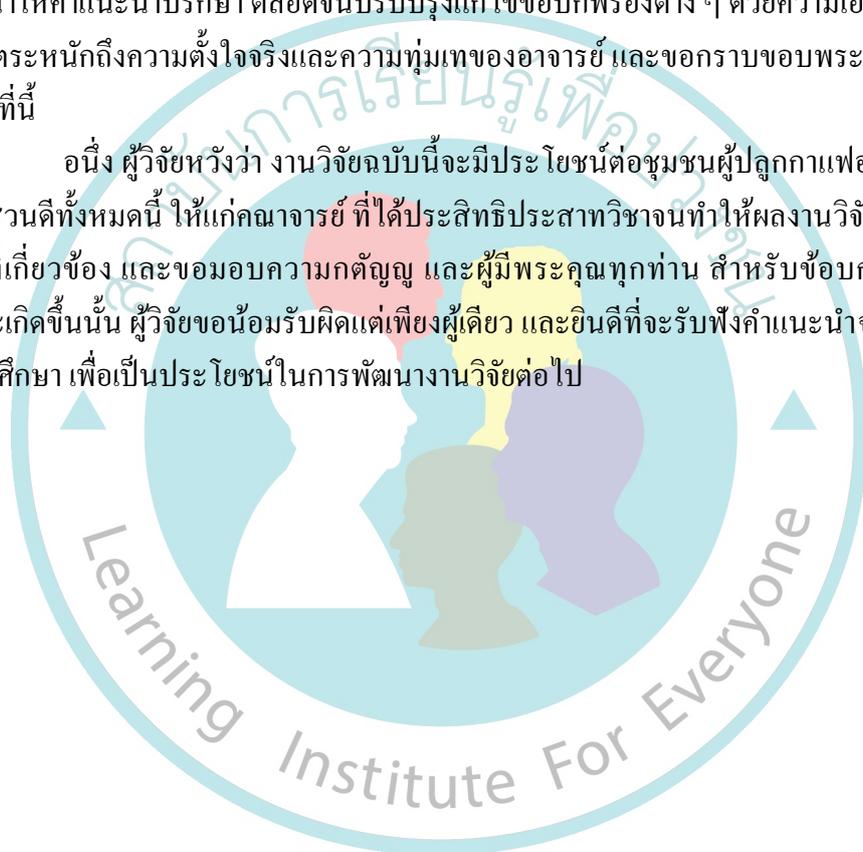
กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยฉบับนี้สำเร็จลงด้วยดีขอขอบพระคุณ สถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน มหาวิทยาลัยชีวิต โดยท่านรองศาสตราจารย์ ดร.เสรี พงศ์พิศ และท่านคณะกรรมการทุกท่านที่ได้ให้คำชี้แจงงานวิจัยในครั้งนี้ รวมถึงผู้ที่สละเวลาต่อการตอบแบบสอบถามการทำวิจัยทุกท่าน ผู้นำชุมชน ที่ให้ความร่วมมือจัดทำงานวิจัยนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

ได้รับความกรุณาอย่างสูงจาก อาจารย์ ดร. สงเสริม แสงทอง อาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัย ที่กรุณาให้คำแนะนำปรึกษา ตลอดจนปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ด้วยความเอาใจใส่อย่างยิ่ง ผู้วิจัยตระหนักถึงความตั้งใจจริงและความทุ่มเทของอาจารย์ และขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

อนึ่ง ผู้วิจัยหวังว่า งานวิจัยฉบับนี้จะมีประโยชน์ต่อชุมชนผู้ปลูกกาแฟอยู่ไม่น้อย จึงขอมอบส่วนดีทั้งหมดนี้ ให้แก่คณาจารย์ ที่ได้ประสิทธิประสาทวิชาจนทำให้ผลงานวิจัยเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่เกี่ยวข้อง และขอมอบความกตัญญู และผู้มีพระคุณทุกท่าน สำหรับข้อบกพร่องต่าง ๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นนั้น ผู้วิจัยขออภัยแต่เพียงผู้เดียว และยินดีที่จะรับฟังคำแนะนำจากทุกท่านที่ได้เข้ามาศึกษา เพื่อเป็นประโยชน์ในการพัฒนางานวิจัยต่อไป

สมศักดิ์ บุญเป็ง



สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	ค
กิตติกรรมประกาศ.....	จ
สารบัญ.....	ฉ
สารบัญตาราง.....	ซ
สารบัญภาพ.....	ฅ
ประมวลศัพท์และคำย่อ.....	ญ
บทที่	
1 บทนำ	
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	3
ขอบเขตของการวิจัย.....	3
กลุ่มประชากรตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย.....	3
คำถามสำคัญในการวิจัย.....	4
คำนิยามศัพท์เฉพาะ.....	4
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	4
2 ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
ข้อมูลทั่วไปของชุมชน.....	5
แนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง.....	6
แนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืน.....	9
แนวคิดทฤษฎีการสร้างเครือข่าย.....	10
แนวคิดการปลูกและกระบวนการผลิตกาแฟที่มีมาตรฐาน.....	17
เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	20
งานวิจัยทางการตลาด.....	26
กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	27
3 วิธีดำเนินการวิจัย	
รูปแบบในการวิจัย.....	28
ประชากรกลุ่มเป้าหมาย.....	28
เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล.....	28
วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูล.....	29

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 ปฏิทินการปฏิบัติงาน.....	30
4.1 ขั้นตอนการทำบรรจุภัณฑ์และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์.....	52



สารบัญญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1 กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	27
4.1 ชุมชนบ้านขุนดิน ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่.....	33
4.2 สํารวจพื้นที่ปลูกกาแฟ ชุมชนบ้านขุนดิน ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่.....	34
4.3 ชุมชนบ้านแม่มอญ หมู่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย.....	35
4.4 การออกเยี่ยมแปลงปลูกกาแฟ ชุมชนบ้านขุนดิน หมู่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงราย.....	37
4.5 การทำปุ๋ยหมักจากเปลือกกาแฟ.....	38
4.6 การลงพื้นที่เยี่ยมชุมชนในเครือข่าย.....	43
4.7 การออกเยี่ยมแปลงปลูกกาแฟในกลุ่มเครือข่ายผลิตกาแฟคอฟฟี่ วิชน ชุมชนบ้านแม่มอญ หมู่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย.....	43
4.8 การเก็บผลกาแฟสด.....	47
4.9 การปอกเปลือกผลกาแฟสด.....	47
4.10 การหมักและการล้างเมือก.....	48
4.11 การตากผลกาแฟที่ปอกเปลือกและล้างเมือกออกแล้วให้แห้ง (กาแฟกะลา).....	48
4.12 การสีกาแฟกะลาหรือสีสารกาแฟ.....	49
4.13 การคัดเมล็ดที่เสียออกหลังผ่านการคัดแยกเกรดจากเครื่องแล้ว.....	50
4.14 เครื่องคั่วเมล็ดกาแฟ.....	51
1 การเผาป่าเพื่อเตรียมพื้นที่เพาะปลูก.....	78
2 การเผาป่าเพื่อเตรียมพื้นที่เพาะปลูกพืชไร่ของชุมชน.....	78
3 การลงพื้นที่สมาชิกกลุ่มผลิตกาแฟบ้านแม่มอญ หมู่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย.....	79
4 การเตรียมกล้าพันธุ์กาแฟเพื่อให้เกษตรกรนำไปปลูก.....	79
5 การนำเกษตรกรที่ผลิตกาแฟศึกษาเรียนรู้กระบวนการผลิตกาแฟ ที่ศูนย์วิจัยเกษตรที่สูง มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.....	80
6 การทำบ่อสำหรับล้างผลกาแฟสดในกระบวนการปอกเปลือกผลกาแฟสด.....	80
7 การล้างเมือกด้วยวิธีใช้แรงงานคน.....	81
8 เครื่องล้างเมือก.....	81
9 การออกบูธนำเสนอผลิตภัณฑ์.....	82
10 เครื่องวัดระดับความสูง.....	82

ประมวลศัพท์ และคำย่อ

คำศัพท์/คำย่อ	คำอธิบาย
เครือข่ายผู้ผลิตกาแฟ	= ระบบความสัมพันธ์ ในการการทำงานร่วมกัน ในการผลิตกาแฟ ของกลุ่มผู้ปลูกกาแฟ และกลุ่มผู้ผลิตกาแฟ เครือข่าย ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ของชุมชนบ้านขุนตี่น ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัด เชียงใหม่ บ้านแม่มอญ ตำบลห้วยชุมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย และบ้านหนองผึ้ง ตำบลหนองผึ้ง อำเภอสาร์ภักดิ์ จังหวัดเชียงใหม่
ไทย คอฟฟี่ วิชั่น	= ชื่อผลิตภัณฑ์กาแฟ ที่พัฒนาขึ้นบนเครือข่ายผู้ผลิต ในจังหวัด เชียงใหม่
คุณภาพ	= คุณสมบัติของกาแฟ ที่มีรสชาติกลมกล่อม เป็นที่ต้องการของตลาด และมีคุณลักษณะเฉพาะ มีกลิ่นหอม
ความยั่งยืน	= การสร้างเครือข่าย ผ่านกิจกรรมความร่วมมือ กระบวนการผลิต กาแฟในชุมชน ของกลุ่มผู้ผลิตกาแฟ อย่างมีกระบวนการมาตรฐาน เพื่อเป็นรากฐานของการพัฒนาสู่ความยั่งยืน



บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ปี 2551 ผู้วิจัยได้มีโอกาสเดินทางไปเยี่ยมชุมชนห่างไกล ได้พบว่า ชุมชนมีความลำบากในการประกอบอาชีพ ผู้นำชุมชนได้บอกเล่าให้คณะของผู้วิจัยทราบถึงความเป็นอยู่ของชุมชน และการทำอาชีพ โดยเฉพาะอาชีพเกษตรกรรม เนื่องจากมีปัญหาการขนส่ง การเดินทาง และที่สำคัญมีการทำไร่เลื่อนลอย หรือที่ชุมชนเรียกว่า การทำไร่หมุนเวียนตามวิถีชุมชน ซึ่งผู้วิจัยเห็นว่าเป็นการทำลายป่าเพื่อทำไร่ ผู้วิจัยจึงแนะนำให้ปลูกกาแฟ เพราะว่าเป็นพืชเศรษฐกิจที่เหมาะสมกับพื้นที่ชุมชน ผู้นำชุมชนมีความเห็นด้วยกับการแนะนำของผู้วิจัย ผู้วิจัย และคณะ ในขณะนั้นจึงมีแนวคิดในการส่งเสริมให้ชุมชนห่างไกลปลูกกาแฟ โดยผู้วิจัยเป็นผู้ประสานงาน และเป็นผู้จัดหากล้าพันธุ์กาแฟให้ชุมชนนำไปปลูก เริ่มจากพื้นที่บ้านขุนดิน หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ จากการศึกษาข้อมูลจากพื้นที่ที่มีความเหมาะสมในการปลูกกาแฟ

เป้าหมายในระยะแรกของการปลูกกาแฟ เพื่อให้เป็นอาชีพของชุมชน ที่อยู่ต้นน้ำ และอยู่ห่างไกล การเดินทางมีความยากลำบาก ในการจะนำพืชผลการเกษตรออกมาจำหน่ายนอกชุมชน เพราะถนนไม่ดี ต้องใช้วิธีเดินในฤดูฝน ผู้วิจัยเห็นว่า กาแฟเป็นพืชที่เก็บเกี่ยวหลังฤดูฝน และพื้นที่ก็มีความเหมาะสมในการปลูกกาแฟ อีกทั้งพื้นที่อยู่ต้นน้ำ ไม่ควรปลูกพืชที่เป็นตัวทำลายป่า และการใช้เคมี กาแฟเป็นพืชที่อยู่กับป่าได้ ผู้วิจัยจึงได้ทำการขอการสนับสนุนกล้าพันธุ์กาแฟ สายพันธุ์อาราบิก้า จากศูนย์เพาะชำกล้าไม้ สำนักงานป่าไม้แม่ฮ่องสอน อำเภอแม่ฮ่องสอน จังหวัดเชียงใหม่ ได้รับการสนับสนุนจากทางศูนย์เพาะชำกล้าไม้แม่ฮ่องสอน กล้าพันธุ์กาแฟ สายพันธุ์อาราบิก้า จำนวน 5000 ต้น ในระยะแรก เพื่อนำไปให้เกษตรกรปลูกในพื้นที่บ้านขุนดิน หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่

ในปี 2555 ผู้วิจัยมีโอกาสได้เข้ามาศึกษาในสถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน มหาวิทยาลัยชีวิต ในขณะนั้นยังทำงานเป็นพนักงานบริษัทอยู่ในสถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน มหาวิทยาลัยชีวิต ซึ่งเป็นจุดเริ่มต้นที่ทำให้เกิดแนวคิดการพัฒนากาแฟ ผู้วิจัยได้นำเอาแนวคิด และวิชากระบวนการทัศนวิชาเครือข่าย ความรู้ที่ได้ศึกษาในหลายด้าน ที่ได้จากการศึกษามาประยุกต์ มาทำโครงการอาชีพ ในระหว่างที่เรียนในระดับปริญญาตรี สถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน มหาวิทยาลัยชีวิต เป็นโครงการเพื่อพัฒนาอาชีพของนักศึกษา ซึ่งเป็นไปตามเป้าหมายวัตถุประสงค์ ของสถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน ที่ต้องการให้นักศึกษามีชีวิตที่ดีขึ้น และมีอาชีพ มีรายได้ในระหว่างเรียน

จากข้อมูลที่ได้จากการศึกษาการตลาด จึงได้ทำโครงการอาชีพ คือ โครงการพัฒนาธุรกิจกาแฟ คั่วของข้าพเจ้า ในปี 2555 ผู้วิจัยได้ทำโรงคั่วเล็ก ๆ ในบ้านเช่า ในชุมชนหนองผึ้ง ตำบลหนองผึ้ง อำเภอสารภ จังหวัดเชียงใหม่ การแปรรูปกาแฟคั่ว กาแฟสด ในบ้านหนองผึ้ง ตำบลหนองผึ้ง อำเภอสารภ จังหวัดเชียงใหม่ เป็นสถานที่แปรรูปกาแฟคั่ว กาแฟสด และบรรจุภัณฑ์ จัดจำหน่าย และได้ขยายเครือข่าย ด้านการผลิตกาแฟในชุมชนบ้านแม่มอญ หมู่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย ในการศึกษาในชั้นปริญญาตรี ปีที่ 2 ผู้วิจัยจึงตัดสินใจลาออกจากการเป็นลูกจ้างบริษัท มาพัฒนาอาชีพของตนเองด้านกาแฟอย่างมุ่งมั่น ด้วยความมุ่งมั่น เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ เพื่อสร้างอาชีพ ทำให้ทุกคนในครอบครัวมีความสุขมากขึ้น โดยใช้ชีวิตตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง ขององค์พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว และหลักปรัชญาของมหาวิทยาลัยชีวิต ในการดำเนินชีวิต ผู้วิจัยจึงได้ทำการคิดค้นวิธีการแปรรูปกาแฟเป็นกาแฟคั่ว โดยการผลิตเครื่องคั่วกาแฟขึ้นมาเอง สำหรับแปรรูปกาแฟ เป็นเมล็ดกาแฟคั่ว เพื่อจำหน่ายเป็นการหาช่องทางจำหน่ายเมล็ดกาแฟให้กับชุมชน เป็นการเริ่มต้นของการผลิตกาแฟคั่วในแบรนด์ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ขึ้นมาเพื่อรองรับผลผลิตกาแฟจากชุมชนที่ไปส่งเสริม โดยผู้วิจัย ได้ร่วมกับผู้นำชุมชน และชุมชนในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ร่วมกันในการดูแล และการจัดการร่วมกัน เช่น วิธีการดูแลสวนกาแฟ การให้ปุ๋ยบำรุงดิน การกำจัดแมลง การเก็บผลกาแฟในระยะออกผล กระบวนการแปรรูปกาแฟกะลา หรือกาแฟแห้ง โดยผู้วิจัย ในฐานะผู้นำกระบวนการเรียนรู้ โดยชุมชนเป็นผู้เรียนรู้แลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกัน

ปัญหา คือ การรวมกลุ่มเป็นเครือข่ายแบบหลวม ๆ มีกิจกรรม หรือวิธีการที่เป็นเครือข่ายที่สร้างความยั่งยืนของชุมชนผู้ปลูกกาแฟ และการควบคุมคุณภาพการผลิตกาแฟ ยังไม่มีมาตรฐานเดียวกัน ทำให้เกิดปัญหากาแฟที่ไม่มีความชัดเจน และรสชาติที่โดดเด่น ทำให้กาแฟมีรสชาติที่ไม่สม่ำเสมอ ในการผลิตกาแฟในแบรนด์ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น และ ยังขาดความร่วมมืออย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งความมุ่งมั่นของผู้วิจัย ต้องการเห็นการสร้างอาชีพการปลูกกาแฟของชุมชน เป็นอาชีพที่สร้างความเข้มแข็ง และยั่งยืนแก่ชุมชน

ด้วยเหตุนี้ ผู้วิจัยจึงสนใจในการศึกษาการพัฒนาเครือข่ายผู้ผลิตกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ให้เป็นส่วนหนึ่งในการช่วยแก้ไขปัญหาด้านอาชีพให้กับชุมชน ในด้านการปลูกกาแฟให้เป็นอาชีพเลี้ยงตัวเอง และครอบครัว และเป็นการสร้างโอกาสให้กับชุมชน เพื่อให้ชุมชนมีอาชีพ มีรายได้ที่มั่นคง และมีอาชีพที่ยั่งยืน ไม่ทำลายป่าไม้ และทรัพยากรธรรมชาติ ชุมชนสามารถมีอาชีพที่อยู่กับป่าตามวิถีชีวิต วิถีชุมชนได้อย่างลงตัว และมีความสุข

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาบริบทชุมชน กระบวนการผลิตกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น อย่างมีคุณภาพ มีมาตรฐาน และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
2. เพื่อศึกษากิจกรรมการสร้างเครือข่าย กระบวนการผลิตกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น อย่างยั่งยืน

ขอบเขตของการวิจัย

1. **ขอบเขตด้านพื้นที่** ศึกษากลุ่มผู้ปลูก และผลิตกาแฟ ในพื้นที่บ้านขุนตั้น หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ และบ้านแม่มอญ หมู่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย รวมทั้งแหล่งแปรรูปกาแฟสด ไทย คอฟฟี่ วิชั่น บ้านหนองผึ้ง หมู่ 1 ตำบลหนองผึ้ง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่
2. **ด้านเนื้อหา** ศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการผลิตกาแฟ และวิธีการสร้างเครือข่าย ผู้ผลิตกาแฟ ไทย วิชั่น คอฟฟี่ ในชุมชนบ้านขุนตั้น หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ บ้านแม่มอญ หมู่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย
3. **ด้านประชากร** ศึกษาประชากรที่ประกอบอาชีพปลูกกาแฟจำนวน 14 คน ที่อาศัยอยู่ในหมู่บ้านขุนตั้น หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ และ บ้านแม่มอญ หมู่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัด เชียงราย รวมทั้งกลุ่มผู้แปรรูปกาแฟจำนวน 3 คน ที่อยู่ในชุมชนบ้านหนองผึ้ง ตำบลหนองผึ้ง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่
4. **ด้านเวลา** ศึกษา 6 เดือน ตั้งแต่เดือนสิงหาคม 2559 ถึง เดือนกุมภาพันธ์ 2560

กลุ่มประชากรตัวอย่างที่ใช้ในงานวิจัย

ประชากรที่ปลูกกาแฟ จำนวน 17 คน โดยจำแนกเป็น จากบ้านขุนตั้น หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 7 คน และ บ้านแม่มอญ หมู่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัด เชียงราย จำนวน 7 คน และกลุ่มผู้แปรรูปกาแฟ บ้านหนองผึ้ง ตำบลหนองผึ้ง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ 3 คน

คำถามสำคัญในงานวิจัย

1. บริบทชุมชน และพื้นที่ชุมชนในการปลูกกาแฟผลิดกาแฟเป็นอย่างไร
2. กิจกรรมการสร้างเครือข่ายกระบวนการผลิดกาแฟอย่างยั่งยืน ชุมชนบ้านขุนตื้น หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ บ้านแม่มอญ หมู่ที่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย บ้านหนองฝิ่ง หมู่ 1 ตำบลหนองฝิ่ง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ เป็นอย่างไร

คำนิยามศัพท์เฉพาะ

เครือข่าย ในงานวิจัยนี้ หมายถึง การสร้างการเชื่อมโยงความสัมพันธ์ การพึ่งพกัน ด้านการเรียนรู้ และการผลิตของกลุ่มผู้ผลิดกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ตั้งแต่กระบวนการผลิต วัตถุดิบ จนถึงการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ในชุมชนบ้านขุนตื้น หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ บ้านแม่มอญ หมู่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัด เชียงราย และบ้านหนองฝิ่ง หมู่ 1 ตำบลหนองฝิ่ง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่

ชุมชน หมายถึง ชุมชนผู้ปลูกกาแฟ กลุ่มผู้ผลิดกาแฟในเครือข่ายของ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น คือ ชุมชนบ้านขุนตื้น หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ บ้านแม่มอญ หมู่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย และบ้านหนองฝิ่ง หมู่ 1 ตำบลหนองฝิ่ง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่

ความยั่งยืน หมายถึง การสร้างเครือข่าย ผ่านกิจกรรมความร่วมมือ กระบวนการผลิดกาแฟในชุมชน ของกลุ่มผู้ผลิดกาแฟ อย่างมีกระบวนการมาตรฐาน เพื่อเป็นรากฐานของการพัฒนาสู่ความยั่งยืน

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เพื่อให้กาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ได้ทราบพื้นที่ในการปลูกกาแฟ ผลิดกาแฟในชุมชนที่ผลิดกาแฟที่มีคุณภาพ มีมาตรฐาน และไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม
2. เพื่อให้กลุ่มผู้ผลิดกาแฟ บ้านขุนตื้น หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ บ้านแม่มอญ หมู่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย และบ้านหนองฝิ่ง หมู่ 1 ตำบลหนองฝิ่ง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ ได้รู้ถึงวิธีการสร้างเครือข่าย ในเชิงการปฏิสัมพันธ์ช่วยเหลือพึ่งพกันของกลุ่มผู้ปลูกกาแฟ ไทย วิชั่น คอฟฟี่ เพื่อนำไปสู่การขยายตลาดกาแฟต่อไป

บทที่ 2

ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยเรื่องเครือข่ายผู้ผลิตกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ที่มีคุณภาพและยั่งยืน เป็น การศึกษาเอกสาร งานวิจัย วิทยานิพนธ์ แนวคิดต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับเครือข่ายกระบวนการผลิต และการพัฒนากระบวนการผลิตกาแฟ เครือข่ายผู้ผลิต เพื่อหาข้อสรุปที่สำคัญเพื่อนำไปสู่ กรอบแนวคิดในการวิจัยของวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ให้สมบูรณ์ ผู้วิจัยได้ศึกษาจากเอกสารแนวคิด และทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องประกอบการศึกษา ดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไปของชุมชน
2. แนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง
3. แนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืน
4. แนวคิดทฤษฎีการสร้างเครือข่าย
5. แนวคิดการปลูกและกระบวนการผลิตกาแฟที่มีมาตรฐาน
6. เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
7. งานวิจัยทางการตลาด
8. กรอบแนวคิดในการวิจัย

ข้อมูลทั่วไปของชุมชน

บ้านขุนดิน อยู่ห่างจากอำเภออมก๋อย ประมาณ 18 กิโลเมตร สภาพภูมิประเทศ เป็นที่ราบภูเขา มีแม่น้ำล้อมรอบ มีอาณาเขตติดต่อกับหมู่บ้านใกล้เคียง ดังนี้ ทิศเหนือ ติดต่อกับหมู่บ้านรังบี ทิศใต้ ติดต่อกับหมู่บ้านห้วยหมี ทิศตะวันออก ติดต่อกับหมู่บ้านพะอ้น ทิศตะวันตก ติดต่อกับหมู่บ้านของแหละ ลักษณะภูมิประเทศโดยรวม พื้นที่หมู่บ้านขุนดิน ตั้งอยู่บนภูเขาสลับซับซ้อน ล้อมรอบ มีป่าไม้ดงดิบ สภาพทิวทัศน์งดงามมีหุบเขา ลำห้วย ป่าไม้ พื้นที่เพาะปลูกส่วนใหญ่หุบเขา ใกล้เคียงลำห้วย สภาพภูมิอากาศ หมู่บ้านขุนดิน โดยทั่วไป จัดว่ามีสภาพอากาศที่ดี เนื่องจากมีพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นภูเขาสูง อากาศไม่ร้อนจัด ในฤดูร้อน และหนาวจัด ในฤดูหนาว มีฝนตกชุก ในฤดูฝน วัฒนธรรมพื้นบ้าน ลักษณะบ้านเรือนตั้งบ้านกันตามภูเขาเป็นหย่อม ๆ ชาวบ้านเป็นชาวเขาเผ่ากะเหรี่ยง ส่วนใหญ่นับถือผี บางส่วนนับถือศาสนาพุทธ และศาสนาคริสต์ ชาวบ้านมีขนบธรรมเนียมเป็นของตนเอง เช่น ประเพณีกินปีใหม่ ประเพณีเลี้ยงผี การแต่งงาน งานศพ การผูกข้อมือ เป็นต้น (ข้อมูล จากคณะกรรมการประถมศึกษาแห่งชาติ)

บ้านแม่มอญ หมู่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย เป็นหมู่บ้านชาวเขา มีชนเผ่าหลายชนเผ่าอยู่ร่วมกัน มีอาชีพเดิม คือ การปลูกข้าวโพด ข้าวไร่ กระหล่ำปลี และพืชตามฤดูกาล ปัจจุบัน มีการปลูกกาแฟ เป็นอาชีพมาทดแทนมากขึ้น มีประชากร 291 ครัวเรือน มีประชากรปลูกกาแฟ อยู่ 260 ครัวเรือน

แนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง

“เศรษฐกิจพอเพียง” เป็นปรัชญาที่พระเจ้าอยู่หัว ทรงดำรัสชี้แนวทางการดำเนินชีวิตแก่พสกนิกรชาวไทยมาโดยตลอดนานมากกว่า 25 ปี ตั้งแต่ก่อนเกิดวิกฤตการณ์ทางเศรษฐกิจ และเมื่อภายหลัง ได้ทรงเน้นย้ำแนวทางการแก้ไข เพื่อให้รอดพ้น และสามารถดำรงอยู่ได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน ภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์ และความเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ “เศรษฐกิจพอเพียง” เป็นปรัชญาชี้ถึงแนวทางการดำรงอยู่ และปฏิบัติตนของประชาชนในทุกระดับ ตั้งแต่ระดับครอบครัว ระดับชุมชน จนถึงระดับรัฐ ทั้งในการพัฒนา และการบริหารประเทศ ให้ดำเนินไปทางสายกลาง โดยเฉพาะการพัฒนาเศรษฐกิจ เพื่อให้ก้าวทันต่อโลกยุคโลกาภิวัตน์ ความพอเพียง หมายถึง ความพอประมาณ ความมีเหตุผล รวมถึงความจำเป็นที่จะต้องมีระบบภูมิคุ้มกันในตัว ที่ดีพอสมควรต่อการมีผลกระทบใด ๆ อันเกิดจากการเปลี่ยนแปลง ทั้งภายนอก และภายใน ทั้งนี้ต้องอาศัยความรอบรู้ ความรอบคอบ และความระมัดระวังอย่างยิ่ง ในการนำวิชาการต่าง ๆ มาใช้ในการวางแผน และการดำเนินการทุกขั้นตอน และขณะเดียวกัน จะต้องเสริมสร้างพื้นฐานจิตใจของคนในชาติ โดยเฉพาะเจ้าหน้าที่ของรัฐ นักทฤษฎี และนักธุรกิจในทุกระดับ ให้มีจิตสำนึกในคุณธรรม ความซื่อสัตย์ และให้มีความรอบรู้ที่เหมาะสม ดำเนินชีวิตด้วยความอดทน ความเพียร มีสติปัญญา และความรอบคอบ เพื่อให้สมดุล และพร้อมต่อการรองรับการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว และกว้างขวาง ทั้งด้านวัตถุ สังคม สิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรม จากโลกภายนอกได้เป็นอย่างดี

1. ดำเนินไปในทางสายกลาง

ความหมาย “ทางสายกลาง” ก็คือ มีความพอดี พอเหมาะ ไม่ถึงเกินไป และไม่หย่อนเกินไป ไม่เร็วเกินไป และไม่ช้าเกินไป หรือไม่มากเกินไป และไม่น้อยเกินไป ความพอดี พอเหมาะ ข้อมขึ้นอยู่กับเงื่อนไขขององค์ประกอบต่าง ๆ ที่แปรเปลี่ยนอยู่ตลอดเวลาเป็นพลวัต (dynamic) ไม่ใช่สิ่งที่หยุดนิ่งตายตัว (static) เมื่อองค์ประกอบต่าง ๆ เปลี่ยนไป ความพอดี พอเหมาะ ภายใต้เงื่อนไของค์ประกอบเวลา และสถานที่

2. เป็นเหตุเป็นผลตามกฎธรรมชาติ

ความพอเพียง หมายถึง ความพอประมาณ ความมีเหตุผล รวมถึงความจำเป็นที่ต้องมีระบบภูมิคุ้มกันในตัวที่ดีพอสมควร ต่อการมีผลกระทบใด ๆ อันเกิดจากการเปลี่ยนแปลงทั้งภายใน ภายนอก การจะสามารถเข้าถึง “ความพอเพียง” ที่เป็นการดำเนินไปในทางสายกลาง ต้องอาศัย การประมาณอย่างมีเหตุผล และอย่างเป็นวิทยาศาสตร์ เพื่อให้เกิดความพอดี พอเหมาะ

ในการประพฤติปฏิบัติต่าง ๆ ถ้าสามารถพัฒนาตามทางสายกลางไปสู่ความเจริญงอกงามยิ่ง ๆ ขึ้นไปเป็นลำดับได้แล้ว ผลที่จะเกิดตามมา ก็คือ การมีความแข็งแรง และระบบภูมิคุ้มกันในตัว ต่อผลกระทบใด ๆ อันเกิดจากการเปลี่ยนแปลง ทั้งภายนอก และภายใน เหมือนคนที่ออกกำลังกายที่เหมาะสม กินอาหารที่มีคุณค่าอย่างพอดี ร่างกายก็จะแข็งแรง และเกิดภูมิคุ้มกันต่อโรคร้ายไข้เจ็บต่าง ๆ เป็นต้น

3. อาศัยความรู้ และคุณธรรม

ทั้งนี้ จะต้องอาศัยความรู้ ความรอบคอบ และความระมัดระวังอย่างยิ่ง ในการนำวิชาการต่าง ๆ มาใช้ในการวางแผน และการดำเนินการทุกขั้นตอน และขณะเดียวกัน จะต้องเสริมสร้างพื้นฐานจิตใจของคนในชาติ โดยเฉพาะเจ้าหน้าที่ของรัฐ นักทฤษฎี และนักธุรกิจ ในทุกระดับ ให้มีจิตสำนึกในคุณธรรม ความซื่อสัตย์ และมีความรอบรู้ที่เหมาะสม ดำเนินชีวิตด้วยความอดทน ความเพียร มีสติ ปัญญา และความรอบคอบ การจะประมาณอะไรได้อย่างมีเหตุผล และพอเพียงพอเหมาะนั้น ย่อมต้องอาศัยความรู้เหล่านั้นอย่างรอบคอบ ระมัดระวัง และพิจารณาในหลายแง่หลายมุมด้วยความรอบรู้ จึงจะสามารถนำความรู้มาใช้ในการวางแผน และปฏิบัติได้อย่างเหมาะสม พอดี พอประมาณ ตามสายกลางแห่งปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง บรรลุผลตามความมุ่งหมาย (สุนัย เศรษฐบุญสร้าง, 2549, หน้า 10-17)

4. สามขั้นของการแก้ปัญหาความยากจน

ขั้นที่ 1 รอด (survive) รอดจากความยากจนความทุกข์ยาก จากปัญหาสารพัด โดยเฉพาะปัญหาเศรษฐกิจ เป็นวงจรอุบาทว์ที่หาทางออกไม่ได้ “รอด” เป็นฐานคิดที่แตกต่างจากที่เป็นอยู่ทุกวันนี้ ที่เน้นกันที่ “รวย” การลุกขึ้นมาจัดการชีวิตของตนเองใหม่ ให้มีระบบระเบียบแบบที่ทำให้รอด ไม่ได้มุ่งให้รวย ระเบียบชีวิตใหม่มาจาก “ข้างใน” หรือระเบิดจากข้างใน ชุมชนที่ร่วมกันจัดการชีวิต จัดการเศรษฐกิจ จัดการหนี้สิน จัดการดิน น้ำ ป่า ข้าว ปลา อาหาร การออม การผลิต การบริโภค การลงทุน สุขภาพ สิ่งแวดล้อม (เสรี พงศ์พิศ, 2549, หน้า 53-55) ปัญหาของชาวบ้านวันนี้ ไม่ใช่ไม่มีเงิน เพราะความจริงเงินไม่ได้ขาด หาได้เสมอ หนี้สินถึงไม่มากมาย ปัญหาของชาวบ้านวันนี้ คือ ไม่รู้จะไปทางไหนมากกว่า พอเพียง คือ อยู่พอดี กินพอดี ไม่มากเกินไป ไม่น้อยเกินไป ไม่โลภมากเกินไป ไม่เบียดเบียนคนอื่น ไม่เบียดเบียนธรรมชาติ มีคุณธรรมนำการทำมาหากิน และการอยู่ร่วมกัน มีความสุขตามอัตภาพ พอเพียง จึงไม่ใช่เรื่องของปัจเจก หรือเรื่องของครอบครัว หรือแม้กระทั่งชุมชนอย่างเดียว พอเพียง เป็นเรื่องการจัดระบบสังคม ให้มีระบบระเบียบโครงสร้างที่พอเพียง มีคุณธรรม ยุติธรรมกับทุกคน ปัญหาของสังคมวันนี้ คือ มีความต้องการมากเกินไปจนเกินไป บางคนมีมากเกินไป บางคนมีน้อยเกินไป ที่เลวร้าย คือ คนที่มีมากเกินไปเป็นคนส่วนน้อย คนที่มีน้อยเกินไปเป็นส่วนมาก จึงเกิดปัญหาความขัดแย้งในสังคม พอเพียง คือ การสืบทอดระบบคุณค่าดั้งเดิมที่ พ่อแม่ ปู่ย่า ตายาย บรรพบุรุษ ได้สร้าง และถ่ายทอดสืบทอดมาให้เราลูกหลานวันนี้ ระบบโครงสร้างสังคมวันนี้ มีกฎหมายเป็นปัจจัยสำคัญ ไม่ค่อยคำนึงถึงระเบียบชีวิตดั้งเดิม และระบบคุณค่าต่าง ๆ ในวิถีชุมชน ไม่ได้ลงค้นหา และนำมาประยุกต์

ให้เป็นรากฐานมั่นคงของสังคม วันนี้ ความพอเพียง จึงรวมถึงระบบการจัดการทุนท้องถิ่น ทุนทรัพยากร ทุนความรู้ และปัญญา ทุนทางสังคม โดยเฉพาะทุนที่สามนี้ ที่ทำให้ชุมชนอยู่รวมกันได้ เพราะมีความไว้วางใจกัน มีผี มีขวัญ เป็นเครื่องร้อยรัด ให้ผู้คนอยู่รวมกันอย่างสันติ ผี หมายถึง ระเบียบ กฎเกณฑ์ต่าง ๆ ทุนทางสังคม แสดงออกทางน้ำใจ ในสังคมเราหาตัวอย่าง หรือมาตรฐานยาก เพราะเป็นสังคมทุนนิยม สังคมบ้าบริโภคนิยมที่กระตุ้นให้คนบริโภคนอกเวลา เพื่อให้เกิดการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ เราจึงต้องกลับคืนสู่รากเหง้า (back to the roots) เพื่อค้นหาต้นแบบของความพอเพียง และหาทางสืบทอดอย่างเหมาะสม การคืนสู่รากเหง้า ไม่ใช่กลับไปหาอดีตเพื่ออยู่กบฏอดีต แต่เชื่อมอดีตกับปัจจุบันเพื่อนานอนาคต (เสรี พงศ์พิศ, 2549, หน้า 54-56)

ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ไม่ใช่หมายถึง ปรัชญาในการต่อต้านความเปลี่ยนแปลง หรือการไม่ยอมรับความเปลี่ยนแปลงใหม่ ๆ ที่เกิดขึ้น แต่เป็นการใช้ปัญญา ปรับตัวให้เข้ากับกระแสความเปลี่ยนแปลงของโลกได้อย่างพอเพียง พอเหมาะ พอประมาณ ในทิศทางที่จะพัฒนา และเปลี่ยนแปลงไปสู่ความเจริญยิ่งขึ้นไป ตามทางสายกลางของแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งมีขั้นตอนการยกระดับจากฐานเศรษฐกิจพอเพียงแบบฐานราก เน้นการพึ่งพาตนเอง ไปสู่เศรษฐกิจพอเพียงแบบก้าวหน้า เน้นการพัฒนาสู่ความเจริญอกงามยิ่งขึ้น ของสังคมส่วนรวมในวงกว้าง ดังพระดำรัสที่ทรงตรัสถึงเรื่องนี้ไว้ว่า

