



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการ “การจัดการผลผลิตจากผักเห็ดเลี้ยง เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์
สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง”

โดย

นางยุพา

ป๋องเขตต์ และคณะ

สนับสนุนโดย

สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สกสว.)

15 มิถุนายน พ.ศ.2563



สัญญาเลขที่ RGD62S0018

รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการ “การจัดการผลผลิตจากผักเหียง เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์
สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง”

โดย

นางยุพา

ป๋องเขตต์ และคณะ

สนับสนุนโดย

สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สกสว.)

15 มิถุนายน พ.ศ.2562

คำนำ

รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์นี้ได้จัดทำขึ้นโดยทีมวิจัย โครงการ “การจัดการผลผลิตจากผักเหียง เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง” มีวัตถุประสงค์สำคัญ 3 วัตถุประสงค์ คือ 1) เพื่อศึกษาศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง 2) เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เข้าสู่ตลาดทางเลือก และ 3) เพื่อสร้างช่องทางการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์จากผักเหียงระดับจังหวัด

โดยทางทีมวิจัยได้ออกแบบกระบวนการเรียนรู้ เพื่อค้นหาข้อมูล ความรู้ เพื่อนำมาประกอบการตัดสินใจในการปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เพื่อเป็นทางเลือกให้กับเกษตรกรในชุมชน ทางทีมวิจัยได้ศึกษาศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง ซึ่งในรอบปีมีผักเหียงให้ผลผลิตจำนวนมาก สร้างรายได้มากกว่า 5,000 บาทต่อเดือน นอกจากขายส่งไปยังตลาดชุมชน ตลาดในจังหวัด ผักเหียงในพื้นที่ยังส่งไปขายต่างจังหวัดอีกด้วย ในรูปแบบผักเหียงสด ในช่วงฤดูแล้ง ช่วงเดือนมกราคม-เมษายน ปริมาณผักเหียงจะออกสู่ตลาดจำนวน และมีราคาถูก

กระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น จึงเป็นทางเลือกหนึ่งที่จะช่วยสร้างกระบวนการเรียนรู้ อย่างมีส่วนร่วม ด้วยการร่วมกันค้นหาความรู้ของท้องถิ่น ผสมผสานกับความรู้สมัยใหม่ ช่วยพัฒนาการเพาะพันธุ์และขยายพันธุ์ผักเหียง สร้างผลผลิตหรือการแปรรูปผักเหียงให้เป็นอาหารที่หลากหลาย สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้เพิ่มมากขึ้น และการจัดการผลผลิตจากผักเหียงให้มีความน่าสนใจ เป็นที่ต้องการ และเป็นระบบ สามารถสร้างการตลาดหรือช่องทางการตลาดผักเหียง/ผลผลิตผักเหียงให้กว้างขวางและมั่นคงขึ้น

ทีมวิจัยต้องขอขอบคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกภาคส่วน และให้การสนับสนุนในการดำเนินวิจัยครั้งนี้เป็นอย่างดี

นางยุพา ป้องเขตต์

15 มิถุนายน 2563

สารบัญ

		หน้า
บทที่ 1	บทนำ.....	1-14
	ความสำคัญของปัญหา.....	1-4
	โจทย์วิจัย.....	5
	วัตถุประสงค์.....	5
	ทบทวนเอกสาร/งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	5-6
	นิยามศัพท์.....	6-7
	ขอบเขตการศึกษา.....	7-8
	วิธีการดำเนินงานวิจัย.....	8-13
	ผลที่คาดว่าจะได้รับ.....	13-14
บทที่ 2	ทบทวนเอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	15-18
	ทบทวนนิยามความหมาย.....	15
	เอกสาร บทความ.....	15-18
บทที่ 3	กระบวนการวิจัย.....	19-40
	ขอบเขตการศึกษา.....	19-20
	ช่วงเวลาที่ศึกษา.....	20-21
	กระบวนการวิจัย.....	21-40
บทที่ 4	ผลการศึกษา.....	41-53
	ศักยภาพของชุมชนในการผลิต ผลิตภัณฑ์จากพืชสมุนไพรพื้นบ้าน.....	41-45
	การพัฒนาคุณภาพ มาตรฐาน และอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์จากพืชสมุนไพรพื้นบ้าน.....	45-53
บทที่ 5	สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	54-58
	ข้อเสนอแนะ.....	57-58
	ภาคผนวก.....	59
	ภาคผนวก เอกสารแนบ.....	60-67

สรุปย่อผลการวิจัย

โครงการการจัดการผลผลิตจากผักเหียง เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกร บ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง

