



รายงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นฉบับสมบูรณ์

โครงการ “การพัฒนาการบริหารจัดการกลุ่มผลิตเห็ดบ้านปากป่าน  
หมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย ตำบลเด่นชัย จังหวัดแพร่  
ที่เหมาะสมและมีสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจ”

โดย นางสาววนิดา แคนโพธิ์  
นางลำลี ถือนิล และคณะ

ธันวาคม 2552

## รายงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นฉบับสมบูรณ์

โครงการ “การพัฒนาการบริหารจัดการกลุ่มผลิตเห็ด  
บ้านปากป่าน หมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย ตำบลเด่นชัย จังหวัดแพร่  
ที่เหมาะสมและมีสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจ”

### คณะผู้วิจัย

- |                 |          |
|-----------------|----------|
| 1. นางสาวนิตา   | แดนโพธิ์ |
| 2. นางสาวลี     | ถือนิล   |
| 3. นางพิไลพร    | โคตรชมภู |
| 4. นางศิวพร     | บุญคล้าย |
| 5. นางภัททิยา   | กาศโอสถ  |
| 6. นางสาวกรรณต์ | สุปัญดี  |
| 7. นางไฮ        | รินฝ่าย  |
| 8. นางเตียว     | คำลือ    |
| 9. นางต่วน      | เทธิกัน  |
| 10. นางเหนียม   | คำเกตุ   |
| 11. นางวิไล     | จับทอง   |
| 12. นางพรรณี    | คำเกตุ   |
| 13. นางสาววาลย์ | คำเหลือง |

สนับสนุนโดยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น

## บอกเล่าเพื่อความเข้าใจร่วมกัน

งานวิจัยเพื่อท้องถิ่นเป็นกระบวนการที่คนในชุมชนได้มาร่วมคิดทบทวนสถานการณ์ ตั้งคำถาม วางแผน หาข้อมูล ทดลองทำ วิเคราะห์ สรุปผลการทำงานและหาคำตอบเพื่อปรับปรุงงานต่อไป” กล่าวคืองานวิจัยเพื่อท้องถิ่นเป็นเครื่องมือหนึ่งที่น่าให้การให้ “คน” ในชุมชนเข้ามาร่วมในกระบวนการวิจัย ตั้งแต่การเริ่มคิด การตั้งคำถาม การวางแผน และค้นหาคำตอบอย่างเป็นระบบเป็นรูปธรรม โดยเรียนรู้จากการปฏิบัติการจริง (Action Research) อันทำให้ชุมชนได้เรียนรู้ สร้างผลงาน มีความเข้มแข็งในการแก้ปัญหาของตนเอง และสามารถใช้กระบวนการนี้ในการแก้ไขปัญหาอื่นๆ ในท้องถิ่นโดยมีกระบวนการศึกษาเรียนรู้อย่างเป็นเหตุเป็นผล ดังนั้นจุดเน้นของงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจึงอยู่ที่ “กระบวนการ” มากกว่า “ผลลัพธ์” เพื่อให้ชาวบ้านได้ประโยชน์จากงานวิจัยโดยตรง และให้งานวิจัยมีส่วนในการแก้ปัญหของชาวบ้าน รวมทั้งเกิดการเปลี่ยนแปลงขึ้นจริงในชุมชน ซึ่งจะต้องอาศัย “เวที” (การประชุม เสวนา พุดคุยถกเถียง) เป็นวิธีการเพื่อให้คนในชุมชน ทั้งชาวบ้าน ครู นักพัฒนา สมาชิกอบต. กรรมการสหกรณ์ ข้าราชการ หรือกลุ่มคนอื่นๆ เข้ามาร่วมหา ร่วมใช้ “ปัญญา” ในกระบวนการวิจัย

“กระบวนการวิจัยเพื่อท้องถิ่น” หมายถึง การทำงานอย่างเป็นขั้นตอน เพื่อตอบ “คำถาม” หรือ “ความสงสัย” บางอย่าง ดังนั้นสิ่งสำคัญคือประเด็น “คำถาม” ต้องคมชัด โดยมีการแยกแยะ ประเด็นว่า ข้อสงสัยอยู่ตรงไหน มีการหา “ข้อมูล” ก่อนทำ มีการวิเคราะห์ความน่าเชื่อถือของข้อมูล มีการ “วางแผน” การทำงานบนฐานข้อมูลที่มีอยู่ และในระหว่างลงมือทำมีการ “บันทึก” มีการ “ทบทวน” ความก้าวหน้า “วิเคราะห์” ความสำเร็จและอุปสรรคอย่างสม่ำเสมอ เพื่อ “ถอด” กระบวนการเรียนรู้ที่เกิดขึ้นออกมาให้ชัดเจน ในที่สุดก็จะสามารถ “สรุปบทเรียน” ตอบคำถามที่ตั้งไว้ แล้วอาจจะทำใหม่ให้ดีขึ้น ตลอดจนสามารถนำไปใช้เป็นบทเรียนสำหรับเรื่องอื่นๆ หรือพื้นที่อื่นๆ ต่อไป ซึ่งทั้งหมดนี้กระทำโดย “ผู้ที่เกี่ยวข้อง” ซึ่งเป็นคนในท้องถิ่นนั่นเอง ดังนั้นกระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจึงเป็นงานวิจัยอีกแบบหนึ่งที่ไม่ยึดติดกับระเบียบแบบแผนทางวิชาการมากนัก แต่เป็นการสร้างความรู้ในตัวตนท้องถิ่น โดยคนท้องถิ่น เพื่อคนท้องถิ่น โดยมุ่งแก้ไขปัญหาด้วยการทดลองทำจริง และมีการบันทึกและวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ การวิจัยแบบนี้จึงไม่ใช่เครื่องมือทางวิชาการ ไม่ใช่ของศักดิ์สิทธิ์ที่ผูกขาดอยู่กับครูบาอาจารย์ แต่เป็นเครื่องมือธรรมดาที่ชาวบ้านก็ใช้เป็นประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้

สกว.ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น ได้ใช้วิธีการสนับสนุนงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นตามแนวคิดและหลักการดังกล่าวมาแล้วในระยะเวลาหนึ่ง พบว่าชาวบ้านหรือทีมวิจัยส่วนใหญ่สามารถสะท้อนการดำเนินงานด้วยการบอกเล่าได้เป็นอย่างดี ในขณะที่เดียวกันก็พบว่า การเขียนรายงานเป็นปัญหาที่สร้างความหนักใจให้แก่นักวิจัยเป็นอย่างยิ่ง ดังนั้นด้วยความตระหนักถึงสถานการณ์ปัญหาดังกล่าว สกว.

ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น จึงได้ปรับรูปแบบการเขียนรายงานวิจัยให้มีความยืดหยุ่น และมีความง่ายต่อการนำเสนองานออกมาในรูปแบบที่นักวิจัยถนัด โดยไม่ยึดติดในเรื่องของภาษาและรูปแบบที่เป็นวิชาการมากเกินไป ซึ่งเป้าหมายสำคัญของรายงานวิจัยยังคงมุ่งเน้นการนำเสนอให้เห็นภาพของกระบวนการวิจัยมากกว่าผลลัพธ์ที่ได้จากการวิจัย โดยกลไกสำคัญที่จะช่วยให้นักวิจัยให้มีความสามารถเขียนรายงานที่นำเสนอกระบวนการวิจัยได้ชัดเจนยิ่งขึ้น คือ ศูนย์ประสานงานวิจัย (Node) ในพื้นที่ซึ่งทำหน้าที่เป็นพี่เลี้ยงโครงการวิจัยมาตั้งแต่เริ่มต้นจนกระทั่งจบการทำงานวิจัย ดังนั้น Node จะรับรู้พัฒนาการของโครงการวิจัยมาโดยตลอด บทบาทการวิเคราะห์เนื้อหาหรือกิจกรรมของโครงการจึงเป็นการทำงานร่วมกันระหว่าง Node และนักวิจัย ซึ่งความร่วมมือดังกล่าวได้นำมาซึ่งการถอดบทเรียนโครงการวิจัย สู่การเขียนมาเป็นรายงานวิจัยที่มีคุณค่าในที่สุด

อย่างไรก็ตาม รายงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น อาจไม่สมบูรณ์แบบดังเช่นรายงานวิจัยเชิงวิชาการโดยทั่วไป หากแต่ได้คำตอบและเรื่องราวต่างๆ ที่เกิดขึ้นจากกระบวนการวิจัย ซึ่งท่านสามารถเข้าไปค้นหา ศึกษาและเรียนรู้เพิ่มเติมได้จากพื้นที่

สกว.ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น

## คำนำ

โครงการวิจัยเรื่อง “การพัฒนาการบริหารจัดการกลุ่มผลิตเห็ดบ้านปากปานหมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่” ที่เหมาะสมและมีสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจ” ซึ่งเป็นโครงการย่อยจาก โครงการวิจัย “รูปแบบการบริหารจัดการโครงการวิจัยเพื่อท้องถิ่นที่เอื้อต่อการบูรณาการการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการสู่ชุมชน” ได้รับงบประมาณจาก สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) โดยมีนางสาวฉวีวรรณ วงศ์แพทย์ เป็นพี่เลี้ยงนักวิจัย และ นางสาวพรทิว ยอดมงคล นางสาวอาภา พงศ์ศิริแสน นายคณัย กล่าวแล้ว เป็นผู้หนุนเสริมด้านวิชาการ

โครงการวิจัยเรื่อง “การพัฒนาการบริหารจัดการกลุ่มผลิตเห็ดบ้านปากปานหมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่” ที่เหมาะสมและมีสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจ” นี้ ดำเนินการขึ้นจากการบริหารจัดการเพื่อส่งเสริมสนับสนุนการวิจัยเพื่อท้องถิ่นของวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่ ที่บูรณาการเรียนการสอน การวิจัยและบริการวิชาการสู่ท้องถิ่นให้เกิดการเรียนรู้ร่วมกันระหว่างครูนักวิจัย นักวิจัยในชุมชน และ นักเรียนสาขางานอุตสาหกรรมเกษตร

ขอขอบพระคุณ นายชัยวุฒิ มานพ นายกองค์การบริหารส่วนตำบลไทรย้อยที่สนับสนุนการจัดกิจกรรมวิจัยในพื้นที่ นางภัททิยา กาศโอสถ เจ้าหน้าที่สาธารณสุข ที่เป็นนักวิจัยร่วมในพื้นที่ นายปรีชา พิพัฒน์ โกศัย ครูโรงเรียนบ้านปากปาน ที่เข้าร่วมกิจกรรมวิจัยโดยตลอด และผู้ร่วมเวทีประชุมทุกท่านที่ร่วมแสดงความคิดเห็นวางแผน ร่วมวิเคราะห์ข้อมูล

รายงานฉบับนี้ จะเป็นแนวทางในการพัฒนาการบริหารจัดการเพื่อส่งเสริมสนับสนุนการวิจัยเพื่อท้องถิ่นของวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ต่อไป

(นางสาววนิดา แคนโพธิ์)

หัวหน้าโครงการวิจัย

(นางสำลี ถือนิล)

หัวหน้าโครงการวิจัย

## บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยเรื่อง “การพัฒนาการบริหารจัดการกลุ่มผลิตเห็ดบ้านปากปานหมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่ ที่เหมาะสมและมีสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจ” เป็นการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ที่ใช้กระบวนการวิจัยแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research) มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาสภาพการดำเนินงานของกลุ่มผลิตเห็ดบ้านปากปาน หมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่ 2) เพื่อพัฒนาการบริหารจัดการที่เหมาะสมและมีสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจของกลุ่มผลิตเห็ดบ้านปากปานหมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่ รวบรวมข้อมูลจากกลุ่มผลิตเห็ด และผู้นำในชุมชน ใช้วิธีการ จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ วิธีการสนทนากลุ่ม การสัมภาษณ์ การสังเกต การอบรมเชิงปฏิบัติการ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับกลุ่มนอกชุมชน แล้วนำมาวิเคราะห์เชิงเนื้อหา

### ผลของการศึกษา

สภาพของกลุ่มอาชีพเห็ดบ้านปากปาน เป็นกลุ่มหนึ่งที่มีการก่อตั้งสืบเนื่องมาจากกลุ่มแม่บ้าน บ้านปากปานหมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่ ได้ร่วมกันทำกิจกรรมพัฒนาอาชีพโดยความช่วยเหลือจากหน่วยงานท้องถิ่น กลุ่มอาชีพเห็ดเป็นกลุ่มของผู้หญิงสูงอายุ โดยเฉลี่ย 50 ขึ้นไป สมาชิกกลุ่มมีจำนวน 9 คน สถานภาพทางครอบครัวของสมาชิกโดยส่วนใหญ่ ไม่มีภาระในการทำงานหาเลี้ยงครอบครัว และการจัดตั้งกลุ่มเป็นลักษณะกลุ่มตามธรรมชาติ ใครมีความถนัดด้านใดก็จะทำหน้าที่นั้นๆ เช่น นางสาวลิ ถือนิล ได้รับมอบหมายจากกลุ่มให้เป็นประธานเนื่องจากเป็นแม่ค้าขายของชำในหมู่บ้านทุกเช้าจะต้องออกไปซื้อสินค้าในตลาด จึงสามารถนำเห็ดไปขายในตลาดได้ส่วนนางสงกรานต์ สุปัญดี ได้รับมอบหมายให้เป็นเหรัญญิก ทางกลุ่มเห็นว่ามีความสามารถในการขีด เขียน และมีร้านค้าของตนเอง จึงเหมาะที่จะจดบันทึกทำบัญชีรายรับรายจ่าย และสถานภาพทางครอบครัวก็มั่นคง

การบริหารจัดการของกลุ่มผลิตเห็ด โดยมีประธานกลุ่ม เป็นผู้กำหนดว่าจะผลิตเมื่อไร เพราะเป็นผู้นำเห็ดไปจำหน่าย ลูกค้าที่ซื้อจะเป็นแม่ค้าขายของในหมู่บ้านเหมือนกันจำหน่ายโดยวิธีการขายส่ง ส่วนใหญ่จะเป็นคนที่รู้จักและซื้อขายกันมาก่อน และในการขายปลีกจะขายในร้านค้าของตนในหมู่บ้าน มีเหรัญญิกดูแลบัญชีเงินที่ลงทุนและกำไร การแบ่งปันผลกำไรขึ้นอยู่กับเหรัญญิกที่จะให้เท่าไร นอกจากนี้เหรัญญิกมีหน้าที่ ตรวจเช็คจำนวนครั้งของผู้ที่มาทำงาน หากผู้ใดไม่มาในครั้งใดก็ตัดส่วนแบ่งออกไป สถานที่ตั้งของกลุ่มก็ใช้ลานบ้านของเหรัญญิกเป็นที่ทำงาน เพราะไปมาสะดวกและอยู่ติดถนนหลักของหมู่บ้าน กลุ่มมีเป้าหมายการทำงานเพื่อการมาพบปะกันบ้างให้คลายเหงา ได้พูดคุยกัน ผลกำไรเล็กน้อยก็พอใจ กลุ่มให้ความสนใจในเรื่องการแข่งขันหรือขยายตลาดให้กว้างขึ้นน้อย เนื่องจากประธานกลุ่มต้องมีการะงานขายของที่ร้านค้าของตนในบ้าน การผลิตจึงเป็น

หน้าที่ของสมาชิกกลุ่ม แต่กลุ่มก็ต้องการหนุนเสริมจากหน่วยงานอื่นๆ ทั้งในวัสดุที่ใช้ในการผลิตด้านการตลาด และประชาสัมพันธ์

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้ทำให้ได้เรียนรู้ถึงการพัฒนาบริหารจัดการกลุ่ม แม้กลุ่มจะได้เรียนรู้แลกเปลี่ยนกับกลุ่มอื่นๆ นอกชุมชน และดำเนินกิจกรรมเพื่อพัฒนากระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ หากกลุ่มการผลิตที่มีสมาชิกเป็นผู้สูงอายุการพัฒนาบริหารจัดการกลุ่ม ไม่สามารถเข้าสู่การแข่งขันทางด้านตลาดได้ เนื่องจากไม่มีศักยภาพเพียงพอต่อการผลิตและแข่งขัน เมื่อเกิดภาวะเศรษฐกิจ หนี้ และกระเทียม แพงขึ้น ต้นทุนสูงขึ้นและเกิดปัจจัยการแข่งขันการตลาดจากแม่ค้า ทำให้ไม่มีกำไร รวมทั้งมีผู้แข่งขันการผลิตในหมู่บ้าน ที่ได้รับการอบรมมาจากโครงการต้นกล้าอาชีพ ที่มีกำลังทั้งด้านการผลิต การตลาด กลุ่มจึงไม่สามารถดำเนินการได้อย่างต่อเนื่อง เมื่อมีการรวมกลุ่มกันผลิต แหยมก็จะซื้อ-ขาย ภายในกลุ่มไว้รับประทานกันเองเท่านั้น และเกิดการเรียนรู้กับหน่วยงานที่หนุนเสริมกิจกรรมกลุ่มอาชีพของผู้สูงอายุ เมื่อมีการหนุนเสริมกลุ่มก็ควรเป็นกิจกรรมที่ไม่มีต้นทุนสูง ใช้วัสดุในหมู่บ้าน เป็นกิจกรรมที่ทำได้เรื่อยๆ ไม่ใช่แรงงานมากนัก เพื่อให้กลุ่มได้มาพบปะกันเพื่อคลายเหงา นอกจากนี้ได้เกิดการเรียนรู้ของนักศึกษาระดับ ปวช. สาขางานอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ได้เรียนรู้ร่วมกับชุมชน โดยการบูรณาการการเรียนการสอนของครูในรายวิชาและได้เรียนรู้กระบวนการวิจัย การทำงานของกลุ่มอาชีพในด้านกระบวนการผลิตและภูมิปัญญาด้านอาชีพ

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้ มีข้อจำกัดหลายประการ เช่น ภาระงานของผู้ศึกษาวิจัยและอายุและการศึกษาของกลุ่มผลิตแหยม ลักษณะพื้นที่ตั้งของชุมชน เป็นต้น ดังนั้นผลการศึกษาจึงเป็นผลเฉพาะของกลุ่มผลิตแหยมบ้านปากป่าน หมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอดงขั้ว จังหวัดแพร่เท่านั้น

## สารบัญ

|                                                | หน้า |
|------------------------------------------------|------|
| คำนำ                                           | ก    |
| บทคัดย่อ                                       | ข    |
| สารบัญ                                         | ง    |
| บทที่ 1 บทนำ                                   | 1    |
| ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา                 | 1    |
| คำถามการวิจัย                                  | 2    |
| วัตถุประสงค์                                   | 2    |
| ขอบเขตการดำเนินงาน                             | 2    |
| ผลที่คาดว่าจะได้รับ                            | 3    |
| นิยามศัพท์เฉพาะในการวิจัย                      | 3    |
| กรอบแนวคิดในการวิจัย                           | 4    |
| บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง         | 5    |
| แนวคิดเกี่ยวกับการบริหารจัดการ                 | 5    |
| แนวคิดเกี่ยวกับการบูรณาการการเรียนการสอน       | 10   |
| แนวคิดเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร               | 12   |
| มาตรฐานผลิตภัณฑ์แพนเม                          | 16   |
| งานวิจัยและพัฒนาที่เกี่ยวข้อง                  | 18   |
| ข้อมูลเกี่ยวกับบริบทของชุมชน                   | 21   |
| บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย                  | 31   |
| วิธีการดำเนินงาน                               | 31   |
| แหล่งข้อมูลและวิธีการเก็บข้อมูล                | 67   |
| สถานที่ดำเนินการวิจัย                          | 68   |
| ปัญหาและอุปสรรค                                | 68   |
| ข้อมูลและความรู้ที่ได้                         | 69   |
| บทที่ 4 ผลการดำเนินงาน                         | 72   |
| โครงสร้างและการบริหารจัดการ                    | 72   |
| สภาพเดิมของกลุ่มผลิตแพนเม                      | 72   |
| สภาพการดำเนินการภายหลังวิเคราะห์จุดอ่อนจุดแข็ง | 86   |
| สภาพภายหลังการดำเนินการวิจัย                   | 90   |

## สารบัญ (ต่อ)

|                                             | หน้า       |
|---------------------------------------------|------------|
| <b>บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ</b>  | <b>95</b>  |
| สรุปโครงการและกิจกรรม                       | 95         |
| สรุปผลการวิจัย                              | 95         |
| บทเรียนในการดำเนินงาน                       | 98         |
| ข้อเสนอแนะ                                  | 99         |
| <b>บรรณานุกรม</b>                           | <b>101</b> |
| <b>ภาคผนวก</b>                              |            |
| ภาคผนวก ก      กิจกรรมการดำเนินงาน          | 102        |
| ภาคผนวก ข      ตัวอย่างเครื่องมือการวิจัย   | 117        |
| ภาคผนวก ค      หนังสือเชิญเข้าร่วมเวทีวิจัย | 122        |
| ภาคผนวก ง      ประวัติคณะวิจัย              | 129        |

## บทที่ 1

### บทนำ

#### ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

กลุ่มแม่บ้าน บ้านปากปานหมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่ ได้ร่วมกันทำกิจกรรมพัฒนาอาชีพโดยความช่วยเหลือจากภาครัฐ และท้องถิ่นมาโดยตลอด มีการฝึกอาชีพต่างๆ ให้กับสมาชิกหลายอาชีพ เช่น การทำดอกไม้จากดินหอม ดอกไม้ผ้าใยบัว การทำสุราพื้นบ้าน เป็นต้น แต่เมื่อรวมกลุ่มกันดำเนินกิจกรรมอาชีพก็ไม่ประสบความสำเร็จ เนื่องจากเป็นงานที่แม่บ้านส่วนใหญ่ไม่มีทักษะ ประกอบกับมีปัญหาด้านการตลาดซึ่งเป็นตลาดที่ไม่คุ้นเคย และต้องการเงินทุนหมุนเวียนมาก เช่น การทำสุราพื้นบ้าน ทำให้กลุ่มล้มลุกคลุกคลานมาโดยตลอด จากการเข้าร่วมเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ตามโครงการพัฒนาอาชีพแบบบูรณาการโดยความร่วมมือของวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ ทำให้กลุ่มแม่บ้าน บ้านปากปานได้หันมาร่วมกันทบทวนบทเรียนที่ผ่านมาพบว่า ภูมิปัญญาของกลุ่มที่ควรนำกลับมาทำหรือฟื้นฟูเป็นอาชีพเสริมได้คือ แหนม เนื่องจากเป็นอาหารที่ชาวบ้านส่วนใหญ่นิยมบริโภค โดยมักนำไปเป็นอาหารกลางวัน (ของกินกับห่อข้าว) เมื่อไปทำงานในทุ่งนาในป่าหรือไปรับจ้าง ประกอบกับประธานกลุ่มคือ นางลำลิ ถือนิล ซึ่งเป็นแม่ค้าจะไปซื้อของในตลาดสดด่านซ้ายทุกเช้าได้ซื้อแหนมจากตลาดและแหนมจากลำปาง เชียงใหม่มาขาย พบว่าขายได้ดี จึงเกิดความคิดว่าน่าจะทำเป็นสินค้าของกลุ่ม เพราะมีตลาดแน่นอน ได้มีการประชุมกลุ่มและวางแผนการผลิตแหนม โดยวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ได้จัดวิทยากรไปฝึกอบรมให้ จากนั้นกลุ่มก็ได้ผลิตจำหน่ายอย่างต่อเนื่อง โดยคณะทำงานพัฒนาอาชีพแบบบูรณาการได้เข้าไปติดตามให้คำปรึกษาอย่างต่อเนื่อง

จากผลการดำเนินงานที่ผ่านมา แหนมของกลุ่มแม่บ้านปากปานสามารถจำหน่ายได้และสมาชิกกลุ่มมีรายได้เสริมเพิ่มขึ้น สมาชิกกลุ่มผลิตแหนมเป็นผู้สูงอายุและผู้ที่ว่างจากการทำงานประจำจะหมุนเวียนกันมาทำอย่างต่อเนื่องโดยใช้บ้านของเหรัญญิกกลุ่ม นางสงกรานต์ สุปันดี เป็นที่ทำงานแต่เนื่องจากกลุ่มยังมีทุนหมุนเวียนน้อยอุปกรณ์เครื่องใช้มีจำกัด ดังนั้นผลกำไรที่ได้เมื่อนำมาจัดสรรแบ่งให้สมาชิกเฉลี่ยได้คนละ 14 บาทต่อวัน แต่กลุ่มสามารถผลิตได้อย่างต่อเนื่องมานานกว่า 2 ปี เมื่อมีการพูดคุยกันกับสมาชิกกลุ่ม พบว่า ถึงแม้จะมีรายได้เล็กน้อย แต่สมาชิกก็พอใจ เนื่องจากการรวมกลุ่มกันผลิตแหนมเป็นกิจกรรมที่ทำให้สมาชิกได้พบปะพูดคุยและคลายเหงา แต่จุดอ่อนของกลุ่ม คือ การบริหารจัดการ เช่น มีผู้ทำบัญชีผลผลิตคนเดียว และมีผู้ที่ทำหน้าที่ขายและรู้ข้อมูลลูกค้าและแหล่งจำหน่ายเพียงคนเดียว เมื่อคนขายเจ็บป่วยหรือมีธุระไม่สามารถนำสินค้าไปขายได้ กลุ่มก็ต้องหยุดการผลิตจนกว่าคนขายจะทำหน้าที่ได้ มีคำถามว่ากลุ่มจะสามารถผลิตอย่างต่อเนื่องโดยมีผู้ที่รับหน้าที่ต่างๆ เพิ่มขึ้นได้อย่างไร จึงเกิดแนวทางการ

เรียนรู้ร่วมกันระหว่างกลุ่มและนักศึกษาระดับ ปวช. สาขางานอุตสาหกรรมเกษตรของวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ เพื่อพัฒนาการบริหารจัดการของกลุ่มผลิตเห็ด คุณภาพและตลาดสินค้าเห็ดให้เป็นที่รู้จักมากขึ้นและได้เรียนรู้กระบวนการผลิต การพัฒนาสินค้าและการตลาดสินค้าชุมชนในขณะเดียวกัน จึงร่วมกันจัดทำโครงการ การพัฒนาการบริหารจัดการที่เหมาะสมและมีสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจ เพื่อพัฒนากลุ่มผลิตเห็ด บ้านปากป่านหมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอดำเนินชัย จังหวัดแพร่ ขึ้น

### คำถามการวิจัย

การพัฒนาการบริหารจัดการกลุ่มผลิตเห็ดบ้านปากป่านหมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอดำเนินชัย จังหวัดแพร่ ที่เหมาะสมและมีสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจเป็นอย่างไร

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาสภาพการดำเนินงานของกลุ่มผลิตเห็ดบ้านปากป่าน หมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอดำเนินชัย จังหวัดแพร่
2. เพื่อพัฒนาการบริหารจัดการที่เหมาะสมและมีสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจของกลุ่มผลิตเห็ดบ้านปากป่านหมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอดำเนินชัย จังหวัดแพร่

### ขอบเขตการดำเนินงาน

#### ด้านเนื้อหา

1. สภาพการดำเนินงานของกลุ่มผลิตเห็ดบ้านปากป่าน หมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอดำเนินชัย จังหวัดแพร่
2. พัฒนาการบริหารจัดการที่เหมาะสมและมีสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจของกลุ่มผลิตเห็ดบ้านปากป่านหมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอดำเนินชัย จังหวัดแพร่

#### ด้านพื้นที่

ศึกษาในชุมชนพื้นที่บ้านปากป่านหมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอดำเนินชัย จังหวัดแพร่

#### ด้านประชากรและกลุ่มเป้าหมาย

##### ประชากร

การวิจัยครั้งนี้ ศึกษาจากประชากร คือ นักศึกษาระดับชั้น ปวช. สาขางานอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ จำนวน 8 คน ตัวแทนหน่วยงานองค์กรท้องถิ่น ผู้นำชุมชน จำนวน 4 คน นักวิจัย/กลุ่มอาชีพเห็ด หมู่ที่ 7 บ้านปากป่าน ตำบลไทรย้อย จำนวน 13 คน รวมทั้งสิ้น 25 คน

### กลุ่มเป้าหมาย

การวิจัยครั้งนี้ ศึกษาจากประชากร คือ นักศึกษาระดับชั้น ปวช. สาขางานอุตสาหกรรม เกษตร วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ จำนวน 8 คน ตัวแทนหน่วยงานองค์กรท้องถิ่น ผู้นำชุมชน จำนวน 4 คน นักวิจัย/กลุ่มอาชีพแหม่ม หมู่ที่ 7 บ้านปากป่าน ตำบลไทรย้อย จำนวน 13 คน รวมทั้งสิ้น 25 คน

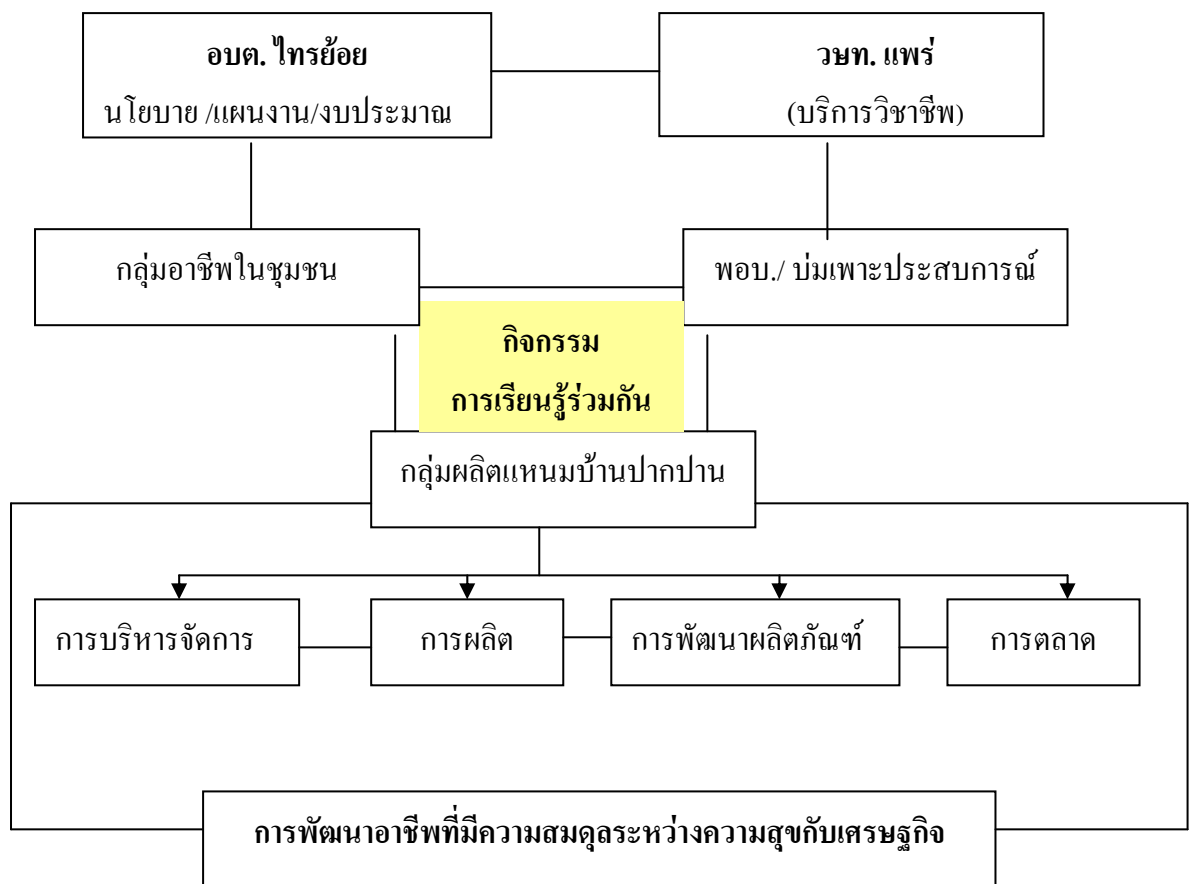
### ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ข้อมูลสถานการณ์ของกลุ่มผลิตแหม่มบ้านปากป่าน หมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่
2. กลุ่มอาชีพผลิตแหม่มบ้านปากป่านสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มให้มีคุณภาพเป็นที่ต้องการของตลาด
3. กลุ่มแม่บ้านปากป่านสามารถมีระบบการบริหารจัดการและการตลาดสามารถดำเนินกิจกรรมได้อย่างยั่งยืนและพึ่งตัวเองได้
4. อาจารย์วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ได้เรียนรู้จากการปฏิบัติงานในชุมชน และสามารถนำไปปรับใช้ในการทำงานร่วมกับชุมชนในอนาคต

### นิยามศัพท์เฉพาะในการวิจัย

ความสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจ หมายถึง ความพอดีระหว่างผลการดำเนินกิจกรรมอาชีพเศรษฐกิจหรืออาชีพ แล้วได้รับความสุขจากการทำงานนั้นควบคู่ไปด้วย

## กรอบแนวคิดในการวิจัย



## บทที่ 2

### เอกสาร แนวคิดทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การพัฒนาการบริหารจัดการที่เหมาะสมและมีสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจของกลุ่มผลิตเหาะบ้านปากปามหมู่ที่ 7 ตำบลทราย้อย อำเภอด่นชัย จังหวัดเพร ได้ศึกษาเอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

ตอนที่ 1 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับบริบทของชุมชน

#### ตอนที่ 1 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการ

ความหมายของการจัดการ

ธงชัย สันติวงษ์ (2536: 1) กล่าวว่าจัดการหมายถึง ภารกิจของบุคคลใดบุคคลหนึ่ง หรือหลายคนทีเข้ามาทำหน้าที่ประสานให้การทำงานของบุคคลที่ต่างฝ่ายต่างทำและไม่อาจประสบความสำเร็จจากการแยกกันทำให้สามารถบรรลุผลสำเร็จได้ด้วยดี

จะเห็นว่าในการปฏิบัติหน้าที่ด้านการจัดการนั้น นักบริหารหรือหัวหน้างานทุกคนต่างก็รับผิดชอบภารกิจที่สำคัญ 3 ประการ คือ

- 1) เขาจะต้องสามารถทำให้งานต่างๆ สำเร็จได้ด้วยดี
- 2) เขาจะทำโดยวิธีให้คนอื่นคือ ลูกน้องหรือผู้ใต้บังคับบัญชาเป็นผู้ทำ
- 3) เขาจะเป็นผู้ประสานการทำงานของทุกฝ่ายให้เข้ากันได้ ดังนั้นนักบริหาร (manager) จึงหมายถึงบุคคลใดก็ตามที่ทำหน้าที่หัวหน้าหรือผู้นำในองค์กรและที่ซึ่งมีความรับผิดชอบต่อผลสำเร็จตามวัตถุประสงค์ขององค์กร ทั้งนี้โดยอาศัยวิธีการอาศัยบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงาน

นักบริหารจะต้องมีบทบาทหน้าที่หลายหน้าที่ด้วยกันคือ ต้องเป็นนักวิเคราะห์ นักการทูต นักการเมืองหรือนักการปกครองและผู้บริหารจะต้องมีบทบาท 3 กลุ่มคือ

- 1) บทบาทด้านความสัมพันธ์ระหว่างกัน (interpersonal role) คือหัวหน้าพิธีการ บทบาทผู้นำ และคนกลาง
- 2) บทบาทด้านข้อมูล (informational role) คือบทบาทการรวบรวมข้อมูล การกระจายแจกจ่ายข้อมูล การให้ข้อมูล
- 3) บทบาทด้านการตัดสินใจคือ บทบาทเป็นผู้คิดริเริ่มกิจการ บทบาทนักแก้ปัญหา บทบาทนักแบ่งสรรทรัพยากร และบทบาทนักเจรจาข้อขัดแย้ง

### ความสำคัญของการจัดการ

การที่สังคมและเศรษฐกิจของประเทศจะเจริญรุดหน้าไปได้ไกลและดีเพียงใดนั้น ขึ้นอยู่กับประสิทธิภาพขององค์กรต่างๆ เป็นสำคัญ และประสิทธิภาพขององค์กรเหล่านี้จะมีมากน้อยเพียงใดขึ้นอยู่กับจัดการว่าดีเพียงใดเป็นสำคัญ การจัดการจะเป็นปัจจัยกำหนดประสิทธิผลและประสิทธิภาพขององค์กรโดยตรง โดยจะคอยชี้นำและกำกับให้องค์กรทำงานอย่างมีประสิทธิภาพสามารถสนองความต้องการของกลุ่มและสังคมได้

การจัดการถือได้ว่าเป็นงานที่สำคัญยิ่งที่จะทำให้องค์กรบรรลุผลสำเร็จได้โดยส่วนรวม ทั้งนี้เพราะแม้ว่าผู้ที่ปฏิบัติงานในจุดต่างๆ จะทำให้งานในหน้าที่การงานที่เป็นงานด้านเทคนิคได้ดีก็ตาม ถ้าหากไม่ประสานหรือสอดคล้องกับงานที่กระทำโดยฝ่ายอื่นๆ หรือไม่เหมาะสมกับสภาพการณ์ภายนอกที่อยู่ไกลออกไป ย่อมจะทำให้งานต่างๆ ล้มเหลวไม่ก่อให้เกิดผลสำเร็จให้กับกิจการได้ เช่น งานของฝ่ายผลิต แม้จะทำให้ได้ชิ้นได้ผลผลิตสูงแต่ถ้าฝ่ายขายหรืองานด้านการตลาดอ่อนไม่สามารถแข่งขันลูกค้าจากคู่แข่งอื่น หรือไม่สามารถเจาะตลาดใหม่ได้ ก็ย่อมทำให้ผลิตภัณฑ์หรือบริการที่ผลิตได้ขายไม่ออกจนต้องจมทุนในที่สุด ซึ่งเช่นเดียวกันถึงแม้จะผลิตได้และขายดีแต่ถ้างานด้านการเงินและบัญชีดำเนินไปโดยขาดการเตรียมงานที่ดีหรือปฏิบัติผิดพลาดการณีก่อให้เกิดปัญหาอีกมากมาย เช่น อาจมีปัญหาจัดหาเงินทุนไม่ทันกับความจำเป็นใช้หรืออาจหาไม่ได้โดยไม่ถูกจังหวะเวลาทำให้หมุนเงินไม่ทัน หรืออาจหาไม่ได้โดยเสียค่าต้นทุนดอกเบี้ยที่สูงมาก นอกจากนี้ถ้าระบบปฏิบัติการภายในที่จัดไว้ไม่ดีเช่น ถ้าระบบการแยกประเภทลูกหนี้และวิธีเรียกเก็บเงินต่างๆ ของฝ่ายบัญชี หากจัดระบบไว้ไม่ดีพอโดยข้อมูลจัดไว้ไม่เป็นระเบียบ ทำให้เรียกเก็บเงินล่าช้าและไม่รัดกุมก็จะส่งผลให้งานที่ทำสำเร็จด้วยดีจากทุกฝ่ายต่างต้องล้มเหลวไปหมดสิ้นก็ได้ จึงเป็นที่ยอมรับกันว่าการจัดการเป็นกิจกรรมที่มีความสำคัญยิ่ง และถือว่าการจัดการเป็นทักษะระดับสูงที่จำเป็นต้องมีการถ่ายทอดและศึกษาหาความรู้ให้เพิ่มพูนขึ้นตลอดเวลา

### คุณลักษณะของการจัดการ

ธงชัย สันติวงษ์ (2536: 5-15) กล่าวว่าหน้าที่หลักของการจัดการคือ การทำงานให้สำเร็จโดยอาศัยบุคคลอื่นเป็นผู้ทำ ดังนั้นผู้บริหารทุกคนจึงเท่ากับต้องปฏิบัติหน้าที่ตาม “กระบวนการจัดการ” (management process) เหมือนกันทุกคน การเข้าใจกระบวนการจัดการโดยละเอียดว่ามีอะไรบ้างและการฝึกฝนให้มีทักษะสูงขึ้นจะช่วยให้การบริหารงานมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

### หน้าที่การจัดการ

หน้าที่งานการจัดการหรือ management function คือหน้าที่งานแต่ละอย่างของกระบวนการบริหารคือ การวางแผน การจัดองค์กร การจัดคนเข้าทำงาน การสั่งการและการควบคุม ซึ่งเป็นหน้าที่ที่ผู้บริหารทุกคนต้องปฏิบัติ นอกจากนั้นกระบวนการจัดการยังมี

ความหมายครอบคลุมไปถึงกิจกรรมทางการอื่นๆ ที่เกี่ยวเนื่องกับการทำงานตามหน้าที่งานการจัดการด้วย เช่น การตัดสินใจ การติดต่อสื่อสาร หรือการมอบหมายงานก็ถือเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการจัดการด้วย ขอบเขตของการจัดการแต่ละหน้าที่สรุปได้ ดังนี้

1. การวางแผน (planning) หมายถึง การกำหนดแผนงาน หรือวิธีการปฏิบัติงานไว้เป็นการล่วงหน้าเพื่อผลสำเร็จตามที่ต้องการ การวางแผนเป็นเครื่องช่วยให้ผู้บริหารมีความรอบคอบในการก้าวไปในอนาคต โดยไม่ต้องอยู่ในความประมาทและสามารถเผชิญกับความไม่แน่นอนต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นข้างหน้า การวางแผนจึงเป็นการป้องกันปัญหามากกว่าการต้องคอยแก้ปัญหาที่จะเกิดขึ้น

ในการวางแผนนั้นผู้บริหารจะต้องใช้ดุลพินิจว่าองค์การธุรกิจจะทำอะไรให้ได้ผลงานอะไร ทำอย่างไร โดยใคร ทำเมื่อไร ซึ่งเมื่อคิดตลอดจนได้วางแผนงานหรือแนวทางการปฏิบัติที่ดีออกมาแล้วก็ช่วยให้องค์กรสามารถทำงานบรรลุตามเป้าหมายที่ตั้งไว้ได้โดยมีประสิทธิภาพสูงทั้งในแง่ผลผลิตสูง ต้นทุนต่ำและชนะคู่แข่งขั้นได้ในที่สุด

กล่าวโดยสรุปการวางแผนแบ่งออกเป็น 2 ส่วนคือ

- 1) การกำหนดเป้าหมาย
- 2) การวางแผนเพื่อให้เกิดผลสำเร็จตามเป้าหมายดังกล่าว

2. การจัดองค์การ (organizing) คือ การพัฒนาระบบการทำงาน เพื่อให้งานต่างๆ สามารถดำเนินไปโดยมีการประสานงานกันเป็นอย่างดี การจัดโครงสร้างองค์การคือ การจัดโครงสร้างงานที่ประกอบด้วย การกำหนดตำแหน่งงาน การจัดกลุ่มงานเป็นหน่วย เป็นแผนก เป็นกอง การมอบหมายอำนาจหน้าที่ที่จำเป็นสำหรับการปฏิบัติงาน โครงสร้างที่ดีจึงต้องสามารถชี้วัดได้ว่าใครต้องทำงานใด และใครต้องรายงานต่อใคร ซึ่งจะช่วยให้เกิดความเป็นระเบียบในการปฏิบัติงานเป็นกลุ่มได้ดี

3. การจัดคนเข้าทำงาน (staffing) หมายถึง ภารกิจของผู้บริหารในการดำเนินการจัดการจัดการที่เกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรมนุษย์ โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อให้องค์การธุรกิจมีกำลังคนที่มีประสิทธิภาพพร้อมในการทำงานในทุกตำแหน่ง หลักการและนโยบายของหน้าที่การจัดการเกี่ยวกับบุคคลที่ใช้ยึดถือปฏิบัติก็คือการพยายามให้เป็นไปตามหลัก “put the right man on the right job” หรือการพยายามทำให้ทุกตำแหน่งมีบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถพร้อมและเหมาะสมกับงานที่ทำให้มากที่สุดตลอดเวลา

4. การสั่งการ (directing) หมายถึง กิจกรรมทางการจัดการโดยผู้นำหรือผู้บริหารในการบังคับบัญชาให้การทำงานต่างๆ ภายในโครงสร้างองค์การดำเนินไปโดยราบรื่นมีการประสานร่วมแรงร่วมใจกันทำงาน ซึ่งต้องอาศัยทักษะในด้านการติดต่อสื่อสาร (communication) และอาศัยวิธีการเสริมสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างบุคคลที่ตนเอง

5. การควบคุม (controlling) คือ กิจกรรมต่างๆ ที่สร้างขึ้นเพื่อให้เกิดความแน่ใจว่าการทำงานต่างๆ จนสำเร็จผลตามแผนที่ตั้งไว้ขั้นตอนการควบคุมที่สำคัญนั้นจะต้องมีการวัดผลงานสิ่งที่ทำได้มีการเปรียบเทียบผลงานกับเป้าหมายที่ตั้งไว้และการดำเนินการแก้ไขเมื่อมีสิ่งผิดปกติหรือความคลาดเคลื่อนจากที่กำหนดไว้ในแผน

#### ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จในการจัดการ

ธงชัย สันติวงษ์ (2536: 8) กล่าวว่าองค์การธุรกิจจะประสบผลสำเร็จในการจัดการได้มากน้อยเพียงใดนั้น ขึ้นอยู่กับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จในการจัดการ 4 ประการ คือ

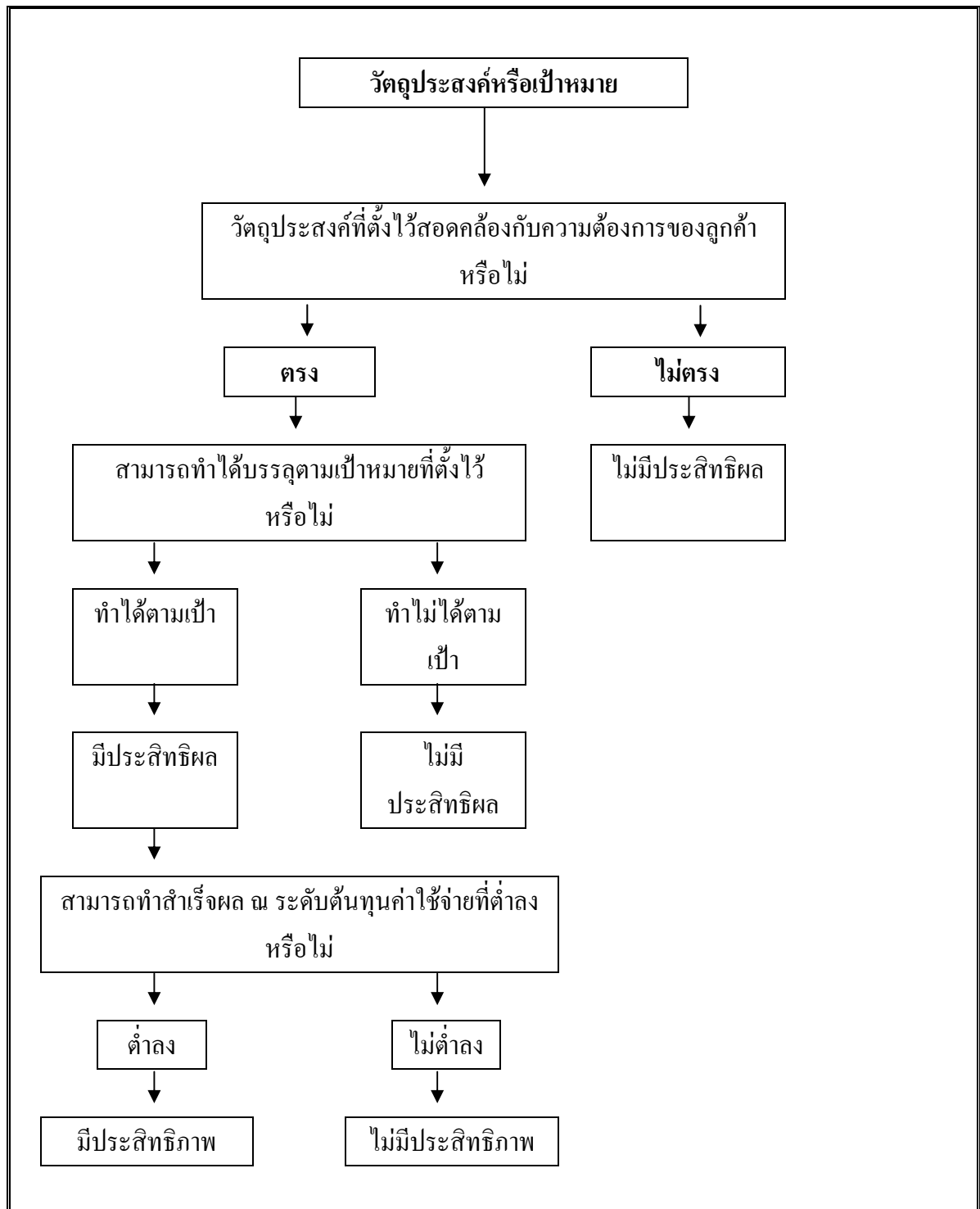
- 1) การตลาด (market)
- 2) วิธีการปฏิบัติงาน (method)
- 3) การจูงใจผู้ปฏิบัติงาน (motivate)
- 4) วิธีการจัดการ (management)

ในการนำปัจจัยในการจัดการมาดำเนินการให้บรรลุเป้าหมายขององค์กรนั้น ผู้บริหารต่างก็มุ่งสร้างผลสำเร็จในการจัดการให้เกิดขึ้น 2 ทาง คือ ประสิทธิภาพและประสิทธิผล ที่เป็นเครื่องมือใช้วัดความสำเร็จของกิจการ

สำหรับคำว่า “ประสิทธิภาพ” คือ การสามารถสร้างผลสำเร็จออกมาโดยที่ได้ผลงานที่มีคุณค่าสูงกว่าทรัพยากรที่ใช้ไปหรือการวัดอัตราส่วนของรายได้และค่าใช้จ่ายนั่นเอง ส่วน “ประสิทธิผล” เป็นเพียงการวัดว่ากิจการสามารถทำงานได้สำเร็จตามเป้าหมายที่ตั้งไว้หรือเปล่า หนึ่งความเหมาะสมของเป้าหมายขึ้นอยู่กับกลุ่มลูกค้าที่กิจการกำลังสนองอยู่เป็นสำคัญ หากลูกค้าเกิดความพอใจและให้การสนับสนุนแล้วโอกาสที่งานจะบรรลุผลตามเป้าหมายก็จะเกิดขึ้นได้ สำหรับประสิทธิภาพนั้นโอกาสเดียวที่จะมีได้คือต้องสามารถดำเนินการโดยเสียต้นทุนค่าใช้จ่ายต่ำกว่าผลได้เท่านั้น

จากแนวคิดทฤษฎีที่กล่าวมาจะเห็นได้ว่าการบริหารและการจัดการเป็นกระบวนการสำคัญที่จะทำให้กิจการขององค์กรใดๆ ดำเนินไปตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล ดังนั้นหากกลุ่มใด องค์กรใดมีกระบวนการบริหารจัดการที่ดีก็จะ เป็นช่องทางให้กลุ่มสามารถดำเนินการตามเป้าหมายและพัฒนาอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเช่นกัน ดังแผนภูมิที่ 1 แสดงให้เห็นประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการดำเนินงาน

แผนภูมิที่ 1 แสดงความหมายของประสิทธิภาพและประสิทธิผล



จากแนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการดังกล่าวจะเห็นได้ว่าการทำงานของกลุ่มจะบรรลุผลสำเร็จ ผู้บริหารจัดการต้องมีลักษณะของการจัดการคือ เป็นผู้นำกลุ่มและคนกลาง จัดการด้านข้อมูลทางด้านการผลิตและการตลาด และด้านการตัดสินใจว่าจะดำเนินการผลิตเมื่อไร และการจัดการจะต้องประสานกับงานที่กระทำกับฝ่ายอื่นๆ เช่น ฝ่ายผลิต หากแม้ทำได้จนผลิตสูงแต่ด้านการตลาดอ่อนไม่สามารยแข่งชิงลูกค้าจากคู่แข่งก็จะจมทุนในที่สุด เช่นเดียวกันฝ่ายผลิตได้และขายดี ด้านการเงินและบัญชีก็ต้องจัดระบบไว้ให้ดีด้วย ดังนั้นกลุ่มผลิตแผนมจะต้องมีการจัดการที่สามารถทำให้งานต่างๆ สำเร็จได้ด้วยดี จะต้องมีการบริหารจัดการที่ดีทั้งด้านการเป็นผู้นำกลุ่มและคนกลาง จัดการด้านข้อมูลทางด้านการผลิตและการตลาด และด้านการตัดสินใจว่าจะดำเนินการผลิตและเป็นผู้ประสานการทำงานของกลุ่ม

### แนวคิดที่เกี่ยวข้องกับการบูรณาการการเรียนการสอน การบริการชุมชนและการวิจัยท้องถิ่น

#### ความหมายและความสำคัญของการบูรณาการ

สนธิ สัตโยภาส (2547: 5) สรุปว่า การบูรณาการ หมายถึง การระดม เชื่อมโยงผนึกกำลังระดมทรัพยากรที่มีอยู่จากทุกภาคส่วนเพื่อกำหนดวัตถุประสงค์ เป้าหมาย และประโยชน์ร่วมกันโดยมีแนวทางการบูรณาการ คือ มีเวทีพูดคุย ประชุมร่วมกันเพื่อสัมมนาศึกษาทางชุมชน สังคมโดยกำหนดการทำงานร่วมกันจะสำเร็จได้ด้วยการเข้าร่วมกิจกรรมของหน่วยงานต่างๆ ก่อให้เกิดพลังในการทำงานสู่การยั่งยืนแต่ต้องไม่เอาเวลามาเป็นตัวตั้ง

มาตรา 30 แห่ง พ.ร.บ.การศึกษา 2542 ให้สถานศึกษาพัฒนากระบวนการเรียนการสอนที่มีประสิทธิภาพรวมทั้งส่งเสริมให้ผู้สอนสามารถวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ที่เหมาะสมกับผู้เรียนในแต่ละระดับการศึกษา ทำให้เกิดการขับเคลื่อนการปฏิรูปการศึกษาที่ส่งผลให้มีการปรับเปลี่ยนบทบาททั้งฝ่ายบริหาร ครูผู้สอน นักเรียนนักศึกษาและกระบวนการจัดการเรียนการสอนที่เน้นการปรับวิธีเรียนเปลี่ยนวิธีสอน ทำให้ทุกฝ่ายต้องกลับมาทบทวนบทบาทของตนดังที่