“ที่ทุกคนกลับไปกลับมา ในเรื่องการค้า การบริโภค การผลิต การขายนี้ ก็นึกถึงว่า ท่านทั้งหลายกำลังกลุ่มใจ ในวิกฤตการณ์ตั้งแต่คนที่มีเงินน้อย จนกระทั่งคนที่มีเงินมาก ล้วนเดือดร้อน แต่ถ้าสามารถที่จะเปลี่ยนไป ทำให้กลับเป็นเศรษฐกิจแบบพอเพียง ไม่ต้องทั้งหมด แม้แค่ครั้งก็ไม่ต้อง อาจจะสักเศษหนึ่งส่วนสี่ก็สามารถอยู่ได้ การแก้ไขอาจจะต้องใช้เวลา ไม่ใช่ง่าย ๆ โดยมากคนก็ใจร้อนเพราะเดือดร้อน แต่ว่าถ้าทำตั้งแต่เดี๋ยวนี้ก็สามารถที่จะแก้ไขได้” (พระราชดำรัสเนื่องในโอกาสวันเฉลิมพระชนมพรรษา: 4 ธันวาคม 2540) (ศูนย์ เคารฐบัญญัติสร้าง, 2549, หน้า 10-17)

สรุป การนำเอาหลักเศรษฐกิจพอเพียงเป็นปรัชญาที่พระเจ้าอยู่หัวทรงดำรัสชี้แนวทาง การดำเนินชีวิตแก่พสกนิกรชาวไทย มาใช้ในการวิจัย ศึกษาเครือข่ายผู้ผลิตกาแฟ ไทยคอฟฟี่ วิชั่น เพื่อเป็นการสนับสนุนชุมชน นำมาใช้ในการดำเนินชีวิต ตามหลักความพอเพียง ที่ยึดแนวสายกลาง มีจิตสำนึกในคุณธรรม ความซื่อสัตย์ และให้มีความรอบรู้ที่เหมาะสม ดำเนินชีวิตด้วยความอดทน ความเพียร มีสติปัญญา และความรอบคอบ เพื่อให้สมดุล และพร้อมต่อการรองรับการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว และกว้างขวางทั้งด้าน วัตถุ สังคม สิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรมจากโลกภายนอก

ทางสายกลาง ก็คือ มีความพอดี พอเหมาะ ไม่ตึงเกินไป และไม่หย่อนเกินไป ไม่เร็วเกินไป และไม่ช้าเกินไป หรือไม่มากเกินไป และไม่น้อยเกินไป ความพอดี พอเหมาะ นำมาประยุกต์ให้เป็นรากฐานมั่นคงของสังคมในชุมชน ความพอเพียง จึงรวมถึงระบบการจัดการทุน

ท้องถิ่น ทูททรัพยากร ทูทความรู้ และปัญญา ทูททางสังคม เพื่อให้สังคม ชุมชนเข้มแข็ง ฟังพาตนเองได้ อยู่อย่างมีความสุข

แนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืน

ปัญหาต่าง ๆ แก้ไขได้แต่ไม่ยั่งยืน เพราะมักแก้ไขเฉพาะหน้า เหมือนกวาดขยะไว้ใต้พรม ไปคู่นี้มาใช้ที่นี่ เอาของนี้ไปกลบกองโน้น เวียนไปเวียนมา เป็นวงจรที่อุบาทว์ เป็นน้ำวนสุดท้ายก็เน่า

ยั่งยืน หมายถึง อยู่ได้อย่างมั่นคง มีหลักประกันว่าจะไม่ล้มลุกคลุกคลาน หรือกลับไปอยู่ในสถานการณ์เดิม ๆ อีก ซึ่งต้องมั่นคงในทุกระดับ ตั้งแต่ครอบครัว ชุมชน เครือข่าย ไปจนถึงสังคมใหญ่โดยรวม

ยั่งยืน หมายถึง การมีระบบเศรษฐกิจท้องถิ่นที่พึ่งตนเองของชุมชน และเครือข่าย สามารถจัดการการเงิน การอยู่ได้อย่างพอเพียง จัดการทรัพยากรทุนในชุมชนท้องถิ่นได้ จัดการการผลิต การบริโภค ตอบสนองปัญหา และความต้องการของท้องถิ่นได้ เมื่ออยู่รอดได้อย่างมั่นคงแล้วคิดจะค้าขาย ก็ไม่เสี่ยง เพราะมีฐานเศรษฐกิจที่ดี มีหลักประกัน มีระบบสวัสดิการ และความมั่นคงให้ตนเองแล้ว

ความยั่งยืน หมายถึง การมีระบบ และ โครงสร้าง ที่มีหลักประกันสิทธิเท่าเทียมกันทางสังคม เท่าเทียมกันทางกฎหมาย เท่าเทียมกันทางโอกาส เข้าถึงทรัพยากร การเข้าถึงข่าวสารความรู้ การเข้าถึงการศึกษา การพัฒนาตนเอง

ยั่งยืน หมายถึง การมีระบบ โครงสร้างสังคมเศรษฐกิจที่มั่นคง สามารถยืนหยัดอยู่ได้ในยุคโลกาภิวัตน์ โลกแห่งการแข่งขันที่รุนแรง โลกที่กระแสหลัก คือ ทุนนิยม โลกที่ประเทศต่าง ๆ ถูกผลักเข้าสู่ระบบเสรีทางการค้า ถูกบังคับให้เปิดประตูสู่แข่งขัน ที่อ้างว่าเสรี แต่มีความสลับซับซ้อน ประเทศที่เข้มแข็งทางเศรษฐกิจทั้งหลาย ล้วนได้เปรียบประเทศเล็ก ๆ ที่กำลังพัฒนา

ความจริง 3 ชั้นที่กล่าวมานี้ ไม่ได้แยกจากกันเหมือนชั้นบันได แต่เป็นเหมือนสามเหลี่ยมที่มีสามมุม ทั้งสายสัมพันธ์เป็นหนึ่งเดียว เพราะถ้าไม่มีมุมหนึ่ง ก็ไม่เป็นสามเหลี่ยมทำนองเดียวกัน “รอด-พอเพียง-ยั่งยืน” เป็นสามมุมของการความเป็นจริงเดียว ซึ่งสังคมไทยกำลังเผชิญอยู่ในวันนี้ และกำลังร่วมกันหาทางพัฒนาให้เกิด

ปัจจัยสำคัญของการพัฒนา “สามมุม” ของสามเหลี่ยมอันเป็น “ฐานชีวิต” หรือ Pyramid of Life ปิรามิดชีวิต มีอยู่สองประการสำคัญ คือ การเรียนรู้ และการจัดการ การเรียนรู้ทำให้เกิดความรู้ และปัญญา การจัดการทำให้เกิดระบบ

เงินและอำนาจเป็นปัจจัยรอง เอามานำหน้าเมื่อไร จะทำให้การพัฒนา เหลือแต่ความทันสมัย แต่ไม่พัฒนา หรือลดค่าลงมาเหลือแค่ “กิน-กาม-เกียรติกิ” เท่านั้น เพราะขาดการเรียนรู้

และการจัดการ ดิน น้ำ ป่า จึงได้หมดไป เงินที่เคยมีก็หมดไป เหลือแต่หนี้สิน การพัฒนาที่ยั่งยืน นอกจากการเรียนรู้คนที่เข้าใจประเด็นนี้มีอยู่สองประเภท

ประเภทที่หนึ่ง รู้ดี มีอำนาจ และมีเงิน เน้นการพัฒนาเศรษฐกิจแบบ “ประชานิยม”

ประเภทที่สอง รู้ดี แต่ไม่มีอำนาจ ไม่มีเงิน ทำด้วยใจ ในขอบเขตที่เล็ก ๆ กับคนกลุ่มเล็ก ๆ ชุมชนในขอบเขตจำกัด คนกลุ่มนี้ ไม่ต้องการอำนาจ เงิน ทอง ต้องการเพียงความเข้าใจ และการสนับสนุนจากผู้มีอำนาจ ต้องการระบบโครงสร้างที่เอื้อต่อการทำงาน เพื่อการเรียนรู้ และจัดการตนเองของคนยากคนจน (เสรี พงศ์พิศ, 2549, หน้า 55-59)

สรุป แนวคิดความยั่งยืน จากการศึกษาแนวคิดความยั่งยืน หมายถึง อยู่ได้อย่างมั่นคง มีหลักประกันว่าจะไม่ล้มลุกคลุกคลาน หรือกลับไปอยู่ในสถานการณ์เดิม ๆ อีก ซึ่งต้องมั่นคงในทุกระดับ ตั้งแต่ครอบครัว ชุมชน เครือข่าย ไปจนถึงสังคมใหญ่ จากแนวคิดความยั่งยืน หมายถึง การมีระบบเศรษฐกิจท้องถิ่นที่พึ่งตนเองของชุมชน และเครือข่าย สามารถจัดการ การกิน การอยู่ ได้อย่างพอเพียง จัดการทรัพยากรทุนในชุมชนท้องถิ่น ได้ จัดการการผลิต การบริโภค ตอบสนอง ปัญหา และความต้องการของครอบครัว ชุมชน ท้องถิ่น ได้

แนวคิดทฤษฎีการสร้างเครือข่าย

ปัจจุบัน การสร้างเครือข่าย ถือเป็นกลยุทธ์ที่สำคัญในการทำงาน ที่ได้รับการยอมรับ ทั้งในภาคธุรกิจเอกชน ที่แสวงหากำไร องค์กรพัฒนาเอกชน ที่ไม่แสวงหากำไร กลุ่มอาสาสมัคร จนถึง องค์กรระหว่างประเทศ เนื่องจากไม่มีองค์กรใด ที่จะมีความพร้อม ทั้งทางด้านทรัพยากร ทุน หรือถ้ามีก็อาจน้อยมาก ดังนั้น การระดมเอาส่วนที่ดี ที่แต่ละบุคคล กลุ่ม หรือแต่ละองค์การมีเข้าไว้ด้วยกัน ทำให้สามารถลดข้อจำกัดในการทำงานได้ แนวคิดสำคัญในการสร้างเครือข่าย ถูกนำมาใช้อย่างแพร่หลาย ในการอธิบายการเคลื่อนตัวของกลุ่ม ผู้การร่วมตัวเป็นเครือข่าย เพื่อสร้างพลังการขับเคลื่อนขบวนการพัฒนา หรือเปลี่ยนแปลงสิ่งต่าง ๆ โครงสร้างทางสังคม จะมีการวิวัฒนาการไปเรื่อย ๆ ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของสังคม จากสังคมที่ใช้อำนาจไปเป็นสังคมเรียนรู้ การที่จะเกิดสังคมเรียนรู้ (learning society) นั้น โครงสร้างทางสังคม ต้องปรับเปลี่ยนจากโครงสร้างอำนาจในแนวตั้ง (learning social networks) สังคมต้องสามารถเรียนรู้ได้อย่างต่อเนื่อง จึงจะสามารถปรับตัวให้อยู่ในดุลยภาพได้ ทฤษฎีแนวคิด ที่อธิบายการเกิดเครือข่ายในการทำงาน ได้แก่ เครือข่ายเป็นแนวคิดของการสร้างความร่วมมือ ในการทำงาน เป็นรูปแบบทางสังคม ที่เปิดโอกาสให้เกิดการปฏิสัมพันธ์ระหว่างองค์กร เพื่อการแลกเปลี่ยน การทำงาน เป็นการสร้างความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน และการมีส่วนร่วมการทำงาน เครือข่าย ประกอบด้วยบุคคล กลุ่มองค์กร ที่มีเป้าหมายการทำงานร่วมกัน และบุคคล กลุ่ม องค์กรเหล่านี้ มีฐานะเท่าเทียมกัน (ประเวศ วะสี, 2541, หน้า 25)

ความหมายของเครือข่าย (network) คือ การเชื่อมโยงของกลุ่ม ของคน หรือกลุ่มองค์กร ที่สมัครใจ ที่จะแลกเปลี่ยนข่าวสารร่วมกัน หรือทำกิจกรรมร่วมกัน โดยมีการจัดระเบียบ โครงสร้าง ของคน มีเป้าหมาย วิธีการทำงานกิจกรรมที่คล้ายคลึงกัน หรือสนใจมารวมตัวกัน เพื่อทำกิจกรรม ร่วมกัน รวมทั้งแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกัน และกัน เป็นการพัฒนาความรู้ให้ก้าวหน้ายิ่งขึ้น หรือ ร่วมกันทำให้เกิดพลังอำนาจต่อรอง นำไปสู่ความยุติธรรมของสังคมร่วมกัน ให้บรรลุตามเป้าหมาย ของเครือข่าย นิยามคำว่า เครือข่าย มาจาก NETWORK ที่มีองค์ประกอบ ดังนี้

ตัวอักษร N แทนคำว่าธรรมชาติ (N = Nature) ตรงนี้ คือ อะไรไม่ใช่ทรัพยากร ธรรมชาติอย่างเดียว แต่ในเครือข่าย ต้องมีความสัมพันธ์แบบธรรมชาติ ไม่จำเป็นต้องเป็นทางการ ง่าย ๆ สบาย ๆ ต้องเป็นความสัมพันธ์ที่ยืนอยู่บนฐานของความเท่าเทียม สมาชิกทั้งหมดที่เข้าอยู่ ในองค์ประกอบแบบเครือข่าย ไม่มีใครเหนือใคร ไม่มีใครต่อว่าใคร ไม่มีใครเป็นนาย ไม่มีใคร เป็นลูกน้อง เป็นลักษณะที่ต่างฝ่ายต่างเป็นอิสระ เราต่างเป็นอิสระ มีสภาวะของความเท่าเทียมกัน ขอมรับในศักดิ์ศรีขององค์กร และผู้แทนที่เข้าร่วมในจุดนั้น และทำให้ได้จากความคิดที่ออกมาจาก ภายในเสียก่อน

อักษร E หมายถึง การแลกเปลี่ยน (E = Exchange) เมื่อมารวมกันเป็นเครือข่าย ต้อง แลกเปลี่ยนบนจุดที่ยอมรับในความรู้คุณค่าของความต่างนั้น ๆ ที่จะเอามาหนุนส่งเสริมให้กัน อย่างไร เพราะองค์กรที่มารวมตัวกัน ไม่มีองค์กรไหน ที่มีความพร้อมมูลทั้งหมด เช่น องค์กร เครือข่ายด้านเด็ก การใช้ความรุนแรง ถูกละเมิดทางเพศ เริ่มมีสภาวะที่ต้องการบำบัดอย่างลึกซึ้ง เราจะรู้เลยว่าเราทำไม่ได้ การสร้างเครือข่ายเพื่อที่จะส่งต่อประสานประโยชน์ เพื่อให้คนของเรา บรรลุเป้าหมาย ได้ลึกซึ้งมากขึ้น เพราะฉะนั้นในเรื่องของการแลกเปลี่ยน จึงเป็นประเด็นที่เข้าใจว่า ไม่ใช่แลกเปลี่ยนเพื่อประโยชน์เราฝ่ายเดียว แต่เพื่อประโยชน์ของทั้งหมด เพราะฉะนั้นการคิดถึง (Win Win Strategy) ชนะ ชนะร่วมกัน การเห็นจุดอ่อน จุดแข็ง ตรงจุดนี้ เป็นจุดที่ต้องเอามาคำนึง รู้จักประโยชน์จากกัน และกัน รู้ว่าแต่ละหน่วยที่มามีกลไก มีเครื่องมือที่แตกต่างกัน จะหนุนเสริม กันได้อย่างไร

อักษร T หมายถึง การทำงานเป็นทีม (T = Team) เป็นการทำงานที่เป็นทีมงาน ที่ต่าง ฝ่ายยังคงมีความเป็นอิสระเดิมของตนเองอยู่ แต่ทีมงานนั้น จะบอกถึงความร่วมมือกัน มีการฟังกัน มีการสื่อสารกัน ตรงจุดนี้สำคัญ เพราะต้องรับข้อมูลในระดับที่ใกล้เคียงกัน ที่จะเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้ เครือข่ายนั้นมีความแข็งแกร่ง

อักษร W หมายถึง (W = Wide) คนที่ทำเครือข่านั้น ต้องใจกว้าง ขอบเขตในการ ทำงานต้องกว้างขวาง ไม่ใช่อะไรที่เล็ก ๆ เพราะฉะนั้น จึงมีลักษณะที่มีกรอบที่ตายตัว แต่ขึ้นอยู่กับ ความสนใจ ข้อเสนอที่น่าสนใจ ที่จะคิด และการผลักดันให้ทะลุทะลวงออกไปให้ได้

อักษร O หมายถึง (O = Organize) หมายถึง เรื่องของการจัดการ ในเครือข่ายก็ต้องมี การจัดการ เพื่อให้รู้ว่าจะประสานกันอย่างไร เพราะฉะนั้น เครือข่ายต้องบริหารอยู่เหมือนกัน

แต่อาจจะมีลักษณะการบริหารที่หลวม ๆ ไม่ใช่แข็งแรงเกินไป และการบริหารจัดการเครือข่ายเป็นศิลปะ ที่ขึ้นอยู่กับฐานของมนุษย์สัมพันธ์เสมอภาค ไม่ใช่ฐานแนวคิด

อักษร R หมายถึง (R = Resource) ทรัพยากร การแบ่งปันกัน การมองเห็นประโยชน์ของกัน และกัน และนำมาแชร์กันอย่างไร

อักษร K หมายถึง (K = Kids) เครื่องมือ เป็นกิจกรรมที่เครือข่ายมีกิจกรรมทำร่วมกัน เป็นเครือข่ายที่มีชีวิต ถ้าเครือข่ายที่ไม่มีกิจกรรมทำร่วมกัน จะเป็นเครือข่ายที่ตายแล้ว คือตั้งแล้วล้ม ซึ่งอาจเป็นปัญหาได้เหมือนกัน

เสรี พงศ์พิศ (2555, หน้า 12) ได้กล่าวให้ความหมาย เครือข่าย มีความหมายถึงความสัมพันธ์ระหว่างผู้คน ระหว่างกลุ่มองค์กร

เสรี พงศ์พิศ (2555, หน้า 13) ได้กล่าวให้ความหมาย เครือข่าย มีความหมายถึงความสัมพันธ์ที่อยู่เบื้องลึกในชีวิต และจิตใจของผู้คน ทำให้เห็นอกเห็นใจกัน และช่วยเหลือกัน เกื้อกูลกัน เคยมีประสบการณ์มาก่อน เคยลำบากมาก่อน และมีพี่น้องช่วยเหลือ จึงเข้าใจสถานการณ์ของคนอื่น และรู้ว่าในอนาคตตนเองก็อาจจะประสบปัญหาเช่นเดียวกัน และอาจจะต้องการให้คนอื่นช่วยเหลือเช่นเดียวกัน ที่เขาที่เรา ออกเขาออกเรา ด้วยความรู้สึก หรือเหตุผลของหัวใจเช่นนี้ ทำให้ผู้คนในอดีตเป็นคนมีน้ำใจ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ มีอะไรก็แบ่งปันกัน โดยเฉพาะในยามยากลำบากขาดแคลน

เสรี พงศ์พิศ (2555, หน้า 29) ได้กล่าวถึง แนวคิดที่ว่าด้วยเครือข่าย และความสัมพันธ์กับแนวคิดที่ว่าด้วยประชาสังคม และแนวคิดเกี่ยวกับอำนาจรัฐที่มีมานานแล้ว ในแนวคิดนี้ได้กล่าวถึง การย้อนกลับไปถึงแนวคิดที่ว่าด้วยรัฐของเพลโต เมื่อสองพันห้าร้อยปีก่อน เมื่อเพลโตพูดถึงเรื่องอุดมรัฐ อันเป็นรัฐในอุดมคติ รัฐที่ไม่มีรัฐ รัฐที่มีอำนาจมากที่สุด คือ รัฐที่ใช้อำนาจน้อยที่สุด และดีที่สุด คือ ไม่ใช่อำนาจเลย หรือ ไม่มีรัฐเลย คือ รัฐในอุดมคติ ในนี้ ยังได้กล่าวถึงความเชื่อในศาสนาคริสต์ ที่ผสมผสานของฐานแนวคิดของ ยิว กรีกโรมัน รวมกันเป็นประเพณียูเครคริสเตียน สร้างกันจากฐานแนวคิดเป็นเครือข่ายทางความเชื่อสู่ชุมชน และขยายชุมชน รวมตัวกันเป็นชุมชนชาวคริสต์ และมีเครือข่ายของตนเอง ทั้งในพื้นที่เดียวกัน และในภูมิภาค มีการเชื่อมโยงประสานงานกัน ทั้งสถาบันของศาสนจักร และโดยขบวนการ ทำให้เกิดพลังอย่างเข้มแข็งสร้างฐานรากทางสังคมวัฒนธรรม

เสรี พงศ์พิศ (2555, หน้า 33-37) ได้กล่าวถึง แนวคิดเครือข่ายในภาคธุรกิจว่า แนวคิดเรื่องเครือข่ายได้รับความนิยม และแพร่หลายในภาคธุรกิจ เมื่อประมาณทศวรรษ 1970 โดยในขณะนั้นจำกัดอยู่ในเรื่องความสัมพันธ์ของบุคคล และองค์กรต่าง ๆ ที่เริ่มเห็นความสำคัญในการจัดความสัมพันธ์ในรูปแบบใหม่ (connection relationship) เป็นการเริ่มต้นการเปลี่ยนแปลงกระบวนการทัศน์ในการจัดการธุรกิจ และยังได้ให้ความหมายของกระบวนการทัศน์ หมายถึง วิธีคิด วิธีปฏิบัติ วิธีให้คุณค่า ซึ่งตั้งอยู่บนฐานการมองโลกเป็นความจริงแบบ หรือเรียกว่า ทัศนะแม่บท เป็นที่มาของระเบียบแบบแผนการดำเนินการ ในคำว่าเครือข่ายทางธุรกิจ ยังได้ให้ความหมายหลักว่า

คือเครื่องมือผูกมัดทางสังคม ระหว่างบุคคลที่เกี่ยวข้องในระดับปัจเจก และระดับองค์กร และยังมีเครือข่ายทางสังคม และวัฒนธรรม เครือข่าย เป็นเครือข่ายที่คนภายนอกมีความยุ่งยากในการสื่อสารกันด้วย เนื่องจากมีความเชื่อทางศาสนา ภูมิหลัง เผ่าพันธุ์แตกต่างกัน

บทสรุปของเครือข่าย นักวิชาการได้กล่าวไว้ในแนวคิดนี้ ได้กล่าวบทสรุปบทเรียนจากเครือข่ายในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ว่าประการแรก คือ ค่านิยมทางวัฒนธรรมสำคัญยิ่ง ที่สำคัญ นักวิชาการส่วนใหญ่ ได้แยกคำว่าวิสาหกิจออกจากธุรกิจ เพื่อชี้ให้เห็นถึงปัจจัยของความร่วมมือ ความคิดสร้างสรรค์ วิสัยทัศน์ และความไว้วางใจกัน (trust) ความไว้วางใจ มีความสำคัญอย่างยิ่งสำหรับเครือข่าย

เครือข่ายในความหมายของ ประสงค์ ธรรมรงค์ (2558, หน้า 38) หมายถึง ความสัมพันธ์ระหว่างองค์กร กับองค์กร ตั้งแต่สององค์กรขึ้นไป จะเป็นเชื่อมโยงกันโดยกิจกรรม หรือธุรกิจก็ตาม ที่มีประโยชน์ร่วมกันอย่างต่อเนื่อง ซึ่งมีองค์กรกลางเป็นแม่ข่าย มีการสัมพันธ์กันแบบหลวม ๆ แต่ละองค์กร มีอิสระเป็นของตนเอง แต่กิจกรรมตัวเชื่อมจะมีผลประโยชน์ร่วมกัน เครือข่ายจึงมีพลังในการจัดให้มีเกิดประโยชน์ในวงกว้าง

เครือข่ายในความหมายของ นันทิยา หุตานุวัตร และณรงค์ หุตานุวัตร(2549, หน้า 75-83)ได้อธิบายความหมายของเครือข่ายไว้ว่า การรวมตัวของกลุ่มที่มีการประสาน หรือ ทำงานร่วมกันอย่างต่อเนื่อง มีระยะเวลาานานพอควร มีวัตถุประสงค์ หรือเป้าหมายร่วมกัน และหากบรรลุวัตถุประสงค์หนึ่งแล้ว อาจมีการเปลี่ยนแปลง หรือเพิ่มเติมวัตถุประสงค์ใหม่ได้ นอกจากนั้น ยังได้อธิบายความแตกต่างของคำว่า เครือข่าย กับ กลุ่ม ว่ามี 2 ลักษณะ ลักษณะแรก สมาชิกของเครือข่ายคือ กลุ่ม ในขณะที่สมาชิกของกลุ่มคือ ปัจเจกบุคคล ลักษณะสอง คณะผู้บริหารเครือข่ายเกิดจากตัวแทนที่ได้รับการคัดเลือกจากแต่ละกลุ่ม ในขณะที่ผู้บริหารกลุ่มเกิดจากตัวแทนที่ได้รับการคัดเลือกจากสมาชิก การรวมตัวของเครือข่ายนั้น นับเป็นการพัฒนาการการรวมพลังของชวานาหรือคนด้อยโอกาส ซึ่งก่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนความรู้ เสริมสร้างความสามารถในการบริหารจัดการ เอื้อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงผลผลิต และค้าขายระหว่างสมาชิกในเครือข่าย เกิดการสะสมทรัพย์สิน และเงินทุน เกิดการสร้างอำนาจทางการตลาด และความเป็นเครือข่าย สามารถใช้เป็นจุดขาย พลังต่อรอง การพึ่งตนเองได้มากขึ้น

1. ประเภท และรูปแบบของเครือข่าย

1.1 เครือข่ายเชิงพื้นที่ (area network) หมายถึง การรวมตัวของกลุ่ม องค์กร เครือข่าย ที่อาศัยพื้นที่ดำเนินการเป็นปัจจัยหลัก ในการทำงานร่วมกัน เป็นกระบวนการพัฒนาที่อาศัยกิจกรรม ที่เกิดขึ้นในพื้นที่เป็นเป้าหมายนำทาง และเป็นการพัฒนาแบบบูรณาการที่ไม่แยกส่วนต่าง ๆ ออกจากกัน โดยยึดเอาพื้นที่เป็นที่ตั้งแห่งความสำเร็จ ในการทำงานร่วมกันของทุกฝ่าย ลักษณะ และโครงสร้างของเครือข่ายเชิงพื้นที่ สามารถจัดได้หลายระดับ ตามพื้นที่ และกิจกรรมที่เกิดขึ้น อาทิ

1.1.1 การแบ่งเครือข่ายตามระบบการปกครองของภาครัฐ เช่น

- เครือข่ายระดับหมู่บ้าน ตำบล และอำเภอ เช่น เครือข่ายประชาคม
อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก

- เครือข่ายระดับจังหวัด เช่น เครือข่ายประชาคม จังหวัดน่าน

- เครือข่ายระดับภูมิภาค เช่น เครือข่ายป่าชุมชนภาคเหนือ

- เครือข่ายระดับประเทศ เช่น เครือข่ายสมาพันธ์เกษตรกรแห่งประเทศไทย

- เครือข่ายองค์กรระหว่างประเทศ เช่น เครือข่ายการพัฒนาของ UNDP

1.1.2 การแบ่งพื้นที่ตามความสำคัญของทรัพยากรธรรมชาติ เช่น

- เครือข่ายลุ่มน้ำปิง

- เครือข่ายอ่าวปัตตานี

1.2 เครือข่ายเชิงประเด็นกิจกรรม (issue network) หมายถึง เครือข่ายที่ใช้ประเด็น
กิจกรรม หรือสถานการณ์ที่เกิดขึ้นเป็นปัจจัยหลัก ในการรวมกลุ่มองค์กร โดยมองข้ามมิติในเชิง
พื้นที่ มุ่งเน้นการจัดการในประเด็นกิจกรรมนั้น ๆ อย่างจริงจัง และพัฒนาให้เกิดความร่วมมือ
กับภาคีอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ลักษณะ และโครงสร้างของเครือข่ายเชิงประเด็นกิจกรรม สามารถแบ่งได้
อย่างมากตามประเด็นกิจกรรม และความสนใจที่เกิดขึ้นของฝ่ายต่าง ๆ ทั้งภาครัฐ เอกชน และ
ภาคประชาชน โดยไม่ยึดติดกับพื้นที่ดำเนินการ แต่ใช้หลักของกิจกรรมที่เกิดขึ้นเป็นตัวกำหนด
ความเป็นเครือข่าย เช่น

- เครือข่ายป่าชุมชน

- เครือข่ายภูมิปัญญาชาวบ้าน

- เครือข่ายธนาคารหมู่บ้าน

- เครือข่ายผู้สูงอายุ

- เครือข่ายด้านคุ้มครองผู้บริโภค

- เครือข่ายสิ่งแวดล้อม

- เครือข่ายปฏิรูปการศึกษา

- เครือข่ายสิทธิมนุษยชน

- เครือข่ายสุขภาพ

1.3 เครือข่ายแบ่งตามโครงสร้างหน้าที่ หมายถึง เครือข่ายที่เกิดขึ้นโดยอาศัย
ภารกิจ/กิจกรรม และการก่อตัวของกลุ่มผลประโยชน์ในสังคม เป็นแนวทางในการแบ่งเครือข่าย
ซึ่งอาจแบ่งเป็นเครือข่ายภาครัฐ ภาคประชาชน ภาคธุรกิจเอกชน และภาคองค์กรพัฒนาเอกชน
โดยเครือข่ายต่าง ๆ ดังกล่าว มุ่งเน้นการดำเนินการภายใต้กรอบแนวคิด หลักการ วัตถุประสงค์ และ
เป้าหมายหลักของหน่วยงาน หรือโครงสร้างหลักของกลุ่มผลประโยชน์นั้น ๆ ลักษณะ และ
โครงสร้างของเครือข่ายประเภทนี้ สำหรับสังคมไทย อาจแบ่งกลุ่มผลประโยชน์ได้ 4 ภาคส่วน
ใหญ่ ๆ ได้แก่

1.3.1 เครือข่ายภาครัฐ เช่น เครือข่ายสถาบันการศึกษา เครือข่ายกรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย เครือข่ายองค์กรอิสระของภาครัฐ เช่น สถาบันพระปกเกล้า สภาที่ปรึกษาเศรษฐกิจ และสังคมแห่งชาติ เป็นต้น

1.3.2 เครือข่ายภาคธุรกิจเอกชน เช่น สภาหอการค้า สภาอุตสาหกรรม สมาคมผู้ส่งออก เครือข่าย SME ฯลฯ

1.3.3 เครือข่ายองค์กรพัฒนาเอกชน เช่น เครือข่ายเพื่อนตะวันออก เครือข่ายองค์กรพัฒนาเอกชนภาคเหนือ เครือข่ายด้านแรงงานสวัสดิการสังคม เครือข่ายมูลนิธิวายเอ็มซีเอ (YMCA) ฯลฯ

1.3.4 เครือข่ายภาคประชาชน เช่น เครือข่ายปราชญ์อีสาน เครือข่ายประมงพื้นบ้าน เครือข่ายสมัชชาคนจน เป็นต้น

เสรี พงศ์พิศ (2555, หน้า 198) ได้ให้ประเภทของเครือข่ายไว้ดังนี้

เครือข่ายมีหลายประเภท ขึ้นอยู่กับสมาชิก พื้นที่ กิจกรรมหลัก วัตถุประสงค์ และโครงสร้างการดำเนินงาน ในลักษณะองค์กรของเครือข่ายเอง เช่น มีเครือข่ายแนวราบโดยการประสานบุคคลที่อยู่ในระดับเดียวกัน อาชีพเดียวกัน ให้มาเชื่อมประสานเป็นเครือข่ายกัน เช่น เครือข่ายเกษตรกร เครือข่ายนักพัฒนา เครือข่ายนักวิจัย เป็นต้น เครือข่ายที่มีลักษณะแนวตั้ง เช่น การนำผู้คนจากหลากหลายอาชีพที่แตกต่างกัน มาเป็นเครือข่ายกัน เช่น เกษตรกร นักพัฒนา นักวิชาการ นักธุรกิจ นักการเมือง องค์กรทุน เป็นต้น ทั้งนี้ เพื่อให้เกิดความเข้าใจกัน ร่วมมือกัน โดยเน้นการให้ข้อมูลแลกเปลี่ยนมากกว่าการร่วมกันทำกิจกรรม เครือข่ายนี้มีมากขึ้น เพราะการสื่อสารอินเทอร์เน็ต ทำให้คนเหล่านี้สามารถเป็นสมาชิกกันเท่าเทียมกัน

เครือข่ายส่วนใหญ่ เกิดขึ้นเพื่อทำให้การสื่อสาร การแลกเปลี่ยนข้อมูล และประสบการณ์ดีขึ้นง่ายขึ้น และมีการร่วมมือกันในเรื่องต่าง ๆ ได้สะดวก และดียิ่งขึ้น และบางส่วนทำให้เป็นพลังต่อรองกับอำนาจต่าง ๆ เครือข่ายจำนวนหนึ่ง เกิดขึ้นเพื่อก่อให้เกิดความร่วมมือในด้านการวิจัย การศึกษา การฝึกอบรม การจัดการทรัพยากร การจัดการด้านการตลาด บางเครือข่ายแลกเปลี่ยนทรัพยากรกัน เช่น พันธุ์ไม้ พันธุ์สัตว์ ผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น

เสรี พงศ์พิศ (2555, หน้า 201) ได้กล่าวไว้ว่า ไม่ว่าจะ เป็นเครือข่ายแบบใด ลักษณะเฉพาะ หรือลักษณะร่วมของทุกเครือข่าย คือ

- 1) เป็นกลุ่มองค์กร และ/หรือบุคคลที่มาร่วมกัน เพื่อดำเนินการตามวัตถุประสงค์ และความสนใจที่ตั้งขึ้นร่วมกัน
- 2) เป็นเวทีเพื่อกิจกรรมทางสังคมโดยการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน
- 3) ดำรงอยู่ได้ยาวนาน (ไม่ใช่เฉพาะกิจ) ด้วยการสื่อสารแบบใดแบบหนึ่งที่ต่อเนื่อง
- 4) มีความรู้สึกผูกพันกับโครงสร้างที่พัฒนาขึ้นมาร่วมกัน และร่วมกัน

รับผิดชอบ

5) มีฐานอยู่ที่ความเป็นเจ้าของร่วมกัน และความมุ่งมั่นที่จะทำตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้ร่วมกัน รวมทั้งเครื่องมือ หรือวิธีการในการดำเนินการที่คิดไว้ร่วมกัน

2. ประโยชน์ของเครือข่าย

เสรี พงศ์พิศ (2555, หน้า 202) ได้กล่าวไว้ว่า เครือข่ายเป็นเครื่องมือ หรือวิธีการทำงานร่วมกันที่มีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะในกรณีที่ต้องเผชิญปัญหาต่าง ๆ การสร้างเครือข่าย หรือการทำงานเป็นเครือข่าย เป็นเครื่องมือที่ทำให้เกิดผลกระทบที่มากในระดับภูมิภาค ระดับชาติ และระดับนานาชาติ เพราะการทำงานแบบเครือข่าย เป็นการทำงานแบบ ประสานพลัง (synergy) ประโยชน์ของการทำงานเป็นเครือข่ายอธิบายได้อีกนัยหนึ่งคือ

- 1) ก่อให้เกิดผลบางอย่างที่ใครคนเดียวทำให้เกิดไม่ได้
- 2) ทำการรณรงค์ได้กว้างกว่า และมีประสิทธิภาพมากกว่า
- 3) ส่งอิทธิพลต่อคนอื่นในเครือข่าย และนอกเครือข่าย
- 4) ทำให้เกิดความรู้ ความเข้าใจ ในเรื่อง หรือประเด็นหนึ่ง หรือการต่อสู้หนึ่ง ชัดเจนมากยิ่งขึ้น เพราะมีแง่มุมหลายแง่มุมมอง จากหลายคนหลายองค์กร
- 5) ร่วมมือกันทำ แบ่งงานกันทำ
- 6) ลดงานที่ทำซ้ำซ้อนลง และลดการสิ้นเปลืองทรัพยากร
- 7) ทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ แรงบันดาลใจ และทักษะต่าง ๆ
- 8) ทำให้เกิดความสามัคคี ให้กำลังใจกัน และช่วยกันในรูปแบบต่าง ๆ ในบางกรณี ช่วยให้สามารถระดมทุนได้ดี

กล่าวโดยสรุป เครือข่าย และการสร้างเครือข่าย เกิดขึ้นจากกลุ่มชน ที่มีแนวคิด และปัญหาเดียวกัน มีเป้าหมาย มีวิธีการทำกิจกรรมที่คล้ายคลึงกัน หรือเกิดจากการรวมตัวกันของคนกลุ่มคน ในชุมชนท้องถิ่นเดียวกัน มีความสัมพันธ์ในทางเครือญาติ สายสัมพันธ์ หรือนอกชุมชนองค์กร ทั้งองค์กรเอกชน องค์กรของรัฐ ที่มีแนวคิด หรือปัญหาเดียวกัน ร่วมกันทำกิจกรรมเดียวกัน รวมตัวกันในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกัน เป็นการพัฒนาองค์ความรู้ไปด้วยกัน หรือร่วมมือกัน เพื่อแก้ไขปัญหา และเพื่อให้เกิดพลังอำนาจต่อรองในกิจกรรมนั้น ๆ เพื่อแก้ไขปัญหาเสริมสร้างกัน และกัน โดยมีความเป็นอิสระ มีความเป็นเอกเทศ มีจุดยืนที่แน่นอน เพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ และเป้าหมายของกลุ่ม หรือองค์กรความร่วมมือพันธมิตร ความร่วมมือกัน บางเครือข่ายอาจรวมตัวกันแบบหลวม ๆ แล้วนานเข้า ก็เริ่มเป็นระบบ และเป็นทางการมากขึ้น