นางยุพา ป้องเขตต์ และคณะ

โครงการการจัดการผลผลิตจากผักเหียง เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง มีวัตถุประสงค์ ดังนี้ 1) เพื่อศึกษาศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง 2) เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เข้าสู่ตลาดทางเลือก และ 3) เพื่อสร้างช่องทางการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์จากผักเหียงระดับจังหวัด โดยออกแบบกระบวนการวิจัย 4 ขั้นตอน คือ 1) ขั้นตอนการเตรียมความพร้อมชุมชน และนักวิจัย 2) ขั้นตอนการศึกษาหาความรู้ 3) ขั้นตอนทดลองการปฏิบัติการ และ 4) ขั้นตอนการสรุป วิเคราะห์ผลผลงานวิจัย โดยเน้นการสร้างกระบวนการเรียนรู้อย่างมีส่วนร่วมของชุมชน และผู้เกี่ยวข้อง ผ่านกิจกรรมวิจัย จำนวน 19 กิจกรรม ในระยะเวลา 1 ปี

โดยทีมวิจัยสรุปผลดำเนินงาน โครงการการจัดการผลผลิตจากผักเหียง เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง ได้ดังนี้

1. กระบวนการวิจัย

1.1) ขั้นตอนการเตรียมความพร้อมชุมชน และนักวิจัย ทีมวิจัยได้ดำเนินการบริหารจัดการโครงการวิจัย ผ่านกระบวนการประชุมกลุ่มย่อย และประชุมกลุ่มใหญ่ เพื่อวางแผนเตรียมความพร้อมนักวิจัย ด้วย 1) กิจกรรมประชุมประจำเดือน 18 ครั้ง เพื่อวางแผนการดำเนินงานและการสรุปผลการดำเนินงาน 2) จัดเวทีชี้แจงความเป็นมาของโครงการต่อชุมชนและภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง 1 ครั้ง เพื่อชี้แจงความเป็นมาของโครงการให้ชุมชนและผู้เกี่ยวข้องได้ทราบ และ 3) กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กิจกรรมเครือข่ายงานวิจัย และหน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง 5 ครั้ง (ร่วมเวทีชี้แจงโครงการวิจัย ของเครือข่ายวิจัย 3 เวที และร่วมหน่วยงานภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง 3 ครั้ง) 4) การนำเสนอผลงานวิจัย ประชุมกลุ่มย่อย 2 ครั้ง

1.2) ขั้นตอนการศึกษาค้นคว้าความรู้ ทีมวิจัยได้ดำเนินการออกแบบกระบวนการศึกษาหาความรู้ ผ่านกิจกรรมการสำรวจ สัมภาษณ์ แบบกลุ่มย่อยรายหมู่บ้าน ด้วยกิจกรรม 1) กิจกรรมสำรวจ/สัมภาษณ์เก็บรวบรวมข้อมูลศักยภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชน 2) กิจกรรม สัมภาษณ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีความรู้เรื่องของกระบวนการผลิต การแปรรูป และการบริหารจัดการผลผลิตจากผักเหียง 3) ศึกษาเก็บ

รวบรวม/สัมภาษณ์ความต้องการของผู้บริโภค เพื่อนำมาวางแผนการผลิต การแปรรูปผักเหียงให้เป็นอาหารที่หลากหลาย 4) การศึกษาดูงานตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ 2 ครั้ง (โรงงาน KSM จ.สุพรรณ / เครือข่ายวิจัย จ.สตูล/ตรัง/กระบี่ 5) การสรุป วิเคราะห์ผลข้อมูลศักยภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชนและข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีความรู้เรื่องกระบวนการผลิต การแปรรูป และการบริหารจัดการผลผลิตจากผักเหียง และ 6) ศึกษาเก็บรวบรวม/สัมภาษณ์ความต้องการของผู้บริโภค