สุพักตร์ พิบูลย์ (2547: เอกสารการอบรม) สรุปไว้ว่าหน้าที่ของครูในยุคปฏิรูปได้แก่

1. สอน
2. อบรม แก้ปัญหา พัฒนาผู้เรียน
3. พัฒนาตน พัฒนางาน พัฒนาวิชาชีพ
4. ร่วมมือกับชุมชน/ประสานชุมชนเพื่อพัฒนาการเรียนรู้

ในการสอนนั้น ครูควรปฏิบัติการสอนโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ มีการพัฒนาและประเมินหลักสูตร และวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนรู้สำหรับบทบาทหน้าที่การวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ได้แก่ การวิจัยและพัฒนากระบวนการสอน/เทคนิคการสอนใหม่ๆ วิจัยและพัฒนาสื่อ/ชุดสื่อประกอบการสอน การสังเคราะห์/สร้างองค์ความรู้ใหม่ๆ ในสาขาวิชาการประยุกต์เพื่อพัฒนาชุมชน/สังคม/ประเทศ และการวิจัยบริการทางวิชาการตามความต้องการของสังคม

ส่วนกระบวนการวิจัยที่นำมาใช้เพื่อการเรียนการสอน การแก้ปัญหาและพัฒนาท้องถิ่นที่นิยมมากในปัจจุบันคือ การวิจัยและพัฒนา (research and development) ซึ่งไพฑูรย์ สีนลาร์ตัน (2533:13) กล่าวว่า กระบวนการวิจัยและพัฒนา มีขั้นตอน ดังนี้

1. กำหนดปัญหาที่จะแก้
2. เลือกกฎ ทฤษฎีที่จะนำมาใช้แก้ปัญหา
3. กำหนดแผนการแก้ปัญหาเป็นขั้นตอนที่สอดคล้องกับทฤษฎีดังกล่าว
4. นำแผนการแก้ปัญหาไปทดลองใช้ขอบเขตจำกัดและประเมินผล
5. ทดลองใช้ในขอบเขตที่กว้างขึ้น
6. เผยแพร่หากผลการทดลองใช้ในขอบเขตที่กว้างขึ้นเป็นที่น่าพอใจ

การบูรณาการการวิจัยเข้าสู่ชั้นเรียน สามารถใช้กระบวนการวิจัยเป็นวิธีสอน หรือกระบวนการเรียนรู้หรือใช้กระบวนการวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่ ในการจัดการเรียนรู้นอกจากสาระการเรียนรู้เพื่อให้เด็กเรียนรู้เกี่ยวกับท้องถิ่นไปพร้อมๆ กับบรรลุตามผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง วิธีการเรียนรู้ควรหลากหลายเชื่อมโยงกับชุมชน ภูมิปัญญาท้องถิ่น และให้สถานประกอบการเข้ามามีบทบาทในการจัดประสบการณ์ มีการบูรณาการสาระการเรียนรู้คุณลักษณะที่พึงประสงค์ ทฤษฎีกับการปฏิบัติในชีวิตจริง โดยคำนึงถึงธรรมชาติของผู้เรียน ซึ่งมีทั้งเก่ง ปานกลาง และอ่อน กิจกรรมการเรียนรู้ต้องเหมาะสม ทำท่ายและพัฒนาเด็กตามศักยภาพ และนักศึกษาร่วมศึกษา กันคว้า วิจัย กำหนดปัญหาเพื่อให้ผู้เรียนหาข้อสรุปด้วยกระบวนการวิจัย

ทิศทางการปฏิรูปการศึกษา การปรับเปลี่ยนบทบาทของสถานศึกษาที่เชื่อมโยงการวิจัยกับการเรียนการสอนและบริการชุมชน สถานศึกษาจะต้องกำหนดทิศทางการทำงานโดยเชื่อมโยงการวิจัยการเรียนการสอนเพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้และคุณลักษณะที่พึงประสงค์ไปพร้อมๆ กับการบริการชุมชน โดยเชื่อมโยงกับการวิจัยปัญหาและความต้องการของท้องถิ่น

จากแนวคิดที่เกี่ยวข้องกับการบูรณาการการเรียนการสอนและการบริการชุมชนจะเห็นได้ว่าการพัฒนากระบวนการเรียนการสอนให้มีประสิทธิภาพ ครูผู้สอนควรปฏิบัติการสอนโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ นำกระบวนการวิจัยมาใช้ในการเรียนการสอน และสถานศึกษาจะต้องมีการปรับเปลี่ยนบทบาทโดยเชื่อมโยงการวิจัยกับการเรียนการสอนเพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้และคุณลักษณะที่พึงประสงค์ไปพร้อมๆ กับการบริการชุมชน ดังนั้นวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่จึงพัฒนากระบวนการเรียนการสอน โดยส่งเสริมให้ผู้สอนสามารถวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ที่เหมาะสมกับผู้เรียนในแต่ละระดับการศึกษา และปรับกระบวนการจัดการเรียนการสอนที่เน้นการปรับวิธีเรียนเปลี่ยนวิธีสอน จึงได้จัดการเรียนการสอนให้กับนักเรียนสาขางานอุตสาหกรรมเกษตร โดยบูรณาการกระบวนการจัดการเรียนรู้เชื่อมโยงการวิจัย และการบูรณาการสาระการเรียนรู้ คุณลักษณะที่พึงประสงค์ ทฤษฎีกับการปฏิบัติ ในรายวิชาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และ

โครงการแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์ มาสู่การปฏิบัติที่เชื่อมโยงการวิจัยกับการเรียนการสอนและการบริการชุมชน

### แนวคิดที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์แหลม

ความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร (อุคม: 2522)

การสุขาภิบาลอาหาร (food sanitation) เป็นการจัดการและการควบคุมอาหารให้สะอาดโดยปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารพิษที่เป็นอันตรายหรืออาจจะเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตทางร่างกาย สุขภาพ และการดำเนินชีวิตของมนุษย์ได้

ความสกปรกของอาหารเกิดขึ้นได้เสมอถ้าปราศจากการควบคุมดูแลและการป้องกันที่ดีพอ โดยสิ่งสกปรก เช่น เชื้อโรค หนองพยาธิ และสารพิษสามารถปะปนลงสู่อาหารในกระบวนการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เช่น กระบวนการผลิต การขนส่ง การเตรียม การปรุง การเก็บ การจำหน่าย และการเสิร์ฟอาหาร การที่สิ่งสกปรกปะปนลงสู่อาหารได้นั้นต้องอาศัยสื่อ นำ คือ น้ำ แผลง สัตว์ บุคคล ดิน ปุ๋ย อากาศ และฝุ่นละออง

ความจำเป็นที่ต้องจัดดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในชุมชน

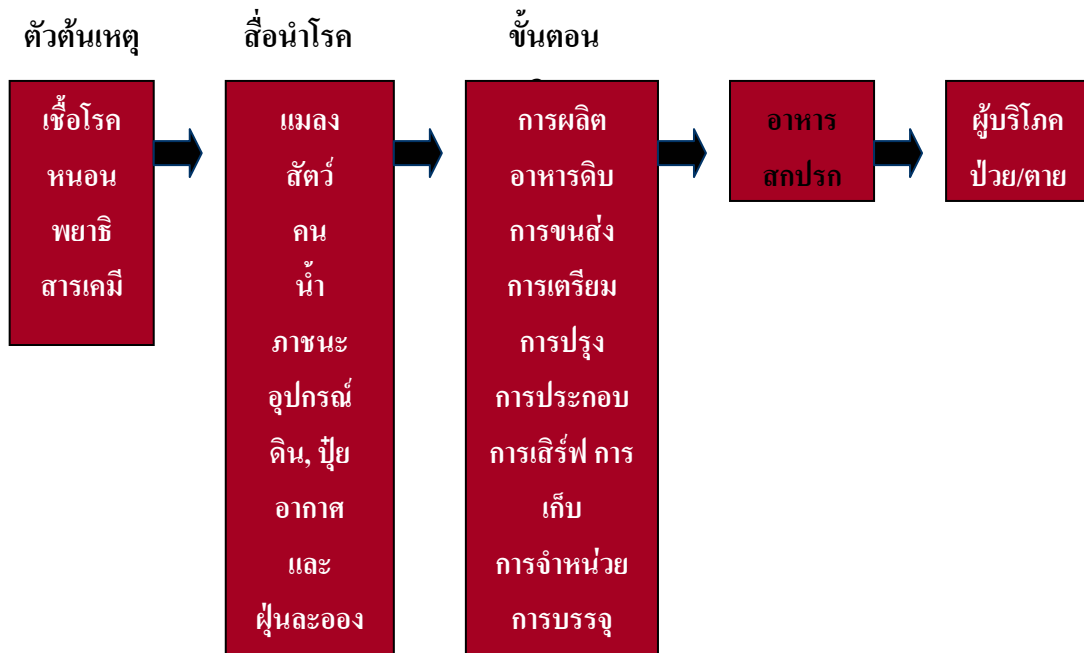
อาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญของมนุษย์ที่ทุกคนต้องบริโภค การบริโภคอาหารของคนเราเพื่อการเจริญเติบโตและดำรงชีวิตอยู่ได้ การบริโภคอาหารนี้จะคำนึงถึงแต่เพียงความอร่อยความน่าบริโภคหรือการกินให้อิ่มไปวันหนึ่งๆ นั้นถือว่ายังไม่พอและไม่ถูกต้องสิ่งสำคัญที่ต้องพิจารณาให้มากในการบริโภคอาหาร คือ ความสะอาดของอาหารและความปลอดภัยของผู้บริโภคโดยตรง ถ้าอาหารสกปรกมีเชื้อโรค หนองพยาธิ หรือสารพิษปะปนอยู่ย่อมจะมีพิษภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค ทำให้เจ็บป่วย เช่น ปวดท้อง อูจจาระร่วง อาเจียน เวียนศีรษะ หน้ามืด ตาลาย หรือเป็นโรคพยาธิทำให้ผอมแห้ง ซุปซิด เรียกว่า โรคอาหารเป็นสื่อ นำ ความรุนแรงของโรคนี้ขึ้นอยู่กับชนิดและปริมาณของสิ่งสกปรกที่เป็นเชื้อโรค หนองพยาธิ หรือสารพิษที่ผู้ป่วยบริโภคเข้าไป

ทั้งนี้การควบคุมให้การบริโภคเนื้อสัตว์เป็นไปอย่าง ถูกสุขลักษณะนี้จะต้องอาศัยกลุ่มบุคคล 3 กลุ่ม คือ กลุ่มเจ้าหน้าที่ กลุ่มผู้ประกอบการ และกลุ่มผู้บริโภค ตามแผนผังต่อไปนี้



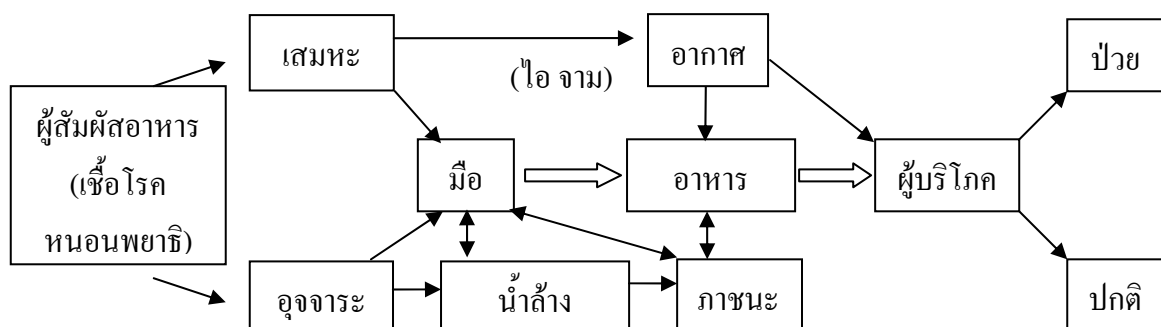
ซึ่งผลการดำเนินการจะสำเร็จมากน้อยเพียงใดก็ขึ้นอยู่กับความร่วมมือและการถือปฏิบัติของกลุ่มบุคคลทั้ง 3 กลุ่ม ดังที่กล่าวมาข้างต้น

ปัจจัยต่างๆ ที่เข้ามามีผลเกี่ยวข้องกับดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในชุมชนดังแสดงในแผนภูมิดังต่อไปนี้



สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้เตรียม ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟอาหาร

ผู้สัมผัสอาหาร เป็นบุคคลที่ใกล้ชิดและสัมผัสกับอาหาร ดังแผนภูมิแสดงการแพร่โรคจากผู้สัมผัสอาหารลงสู่อาหารและติดต่อไปสู่ผู้บริโภค ดังนี้



เพื่อป้องกันการแพร่โรคจากผู้สัมผัสอาหารไปสู่ผู้บริโภค ผู้สัมผัสอาหารจะต้องมีสุขภาพดี รู้จักรักษาความสะอาดส่วนบุคคล แต่งกายสะอาดเรียบร้อย และมีการปฏิบัติตนและสุขนิสัยที่ดีในขณะที่ปฏิบัติงาน หรือมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี

### 1. การรักษาความสะอาดส่วนบุคคล

1) รักษาร่างกายให้สะอาดอยู่เสมอ โดยอาบน้ำชำระล้างร่างกายให้สะอาดทั้งก่อนและหลังปฏิบัติงานประจำวัน

2) เล็บมือจะต้องตัดให้สั้นอยู่เสมอ ถ้ามือมีแผล จะต้องรักษาและงดสัมผัสอาหารจนกว่าแผลจะหาย แต่ถ้าจำเป็นต้องปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการสัมผัสอาหาร จะต้องปิดแผลด้วยพลาสติกหรือห่อหุ้มเพื่อป้องกันเชื้อโรคจากบาดแผลลงสู่อาหาร

3) ล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอด้วยสบู่และน้ำสะอาด และล้างมือทุกครั้งที่มีการปฏิบัติภารกิจ

- ก่อนเตรียม ปรง หรือเสิร์ฟอาหาร
- ออกจากห้องน้ำ ห้องส้วม
- จับต้องอาหารดิบ
- จับต้องเหรียญ ธนบัตร
- ทำความสะอาดพื้น โต๊ะ หรือจับถังขยะ หรือเทสิ่งปฏิกูล
- จับต้องสารเคมีหรือภาชนะบรรจุสารเคมีที่มีพิษ
- จับต้องสัตว์เลี้ยง เช่น สุนัข แมว
- แคะจุก เกาครีษะ สั่งน้ำมูก ลูบผม แคะฟัน

### 2. สุขภาพอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร

1. ไม่เป็นโรคติดต่อที่สามารถแพร่เชื้อโรคได้โดยอาหารเป็นสื่อ นำ และไม่  
เป็นโรคที่สังคมรังเกียจ

2. ไม่เป็นพาหะนำโรค

3. ต้องรักษาสุขภาพอนามัยอยู่เสมอ ตรวจร่างกายและเอกซเรย์ปอดอย่างน้อย  
ปีละครั้ง

4. ไม่ปฏิบัติงานในที่มีการเจ็บป่วยที่สามารถแพร่เชื้อโรคได้

### 3. การแต่งกายในระหว่างปฏิบัติงาน

- 1) แต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่สะอาด และผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว
- 2) คลุมผมด้วยตาข่าย หรือเน็ต หรือสวมหมวกขณะปฏิบัติงาน
- 3) สวมรองเท้าหุ้มส้น

### 4. การปฏิบัติงานที่ถูกสุขลักษณะ

- 1) ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่เตรียม – ปรง – หรือเสิร์ฟอาหาร
- 2) ไม่พูดคุยในขณะที่ปฏิบัติงาน
- 3) เมื่อมีการไอหรือจามควรใช้ผ้าหรือกระดาษเช็ดปิดปากและจุกไม่ไอหรือ  
จามลงในอาหาร

- 4) ไม่แกะขี้มูก ขี้หู ขี้ฟัน และไม่ถ่มน้ำลายหรือสิ่งขี้มูกในขณะที่ปฏิบัติงาน
- 5) ไม่จับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วด้วยมือ
- 6) ไม่กินหรือขบเคี้ยวอาหารในระหว่างเตรียม- ปรุง – เสิร์ฟอาหาร
- 7) ไม่ลูบและแกะส่วนหนึ่งส่วนใดของร่างกายในระหว่างปรุงหรือเสิร์ฟอาหาร

### ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

ควรเป็นภาชนะที่ทนการกักร้อนของเครื่องปรุงอาหาร ไม่มีสีฉูดฉาด เป็นวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำ หรือเชื้อโรค ล้างทำความสะอาดง่าย สะดวกแก่การทำงานและการจัดเก็บ

### ล้างอุปกรณ์

1. ต้องล้างทุกครั้งหลังจากใช้แล้ว
2. ถ้าไม่แน่ใจว่าอุปกรณ์ที่จะนำมาใช้สะอาดเพียงพอหรือไม่ เช่น พบคราบไขมัน ผื่น หรือสิ่งสกปรกต่างๆ จะต้องล้างทำความสะอาดก่อนนำมาใช้
3. ถ้าภาชนะอุปกรณ์นั้นถูกปนเปื้อน ขณะเตรียมปรุงหรือรับประทานอาหาร เช่น ทำตกหล่น แผลงวันไต่ตอม ต้องนำไปล้างให้สะอาดเสียก่อน จึงเอามาใช้ใหม่ได้

### วิธีการล้างอุปกรณ์

ขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำผสมน้ำยาล้างจาน เพื่อล้างไขมัน เศษอาหาร และสิ่งสกปรกที่ติดค้างอยู่

ขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด เพื่อล้างผงซักฟอกและสิ่งสกปรกต่างๆ ที่ยังติดค้างอยู่

ขั้นตอนที่ 3 ล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้งเพื่อแน่ใจว่าผงซักฟอกและสิ่งสกปรกที่อาจหลงเหลืออยู่หลุดออกหมด ในกรณีเกิดโรคระบบทางเดินอาหารหรือระบบทางเดินหายใจระบาด ควรฆ่าเชื้อโรคโดยใช้น้ำร้อนที่อุณหภูมิ 82-87 องศาเซลเซียส หรือแช่ในน้ำผสมคลอรีนแช่ทิ้งไว้ หลังการล้างอุปกรณ์ควรนำอุปกรณ์มาคว่ำบนแคร่หรือตะแกรงสูงอย่างน้อย 30 เซนติเมตร แล้วปล่อยให้แห้งเอง ไม่ควรเช็ดซึ่งอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนแก่ภาชนะได้

### การเก็บภาชนะอุปกรณ์

1. เก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ผึ่งแห้งดีแล้วนั้น
2. บริเวณที่เก็บต้องสะอาดไม่เปียกชื้น ไม่มีสัตว์นำโรคมารบกวนและไม่เก็บใกล้สารเคมีที่เป็นอันตราย

### 3. ลักษณะการเก็บ

- 1) ซ้อน ส้อม หรือตะเกียบ ให้เก็บในตะกร้าสูงโปร่งให้ส่วนที่ใช้หยิบหรือดักลงด้านล่าง ให้ส่วนที่เป็นด้ามขึ้นข้างบน
- 2) จาน ชาม หรือแก้ว ให้คว่ำลงบนตะแกรงหรือตะกร้าที่สะอาด
- 3) อุปกรณ์อื่นๆ ควรเก็บไว้ในตู้สะอาดไม่อับชื้น และปกปิดมิดชิดป้องกันสัตว์นำโรคได้อยู่ในที่สะอาด ไม่ชื้นแฉะ และสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

### มาตรฐานผลิตภัณฑ์แพนเม (มผช.145/2546)

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ครอบคลุมที่ทำจากเนื้อหมู หนังหมู หนุหมู และจุกหมู ไม่ครอบคลุมแพนเมกระดุกหมูอ่อน ข้อยก และอื่นๆ

### ความหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์แพนเม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มีดังต่อไปนี้

แพนเม หมายถึง ผลิตภัณฑ์ทำจากเนื้อหมูส่วนสะโพกที่แยกไขมันและเอ็นออกแล้ว ผสมกับหนังหมู อาจผสมหนุหมูหรือหมูที่ต้มสุกและหั่นเป็นเส้นแล้ว เดิมเกลือ ข้าวสุก กระเทียม บด น้ำตาลทราย ผสมให้เข้ากัน อาจเติมพริกสดด้วยก็ได้ ห่อเป็นมัด หรือบรรจุในภาชนะบรรจุ ลักษณะอื่นๆ หมักจนมีรสเปรี้ยว

### คุณลักษณะที่ต้องการ

1. ลักษณะทั่วไป ในภาชนะบรรจุเดียวกัน ต้องมีรูปทรงเดียวกัน และมีขนาดใกล้เคียงกัน มีการกระจายตัวของส่วนประกอบที่ใช้ทำผสมกันอย่างทั่วถึง ลักษณะเนื้อแน่น ไม่มีโพรงอากาศ และมีน้ำที่เกิดจากการหมักได้เล็กน้อย

2. สี ต้องมีสีชมพูตามธรรมชาติของแพนเม

3. กลิ่นรส ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติที่เกิดจากการหมักของส่วนประกอบที่ใช้ มีรสเปรี้ยวพอเหมาะ ปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นเหม็น

4. ลักษณะเนื้อสัมผัส ต้องมีเนื้อแน่น ไม่ยุ่ย

5. สิ่งแปลกปลอม ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ใช้ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ขนสัตว์ ดิน ทราย กรวด ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์

6. วัตถุเจือปนอาหาร

1) ห้ามใช้สีผสมอาหารทุกชนิด

2) หากมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดดังต่อไปนี้

(2.1) โซเดียมไนไตรท์หรือโพแทสเซียมไนไตรท์ (คำนวณเป็นโซเดียมไนไตรท์) ต้องไม่เกิน 125 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม หรือถ้าใช้ในรูปของผงเพรก (เกลือ : เกลือไนไตรท์ ในสัดส่วนร้อยละ 94 : 6) ต้องไม่เกิน 2 กรัมต่อน้ำหนัก 1 กิโลกรัม

(2.2) ฟอสเฟตในรูปของโมโน-ได และโพลีของเกลือโซเดียมหรือโพแทสเซียมอย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันในผลิตภัณฑ์สำเร็จ (คำนวณเป็น  $P_2O_5$  จากฟอสฟอรัสทั้งหมด) ต้องไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

7. ความเป็นกรด-ด่าง ต้องไม่เกิน 4.6

8. จุลินทรีย์

1) ซาลโมเนลลา ต้องไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม

- 2) สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส ต้องไม่พบในตัวอย่าง 0.1 กรัม
  - 3) คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ต้องไม่พบในตัวอย่าง 0.1 กรัม
  - 4) เอสเชอริเชีย โคลิ โดยวิธีเอ็มพีเอ็น ต้องน้อยกว่า 3 ต่อตัวอย่าง 1 กรัม
  - 5) ยีสต์และรา ต้องน้อยกว่า 10 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม
9. พยาธิ พยาธิทริคิเลลา สไปราลิส ต้องไม่พบในตัวอย่าง 100 กรัม

#### การบรรจุ

1. ให้บรรจุแน่นในภาชนะบรรจุที่สะอาด แห้ง ผนึกได้เรียบร้อย และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อมภายนอกได้

2. น้ำหนักสุทธิของแฉะในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

เนื้อสัตว์แม้ว่าจะเป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เพื่อเสริมสร้างการเจริญเติบโต และซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ แต่ถ้าผู้บริโภคบริโภคเนื้อสัตว์ที่ไม่ถูกสุขลักษณะ เช่น ปนเปื้อนเชื้อโรค พยาธิ หรือสารเคมีที่เป็นพิษก็จะก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคได้ ซึ่งอันตรายที่จะเกิดจะมี ความรุนแรงมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับปัจจัยหลัก 2 ประการคือ

- 1) ภูมิคุ้มกันของผู้บริโภค
- 2) ชนิดและจำนวนของเชื้อโรค หรือสารเคมีที่ได้รับ

สาเหตุที่ทำให้เกิดโรคจากอาหารเนื้อสัตว์ปนเปื้อนได้ดังนี้

1. เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย
2. เกิดจากเชื้อไวรัส
3. เกิดจากพยาธิ
4. เกิดจากเชื้อริกเกตเซีย
5. เกิดจากสารพิษ จากเชื้อรา หรือจากเชื้อโรคที่ปนเปื้อน
6. เกิดจากสารพิษในเนื้อสัตว์บางชนิด
7. เกิดจากสารเคมีปนเปื้อน

สารเจือปนในอาหารบางอย่างให้โทษต่อร่างกาย เช่น สารกันบูด ผงชูรส และสี เป็นต้น สารกันบูดประกอบด้วย สารเคมีบางชนิดมีคุณสมบัติยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้อาหารบูดเน่า ผู้ผลิตอาหารจึงนิยมใส่สารกันบูดลงในอาหารที่ต้องการเก็บไว้รับประทานนานๆ เช่น แหยม หมูยอ กุนเชียง น้ำพริกสำเร็จรูป และต้องใส่ลงไปปริมาณที่พอเหมาะ กับปริมาณของอาหาร มิฉะนั้นอาจเกิดอันตรายผู้บริโภคได้ เช่น ปวดท้องอย่างรุนแรง ถ้ารับประทานบ่อยๆ อาจมีอาการโลหิตจางและความดันโลหิตต่ำได้ ถ้าเป็นไปได้เราควรหลีกเลี่ยงอาหารที่ใส่สารกันบูดและควรเลือกรับประทานอาหารที่ทำเสร็จใหม่ๆ จะปลอดภัยกว่า และได้ประโยชน์น้อยกว่าด้วย

ผงชูรส เป็นสารเคมีที่ใส่ลงไปในอาหารเพื่อเพิ่มรสชาติ มีลักษณะเป็นผลึกสีขาว ละลายน้ำได้ง่าย แต่มีพ้อยค่าบางรายผลิตผงชูรสปลอมโดยใส่สารอื่นคือ บอแรกซ์ปนลงในผงชูรส แท้ เพราะเพื่อลดต้นทุนการผลิต ซึ่งเป็นอันตรายต่อร่างกายการรับประทานบอแรกซ์มากๆ จะทำให้เชื่อบูทางเดินอาหารและไตอักเสบ

สี เป็นสิ่งที่ผู้ผลิตอาหารนิยมใส่ลงไปในอาหารเพื่อให้อาหารมีสีสวยงามรับประทาน สีเหล่านี้มีทั้งสีไม่เป็นอันตรายต่อร่างกายเพราะเป็นสีที่สกัดจากพืช เช่น สีเขียวจากใบเตย สีแดงจากดอกกระเจี๊ยบ ซึ่งเราเรียกว่า สีผสมอาหาร แต่มีผู้ผลิตบางรายใช้สีย้อมผ้าแทนเนื่องจากมีราคาถูกกว่าและสีสดกว่า เมื่อผู้บริโภครับประทานเข้าไปจะได้รับอันตรายจากสารพิษต่างๆ เช่น ปวดท้อง ท้องอืด แสบท้อง เมื่อรับประทานเป็นประจำจะสะสม ในร่างกายทำให้มีอาการชูกษิต โลหิตจาง สมองเลื่อม เป็นต้น ดังนั้นในการเลือกรับประทานอาหารจึงควรเลือกซื้ออาหารที่ใส่สีไม่ฉูดฉาดเกินไปและเป็นสีที่มาจากธรรมชาติเท่านั้น

ดังนั้นการเลือกอาหารรับประทานนั้น ควรเลือกอาหารที่ไม่มีสารเจือปนที่ทำให้เป็นอันตรายต่อร่างกายของเรา

สาเหตุหลักที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคจากการบริโภคเนื้อสัตว์มักเกิดจากการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรีย ซึ่งตามธรรมชาติของเนื้อสัตว์จะเป็นแหล่งอาหารของเชื้อโรคและส่งเสริมการเจริญเติบโตและแบ่งตัวของเชื้อโรค ซึ่งมาตรการในการควบคุมเชื้อโรคเหล่านี้ไม่ให้เจริญเติบโตและแพร่กระจายโดยการควบคุมอุณหภูมิในการเก็บเนื้อสัตว์ และใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้อโดยในเนื้อสัตว์ที่ยังไม่ผ่านความร้อนควรเก็บไว้ในตู้เย็นเพื่อควบคุมการเพิ่มจำนวนของเชื้อโรค และเนื้อสัตว์ที่เราจะนำมาบริโภคควรผ่านความร้อนจนสุก และควรอุ่นอาหารให้สุกก่อนการบริโภค เพื่อเป็นการฆ่าเชื้อโรค

จากแนวคิดที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์แพนมน จะเห็นได้ว่าการจัดการและการควบคุมอาหารให้สะอาด โดยเริ่มตั้งแต่ กระบวนการผลิต การขนส่ง การเตรียม การปรุง การเก็บ การจำหน่าย เป็นสิ่งสำคัญเพราะอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคจากการบริโภคเนื้อสัตว์ได้ ดังนั้นกลุ่มผลิตแพนมนจึงจำเป็นต้องมีการควบคุมดูแลป้องกันที่ดีเพื่อความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

### งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในประเด็นเรื่อง การพัฒนาการบริหารจัดการกลุ่มอาชีพในชุมชน ได้มีผู้ศึกษาไว้ดังนี้

รุ่งทิพย์ ศูนย์ตรง และคณะ (2546) ได้ศึกษารูปแบบการบริหารจัดการกลุ่มแบบมีส่วนร่วมที่เอื้อต่อการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแหลมกุ่ม หมู่ 5 อำเภอตรอน จังหวัดอุดรดิติ ได้ผลสรุปการบริหารจัดการกลุ่มแบบมีส่วนร่วมที่เอื้อต่อการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแหลมกุ่มมีรูปแบบการบริหารจัดการในรูปแบบของ

คณะกรรมการ มีการแบ่งหน้าที่คณะกรรมการออกเป็นฝ่ายๆ เช่น ประธาน รองประธาน เลขานุการ เภรณญิก ประชาสัมพันธ์ ฝ่ายจัดซื้อและจำหน่าย ฝ่ายผลิต ฝ่ายควบคุม ตรวจสอบคุณภาพ และการตลาด การบริหารจัดการกลุ่ม มีประธานเป็นผู้กำกับดูแลและอำนวยความสะดวกในการดำเนินกิจกรรมให้แก่กลุ่มใหญ่ และกิจกรรมกลุ่มย่อยแต่ละกลุ่ม จะมีการผลิตโดยใช้แรงงานในครอบครัวและบางกลุ่มจะมีการจ้างแรงงานจากสมาชิกในกลุ่มของตนเองสะท้อนให้เห็นว่าศักยภาพของกลุ่มอยู่ในระดับที่สามารถพึ่งพาตนเองได้ นอกจากนี้ยังพบว่ากลุ่มมีการระดมหุ้น การจัดหางบประมาณจากหน่วยงานมาสนับสนุนการทำกิจกรรม มีการจัดสรรผลประโยชน์ (ปันผล) แก่สมาชิก การคิดต้นทุนการผลิต การจัดหาวัตถุดิบ สินค้าอุปโภคบริโภค บริการแก่สมาชิก ด้านกระบวนการผลิตและเทคโนโลยีกลุ่มมีการแปรรูปผลิตภัณฑ์หลายชนิด เช่น ปลาร้าผง สมุนไพรขมิ้น น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกนรก ปลาร้าทรงเครื่อง และข้าวเกรียบ บางผลิตภัณฑ์ มีการผลิตซ้ำซ้อน เช่น ข้าวเกรียบ ปลาร้าผง สมุนไพรขมิ้น น้ำพริก จึงเป็นปัญหาอุปสรรคในการใช้ตลาดที่มีมาตรฐานอาหารและยา (อย.) การตัดราคากันเอง และปัญหาการจัดทำบัญชีสรุปผลรายรับ รายจ่าย การทำกิจกรรม เพื่อให้กลุ่มได้มีการบริหารจัดการกลุ่มแบบมีส่วนร่วมในการพัฒนาศักยภาพการทำงาน มีการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบที่ชัดเจน การควบคุม การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง การเพิ่มความรู้ การจัดทำบัญชีจะทำให้กลุ่มเกิดความเชื่อมั่นการบริหารจัดการกลุ่มแบบมีส่วนร่วมอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน

พระสมคิด จันอ้น และคณะ (2445) ศึกษากระบวนการพัฒนาผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ กลุ่มสตรีทอผ้าย้อมสีธรรมชาติ บ้านโป่งคำ ตำบลทุ่งนํ้า อำเภอสันติสุข จังหวัดน่าน ผลการศึกษากระบวนการพัฒนาผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ กลุ่มสตรีทอผ้าย้อมสีธรรมชาติ บ้านโป่งคำ จะพัฒนาไปเป็นกระบวนการทั้งคน วัตถุดิบ การย้อม การทอผ้า การตลาด ในการจัดการวัตถุดิบหลังการได้พัฒนาแล้วสามารถใช้ทักษะในการจัดการวัตถุดิบให้สูญเสียทรัพยากรธรรมชาติน้อยที่สุด และได้มีการนำตัวกระดุนสีมาใช้เพื่อให้เกิดเฉดสีใหม่จากเดิม 6 สี มาเป็น 99 สี ในการทอผ้าก็สามารถกำหนดมาตรฐานของผ้าแต่ละชนิดเพื่อนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยมีการคิดค้นลวดลายใหม่ตามจินตนาการของผู้ทอ จากเดิมที่ทอได้ 4 ลาย ซึ่งขณะนี้เพิ่มเป็น 6 ลาย นอกจากนี้ยังได้นำผ้าทอย้อมสีธรรมชาติไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ อีก เช่น กระเป๋าตังคัก กระเป๋าใส่โทรศัพท์ ในการขยายเครือข่ายการเรียนรู้ผ้าทอย้อมสีธรรมชาตินั้นสามารถขยายเครือข่ายไปยังหมู่บ้านต่างๆ ถึง 8 หมู่บ้าน และในการขยายเครือข่ายในครั้งนี้ทำให้ค้นพบผู้ทอผ้ารายใหม่เกิดขึ้นถึง 13 คนและมีการเปลี่ยนแปลงใช้เส้นฝ้ายโทเลมาเป็นฝ้ายย้อมด้วยสีธรรมชาติ และการศึกษาครั้งนี้ทำให้เห็นแนวทางในการพัฒนาของแต่ละกลุ่มมีความหลากหลายที่นำไปสู่สิ่งที่ดีงามและความสำเร็จของกลุ่ม กระบวนการที่ทำให้เกิดความสำเร็จของกลุ่มสตรีผ้าย้อมสีธรรมชาติ คือ การบริหารจัดการแบบมีส่วนร่วม และพัฒนาแบบเชื่อมโยงกับทุกส่วน

และทุกหน่วยงานโดยอาศัยสิ่งง่ายๆ ที่อยู่ใกล้ตัว ไปสัมพันธ์กับความเป็นจริงที่เกิดขึ้น โดยเฉพาะชีวิตธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม วิถีธรรมชาติอย่างกลมกลืน

แสงพลอย มั่งทอง และคณะ (2546) ได้ศึกษารูปแบบการบริหารจัดการกลุ่มที่เอื้อต่อการพัฒนาอาชีพของกลุ่มผ้าคันมือ ตำบลป่าแดง อำเภอเมือง จังหวัดแพร่ ผลการศึกษา การบริหารจัดการกลุ่มผ้าคันมือที่ผ่านมาประธานกลุ่มได้มีบทบาทในการจัดการให้กลุ่มได้มีการวางแผน วางนโยบายในการทำงาน มีการตั้งระเบียบข้อบังคับกลุ่ม มีการจัดองค์กร โดยมีโครงสร้างการบริหารจัดการเป็นฝ่ายต่างๆ และมีการคัดเลือกคณะกรรมการฝ่ายต่างๆ ให้ทำหน้าที่ตามที่ได้กำหนดไว้ เช่น ฝ่ายการตลาดและประชาสัมพันธ์ ฝ่ายผลิตและตรวจสอบคุณภาพ ฝ่ายออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์ ฝ่ายการเงินและบัญชี และฝ่ายธุรการและปฏิคม โดยให้สมาชิกทุกคนมีส่วนร่วมในกิจกรรม ได้รับประโยชน์ร่วมกันและมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ ทำให้กลุ่มมีการติดต่อสื่อสารระหว่างกันมากขึ้น และประธานมีการติดตามตรวจสอบและสั่งการอย่างต่อเนื่อง ทำให้กิจกรรมของกลุ่มดำเนินไปด้วยดีจนสามารถขยายกำลังการผลิตเพิ่มขึ้นได้จำนวนหนึ่ง และสามารถสร้างเครือข่ายทั้งในด้านการตลาด การควบคุมคุณภาพ มาตรฐานและราคาสินค้าผ้าคันมือเพิ่มขึ้น สมาชิกได้รับการส่งเสริมให้มีการฝึกอบรม พัฒนาทักษะและเทคนิควิธีการ สามารถรับงานและสร้างรายได้มากขึ้น มีการจัดหาวัสดุอุปกรณ์สนับสนุนกิจกรรมการผลิต การออกแบบและพัฒนาคุณภาพสินค้า และหาช่องทางการตลาดอย่างต่อเนื่องจนได้รับคัดเลือกให้เป็นตัวแทนจังหวัดในการนำสินค้าออกแสดงและจำหน่ายในงานแสดงสินค้าส่งออก แสดงให้เห็นว่าประธานกลุ่มได้ทำบทบาทหน้าที่ในฐานะผู้จัดการอย่างเต็มที่ ในด้านการมีส่วนร่วมของสมาชิกนั้น สมาชิกได้มีส่วนร่วมตั้งแต่การร่างกฎระเบียบข้อบังคับกลุ่ม การเลือกประธานกลุ่ม การตั้งกติกาในการบริหารและใช้เงินกองทุนกลุ่ม มีส่วนร่วมในการศึกษาวิเคราะห์ข้อมูล จุดเด่น จุดด้อย โอกาสและวางแผนแนวทางในการบริหารจัดการกลุ่ม และที่สำคัญมีส่วนร่วมในการได้รับผลประโยชน์ จากการทำกิจกรรมกลุ่มและจากแบบสอบถามความคิดเห็นของสมาชิกพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามเห็นว่าสมาชิกทุกคนมีส่วนร่วมได้รับประโยชน์จากการดำเนินของกลุ่มมากที่สุด สมาชิกได้รับมอบหมายหน้าที่และสามารถแสดงความคิดเห็นในกลุ่ม สมาชิกมีส่วนร่วมรับผิดชอบในการควบคุมคุณภาพสินค้าผ้าคันมือและมีส่วนร่วมในการหาตลาดและออกจำหน่ายสินค้า ในด้านการผลิตการควบคุมคุณภาพและการจำหน่ายสินค้าของกลุ่ม ได้มีการระดมความคิดเห็นจากหลายฝ่ายเช่น ตัวแทนหน่วยงานสนับสนุนภาครัฐ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ตัวแทนกลุ่มอาชีพ ผู้นำชุมชน พระสงฆ์ สมาชิก นักเรียนนักศึกษาและผู้สนใจ ทำให้ได้แนวคิดและแนวทางในการปฏิบัติที่สามารถนำมาใช้ให้เกิดผลดีเป็นอันมาก เช่น การสร้างเอกลักษณ์ เครื่องหมายการค้า การรับรองมาตรฐานจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง การบอกรายละเอียดสินค้า (story) การปรับเปลี่ยนคู่แข่งให้เป็นคู่แข่ง เป็นเครือข่าย

อารี วิบูลย์พงศ์ และคณะ (2545) ได้ศึกษาเหมมในทัศนะของผู้บริโภค จากการศึกษาผู้ประกอบการเหมม 80 ราย ในภาคเหนือตอนบนและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ พบว่า ผู้บริโภคตัดสินใจซื้อเหมมของตนเนื่องจากเหมมมีรสชาติดี (คะแนนเฉลี่ย 2.6 จากคะแนนเต็ม 3) ในขณะที่ปัจจัยอื่นๆ แทบไม่มีความสำคัญเลย เช่น ชื่อเสียงยาวนาน (0.6 คะแนน) ราคาถูก (0.5 คะแนน) การบรรจุหีบห่อ (0.2 คะแนน) ความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ (0.1 คะแนน) และคุณภาพและความสะอาด (0.3 คะแนน) ในขณะที่ผู้บริโภคอาหารแปรรูปพื้นบ้านให้ความสำคัญในอันดับต้นๆ ต่อความสะอาดและความสดใหม่

## ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับบริบทของชุมชน

### 1. สภาพทั่วไปของชุมชน

#### ประวัติศาสตร์ชุมชน

บ้านปากปาน หมู่ที่ 7 ตั้งอยู่ทางทิศเหนือของตำบลไทรย้อย อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่ สภาพเดิมทั่วไปเป็นป่านาพันธุ์ เกิดขึ้นตามธรรมชาติ เช่น ไม้สักทอง ไม้มะค่า ไม้ตะแบก ไม้ตะเคียน ไม้เต็ง ไม้รัง ไม้มะม่วง มะไฟ ไม้ไผ่ หลายชนิดขึ้นหนาแน่นเป็นพื้นที่ที่มีไม้อุดมสมบูรณ์ ทั้งพืชพันธุ์ ธัญญาหารและพืชสมุนไพรใช้ทำยารักษาโรค ที่สามารถถอนเอารากโคนหรือตัดกิ่ง แม้กระทั่งเปลือก เอามาทำยา รักษาโรคภัยไข้เจ็บ และยังมีฝูงสัตว์ชุม เช่น เสือ หมี กระต่าย เก้ง กวาง เรียงผา หมูป่า ตะกวด ลิง ค่าง บ่าง ชะนี กระรอก กระต่าย เต่า เป็นต้น เวลาเข้าฤดูและยามเย็นขณะที่ดวงอาทิตย์ใกล้จะตกดินก็พากันมาส่งเสียงร้องกันระงม ตามห้วยหนอง คลองบึงก็เต็มไปด้วยกุ่ม หอย ปู ปลา ตะพานน้ำ และแมงดา ตามฝั่งก็ยังมีผักกูด ผักหนาม และหน่อไม้ มีลำห้วยใหญ่ไปไหลผ่านมาจากที่สูง มีต้นกำเนิดมาจากซอกเขาสูงของป่าปึกกะโหล่ง และห้วยปานแล้งไหลมาประจบสมทบกันที่ปางมะนาว (ฝายน้ำล้นในปัจจุบัน) ที่บ้านปางเคาะ และบ้านไทรย้อยและไหลเป็นแนวมาเป็นลำห้วยใหญ่ไหลผ่านมาจากทางบ้านไทรย้อย หมู่ที่ 2 ทางทิศใต้ไหลอ้อมผ่านมาทางทิศตะวันตกมุ่งลงสู่ทางทิศเหนือลงสู่แม่น้ำยม ชาวบ้านเรียกกันว่า ห้วยแม่ปาก ซึ่งเป็นปากของห้วยแม่ปานไหลลงสู่แม่น้ำยม จึงเรียกบริเวณนี้ว่า ปากปาน นั่นเอง

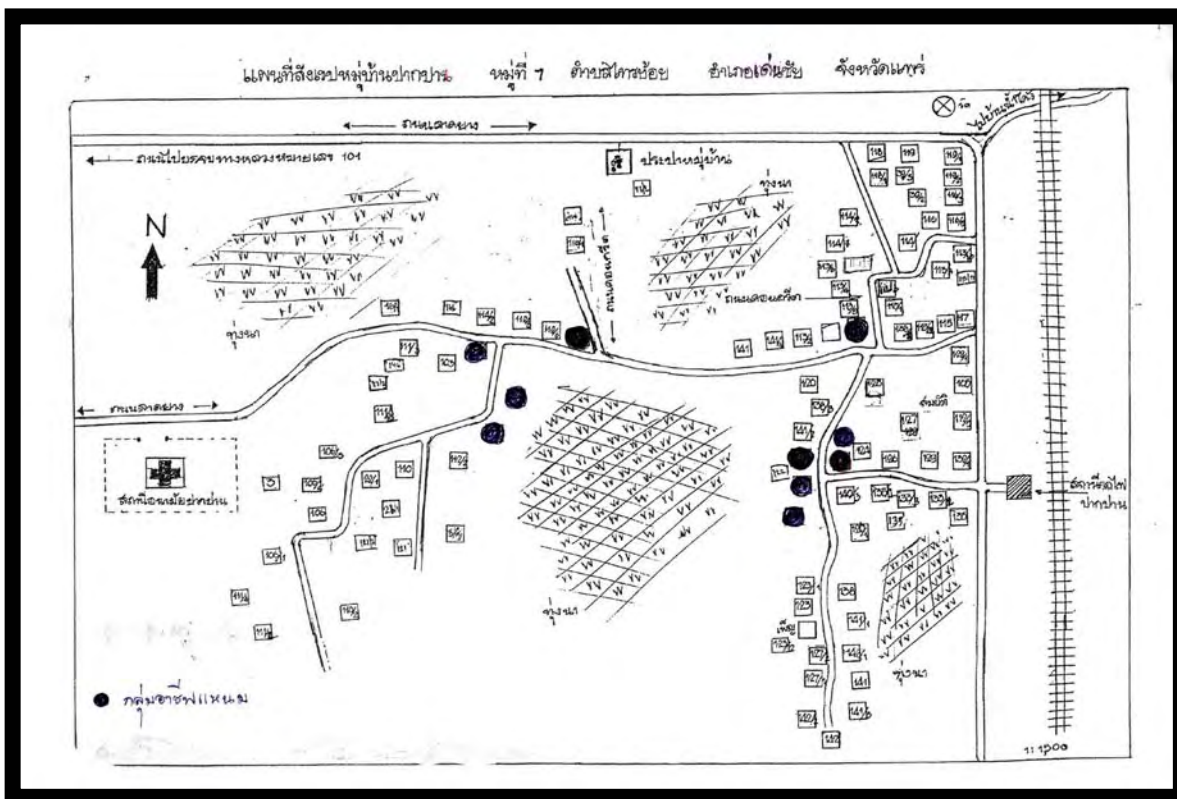
#### ที่ตั้ง-อาณาเขต

บ้านปากปานหมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอ เด่น ชัย จังหวัดแพร่ อยู่ห่างจากที่ว่าการอำเภอเด่นชัย ทางทิศใต้ ประมาณ 7 กิโลเมตร และอยู่ห่างจากจังหวัดทางทิศใต้ ประมาณ 31 กิโลเมตร เดิมขึ้นอยู่กับ หมู่ที่ 1 บ้านปากปาน ตำบลไทรย้อย อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่ แยกจาก หมู่ที่ 1 เมื่อปี พ.ศ.2541 นายนิศย์ ใจคู เป็นผู้ใหญ่บ้านคนแรก

|          |                                                                     |
|----------|---------------------------------------------------------------------|
| ทิศเหนือ | ติดต่อกับหมู่ที่ 4 บ้านน้ำโค้ง ตำบลเด่นชัย อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่ |
| ทิศใต้   | ติดต่อกับหมู่ที่ 1 บ้านปากปาน ตำบลไทรย้อย อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่  |

ทิศตะวันออก ติดต่อกับหมู่ที่ 5 บ้านห้วยน้ำพริก ตำบลเด่นชัย อำเภอด่านชัย จังหวัดแพร่  
ทิศตะวันตก ติดต่อกับป่าชุมชนของหมู่บ้านปากปาน

### แผนที่หมู่บ้านปากปาน หมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่านชัย จังหวัดแพร่



ที่มา : ข้อมูลจากสถานีอนามัยบ้านปากปาน. มปป.