จากการศึกษา ทำให้เข้าใจได้ว่า เครือข่าย เป็นเครื่องมือหนึ่ง ที่เชื่อมประสานกัน ของกลุ่มชน องค์กรต่าง ๆ เข้าด้วยกัน เชื่อมโยงกันเป็นเครือข่าย และเชื่อมโยงกันเป็นกระบวนการ โดยไม่จำเป็นต้องเป็นสถาบัน มีอำนาจในตัวเอง แข็งแกร่งด้วยกฎระเบียบต่าง ๆ เอกชน หรือชุมชน เกิดขบวนการ และมีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน มีปฏิสัมพันธ์กันช่วยเหลือพึ่งพากัน เชื่อมโยงกับกลุ่มชนกับองค์กร หน่วยงานภาครัฐ เพื่อการทำกิจกรรมร่วมกัน มีวัตถุประสงค์เดียวกัน เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์นั้น ๆ

แนวคิดการปลูก และกระบวนการผลิตกาแฟที่มีมาตรฐาน

กาแฟที่ปลูกกันทั่วไป มีสายพันธุ์แบ่งเป็นกลุ่มใหญ่อยู่ 2 กลุ่ม คือสายพันธุ์โรบัสต้า และอีกสายพันธุ์ คือ สายพันธุ์อาราบิก้า สายพันธุ์โรบัสต้า จะปลูกในระดับต่ำ ในระดับน้ำทะเล ส่วนมากในประเทศไทย นิยมปลูกในภาคใต้ของประเทศ ซึ่งให้ผลผลิตดี มีรสชาติดี อีกสายพันธุ์ คือ สายพันธุ์อาราบิก้า ซึ่งเป็นสายพันธุ์ที่ปลูกได้ดีในระดับความสูงจากน้ำทะเลตั้งแต่ 800 เมตร ถึง ระดับ 1,500 เมตร จากระดับน้ำทะเล เป็นระดับที่ให้ผลผลิตที่ดี มีรสชาติดี ประเทศไทยนิยมปลูกในภาคเหนือ โดยเฉพาะจังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน จังหวัดน่าน จังหวัดตาก ซึ่งแต่ละพื้นที่มีระดับความสูงจากระดับน้ำทะเลมาก ความสูงทำให้มีอากาศเย็น และมีปริมาณน้ำฝนมากกว่าพื้นที่ราบ เหมาะสำหรับสายพันธุ์อาราบิก้า จะเห็นได้ว่า กาแฟที่มีชื่อเสียงระดับโลก ปลูกในพื้นที่สูงทั้งนั้น ไม่ว่าจะเป็นประเทศบราซิล โคลัมเบีย คอสตาริกา เอธิโอเปีย และอีกหลายประเทศ ซึ่งปลูกในระดับความสูงทั้งหมด อย่างประเทศลาว ก็ปลูกในพื้นที่สูงเช่นกัน ในงานวิจัยนี้ ก็จะกล่าวถึงกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้า ที่ปลูกในพื้นที่สูงจากระดับน้ำทะเลระดับ 1,100 เมตร ถึง 1,300 เมตร เท่านั้น ซึ่งเป็นพื้นที่ของจังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัด เชียงราย ที่เป็นเครือข่าย กับกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น เท่านั้น และกระบวนการผลิตกาแฟ มีสองวิธีหลัก คือ กระบวนการผลิตแบบแห้ง และแบบเปียก ในกระบวนการผลิตกาแฟในงานวิจัยนี้ ได้กล่าวถึงกระบวนการผลิตแบบเปียก เท่านั้น

กระบวนการผลิตกาแฟแบ่งเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนของกลุ่มต้นน้ำ คือ กลุ่มผู้ปลูกกาแฟ และแปรรูปผลกาแฟสด และส่วนของกลุ่มกลางน้ำ คือ โรงคั่วกาแฟ ในส่วน โรงคั่ว คือ โรงคั่วกาแฟไทย คอฟฟี่ วิชั่น

1. กลุ่มต้นน้ำ

กลุ่มต้นน้ำ คือ กลุ่มการปลูก หรือเกษตรกรที่ปลูกกาแฟในงานวิจัยนี้ ได้กล่าวถึงกลุ่มเกษตรกรที่เป็นเครือข่ายกาแฟไทย คอฟฟี่ วิชั่น ในการปลูกกาแฟ การเตรียมพื้นที่การปลูกกาแฟอาราบิก้าในพื้นที่สูง ชวลิต กอสัมพันธ์ (2555, หน้า 72-79) ได้กล่าวว่า พื้นที่ที่มีความลาดชันต้องวางแนวระดับ หรือทำขั้นบันได และระยะปลูกกาแฟ โดยใช้ระยะห่างระหว่างต้น และแถวอยู่ที่ 1.50 เมตร ถึง 2.00 เมตร ปักไม้ตามแนวที่จะปลูก และใช้จอบขุดหลุมให้ได้ขนาดกว้าง 30 ซม 30 ซม 30 เซนติเมตร รองก้นหลุมด้วยปุ๋ยคอก แนะนำให้ใช้มูลวัว ถ้ามีหินฟอสเฟต หรือปุ๋ยโดโลไมต์ ให้คลุกลงไปเล็กน้อยรองก้นหลุม ต้นกล้าที่จะนำมาปลูก ถ้ามีรากยาวจนทะลุถุงเพาะชำ ก่อนปลูกต้องตัดออก 1/3 ของดินชำทั้งก้อน การกลบดิน ให้ใช้มือจับต้นกล้ากาแฟไว้ และใช้เท้าเหยียบรอบ ๆ ต้นให้ดินแน่น และให้รากสัมผัสดินได้มากขึ้น แล้วใช้ไม้ปักเฉียงเล็กน้อย เพื่อไม่ให้ถูกก้อนดินที่ใช้เพาะชำ แล้วใช้เชือก หรือตอกมัดต้นกล้ากาแฟให้ติดกับหลัก และใช้วัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น มาปกคลุมโคนต้นกาแฟ เป็นการช่วยรักษาความชื้น และป้องกันวัชพืช และจะกลายเป็นปุ๋ยต่อไป กะลากาแฟก็สามารถใช้คลุมโคนต้นกาแฟได้ การดูแลต้นกาแฟ ในระยะ 1 ถึง 3 ปี กาแฟมีต้นเล็กสามารถปลูกพืชอื่นแซมได้ การปลูกกาแฟร่วมกับไม้บังร่มเงา เพื่อลดความร้อนในฤดูแล้ง ไม้บังร่ม

ที่ใช้ ต้องไม่ทำให้เกิดปัญหากับต้นกาแฟที่ปลูก ไม้บังร่มอาจเป็นไม้ผล ไม้ป่า หรือไม้ที่ปลูกขึ้นมา เพื่อใช้บังร่มกาแฟโดยเฉพาะ

1.1 กระบวนการเก็บเกี่ยวผลผลิตกาแฟผลดิบ

ในงานวิจัยนี้ ได้กล่าวถึงกระบวนการผลิตแบบเปียก ที่นิยมทำในการผลิตกาแฟในภาคเหนือ โดยเฉพาะในจังหวัดเชียงใหม่ จังหวัดเชียงราย จังหวัดลำปาง จังหวัดแม่ฮ่องสอน และเป็นกระบวนการที่นิยมทำในกาแฟสายพันธุ์อราบิก้า ไม่นิยมทำในสายพันธุ์โรบัสต้า จะนิยมทำแบบแห้ง การทำสารกาแฟแบบเปียกสูง ชวลิต กอสัมพันธ์(2555, หน้า 136-139) ได้กล่าวว่า การทำสารกาแฟแบบเปียก เป็นวิธีที่ทำให้ได้สารกาแฟมีคุณภาพดี เนื่องจากควบคุมปัจจัยต่าง ๆ ได้ง่าย แม้ว่าจะมีหลายขั้นตอน นอกจากนั้น เชื่อว่ากระบวนการหมักเป็นการเพิ่มกลิ่นและรสชาติของกาแฟ กระบวนการเก็บเกี่ยวต้องประณีต เก็บเฉพาะผลสุกเต็มที่เท่านั้น หลังเก็บเกี่ยวแล้ว ต้องปอกเปลือกออกทันที เพื่อป้องกันไม่ให้กาแฟเกิดกลิ่นเหม็นหมัก หมักพอให้ล้างได้ ล้างทำความสะอาด นำกาแฟกะลาเปียกที่ล้างแล้วไปแช่น้ำอีกประมาณ 12 ชั่วโมง ก่อนนำไปตากแดดและตากจนแห้งสนิท จึงนำไปเก็บ เพื่อรอการขาย หรือกระบวนการอื่นต่อไป การตากแดด ขั้นตอนนี้ก็สำคัญ การตาก ควรตากบนแคร่ ไม่แนะนำให้ตากบนพื้นดินโดยตรง การตากที่ถูกต้องให้ตากบนแคร่ห่างจากพื้นประมาณ 1 สอกขึ้นไป โดยปกติ แคร่จะสูงอยู่ที่ 80 – 100 เซนติเมตร ใช้วัสดุตามท้องถิ่น ในวันแรกไม่ควรตากในโรงตากที่ปิด เพราะกาแฟเปียกมีน้ำมาก โรงตากที่คลุมด้วยพลาสติกใสแบบมีจั่วจะช่วยให้กาแฟแห้งเร็ว และสามารถป้องกันน้ำค้างได้ และไม่ต้องเสียเวลาในการเก็บในเวลากลางคืน ป้องกันน้ำค้างได้ดี การตากจนแห้ง สังเกตจากกะลาเริ่มมีรอยปริแตกหรือวัดความชื้นได้ประมาณ 7 เปอร์เซ็นต์ ทดสอบโดยการกัดดู การเก็บ และการบรรจุกาแฟแห้งให้เก็บในภาชนะที่แห้ง ทำเครื่องหมายให้ชัดเจน และวางให้สูงกว่าพื้น 15-20 เซนติเมตร

1.2 กระบวนการสีกะลา คือ กระบวนการเอาเปลือกกาแฟอีกชั้นหนึ่งออก ชั้นนี้เรียกว่ากะลา คือ สีกะลากาแฟออกมาเป็นสารกาแฟก่อนนำไปคั่ว โดยใช้วิธีการ โดยใช้เครื่องสีกะลากาแฟ หรือจะใช้วิธีการใช้ครกตำก็ได้ ชวลิต กอสัมพันธ์ (2555, หน้า 142) ได้กล่าวว่า การสีเป็นการลอกกะลาออกจากเมล็ดกาแฟ (สาร) ถ้าเปรียบเสมือนข้าว ก็คือ การสีข้าวเปลือก(แกลบ) ออกไป และสิ่งที่ได้คือข้าวสาร ซึ่งในกาแฟเรียกว่าสารกาแฟ (ไม่นิยมเรียกกาแฟสาร)

การหมัก เป็นการทำให้กำจัดเมือกได้ง่ายขึ้น แค่เพียงล้างน้ำ

- 1) การหมักจะใช้เวลา 1-2 วัน โดยแช่กะลากาแฟในน้ำที่สะอาด
- 2) ภาชนะที่ใช้ในการหมักนี้ ควรจะดูแลให้สะอาดอยู่เสมอ

การล้างเพื่อกำจัดเมือกที่ผ่านจากการหมักแล้วออกจากเมล็ดกาแฟ หากล้างด้วยมือให้ใช้น้ำล้างเมล็ดกาแฟ 2-4 ครั้ง โดยอย่าให้เหลือคราบของเมือก

การตากให้แห้ง หลังจากล้างสะอาดแล้ว เมล็ดกาแฟ ควรตากตากจนกว่าจะเหลือความชื้นเพียงแค่ 12% หมายถึง: กะลานั้น จะใช้เวลาในการตากประมาณ 9-10 วัน เพื่อทดลองว่ากะลานั้นแห้งถึง 12% แล้วนั้น ให้ลองกัดกะลาดู เมื่อกัดแล้วมีรอยฟันอยู่ที่กะลา แสดง

ว่า กะลาแห้งพอดี 12% แล้ว แต่ถ้าหากเมื่อกักแล้วกะลาแตก แสดงว่ากะลานั้นแห้งเกินไป การตากแห้ง สามารถตากได้จากแสงแดดโดยตรง และไม่ควรสัมผัสพื้นโดยตรง กระจายเมล็ดออก อย่าให้ซ้อนกันเยอะเกินไป และพลิกไปมาครั้งสองครั้ง เพื่อให้แห้งสนิท

การคัดเกรด การคัดสารกาแฟ หรือการคัดเกรดสารกาแฟที่ผ่านการสีมาแล้ว ต้องทำการคัดแยกกลุ่มสารกาแฟออกจากกัน สารกาแฟนั้น ได้แบ่งตามกลุ่มทั้งหมด ดังนี้คือ เกรดเอ (A) เกรดเอ็กซ์ (X) เกรดวาย (Y) เกรดพี (P) ซวลิต กอสัมพันธ์ (2555, หน้า 144-147) ได้แบ่งแยกได้ดังนี้ เกรดเอ (A) คือ เมล็ดที่มีขนาดตั้งแต่ 5.5 มิลลิเมตรขึ้นไป มีสีเขียวอมฟ้า หรือสีเทา เกรดเอ็กซ์ (X) มีขนาดเดียวกับเกรดเอ (A) แต่สีแตกต่างไปจากธรรมชาติ ซึ่งเป็นสีเขียวอมฟ้า เช่น สีน้ำตาล หรือสีขาวซีด เกรดวาย (Y) มีขนาดเมล็ดเล็ก เมล็ดแตก เมล็ดกลมที่รอดตะแกรงเบอร์ (14) หรือขนาด 5.5 มิลลิเมตร เกรดพี (P) หรือ (peaberry) เกิดจากเมล็ดที่ไม่สมบูรณ์ มักรอดตะแกรงเบอร์ (14) หรือขนาด 5.5 มิลลิเมตร และยังมีอีกเกรดที่การคัดปอกดีอื่น ๆ เช่น เมล็ดหูช้าง เมล็ดสามเหลี่ยม เมล็ดแข็ง เกรดนี้โดยทั่วไปไม่สามารถนำมาใช้ได้

2. กลุ่มกลางน้ำ

2.1 กระบวนการคั่วกาแฟ การคั่วกาแฟเป็นการใช้ความร้อนในการช่วยให้กาแฟสุก มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป ตามอุณหภูมิ และเวลาในการคั่ว ในอดีต การคั่วจะใช้กระทะ หรือหม้อ ในการคั่ว เป็นการคั่ว เพื่อบริโภคมากกว่าปัจจุบัน มีการพัฒนาการคั่ว ไปมาก เป็นการคั่วเพื่อการพาณิชย์ มีเทคโนโลยีมาช่วยในการคั่วกาแฟ เพื่อความสะดวก และรสชาติกาแฟที่ควบคุมได้ตามความต้องการ และได้ในปริมาณที่มากขึ้น ซวลิต กอสัมพันธ์ (2555, หน้า 151) ได้กล่าวว่า การคั่วกาแฟ เป็นการใช้ความร้อนในการรีดกลิ่น และรสชาติออกจากเมล็ดกาแฟ การคั่วกาแฟ เป็นกระบวนการ ที่ถือว่าเป็นทั้งวิทยาศาสตร์ และศิลปะ คือ ต้องรู้ทั้งวิชาการ และมีจินตนาการ ถึงการเปลี่ยนแปลงขณะคั่วกาแฟ เพื่อให้ได้กาแฟคั่วที่มีสี กลิ่น และรสชาติ เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค กาแฟคั่วที่ได้จะมีคุณภาพที่ดี หรือไม่ดีนั้น ขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายอย่าง เช่น เมล็ดกาแฟดิบที่นำมาคั่ว เครื่องที่ใช้ในการคั่ว อุณหภูมิในการคั่ว และระยะเวลาที่ใช้ในการคั่ว ประสบการณ์ของผู้คั่ว ปัจจัยต่าง ๆ เหล่านี้ เป็นตัวแปรสำคัญที่จะทำให้ได้กาแฟที่ดี

2.2 หลักการ และวิธีการคั่ว ในการคั่วกาแฟในงานวิจัยนี้ จะเป็นการคั่วโดยใช้เครื่องคั่ว ใช้ในการคั่วกาแฟ เนื่องจากง่ายในการควบคุม และมีความชัดเจนในการคั่ว ซวลิต กอสัมพันธ์ (2555, หน้า 154-156) ได้กล่าวว่า ในการคั่วกาแฟนั้น ต้องทำการอุ่นเครื่องคั่วให้ร้อนจนได้อุณหภูมิที่ประมาณ 180-240 องศาเซลเซียส จากนั้น จึงเทเมล็ดกาแฟที่ผ่านการคัดเกรดแล้ว ลงไปในถังคั่ว รักษาระดับอุณหภูมิประมาณ 200-250 องศาเซลเซียส จนกว่าจะได้สีของกาแฟคั่วตามที่ต้องการ สีของกาแฟคั่ว อาจเป็นแบบอ่อน แบบกลาง และแบบเข้ม หรือเป็นแบบต้องการ การคั่วกาแฟแต่ละครั้ง ควรใช้เวลาการคั่วอยู่ที่ 12-20 นาที ในการคั่ว ต้องคอยฟังเสียงการแตก และสีของกาแฟ โดยการตักออกมาดูจากนอกเครื่อง เมื่อการคั่วกาแฟสิ้นสุด ต้องเทกาแฟคั่วออกจากเครื่อง และทำให้เย็น โดยใช้พัดลมเป่าไปที่เมล็ดกาแฟ พร้อมกับ การเขย่า หรือพัด เพื่อให้ระบาย

ความร้อนให้เร็วที่สุด หรือเครื่องที่มีพัดลมดูดอากาศติดตั้งอยู่ในถังนี้ จะหมุนพร้อมกับมีการดูดลมร้อน และควันออกไป และจะทำให้กาแฟเย็นลงด้วย

ปานแก้วตา ชุมบัณฑิต และชนวัฒน์ ช่างสาร กองบรรณาธิการ บริษัทพีเพิลมีเดีย จำกัด (2553, หน้า 40-42) ได้กล่าวในหนังสือ รวบรวมด้วยกาแฟ ว่าการคั่วกาแฟ เป็นหัวใจสำคัญอีกส่วนหนึ่งของกระบวนการผลิตกาแฟคั่วบด นั้นเพราะขั้นตอนนี้จะเป็นการเปลี่ยนแปลงสภาพของเมล็ดกาแฟ ให้ออกมาแตกต่างกัน ก่อนที่จะนำเมล็ดกาแฟมาผ่านขั้นตอนนี้ ผู้คั่วควรคำนึงถึงความชื้น ความสะอาด สายพันธุ์ แหล่งที่มาของวัตถุดิบ ประกอบกับความชำนาญส่วนตัว เพื่อให้กาแฟที่ได้นั้นสมบูรณ์แบบที่สุด โดยหลักแล้วการคั่วกาแฟมีความเข้ม 3 ระดับ คือ

1) Light Roasted (กาแฟคั่วอ่อน) คือ การคั่วกาแฟ โดยใช้อุณหภูมิระดับต่ำ ประมาณ 200-210 องศาเซลเซียส เมล็ดกาแฟที่ได้ จะได้สีน้ำตาลอ่อน ไม่มีไขมันพื้นเกาะบนพื้นผิว

2) Medium Roasted (กาแฟคั่วปานกลาง) การคั่วกาแฟที่อุณหภูมิ 210-220 องศาเซลเซียส จะได้เมล็ดกาแฟสีน้ำตาลปานกลาง กาแฟที่คั่วในอุณหภูมิระดับนี้ จะมีไขมันบาง ๆ เคลือบบนผิวเมล็ด

3) Dark Roasted (กาแฟคั่วเข้ม) การคั่วเมล็ดกาแฟที่อุณหภูมิสูงที่สุด คือ 220-240 องศาเซลเซียส จะได้เมล็ดกาแฟสีน้ำตาลเกือบดำ มีไขมันเคลือบผิว รสชาติที่ได้จะเข้มข้นที่สุด การคั่วกาแฟ เป็นการนำเมล็ดกาแฟไปผ่านกระบวนการที่ใช้ความร้อน เพื่อเปลี่ยนแปลงปฏิกิริยาทางเคมีภายในเมล็ดกาแฟ ดูดซับความชื้นออกไปจากเมล็ดกาแฟ การเปลี่ยนแปลงโมเลกุลภายในเปลี่ยนแปลงแป้ง และน้ำตาล ให้กลายเป็นสารเหนียว ๆ สีน้ำตาล แต่หากผู้คั่วไม่ชำนาญ หรือใช้ความร้อน และเวลาไม่สัมพันธ์กัน กาแฟที่ได้อาจจะไม่สม่ำเสมอ อ่อนบ้าง เข้มบ้าง หรืออาจได้เมล็ดกาแฟที่มีความเข้มตามที่ต้องการ

สรุป จากการศึกษาแนวคิดทฤษฎีกระบวนการผลิตกาแฟ หลักจากการคั่วกาแฟเสร็จ ผู้วิจัยได้พบปัญหาการเก็บรักษากาแฟคั่ว ที่คุณภาพกาแฟเสียหายเร็ว ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาข้อมูลจากแหล่งเรียนรู้ และจากกาแฟแบรนด์ที่มีจำหน่ายในตลาด ทำให้ผู้วิจัยได้มีแนวคิดที่จะทำบรรจุภัณฑ์ขึ้นมา เพื่อรักษาคุณภาพกาแฟ ชวลิต ก่อสัมพันธ์ (2555 หน้า 159) กล่าวว่า กาแฟคั่วจะคลายแก๊สต่าง ๆ ออกมา หลังการคั่ว ถ้ารักษาผิดวิธี จะสูญเสียกลิ่น และรสชาติไปอย่างรวดเร็ว สามารถเก็บกาแฟคั่วในถุงอลูมิเนียมฟอยล์ เพื่อรักษาคุณภาพกาแฟคั่วให้ได้ยาวนานขึ้น

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ผลการวิจัยเครือข่ายของ วลัยลักษณ์ จันทร์สวัสดิ์ (2551, หน้า 96-98) รูปแบบเครือข่ายความร่วมมือ เพื่อแก้ปัญหาความยากจนอย่างยั่งยืนขององค์กรท้องถิ่น ตำบลจirim อำเภอท่าปลา จังหวัดอุตรดิตถ์ พบว่า สถานภาพ ศักยภาพ และสภาพปัญหาความยากจนของชุมชนตำบลจirim จากการศึกษาวิจัยเพื่อแก้ปัญหาความยากจนของชุมชนตำบลจirim จำนวน 3 หมู่บ้าน ได้แก่ หมู่ที่ 3

บ้านดงงาม หมู่ที่ 5 บ้านเนินสูง และ หมู่ที่ 13 บ้านท่าใหม่ นั้น พบว่า เป็นชุมชนที่อพยพมาจากถิ่นฐานเดิม คือ ชุมชนที่อยู่เหนือเขื่อนสิริกิติ์ เพื่อออกไปพ้นจากเขตน้ำท่วม จากการสร้างเขื่อน โดยรัฐได้มอบหมายให้นิคมสร้างตนเองลำน้ำน่าน จังหวัดอุตรดิตถ์ ทำการจัดสรรแบ่งแปลงที่ดินให้ราษฎรทำกิน และเป็นที่อยู่อาศัย พร้อมกับการสนับสนุนด้านปัจจัยพื้นฐาน การพัฒนาอาชีพ รายได้ และการพัฒนาคุณภาพชีวิต ที่เหมาะสมให้แก่ประชาชน หมู่ 3 มีการรวมกลุ่มกันประกอบอาชีพภายในชุมชนจำนวนมาก เพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้ และช่วยเหลือกัน นอกจากนั้นยังร่วมกันออมเงิน เป็นธนาคารชุมชน เพื่อเป็นเงินทุนในการช่วยเหลือกันในกลุ่มชุมชน

หมู่ที่ 5 บ้านเนินสูง เป็นหมู่บ้านขนาดกลางของตำบลแม่จริม มีครัวเรือนทั้งสิ้นจำนวน 203 ครัวเรือน มีประชากร 1,001คน ประชากรมีอาชีพหลักด้านการเกษตร รองลงมาคือ การรับจ้างทั่วไป ในชุมชนยังมีการรวมกลุ่มอาชีพผลิตเฟอร์นิเจอร์จากไม้สัก ปัจจุบันมีสมาชิก 79 คนและยังมีการรวมกลุ่มทอผ้าพื้นเมือง ในชุมชนยังมีการรวมกลุ่มเงินออม ทำให้ชุมชนมีความเข้มแข็งมีการแบ่งหน้าที่การบริหารจัดการ ปัญหาหลัก คือ ไม่มีอาชีพรองรับกลุ่มที่มีวัยทำงานอย่างเพียงพอ ต้องออกไปรับจ้างนอกพื้นที่ มีพื้นที่ทำการเกษตรไม่เพียงพอ และมีปัญหาระบบการชลประทาน

หมู่ที่ 13 บ้านท่าใหม่ เป็นหมู่บ้านขนาดกลางของตำบลแม่จริม มีครัวเรือนทั้งสิ้นจำนวน 174 ครัวเรือน มีประชากร 831 คน ประชากรมีอาชีพหลักด้านการเกษตรทำการเลี้ยงสัตว์ ทำนา และทำสวนผลไม้ มีการทำปุ๋ยอินทรีย์ ชีวภาพเป็นการลดต้นทุน มีการรวมกลุ่มทางสังคม มีการจัดตั้งกลุ่มออมทรัพย์ เป็นการออมเงินในหมู่บ้านในลักษณะเงินตั้งจะออมทรัพย์ และมีสวัสดิการในชุมชน ปัญหาของชุมชน คือ ปัญหารายจ่ายในชุมชน ปัญหาที่ดินการทำกินของประชาชน ปัญหาเงินทุนในการประกอบอาชีพ หนี้สินประกอบอาชีพในระยะยาว

สถานการณ์ปัญหาความร่วมมือของเครือข่าย มีการประสานงานในกลุ่มต่าง ๆ องค์กรภายในท้องถิ่นจำนวน 91 หน่วยงาน การประสานงานองค์กรบริหารส่วนท้องถิ่นจริม และองค์กรต่าง ๆ ยังมีขั้นตอนต่าง ๆ ที่ยังไม่ได้รับการแก้ไข ความร่วมมือในภาคีเครือข่ายนั้น ได้อาศัยภูมิปัญญาชาวบ้าน เป็นทุนสำคัญมาใช้ในการแก้ไขปัญหาความยากจนของชุมชน มีการประสานงานในภาคี 4 ภาคี

รูปแบบเครือข่ายความร่วมมือเครือข่าย เพื่อแก้ปัญหาความยากจนอย่างยั่งยืนด้วยความร่วมมือของ 4 ภาคส่วนได้อาศัยเครือข่ายความร่วมมือของหน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง ทำให้ไม่เกิดความซ้ำซ้อนในการทำงาน ไม่เป็นไปในลักษณะต่างคนต่างทำ ซึ่งต่างจากการแก้ไขปัญหาความยากจนในรูปแบบเดิมที่ก่อเกิดความซ้ำซ้อนทั้งในตัวกิจกรรมการเก็บข้อมูลทำให้ชาวบ้านเกิดความเบื่อหน่ายการแก้ไขความยากจนแก้จากเล็กไปหาใหญ่ คือ การพัฒนาที่ตัวบุคคลก่อน ให้มีความพร้อม คนที่พร้อม ก็จะใช้ศักยภาพในการแก้ไขปัญหาของครอบครัว และต่อเนื่องสู่ชุมชน สร้างชุมชนเข้มแข็งพึ่งพาตนเองได้

ภาติ ขุนนนท์ (2553, หน้า 56-57) ได้ศึกษาการวิจัย เรื่องการศึกษาแนวทางการบริหารงานแนะแนว โดยการสร้างเครือข่าย ของสถานศึกษา สังกัดอาชีวศึกษา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา มีวัตถุประสงค์เพื่อ

1) ศึกษาแนวทางการบริหารงานแนะแนว โดยการสร้างเครือข่าย
2) ศึกษาความเหมาะสม ของแนวทางการบริหารงานแนะแนว โดยการสร้างเครือข่าย

3) ศึกษาความเป็นไปได้ ของแนวทางการบริหารงานแนะแนว

โดยการสร้างเครือข่าย ผู้วิจัยได้ดำเนินการ 3 ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ขั้นศึกษาแนวทางการบริหารงานแนะแนว โดยการสร้างเครือข่าย ของสถานศึกษา สังกัดอาชีวศึกษา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา มีกลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้ทรงคุณวุฒิ ด้านการบริหารการศึกษา หรือผู้ที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับการบริหารงานแนะแนว และมีความรู้เกี่ยวกับการบริหารงานแนะแนว จำนวน 5 คน โดยเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง ผู้วิจัยใช้แบบสอบถาม ในการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง และนำมาหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC)

ขั้นตอนที่ 2 ศึกษาความเหมาะสมของแนวทางในการบริหารงานแนะแนว โดยการสร้างเครือข่าย ของสถานศึกษา สังกัดอาชีวศึกษา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้เชี่ยวชาญด้านการบริหารงานแนะแนว ของสถานศึกษา สังกัดอาชีวศึกษา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จำนวน 5 คน โดยเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง ผู้วิจัยใช้แบบสอบถามในการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง และนำมาหาค่ามัธยฐาน (Median : Mdn.) และพิสัย ระหว่างควอไทล์ (Interquartile Range: IQR)

ขั้นตอนที่ 3 ศึกษาความเป็นไปได้ของแนวทางในการบริหารงานแนะแนว โดยการสร้างเครือข่าย ของสถานศึกษา สังกัดอาชีวศึกษาจังหวัด กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้บริหารสถานศึกษา และหัวหน้างานแนะแนว และจัดหางาน สังกัดอาชีวศึกษา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง ผู้วิจัยใช้แบบสอบถามในการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง และนำมาหาค่าเฉลี่ย (μ) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (σ)

ผลการศึกษาแนวทางการบริหารงานแนะแนว โดยการสร้างเครือข่าย ของสถานศึกษา สังกัดอาชีวศึกษา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา มีความเหมาะสม และเป็นไปได้ที่จะนำไปปฏิบัติต่อไป

จำริญ กังคะศรี และภุริพัฒน์ แก้วตาธนวัฒน์ (2554, หน้า 64-81) ศึกษาเรื่อง การมีส่วนร่วมของประชาชน ในการสร้างเครือข่ายการอนุรักษ์ และฟื้นฟูวัฒนธรรมท้องถิ่นจันทบุรี ได้ศึกษาวิจัยในชุมชน 15 ชุมชน การศึกษาโดยใช้เครื่องมือในการศึกษาผ่านทางกิจกรรม 4 กิจกรรม ทำให้เห็นถึงการมีส่วนร่วมของประชาชนในชุมชน มีความสนใจที่จะมีการอนุรักษ์ ประเพณีวัฒนธรรมท้องถิ่น ชุมชนมีความพร้อมทางด้านทุนทางวัฒนธรรม ทุนทางสังคม มีความโดดเด่นทางวัฒนธรรมที่มีประชากรเป็นทั้งคนไทย และคนไทยเชื้อสายญวน มีประเพณีวัฒนธรรม ผสมผสานกัน ได้อย่างลงตัว และความพร้อมที่เข้าร่วมเป็นเครือข่าย ในการเข้ามามีส่วนร่วม

แต่ละชุมชน ได้ส่งตัวแทนเข้ามีส่วนร่วมเป็นตัวแทนชุมชน ในการสร้างเครือข่ายทั้ง 15 ชุมชน เพื่อขับเคลื่อนกิจกรรมการอนุรักษ์ เสริมสร้างการอนุรักษ์เครือข่ายให้มีความยั่งยืน ในการจัดตั้งกลุ่มขึ้นครั้งแรก มีสมาชิกอยู่ 22 คน ในปัจจุบันมีสมาชิกเพิ่มขึ้นเป็น 96 คน ในกลุ่มสมาชิกมีทั้งข้าราชการท้องถิ่น ครู นักเรียน มีหมอ ชาวบ้าน พระภิกษุ เข้ามาเป็นสมาชิก

ปัญหาสำคัญของชุมชนในการศึกษาครั้งนี้ คือ ชุมชนยังขาดการดูแลรักษาสถานที่ ทางศาสนา ขาดการสนใจ การเอาใจใส่อย่างจริงจัง ในการบำรุงรักษา ประชาชนยังขาดความเข้าใจ ในการอนุรักษ์ฟื้นฟูวัฒนธรรมประเพณีท้องถิ่นของตนเอง อีกทั้ง ยังขาดจิตสำนึกอันดี ต่อการอนุรักษ์การฟื้นฟูวัฒนธรรมประเพณีของชุมชน

เขาวัดถ้ำชัยยะ (2555, หน้า 2) การปรับปรุงกระบวนการผลิตกาแฟคั่วหาลวง จังหวัดเชียงราย ได้ทำการศึกษากระบวนการผลิต พบปัญหาเบื้องต้น คือ ทางโรงงานไม่ให้ความสำคัญกับกระบวนการผลิตในสายการผลิต ซึ่งทำให้มีปัญหาตามมา คือ การสูญเสียค่า การศึกษาได้ศึกษาวิธีการลดการสูญเสีย เพื่อลดต้นทุน ซึ่งสามารถลดได้หลายวิธี เช่น การวางแผน การผลิต การลดการสูญเสีย และการปรับปรุงกระบวนการผลิต เพื่อลดต้นทุน และลดการสูญเสีย เวลาการทำงานลง

เขาวัดถ้ำชัยยะ (2555 หน้า 49-59) การปรับปรุงกระบวนการผลิตกาแฟคั่วหาลวง จังหวัดเชียงราย ผลจากการศึกษา สามารถทำได้โดยการศึกษาสถานะในปัจจุบัน โดยการศึกษา รายละเอียด และรวบรวมข้อมูลในด้านต่าง ๆ ในการศึกษาวิจัยการวางแผนกระบวนการผลิต และกิจกรรมการไหลในปัจจุบันทั้งหมด ในกระบวนการผลิต เช่น ขั้นตอนกระบวนการผลิตกาแฟ

การล้าง และการแยกผลกาแฟ คือ นำผลกาแฟมาเทลงในบ่อเพื่อล้างผลกาแฟ และแยกสิ่งเจือปน เช่น ใบไม้ และเศษดิน และทำความสะอาด และแยกผลกาแฟที่สมบูรณ์ และไม่สมบูรณ์ ออกจากกัน ที่ผลดีจะจมอยู่ใต้น้ำ ที่ไม่สมบูรณ์จะลอยอยู่ด้านบน และแยกออก

การกะเทาะเปลือก คือ การนำผลกาแฟที่สมบูรณ์ที่ผ่านการคัดแยกแล้ว มาทำการกะเทาะเปลือกออก การกะเทาะเปลือกจะต้องนำผลกาแฟมาทำการกะเทาะเปลือกทันที ต้องทำภายใน 24 ชั่วโมง ก่อนที่จะนำไปตากแห้ง ส่วนเปลือกกาแฟแยกได้ จะนำไปทำปุ๋ยหมักต่อไป

ขั้นตอนการหมัก การหมักนั้นได้นำกาแฟที่กะเทาะเปลือกออก และเปียก มาหมักในน้ำสะอาดในบ่อแรก 24 ชั่วโมง แล้วนำไปล้างเมือก แล้วหมักในบ่อที่ 2 อีก 24 ชั่วโมง

ขั้นตอนการแช่พักเมล็ดที่ผ่านการหมัก และเมือกเคลือบกะลาสลายแล้ว มาแช่ในน้ำสะอาดอีก 20 ถึง 24 ชั่วโมง เพื่อให้ได้รสชาติกาแฟที่สะอาดยิ่งขึ้น หลังจากนั้น นำไปล้างน้ำ ทำความสะอาดอีกครั้ง เพื่อทำการล้างเมือกอีกครั้ง

ขั้นตอนการตากกาแฟกะลา นำเมล็ดกาแฟกะลาที่ผ่านการหมักการล้างทำความสะอาดแล้ว และผ่านเครื่องสะเด็ดน้ำแล้ว มาเทลงในลานตากกาแฟ แล้วทำการเกลี่ยเมล็ดกาแฟ ให้มีความหนาอยู่ที่ 1-1.5 นิ้ว และทำการพลิกกาแฟเป็นระยะ เพื่อให้หน้าละเหยออกไป ได้อย่างสม่ำเสมอ ทำใน

สภาวะแสงแดดปกติ จนกาแฟแห้ง อยู่ที่ความชื้น 7-8 เปอร์เซ็นต์ การเก็บกาแฟนั้น ให้เก็บไว้ใน กระสอบป่านที่สะอาด และใหม่ เก็บบ่มใน โกดังอีก 6-8 เดือน ก่อนนำไปสี และคั่วต่อไป

การเก็บกาแฟนั้น กาแฟแห้ง อยู่ที่ความชื้น 7-8 เปอร์เซ็นต์ การเก็บกาแฟนั้น ให้เก็บไว้ใน กระสอบป่านที่สะอาด และใหม่ มาเก็บที่โรงเก็บ ในพื้นที่สูง และมีอุณหภูมิต่ำตลอดปี

การคัดแยกกาแฟ กาแฟที่จะนำมาคั่วคั้นนั้น จะต้องผ่านบ่มมา 6-8 เดือน และผ่านเครื่อง การสีกะลาออกก่อน แล้วนำมาคัดแยกขนาด และคัดแยกเกรด และเมล็ดที่ไม่ดีออก ก่อนจะนำไปคั่ว