1.3) ขั้นตอนทดลองการปฏิบัติการ ทีมวิจัยได้ดำเนินการออกแบบกระบวนการ ด้วยการนำผักเหียงมาทดลองผลิตด้านอาหารของผักเหียง ด้วยกิจกรรม 1) ทดลองออกตลาด ด้วยวิธีการส่งเสริมด้านการตลาด เชื่อมโยงเครือข่ายตลาดทางเลือก ทั้งในระดับจังหวัด และต่างจังหวัด 2) จัดเวทีเดิมความรู้ แนวคิด การออกแบบผลิตภัณฑ์ ที่สร้างความเป็นเอกลักษณ์ ของท้องถิ่น นำไปสู่การออกแบบผลิตภัณฑ์ ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่เชื่อมโยงความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่น การพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียงสู่ตลาดทางเลือก สร้างงาน สร้างอาชีพให้กับคนในชุมชน 3) ทดลองปฏิบัติการสร้างผลผลิตหรือการแปรรูปผักเหียงให้เป็นอาหารที่หลากหลาย นำความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นผสมผสานกับความรู้สมัยใหม่ สร้างผลผลิตหรือการแปรรูปผักเหียงให้เป็นอาหารที่หลากหลาย และสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ มาทดลองปฏิบัติการ และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องร่วมติดตาม ประเมินผลจากการทดลองปฏิบัติการ 4) อบรมพัฒนาศักยภาพแกนนำกลุ่ม จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชน ความรู้ด้านการจัดทำสื่อ ผ่านสื่อเพื่อการส่งเสริมการขาย การเสริมพลังให้กับชุมชน ผู้อัตลักษณ์ความเป็นชุมชนผ่านชิ้นงาน ผลิตภัณฑ์จากผักเหียง ที่มีเรื่องราวของชุมชน เพื่อสร้างจุดขายให้เป็นที่สนใจของกลุ่มลูกค้า

1.4) ขั้นตอนการสรุป วิเคราะห์ผลผลงานวิจัย ทีมวิจัยได้ดำเนินการออกแบบกระบวนการสรุป วิเคราะห์ผลผลงานวิจัย ผ่านกิจกรรม 1) แลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลศักยภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชน และข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีความรู้เรื่องกระบวนการผลิต การแปรรูป และการบริหารจัดการผลผลิตจากผักเหียง 2) แลกเปลี่ยนเรียนรู้ แผนงาน การจัดการด้านการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชนกับภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง การสรุป วิเคราะห์ ประเมินผลการสร้างผลผลิตหรือการแปรรูปผักเหียงให้เป็นอาหารที่หลากหลาย การติดตามประเมินผล ความพึงพอใจของลูกค้าต่อผลิตภัณฑ์ สรุปบทเรียนจากการทำงานวิจัย บทเรียนการดำเนินงานวิจัย และจัดทำรายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ สรุปรายงานฉบับสมบูรณ์ ตามแผนงานที่กำหนดไว้

2. ผลการวิจัย

ผลการวิจัย พบว่า

2.1) องค์ความรู้เกี่ยวกับศึกษาศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง

ศักยภาพการผลิตของชุมชนในด้านพื้นที่ ชุมชนตำบลทรายแดง ประกอบด้วย 4 หมู่บ้าน คือ หมู่ที่ 1 บ้านทรายแดง หมู่ที่ 2 บ้านหินลาด หมู่ที่ 3 บ้านน้ำตก และหมู่ที่ 4 บ้านบางสีกิม

จากการเก็บข้อมูลจากเกษตรกร จำนวน 83 ราย มีปริมาณการปลูกผักเหียงประมาณ 303 ไร่ (ปลูกแซมในสวนยางพาราหรือสวนปาล์ม) (ข้อมูลเกษตรกร แยกรายหมู่บ้าน หมู่ที่ 1 บ้านทรายแดง จำนวน 27 ราย ปลูกผักเหียง 71 ไร่) หมู่ที่ 2 บ้านหินลาด จำนวน 14 ราย ปลูกผักเหียง 56.5 ไร่) หมู่ที่ 3 บ้านน้ำตก จำนวน 20 ราย ปลูกผักเหียง 120.5 ไร่) และหมู่ที่ 4 บ้านบางสีกิม จำนวน 25 ราย ปลูกผักเหียง 55 ไร่)) ผลสรุปดังนี้ หมู่ที่ 3 บ้านน้ำตก เป็นพื้นที่ที่มีปริมาณผักเหียงเยอะสุดโดยมีพื้นที่ปลูกประมาณ 120.5 ไร่ ส่วนพื้นที่ที่มีปริมาณผักเหียงน้อยสุด คือ หมู่ที่ 2 บ้านหินลาดประมาณ 56.5 ไร่ คือ มีการปลูกน้อย