### ลักษณะทางภูมิศาสตร์

บ้านปากปานหมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่านชัย จังหวัดแพร่ มีเนื้อที่ทั้งหมด โดยประมาณ 226.30 ตารางกิโลเมตร หรือ 141,437 ไร่ สภาพพื้นที่บ้านปากปานทางทิศ ตะวันออกเป็นที่ราบลุ่มบางส่วน เป็นที่ราบค่อนข้างสูงเพียงเล็กน้อย แต่ก่อนเต็มไปด้วยไม้สัก และไม้นานาชนิด ทางทิศตะวันตกใกล้ฝั่งลำห้วยเป็นที่ราบและที่ราบสูงไกลออกไปเป็นภูเขาสูงต่ำเป็นชั้นๆ เป็นแนวยาวเหยียด จัดได้ว่าเป็นกำแพง ทอดยาวตามธรรมชาติและมีต้นไม้ใหญ่เขียวชอุ่มเรียงรายไว้เป็นกำแพง

สภาพอากาศเย็นสบายมีฝนตกชุกในฤดูกลาง อากาศบริสุทธิ์ ฤดูหนาวก็จะหนาวเย็น ในฤดูแล้งก็เย็นสบายเพราะมีสายลมพัดผ่าน

สภาพพื้นดินเป็นดินปนทรายมีก้อนหินก้อนกรวดปะปนอยู่ด้วยเหมาะสำหรับใช้เป็น การเพาะปลูกพืชยืนต้น พืชล้มลุก ปลูกผักสวนครัว สามารถขุดดินบุกเบิกทำไร่ทำนา ทำสวน

จึงมีคนมาทำมาหากินกัน เริ่มจากชาวบ้านสบสาย อำเภอสูงเม่น จังหวัดแพร่ ได้ล่องเรือพายแจวเรือล่องมาตามลำน้ำแม่ยมเพื่อมาทอดแห หาปลา ยกยอ จับปลาสร้อยที่ขึ้นตามลำน้ำตามธรรมชาติตรงหาดปาน หาดโฮ เพื่อจับปลาไปเป็นอาหารและหมักไว้ทำปลาร้า ปลาตาก ปลาแห้ง ปลาเค็มและปลาต้มไว้กินยามอาหารขาดแคลน เมื่อได้เห็นพื้นที่อันอุดมสมบูรณ์ เหมาะสำหรับการเพาะปลูก ทำไร่ ทำนา จึงได้ชักชวนกันมาจับจองพื้นที่ที่อยู่ใกล้กับแม่น้ำยม เพื่อการทำมาหากินและตั้งบ้านเรือน ครอบครัวแรกที่เข้ามา คือ นายตัน นางจันทร์ ปานแดง พร้อมด้วยบุตรและธิดา (ซึ่งเป็นบรรพบุรุษของนายตัน คำเหลือง ผู้ให้ข้อมูล) ต่อมาก็มีผู้อพยพมาจากหลายแห่ง เช่น บ้านนาตม บ้านหัวดง บ้านต่อนิมิตร บ้านบวโกโปรง อำเภอสูงเม่น และมาจากอำเภอเถิน จังหวัดลำปาง อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา เป็นต้น

โดยสรุปลักษณะพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบและภูเขาสูงมีอ่างเก็บน้ำที่สร้างขึ้นโดยงบประมาณของทางราชการ

### ทรัพยากรธรรมชาติ

1. ทรัพยากรดิน สภาพโดยทั่วไปเป็นดินลูกรังและดินทราย การเพาะปลูกส่วนใหญ่อาศัยน้ำฝน และน้ำจากอ่างเก็บน้ำเป็นหลัก
2. ทรัพยากรน้ำ มีแม่น้ำยม อยู่ทางทิศตะวันออก ไหลผ่าน หมู่ที่ 7 ตำบลไพร่ชัย อำเภอเด่นชัย มีลำห้วยแม่สูงไหลผ่านหมู่ที่ 3 หมู่ที่ 6 หมู่ที่ 11 ตำบลไพร่ชัย อำเภอเด่นชัย และห้วยแม่ปานไหลผ่านหมู่ที่ 2 หมู่ที่ 3 หมู่ที่ 7 หมู่ที่ 9 ตำบลไพร่ชัย อำเภอเด่นชัย
3. ทรัพยากรป่าไม้ เป็นพื้นที่ป่าสงวนแห่งชาติ 1 แห่ง คือ ป่าแม่ปาน
4. ทรัพยากรท่องเที่ยว มีแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ 3 แห่ง คือ
  - 4.1 แหล่งพลอยเชิงอนุรักษ์
  - 4.2 น้ำตกตาตผามุง
  - 4.3 ถ้ำผาตั้ง

### 2. สภาพทางสังคมและวัฒนธรรม

#### ประชากร

บ้านปากปานหมู่ที่ 7 มีจำนวนครัวเรือน รวมทั้งสิ้น 103 ครัวเรือน โดยจำแนกตามเพศ ดังนี้ เพศชาย จำนวน 247 คน เพศหญิง จำนวน 225 คน รวมประชากรทั้งหมด จำนวน 472 คน โดยแยกตามวัย และเพศดังนี้

ตารางที่ 1 แสดงจำนวนประชากรเพศชายและเพศหญิง บ้านปากปาน หมู่ที่ 7

| ช่วงอายุประชากร | จำนวนเพศชาย<br>(คน) | จำนวนเพศหญิง<br>(คน) | จำนวนรวม<br>(คน) |
|-----------------|---------------------|----------------------|------------------|
| ต่ำกว่า 1 ปี    | 5                   | 1                    | 6                |
| 1- 4 ปี         | 7                   | 5                    | 12               |
| 5- 9 ปี         | 25                  | 19                   | 44               |
| 10-14 ปี        | 24                  | 16                   | 40               |
| 15-19 ปี        | 17                  | 18                   | 35               |
| 20-24 ปี        | 14                  | 10                   | 24               |
| 25-29 ปี        | 21                  | 19                   | 40               |
| 30-34 ปี        | 31                  | 25                   | 56               |
| 35-39 ปี        | 23                  | 23                   | 46               |
| 40-44 ปี        | 24                  | 25                   | 49               |
| 45-49 ปี        | 21                  | 11                   | 32               |
| 50-54 ปี        | 7                   | 17                   | 24               |
| 55-59 ปี        | 13                  | 18                   | 31               |
| 60-64 ปี        | 5                   | 11                   | 16               |
| 65-69 ปี        | 14                  | 1                    | 15               |
| 70-74 ปี        | 4                   | 6                    | 10               |
| 75-79 ปี        | 6                   | 4                    | 10               |
| 80-84 ปี        | 2                   | 1                    | 3                |
| 85 ปี ขึ้นไป    | 0                   | 1                    | 1                |
| รวมทั้งสิ้น     |                     |                      | 472              |

ที่มา : ข้อมูลจากสถานีอนามัยบ้านปากปาน (2551)

สรุป โครงสร้างของประชากร บ้านปากปานหมู่ที่ 7 มีวัยเด็ก จำนวน 137 คน  
วัยแรงงาน จำนวน 280 คน วัยชราหรือวัยพึ่งพิง จำนวน 55 คน จัดเป็นหมู่บ้านขนาดเล็ก

#### เส้นทางการคมนาคม การติดต่อกับภายนอก

เส้นทางคมนาคม ถนนทางหลวงตัดผ่าน ตำบลไทรย้อย เส้นทางสายไปศรีสังขาลย์  
จังหวัดสุโขทัย และจังหวัดลำปาง จะมีถนนตัดจากทางหลวง เป็นถนนลาดคอนกรีต เข้าหมู่บ้าน  
ปากปาน ประมาณ 3 – 4 กิโลเมตรแล้วตัดแยกผ่านบ้านปากปานหมู่ที่ 1 และตัดแยกผ่านหมู่ที่ 7

การติดต่อจากภายนอกต้องใช้รถจักรยานยนต์ และรถยนต์ นอกจากนี้สามารถติดต่อจากภายนอกได้อีก 2 เส้นทาง คือ ทางรถไฟ สายเชียงใหม่-กรุงเทพฯ และทางรถยนต์ทางทิศตะวันตก เป็นถนนกรมโยธาธิการสู่หมู่บ้านไทรย้อย หมู่ที่ 2 และบ้านน้ำโค้ง หมู่ที่ 4 ตำบลเด่นชัย

### การศึกษา

การศึกษาในระบบ ในบ้านปากปานมีการจัดการศึกษาภายในหมู่บ้าน ดังนี้

1. ก่อนวัยเรียน ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านปากปาน จำนวนผู้ดูแลเด็ก 1 คน จำนวนเด็กเล็ก 33 คน
2. โรงเรียนประถมศึกษา โรงเรียนบ้านปากปาน จำนวน ครู 10 คน จำนวนนักเรียน 111 คน

การศึกษานอกระบบ ในบ้านปากปาน หมู่ที่ 7 ได้รวมการจัดการศึกษานอกระบบโรงเรียนเข้าด้วยกันกับศูนย์การเรียนรู้ชุมชนตำบลไทรย้อย ซึ่งมีศูนย์การเรียนรู้ชุมชนตำบลไทรย้อย จำนวน 1 แห่ง จำนวน ครู 1 คน จำนวนนักเรียน 174 คน

การจัดการเรียนรู้ของชุมชนได้ผ่านกิจกรรมต่างๆ ทั้งที่หน่วยงานจัดดำเนินการและกิจกรรมในชุมชน และประสบการณ์ตรงในลักษณะตัวอย่าง

### สาธารณสุข

สถานีนามัยปากปาน ตั้งอยู่หมู่ที่ 7 มีจำนวนบุคลากร 3 คน นางบุญมี มิ่งขวัญ เป็นเจ้าหน้าที่สถานีอนามัยเป็นคนแรก ปัจจุบันมีนางภัททิยา กาศโอสถ เป็นเจ้าหน้าที่สาธารณสุข

### วัฒนธรรมประเพณี

บ้านปากปานเป็นชุมชนที่สามารถรักษาประเพณีวัฒนธรรมดั้งเดิมปฏิบัติสืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษจนถึงปัจจุบันมีประเพณีที่สำคัญๆ ดังนี้

- 1) พิธีสืบชะตา เป็นพิธีกรรมที่จะทำขึ้นเมื่อมีเคราะห์ อาจทำเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่มหรือสืบชะตาบ้านเมืองเพื่อช่วยต่อชีวิตให้ยืนยาวพ้นจากความเดือดร้อนและภัยพิบัติต่างๆ
- 2) พิธีส่งเคราะห์หรือสะเดาะเคราะห์ เป็นพิธีกรรมที่เกิดขึ้นจากความเชื่อที่ว่าคนเราอยู่ภายใต้อิทธิพลของดาวนพเคราะห์ เมื่อมีเคราะห์ร้ายหรือบาปเจ็บบ้างจึงต้องทำพิธีบวงสรวงเทพเจ้าประจำดาวนพเคราะห์ดวงนั้นๆ
- 3) พิธีตานตุ้งแดง เป็นพิธีกรรมที่ทำให้แก่ คนตายโหง เพื่ออุทิศส่วนกุศลให้คนตาย โดย จัดทำตุ้ง (ธง) สีแดงสด พร้อมอาหารเครื่องเส้นสรวง กองทราย ตุ้งซ่อ ไก่ขาว แล่นิมนต์ พระไปสวดทำพิธี ณ บริเวณที่คนนั้นตาย เป็นการถอนวิญญาณให้ไปเกิดใหม่หรือไปเสียจากบริเวณนั้น
- 4) พิธีบูชาเทียนหรือบูชาเทียน เป็นพิธีกรรมเกี่ยวกับการส่งเคราะห์อย่างหนึ่ง ทำโดยการนำเทียนไขผั่งแท้ 3 เล่ม ไล่เทียนทำด้วยด้ายสีขาวจำนวนเส้นด้ายเท่ากับอายุของผู้บูชาเทียนให้พระเป็นผู้ทำพิธีจุดเทียนหน้าพระพุทธรูปที่วัดหรือที่บ้าน เพื่อให้เกิดโชคลาภแก่ผู้บูชา

5) พิธีส้องขวัญหรือสู่ขวัญ เป็นพิธีกรรมที่ทำให้กับคนที่เพิ่งใช้ใหม่ๆ โดยมีหมอขวัญ ทำพิธีให้ มีเครื่องประกอบพิธี เช่น หมาก เทียน ผ้าขาว ผ้าแดง ข้าวสาร เงินบาท เหยียดบาท อาหารคาวหวาน เสื้อผ้าของผู้ป่วย และไข่ม่ม นอกจากนี้ยังอาจจะทำเพื่อเรียกขวัญข้าว ขวัญวัว ขวัญควาย ขวัญช้าง ขวัญนาค

6) พิธีเลี้ยงผีปู่ย่า เป็นพิธีเช่นไหว้บรรพบุรุษ หรือผีประจำตระกูล เพื่อคอยปกป้อง รักษาลูกหลานให้อยู่เป็นสุข มักทำเป็นประจำทุกปี เป็นเวลา 1 วัน ขึ้น 11 ค่ำ เดือน 5 หรือเดือน 6 เหนือ โดยเชิญผีปู่ย่ามาเข้าร่างคนทรง ให้ลูกหลานมากราบไว้ขอพร และเลี้ยงอาหาร

7) ประเพณีปีใหม่มือง เป็นประเพณีสงกรานต์ ระหว่างวันที่ 13 – 17 เมษายน ของทุกปี มีกิจกรรมในแต่ละวัน ดังนี้

วันที่ 13 เมษายน เรียกว่าวันสังขารล่อง จะเริ่มต้นตั้งแต่เช้านี้ วันนี้มีภารกิจสระผม ซักเสื้อผ้า ทำความสะอาดบ้านเรือน เก็บกวาดเศษขยะมูลฝอย และทำพิธีขอมา ไหว้พระพุทธรูป ห่มข้าว เตาไฟ ในบ้านของตน

วันที่ 14 เมษายน เรียกว่าวันเนา เป็นวันทำบุญตักบาตรที่วัด และอุทิศส่วนกุศลไปให้บรรพบุรุษ ภาษาถิ่นเรียกว่า ไปตานสะป็อก ตอนบ่ายจะมีการช่วยกันขนทรายเข้าวัดกองรวมกัน ซึ่งถือว่าเป็นการนำทรายมาทดแทนส่วนที่ติดเท้าของตนเองออกจากวัด ในวันนี้ห้ามดำทอทะเลาะวิวาท กล่าวคำหยาบหรือคำที่ไม่เป็นมงคลและหากวิวาทกันในวันนี้บุคคลผู้นั้นจะอัปมงคลไปตลอดปี

วันที่ 15 เมษายน เรียกว่าพญาวัน วันนี้มีการทำบุญที่วัดตั้งแต่เช้านี้เพื่ออุทิศส่วนกุศลให้แก่บรรพบุรุษหรือญาติพี่น้องที่ล่วงลับไปแล้ว ตอนบ่ายทำพิธีดำหัว ผู้เฒ่าผู้แก่ บิดามารดา ญาติผู้ใหญ่ที่เคารพนับถือ เป็นการขอขมาและผู้ใหญ่ให้พร ตอนเย็นจะมีขบวนแห่ไม้ก้ำเพื่อไปถ้ำตันโพธิ์ในวัดซึ่งเป็นสัญลักษณ์ในการคำจุนพระศาสนาให้ยืนยาว

วันที่ 16 เมษายน เรียกว่าวันปากปี เป็นวันเริ่มต้นปีใหม่มีการทำพิธีสะเดาะเคราะห์ และสืบทอดกันที่วัด

วันที่ 17 เมษายน เรียกว่าวันปากเดือน ถือเป็นวันเสร็จสิ้นภารกิจ จึงมีการฉลองปีใหม่งานอย่างสนุกสนานครื้นเครง มีขบวนแห่และการละเล่นพื้นเมืองต่างๆ

8) ประเพณีกินสลาก หรือการถวายสลากภัต หรือตานกัวยสลาก เป็นประเพณีการให้ทานตามกาลเวลาที่กำหนด ไม่เจาะจงว่าให้แก่พระภิกษุรูปใด จัดขึ้นในช่วงวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 12 เหนือ ถึงวันขึ้น 15 ค่ำ เดือนเกี๋ยง (กันยายนถึงพฤศจิกายน)

9) ประเพณีลอยกระทง ภาษาถิ่นเรียกว่า ประเพณียี่เป็ง ตรงกับวันเพ็ญเดือน 12 ของทุกปีช่วงเช้ามีการทำบุญตักบาตรและปล่อยโคมลอย ฟังเทศน์ทำนองพื้นเมือง 16 กัณฑ์ คือ เทศน์มหาชาติ 13 กัณฑ์ เทศน์พระมาลัยต้น 1 กัณฑ์ เทศน์พระมาลัยปลาย 1 กัณฑ์ และเทศน์อานิสงส์

ผางประทีป 1 ถิ่นท้ จบภายใน 1 วัน และมีการจุดดอกไม้เพลิง (บอกไฟดอก) ถวายเป็นพุทธบูชา ด้วย กลางคืนมีการลอยกระทง ซึ่งเชื่อว่าเป็นการสะเดาะเคราะห์วิธีหนึ่ง โดยอธิษฐานก่อนปล่อยกระทงลงน้ำว่า “ขอให้เคราะห์ร้ายทั้งหลาย จงดับไปกับไฟ ไหลไปกับน้ำ”

10) ประเพณีเข้าพรรษา ตั้งแต่วันแรม 1 ค่ำ เดือน 10 เหนือ ไปจนถึงวันขึ้น 15 ค่ำ เดือนเกียงเหนือ (เดือน 11 ภาคกลาง) เป็นประเพณีที่ชาวบ้านถือปฏิบัติสืบต่อกันมา ชาวบ้านจะตั้งแต่เช้าตรู่เตรียมอาหารคาวหวาน ถวายพระสงฆ์เป็นการทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้ญาติมิตรที่ล่วงลับไปแล้ว และตั้งจิตอธิษฐานปฏิบัติแต่ในสิ่งที่ดี เช่น รักษาศีลตลอดพรรษา งคว้นดืมสุรางคว้นเนื้อสัตว์ตลอดพรรษาตอนกลางคืนมีการถวายเทียนพรรษา ก่อนจะถึงวัน หรือเวลาถวายเทียน มักจะมีการแห่เทียนพรรษาไปตามหมู่บ้านเป็นที่สนุกสนาน ในช่วงเข้าพรรษาชาวบ้านส่วนใหญจะไปทำบุญกันทุกวันพระ มีการฟังเทศน์ ฟังธรรม

11) ประเพณีออกพรรษา ตรงกับวันขึ้น 15 ค่ำ เดือนเกียง (เดือน 11 ภาคกลาง) ก่อนวันออกพรรษาหนึ่งวันซึ่งตรงกับวันอาสาฬหบูชา ชาวบ้านจะมีการทำอาหารคาวหวาน เพื่อนำไปทำบุญตักบาตรเทโว ในวันนี้พระสงฆ์จะทำพิธีทางศาสนาในพระอุโบสถตอนเช้า หมู่พระสงฆ์จะเดินออกมาจากพระอุโบสถ ระหว่างที่พระสงฆ์เดินเรียงมานี้ ชาวบ้านผู้ทำบุญก็จะทำพิธีใส่บาตรด้วยข้าวสุกบ้าง ข้าวต้มบ้าง ขนมที่เตรียมไว้บ้าง ซึ่งปัจจุบันนิยมใส่ด้วยข้าวสารอาหารแห้ง

#### ศาสนา ความเชื่อ และการเคารพนับถือ

บ้านปากปาน หมู่ที่ 7 นับถือศาสนาพุทธ มีวัดศรีเกษม และวัดไทรย้อย ที่ชาวบ้านได้เข้าร่วมกิจกรรมทางศาสนา และเข้าร่วมทำบุญตามประเพณีของชาวพุทธ

ความเชื่อที่ชาวบ้านปากปาน หมู่ที่ 7 ได้เชื่อถือสืบต่อกันมา ได้แก่ พิธีสืบชะตา พิธีสงเคราะห์ พิธีตานตุงแดง พิธีบูชาเทียน พิธีอ่องขวัญ พิธีเลี้ยงผีปู่ย่า เป็นต้น

#### การปกครองส่วนท้องถิ่นและภาวะผู้นำ

ตำบลไทรย้อย แบ่งเขตปกครองออกเป็น หมู่ที่ 1 บ้านแม่ปาน หมู่ที่ 2 บ้านไทรย้อย หมู่ที่ 3 บ้านปางเกาะ หมู่ที่ 4 บ้านบ่อแก้ว หมู่ที่ 5 บ้านป่าไผ่ หมู่ที่ 6 บ้านน้ำพร้าว ต่อมาในปี พ.ศ. 2541 ได้แบ่งหมู่บ้านหมู่ที่ 1 ออกเป็น 2 หมู่ เป็นหมู่ที่ 1 และหมู่ที่ 7 มีนายมานิตย์ ใจคู่ ได้รับเลือกเป็นผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 7 ปัจจุบัน นางวิไล กองโกย เป็นผู้ใหญ่บ้าน มีนางแสงหล้า วงศ์สาย และนายบรรจง ปานคำ เป็นผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน

การบริหารส่วนท้องถิ่น องค์การบริหารส่วนตำบลไทรย้อยมีสมาชิกสภาท้องถิ่น 24 คน ในหมู่บ้านปากปาน มีสมาชิกบริหารส่วนท้องถิ่น จำนวน 2 คน คือ นายรัตน์ สุปันดี และนายวัน คำเกตุ

ผู้นำที่ไม่เป็นทางการ ในด้านปราชญ์ชาวบ้านที่เกี่ยวกับประเพณีและวัฒนธรรมคือนายตัน คำเหลือง ในด้านการแพทย์แผนไทย หมอพื้นบ้าน คือ นายพิน แก้วกัน นายตัน คำเหลือง หมอพิธีกรรมไสยศาสตร์ เป่าน้ำมันต์ นายพิน แก้วกัน

องค์กรต่างๆ ในหมู่บ้าน มีดังนี้

- คณะกรรมการหมู่บ้าน
- กลุ่ม อสม.
- กลุ่มตำรวจบ้าน
- กลุ่ม อปพร.
- กลุ่มแม่บ้าน
- กลุ่มฌาปนกิจสงเคราะห์
- กลุ่มสมาชิก อบต.

#### ความสัมพันธ์ของคนในชุมชนและกลุ่มชุมชน

บ้านปากปานเดิมผู้คนได้อพยพมาจากหลายแห่งมาจากบ้านสบสาย อำเภอสูงเม่น จังหวัดแพร่ มาจับจองพื้นที่ทำกินและที่อยู่ คือ นายตันและนางจันทร์ ปานแดง พร้อมด้วยบุตรและธิดา ได้แก่ นางแก้ว ปานแดง นางทอง ปานแดง นางปี่ ปานแดง นายปิ่น ปานแดง นางวันคำเหลือง นางปิ่น ทะมาตร นายยอดชาย ปานแดง นางป้า วงศ์สาย

ต่อมาก็มีครอบครัวของนายจีและนางจันทร์ มาจากอำเภอเถิน จังหวัดลำปาง พร้อมด้วยบุตรธิดา ได้แก่ นายน้อย ปานงาม นายเตื้อ ปานงาม นางกล้าย บุตรปิ่น นางเต่ง กองโกย นางหล้า คำเหลือง มาสร้างหลักปักฐานอยู่ที่บ้านปากปาน และมีนายแก้ว นางสาว ซึ่งเป็นตาทวดยายทวดของกำนันสีดา เรือนคำ (คนปัจจุบัน) และครอบครัวของนายปาและนางดีบ พร้อมด้วยบุตรธิดา คือ นายจันทร์ ปานเหลือง นางป้อ ปานเหลือง พ่อหนานพิชัย นางจ้อย โปร่งใจ นายมี นางปุ้ม กล่าวแล้ว

ครอบครัวมาจากบ้านนาตมคือ นายอุทธิยา ปานปาก มีบุตรธิดา ได้แก่ นายซ้า ปานปาก เป็นอดีตผู้ใหญ่ บ้านหมู่ที่ 8 นางแก้ว สุปัญญา นายจ้อน ปานปาก นายชุม ปานปาก นายสุนันตะ ปานปาก นายหวัง ปานปาก นายคำ ปานปาก และครอบครัวของนายตัน นางจา ปักสิงห์ มีบุตรธิดา คือ นายปี่ ปักสิงห์ นายเม็ด ปักสิงห์ นายมูล ปักสิงห์

ดังนั้นจะเห็นได้ว่าหมู่บ้านปากปานเป็นระบบเครือญาติกันเป็นส่วนใหญ่ที่มาจากครอบครัวเดิมที่อพยพมาในรุ่นแรกๆ

### 3. สภาพทางเศรษฐกิจ

การประกอบอาชีพภายในหมู่บ้านด้านภาคการเกษตร ได้แก่

- 1) ทำนา ปลูกข้าวเหนียวและข้าวเจ้า
- 2) ทำไร่ ปลูกข้าวโพด ถั่วเหลือง ถั่วลิสง
- 3) ทำสวน ปลูกมะขามหวาน มะม่วง ลำไย
- 4) เลี้ยงสัตว์ เช่น โค สุกร

เนื่องจากพื้นที่ทำกินไม่สมบูรณ์ ต้นทุนการผลิตสูง เช่น ต้องใช้ปุ๋ย ใช้อยาฆ่าแมลง และเมล็ดพันธุ์ราคาแพง ต้องกู้ ธกส. มาลงทุน ผลผลิตราคาไม่ดี ทำมากแต่ขายได้เงินน้อย ชาวบ้านมีเวลาว่างงานหลังปลูกข้าว 3 เดือน และหลังปลูกถั่ว 3 เดือน ผู้ชายไปรับจ้างเป็นช่างเฟอร์นิเจอร์ในอำเภอเด่นชัยและอำเภอสูงเม่น เหลือผู้สูงอายุทำงานอยู่กับบ้าน

พื้นที่ของหมู่บ้านทั้งหมด 1776.75 ไร่ เป็นพื้นที่นา 1,400.50 ไร่ พื้นที่ไร่ 89.00 ไร่ พื้นที่สวน 130.22 ไร่ เป็นที่อยู่อาศัย 116.00 ไร่ และพื้นที่อื่นๆ 36.00 ไร่

ในส่วนของภาคนอกเกษตร มีอุตสาหกรรมในครัวเรือน เช่น แปรรูปไม้ อาชีพรับจ้างทั่วไป ค้าขาย และบริการ

#### กลุ่มทางเศรษฐกิจ

1. กองทุนหมู่บ้าน
2. กองทุน กขคจ.
3. กองทุน SML
4. กองทุนเงินล้าน
5. กลุ่มออมทรัพย์
6. กองทุนฌาปนกิจหมู่บ้าน
7. กลุ่มอาชีพ เช่น เลี้ยงสุกร กลุ่มผลิตปุ๋ยอินทรีย์ กลุ่มปลูกผัก

#### 4. สภาพปัญหาของชุมชน/สังคม

##### ปัญหาด้านเศรษฐกิจ

1. รายได้น้อย เนื่องจากที่ดินทำกินมีจำกัด หรือบางรายไม่มีที่ดินทำกินต้องรับจ้างทั่วไป
2. ต้นทุนการผลิตสูง เช่น ต้องใช้ปุ๋ย ใช้อยาฆ่าแมลง และเมล็ดพันธุ์ราคาแพง ต้องกู้ ธกส. มาลงทุน
3. ผลผลิตราคาไม่ดี ทำมากแต่ขายได้เงินน้อย
4. มีเวลาว่างงานหลังปลูกข้าว ประมาณ 3 เดือน และหลังปลูกถั่ว ประมาณ 3 เดือน ไม่มีรายได้ บางคนต้องไปรับจ้างในเมืองหรือต่างจังหวัด เหลือแต่ผู้สูงอายุทำงานอยู่กับบ้าน
5. อาชีพเลี้ยงสุกร มีปัญหาเรื่องอาหารแพง และราคาจำหน่ายต่ำ เนื่องจากรับลูกหมูจากฟาร์มที่รับซื้อหมูคืนในราคาประกัน ถ้าซื้อลูกหมูจากชาวบ้านจะขายยาก ปัญหาที่เพิ่มมาคือเมื่อเลี้ยงหมูมากขึ้นจะมีปัญหากลืนหมิ้นในชุมชน ส่วนใหญ่ชาวบ้านจะเลี้ยงหมูขุนครอบครัวละ 2-3 ตัว
6. ชาวบ้านที่ต้องการเลี้ยงหมูหลุมตามโครงการ SML ที่องค์การบริหารส่วนตำบลให้งบประมาณสนับสนุน บางคนยังได้ทำคอกไว้แล้วแต่ยังไม่มีลูกหมูมาเลี้ยง

7. การปลูกผักมีปัญหาว่าไม่รู้จะไปขายที่ไหน เคยมีหน่วยงานของรัฐมาส่งเสริมให้ปลูกแตงกวา ในระยะแรก ขายได้ราคาดี ต่อมากคนปลูกมากขึ้น ขายไม่ออกจึงเลิกปลูก

8. แม่บ้านเกษตรกร 13 คนได้รวมกลุ่มกันทอผ้าทอมือ ในช่วงที่ว่างจากงานในไร่นา แต่ยังขาดความรู้และวัสดุอุปกรณ์ ที่มีคุณภาพ ต้องการความรู้เรื่องย้อมสีธรรมชาติ และการศึกษาดูงาน

9. ชาวบ้านที่ใช้เวลาหลังทำนาไปรับจ้างเป็นช่างทำเฟอร์นิเจอร์ในอำเภอสูงเม่น และเด่นชัย เห็นว่าหากนำความรู้และประสบการณ์ที่มีมาประกอบอาชีพในหมู่บ้าน โดยทำให้ถูกต้องตามกฎหมายจะทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้นได้รวมกันเป็นกลุ่มและยื่นเสนอขอใบอนุญาตประกอบกิจการตามกฎหมาย ผ่านนายกองค์การบริหารส่วนตำบลไทรย้อย หากได้รับอนุญาต ก็จะพัฒนาในเรื่องรูปแบบผลิตภัณฑ์ และต้องการความรู้เกี่ยวกับการใช้และดูแลเครื่องมืออุปกรณ์

10. ส่วนใหญ่มีหนี้ในกองทุนหมู่บ้าน

11. ผู้ที่ได้รับการสนับสนุนลูกสุกรจากองค์การบริหารส่วนตำบลหรือเทศบาลได้จัดตั้งกองทุนกลุ่ม มีการซื้อหุ้นและการออมเงินอยู่แล้ว แต่ชาวบ้านไม่มีความรู้ในการเลี้ยงสุกรหลุม เมื่อฝนตกทำให้เกิดความชื้นหมูปอดบวม เป็นต้น

12. องค์การบริหารส่วนตำบลไทรย้อย องค์การบริหารส่วนตำบลเด่นชัยและเทศบาลตำบลเด่นชัยมีโครงการสนับสนุนการพัฒนาอาชีพของราษฎร คอยให้ความช่วยเหลืออย่างต่อเนื่อง ชาวบ้านก็จะจัดตั้งกลุ่มอาชีพขึ้นเพื่อให้ได้รับงบประมาณช่วยเหลือ แต่พอสิ้นสุดโครงการหมดงบประมาณกลุ่มอาชีพก็เลิกละไป

13. ศูนย์การศึกษานอกโรงเรียนอำเภอเด่นชัยได้วางพื้นฐานการเรียนรู้เพื่อแก้ปัญหาความยากจนและพัฒนาอาชีพ ด้วยการนำไปศึกษาดูงาน และฝึกอบรมวิชาชีพมาระยะหนึ่งแล้ว สมาชิกส่วนใหญ่ได้เรียนรู้ร่วมกับ กศน. ในเรื่องการปลูกผักอินทรีย์ การเลี้ยงหมูหลุม และการเพาะเห็ดฟางตะกร้า แต่ยังไม่ได้ลงมือปฏิบัติจริง เนื่องจากขาดวัสดุอุปกรณ์ และงบประมาณ

#### **ปัญหาทางด้านทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม**

1. รายได้จากการเกษตรไม่แน่นอน ต้นทุนการผลิตสูงเนื่องจากพื้นที่เพาะปลูกและน้ำไม่อุดมสมบูรณ์ การรวมกลุ่มการผลิตไม่เข้มแข็ง

2. ประชาชนมักคิดและทำตามอย่างกัน เห็นใครทำอะไรสำเร็จก็ทำตามอย่าง ทำให้เกิดการแข่งขันและตัดราคาตัวเอง ไม่มีการวางแผนทั้งระบบ

3. ประชาชนวัยหนุ่มสาวและวัยแรงงานออกไปทำงานต่างจังหวัดเหลือแต่ชาวบ้านที่สูงวัย และเด็กๆ อยู่ในชุมชน

4. มีการลักลอบตัดไม้อยู่เสมอ

5. มีการเผาถ่านในชุมชนและตามข้างถนนสายเด่นชัย – ลำปาง ทำให้เกิดควันเป็นอันตรายต่อการจราจร และเป็นอันตรายต่อสุขภาพของประชาชนในชุมชน

### บทที่ 3

## วิธีการดำเนินงาน

การวิจัย “การพัฒนาการบริหารจัดการกลุ่มผลิตเห็ดบ้านปากปานหมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่ ที่เหมาะสมและมีสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจ” เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (qualitative research) ที่ใช้กระบวนการวิจัยแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research) โดยมีรายละเอียดดังนี้

### วิธีการดำเนินงาน

การพัฒนาการบริหารจัดการกลุ่มผลิตเห็ดบ้านปากปานหมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่ ที่เหมาะสมและมีสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจ ได้ดำเนินการศึกษาวิจัยไว้ดังนี้

**ระยะที่ 1 ศึกษาสภาพ ศักยภาพของชุมชน ภูมิปัญญา ด้านอาชีพของชุมชนบ้านปากปานหมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย ดำเนินการดังนี้**

#### กิจกรรมที่ 1 ประชุมสร้างความเข้าใจและร่วมกันวางแผนปฏิบัติการ

ประชุมชี้แจงวัตถุประสงค์โครงการวิจัยแก่ตัวแทนกลุ่มอาชีพ ผู้นำชุมชน และชี้แจงบทบาทของสถานศึกษา นักศึกษา ชุมชน และกลุ่มผลิตเห็ด ร่วมกันหาแนวทางในการเรียนรู้ร่วมกัน ให้ทุกฝ่ายเข้าใจวัตถุประสงค์โครงการ และมีความรู้ความเข้าใจบทบาทของสถานศึกษา นักศึกษา ชุมชน และกลุ่มผลิตเห็ดวางแผนปฏิบัติการเรียนรู้ร่วมกันระหว่างนักวิจัย ทำให้มีแผนปฏิบัติการ/กิจกรรม และกำหนดการในการเรียนรู้ร่วมกันโดยผ่านกระบวนการเรียนรู้จากกลุ่มผลิตเห็ดบ้านปากปาน

#### วิธีการ/กระบวนการ

##### การเตรียมการ

ประสานงานร่วมกับนางสาวฉวีวรรณ วงศ์แพทย์ หัวหน้าทีมวิจัยเครือข่ายในการวางแผนเตรียมการดำเนินกิจกรรม ประชุมสร้างความเข้าใจและร่วมกันวางแผนปฏิบัติการ ประสานงานกับผู้นำชุมชน กลุ่มอาชีพ ครู นักเรียน วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ ที่จะเข้าร่วมประชุม ร่วมเรียนรู้ร่วมกับชุมชน ประสานงานในเรื่องสถานที่ โดยกำหนดศาลาประชาคมหมู่บ้านปากปาน เป็นสถานที่ประชุมชี้แจงในครั้งนี้ เพราะกว้างขวางและเป็นศูนย์กลางไปมาสะดวกแก่ผู้เข้าร่วมประชุม ประสานงานเรื่องอาหารมื้อกลางวันและอาหารว่าง และจัดเตรียมเอกสาร และวัสดุอุปกรณ์ เช่น กระดาษสร้างแบบ สี กระดาษกาว เป็นต้น

## ขั้นตอนดำเนินงาน

ประชุมชี้แจงวัตถุประสงค์โครงการวิจัยแก่ตัวแทนกลุ่มอาชีพ ผู้นำชุมชน และชี้แจง บทบาทของสถานศึกษา นักศึกษา ชุมชนและกลุ่มผลิตแหม่มร่วมกันหาแนวทางในการเรียนรู้ร่วมกันเกี่ยวกับขั้นตอนและวิธีการดำเนินกิจกรรมกำหนดบทบาทผู้ดำเนินกิจกรรมและรายละเอียดในการดำเนินการ ดังนี้

นางสาวฉวีวรรณ วงศ์แพทย์ ชี้แจงความเป็นมาของการจัดทำโครงการวิจัยเพื่อชุมชนในบ้านปากป่าน โครงการวิจัยที่ดำเนินการ คือ โครงการการพัฒนาการบริหารจัดการกลุ่มผลิตแหม่มบ้านปากป่านหมู่ที่ 7 ตำบลไพร่ชัย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่ ที่เหมาะสมและมีสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจให้แก่กลุ่มแหม่ม ตัวแทนกลุ่มอาชีพ ผู้นำชุมชน ได้ทราบว่าโครงการที่ดำเนินการครั้งนี้ และสร้างความเข้าใจให้กับผู้เข้าร่วมประชุมในเรื่องของจุดประสงค์ของงานวิจัย การดำเนินการ ผลที่ชุมชนจะได้รับหรือกลุ่มจะได้รับและโครงการที่ดำเนินการครั้งนี้ ก็เพื่อศึกษาสภาพดำเนินงานของกลุ่มผลิตแหม่มบ้านปากป่านและพัฒนาการบริหารจัดการที่เหมาะสม ซึ่งมีนางสำลี ถือนิล เป็นประธานกลุ่ม และชี้แจงบทบาทของสถานศึกษา นักศึกษา ชุมชน ต้องมีการวางแผนปฏิบัติการเพื่อหาแนวทางในการเรียนรู้ร่วมกัน

นางสาววนิดา แคนโพธิ์ ชี้แจงรายละเอียดของโครงการ “การพัฒนาการบริหารจัดการกลุ่มผลิตแหม่มบ้านปากป่านหมู่ที่ 7 ตำบลไพร่ชัย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่ ที่เหมาะสมและมีสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจ”

นางพิไลพร โคตรชมพู ร่วมกับนักเรียนจดบันทึกข้อมูลจากกิจกรรม

นางศิวพร บุญคล้าย เขียนสรุปลงบนกระดาษสร้างแบบ

## วันเวลา/สถานที่

ณ ศาลาประชาคมหมู่บ้านปากป่าน วันที่ 20-21 กันยายน 2551

## ผู้เข้าร่วมกิจกรรม

ผู้เข้าร่วมกิจกรรม รวมทั้งสิ้น 32 คน ได้แก่

1. นักวิจัย/กลุ่มอาชีพแหม่ม จำนวน 12 คน
2. พี่เลี้ยงทีมนักวิจัย จำนวน 3 คน
3. คณะครูและนักเรียนวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ จำนวน 12 คน
4. นักศึกษา จำนวน 7 คน
5. ผู้นำชุมชน/กลุ่มอาชีพในชุมชน จำนวน 8 คน

## เครื่องมือและวิธีการที่นำมาใช้

การประชุมชี้แจงและร่วมกันระดมความคิดจาก คณะวิจัย ผู้นำชุมชน นักเรียนสาขางานอุตสาหกรรม วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ โดยใช้การพูดคุย ตั้งข้อคำถามนำ และสรุปข้อมูลโดยใช้แผนภูมิ

## ปัญหาและอุปสรรค

1. กลุ่มผลิตแหนดมยังไม่กล้าแสดงความคิดเห็นและให้ความร่วมมือน้อยจากคำตอบที่ว่า “แล้วแต่อาจารย์เถอะว่าจะเอาจะได”

2. นักวิจัยไม่สามารถแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้เมื่อกลุ่มผลิตแหนดมยังไม่เห็นสภาพปัญหาของกลุ่ม จุดอ่อน จุดแข็งของกลุ่มและไม่แน่ใจว่าจะปรับเปลี่ยนพัฒนาในเรื่องอะไร จนกระทั่งพี่เลี้ยงวิจัยเข้ามาช่วยแก้ปัญหา ด้วยการให้เข้าไปพูดคุยเพิ่มเติมในวันที่ดำเนินการผลิต

## สรุปผลการจัดกิจกรรม

จากการประชุมชี้แจงวัตถุประสงค์โครงการและชี้แจงบทบาทของสถานศึกษา นักศึกษา ชุมชนและกลุ่มอาชีพแหนดม กับตัวแทนกลุ่มอาชีพ ผู้นำชุมชนเพื่อสร้างความเข้าใจว่าโครงการนี้ ดำเนินการ เพื่อศึกษาสภาพการดำเนินงานของกลุ่มผลิตแหนดมบ้านปากปาน และพัฒนาการบริหาร จัดการที่เหมาะสมและมีสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจของกลุ่มผลิตแหนดมบ้านปากปานหมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่นชัย จังหวัดแพร่ ซึ่งกลุ่มผลิตแหนดมจะต้องเป็นคณะวิจัยด้วยนั้น จึงได้ ร่วมกันสรุปบทบาทของคณะวิจัยและผู้ร่วมวิจัยไว้ดังนี้

### 1. บทบาทของผู้ร่วมดำเนินโครงการวิจัย

#### บทบาทของสถานศึกษา

- ให้ความทางด้านวิชาการ
- สนับสนุนด้านวัสดุฝึก
- ประสานการทำงานของหน่วยงานอื่นเพื่อให้งานสอดคล้องกัน
- ส่งเสริมสนับสนุนการดูงานของกลุ่มอาชีพ
- เป็นแหล่งเรียนรู้ให้ชุมชน

#### บทบาทนักวิจัยชุมชน (กลุ่มแหนดม)

- ศึกษาสภาพกลุ่มและแนวทางการพัฒนา
- นำเสนอปัญหา / ความต้องการ / แนวทาง
- เก็บรวบรวมข้อมูล / ให้ข้อมูล
- วางแผนการปฏิบัติร่วมกัน
- พัฒนาการบริหารจัดการกลุ่มแหนดม

#### บทบาทของครูนักวิจัย

- เป็นพี่เลี้ยงนักวิจัยในชุมชน
- ร่วมศึกษาสภาพปัญหา เพื่อหาแนวทางแก้ไข
- เสนอแนะเชื่อมโยงแหล่งเรียนรู้
- วิทยากรฝึกอบรม

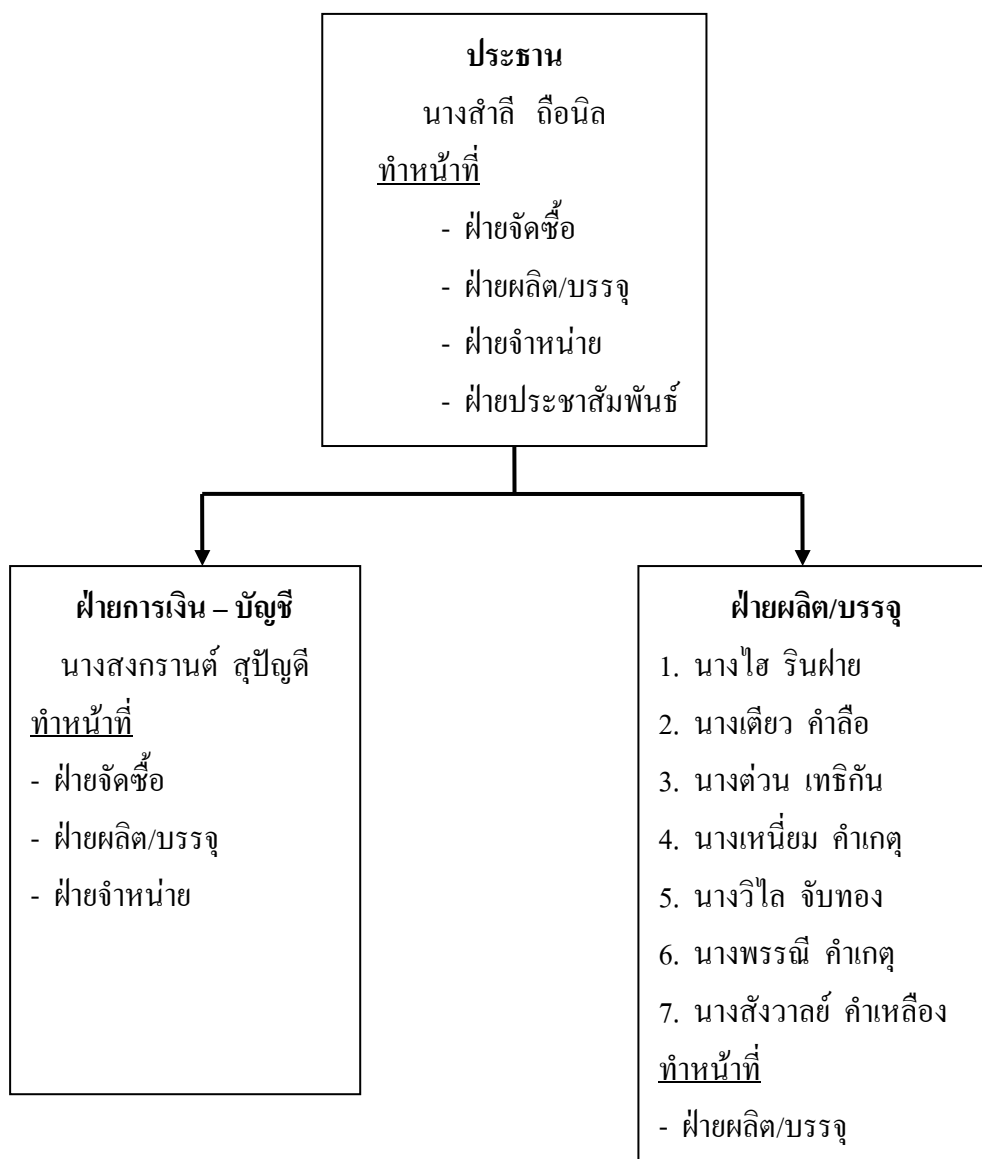
- เก็บข้อมูล รวบรวมข้อมูลจากชุมชน
- ชี้นำ เสริมความรู้และรายงานการวิจัย

#### บทบาทของนักเรียน

- เป็นผู้ช่วยวิทยากรในการจัดอบรม
- ได้เรียนรู้ร่วมกับชุมชนเกี่ยวกับการปฏิบัติงาน
- จัดบันทึกข้อมูลพร้อมทั้งสังเกตการณ์จากเวทีวิจัย
- ฝึกเรียนรู้การจับประเด็นและวิเคราะห์ข้อมูล
- เรียนรู้ร่วมกับชุมชนในเรื่องการปฏิบัติงานของกลุ่มผลิตแผนม

จากการสรุปบทบาทที่จะต้องดำเนินโครงการวิจัยทำให้คณะวิจัยและผู้ร่วมการวิจัยเข้าใจบทบาทของตนเองมากขึ้น นอกจากนี้ได้ทราบบทบาทของกลุ่มผลิตแผนมว่าผู้ใดในกลุ่มดำเนินการหรือมีบทบาทอะไรบ้าง จึงร่วมกันจัดทำแผนผังโครงสร้างการบริหารของกลุ่มผลิตแผนมดังแผนภูมิดังนี้

**โครงสร้างการบริหารงานของกลุ่มผลิตเห็ดบ้านปากป่าน หมู่ที่ 7**  
**ตำบลไทรย้อย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่**



## 2. แผนปฏิบัติการจัดกิจกรรมการเรียนรู้

คณะวิจัยและกลุ่มได้วางแผนปฏิบัติการเรียนรู้ร่วมกัน โดยได้แผนปฏิบัติการและกำหนดการในการเรียนรู้ร่วมกันผ่านกระบวนการเรียนรู้จากกลุ่มผลิตเห็ดของชุมชน ซึ่งสรุปเนื้อหาในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ดังนี้

1. จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับชุมชนและหน่วยงาน ประเด็นสภาพปัจจุบัน ปัญหา จุดพัฒนา จุดแข็งของชุมชน และกลุ่มอาชีพ และร่วมกันสรุปข้อมูล
2. จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับชุมชนและหน่วยงาน ประเด็นการบริหารจัดการแบบมีส่วนร่วมในการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาด ของกลุ่มผลิตเห็ด

3. จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับชุมชน หน่วยงาน ประเด็นการบริหารจัดการแบบมีส่วนร่วม การผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาด

4. สรุปผลการดำเนินงานระยะที่ 1

**แผนการดำเนินงาน ระยะที่ 1**  
**ระหว่างกันยายน 2551 ถึงมกราคม 2552**

| กิจกรรม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ผลคาดว่าจะได้รับ                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ผลการดำเนินการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. ประชุมสร้างความเข้าใจและร่วมกันวางแผนปฏิบัติการ</b><br>1.1 ประชุมชี้แจงวัตถุประสงค์ โครงการวิจัยแก้ตัวแทนกลุ่มอาชีพ ผู้นำชุมชน และชี้แจงบทบาทของสถานศึกษา นักศึกษา ชุมชน และกลุ่มอาชีพแผนร่วมกันหาแนวทางในการเรียนรู้ร่วมกัน<br>1.2 วางแผนปฏิบัติการเรื่องรู้ร่วมกัน                                                                                 | 1. ทุกฝ่ายเข้าใจวัตถุประสงค์โครงการ<br>2. บทบาทของแต่ละฝ่าย (ดังแผนภูมิที่ 1 )<br>3. ได้แนวทางเชื่อมโยงการวิจัย การเรียนการสอน บริการชุมชนที่สอดคล้องและส่งเสริมกันทุกฝ่าย<br>4. ได้แผนปฏิบัติการในการเรียนรู้ร่วมกัน โดยผ่านกระบวนการเรียนรู้จากกลุ่มผลิตแผนของชุมชนบ้านปากป่าน                  | ครู นักเรียน ระดับ ปวช. สาขางานอุตสาหกรรมเกษตร และกลุ่มอาชีพ ได้เรียนรู้การปฏิบัติงานในชุมชน ในวันที่ 20-21 กันยายน 2551                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>2. ศึกษาสภาพปัจจุบัน จุดแข็ง และแนวทางเชื่อมโยงกับนโยบาย</b><br>2.1 จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับชุมชนและหน่วยงาน ประเด็นสภาพปัจจุบัน ปัญหา จุดพัฒนา จุดแข็ง ของชุมชน และกลุ่มอาชีพ และ ร่วมกันสรุปข้อมูล<br>2.2 จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับชุมชนและหน่วยงาน การบริหารจัดการแบบมีส่วนร่วม ของกลุ่มผลิตแผนและแนวทางการเชื่อมโยงหน่วยงานในการบริหารจัดการ | 1. ได้ข้อมูลสภาพปัจจุบัน ปัญหา จุดพัฒนา จุดแข็งของชุมชน ภูมิปัญญา ด้านอาชีพของชุมชน ศักยภาพของกลุ่มผลิตแผน บ้านปากป่าน หมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่<br>2. ได้ข้อมูลการบริหารจัดการ การบริหารจัดการแบบมีส่วนร่วม ของกลุ่มอาชีพแผนและแนวทางการเชื่อมโยงหน่วยงานในการบริหารจัดการ | 1. ผลสรุปข้อมูลจากการศึกษา สภาพปัจจุบัน ปัญหา จุดพัฒนา จุดแข็งของชุมชน ภูมิปัญญา ด้านอาชีพของชุมชน ศักยภาพของกลุ่มผลิตแผนบ้านปากป่าน หมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่ ในวันที่ 7 – 8 ตุลาคม 2551<br>2. ผลสรุปข้อมูลการบริหารจัดการ การบริหารจัดการแบบมีส่วนร่วม ของกลุ่มผลิตแผนและแนวทางการเชื่อมโยงหน่วยงานในการบริหารจัดการ ในวันที่ 25-26 ธันวาคม 2551 |

| กิจกรรม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ผลคาดว่าจะได้รับ                                                                                                                                                                                                                                                    | ผลการดำเนินการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3. ศึกษา การบริหารจัดการกลุ่ม การพัฒนากระบวนการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาด</b><br>3.1 ศึกษากระบวนการบริหารจัดการ การพัฒนากระบวนการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาด เพื่อพัฒนากระบวนการเรียนรู้ของกลุ่มอาชีพแพน<br>3.2 ศึกษาแนวทางการพัฒนากระบวนการผลิตการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาด<br>3.3 ได้แผนในการพัฒนากระบวนการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาด ระยะที่ 2 | 1. ได้ข้อมูลการบริหารจัดการกลุ่ม การพัฒนากระบวนการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาด<br>2. ได้แนวทางการพัฒนากระบวนการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาดเพื่อ<br>3. ได้แผนปฏิบัติการในการพัฒนากระบวนการผลิตการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาดของกลุ่มผลิตแพนของชุมชนบ้านปากป่าน | 1. ผลสรุปข้อมูลการบริหารจัดการกลุ่ม การพัฒนากระบวนการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาด จากกลุ่มอาชีพ ในวันที่ 18 มกราคม 2552<br>2. สรุปแนวทางการพัฒนากระบวนการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาด ในวันที่ 19 มกราคม 2552<br>3. ได้แผนปฏิบัติการในการพัฒนากระบวนการผลิตการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาดของกลุ่มผลิตแพน บ้านปากป่านในวันที่ 19 มกราคม 2552 |
| <b>4. จัดทำร่างรายงานความก้าวหน้าระยะที่ 1</b><br>4.1 เขียนรายงาน สรุปข้อมูลสภาพ ศักยภาพ ภูมิปัญญา จุดอ่อน จุดแข็ง ปัญหา อุปสรรคของชุมชน และกลุ่มอาชีพ<br>4.2 ร่วมกับชุมชน กลุ่มอาชีพ ตรวจสอบข้อมูล                                                                                                                                                                  | รายงานความก้าวหน้าโครงการวิจัยในระยะที่ 1                                                                                                                                                                                                                           | รายงานความก้าวหน้าโครงการวิจัยในระยะที่ 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

จากการพูดคุยถึงเรื่องสภาพปัญหาของกลุ่มผลิตแพนเพื่อหาข้อมูลที่จะจัดกิจกรรมการพัฒนาบริหารจัดการกลุ่ม พบว่า สมาชิกกลุ่มอาชีพยังมองไม่เห็นสภาพปัญหาของกลุ่ม จุดอ่อน จุดแข็งของกลุ่มจึงไม่แน่ใจว่าจะปรับเปลี่ยนพัฒนาในเรื่องอะไร เมื่อยังไม่ชัดเจนในเรื่องของสภาพปัญหากระบวนการผลิต ขั้นตอนการผลิต และการตลาด ยังขาดข้อมูลที่จะเชื่อมโยงเป็นภาพใหญ่ของการพัฒนาบริหารจัดการกลุ่ม คุณพรทวีและคุณอาภาพีเลียงคณะวิจัยจึงเสนอแนะให้เข้าไปร่วมสังเกตการณ์และเก็บข้อมูลเพิ่มเติมในวันที่กลุ่มทำการผลิต

ดังนั้นจึงได้ปรับเปลี่ยนแผนปฏิบัติการที่ร่วมกันวางไว้ เพื่อศึกษาข้อมูลร่วมกันจึงได้กำหนดวันที่ 7-8 ตุลาคม 2551 ตามที่ทางกลุ่มผลิตแหมมแจ้งว่าจะดำเนินการผลิตในวันนั้นคณะวิจัยจึงนัดหมายกลุ่มเพื่อที่จะไปร่วมสังเกตกระบวนการผลิตของกลุ่ม ซึ่งจะสังเกตในเรื่องของสถานที่ ที่เป็นลักษณะทางกายภาพต่อการดำเนินงาน ในเรื่องวัตถุดิบ เช่น การจัดซื้อ จัดหาวัตถุดิบ กำลังการผลิต อันประกอบด้วย ผลผลิตที่สอดคล้องกับปริมาณความต้องการของตลาด เทคโนโลยีการผลิต ความรู้พื้นบ้านและความทันสมัยต่อการผลิต คุณภาพการผลิตรวมถึงมาตรฐานการผลิต เป็นต้น

## กิจกรรมที่ 2 ศึกษาการบริหารจัดการการผลิต กระบวนการผลิต จุดแข็ง จุดพัฒนา และการจำหน่ายของกลุ่มผลิตแหมม

เพื่อศึกษาข้อมูลจากการบริหารจัดการการผลิต กระบวนการผลิต จุดอ่อน จุดแข็ง ของกลุ่มอาชีพแหมม และด้านการจำหน่ายของกลุ่มอาชีพแหมม ตามที่พี่เลี้ยงคณะวิจัยจึงเสนอแนะให้เข้าไปร่วมสังเกตและเก็บข้อมูลเพิ่มเติมในวันที่กลุ่มทำการผลิต ดังนั้นการลงพื้นที่ศึกษาข้อมูลจากการบริหารจัดการ กระบวนการผลิต จุดอ่อน จุดแข็งของกลุ่มผลิตแหมม และการจำหน่ายของกลุ่มอาชีพแหมม ใช้เวลา 2 วัน ตามวันที่ทำการผลิตในแต่ละครั้ง ในวันแรกของการผลิตกลุ่มจะต้องเตรียมอุปกรณ์และวัสดุผลิต เช่น แกะกระเทียม เตรียมไว้ เป็นต้น ในวันแรกก็จะใช้เวลาประมาณครึ่งวัน วันที่สองเป็นวันที่ผลิตแหมมอาจใช้เวลาถึงบ่ายสองหรือสามโมง

### วิธีการ/กระบวนการดำเนินงาน

1. คณะวิจัยได้เตรียมการเกี่ยวกับขั้นตอนและวิธีการดำเนินกิจกรรมกำหนดบทบาทผู้ดำเนินกิจกรรมและรายละเอียดในการดำเนินการไว้ ดังนี้

- นางสาวฉวีวรรณ วงศ์แพทย์ เป็นพี่เลี้ยงให้นักวิจัย ชี้แนะวิธีการศึกษาข้อมูล
- นางสาวนิตา แคนโพธิ์ สัมภาษณ์ และสังเกตแบบมีส่วนร่วม รวบรวมข้อมูล
- นางพิไลพร โคตรชมภู สัมภาษณ์ สังเกตแบบมีส่วนร่วม รวบรวมข้อมูล
- นางสาวพร บุญคล้าย สัมภาษณ์ สังเกตแบบมีส่วนร่วม รวบรวมข้อมูล

2. คณะวิจัยลงพื้นที่เพื่อศึกษาข้อมูลการบริหารจัดการ กระบวนการผลิต จุดอ่อน จุดแข็งของกลุ่มผลิตแหมม และการจำหน่ายของกลุ่มผลิตแหมม

3. คณะวิจัยสรุปผลการศึกษาข้อมูลการบริหารจัดการการผลิต กระบวนการผลิต จุดอ่อน จุดแข็งของกลุ่มผลิตแหมม และด้านการจำหน่ายของกลุ่มผลิตแหมม

### วัน เวลา/สถานที่

สถานที่ ที่ทำการกลุ่มผลิตแหมม ในวันที่ 7-8 ตุลาคม 2551

### ผู้เข้าร่วมกิจกรรม

1. คณะวิจัย จำนวน 3 คน
2. พี่เลี้ยงนักวิจัย จำนวน 1 คน

### 3. กลุ่มผลิตแหนดม 9 คน

#### เครื่องมือและวิธีการที่นำมาใช้

การลงพื้นที่ในครั้งนี้ เป็นการศึกษาค้นคว้าข้อมูลการบริหารจัดการการผลิต กระบวนการผลิต จุดอ่อน จุดแข็งของกลุ่มอาชีพแหนดม และการจำหน่ายของกลุ่มอาชีพแหนดม ดังนั้นจึงใช้เครื่องมือหลายลักษณะเพื่อให้ได้ข้อมูลในเชิงลึก

การสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง โดยได้กำหนดข้อคำถามแบบปลายเปิดที่ได้กำหนดหัวข้อที่จะศึกษาไว้อย่างกว้างๆ ล่วงหน้าและสามารถยืดหยุ่น หรือปรับเปลี่ยนคำถามได้ตลอดเวลาในขณะที่ทำการสัมภาษณ์ ซึ่งคณะวิจัยได้ทำความเข้าใจกับคำถามที่ตั้งไว้ การสัมภาษณ์ที่ใช้เป็นลักษณะการพูดคุยกับผู้ให้ข้อมูลโดยให้เป็นอย่างธรรมชาติ

การสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้างเป็นการสัมภาษณ์ในลักษณะที่จะใช้ร่วมกับการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้างจากประเด็นที่ต้องการศึกษา โดยคำถามที่ตั้งเพิ่มเติมจากคำตอบที่ได้รับ ซึ่งจะเป็นคำถามที่เกิดขึ้นในขณะนั้น

การสังเกตแบบมีส่วนร่วมและแบบไม่มีส่วนร่วม การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วมโดยสังเกตปรากฏการณ์โดยทั่วไปของชุมชนที่บางอย่างไม่สามารถตั้งเป็นคำถามโดยตรงได้ คณะวิจัยได้เข้าร่วมสังเกตการณ์ในกรณีมีส่วนร่วมในกระบวนการผลิต การนำสินค้าไปจำหน่าย รวมทั้งกิจกรรมอื่นๆ ของกลุ่มผลิตแหนดม