หลังการศึกษากระบวนการผลิต และมีการปรับปรุงกระบวนการผลิต ทำให้สามารถลด การสูญเสียเวลาลงได้ สามารถลดเวลาการทำงาน และการทำงานใช้เครื่องมืออุปกรณ์สะดวกขึ้นลด จำนวนพนักงานสายการผลิตลงได้

ศราวุทธิ์ กันธา (2556, หน้า 20-23) กระบวนการรวมกลุ่มเกษตรกรในการผลิตกาแฟ ตำบลเทพเสด็จ อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ ตำบลเทพเสด็จ ตั้งอยู่ในระหว่างเทือกเขาผีปันน้ำ ทางด้านทิศเหนือ และเทือกเขาขุนตาล ทางทิศตะวันออก เป็นพื้นที่ที่มีอาณาเขตติดต่อกับ 3 จังหวัด คือ จังหวัดเชียงใหม่ จังหวัดเชียงราย และจังหวัดลำปาง อยู่สูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง เฉลี่ย 1,050 เมตร และจุดสูงสุดของในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลเทพเสด็จ มีจำนวนทั้งสิ้น 8 หมู่บ้าน ได้แก่ หมู่ที่ 1 บ้านปางบง หมู่ที่ 2 บ้านน้ำโค้ง หมู่ที่ 3 บ้านป่าป่าน หมู่ที่ 4 บ้านแม่ตอน หมู่ที่ 5 บ้านพงษ์ทอง หมู่ที่ 6 บ้านคง หมู่ที่ 7 บ้านปางไฮ และหมู่ที่ 8 บ้านกำแพงหิน มีจำนวนประชากร ทั้งสิ้น 1,677 คน แบ่งเป็นชาย 885 คน หญิง 792 คน มีจำนวนครัวเรือน 723 ครัวเรือน

ระบบการผลิตกาแฟของเกษตรกร ตำบลป่าเมี่ยง อำเภอเทพเสด็จ จังหวัดเชียงใหม่ ปัจจุบันตำบลเทพเสด็จ มีการปลูกพืชหลัก ได้แก่ กาแฟ เมี่ยง ไม้ผล เช่น พลับ ซึ่งปลูกตลอดปี และมีพืชผักที่เป็นรายได้เสริม ได้แก่ ผักกาดกวางตุ้ง กะหล่ำปลี คะน้า เป็นต้น กาแฟ ถือว่า เป็นพืช เศรษฐกิจหลักในตำบลเทพเสด็จ มีพื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้า 5,364 ไร่ และให้ผลผลิต จำนวน 4,175 ไร่ ในปี 2552 มีผลผลิตของผลกาแฟสด จำนวน 856,250 กิโลกรัม ผลผลิตกาแฟกะลาจำนวน 119,390 กิโลกรัม ต้นกาแฟจะเริ่มให้ผลผลิตตั้งแต่เดือนกันยายน เกษตรกรจะเริ่มเก็บเกี่ยวผลผลิต ได้จนถึง เดือนธันวาคม แล้วจึงนำมาจำหน่ายตั้งแต่ช่วงเดือนกุมภาพันธ์ ถึงเดือนเมษายน เกษตรกรส่วนใหญ่ จะขายผลผลิตในรูปแบบของกาแฟผลสด และกาแฟกะลา โดยจำหน่ายกาแฟผลสด กิโลกรัมละ 10-15 บาท ราคา กาแฟกะลา ชื่อขาย เฉลี่ย กิโลกรัมละ 102.93 บาท และราคาสารกาแฟ กิโลกรัมละ 250-350 บาท ศราวุทธิ์ กันธา (2556, หน้า 52-54) ผู้วิจัย ได้ทำการวิเคราะห์ศักยภาพกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ หมู่ที่ 4 หมู่ที่ 5 และหมู่ที่ 7 โดยใช้เทคนิค จุดแข็ง จุดอ่อน ภัยคุกคาม และโอกาส (SWOT) โดยวิธีการประชุมกลุ่ม นำเสนอผลการวิเคราะห์ ได้ดังนี้

จุดแข็ง ในการจัดการองค์การทำงานกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ ประจำหมู่บ้าน มีประธานกลุ่ม เป็นผู้ที่มีความสามารถ มีความเป็นผู้นำสูง สามารถติดต่อประสานงาน กับ หน่วยงานทางราชการได้เป็นอย่างดี การบริหารงานจัดการในรูปแบบลักษณะพี่น้อง สมาชิกมีความ สามัคคีปรองดองกัน สามารถแสดงความคิดเห็นในด้านต่าง ๆ ทำให้การบริหารงานเป็นไปอย่าง

ราบรื่น สมาชิกทุกคนมีความสมัครใจ ที่เข้าร่วมกิจกรรมกลุ่ม ตลอดจนมีความเข้าใจหน้าที่ และบทบาทของตนเองเป็นอย่างดี สมาชิก และคณะกรรมการกลุ่ม เป็นคนในหมู่บ้านเดียวกัน ทำให้การติดต่อประสานงานกันเป็นไปโดยสะดวก ถึงแม้สมาชิกกลุ่มจะมีระดับการศึกษาที่ไม่สูงมากนัก แต่กลุ่มก็รู้ศักยภาพขององค์กรเป็นอย่างดี คอยเรียนรู้ และรับข้อมูลข่าวสารที่เป็นประโยชน์จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอย่างสม่ำเสมอ ด้านการผลิต ทางกลุ่มมีประสบการณ์การผลิตติดต่อกันเป็นระยะเวลานาน และผู้ที่มาทำการผลิตเป็นบุคคลเดิม ที่มีประสบการณ์การปลูกกาแฟ ทำให้มีทักษะและความชำนาญในการผลิตเป็นอย่างดี เนื่องจากสมาชิกกลุ่มอยู่ในหมู่บ้านเดียวกัน และสมาชิกส่วนใหญ่มีพื้นที่เพาะปลูกใกล้หมู่บ้าน ทำให้สะดวกในการรวบรวมผลผลิตให้กับกลุ่ม และสามารถให้เวลากับกระบวนการผลิตได้อย่างเต็มที่ ทางกลุ่มมีเครื่องมือ และปัจจัยการผลิตจำนวนที่เพียงพอต่อความต้องการ การใช้งานของสมาชิก และอยู่เป็นสัดส่วน ทำให้ขั้นตอนการผลิตกาแฟกะลาของกลุ่ม เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ในส่วนของด้านการตลาด ทางกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟประจำหมู่บ้าน มีผลผลิตกาแฟกะลา มีมาตรฐานสูง และเป็นที่ยอมรับของตลาดรับซื้อ และเป็นที่ต้องการของตลาดอย่างมาก ทำให้กลุ่มมีช่องทางจำหน่ายผลผลิตกาแฟกะลาที่มากขึ้นกว่าช่วงแรกของการดำเนินงาน โดยเห็นได้จากกรณีที่มีพ่อค้าคนกลาง และลูกค้าประจำ เข้ามารับซื้อผลผลิตกาแฟกะลาอย่างต่อเนื่องทุกปี มีตลาดรองรับผลผลิตของกลุ่มหลายช่องทาง ทำให้สมาชิกกลุ่มมีรายได้ต่อครัวเรือนที่เพิ่มขึ้น และทางกลุ่มมีการจดบันทึกรายรับรายจ่ายของสมาชิก รวมไปถึงการติดต่อโครงการหลวง จัดทำงบการเงินในแต่ละปี ทำให้ทราบผลการดำเนินงานของกลุ่มที่ผ่านมาได้เป็นอย่างดี โดยมีผู้รับผิดชอบ ในการจดบันทึกทางการเงิน และบัญชีของกลุ่มชัดเจน

จุดอ่อน ในด้านการจัดการ องค์กรสมาชิกทำหน้าที่คณะกรรมการกลุ่ม มีอายุค่อนข้างมาก โดยมีอายุเฉลี่ย 50-68 ปี ซึ่งอาจเป็นอุปสรรคต่อการดำเนินงานในอนาคตของกลุ่ม หากกลุ่มไม่สามารถสร้างตัวแทนขึ้นมาทำหน้าที่แทนในตำแหน่งสำคัญในกลุ่ม ได้ อีกทั้งผู้ที่ทำหน้าที่หลักในการบริหารงานกลุ่ม คือ ประธานกลุ่ม รองประธาน และคณะกรรมการ ซึ่งยังไม่สามารถหาบุคคลที่จะมาแบ่งเบาภาระหน้าที่ได้ ด้านการผลิตของกลุ่ม ทางกลุ่มยังต้องมีการควบคุมกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐานตามตลาดต้องการอย่างสม่ำเสมอ หากสมาชิกขาดการควบคุมกระบวนการผลิตแล้ว ผลผลิตที่ได้ออกมาไม่เป็นไปตามความต้องการของตลาดรับซื้อ เกษตรกรจะไม่สามารถส่งผลผลิตกาแฟกะลาให้กับกลุ่ม เพื่อนำไปส่งขายได้ และผลผลิตนั้น เกษตรกรจะต้องหาตลาดจำหน่ายเอง และจำหน่ายในราคาที่น้อยกว่าส่งให้กับกลุ่มได้ จะเห็นได้ว่าการเรียนรู้การเข้าใจในมาตรฐานการผลิตกาแฟกะลา มีความสำคัญที่เกษตรกรต้องใส่ใจ ด้านแรงงาน ก็เป็นปัจจัยสำคัญในกระบวนการผลิตกาแฟของกลุ่มเช่นกัน เนื่องจากการขาดแรงงานในทางปฏิบัติงานในการเก็บเกี่ยวผลผลิต คนหนุ่มสาวจะไปเรียนหนังสือในเมือง และจะไม่กลับมาทำงานที่บ้าน คนทำงานด้านกาแฟ จะมีคนที่มีอายุที่สูงมีจำนวนมากว่า

ภัยคุกคาม จากการศึกษาพบว่า สมาชิกกลุ่ม บางราย ไม่เคร่งครัดในการปฏิบัติตามข้อตกลงของกลุ่ม เช่น ไม่ส่งผลผลิตกาแฟกะลาให้กับกลุ่ม เมื่อเห็นว่ามีพ่อค้าคนกลางให้ราคา

ในการรับซื้อกาแฟกะลาที่สูงกว่าราคากลางของตลาด และสมาชิกกลุ่มที่ที่รายได้อ่อนแอสูง มักจะขาดการเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่ม เนื่องจากสามารถซื้อปัจจัยการผลิตด้วยตนเอง และสามารถจ้างแรงงานได้ จึงไม่มีความต้องการการแลกเปลี่ยนแรงงานภายในกลุ่ม ด้านการตลาด เกษตรกรไม่สามารถกำหนดราคาของผลผลิตกาแฟกะลาได้ แม้ว่าราคาของผลผลิตกาแฟกะลามีแนวโน้มที่สูงขึ้นทุกปี และเกษตรกรต้องซื้อปัจจัยการผลิตต่าง ๆ ในราคาที่สูงขึ้น ทำให้มีต้นทุนการผลิตที่เพิ่มขึ้น พื้นที่ทำกินของสมาชิกแต่ละราย มีขนาดพื้นที่จำกัดในการเพาะปลูก เกษตรกรจึงมีผลผลิตกาแฟกะลาที่ไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด ที่มีมากกว่าปริมาณผลผลิตที่เกษตรกรผลิตได้

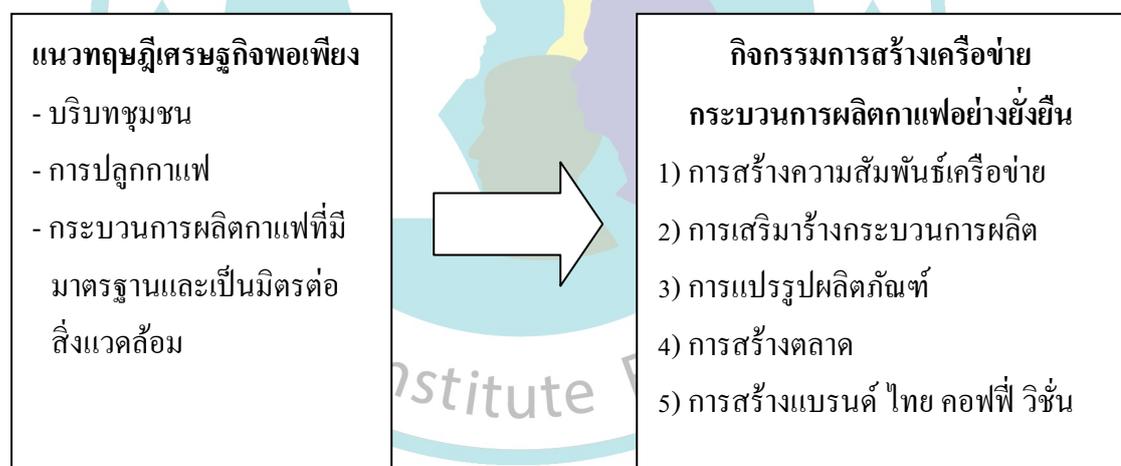
งานวิจัยทางการตลาด

แคทรียา ปันทะนะ, ภัควลัญช์ ใจเค็ง, ภณิดา เครือมาตา, ภูเบศ ประสม, ภูษนิษา บุญสูง, สิริรัญญา ศรีสมบัติ, และคณะ (2557, หน้า 21-36) การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค ร้านกาแฟแฟสด ในเขตอำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่ การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคที่มีผลต่อการใช้บริการ ร้านกาแฟแฟสดของผู้บริโภคในเขตอำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่ โดยศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับ การใช้บริการ ร้านกาแฟแฟสดของผู้บริโภคในเขตอำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่ ช่วงเวลา 1 ปี ผู้บริโภคได้เข้าไปใช้บริการ ร้านกาแฟแฟสดของผู้บริโภคในเขตอำเภอ เหตุผลที่สำคัญที่ผู้บริโภคเลือกใช้บริการ ร้านกาแฟแฟสด ที่ผู้บริโภคเลือกซื้อ บุคคลที่มีผลต่อการตัดสินใจในการตัดสินใจซื้อกาแฟแฟสด ผู้บริโภค มาใช้บริการ ร้านกาแฟแฟสดเพราะด้านผลิตภัณฑ์ ผู้บริโภคมาใช้บริการ ร้านกาแฟแฟสด เพราะราคาเหมาะสมกับคุณภาพ ผู้บริโภคมาใช้บริการ ร้านกาแฟแฟสด เพราะช่องทางการจัดจำหน่ายมีมาก ผู้บริโภคมาใช้บริการ ร้านกาแฟแฟสด เพราะการส่งเสริมการตลาดมีการจัด โปรโมชันที่หลากหลาย ผู้บริโภคมาใช้บริการ ร้านกาแฟแฟสด เพราะพนักงานผู้ให้บริการดี ผู้บริโภคมาใช้บริการ ร้านกาแฟแฟสด เพราะสภาพแวดล้อมทางกายภาพดี มีความสะอาดสบาย ผู้บริโภคมาใช้บริการ ร้านกาแฟแฟสด เพราะกระบวนการให้บริการมีความรวดเร็ว มีความถูกต้องแม่นยำ และดูแลเอาใจใส่ลูกค้า ร้านกาแฟแฟสดของผู้บริโภคในเขตอำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่ แล้วเกิดความประทับใจในร้านนั้น จึงกลับมาใช้บริการที่ร้านนั้นอีกครั้ง

จากการศึกษาเรื่องพฤติกรรมการบริโภคกาแฟแฟสดของผู้บริโภคในอำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่ พบว่า กลุ่มผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง สถานภาพโสด อายุระหว่าง 21-30 ปี อาชีพธุรกิจส่วนตัว และมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 20,000-30,000 บาท มีลักษณะการมาใช้บริการ ร้านกาแฟแฟสด แบบไม่แน่นอนเป็นส่วนใหญ่ รองลงมาใช้บริการ ร้านกาแฟแฟสดประมาณ 1-2 ครั้งต่อสัปดาห์ ซึ่งสอดคล้องกัน ส่วนความคิดเห็นเกี่ยวกับเหตุผลของกลุ่มผู้บริโภคกับ ร้านกาแฟแฟสด พบว่า เหตุผลส่วนใหญ่ที่ผู้บริโภคเข้าใช้บริการ ร้านกาแฟแฟสด คือ ใช้เป็นสถานที่นัดพบ และคอยเพื่อน เหตุผลรองลงมา เพื่อทานกาแฟอย่างเดียว การศึกษาแนวทางการพัฒนาการบริการ พบว่า ลักษณะ

การบริการของร้านกาแฟสดที่ต้องพัฒนามากที่สุด คือ บรรยากาศภายใน และภายนอก รองลงมา คือ การให้บริการของพนักงานที่ต้องมีการปรับปรุง เรื่องของสภาพแวดล้อม เรื่องของการขาดการประชาสัมพันธ์ และสุดท้ายรสชาติของผลิตภัณฑ์ ไม่ว่าจะเป็นกาแฟสด หรือเครื่องดื่มต่าง ๆ ก็ควรที่จะต้องมีการพัฒนา สามารถแบ่งเป็น 4 กลุ่ม โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยถ่วงน้ำหนัก แสดงความสำคัญของแต่ละปัจจัย ดังนี้ ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ปัจจัยด้านราคา ปัจจัยด้านสถานที่ และสุดท้ายปัจจัยด้านการส่งเสริมการขาย สอดคล้องกับแนวคิดส่วนประสมทางการตลาดบริการ ซึ่งอธิบายไว้ว่า หลักฐานทางกายภาพ คือ สิ่งที่เป็นรูปธรรมต่าง ๆ ที่สามารถมองเห็น หรือรับรู้ได้ และใช้เป็นเครื่องบ่งชี้ถึงคุณภาพของการบริการ อาจรวมถึงสิ่งแวดล้อมทั้งหมด ที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการ สถานที่บริการ หรือสถานที่ในการให้บริการ ซึ่งกิจการ และลูกค้ามีปฏิสัมพันธ์กัน และสิ่งต่าง ๆ ที่จับต้องได้ ซึ่งอำนวยความสะดวก หรือช่วยสื่อสารเกี่ยวกับการบริการ การเลือกใช้บริการร้านกาแฟสดสมัยใหม่ในอำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่ ปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพ “ภาพลักษณ์ของร้าน” มีผลต่อการเลือกใช้บริการ

กรอบแนวคิดในการวิจัย



ภาพที่ 2.1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

รูปแบบในการวิจัย

ในการศึกษาเครือข่ายผู้ผลิตกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ของชุมชนบ้านขุนตั้น หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ บ้านหนองฝิ่ง หมู่ 1 ตำบลหนองฝิ่ง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ บ้านแม่มอญ หมู่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย ได้กำหนดขอบเขตการศึกษาการเก็บรวบรวมข้อมูล วิธีการศึกษา และวิเคราะห์ข้อมูล รายละเอียดดังต่อไปนี้

1. การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (qualitative research) งานวิจัยให้ชัดเจนตามลำดับการวิเคราะห์เชิงคุณภาพ (qualitative Analysis) เพื่อให้ทราบสภาพทั่วไปของปัญหาการผลิตกาแฟ และแนวทางการพัฒนากาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น
2. การวิจัยครั้งนี้ ได้ใช้เครื่องมือ คือ แบบสัมภาษณ์ แบบกรอบกระบวนการผลิต และกิจกรรมการปฏิสัมพันธ์การพึ่งพา

ประชากรกลุ่มเป้าหมาย

ชุมชนบ้านขุนตั้น หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ บ้านแม่มอญ หมู่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย บ้านหนองฝิ่ง หมู่ 1 ตำบลหนองฝิ่ง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ เป็นประชากรที่ปลูก และแปรรูปกาแฟ เข้าร่วมเป็นเครือข่ายโดยความสมัครใจ

1. กลุ่มประชากรผู้ปลูกกาแฟ ชุมชนบ้านขุนตั้น หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ 7 คน บ้านแม่มอญ หมู่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย 7 คน กลุ่มประชากรแปรรูปกาแฟ บ้านหนองฝิ่ง หมู่ 1 ตำบลหนองฝิ่ง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ 3 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

การวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ใช้วิธีในการเก็บข้อมูล ด้วยวิธีการแบบกรอบกระบวนการผลิตแบบสัมภาษณ์ และกิจกรรมการปฏิสัมพันธ์การพึ่งพา เก็บข้อมูลในภาคสนาม ลงพื้นที่ทำกิจกรรม

ร่วมกับกลุ่มประชากรในชุมชน แบบกระบวนการผลิตกาแฟ ของกระบวนการเครือข่ายกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ของการวิจัยในครั้งนี้

1. **แบบสัมภาษณ์** แบบสัมภาษณ์เชิงศึกษาบริบทชุมชน เพื่อศึกษาพื้นที่การปลูกกาแฟ ให้เกิดความเหมาะสมกับสายพันธุ์กาแฟที่ใช้ในการผลิต
2. **กิจกรรมการปฏิสัมพันธ์การพึ่งพา** กระบวนการสร้างความสัมพันธ์ผ่านทางการปฏิสัมพันธ์กิจการช่วยเหลือพึ่งพากัน และกัน การแบ่งปันน้ำใจ การช่วยเหลือภายในกลุ่มเครือข่ายกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล และวิเคราะห์ข้อมูล

1. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

ข้อมูลปฐมภูมิ (primary data) ใช้วิธีการรวบรวมข้อมูล บริบทชุมชนปลูกกาแฟ กระบวนการผลิตกาแฟของชุมชน โดยการลงศึกษาเก็บข้อมูลในกาปฏิบัติ กระบวนการของผู้ผลิตกาแฟในชุมชน ชุมชนบ้านขุนตื้น หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ บ้านแม่มอญ หมู่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย กลุ่มแปรรูป บ้านหนองผึ้ง หมู่ 1 ตำบลหนองผึ้ง อำเภอสาร์ภี จังหวัดเชียงใหม่

ข้อมูลทุติยภูมิ (secondary data) โดยการรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร วารสาร ตำราทางวิชาการ หนังสือ วิทยานิพนธ์ เป็นต้น ผู้วิจัยได้นำข้อมูลมารวบรวมจำแนกตามความสัมพันธ์ของเนื้อหาในแต่ละประเด็น เพื่อจัดเป็นกลุ่มแนวคิด สำหรับการวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) การตีความ และเรียบเรียงให้สอดคล้องตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยให้เสร็จสมบูรณ์เป็นรายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

2. วิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลที่ได้จากการเก็บรวบรวมข้อมูลบริบทชุมชนปลูกกาแฟ กระบวนการผลิตกาแฟของชุมชน

- 2.1 ข้อมูลพื้นที่ตั้งของชุมชน แหล่งปลูกกาแฟการบริหารจัดการสวน และการดูแล
- 2.2 ข้อมูลกระบวนการผลิตกาแฟ ในแต่ละขั้นตอนการผลิต จนถึงกาแฟเป็นผลกาแฟแห้ง และเข้าสู่กระบวนการคั่ว การบรรจุ การสร้างแบรนด์ และการจัดจำหน่าย
- 2.3 นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ศึกษาประเมินกระบวนการผลิต และการสร้างเครือข่ายผู้ผลิตกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น

สถานที่ในการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัย และศึกษาประชากรที่ประกอบอาชีพปลูกกาแฟ และผู้ผลิตกาแฟในพื้นที่ชุมชนบ้านขุนตื้น หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ บ้านแม่มอญ หมู่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย บ้านหนองผึ้ง หมู่ 1 ตำบลหนองผึ้ง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ เป็นการเลือกพื้นที่แบบเจาะจงพื้นที่ เนื่องจากเป็นแหล่งปลูกกาแฟที่มีคุณภาพ และเป็นพื้นที่ต้นน้ำของหลายชุมชน มีความสำคัญทางภูมิศาสตร์ ระบบนิเวศน์ ทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และกลุ่มชาติพันธุ์ ที่สำคัญ การพัฒนาด้านกาแฟในชุมชน เห็นความสำคัญของการรักษาสิ่งแวดล้อม ธรรมชาติ ป่าไม้ และมีความสนใจในการพัฒนาเครือข่ายชุมชน ให้เข้มแข็ง การสร้างเครือข่าย สามารถให้ชุมชนมีความเข้มแข็ง และยั่งยืนได้

ระยะเวลาการดำเนินงานวิจัย

ระยะเวลาการดำเนินงานวิจัย 12 เดือน ตั้งแต่เดือนมกราคม ถึง เดือนธันวาคม 2561

ปฏิทินการปฏิบัติงาน

ตารางที่ 3.1 ปฏิทินการปฏิบัติงาน

กิจกรรม	ปี 2561					
	มค.-กพ.	มีค.-เม.ย.	พค.-มิ.ย.	กค.-สค.	กย.-ตค.	พย.-ธค.
ศึกษาเครือข่ายปัจจัยความสำเร็จในการสร้างเครือข่าย และกระบวนการผลิตกาแฟ						
ลงพื้นที่เก็บข้อมูล		↔				
รวบรวมข้อมูล			↔			
วิเคราะห์ข้อมูล			↔			
สรุปผลการวิจัย				↔		
จัดทำเอกสาร					↔	
นำเสนอรายงาน						↔

การนำเสนอข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ดังนั้นการวิเคราะห์ข้อมูลของการวิจัย ผู้วิจัยจะนำเสนอผลการวิเคราะห์ ในเชิงพรรณนาความ โดยนำผลการวิจัยที่ได้จากเครื่องมือที่ใช้เก็บข้อมูล และการศึกษาวิเคราะห์ วิธีการสร้างเครือข่ายผู้ผลิตกาแฟ และกิจกรรมในการดำเนินการสร้างเครือข่ายผู้ผลิตกาแฟในบ้านขุนตี่ หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ และชุมชนบ้านแม่มอญ หมู่ ๒ ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย มาอธิบายถึงการเชื่อมโยงประเด็นตามในบริบทที่เกี่ยวข้องกัน ในแต่ละบริบท เกี่ยวกับรูปแบบความมีส่วนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ มาประมวลผลข้อมูลที่ได้จากเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูล และเรียบเรียงเป็นข้อมูลในการบรรยายเชิงพรรณนา



บทที่ 4

ผลการวิจัย

การศึกษาริบทชุมชน พื้นที่บ้านขุนดิน หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภอมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ บ้านแม่มอญ หมู่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย บ้านหนองฝิ่ง หมู่ 1 ตำบลหนองฝิ่ง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ มาใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อให้ทราบถึงสิ่งที่ได้เพื่อตอบคำถามของงานวิจัยครั้งนี้ ให้ได้ตามวัตถุประสงค์ และคำถามงานวิจัยครั้งนี้ ดังนั้นได้แบ่งการศึกษากลุ่มตามพื้นที่ ดังนี้

กลุ่มพื้นที่ บ้านขุนดิน หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภอมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 7 คน มีพื้นที่ปลูกกาแฟ 100 ไร่

กลุ่มพื้นที่ บ้านแม่มอญ หมู่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย จำนวน 7 คน มีพื้นที่ปลูกกาแฟ 80 ไร่

กลุ่มพื้นที่ กลุ่มแปรรูป บ้านหนองฝิ่ง หมู่ 1 ตำบลหนองฝิ่ง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 3 คน เป็นกลุ่มที่รับผลผลิตจากแหล่งผลิต มาแปรรูปเป็นกาแฟคั่วบด บรรจุภัณฑ์กำลังการผลิต 500 กิโลกรัมต่อเดือน

การศึกษานี้ ใช้แบบสัมภาษณ์ แบบกรอบกระบวนการผลิต และกิจกรรมการปฏิสัมพันธ์ การพึ่งพาเก็บข้อมูลในภาคสนาม ลงพื้นที่ทำกิจกรรมร่วมกับกลุ่มประชากรในชุมชน ดังนั้น จึงนำข้อมูลที่ได้อาวิเคราะห์ผลเรียงตามลำดับ ดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไปของชุมชน
2. แนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง (sufficient)
3. ประวัติความเป็นมาของ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น
4. แนวคิดในการจัดตั้งเครือข่ายโรงคั่วกาแฟในแบรนด์ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น
5. กระบวนการสร้างเครือข่ายเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน
6. กระบวนการผลิตกาแฟอย่างมีคุณภาพ

ข้อมูลทั่วไปของชุมชน

1. ชุมชนบ้านขุนดิน

บ้านขุนดิน อยู่ห่างจากอำเภอมก๋อย ประมาณ 18 กิโลเมตร สภาพภูมิประเทศ เป็นที่ราบเชิงภูเขา มีแม่น้ำล้อมรอบ สภาพทั่วไปบ้านขุนดิน หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภอมก๋อย จังหวัด

เชียงใหม่ มีประชากร 40 ครัวเรือน มีระยะทางห่างจากอำเภออมก๋อย 18 กิโลเมตร มีอาณาติดต่อกับหมู่บ้านใกล้เคียง ดังนี้ ทิศเหนือ ติดต่อกับหมู่บ้านรังบี ทิศใต้ ติดต่อกับหมู่บ้านห้วยหมี่ ทิศตะวันออก ติดต่อกับหมู่บ้านพะอ้น ทิศตะวันตก ติดต่อกับหมู่บ้านของແລະ แต่ละหมู่บ้านมีความห่างไกลกันมาก มีป่าเป็นพื้นที่กั้นระหว่างหมู่บ้าน การเดินทางติดต่อกันระหว่างหมู่บ้านใช้การเดินทางเท้า จักรยานยนต์ และรถยนต์โฟร์วิน (ข้อมูลจาก องค์การบริหารส่วนตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่)

ลักษณะภูมิประเทศโดยรวม พื้นที่หมู่บ้านขุนตื้น ตั้งอยู่บนภูเขาสลับซับซ้อน ล้อมรอบ มีป่าไม้ดงดิบ สภาพทุรกันดารมีหุบเขา ลำห้วยป่าไม้ พื้นที่เพาะปลูกส่วนใหญ่หุบเขาใกล้ลำห้วย มีความสูงจากระดับน้ำทะเล 1,200-1,400 เมตร จากระดับน้ำทะเล มีอากาศเย็นตลอดทั้งปี พื้นที่ของชุมชนมีความเหมาะสมในการปลูกกาแฟ เนื่องจากมีความสูงจากระดับน้ำทะเล จากการนำเครื่องวัดระดับความสูงไปทำการวัด พบว่ามีความสูงกว่าระดับอยู่ที่ 1,250 เมตร ระดับน้ำทะเล ในพื้นที่ตั้งชุมชน บนยอดเขาอยู่ที่ระดับความสูง 1,350 ถึง 1,450 เมตร ระดับน้ำทะเล มีผลตกชุกในฤดูฝน และ ชุมชนยังตั้งอยู่บนน้ำแม่ตื้น เป็นป่าต้นน้ำ ชุมชนจะทำการเกษตรในรูปแบบอื่น ที่มีสารเคมีมาเกี่ยวข้องไม่ได้ ทางหน่วยงานราชการไม่อนุญาต เนื่องจากต้นน้ำ ซึ่งผู้วิจัยจึงมีแนวคิดที่จะส่งเสริมให้ปลูกกาแฟ เพื่อเป็นอาชีพให้กับชุมชน (ข้อมูลจากการศึกษา และการนำเครื่องวัดความสูง และจากการสัมภาษณ์ชุมชน และข้อมูลท้องถิ่น)



ภาพที่ 4.1 ชุมชนบ้านขุนตื้น ตำบล สบโขง อำเภอ อมก๋อย จังหวัด เชียงใหม่

พื้นที่การปลูกกาแฟชุมชนบ้านขุนตื้น จากการศึกษา และสัมภาษณ์ผู้ให้สัมภาษณ์ในอดีต หลายปีที่ผ่านมา ได้มีเจ้าหน้าที่โครงการหลวงเข้ามาแนะนำชุมชน ในการปลูกกาแฟ และ

พืชหลายชนิด และนำกล้าพันธุ์มาให้ชุมชนปลูก แต่ไม่ทราบสาเหตุใดโครงการถูกทิ้งร้าง ไม่มีเจ้าหน้าที่เข้ามาสานต่อ ต้นกาแฟก็ปล่อยให้ตายในป่า บ้างต้นก็ตายไป ที่ไม่ตายก็ไม่โต ในปี 2551 ผู้วิจัยได้มีโอกาสไปเยี่ยมชุมชนขุนตื้น และห้วยหมี ได้พบผู้นำชุมชน และได้รับการบอกเล่าเรื่องชุมชนในการทำอาชีพ และความเป็นอยู่ของชุมชน ในครั้งนั้น ผู้วิจัยได้มีโอกาสได้สำรวจชุมชนในเบื้องต้นได้พบว่า ชุมชนมีพื้นที่เหมาะสม และควรจะปลูกกาแฟได้ จากการแนะนำครั้งนั้น ทำให้ชุมชนสนใจการปลูกกาแฟอีกครั้ง และทางชุมชนจึงร้องขอการสนับสนุนต้นกล้าพันธุ์จากผู้วิจัย ผู้วิจัยเห็นว่าเป็นการช่วยเหลือชุมชน จึงอาสาช่วยเหลือชุมชน ในเบื้องต้นผู้วิจัยได้ติดต่อขอรับการสนับสนุนต้นกล้ากาแฟจากศูนย์เพาะชำกล้าไม้แม่ฮ่องสอน สำนักงานป่าไม้ อำเภอแม่ฮ่องสอน จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 5000 ต้นกล้า และได้รับงบประมาณจัดซื้อกล้าพันธุ์ และได้รับการแนะนำจากนายอาทิตย์ ตาแสง ให้รู้จักกับ Mr.Do Han Shong ชาวเกาหลีใต้ ที่สนใจเรื่องกาแฟในประเทศไทย ผู้วิจัยจึงได้ขอ Mr.Do Han Shong สนับสนุนงบประมาณในการจัดหากล้าพันธุ์กาแฟ เพื่อนำไปให้ชุมชนปลูก จึงได้รับการสนับสนุนงบประมาณจาก Mr.Do Han Shong นำไปจัดหาต้นกล้าพันธุ์อีก 5,000 ต้นกล้า และ ให้ชุมชนทำการเพาะกล้าพันธุ์ เพื่อขยายอีก ในการปลูก ชุมชนร่วมกันในการปลูก การดูแล ผู้วิจัยเป็นผู้ให้คำแนะนำ วิธีการ และนำองค์ความรู้แนะนำชุมชนในกระบวนการผลิตกาแฟ ในระยะแรก ใช้พื้นที่การปลูก อยู่ 100 ไร่



ภาพที่ 4.2 สำรวจพื้นที่ปลูกกาแฟ ชุมชนบ้านขุนตื้น ตำบล สบโขง อำเภอ อมก๋อย จังหวัด เชียงใหม่

2. ชุมชน บ้านแม่มอญ

บ้านแม่มอญ หมู่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย เป็นหมู่บ้านชาวเขา มีชนเผ่าหลายชนเผ่าอยู่ร่วมกัน มีชนเผ่าหลัก คือ ชนเผ่าอาข่า 60 เปอร์เซนต์ ชนเผ่า 211 คริวเรื่อน ลีซอ (ลีซุ) 80 คริวเรื่อน มีอาชีพเดิม คือ การปลูกข้าวโพด ข้าวไร่ กะหล่ำปลี และพืชตามฤดูกาล

ปัจจุบันมีการปลูกกาแฟเป็นอาชีพหลัก และข้าวไร่ มาทดแทนมากขึ้น มีประชากร 291 ครัวเรือน มีประชากรปลูกกาแฟ อยู่ 260 ครัวเรือน (ข้อมูลจาก องค์การบริหารส่วนตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย)

ด้านพื้นที่ จากการศึกษาพบว่า ชุมชนตั้งอยู่บนภูเขาตอยช้าง เป็นหมู่บ้านที่ตั้งอยู่บนคอยสูงจากระดับน้ำทะเล 1,200 ถึง 1,450 เมตร ด้านทิศใต้ ติดพื้นที่บ้านห้วยसानบ้านใหม่ และบ้านคอยช้าง ทิศเหนือ ติดภูเขา ป่า และเขตอุทยานน้ำตกขุนกรณ์ ทิศตะวันตก ติดแนวเขาตอยช้าง ทิศตะวันออก เป็นพื้นที่ลาดชันลงมา ติดบ้านห้วยसान ตำบลโป่งแพร่ อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย ที่ตั้งชุมชนมีความลาดชันตามเชิงภูเขา และที่ตั้งชุมชนอยู่ต้นน้ำของแม่น้ำห้วยसान ที่ไหลผ่านชุมชนบ้านห้วยसानพลับพลา บ้านดงมะเฟือง บ้านท่ามะโอ บ้านป่าแดง บ้านห้วยห้วย บ้านทุ่งโห้ง บ้านป่าอ้อย บ้านห้วยसान ลงสู่น้ำแม่ลาว ซึ่งเป็นพื้นที่การเกษตรส่วนใหญ่ของชุมชน ในเขตของตำบลจอมหมอกแก้ว ตำบลโป่งแพร่ ทั้งหมด ตำบลดงมะดะ บางส่วน อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย

พื้นที่เดิมของชุมชนทำเกษตร เช่น ข้าวไร่ และการปลูกฝิ่น ต่อมาเมื่อพระมหาปรมมิณ ภูมิพลอดุลยเดช ในรัชการที่ 9 ทรงมีพระประสงค์ แก้ปัญหาเสพติด และความยากจนของชาวไทยภูเขา จึงเริ่มมีการส่งเสริมการนำพืชเมืองหนาว และพืชชนิดอื่นมาปลูกแทนฝิ่นกาแฟเป็นพืชชนิดหนึ่งที่น่ามาปลูกการปลูกกาแฟของชุมชนได้รับการส่งเสริมจากโครงการเกษตรที่สูงกรมส่งเสริมเกษตรกระทรวงเกษตร แต่ในช่วงเวลาปี 2554 เกษตรที่ปลูกได้นำกาแฟมาให้ผู้วิจัยช่วยในการหาช่องจำหน่ายเพราะกาแฟที่ปลูกขายไม่ค่อยได้ ที่พอขายได้ก็ขายได้ในราคาที่ถูก (ข้อมูลจากการสัมภาษณ์และการลงศึกษาพื้นที่ชุมชน)