ศักยภาพการผลิตของชุมชนในด้านพื้นที่ ชุมชนตำบลทรายแดง จึงเป็นแหล่งผลิตผักเหียงที่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด ประกอบอาชีพของคนในชุมชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นอาชีพหลัก คือ การทำสวนผสมผสาน สวนยางพาราและสวนปาล์มน้ำมัน สำหรับการทำให้สวนผสมผสาน และสวนยางพารานั้น เกษตรกรได้ปลูกผักเหียงในสวนผสม และปลูกแซมในร่องสวนยางพารา แทนการเก็บผักเหียงจากป่า มาบริโภค มาขายอย่างเช่นในอดีต ซึ่งจากการสำรวจข้อมูลศักยภาพการผลิตผักเหียงในพื้นที่ มีเพียงพอต่อความต้องการของตลาด หากมีการส่งเสริมการผลิตผักเหียงแบบครบวงจร เช่น การเพาะขยายพันธุ์ ผักเหียง ด้วยรากไหล การส่งเสริมการปลูกผักเหียงแบบอินทรีย์ ส่งเสริมแปรรูปตัวอย่าง และการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผักเหียง ในรูปแบบต่างๆ ที่สอดคล้องสร้างมูลค่าเพิ่มจากผักเหียงสด ในช่วงที่ผักเหียงล้นตลาด ก็จะสามารถสร้างอาชีพ สร้างรายได้ ในช่วงระยะเวลาประมาณ 15 วัน จะมีรายได้จากการเก็บผักเหียงขาย ประมาณ 4,500 บาท รายได้เฉลี่ย ประมาณ 54,000 บาทต่อปี ให้กับคนในชุมชน อีกทั้ง ชื่อเสียงของผักเหียงจังหวัดระนอง ถือว่าเป็นพืชผักพื้นบ้านที่สร้างรายได้ให้เกษตรกร พอๆกับการปลูกพืชเชิงเดี่ยวอื่นๆ

ด้านการบริหารจัดการผักเหียงของชุมชน มีความสามารถในการกระบวนการผลิต นำสร้างมูลค่าของผักเหียง สามารถทำได้หลากหลายชนิด ทั้งการขายโดยตรง การแปรรูปเป็นอาหารชนิดต่างๆ และการขยายต้นพันธุ์เพื่อจำหน่ายให้กับผู้ที่สนใจ เป็นต้น ซึ่งจากกระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นของทีมวิจัยบ้านบางสีกิม เกิดแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผักเหียง ได้ 2 แนวทาง คือ 1) การเพาะขยายพันธุ์ต้นผักเหียงเพื่อจำหน่าย โดยการเพาะพันธุ์ต้นพันธุ์ผักเหียงจำหน่ายในชุมชน และส่งขายในตลาดทั้งในและนอกพื้นที่ ขยายแปลงเพาะขยายพันธุ์ผักเหียงให้สามารถรองรับต้นกล้าผักเหียงได้เพิ่มมากขึ้น และมีมาตรฐานตามหลักวิชาการด้านการเกษตร และ 2) การแปรรูปผักเหียงเป็นอาหารประเภทต่างๆ ทั้งที่เป็นอาหารหลัก และอาหารว่าง

2.2) องค์ความรู้ด้านการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เข้าสู่ตลาดทางเลือก

ความสามารถในกระบวนการผลิต ผักเหียงของชุมชน นำสร้างมูลค่าของผักเหียง สามารถทำได้หลากหลายชนิด ทั้งการขายโดยตรง การแปรรูปเป็นอาหารชนิดต่างๆ และการขยายต้นพันธุ์เพื่อจำหน่ายให้กับผู้ที่สนใจ จากผลการศึกษาได้ค้นพบแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผักเหียง เช่น การเพาะขยายพันธุ์ต้นผักเหียงเพื่อจำหน่าย และการแปรรูปผักเหียงเป็นอาหารประเภทต่างๆ ทั้งที่เป็นอาหาร

หลัก และอาหารว่าง ของกินเล่น สรุปได้ดังนี้ 1) **การเพาะขยายพันธุ์** สามารถการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผักเหียง โดยการผลิต/เพาะพันธุ์ต้น พันธุ์ผักเหียงจำหน่ายในชุมชน และส่งขายในตลาดทั้งในและนอกพื้นที่ ขยายแปลงเพาะขยายพันธุ์ผักเหียง การจัดทำแปลงเพาะพันธุ์ที่เหมาะสม ให้สามารถรองรับต้นกล้าผักเหียงได้เพิ่มมากขึ้น เพิ่มจำนวนพันธุ์กล้าผักเหียง และมีมาตรฐานตามหลักวิชาการด้านการเกษตร การเพาะขยายพันธุ์ 2) **การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผักเหียง** กระบวนการผลิตด้านอาหารของ ผักเหียง ผักเหียงเป็นผักที่สามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้อย่างหลากหลาย โดยมี กระบวนการผลิตการแปรรูปผักเหียงเป็นผลิตภัณฑ์ เช่น ชาใบเหียง น้ำปั่นผักเหียง ปอเปี๊ยะผักเหียง คูกี้ผักเหียง เป็นต้น สามารถนำมาต่อยอดให้กับผักเหียงเพื่อเป็นการสร้างมูลค่า เพิ่มให้กับผลผลิตผักเหียงได้มีการทดลองปฏิบัติยอดผลเหียง ใบเพเหลาด ขยได้ ในราคาเพิ่มขึ้นและเก็บเกี่ยวให้สดอยู่เสมอในช่วงที่ผลผลิตออกมาได้เอามาทำเป็นชาใบเหียงเป็นผลิตภัณฑ์ น้ำปั่นผักเหียง ปอเปี๊ยะผักเหียง โดยเน้นกระบวนการการผลิตผักเหียงให้มีคุณภาพ ตั้งแต่การเก็บเกี่ยวผักเหียงให้สดสะอาดอยู่เสมอนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ ชาผักเหียง น้ำปั่นผักเหียง และปอเปี๊ยะผักเหียง ที่จะสามารถสร้างอาชีพ เป็นทางเลือกให้กับเกษตรกรในการสร้างรายได้