การสนทนากลุ่ม ในการเก็บรวบรวมข้อมูลของกลุ่มอาชีพทั้งในแนวลึกและด้านรายละเอียด ข้อมูลต่างๆ ที่ต้องการศึกษาเพื่อตรวจสอบข้อมูล และสรุปข้อมูลที่ได้จากการเรียนรู้ร่วมกัน

#### ปัญหาและอุปสรรค

1. การตั้งคำถามและการบันทึกข้อมูลของนักวิจัยยังไม่ชัดเจนพอเพราะในบางครั้งกลุ่มก็ไม่สามารถตอบได้

2. สมาชิกกลุ่มบางครั้งพูดคุยกันถึงเรื่องอื่นๆ ซึ่งนักวิจัยต้องรอโอกาสที่จะหันความสนใจให้มาตอบคำถาม

3. เมื่อได้ข้อมูลแล้วกลุ่มไม่สามารถวิเคราะห์ได้ในทันทีเมื่อออกจากชุมชนทำให้บางครั้งก็ลืมข้อมูลปลีกย่อยบางอย่างที่ไม่ได้บันทึก ต้องสอบถามซ้ำอีกเมื่อเข้าไปในชุมชน

#### สรุปผลการจัดกิจกรรม

การลงพื้นที่เพื่อศึกษาศักยภาพด้านการผลิต บรรจุภัณฑ์ ด้านการจำหน่ายของกลุ่มผลิตแหนดม

1. กระบวนการผลิต จัดเตรียมวัตถุดิบ คือ กระเทียม โดยกลุ่มจะมาแกะเปลือกกระเทียมเตรียมไว้ 1 วันก่อนการผลิต ในวันที่ทางกลุ่มอาชีพจะมาช่วยกันเตรียมวัสดุเพื่อใช้ในการทำแหนดมนางไฮ มาถึงคนแรกได้นำกระเทียมที่นางสงกรานต์ซื้อมานำมาวางไว้บริเวณพื้นลานด้านข้างของบ้านที่ทางกลุ่มใช้สำหรับทำงาน คนอื่นๆ ก็เริ่มทยอยกันมา ประมาณเวลา 09.30 น. เริ่มจากการแกะกระเทียม แกะไปก็คุยกันไป คณะวิจัยนั่งพูดคุยทั้งเรื่องทั่วไปๆ ทั้งในเรื่องของบุคคลในชุมชนเรื่อง

การเจ็บป่วย และอื่นๆ ทำไปคุยกันไปพอเมื่อยก็จะนอนเหยียดยาว พอหายเมื่อยก็ลุกขึ้นกันมาแกะต่อ พอถึงใกล้เที่ยงวันทางคณะวิจัยก็ออกไปซื้ออาหารมากินกัน จากการสอบถามว่าในวันที่คณะวิจัยไม่ได้เข้ามาทางกลุ่มก็จะทำกินกันเอง บางทีก็ทำส้มตำกินกัน มีอะไรก็กินกัน

2. การผลิต ในวันต่อมาทางกลุ่มอาชีพจะดำเนินการผลิตแหนม คณะวิจัยจากวิทยาลัยเดินทางแต่เช้าเพื่อสังเกตกระบวนการผลิตแหนม โดยให้ทุกคนที่เข้าร่วมสังเกตบันทึกข้อมูลที่ได้พบเห็นหรือพูดคุยสัมภาษณ์ โดยไม่ได้แบ่งหน้าที่โดยตรง ให้ซักถามในสิ่งที่อยากรู้และจดบันทึกในส่วนของตนเอง เพื่อจะได้ข้อมูลในส่วนของมุมมองของแต่ละคน ในขั้นตอนและวิธีการผลิต และปัจจัยอื่นๆ แล้วจะนำข้อมูลมาพูดคุยสรุปในวันต่อไป จากการสังเกต โดยเริ่มจากการนำหมูด่าง แล้วตัดเอาส่วนที่เป็นมันและพังพืดออกให้หมดหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ใช้มีดสับจนเนื้อละเอียด “เขาจะโคบซื้อหมูปดมาเลย...จะได้บ่เปลืองแสง เร็วและง่ายด้วย” ทางคณะวิจัยได้ตั้งคำถาม “ให้หมูปดมาทำแหนมมันบ่รำ (อร่อย) มันสาบซาง (เหล็ก) แล้วปู้ว่าเขาจะล้างก่อนบดก่อ กลัวมันบ่สะอาด” หลังจากที่สับหมูเสร็จแล้วก็นำมาทับเอาน้ำออก เมื่อสังเกตการทำงานต่างช่วยกันทำ คนละไม้คนละมือ หนึ่งหมูชูดเอามันออก แต่ก็ให้ติดหนังข้างนำมาล้างด้วยน้ำให้สะอาด นำไปต้มให้สุก เมื่อเย็นแล้วก็ถอนขนออกให้หมด หั่นบางๆ “เดี๋ยวนี๋เขามีเครื่องหั่นหนังหมูนะ” คณะวิจัยเราพูดคุย ป้าบอกว่า “ถ้ามีก็ดี เครื่องหั่นหนังหมูนะ แต่มันบ่มีสตางค์ซื้อ” “เขาก็เขียนโครงการขอ อบต. นายกชื่อช่วยสนับสนุนเฮาก้า” “เขียนโครงการบ่เป็น ตางอาจารย์เป็นก็จะช่วย” สนทนากันไปทำงานกันไป ป้าเหนียมนำกระเทียมที่แกะเปลือกออกมาโขลกให้ละเอียด ข้าวเหนียวที่นึ่งแล้วก็นำมาล้างให้สะอาดบิบน้ำออกนำไปโขลกให้ละเอียด แล้วนำเนื้อที่บดแล้วมาใส่กะละมังใบใหญ่ผสมเครื่องปรุง (เกลือ ข้าวเหนียวโขลก กระเทียม) นวดกับเครื่องปรุงต่างๆ จนได้ส่วนผสมที่เหนียวเป็นก้อนไม่ติดมือใส่หนังหมูขนาดต่อให้เข้ากันนวดได้ก็แล้วนำไปปั่นเป็นก้อน ห่อใส่พลาสติกใส่อากาศภายในออกแล้วห่อด้วยใบตองอีกชั้นหนึ่ง มัดให้แน่นด้วยยาง แขนหมักไว้เป็นพวงประมาณ 2-3 วัน จนกระทั่งแหนมเปรี้ยวก็นำไปจำหน่ายได้ ในกระบวนการผลิตทุกคนที่ถนัดทางด้านใด ก็จะมีการแบ่งงานกันทำ บางคนก็โขลกกระเทียม บางคนก็สับหมู เมื่อถามว่า “วิไลและพรณี จะต้องเป็นผู้ผสมหมักกับเครื่องปรุงทุกครั้งเลยหรือเปล่า” คำตอบก็คือ โดยส่วนใหญ่จะใช่เพราะทั้งสองคนแข็งแรงกว่าคนอื่นๆ ขณะนำเครื่องปรุงหรือส่วนผสม คนอื่นๆ ก็จะเตรียมเก็บและล้างอุปกรณ์ เมื่อสังเกตบริเวณที่ล้างเนื้อหมูและหนังหมูจะล้างบนร้านไม้ใกล้กับโรงเรือนไม้เก่าๆ ข้างบ้าน ซึ่งเป็นที่เก็บอุปกรณ์ เช่น มีด เขียง หม้อ ไม้ที่นี้และใช้เป็นที่ทำแหนมด้วย แต่เมื่อผสมเสร็จ พอถึงขั้นตอนที่บรรจุแหนมก็จะยกมาห่อกันที่ลานบ้านด้านข้าง เมื่อถามว่าทำไมไม่มาห่อที่โรงเรือน ได้รับคำตอบว่า “ที่ในโรงเรือนมองออกมาไม่เห็นถนน ที่ลานบ้านมองออกมาก็เห็นใครไปใครมา” กลุ่มอาชีพแหนมก็จะมานั่งกันที่ลานข้างบ้านช่วยกัน และขณะที่บรรจุแหนมใส่ในถุงพลาสติกก็จะใช้มุ้งกาง ห่อในมุ้งกันแมลงวัน ในวันนั้นนางสงกรานต์กับนางสำลีช่วยกันชั่งแหนมแล้วบรรจุใส่ถุง นางพรณี นางโฮ และนางเหนียม ก็ช่วยกันห่อใบตองชั้นใน และนางต่วน จะห่อใบตองชั้นนอก “ในกลุ่มบ่มีใครห่อแหนมได้สวยและแน่นเท่า

ป่าด่วน” ดังนั้นการทำงานของกลุ่มแม่ทุกคนสามารถทำได้ทุกขั้นตอน แต่การทำงานก็ยังเป็นลักษณะของการทำงานตามที่ตนเองถนัด “จะไต่บั้งห่อบนไต่” เมื่อมองรอบๆ ไม่มีไต่ยาวที่บริเวณนั้นเลย “จะบได้ปวดหลัง” มีแต่ไต่เล็กที่ยกขึ้นจากพื้นประมาณฟุตหนึ่ง ใช้ไม้ตอขึ้นเอง เหมือนไต่ญี่ปุ่นที่จะต้องนั่งกับพื้น แล้วมีใบตองที่เตรียมไว้วางอยู่บนไต่ จากคำถามที่ว่าทำไมมานั่งห่อกันที่ลานข้างบ้าน ป้าด่วนบอกว่าเวลาห่อก็จะทำกันไปคุย กันไปเวลามีใครผ่านมาที่หน้าบ้านรู้จักกันก็ตะโกนถามกันบ้าง เล่าขำขำกันพอ พอเมื่อยก็นอนเหยียดหลัง หายเมื่อยก็มาทำใหม่” “นั่งไต่มันบ่นดัด กระริก (ห่อ) บ่นเน่น”

3. การตลาด นางลำลี เป็นคนเดียวที่นำไปจำหน่ายในตลาดสดเด่นชัย ส่วนการจำหน่ายในหมู่บ้าน ก็จะมีนางลำลีและนางสงกรานต์ ที่นำมาจำหน่ายในร้านค้าของตนเอง สมาชิกคนอื่นๆ ไม่สามารถนำไปจำหน่ายได้ ดังนั้นการตลาดของกลุ่มแม่ผลิตแหม่มจึงไม่สามารถจะขยายกว้างออกไปได้ จึงเป็นจุดอ่อนของกลุ่มอาชีพแหม่มในเรื่องของการตลาด

**กิจกรรมเพิ่มเติม** ลงพื้นที่จัดเวทีทบทวนกระบวนการผลิต โดยมีวัตถุประสงค์ของการศึกษา คือ เรียนรู้กระบวนการของกลุ่มอาชีพในการผลิต วิเคราะห์ปัญหาและศักยภาพในการผลิตแหม่ม แนวทางในการแก้ปัญหาการผลิตและจำหน่าย ในวันที่ 1 ธันวาคม 2551 ณ วัดศรีเกษม เป็นกิจกรรมที่ร่วมกับโครงการ “การศึกษารูปแบบการจัดการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นที่เอื้อต่อการเรียนการสอนการวิจัยและบริการชุมชน” เป็นการจัดกิจกรรมพัฒนาทักษะวิจัยเพื่อมีท้องถิ่นให้ครูและนักเรียน “วิเคราะห์ชุมชนแบบมีส่วนร่วม” ในส่วนคณะวิจัยโครงการ “การพัฒนาบริหารจัดการกลุ่มผลิตแหม่มฯ” ทางที่เลี้ยวโครงการได้วางแผนกิจกรรม โดยกำหนดประเด็นศึกษาไว้ดังนี้

**ประเด็นหลักที่ต้องการ** คือ เส้นทางการผลิตแหม่ม

**ประเด็นรองและข้อมูลที่ต้องการ** ได้แก่

1. วัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต
  - วัตถุดิบ ข้อมูลที่ต้องการ คือ เลือกลักษณะอะไร มีอะไรบ้าง มาจากไหน (ในชุมชน นอกชุมชน)
  - ส่วนผสม ข้อมูลที่ต้องการ คือ สัดส่วนเท่าไร
  - อุปกรณ์ ข้อมูลที่ต้องการ มีอะไรบ้าง มาจากไหน
2. การบรรจุภัณฑ์เป็นอย่างไร
3. สถานที่ปฏิบัติการเป็นอย่างไร
4. ขั้นตอนการผลิต ทำอย่างไรในแต่ละขั้นตอน
5. ขั้นตอนการเก็บรักษา ทำอย่างไรในแต่ละขั้นตอน
6. การตลาด ขายให้ใครบ้าง ที่ไหน ราคาเท่าไร ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น
7. การขนส่ง

การวิเคราะห์ข้อมูล ข้อมูลที่จะใช้นามาวิเคราะห์ คือ การฟังวัตถุ จากภายในและภายนอกมีอะไร วิเคราะห์ราคาซื้อ ราคาขาย วิเคราะห์ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงาน แนวทางในการแก้ไข ปัญหาที่เกิดขึ้นในกลุ่มมีเรื่องอะไรบ้าง

### วิธีการได้ข้อมูล

ได้โดยการให้กลุ่มอาชีพพระคมความคิดร่วมกันจัดทำแผนภูมิเส้นทางการผลิตແໝ

### สรุปข้อมูล

วัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

ส่วนผสมในการทำແໝมี ดังนี้

- 1) เนื้อหมู นางลำลี ถือนิล เป็นผู้ซื้อจากตลาดเด่นชัย จะใช้เนื้อสันติดมันไม่มาก ทำແໝครั้งหนึ่งซื้อ 6 กิโลกรัม ราคา 600 บาท
- 2) หนัหมู นางลำลี ถือนิล เป็นผู้ซื้อ จากตลาดอำเภอด่านชัย ซื้อปริมาณ 4 กิโลกรัม ราคา 240 บาท
- 3) กระเทียม นางสงกรานต์ สุปันดี จะซื้อจากพ่อค้าที่นำสินค้ามาวางไว้ตามร้านขายของชำในหมู่บ้าน ใช้ปริมาณ 1.5 กิโลกรัม ราคา 70 บาท
- 4) เกลือ นางสงกรานต์ สุปันดี จะซื้อจากพ่อค้าที่นำสินค้าลงขายตามร้านขายของชำในหมู่บ้านในการผลิตแต่ละครั้งจะใช้ จำนวน 4 ชีด ราคา 5 บาท
- 5) พริกสด นางลำลี ถือนิล จะซื้อมาจากตลาด ในการผลิตแต่ละครั้งจะใช้จำนวน 3 ชีด ราคา 20 บาท
- 6) ข้าวเหนียวหนึ่ง จะซื้อจากร้านค้านางสงกรานต์ สุปันดี ในการผลิตแต่ละครั้งจะใช้จำนวน 3 ชีด ราคา 20 บาท

วัสดุอุปกรณ์อื่นๆ ที่ใช้ในการผลิตมี

- 1) ใบตอง นางวิไล จันทอง จะซื้อตามหมู่บ้านโดยไปตัดเอาเองจากสวนแล้วนำมาขายให้กลุ่มอีกทีหนึ่ง ในการผลิตแต่ละครั้ง จะใช้ ประมาณ 50 บาท
- 2) ถุงพลาสติก จะซื้อจากร้านค้านางสงกรานต์ สุปันดี ถุงพลาสติกจะใช้ทั้งถุงใน คือ ถุงที่ห่อเนื้อແໝ และหลังจากนั้นก็ใช้ใบตองห่อ อีกหลากชั้น แล้วใช้หนังยางรัด หัวท้ายของແໝ จากนั้นก็จะใช้ถุงนอกใส่ไว้อีกชั้นหนึ่ง จะใช้ปริมาณ 4 ชีด ชีดละ 40 บาท
- 3) ยางรัดของจะใช้ปริมาณ 3 ชีด ต่อการผลิตหนึ่งครั้ง ราคา 20 บาท
- 4) ฉลาก ที่ใช้ติดผลิตภัณฑ์ແໝ จะใช้ 18 แผ่น กระดาษ A4 คิดเป็นเงินจำนวน 9 บาท เป็นฉลากทาง อบต. ไทรย้อย ออกแบบให้ตั้งแต่แรกแล้วเก็บไว้เป็นต้นฉบับ เมื่อใช้ก็จะนำไปถ่ายเอกสาร
- 5) ฟาง ใช้สำหรับมัดพวงແໝ จำนวน 1 ม้วน ราคาม้วนละ 5 บาท
- 6) ถุงมือยาง จำนวน 1 ถู ราคา 5 บาท ใช้ในการผลิตได้หลายครั้ง

- 7) ผ้าขาวบาง จำนวน 1 ผืน ราคา 10 บาท ใช้ในการผลิตได้หลายครั้ง
- 8) ถ่าน จำนวน 1 ถู ราคา 12 บาท ซื้อจากร้านค้านางสงกรานต์ สุปันดี
- 9) หม้อ ซื้อที่ตลาดเด่นชัย
- 10) กะละมัง ซื้อที่ตลาดเด่นชัย
- 11) มิด ซื้อที่ตลาดเด่นชัย
- 12) เขียง ซื้อที่ตลาดเด่นชัย
- 13) ผ้ากันเปื้อน, ถูมือ ซื้อที่ตลาดเด่นชัย
- 14) ตาชั่ง ซื้อที่ตลาดเด่นชัย

อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตได้แก่ หม้อ กะละมัง มิด เขียง ผ้ากันเปื้อน ถูมือและตาชั่ง เหล่านี้เป็นทุนที่ได้มาจากกลุ่มแม่บ้านเดิม เป็นเงินหนึ่งหมื่นบาท งบประมาณของ อบต. ไทรย้อย

การบรรจุภัณฑ์ ห่อด้วยถุงพลาสติก ทำเป็นรูปกลมรี แล้วห่อด้วยใบตอง รัดด้วยยางหัวท้าย แล้วบรรจุไว้ในถุงพลาสติก ผูกปลายถุงด้วยยาง แขนวนเป็นพวงด้วยเชือกฟาง พวงหนึ่งมีแหนดอยู่ห้าถุงเล็ก

สถานที่ปฏิบัติการ ใช้พื้นที่บ้านนางสงกรานต์ เพราะติดกับถนนใหญ่ของหมู่บ้านและมีลานบ้านที่กว้างสะดวกในการผลิตแหนดและยังมีโรงเรือนไม้สำหรับไว้เก็บวัสดุอุปกรณ์ในการทำ

ขั้นตอนการผลิต นำเนื้อหมูซึ่งเป็นเนื้อแดงที่ชำแหละใหม่ๆ เป็นเนื้อส่วนสะโพก มาชำแหละเอาส่วนที่เป็นมันและพังพืดออกให้หมด หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ใช้มีดสับจนเนื้อละเอียด แล้วนำมาทับเอาน้ำออก นึ่งหมูขูดให้สะอาด ล้างด้วยน้ำนำไปต้มให้สุกแล้วถอนขนออกให้หมด นำมาหั่นบางๆ กระเทียมแกะเปลือกออกโขลกให้ละเอียดข้าวเหนียวหนึ่ง ถังน้ำโขลกให้ละเอียด พริกขี้หนูเด็ดขั้วออกล้างน้ำ นำเนื้อสับที่ทับไว้มาผสมเครื่องปรุงร่ง คือ เกลือ ข้าวสุกกระเทียมตามสูตร นวดจนเหนียวหรือปั้นเป็นก้อนไม่ติดมือ เติมน้ำหมู และนวดต่อให้เข้ากัน

ขั้นตอนการเก็บรักษา เมื่อทำแหนดเสร็จก็จะแขวนไว้ในราวไม้ ในบ้านสงกรานต์ ใช้เวลาประมาณ 3 วัน ให้เป็นแหนด (เปรี้ยว) จึงนำออกจำหน่าย และจะเก็บไว้ในตู้เย็นหากแหนดอยู่เกินกว่า 2 คืนนับตั้งแต่แหนด (เปรี้ยว)

การตลาด นางสำลี ถือนิล ขายให้กับแม่ค้าขายส่งในตลาดเด่นชัย จำหน่าย พวงละ 100 บาท หนึ่งพวงจะประกอบด้วย พวงเล็ก 5 พวง พวงหนึ่งจะมีแหนดจำนวน 5 ห่อ ซึ่งทางกลุ่มก็จะคิดราคาเพียง 80 บาท พวงหนึ่งนางสำลี ก็จะได้นำไปจำหน่าย พวงละ 20 บาท เพราะจะต้องขนส่งไปที่ตลาดอำเภอเด่นชัยซึ่งระยะทางห่างจากบ้านปากปานประมาณ 10 กิโลเมตร ในแต่ละครั้งจะผลิต 10 กิโลกรัม การจำหน่ายจะใช้ระยะเวลา 3-4 วัน เมื่อจำหน่ายหมดก็จะผลิตอีกครั้งหนึ่ง ผลผลิตในแต่ละครั้งจะได้ประมาณ 18 พวง ต้นทุนประมาณ 1,136 บาท ขายพวงละ 100 บาท เมื่อหักค่าใช้จ่ายหากคิดเป็นกำไรปีนผลให้กับสมาชิกก็จะได้น้ำละ 14 บาท

### กิจกรรมที่ 3 ศึกษาประเด็นสภาพปัจจุบัน ปัญหา จุดพัฒนา จุดแข็งของชุมชน กลุ่มอาชีพ และแนวทางเชื่อมโยงกับนโยบายส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนของ อบต.ไทรย้อย

จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับชุมชนและหน่วยงาน ประเด็นการบริหารจัดการแบบมีส่วนร่วมในการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาดของกลุ่มอาชีพเหมม ศึกษาเรียนรู้ร่วมกันในประเด็นสภาพปัจจุบัน ปัญหา จุดพัฒนา จุดแข็ง ของชุมชน และกลุ่มอาชีพผลิตเหมมบ้านปากปานหมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่ และแนวทางเชื่อมโยงกับนโยบายส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนของ อบต.ไทรย้อย ในวันที่ 25-26 ธันวาคม 2552 เพื่อสามารถนำข้อมูลมาหาแนวทางร่วมกันในการพัฒนาอย่างยั่งยืนต่อไป

#### วัน เวลา/สถานที่

สถานที่ ที่ทำการกลุ่มผลิตเหมม (บ้านนางสงกรานต์) ในวันที่ 25-26 ธันวาคม 2551

#### ผู้เข้าร่วมกิจกรรม

1. นักวิจัย จำนวน 12 คน
2. พี่เลี้ยงนักวิจัย จำนวน 1 คน
3. ผู้แทนจากหน่วยงาน/ชุมชน จำนวน 6 คน
4. นักเรียน จำนวน 6 คน

#### เครื่องมือและวิธีการที่นำมาใช้

การจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในชุมชน และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลของคณะวิจัย ผู้นำชุมชน สาธารณสุขตำบลไทรย้อย ครูโรงเรียนบ้านปากปาน นักเรียนสาขางานอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่

#### ปัญหาและอุปสรรค

1. กิจกรรมของชุมชนทำให้สมาชิกกลุ่มผลิตเหมมไม่สามารถมาร่วมจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ตามแผนที่กำหนดไว้ได้ จึงเลื่อนกิจกรรมไปทำให้การดำเนินงานล่าช้าขึ้น
2. ครูมีภารกิจทำให้ต้องหาวันเพื่อเข้าชุมชนซึ่งช่วงว่างของครูในบางครั้งไม่ตรงกับของกลุ่ม ทำให้บางครั้งเกิดการยุ่งยากในการประสานงานทั้งกับหน่วยงานที่มาร่วมเวทีและแม้แต่กลุ่มผลิตเหมม

#### วิธีการ/กระบวนการดำเนินงาน

การจัดกิจกรรม ศึกษาประเด็นสภาพปัจจุบัน ปัญหา จุดพัฒนา จุดแข็งของชุมชน กลุ่มอาชีพ และแนวทางเชื่อมโยงกับนโยบายส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนของ อบต.ไทรย้อย ทางคณะวิจัยได้เตรียมการ ดังนี้

1. ประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ผู้นำชุมชน สาธารณสุขตำบลไทรย้อย ครูโรงเรียนบ้านปากปาน และกลุ่มผลิตเหมม กำหนดวันจัดเวที คือ วันที่ 14 พฤศจิกายน 2551

2. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ ออกหนังสือเชิญหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ผู้นำชุมชน สาธารณสุข ตำบลไทรย้อย ครูโรงเรียนบ้านปากป่าน

3. คณะวิจัยจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการจัดเวที

4. คณะวิจัยได้เตรียมการเกี่ยวกับขั้นตอนและวิธีการดำเนินกิจกรรมกำหนดบทบาทผู้ดำเนินกิจกรรมและรายละเอียดในการดำเนินการไว้ ดังนี้

- นางสาวฉวีวรรณ วงศ์แพทย์ เป็นพี่เลี้ยงให้นักวิจัยร่วมกำหนดขั้นตอนและวิธีการในการจัดเวที ชี้แนะวิธีการดำเนินการ
- นางสาวนิดา แคนโพธิ์ ดำเนินการจัดเวที และดำเนินการสรุปข้อมูลร่วมกับกลุ่มอาชีพ
- นางพิไลพร โคตรชมพู จัดบันทึกข้อมูล รวบรวมข้อมูล และดำเนินการสรุปข้อมูลร่วมกับกลุ่มอาชีพ
- นางสาวพร บุญคล้าย จัดบันทึกข้อมูล รวบรวมข้อมูล

5. คณะวิจัยได้ร่วมกันกำหนดกิจกรรมในการลงพื้นที่ไว้ ดังนี้

- เริ่มจากเปิด VCD งานวิจัยในชุมชนให้กับผู้เข้าร่วมเวทีดูแล้ว นางสาวฉวีวรรณ สรุปการกระบวนการวิจัยในชุมชนให้ผู้เข้าร่วมเวทีร่วมแสดงความคิดเห็น จากเนื้อหาที่ดู VCD
- แจ้งวัตถุประสงค์ของกิจกรรมการจัดเวทีในครั้งนี้ให้ผู้เข้าร่วมได้รับทราบ
- นางสาวลิ้ม ถือนิล เล่าความเป็นมาของกลุ่มผลิตแหมม ปัญหาอุปสรรค โดยสรุป
- นาย อบต.ไทรย้อย เสนอแนวทางการสนับสนุนส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนในการพัฒนาบริหารจัดการกลุ่มอาชีพ
- สาธารณสุขตำบลไทรย้อย เสนอแนวคิดในการผลิต ผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัย
- สรุปแนวทางการพัฒนาบริหารจัดการกลุ่มอาชีพแหมม

การดำเนินกิจกรรมที่จัดเตรียมไว้ในวันที่ 14 พฤศจิกายน 2551 ได้เลื่อนเป็นวันที่ 25-26 ธันวาคม 2551 ณ สถานที่ทำงานของกลุ่มผลิตแหมม (บ้านนางสงกรานต์) เนื่องจากกลุ่มอาชีพบางคนไม่สามารถมาร่วมเวทีได้เพราะจะต้องไปเกี่ยวข้าวเพราะเป็นช่วงฤดูเก็บเกี่ยว ทางคณะวิจัยจึงต้องประสานงานกับบุคคลที่ได้ทำหนังสือเชิญไว้เพื่อขอเลื่อนการจัดเวทีออกไป

#### สรุปผลของการจัดกิจกรรม

นางสาวลิ้ม ถือนิล ประธานกลุ่มอาชีพได้เล่าถึงความเป็นมากลุ่มผลิตแหมมบ้านปากป่าน สภาพการดำเนินงาน และปัญหาอุปสรรคให้ผู้ร่วมเวทีรับทราบ ซึ่งสรุปได้ว่าปัญหาก็คือ การตลาดเพราะตลาดนอกหมู่บ้านก็เป็นตลาดของแม่ค้าขายส่ง กำลังซื้อไม่มากและนางเองก็ต้องซื้อสินค้าและของสดมาขายในร้านค้าของตนในหมู่บ้านด้วยบางครั้งก็ไม่ทันได้ดู “...คนนั้นหยิบคนนั้นหยิบเอาไปแหมมเคย

หาย...” ซึ่งคณะวิจัยเสนอว่าควรจะให้สมาชิกในกลุ่มพลัดเปลี่ยนกันไป แต่ก็ไม่มีใครสามารถไปได้ เพราะนางลำลิ ต้องออกไปซื้อของในตลาดเด่นชัยประมาณตี 3

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลไทรย้อย กล่าวถึงบทบาทขององค์กรปกครองท้องถิ่นในการสนับสนุนส่งเสริมกลุ่มอาชีพในชุมชน ที่ผ่านมา อบต. สนับสนุนกลุ่มอาชีพทุกกลุ่ม แต่เมื่อติดตามประเมินผลพบว่า กลุ่มอาชีพเหล่านั้นไม่มีความยั่งยืน ทำให้งบประมาณที่ให้ไปไม่นำไปสู่ความพึ่งพาตนเองหรือความยั่งยืนของกลุ่ม มักมีปัญหการบริหารจัดการ “ตอนทำโครงการของงบประมาณก็เป็นกลุ่มดี ทำไปทำมากลายเป็นกลุ่ม ของงบบฯ ซื้อเครื่องครัว อุปกรณ์การผลิต ทำไปทำมากลุ่มล้ม ข้าวของแบ่งๆ กันไปใช้ พอคนใหม่จะมาทำก็ทำโครงการขอซื้ออีกเหมือนกับนับหนึ่งใหม่ทุกปี” “...มีก็แต่กลุ่มแพนนี่แหละที่อยู่มาได้หลายปี ก็ถือเป็นหน้าตา อบต. เองอยากเห็นความยั่งยืนอย่างนี้ เรื่องการสนับสนุนเรายินดี เพราะลงทุนไม่สูญเปล่า...” “อยากฝากเรื่องการตลาด...คนเป็นแม่ค้าต้องยอมเสียเพื่อที่จะได้ ต้องรับฟังเสียงดี ไม่ใช่เขาดีว่าไม่อร่อยแล้วไปโกรธเขา หรือเรียกให้เขาซื้อ พอเขาไม่ซื้อถือว่าไม่สนับสนุนพอเขาเอาของมาขายก็ไม่ซื้อของเขาบ้าง บอกว่าที่เขายังไม่ซื้อของเรา...บางครั้งเราต้องเป็นฝ่ายยอมก่อน...” ในเรื่องการสนับสนุนด้านการงบประมาณนั้น นายก อบต. ได้มอบให้นายวน คำเกตุ สออบต. ประจำหมู่ที่ 7 ดูแลเรื่องทำโครงการสนับสนุน และหลังจาก จัดเวทีเสร็จแล้ว นายก อบต.ตำบลไทรย้อยและคณะได้สำรวจดูโรงเรียนและวัสดุอุปกรณ์ว่าจะสามารถสนับสนุนในเรื่องใดบ้างและให้ทางกลุ่มจัดทำโครงการเสนอขึ้นมาว่าต้องการอะไร โดยคณะวิจัยจะร่วมสรุปกับกลุ่มอาชีพในวันต่อไปว่ากลุ่มจะมีแนวทางในการพัฒนากลุ่มอาชีพเรื่องอะไร

จากนั้นนางภักทิยา กาศโอสถ หัวหน้าสถานีอนามัยปากปานได้ชวนคุยถึงกระบวนการการผลิตที่ถูกสุขอนามัย โดยชี้แจงในเรื่อง อย. ว่าในผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายไม่ว่าใคร โดยปกติทางสาธารณสุขจะต้องไปตรวจสอบว่า อาหารชนิดนั้นๆ ปลอดภัยหรือไม่ จากนั้นก็ให้ความรู้ในเรื่องของอาหารปลอดภัย ในเรื่องของความสะอาด สะอาดทั้งคนทำ คนปรุง วัตถุดิบ สถานที่ที่ปรุง วัตถุดิบที่ปรุงภาชนะที่ใช้ การเก็บรักษาอาหาร การขนส่งวัตถุดิบ การจัดเก็บวัสดุ อุปกรณ์ การเก็บรักษาอาหารเก็บในที่ปลอดภัย แหวนหากเก็บไว้ในตู้เย็น ความเย็นไม่สูงกว่า 5 องศา การล้างให้ทำในน้ำไหลผ่านหรืออาบแช่น้ำส้ม 30 นาทีก่อนล้าง เป็นต้น แล้วสอบถามกลุ่มอาชีพว่าที่ทำกันอย่างไร มีถุงมือ มีหมวก มีผ้ากันเปื้อนหรือไม่ กลุ่มอาชีพก็ช่วยกันตอบคำถาม และในเรื่องของการขอ อย. ก็ไม่ใช่เรื่องยุ่งยาก กลุ่มสามารถปรับปรุงสถานที่ขั้นตอนกระบวนการให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัยได้ ซึ่งเป็นหน้าที่ของสาธารณสุข ที่จะสนับสนุนอยู่แล้ว “...ทุกปี เราจะสุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร ที่ผลิตหรือจำหน่ายในชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้รับประทานอาหารที่ปลอดภัย เท่าที่ถามมา ขั้นตอนการผลิตของเราก็นับว่าปลอดภัยแล้ว แต่อาจปรับปรุงอีกเล็กน้อย...” ซึ่ง นางถ้วนกล่าวด้วยน้ำเสียงภาคภูมิใจว่า “จิ้นส้มของเฮา บ่ใส่สาร ดีทำให้จิ้นส้มแดงงาม ของเราสีจะธรรมชาติ ผงชูรสเฮาก็บ่ใส่”

นางสิวพร บุญคล้าย คณะวิจัยได้พูดถึงการพัฒนาคุณภาพและการขยายตลาดว่า “เรื่องปริมาณและรสชาติเป็นเรื่องสำคัญที่จะขยายตลาด อาจต้องซื้อของคนอื่นที่ว่าขายดีมาก เปรียบเทียบรสชาติ

และปริมาณดู แล้วมาปรับปรุงของเรา...อย่าลืมคำนวณต้นทุนด้วย ไม่อย่างนั้นก็จะได้วันละ 14 บาท เหมือนเดิมนะ...”

นายปรีชา พิพัฒน์โกศล ครูโรงเรียนบ้านบ้านปากป่าน ได้กล่าวสนับสนุนที่กลุ่มอาชีพแพนของปากป่านได้ก่อตั้งกลุ่มกันนาน เงินปันผลก็ไม่มากนัก แต่ก็ยังอยู่กันได้ และให้ความสำคัญในเรื่องของตลาด การบรรจุภัณฑ์ การสนับสนุนเครื่องมือเครื่องใช้จากหน่วยงาน ซึ่งควรจะต้องดูแลกันหลายๆ ฝ่าย และทางโรงเรียนก็จะพานักเรียนมาเรียนรู้การทำแพน ในโอกาสต่อไป

คณะวิจัยร่วมกับกลุ่มอาชีพสรุปผล การเรียนรู้ร่วมกันในประเด็นสภาพปัจจุบัน ปัญหา จุดพัฒนา จุดแข็งของชุมชน และกลุ่มอาชีพผลิตแพนบ้านปากป่าน การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาดของกลุ่มอาชีพแพน และแนวทางเชื่อมโยงกับนโยบายส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนของ อบต. ไทรย้อย เพื่อจัดทำโครงการพัฒนาอาชีพกลุ่มแพนเสนอต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในชุมชน

ด้านวัสดุอุปกรณ์ ปรับปรุงสถานที่ ได้แก่ โต๊ะปฏิบัติการ แก้อื้อ ตู้เก็บวัสดุอุปกรณ์ อ่างล้างหมู เครื่องหันหนังหมู หม้อต้มอลูมิเนียมเบอร์ 40 1 ใบ อ่างผสมสแตนเลส 50 ซม. 3 ใบ กระชอนสแตนเลส 15 นิ้ว

ปัญหาด้านวัตถุดิบ การผลิต 2 ครั้งที่ผ่านมา ไม่ได้ใส่พริก สาเหตุเพราะพริกราคาแพงและไม่สวย นางลำลิจิงไม่ซื้อมา คณะวิจัยเสนอแนะให้สมาชิกกลุ่มทุกคนปลูกพริกไว้ที่บ้านคนละ 3-4 ต้น “...ปลูกบ่ได้ น้ำแล้งบ่มี น้ำ...” (ปลูกไม่ได้ น้ำแล้งไม่มีน้ำ) “ไก่อ...กิน...” “...บ่มีดีปลูก...” (ไม่มีที่ปลูก) ดังนั้นคณะวิจัยจึงเสนอแนะว่าจากเวทีแลกเปลี่ยนผู้วิจัยในกลุ่มแพนยังมองไม่เห็นจุดพัฒนา และแนวทางพัฒนาของตนเอง จึงชวนว่า ควรไปแลกเปลี่ยนกับกลุ่มอาชีพอื่นนอกพื้นที่เพื่อจะให้เห็นแนวทางการพัฒนาชัดเจนขึ้น ซึ่งที่ประชุมตกลงวางแผนไปเรียนรู้กับกลุ่มที่มีการบริหารจัดการที่เข้มแข็งในจังหวัดอุดรดิษฐ์ ในเดือนมกราคม 2552

#### **กิจกรรมที่ 4 กลุ่มผลิตแพนแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับกับกลุ่มอาชีพอื่น นอกชุมชน ประเด็นการบริหารจัดการแบบมีส่วนร่วมการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาด**

ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับกลุ่มอาชีพอื่นนอกชุมชน เพื่อหาแนวทางการพัฒนากระบวนการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาดและสรุปผลการศึกษาดูงานและร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับกลุ่มอาชีพอื่นนอกชุมชน เพื่อหาแนวทางการพัฒนากระบวนการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาด

ได้แนวทางการพัฒนากระบวนการผลิตการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาดเพื่อพัฒนากระบวนการเรียนรู้จากกลุ่มผลิตแพนของชุมชน บ้านปากป่าน

#### **วัน เวลา/สถานที่**

สถานที่ ที่ทำการกลุ่มผลิตแพน ในวันที่ 18-19 มกราคม 2552

### ผู้เข้าร่วมกิจกรรม

1. นักวิจัย จำนวน 12 คน
2. พี่เลี้ยงนักวิจัย จำนวน 1 คน
3. คณะครูและนักเรียนวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ จำนวน 5 คน

### วิธีการ/กระบวนการดำเนินงาน

นางสาวฉวีวรรณ วงศ์แพทย์ ประสานงานกับเจ้าหน้าที่งานวิจัยของมหาวิทยาลัย ราชภัฏอุดรดิตถ์ เพื่อติดต่อประสานกับกลุ่มข้าวอินทรีย์ ตำบลวังดินจังหวัดอุดรดิตถ์ และบ้านขนมเทียนเสวย อำเภอเมือง จังหวัดอุดรดิตถ์ ที่จะไปศึกษาดูงาน

นางสาววนิดา แคนโพธิ์ ติดต่อประสานงานกับวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ในการขออนุเคราะห์พาหนะและคนขับรถ

คณะวิจัยศึกษาข้อมูลและเก็บรวบรวมข้อมูล จากการศึกษาดูงานและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ กับกลุ่มอาชีพ กลุ่มข้าวอินทรีย์ ตำบลวังดินจังหวัดอุดรดิตถ์ และบ้านขนมเทียนเสวย อำเภอเมือง จังหวัดอุดรดิตถ์

การสรุปข้อมูลที่ศึกษาจากการศึกษาดูงาน ได้้นัดหมายในวันที่ 19 มกราคม 2552 ณ สถานที่ทำการกลุ่มแม่บ้านปากปาน

### เครื่องมือและวิธีการ

แลกเปลี่ยนเรียนรู้กับกลุ่มอาชีพนอกชุมชน กลุ่มข้าวอินทรีย์ ตำบลวังดินจังหวัดอุดรดิตถ์ และบ้านขนมเทียนเสวย อำเภอเมือง จังหวัดอุดรดิตถ์ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลของคณะวิจัย กลุ่มอาชีพนอกชุมชน นักเรียนสาขางานอุตสาหกรรม วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่

### ปัญหาและอุปสรรค

1. การประสานงานกับกลุ่มนอกชุมชนซึ่งต้องอาศัยผู้ที่คุ้นเคยและรู้จักกลุ่มช่วยประสานจึงทำให้ทำงานมากกว่าจะเป็นที่ตกลงกันได้
2. เมื่อได้ข้อมูลแล้วกลุ่มไม่สามารถวิเคราะห์ได้ในทันที ซึ่งต้องหาเวลาว่างเข้าไปในหมู่บ้านเพื่อร่วมกันสรุปบทเรียนที่ได้จากกลุ่มนอกชุมชน
3. การสรุปบทเรียนนักวิจัยทั้งต้องชี้แนะและตั้งคำถามจึงสามารถทำให้กลุ่มสรุปบทเรียนมาได้ โดยมีนักวิจัยเป็นผู้เขียนแผนผังสรุป

### สรุปผลการจัดกิจกรรม

จากการที่กลุ่มผลิตแผนได้ไปแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ในวันที่ 18 มกราคม 2552 ณ กลุ่มข้าวอินทรีย์ ตำบลวังดิน พบว่าสมาชิกกลุ่มได้เห็นตัวอย่างการบริหารจัดการกลุ่มข้าวอินทรีย์ ตำบลวังดิน สมาชิกกลุ่มได้เห็นตัวอย่างการบริหารจัดการกลุ่มข้าวอินทรีย์ ตำบลวังดินและได้รับทราบข้อมูลเกี่ยวกับการรวมตัวของเกษตรกรที่ปลูกข้าวซึ่งแรกๆ ทำแล้วขาดทุน ทางกลุ่มก็พยายามพูดคุยแลกเปลี่ยนเรียนรู้กันจนสามารถแก้ปัญหาต่างๆ ทั้งในเรื่องการตลาด กระบวนการผลิตข้าว และ

ผลิตภัณฑ์ ประธานกลุ่มข้าวอินทรีย์ นางมารศรี สิงห์เสวา ได้เล่าว่าทางกลุ่มได้จัดทำโครงการอบรมเรื่องข้าวให้กับกลุ่มโดยเปิดโรงเรียนทำนาขึ้นในหมู่บ้าน ใช้ระยะเวลา 2 เดือน ที่แปลงนาเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง จากเดิมมีสมาชิกกลุ่ม 25 คน เพิ่มขึ้นในปีถัดมามีสมาชิกเพิ่มขึ้นเป็น 50 คน จนปัจจุบันเป็นกลุ่มที่สามารถจำหน่ายสินค้าข้าวในระดับประเทศ เมื่อเปรียบเทียบกับกลุ่มแหลมแล้ว สมาชิกกลุ่มเห็นว่าเป็นเรื่องยาก เมื่อประเมินศักยภาพของกลุ่ม นอกจากนี้ได้นำพาไปไร่สวนผสม และได้เห็นการดำเนินชีวิตตามเศรษฐกิจพอเพียง การพึ่งพาตนเอง ในเรื่องอาหารและการประยุกต์ใช้ทฤษฎีใหม่ในการเพาะปลูก เช่น ป่าสวนผู้ซึ่งปฏิเสธการปลูกพริกไว้ใช้ในกลุ่มมาโดยตลอด เมื่อเห็นการปลูกพริก มะเขือ ในภาชนะเก่า และถุงฟาง ถุงพลาสติกที่ใช้แล้ว ก็เริ่มเปลี่ยนใจคล้อยตาม “...อย่างนี้เอาไปปลูกพริกไว้ตามข้างรั้วได้... น้ำकु (กระเป๋) เก้าบ้านเขาปะเลอะ (มีเยอะ) ....วิไลไปสวนอย่าลืมเอากล้วยพริกมาเผื่อกันเด้อ...” หรือ “...ถ้าบ้านใครไม่มีที่ดินก็เอามาปลูกรวมกันที่บ้านสงกรานต์ก็ได้เนะ...” “...เขาจะปลูกขายให้กลุ่ม...” “...ก็ซื้อจากทุกคนนั้นแหละ...จะได้ของสดๆ จากต้น เวียนเก็บไปก็ได้...”

จากการศึกษา บ้านขนมเทียนสวย อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี เป็นสถานที่ดูงานแห่งที่ 2 ได้แลกเปลี่ยนกับเจ้าของกิจการขนมเทียนสวย ในเรื่องการวิจัยพัฒนาสินค้าภูมิปัญญาในครัวเรือน การขอ อย. และช่องทางการขออนุญาตสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น การเข้าเป็นสมาชิกวิสาหกิจชุมชน และได้เล่าถึงเรื่องการบัญชีว่าจะลงรายละเอียดทั้งหมดทุกวันแม้รายจ่ายเล็กๆ น้อยๆ อะไรก็ซื้อหมดก็จะขาดทุน

หลังจากแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับกลุ่มนอกชุมชนแล้วในวันที่ 19 มกราคม 2552 คณะวิจัยของวิทยาลัยได้ลงพื้นที่ตามที่นัดหมายไว้กับทางกลุ่มในการสรุปบทเรียนของกลุ่มที่ได้จากการศึกษาดูงาน โดยทางคณะวิจัยจากวิทยาลัยใช้วิธีการพูดคุยซักถามแล้วเขียนลงในกระดาษชาร์ตสรุปเป็นเรื่องๆ ครูศิวพร เป็นผู้เขียน ได้หัวข้อที่สรุปร่วมกัน และได้ให้กลุ่มผลิตแผนช่วยกันเปรียบเทียบความเป็นไปได้ของกลุ่มในการพัฒนากลุ่มได้ผลสรุป ดังนี้

การบริหารจัดการ สมาชิกกลุ่มร่วมการลงทุนโดยการถือหุ้น ซึ่งกลุ่มผลิตแผนไม่สามารถระดมทุนจากกลุ่มมาผลิต และกลุ่มเป็นลักษณะของการจัดตั้งจากสมาชิกกลุ่มที่อาศัยทุนจาก อบต. ไทรย้อย ไม่ใช่ลักษณะของการก่อตั้งกันขึ้นมา

ในเรื่องของการออมเงิน กลุ่มข้าวอินทรีย์ทุกเดือนจะมีเงินออม คนละ 10 บาท มีการประชุมสมาชิก 1 ปี ปันผลให้ “กลุ่มเสนาจะออมเงินกัน” นางสงกรานต์ กล่าวขึ้น “แต่ก็...เขาออมกันสัก 5 บาทต่อการผลิตหนึ่งครั้ง...” ป้าเหนียมเสริม

การจำหน่าย กลุ่มข้าวอินทรีย์จะนำไปฝากที่ร้านค้า มีตัวอย่างให้ชม ประธานกลุ่มไปประชุมที่ต่างๆ ก็จะนำไปจำหน่ายด้วย เมื่อจำหน่ายได้ก็จะมาลงในบัญชี ซึ่งบัญชีรายรับรายจ่ายจะทำอย่างละเอียด

และได้ให้กลุ่มผลิตเหนม (จีนส้ม) ช่วยกันบอกความแตกต่างของกลุ่มที่ดูงานและกลุ่มที่ตนดำเนินการอยู่ ได้ผลสรุปดังนี้ การบริหารจัดการ สมาชิกกลุ่มไม่ได้เป็นกรรมการหมู่บ้าน ไม่ได้จดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชน จำนวนของสมาชิกและคุณลักษณะสมาชิกเป็นผู้สูงอายุ

“จากที่เราได้ศึกษาดูงานมาเราคิดว่าจะพัฒนากลุ่มของเราอะไรบ้าง” หัวหน้าโครงการวิจัยตั้งคำถาม

จุดพัฒนาของกลุ่มผลิตเหนมที่ร่วมกันสรุป มีดังนี้

- เรื่องการประชาสัมพันธ์กลุ่มให้กับหน่วยงานภายนอก จดทะเบียนกับวิสาหกิจชุมชน เพื่อการประชาสัมพันธ์ ประสานกับพัฒนาชุมชนเพื่อประชาสัมพันธ์กลุ่มผลิตเหนมเพื่อจะได้ออกร้านขายสินค้าของชุมชน
- ประสานกับสาธารณสุขเพื่อขอ อย. ดังนั้นกลุ่มก็จะต้องมีการพัฒนากระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ให้ถูกสุขลักษณะให้ได้มาตรฐาน เพื่อจะได้ดำเนินการขอ อย. ได้

**กิจกรรมที่ 5 ร่วมกับกลุ่มผลิตเหนม ตรวจสอบข้อมูล เพื่อรายงาน สรุป ข้อมูลสภาพทั่วไป ศักยภาพ จุดอ่อน จุดแข็ง ปัญหา อุปสรรคของชุมชน และกลุ่มผลิตเหนม**

จัดทำรายงานความก้าวหน้าระยะที่ 1 เขียนรายงาน สรุป ข้อมูลสภาพทั่วไป ศักยภาพ จุดอ่อน จุดแข็ง ปัญหา อุปสรรคของกลุ่มผลิต กลุ่มผลิตเหนมร่วมตรวจสอบข้อมูล

**วัน เวลา/สถานที่**

สถานที่ ที่ทำการกลุ่มผลิตเหนม ในเดือนกุมภาพันธ์- มีนาคม 2552

**ผู้เข้าร่วมกิจกรรม**

นักวิจัย จำนวน 12 คน

**ขั้นตอนการจัดกิจกรรม**

คณะวิจัยได้เข้าไปทบทวนเนื้อหาข้อมูลสภาพทั่วไป ศักยภาพ จุดอ่อน จุดแข็ง ปัญหา อุปสรรคของชุมชน และกลุ่มผลิตเหนม กระบวนการพัฒนาบริหารจัดการของกลุ่ม ที่ได้จัดทำรายงานขึ้น

**เครื่องมือและวิธีการ**

การสนทนากลุ่ม เพื่อตรวจสอบข้อมูล และสรุปข้อมูลที่ได้จากการเรียนรู้ร่วมกัน

**ปัญหาและอุปสรรค**

1. นักวิจัยมีภาระมากจึงทำให้การเขียนรายงานการวิจัยระยะที่ 1 ล่าช้า
2. สมาชิกกลุ่มมีธุระส่วนตัวกว่าจะรวมกลุ่มกันได้ ทำให้เกิดการล่าช้าเมื่อเข้าไปในชุมชนแต่ละครั้ง ดังนั้นจึงตรวจสอบข้อมูลในส่วนไม่แน่ใจ

### สรุปผลการดำเนินงานกิจกรรม

ข้อมูลสภาพทั่วไป ศักยภาพ จุดอ่อน จุดแข็ง ปัญหาอุปสรรคของชุมชน และกลุ่มผลิต กระบวนการพัฒนาบริหารจัดการของกลุ่ม และแนวทางเพื่อพัฒนาการบริหารจัดการที่กลุ่มได้ร่วมกัน ตรวจสอบ และทำแผนปฏิบัติการในระยะที่ 2

แนวทางเพื่อพัฒนาการบริหารจัดการที่กลุ่มร่วมกันเสนอความคิดเห็นในแผนปฏิบัติการในระยะที่ 2

#### ด้านการตลาด

1. นางสาวลิ ถือนิล นำไปจำหน่ายในตลาดเด่นชัยให้กับแม่ค้าปลีกในหมู่บ้านอื่นๆ โดยวิธีการขายส่ง
2. นางสาวลิ ถือนิล และนางสงกรานต์ สุปัญญา ขายปลีกในร้านค้าของตนเองในหมู่บ้าน
3. ลูกหลานของนางต่วน เทธิกัน ที่เป็นนักเรียนของวิทยาลัยเกษตรฯให้นำไปฝากขายที่สหกรณ์ของวิทยาลัย
4. หน่วยงาน อบต.ไทรย้อย จำหน่ายเป็นของฝากจากหมู่บ้าน

#### ด้านการประชาสัมพันธ์

1. นางสาวลิ ถือนิล ประชาสัมพันธ์ในตลาด
2. ลูกหลานช่วยประชาสัมพันธ์
3. อบต.ไทรย้อย ช่วยประชาสัมพันธ์
4. เข้าร่วมจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชน

#### ด้านการผลิต/วัตถุดิบการผลิต

1. ใช้เครื่องหั่นหนังมาช่วยในการผลิต
2. ปลุกพริกไว้ในบ้านคนละต้น สองต้น

#### ด้านผลิตภัณฑ์แพคเกจ

1. รูปแบบผลิตภัณฑ์แพคเกจ
2. ด้านรสชาติของผลิตภัณฑ์แพคเกจ
3. การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์แพคเกจโดยการของ อบ.