ภาพที่ 4.3 ชุมชนบ้านแม่มอญ หมู่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย

แนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง (sufficient)

ปัญหาของชาวบ้านวันนี้ไม่ใช่ไม่มีเงิน เพราะความจริง เงิน ไม่ได้ขาด หาได้เสมอ หนี้สินถึงไม่มากมาย ปัญหาของชาวบ้านวันนี้ คือ 'ไม่รู้จะไปทางไหนมากกว่า พอเพียง คือ อยู่พอดี กินพอดี ไม่น่ามากเกินไป ไม่น้อยเกินไป ไม่โลภมากเกินไป ไม่เบียดเบียนคนอื่น ไม่เบียดเบียนธรรมชาติ มีคุณธรรม นำการทำมาหากิน และการอยู่ร่วมกัน มีความสุขตามอัตภาพ พอเพียง จึงไม่ใช่เรื่องของปัจเจก หรือเรื่องของครอบครัว หรือแม้กระทั่งชุมชนอย่างเดียว พอเพียงเป็นเรื่อง การจัดการระบบสังคมให้มีระบบระเบียบ โครงสร้างที่พอเพียง มีคุณธรรม ยุติธรรมกับทุกคน ปัญหาของสังคมวันนี้ คือ มีความต้องการมากเกินไปจนเกินไป บางคนมีมากเกินไป บางคนมีน้อยเกินไป ที่เลวร้าย คือ คนที่มีมากเกินไป เป็นคนส่วนน้อย คนที่มีน้อยเกินไปเป็นคนส่วนมาก จึงเกิดปัญหา ความขัดแย้งในสังคม พอเพียง คือ การสืบทอดระบบคุณค่าดั้งเดิมที่ พ่อแม่ ปู่ย่า ตายาย บรรพบุรุษ ได้สร้างสม และถ่ายทอด สืบทอดมาให้เรา ลูกหลานวันนี้

ระบบโครงสร้างสังคมวันนี้ มีกฎหมายเป็นปัจจัยสำคัญ ไม่ค่อยคำนึงถึงระเบียบชีวิต ดั้งเดิม และระบบคุณค่าต่าง ๆ ในวิถีชุมชน ไม่ได้ลงค้นหา และนำมาประยุกต์ให้เป็นรากฐานมั่นคง ของสังคมวันนี้ ความพอเพียง จึงรวมถึงระบบการจัดการทุนท้องถิ่น ทุนทรัพยากร ทุนความรู้ และ ปัญญา ทุนทางสังคม โดยเฉพาะทุนที่สามนี้ ที่ทำให้ชุมชนอยู่ร่วมกันได้เพราะมีความไว้วางใจกัน มีผี มีขวัญ เป็นเครื่องร้อยรัดให้ผู้คนอยู่ร่วมกันอย่างสันติ ผี หมายถึง ระเบียบ กฎเกณฑ์ต่าง ๆ ทุนทาง สังคมแสดงออกทาง น้ำใจ ในสังคมเราหาตัวอย่าง หรือมาตรฐานยาก เพราะเป็นสังคมทุนนิยม สังคมบ่าบริ โภค ที่กระตุ้นให้คนบริ โภคเกินพอดีตลอดเวลา เพื่อให้เกิดการเจริญเติบโต ทางเศรษฐกิจ เราจึงต้องกลับคืนสู่รากเหง้า (back to the roots) เพื่อค้นหาต้นแบบของความพอเพียง และหาทางสืบทอดอย่างเหมาะสม การคืนสู่รากเหง้า ไม่ใช่กลับไปหาอดีต เพื่ออยู่กับอดีต แต่เชื่อม อดีตกับปัจจุบันเพื่อสานอนาคต (เสรี พงศ์พิศ, 2549, หน้า 9-11) จากแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจ พอเพียง (Sufficient) ผู้วิจัยได้นำแนวคิดมาใช้ร่วมกับชุมชน ในการนำหลักเศรษฐกิจพอเพียง มาใช้ในชุมชน เช่น การไม่เบียดเบียนธรรมชาติ

ผู้วิจัย ได้แนะนำให้กลุ่มผู้ผลิตกาแฟในเครือข่ายให้ปลูกกาแฟได้ร่มไม้ ไม่ต้องตัดต้นไม้ หรือทำลายธรรมชาติ ช่วยกันรักษาป่าไม้ เพื่อให้เกิดการอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติ เพื่อสร้างแหล่ง อาหารให้ชุมชน ผู้วิจัย ยังแนะนำให้ชุมชนได้รู้ถึงทุนในชุมชน เช่น ทุนป่าไม้ ทุนธรรมชาติที่มีอยู่ ผู้วิจัย ยังได้ศึกษารากเหง้าของชุมชน เพื่อชุมชนจะไม่หลงไปกับสังคมยุคใหม่จนลืมรากเหง้า และ ดำเนินตามวิถีชุมชน เดินทางสายกลาง ปลูกผัก การเลี้ยงสัตว์ไว้กินเอง รักษาป่าเพื่อเป็นแหล่ง อาหาร



ภาพที่ 4.4 การออกเยี่ยมแปลงปลูกกาแฟชุมชน
บ้านขุนคันทัน หมู่ 4 ตำบลสบโขง อำเภอมวกก่อ จังหวัดเชียงใหม่

ผู้วิจัย ได้นำปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ไปใช้ในการสร้างเครือข่าย เพื่อสร้างความเข้มแข็ง และลดค่าใช้จ่ายในครัวเรือน และเป็นแหล่งอาหารให้ครัวเรือนของสมาชิกในชุมชนด้วย เช่น การปลูกผักกินเอง การทำปุ๋ยจากเปลือกผลกาแฟสด การทำน้ำหมักสำหรับไล่แมลงในแปลงเกษตร

ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ไม่ใช่หมายถึง ปรัชญาในการต่อต้านความเปลี่ยนแปลง หรือการไม่ยอมรับความเปลี่ยนแปลงใหม่ ๆ ที่เกิดขึ้น แต่เป็นการใช้ปัญญา ปรับตัวให้เข้ากับกระแสความเปลี่ยนแปลงของโลกได้อย่างพอเพียง พอเหมาะ พอประมาณ ในทิศทางที่จะพัฒนา และเปลี่ยนแปลงไปสู่ความเจริญยิ่งขึ้น ไป ตามทางสายกลาง ของแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งมีขั้นตอนการยกระดับจากฐานเศรษฐกิจพอเพียงแบบฐานราก เน้นการพึ่งพาตนเอง ไปสู่เศรษฐกิจพอเพียงแบบก้าวหน้า เน้นการพัฒนาสู่ความเจริญอกงามยิ่งขึ้น ของสังคมส่วนรวมในวงกว้าง (สุนัย เศรษฐบุญสร้าง, 2549, หน้า 10-17) จากแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ที่มีความหมายพอเพียง พอเหมาะ พอประมาณ ผู้วิจัย ได้นำหลักของความพอเพียงมาเป็นแนวทางการทำงานในการสร้าง และพัฒนาเครือข่ายผู้ผลิตกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น โดยยึดหลักการที่กล่าว พอเพียง พอดี พอเหมาะ พอประมาณ ตามทางสายกลาง เน้นการพึ่งพาตนเอง ดำเนินชีวิตตามทุนที่เรามี ไม่ทำเกินกำลังความสามารถที่เรามี ที่ชุมชนมี คือ พอประมาณ



ภาพที่ 4.5 การทำปุ๋ยหมักจากเปลือกกาแฟ

ประวัติความเป็นมาของ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น

ในช่วงปี 2555 ผู้วิจัย ได้เข้าศึกษาในสถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน มหาวิทยาลัยชีวิต ศูนย์การเรียนรู้เพื่อปวงชนจังหวัดเชียงใหม่ และผู้วิจัย ได้ทำโครงการอาชีพ ตามหลักสูตรการศึกษาของมหาวิทยาลัย ในระหว่างการเรียนมหาวิทยาลัย การศึกษาในกระบวนการเรียนรู้ของสถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน มหาวิทยาลัยชีวิต ศูนย์การเรียนรู้เพื่อปวงชนจังหวัดเชียงใหม่ เป็นจุดเริ่มต้นของแนวคิดการสร้างแบรนด์กาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น เพื่อเป็นการแปรรูปเมล็ดกาแฟสด เพิ่มมูลค่าผลิตผลทางการเกษตร ในการจำหน่าย และเพื่อรองรับผลผลิตกาแฟชุมชน ที่ได้ไปส่งเสริมไว้ เมื่อปี 2551 และเพื่อช่วยเหลือชุมชนแม่มอญ หมู่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย ในช่วงเวลาปี 2554 เกษตรที่ปลูก ได้นำกาแฟมาให้ผู้วิจัยช่วย ในการหาช่องจำหน่ายกาแฟ เพราะกาแฟที่ปลูกขายไม่ได้ ที่พอขายบ้าง ก็ขายได้ในราคาถูก และหากคนซื้อไม่ได้ ชุมชนจึงได้ขอให้ผู้วิจัยช่วยในการติดต่อพ่อค้าในจังหวัดเชียงใหม่ เพื่อนำกาแฟจากเกษตรกรมาจำหน่าย เหตุนี้จึงเป็นจุดเริ่มต้นของการสร้างแบรนด์กาแฟไทย คอฟฟี่ วิชั่น เพื่อลดการจำหน่ายผ่านพ่อค้าคนกลาง เป็นการช่วยเหลือชุมชนในการจำหน่ายผลผลิต โดยเป็นผู้กำหนดราคาเองได้ โดยผู้วิจัย เป็นผู้ดำเนินการผ่านกระบวนการเครือข่ายกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น จึงเป็นจุดเริ่มต้นของการสร้างการปฏิสัมพันธ์ในการช่วยเหลือ พึ่งพากัน ทำให้เกิดสายสัมพันธ์ที่ดีต่อกัน

แนวคิดในการจัดตั้งเครือข่ายโรงคั่วกาแฟในแบรนด์ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น

ในช่วงปี 2555 ผู้วิจัย ได้เข้าศึกษาในสถาบันการเรือนรัฐเพื่อปวงชน มหาวิทยาลัยชีวิต ศูนย์การเรียนรู้เพื่อปวงชนจังหวัดเชียงใหม่ และผู้วิจัย ได้ทำโครงการอาชีพ ตามหลักสูตรการศึกษาของมหาวิทยาลัย ในระหว่างการเรียนมหาวิทยาลัยชีวิต การศึกษาในกระบวนการเรียนรู้ของสถาบันการเรือนรัฐเพื่อปวงชน มหาวิทยาลัยชีวิต ศูนย์การเรียนรู้เพื่อปวงชนจังหวัดเชียงใหม่ เป็นจุดเริ่มต้นของแนวคิดการสร้างแบรนด์กาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น เพื่อเป็นการแปรรูป และรองรับผลผลิตจากชุมชน การแปรรูเมล็ดกาแฟสด เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตผลทางการเกษตรให้กับชุมชน ในการจำหน่าย ลดการจำหน่ายผ่านพ่อค้าคนกลาง เป็นการช่วยชุมชน ในการจำหน่ายผลผลิต โดยเป็นผู้กำหนดราคาเองได้ โดยผู้วิจัย เป็นผู้ดำเนินการผ่านกระบวนการเครือข่ายกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น

การรวมกลุ่ม จากการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง สรุปได้ว่า การรวมกลุ่ม เพื่อสร้างเครือข่ายผู้ผลิตกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น เป็นกระบวนการในการพัฒนาอาชีพให้เกษตรกรในถิ่นทุรกันดารให้มีอาชีพที่มั่นคง และยั่งยืน บนพื้นฐานขององค์ความรู้แบบวิถีชุมชน และประสบการณ์ของเกษตรกร ผสมผสานกับองค์ความรู้ใหม่ ในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน ในการผลิตกาแฟในเครือข่ายกาแฟไทย คอฟฟี่ วิชั่น เพื่อเป็นการแปรรูปกาแฟออกขายในตลาด เพื่อช่วยเหลือเกษตรกรที่ปลูกกาแฟในเครือข่ายกาแฟไทย คอฟฟี่ วิชั่น ในการแปรรูปกาแฟออกขายในตลาด เพื่อช่วยเหลือเกษตรกร ที่ปลูกกาแฟให้มีอาชีพ ที่สามารถอยู่กับป่า ตามวิถีชุมชนได้อย่างพึ่งพากัน ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม โดยได้ปรึกษา และร่วมกลุ่มเครือข่าย ดังนี้

กลุ่มผู้ผลิตกาแฟ บ้านขุนดิน อำเภออมก๋อย

1. นายสะทะ ขอดสรรเสริญ ประสานงานกลุ่ม
2. นายสุขสันต์ ขอดสรรเสริญ สมาชิก
3. นางแสนยินดี ขอดสรรเสริญ สมาชิก
4. นายจ่อระ อะธิกัน สมาชิก
7. นายทะกอชู มั่นคงยิ่ง สมาชิก

กลุ่มผู้ผลิตกาแฟชุมชน บ้านแม่มอญ

1. นายสุริยน โยสุตใจ ประสานงานกลุ่ม
2. นายสมศักดิ์ แะชุกุ สมาชิก
3. นางหมีชู แซ่ตุกุ สมาชิก
4. นายบุญชู แซ่ตุกุ สมาชิก
5. นายบุญโอ แซ่ตุกุ สมาชิก
6. นายอร่อง มาเยอคู่ สมาชิก
7. นายพันบัตร สุขสรรค์ สมาชิก

กลุ่มผู้ผลิตกาแฟชุมชน บ้านหนองผึ้ง

- | | |
|-----------------------------|-----------|
| 1. นายอาทิตย์ ตาแสง | ที่ปรึกษา |
| 2. นางสาวณิชา ปักน้อย | สมาชิก |
| 3. นางอุบลวรรณ จิรปิติสัจจะ | สมาชิก |

กระบวนการสร้างเครือข่ายเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

1. การขยายเครือข่ายกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น

เสรี พงศ์พิศ (2555, หน้า 13) ได้กล่าวให้ความหมาย เครือข่าย มีความหมายถึง ความสัมพันธ์ที่อยู่เบื้องลึกในชีวิต และจิตใจของผู้คน ทำให้เห็นอกเห็นใจกัน และช่วยเหลือกัน เกื้อกูลกัน เคยมีประสบการณ์มาก่อน เคยลำบากมาก่อน และมี พี่น้อง ช่วยเหลือจึงเข้าใจ สถานการณ์ของคนอื่น และรู้ว่าในอนาคต ตนเองก็อาจจะประสบปัญหาเช่นเดียวกัน และอาจจะ ต้องการให้คนอื่นช่วยเหลือเช่นเดียวกัน ที่เขาที่เรา ออกเขากเรา ด้วยความรู้สึกรัก หรือเหตุผล ของหัวใจเช่นนี้ ทำให้ผู้คนในอดีตเป็นคนมีน้ำใจ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ มีอะไรก็แบ่งปันกัน โดยเฉพาะ ในยามที่ต้องการความช่วยเหลือเมื่อขาดแคลน หรือต้องการความช่วยเหลือ

จากการสอบถาม และสัมภาษณ์จากสมาชิกในชุมชน ได้มีความเห็นชอบ ที่ควรมี เครือข่ายของกลุ่มผู้ปลูกกาแฟ เพื่อลดปัญหาการจำหน่ายผลผลิตกาแฟที่ไม่มีความเสถียรภาพ ทางการตลาด และราคาไม่เป็นธรรม จากการสอบถามเกษตรกร ยังต้องการให้มีความร่วมมือกัน มากขึ้น เพื่อช่วยแก้ปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นร่วมกัน เช่น ปัญหาองค์ความรู้กระบวนการผลิตกาแฟ ปัญหาแรงงานในการเก็บผลผลิตกาแฟ ปัญหาการตากกาแฟ ที่ชุมชนมีความชื้นสูงในฤดูเก็บเกี่ยว และกระบวนการผลิตกาแฟในช่วงฤดูหนาว และเพื่อให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ ในการ กำหนดราคาที่เป็นพอใจ ด้วยเหตุผลหลัก ที่สมาชิกในชุมชนมีความประสงค์ จึงเป็นที่มาของการ สร้างเครือข่ายของกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น

กระบวนการสร้างเครือข่ายของกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ผู้วิจัย ได้นำปรัชญา เศรษฐกิจพอเพียงไปใช้ในการสร้างเครือข่าย เพื่อสร้างความเข้มแข็ง และลดค่าใช้จ่ายในครัวเรือน และเป็นแหล่งอาหารให้ครัวเรือนของสมาชิกในชุมชนด้วย เช่น การปลูกผักกินเอง การทำปุ๋ย จากเปลือกผลกาแฟสด การทำน้ำหมักสำหรับไล่แมลงในแปลงเกษตร การสร้างกระบวนการ เครือข่าย ได้รับความร่วมมือจากหลายภาคส่วน โดยเฉพาะเป็นการร่วมมือกันระหว่างชุมชน และ กลุ่มกระบวนการแปรรูปกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ซึ่งในขณะนั้น มีนายอาทิตย์ ตาแสง เป็นที่ปรึกษา ประสานงานกลุ่ม Mr.Do han shong ผู้เชี่ยวชาญกาแฟชาวเกาหลีใต้ เป็นที่ปรึกษาด้านเทคนิค ในระยะแรกของการริเริ่มการปลูกกาแฟ มีเป้าหมาย เพื่อสร้างอาชีพเกษตรกรให้ชุมชน เพื่อแก้ไข ปัญหาเรื่องอาชีพ รายได้แก่ชุมชนห่างไกล เพื่อให้มีอาชีพที่มั่นคง อยู่กับป่าตามวิถีชุมชนได้ เพื่อแก้ไขปัญหาความยากจนของชุมชนห่างไกล โดยการส่งเสริมการปลูกกาแฟ โดยนำกล้าพันธุ์

กาแพให้ชุมชนปลูกฟรี และให้คำชี้แนะวิธีการปลูกจาก Mr.Do ha shong เป็นผู้แนะนำวิธีการปลูก และในระยะต่อมา ผู้วิจัยได้ศึกษาจาก อาจารย์ชาวลิต ก่อสัมพันธ์ อาจารย์จากศูนย์วิจัยเกษตรที่สูง มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ในวิธีการปลูก และวิธีการจัดการสวน และการแก้ไขปัญหาแมลงเจาะผลกาแพ และกระบวนการผลิตกาแพ ผู้วิจัย ได้นำองค์ความรู้ไปแนะนำเกษตรกรกลุ่มผู้ปลูกกาแพ และมีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน เกิดเป็นความสัมพันธ์ที่ดีต่อกัน และผูกพันกัน ต่อมาผู้วิจัย ได้ทำการแปรรูปกาแพขึ้นในระหว่างเรียนในมหาวิทยาลัยชีวิต และได้ทำโครงการพัฒนากาแพคั่วของข้าพเจ้า จึงเกิดกระบวนการแปรรูปกาแพ เพื่อเป็นการนำผลผลิตกาแพของกลุ่มเกษตรกรที่ส่งเสริมให้ปลูกกาแพมาแปรรูป เพื่อจำหน่ายในการช่วยเหลือเกษตรกร จึงได้เกิดกระบวนการสร้างเครือข่ายของกลุ่มผู้ผลิตกาแพขึ้น ในเครือข่ายกาแพ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ซึ่งเป็นแบรนด์เกิดขึ้นจากความร่วมมือของกลุ่ม และแนวคิดการสร้างคุณค่าของกาแพไทยของผู้วิจัย ที่มีความคาดหวังให้กาแพไทยเป็นที่รู้จักกันไปทั่วโลก

กระบวนการสร้างเครือข่าย มีดังนี้

1.1 การแนะนำการปลูกพืชกาแพนั้นมีข้อดีอย่างไร

ในระยะแรก นายอาทิตย์ ตาแสง ที่ปรึกษาประสานงานกลุ่ม ได้มาปรึกษาผู้วิจัย ซึ่งในขณะนั้น ผู้วิจัยทำงานเป็นพนักงานบริษัท ในตำแหน่งผู้จัดการฝ่ายการตลาด ได้มาปรึกษาเรื่องการสร้างอาชีพให้เกษตรกร ที่หมู่บ้านขุนต้น และห้วยหมี ซึ่งเป็นหมู่บ้านในป่าลึก และเป็นแหล่งต้นน้ำของชุมชนหลายชุมชน รวมทั้งของทางอำเภออีกด้วย การปลูกพืชการเกษตรใด ๆ ต้องแจ้งให้ทางอำเภอรอบ เพื่อขออนุญาตในการปลูก และต้องปลูกโดยไม่ใช้สารเคมี ทางอำเภอจึงอนุญาตให้ปลูกได้ ที่สำคัญการปลูกพืชเพื่อการบริโภคเท่านั้น เนื่องจากการเดินทางยากลำบาก การขนส่งไม่สามารถทำได้ในช่วงฤดูฝน หรือต้นฤดูหนาว เพราะรถไม่สามารถขึ้นไปจนถึงพื้นที่ปลูกทางการเกษตรได้ และจากการสอบถาม นายอาทิตย์ ตาแสง ที่เป็นผู้ประสานงานกลุ่ม ได้กล่าวว่า ชุมชนแห่งนี้ ได้ถูกทางการขอให้ออกจากพื้นที่ แต่ชุมชนไม่ยอมออกจากพื้นที่ เพราะเป็นแหล่งที่จัดให้ผู้อพยพไปอยู่ ไม่สามารถทำกินเลี้ยงชีพได้ และไม่ใช่วิถีที่ชุมชนจะอยู่อาศัยตามวิถีชนชาติกะเหรี่ยง ที่อาศัยพื้นป่าในการดำรงชีพได้ ผู้วิจัย เมื่อได้ยินคำบอกเล่าแล้ว ก็แนะนำให้ปลูกกาแพ เพราะพืชกาแพเก็บผลผลิตในฤดูหนาว และน้ำมาตากแห้ง แล้วสามารถใช้รถขนส่งผลผลิตขายได้ เนื่องจากเป็นฤดูแล้ง รถโฟวิลสามารถขึ้นไปรับผลผลิตได้ นี่เป็นข้อดีของการปลูกกาแพ ซึ่งผู้วิจัยได้แนะนำให้ชุมชนทราบ แต่ในขณะนั้น ผู้วิจัย และชุมชน ยังไม่มีความรู้ในเรื่องการปลูกกาแพ และกระบวนการผลิตกาแพ ด้วยความตั้งใจของชุมชน ที่เห็นการแนะนำการปลูกกาแพเป็นสิ่งที่เหมาะสม จึงได้ขอให้ผู้วิจัย เป็นผู้จัดหาต้นกล้ากาแพให้ชุมชน เพื่อนำไปปลูก ผู้วิจัย ได้ติดต่อขอรับการสนับสนุนต้นกล้ากาแพ จากศูนย์เพาะชำกล้าไม้แม่ฮ่องสอน สำนักงานป่าไม้ อำเภอแม่ฮ่องสอน จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 5,000 ต้นกล้า และผู้วิจัย ได้มีโอกาสได้รู้จัก Mr. Do Han Shong ชาวเกาหลีใต้ ซึ่งมีความสนใจการทำกาแพในประเทศไทย ผู้วิจัย จึงได้รับงบประมาณจัดซื้อกล้าพันธุ์ จาก Mr. Do Han Shong ชาวเกาหลีใต้ นำไปจัดหาต้นกล้าพันธุ์ อีก 5,000 ต้นกล้า และให้

ชุมชนทำการเพาะกล้าพันธุ์ เพื่อขยายอีก ในการปลูก ชุมชนร่วมกันในการปลูก การดูแล ผู้วิจัย ได้เป็นผู้ให้คำแนะนำ วิธีการ และนำองค์ความรู้แนะนำชุมชนในกระบวนการผลิตกาแฟ ในระยะแรกใช้พื้นที่การปลูกอยู่ 100 ไร่ โดย Mr.Do han shong ผู้เชี่ยวชาญด้านกาแฟ ชาวเกาหลีใต้ เป็นที่ปรึกษาด้านกระบวนการผลิต ด้านเทคนิค ศึกษาการเรียนรู้การปลูกกาแฟ จากอาจารย์เชาวลิต กอสัมพันธ์ อาจารย์จากศูนย์วิจัยเกษตรที่สูง คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และจากหนังสือกล้าสู่แก้ว เขียน และแต่ง โดยอาจารย์เชาวลิต กอสัมพันธ์ นำองค์ความรู้ที่ได้แนะนำชุมชน ในการปลูก และดูแลสวนกาแฟ ในระยะแรกของการริเริ่มการปลูกกาแฟ มีเป้าหมายเพื่อสร้างอาชีพ ให้เกษตรกรในชุมชน เพื่อแก้ไขปัญหาเรื่องอาชีพ รายได้ให้แก่ชุมชนห่างไกล เพื่อให้มีอาชีพที่มั่นคง อยู่กับป่าตามวิถีชุมชน

1.2 การสร้างแรงจูงใจ

การสร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรสนใจในการปลูก และผลิตกาแฟในเครือข่าย กาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น โดยการให้การสนับสนุนกล้าพันธุ์กาแฟฟรี ให้เกษตรกรในชุมชนไปปลูก แนะนำให้องค์ความรู้ในการปลูก และการดูแล การจัดการในสวนกาแฟ ร่วมกันเรียนรู้แก้ไขปัญหา ร่วมกันสร้างความปฏิสัมพันธ์อันดีต่อกัน พึ่งพาอาศัยกัน เช่น การช่วยเหลือสิ่งของในยามประสบ ปัญหาอุทกภัย ภัยจากอากาศหนาว ขาดโรค อาหารในการบรรเทาทุกข์ต่าง ๆ ด้วยกัน ผลผลิต จากการผลิตทาง ไทย คอฟฟี่ วิชั่น รับซื้อทั้งหมด เพื่อนำมาแปรรูป และจัดจำหน่าย ช่วยให้ เกษตรกรมีความมั่นใจในการที่จะดูแล และผลิตกาแฟอย่างมีคุณภาพ ช่วยสร้างความมั่นคง ทางอาชีพ และความยั่งยืนให้กับชุมชน โดยเกษตรกรไม่ต้องนำกาแฟออกไปหาตลาด ให้พ่อค้า คนกลางกดราคา การจำหน่ายกาแฟให้กับ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น เกษตรกรตั้งราคาขายเองตามต้นทุน และตามราคาความพอใจ ที่เกษตรกรเห็นสมควร และเหมาะสม เป็นการสร้างแรงจูงใจ ให้กับ เกษตรกรในชุมชน ให้มีความสนใจในการปลูกกาแฟกันมากขึ้น ทำให้ลดการทำลายป่าทำไร่ เลื่อนลอย ลงในระดับหนึ่ง

1.3 การเชื่อมชุมชนเครือข่ายผู้ผลิตกาแฟ

การออกเยี่ยมชุมชนผู้ผลิต และผู้ปลูกกาแฟเป็นกิจกรรมหนึ่งที่ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น โดยผู้วิจัย ได้ดำเนินการเป็นประจำทุกปี โดยมีเป้าหมายที่ออกเยี่ยมชุมชนผู้ปลูก และผลิตกาแฟ เพื่อ เป็นการเชื่อมเยือน สร้างความสัมพันธ์ ปฏิสัมพันธ์อันดีต่อกัน และเป็นการรับฟังปัญหาการเรียนรู้ ร่วมกัน แก้ไขปัญหาาร่วมกัน ในปัญหาต่าง ๆ เช่น การดูแลต้นกาแฟ การแก้ไขปัญหาโรค รา ที่เกิด กับต้นกาแฟ การบำรุงดิน การแก้ไขปัญหาแมลงเจาะผลกาแฟ การให้ความรู้ในการเก็บเกี่ยว ผลกาแฟ กระบวนการผลิตกาแฟในกระบวนการต่าง ๆ ในการผลิตกาแฟ ก่อนจะมีการเก็บเกี่ยว ผลผลิต เพื่อให้การเก็บเกี่ยวผลผลิตกาแฟเข้าสู่กระบวนการผลิตกาแฟอย่างมีคุณภาพ ต้องมี การศึกษาเรียนรู้ ในกระบวนการผลิตกาแฟอย่างไร ให้มีคุณภาพ และต้นกาแฟไม่เสียหาย และ ออกดอก ออกผลในปีต่อไป



ภาพที่ 4.6 การลงพื้นที่เยี่ยมชุมชนในเครือข่าย



ภาพที่ 4.7 การออกเยี่ยมแปลงปลูกกาแฟ ในกลุ่มเครือข่ายผลิตกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ชุมชนบ้านแม่มอญ หมู่ 2 ตำบลห้วยชุมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย

จากการออกเยี่ยมชุมชนเครือข่ายได้พบปัญหาในสวนกาแฟที่มีปัญหา คือ มีแมลง จะะผลผลิตกาแฟจำนวนมากในชุมชนบ้านแม่มอญ หมู่ 2 ตำบลห้วยชุมภู อำเภอเมือง จังหวัด เชียงราย ทางกลุ่มโดยนายสุรียน โยสุคใจ ผู้ประสานงานกลุ่ม ได้เสนอให้มีการนำยาสูบมาแช่น้ำ และนำไปพ่นในแปลงสวนกาแฟ โดยมีส่วนผสม ดังนี้

ส่วนผสมน้ำยาสูบสำหรับไล่แมลง

- 1) เศษใบยาสูบหรือยาเส้น 1 กำมือ
- 2) น้ำเปล่า 5 ลิตร

วิธีทำ

1) นำเศษใบยาสูบ หรือยาเส้น 1 กำมือ มาแช่ในถังที่มีน้ำใส่ไว้ จำนวน 5 ลิตร แช่ทิ้งไว้ประมาณ 1 คืน แล้วไปพ่นในแปลงสวนกาแฟ โดยพ่น จำนวน 2 อาทิตย์ต่อ 1 ครั้ง ในช่วงที่มีแมลงลงแปลงจำนวนมาก จากการทำน้ำยาสูบไปใช้พ่นในแปลงสวนกาแฟ ที่พบมีแมลงเจาะผลกาแฟ ผลที่ได้ สามารถแก้ไปปัญหาได้ในระดับที่พอใจ แต่พบปัญหาใหม่ คือ ผู้ใช้มีอาการเมื่อยยาสูบ ผู้วิจัย จึงได้นำปัญหามาวิเคราะห์ พบว่า ยาสูบมีความแรงเกินไป ควรทำให้มีความอ่อนลง แต่ไม่ให้คุณภาพลดลง จึงได้แนะนำสูตรการผสมยาสูบ กับน้ำหมักชีวภาพให้กับชุมชน ซึ่งมีสูตรดังนี้

ส่วนผสมน้ำยาสูบน้ำหมักชีวภาพสำหรับไล่แมลง

- 1) เศษใบยาสูบ หรือยาเส้น 1 กำมือ
- 2) น้ำเปล่า 10 ลิตร
- 3) น้ำหมักชีวภาพ 4 ช้อน โຕ้ะ
- 4) น้ำยาล้างจาน 1 ช้อน โຕ้ะ

วิธีทำ

1) นำเศษใบยาสูบ หรือยาเส้น 1 กำมือ มาแช่ในถังที่มีน้ำใส่ไว้ จำนวน 5 ลิตร แช่ทิ้งไว้ประมาณ 1 คืน นำน้ำที่ได้มาผสมกับน้ำหมักชีวภาพ 4 ช้อน โຕ้ะ ใช้ไม้กวนให้เข้ากัน แล้วนำน้ำยาล้างจานมาผสม ใช้ไม้กวนให้เข้ากัน แล้วนำไปพ่นในแปลงสวนกาแฟ โดยพ่น จำนวน 2 อาทิตย์ต่อ 1 ครั้ง ในช่วงแรกที่มีแมลงลงแปลงจำนวนมาก ในช่วงต่อไปฉีดพ่นเดือนละครั้ง จากการทำน้ำยาสูบผสมน้ำหมักชีวภาพไปใช้พ่นในแปลงสวนกาแฟ ที่พบมีแมลงเจาะผลกาแฟ ผลที่ได้ สามารถแก้ไปปัญหาได้ในระดับที่พอใจ และเป็นวิธีการให้อาหาร หรือปุ๋ยทางใบของพืชที่ได้ผลดี แก้ปัญหาได้มาก กาแฟมีความสมบูรณ์ดี ใบกาแฟเขียวสด ใบใหญ่ อาการเมื่อยยาสูบไม่มี

1.4 การสร้างความสัมพันธ์ในกลุ่ม

การสร้างความสัมพันธ์ในกลุ่ม เป็นการสร้างความสัมพันธ์ในเชิงปฏิสัมพันธ์ในกลุ่ม ตามแนวคิดทฤษฎีการสร้างเครือข่ายของ เสรี พงศ์พิศ (2555, หน้า 13) ได้กล่าวให้ความหมาย เครือข่าย มีความหมายถึง ความสัมพันธ์ที่อยู่เบื้องลึกในชีวิต และจิตใจ ของผู้คน ทำให้เห็นอกเห็นใจกัน และช่วยเหลือกัน เกื้อกูลกัน เคยประสบการณ่มาก่อน เคยลำบากมาก่อน และมีพี่น้องช่วยเหลือ จึงเข้าใจสถานการณ์ของคนอื่น และรู้ว่าในอนาคตตนเองก็อาจจะประสบปัญหาเช่นเดียวกัน และอาจจะต้องการให้คนอื่นช่วยเหลือเช่นเดียวกัน ทีเขาที่เรา ออกเขากเรา ด้วยความรู้สึก หรือเหตุผลของหัวใจเช่นนี้ ทำให้ผู้คนในอดีตเป็นคนมีน้ำใจ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ มีอะไร

ก็แบ่งปันกัน โดยเฉพาะในยามยากลำบากขาดแคลน ตามแนวคิดทฤษฎี ท่านประเวศ วะสี ทฤษฎีแนวคิดที่อธิบายการเกิดเครือข่ายในการทำงาน ได้แก่ เครือข่ายเป็นแนวคิดของการสร้างความร่วมมือ ในการทำงาน เป็นรูปแบบทางสังคม ที่เปิดโอกาสให้เกิดการปฏิสัมพันธ์ระหว่างองค์กร เพื่อการแลกเปลี่ยนการทำงาน เป็นการทำงาน เป็นการสร้างความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน และการมีส่วนร่วมการทำงาน เครือข่ายประกอบด้วยบุคคล กลุ่มองค์กร ที่มีเป้าหมายการทำงานร่วมกัน และบุคคล กลุ่มองค์กรเหล่านี้ มีฐานะเท่าเทียมกัน (ประเวศ วะสี, 2541, หน้า 25) ผู้วิจัย ได้นำแนวคิดมาเป็นแนวทางในการสร้างความสัมพันธ์ในกลุ่มผู้ผลิตกาแฟ เครือข่ายกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ทำให้เกิดความสัมพันธ์อันดี มีความร่วมมือกัน พึ่งพากัน เข้าใจกัน ค่อยช่วยเหลือกัน แบบฉันทันพี่น้อง

1.5 การศึกษาเรียนรู้ร่วมกัน

การศึกษาเรียนรู้ร่วมกัน ในสิ่งที่ทุกคนทุกกลุ่มนำมาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน ตามวิถีของชุมชน ตามพื้นที่ของชุมชน เนื่องจากกลุ่มผู้ผลิตผู้ปลูกกาแฟ เป็นกลุ่มชนเผ่า ที่มีวิถีชุมชนที่แตกต่างกัน การนับถือศาสนา ขนบทำเนียมประเพณี ภาษา ความเชื่อที่แตกต่างกัน การศึกษาเรียนรู้ ย่อมมีความคิดที่แตกต่างกันอย่างมาก การศึกษาเรียนรู้แลกเปลี่ยน จึงมีความสำคัญมาก ผู้วิจัย ในฐานะเป็นผู้ศึกษาวิจัย เป็นผู้ร่วมในการประสานงานในแต่ละกลุ่ม เป็นผู้แนะนำองค์ความรู้ ในกระบวนการผลิตกาแฟ ให้มีคุณภาพ ต้องศึกษาเรียนรู้แลกเปลี่ยนอย่างมาก เพราะเป็นพื้นที่ ที่มีความละเอียดอ่อนมาก ในด้านความเชื่อ ผู้วิจัย ต้องศึกษาการนับถือศาสนา ขนบทำเนียมประเพณี ความเชื่อ วิถีชุมชนอย่างมีความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้กระทบกับความสัมพันธ์ ในการสร้างเครือข่าย เพื่อให้การศึกษากระบวนการผลิตกาแฟให้มีประสิทธิภาพ ของชุมชนกลุ่มผู้ผลิตกาแฟ อย่างมีประสิทธิภาพ และมีคุณภาพอย่างไม่มีเงื่อนไข