2.3) การพัฒนาและการยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียงเข้าสู่ตลาดทางเลือก

เป้าหมายการพัฒนาและการยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียงเข้าสู่ตลาดทางเลือกเมื่อผลิตภัณฑ์การแปรรูปผักเหียงเป็นที่ยอมรับ ราคาผักเหียงดีขึ้นทำให้คนในชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น โดยทีมวิจัยได้รวบรวมข้อเสนอแนะ จากการศึกษา สอบถามความสนใจของผู้บริโภค เพื่อนำไปเป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาผักเหียง และแปรรูปผักเหียงเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ โดยสรุปได้ดังนี้

การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผักเหียงให้มีความหลากหลายมากขึ้น นำผักเหียงมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ ชาผักเหียง น้ำปั่นผักเหียง และปอเปี๊ยะผักเหียง โดยส่งเสริมแนวทางการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สามารถดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภคบรรจุภัณฑ์ให้มีสีสันสวยงาม เห็นแล้วน่าจับจ้องบอกสรรพคุณของผักเหียงและสื่อสารการสร้างเอกลักษณ์ให้แก่ผลิตภัณฑ์ผักเหียง “ ผักเหียง ” ซึ่งผักเหียงของจังหวัดระนอง ขึ้นชื่อว่าเป็นผักเหียงที่อร่อยที่สุด รสชาติหวาน มัน ไม่ขม ส่วนการส่งเสริม การสร้างช่องทางการตลาดเครือข่ายตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์จากผักเหียง ด้วยเครื่องมือสื่อออนไลน์ผลตอบรับดีมีคนสั่งนำไปทดลองดื่ม การบอกต่อ การออกบูทประชาสัมพันธ์ของภาคีเครือข่าย หน่วยงานภาครัฐ ผลตอบรับดีมีตลาดหลากหลายคนที่เคยซื้อก็กลับมาซื้อซ้ำ รวมทั้งการวางแผนการผลิตการตลาดการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคมีความรู้ความเข้าใจเห็นถึงคุณค่าและประโยชน์และผลิตภัณฑ์จากผักเหียง

อาจกล่าวโดยสรุป ได้ว่าจากกระบวนการวิจัย ทีมวิจัยได้เรียนรู้บทเรียนข้อค้นพบจากกระบวนการวิจัย พบว่า 1) ใ้ต้องการรู้เกี่ยวกับศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียงที่เชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่น 2) เกษตรกรมีความสามารถในการจัดการช่องทางตลาดที่หลากหลายเพิ่มมากขึ้น 3) เกิดผลิตภัณฑ์จากผักเหียงที่หลากหลาย (ชาผักเหียง น้ำปั่นผักเหียง ปอเปี๊ยะผักเหียง) 4) เกิดการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผักเหียง แปรรูปผลิตภัณฑ์ชาผักเหียงคุณภาพ มาตรฐาน เป็นที่ต้องการของ