ระยะที่ 2 พัฒนาการบริหารจัดการกลุ่มผลิตเหาะบ้านปากป่าน หมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย  
อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่ ที่เหมาะสมและมีสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจ

แผนการดำเนินงาน ระยะที่ 2  
ระหว่างเดือนตุลาคม 2552 ถึงธันวาคม 2552

| วัตถุประสงค์                                                                                                                                     | กิจกรรม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ผลคาดว่าจะได้รับ                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| เพื่อพัฒนาการบริหารจัดการที่เหมาะสมและมีสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจของกลุ่มผลิตเหาะบ้านปากป่าน หมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่ | 1. ประชุมสร้างความเข้าใจและร่วมกันวางแผนปฏิบัติการ ระยะ ที่ 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1. ได้แผนการปฏิบัติงานและการจัดกิจกรรมระยะที่ 2                             |
|                                                                                                                                                  | 2. ดำเนินการพัฒนาการผลิต เครื่องมือ และวัสดุอุปกรณ์<br><u>ด้านผลิตภัณฑ์</u><br>2.1 ทำการผลิตเหาะของกลุ่มนำมาทดสอบเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์ตัวอย่าง 2 ผลิตภัณฑ์<br>2.2 ทำการทดสอบความชอบของผู้บริโภคโดยใช้วิธี 9 point hedonic scale กับผู้บริโภคที่นิยมรับประทานเหาะ 25 คน<br>2.3 วิเคราะห์หาค่าทางสถิติ<br>2.4 นำผลที่ได้มาปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์เหาะของกลุ่มไทรย้อย<br><u>ด้านเครื่องมือ</u><br>2.5 จัดซื้อเครื่องขึ้นหนังหมู เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานมากขึ้น | 2. เพื่อการประชาสัมพันธ์ภายในชุมชน                                          |
| เพื่อพัฒนาการบริหารจัดการที่เหมาะสมและมีสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจของกลุ่มผลิตเหาะบ้านปากป่าน หมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่ | 3. อบรมการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์เหาะ<br>3.1 วางแผนเพื่อจัดการฝึกอบรม<br>3.2 สร้างแบบสอบถาม<br>3.3 ดำเนินการฝึกอบรม<br>3.4 สรุปรูปข้อมูลผลสัมฤทธิ์ของการฝึกอบรม<br>3.5 ติดตามประเมินผล                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3. ได้ความรู้จากการอบรมเพื่อไปพัฒนาด้านกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ |

|  |                                                                                                                                                            |                                                                         |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|  | 4. ศึกษาดูงาน<br>4.1 ทีมวิจัยศึกษาดูงานสถานประกอบการ<br>4.2 ทีมวิจัยร่วมแลกเปลี่ยน เรียนรู้<br>ประสบการณ์ กับสถานประกอบการ<br>4.3 สรุปการเรียนรู้ที่ได้รับ | 4. ทีมวิจัยได้ร่วมแลกเปลี่ยน<br>เรียนรู้ประสบการณ์ กับสถาน<br>ประกอบการ |
|  | 5. สรุปผลการดำเนินงาน<br>5.1 สรุปข้อมูลที่เกิดจากการดำเนินกิจกรรม<br>แต่ละครั้ง<br>5.2 ตรวจสอบผลการดำเนินงาน แสดงความ<br>คิดเห็นและข้อเสนอแนะ              | 5. ได้ข้อมูลสรุปผลการวิจัยความ<br>คิดเห็นและข้อเสนอแนะ                  |
|  | 6. จัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์                                                                                                                                  | 6. ได้รายงานฉบับสมบูรณ์                                                 |

### กิจกรรมที่ 6 ดำเนินการพัฒนากาการบริหารจัดการของกลุ่มผลิตแหมมประชุมวางแผนการพัฒนาตาม แผนปฏิบัติการระยะที่ 2

#### วัน เวลา/ สถานที่

สถานที่ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ เดือนพฤษภาคม 2552

#### ผู้เข้าร่วมกิจกรรม

คณะวิจัยในพื้นที่ คณะกรรมการหน่วยจัดการงานวิจัย

#### วิธีการ/กระบวนการดำเนินงาน

ประชุมทบทวนกิจกรรมที่ผ่านมาและข้อมูลที่ได้จากการดำเนินการระยะที่ 1 มาวางแผนงาน  
การปฏิบัติงานที่ได้กำหนดไว้

#### เครื่องมือและวิธีการ

การสนทนากลุ่ม ร่วมกันสรุปข้อมูลที่ได้จากพูดคุย

#### ปัญหาและอุปสรรค

1. นักวิจัยมีเวลาว่างไม่ตรงกัน จึงทำให้ต้องใช้เวลาเพื่อที่จะได้แผนการปฏิบัติงานระยะที่ 2
2. นักวิจัยต้องหาข้อมูลเกี่ยวกับสถานประกอบการและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่จะเตรียม  
วางแผนพากลุ่มผลิตแหมมไปศึกษาดูงาน

#### สรุปผลการดำเนินงาน

วางแผนปฏิบัติการ/กิจกรรม ระยะที่ 2 ดังนี้

1. ดำเนินการพัฒนากาการผลิต ผลิตภัณฑ์แหมม เครื่องมือที่ใช้ในการผลิตและวัสดุอุปกรณ์

1.1 ทดสอบความชอบของผู้บริโภคแหมมในชุมชน โดยเปรียบเทียบผลิตภัณฑ์แหมม 3

ตัวอย่าง โดยวิธี 9 Point Hedonic Scale ได้แก่ ผลิตภัณฑ์แหมมของกลุ่มผลิตภัณฑ์แหมมของตลาด

เด่นชัดและสถานประกอบ โดยทดสอบกับตัวแทนกลุ่มอาชีพในชุมชน ผู้นำชุมชน เพื่อหาแนวทางร่วมกันพัฒนาผลิตภัณฑ์เหมม นำผลการทดลองมาพัฒนาผลิตภัณฑ์เหมมของกลุ่ม

#### 1.2 ทดลองผลิตเหมมโดยใช้เทคโนโลยีเครื่องหั่นหั่น

2. ดำเนินการจัดฝึกอบรมกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์เหมม
3. ดำเนินการศึกษาดูงาน
4. รวบรวมข้อมูลทุกด้าน วิเคราะห์ข้อมูลและสรุปผลการดำเนินงาน
5. จัดทำรายงานการวิจัย

**กิจกรรมที่ 7** ดำเนินการพัฒนาการบริหารจัดการด้านการผลิต โดยดำเนินการทดสอบความชอบของผู้บริโภคเหมมในชุมชน จากตัวแทนกลุ่มผลิตเหมม ผู้นำชุมชน

**วัน เวลา/สถานที่**

สถานที่ ทำงานของกลุ่มผลิตเหมม (บ้านนางสงกรานต์) ในวันที่ 23 มิถุนายน 2552

**ผู้เข้าร่วมกิจกรรม**

1. คณะกรรมการหน่วยจัดการงานวิจัย จำนวน 1 คน
2. ผู้แทนชุมชน จำนวน 10 คน
3. นักเรียนวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ สาขางานอุตสาหกรรม จำนวน 3 คน

**เครื่องมือและวิธีการ**

แบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

**ปัญหาและอุปสรรค**

1. การพานักเรียนเข้าไปในชุมชนต้องประสานงานกับครูผู้สอนกับวิทยาลัยฯ ในการขออนุญาตและพาหนะที่จะต้องพานักเรียนเข้าไปในชุมชน
2. การเลือกผลิตภัณฑ์เหมมในการทดสอบจากตลาดและสถานประกอบการที่ต้องร่วมกันพิจารณาเกณฑ์การเลือก เช่น จำนวนวันที่ผลิต และเป็นที่นิยมของตลาด เป็นต้น
3. การวางแผนและชี้แจงนักเรียนในการเข้าไปช่วยดำเนินการทดสอบ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทดสอบ ซึ่งต้องรอเวลาให้นักเรียนเลิกเรียนแล้ว

**วิธีการ/กระบวนการดำเนินงาน**

1. ประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ผู้นำกลุ่มอาชีพในชุมชน ผู้นำชุมชนและ ครูโรงเรียนบ้านปากป่าน กำหนดวันที่จะดำเนินการทดสอบผลิตภัณฑ์ คือ วันที่ 23 มิถุนายน 2552
2. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ ออกหนังสือเชิญหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ผู้นำชุมชน สาธารณสุขตำบลไทรย้อย ครูโรงเรียนบ้านปากป่าน
3. คณะวิจัยได้เตรียมการเกี่ยวกับขั้นตอนและวิธีการดำเนินกิจกรรมและรายละเอียดในการดำเนินการไว้ ดังนี้

3.1 ดำเนินการผลิตแหนดตามสูตรของกลุ่มเพื่อนำมา ทดสอบความชอบของผู้บริโภค

3.2 จัดซื้อแหนดจากสถานประกอบการและตลาดเด่นชัย

3.3 จัดเตรียมแบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส เพื่อให้ผู้บริโภคตอบแบบทดสอบการชิม

3.4 เตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทดสอบผลิตภัณฑ์แหนด

4. ดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูล และสรุปผลการทดสอบผลิตภัณฑ์แหนดร่วมกับกลุ่มผลิตแหนด โดยใช้กับกลุ่มบริโภคทั่วไปซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างจากชุมชน ผู้นำชุมชนของบ้าน ปากปาน ตำบลไทรย้อย จังหวัดแพร่ จำนวน 30 คน

### ผลการทดสอบแหนดเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์แหนดของกลุ่มผลิตแหนด

ตารางที่ 1 ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์แหนด

| คุณลักษณะผลิตภัณฑ์            | คุณลักษณะ     |             |               |
|-------------------------------|---------------|-------------|---------------|
|                               | สถานประกอบการ | ตลาดเด่นชัย | กลุ่มผลิตแหนด |
| ลักษณะทั่วไปเนื้อแหนด         | 6.83          | 6.58        | 7.00          |
| สีของแหนด                     | 6.66          | 6.75        | 6.00          |
| กลิ่นรสที่ดีที่เกิดจากการหมัก | 6.66          | 6.65        | 6.83          |
| รสชาติ                        | 6.83          | 7.00        | 5.91          |
| ความชอบโดยรวม                 | 7.66          | 7.00        | 6.50          |

### สรุปการทดสอบความพึงพอใจ

คุณลักษณะของผลิตภัณฑ์แหนดด้านลักษณะทั่วไปเนื้อแหนด สีของแหนด กลิ่นรสที่เกิดจากการหมัก รสชาติ และความชอบโดยรวม ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ แต่คะแนนความชอบโดยรวมของผู้ทดสอบ/ผู้บริโภคให้คะแนนผลิตภัณฑ์แหนดของสถานประกอบการในระดับ 7.66 ตลาดเด่นชัย 7.00 และกลุ่มผลิตแหนด 6.50 ตามลำดับ

จากผลการทดสอบความพึงพอใจ ทางกลุ่มผลิตแหนดได้พูดคุยและสรุปข้อมูลที่ได้ดังนี้

1. ข้อมูลพัฒนาสูตรของการทำแหนด
2. ข้อมูลปรับเปลี่ยนของบรรจุภัณฑ์เพื่อให้ลดต้นทุนการผลิตจากภาวะเศรษฐกิจที่วัตถุดิบ เช่น หมูและกระเทียมแพงขึ้น และวัตถุดิบ อื่นๆ เช่น ใบตอง ซึ่งเคยไปเอามาจากสวน นายก อบต. นั้น

ขณะนี้ต้นกล้วยได้ถูกตัดทิ้งเพื่อปลูกไม้ผลยืนต้น ซึ่งเป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้กลุ่มผลิตเหนมต้องลงทุนในการซื้อใบตอง ซึ่งแต่เดิมได้มาโดยไม่ต้องซื้อ

3. เพื่อการประชาสัมพันธ์คนในชุมชนและสร้างการมีส่วนร่วมให้คนในชุมชนร่วมกันพัฒนาผลิตภัณฑ์เหนมของกลุ่มผลิตเหนมบ้านปากป่าน จากการเข้าร่วมทดสอบชิมเหนม

4. นอกจากนี้ก็พัฒนาด้านเทคโนโลยีการผลิตเพื่อให้ย่นระยะเวลาการผลิตให้สั้นเข้า  
ดังนั้น กลุ่มจึงได้กำหนดกิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์เหนมและรูปแบบของผลิตภัณฑ์ให้หลากหลายรูปแบบขึ้นที่สามารถลดต้นทุนการผลิตได้

**กิจกรรมที่ 8 ดำเนินการพัฒนากิจการบริหารจัดการด้านการผลิต โดยทดลองผลิตเหนมโดยใช้เทคโนโลยีเครื่องหั่นหั่น**

**วันเวลา/สถานที่**

สถานที่ ที่ทำการกลุ่มผลิตเหนม ในวันที่ 29 ตุลาคม 2552

**ผู้เข้าร่วมกิจกรรม**

1. คณะวิจัยในพื้นที่ / กลุ่มผลิตเหนม
2. นักเรียนสาขางานอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ จำนวน 12

คน

**เครื่องมือและวิธีการ**

- การทดลองใช้เครื่องหั่นหั่น
- การร่วมกันทดลองและเรียนรู้การใช้เครื่องหั่นหั่นระหว่างกลุ่มผลิตเหนมและนักเรียนสาขางานอุตสาหกรรมเกษตร

**ปัญหาและอุปสรรค**

พาหนะของวิทยาลัยฯ ที่จะต้องพานักเรียนเข้าในชุมชน มารับค่าจ้างทำให้ต้องใช้เวลากำหนดงานเพิ่มมากขึ้น

**วิธีการ/กระบวนการดำเนินงาน**

1. ประสานงานกับกลุ่มผลิตเหนมเพื่อฝึกอบรมตามวัน เวลา ที่ กำหนด
2. จัดเตรียมเอกสารในการฝึกอบรม
3. จัดเตรียมวัสดุในการฝึกอบรม
4. จัดเตรียมสถานที่ โดยใช้สถานที่ กลุ่มผลิตเหนม และประสานกับวิทยาลัยเพื่อนำ

นักเรียนเข้าพื้นที่

**สรุปผลการดำเนินกิจกรรม**

กลุ่มผลิตเหนมร่วมกับนักเรียนสาขางานอุตสาหกรรมเกษตร เรียนรู้ร่วมกันในการผลิตเหนม เพื่อศึกษาการใช้เทคโนโลยี (เครื่องหั่นหั่น) เริ่มเรียนรู้ตั้งแต่การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการใช้

ผลิตและวัตถุดิบ เช่น เติร์ยมและกระเทียม ตัดใบตองใช้สำหรับห่อ ถูพลาสติกเตรียมเปิดปากถุงไว้ ตวงวัตถุดิบที่เป็นส่วนผสม ได้แก่ เกลือ ข้าวเหนียว เป็นต้น ซึ่งนักเรียนมีความสนใจและพูดคุยซักถาม กลุ่มผลิตแหนดม พุดคุยสนุกสนาน อย่างมีความสุข

และได้เรียนรู้ขั้นตอนการทำแหนดม โดยเริ่มมีส่วนร่วมในการล้างเนื้อ ล้างหนังหมู การล้างข้าวเหนียวไม่ให้มียาง จากนั้นกลุ่มผลิตแหนดมได้มอบหมายให้สับหมู โดยป้าวิไลคอยแนะนำและบอกว่าสับได้ที่แล้ว และบอกวิธีสังเกตว่าหากสับได้ที่ก็ดูได้จากความเหนียวหมู เมื่อได้ที่ก็นำมาใส่ผ้าขาวบาง แล้วพับเอาหน้าออก ส่วนในเรื่องการใช้เครื่องหั่นหนังหมู จอมแก่นซึ่งเป็นนักเรียนสาขางานอุตสาหกรรมเกษตร เป็นผู้ดำเนินการโดยมีครูศิวพร เป็นผู้ควบคุมการใช้เครื่อง และกลุ่มอาชีพแหนดมมาดูวิธีการใช้และทดลองใช้เครื่องหั่น โดยจะต้องดัดหนังหมูพอสุก แล้วนำมาตัดเป็นชิ้นใหญ่พอประมาณให้เท่ากับขนาดกว้างของเครื่องหั่น จากนั้นนำไปล้างให้หมดไขมัน แล้วนำมาผึ่งลมหรือใช้พัดลมเป่าให้แห้งพอสมควรแล้วนำมาใส่เครื่องหั่นอีกครั้ง เพื่อให้มีความละเอียดมากขึ้น หากต้องการใช้หนังหมูที่ไม่หยาบ

จากนั้นนักเรียนได้เรียนรู้ในเรื่องของการทำแหนดม โดยนำหมูที่พับเอาหน้าออกแล้วมาใส่กะละมังผสม จากนั้นผสมเครื่องปรุงที่ได้ตวงไว้แล้วตามสูตรลงไป โดยเริ่มจากใส่เกลือลงผสม และตามด้วยข้าวเหนียว และกระเทียม จากนั้นก็เป็นหนังหมู “แหนดมของเฮาบ่ใสผงชูรส”

ในการใช้เครื่องหั่นหนังในกลุ่มผลิตแหนดมก็ได้แสดงความคิดเห็นกันว่าเมื่อผสมหนังหมูเข้าไปหมูกับหนังผสมเข้าด้วยกันดีเป็นเนื้อเดียวกัน “น่าจะเป็นแหนดม บ่ใช้จิ้นส้ม ถ้าจิ้นส้มหนังจะต้องหนากว่านี้ มันเหมือนแหนดมของต่างได้” “พอห่อแล้วมันพอเหมือนน้อย ถ้าหนังหนาจะพ่อนัก” ซึ่งเครื่องหั่นหนังไม่สามารถหั่นได้ตามขนาดที่กลุ่มต้องการ

นักเรียนได้เรียนรู้ในเรื่องของการห่อแหนดมด้วยใบตอง ป้าต่วนเป็นผู้สอนวิธีการห่อ “ห่อใบตองต้องห่อให้แน่นๆ มันถึงจะงาม” จากนั้นก็นำมามัดเป็นพวงๆ แขนวไว้ประมาณ 3 วัน เพื่อรอจำหน่าย “หน้าหนาวบางทีก็ 4 วันถึงจะเป็นแหนดม”

สิ่งที่นักเรียนได้จากการเข้าไปเรียนรู้กับกลุ่มผลิตแหนดมในครั้งนี้ นอกจากจะได้เรียนรู้วิธีการผลิตแหนดม ทุกกระบวนการผลิตแล้ว ยังได้เรียนรู้ถึงการทำงานร่วมกัน รู้วิธีการทำงาน ซึ่งนอกจากมาผลิตรวมกันแล้ว เมื่อถึงเวลาทานอาหารกลางวัน ป้าเดียวกับป้าพรรณก็บอกเด็กนักเรียนมาเป็นลูกมือช่วยนึ่งข้าวและทำกับข้าว ซึ่งเป็นกับข้าวแบบง่ายๆ ในวันนั้นมีหมูทอด และน้ำพริกมะขาม ผักลวก ทานรวมกันอย่างเอร็ดอร่อย กินไปคุยกันไป ซึ่งนักเรียนมีความสุขมากเมื่อออกไปเรียนนอกสถานที่ และได้ฝึกคุณธรรมจริยธรรมในเรื่องของความรับผิดชอบ ความมีมนุษยสัมพันธ์ การเคารพผู้ที่อาวุโสกว่า รู้ถึงการทำงานแบบมีส่วนร่วม และรู้สึกรักภูมิใจในตนเองที่ได้มาเป็นผู้ช่วยวิทยากรในการพัฒนากระบวนการผลิต นอกจากนี้ได้เรียนรู้การทำงานกับกลุ่มเพื่อนวางแผนร่วมกัน รู้จักแบ่งงานกันทำ เมื่อลงพื้นที่ในชุมชน

กลุ่มผลิตแหมมได้เรียนรู้ในเรื่องการใช้เครื่องหั่นหั่น และเป็นผู้ฝึกให้นักเรียนได้ฝึกปฏิบัติการทำแหมม และได้พูดคุยเข้าห้อยเด็กๆ นักเรียน อย่างมีความสุข “มาแหมมเนื้อ” ป้าเดี๋ยวก่อนเมื่อนักเรียนลากลับ

## กิจกรรมที่ 9 ดำเนินการพัฒนากิจการบริหารจัดการด้านการผลิต โดยจัดฝึกอบรมกระบวนการผลิต และการพัฒนาผลิตภัณฑ์แหมม

### สถานที่

วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ และสถานที่ทำงานของกลุ่มผลิตแหมม (บ้านนางสงกรานต์)

### ผู้เข้าร่วมกิจกรรม

1. คณะวิจัยในพื้นที่ / กลุ่มผลิตแหมม
2. นักเรียนสาขางานอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ จำนวน 12 คน

คน

### เครื่องมือและวิธีการ

- การสังเกต ความสนใจ และการตอบคำถามจากเนื้อหา
- แบบประเมิน

### ปัญหาและอุปสรรค

การประสานงานเพื่อให้นางสำลี พากุลมาฝึกอบรมในวิทยาลัยฯ ต้องประสานหลายครั้งกว่ากลุ่มจะเกิดความพร้อมในการเข้ามาฝึกในวิทยาลัยฯ

### วิธีการ/กระบวนการดำเนินงาน

1. ประสานงานกับกลุ่มผลิตแหมมเพื่อฝึกอบรมตามวัน เวลา ที่ กำหนด
2. จัดเตรียมเอกสารในการฝึกอบรม
3. จัดเตรียมวัสดุในการฝึกอบรม
4. จัดเตรียมสถานที่
5. กำหนดขั้นตอนและเนื้อหาการฝึกอบรม ดังนี้

5.1 กลุ่มผลิตแหมมเรียนรู้เรื่อง “การสุขาภิบาลอาหาร” “สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้เตรียม ผู้ปรุงอาหาร” “ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร” “มาตรฐานผลิตภัณฑ์แหมม” สถานที่ดำเนินการ คณะอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ ในวันที่ 10 ธันวาคม 2552

5.2 พัฒนาผลิตภัณฑ์แหมมร่วมกับนักเรียน โดยทดลองทำแหมมตามสูตร 3 สูตรโดยพัฒนาจากสูตรเดิม และปรับเปลี่ยนรูปแบบผลิตภัณฑ์ สถานที่ คณะอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ ในวันที่ 11 ธันวาคม 2552

5.3 ทดสอบผลิตภัณฑ์ที่เตรียมร่วมกับนักเรียน จากผลิตภัณฑ์ที่ทดลองสูตร 3 สูตร รวมทั้งจากบุคคลนอกชุมชน สถานที่ คณะอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ คณะวิจัยในพื้นที่ นักเรียนวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ สำนักงานอุตสาหกรรม และบุคคลนอกชุมชน ในวันที่ 15 ธันวาคม 2552

5.4 สร้างทางเลือกให้กลุ่มโดยจัดอบรมทำหมแผ่นเรียนรู้ร่วมกับนักเรียนวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ สำนักงานอุตสาหกรรมเกษตร ดำเนินการที่สถานที่ทำงานของกลุ่มผลิตหมแผ่น (บ้านนางสงกรานต์) 17 ธันวาคม 2552

### สรุปผลการดำเนินงาน

1. กลุ่มผลิตหมแผ่นเรียนรู้เรื่อง “การสุขาภิบาลอาหาร” “สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้เตรียม ผู้ปรุงอาหาร” “ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร” “มาตรฐานผลิตภัณฑ์หมแผ่น” สถานที่ ดำเนินการ คณะอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่

จัดฝึกอบรมให้ความรู้แก่กลุ่มผลิตหมแผ่นโดย ครูพิไลพร เป็นวิทยากรให้ความรู้ กลุ่มผลิตหมแผ่นได้เรียนรู้เรื่อง “การสุขาภิบาลอาหาร” ซึ่งเป็นการจัดการและการควบคุมอาหารให้สะอาดโดยปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิและสารพิษที่ปะปนสู่อาหารอาจจะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และในกระบวนการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เช่น กระบวนการผลิต การส่ง การเตรียม การปรุง การเก็บ การจำหน่าย และได้เรียนรู้ในเรื่อง “สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้เตรียม ผู้ปรุงอาหาร” การรักษาความสะอาดส่วนบุคคล ต้อง รักษาร่างกายให้สะอาดอยู่เสมอ โดยอาบน้ำชำระล้างร่างกายให้สะอาดทั้งก่อนและหลังปฏิบัติงานประจำวัน เล็บมือจะต้องตัดให้สั้นอยู่เสมอ ถ้ามือมีแผลจะต้องรักษาและงดสัมผัสอาหารจนกว่าแผลจะหาย แต่ถ้าจำเป็นต้องปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการสัมผัสอาหารจะต้องปิดแผลด้วยพลาสติกให้เรียบร้อยเพื่อป้องกันเชื้อโรคจากบาดแผลลงสู่อาหาร และล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอด้วยสบู่และน้ำสะอาด จะต้องล้างมือทุกครั้งที่มีการปฏิบัติการกิจ สำหรับในเรื่องของการแต่งกายในระหว่างปฏิบัติงานจะต้องแต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่สะอาด และผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว คลุมผมด้วยตาข่าย หรือเน็ต หรือสวมหมวกขณะปฏิบัติงาน สวมรองเท้าหุ้มส้น และทางกลุ่มได้เรียนรู้ถึงการปฏิบัติงานที่ถูกสุขลักษณะ คือ ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่เตรียม – ปรุง – หรือเสิร์ฟอาหาร ไม่พูดคุยในขณะที่ปฏิบัติงาน ซึ่งสมาชิกกลุ่มว่า “บ่ให้คุยคงไม่ได้ มันม่วน (สนุก) ก็ดี ได้ฮู้กัน” “คุยกันได้แต่ละระวังน้ำลายไม่ให้กระเด็นก็แล้วกัน” ครูพิไลพรว่า “และเมื่อมีการไอหรือจามควรใช้ผ้าหรือกระดาษเช็ดปิดปากและจมูกไม่ไอหรือจามลงในอาหาร ไม่แคะจมูก จี๋หู จี๋ฟัน และไม่ถ่มน้ำลายหรือสั่งจี้มูกในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่จับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วด้วยมือ ไม่กินหรือขบเคี้ยวอาหารในระหว่างเตรียม – ปรุง – เสิร์ฟอาหารและไม่ลูบแคะแคะส่วนหนึ่งส่วนใดของร่างกายในระหว่างปรุงหรือเสิร์ฟอาหาร

นอกจากนี้ได้เรียนรู้ในเรื่องของ “ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร” ควรเป็นภาชนะที่ทนการกัดกร่อนของเครื่องปรุงอาหาร ไม่มีสีฉูดฉาด เป็นวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำ หรือเชื้อโรค ล้างทำความสะอาดง่าย สะดวกแก่การทำงานและการจัดเก็บ และเวลาล้างอุปกรณ์ต้องล้างทุกครั้ง

หลังจากใช้แล้ว หรือถ้าไม่แน่ใจว่าอุปกรณ์ที่จะนำมาใช้สะอาดเพียงพอหรือไม่จะต้องล้างทำความสะอาดก่อนนำมาใช้ หากภาชนะอุปกรณ์นั้นถูกปนเปื้อนขณะเตรียมปรุงหรือรับประทานอาหาร เช่น ทำตกหล่นแมลงวันได้จะต้องนำไปล้างให้สะอาดเสียก่อนจึงเอามาใช้ใหม่ได้ และได้อธิบาย วิธีการล้างอุปกรณ์ให้กับกลุ่มผลิตแหนมได้รับทราบ ดังนี้ ขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำผสมน้ำยาล้างจาน เพื่อล้างไขมัน เศษอาหาร และสิ่งสกปรกที่ติดค้างอยู่ ขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด เพื่อล้างผงซักฟอกและสิ่งสกปรกต่างๆ ที่ยังคงค้างอยู่ ขั้นตอนที่ 3 ล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง เพื่อแน่ใจว่าผงซักฟอกและสิ่งสกปรกที่อาจหลงเหลืออยู่หลุดออกหมด ในกรณีเกิดโรคระบบทางเดินอาหารหรือระบบทางเดินหายใจระบาดควรฆ่าเชื้อโรคโดยใช้น้ำร้อนที่อุณหภูมิ 82-87 องศาเซลเซียส หรือแช่ในน้ำผสมคลอรีนแช่ทิ้งไว้ หลังการล้างอุปกรณ์ควรนำอุปกรณ์มาล้างบนแคร่หรือตะแกรงสูงอย่างน้อย 30 เซนติเมตร แล้วปล่อยให้แห้งเอง ไม่ควรเช็ดซึ่งอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนแก่ภาชนะได้ “กลุ่มได้ปฏิบัติอย่างที่ว่าหรือไม่ ถ้าไม่ได้ทำก็ทำให้ถูกต้อง” ครูพิไลพรพูด

กลุ่มผลิตแหนมได้เรียนรู้ “มาตรฐานผลิตภัณฑ์แหนม” แหนม หมายถึง ผลิตภัณฑ์ทำจากเนื้อหมูส่วนสะโพกที่แยกไขมันและเอ็นออกแล้วผสมกับหนังหมู อาจผสมหมูหรือหมูที่ต้มสุกและหั่นเป็นเส้นแล้วเติมเกลือ ข้าวสุก กระเทียมบด น้ำตาลทราย ผสมให้เข้ากัน อาจเติมพริกสดด้วยก็ได้ห่อเป็นมัดหรือบรรจุในภาชนะบรรจุลักษณะอื่นๆ หมักจนมีรสเปรี้ยวและได้รู้คุณลักษณะของแหนม ลักษณะทั่วไปมีการกระจายตัวของส่วนประกอบที่ใช้ทำผสมกันอย่างทั่วถึง ลักษณะเนื้อแน่น ไม่มีโพรงอากาศ และมีน้ำที่เกิดจากการหมักได้เล็กน้อย สี ต้องมีสีชมพูตามธรรมชาติของแหนม กลิ่นรส ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติที่เกิดจากการหมักของส่วนประกอบที่ใช้ มีรสเปรี้ยวพอเหมาะปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นเหม็น ลักษณะเนื้อสัมผัส ต้องมีเนื้อแน่น ไม่ยุ่ย สิ่งแปลกปลอม ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมจากส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ขนสัตว์ ดิน ทราย กรวด ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์ และการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ได้แก่ ห้ามใช้สีผสมอาหารทุกชนิด หากมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดดังต่อไปนี้ โซเดียมไนไตรท์หรือโพแทสเซียมไนไตรท์ (คำนวณเป็นโซเดียมไนไตรท์) ต้องไม่เกิน 125 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม หรือถ้าใช้ในรูปแบบของผงเปรก (เกลือ : เกลือไนไตรท์ ในสัดส่วนร้อยละ 94 : 6) ต้องไม่เกิน 2 กรัมต่อเนื้อสัตว์ 1 กิโลกรัม ฟอสเฟตในรูปแบบของโมโนได และโพลีของเกลือโซเดียมหรือโพแทสเซียมอย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันในผลิตภัณฑ์สำเร็จ (คำนวณเป็น  $P_2O_5$  จากฟอสฟอรัสทั้งหมด) ต้องไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ความเป็นกรด-ด่าง ต้องไม่เกิน 4.6 และการบรรจุ ให้บรรจุแหนมในภาชนะบรรจุที่สะอาด แห้ง ผนึกได้เรียบร้อยและสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกได้ น้ำหนักสุทธิของแหนมในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

จากข้อความรู้ที่ได้รับกลุ่มผลิตแหนมได้พูดคุยถึงกระบวนการต่างๆ ที่กลุ่มได้ดำเนินการเรื่อง “การสุขาภิบาลอาหาร” “สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้เตรียม ผู้ปรุงอาหาร” “ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร” “มาตรฐานผลิตภัณฑ์แหนม” นางลำลี กล่าว“จิ้นส้ม ของคนอื่นสีแดงๆ คนก็

ชอบซื้อกินกัน” “ของเฮาบไ้ได้ไ้สารอะหยั่งสั๊กอย่าง” “สีเหนมของเฮาซีคคนซื้อก็หาว่าเหนมเก่า” ป้าเหนิมพูดต่อ

2. พัฒนาผลิตภัณฑ์เหนมร่วมกับนักเรียนโดยทดลองทำเหนม 3 สูตร โดยพัฒนาจากสูตรเดิมและปรับเปลี่ยนรูปแบบผลิตภัณฑ์ ใช้แผนกวิชาอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่เป็นสถานที่ดำเนินการผลิต

ในการจัดฝึกอบรมเพื่อพัฒนาการทำเหนมร่วมกับนักเรียนโดยทดลองทำเหนม 3 สูตร ได้สืบเนื่องมาจากการศึกษาข้อมูลเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เหนมจากการจัดกิจกรรมทดสอบชิมเหนม ซึ่งได้ข้อสรุปของการพัฒนาในเรื่องของ รสชาติ สี ดังนั้นได้ผลิตเหนมโดยทดลองสูตร 3 สูตร ดังนี้

สูตรที่ 1 กำหนดอัตราส่วนของ กระเทียม : ข้าวเหนียว : เกลือ เท่ากับ 1,500 : 400 : 400

สูตรที่ 2 กำหนดอัตราส่วนของ กระเทียม : ข้าวเหนียว : เกลือ เท่ากับ 750 : 200 : 200

สูตรที่ 3 กำหนดอัตราส่วนของ กระเทียม : ข้าวเหนียว : เกลือ เท่ากับ 500 : 134 : 133

3. จากการทดลองทำผลิตภัณฑ์เหนม 3 สูตร ร่วมกับนักเรียน สถานที่ดำเนินการใช้แผนกวิชาอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ โดยได้ดำเนินการทดลองพัฒนาทำเหนมตามส่วนผสมของกระเทียม ข้าวเหนียวสุก เกลือ แล้วจึงนำผลิตภัณฑ์เหนมมาทดสอบความชอบ เปรียบเทียบผลิตภัณฑ์เหนม 3 สูตร โดยวิธี 9 Point Hedonic Scale (ดังแบบประเมินในภาคผนวก ข) โดยใช้กับกลุ่มบริโภครที่เป็นบุคคลนอกชุมชนทั่วไป จำนวน 30 คน

#### ตารางที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เหนม

| ปัจจัย          | คะแนนเฉลี่ย | มาตรฐานของปัจจัย |
|-----------------|-------------|------------------|
| รสชาติเปรี้ยว   | 3.98        | มาก              |
| สีแดงของเนื้อ   | 4.16        | มาก              |
| เหนมมีเนื้อแน่น | 3.29        | ปานกลาง          |
| กลิ่นหมัก       | 3.72        | มาก              |

จากผู้ทดสอบพบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อผลิตภัณฑ์เหนม คือ คุณลักษณะด้านสีแดงของเนื้อ รสชาติเปรี้ยว กลิ่นหมัก มีความสำคัญในระดับมาก โดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 4.16, 3.98, 3.72, 3.29 ตามลำดับ (ดังแสดงในตารางที่ 2)

ตารางที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับการทดสอบความชอบผลิตภัณฑ์เหนม

| คุณลักษณะ                     | คะแนนความชอบ |           |           |
|-------------------------------|--------------|-----------|-----------|
|                               | สูตรที่ 1    | สูตรที่ 2 | สูตรที่ 3 |
| สีของเหนม                     | 5.04         | 7.24      | 6.16      |
| รสชาติ                        | 6.12         | 6.25      | 6.15      |
| กลิ่นรสที่ดีที่เกิดจากการหมัก | 6.36         | 7.05      | 7.02      |
| ลักษณะทั่วไปของเนื้อเหนม      | 7.11         | 6.85      | 6.38      |
| ความชอบโดยรวม                 | 6.01         | 8.12      | 6.42      |

ข้อมูลเกี่ยวกับความทดสอบของผลิตภัณฑ์เหนม ในตารางที่ 3 พบว่า

สูตรที่ 1 มีคะแนนความชอบในด้านสีของเหนมระดับความชอบเล็กน้อยถึงปานกลางมีค่าเฉลี่ย 5.04 รสชาติ ค่าเฉลี่ย 6.12 กลิ่นรสที่เกิดจากการหมัก ค่าเฉลี่ย 6.36 ลักษณะทั่วไปของเนื้อเหนม ค่าเฉลี่ย 7.11 ตามลำดับ ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติมจากการยอมรับผลิตภัณฑ์ของผู้บริโภค พบว่าผู้บริโภคให้การยอมรับ คุณลักษณะของเนื้อเหนม แต่มีความชอบโดยรวมในผลิตภัณฑ์เหนมเล็กน้อย

สูตรที่ 2 คะแนนความชอบในด้านสีของเหนมระดับความชอบเล็กน้อยถึงปานกลางมีค่าเฉลี่ย 7.24 รสชาติ ค่าเฉลี่ย 6.25 กลิ่นรสที่เกิดจากการหมัก ค่าเฉลี่ย 7.05 ลักษณะทั่วไปของเนื้อเหนม ค่าเฉลี่ย 6.85 ตามลำดับ

ผู้บริโภคได้ให้คะแนนความชอบโดยการวัดที่ระดับชอบมากถึงมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 8.12 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติมจากการยอมรับผลิตภัณฑ์ของผู้บริโภค พบว่าผู้บริโภคให้การยอมรับเนื่องจากมีความชอบในผลิตภัณฑ์เหนม

สูตรที่ 3 และสูตรที่ 2 ผู้บริโภคได้ให้คะแนนความชอบโดยการวัดที่ระดับชอบมากถึงมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 8.01 จากความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติม พบว่าผู้บริโภคให้การยอมรับ เนื่องจากมีความชอบในผลิตภัณฑ์เหนม

#### สรุปผลการที่ได้จากการทดลอง

จากการศึกษาพฤติกรรม และความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ พบว่า ผู้บริโภคชอบเหนมประเภทเปรี้ยวเนื้อปนหนังปนมัน และปัจจัยที่มีความสำคัญต่อผลิตภัณฑ์ ได้แก่ สีแดงของเนื้อ รสชาติ ลักษณะทั่วไปเนื้อเหนม กลิ่นรสที่ดีที่เกิดจากการหมัก ตามลำดับ

การทดสอบความชอบของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์เหนม พบว่าผลิตภัณฑ์เหนมที่มีอัตราส่วนของเครื่องปรุงรส กระเทียม ข้าวเหนียวสุก เกลือ เท่ากับ 750 : 200 : 200 ในสูตรที่ 2 มีคะแนนความชอบโดยรวมระดับ ความชอบปานกลางถึงมาก ที่ร้อยละ 8.12

จากการทดสอบความชอบของผู้บริโภคแนบตามสูตร 3 สูตร กลุ่มก็ได้ข้อสรุปว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่ชอบ สีของแนมรสชาติ กลิ่นรสที่ดีที่เกิดจากการหมัก ลักษณะทั่วไปของเนื้อแนมความชอบโดยรวม ซึ่งตามสูตรที่ทดลองทั้ง 3 สูตรสามารถลดต้นทุนการผลิตได้เพราะเป็นสูตรลดเนื้อหมูที่มีราคาแพง เพิ่มหนังหมูมากขึ้น กระเทียมที่มีราคาแพงขึ้นก็ลดลงเมื่อทดลองกับส่วนผสมอื่นๆ เช่น ข้าวเหนียว เกลือ ในสัดส่วนที่เหมาะสมก็สามารถให้รสชาติที่ผู้บริโภคนิยมรับประทานได้

นอกจากนี้ได้มีการปรับปรุงรูปแบบผลิตภัณฑ์จากเดิมกลุ่มผลิตแนมได้ผลิตแนมโดยใช้ใบตองในการห่อ มาเป็นรูปแบบของการใช้พลาสติกห่อให้เป็นรูปสามเหลี่ยมสวยงาม และห่อเป็นแท่งโดยไม่ใช้ใบตองจาก ห่อละ 5 บาท มาเป็นห่อละ 10 บาท โดยเพิ่มปริมาณมากขึ้น เพื่อลดต้นทุนการผลิตลงในสถานะที่ใบตองหายากและมีราคาแพง

สืบเนื่องจากเนื้อหมูที่มีราคาแพง และกระเทียมก็มีราคาแพงทำให้กลุ่มไม่สามารถผลิตแนมจำหน่ายได้ เพราะประสบกับการขาดทุน ก็จึงพูดคุยกันเพื่อหาทางเลือกว่าจะสามารถทำอะไรได้บ้าง นางสงกรานต์ว่า “เฮนน่าจะลองทำข้าวเกรียบ ข้าวแต่น เวลาว่างนอนปอยในหมู่บ้าน กลุ่มเขาก็ทำขายเป็นครั้งๆ หื้อเขามาสั่งซื้อดีเฮา เขาก็จะบ่ได้ไปสั่งซื้อต้งนอก(หมู่บ้าน)” “ตอนนี้นักเรียนเขาทำหมูแผ่นอยู่กินกับข้าวอุ่นก็ได้ กินเป็นกับแกล้มก็ได้ ลองทำกันแล้วลองจำหน่ายดูไหม” ครูพิไลพรเสนอ “ลองผ่อกี้ได้” ดังนั้นทางคณะวิจัยจึงได้กำหนดการทำหมูแผ่นไว้ในแผนการฝึกอบรม

การดำเนินการทำหมูแผ่นได้ทำที่ทำการกลุ่มผลิตแนม (บ้านนางสงกรานต์) โดยให้นักเรียนสาขางานอุตสาหกรรมเกษตรเป็นวิทยากร โดยมีครูคอยดูแลอยู่ ซึ่งนักเรียนกับกลุ่มผลิตแนมก็ช่วยกันทำคนละไม้คนละมืออย่างสนุกสนาน ครูพิไลพรก็ออกแบบสติ๊กเกอร์ติดถุงหมูแผ่นและกล่องพลาสติก โดยเริ่มจากการนำส่วนผสมต่างๆ มานวดกับหมูแล้วนำมาแผ่เป็นแผ่น จากนั้นก็นำไปตากเมื่อตากได้ที่ก็นำมาตัดเป็นแผ่นเล็ก ซึ่งกลุ่มก็ช่วยกันนำมาชั่งแล้วคิดคำนวณกันออกมาว่าหากราคา 5 บาทจะต้องใส่ถุงเท่าไร สุดท้ายก็ช่วยกันนำไปทอดพอทอดเสร็จคนนั้นก็ชิมคนนั้นก็ชิม “ราดี” มื้อกลางวันของวันนั้นก็กินหมูแผ่นกับน้ำพริกผักลวกกันอย่างเอร็ดอร่อย “เอาไปให้นายกอบต. ไทร้อยได้ลองชิมด้วย” “เพื่อว่ากลุ่มจะทำขายก็คุยกันเองภายในกลุ่มก็แล้วกัน” “วันนี้ที่เหลือก็แบ่งเอาไปให้ลูกหลานได้กินกัน” ผลจากการฝึกอบรมทำหมูแผ่นที่เป็นทางเลือกทางกลุ่ม เมื่อคณะวิจัยเข้าพื้นที่เพื่อสรุป “อาจารย์กลุ่มเฮาลองทำขายที่ร้าน” นางสงกรานต์บอกพร้อมชี้ให้ดูถุงหมูแผ่นที่แขวนขาย “ก็ขายได้ แต่กับใครดี มันกรอบไป ถ้าจะทอดมันไปน้อย” “ก็ลองปรับปรุงดูถ้าจะทำขายกัน เป็นทางเลือกให้ลอง”

#### กิจกรรมที่ 10 ดำเนินการพัฒนากิจการบริหารจัดการกลุ่มโดยการจัดศึกษาดูงาน

ศึกษาดูงานหมูยอแป๊ะและวิสาหกิจชุมชน ข้าวแต่นบุญทวี จังหวัดลำปาง และ หจก.เนื้อทิพย์ และวิสาหกิจชุมชนบ้านใหม่ม่วงก้อน จังหวัดเชียงใหม่ ผู้เข้าร่วมศึกษาดูงาน กลุ่มผลิตแนม คณะวิจัย และนักเรียนวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ สาขางานอุตสาหกรรม

## ผู้เข้าร่วมกิจกรรม

คณะวิจัย กลุ่มผลิตเหนม และนักเรียน ปวช. สาขางานอุตสาหกรรมเกษตร

## เครื่องมือและวิธีการ

กลุ่มผลิตเหนมและนักเรียนพูดคุยและการสัมภาษณ์สถานประกอบการและวิสาหกิจชุมชน ที่ไปศึกษาดูงาน

## ปัญหาและอุปสรรค

1. การประสานงานกับสถานประกอบการและวิสาหกิจชุมชน มีการเปลี่ยนแปลงหลายครั้ง กำหนดวัน เวลาไม่แน่นอนเนื่องจาก ครูนักวิจัยติดการอบรม
2. คณะวิจัยไม่รู้จักสถานที่ตั้งของวิสาหกิจชุมชน จึงต้องถามเส้นทางเดินกันอยู่ตลอดการเดินทาง

## วิธีการและกระบวนการดำเนินงาน

1. ประสานงานกับสถานประกอบการ แต่ละแห่ง เพื่อขอศึกษาดูงาน และประสานกับกลุ่มผลิตเหนมและนักเรียน ปวช. สาขางานอุตสาหกรรมเกษตร นัดหมายวัน เวลา ที่ไปศึกษาดูงาน 2 วัน

2. วิทยาลัยทำหนังสือขอศึกษาดูงาน

ศึกษาดูงานหมุยอปปี้และวิสาหกิจชุมชน ข้าวแต่นบุญทวี จังหวัดลำปาง ในวันที่ 19 ธันวาคม 2552

ศึกษาดูงาน หจก.เนื่อทิพย์ และวิสาหกิจชุมชนบ้านใหม่ม่วงก้อน จังหวัดเชียงใหม่ ในวันที่ 26 ธันวาคม 2552

## สรุปผลการดำเนินกิจกรรม

จากการศึกษาดูงานหมุยอปปี้และวิสาหกิจชุมชน ข้าวแต่นบุญทวี จังหวัดลำปาง ในวันที่ 19 ธันวาคม 2552 กลุ่มผลิตเหนมและนักเรียนสาขางานอุตสาหกรรมเกษตร ได้ดังนี้

### โรงงานหมุยอปปี้

1. เรื่องความสะอาด ภายในโรงงาน ต้องสวมรองเท้าบูท สวมเสื้อขาวที่โรงงานเตรียมให้ สวมหมวก ก่อนเข้าดูการผลิต นั้นแสดงให้เห็นว่าในเรื่องของการผลิตอาหารจะต้องมีความสะอาด และถูกสุขลักษณะ

2. ได้เรียนรู้ในเรื่องกระบวนการผลิต เริ่มตั้งแต่ การคัดเลือกวัตถุดิบ เช่น เหนม ต้องใช้หมุยขาหลังหรือเนื้อสะโพก เป็นต้น การเตรียมวัตถุดิบ การใช้เทคโนโลยีในการผลิต หนักรวมใช้เครื่องหั่น เสร็จนำมาพึ่งกับพัดลม ส่วนการผลิตลูกชิ้นจะผลิตโดยใช้เครื่องผสมให้ส่วนผสมเข้ากันแล้วนำไปใส่ ในเครื่องบีบลูกชิ้น โดยเครื่องจะทำงานโดยอัตโนมัติลงให้หม้อน้ำที่มีอุณหภูมิประมาณ 50 – 60 องศา เมื่อลูกชิ้นลอยตัวก็ตักใส่ถาดใช้ลมเป่าแล้วนำไปบรรจุถุง

การดำเนินการและการผลิตในระดับโรงงานซึ่งสิ่งที่ทางกลุ่มผลิตเหนมและนักเรียนได้ก็คือระบบการทำงานในโรงงาน และกระบวนการผลิต กระบวนการจำหน่าย “เราก็นำเรื่องของความสะอาด การสุขภิบาลมาปรับใช้กับกลุ่มได้”

### ข้าวแต๋นบุญทวี

1. กลุ่มผลิตเหนมและนักเรียนได้รู้ความเป็นมาของการก่อตั้งกลุ่มโดยเริ่มจากการทดลองทำแล้วนำไปฝากขาย ขายในหมู่บ้านบ้าง เวลาว่างก็วางขายในงานต่าง ๆ ซื่อเป็นของฝากบ้าง จำหน่ายเป็นสินค้า OTOP จนกระทั่งได้ช่องทางสามารถซื้อขายกันระหว่างภาค เมื่อนำสินค้าไปจำหน่ายแล้วไปพบปะกับผู้ผลิตที่มาจากที่ต่าง ๆ ก็จะมีการซื้อขายสินค้ากันเอาไปจำหน่าย เช่น กรณีทางภาคใต้เมื่อต้องการข้าวแต๋นบุญทวีไปจำหน่ายก็จะโทรติดต่อมาโดยคิดค่าส่งถุงละ 3 บาทเป็นต้น
2. กระบวนการผลิต มีการคัดเลือกวัตถุดิบที่ดี เช่นข้าวที่ใช้จะต้องเป็นข้าว กข 6 และต้องเป็นข้าวเก่า
3. การจัดการกลุ่มมีการแบ่งหน้าที่การผลิต เช่น การทอด การโรยหน้าข้าวแต๋น การบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น และกระจายการผลิตไปยังชุมชนไปทำภายในบ้านของตนเองได้ โดยมาเอาวัตถุดิบจากกลุ่ม

จากศึกษาดูงาน หจก. เนื่อทิพย์ และวิสาหกิจชุมชนบ้านใหม่ม่วงก้อน อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ ในวันที่ 26 ธันวาคม 2552

### หจก. เนื่อทิพย์

1. กลุ่มผลิตเหนม บ้านปากปานและนักเรียน สาขางานอุตสาหกรรมเกษตรได้เรียนรู้ขั้นตอนการผลิตเหนมทุกขั้นตอนการผลิตที่เป็นลักษณะของสถานประกอบการที่แตกต่างจากลักษณะของโรงงาน โดยเริ่มตั้งแต่การขั้นตอนการบดหมู การหั่นหั่นหมู การผสมเหนม การบรรจุถุงแบบหลอดยาว การคลิปปากถุง การปิดฉลาก และ การเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย ซึ่งทุกขั้นตอนจะใช้เทคโนโลยีหรือเครื่องเข้าช่วยทุกขั้นตอน
2. เรียนรู้ในเรื่องของความสะอาด ถูกสุขอนามัยทุกขั้นตอนการผลิต
3. การจำหน่ายจะจำหน่ายตามรายการที่ตั้ง ส่งออกตามเซเว่นของภาคเหนือ บิ๊กซี โลตัส และห้างอื่นๆ
4. การดำเนินงานหรือการบริหารจัดการอยู่ที่เจ้าของสถานประกอบการเพียงผู้เดียว ในการผลิตก็จะมีการเตรียมเครื่องปรุง ก็จะมีห้องสำหรับเตรียมเครื่องปรุงโดยเฉพาะจะใช้สัดส่วนหรือส่วนผสมเท่าไร และดำเนินการด้านการจำหน่ายเอง
5. ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ซึ่งเจ้าของสถานประกอบการจะพัฒนาผลิตภัณฑ์เสมอ เช่น หมูยอสุขภาพไร้มัน เป็นต้น

### วิสาหกิจชุมชนบ้านใหม่ม่วงก้อน

กลุ่มผลิตแหม่มบ้านปากป่านและนักเรียนสาขางานอุตสาหกรรมเกษตรได้เรียนรู้ถึงการดำเนินงานภายในชุมชนที่มีหน่วยงานเข้ามาส่งเสริมอย่างจริงจัง และภายในชุมชนจะมีกลุ่มผลิตต่างๆ ภายในชุมชน หลายกลุ่ม เช่น กลุ่มน้ำพริก กลุ่มแคบหมู กลุ่มแกะสลัก กลุ่มทองม้วน กลุ่มหนังปอง กลุ่มปุยอินทรี กลุ่มมะม่วงแช่อิ่ม ซึ่งกลุ่มต่าง ๆ จะมีการประสานกันภายในกลุ่มโดยจะรวมตัวกันจำหน่ายผลิตภัณฑ์ทั้งภายในชุมชนและงานเทศกาลหรืองานที่หน่วยงานจัดขึ้น เช่น งาน OTOP งานดอกไม้ ตลาดนัด เป็นต้น โดยมีวิสาหกิจชุมชนให้ความช่วยเหลือและสนับสนุน ทั้งในเรื่องของการขอ อย. “ต้องคิดทำที่ต่างจากของเขาหาจุดเด่นของผลิตภัณฑ์เขาชื่อได้ เพราะดีไหนเขาก็ทำกัน” “อย่างน้ำพริกของเขา ก็คือ น้ำพริกกะละมัง” “เวลาขายตามงานเขาก็ได้กะละมังขาย เขาก็ชอบกัน”

การจัดตั้งกลุ่ม เริ่มการจัดตั้งจากกลุ่มเองใช้วิธีการออมเงิน “พอเขาทำกันจริงจัง ทางวิสาหกิจชุมชนก็เข้ามาช่วย” จะช่วยในเรื่องของตลาด การขออย. การประชาสัมพันธ์

### กิจกรรมที่ 11 สรุปผลการดำเนินงานและรวบรวมข้อมูล

1. สรุปผลการดำเนินศึกษาดูงาน ณ สถานที่ทำงานของกลุ่มแหม่ม (บ้านนางสงกรานต์) ผู้เข้าร่วม คณะวิจัยในพื้นที่ นักเรียนวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ สาขางานอุตสาหกรรม 28 ธันวาคม 2552

2. สรุปผลการดำเนินงานและรวบรวมข้อมูลทุกด้าน ณ สถานที่ทำงานของกลุ่มแหม่ม (บ้านนางสงกรานต์) 29 ธันวาคม 2552

3. คณะวิจัย กลุ่มผลิตแหม่มร่วมกันตรวจสอบข้อมูล สถานที่ทำงานของกลุ่มแหม่ม (บ้านนางสงกรานต์) 18 มกราคม 2553

#### ผู้เข้าร่วมกิจกรรม

คณะวิจัยในพื้นที่ กลุ่มผลิตแหม่ม และคณะหน่วยจัดการงานวิจัย

#### เครื่องมือและวิธีการ

1. กลุ่มผลิตแหม่มและนักเรียนร่วมกันสรุปโดยพูดคุยและการระดมสมองแสดงความคิดเห็น
2. พุดคุยและสอบถามข้อมูลทั้งรายบุคคลและรายกลุ่มเพื่อตรวจสอบข้อมูล

#### ปัญหาและอุปสรรค

สมาชิกกลุ่มผลิตแหม่มเสนอความคิดเห็นเพียงไม่กี่คน คนที่เหลือก็แล้วแต่กลุ่มจะว่าอย่างไรก็ว่ากันอย่างนั้น และนักวิจัยมักจะใช้วิธีการชี้นำจึงจะเสนอความคิดเห็น

## วิธีการและกระบวนการดำเนินงาน

คณะวิจัยได้เข้าไปทบทวนเนื้อหาพร้อมกับคณะหน่วยจัดงานงานวิจัย โดยใช้วิธีการพูดคุยและสัมภาษณ์เป็นรายกลุ่ม รายบุคคล ทบทวน ข้อมูลเกี่ยวกับโครงสร้างและการบริหารจัดการกลุ่ม ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพ เกี่ยวกับการตลาดและการประชาสัมพันธ์ ข้อมูลเกี่ยวกับการเงิน/การบัญชี ที่เป็นสภาพเดิม สภาพหลังการวิเคราะห์จุดอ่อน จุดแข็ง และสภาพหลังการวิจัย

## แหล่งข้อมูลที่ได้จากการศึกษาวิจัยครั้งนี้

**แหล่งข้อมูลปฐมภูมิ** คือ การเก็บข้อมูลจากสภาพจริงในพื้นที่ ได้แก่ สภาพปัจจุบัน ปัญหา จุดพัฒนา จุดแข็งของชุมชนและกลุ่มผลิตเหนม การบริหารจัดการกลุ่มผลิตเหนม การผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาดของกลุ่มผลิตเหนม โดยใช้วิธีการเก็บข้อมูล ดังนี้

การสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง โดยได้กำหนดข้อคำถามแบบปลายเปิดที่ได้กำหนดหัวข้อที่จะศึกษาไว้อย่างกว้างๆ ล่วงหน้าและสามารถยืดหยุ่น หรือปรับเปลี่ยนคำถามได้ตลอดเวลา ในขณะที่ทำการสัมภาษณ์ ซึ่งคณะวิจัยได้ทำความเข้าใจกับคำถามที่ตั้งไว้ การสัมภาษณ์ที่ใช้เป็นลักษณะ การพูดคุยกับผู้ให้ข้อมูลโดยให้เป็นอย่างธรรมชาติ

การสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง เป็นการสัมภาษณ์ในลักษณะที่จะใช้ร่วมกับการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง จากประเด็นที่ต้องการศึกษา โดยคำถามที่ตั้งเพิ่มเติมจากคำตอบที่ได้รับ ซึ่งจะเป็นคำถามที่เกิดขึ้นในขณะนั้น

การสังเกตแบบมีส่วนร่วม และแบบไม่มีส่วนร่วม การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วมโดยสังเกตปรากฏการณ์โดยทั่วไปของชุมชนที่บางอย่างไม่สามารถตั้งเป็นคำถามโดยตรงได้ เช่น วิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนในชุมชน ลักษณะความสัมพันธ์ของคนในชุมชนในด้านพิธีกรรมและกิจกรรมอื่นๆ การสังเกตแบบมีส่วนร่วม คณะวิจัยได้เข้าร่วมสังเกตการณ์ ในกรณีมีส่วนร่วมในกระบวนการผลิต การนำสินค้าไปจำหน่าย รวมทั้งกิจกรรมอื่นๆ ของกลุ่มผลิตเหนม

การสนทนากลุ่ม ในการเก็บรวบรวมข้อมูลของกลุ่มผลิตทั้งในแนวคิดและด้านรายละเอียด ข้อมูลต่างๆ ที่ต้องการศึกษาเพื่อตรวจสอบข้อมูล และสรุปข้อมูลที่ได้จากการเรียนรู้ร่วมกัน

การจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในชุมชน เพื่อรวบรวมข้อมูลและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลของคณะวิจัย ผู้นำชุมชน นักเรียน สาขางานอุตสาหกรรม วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่

**แหล่งข้อมูลทุติยภูมิ** คือ ข้อมูลที่ได้จากเอกสารที่จัดทำขึ้น เช่น ข้อมูลประวัติข้อมูลแสดงที่ตั้งอาณาเขต แหล่งน้ำ สภาพภูมิประเทศ สภาพภูมิอากาศ จำนวนครัวเรือน ข้อมูลช่วงอายุ บริการสาธารณสุขอนามัย พื้นฐานเศรษฐกิจ ความรู้การศึกษา โดยได้ข้อมูลจากเอกสารของอาจารย์ต้นคำเหลือง จัดทำในโอกาสทำบุญอายุครบ 60 ปี คุณแม่แก้วมา คำเหลือง ข้อมูลพื้นฐานจากสาธารณสุข

ตำบล ข้อมูลพื้นฐานจากองค์การบริหารส่วนตำบลไทรย้อย เป็นต้น นำข้อมูลเบื้องต้นมาวิเคราะห์และรวบรวมใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานบางส่วน เมื่อได้รับการตรวจสอบจากแหล่งปฐมภูมิ เป็นต้น

การเก็บรวบรวมข้อมูล ได้ดำเนินการเก็บรวบรวมและตรวจสอบข้อมูลร่วมกับชุมชนและกลุ่มผลิตเหนมโดยใช้วิธีการผสมผสานกันทั้ง การสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง แบบไม่มีโครงสร้าง การสังเกตแบบมีส่วนร่วม การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม การสนทนากลุ่มย่อย การจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ อาทิ เช่น ข้อมูล สภาพทั่วไปของชุมชน ประวัติชุมชน ศักยภาพของชุมชน ภูมิปัญญาด้านผลิตของชุมชน สภาพปัจจุบัน ปัญหา จุดพัฒนา จุดแข็ง ของกลุ่มผลิตเหนม การบริหารจัดการกลุ่มผลิตเหนม การผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาดของกลุ่มผลิตเหนม เป็นต้น

### สถานที่ดำเนินการวิจัย

สถานที่ทำการกลุ่มผลิตเหนม บ้านปากปานหมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่

### ปัญหาและอุปสรรค

1. ปัญหาการดำเนินงานของนักวิจัยเนื่องจากนักวิจัยมีภาระงานในหน้าที่มากขึ้น ดังนั้นการดำเนินงานจึงเป็นไปได้ด้วยความล่าช้าและการดำเนินงานจึงไม่เป็นไปตามกำหนดเวลา เนื่องจากหาเวลาว่างที่เข้าไปในชุมชนไม่ตรงกัน
2. การประสานงานกับกลุ่มซึ่งการประสานงานจะต้องบอกทั้งนางลำลี ถือนิลประธานกลุ่มและนางสงกรานต์ สุปันดี เพราะสมาชิกส่วนหนึ่งจะอยู่ใกล้เคียงกับ นางลำลี และอีกส่วนหนึ่งจะอยู่ใกล้เคียงกับนางสงกรานต์ และทั้งสองมักจะถามเสมอหากทีมวิจัยประสานงานเข้าไปในหมู่บ้านว่า “ลำลีสู้ละยัง” “สงกรานต์สู้ละยัง” ซึ่งต้องประสานงานเข้าไปในหมู่บ้านด้วยตัวเองอีกครั้ง หลังจากที่โทรศัพท์ไปประสานงาน ฉะนั้นก็จะลืมน ดังนั้นทำให้การประสานงานในแต่ละครั้งค่อนข้างยุ่งยาก
3. การนัดหมายในการเข้าหมู่บ้านในบางครั้งต้องเลื่อนเวลาออกไปเพราะในหมู่บ้านมีกิจกรรมงานบุญ เช่น งานบวชนาค และกิจกรรมทางเศรษฐกิจ เช่น เกียวข้าว ปลุกหอม ทำให้แผนการดำเนินงานที่วางไว้ต้องเลื่อนออกไป
4. การพูดคุยสัมภาษณ์ข้อมูลจากกลุ่มผลิตเหนมจะเห็นว่าผู้ที่ให้ข้อมูลหลักอยู่ไม่กี่คน อย่างเช่น นางลำลี นางสงกรานต์ ป้าต่วน ซึ่งจะเป็นผู้พูดนำก่อน ผู้อื่นๆ ถึงจะเสริมขึ้นมาบ้าง ดังนั้นจะเรื่องต่างๆ จึงเป็นเรื่องที่ “ว่าจะใครก็ว่าด้วยกัน”
5. การบริหารจัดการกลุ่มผลิตเหนมไม่เข้มแข็งไม่สามารถบริหารจัดการหรือร่วมกันคิดแก้ปัญหาอย่างจริงจังได้ เมื่อเกิดปัญหาขึ้นภายในกลุ่ม แม้รู้ถึงวิธีการแก้ปัญหาจากที่คณะวิจัยจัดเวทีให้พูดคุย ดังนั้นการดำเนินงานวิจัยและพัฒนาจึงไม่สามารถดำเนินการได้ตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้

6. ในระหว่างการค้าเนินการศึกษาวิจัย มีปัจจัยทางด้านเศรษฐกิจ เช่น หนูแพ่ง กระเทียมแพ่งและใบตองที่เดิมได้จากสวนนายกองค้การบริหารส่วนตำบลไพร่ย้อยนั้นไม่มีให้ใช้อีกเพราะท่านตัดต้นกล้วยปรับปรุงสวนใหม่ ทำให้การค้าเนินงานของกลุ่มผลิตแพ่งไม่สามารถผลิตได้ต้องหยุดไปเป็นช่วงๆ เนื่องจากผลิตแล้วขาดทุน จึงเป็นปัญหาค้การศึกษาวิจัยเป็นอย่างมาก

7. การค้าเนินงานการค้าเนินรู้ระหว่างกลุ่มผลิตแพ่งร่วมกับนักเรียนในแต่ละครั้ง ทางครูคณะแพ่งกุดสาหรกรรม ต้องการค้าเนินการขออนุญาตครูในรายวิชาของวันที่จะเข้าการค้าเนินรู้กับชุมชนและพาหนะจากวิทยาลัยในการรับ-ส่ง ทำให้แพ่งขึ้นตอนการค้าเนินงานมากขึ้น

8. หลังจากทีมคณะวิจัยเข้าการค้าเนินงานในพื้นที่แล้วไม่สามารถสรุปงานได้ทันทีหลังจากที่เสร็จงานเพราะต่างก็จะแยกย้ายกันกลับเนื่องจากมีธุระที่จะต้องทำ ซึ่งต้องนัดหมายกันอีกครั้ง

### ข้อมูลและความรู้ที่ได้

1. คณะวิจัยได้การค้าเนินความรู้ในเรื่องการค้าเนินการวิจัยเพื่อชุมชนทั้งจากที่เล็่งงานวิจัยและประสบการณ์ที่เข้าพื้นที่ และวิธีการได้ข้อมูลจากกลุ่มผลิตแพ่ง จากการจ้ดเวที จากการพูดคุยและได้วิธีการตั้งคำถามโย่งเข้าสู่ข้อมูลที่ต้องการ รู้จ้กวิธีการให้ได้มาซึ่งข้อมูลเนื่องจากบางที่กลุ่มก็จะพูดคุยกันถึงเรื่องอื่นๆ ที่ไม่ใช่เรื่องราวหรือข้อมูลที่เก็ยข้อง จึงต้องหาวิธีให้พวกเขาหันกลับมาสนใจเรื่องที่คณะวิจัยต้องการและกระบวนการพัฒนาการค้าเนินรู้ร่วมกับชุมชน นอกจากนี้คณะวิจัยได้การค้าเนินรู้ถึงปัจจัยที่ทำให้การค้าเนินการวิจัยไม่สามารถการค้าเนินการได้ตามแผนงานที่กำหนดไว้ ดังนี้

1.1 ปัจจัยเรื่องเวลาที่ไม่สามารถกำหนดได้ตรงตามเวลาได้เนื่องจากภารกิจที่แตกต่างกันไปในแต่ละบุคคล ดังนั้นการค้าเนินงานจึงล่าช้า ฉะนั้นหากผู้ที่จ้ดการค้าเนินการวิจัยเพื่อท้องถิ่นจะต้องมีเวลามากและภาระงานไม่มาก

1.2 ปัจจัยเรื่องพื้นที่ คณะวิจัยไม่ไ่ชคนในพื้นที่ใกล้เคียงกับชุมชนที่จ้ดการค้าเนินการวิจัยดังนั้นการค้าเนินรู้ และศึกษาชุมชนจึงต้องใช้เวลาเข้า-ออกในหมู่บ้านบ่อยครั้งขึ้น การประสานงานกับกลุ่มผลิตแพ่งจึงเพิ่มจำนวนครั้งมากขึ้น ในการจ้ดกิจกรรมในแต่ละครั้ง

1.3 ปัจจัยในเรื่องพื้นฐานความรู้และวัยของกลุ่มผลิตแพ่งทำให้ การการค้าเนินการพัฒนาไม่สามารถบรรลุได้ตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ เพราะสมาชิกกลุ่มไม่มีศัักยภาพเพียงพอที่จะการค้าเนินการได้ด้วยตนเอง

1.4 ปัจจัยเรื่องการหนุนเสริมของหน่วยงานที่เก็ยข้องในการที่จะหนุนเสริมจะต้องศึกษาข้อมูลที่ชัดเจนก่อนว่ากลุ่มที่จะไปหนุนเสริมนั้นควรจะหนุนเสริมในด้านใดที่สามารถทำให้กลุ่มพัฒนาได้อย่างยั่งยืนการหนุนเสริมอาจจะไม่เพียงแต่งบประมาณเท่านั้นอาจหนุนเสริมในด้านอื่นๆ เช่น การตลาด เป็นต้นและนอกจากนี้ต้องศึกษาข้อมูลลักษณะของกลุ่มที่ไม่สามารถการค้าเนินการพัฒนาได้

2. คณะวิจัยได้ทราบถึงข้อมูล การทำงานของผู้สูงอายุในหมู่บ้านที่ร่วมกันผลิตเห็ดหมก ในการผลิตแต่ละครั้งจะต้องดำเนินการตั้งแต่เตรียมแคะกระเทียมไว้ก่อนหนึ่งวันและเช้าของอีกวันถัดมา จะต้องรีบมาเตรียมอุปกรณ์การผลิต และผลิตเห็ดหมกซึ่งกลุ่มจะรู้หน้าที่ในการทำงานว่าตนเองจะต้องทำอะไร อย่าง นางวิไล ที่แข็งแรงกว่าคนอื่นๆ ก็จะรู้หน้าที่ที่จะต้องสับหมู ปั่นตัวนและปั่นเห็ดหมก จะทำหน้าที่เตรียมผักใบตองเตรียมห่อ เพราะสามารถห่อได้ดีและเร็วกว่าคนอื่นๆ เป็นต้น และนอกจากนี้ยังได้รู้ข้อมูลว่าสิ่งที่ได้จากการผลิตเห็ดหมกจำหน่ายไม่เพียงแต่เป็นตัวเงินเท่านั้น ยังมีเบื้องหลังของการผลิตนั้นคือ ได้มาพูดคุยสนุกสนานกันอย่างมีความสุขทำกันไปพูดคุยกันไป พอถึงเวลาอาหารกลางวันก็ทำอาหารง่ายๆ กินกันเป็นการสร้างความสัมพันธ์กันภายในหมู่บ้าน

3. สิ่งที่ได้รับการดำเนินการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน คือ การบูรณาการเรียนการสอนทำให้นักเรียนได้เรียนรู้ร่วมกันชุมชนและมีความสุขในการเรียนสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ที่มีอยู่ให้กับกลุ่มผลิตได้ เช่น สอนกลุ่มผลิตเห็ดหมกแผ่นเพื่อเป็นทางเลือกให้กลุ่มหลังจากที่ประสบปัญหาเห็ดหมกแฉะและกระเทียมแฉะ เป็นต้น นอกจากนี้ยังได้รู้กระบวนการศึกษาชุมชนและวิธีการเก็บข้อมูล สรุปข้อมูลร่วมกับกลุ่มผลิตหลังจากจัดเวทีเรียนรู้และกลับจากศึกษาดูงาน

4. กลุ่มผลิตเห็ดหมกได้รู้สภาพปัญหาของกลุ่ม จุดอ่อน จุดแข็งของกลุ่ม เรียนรู้ในเรื่องของอาหารปลอดภัย ในเรื่องของความสะอาด สะอาดทั้งคนทำ คนปรุง วัตถุดิบ สถานที่ที่ปรุง วัตถุดิบที่ปรุงภาชนะที่ใช้ การเก็บรักษาอาหาร การขนส่งวัตถุดิบ การจัดเก็บวัสดุ อุปกรณ์ การเก็บรักษาอาหารเก็บในที่ปลอดภัย และสารเจือปนในอาหาร นอกจากนี้ได้เรียนรู้การบริหารจัดการจากกลุ่มอื่นๆ นอกชุมชนและสถานประกอบการ และเรียนรู้การผลิตอื่นๆ นอกเหนือการผลิตเห็ดหมก เช่น การทำข้าวแต๋น หมูยอ หมูแผ่น ลูกชิ้น น้ำพริกตาแดง ขนมหอมม้วน เป็นต้น

5. ข้อมูลและความรู้ที่ได้จากการดำเนินการวิจัย อีกประการหนึ่งก็คือ การดำเนินงานวิจัยพัฒนาที่ทำกับกลุ่มของผู้สูงอายุที่อยู่ในชุมชนชนบทจะไม่ประสบผลสำเร็จตามวัตถุประสงค์ได้หากกลุ่มมีลักษณะดังนี้

5.1 การตลาดต้องพึ่งพาบุคคลเพียงบุคคลเดียว

5.2 กลุ่มไม่มีศักยภาพเพียงพอที่จะจัดการพัฒนากลุ่มให้พึ่งพาตนเองได้ ต้องอาศัยหน่วยงานเข้ามาช่วย

5.3 กลุ่มได้ให้ความสำคัญในเรื่องของการบริหารจัดการน้อยและไม่ร่วมกันแก้ปัญหาภายในกลุ่ม จะดำเนินการผลิตก็ต่อเมื่อ นางสาวลิ ซึ่งเป็นผู้นำเห็ดหมกไปจำหน่ายบอกว่าจะทำเมื่อไรเท่านั้น หากนางสาวลิ ไม่ได้นำไปจำหน่ายก็ไม่มีการผลิต

5.4 กลุ่มมีความเกรงใจกันภายในกลุ่มพูดคุยกันแต่ภายนอก เพราะเกรงจะผิดใจกัน ในกรณี นางสาวลิ ได้เปอร์เซ็นต์จากการขายเห็ดหมกแล้วได้ส่วนแบ่งจากรายได้ของกลุ่มด้วย ทั้งที่ไม่ได้ร่วมผลิต หรือในกรณีนางสงกรานต์ ซื้อวัสดุจากร้านค้าของตนเอง เช่น ถุงพลาสติก หนัวยาง เป็นต้น

5.5 กลุ่มผลิตเหนมไม่มีฐานวัตถุดิบบางอย่าง เช่น พริกขี้หนู กระเทียม ในชุมชนที่สามารถลดต้นทุนการผลิตได้โดยไม่พึ่งพาจากตลาดทั้งหมด

5.6 สมาชิกกลุ่มไม่มีความสามารถในการช่วยเหลือตนเองเพื่อพัฒนาด้านการตลาดและการประชาสัมพันธ์ เนื่องจากสมาชิกกลุ่มไม่มีโอกาสไปพบปะกับคนนอกชุมชนจึงส่งผลต่อการแข่งขันกันตลาดที่กลุ่มกำลังประสบ

6. ข้อมูลความรู้ที่ได้จากการดำเนินการวิจัยที่เกิดขึ้นกับกลุ่มผลิตเหนมที่ส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุไม่สามารถมีส่วนร่วมดำเนินงานในเรื่องการด้านการตลาดได้ก็จะไม่สามารถดำเนินการได้อย่างยั่งยืน หน่วยงานที่จะมาหนุนเสริมกลุ่มผู้สูงอายุจะต้องหนุนเสริมในด้านอื่นๆ ที่เป็นเนื้องานในหมู่บ้านที่ไม่พึ่งพาภายนอก หรือมีการแข่งขันจากภายนอก

## บทที่ 4

### ผลการดำเนินงาน

#### 1. ข้อมูลเกี่ยวกับโครงสร้างและการบริหารจัดการกลุ่ม

##### สภาพเดิมของกลุ่มผลิตเหนม

##### 1.1 การก่อตั้งกลุ่มผลิตเหนม บ้านปากป่าน

กลุ่มผลิตเหนมบ้านปากป่าน เริ่มตั้งกลุ่มเมื่อปี พ.ศ.2549 จากการเข้าร่วมเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ตามโครงการพัฒนาอาชีพแบบบูรณาการ โดยความร่วมมือของวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ ทำให้กลุ่มแม่บ้าน บ้านปากป่านได้มาพบปะพูดคุยกันและสรุปว่ากลุ่มควรดำเนินการผลิตเหนมเพื่อเป็นอาชีพเสริม เนื่องจากเป็นอาหารที่ชาวบ้านส่วนใหญ่นิยมบริโภค โดยมักนำไปเป็นอาหาร (ของกินกับห่อข้าว) กลางวันเมื่อไปทำงานในทุ่งนาในป่า หรือไปรับจ้าง ประกอบกับประธานกลุ่มคือ นางสาวลิ ถือนิล ซึ่งเป็นแม่ค้าจะไปซื้อของในตลาดสดเด่นชัยทุกเช้าได้ซื้อเหนมจากตลาดและเหนมจากลำปาง เชียงใหม่มาขาย พบว่าขายได้ดี จึงเกิดความคิดว่าน่าจะทำเป็นสินค้าของกลุ่ม เพราะมีตลาดแน่นอน ดังนั้นจึงได้มีการรวมกลุ่มและวางแผนการผลิตเหนมกันขึ้น โดยใช้งบประมาณสนับสนุนจากองค์การบริหารส่วนตำบลไทรน้อย จำนวน 10,000 บาท และวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ได้จัดวิทยากรไปฝึกอบรมให้ จากนั้นกลุ่มก็ได้ผลิตจำหน่ายอย่างต่อเนื่อง

จากผลการดำเนินงานที่ผ่านมาเหนมของกลุ่มแม่บ้านปากป่านสามารถจำหน่ายได้เพิ่มขึ้น และสมาชิกกลุ่มมีรายได้เสริมเพิ่มขึ้น โดยสมาชิกที่เป็นผู้สูงอายุและผู้ว่างจากการทำงานประจำจะหมุนเวียนกันมาทำอย่างต่อเนื่องโดยใช้บ้านของเหรียญกกลุ่มเป็นที่ทำงาน แต่เนื่องจากกลุ่มยังมีทุนหมุนเวียนน้อยอุปกรณ์เครื่องใช้มีจำกัด ดังนั้นผลกำไรที่ได้เมื่อนำมาจัดสรรแบ่งให้สมาชิกเฉลี่ยได้คนละ 14 บาท ต่อวันแต่กลุ่มสามารถผลิตได้อย่างต่อเนื่องมานานกว่า 2 ปี เมื่อมีการพูดคุยกันกับสมาชิกกลุ่ม พบว่า ถึงแม้จะมีรายได้เล็กน้อยแต่สมาชิกก็พอใจ เนื่องจากการรวมกลุ่มกันผลิตเหนมเป็นกิจกรรมที่ทำให้สมาชิกได้พบปะพูดคุยและคลายเหงา แต่จุดอ่อนของกลุ่ม คือ การบริหารจัดการ เช่น มีผู้ทำบัญชีผลิตคนเดียว และมีผู้ที่ทำหน้าที่ขายและรู้ข้อมูลลูกค้าและแหล่งจำหน่ายเพียงคนเดียว เมื่อคนขายเจ็บป่วยหรือมีธุระไม่สามารถนำสินค้าไปขายได้ กลุ่มก็ต้องหยุดการผลิตจนกว่าคนขายจะทำหน้าที่ได้

##### 1.2 คณะทำงาน และบทบาทหน้าที่

##### สมาชิกกลุ่มผลิตเหนม

นางสาวลิ ถือนิล อายุ 50 ปี บ้านเลขที่ 121/2 หมู่ 7 ตำบลไทรน้อย อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่ การศึกษาจบชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 อาชีพค้าขาย เป็นประธานกลุ่มผลิตเหนม ริเริ่มก่อตั้งกลุ่มผลิตเหนม

จั่น และผู้ประสานงานระหว่างกลุ่มกับอบต.ไทรน้อย มีสมาชิกในครอบครัว จำนวน 4 คน สามีทำงานรถไฟ

นางสงกรานต์ สุปัญญา อายุ 56 ปี บ้านเลขที่ 112/4 หมู่ 7 ตำบลไทรน้อย อำเภอด่านชัย จังหวัดแพร่ การศึกษาจบชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 อาชีพค้าขาย เป็นผู้ร่วมก่อตั้งกลุ่มผลิตแหนม ทำหน้าที่เหรัญญิกกลุ่ม มีสมาชิกในครอบครัวอยู่ 3 คน สามีเป็นสมาชิก อบต.ไทรน้อย

นางไฮ รินฝาย อายุ 58 ปี บ้านเลขที่ 114 หมู่ 7 ตำบลไทรน้อย อำเภอด่านชัย จังหวัดแพร่ การศึกษาจบชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 เป็นสมาชิกกลุ่มผลิตแหนม มีสมาชิกในครอบครัวอยู่ 3 คน สามีเคยเป็นผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน

นางเดิ๋ว คำลือ อายุ 59 ปี บ้านเลขที่ 122 หมู่ 7 ตำบลไทรน้อย อำเภอด่านชัย จังหวัดแพร่ การศึกษาจบชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 เป็นสมาชิกกลุ่มผลิตแหนม เป็นหม้ายสามีตายไปแล้วประมาณ 2 ปี

นางถ้วน เทธิกัน อายุ 64 ปี บ้านเลขที่ 125 หมู่ 7 ตำบลไทรน้อย อำเภอด่านชัย จังหวัดแพร่ การศึกษาจบชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 เป็นสมาชิกกลุ่มผลิตแหนม มีสมาชิกในครอบครัวอยู่ 3 คน คือ นางถ้วน สามี และหลานชาย สามีทำงานรถไฟ

นางเหนียม คำเกตุ อายุ 65 ปี บ้านเลขที่ 26/1 หมู่ 7 ตำบลไทรน้อย อำเภอด่านชัย จังหวัดแพร่ การศึกษาจบชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 เป็นสมาชิกกลุ่มผลิตแหนม มีสมาชิกในครอบครัวอยู่ 4 คน คือ นางเหนียม สามีชื่อนายประสงค์ เลี้ยงหมู ไก่ วัว ให้กับ อบต.ไทรน้อย เดือนละ 5,000 บาท

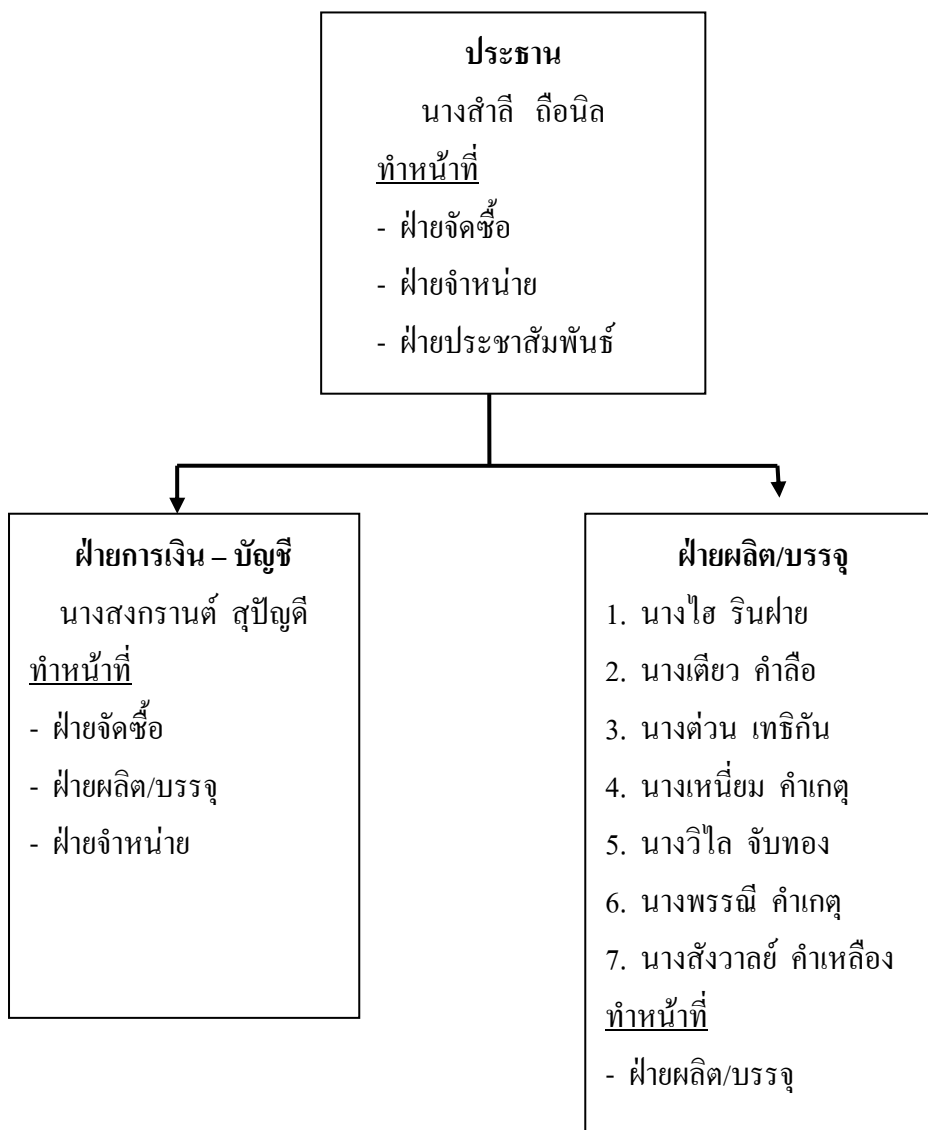
นางวิไล จัปทอง อายุ 58 ปี บ้านเลขที่ 111/3 หมู่ 7 ตำบลไทรน้อย อำเภอด่านชัย จังหวัดแพร่ การศึกษาจบชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 เป็นสมาชิกกลุ่มผลิตแหนม มีสมาชิกในครอบครัวอยู่ 3 คน คือ นางวิไล สามี และหลานชาย ลูกชายส่งเงินมาให้เดือนละ 3,000 บาท

นางพรณี คำเกตุ อายุ 58 ปี บ้านเลขที่ 121 หมู่ 7 ตำบลไทรน้อย อำเภอด่านชัย จังหวัดแพร่ เป็นสมาชิกกลุ่มผลิตแหนม มีสมาชิกในครอบครัวอยู่ 3 คน คือ นางพรณี สามี และหลานชายเรียนอยู่เทคนิค ชั้น ปวช. ปี 2 สามีทำงานอยู่ที่ไร่สิริมา ได้เงินเดือนละ 4,000 บาท

นางสังวาลย์ คำเหลือง อายุ 57 ปี บ้านเลขที่ 114/4 หมู่ 7 ตำบลไทรน้อย อำเภอด่านชัย จังหวัดแพร่ เป็นสมาชิกกลุ่มผลิตแหนม มีสวนยางสดที่บ้านแม่ปาน

**สรุปโครงสร้างหน้าที่ในการดำเนินงานของ กลุ่มผลิตเหนมบ้านปากปาน หมู่ที่ 7  
ตำบลไทรย้อย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่**

โครงสร้างการบริหารของกลุ่มอาชีพเหนมดังแผนภูมิ ดังนี้



### 1.3 เป้าหมายในการทำงานของกลุ่ม

#### 1. เป้าหมายเชิงเศรษฐกิจ

กลุ่มผลิตเหนมมีเป้าหมายที่จะดำเนินกิจกรรมทางอาชีพเพื่อสร้างรายได้เพิ่มขึ้นจากการแบ่งผลกำไรที่ได้ โดยเฉลี่ยสมาชิกจะได้รับคนละ 14 บาท ต่อวัน และพึงพอใจในรายได้ที่ได้รับ “ถ้าได้ก็ดี...” สมาชิกกลุ่มเองก็ต้องการที่จะสร้างรายได้เพิ่มขึ้นมากกว่าเดิม แต่ทางกลุ่มผลิตเหนมเข้าใจถึงศักยภาพของกลุ่มได้ดีว่าไม่สามารถที่จะทำในระดับแข่งขันในตลาดวงกว้างได้ จึงไม่ได้

ตั้งเป้าหมายเชิงเศรษฐกิจมากมายนัก ซึ่งประมาณ 3 วันก็จะทำการผลิตครั้งหนึ่ง หรือถ้าขายเกือบหมดก็จะทำการผลิต ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับตลาดที่รับซื้อ จึงขอเพียงให้มีกิจกรรมด้านอาชีพไว้สำหรับดำเนินการเนื่องจากมีหน่วยงาน อบต. ให้การสนับสนุน

## 2. เป้าหมาย เชิงสังคม/ความสุข

### (1) ต่อตนเอง

- กลุ่มผลิตแทนมดำเนินการผลิตในแต่ละครั้งสมาชิกกลุ่มก็จะได้มาพบปะกัน “เล่าเรื่องคนนั้น คนนี้...ในหมู่บ้านก็ม่วนกันไป...” ดังนั้นการที่กลุ่มยังสามารถดำเนินการได้เพราะการได้มาพบปะกันคลายเหงา ไม่มุ่งเน้นรายได้ที่ได้รับมากนัก
- ในขณะที่ผลิตสมาชิกกลุ่มมีความสุขเพราะได้พูดคุยเข้าหาแยกกันและรับประทานอาหารกลางวันร่วมกัน โดยช่วยกันทำช่วยกันกิน จากวัตถุดิบที่แต่ละคนนำมาผสมกัน บ้างมีผักก็เอาผักมา
- กิจกรรมการผลิตแทนมไม่เร่งรีบ ในระหว่างการขั้นตอนผลิต หากเมื่อไหร่จะพักนั่งๆนอนๆ คุยกันไปบ้าง
- กลุ่มมีความภูมิใจในผลิตภัณฑ์ของตนเองที่ไม่ใส่ผงชูรส แม้ว่าตลาดบางกลุ่มจะติดรับประทานผงชูรส แต่กลุ่มก็ไม่ให้ความสำคัญกับตลาดกลุ่มนั้น นอกจากนี้ได้ซื้อแทนมจากกลุ่มในราคาขายส่งให้กับลูกหลานรับประทานเป็นของกินกับข้าว
- ภูมิใจที่ได้เงินส่วนหนึ่งเป็นค่าขนมให้หลานๆ
- กลุ่มมีความภูมิใจที่หน่วยงาน อบต. มักจะได้พูดถึงกลุ่มผลิตแทนมว่ารวมกลุ่มกันนานกว่ากลุ่มอื่นๆ และนำเบอร์โทรศัพท์ของประธานกลุ่มเก็บไว้ในหน่วยงานหากมีผู้ใดอยากจะซื้อแทนมของกลุ่มไปเป็นของฝาก
- สามารถนำทักษะการทำแทนมมาปรับใช้เป็นแม่ข่ายในการทำอาหารในงานศพ งานปอย เป็นต้น

### (2) ต่อผู้บริโภค

กลุ่มผลิตแทนม จะดำเนินการผลิตต่อเนื่องจำหน่ายหมด จึงจะมีผลิตขึ้นอีกครั้ง ประมาณ 3-4 วัน “ถ้าขายดี...จะให้ทำทุกวันก็ไม่ไหวปวดหลัง ปวดแหว...” ทางกลุ่มอาชีพแทนมจะเน้นในเรื่องของการดูแลสุขภาพและอาหารปลอดภัย หากในช่วงฤดูกาลที่มีแมลงวันมากทางกลุ่มก็กางมุ้งและอยู่ในมุ้งเพื่อบรรจุแทนมใส่ถุง “เฮากินจะได้อะไรยะ (ทำ) จะอัน...” “ผงชูรสใส่” แม้ว่ามีกระแสตอบรับจากบุคคลภายในชุมชนที่นิยมบริโภคผงชูรส ว่า “แทนม...บ่ใครรำ...” กลุ่มก็ยังคงไม่ยอมรับการใช้สารปรุงแต่งสี และรสชาติ ยังคง “ผงชูรสใส่”

## 1.4 กฎระเบียบของกลุ่ม

กลุ่มอาชีพแทนมมีสมาชิกที่ดำเนินการผลิต จำนวน 9 คน รวมกลุ่มจากความคิดที่ว่าน่าจะทำแทนมเป็นสินค้าของกลุ่ม ดำเนินการอย่างง่ายๆ ไม่มีกฎระเบียบที่ซับซ้อน หากจะผลิตแทนมในวัน

ใด หากผู้ใดมีธุระไม่ว่างมาร่วมผลิตได้ ทางกลุ่มก็จะไม่คิดผลกำไรให้ในวันนั้น ในการแบ่งปันกำไร บางครั้ง 1 เดือนก็จะแบ่งกันครั้งหนึ่ง จากนางสงกรานต์ สุปันดี เป็นเหรียญกึ่ง จัดทำบัญชี ซึ่งจ่ายให้เท่าไรก็เท่านั้น ไม่เคยซักถามรายละเอียด

### 1.5 สถานที่ตั้ง

กลุ่มผลิตแหมตั้งอยู่ที่ บ้านของนางสงกรานต์ สุปันดี ซึ่งเป็นเหรียญกึ่งของกลุ่มได้ใช้บริเวณที่ดินด้านข้างของบ้านเป็นที่ทำงานของกลุ่ม เนื่องจากบริเวณบ้านกว้างและติดกับถนนหลักของหมู่บ้าน สมาชิกมารวมกลุ่มกันสะดวก

### 1.6 ศักยภาพของกลุ่มในการบริหารจัดการ

#### 1) ด้านการจัดการการผลิต

นางสำลี ถือนิล ผู้เป็นประธาน ซึ่งเป็นฝ่ายตลาดจะเป็นผู้บอกให้กับสมาชิกว่าจะทำวันไหน สมาชิกก็จะบอกต่อๆ กันไป ในการผลิตแต่ละครั้งก็จะใช้เวลา 2 วัน โดยผลิตครั้งละ 10 กิโล ในการดำเนินการวันแรกจัดเตรียมวัตถุดิบคือ กระจี๋ม นางสงกรานต์ สุปันดี จะเป็นผู้จัดซื้อโดยซื้อจากพ่อค้าที่เข้ามาจำหน่ายในหมู่บ้าน กลุ่มจะมาแกะเปลือกกระจี๋มเตรียมไว้จะใช้เวลาครึ่งวัน “จะต้องเตรียมไว้ก่อนเพราะถ้าจะแกะในวันที่ผลิตแหมจะไม่ทัน จึงต้องแกะกระจี๋มไว้ล่วงหน้า เพราะกระจี๋มใช้มากในการผลิตแหมแต่ละครั้ง” ในวันที่จะผลิต นางสำลี ถือนิล ก็จะจัดซื้อวัตถุดิบที่เป็นของสดจากตลาด หากเป็นวัตถุดิบอื่นๆ เช่น กระจี๋ม เกลือ กุ้งพลาสติก ยางรัด เชือก ฟาง ถ่าน เป็นต้น นางสงกรานต์ สุปันดี เป็นผู้ซื้อ ส่วนไบตอง นางวิไล จัปทอง จะไปซื้อตามหมู่บ้าน มาขายให้กับกลุ่มอีกทีหนึ่ง ในวันที่สองเป็นวันที่ดำเนินการผลิตแหม นางสำลี ก็จะซื้อหมูและหนังหมูมาไว้ในวันนั้นสมาชิกกลุ่มก็จะทำหน้าที่ดำเนินการผลิต “กว่าจะแล้วเสร็จก็ประมาณบ่ายสองหรือบ่ายสาม...”

#### 2) ด้านการบรรจุภัณฑ์

กลุ่มผลิตแหมของกลุ่มบ้านปากปานจะใช้ถุงพลาสติกห่อภายในและใช้ไบตองห่อภายนอก หุ้มภายนอกอีกหลายชั้น จนมีขนาดเพียงพอตามที่ต้องการ ซึ่งไบตองก็ซื้อเป็นจำนวนมากในแต่ละครั้ง และต้องคำนวณให้พอเพียง หากคำนวณออกมามากเกินไปในการผลิตแต่ละครั้งในคราวต่อไปก็ใช้ไม่ได้ เพราะไบตองจะเหลือ

#### 3) ด้านการจัดการผลิตภัณฑ์

หลังจากที่ผลิตแหมในแต่ละครั้งเมื่อเสร็จแล้วผลิตภัณฑ์ที่ได้ก็จะนำมามัดเป็นพวงพวงละ 5 ห่อ จากนั้นก็จะนำมาแขวนไว้ ประมาณ 3 วัน ก็จะนำออกมาจำหน่าย หรือหากเป็นช่วงร้อนอาจจะใช้เวลาสั้นกว่านั้น เพราะหากทิ้งไว้นานแหมก็จะเปื่อยมากเกินไป หลังจากนั้นหากจำหน่ายไม่หมดก็จะใส่ตู้เย็นไว้

#### 4) ด้านการจัดการเทคโนโลยี

วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ได้แก่ มีดสับ เขียง หม้อ เตาถ่าน ซึ่งเป็นวัสดุอุปกรณ์ในการผลิตยังคงใช้วิธีการผลิตแบบง่าย ๆ ไม่ต้องใช้เทคโนโลยีมาช่วย ในการสับหมูก็ยังคงใช้มีดสับหมู หั่นหนังหมู และใช้แรงงานและฝีมือของสมาชิกในการห่อแหนม

#### 5) ด้านการจัดการตลาด

นางลำลี ถือนิล ประธานกลุ่มอาชีพผลิตแหนมเป็นผู้จำหน่าย จะนำมาขายให้กับแม่ค้าของหมู่บ้านต่างๆ ที่มาซื้อของในตลาดเด่นชัย ซึ่งนางลำลี ถือนิล ก็เป็นแม่ค้าขายของชำเช่นเดียวกับแม่ค้าของหมู่บ้านอื่นๆ ซึ่งจะรู้จักและซื้อขายแลกเปลี่ยนกันเป็นอย่างดี ในครั้งแรกที่กลุ่มได้ดำเนินการผลิตแหนมนางลำลี ถือนิล เล่าว่าก็นำไปขายให้กับแม่ค้าดังกล่าว โดยบอกว่าลองซื้อเอาไปจำหน่ายหรือไปกินด้วยเพราะนางลำลี ก็เคยซื้อของแม่ค้าของหมู่บ้านที่นำสินค้ามาขายเช่นกัน เป็นลักษณะถ้อยที่ถ้อยอาศัย เขาก็ลองนำไปขายดู และเมื่อเจอกันในตลาดอีกครั้งก็จะมีคำถามว่าเป็นอย่างไรบ้าง ประเมินรสชาติโดยถามว่าอร่อยหรือไม่ควรลดควรเพิ่มอะไรบ้าง ก็มีคนเขาบอกมา เก็บไปนิด เปรี้ยวไปหน่อย หรืออื่นๆ นางลำลี ก็จะนำข้อมูลมาบอกให้กลุ่มฟังและปรับตามลูกค้าที่บอกมา ซึ่งก็เป็นที่ยอมรับของตลาดจากแม่ค้าของหมู่บ้านที่รับไปขายปลีก

ในการจำหน่ายแหนมของกลุ่มผลิตแหนม บ้านปากป่าน นอกจากจะจำหน่ายให้กับแม่ค้าในตลาดเด่นชัย อำเภอเด่นชัย ในลักษณะของการขายส่งให้แม่ค้าไปขายปลีกอีกต่อหนึ่ง แล้วในส่วนของตลาดในหมู่บ้านปากป่านเองก็จะวางขายไว้ร้านค้าขายของชำ ซึ่งวางไว้ 2 แห่ง คือ ร้านค้าของนางลำลี ซึ่งเป็นประธาน และร้านค้าของนางสงกรานต์ ซึ่งเป็นเหรียญก

#### 6) ด้านการประชาสัมพันธ์

ด้านการประชาสัมพันธ์นอกจากนางลำลี ถือนิล จะนำไปจำหน่ายในตลาดให้แม่ค้าลองซื้อเอาไปจำหน่ายหรือไปกินแล้ว และได้เป็นตัวแทนนำเสนอผลผลิตเพื่อจัดทำโครงการเสนอหน่วยงานองค์การบริหารส่วนตำบลไทรโยยที่ได้ให้งบประมาณมาสนับสนุนนางลำลี ถือนิล บอกว่า “นายก อบต. เป็นก่อดูการสนับสนุนอยู่ เวลาเขาคุยเรื่องกลุ่มอาชีพในหมู่บ้าน เป็นก่อดูเรื่องกลุ่มของเขา”

#### 7) ด้านการจัดการบัญชี

นางสงกรานต์ สุปัญญี เหรียญกกลุ่มทำหน้าที่การเงินและบัญชี เมื่อนางลำลี ถือนิล จำหน่ายได้ก็จะนำเงินมาเพื่อให้ลงบัญชี รายรับ- รายจ่าย ในการแบ่งปันผลกำไรก็จะเป็นหน้าที่ของนางสงกรานต์แต่ผู้เดียว “ให้เท่าใดก็เอาเท่านั้น” ไม่ได้สอบถามยอดสรุปการเงินการแบ่งผลกำไรที่ได้เมื่อนำมาจัดสรรแบ่งให้สมาชิกเฉลี่ยได้คนละ 14 บาท ต่อวัน แต่สมาชิกก็พอใจ เนื่องจากการรวมกลุ่มกันผลิตแหนมเป็นกิจกรรมที่ทำให้สมาชิกได้พบปะพูดคุยและคลายเหงา “ทำตามประสาคนแก่” “หมู่เขาเข้าใจกัน...บ่คิดเล็กคิดน้อย”

## 1.7 ศักยภาพของชุมชนในการหนุนเสริมกลุ่ม

### 1) แหล่งวัตถุดิบ

ใบตอง เดิมซื้อจากตลาดซึ่งแพงและไม่พอ จึงต้องออกไปหาซื้อในหมู่บ้าน ในการซื้อในหมู่บ้านจะต้องไปตัดเองในสวน ต่อมานายกอบต. ไทรย้อย ได้มาพบปะพูดคุยกับกลุ่ม ท่านก็อนุญาตให้ไปตัดที่สวนของท่านได้ นางวิไล จัปทอง จะเป็นผู้ไปตัดหรือไปซื้อตามหมู่บ้านแล้วนำมาขายให้กลุ่มอีกทีหนึ่ง จำนวนใบตองที่ใช้จะต้องประมาณจำนวนเอง เพราะหากซื้อไว้มากเกินไปในครั้งต่อไปก็ใช้ไม่ได้ ในผลิตแต่ละครั้งจะใช้ ประมาณ 50 บาท

### 2) การสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินการ

องค์การบริหารส่วนตำบลไทรย้อย ได้สนับสนุนเงินทุนในการดำเนินงาน เพื่อการพัฒนาอาชีพให้กับกลุ่มอาชีพที่มีการรวมกลุ่มกันอย่างเข้มแข็ง และสนับสนุนการรวมกลุ่มเพื่อพัฒนาอาชีพ ต่อยอดผลิตภัณฑ์ สนับสนุนงบประมาณ สนับสนุนวัสดุอุปกรณ์ ดังนั้นเมื่อเริ่มก่อตั้งกลุ่มผลิตขนมทางองค์การบริหารส่วนตำบลไทรย้อยได้ให้งบประมาณมาสนับสนุนเพื่อเป็นทุนในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการจัดทำและวัตถุดิบในการผลิตขนม จำนวน 10,000 (หนึ่งหมื่นบาท) ทางกลุ่มได้ดำเนินการเรื่อยมาเป็นเวลา 2 ปี

### 3) แหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์

ร้านค้าในชุมชนของนางสำลี ถือนิล และนางสงกรานต์ สุปินดี ได้นำมาจำหน่าย ขายปลีกให้กับคนในชุมชน ตลาดสดอำเภอเด่นชัยเป็นแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์โดยนางสำลี ถือนิล จะนำไปจำหน่ายทุกเช้าให้กับแม่ค้าขายปลีกจากหมู่บ้านอื่นๆ ที่มาซื้อสินค้าไปจำหน่ายในหมู่บ้านของตน

### 4) แหล่งเรียนรู้

วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่สนับสนุนโดยการดำเนินโครงการพัฒนาอาชีพแบบบูรณาการได้จัดวิทยากรไปฝึกอบรมให้และคณะทำงานพัฒนาอาชีพแบบบูรณาการได้เข้าไปติดตามให้คำปรึกษาอย่างต่อเนื่องในเรื่องการผลิต และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ ฯลฯ

### 5) สถานที่

นางสงกรานต์ สุปินดี เจริญญิกกลุ่มได้จัดสถานที่บ้านใช้ดำเนินการผลิตขนมซึ่งมีห้องสำหรับเก็บวัสดุอุปกรณ์การผลิต และใช้บริเวณลานข้างบ้านเป็นที่ทำการผลิต ต่อมาได้เทพื้นขยายให้กว้างขึ้น จัดทำหลังคาและโต๊ะที่ยกพื้นขึ้นสำหรับนั่งทำการผลิตขนม

## 1.8 วิเคราะห์จุดอ่อน จุดแข็งเกี่ยวกับโครงสร้างและการบริหารจัดการ

### 1) ด้านบริหารจัดการภายในกลุ่ม

การบริหารจัดการ เช่น มีผู้ทำบัญชีผลผลิตคนเดียว และมีผู้ที่ทำหน้าที่ขายและรู้ข้อมูลลูกค้า และแหล่งจำหน่ายเพียงคนเดียว เมื่อคนขายเจ็บป่วยหรือมีธุระไม่สามารถนำสินค้าไปขายได้ กลุ่มก็ต้องหยุดการผลิตจนกว่าคนขายจะทำหน้าที่ได้

เหรียญกกลุ่มทำหน้าที่การเงินและบัญชี เมื่อนางสำลี ถือนิล จำหน่ายได้ก็จะนำเงินมาให้เพื่อลงบัญชีรายรับ- รายจ่าย ในการแบ่งปันผลกำไรก็จะเป็นหน้าที่ของนางสงกรานต์แต่ผู้เดียว โดยไม่ได้สอบถามยอดสรุปการเงิน แม้บางครั้งอยากรู้แต่ก็เกรงใจกัน

สมาชิกกลุ่มส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุที่ไม่มีเป้าหมายในการผลิตเพื่อเศรษฐกิจเพียงอย่างเดียว การพบปะพูดคุยกันก็เป็นส่วนหนึ่ง และศักยภาพของการทำงานมีน้อยทำงานเป็นครั้งคราวไปไม่มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ หรือพัฒนางานที่เกินกำลังจะทำ

2) ด้านการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน “ร้านค้าในหมู่บ้านจะรับเหมาจากพ่อค้าที่ลำปางมาขาย ไม่รับจากของกลุ่มเรา” “ผู้ใหญ่คนใหม่เห็นกลุ่มของเราทำงานกันอยู่ไม่เคยเข้ามาพูดคุยและถามเราสักนิด”

“นายกอบต. นั้นดีเวลาการประชุมมักจะพูดถึงกลุ่มอาชีพแหมมของเฮว่าทำกันมานานกลุ่มไม่ล้ม ไม่เหมือนกลุ่มอื่นๆ”

3) ด้านกระบวนการผลิต ในการดำเนินการผลิต ซึ่งได้แก่

- สถานที่ตั้ง ได้ดำเนินการผลิตในชุมชนบ้านปากปานซึ่งเป็นหมู่บ้านชนบทที่มีขนาดเล็ก ระยะทางห่างไกลจากแหล่งชุมชนเมือง ดังนั้นในการจำหน่ายผลผลิตจึงต้องใช้พาหนะในการเดินทาง ลูกค้าจะเป็นแม่ค้าในตลาดสดรับไปขายปลีกในหมู่บ้านเช่นกัน ดังนั้นผู้นำเหมาไปจำหน่ายจะต้องออกไปขายในตลาดสดแต่เช้า ตั้งแต่ 04.00 น.