กระบวนการผลิตกาแฟอย่างมีคุณภาพ

ข้อมูลทั่วไปด้านกาแฟ กาแฟที่ปลูกกันในทั่วไปมีสายพันธุ์แบ่งเป็นกลุ่มใหญ่อยู่ 2 กลุ่ม คือ สายพันธุ์โรบัสต้า และอีกสายพันธุ์ คือ อราบิก้า สายพันธุ์โรบัสต้า จะปลูกในระดับต่ำใน ระดับน้ำทะเล สวนมากในประเทศไทย นิยมปลูกในภาคใต้ของประเทศ ซึ่งให้ผลผลิตดี มีรสชาติดี อีกสายพันธุ์ คือ อราบิก้า ซึ่งเป็นสายพันธุ์ที่ปลูกได้ดีในระดับความสูงจากน้ำทะเล ตั้งแต่ 800 เมตร ถึงระดับ 1,500 เมตร จากระดับน้ำทะเลเป็นระดับที่ให้ผลผลิตที่ดี มีรสชาติดี ประเทศไทยนิยมปลูกในภาคเหนือ โดยเฉพาะจังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน น่าน และตาก ซึ่งแต่ละพื้นที่มีระดับความสูงจากระดับน้ำทะเลมาก ความสูงทำให้มีอากาศเย็น และมีปริมาณน้ำฝนมากกว่าพื้นราบ ทำให้เหมาะสำหรับสายพันธุ์อราบิก้า จะเห็นได้ว่า กาแฟที่มีชื่อเสียงระดับโลก ปลูกในพื้นที่สูง ทั้งนี้ ไม่ว่า ประเทศบราซิล โคลัมเบีย คอสตาริก้า เอธิโอเปีย และอีกหลายประเทศ ซึ่งปลูกในระดับความสูงทั้งหมด อย่างประเทศลาว ก็ปลูกในพื้นที่สูงเช่นกัน ในงานวิจัยนี้ ก็จะกล่าวถึงกาแฟสายพันธุ์อราบิก้า ที่ปลูกในพื้นที่สูงจากระดับน้ำทะเล ระดับ 1,100 เมตร ถึง 1,300 เมตร

เท่านั้น ซึ่งเป็นพื้นที่ของจังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดเชียงราย ที่เป็นเครือข่าย กับ กาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น เท่านั้น และกระบวนการผลิตกาแฟ มีสองวิธีหลัก คือ กระบวนการผลิตแบบแห้ง และแบบเปียก กระบวนการผลิตกาแฟในงานวิจัยนี้ ได้กล่าวถึงกระบวนการผลิตแบบเปียกเท่านั้น กระบวนการผลิตกาแฟให้มีคุณภาพนั้น เป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่ง เนื่องจากกาแฟนั้น จัดเป็นอาหารชนิดหนึ่ง ซึ่งเกี่ยวข้องกับสุขภาพของผู้บริโภค คุณภาพกาแฟนั้น ต้องอาศัยความใส่ใจ และความสะอาด ปราศจากสิ่งเจือปนทุกชนิด ในกระบวนการผลิตกาแฟ ต้องมีกระบวนการคัดแยกเมล็ดกาแฟ อย่างพิถีพิถัน เพื่อให้ได้กาแฟเมล็ดที่สมบูรณ์ที่สุด จึงมีความจำเป็นในกระบวนการคัดเมล็ดกาแฟ ก่อนนำไปคั่ว หรือนำไปผลิตในกระบวนการอื่นต่อไป ชวลิต กอสัมพันธ์ (2555, หน้า 136-139) ได้กล่าวว่า การทำสารกาแฟแบบเปียก เป็นวิธีที่ทำให้ได้สารกาแฟมีคุณภาพดี เนื่องจากควบคุม ปัจจัยต่าง ๆ ได้ง่าย แม้ว่าจะมีหลายขั้นตอน นอกจากนั้น เชื่อว่ากระบวนการหมัก เป็นการเพิ่มกลิ่น และรสชาติของกาแฟ กระบวนการเก็บเกี่ยวต้องประณีต เก็บเฉพาะผลสุกเต็มที่เท่านั้น หลังเก็บเกี่ยวแล้ว ต้องปอกเปลือกออกทันที เพื่อป้องกันไม่ให้กาแฟเกิดกลิ่นเหม็นหมัก หมักพอให้ล้างได้ นำกาแฟกะลาเปียกที่ล้างแล้ว ไปแช่น้ำอีกประมาณ 12 ชั่วโมง ก่อนนำไปตากแดด และตากจนแห้งสนิท จึงนำไปเก็บ เพื่อรอการขาย หรือกระบวนการอื่นต่อไป การตากแดด ขั้นตอนนี้ก็สำคัญ การตาก ควรตากบนแคร่ ไม่แนะนำให้ตากบนพื้นดินโดยตรง การตากที่ถูกต้อง ให้ตากบนแคร่ห่างจากพื้น ประมาณ 1 ศอกขึ้นไป โดยปกติ แคร่จะสูงอยู่ที่ 80-100 เซนติเมตร ใช้วัสดุตามท้องถิ่น

1. กระบวนการผลิตกาแฟผลสด

จากการศึกษา การลงพื้นที่เก็บข้อมูลการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ผลิตกาแฟ ทำให้ได้ข้อมูล ที่ทำให้ทราบถึงกระบวนการผลิตกาแฟที่สำคัญ และได้ข้อมูลใหม่ ที่ทำให้ทราบกระบวนการผลิต กาแฟที่มีผลต่อการทำลาย และเกิดความเสียหายต่อดันกาแฟ โดยที่ขาดการตระหนัก หรือการไม่ เข้าใจในกระบวนการเก็บกาแฟ ที่ทำให้ต้น และกิ่งก้านกาแฟเสียหาย เป็นผลให้ดอกกาแฟ หรือ ตาดอกกาแฟที่พร้อมจะออกดอกในปีต่อไปเสียหาย ทำให้ผลผลิตกาแฟในปีต่อไปลดลง ซึ่งที่ผ่านมา จะพบผลผลิตกาแฟ จะให้ผลผลิตไม่สม่ำเสมอ เช่น ปีนี้ให้ผลผลิตมาก พอปีต่อไปให้ผลผลิตน้อย จากการสัมภาษณ์ ได้ข้อมูลอย่างนี้ทุกปี จากการศึกษา และลงพื้นที่ของผู้วิจัย พบว่า การเก็บผลผลิต ในแต่ละปี ได้มีการเก็บแบบไม่ระมัดระวัง ทำให้กิ่งก้านของกาแฟที่ออกดอก ออกผลผลิตเสียหาย ซึ่งผู้วิจัย ได้ลงพื้นที่เก็บข้อมูลจากแปลงผู้ผลิตกาแฟแปลงหนึ่ง ที่การเก็บผลกาแฟที่ให้ความสำคัญ ในการเก็บผลกาแฟ โดยการเก็บเฉพาะผลสุกเต็มที่ และเก็บผลทีละผล ทำให้ไม่ไปทำลายต้นกาแฟ กิ่งก้านกาแฟที่ออกดอก ออกผล ทำให้ผลผลิตกาแฟมีความสม่ำเสมอ ดันกาแฟสมบูรณ์ แข็งแรง ให้ผลผลิตที่มากสมบูรณ์ เมล็ดโต ให้ผลผลิตดีทุกปี ผู้วิจัย จึงได้เก็บข้อมูลที่ได้นำไปใช้กับกลุ่มผู้ผลิต กาแฟ ในเครือข่ายเป็นความรู้เพื่อพัฒนาต่อไป

2. การเก็บผลกาแฟสด

การเก็บผลกาแฟสด มีความสำคัญเป็นอันดับแรก ที่ต้องให้ความสำคัญ เพราะจะมี ผลต่อคุณภาพกาแฟ ทั้งขนาด สี รสชาติของกาแฟ การเก็บผลกาแฟ เริ่มจากการเก็บผลกาแฟที่สุก

และแก่เต็มที่ และต้องเป็นผลที่สมบูรณ์เท่านั้น การเก็บผลสด ต้องเก็บผลสดที่ต้นกาแฟที่ผล
เลือกผลที่สุกเต็มที่ ในกิ่งก้านของต้นกาแฟ ผลกาแฟจะสุกไม่พร้อมกัน การเก็บผลผลิตกาแฟ ต้องมี
ความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้เวลาเก็บผลกาแฟ จะไม่ไปทำให้ผลที่ยังไม่สุก และกิ่งก้านของกาแฟ
เสียหาย ซึ่งจะมีผลทำให้ได้ผลผลิตน้อย และมีผลต่อการออกดอก และผลผลิตในปีต่อไปด้วย



ภาพที่ 4.8 การเก็บผลกาแฟสด

หลังเก็บผลกาแฟ ต้องนำมาล้างน้ำให้สะอาด และแยกสิ่งเจือปนออก ก่อนนำไป
ปอกเปลือกออกทันที เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดกลิ่นเหม็นหมัก นำผลกาแฟที่ปอกเปลือกแล้ว
ล้างทำความสะอาด



ภาพที่ 4.9 การปอกเปลือกผลกาแฟสด

3. การหมัก และการล้างหมือก

นำกาแฟ ที่เรียกว่ากะลาเปียก ที่ล้างแล้ว ไปแช่น้ำอีกประมาณ 12 ชั่วโมง นำมาทำการล้างเมือกออก ก่อนนำไปตากแดด



ภาพที่ 4.10 การหมัก และการล้างหมือก

4. ขั้นตอนการตากแห้ง

นำกาแฟ ที่เรียกว่ากะลาเปียก ที่ล้างแล้ว ไปแช่น้ำอีกประมาณ 12 ชั่วโมง นำมาทำการล้างเมือกออก ก่อนนำไปตากแดด และตากจนแห้งสนิท จึงนำไปเก็บ เพื่อรอการขาย หรือกระบวนการอื่นต่อไป การตากแดด ขั้นตอนนี้ก็สำคัญ การตากควรตากบนแคร่ ไม่แนะนำตากบนพื้นดินโดยตรง การตากที่ถูกต้องให้ตากบนแคร่ ห่างจากพื้นประมาณ 1 สอกขึ้นไป โดยปกติแคร่จะสูงอยู่ที่ 80–100 เซนติเมตร ใช้วัสดุตามท้องถิ่น



ภาพที่ 4.11 การตากผลกาแฟที่ปอกเปลือก และล้างเมือกออกแล้วให้แห้ง (กาแฟกะลา)

5. ขั้นตอนการสีกาแฟ

เป็นขั้นตอนการสีกาแฟที่มีเปลือกแข็ง ๆ ครอบอยู่รอบนอก หรือเรียกอีกอย่างว่าการสีกาแฟกะลา ให้เหลือแต่สารกาแฟ ที่จะใช้นำไปคั่วได้ ขั้นตอนนี้ จะใช้เครื่องในการสี หรือในอดีตใช้วิธีตำกับครก เหมือนตำข้าวในอดีต ปัจจุบันใช้เครื่องแทน



ภาพที่ 4.12 การสีกาแฟกะลา หรือสีสารกาแฟ

6. ขั้นตอนการคัดเมล็ด

ขั้นตอนด้านคุณภาพของกาแฟ ที่ใช้ในการคั่ว จะต้องมีความพิถีพิถัน ไม่มีสิ่งเจือปน เมล็ดกาแฟต้องมีขนาดเท่า ๆ กัน ในการกำหนดขนาดของกาแฟ แบ่งเป็น 4 ขนาด หรือ 4 เกรด มีเกรด AA เกรด A เกรด B และเกรด Y ซึ่งเป็นเกรดที่มีเมล็ดแตก หัก มีของเสียบนอยู่ แบ่งตามภาษาท้องถิ่นตามหลักแล้วกาแฟที่เกรด AA ที่มีเมล็ดขนาดตั้งแต่ 5.5 มิลลิเมตรขึ้นไป มีสีเขียวอมฟ้า เกรด A มีเมล็ดขนาดเดียวกันกับเกรด AA แต่มีสีเขียวซีด เกรด B ที่มีขนาดเล็กกว่าเกรด A ลงมา เกรด Y ที่มีขนาดเล็ก เมล็ดแตก เมล็ดกลม ที่ลอคตะแกรงเบอร์ 14 หรือขนาด 5.5 มิลลิเมตร เกรด P (peaberry) เกิดจากเมล็ดไม่สมบูรณ์ มักลอคตะแกรงเบอร์ 14 ขนาด 5.5 มิลลิเมตร โดยการคัดกาแฟที่ละเมล็ดร็อยเปอร์เซ็นต์ เช่น การคัดเมล็ดที่แตก เมล็ดที่หัก และเมล็ดที่มีแมลงกัดกิน พร้อมนำสิ่งเจือปนออก คัดเมล็ดที่มีขนาดต่างกัน แยกออกจากกัน เพื่อคุณภาพการคั่ว จะได้มีรสชาติที่คงที่สม่ำเสมอ



ภาพที่ 4.13 การคัดเมล็ดที่เสียออก หลังผ่านการคัดแยกเกรดจากเครื่องแล้ว

7. ขั้นตอนการคั่วกาแฟ

การคั่วกาแฟ ในการคั่วกาแฟนั้น เครื่องคั่วต้องทำการอุ่นเครื่องให้ร้อนจนได้อุณหภูมิที่ประมาณ 180-240 องศาเซลเซียส จากนั้น จึงเทเมล็ดกาแฟที่ผ่านการคัดเกรดแล้วลงไปในถังคั่วรักษาอุณหภูมิประมาณ 180-240 องศาเซลเซียส จนกว่าจะได้สีของกาแฟคั่วตามที่ต้องการ สีของกาแฟคั่วอาจเป็นแบบอ่อน แบบกลาง และแบบเข้ม หรือเป็นแบบต้องการ การคั่วกาแฟแต่ละครั้ง ควรใช้เวลาการคั่วอยู่ที่ 12-20 นาที ในการคั่ว ต้องคอยฟังเสียงการแตก และสีของกาแฟ โดยการตักออกมาดูนอกเครื่อง เมื่อการคั่วกาแฟสิ้นสุด ต้องเทกาแฟคั่วออกจากเครื่อง และทำให้เย็น โดยใช้พัดลมเป่าไปที่เมล็ดกาแฟ พร้อมกับการเขย่า หรือพัดเพื่อให้ความร้อนให้เร็วที่สุด หรือเครื่องที่มีพัดลมดูดอากาศติดตั้งอยู่ในถังนี้ จะหมุนพร้อมกับมีการดูดลมร้อน และควันออกไป และจะทำให้กาแฟเย็นลงด้วย การคั่วกาแฟ เป็นหัวใจสำคัญอีกส่วนหนึ่ง ของกระบวนการผลิตกาแฟคั่ว เพราะขั้นตอนนี้ จะเป็นการเปลี่ยนแปลงสภาพของเมล็ดกาแฟให้ออกมาแตกต่างกัน ก่อนที่จะนำเมล็ดกาแฟมาผ่านขั้นตอนนี้ ผู้คั่วควรคำนึงถึงความชื้น ความสะอาด สายพันธุ์ แหล่งที่มาของวัตถุดิบ ประกอบกับความชำนาญส่วนตัว เพื่อให้กาแฟที่ได้นั้นสมบูรณ์แบบที่สุด โดยหลักแล้วการคั่วกาแฟมีความเข้ม 3 ระดับ คือ

1. Light Roasted (กาแฟคั่วอ่อน) คือ การคั่วกาแฟโดยใช้อุณหภูมิระดับต่ำประมาณ 180-210 องศาเซลเซียส เมล็ดกาแฟที่ได้จะได้น้ำตาลอ่อน ไม่มีไขมันพื้นเกาะบนพื้นผิว
2. Medium Roasted (กาแฟคั่วปานกลาง) การคั่วกาแฟที่อุณหภูมิ 210-220 องศาเซลเซียส

3. Dark Roasted (กาแฟคั่วเข้ม) การคั่วเมล็ดกาแฟที่อุณหภูมิสูงที่สุด คือ 220-240 องศาเซลเซียส

ขั้นตอนการคั่วกาแฟ ต้องอาศัยความเอาใจใส่อย่างมาก เพราะเป็นขั้นตอนที่ละเอียด เกี่ยวข้องกับรสชาติ และสารที่อยู่ในกาแฟทั้งหมด การคั่วกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น แบ่งเป็นระดับ การคั่วแบบทั่วไป คือ การคั่วแบบระดับอ่อนใช้อุณหภูมิที่ 180-210 องศาเซลเซียส โดยใช้เวลา 15-20 นาที การคั่วแบบระดับกลาง ใช้อุณหภูมิที่ 215-220 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 15-20 นาที การคั่วระดับเข้ม ใช้อุณหภูมิ 220-240 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 15-20 นาที



ภาพที่ 4.14 เครื่องคั่วเมล็ดกาแฟ

8. การสร้างแบรนด์ กาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น (THAI COFFEE VISION)

ที่มาแนวคิดของแบรนด์ จากการสอบถามสัมภาษณ์ของสมาชิกในกลุ่ม มีความคิดเห็นในการสร้างแบรนด์ เพื่อให้กาแฟคั่ว ให้เป็นอัตลักษณ์ของตัวเอง และเพื่อให้เกิดความเป็นมาตรฐานสากลมากขึ้น ทางกลุ่มจึงมีมติที่จัดทำแบรนด์ขึ้น โดยให้สมาชิกคิดชื่อแบรนด์ แล้วนำมาเสนอ ในการเสนอชื่อแบรนด์ต่าง ๆ มีหลายชื่อ หลายแบรนด์ แต่ในมติสมาชิก มีความเห็นตรงกัน ให้ใช้ชื่อแบรนด์ THAI COFFEE VISION ในมติสมาชิก และผู้วิจัย ต้องการสื่อให้เห็น ถึงความเป็นกาแฟไทยนั้น ดี มีคุณภาพ เพราะผู้วิจัย มั่นใจกาแฟไทย โดยเฉพาะแหล่งปลูก วิธีการปลูก และสายพันธุ์กาแฟ ทำให้ผู้วิจัย มั่นใจที่จะนำเสนอแบรนด์กาแฟไทย ให้ชาวโลกรับรู้ และเมื่อลูกค้าได้สัมผัส ได้ดื่ม ได้ชิมกาแฟไทย มีความประทับใจ เขาจะได้อคิด หรือพูดถึงกาแฟไทย และประเทศไทย มาเที่ยวประเทศไทย ต้องดื่มกาแฟไทย ชื่อกาแฟไทย ทำให้เป็นเอกลักษณ์ของกาแฟไทย ประเทศไทย ส่วนคำว่า VISION มาจากคำว่า วิสัยทัศน์ ที่ผู้วิจัย มีความเห็นตรงกับในหนังสือกระบวนการทัศน์มาใช้ ความหมายคือ เป็นกาแฟที่เกิดจากความคิด หรือกระบวนการคิดของผู้ผลิต และอีกความหมายหนึ่ง คือเมื่อคุณดื่มกาแฟ THAI COFFEE VISION แล้วคุณก็จะเกิด

กระบวนการที่สั้นที่สุด ๆ และมีแนวคิดใหม่ หรือดัดแปลงแล้วคิดอะไรก็ออก นี่ก็ความเป็นมาของแบรนด์ กาแฟ THAI COFFEE VISION ที่ผู้วิจัยภูมิใจ ในความเป็นคนไทย ผลที่เกิดขึ้นก็เป็นจริง ผู้วิจัย มีลูกค้าต่างประเทศรอบครัวหนึ่ง มาเที่ยวประเทศไทย และมาเชียงใหม่ มาหาซื้อกาแฟ THAI COFFEE VISION ในตลาดวโรรส เป็นผลที่เกิดขึ้นจากความตั้งใจ ที่สร้างแบรนด์กาแฟ THAI COFFEE VISION ของผู้วิจัย ที่ตั้งใจจะสร้างแบรนด์กาแฟไทย โดยจะบอกความเป็นไทยให้ทั่วโลก รับรู้ และกาแฟไทย มีคุณภาพดี เมื่อมาเที่ยวประเทศไทย อยากดื่มกาแฟไทย และมีเอกลักษณ์ แบบไทย ต้องมาซื้อ มาดื่มกาแฟไทย กาแฟ THAI COFFEE VISION ที่กล่าวมา เป็นที่มาของการ ตั้งชื่อแบรนด์

ตารางที่ 4.1 ขั้นตอนการทำบรรจุภัณฑ์ และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์

ลำดับ	รายการ	หมายเหตุ
1	การบรรจุภัณฑ์แบบถุงพลาสติกใส ธรรมดา ในระยะเริ่มต้น	
2	การบรรจุภัณฑ์แบบถุงฟรอย ทำให้ คุณภาพกาแฟดีมีคุณภาพดีขึ้น	
3	การบรรจุภัณฑ์แบบถุงฟรอย มีวาล์วติด	

4	การบรรจุภัณฑ์แบบถุงฟรอย มีวาล์วดีดสีทอง	
5	การบรรจุกาแฟแบบซองคริป	

9. การตลาดของ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น

ในระยะเริ่มแรก การทำการตลาด ผู้วิจัย ได้ปรึกษาอาจารย์อาทิตย์ ตาแสง ซึ่งเป็นสมาชิกในกลุ่ม และมีบ้านอยู่ใกล้ ๆ บ้านผู้วิจัย และมาทดลองชิมกาแฟ เพื่อหาความพอดีของรสชาติกาแฟ อาจารย์ท่านได้เห็นถึงความพยายามของผู้วิจัย และเห็นว่ากาแฟมีคุณภาพดี จึงได้นำกาแฟตัวอย่าง ไปให้ชาวเกาหลีที่ทำงานเดียวกับท่านทดลองชิมกาแฟ ที่ผู้วิจัยได้ทำการคั่วผล ทำให้ชาวเกาหลีชอบ และสนใจ กาแฟที่ผู้วิจัยได้ทำการคั่ว นอกจากนี้ ผู้วิจัย ได้นำกาแฟที่ทำการคั่วแล้วนำไปให้ อาจารย์ โด ฮาน ซอง ผู้เชี่ยวชาญด้านกาแฟ ที่เป็นผู้แนะนำวิธีการคั่วกาแฟให้ผู้วิจัยในระยะแรก ซึ่งเป็นชาวเกาหลีได้ ทำการชิมกาแฟ ตลอดการทดลองตรวจสอบกาแฟตัวอย่างพิถีพิถัน เพื่อหาความแตกต่าง และหาคุณภาพของกาแฟ นอกจากนี้ ผู้วิจัยได้นำกาแฟไปให้อีกหลายคน ทั้งในเชียงใหม่ กรุงเทพฯ เพื่อให้ทำการทดลองชิม รวมทั้งนำกาแฟไปให้ร้านกาแฟทั้งจังหวัดเชียงใหม่ และลำพูน ทดลองชิมกาแฟ เพื่อหาข้อมูลในการวิเคราะห์ และปรับปรุงพัฒนาวิธีการคั่วกาแฟของผู้วิจัย จนกระทั่งคุณภาพกาแฟคั่ว ที่ผู้วิจัยได้ทำการวิจัยทดลอง มีคุณภาพและรสชาติได้ตามที่ลูกค้าต้องการ และมีคนสนใจกาแฟ ทำให้ผู้วิจัยได้มีแนวคิดที่จะทำบรรจุภัณฑ์ขึ้นมา เพื่อการเก็บคุณภาพกาแฟให้คงอยู่ได้นาน ๆ

ผู้วิจัย ได้ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ และแบรนด์ที่มีจำหน่ายในตลาด และร้านค้าที่มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ การบรรจุขนมต่าง ๆ และกาแฟสด กาแฟคั่ว เพื่อหาแนวคิด และหาบรรจุภัณฑ์ในขณะเดียวกัน ผู้วิจัยได้ปรึกษามาริชกในเรื่องแบรนด์ของกาแฟ ออกแนวคิด แล้วไปปรึกษาเพื่อนที่ทำงาน เพื่อนที่ทำงานมีความรู้เรื่องของกราฟฟิคดีไซน์ เพื่อนของภรรยา จึงนำแนวคิดไปออกแบบมาให้ดู ผู้วิจัยเห็นด้วย จึงทดลองทำตัวอย่างมาดู ส่วนตัวผู้วิจัย ได้ไปหาตัวอย่างของถุงบรรจุมาเทียบกับตัวโลโก้แบรนด์ เพื่อความเหมาะสม และเลือกบรรจุภัณฑ์ เริ่มแรกผู้วิจัยได้นำถุง

ที่มีวางจำหน่ายตามห้างมาบรรจ แต่มีปัญหา กาแฟเมื่อคั่วใหม่มีแก๊สเกิดขึ้นในเมล็ดกาแฟคั่ว มีการปล่อยแก๊ส ออกมาอย่างต่อเนื่อง เมื่อส่งให้ลูกค้าถุงพองออก และเกิดถุงแตกออก เพราะแรงดันแก๊สภายในถุง

ผู้วิจัย ได้ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ และแบรนด์ที่มีจำหน่ายในตลาด และร้านค้าที่มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์การบรรจุขนมต่าง ๆ และกาแฟสด กาแฟคั่ว สิ่งที่พบ คือ ถุงกาแฟทั่วไป จะมีการติควาล์วระบายอากาศที่ถุงกาแฟด้วย ผู้วิจัยได้แก้ไขโดยการติควาล์วเพื่อระบายแก๊ส โดยสร้างเครื่องติควาล์วขึ้นมาใช้เอง เพื่อลดค่าใช้จ่ายการติควาล์ว หลังจากติควาล์วแล้วลดปัญหาถุงแตกได้ และสามารถเก็บกาแฟได้นานขึ้น

การตลาด ผู้วิจัยได้เริ่มจากนำกาแฟไปให้คนรู้จัก และเพื่อน ๆ และร้านกาแฟต่าง ๆ ได้ทดลองชิม และทดลองใช้ และการนำกาแฟไปออกงานจำหน่ายตามหน่วยงาน และกิจกรรมงานแสดงสินค้าต่าง ๆ และแนะนำตามบริษัทต่าง ๆ การสั่งซื้อกาแฟไปรับประทานที่ทำงาน กลายเป็นจุดเริ่มต้นการขายกาแฟ THAI COFFEE VISION เป็นครั้งแรก และมีชาวเกาหลีหลายคนสั่งซื้อกาแฟ เพื่อไปทานที่ทำงาน และที่บ้าน เพราะกาแฟคั่วของ THAI COFFEE VISION เป็นการคั่วกาแฟระดับตามแบบที่ลูกค้าต้องการ ทำให้ชาวเกาหลีที่อยู่ในประเทศชอบ และมีการแนะนำกันต่อ ๆ ปัจจุบัน มีลูกค้าชาวเกาหลีเพิ่มมากขึ้น จากซื้อไปคั่วกินที่บ้าน ก็ซื้อไปฝากเพื่อน และญาติ และนำไปจำหน่ายในประเทศเกาหลี ปัจจุบัน กาแฟ THAI COFFEE VISION มีตัวแทนจำหน่ายอยู่ที่ประเทศเกาหลีหนึ่งแห่ง ที่มีการสั่งซื้อไปจำหน่ายทุกเดือน และเมื่อมีกรู๊ปทัวร์เกาหลีมาเที่ยวเชียงใหม่ จะต้องสั่งซื้อกาแฟไปเป็นของฝากทุกครั้ง เป็นที่บ่งชี้ได้ว่ากาแฟ THAI COFFEE VISION มุ่งมั่นในการพัฒนา มีคุณภาพดี ถ้าเทียบราคาแล้ว คุณภาพสูงกว่าราคามาก ซึ่งผู้วิจัยได้มีการสำรวจตลาดอย่างต่อเนื่อง ก็พบว่า ถ้ากาแฟระดับเดียวกัน ราคากาแฟ THAI COFFEE VISION ถูกกว่ากาแฟท้องถิ่น กาแฟที่ถูกลงกว่ากาแฟ THAI COFFEE VISION นั้น ก็มีแต่คุณภาพต่างกัน กาแฟ THAI COFFEE VISION ได้ผ่านการตรวจคุณภาพจากผู้เชี่ยวชาญ โดยผ่านการทดลองชิม หรือเรียกกัน “การคัปปิ้ง” โดยผู้เชี่ยวชาญกาแฟชาวเกาหลีได้แล้ว และคุณภาพเป็นที่ยอมรับ ทำให้สามารถจำหน่ายในประเทศเกาหลีได้ ทั้งแบบเป็นเมล็ดสารกาแฟ และแบบเมล็ดกาแฟคั่ว ปัจจุบันผู้วิจัยได้พิจารณา เพื่อจะมีการปรับปรุงกำลังการผลิตในฤดูกาลข้างหน้าที่จะถึง เนื่องจากกาแฟของข้าพเจ้ามีคุณภาพสามารถแข่งขันกับแบรนด์อื่น ๆ ได้ และมีลูกค้าสนใจสั่งซื้อมากขึ้น แต่กาแฟ THAI COFFEE VISION ไม่พอจำหน่าย จึงจำกัดการขยายลูกค้า เพื่อให้พอสำหรับลูกค้าเดิม หรือลูกค้าประจำปี THAI COFFEE VISION มีแผนในการขยายตลาดในประเทศ และต่างประเทศเพิ่มขึ้น ซึ่งขณะนี้ ได้ศึกษาตลาดต่างประเทศบ้างแล้ว และมีผู้สนใจที่จะสั่งซื้อกาแฟ THAI COFFEE VISION ในจำนวนที่มากพอประมาณ โดยจะสั่งซื้อครั้งละ 1,000 กิโลกรัมต่อครั้ง ลูกค้ากลุ่มโซนยุโรป ตอนนี้ THAI COFFEE VISION กำลังเร่งผลิตเครื่องคั่วตัวใหม่ เพื่อรองรับการขยายตลาด และขยายห้องคั่ว เป็นโรงคั่วขนาด 3 เมตร กว้าง 6 เมตร และทำให้ถูกหลักอนามัย ของกระทรวงสาธารณสุข ในการยื่นขอรับรองมาตรฐาน อาหาร และยา หรือ (อย.) อยู่ในระหว่างดำเนินการ

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาเครือข่ายกระบวนการผลิต กาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น เป็นกรณีศึกษากระบวนการสร้างเครือข่าย ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ในชุมชน บ้านขุนดิน หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ บ้านแม่มอญ หมู่ที่ 2 ตำบลห้วยชมพู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาบริบทชุมชน และการปลูกกาแฟ กระบวนการผลิตกาแฟที่มีประสิทธิภาพ มีมาตรฐาน และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม บ้านขุนดิน หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ บ้านแม่มอญ หมู่ที่ 2 ตำบลห้วยชมพู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย และเพื่อศึกษากิจกรรมการสร้างเครือข่ายกระบวนการผลิตกาแฟอย่างยั่งยืน ชุมชนบ้านขุนดิน หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ บ้านแม่มอญ หมู่ที่ 2 ตำบลห้วยชมพู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย ดังนี้

สรุปผลการวิจัย

1. บริบทชุมชน

บ้านขุนดิน อยู่ห่างจากอำเภออมก๋อย ประมาณ 18 กิโลเมตร สภาพภูมิประเทศเป็นที่ราบเชิงภูเขา มีแม่น้ำล้อมรอบ สภาพทั่วไป บ้านขุนดิน หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ มีประชากร 40 ครัวเรือน มีระยะทางห่างจากอำเภออมก๋อย 18 กิโลเมตร ภูมิประเทศ มีความสูงจากระดับน้ำทะเล 1,200-1,400 เมตร จากระดับน้ำทะเล มีอากาศเย็นตลอดทั้งปี พื้นที่ของชุมชนมีความเหมาะสมในการปลูกกาแฟ เนื่องจากมีความสูงจากระดับน้ำทะเลจากการนำเครื่องวัดระดับความสูง ไปทำการวัด พบว่ามีความสูงกว่าระดับอยู่ที่ 1,250 เมตร ระดับน้ำทะเลในพื้นที่ตั้งชุมชน บนยอดเขา อยู่ที่ระดับความสูง 1,350-1,450 เมตร ระดับน้ำทะเล มีผลตกชุกในฤดูฝน และชุมชนยังตั้งอยู่ต้นน้ำแม่ดิน เป็นป่าต้นน้ำ ชุมชนจะทำการเกษตรในรูปแบบอื่น ที่มีสารเคมีมาเกี่ยวข้องไม่ได้ ทางหน่วยงานราชการไม่อนุญาต เนื่องจากต้นน้ำผู้วิจัย จึงมีแนวคิดที่ส่งเสริมให้ปลูกกาแฟ เพื่อเป็นอาชีพให้กับชุมชน

ชุมชนบ้านแม่มอญ หมู่ 2 ตำบลห้วยชมพู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย เป็นหมู่บ้านชาวเขา มีชนเผ่าหลายชนเผ่าอยู่ร่วมกัน มีชนเผ่าหลัก คือ ชนเผ่าอาข่า 60 เปอร์เซนต์ ชนเผ่าอาข่า 211 ครัวเรือน ลีซอ (ลีซู) 80 ครัวเรือน มีอาชีพเดิม คือ การปลูกข้าวโพด ข้าวไร่ กระหล่ำปลี และพืชตามฤดูกาล ปัจจุบัน มีการปลูกกาแฟเป็นอาชีพหลัก และข้าวไร่ มาตรฐานมากขึ้น มีประชากร 291 ครัวเรือน มีประชากรปลูกกาแฟอยู่ 260 ครัวเรือน

ตั้งอยู่บนภูเขาตอยช้าง เป็นหมู่บ้านที่ตั้งอยู่บนดอยสูงจากระดับน้ำทะเล 1,200-1,450 เมตร ด้านทิศใต้ ติดพื้นที่บ้านห้วยसानบ้านใหม่ และบ้านตอยช้าง ทิศเหนือ ติดภูเขาป่า และเขตอุทยานน้ำตกขุนกรณ์ ทิศตะวันตก ติดแนวเขาตอยช้าง ซึ่งเป็นแหล่งปลูกกาแฟที่มีชื่อเสียงของประเทศ

2. ข้อมูลการปลูกกาแฟ

ได้รับการส่งเสริมการปลูกกาแฟ จากโครงการเกษตรที่สูง ของกรมส่งเสริมเกษตร กระทรวงเกษตร และสหกรณ์ การปลูกกาแฟของชุมชน มีการขยายมากขึ้น ตามกระแสความต้องการของตลาด ในพื้นที่ที่มีการปลูกกาแฟแล้วให้ผลผลิตที่ดีกว่าพื้นที่อื่น เนื่องจากดินยังสมบูรณ์ดีกว่า และต้นกาแฟ ยังมีอายุไม่มากเฉลี่ยประมาณ 8-10 ปี

ตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย กิจกรรมการสร้างเครือข่าย กระบวนการผลิตกาแฟอย่างยั่งยืน กาแฟที่ปลูกกันทั่วไป มีสายพันธุ์แบ่งเป็นกลุ่มใหญ่อยู่ 2 กลุ่ม สายพันธุ์ที่ปลูกในพื้นที่ชุมชนในงานวิจัย คือ สายพันธุ์อราบิก้า ซึ่งเป็นสายพันธุ์ที่ปลูกได้ดีในระดับความสูงจากน้ำทะเล ตั้งแต่ 800-1,500 เมตร จากระดับน้ำทะเล เป็นระดับที่ให้ผลผลิตที่ดี มีรสชาติดี ประเทศไทยนิยมปลูกในภาคเหนือ โดยเฉพาะจังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน น่าน ดาก ซึ่งแต่ละพื้นที่มีระดับความสูงจากระดับน้ำทะเลมาก ความสูงทำให้มีอากาศเย็น และมีปริมาณน้ำฝนมากกว่าพื้นที่ราบ ทำให้เหมาะสำหรับสายพันธุ์อราบิก้า จากการศึกษาวิจัยกิจกรรมการสร้างเครือข่าย กระบวนการผลิตกาแฟอย่างยั่งยืน ในกิจกรรมการสร้างความสัมพันธ์ในเชิงเครือข่าย ความสัมพันธ์ในการปฏิสัมพันธ์ที่ดีต่อกันในกลุ่ม เช่น การช่วยเหลือกันเมื่อเกิดปัญหา ทั้งด้านความช่วยเหลือสิ่งของ การบรรเทาทุกข์ เครื่องนุ่งห่ม ยารักษาโรค เนื่องจากชุมชนที่เป็นเครือข่ายเป็นชุมชนห่างไกล การเข้าถึงของหน่วยงานภาครัฐ มีความยากลำบาก ชุมชนเดินทางมารับบริการก็ยากลำบาก การช่วยเหลือด้านการส่งเสริมอาชีพ เพื่อให้เกิดความยั่งยืน ผู้วิจัยมีความเห็นในการส่งเสริมการปลูกกาแฟ ซึ่งเป็นพืชที่เหมาะสมสำหรับปลูกในชุมชน เพื่อให้เกิดความยั่งยืนในอาชีพ ผู้วิจัยได้ส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้ในกระบวนการผลิตกาแฟให้กับชุมชน การนำกลุ่มเครือข่าย ศึกษาดูงานศูนย์วิจัยเกษตรที่สูง มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ศึกษาด้านกระบวนการผลิตกาแฟ และได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้ในวิถีชุมชนไปด้วยกัน เพื่อให้เกิดการนำภูมิปัญญาของชุมชนมาใช้ร่วมกันในกระบวนการผลิตกาแฟ และให้เกิดเป็นอาชีพที่ยั่งยืน แก่ชุมชน จากการศึกษาวิจัยเครือข่าย ทำให้เกิดกระบวนการเครือข่ายความร่วมมือในการผลิต และการพัฒนาสู่ความยั่งยืนต่ออาชีพ การผลิตกาแฟระหว่างชุมชนผู้ผลิตกาแฟ และโรงคั่วกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น อย่างดีมีคุณภาพ และเข้มแข็ง

3. ปัญหา

3.1 จากการศึกษาวิจัย พบปัญหาที่ทำให้การประสานงานด้านเครือข่ายอยู่หลายด้าน ปัญหาที่พบ คือ การเดินทางที่ลำบาก เนื่องจากชุมชนในเครือข่ายตั้งอยู่ในพื้นที่ห่างไกล การเดินทางลำบาก เนื่องจากถนนที่เป็นถนนในป่า การเดินทางต้องใช้รถขับเคลื่อน 4 ล้อเท่านั้น