ผู้บริโภค ของกลุ่มลูกค้าตลาดทางเลือกที่เน้นด้านสุขภาพ 5) เกิดการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผักเหียงช่วงที่มีผักเหียง
ล้นตลาด 6) เกิดช่องทางการตลาดผักเหียงให้กว้างขวางเพิ่มขึ้น 7) เกิดการรวมกลุ่มเครือข่ายเกษตรกร
ระดับชุมชน และระดับตำบลทรายแดง 8) เกิดการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เข้าสู่ตลาด
ทางเลือก 9) เกิดการเชื่อมโยงเครือข่ายตลาดผู้บริโภคผักเหียงในพื้นที่ และนอกพื้นที่ (ในกลุ่มเครือข่าย
คนรู้จัก) และยังส่งผลให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้น จากการขายผักเหียงสด
ต้นกล้าพันธุ์ผักเหียงและผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เกิดการรวมกลุ่มเครือข่ายเกษตรกรระดับชุมชน และ
ระดับตำบลทรายแดง มีช่องทางการตลาดที่เชื่อมโยงเครือข่ายเกษตรในพื้นที่ขยายผลไปยังเครือข่ายระดับ
ตำบลและเครือข่ายตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์จากผักเหียงระดับจังหวัด มีการพัฒนาและยกระดับ
ผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เข้าสู่ตลาดทางเลือก การสร้างมูลค่าเพิ่มจากผักเหียง และแก้ไขปัญหาราคาพืชผล
สินค้าตกต่ำได้ ทำให้รายได้ภาคครัวเรือนของเกษตรกรจะเพิ่มขึ้น และเกิดการเชื่อมโยงเครือข่ายตลาด
ผู้บริโภคผักเหียง มีการบริหารจัดการแบบเครือข่ายตลาดผักเหียงในระดับตำบล ระดับจังหวัด

กระบวนการเรียนรู้ของชุมชนผ่านเครื่องมืองานวิจัยเพื่อท้องถิ่น เกิดการส่งต่อ ต่อยอดการ
ใช้ประโยชน์ การสร้างการรวมกลุ่มของเกษตรกรในชุมชน สร้างกลยุทธ์เพื่อพัฒนา ศักยภาพธุรกิจชุมชน
1) ด้านการผลิต ควรพัฒนาทั้งระบบเข้าสู่เกณฑ์มาตรฐาน พัฒนาความรู้และพัฒนาสินค้าเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
2) ด้านการตลาด ควรพัฒนาทั้งระบบด้วยการสร้างความเชื่อถือในผลิตภัณฑ์ มีนวัตกรรม มีการ กระจาย
ผลิตภัณฑ์และการส่งเสริมการตลาด 3) ด้านการเงิน ควรพัฒนาทั้งระบบในด้านความรู้ในการ บริหาร
การเงิน และ 4) ด้านการบริหารจัดการ ควรพัฒนาการดำเนินการทั้งระบบในรูปแบบเครือข่าย ทางธุรกิจ
ชุมชน เชื่อมโยงในทุกด้าน

นอกจากนี้จากการสรุปอภิปราย ผลกระทบทางด้านเศรษฐกิจ ยังพบว่ากระบวนการงานวิจัย
สามารถสร้างการรับรู้ เพื่อความยั่งยืนและการบริหารจัดการ การผลิต การจัดการผลผลิต และการจัดการ
ทางด้านการตลาดของผักเหียง ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ อย่างเชื่อมโยงกัน เกิดการขับเคลื่อนงาน
ของเครือข่ายเกษตร สามารถสร้างอำนาจการต่อรองด้านราคา การสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้า และการแก้ไข
ปัญหาการค้าพืชผลสินค้าตกต่ำได้ ด้วยความสามารถในการจัดการรูปแบบการผลิต การจัดการผลผลิต และ
กลไกการตลาดของผักเหียง ผลกระทบทางด้านสังคม พบว่า เกิดการพัฒนาศักยภาพและความเข้มแข็ง
ด้วยการลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกร รวมถึงส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้ การเสริมสร้างศักยภาพ
และส่งเสริมเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อนำไปสู่การสร้าง ความเข้มแข็ง ชุมชนเข้มแข็ง สามารถเข้าถึงแหล่งทุน
สร้างความเป็นธรรม มีการรวมกลุ่มในการสร้างงาน สร้างอาชีพ พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนให้เป็นที่
ต้องการของตลาด ส่งเสริมช่องทางการตลาด เกษตรกรมีความสุข มีคุณภาพชีวิตที่ดี และมีรายได้เพิ่มขึ้น
และ ผลกระทบทางด้านสิ่งแวดล้อม เกิดความอุดมสมบูรณ์ของพืชอาหารจากการขยายพันธุ์ผักเหียง
ที่ความปลอดภัย ทำให้เกษตรกรมีสุขภาพดี และไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม ด้วยการส่งเสริมให้บริโภคผัก
พื้นบ้าน ผักปลอดภัย