- วัตถุดิบ นางสำลี ถือนิล ประธานกลุ่มอาชีพ จะไปซื้อที่ตลาดสด ซึ่งนางต้องออกไปซื้อของสดมาจำหน่ายในร้านค้าหมู่บ้านและออกไปจำหน่ายผลผลิต วัตถุดิบที่ซื้อได้แก่ เนื้อหมูสด หนักรวม 1 กิโลกรัม เป็นตัน นอกจากนั้น นางสงกรานต์ สุปันดี เป็นผู้จัดซื้อเช่น ถูกลูกพลาสติก ใบตอง กระทียม เป็นต้น ซึ่งวัตถุดิบส่วนใหญ่จะต้องซื้อจากตลาดทั้งสิ้น จึงทำให้ต้นทุนการผลิตสูง ได้กำไรน้อย หากวัตถุดิบแพงก็จะได้กำไรน้อย เช่น ในบางครั้งพริกขี้หนูสดแพงก็จะมีไม่พอ เป็นต้น ดังนั้นจะเห็นได้ว่าวัตถุดิบในการผลิตมาจากภายนอกชุมชนแทบทั้งหมด โดยเฉพาะใบตอง และพริกขี้หนู มีการใช้มากและต้องซื้อจากตลาดเป็นส่วนใหญ่ กลุ่มได้มีการพูดคุยกันถึงความเป็นไปได้ที่สมาชิกจะปลูกต้นกล้วยและพริกไว้ตามที่ว่างข้างบ้านหรือในสวน ครอบครัวละ 4-5 ต้น สามารถลดค่าใช้จ่ายส่วนนี้ได้บ้าง แต่สมาชิกบอกว่าไม่มีน้ำ ปลูกได้ก็ไม่พอใช้ หรือที่บ้านเลี้ยงไก่ ปลูกเท่าไรไก่ก็จิกกินหมด แต่ก็ยังมีสมาชิกคือป้าวิไล ยินดีจะนำกล้าพริกจากสวนมาแจกให้

- กำลังการผลิต โดยส่วนใหญ่ผู้รับซื้อเป็นแม่ค้าในชุมชนนำไปขายปลีก ซึ่งกำลังการซื้อไม่มากนัก ซื้อในแต่ละครั้ง ก็เพียงหนึ่งพวงหากขายหมดก็จะรับซื้ออีกครั้งหนึ่ง และการผลิตแต่ละครั้งต้องใช้เวลาการผลิตสูงถึงสองวัน ในส่วนที่จำหน่ายในหมู่บ้าน พวงหนึ่งก็จะใช้เวลา 4-5 วัน เพราะหมู่บ้านมีขนาดเล็ก

- เทคโนโลยีการผลิต กลุ่มอาชีพแหมมยังคงใช้แรงงานในการผลิตเป็นส่วนใหญ่ยังไม่มีเทคโนโลยีการผลิต “หากซื้อหมูสดในตลาดมาทำแหมมจะไม่อร่อย ต้องสับเนื้อหมูเอง” ทางกลุ่มอาชีพ

จะมีความเชื่ออย่างนี้ อุปกรณ์การผลิตส่วนใหญ่จะเป็นอุปกรณ์พื้นๆ โดยทั่วไป เช่น เจียง ถาด กระมัง อังโล่ ใช้ ต้มหนังหมู เป็นต้น ซึ่งการดำเนินงานดังกล่าวต้องใช้เวลาในการทำงานมาก

#### 4) การลงทุน

ในการผลิตแฮมในแต่ละครั้งจะใช้ต้นทุน ประมาณ 1,136 บาท ผลิตในแต่ละครั้ง จะได้ ผลผลิต ประมาณ 18 พวงต่อครั้ง พวงหนึ่งจะจำหน่ายในราคา 100 บาท เป็นเงิน 1,800 บาท ใช้เวลา จำหน่าย 3 วัน

#### 5) การจัดการปัจจัยการผลิต

ปัจจัยที่ผลิตเกือบทุกอย่างซื้อจากนอกชุมชน เช่น เนื้อหมู หนังหมู กระเทียม เปลือก พริกสด ถูพลาสติก ขาง ฟาง ถ่าน เมื่อดำเนินการผลิตเรียบร้อยแล้วก็จะแขวนไว้ที่ครัวบ้านนางสงกรานต์ ต้องใช้เวลา 3 วันถึงจะนำมาจำหน่ายได้และหากจำหน่ายไม่หมดก็ต้องเก็บใส่ตู้เย็นไว้ไม่เช่นนั้น แฮมจะเปรี้ยวเกินไป ในการบรรจุหีบห่อแฮมของกลุ่มแม่บ้านจะใช้ใบตองเป็นส่วนใหญ่ โดย บรรจุแฮมใส่ถุงพลาสติกเป็นชั้นแรกทำเป็นรูปทรงกระบอกจากนั้นก็ห่อด้วยใบตองอีกหลายชั้นจน คุ้ผลิดกัณฑ์ใหญ่ขึ้นตามความต้องการ แล้วรัดหัวและท้ายของผลิดกัณฑ์แฮมด้วยขาง จากนั้นบรรจุ ลงในถุงพลาสติก แล้วนำผลิดกัณฑ์มามัดรวมกันเป็นพวง พวงละ 5 ห่อด้วยเชือกฟาง จากนั้นก็นำ พวงเล็ก 5 พวง มัดรวมกันอีกเป็นพวงใหญ่เพื่อเตรียมไปจำหน่าย พวงละ 100 บาท ในการจำหน่าย นางสำลี ถือนิด ประธานกลุ่ม จะทำหน้าที่จำหน่ายแล้วจะนำเงินส่งให้นางสงกรานต์ สุปันดี ในแต่ละ ครั้งก็จะทำบัญชีไว้ ส่วนการกำหนดวันผลิตขึ้นอยู่กับจำนวนแฮมที่ขายไปและคงเหลือ นาง สงกรานต์ สุปันดี และนางสำลี ถือนิด จะเป็นคนนัดหมายสมาชิกคนอื่นๆ เพราะทุกคนจะมาซื้อ อาหารสดที่ร้านของทั้งสองคนเป็นประจำทุกวัน

#### 6) การตลาด การค้า และการขนส่ง

เมื่อกลุ่มดำเนินการผลิตในแต่ละครั้งนางสำลี ถือนิด ประธานกลุ่มแฮม ก็จะนำไปจำหน่าย ให้กับแม่ค้าคนกลางในตลาดอำเภอเด่นชัย โดยจำหน่าย พวงละ 100 บาท หนึ่งพวงจะประกอบด้วย พวงเล็ก 5 พวง พวงหนึ่งจะมีแฮมจำนวน 5 ห่อ แม่ค้าก็จะนำไปจำหน่ายห่อละ 5 บาท ในวันหนึ่งๆ ก็จะนำไปจำหน่าย ประมาณ 3-4 พวง จนกว่าจะหมด

#### 7) การใช้แรงงาน

จากการดำเนินการผลิตแฮมของกลุ่มจะใช้แรงงานของสมาชิกกลุ่มเป็นส่วนใหญ่ เช่น การ สับหมู การหั่นหนังหมู เพราะกลุ่มไม่ยอมรับเทคโนโลยีเข้ามาช่วย เนื่องจากต้องคำนึงถึงเรื่องความ สะอาดและขนาดของหนังหมูที่มีขนาดเล็กเกินไป เป็นต้น ดังนั้นการดำเนินการผลิตก็จะเป็นสมาชิก กลุ่ม จำนวน 9 คน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นผู้หญิงที่สูงอายุ จะทำได้เท่าที่กำลังจะทำได้ จึงมีการพักไปทำไป เมื่อปวดเมื่อย

## 2. ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพ

### 2.1 วิธีการผลิต

#### 1) การเตรียมวัตถุดิบ และปริมาณที่ใช้

การเตรียมวัตถุดิบและส่วนผสมในการปรุงแหนม

- เนื้อที่ใช้เป็นเนื้อแดงที่ชำแหละใหม่ๆ เนื้อส่วนสะโพก นำเนื้อมาตัดเอาส่วนที่เป็นมัน และพังพืดออกให้หมด หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ใช้มีดสับจนเนื้อละเอียด ใช้ปริมาณ 6 กิโลกรัม หนัหมู ขูดให้สะอาด ล้างด้วยน้ำ นำไปต้มให้สุกจนจนออกให้หมดแล้วหั่นบางๆ ปริมาณ เนื้อ และหนัหมูที่ใช้ในการผลิตใช้ปริมาณ 4 กิโลกรัม

- กระเทียม แกะเปลือกออก โขลกให้ละเอียด ใช้ปริมาณ 1.5 กิโลกรัม

- ข้าวเหนียวหนึ่ง ถังน้ำโขลกให้ละเอียด ใช้ปริมาณ 3 ชีด

- เกลือ จะใช้เกลือเม็ด นำมาโขลก ใช้ปริมาณ 4 ชีด

- พริกขี้หนู เคี้ยวออกล้างน้ำ ใช้ปริมาณ 3 ชีด

#### 2) การปรุง/การนวด

นำเนื้อที่สับแล้วผสมเครื่องปรุง คือ เกลือ ข้าวสุก กระเทียมตามสูตร นวดจนเหนียวหรือป็นเป็นก้อนไม่ติดมือ เติมน้ำหมู และนวดต่อให้เข้ากัน

#### 3) การบรรจุ/และการหมัก

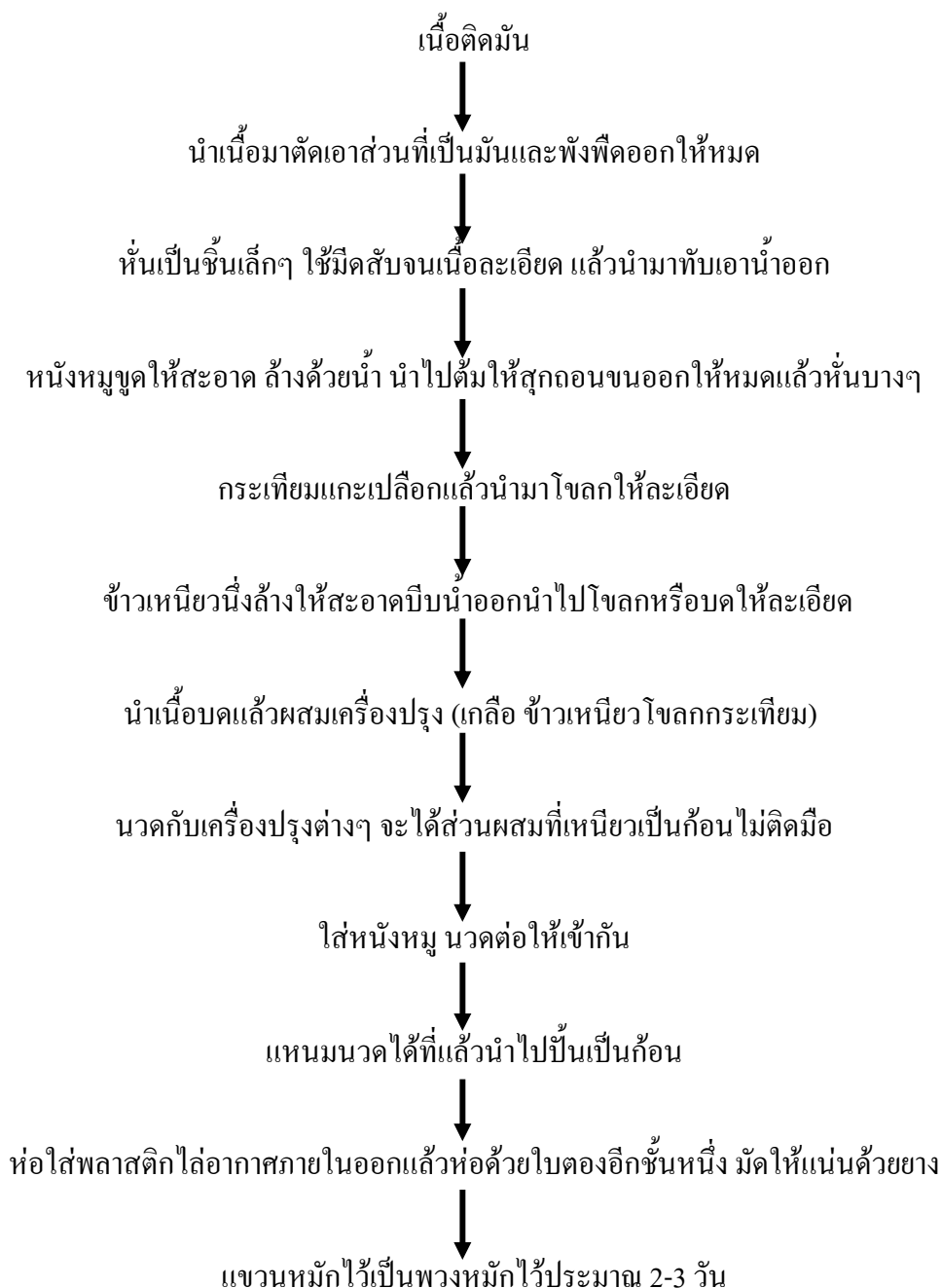
แหนมเมื่อนวดได้ที่แล้วนำไปปั้นเป็นก้อนห่อด้วยพลาสติกในสภาพไม่มีอากาศใส่พริกขี้หนู แล้วห่อด้วยใบตองอีกครั้งหนึ่งมัดให้แน่นด้วยยาง แขนหมักไว้ประมาณ 2 3 วัน ภาชนะที่ใช้ในการบรรจุแหนมมี 2 ชนิด คือ ถูพลาสติก ใบตอง

#### 4) การเก็บรักษา

แหนมเมื่อทิ้งไว้จะเกิดการหมักจนมีรสเปรี้ยว จากนั้นควรเก็บไว้ในตู้เย็นหรือในอุณหภูมิต่ำ เพื่อไม่ให้แหนมมีรสเปรี้ยวมากเกินไป

ขั้นตอนการผลิตได้แสดงเป็นแผนภูมิ ดังนี้

### แผนผังที่ 1 แสดงขั้นตอนการผลิตของกลุ่มอาชีพแพน บ้านปากป่าน



### 2.2 วัสดุที่ใช้ แหล่งที่มา ต้นทุน การจัดหา/จัดซื้อ

เนื้อหมู ซื้อหมูในตลาดอำเภอเด่นชัย นางสำลี ถือนิล เป็นผู้ซื้อ ซึ่งจะซื้อเนื้อสัน โดยบอกบอกกับคนขายหมูว่า “เอาไปทำจิ้นส้ม” เขาก็จะรู้เพราะเคยซื้อเป็นประจำ ปริมาณที่ซื้อ 6 กิโลกรัม ราคา 600 บาท

หนังหมู ซื้อหมูในตลาดอำเภอเด่นชัย โดยมี นางสำลี ถือนิล เป็นผู้ซื้อ พร้อมกับเนื้อหมู ซื้อปริมาณ 4 กิโลกรัม ราคา 240 บาท

ใบตอง เดิมซื้อจากตลาดซึ่งแพงและไม่พอ จึงต้องออกไปหาซื้อในหมู่บ้าน ในการซื้อในหมู่บ้านจะต้องไปตัดเองในสวน ต่อมานายกอบต. ได้มาพบปะพูดคุยกับกลุ่ม ท่านก็อนุญาตให้ไปตัดที่สวนของท่านได้ นางวิไล จัปทอง จะเป็นผู้ไปตัดหรือไปซื้อตามหมู่บ้านแล้วนำมาขายให้กลุ่มอีกทีหนึ่ง ซื้อจากสวนบ้านนายกอบต. ไซยวุฒิ จำนวนใบตองที่ใช้จะต้องกะประมาณจำนวนเอง เพราะหากซื้อไว้มากเกินในครั้งต่อไปก็ใช้ไม่ได้ ในผลิตแต่ละครั้ง จะใช้ประมาณ 50 บาท

กระเทียม จะให้นางสงกรานต์ สุปันดี เป็นผู้ซื้อ เพราะบ้านนางสงกรานต์เป็นร้านขายของชำ และในหมู่บ้านจะมีพ่อค้านำสินค้าหลากหลายชนิดนับแต่เครื่องอุปโภค เครื่องบริโภคนำมาส่งให้ร้านขายของชำในหมู่บ้าน ดังนั้นในการผลิตแหนมแต่ละครั้งก็จะซื้อกระเทียมจากร้านขายของชำบ้านนางสงกรานต์ “ราคาเท่ากับที่ซื้อจากพ่อค้าไม่ได้คิดกำไร” ใช้ปริมาณ 1.5 กิโลกรัม ราคา 70 บาท

เกลือ จะให้นางสงกรานต์ สุปันดี เป็นผู้ซื้อสำหรับการผลิตแต่ละครั้งจะใช้จำนวน 4 ชีด ราคา 5 บาท

พริกสด นางสำลี ถือนิลจะซื้อมาจากตลาด ในการผลิตแต่ละครั้งจะใช้จำนวน 3 ชีด ราคา 20 บาท

ข้าวเหนียวหนึ่ง จะซื้อจากร้านค้านางสงกรานต์ สุปันดี ในการผลิตแต่ละครั้งจะใช้จำนวน 3 ชีด ราคา 20 บาท

ถุงพลาสติก จะซื้อจากร้านนางสงกรานต์ สุปันดี ในการผลิตแต่ละครั้งจะใช้ถุงพลาสติก ห่อทั้งชั้นนอกและชั้นในของเนื้อแหนม หลังจากนั้นก็จะใช้ใบตองห่อ อีกหลายชั้น แล้วใช้หนังยางรัดหัวท้ายของแหนม และใช้ถุงนอกใส่ไว้อีกชั้นหนึ่ง ถุงพลาสติกจะใช้ประมาณ 4 ชีด ชีดละ 10 บาท

ยาง ใช้ประมาณ 3 ชีด ต่อการผลิตหนึ่งครั้ง คิดเป็นราคา 20 บาท

ตลาด ผลิตภัณฑ์แหนมของกลุ่มในการบรรจุภัณฑ์ก็จะติดฉลากว่า “จิ้นส้มแม่สำลี กลุ่มผลิตแหนม บ้านปากป่าน หมู่ 7 ตำบลไทรย้อย เด่นชัย” จะใช้ 18 แผ่น กระดาษ A4 คิดเป็นเงินจำนวน 9 บาท

ฟาง ใช้สำหรับมัดพวงแหนม จำนวน 1 ม้วน ราคา ม้วนละ 5 บาท

ถุงมือยาง จำนวน 1 คู่ ราคา 5 บาท

ผ้าขาวบาง จำนวน 1 ผืน ราคา 10 บาท

ถ่าน จำนวน 1 ถุง ราคา 12 บาท

### 2.3 ปริมาณการผลิต/กำลังการผลิต

การผลิตแหนมในแต่ละครั้งจะใช้ต้นทุน ประมาณ 1,136 บาท โดยใช้เนื้อหมู 6 กิโลกรัม หนัง 4 กิโลกรัม รวมเป็น 10 กิโลกรัม จะได้ผลผลิต ประมาณ 18 พวง ต่อครั้ง พวงหนึ่งจะมี 5 พวงเล็ก พวงเล็กจะมี 5 ห่อ พวงหนึ่งจะจำหน่ายในราคา 100 บาท เป็นเงิน 1,800 บาท ใช้เวลาจำหน่ายประมาณ 3 วัน

## 2.4 เทคโนโลยี/เครื่องจักรในการผลิต

ใช้อุปกรณ์การผลิตพื้นๆ ทั่วไป เช่น มีดสับ มีดซอย เขียง ครกโขลกกระเทียม เป็นต้น

## 2.5 วิธีการตรวจสอบคุณภาพ

ตรวจจากการสังเกต เมื่อแขวนไว้จำหน่าย หากมีน้ำออกมา หรือแฉะ ก็แสดงว่าเหนียวเสีย หรือเปื่อยเกินไป ก็จะไม่นำไปจำหน่าย และทางสาธารณสุขก็เคยนำแฮมไปตรวจสอบสารตกค้าง โดยใช้ชุดเครื่องมืออย่างง่าย ผลการตรวจสอบไม่มีสารตกค้าง

## 2.6 วิเคราะห์จุดแข็ง/จุดอ่อนในกระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพ

กระบวนการผลิตไม่ใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วย เนื่องจากกลุ่มผลิตแฮมยังไม่ยอมรับ เช่น หมูบดจากตลาดโดยบอกว่าไม่สะอาดและหมูที่เขาคัดจำหน่ายเป็นเนื้อหมูที่ปนๆ กันไม่ใช่ในส่วนของเนื้อหมูที่ต้องการจึงต้องสับหมูเอง หนึ่งหมูก็หั่นเองเพราะขนาดของหนังไม่ได้ขนาดที่ต้องการ ซึ่งทำให้ใช้เวลาพอสมควรในการผลิตแต่ละครั้งและแฮมที่ผลิตจำหน่ายยังไม่ผ่านการรับรองจาก อย. แต่ทางกลุ่มผลิตแฮมก็จะใช้วิธีการมุ่งในฤดูที่มีแมลงวันมากขณะที่ดำเนินการบรรจุใส่ถุงซั้ง

## 3. ข้อมูลเกี่ยวกับการตลาดและการประชาสัมพันธ์

### 3.1 การตลาดและการประชาสัมพันธ์

นางสำลี เป็นคนเดียวที่นำไปจำหน่ายในตลาดสดเด่นชัย ส่วนการจำหน่ายในหมู่บ้าน ก็จะมีนางสำลีและนางสงกรานต์ ที่นำมาจำหน่ายในร้านค้าของตนเอง สมาชิกคนอื่นๆ ไม่สามารถนำไปจำหน่ายได้

### 3.2 จำนวนลูกค้า

ลูกค้าจะเป็นแม่ค้าที่มาซื้อของขายในตลาดเช้าที่อำเภอเด่นชัย เพื่อนำไปขายปลีกในหมู่บ้านของตนเอง วันหนึ่งก็จะจำหน่ายได้ 3-4 พวง

ลูกค้าในหมู่บ้านที่ซื้อปลีกครั้งละห่อสองห่อ เพื่อนำไปรับประทาน ซึ่งพวงหนึ่งแขวนไว้ขายก็จะใช้เวลา 3 วัน

### 3.3 วิธีการขาย

นางสำลี ถือนิล จะเป็นผู้นำแฮมที่กลุ่มผลิตได้ไปขายที่ตลาดเด่นชัยประมาณวันละ 3-4 พวง เพราะในแต่ละครั้งจะผลิตได้ 18 พวง พวงละ 100 บาทซึ่งจะใช้เวลาจำหน่าย 3 วัน การรับไปจำหน่ายกลุ่มจะคิดราคาให้พวงละ 80 บาท ฉะนั้นผู้ที่นำไปจำหน่ายก็จะได้ 20 บาท ต่อหนึ่งพวง ต้นทุนการผลิต ประมาณ 1,136 บาท สามารถจำหน่ายได้เป็นเงิน 1,800 บาท กำไรในแต่ละครั้งประมาณ 400-500 บาท

นางสำลีและนางสงกรานต์ ขายปลีกในร้านค้าของตนเอง หากจำหน่ายปลีกในร้านค้าจำหน่ายห่อละ 5 บาท พวงหนึ่งก็จะได้กำไร 25 บาท พวงหนึ่งจะแขวนไว้ประมาณ 3 วัน

นอกจากนี้ก็จะมีการฝากซื้อผ่านลูกชายนางสำลี และลูกค้าที่ฝากซื้อจะเคยซื้อรับประทาน ซึ่งส่วนใหญ่ก็เป็นเพื่อนที่ทำงานของลูกชายนางสำลี เป็นต้น

### 3.4 วิธีการประชาสัมพันธ์

นางสำลี ถือนิล ประธานกลุ่ม จะเป็นผู้ประชาสัมพันธ์เองให้กับแม่ค้าในตลาดเด่นชัยที่นางสำลีไปซื้อสินค้าของเขามาจำหน่ายในหมู่บ้าน โดยให้เขาซื้อสินค้าจากเราไปจำหน่ายในหมู่บ้านของเขาบ้างเป็นการแลกเปลี่ยน เมื่อเขาได้ลองซื้อไปขาย ลูกค้ารับประทานแล้วชอบก็มีการซื้อเป็นเจ้าประจำ

### 3.5 วิเคราะห์จุดแข็ง - จุดอ่อนของการตลาดและประชาสัมพันธ์

การตลาดของกลุ่มแพนมาชีพแพนมาจึงไม่สามารถจะขยายกว้างออกไปได้ จึงเป็นจุดอ่อนของกลุ่มแพนมาชีพแพนมาเพราะต้องอาศัยนางสำลีแต่เพียงผู้เดียว หน่วยงานไม่สามารถส่งเสริมการตลาดได้ การประชาสัมพันธ์ในชุมชนมีน้อย เคยนำไปฝากขายที่ร้านค้า แล้วเขาไม่ขายให้ เขาขายแต่แพนมาที่ทางลำปางนำมาส่งให้ “เขาบ่นสนับสนุนคนบ้านเดียวกัน” ซึ่งเป็นความขัดแย้งกันภายในกลุ่มแพนมาในชุมชน เพราะทางกลุ่มผลิตแพนมาได้นำเอาเงินทุน ที่หน่วยงานสนับสนุนให้ 10,000 บาท มาจากกลุ่มแม่บ้าน

สมาชิกส่วนใหญ่ไม่ได้ปฏิสัมพันธ์กับบุคคลอื่นนอกชุมชนจึงไม่สามารถช่วยในการประชาสัมพันธ์ได้ และนอกจากนี้ชุมชนบ้านปากป่านห่างไกลจากแหล่งการค้า ตลาดจึงจำกัดอยู่ในวงแคบๆ

## 4. ข้อมูลเกี่ยวกับการเงิน/การบัญชี

### 4.1 แหล่งที่มาของงบประมาณในการดำเนินงาน

เริ่มการจัดตั้งกลุ่มผลิตแพนมา ทางกลุ่มได้งบประมาณจำนวน 10,000 บาทจาก อบต. ไทรย้อย ที่ให้การสนับสนุนการพัฒนาอาชีพในชุมชน ตามนโยบายของรัฐบาล ทางกลุ่มก็ได้ใช้เงินในส่วนนี้เป็นทุนหมุนเวียนผลิตแพนมาตลอดเวลาไม่มีการระดมทุนจากสมาชิกกลุ่ม เมื่อจำหน่ายได้ก็จะนำกำไรที่ได้มาจัดสรรประโยชน์หรือกำไรให้กับสมาชิกกลุ่ม

### 4.2 การจัดทำบัญชี

นางสงกรานต์ สุปันดี จะเป็นผู้ทำบัญชีเพียงคนเดียว มีรายการ รายรับและรายจ่าย เมื่อนางสำลี ถือนิล นำแพนมาไปขายได้เท่าไรในแต่ละวันก็จะนำมาให้นางสงกรานต์ ลงบัญชีไว้ และนางสงกรานต์ เป็นผู้แบ่งปันผลกำไรให้กับกลุ่มสมาชิก สมาชิกกลุ่มไม่เคยขอบัญชี “ให้เท่าไรก็เท่านั้น”

### 4.3 วิเคราะห์จุดแข็ง - จุดอ่อนของการเงิน/การบัญชี

การเงินและบัญชีมีผู้ดูแลอยู่คนเดียวและผู้ที่ทำบัญชียังเป็น ผู้ที่ซื้อวัสดุในการผลิตอีกด้วยและรายละเอียดของบัญชีสมาชิกกลุ่มไม่เคยขอ

## สภาพการดำเนินการภายหลังวิเคราะห์จุดแข็ง-จุดอ่อน

จากการได้จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อศึกษาประเด็นสภาพปัจจุบัน ปัญหา จุดพัฒนา จุดแข็ง ของชุมชน และกลุ่มอาชีพ และร่วมกันพูดคุยสรุปผลร่วมกัน โดยวิเคราะห์จากจุดแข็ง-จุดอ่อน จึงสรุปผลเพื่อพัฒนาการบริหารจัดการกลุ่มเหมยไ้วดังนี้

### 1. ดำเนินการพัฒนาการบริหารจัดการกลุ่ม

1) คณะวิจัยได้ดำเนินกิจกรรม โดยให้กลุ่มได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้กับกลุ่มอาชีพอื่นๆ นอกชุมชน เพื่อนำมาปรับใช้ในการพัฒนาการบริหารจัดการกลุ่ม ได้แก่ การแลกเปลี่ยนกับกลุ่มข้าวอินทรีย์ ตำบลวังดิน อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี พบว่าสมาชิกกลุ่มได้เห็นตัวอย่างการบริหารจัดการกลุ่มข้าวอินทรีย์ ตำบลวังดินและได้รับทราบข้อมูลเกี่ยวกับ การรวมตัวของเกษตรกรที่ปลูกข้าวซึ่งแรกๆ ทำแล้วขาดทุน ทางกลุ่มก็พยายามพูดคุยแลกเปลี่ยนเรียนรู้กันจนสามารถแก้ปัญหาต่างๆ ทั้งในเรื่องการตลาด กระบวนการผลิตข้าว และผลิตภัณฑ์ ประธานกลุ่มข้าวอินทรีย์ นางมารศรี สิงห์เสวา ได้เล่าว่าทางกลุ่มได้จัดทำโครงการอบรมเรื่องข้าวให้กับกลุ่มโดยเปิดโรงเรียนทำนาขึ้นในหมู่บ้าน ใช้ระยะเวลา 2 เดือน ที่แปลงนาเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง จากเดิมมีสมาชิกกลุ่ม 25 คน เพิ่มขึ้นในปีถัดมามีสมาชิกเพิ่มขึ้นเป็น 50 คน จนปัจจุบันเป็นกลุ่มที่สามารถจำหน่ายสินค้าข้าวในระดับประเทศ นอกจากนี้ ได้นำพาไปไร่สวนผสม และได้เห็นการดำเนินชีวิตตามเศรษฐกิจพอเพียง การพึ่งพาตนเอง ในเรื่องอาหาร และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีใหม่ ในการเพาะปลูก กลุ่มข้าวอินทรีย์ ได้พูดคุยในเรื่องของการออมเงินของสมาชิกมีบัญชีรายรับมีการปันผลเมื่อสิ้นปี มีบริการเงินกู้ที่ออกมาให้แก่สมาชิก

การแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับบ้านขนมเทียนเสวย อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานีได้แลกเปลี่ยนกับเจ้าของกิจการขนมเทียนเสวยในเรื่องการวิจัยพัฒนาสินค้าภูมิปัญญาในครัวเรือน การขอ อย. และช่องทางการขอทุนการสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และได้เล่าถึงเรื่องการบัญชีว่าจะลงรายละเอียดทั้งหมดทุกวันแม้รายจ่ายเล็กๆ น้อยๆ อะไรก็ซื้อหมดก็จะขาดทุน

กลุ่มผลิตเหมยไ้วได้พูดคุยหลังจากไปแลกเปลี่ยนเรียนรู้ว่ากลุ่มเราน่าจะดำเนินการ

- การบริหารจัดการ ในด้านการตลาด การบัญชี
- การออมเงิน “เราน่าจะออมกันสัก 5 บาทต่อการผลิตหนึ่งครั้ง”
- การประชาสัมพันธ์ ประธานเป็นตัวแทนนำเสนอผลผลิตในที่ประชุม

ผู้ใหญ่บ้าน และจัดทำโครงการเสนอหน่วยงานต่างๆ ที่มีโอกาส

- กระบวนการผลิต ผลผลิตที่จำหน่ายจะมีการพัฒนาอยู่เสมอสร้างออกมาเป็นเอกลักษณ์ของกลุ่ม

- การบริหารจัดการ จัดทะเบียนกับวิสาหกิจชุมชน เพื่อการประชาสัมพันธ์ ประสานกับพัฒนาชุมชนเพื่อประชาสัมพันธ์กลุ่มอาชีพแหม่มเพื่อจะได้ออกร้านขายสินค้าของชุมชน ประสานกับสาธารณสุขเพื่อขอ อย. พัฒนาระบบการผลิตและผลิตภัณฑ์

## 2) กลุ่มดำเนินการพัฒนากลุ่มผลิตแหม่ม

การดำเนินการพัฒนาที่กลุ่มผลิตแหม่มเมื่อกลุ่มได้รับรู้ถึงสภาพการบริหารจัดการ กลุ่มและจุดที่ควรที่จะพัฒนากลุ่ม ทางกลุ่มสามารถดำเนินการได้ในบางอย่างและในบางอย่างไม่สามารถดำเนินการได้

ในส่วนที่สามารถดำเนินการได้ เช่น ด้านการตลาด จากที่นางลำลี ถือนิล เป็นผู้จำหน่ายขายส่งเพียงผู้เดียว ได้ให้ลูกชายช่วยนำไปจำหน่ายในที่ทำงานด้วย และนอกจากนี้นางด่วน ซึ่งมีหลานชายเรียนอยู่ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ ได้ช่วยนำแหม่มไปจำหน่ายโดยการฝากขายที่ร้านค้าสหกรณ์ของวิทยาลัย เป็นต้น ในส่วนของผลผลิตที่จำหน่ายจะมีการพัฒนาอยู่เสมอสร้างออกมาเป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มนั้น มีจุดเด่นอยู่ที่ไม้ใส่ผงชูรส ซึ่งก็จะมีลูกค้าบางรายที่ไม่รับประทาน ผงชูรส

ในส่วนที่ไม่สามารถดำเนินการ ด้านการบัญชี นางสงกรานต์ สุปันดี ยังคงเป็นผู้จัดทำบัญชีผู้เดียวเพราะทางสมาชิกกลุ่มเองก็เป็นผู้สูงอายุจึงมอบหมายให้ทำโดยไม่เปลี่ยนแปลง เพราะไว้วางใจและเกรงใจกัน และยังต้องใช้บ้านนางสงกรานต์ เป็นสถานที่ผลิตด้วย การประชาสัมพันธ์ ประสานเป็นตัวแทนนำเสนอผลผลิตในที่ประชุมผู้ใหญ่บ้าน และจัดทำโครงการเสนอหน่วยงานต่างๆ ที่มีโอกาส นั้นปรากฏว่าในปีนี้นางสงกรานต์ไม่ได้รับเลือกเป็นประธานกลุ่มแม่บ้าน จึงไม่มีโอกาส เข้าร่วมประชุมในหมู่บ้าน ในเรื่องจดทะเบียนกับวิสาหกิจชุมชน ทางกลุ่มได้ดำเนินการติดต่อทางวิสาหกิจชุมชน และประสานกับพัฒนาชุมชนเพื่อประชาสัมพันธ์กลุ่มอาชีพแหม่มเพื่อจะได้ออกร้านขายสินค้าของชุมชนนั้น กลุ่มจะต้องดำเนินการไปจำหน่ายด้วยตนเองหรืออีกนัยหนึ่งกลุ่มจะต้องช่วยเหลือตนเองในทุกเรื่อง ซึ่งกลุ่มผลิตแหม่มมีข้อจำกัดเป็นผู้สูงอายุดังนั้นจึงไม่สามารถดำเนินการในเรื่องนี้ได้

## 2. ดำเนินการพัฒนาระบบการผลิตการพัฒนาผลิตภัณฑ์

การพัฒนาระบบการผลิตแหม่มและพัฒนาผลิตภัณฑ์แหม่มได้ทำการทดสอบความชอบของผู้บริโภคในชุมชนเพื่อวัตถุประสงค์ ดังนี้

1) เพื่อได้ข้อมูลพัฒนาสูตรของการทำแหม่มเดิมเพื่อลดต้นทุนการผลิตจากภาวะเศรษฐกิจที่วัตถุดิบ เช่น หมูและกระเทียมแพงขึ้น และวัตถุดิบ อื่น ๆ

2) เพื่อได้ข้อมูลปรับรูปแบบของบรรจุภัณฑ์เพื่อให้ลดต้นทุนการผลิต เช่น ใบตอง ซึ่งเคยไปเอามาจากสวน นายก อบต. นั้นขณะนี้ได้ตัดต้นกล้วยทิ้งเพื่อปลูกไม้ผลยืนต้น ซึ่งเป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้กลุ่มผลิตแหม่มต้องหาเงินทุนในการซื้อใบตองซึ่งแต่เดิมได้มาโดยไม่ต้องซื้อ

3) เพื่อการประชาสัมพันธ์คนในชุมชนและการสร้างการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์  
แพนมาโดยการเชิญมาทดสอบชิมแพนมา

4) นอกจากนี้ก็พัฒนาด้านเทคโนโลยีการผลิตเพื่อให้ย่นระยะเวลาการผลิตให้สั้นเข้า

ผลจากการดำเนินการทดสอบความชอบของผู้บริโภคแพนมาในชุมชนโดยวิธีการเปรียบเทียบ  
ผลิตภัณฑ์แพนมา 3 ตัวอย่าง โดยวิธี 9 Point Hedonic Scale ได้แก่ ผลิตภัณฑ์แพนมาของกลุ่ม  
ผลิตภัณฑ์แพนมาของตลาดเด่นชัยและสถานประกอบ โดยทดสอบกับตัวแทนกลุ่มอาชีพในชุมชน  
และผู้นำชุมชน เพื่อหาแนวทางร่วมกันพัฒนาผลิตภัณฑ์แพนมาโดยการทดสอบความพึงพอใจในเรื่อง  
ลักษณะทั่วไปเนื้อแพนมา สีของแพนมา กลิ่นรสที่ดีที่เกิดจากการหมัก รสชาติ และความชอบโดยรวม  
แล้วได้นำผลการทดสอบมาพัฒนาผลิตภัณฑ์แพนมาของกลุ่มต่อไป

ดังนั้นกลุ่มจึงได้กำหนดกิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์แพนมาและรูปแบบของผลิตภัณฑ์ให้  
หลากหลายรูปแบบขึ้นที่สามารถลดต้นทุนการผลิตได้ ดังนี้

1) ดำเนินการพัฒนาการผลิต ผลิตภัณฑ์แพนมา เครื่องมือที่ใช้ในการผลิตและวัสดุอุปกรณ์  
ได้ทดลองผลิตแพนมาโดยใช้เทคโนโลยีเครื่องหั่นหั่น สามารถย่นระยะเวลาการทำงานออกไปได้ แต่  
ลักษณะของหนังที่ใช้เครื่องหั่นหั่นกลุ่มผลิตแพนมาไม่พึงพอใจเพราะเส้นเล็กเกินไปเมื่อนำมาผสม  
ทำแพนมาทำให้แพนมาคมีปริมาณที่น้อยลง เมื่อนำมาเปรียบเทียบกับหนังหมูที่หั่นด้วยมือ

2) ดำเนินการจัดฝึกอบรมกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์แพนมา

กลุ่มได้เรียนรู้ในการที่จะพัฒนาการผลิตแพนมาให้มีคุณภาพจะต้องทำความเข้าใจ  
กระบวนการผลิตแพนมาตั้งแต่กรรมวิธีการผลิต การเปลี่ยนแปลงต่างๆ ที่เกิดขึ้นในแพนมาระหว่างการ  
หมัก ตลอดจนปัจจัยต่างๆ ที่ผลต่อการหมัก และกรรมวิธีการหมักแพนมาในปัจจุบัน และการใช้สารปรุง  
รสของผลิตภัณฑ์แพนมาที่สำคัญก็มี เกลือ ข้าว กระเทียม เช่น เกลือช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของ  
จุลินทรีย์ หากใช้เกลือมากเกินไปจะทำให้ผลิตภัณฑ์มีรสเค็มจัดและเนื้อมีสีคล้ำ ข้าวที่ใส่ในแพนมา  
เป็นข้าวที่ผ่านการหุงต้มจนสุกแล้ว ซึ่งเป็นตัวทำให้แพนมามีรสเปรี้ยว กระเทียม เพิ่มกลิ่นหอมและ  
รสชาติของแพนมา และยังช่วยเป็นสารกันบูดได้ด้วย เป็นต้น

ดังนั้นจึงได้การพัฒนาในเรื่องของ รสชาติ สี โดยได้ผลิตแพนมาโดยทดลองสูตร 3 สูตร

- สูตรที่ 1 กำหนดอัตราส่วนของกระเทียม : ข้าวเหนียว : เกลือ เท่ากับ 1,500 : 400 : 400
- สูตรที่ 2 กำหนดอัตราส่วนของกระเทียม : ข้าวเหนียว : เกลือ เท่ากับ 750 : 200 : 200
- สูตรที่ 3 กำหนดอัตราส่วนของกระเทียม : ข้าวเหนียว : เกลือ เท่ากับ 500 : 134 : 133

จากดำเนินการทดลองพัฒนาทำแพนมาตามส่วนผสมของกระเทียม ข้าวเหนียวสุก เกลือ แล้ว  
จึงนำผลิตภัณฑ์แพนมาทดสอบความชอบผลการทดสอบความชอบ ของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์  
แพนมา พบว่าผลิตภัณฑ์แพนมาที่มีอัตราส่วนสารปรุงรสของกระเทียม ข้าวเหนียวสุก เกลือ เท่ากับ 750  
: 200 : 200 ในสูตรที่ 2 มีคะแนนความชอบโดยรวมระดับความชอบปานกลางถึงมากที่สุดที่ร้อยละ 8.12  
สามารถลดต้นทุนการผลิตได้เพราะเป็นสูตรลดเนื้อหมูที่มีราคาแพง เพิ่มหนังหมูมากขึ้น กระเทียมที่มี

ราคาแพงขึ้นก็ลดลงเมื่อทดลองกับส่วนผสมอื่นๆ เช่น ข้าวเหนียว เกลือ ในสัดส่วนที่เหมาะสมก็สามารถให้รสชาติที่ผู้บริโภคนิยมรับประทานได้ ดังนั้นจึงให้กลุ่มใช้สูตรที่ 2 ไปผลิตแหนม ซึ่งก็ผลิตในระยะสั้นๆ

การปรับปรุงแบบผลิตภัณฑ์จากเดิมกลุ่มได้ทำแหนมโดยใช้ใบตองในการห่อมาเป็นรูปแบบของการใช้พลาสติกห่อให้เป็นรูปสามเหลี่ยมสวยงาม และห่อเป็นแท่งโดยไม่ใช้ใบตองจากห่อละ 5 บาท มาเป็นห่อละ 10 บาท โดยเพิ่มปริมาณมากขึ้น เพื่อให้ลดต้นทุนการผลิตลง

### 3. ดำเนินการศึกษาดูงาน

การจัดกิจกรรมการศึกษาดูงานของกลุ่มการผลิตแหนมเพื่อให้ได้ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์กับสถานประกอบการ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มได้เรียนรู้การบริหารจัดการเพื่อนำมาใช้ในการพัฒนาดังนี้

เรียนรู้ในด้านกระบวนการบริหารจัดการในด้านการผลิต การตลาด การบัญชีและการประชาสัมพันธ์

การดำเนินงานภายในชุมชนที่มีหน่วยงานเข้ามาส่งเสริมอย่างจริงจัง และมีกลุ่มอาชีพต่างๆ ภายในชุมชนร่วมมือกันในการด้านการตลาด เมื่อนำไปจำหน่ายในที่ต่างๆ ก็จะนำสินค้ากลุ่มอื่นๆ ไปด้วย เพื่อเป็นการช่วยเหลือกันและประชาสัมพันธ์

การจัดตั้งกลุ่ม เริ่มการจัดตั้งจากกลุ่มเองใช้วิธีการออมเงินกลุ่มก็จะมีความพยายามที่จะต้องดำเนินงานให้ประสบผลสำเร็จให้ได้

การผลิตภัณฑ์ จะต้องมีการพัฒนาอยู่เสมอและคิดริเริ่มให้ใหม่ๆ ที่เน้นในเรื่องของสุขภาพ

กระบวนการผลิต มีการคัดเลือกวัตถุดิบที่ดี การสุขาภิบาล และการควบคุมคุณภาพการผลิต และการลดต้นทุนการผลิตโดยการผลิตวัตถุดิบบางอย่างเอง เป็นต้น

ดังนั้นจะเห็นได้ว่าการดำเนินกิจกรรมหลังจากการวิเคราะห์จุดอ่อน จุดแข็งของกลุ่มแล้ว ทางคณะวิจัยได้จัดกิจกรรมต่างๆ เพื่อให้กลุ่มได้ผ่านกระบวนการเรียนรู้และนำไปพัฒนากลุ่มตามศักยภาพ โดยได้ดำเนินการพัฒนาการบริหารจัดการกลุ่ม ดำเนินการพัฒนาระบวนการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการศึกษาดูงานจากสถานประกอบการและวิสาหกิจชุมชน ซึ่งกลุ่มการผลิตแหนมได้ร่วมแลกเปลี่ยน เรียนรู้ประสบการณ์ต่างๆ เพื่อนำมาปรับใช้และพัฒนากลุ่มผลิตแหนมหมู่บ้านปากปาดตามศักยภาพ ดังนี้

1. กลุ่มได้ปรับเปลี่ยนการผลิตในสถานที่สะอาดขึ้น และมีพื้นที่ผ่อนคลากระหว่างการทำงาน
2. ได้ปรับเปลี่ยนรูปแบบของแหนมเพื่อการลดต้นทุนการผลิต
3. ได้ลองทำสินค้า (หมูแผ่น) เป็นทางเลือก ไปวางขายในร้านค้าของตนเอง

4. รู้ถึงเรื่องสุขภาพโภชนาการแล้วนำมาปรับใช้ในชีวิตประจำวัน มาใช้ในการทำอาหารในครอบครัว และรู้จักเลือกซื้อผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และอาหารเพื่อสุขภาพ จากคำพูดที่ว่า “แนมที่เขาทำสีแดงๆ คนเขาก็ซื้อกิน เขาบอกว่าซื้อกิน แนมของเฮลีย่แดง”

5. ได้สูตรแนมที่ทำการทดลองสูตรในการพัฒนาเรื่องของรสชาติ สี

6. เมื่อไปศึกษาดูงานก็ได้รู้ถึงการบริหารงาน กระบวนการผลิต แต่กลุ่มไม่มีศักยภาพพอที่จะปรับเปลี่ยน “เขาทำอย่างเขาบ่ได้ เขามีวิสาหกิจชุมชนเข้ามาช่วยในเรื่องการหาตลาด พวกกลุ่มไปออกงานขายสินค้า...” จากคำพูดหลังจากที่ได้ศึกษาดูงานของกลุ่มแม่บ้านใหม่ม่วงก้อน

### สภาพภายหลังการดำเนินการวิจัย

การดำเนินการวิจัยเพื่อศึกษาสภาพพัฒนาการบริหารจัดการที่เหมาะสมและและมีสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจของกลุ่มผลิตแนมบ้านปากป่านหมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่ คณะวิจัยได้จัดกิจกรรมต่างๆ เพื่อพัฒนาการบริหารจัดการให้กลุ่มได้ผ่านกระบวนการเรียนรู้และนำไปสู่การพัฒนาที่กลุ่มนั้นมีปัจจัยที่ทำให้การดำเนินการของกลุ่มผลิตแนมต้องประสบปัญหา ไม่สามารถผลิตแนมได้ เนื่องจากสาเหตุดังนี้

1. ปัญหาทางด้านเศรษฐกิจของประเทศ เนื่องจากเกิดภาวะเนื้อหมู หนักรู กะเทียมแพงขึ้นและวัตถุดิบอื่นๆ แพงขึ้น จากการผลิตรั้งละ 10 กก.ซึ่งใช้ต้นทุนการผลิต 1,136 บาท เพิ่มขึ้นอีกประมาณ 1,406 บาท แต่ราคาแนมที่นำไปจำหน่ายยังคงราคาเท่าเดิม แม้จะลดปริมาณลงก็ไรก็ยังน้อย ซึ่งกลุ่มพิจารณาเห็นว่าไม่คุ้มกับการทำเพราะมีปัญหาเรื่องสุขภาพตามมา เนื่องจากกระบวนการผลิตแนมต้องใช้เวลาและแรงในการแกะไขลวกกะเทียมและสับหมูในปริมาณมากๆ ประกอบกับสมาชิกกลุ่มผลิตแนมบางคนได้รับเบี้ยยังชีพจากรัฐบาลจึงไม่เห็นความจำเป็นในการลงทุนผลิตแนม เพราะไม่คุ้มทุนและแรงในการผลิต

2. โครงการต้นกล้าอาชีพได้ดำเนินการอบรมให้กับบุคคลที่ไม่มีงานทำ ในส่วนของวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ได้รับนโยบายให้ดำเนินโครงการดังกล่าว ได้อบรมการผลิตแนมให้กับบุคคลในหมู่บ้านปากป่าน และผู้รับการอบรมดังกล่าวได้ผลิตแนมจำหน่ายในตลาดซึ่งก็เป็นคู่แข่งในตลาด

3. การแข่งขันในตลาดที่เป็นบุคคลไม่ใช่กลุ่มดังนั้น ผลกำไรแม้ได้ไม่มากนักจากการจำหน่ายแนมในภาวะเนื้อหมูแพง กะเทียมแพงขึ้น และวัตถุดิบอื่นๆ มีราคาสูงขึ้น แต่ผลกำไรไม่ต้องแบ่งปัน หากเป็นกลุ่มดำเนินการผลิตและคงจำหน่ายในปริมาณเท่าเดิมหรือน้อยกว่าเดิมก็ไม่สามารถมีกำไรมาแบ่งปันกันได้

4. อายุที่เพิ่มมากขึ้นของสมาชิกกลุ่ม และประสบปัญหาในด้านสุขภาพ ก็ทำให้กลุ่มผลิตแนมไม่สามารถรวมกันแก้ปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้นภายในกลุ่มได้

ดังนั้นรูปแบบของการบริหารจัดการกลุ่มผลิตเหนม (ผู้สูงอายุ) ควรเป็นรูปแบบดังนี้

- 1) ควรเป็นกิจกรรมที่ไม่มีต้นทุนสูงและเสี่ยงต่อภาวะขาดทุนและใช้วัสดุท้องถิ่น
- 2) ควรเป็นกิจกรรมที่ทำไปเรื่อยๆ ไม่ใช่แรงงานมากนัก มีการพบปะ พูดคุยกันเพื่อคลายเหงา เช่น การทำดอกไม้จันทน์ เป็นต้น
- 3) ควรเป็นกิจกรรมการถ่ายทอดเพียงชั่วครั้งชั่วคราว เช่น เป็นวิทยากรสอนเด็กนักเรียนในชุมชน
- 4) หากจัดตั้งกลุ่มผู้สูงอายุผู้ประสานงานจะต้องมีความคล่องตัว ไม่สูงวัย

#### ตารางแสดง การเปรียบเทียบก่อนและหลังการวิจัย

| ก่อนการวิจัย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | หลังการวิจัย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><u>การบริหารจัดการ</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีกองทุนกลุ่มแม่บ้านหมู่ที่ 7 จำนวน 10,000 บาท ในการจัดซื้ออุปกรณ์ในการผลิตและวัตถุดิบ</li> <li>2. มีผู้เริ่มก่อตั้ง 9 คน เป็นผู้สูงอายุทั้งหมด</li> <li>3. มีการแบ่งงานอย่างหยาบๆ คือ ซื่อวัตถุดิบผลิตขายและทำบัญชี</li> <li>4. มีการแบ่งปันผลกำไรเป็นครั้งๆ โดยหักต้นทุนไว้</li> <li>5. สถานที่ใช้ห้องเก็บของบ้านนางสงกรานต์ เป็นที่ผลิต</li> </ol> <p><u>การผลิต</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. วัตถุดิบมาจากตลาดเด่นชัย</li> <li>2. ใ้บตองจากสวนบ้านนายกองค์การบริหารส่วนตำบลไทรน้อย</li> <li>3. การจัดการการผลิตมีป่าต่วนและป่าเหนียม แม่ค้าเหนมเก่าเป็นหัวแรง</li> <li>4. ไม่เร่งรีบผลิตให้เสร็จใน 1 วัน จะมีการเตรียมอุปกรณ์และแกะกระเทียม 1 วัน และผลิต 1 วัน</li> <li>5. ปริมาณที่ผลิตในครั้งแรกเป็นการลองวางตลาด 5 กิโลกรัม</li> </ol> | <p><u>การบริหารจัดการ</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ได้มีการจัดซื้ออุปกรณ์เพิ่มเติม</li> <li>2. จากผู้เริ่มก่อตั้ง 9 คน เป็นผู้สูงอายุทั้งหมดลงดำเนินการอย่างต่อเนื่องทุกคน</li> <li>3. คงมีการแบ่งงานอย่างหยาบๆ คือ ซื่อวัตถุดิบผลิตขายและทำบัญชี</li> <li>4. ผลกำไรมีการแบ่งปันหนึ่งเดือนต่อครั้งโดยหักต้นทุนไว้</li> <li>5. มีการย้ายสถานที่ผลิตจากห้องเก็บของมาใช้บริเวณข้างบ้านที่มีโต๊ะและพื้นที่ผลิตถูกสุขอนามัย (เจ้าของบ้านลงทุนต่อเติมพื้นที่ผลิตเอง)</li> <li>6. มีสมาชิกมาเพิ่มในส่วนการขายแต่เป็นเพียงระยะสั้นๆ</li> </ol> <p><u>การผลิต</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผลิตครั้งละ 10 กิโลกรัม มีการพัฒนาสูตรเพื่อตรงกับความต้องการของลูกค้า</li> <li>2. เพิ่มรูปแบบผลิตภัณฑ์มาเป็นพลาสติก ไม่ใช่ใ้บตอง</li> <li>3. มีการใช้เครื่องหั่นหั่นแทนแรงคน</li> <li>4. มีการหยุดการผลิตเป็นครั้งๆ เนื่องจากมีปัญหาหนูและกระเทียมแพง</li> </ol> |

| ก่อนการวิจัย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | หลังการวิจัย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>6. สูตรที่ผลิตเป็นสูตรดั้งเดิมไม่ได้ผงชูรสและดินประสิว เน้นความปลอดภัยของผู้บริโภค</p> <p>7. การผลิตในครั้งต่อไปฝ่ายขายจะเป็นผู้กำหนด โดยดูจากสินค้าที่เหลือ</p> <p><u>การตลาด</u></p> <p>1. เป็นการวิเคราะห์ตลาดในชุมชน จากการที่รถขายของ (ตลาดเคลื่อนที่เข้ามาขายในหมู่บ้าน ชาวบ้านนิยมซื้อเห็ดนมบริโภคมาก) ดังนั้นจึงรวมกลุ่มกันผลิตเห็ดนม</p> <p>2. มีตลาดเป้าหมาย 2 แห่ง คือ ตลาดเด่นชัย และร้านค้าในหมู่บ้าน</p> <p>3. ผู้รับผิดชอบนำไปขาย คือ นางสาวลิ (ประธานกลุ่ม)</p> <p>4. ขายในราคาส่ง พวงละ 100 บาท ขายปลีกจะได้ 125 บาท</p> | <p>5. มีการจัดชิมเห็ดนมเพื่อความพึงพอใจของผู้บริโภค</p> <p>6. มีนักเรียนมาร่วมกิจกรรมการผลิตและการพัฒนาผลิตภัณฑ์</p> <p>7. สมาชิกมีแนวคิดในการลดต้นทุนการผลิต ด้วยการปลูกพริกในกลุ่ม</p> <p>8. ภาวะเห็ดนมและกระเทียมแพงได้มีการทดลองสูตรเห็ดนมเพื่อลดต้นทุนการผลิต</p> <p>9. กลุ่มมีทักษะในการผลิตเห็ดนมเพิ่มมากขึ้น สามารถช่วยชุมชนทำอาหารเมื่อมีงานในหมู่บ้าน</p> <p>10. กลุ่มมีความเปลี่ยนแปลงในเรื่องของการสุขภาพใจเพิ่มมากขึ้น และรับผิดชอบต่อผู้บริโภค ตนเองและครอบครัวโดยไม่ยอมใส่สารที่ทำให้เห็ดนมสีชมพูมารับประทาน</p> <p><u>การตลาด</u></p> <p>1. มีคู่แข่งขึ้นการตลาดในชุมชนเพิ่มขึ้น</p> <p>2. ภาวะเห็ดนมและกระเทียมแพง ทำให้ขายได้กำไรน้อย</p> <p>3. ลูกชายของนางสาวลิ ช่วยนำไปขายในที่ทำงาน และหลานชายป้าด่วนช่วยนำไปฝากไว้ที่สหการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ ช่วยได้เพียงระยะหนึ่ง</p> |

จากข้อสรุปสภาพของกลุ่มผลิตเห็ดนม บ้านปากป่านหมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่ ที่เหมาะสมและมีสมดุลระหว่างความสุขกับเศรษฐกิจหลังการวิจัย เมื่อกลุ่มประสบปัญหาภาวะวัตถุดิบแพง แต่กลุ่มผลิตเห็ดนมจะยังคงมีการพบกลุ่มเพื่อได้พูดคุยคลายเหงาโดยให้กิจกรรมการผลิตเห็ดนมเป็นตัวเชื่อมโยงเป็นครั้งคราว เห็ดนมที่ผลิตได้จะขายแบ่งกันภายในกลุ่ม

ดังนั้นทิศทางของกลุ่มในมิติของเศรษฐกิจในการดำเนินงานเมื่อมีปัจจัยเรื่องราคาวัตถุดิบแพง เช่น เห็ดนม กระเทียม ควรจะดำเนินการ ดังนี้

1. หยุดผลิตเป็นระยะ จะผลิตเมื่อมีผู้สนใจสั่งซื้อ
  2. ผลิตตามช่วงเทศกาลที่มีความต้องการแน่นสูง
  3. ทดลองผลิตภัณฑ์สินค้าอื่นมาทดแทน ตามที่ศักยภาพของกลุ่มจะทำให้
- ในส่วนทิศทางของกลุ่มผลิตแทนในมิติของความสุขที่กลุ่มผลิตได้รับมี ดังนี้

1. ในขณะที่ผลิตสมาชิกกลุ่มมีความสุขเพราะได้พุดจาเข้าหาแขกกันและรับประทานอาหารกลางวันร่วมกันโดยช่วยกันทำช่วยกันกินจากวัตถุดิบที่แต่ละคนนำมารวมกัน บ้างมีผักก็เอาผักมา
2. กิจกรรมการผลิตแทนไม่เร่งรีบ ในระหว่างขั้นตอนการผลิต หากมีของก็จะพักนั่งๆ นอนๆ คุยกันไปบ้าง
3. กลุ่มมีความภูมิใจในผลิตภัณฑ์ของตนเองที่ไม่ใส่ผงชูรส แม้ว่าตลาดบางกลุ่มจะติดรับประทานผงชูรส แต่กลุ่มก็ไม่ให้ความสำคัญกับตลาดกลุ่มนั้น นอกจากนี้ได้ซื้อแทนจากกลุ่มในราคาขายส่งให้กับลูกหลานรับประทานเป็นของกินกับข้าว
4. ภูมิใจที่ได้เงินส่วนหนึ่งเป็นค่าขนมให้หลานๆ
5. กลุ่มมีความภูมิใจที่หน่วยงาน อบต. มักจะได้พุดถึงกลุ่มผลิตแทนว่ารวมกลุ่มกันนานกว่ากลุ่มอื่นๆ และนำเบอร์โทรศัพท์ของประธานกลุ่มเก็บไว้ในหน่วยงานหากมีผู้ใดอยากจะซื้อแทนของกลุ่มไปเป็นของฝาก
6. สามารถนำทักษะการทำแทนมาปรับใช้เป็นแม่ครัวในงานต่างๆ ในชุมชน เช่น งานศพ งานปอย เป็นต้น