3.2 ปัญหาด้านไฟฟ้า ที่ชุมชนไม่มีไฟฟ้าใช้ในกระบวนการผลิตกาแฟ ในกระบวนการปลูกเปลือกกาแฟ ไม่สามารถทำได้ จึงเปลี่ยนพื้นที่ในการปลูกเปลือกมาใช้พื้นที่ที่มีกระแสไฟฟ้าแทน โดยใช้รถขับเคลื่อน 4 ล้อ ในการขนย้าย ทำให้สิ้นเปลืองค่าใช้จ่าย

3.3 ปัญหาการสื่อสารกับเครือข่าย ในกลุ่มชุมชนบ้านขุนดิน มีปัญหาด้านภาษาที่สื่อกันไม่ได้ โดยต้องสื่อสารผ่านทางผู้นำชุมชน และผู้นำทางศาสนา และจิตวิญญาณ ไม่มีสัญญาณโทรศัพท์ การเดินทางต้องอาศัยการนัดหมายล่วงหน้า หรือการเดินทางไปด้วยตนเอง

อภิปรายผลการวิจัย

กลุ่มตัวอย่าง ในการให้ข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้ รวมทั้งสิ้น 17 คน ซึ่งเป็นสมาชิกของกลุ่มเครือข่าย ไทย คอฟฟี่ วิชั่น เป็นกลุ่มผู้ผลิตกาแฟ ชุมชนบ้านขุนดิน หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 7 คน กลุ่มผู้ผลิตกาแฟชุมชน บ้านแม่มอญ หมู่ที่ 2 ตำบลห้วยชมพู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย จำนวน 7 คน จากกลุ่มผลิตกาแฟ บ้านหนองผึ้ง หมู่ที่ 1 ตำบลหนองผึ้ง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 3 คน

1. บริบทชุมชน

บ้านขุนดิน อยู่ห่างจากอำเภออมก๋อย ประมาณ 18 กิโลเมตร สภาพภูมิประเทศเป็นที่ราบเชิงภูเขา มีแม่น้ำล้อมรอบ สภาพทั่วไป บ้านขุนดิน หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ มีประชากร 40 ครัวเรือน มีระยะทางห่างจากอำเภออมก๋อย 18 กิโลเมตร มีอาณาเขตติดต่อกับหมู่บ้านใกล้เคียง ดังนี้ ทิศเหนือ ติดต่อกับหมู่บ้านรังบี ทิศใต้ ติดต่อกับหมู่บ้านห้วยหมี ทิศตะวันออก ติดต่อกับหมู่บ้านพะอ้น ทิศตะวันตก ติดต่อกับหมู่บ้านของแหล และแต่ละหมู่บ้านมีความห่างไกลกันมาก มีป่าเป็นพื้นที่กั้นระหว่างหมู่บ้าน การเดินทางติดต่อกันระหว่างหมู่บ้านใช้การเดินทางเท้า จักรยานยนต์ และรถยนต์ไฟฟ้า

2. ภูมิประเทศ

ลักษณะภูมิประเทศโดยรวม พื้นที่หมู่บ้านขุนดิน ตั้งอยู่บนภูเขาสลับซับซ้อน ล้อมรอบ มีป่าไม้ดงดิบ สภาพทุรกันดาร มีหุบเขา ลำห้วยป่าไม้ พื้นที่เพาะปลูกส่วนใหญ่หุบเขา ไกลลำห้วย มีความสูงจากระดับน้ำทะเล 1,200-1,400 เมตร จากระดับน้ำทะเล มีอากาศเย็นตลอดทั้งปี พื้นที่ของชุมชน มีความเหมาะสมในการปลูกกาแฟ เนื่องจากมีความสูงจากระดับน้ำทะเลจากการนำเครื่องวัดระดับความสูงไปทำการวัด พบว่ามีความสูงกว่าระดับอยู่ที่ 1,250 เมตร ระดับน้ำทะเลในพื้นที่ตั้งชุมชนบนยอดเขา อยู่ที่ระดับความสูง 1,350-1,450 เมตร ระดับน้ำทะเลมีผลตกชุกในฤดูฝน และชุมชนยังตั้งอยู่ต้นน้ำแม่ต้น เป็นป่าต้นน้ำ ชุมชนจะทำการเกษตรในรูปแบบอื่นที่มีสารเคมีมาเกี่ยวข้องไม่ได้ ทางหน่วยงานราชการไม่อนุญาต เนื่องจากเป็นแหล่งต้นน้ำแม่ต้น ที่ไหลลงสู่ชุมชนในอำเภออมก๋อย หลายชุมชน ผู้วิจัย จึงมีแนวคิดส่งเสริมให้ปลูกกาแฟ เพื่อเป็นอาชีพให้กับชุมชน

3. การปลูกกาแฟในพื้นที่ขุนต้น

พื้นที่การปลูกกาแฟ ได้ขอพื้นที่จากชุมชน และผู้นำชุมชน และได้รับอนุญาตให้ใช้พื้นที่ในชุมชนได้ ในเบื้องต้น ผู้วิจัยได้รับการสนับสนุนต้นกล้ากาแฟจากศูนย์เพาะชำกล้าไม้แม่ฮ่องสอน สำนักงานป่าไม้ อำเภอแม่ฮ่องสอน จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 5,000 ต้นกล้า และได้รับงบประมาณจัดซื้อกล้าพันธุ์ จาก Mr. Do Han Shong ชาวเกาหลีใต้ นำไปจัดหาต้นกล้าพันธุ์ อีก 5,000 ต้นกล้า และให้ชุมชนทำการเพาะกล้าพันธุ์ เพื่อขยายอีก ในการปลูก ชุมชนร่วมกันในการปลูก การดูแล ผู้วิจัยเป็นผู้ให้คำแนะนำ วิธีการ และนำองค์ความรู้แนะนำชุมชน ในกระบวนการผลิตกาแฟ ในระยะแรกใช้พื้นที่การปลูก อยู่ 100 ไร่

ชุมชนบ้านแม่มอญ หมู่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย เป็นหมู่บ้านชาวเขา มีชนเผ่าหลายชนเผ่าอยู่ร่วมกัน มีชนเผ่าหลัก คือ ชนเผ่า อาข่า 60 เปอร์เซ็นต์ ชนเผ่า 211 คราวเรือน ลีซอ (ลีซุ) 80 คราวเรือน มีอาชีพเดิม คือ การปลูกข้าวโพด ข้าวไร่ กะหล่ำปลี และปลูกพืชตามฤดูกาล ปัจจุบันมีการปลูกกาแฟเป็นอาชีพหลัก และข้าวไร่ มาทดแทนมากขึ้น มีประชากร 291 คราวเรือน มีประชากรปลูกกาแฟอยู่ 260 คราวเรือน

ด้านพื้นที่ตั้งอยู่บนภูเขาตอยช้าง เป็นหมู่บ้านที่ตั้งอยู่บนยอดสูงจากระดับน้ำทะเล 1,200-1,450 เมตร ด้านทิศใต้ ติดพื้นที่บ้านห้วยล้านบ้านใหม่ และบ้านคอยช้าง ทิศเหนือ ติดภูเขาป่า และเขตอุทยานน้ำตกขุนกรณ์ ทิศตะวันตก ติดแนวเขตคอยช้าง ทิศตะวันออก เป็นพื้นที่ลาดชันลงมาติดบ้านห้วยล้าน ตำบลโป่งแพ้ว อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย ที่ตั้งชุมชน มีความลาดชันตามเชิงภูเขา และที่ตั้งชุมชนอยู่ต้นน้ำของแม่น้ำห้วยล้าน ที่ไหลผ่านชุมชน บ้านห้วยล้านพลับพลา บ้านดงมะเฟือง บ้านท่ามะโอ บ้านป่าแดง บ้านห้วยห้วย บ้านทุ่งโห้ง บ้านป่าอ้อย บ้านห้วยล้านลงสู่แม่น้ำแม่ลาว ซึ่งเป็นพื้นที่การเกษตรส่วนใหญ่ของชุมชน ในเขตของตำบลจอมหมอกแก้ว ตำบลโป่งแพ้ว ทั้งหมด ตำบลดงมะคะ บางส่วน อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย

ข้อมูลการปลูกกาแฟ พื้นที่เดิมของชุมชนทำเกษตร เช่น ข้าวไร่ และการปลูกฝิ่น ต่อมา เมื่อพระมหากษัตริย์ภูมิพลอดุลยเดช ในหลวงรัชกาลที่ 9 ทรงมีพระประสงค์ แก้ปัญหาเสพติด และความยากจน ของชาวไทยภูเขา จึงเริ่มมีการส่งเสริมการนำพืชเมืองหนาว และพืชชนิดอื่น มาปลูกแทนฝิ่น กาแฟเป็นพืชชนิดหนึ่งที่น่ามาปลูก การปลูกกาแฟของชุมชน ได้รับการส่งเสริมจากโครงการเกษตรที่สูง กรมส่งเสริมเกษตร กระทรวงเกษตร แต่ในช่วงเวลาปี 2554 เกษตรกรที่ปลูก ได้นำกาแฟมาให้ผู้วิจัยช่วย ในการหาช่องทางจำหน่าย เพราะกาแฟที่ปลูกขายไม่ได้ราคา ถูก และไม่มีคนซื้อ

4. ประวัติความเป็นมาของ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น

ในปี 2555 ผู้วิจัย มีโอกาสได้เข้ามาศึกษาในสถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน มหาวิทยาลัยชีวิต ในขณะนั้น ยังทำงานเป็นพนักงานบริษัทอยู่ในสถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน มหาวิทยาลัยชีวิต ซึ่งเป็นจุดเริ่มต้นที่ทำให้เกิดแนวคิดการพัฒนากาแฟ ผู้วิจัยได้นำเอาแนวคิด และวิชากระบวนการทัศน์ วิชาเครือข่าย ความรู้ที่ได้ศึกษาในหลายด้าน ที่ได้จากการศึกษามาประยุกต์

มาทำโครงการอาชีพ ในระหว่างที่เรียนในระดับปริญญาตรี สถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน มหาวิทยาลัยชีวิต เป็นโครงการเพื่อพัฒนาอาชีพของนักศึกษา ซึ่งเป็นไปตามเป้าหมายวัตถุประสงค์ของสถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน ที่ต้องการให้นักศึกษามีชีวิตที่ดีขึ้น และมีอาชีพ มีรายได้ ในระหว่างเรียน โครงการของผู้วิจัย คือ โครงการพัฒนาธุรกิจกาแฟคั่วของข้าพเจ้า ในปี 2555 ผู้วิจัย ได้ทำโรงคั่วเล็ก ๆ ในบ้านเช่า ในชุมชนหนองผึ้ง ตำบลหนองผึ้ง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ การแปรรูปกาแฟคั่ว กาแฟสด ในบ้านหนองผึ้ง ตำบลหนองผึ้ง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ เป็นสถานที่แปรรูปกาแฟคั่ว กาแฟสด และบรรจุภัณฑ์ จัดจำหน่าย และได้ขยายเครือข่ายด้านการผลิตกาแฟในชุมชนบ้านแม่มอญ หมู่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย ในการศึกษาในชั้นปริญญาตรี ปีที่ 2 ผู้วิจัย จึงตัดสินใจลาออกจากการเป็นลูกจ้างบริษัท มาพัฒนาอาชีพของตนเอง ด้านกาแฟอย่างมุ่งมั่น เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ เพื่อสร้างอาชีพ ทำให้ทุกคนในครอบครัวมีความสุขมากขึ้น โดยใช้ชีวิตตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง ขององค์พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว และหลักปรัชญาของมหาวิทยาลัยชีวิต ในการดำเนินชีวิต ผู้วิจัย จึงได้ทำการศึกษาค้นคว้าวิธีการแปรรูปกาแฟ เป็นกาแฟคั่ว โดยการผลิตเครื่องคั่วกาแฟขึ้นมาเอง สำหรับแปรรูปกาแฟเป็นเมล็ดกาแฟคั่ว เพื่อจำหน่ายเป็นการหาช่องทางจำหน่ายเมล็ดกาแฟให้กับชุมชน เป็นการเริ่มต้นของการผลิตกาแฟคั่วในแบรนด์ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ขึ้นมา เพื่อรองรับผลผลิตกาแฟจากชุมชนที่ไปส่งเสริม

4.1 กระบวนการสร้างเครือข่ายกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น

จากการศึกษาโดยใช้เครื่องมือแบบสอบถาม และสัมภาษณ์ จากสมาชิกในชุมชน ได้มีความเห็นชอบที่ควรมีเครือข่ายของกลุ่มผู้ปลูกกาแฟ เพื่อลดปัญหาการจำหน่ายผลิตกาแฟสดที่ไม่มีเสถียรภาพทางการตลาด และราคาไม่เป็นธรรม เพื่อให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ ในการกำหนดราคาที่เหมาะสม ด้วยเหตุผลหลัก ที่สมาชิกในชุมชนมีความประสงค์ จึงเป็นที่มาของการสร้างเครือข่ายของกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น

กระบวนการสร้างเครือข่ายของกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ผู้วิจัย ได้นำปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ไปใช้ในการสร้างเครือข่าย เพื่อสร้างความเข้มแข็ง และลดค่าใช้จ่ายในครัวเรือน และเป็นแหล่งอาหารให้ครัวเรือนของสมาชิกในชุมชนด้วย เช่น การปลูกผักกินเอง การทำปุ๋ยจากเปลือกผลกาแฟสด การทำน้ำหมักสำหรับไล่แมลงในแปลงเกษตร การสร้างกระบวนการเครือข่าย ได้รับความร่วมมือจากหลายภาคส่วน โดยเฉพาะเป็นการร่วมมือกันระหว่างชุมชน และกลุ่มกระบวนการแปรรูปกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ซึ่งในขณะนั้น มีนายอาทิตย์ ตาแสง เป็นที่ปรึกษาประสานงานกลุ่ม Mr.Do han shong ผู้เชี่ยวชาญกาแฟชาวเกาหลีใต้ เป็นที่ปรึกษาด้านเทคนิค ในระยะแรก ของการริเริ่มการปลูกกาแฟ มีเป้าหมายเพื่อสร้างอาชีพเกษตรกรให้ชุมชน เพื่อแก้ไขปัญหาเรื่องอาชีพ สร้างรายได้แก่ชุมชนห่างไกล เพื่อให้มีอาชีพที่มั่นคง อยู่กับป่า ตามวิถีชุมชนได้ เพื่อแก้ไขปัญหาความยากจน เพื่อต้องการช่วยเหลือชุมชนในด้านอาชีพ ต่อมา ผู้วิจัย ได้ทำการแปรรูปกาแฟขึ้น ในระหว่างเรียนในมหาวิทยาลัยชีวิต และได้ทำโครงการพัฒนากาแฟคั่ว

ของข้าพเจ้า จึงเกิดกระบวนการแปรรูปกาแฟ เพื่อเป็นการนำผลผลิตกาแฟของกลุ่มเกษตรกรที่ส่งเสริมให้ปลูกกาแฟมาแปรรูป เพื่อจำหน่ายในการช่วยเหลือเกษตรกร จึงได้เกิดกระบวนการสร้างเครือข่ายของกลุ่มผู้ผลิตกาแฟขึ้น ในเครือข่ายกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ซึ่งเป็นแบรนด์ที่เกิดขึ้นจากความร่วมมือของกลุ่ม สอดคล้องแนวคิด เสรี พงศ์พิศ (2554, หน้า 13) ได้กล่าวให้ความหมายเครือข่าย มีความหมายถึง ความสัมพันธ์ที่อยู่เบื้องลึกในชีวิต และจิตใจของผู้คน ทำให้เห็นอกเห็นใจกัน และช่วยเหลือกันเกื้อกูลกัน เคยมีประสบการณ์มาก่อน เคยลำบากมาก่อน และมีพื้นที่องช่วยเหลือ จึงเข้าใจสถานการณ์ของคนอื่น และรู้ว่าในอนาคต ตนเองก็อาจจะประสบปัญหาเช่นเดียวกัน และอาจจะต้องการให้คนอื่นช่วยเหลือ เช่นเดียวกัน ที่เขาที่เรา ออกเขาออกเรา ด้วยความรู้สึก หรือเหตุผลของหัวใจ เช่นนี้ ทำให้ผู้คนในอดีตเป็นคนมีน้ำใจ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ มีอะไรก็แบ่งปันกัน โดยเฉพาะในยามที่ต้องการความช่วยเหลือ เมื่อขาดแคลน หรือต้องการความช่วยเหลือ และแนวคิดการสร้างคุณค่าของกาแฟไทยของผู้วิจัย ที่มีความคาดหวังให้กาแฟไทย คอฟฟี่ วิชั่น เป็นการสร้างอาชีพที่ยั่งยืนแก่ชุมชนได้ กระบวนการสร้างเครือข่าย มีดังนี้

4.1.1 การแนะนำการปลูกพืชกาแฟนั้นมีข้อดีอย่างไร

ในระยะแรก นายอาทิตย์ ตาแสง ที่ปรึกษาประสานงานกลุ่มได้มาปรึกษาผู้วิจัย ซึ่งในขณะนั้น ผู้วิจัยทำงานเป็นพนักงานบริษัท ในตำแหน่งผู้จัดการฝ่ายการตลาด ได้มาปรึกษาเรื่องการสร้างอาชีพให้เกษตรกร ที่หมู่บ้านขุนดิน และห้วยหมี่ ซึ่งเป็นหมู่บ้านในป่าลึก และเป็นแหล่งต้นน้ำของชุมชนหลายชุมชนรวมของทางอำเภออมก๋อยด้วย การปลูกพืชการเกษตรใด ๆ ต้องแจ้งให้ทางอำเภอทราบ เพื่อขออนุญาตในการปลูก และต้องปลูกโดยไม่ใช้สารเคมีทางอำเภอจึงอนุญาตให้ปลูกได้ ที่สำคัญการปลูกพืช เพื่อการบริโภคเท่านั้น เนื่องจากการเดินทางยากลำบาก การขนส่งไม่สามารถทำได้ ในช่วงฤดูฝน หรือต้นฤดูหนาว เพราะรถไม่สามารถขึ้นไปขนสินค้าพืชผลทางการเกษตรได้ และจากการสอบถาม นายอาทิตย์ฯ ที่เป็นผู้ประสานงานกลุ่มได้กล่าวว่า ชุมชนแห่งนี้ได้ถูกทางการขอให้ออกจากพื้นที่ แต่ชุมชนไม่ยอมออกจากพื้นที่ เพราะสถานที่ที่จัดให้อพยบไปอยู่ใหม่ ไม่สามารถทำกินเลี้ยงชีพได้ และไม่ใช่วิถีที่ชุมชนจะอยู่อาศัยตามวิถีชนชาติกะเหรี่ยง ที่อาศัยพื้นป่าในการดำรงชีพ ผู้วิจัย เมื่อได้ยินคำบอกเล่าแล้ว ก็แนะนำให้ปลูกกาแฟ เพราะพืชกาแฟ เก็บผลผลิตในฤดูหนาว และน้ำมาตากแห้ง แล้วสามารถใช้รถขนผลผลิตส่งขายได้ เนื่องจากเป็นฤดูแล้ง รถโฟวิลสามารถขึ้นไปรับผลผลิตได้ และผู้วิจัยเห็นว่าชุมชนมีพื้นที่เหมาะสมที่จะปลูกกาแฟได้ ด้วยเห็นผลนี้ เป็นข้อดีของการปลูกกาแฟ ซึ่งผู้วิจัยได้แนะนำให้ชุมชนปลูก สอดคล้องกับแนวคิด เสรี พงศ์พิศ (2554, หน้า 53-55) รอด (survive) รอดจากความยากจน ความทุกข์ยาก จากปัญหาสารพัด โดยเฉพาะปัญหาเศรษฐกิจ เป็นวงจรอุบาทว์ที่หาทางออกไม่ได้ “รอด” เป็นฐานคิดที่แตกต่างจากที่เป็นอยู่ทุกวันนี้ ที่เน้นกันที่ “รวย” การลุกขึ้นมาจัดการชีวิตของตนเองใหม่ ให้มีระบบระเบียบแบบที่ทำให้รอดไม่ใช่มุ่งให้รวย ระเบียบชีวิตใหม่มาจาก “ข้างใน” หรือระเบิดจากข้างใน ชุมชนที่ร่วมกันจัดการชีวิต จัดการเศรษฐกิจจัดการหนี้สิน จัดการดิน น้ำ ป่า ข้าว ปลา อาหาร การออม การผลิต การบริโภค การลงทุน สุขภาพ

ถึงแวดล้อม ซึ่งผู้วิจัย มีความคาดหวัง ให้ชุมชนมีอาชีพ มีความยั่งยืนของอาชีพ และวิถีชีวิต เศรษฐกิจชุมชน

แต่ในขณะนั้น ผู้วิจัย และชุมชน ยังไม่มีความรู้ในเรื่องการปลูก กาแฟ และกระบวนการผลิตกาแฟ แต่ด้วยความตั้งใจของชุมชน ที่เห็นการแนะนำการปลูกกาแฟ เป็นสิ่งที่เหมาะสม จึงได้ขอให้ผู้วิจัย เป็นผู้จัดหาต้นกล้ากาแฟให้ชุมชน เพื่อนำไปปลูก ผู้วิจัยได้เห็น ถึงความต้องการของชุมชนที่ต้องการปลูกกาแฟตามคำแนะนำของผู้วิจัย ผู้วิจัยจึงได้เป็นธุระจัดหา ต้นกล้ากาแฟให้ ในระยะแรกได้รับการสนับสนุนต้นกล้ากาแฟจากศูนย์เพาะชำกล้าไม้แม่ฮ่องสอน สำนักงานป่าไม้ อำเภอแม่ฮ่องสอน จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 5,000 ต้นกล้า และผู้วิจัยได้มีโอกาสได้รู้จัก Mr.Do Han Shong ชาวเกาหลีใต้ ซึ่งมีความสนใจการทำกาแฟในประเทศไทย ผู้วิจัยจึงได้รับ งบประมาณจัดซื้อกล้าพันธุ์ จาก Mr.Do Han Shong ชาวเกาหลีใต้ นำไปจัดหาต้นกล้าพันธุ์ อีก 5,000 ต้นกล้า และ ให้ชุมชนทำการเพาะกล้าพันธุ์เพื่อขยายอีก ในการปลูก ชุมชนร่วมกันในการปลูก การดูแล ผู้วิจัยได้เป็นผู้ให้คำแนะนำ วิธีการ และนำองค์ความรู้แนะนำชุมชน ในกระบวนการผลิตกาแฟ ในระยะแรก ใช้พื้นที่การปลูก อยู่ 100 ไร่ Mr.Do han shong ผู้เชี่ยวชาญ กาแฟชาวเกาหลีใต้ เป็นที่ปรึกษาด้านเทคนิค และศึกษาการปลูกกาแฟจาก อาจารย์เชาวลิต กอสัมพันธ์ อาจารย์จากศูนย์วิจัยเกษตรที่สูง คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และจาก หนังสือ กล้าสู่แก้ว โดย เชาวลิต กอสัมพันธ์ นำองค์ความรู้ที่ได้แนะนำชุมชนในการปลูก และดูแล สวนกาแฟ ในระยะแรกของการริเริ่มการปลูกกาแฟ มีเป้าหมายเพื่อสร้างอาชีพให้เกษตรกรในชุมชน เพื่อแก้ไขปัญหาเรื่องอาชีพ รายได้แก่ชุมชนห่างไกล เพื่อให้มีอาชีพที่มั่นคง อยู่กับป่าตามวิถีชุมชน โดยการปลูกกาแฟของชุมชนได้ปลูกในพื้นที่ที่เป็นพื้นที่เคยปลูกข้าว แต่วิถีชุมชนได้เปลี่ยนพื้นที่ ไปเป็นระยะ ระยะละ 8 ปี ทำให้ต้นไม้โตเป็นร่มเงา สำหรับต้นกาแฟได้ สอดคล้องกับ ชวลิต กอสัมพันธ์ (2555, หน้า 72-79) ได้กล่าวว่า พื้นที่ที่มีความลาดชันต้องวางแนวระดับ หรือ ทำขั้นบันได และระยะปลูกกาแฟ โดยใช้ระยะห่างระหว่างต้น และแถว อยู่ที่ 1.5-2 เมตร ปักไม้ ตามแนวที่จะปลูก และใช้จอบขุดหลุมให้ได้ขนาดกว้าง 30x30x30 เซนติเมตร รองก้นหลุมด้วย ปุ๋ยคอก แนะนำให้ใช้มูลวัวถ้ามี กาแฟมีดินเล็ก สามารถปลูกพืชอื่นแซมได้ การปลูกกาแฟร่วมกับ ไม้บังร่มเงา เพื่อลดความร้อนในฤดูแล้ง ไม้บังร่มที่ใช่ต้องไม่ทำให้เกิดปัญหาเกี่ยวกับต้นกาแฟที่ปลูก ไม้บังร่มอาจเป็นไม้ผล ไม้ป่า หรือไม้ที่ปลูกขึ้นมาเพื่อใช้บังร่มกาแฟได้

4.1.2 การสร้างแรงจูงใจ

การสร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรสนใจในการปลูก และผลิตกาแฟ ในเครือข่าย กาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น โดยการให้การสนับสนุนกล้าพันธุ์กาแฟฟรีให้เกษตรกรใน ชุมชนไปปลูก แนะนำให้องค์ความรู้ในการปลูก และการดูแล การจัดการในสวนกาแฟ ร่วมกัน เรียนรู้แก้ไขปัญหาาร่วมกัน สร้างความปฏิสัมพันธ์อันดีต่อกัน พึ่งพาอาศัยกัน เช่น การช่วยเหลือ สิ่งของในยามประสบปัญหา อุทกภัย ภัยจากอากาศหนาว ยารักษาโรค อาหารในการบรรเทาทุกข์ ต่าง ๆ ด้วยกัน ผลผลิตจากการผลิตทาง ไทย คอฟฟี่ วิชั่น รับซื้อทั้งหมด เพื่อนำมาแปรรูป และ

จัดจำหน่าย ช่วยให้เกษตรกรมีความมั่นใจในการที่จะดูแล และผลิตกาแฟอย่างมีคุณภาพ ช่วยสร้างความมั่นคงทางอาชีพ และความยั่งยืนให้กับชุมชน โดยเกษตรกรไม่ต้องนำกาแฟออกไปหาตลาด ให้พ่อค้าคนกลางกดราคา การจำหน่ายกาแฟให้กับ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น เกษตรกรตั้งราคาขายเองตามต้นทุน และตามราคาความพอใจ ที่เกษตรกรเห็นสมควร และเหมาะสม เป็นการสร้างแรงจูงใจให้กับเกษตรกรในชุมชน สนใจปลูกกาแฟกันมากขึ้น ทำให้ลดการทำลายป่า ทำให้ไร่เลื่อนลอยลงในระดับหนึ่ง

4.1.3 การเชื่อมชุมชนเครือข่ายผู้ผลิตกาแฟ

การออกเชื่อมชุมชนผู้ผลิต และผู้ปลูกกาแฟ เป็นกิจกรรมหนึ่งที่ไทย คอฟฟี่ วิชั่น โดยผู้วิจัย ได้ดำเนินการเป็นประจำทุกปี โดยมีเป้าหมายที่ออกเชื่อมชุมชนผู้ปลูกและผลิตกาแฟ เพื่อเป็นการเชื่อมโยง สร้างความสัมพันธ์ปฏิสัมพันธ์อันดีต่อกัน และเป็นการรับฟังปัญหา การเรียนรู้ร่วมกัน แก้ไขปัญหาร่วมกัน ในปัญหาต่าง ๆ เช่น การดูแลต้นกาแฟ การแก้ไขปัญหาโรค รา ที่เกิดกับต้นกาแฟ การบำรุงดิน การแก้ไขปัญหาแมลงเจาะผลกาแฟ การให้ความรู้ในการเก็บเกี่ยวผลกาแฟ กระบวนการผลิตกาแฟในกระบวนการต่าง ๆ ในการผลิตกาแฟ ก่อนจะมีการเก็บเกี่ยวผลผลิต เพื่อให้การเก็บเกี่ยวผลผลิตกาแฟเข้าสู่กระบวนการผลิตกาแฟอย่างมีคุณภาพ ต้องมีการศึกษาเรียนรู้ในกระบวนการผลิตกาแฟอย่างไร ให้มีคุณภาพ และต้นกาแฟไม่เสียหาย และออกดอก ออกผลในปีต่อไป

จากการออกเชื่อมชุมชนเครือข่ายเป็นการสร้างขวัญ สร้างกำลังใจ สร้างความมั่นใจ สร้างความสัมพันธ์ภายในกลุ่มเครือข่าย

4.1.4 การสร้างความสัมพันธ์ในกลุ่ม

การสร้างความสัมพันธ์ในกลุ่ม เป็นการสร้างความสัมพันธ์ในเชิงปฏิสัมพันธ์ในกลุ่ม ตามแนวคิดทฤษฎีการสร้างเครือข่าย สอดคล้องกับ เสรี พงศ์พิศ (2554, หน้า 13) ได้กล่าวให้ความหมาย เครือข่าย มีความหมายถึง ความสัมพันธ์ที่อยู่เบื้องลึกในชีวิต และจิตใจของผู้คน ทำให้เห็นอก เห็นใจกัน และช่วยเหลือกัน เกื้อกูลกัน เคยมีประสบการณ์มาก่อน เคยลำบากมาก่อน และมี พี่น้องช่วยเหลือ จึงเข้าใจสถานการณ์ของคนอื่น และรู้ว่าในอนาคตตนเองก็อาจจะประสบปัญหาเช่นเดียวกัน และอาจจะต้องการให้คนอื่นช่วยเหลือเช่นเดียวกัน ที่เขาที่เรา ออกเขาออกเรา ด้วยความรู้สึก หรือเหตุผลของหัวใจ เช่นนี้ทำให้ผู้คนในอดีตเป็นคนมีน้ำใจ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ มีอะไรก็แบ่งปันกัน โดยเฉพาะในยามยากลำบากขาดแคลน ตามแนวคิดทฤษฎีแนวคิดที่อธิบายการเกิดเครือข่ายในการทำงาน ได้แก่ เครือข่ายเป็นแนวคิดของการสร้างความร่วมมือ ในการทำงานเป็นรูปแบบทางสังคมที่เปิดโอกาสให้เกิดการปฏิสัมพันธ์ระหว่างองค์กรเพื่อการแลกเปลี่ยนการทำงาน เป็นการทำงาน เป็นการสร้างความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน และการมีส่วนร่วมการทำงาน เครือข่ายประกอบด้วยบุคคล กลุ่มองค์กรที่มีเป้าหมายการทำงานร่วมกัน และบุคคล กลุ่มองค์กรเหล่านี้มีฐานะเท่าเทียมกัน สอดคล้อง ประเวศ ะสี (2541, หน้า 25) ผู้วิจัย ได้นำ

แนวความคิดเป็นแนวทางในการสร้างความสัมพันธ์ในกลุ่มผู้ผลิตกาแฟ เครื่องใช้กาแฟ ไทย คอฟฟี่วิชั่น ทำให้เกิดความสัมพันธ์อันดี มีความร่วมมือกัน พึ่งพากัน เข้าใจกัน ค่อยช่วยเหลือกัน แบบนั้นพี่น้อง

4.1.5 การศึกษาเรียนรู้ร่วมกัน

การศึกษาเรียนรู้ร่วมกัน ในสิ่งที่ทุกคนทุกกลุ่มนำมาแลกเปลี่ยน เรียนรู้ร่วมกัน ตามวิถีของชุมชน ตามพื้นที่ของชุมชน เนื่องจากกลุ่มผู้ผลิตผู้ปลูกกาแฟเป็นกลุ่มชนเผ่า ที่มีวิถีชุมชนที่แตกต่างกัน การนับถือศาสนา ขนบทำเนียมประเพณีภาษา ความเชื่อที่แตกต่างกัน การศึกษาเรียนรู้ ย่อมมีความที่แตกต่างกันอย่างมา การศึกษาเรียนรู้แลกเปลี่ยน จึงมีความสำคัญมาก ผู้วิจัย ในฐานะเป็นผู้ศึกษาวิจัย เป็นผู้ร่วมในการประสานงานในแต่ละกลุ่ม เป็นผู้แนะนำองค์ความรู้ ในกระบวนการผลิตกาแฟให้มีคุณภาพ ต้องศึกษาเรียนรู้แลกเปลี่ยนอย่างมาก เพราะเป็นพื้นที่ที่มีความละเอียดอ่อนมาก ในด้านความเชื่อ ผู้วิจัยต้องศึกษาการนับถือศาสนา ขนบทำเนียมประเพณี ความเชื่อ วิถีชุมชนอย่างมีความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้กระทบกับความสัมพันธ์ ในการสร้าง เครื่องใช้ เพื่อให้การศึกษาระบวนการผลิตกาแฟให้มีประสิทธิภาพของชุมชนกลุ่มผู้ผลิตกาแฟ อย่างมีประสิทธิภาพ และมีคุณภาพอย่างไม่มีเงื่อนไข

5. กระบวนการผลิตกาแฟให้มีคุณภาพ

กระบวนการผลิตกาแฟมีสองวิธีหลัก คือ กระบวนการผลิตแบบแห้ง และแบบเปียก กระบวนการผลิตกาแฟในงานวิจัยนี้ ได้กล่าวถึงกระบวนการผลิตแบบเปียกเท่านั้น กระบวนการผลิตกาแฟให้มีคุณภาพนั้น เป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่ง เนื่องจากกาแฟนั้น จัดเป็นอาหารชนิดหนึ่ง ซึ่งเกี่ยวข้องกับสุขภาพของผู้บริโภค คุณภาพกาแฟนั้น ต้องอาศัยความใส่ใจ และความสะอาด ปราศจากสิ่งเจือปนทุกชนิด ในกระบวนการผลิตกาแฟ ต้องมีกระบวนการคัดแยกเมล็ดกาแฟ อย่างพิถีพิถัน เพื่อให้ได้กาแฟเมล็ดที่สมบูรณ์ที่สุด จึงมีความจำเป็นในกระบวนการคัดเมล็ดกาแฟ ก่อนนำไปคั่ว หรือนำไปผลิตในกระบวนการอื่นต่อไป สอดคล้องกับ ชาวลิต กอสัมพันธ์ (2555 หน้า 136-139) ได้กล่าวว่า การทำสารกาแฟแบบเปียก เป็นวิธีที่ทำให้ได้สารกาแฟมีคุณภาพดี เนื่องจากควบคุมปัจจัยต่าง ๆ ได้ง่าย แม้ว่าจะมีหลายขั้นตอน นอกจากนั้น เชื่อว่ากระบวนการหมัก เป็นการเพิ่มกลิ่น และรสชาติของกาแฟ กระบวนการเก็บเกี่ยวต้องประณีต เก็บเฉพาะผลสุกเต็มที่เท่านั้น หลังเก็บเกี่ยวแล้วต้องปอกเปลือกออกทันที เพื่อป้องกันไม่ให้กาแฟเกิดกลิ่นเหม็นหมัก หมักพอให้ล้างได้ ล้างทำความสะอาด นำกาแฟและเปลือกที่ล้างแล้วไปแช่น้ำอีกประมาณ 12 ชั่วโมง ก่อนนำไปตากแดด และตากจนแห้งสนิท จึงนำไปเก็บ เพื่อรอการขาย หรือกระบวนการอื่นต่อไป การตากแดด ขั้นตอนนี้ก็สำคัญ การตากควรตากบนแคร่ ไม่แนะนำตากบนพื้นดินโดยตรง การตาก ที่ถูกต้อง ให้ตากบนแคร่ห่างจากพื้นประมาณ 1 สอกขึ้นไป โดยปกติแคร่จะสูงอยู่ที่ 80-100 เซนติเมตร ใช้วัสดุตามท้องถิ่น ในวันแรกไม่ควรตากในโรงตากที่ปิด เพราะกาแฟเปียก มีน้ำมาก โรงตากที่คลุมด้วยพลาสติกใสแบบมีजू จะช่วยให้กาแฟแห้งเร็ว และสามารถป้องกันน้ำค้างได้ และไม่ต้องเสียเวลาในการเก็บในเวลากลางคืน ป้องกันน้ำค้างได้ดี การตากจนแห้ง สังเกตจากกะลา เริ่มมีรอยปริแตก หรือวัดความชื้นได้ประมาณ 7 เปอร์เซ็นต์ ทดสอบ โดยการกัดดู การเก็บ และการ

บรรจุกาแฟแห้ง ให้เก็บในภาชนะที่แห้ง ทำเครื่องหมายให้ชัดเจน และวางให้สูงกว่าพื้น 15-20 เซนติเมตร สอดคล้องกับงานวิจัย เจาว เปาโล โคลเลีย, ธนเดช จิระประกอบชัย, มาริน่า เซวิส, โจเซฟ เกย์, วีรวิชัย กุลสิทธิไชยา, คนยา ปรัชญานันท์ และอาแมนด้า ไรอัน. (2013, หน้า 12) คู่มือแนวทางการทำไร้กาแฟอย่างยั่งยืนในภาคเหนือของประเทศไทย ได้กล่าวว่า การปลูกผลเชอร์รี่เพื่อให้มาซึ่งเมล็ดข้างใน ผลการปลูกผล สามารถทำด้วยเครื่องจักร หรือมือก็ได้ ขึ้นต่อนั้นนั้นต้องใช้น้ำเย็นที่สะอาด ในขั้นนี้สามารถใช้ถุงมือได้

หมายเหตุ: ถ้ามีเครื่องที่ใช้สำหรับการปลูกผลเชอร์รี่ ควรนำมาใช้เพราะว่า เครื่องนั้น จะทำให้เมล็ดกาแฟที่ได้มีคุณภาพที่คงที่ การหมักเป็นการกำจัดเมือกได้ง่ายขึ้น แค่เพียงล้างน้ำ