5.2 ข้อเสนอแนะ

1) การจัดทำฐานข้อมูลอย่างเป็นระบบ ชุดข้อมูลศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง ที่เชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ประสบการณ์ ความรู้ เทคนิค วิธีการเพาะขยายพันธุ์ผักเหียง การดูแล การบำรุงรักษา กระบวนการผลิตตั้งแต่แหล่งวัตถุดิบ ชุดความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น และการประยุกต์ใช้ความรู้สมัยใหม่ ปริมาณผักเหียงในพื้นที่/จำนวนแหล่งผลิต และความสามารถในกระบวนการผลิตและการบริหารจัดการผลผลิตจากผักเหียง ชุดองค์ความรู้กระบวนการผลิต การแปรรูป และการบริหารจัดการผลผลิตจากผักเหียง เผยให้เกิดการใช้ประโยชน์จากงานวิจัย

2) ส่งเสริมด้านการสื่อสารประชาสัมพันธ์ กระบวนการเรียนรู้การใช้ข้อมูลต้องการของผู้บริโภคต่อสร้างผลผลิต และการแปรรูปผักเหียง ให้เป็นอาหารที่หลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคด้วยความรู้ท้องถิ่นผสมผสานกับความสมัยใหม่ เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผักเหียงให้มีความหลากหลายมากขึ้น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม สนับสนุนการนำความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่ในชุมชน มาต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่ม คุณค่าเพิ่มจากการแปรรูปผักเหียง รวมทั้งการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สามารถดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภค และสร้างเอกลักษณ์ให้แก่ผลิตภัณฑ์

3) ส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้ เติมความรู้ แนวคิด การออกแบบผลิตภัณฑ์ ที่สร้างความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น โดยทีมวิจัยประสานงานวิทยากรที่มีความรู้ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ มาเปิดมุมมอง แนวคิด ในเรื่องรูปแบบ การออกแบบผลิตภัณฑ์ ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ ที่เชื่อมโยงความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่น พัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียง ออกแบบกระบวนการเรียนรู้เชิงปฏิบัติการ

4) พัฒนากลไกการจัดการช่องทางการตลาดที่เชื่อมโยงเครือข่ายเกษตรกรในพื้นที่ ขยายผลไปยังเครือข่ายระดับตำบลและเครือข่ายตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์จากผักเหียงระดับจังหวัด

5) ส่งเสริมเครือข่ายตลาดผู้บริโภคผักเหียง มีการบริหารจัดการแบบเครือข่ายตลาดผักเหียงในระดับตำบล ระดับจังหวัด และต่างจังหวัด

บทที่ 1

บทนำ

1.1) ที่มาและความสำคัญของปัญหา

บ้านบางสีกิม หมู่ที่ 4 ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง อยู่ห่างจากที่ว่าการอำเภอเมืองระนอง ไปทาง ทิศใต้ (ระนอง – ชุมพร) ระยะทางประมาณ 33 กิโลเมตร มีอาณาเขตพื้นที่ ดังนี้