สรุปผลการเรียนการสอน การวิจัยและการบริการสังคม จากการที่นักวิจัยได้พานักเรียนสาขางานอุตสาหกรรมเกษตรไปเรียนรู้ร่วมกับชุมชนและบูรณาการเรียนการสอนรายวิชาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และรายวิชาโครงการแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์ โดยการปรับใช้กระบวนการวิจัยเพื่อท้องถิ่นมาปรับวิธีเรียน เปลี่ยนวิธีสอนจากในห้องเรียนมาเป็นบูรณาการร่วมกับชุมชน ผลที่เกิดขึ้นกับครูและนักเรียน มีดังนี้

1. นักเรียนสามารถนำกระบวนการทดลองทำแทน 3 สูตร มาปรับใช้เขียนเป็นรายงานในรายวิชาโครงการ (ปัญหาพิเศษ) และใช้แข่งขันทักษะสัมมนา ในงานประชุมทางวิชาการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย
2. นักเรียนสามารถเป็นวิทยากรในการทำแทน ในโครงการ 108 อาชีพที่วิทยาลัยได้เข้าร่วมจัดขึ้น
3. นักเรียนรู้จักวิธีการตั้งคำถาม และรู้วิธีการอธิบายเมื่อมีการเรียนรู้ร่วมกันระหว่างนักเรียนกับกลุ่มผลิตแทน
4. นักเรียนรู้จักวิธีการร่วมกันสรุปกิจกรรมหลังดำเนินการ
5. ครูสามารถนำกระบวนการวิจัยมาใช้ในการเรียนการสอน

### ข้อเสนอเพื่อเป็นทิศทางในการพัฒนาและดูแลผู้สูงอายุ

1. พัฒนากลุ่มอาชีพเพื่อชุมชนควรมีสถานที่เป็นศูนย์กลางเพื่อพบปะกลุ่มอื่นๆ และได้ใช้ประโยชน์ร่วมกันเป็นการป้องกันความขัดแย้งของกลุ่มอื่นๆ
2. กลุ่มผู้สูงอายุเป็นผู้มีความสามารถในการถ่ายทอดภูมิปัญญาควรมีสถานที่โรงเรียนสถานีนามัยเป็นศูนย์กลางให้ผู้สูงอายุถ่ายทอดภูมิความรู้
3. การจัดการเรียนการสอนของโรงเรียนในชุมชนควรให้ผู้สูงอายุมีส่วนเป็นวิทยากร หรือสอนกลุ่มแม่บ้านกลุ่มอื่นๆ ต่อไป
4. จัดกิจกรรมส่งเสริมการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นโดยมีผู้สูงอายุได้มีส่วนร่วม
5. สนับสนุนงบประมาณของกลุ่มผู้สูงอายุอาจจะไม่เน้นอาชีพหรือผลผลิต เน้นเรื่องสันติภาพเพื่อให้ผู้สูงอายุมาพบปะพูดคุยคลายเหงา

## บทที่ 5

### สรุปผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ

#### 1. สรุปโครงการและกิจกรรม

การพัฒนาการบริหารจัดการกลุ่มผลิตเห็ดบ้านปากปาน หมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่ ที่เหมาะสมและมีสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพการดำเนินงานของกลุ่มผลิตเห็ด และเพื่อพัฒนาการบริหารจัดการที่เหมาะสมและมีสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจของกลุ่มผลิตเห็ดบ้านปากปาน หมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่ ดำเนินการศึกษาในพื้นที่บ้านปากปาน หมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่ ระยะเวลาดำเนินการ 1 ปี 5 เดือนระหว่างวันที่ 1 สิงหาคม 2551 ถึง 31 ธันวาคม 2552 โดยใช้กระบวนการวิจัยแบบมีส่วนร่วม โดยบูรณาการการเรียนรู้ร่วมกันระหว่างกลุ่มผลิตเห็ดบ้านปากปานและนักศึกษาระดับปวช. (ประกาศนียบัตรวิชาชีพ) สาขางานอุตสาหกรรมเกษตรของวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ ดำเนินการเป็น 2 ระยะ คือ

ระยะที่ 1 ศึกษาสภาพ ศักยภาพของชุมชน ภูมิปัญญา ด้านอาชีพของชุมชนบ้านปากปาน ดำเนินการจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับชุมชนและหน่วยงาน ประเด็นสภาพปัจจุบัน ปัญหา จุดพัฒนา จุดแข็งของชุมชน และกลุ่มอาชีพ และประเด็นศักยภาพของกลุ่มในการบริหารจัดการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาดของกลุ่มผลิตเห็ด

ระยะที่ 2 พัฒนาการบริหารจัดการกลุ่มผลิตเห็ดบ้านปากปาน หมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่ ที่เหมาะสมและมีสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจ ดำเนินการพัฒนาการบริหารจัดการ ในด้านการผลิต ได้แก่ กระบวนการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มให้มีคุณภาพเป็นที่ต้องการของตลาด โดยทดสอบความชอบของผู้บริโภค จากตัวแทนกลุ่มอาชีพ ผู้นำชุมชนและชุมชน หาแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ด้านการใช้เทคโนโลยี กลุ่มผลิตเห็ดบ้านปากปานได้เรียนรู้การใช้เครื่องหั่นหั่นหมูร่วมกับนักเรียน สาขางานอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยดำเนินการอบรม เรื่องสุขาภิบาลอาหารมาตรฐานของผลิตภัณฑ์เห็ดและการพัฒนาผลิตภัณฑ์เห็ด โดยทดลองสูตร 3 สูตร พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ และศึกษาดูงานในสถานประกอบการที่ผลิตเห็ดและกลุ่มอาชีพในชุมชนที่ประสบความสำเร็จในด้านการบริหารจัดการ

#### 2. สรุปผลการวิจัย

จากการดำเนินกิจกรรมเพื่อศึกษาสภาพการดำเนินงานของกลุ่มผลิตเห็ดบ้านปากปาน หมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่ และพัฒนาการบริหารจัดการที่เหมาะสมและมีสมดุล

ระหว่างความสุขและเศรษฐกิจของกลุ่มผลิตเหนมบ้านปากปานหมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่ สรุปผลได้ดังนี้

1. สภาพการดำเนินงานของกลุ่มผลิตเหนมบ้านปากปาน หมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่ ผลจากการศึกษาพบว่ากลุ่มอาชีพเหนม บ้านปากปาน เป็นกลุ่มหนึ่งที่มีการก่อตั้งสืบเนื่องมาจากกลุ่มแม่บ้าน บ้านปากปานหมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่ ได้ร่วมกันทำกิจกรรมพัฒนาอาชีพโดยความช่วยเหลือจากภาครัฐและท้องถิ่น โดยสมาชิกกลุ่มได้พูดคุยและรื้อฟื้น การทำเหนมซึ่งเป็นภูมิปัญญาของกลุ่มขึ้น ซึ่งเหนมเป็นอาหารที่ชาวบ้านส่วนใหญ่นิยมบริโภค และแม่ค้าในหมู่บ้านจะซื้อเหนมจากตลาดและเหนมจากลำปาง เชียงใหม่มาขาย ปรากฏว่าขายได้ดี จึงเกิดความคิดว่าน่าจะทำเป็นสินค้าของกลุ่ม จึงได้มีการประชุมกลุ่มและวางแผนการผลิตเหนม โดยวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ได้จัดวิทยากรไปฝึกอบรมให้ จากนั้นกลุ่มก็ได้ผลิตเหนมจำหน่ายอย่างต่อเนื่อง และคณะทำงานพัฒนาอาชีพแบบบูรณาการได้เข้าไปติดตามให้คำปรึกษาอย่างต่อเนื่อง กลุ่มผลิตเหนมเป็นผู้สูงอายุที่มีอายุโดยเฉลี่ย 50 ขึ้นไป สมาชิกกลุ่มอาชีพเหนม มีจำนวน 9 คน และอาศัยอยู่ในเส้นทางใกล้เคียงกันไปมาหาได้สะดวก สถานภาพทางครอบครัวโดยส่วนใหญ่ ไม่มีภาระในการทำงานหาเลี้ยงครอบครัว และการจัดตั้งกลุ่มเป็นลักษณะกลุ่มตามธรรมชาติ ใครมีความถนัดด้านใดก็จะได้รับมอบหมายให้ทำหน้าที่นั้น เช่น นางสาวลิ ถือนิล ก็จะได้รับมอบหมายจากกลุ่มให้เป็นประธาน เนื่องจากนางสามารถติดต่อค้าขายนำเหนมไปจำหน่ายในตลาดได้ นางสาวกรรณต์ สุปินดี ได้รับมอบหมายให้เป็นเหรัญญิก ทางกลุ่มเห็นว่านางสงกรานต์มีความสามารถในการคิด เขียน และมีร้านค้าของตนเอง จึงเหมาะที่จะจดบันทึกทำบัญชีรายรับรายจ่าย และสถานภาพทางครอบครัวก็มั่นคง มีสามีเป็นสมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบลไทรย้อย และนอกจากนี้ที่ตั้งของบ้านเหมาะแก่การมารวมกลุ่มเป็นสถานที่ทำการผลิตเหนม ส่วนบทบาทหน้าที่อื่นๆ ตามลักษณะของการตั้งกลุ่มโดยทั่วไปไม่มี เช่น เลขากลุ่ม เพราะกลุ่มเห็นว่าไม่จำเป็น

การดำเนินงานที่ผ่านมาเหนมของกลุ่มแม่บ้านปากปานสามารถจำหน่ายได้เพิ่มขึ้น และสมาชิกกลุ่มมีรายได้เสริมเพิ่มขึ้น ผลกำไรที่ได้เมื่อนำมาจัดสรรแบ่งให้สมาชิกเฉลี่ยได้คนละ 14 บาทต่อวัน ถึงแม้จะมีรายได้นี้น้อยแต่สมาชิกก็พอใจและกลุ่มสามารถผลิตได้อย่างต่อเนื่องมานานกว่า 2 ปี เนื่องจากการรวมกลุ่มผลิตเหนมเป็นกิจกรรมที่ทำให้สมาชิกได้มาพบปะพูดคุยและคลายเหงา แต่กลุ่มผลิตเหนมบ้านปากปานก็ยังมีจุดอ่อนหลายประการ เช่น สถานที่ตั้งของชุมชนบ้านปากปานเป็นหมู่บ้านชนบทที่มีขนาดเล็ก ระยะเวลาห่างไกลจากแหล่งชุมชนเมือง ดังนั้นในการจำหน่ายผลผลิตจึงต้องใช้พาหนะในการเดินทาง และต้องออกไปขายของในตลาดสดแต่เช้า ตั้งแต่ 04.00 น. มีแม่ค้าขายสินค้าในชุมชนรับไปขายปลีกในหมู่บ้านของตน การบริหารจัดการกลุ่มในด้านวัตถุดิบ นางสาวลิ ถือนิล ประธานกลุ่มจะเป็นผู้ซื้อวัตถุดิบที่ตลาดสดในด่านซ้าย เช่น เนื้อหมู หนัหมู พริกสด เป็นต้น ซึ่งวัตถุดิบส่วนใหญ่จะต้องซื้อจากตลาดภายนอกชุมชนเกือบทั้งสิ้นจึงทำให้ต้นทุนการผลิตสูงได้กำไรน้อย และนอกจากนี้นางสาวลิ ถือนิล จะทำหน้าที่ขายและรู้ข้อมูลลูกค้าและแหล่งจำหน่ายเพียงคนเดียว

เมื่อคนขายเจ็บป่วยหรือมีธุระไม่สามารถนำสินค้าไปขายได้ กลุ่มก็ต้องหยุดการผลิตจนกว่าคนขายจะทำหน้าที่ได้ ในด้านการผลิตกลุ่มจะไม่ผลิตทุกวัน ประมาณ 3-4 วันจะผลิตครั้งหนึ่ง หรือหากจำหน่ายหมดก็จะทำการผลิตครั้งต่อไป ซึ่งผู้ที่จะกำหนดว่าจะผลิตเมื่อไร ก็คือ นางลำลิ ถือนิล และกำลังการซื้อขายในแต่ละครั้งมีไม่มาก แม้ค้าคนหนึ่งก็จะซื้อเพียงคนละหนึ่งพวงหากขายหมดก็จะซื้ออีกครั้งหนึ่ง และจำหน่ายพวงละ 100 บาท หนึ่งพวงจะประกอบด้วย พวงเล็ก 5 พวง พวงเล็กพวงหนึ่งจะมีแหวนจำนวน 5 ห่อ แม้ค้าก็จะนำไปจำหน่ายห่อละ 5 บาท ในวันหนึ่งๆ ก็จะจำหน่ายได้ ประมาณ 3-4 พวง ในส่วนที่จำหน่ายในหมู่บ้าน พวงหนึ่งก็จะใช้เวลา 4-5 วัน เพราะหมู่บ้านมีขนาดเล็ก ซึ่งการผลิตแต่ละครั้งต้องใช้เวลาผลิตประมาณเกือบ 2 วัน ในวันแรกจะเตรียมวัสดุและแกะกระเทียม วันที่สองจึงจะดำเนินการผลิตแหวน ในด้านเทคโนโลยีการผลิต กลุ่มอาชีพแหวนยังคงใช้แรงงานในการผลิตเป็นส่วนใหญ่ ส่วนด้านการลงทุนผลิตในแต่ละครั้งจะใช้ต้นทุน ประมาณ 1,136 บาท จะได้ผลผลิต ประมาณ 18 พวง ต่อครั้ง พวงหนึ่งละ 100 บาท เป็นเงิน 1,800 บาท ในการแบ่งปันผลกำไรนางสงกรานต์ สุปันติ ซึ่งเป็นผู้จัดทำบัญชีจะเป็นผู้ดำเนินการจัดสรรผลกำไรแบ่งให้กับสมาชิกโดยเฉลี่ยจะได้คนละ 14 บาทต่อวัน หนึ่งหรือสองเดือนก็จะแบ่งผลกำไรครั้งหนึ่ง

2. การพัฒนาการบริหารจัดการกลุ่มผลิตแหวนบ้านปากปาน หมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่ ที่เหมาะสมและมีความสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจ ได้การดำเนินการพัฒนาการผลิตแหวนดังนี้

2.1 ด้านการบริหารจัดการกลุ่มได้มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับกลุ่มอาชีพอื่นนอกชุมชน และกลุ่มได้มีการพัฒนาการบริหารจัดการกลุ่มในส่วนต่างๆ คือ การตลาดจากที่นางลำลิ ถือนิล เป็นผู้นำขายส่งเพียงผู้เดียว ได้ให้ลูกชายช่วยนำไปจำหน่ายในที่ทำงานด้วย และนอกจากนี้นางด้วน ซึ่งมีหลานชายเรียนอยู่ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ ได้ช่วยนำแหวนไปจำหน่ายโดยการฝากขายที่ร้านค้าสารการของวิทยาลัย ด้านการประชาสัมพันธ์ อบต.ไทรย้อยได้ช่วยโดยจัดทำฉลากให้และมีหมายเลขโทรศัพท์ของกลุ่มไว้ที่สำนักงาน สำหรับส่วนที่ไม่สามารถดำเนินการได้คือ ด้านการบัญชีนางสงกรานต์ยังคงเป็นผู้ทำเพียงคนเดียว และในเรื่องจดทะเบียนกับวิสาหกิจชุมชนเพราะกลุ่มผลิตแหวนมีข้อจำกัดเป็นผู้สูงอายุดังนั้นจึงไม่สามารถดำเนินการในเรื่องนี้ได้ นอกจากนี้กลุ่มผลิตแหวนได้มีการพัฒนาสินค้าออกมาเป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มโดยมีจุดเด่นของสินค้าอยู่ที่ไม้ใส่ผงชูรส

2.2 การพัฒนากระบวนการผลิตแหวนและพัฒนาผลิตภัณฑ์แหวน ได้ดำเนินการดังนี้

การทดสอบความชอบของผู้บริโภคในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาพัฒนาสูตรแหวนเดิม เพื่อใช้ได้รสชาติที่ ผู้บริโภคนิยมรับประทาน นอกจากนี้ช่วยลดต้นทุนการผลิตในภาวะเศรษฐกิจที่วัตถุดิบมีราคาแพงขึ้น เช่น เนื้อหมูแพงขึ้น กระเทียมแพงขึ้น และวัตถุดิบที่เป็นส่วนผสมอื่นๆ แพงขึ้น เป็นต้น

ปรับปรุงแบบของบรรจุภัณฑ์เพื่อให้ลดต้นทุนการผลิต โดยใช้ถุงพลาสติกแทนใบตอง และปรับปรุงแบบที่หลากหลายเป็นรูปสามเหลี่ยม เป็นต้น

พัฒนาด้านเทคโนโลยีการผลิตเพื่อให้ย่นระยะเวลาการผลิตให้สั้นเข้า โดยใช้เทคโนโลยีเครื่องหันหนังแต่กลุ่มไม่ยอมรับ เพราะหนังที่หันจากเครื่องละเอียดเกินไป

ดังนั้นการพัฒนาการพัฒนาระบวนการผลิตແໜ່ນແລະพัฒนาผลิตภัณฑ์ແໜ່ນ กลุ่มสามารถดำเนินการได้ในบางเรื่องเนื่องจากสมาชิกกลุ่มเองก็เป็นผู้สูงอายุไม่มีความสามารถและศักยภาพเพียงพอในการพัฒนาระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ແໜ່ນเพื่อจำหน่ายในระดับแข่งขันได้ การดำเนินการผลิตก็จะทำได้เท่าที่กำลังจะทำได้ จึงมีการพักไปทำไปเมื่อปวดเมื่อย นอกจากนี้ศักยภาพของการทำงานมีน้อยทำงานเป็นครั้งคราวไป ไม่มีสามารถความคิดริเริ่มสร้างสรรค์หรือพัฒนางานที่เกินกำลังได้

สภาพของกลุ่มผลิตແໜ່ນหลังจากที่เกิดภาวะเศรษฐกิจเนื้อหมูและกระเทียมแพงขึ้น ต้นทุนสูงขึ้น ทำให้ไม่มีกำไรหรือมีก็น้อยไม่เพียงพอจัดสรรผลกำไร และเกิดปัจจัยการแข่งขันการตลาดจากแม่ค้าขึ้น รวมทั้งมีผู้แข่งขันการผลิตในหมู่บ้านที่ได้รับการอบรมมาจากโครงการต้นกล้าอาชีพมีกำลังทั้งด้านการผลิต การตลาด ถึงแม้ว่าเขาจะมีกำไรไม่มากนักแต่ผลกำไรไม่ได้นำมาแบ่งสรรให้กับกลุ่ม จึงทำให้เขาสามารถดำเนินการผลิตต่อไปได้

ดังนั้นกลุ่มผลิตແໜ່ນบ้านปากป่านจึงไม่สามารถดำเนินการได้อย่างต่อเนื่อง แต่กลุ่มผลิตແໜ່ນจะยังคงมีการพบกลุ่มเพื่อได้พูดคุยคลายเหงาโดยให้กิจกรรมการผลิตແໜ່ນเป็นตัวเชื่อมโยงเป็นครั้งคราว แໜ່ນที่ผลิตได้ก็จะขายแบ่งกันภายในกลุ่มไว้รับประทานกันเอง

### 3. บทเรียนในการดำเนินงาน

บทเรียนในการดำเนินงานที่ได้การเรียนรู้โดยผ่านกระบวนการเรียนรู้จากกลุ่มผลิตແໜ່ນของชุมชน บ้านปากป่าน

1. ได้เรียนรู้เกี่ยวกับกระบวนการวิจัยเพื่อท้องถิ่น ได้แก่ วิธีการเก็บข้อมูล วิธีการสัมภาษณ์ การสังเกต การจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การสรุปบทเรียน การวิเคราะห์ข้อมูลและกระบวนการพัฒนา กลุ่มผลิตในชุมชน
2. ได้รับประสบการณ์การทำงานเพื่อท้องถิ่น เช่น การวางแผนการดำเนินงาน วิธีการดำเนินงานกับชุมชนและกลุ่มผลิตແໜ່ນ
3. การนำกระบวนการวิจัยเพื่อท้องถิ่นมาจัดบูรณาการเข้ากับการเรียนการสอน โดยนักเรียน ปวช. สาขางานอุตสาหกรรมเกษตรได้เรียนรู้ร่วมกับกลุ่มผลิตແໜ່ນ การเข้าร่วมทำงานด้วยกันกับกลุ่มอย่างมีความสุขและได้เรียนรู้ถึงกระบวนการวิจัยในท้องถิ่น สามารถสรุปบทเรียนร่วมกับกลุ่มได้
4. เรียนรู้ถึงการวางแผนทำงานร่วมกับชุมชนและกลุ่มผลิตແໜ່ນ ซึ่งต้องใช้เทคนิควิธีการ และวิธีการพูดเพื่อการเข้าถึงชุมชนและกลุ่มอาชีพ

#### 4. ข้อเสนอแนะ

1. กลุ่มผลิตเหนมเป็นผู้สูงอายุ ทำให้การพัฒนาการบริหารจัดการ การผลิตและผลิตภัณฑ์ได้ในระดับหนึ่งเท่านั้น ไม่สามารถพัฒนาเข้าสู่ในตลาดกว้างได้ ดังนั้นอายุและการศึกษา จึงเป็นปัจจัยหนึ่งของความสำเร็จในการพัฒนาด้านอาชีพ

2. ลักษณะของชุมชนบ้านปากปานเป็นชุมชนชนบทที่ไกลจากชุมชนเมือง มีบุคคลภายนอกเข้าไปน้อยส่วนใหญ่จะเป็นพ่อค้าจากภายนอกมาส่งสินค้าตามร้านค้าของชำในชุมชน ดังนั้นลักษณะชุมชนชนบทที่มีกำลังซื้อไม่มาก และไม่มีตลาดกลางจำหน่ายสินค้า ชาวบ้านจะซื้อสินค้าจากร้านค้าใกล้บ้านและอาหารประเภทของสดแม่ค้าในหมู่บ้านจะต้องเดินทางมาซื้อที่อำเภอ ดังนั้นจำนวนการผลิตเหนมของกลุ่มอาชีพไม่สามารถที่พัฒนาการผลิตได้ในจำนวนมาก

3. กลุ่มผลิตเหนมโดยส่วนใหญ่ไม่มีภาระในเรื่องการหารายได้ ในช่วงเวลากลางวันจึงว่างสามารถร่วมดำเนินการกิจกรรมของกลุ่มผลิตเหนม เนื่องจากการมารวมกลุ่มคลายเหงาได้ แม้ว่าจะได้ผลกำไรน้อย ดังนั้นกลุ่มจึงกลายเป็นที่สำหรับให้สมาชิกมาพบปะพูดคุยกันทำให้มีความสุขในการดำเนินการผลิตของกลุ่ม

4. กลุ่มผลิตเหนมมอบหมายหน้าที่บทบาทการจัดซื้อ จัดจำหน่ายสินค้า การประชาสัมพันธ์ให้กับบุคคลเพียงคนเดียวคือ นางสาวลิ ถือนิล ประธานกลุ่ม เพราะเป็นบุคคลเดียวที่ต้องออกไปตลาดในอำเภอตอนเช้า หากผู้จำหน่ายเจ็บป่วยหรือมีธุระที่ไม่สามารถนำสินค้าไปขายได้ การดำเนินการผลิตจะหยุดชะงักลง ดังนั้นการบริหารจัดการกลุ่มเป็นไปได้อย่างหากสมาชิกกลุ่มมีบทบาทเป็นผู้ผลิตเพียงอย่างเดียว

5. การผลิตของกลุ่มผลิตเหนมต้องอาศัยวัตถุดิบส่วนใหญ่จากตลาดภายนอก เมื่อวัตถุดิบแพงขึ้น เช่น หมู กระเทียม ราคาแพง เมื่อราคาแพงขึ้น ต้นทุนสูงทำให้ต้องหยุดการผลิตชั่วคราว เพราะหากดำเนินการผลิตต่อไปจะทำให้กองทุนที่ใช้เป็นทุนหมุนเวียนอยู่ร่อยหรอลง ดังนั้นกลุ่มจึงมีการหารือกันให้มีการหยุดการผลิตในช่วงที่ราคาต้นทุนสูง แสดงให้เห็นว่ากลุ่มอาชีพในชุมชนมีปัจจัยในเรื่องของต้นทุนการผลิตที่จะส่งผลให้กลุ่มอาชีพดำเนินการได้

6. กลุ่มผลิตเหนมบ้านปากปาน ยึดติดกับรูปแบบของผลิตภัณฑ์แบบดั้งเดิม เช่น รูปแบบของผลิตภัณฑ์ คือ จะต้องห่อใบตองในลักษณะรูปแบบทรงกระบอกซึ่งจะใช้ใบตองมาก ทางคณะวิจัยได้ร่วมกับกลุ่มอาชีพเหนมช่วยหาแนวทางปรับเปลี่ยนเพื่อให้สอดคล้องกับภาวะเศรษฐกิจ แต่กลุ่มตกลงที่จะยังใช้รูปแบบเดิมด้วยเหตุผลที่จะรักษารูปแบบเดิม จากความคิดที่ว่าการบรรจุผลิตภัณฑ์แบบเดิมทำให้ผลิตภัณฑ์เหนม (จิ้นส้ม) ดูน่ารับประทาน และเป็นเอกลักษณ์ของจิ้นส้ม

7. การดำเนินงานพัฒนากับกลุ่มที่มีสมาชิกเป็นผู้สูงอายุ จะดำเนินการพัฒนาได้ยากเพราะกลุ่มผู้สูงอายุไม่มีความสามารถและศักยภาพเพียงพอที่จะดำเนินการได้ด้วยตนเอง ต้องพึ่งพาอาศัยหน่วยงานเข้ามาช่วยเหลือในทุกๆ ด้าน

8. การรวมกลุ่มของผู้สูงอายุเพื่อสำหรับพบปะคลายเหงา ที่มีกิจกรรมการผลิตเป็นตัวเชื่อมโยงนั้น เป็นกิจกรรมทางเศรษฐกิจที่มีกระบวนการดำเนินงาน เช่น การลงทุน กระบวนการผลิต ผลผลิต การตลาด การประชาสัมพันธ์ ที่เป็นรายได้มาเกี่ยวข้อง และดำเนินการนอกชุมชนนั้น กิจกรรมดังกล่าวทำให้กลุ่มผู้สูงอายุไม่สามารถบริหารจัดการได้ด้วยตนเองหรือกลุ่ม ดังนั้นการจัดกิจกรรมเพื่อเชื่อมโยงให้เกิดการรวมกลุ่มของผู้สูงอายุเพื่อการพบปะคลายเหงา ควรจะเป็นกิจกรรมที่สามารถดำเนินการได้ในชุมชน

## บรรณานุกรม

- นภาพร ทองเหลือง และ เกษม นันทชัย. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม,2537.
- มาตรฐาน ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแหยม.** (มอก.).1219-2537.กระทรวงอุตสาหกรรม.กรุงเทพฯ;  
ผลิตภัณฑ์อาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. นนทบุรี.
- ปรีชญา เวชสารัชช์. การมีส่วนร่วมของประชาชนในกิจกรรมเพื่อพัฒนาชนบท (รายงานการวิจัย)  
กรุงเทพฯ : สถาบันไทยคดีศึกษา, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์,2525.
- รุ่งทิพย์ ศูนย์ตรงและคณะ. **รูปแบบการบริหารจัดการกลุ่มแบบมีส่วนร่วมที่เอื้อต่อการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแหลมกลุณ หมู่ 5 อำเภอตรอน จังหวัดอุดรดิษฐ์**  
2546.
- วิชุดา สังข์แก้ว. **ผลิตภัณฑ์เนื้อ.** สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้า  
ไทย, 2546.
- วินิจ เกตุขำ และคณะ. **กระบวนการกลุ่ม.** กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, 2522.
- แสงพลอย มั่งทองและคณะ. **รูปแบบการบริหารจัดการกลุ่มที่เอื้อต่อการพัฒนาอาชีพของกลุ่มผ้า  
ดันมือ ตำบลป่าแดง อำเภอเมือง จังหวัดแพร่,** 2546.
- ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร . คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2543.
- อาภาพันธ์ จันทรสว่าง. **การพัฒนานุคคล กลุ่มและชุมชน.**กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัย  
ธรรมศาสตร์,2525.
- อาหารและโภชนาการ.สาขาวิชาคหกรรม มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. กรุงเทพฯ , 2526.
- อารี วิบูลย์พงศ์ และ คณะ. **รายงานการวิจัยการศึกษาสภาพการผลิตแหยม: ภาคเหนือตอนบน  
ภาคเหนือตอนล่างและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ,** 2545.
- อำนาจ เถาตระกูล. **การพัฒนารูปแบบการบริหารความรู้ในสถาบันอาชีวศึกษาไทย.**  
(เอกสารอัดสำเนา)

ภาคผนวก ข

ตัวอย่างเครื่องมือการวิจัย

## แบบสัมภาษณ์

### โครงการการพัฒนาการบริหารจัดการกลุ่มผลิตเหาะบ้านปากป่าน

#### หมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่ ที่เหมาะสมและมีสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจ

.....

**คำชี้แจง** แบบสัมภาษณ์ที่ได้กำหนดไว้เป็นกรอบการสัมภาษณ์แบบกว้างๆ เท่านั้นสามารถเพิ่มเติมหรือยืดหยุ่น

ตามความเหมาะสมกับสถานการณ์

#### ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับชุมชน

1. ประวัติความเป็นมาของชุมชน
  - 1.1 การตั้งถิ่นฐานในช่วงแรกๆ ของชุมชน
  - 1.2 เรื่องราวเกี่ยวกับผู้บุกเบิก
2. เกี่ยวกับเครือข่าย
3. ชาวบ้านมีชีวิตประจำวันอย่างไร
  - 3.1 ชีวิตในรอบปีของชาวบ้าน
  - 3.2 ประเพณี พิธีกรรมต่างๆ ในรอบปี
  - 3.3 กิจกรรมต่าง ๆ ในชุมชน
  - 3.4 การประกอบอาชีพ
4. ความเป็นอยู่ของคนในแต่ละวัย
5. การรับข่าวสารข้อมูลของชาวบ้าน
6. ผู้นำด้านต่างๆ เช่น ศาสนา อาชีพ การปกครอง เป็นต้น

#### ตอนที่ 2 การบริหารและการพัฒนาผลิตภัณฑ์

1. ประวัติความเป็นมาของการจัดตั้งกลุ่ม
2. การริเริ่มทำการผลิตเหาะเกิดโดยวิธีใด มีรูปแบบและวิธีการอย่างไร
3. แรงจูงใจที่ทำให้ทำการผลิตเหาะ
4. องค์ประกอบที่ทำให้ดำเนินการผลิต
  - 4.1 บุคคลในชุมชน
  - 4.2 หน่วยงานในชุมชน
  - 4.3 กิจกรรมการผลิต เช่น การผลิต วัตถุดิบ การจำหน่าย แรงงาน การจัดการ
  - 4.4 อื่นๆ

5. ลักษณะของการบริหารจัดการ
  - 5.1 ด้านการผลิต
  - 5.2 ด้านจำหน่าย
  - 5.3 ด้านการลงทุน
  - 5.4 ด้านวัตถุดิบ
  - 5.5 ด้านแรงงาน
  - 5.6 อื่น ๆ
6. ปัจจัยที่สัมพันธ์กับการผลิตแผนม
  - 6.1 ลักษณะที่ตั้งของกลุ่มอาชีพ
  - 6.2 การคมนาคม
  - 6.3 ลักษณะของสังคม
  - 6.4 กลุ่มสังคม
  - 6.5 โครงสร้างด้านประชากร
  - 6.6 ข้อมูลข่าวสาร/การสื่อสาร
  - 6.7 คุณสมบัติของบุคคล
  - 6.8 อื่น ๆ
7. กระบวนการผลิต
  - 7.1 วัตถุดิบ
    - 7.1.1 แหล่งที่มา
    - 7.1.2 การจัดซื้อ
    - 7.1.3 ต้นทุน
  - 7.2 วิธีการผลิต
    - 7.2.1 การจัดเตรียมวัตถุดิบ
    - 7.2.2 การดำเนินการ/ขั้นตอนการผลิต
    - 7.2.3 เทคโนโลยีการผลิต
    - 7.2.4 การบรรจุภัณฑ์
    - 7.2.5 การเก็บรักษา
  - 7.3 การตลาด
    - 7.3.1 แหล่งการจำหน่าย
    - 7.3.2 ปริมาณการจำหน่าย
    - 7.3.3 วิธีการจำหน่าย

#### 7.4 การเงิน/บัญชี

7.4.1 แหล่งที่มาของทุน

7.4.2 การระดมทุน

7.4.3 ทุนหมุนเวียน

7.4.4 การจัดทำบัญชี

7.4.5 การจัดสรรผลกำไร

#### 8. ศักยภาพของกลุ่ม

8.1 การจัดการบริหารด้านการลงทุน

8.2 การจัดการด้านวัตถุดิบ

8.3 การจัดการด้านการผลิต

8.4 การจัดการด้านการบัญชี

8.5 การจัดการด้านการตลาด

8.6 การจัดการด้านการประชาสัมพันธ์

#### 9. การเรียนรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่

9.1 จากทักษะ

9.2 จากลูกค้า

9.3 ข่าวสารข้อมูล

9.4 จากเพื่อนบ้าน

#### 10. พัฒนาการผลิตภัณฑ์ใหม่ตั้งแต่เริ่มดำเนินการจนกระทั่งถึงปัจจุบัน

10.1 สถานที่ผลิต

10.2 ด้านการผลิต

10.3 ด้านจำหน่าย

10.4 ด้านการลงทุน

10.5 ด้านวัตถุดิบ

10.6 ด้านแรงงาน

10.7 ด้านการบัญชี

10.8 อื่น ๆ

### แบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

ชื่อผู้ทดสอบ.....วันที่ .....

คำชี้แจง กรุณาประเมินคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์แนมและให้คะแนนตามความชอบ

โดยกำหนดให้คะแนน 9 = ชอบมากที่สุด 8 = ชอบมาก 7 = ชอบ  
6 = ชอบเล็กน้อย 5 = เฉยๆ 4 = ไม่ชอบเล็กน้อย  
3 = ไม่ชอบปานกลาง 2 = ไม่ชอบมาก 1 = ไม่ชอบมากที่สุด

| คุณลักษณะผลิตภัณฑ์            | รหัสตัวอย่าง |     |     |
|-------------------------------|--------------|-----|-----|
|                               | 431          | 682 | 507 |
| ลักษณะทั่วไปของเนื้อแนม       |              |     |     |
| สีของแนม                      |              |     |     |
| กลิ่นรสที่ดีที่เกิดจากการหมัก |              |     |     |
| รสชาติ                        |              |     |     |
| ความชอบโดยรวม                 |              |     |     |

ข้อเสนอแนะ.....  
.....  
.....  
.....

ขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือ

**แบบประเมินการอบรมการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์แหนม**  
**โครงการการพัฒนาการบริหารจัดการกลุ่มผลิตแหนมบ้านปากป่าน**  
**หมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่**  
**ที่เหมาะสมและมีสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจ**

**คำชี้แจง** ผู้ตอบแบบสอบถามโปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องว่างท้ายข้อความให้ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

| รายการประเมิน                                                                         | ระดับความคิดเห็น |     |         |      |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----|---------|------|------------|
|                                                                                       | มากที่สุด        | มาก | ปานกลาง | น้อย | น้อยที่สุด |
| 1. ท่านได้รับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเรื่องสุขลักษณะอาหาร                           |                  |     |         |      |            |
| 2. ท่านได้รับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการใช้สารเคมีในอาหาร                           |                  |     |         |      |            |
| 3. ท่านได้รับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคล                              |                  |     |         |      |            |
| 5. ท่านได้รับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปฏิบัติงานที่ถูกสุขลักษณะ                   |                  |     |         |      |            |
| 6. ท่านได้รับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสถานที่จำหน่ายอาหาร                            |                  |     |         |      |            |
| 7. ท่านได้รับความรู้และเข้าใจเรื่องลักษณะผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป                    |                  |     |         |      |            |
| 8. ท่านคิดว่าการปฏิบัติการทดลองสูตรแหนมให้ประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์                 |                  |     |         |      |            |
| 9. ท่านคิดว่าเนื้อหาวิชาที่ท่านอบรมในครั้งนี้สมบูรณ์ตรงตามที่ท่านต้องการและคาดหวังไว้ |                  |     |         |      |            |
| 10. ท่านคิดว่าเนื้อหาการจัดอบรมเหมาะสมกับเวลาเพียงใด                                  |                  |     |         |      |            |

**ข้อเสนอแนะเพิ่ม**

.....

.....

.....

ขอขอบคุณในความร่วมมือ

ภาคผนวก ค

หนังสือเชิญเข้าร่วมเวทีวิจัย

(สำเนา)



ที่ ศร 0621.03/พิเศษ

วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่  
อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่ 54110

30 ตุลาคม 2551

เรื่อง ขอเชิญเข้าเวทีวิจัย

เรียน

ด้วยวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ได้รับทุนวิจัยจากสำนักงานกองทุนวิจัย (สกว) ในการดำเนินโครงการเรื่อง” การพัฒนาบริหารจัดการกลุ่มผลิตเห็ดบ้านปากปาน หมู่ที่ 7 ตำบล ไทรย้อย อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่ ที่เหมาะสมและมีความสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจ” ซึ่งได้ดำเนินการจัดเวทีวิจัยขึ้นเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับชุมชนและศึกษาสภาพปัจจุบัน จุดแข็ง แนวทางพัฒนาโดยเชื่อมโยงกับนโยบายส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนของ อบต. ไทรย้อยและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อการบริหารจัดการแบบมีส่วนร่วมในการพัฒนากลุ่มอาชีพผลิตเห็ดบ้านปากปานให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืนต่อไป

จึงใคร่ขอเชิญท่านเข้าร่วมเวทีวิจัยดังกล่าวเพื่อแสดงความคิดเห็นและเสนอแนวทางตามนโยบายส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนในการพัฒนากลุ่มอาชีพเห็ด ใน วันที่ 14 พฤศจิกายน 2552 ในเวลา 09.00 น.-15.30 น. ณ สถานที่ทำการผลิตเห็ดของกลุ่มอาชีพ หมู่บ้านปากปาน (บ้านนางสงกรานต์ สุปันตี)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดเข้าร่วมเวทีวิจัยตามวัน เวลา ดังกล่าว จักขอบพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(นายวีระกุล เรืองสกุล)

รองผู้อำนวยการ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่

ฝ่ายพัฒนาการศึกษา

โทร. 0-5461-3313 ต่อ 102, โทรสาร 0-5461-3340

สารบรรณอิเล็กทรอนิกส์: Phrae03, E-mail: Kasetphrae@ pcat.ac.th

### กำหนดการจัดเวที

|                          |                                                                                                                             |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เวลา 09.00 น. – 09.30 น. | กลุ่มอาชีพแพนมาซีแข็งแรงสถาบัน จุดอ่อนของกลุ่ม                                                                              |
| เวลา 09.30 น. – 10.00 น. | นายก อบต. ไทรช้อยเสนอแนวทางตามนโยบายส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนในการพัฒนากลุ่มอาชีพ และแนวคิดในการพัฒนาบริหารจัดการกลุ่มผลิตแพนมา |
| เวลา 10.00 น. – 10.30 น. | สาธารณสุขตำบลไทรช้อยเสนอแนวคิดในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัย                                                                |
| เวลา 10.30 น. – 12.00 น. | ร่วมกันเสนอแนวคิดในการพัฒนาบริหารจัดการกลุ่มผลิตแพนมา                                                                       |
| เวลา 12.00 น. – 13.00 น. | รับประทานอาหารกลางวัน                                                                                                       |
| เวลา 13.00 น. – 15.30 น. | สรุปแนวทางในการพัฒนาบริหารจัดการกลุ่มผลิตแพนมา                                                                              |

(สำเนา)



ที่ ศร 0621.03/พิเศษ

วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่

อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่ 54110

19 มิถุนายน 2552

เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมทดสอบผลิตภัณฑ์แผนมกลุ่มอาชีพบ้านปากป่าน

เรียน

ด้วยวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ได้รับทุนวิจัยจากสำนักงานกองทุนวิจัย (สกว) ในการดำเนินโครงการเรื่อง” การพัฒนาบริหารจัดการกลุ่มผลิตแผนมบ้านปากป่าน หมู่ที่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่ ที่เหมาะสมและมีความสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจ” ซึ่งได้ดำเนินการจัดเวทีวิจัยขึ้นเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์แผนมโดยเชื่อมโยงกับนโยบายส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนของ อบต.ไทรย้อยและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

จึงใคร่ขอเชิญท่านเข้าร่วมทดสอบผลิตภัณฑ์แผนมกลุ่มอาชีพบ้านปากป่านเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์แผนม ในวันอังคารที่ 23 มิถุนายน 2552 ในเวลา 10.00 น. – 12.00 น. ณ สถานที่ทำการผลิตแผนมของกลุ่มอาชีพ หมู่บ้านปากป่าน (บ้านนางสงกรานต์ สุปันดี)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดเข้าร่วมทดสอบผลิตภัณฑ์แผนมตามวันและเวลาดังกล่าว จักขอบพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(นายจรัสพงษ์ วรรณสอน)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพเขาชัย รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่

ฝ่ายพัฒนาศึกษา

โทร. 0-5461-3313 ต่อ 102

โทรสาร 0-5461-3340

สารบรรณอิเล็กทรอนิกส์: Phrae03

E-mail:Kasetphrae@pcat.ac.th

(สำเนา)



ที่ ศธ 0621.03/๑๑๕๔

วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่  
อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่ 54110

22 มกราคม 2553

เรื่อง ขออนุเคราะห์เข้าศึกษาดูงาน

เรียน ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรบ้านใหม่ม่วงก้อน

ตามที่วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ได้ดำเนินการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ สาขางานอุตสาหกรรมเกษตร โดยจัดการเรียนการสอนบูรณาการร่วมกับกลุ่มอาชีพผลิตเห็ดบ้านปากป่าน เพื่อเป็นการเพิ่มความรู้ที่หลากหลายจากการปฏิบัติจริงจากกลุ่มอาชีพ

ดังนั้นทางวิทยาลัยฯ จึงใคร่ขอนำนักศึกษาและผู้สนใจ จำนวน 25 คน เข้าศึกษาดูงานเกี่ยวกับกระบวนการผลิตของกลุ่มแม่บ้านเกษตรบ้านใหม่ม่วงก้อน อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ ในวันที่ 30 มกราคม 2553 ตั้งแต่เวลา 13.30 น. เป็นต้นไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุเคราะห์และขอขอบพระคุณท่านเป็นอย่างยิ่งมา ณ โอกาสนี้  
ด้วย

ขอแสดงความนับถือ

(นายจรัสพงษ์ วรรณสอน)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่

ฝ่ายวิชาการ

โทร. 0-5461-3313

โทรสาร 0-5461-3340

สารบรรณอิเล็กทรอนิกส์: Phrae03

E-mail: Kasetphrae@pcat.ac.th

(สำเนา)



ที่ ศธ 0621.03/๑๑๕๔

วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่

อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่ 54110

22 มกราคม 2553

เรื่อง ขออนุเคราะห์เข้าศึกษาดูงาน

เรียน ผู้จัดการ หจก. เนื้อทิพย์ จ.เชียงใหม่

ตามที่วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ได้ดำเนินการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ สาขางานอุตสาหกรรมเกษตร โดยจัดการเรียนการสอนบูรณาการร่วมกับกลุ่มอาชีพ เพื่อเป็นการเพิ่มความรู้ที่หลากหลายจากการปฏิบัติจริงจากกลุ่มอาชีพ

ดังนั้น ทางวิทยาลัยฯ จึงใคร่ขอนำนักศึกษา และผู้สนใจ จำนวน 25 คน เข้าศึกษาดูงานเกี่ยวกับกระบวนการผลิตของ หจก. เนื้อทิพย์ อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่ ในวันเสาร์ที่ 30 มกราคม 2553 ตั้งแต่เวลา 10.00 น. เป็นต้นไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุเคราะห์และขอขอบพระคุณท่านเป็นอย่างยิ่งมา ณ โอกาสนี้  
ด้วย

ขอแสดงความนับถือ

(นายจรัสพงษ์ วรรณสอน)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่

ฝ่ายวิชาการ

โทร. 0-5461-3313

โทรสาร 0-5461-3340

สารบรรณอิเล็กทรอนิกส์:Phrae03

E-mail :Kasetphrae@ pcat.ac.th



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่

ที่.....วันที่ 15 ธันวาคม 2552

เรื่อง ขออนุญาตนำนักเรียนศึกษาดูงานร่วมกับโครงการวิจัยฯ

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่

ด้วยวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ได้รับทุน โครงการวิจัย “พัฒนาการบริหารจัดการกลุ่มผลิตเห็ดหมัก บ้านปากป่านหมู่ที่ 7 ตำบลไพร่ชัย อำเภอดงช้าง จังหวัดแพร่ ที่เหมาะสมและมีสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจ” ซึ่งได้ดำเนินการศึกษาดูงาน ในวันที่ 19-20 ธันวาคม 2552 ที่ จังหวัดเชียงใหม่ เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับสถานประกอบการอื่นๆ เพื่อนำมาพัฒนาอาชีพต่อไป

ดังนั้นแผนกอุตสาหกรรมเกษตร จึงใคร่ขออนุญาตนำนักเรียน จำนวน 12 คน ตามรายชื่อแนบเข้าร่วมศึกษาดูงานกับโครงการวิจัยฯ ดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางศิวพร บุญคล้าย)

หัวหน้าแผนกอุตสาหกรรมเกษตร

### รายชื่อนักเรียนเข้าร่วมโครงการวิจัย

โครงการวิจัย “พัฒนาการบริหารจัดการกลุ่มผลิตเห็ด บ้านปากปานหมู่ที่ 7 ตำบลไพร่ย่อย  
อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่ ที่เหมาะสมและมีสมดุลระหว่างความสุขและเศรษฐกิจ”

.....

|                    |             |                 |                        |
|--------------------|-------------|-----------------|------------------------|
| 1. นายนิกม         | ดอกเกี้ยง   | ระดับชั้น ปวช.3 | สาขางานอุตสาหกรรมเกษตร |
| 2. นายชนาธิป       | กันทียา     | ระดับชั้น ปวช.3 | สาขางานอุตสาหกรรมเกษตร |
| 3. นายจอมแก่น      | วงสนั่นทไชย | ระดับชั้น ปวช.3 | สาขางานอุตสาหกรรมเกษตร |
| 4. นางสาวสุจิตรา   | วันเป็ง     | ระดับชั้น ปวช.3 | สาขางานอุตสาหกรรมเกษตร |
| 5. นางสาวกัลยา     | ขันเขียว    | ระดับชั้น ปวช.3 | สาขางานอุตสาหกรรมเกษตร |
| 6. นางสาววิไล      | แซ่ไช้ง     | ระดับชั้น ปวช.3 | สาขางานอุตสาหกรรมเกษตร |
| 7. นางสาวเพ็ญพัทธ์ | อินปัน      | ระดับชั้น ปวช.3 | สาขางานอุตสาหกรรมเกษตร |
| 8. นางสาวแดง       | แปงอุด      | ระดับชั้น ปวช.3 | สาขางานอุตสาหกรรมเกษตร |
| 9. นางสาวทิฆัมพร   | แซ่ไช้ง     | ระดับชั้น ปวช.2 | สาขางานอุตสาหกรรมเกษตร |
| 10. นายณรงค์เดช    | สุตำ        | ระดับชั้น ปวช.2 | สาขางานอุตสาหกรรมเกษตร |
| 11. นายนนทชัย      | หงส์กิติ    | ระดับชั้น ปวช.2 | สาขางานอุตสาหกรรมเกษตร |
| 12. นางสาวสุภาดา   | ชัยนันตะ    | ระดับชั้น ปวช.2 | สาขางานอุตสาหกรรมเกษตร |

ภาคผนวก ง

ประวัติคณะวิจัย

## ประวัติผู้วิจัย

1. นางสาวนิตดา แคนโพธิ์ บ้านเลขที่ 109 หมู่ 4 ตำบลองกาฬ อำเภอสว่างเม่น จังหวัดแพร่

ตำแหน่ง หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรและการสอน วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่

การศึกษา ศษ.ม. การศึกษานอกระบบ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

สถานที่ทำงาน วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่

ผลงานวิจัย

- การเปลี่ยนแปลงระบบการผลิตเข้าสู่อุตสาหกรรมครัวเรือนของชุมชนชนบท
- ศึกษาการพัฒนาการเขียนเรียงความของนักศึกษา ปวช. โดยใช้แบบฝึกทักษะ

2. นางพิไลพร โคตรชมพู บ้านเลขที่ 586 หมู่ 8 ต.เด่นชัย จ. แพร่

ตำแหน่ง ครูผู้สอนประจำแผนกวิชาอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่

การศึกษา วท.บ. พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน

ผลงานวิจัย

- การพัฒนากระบวนการผลิตหมูยอเพื่อปรับปรุงคุณภาพ

3. นางจิตพร บุญคล้าย บ้านเลขที่ 586 หมู่ 8 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่

ตำแหน่ง ครูวิทยฐานะชำนาญการพิเศษ หัวหน้าแผนกวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่

การศึกษา คหกรรมศาสตรบัณฑิต (คสบ.) อาหารและโภชนาการ

ผลงานวิจัย

- การพัฒนาเครื่องนวดผักกาดดองประหยัดพลังงาน

ผลงานอื่น

- วิทยากรฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหารและขนม
- วิทยากรฝึกอบรม 108 อาชีพ

4. นางภัททิยา กาศโอสถ

ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุข 7 สถานีอนามัยปากป่าน

การศึกษา คบ.การจัดการ

5. นางสาวลิ อธิณิล บ้านเลขที่ 121/2 หมู่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่นชัย จังหวัดแพร่

การศึกษา จบชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

อาชีพ ค้าขายและผลิตแหนม

ประสบการณ์การทำงาน/ความชำนาญการ

- ประธานกลุ่มแม่บ้านหมู่ ที่ 7 (กลุ่มทำแหนม) ตำบลไทรย้อย
- เป็นผู้ริเริ่มก่อตั้งกลุ่มผลิตแหนม
- เป็นผู้ประสานงานระหว่างกลุ่มกับ อบต. ไทรย้อย
- โทรศัพท์เคลื่อนที่ 0861987542

6. นางสาวกรรณต์ สุปัญญา บ้านเลขที่ 112/4 หมู่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่นชัย จังหวัดแพร่

การศึกษา จบชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

อาชีพ ค้าขายและผลิตแหนม

ประสบการณ์การทำงาน/ความชำนาญการ

- เป็นผู้ร่วมก่อตั้งกลุ่มผลิตแหนม
- เจริญญิกกลุ่มแม่บ้านหมู่ ที่ 7 (กลุ่มทำแหนม) ตำบลไทรย้อย
- โทรศัพท์เคลื่อนที่ 0899510233

7. นางไฮ รินฝาย บ้านเลขที่ 114 หมู่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่นชัย จังหวัดแพร่

การศึกษา จบชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

อาชีพ ค้าขายและผลิตแหนม

ประสบการณ์การทำงาน/ความชำนาญการ

- สมาชิกกลุ่มแม่บ้านหมู่ ที่ 7 (กลุ่มทำแหนม) ตำบลไทรย้อย

8. นางเตียว คำลือ บ้านเลขที่ 122 หมู่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่นชัย จังหวัดแพร่

การศึกษา จบชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

อาชีพ ค้าขายและผลิตแหนม

ประสบการณ์การทำงาน/ความชำนาญการ

- สมาชิกกลุ่มแม่บ้านหมู่ ที่ 7 (กลุ่มทำแหนม) ตำบลไทรย้อย

9. นางด่วน เทธิกัน บ้านเลขที่ 125 หมู่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่นชัย จังหวัดแพร่

การศึกษา จบชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

อาชีพ ค้าขายและผลิตเหนม

ประสบการณ์การทำงาน/ความชำนาญการ

- สมาชิกกลุ่มแม่บ้านหมู่ ที่ 7 (กลุ่มทำเหนม) ตำบลไทรย้อย

10. นางเหนียม คำเกตุ บ้านเลขที่ 26/1 หมู่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่นชัย จังหวัดแพร่

อาชีพ ค้าขายและผลิตเหนม

ประสบการณ์การทำงาน/ความชำนาญการ

- สมาชิกกลุ่มแม่บ้านหมู่ ที่ 7 (กลุ่มทำเหนม) ตำบลไทรย้อย

11. นางวิไล จับทอง บ้านเลขที่ 111/3 หมู่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่นชัย จังหวัดแพร่

อาชีพ ค้าขายและผลิตเหนม

ประสบการณ์การทำงาน/ความชำนาญการ

- สมาชิกกลุ่มแม่บ้านหมู่ ที่ 7 (กลุ่มทำเหนม) ตำบลไทรย้อย

12. นางพรรณี คำเกตุ บ้านเลขที่ 121 หมู่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่นชัย จังหวัดแพร่

อาชีพ ค้าขายและผลิตเหนม

ประสบการณ์การทำงาน/ความชำนาญการ

- สมาชิกกลุ่มแม่บ้านหมู่ ที่ 7 (กลุ่มทำเหนม) ตำบลไทรย้อย

13. นางสาวลัย คำเหลือง บ้านเลขที่ 114/4 หมู่ 7 ตำบลไทรย้อย อำเภอด่นชัย จังหวัดแพร่

อาชีพ ค้าขายและผลิตเหนม

ประสบการณ์การทำงาน/ความชำนาญการ

- สมาชิกกลุ่มแม่บ้านหมู่ ที่ 7 (กลุ่มทำเหนม) ตำบลไทรย้อย