- 1) การหมักจะใช้เวลา 1-2 วัน โดยแช่กะลากาแฟ ในน้ำที่สะอาด
- 2) ภาชนะที่ใช้ในการหมักนี้ ควรจะดูแลให้สะอาดอยู่เสมอ
- 3) การล้างเพื่อกำจัดเมือกที่ผ่านจากการหมักแล้ว ออกจากเมล็ดกาแฟ หากล้างด้วยมือ ให้ใช้น้ำล้างเมล็ดกะลากาแฟ 2-4 ครั้ง โดยอย่าให้เหลือคราบของเมือก
- 4) การตากให้แห้ง หลังจากล้างสะอาดแล้ว เมล็ดกะลากาแฟ ควรถูกตากจนกว่าจะเหลือความชื้นเพียงแค่ 12%

6. ขั้นตอนการคัดเมล็ด

การคัดเกรด การคัดสารกาแฟ หรือการคัดเกรดสารกาแฟที่ผ่านการสีมาแล้ว ต้องทำการคัดแยกกลุ่มสารกาแฟออกจากกัน สารกาแฟนั้นได้แบ่งตามกลุ่มทั้งหมดดังนี้ คือเกรด เอ (A) เกรดเอ็กซ์ (X) เกรดควาย (Y) เกรดพี (P) ขั้นตอนด้านคุณภาพของกาแฟที่ใช้ในการคั่ว จะต้องมีความพอดี ไม่มีสิ่งเจือปน เมล็ดกาแฟต้องมีขนาดเท่า ๆ กัน ในการกำหนดขนาดของกาแฟแบ่งเป็น 4 ขนาด หรือ 4 เกรด มีเกรด AA เกรด A เกรด B และเกรด Y ซึ่งเป็นเกรดที่มีเมล็ดแตกหักมีของเสียน้อยอยู่ แบ่งตามภาษาท้องถิ่นตามหลักแล้วกาแฟเกรดเอ AA ที่มีเมล็ดขนาดตั้งแต่ 5.5 มิลลิเมตรขึ้นไป มีสีเขียวอมฟ้า เกรด A มีเมล็ดขนาดเดียวกับเกรดเอ AA แต่มีสีเขียวซีด เกรด บี B มีขนาดเล็กกว่าเกรดเอ A ลงมา เกรดควาย Y ที่มีขนาดเล็ก เมล็ดแตก เมล็ดกลม ที่ลอดตะแกรงเบอร์ 14 หรือขนาด 5.5 มิลลิเมตร เกรด P (Peaberry) เกิดจากเมล็ดไม่สมบูรณ์มักลอดตะแกรงเบอร์ 14 ขนาด 5.5 มิลลิเมตร โดยการคัดกาแฟที่ละเมล็ดร้อยเปอร์เซ็นต์ เช่น การคัดเมล็ดที่แตก เมล็ดที่หัก และเมล็ดที่มีแมลงกัดกิน พร้อมนำสิ่งเจือปนออก คัดเมล็ดที่มีขนาดต่างกันแยกออกจากกัน เพื่อคุณภาพการคั่ว จะได้มีรสชาติที่คงที่สม่ำเสมอ สอดคล้องกับ ชวลิต กอสัมพันธ์ (2555, หน้า 144-147) ได้แบ่งแยกได้ดังนี้ เกรด เอ (A) คือเมล็ดที่มีขนาดตั้งแต่ 5.5 มิลลิเมตรขึ้นไป มีสีเขียวอมฟ้า หรือสีเทา เกรด เอ็กซ์ (X) มีขนาดเดียวกับเกรดเอ (A) แต่สีแตกต่างไปจากธรรมชาติซึ่งเป็นสีเขียวอมฟ้า เช่น สีน้ำตาล หรือสีเทาซีด เกรดควาย (Y) มีขนาดเมล็ดเล็ก เมล็ดแตก เมล็ดกลมที่ลอดตะแกรงเบอร์ (14) หรือขนาด 5.5 มิลลิเมตร เกรดพี (P) หรือ (Peaberry) เกิดจากเมล็ดที่ไม่สมบูรณ์มักลอดตะแกรงเบอร์ (14) หรือขนาด 5.5 มิลลิเมตร และยังมีอีกเกรดที่การปิดปกติอื่น ๆ เช่น เมล็ดหูช้าง

7. ขั้นตอนการคว่ำกาแฟ

การคว่ำกาแฟ ขั้นตอนการคว่ำกาแฟ ต้องอาศัยความเอาใจใส่อย่างมาก เพราะเป็นขั้นตอนที่ละเอียด เกี่ยวข้องกับรสชาติ และสารที่อยู่ในกาแฟทั้งหมด การคว่ำกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น แบ่งเป็นระดับการคว่ำแบบทั่วไป คือ การคว่ำแบบระดับอ่อน ใช้อุณหภูมิที่ 180 องศาเซลเซียส ถึง 200 องศาเซลเซียส โดยใช้เวลา 15 นาที ถึง 20 นาที การคว่ำแบบระดับกลาง ใช้อุณหภูมิที่ 205 องศาเซลเซียส ถึง 220 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 15 นาที ถึง 20 นาที การคว่ำระดับเข้ม ใช้อุณหภูมิ 220 องศาเซลเซียส ถึง 240 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 15 นาที ถึง 20 นาที

ในระยะเริ่มแรก การทำการวิจัยคว่ำกาแฟ ผู้วิจัยได้ปรึกษา อาจารย์อาทิตย์ ตาแสง ซึ่งเป็นสมาชิกในกลุ่ม และมีบ้านอยู่ใกล้ ๆ บ้านผู้วิจัย และมาทดลองชิมกาแฟเพื่อหาความพอดีของกาแฟ อาจารย์ท่านได้เห็นถึงความพยายามของผู้วิจัย และเห็นว่ากาแฟมีคุณภาพดี จึงได้นำกาแฟตัวอย่างไปให้ชาวเกาหลีที่ทำงานเดียวกันกับท่านชิม ทำให้ชาวเกาหลีชอบ และสนใจ กาแฟที่ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาและทำการวิจัย ผู้วิจัยได้นำกาแฟที่ทำการคว่ำแล้วนำไปให้ อาจารย์ โด ฮาน ของผู้เชี่ยวชาญด้านกาแฟ ที่เป็นผู้แนะนำวิธีการคว่ำกาแฟให้ผู้วิจัย ในระยะแรก ซึ่งเป็นชาวเกาหลีได้ทำการชิมกาแฟตลอดการทดลอง ตรวจสอบกาแฟตัวอย่างพิถีพิถัน เพื่อหาความแตกต่าง และหาความคุณภาพของกาแฟ นอกจากนี้ ผู้วิจัยได้นำกาแฟไปให้อีกหลายคนทั้งในเชียงใหม่ กรุงเทพฯ เพื่อให้ทำการทดลองชิม รวมทั้งนำกาแฟไปให้ร้านกาแฟ ทั้งจังหวัดเชียงใหม่ และลำพูน ทดลองชิมกาแฟ เพื่อหาข้อมูลในการวิเคราะห์ และปรับปรุงพัฒนาวิธีการคว่ำกาแฟของผู้วิจัย จนกระทั่งคุณภาพกาแฟคว่ำ ที่ผู้วิจัยได้ทำการวิจัยทดลอง มีคุณภาพ และรสชาติได้ตามที่ลูกค้าต้องการ และมีคนสนใจซื้อกาแฟ

สอดคล้องกับงานวิจัย ชวลิต กอสัมพันธ์ (2555, หน้า 154-156) ได้กล่าวว่า ในการคว่ำกาแฟนั้น เครื่องคว่ำต้องทำการอุ่นเครื่องให้ร้อนจนได้อุณหภูมิที่ประมาณ 180-240 องศาเซลเซียส จากนั้น จึงเทเมล็ดกาแฟที่ผ่านการคัดเกรดแล้วลงไปในถังคว่ำ รักษาระดับอุณหภูมิประมาณ 200-250 องศาเซลเซียส จนกว่าจะได้สีของกาแฟคว่ำตามที่ต้องการ สีของกาแฟคว่ำอาจเป็นแบบอ่อนแบบกลาง และแบบเข้ม หรือเป็นแบบต้องการ การคว่ำกาแฟแต่ละครั้งควรใช้เวลาการคว่ำอยู่ที่ 12-20 นาที ในการคว่ำต้องคอยฟังเสียงการแตก และสีของกาแฟ โดยการตักออกมาดูนอกเครื่อง เมื่อการคว่ำกาแฟสิ้นสุด ต้องเทกาแฟคว่ำออกจากเครื่อง และทำให้เย็น โดยใช้พัดลมเป่าไปที่เมล็ดกาแฟ พร้อมกับการเขย่า หรือพัด เพื่อให้ระบายความร้อนให้เร็วที่สุด หรือเครื่องที่มีพัดลมดูดอากาศติดตั้งอยู่ในถัง จะหมุนพร้อมกับมีการดูดลมร้อน และควันออกไป และจะทำให้กาแฟเย็นลงด้วย และสอดคล้องกับแนวคิด ปานแก้วตา ชุมบั้งทิต และธนวัฒน์ ช่างสาร กองบรรณาธิการ บริษัทพีเพิลมีเดีย จำกัด (2553, หน้า 40-42) ได้กล่าวในหนังสือ รวยด้วยกาแฟ ว่าการคว่ำกาแฟ เป็นหัวใจสำคัญ อีกส่วนหนึ่งของกระบวนการผลิตกาแฟคว่ำบด นั่นเพราะ ขั้นตอนนี้จะเป็นการเปลี่ยนแปลงสภาพของเมล็ดกาแฟ ให้ออกมาแตกต่างกัน ก่อนที่จะนำเมล็ดกาแฟมาผ่านขั้นตอนนี้ ผู้คว่ำควร

คำนี้ถึงความชื้น ความสะอาด สายพันธุ์ แหล่งที่มาของวัตถุดิบ ประกอบกับความชำนาญส่วนตัว เพื่อให้กาแฟที่ได้นั้นสมบูรณ์แบบที่สุด โดยหลักแล้วการคั่วกาแฟมีความเข้ม 3 ระดับ คือ

1) Light Roasted (กาแฟคั่วอ่อน) คือ การคั่วกาแฟโดยใช้อุณหภูมิระดับต่ำ ประมาณ 200-210 องศาเซลเซียส เมล็ดกาแฟที่ได้จะได้สีน้ำตาลอ่อน ไม่มีไขมันพื้นเกาะบนพื้นผิว

2) Medium Roasted (กาแฟคั่วปานกลาง) การคั่วกาแฟที่อุณหภูมิ 210-220 องศาเซลเซียส

3) Dark Roasted (กาแฟคั่วเข้ม) การคั่วเมล็ดกาแฟที่อุณหภูมิสูงที่สุด คือ 220-240 องศาเซลเซียส

8. บรรจุกัญท์

หลังจากการคั่วกาแฟเสร็จ ผู้วิจัยได้พบปัญหาการเก็บรักษากาแฟคั่ว ที่คุณภาพกาแฟเสียหายเร็ว ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาข้อมูลจากแหล่งเรียนรู้ และจากกาแฟแบรนด์ที่มีจำหน่ายในตลาด ทำให้ผู้วิจัยได้มีแนวคิดที่จะทำบรรจุกัญท์ขึ้นมา เพื่อรักษาคุณภาพกาแฟ สอดคล้อง ชวลิต ก่อสัมพันธ์ (2555, หน้า 159) กล่าวว่า กาแฟคั่วจะคลายแก๊สต่าง ๆ ออกมาหลังการคั่ว ถ้ารักษาผิดวิธี จะสูญเสียกลิ่น และรสชาติไปอย่างรวดเร็ว สามารถเก็บกาแฟคั่วในถุงอลูมิเนียมฟอยล์ เพื่อรักษาคุณภาพกาแฟคั่วให้ได้นานขึ้น

ในขณะเดียวกัน ผู้วิจัยได้ปรึกษาสมาชิกในเรื่องแบรนด์ของกาแฟ ออกแนวคิด การเสนอแนวคิด แล้วไปปรึกษาเพื่อนที่ทำงาน เพื่อนที่ทำงานมีความรู้เรื่องของกราฟฟิคดีไซน์ เพื่อนของภรรยา จึงนำแนวคิดไปออกแบบมาให้ดู ผู้วิจัยเห็นด้วยจึงทดลองทำตัวอย่างมาดู ส่วนตัวผู้วิจัย ได้ไปหาตัวอย่างของถุงบรรจุมานำมาเทียบกับตัวโลโก้ เพื่อความเหมาะสม และเลือกบรรจุกัญท์เริ่มแรกผู้วิจัย ได้นำถุงที่มีวางจำหน่ายตามห้างมาบรรจุ แต่มีปัญหา กาแฟเมื่อคั่วใหม่มีแก๊สเกิดขึ้น ในเมล็ดกาแฟคั่ว มีการปล่อยแก๊สออกมาอย่างต่อเนื่อง เมื่อส่งให้ลูกค้าถุงฟองออก และเกิดถุงแตกออก เพราะแรงดันแก๊สภายในถุง ผู้วิจัยได้แก้ไขโดยการตีควาล์วเพื่อระบายแก๊ส โดยสร้างเครื่องตีควาล์วขึ้นมาใช้เอง เพื่อลดค่าจ้างการตีควาล์ว หลังจากตีควาล์วแล้ว ลดปัญหาถุงแตกได้ และสามารถเก็บกาแฟได้นานขึ้น

9. การสร้างแบรนด์กาแฟ

ที่มาแนวคิดของแบรนด์ จากการสอบถามสัมภาษณ์ของสมาชิกในกลุ่ม มีความคิดเห็นในการสร้างแบรนด์ เพื่อให้กาแฟคั่วให้เป็นอัตลักษณ์ของตัวเอง และเพื่อให้เกิดความเป็นมาตรฐานสากลมากขึ้น ทางกลุ่มจึงมีมติที่จัดทำแบรนด์ขึ้น โดยให้สมาชิกคิดชื่อแบรนด์ แล้วนำมาเสนอในการเสนอชื่อแบรนด์ต่าง ๆ มีหลายชื่อ หลายแบรนด์ แต่ในมติสมาชิกมีความเห็นตรงกันให้ใช้ชื่อแบรนด์ THAI COFFEE VISION ในมติสมาชิก และผู้วิจัย ต้องการสื่อให้เห็นถึงความเป็นกาแฟไทย นั่นดี มีคุณภาพ เพราะผู้วิจัยมั่นใจกาแฟไทย โดยเฉพาะแหล่งปลูก วิธีการปลูก และสายพันธุ์กาแฟ ทำให้ผู้วิจัย มั่นใจที่จะนำเสนอแบรนด์กาแฟไทย ให้ชาวโลกรับรู้ และเมื่อลูกค้าได้สัมผัส ได้ดื่ม ได้ชิมกาแฟไทย มีความประทับใจ เขาจะได้คิด หรือพูดถึงกาแฟไทย และประเทศไทย มาเที่ยว

ประเทศไทย ต้องคิมกาแฟไทย ชื่อกาแฟไทย ทำให้เป็นเอกลักษณ์ของกาแฟไทย ประเทศไทย ส่วนคำว่า VISION มาจากคำว่า วิสัยทัศน์ ที่ผู้วิจัย มีความเห็นตรงกัน ในหนังสือกระบวนการทศน์มาใช้ ความหมาย คือ เป็นกาแฟที่เกิดจากความคิด หรือกระบวนการคิดของผู้ผลิต และอีกความหมายหนึ่ง คือ เมื่อคุณคิมกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น แล้วคุณจะเกิดกระบวนการทศน์ที่ดี ๆ และมีแนวคิดใหม่ หรือ คิมแล้วคิดอะไรก็ออก นี่คือความเป็นมาของแบรนด์กาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ที่ผู้วิจัยภูมิใจในความเป็นคนไทย ผลที่เกิดขึ้นก็เป็นจริง ผู้วิจัยมีลูกค้าต่างประเทศครบครวนหนึ่งมาเที่ยวประเทศไทย และมาเชียงใหม่มาหาซื้อกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ในตลาดวโรรส เป็นผลที่เกิดขึ้นจากความตั้งใจ ที่สร้างแบรนด์กาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ของผู้วิจัย ที่ตั้งใจจะสร้างแบรนด์กาแฟไทย โดยจะบอกความเป็นไทยให้ทั่วโลกรับรู้ และกาแฟไทยมีคุณภาพดี เมื่อมาเที่ยวประเทศไทย อยากคิมกาแฟไทย และมีเอกลักษณ์แบบไทย ต้องมาซื้อ มาคิมกาแฟไทย กาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ที่กล่าวมาเป็นที่มาของการตั้งชื่อแบรนด์

10. การตลาด

การตลาด ผู้วิจัยได้เริ่มจากนำกาแฟไปให้คนรู้จัก และเพื่อน ๆ และร้านกาแฟต่าง ๆ ได้ทดลองชิม และทดลองใช้ และการนำกาแฟไปออกงานจำหน่ายตามหน่วยงาน และกิจกรรมงานแสดงสินค้าต่าง ๆ และแนะนำตามบริษัทต่าง ๆ การส่งชื่อกาแฟไปรับประทานที่ทำงาน กลายเป็นจุดเริ่มต้นการขายกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น เป็นครั้งแรก และมีชาวเกาหลีหลายคนสั่งซื้อ กาแฟ เพื่อไปทานที่ทำงาน และที่บ้าน ลูกค้ามีความพึงพอใจกาแฟคั่วของไทย คอฟฟี่ วิชั่น เป็นการคั่วกาแฟระดับตามแบบที่ลูกค้าต้องการ ทำให้ชาวเกาหลีที่อยู่ในประเทศชอบ และมีการแนะนำกันต่อ ๆ ปัจจุบันมีลูกค้าชาวเกาหลีเพิ่มมากขึ้นจากซื้อไปคิมกินที่บ้าน ก็ซื้อไปฝากเพื่อน และญาติ และนำไปจำหน่ายในประเทศเกาหลี

ปัจจุบัน กาแฟ ไทยคอฟฟี่ วิชั่น มีตัวแทนจำหน่ายอยู่ที่ประเทศเกาหลีหนึ่งแห่ง ที่มีการสั่งซื้อไปจำหน่ายทุกเดือน และเมื่อมีกรุปทั่วเกาหลีมาเที่ยวเชียงใหม่ จะต้องสั่งซื้อกาแฟ ไปเป็นของฝากทุกครั้ง เป็นที่บ่งชี้ได้ว่า กาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น มุ่งมั่นในการพัฒนา มีคุณภาพดี ถ้าเทียบราคาแล้ว คุณภาพสูงกว่าราคามาก ซึ่งผู้วิจัย ได้มีการสำรวจตลาดอย่างต่อเนื่อง ก็พบว่า ถ้ากาแฟระดับเดียวกันราคากาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ถูกกว่าราคากาแฟคุณภาพในระดับเดียวกัน ที่มีวางจำหน่ายในท้องตลาด และอีกประการหนึ่ง สิ่งที่ถูกค้ำประทับใจ คือการบริการ และความอ่อนน้อมของผู้วิจัย ที่ถูกค้ำประทับใจ สอดคล้องกับการศึกษาวิจัย แคทริยา ปันทะนะ, ภักวลัญช์ ใจเด็จ, ภณิดา เครื่องมาตา, ภูเบศ ประสม, ภูษนิษา บุญสูง, สิริรัญญา ศรีสมบัติ, และคณะ (2557, หน้า 21-36) การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคร้านกาแฟสดในเขตอำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่ ที่กล่าวว่า ความอ่อนน้อม การมีปฏิสัมพันธ์ที่ดี เป็นที่ลูกค้ามาใช้บริการในร้านกาแฟ อีกความสำคัญที่ร้านค้ำต้องมี และต้องปรับปรุง และอีกประการหนึ่งที่ร้านกาแฟต้องมี และขาดไม่ได้ โดยความอ่อนน้อมของการบริการในร้านกาแฟ ผู้วิจัย และไทย คอฟฟี่ วิชั่น จึงได้นำวิธีการ และแนวคิดมาใช้ในการให้บริการลูกค้า ด้วยความอ่อนน้อม จึงมีลูกค้าได้แนะนำผู้เชี่ยวชาญ

ด้านกาแฟชาวเกาหลีมาสอนวิธีการต่าง ๆ ให้ผู้วิจัย ในการทดลองเช็คคุณภาพกาแฟ และได้ส่งผู้วิจัย ไปเรียนยังสถาบันกาแฟพิเศษ ของประเทศอเมริกา หรือเรียกย่อว่า สถาบันกาแฟพิเศษ(SCAE) กาแฟที่ลูกค้าชาวเกาหลีได้ซื้อไป ได้นำกาแฟไปทดลองชิมยังร้านช้อปปิ้งที่ประเทศเกาหลี ผลการ ทดสอบ ได้ผ่านการตรวจคุณภาพจากผู้เชี่ยวชาญ โดยการชิมในประเทศเกาหลีได้แล้ว และคุณภาพ ผ่าน ทำให้สามารถจำหน่ายในประเทศเกาหลีได้ ทั้งแบบเป็นสารกาแฟ และแบบกาแฟคั่ว ปัจจุบัน ผู้วิจัย ได้พิจารณา เพื่อจะมีการปรับเพิ่มกำลังการผลิตในฤดูกาลข้างหน้า ที่จะถึง เนื่องจากกาแฟ ของข้าพเจ้ามีคุณภาพ สามารถแข่งขันกับแบรนด์อื่น ๆ ได้ และมีลูกค้าสนใจสั่งซื้อมากขึ้น แต่กาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ไม่พอจำหน่าย จึงจำกัดการขยายลูกค้า เพื่อให้พอสำหรับลูกค้าเดิม หรือลูกค้า ประจำปี ไทย คอฟฟี่ วิชั่น มีแผนในการขยายตลาดในประเทศ และต่างประเทศเพิ่มขึ้น ซึ่งขณะนี้ ได้ศึกษาดูตลาดต่างประเทศบ้างแล้ว และมีผู้สนใจที่จะสั่งซื้อกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ในจำนวน ที่มากพอประมาณ โดยจะสั่งซื้อครั้งละ 1,000 กิโลกรัมต่อครั้ง ลูกค้ากลุ่ม โชนยูโรป ตอนนี ไทย คอฟฟี่ วิชั่น กำลังเร่งผลิตเครื่องคั่วตัวใหม่ เพื่อรองรับการขยายตลาด และขยายห้องคั่ว เป็น โรงคั่วขนาด 3x6 เมตร และทำให้ถูกหลักอนามัย ของกระทรวงสาธารณสุข ในการยื่นขอรับรอง มาตรฐานอาหารและยา หรือที่เรียกว่า ออย. ซึ่งอยู่ในระหว่างการดำเนินการ

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

1.1 ชุมชน และไทย คอฟฟี่ วิชั่น ควรมีการส่งเสริมการสร้างเครือข่ายกระบวนการ ผลิตกาแฟ ในรูปแบบวิสาหกิจชุมชน ในชุมชนบ้านขุนดิน หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภอมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ และบ้านแม่มอญ หมู่ที่ 2 ตำบลห้วยชมพู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย

1.2 ชุมชน และไทย คอฟฟี่ วิชั่น ควรมีการส่งเสริมการปลูกกาแฟ แบบอนุรักษ์ ป่าธรรมชาติ ในชุมชนบ้านขุนดิน หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภอมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ บ้านแม่มอญ หมู่ที่ 2 ตำบลห้วยชมพู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย แทนการทำเกษตรเชิงเดี่ยว ในชุมชนให้มากขึ้น เพื่อช่วยลดการทำลายป่า

1.3 ชุมชน และไทย คอฟฟี่ วิชั่น ควรมีการจัดทำกองทุนเครือข่ายกระบวนการผลิต กาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น เพื่อเป็นกองทุนเพื่อการผลิตกาแฟ เพื่อสร้างความเข้มแข็ง และยั่งยืน

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ไทย คอฟฟี่ วิชั่น ควรมีการวิจัยการจัดตั้งกองทุนชุมชน ในชุมชนบ้านขุนดิน หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภอมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ และบ้านแม่มอญ หมู่ที่ 2 ตำบลห้วยชมพู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย

2.2 ไทย คอฟฟี่ วิชั่น และชุมชน ควรมีการศึกษาการปลูกพืชผสมผสานในแปลงสวนกาแฟ ในชุมชนบ้านขุนตื้น หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภอมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ บ้านแม่มอญ หมู่ที่ 2 ตำบลห้วยชมพู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย แทนการทำกรเกษตรเชิงเดี่ยวในชุมชน เพื่อช่วยลดการทำลายป่า และสร้างความยั่งยืน





บรรณานุกรม

- แกทริยา ปันทะนะ, ภัควลัญช์ ใจเต็จ, ภณิตา เครือมาตา, ภูเบศ ประสม, ภูษนิษา บุญสูง, สิริวิญญา ศรีสมบัติ, และคณะ. (2557). การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคร้านกาแฟสดในเขตอำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่. มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์ลำปาง ภาคพายัพ เชียงใหม่.
- จำเริญ ดังคะศรี, ภูริพัทธ์. (2554). การมีส่วนร่วมของภาคประชาชนในการสร้างเครือข่ายการอนุรักษ์และฟื้นฟูวัฒนธรรมท้องถิ่นจันทบุรี. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
- ชวลิต กอสัมพันธ์. (2555). การปลูกและการผลิตกาแฟอาราบิก้า. เชียงใหม่: วนิศาการพิมพ์.
- นันทิยา หุตานุวัตร, ณรงค์ หุตานุวัตร. (2549). การพัฒนาองค์กรชุมชน. กรุงเทพฯ: กรมการปกครองพิมพ์.
- ปานแก้วตา ชนหับฉัต, ธนวัฒน์ ช่างสาร. (2553). คัมภีร์ธุรกิจกาแฟ รวยด้วยกาแฟ. ฉบับปรับปรุง. [ม.ป.ท.]: บริษัท ส.เอเชียเพรส (1989) จำกัด.
- ประยงค์ ณรงค์. (2558). บันทึกประสบการณ์. กรุงเทพฯ: ห้างหุ้นส่วนบางกอกบล็อก.
- ประเวศ วะสี. (2541). ประชาคมตำบล. กรุงเทพฯ: สำนักงานพิมพ์มิติน.
- ภาดี ขุนนนท์. (2553). การศึกษาแนวทางการบริหารพัฒนาโครงการสร้างเครือข่ายของสถานศึกษาสังกัดอาชีวศึกษา จังหวัด พระนครศรีอยุธยา. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต ภาควิชาครุศาสตร์บัณฑิต คณะบริหารการศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏอยุธยา.
- เยาวลักษณ์ ไชยยะ. (2555). การปรับปรุงกระบวนการผลิตกาแฟดอยหลวง จังหวัดเชียงราย. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต สาขาบริหารธุรกิจ คณะบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง.
- วลัยลักษณ์ จันทร์สวัสดิ์. (2551). รูปแบบเครือข่ายความร่วมมือเพื่อแก้ปัญหาความยากจนอย่างยั่งยืนขององค์กรท้องถิ่น ตำบล จริม อำเภอท่าปลา จังหวัดอุตรดิตถ์. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต สาขา การวิจัยและพัฒนาท้องถิ่น คณะศิลปศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์.
- ศราวุธ กัณธา. (2556). กระบวนการรวมกลุ่มเกษตรกรในการผลิตกาแฟ ตำบลเทพเสด็จ อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต สาขาส่งเสริมการเกษตร คณะวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เสวี พงศ์พิศ. (2555). เครือข่าย. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สถาบันส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน.



ภาคผนวก

ภาคผนวก ก. แบบสัมภาษณ์

เรื่อง เครื่องข่ายผู้ผลิตกาแฟไทย คอฟฟี่ วิชั่น
กรณีศึกษาเครื่องข่ายผู้ผลิตกาแฟไทย คอฟฟี่ วิชั่น

วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

1. เพื่อศึกษาบริบทชุมชน กระบวนการผลิตกาแฟที่มีประสิทธิภาพ มีมาตรฐาน และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม บ้านขุนดิน หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ บ้านแม่มอญ หมู่ที่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย
2. เพื่อศึกษากิจกรรมการสร้างเครื่องข่าย กระบวนการผลิตกาแฟอย่างยั่งยืน ชุมชนบ้านขุนดิน หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ บ้านแม่มอญ หมู่ที่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย

ประเด็นคำถาม

ส่วนที่ 1 คำถามเกี่ยวกับบริบทชุมชน กระบวนการผลิตกาแฟที่มีประสิทธิภาพ มีมาตรฐาน และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม บ้านขุนดิน หมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ บ้านแม่มอญ หมู่ที่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย

ส่วนที่ 2 คำถามเกี่ยวกับศึกษากิจกรรมการสร้างเครื่องข่าย กระบวนการผลิตกาแฟอย่างยั่งยืน ชุมชนบ้านขุน ดินหมู่ที่ 4 ตำบลสบโขง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ บ้านแม่มอญ หมู่ที่ 2 ตำบลห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย

แบบสัมภาษณ์ เป็นเครื่องมือในการศึกษาวิจัย การศึกษาเครื่องข่ายการผลิตกาแฟไทย คอฟฟี่ วิชั่น ซึ่งเป็นการศึกษาวิจัยส่วนหนึ่ง ของหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาท้องถิ่นแบบบูรณาการ สถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน โดยแบ่งเนื้อหาออกเป็น 2 ส่วน คือ 1) ข้อมูลบริบทชุมชน 2.) เครื่องข่ายกระบวนการผลิตกาแฟ ไทย คอฟฟี่ วิชั่น

เอกสารควบคุมกระบวนการผลิต

THAI COFFEE VISION		หมายเลขเอกสาร	
ประเภทเอกสาร	เอกสารสนับสนุน (support)	จำนวนหน้า	
เรื่อง	รายละเอียดขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์	วันที่ประกาศใช้	

ขั้นตอนที่	ชื่อขั้นตอน	รายละเอียดการปฏิบัติ	ผู้รับผิดชอบ	หมายเหตุ
1	ตรวจรับ	ตรวจสอบผลกาแฟที่มีความสุกแก่เต็มที่ โดยตรวจสอบสิ่งเจือปน และผลกาแฟดิบปนในปริมาณไม่เกิน 10 เปอร์เซ็นต์		
2	คัดแยก	คัดแยกผลกาแฟที่ไม่ได้ตามข้อกำหนด		
3	จัดเก็บ	จัดเก็บ และแยกกาแฟตามลักษณะ		
5	ปลอกเปลือก	นำเข้าเครื่องปลอกเปลือก		
6	การหมัก	นำไปแช่น้ำตามขั้นตอน		
7	การล้าง	นำกาแฟที่ผ่านการหมักแล้ว มาทำการล้างเมือกให้สะอาด		
8	การทำให้แห้ง	นำกาแฟที่ล้างสะอาดแล้ว ไปตากให้แห้งที่ความชื้น 9 ถึง 12 เปอร์เซ็นต์		
9	การจัดเก็บ	จัดเก็บบนพาเลท ในห้องที่อุณหภูมิห้อง มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก		
10	กระเทาะเปลือก	นำเข้าเครื่องกระเทาะเปลือก ทำการแยก เกรดของกาแฟตามลักษณะ		
11	การคัดสาร	นำสารมาคัดแยกเมล็ดเสียด้วยมือคน		
/12	การคั่ว	นำเข้าเครื่องคั่ว ตามลักษณะของเครื่อง และระดับความเข้มของกาแฟ		
13	การบรรจุภัณฑ์	บรรจุเมล็ดกาแฟคั่วลงในถุงบรรจุภัณฑ์ตามขนาดบรรจุ และระดับการคั่ว ทำการบันทึกระดับการคั่วลงบนถุงทุกครั้ง		

ภาคผนวก ข.

ผู้ให้สัมภาษณ์เพื่อการศึกษาเครือข่ายผู้ผลิตกาแฟไทย คอฟฟี่ วิชั่น

กลุ่มผู้ผลิตกาแฟขุนต้น อมก้อย		
1	นายสะทู่ ยอดสรรเสริญ	หมู่ 4 ขุนต้น
2	นายสุขสันต์ ยอดสรรเสริญ	หมู่ 4 ขุนต้น
3	นาง แสณยินดี ยอดสรรเสริญ	หมู่ 4 ขุนต้น
4	นายจอระ อะริกัน	หมู่ 4 ขุนต้น
5	นายสมชาย	หมู่ 4 ขุนต้น
6	นายอ้าย	หมู่ 4 ขุนต้น
7	นายทะกอซู มั่นคงยิ่ง	หมู่ 4 ขุนต้น
กลุ่มผู้ผลิตกาแฟชุมชนบ้านแม่มอญ		
1	นายสุริยน โยสุคใจ	หมู่ 2 แม่มอญ
2	นายสมศักดิ์ แบลูก	หมู่ 2 แม่มอญ
3	นางหมีชู แซตูก	หมู่ 2 แม่มอญ
4	นายบุซุง แซตูก	หมู่ 2 แม่มอญ
5	นายบูโอ แซตูก	หมู่ 2 แม่มอญ
6	นายอร่อง มาเยอกู	หมู่ 2 แม่มอญ
7	นายพิบัตร์ สุขสรรค์	หมู่ 2 แม่มอญ
กลุ่มผู้ผลิตกาแฟชุมชนหนองผึ้ง		
1	นางสาวณิชา ปักน้อย	หมู่ 1 หนองผึ้ง
2	นายอาทิตย์ ตาแสง	หมู่ 1 หนองผึ้ง
3	นางอุบลวรรณ จิรปิติสัจจะ	หมู่ 1 หนองผึ้ง

ภาคผนวก ค.

ภาพกิจกรรม เครื่องข่ายกระบวนการผลิตกาแฟไทยคอฟฟี่ วิชั่น



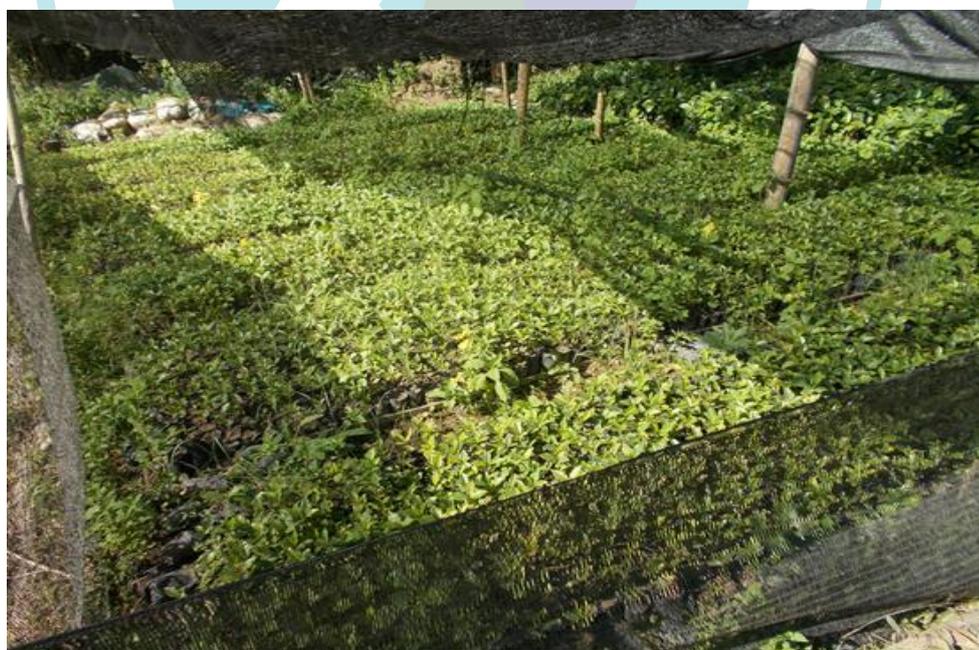
ภาพที่ 1 การเผาป่าเพื่อเตรียมพื้นที่เพราะปลูก



ภาพที่ 2 การเผาป่าเพื่อเตรียมพื้นที่เพราะปลูกพืชไร่ของชุมชน



ภาพที่ 3 ลงพื้นที่เยี่ยมชมสมาชิกกลุ่มผลิตกาแฟบ้านแม่มอญ
หมู่ 2 ตำบลห้วยซุมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย



ภาพที่ 4 การเตรียมกล้าพันธุ์กาแฟเพื่อให้เกษตรกรนำไปปลูก



ภาพที่ 5 นำกลุ่มเกษตรกรที่ผลิตกาแฟศึกษาเรียนรู้กระบวนการผลิตกาแฟ
ที่ศูนย์วิจัยเกษตรที่สูง มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



ภาพที่ 6 การทำบ่อสำหรับล้างผลกาแฟสดในกระบวนการปลูกเปลือกผลกาแฟสด



ภาพที่ 7 การล้างหม้อกด้วยวิธีใช้แรงงานคน



ภาพที่ 8 เครื่องล้างหม้อก



ภาพที่ 9 การออกบูธนำเสนอผลิตภัณฑ์



ภาพที่ 10 เครื่องวัดระดับความสูง



ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ - นามสกุล	นายสมศักดิ์ บุญเป็ง
วันเดือนปีเกิด	20 สิงหาคม 2511
ที่อยู่	169 หมู่ 2 ตำบลออนใต้ อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่
เบอร์โทรศัพท์	082-0372009
อีเมล	thcoffeevision@gmail.com
สถานที่ทำงาน	THAI COFFEE VISION เลขที่ 169 หมู่ 2 ตำบลออนใต้ อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่
ประวัติการศึกษา	ปริญญาตรี สาขาสหวิทยาการเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ศรช.ดอยสะเก็ด ศรป.เชียงใหม่ สถาบันเรียนรู้เพื่อปวงชน