ทิศเหนือ ติดต่อกับ คลองละอุ่น หมู่ที่ 4 ต.บางแก้ว อ.ละอุ่น

ทิศใต้ ติดต่อกับ บ้านน้ำตก หมู่ที่ 3 ต.ทรายแดง และ บ้านทอนเสียด

ต.บางพระเหนือ อ.ละอุ่น

ทิศตะวันออก ติดต่อกับ บ้านบางนา หมู่ที่ 3 ต.บางพระใต้

ทิศตะวันตก ติดต่อกับ บ้านทรายแดงหมู่ที่ 1 และ บ้านหินดาต หมู่ที่ 2 ต.ทรายแดง

มีลักษณะภูมิประเทศ เป็นเนินเขาสลับซับซ้อน มีหมอกมาก และมีความชื้นสูง มีพื้นที่ทั้งหมด 1,500 ไร่ หรือ 2.40 ตารางกิโลเมตร มีพื้นที่ทำการเกษตร จำนวน 800 ไร่ (อ้างอิงพื้นที่ที่มีเอกสารสิทธิ์ครอบครอง) มีจำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 180 ครัวเรือน ประชากรรวมทั้งสิ้น 521 คน แยกเป็น ชาย 250 คน และหญิง 271 คน (อ้างอิงข้อมูลจากแผนชุมชนบ้านบางสีกิม) ประชากรส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ ชาวบ้านส่วนใหญ่ประกอบอาชีพการเกษตร การปลูกพืชเชิงเดี่ยว เช่น ยางพารา ปาล์มน้ำมัน และเกษตรกรยังให้ความสำคัญกับการปลูกผักเหลียง เพราะสามารถสร้างรายได้ให้เกษตรกรได้เป็นอย่างดี ในช่วงที่ยางพารา และปาล์มน้ำมัน ราคาตกต่ำ ซึ่งเกษตรกรส่วนใหญ่จะมีการปลูกผักเหลียงแซมตามร่องสวนยางพารา และปาล์มน้ำมัน เกษตรกรในชุมชนจึงมีผักเหลียงจำหน่ายกันแทบทุกครัวเรือน ทำให้เกษตรกรมีรายได้เสริมในครอบครัว จากการจำหน่ายผักเหลียง อีกทั้งชุมชนบ้านบางสีกิม มีศักยภาพเชิงพื้นที่ ที่มีสภาพพื้นที่ที่อุดมสมบูรณ์ เหมาะแก่การทำการเกษตร ปลูกพืช ผัก และผลไม้ ชุมชนบ้านบางสีกิมเป็นฐานการผลิตผักเหลียงที่สำคัญของจังหวัดระนอง จนได้ชื่อว่าเป็นชุมชนที่มีผักเหลียงเยอะและอร่อยที่สุดในจังหวัดระนอง ผักเหลียงจะมีรสชาติดี หวาน อร่อย ทานแล้วไม่ขม เหมือนผักเหลียงพื้นที่อื่นๆทั่วไป ซึ่งเป็นการสะท้อนความคิดเห็นจากผู้ที่ได้รับประทานผักเหลียงบ้านบางสีกิม และพื้นที่อื่นๆ ในจังหวัดระนอง นำมาเทียบเคียงกัน และกลับมาบริโภคผักเหลียงบ้านบางสีกิมซ้ำอีกครั้ง ทำให้คำร่ำลือเรื่องรสชาติของผักเหลียงบ้านบางสีกิม เป็นที่รู้จักของผู้บริโภคผักเหลียงในปัจจุบัน จนผักเหลียงบ้านบางสีกิมเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค พ่อค้าและแม่ค้า ที่ต้องการนำไปจำหน่ายยังตัวจังหวัด หรือจังหวัดใกล้เคียง จากพื้นที่ทำการเกษตรประมาณ 800 ไร่ มีการเพาะปลูกผักเหลียงทั้งหมู่บ้าน ซึ่งมีอยู่ทุกครัวเรือน โดยมีการปลูกผักเหลียง ในบริเวณพื้นที่ที่มีการทำสวนยางพารา หรือสวนปาล์มน้ำมัน อีกทั้งบริเวณพื้นที่ว่างเปล่า ที่เป็นเขตรอยต่อพื้นที่เขตป่าสงวน ป่าชุมชน ยังมีผักเหลียงขึ้นกระจายอยู่บนเขา และบริเวณชุมชนจำนวนมาก เกษตรกรชุมชนบ้านบางสีกิม จะเพาะปลูกผักเหลียง เพื่อจำหน่ายในรูปแบบต่างๆ คือ 1) เก็บใบผักเหลียง ขายเป็นและลูกแบบสด (ซึ่งในช่วงระยะเวลาประมาณ 15 วัน จะมีรายได้จากการเก็บผักเหลียงขาย ประมาณ

4,500 บาท รายได้เฉลี่ย ประมาณ 54,000 บาทต่อปี) 2) การเพาะชำกิ่งพันธุ์เพื่อจำหน่าย ในราคา 18-20 บาท โดยผู้ที่สนใจจะติดต่อซื้อขายไปยังแกนนำ เกษตรกรที่รู้จัก หรือติดต่อผ่านหน่วยงานเกษตรอำเภอ (พันธุ์ผัก เหลียงชุมชนบ้านบางสีกิม มีชื่อเสียง เป็นที่รู้จัก และเป็นที่ต้องการของผู้ที่สนใจปลูกผักเหลียง) และ 3) การแปรรูปเป็นอาหาร เช่น แกงเหลียงผักเหลียง ผักเหลียงผัดไข่ ต้มกะทิผักเหลียง เพื่อรับประทานและ จำหน่ายตามตลาดนัดชุมชน

ช่วงปี พ.ศ.2559 ทางชุมชนได้มีการดำเนินงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นเรื่อง การศึกษาคุณค่า มูลค่า และการใช้ประโยชน์จากผักเหลียง เพื่อพัฒนาสร้างมูลค่าเพิ่มให้เกิดเศรษฐกิจหมุนเวียนในชุมชน บ้านบางสีกิม ซึ่งมีเป้าหมายสำคัญ 3 ข้อคือ 1. เพื่อศึกษารูปแบบการปลูก ผักเหลียงของชุมชนบ้านบางสีกิม 2. เพื่อศึกษามูลค่าทางเศรษฐกิจ และเส้นทางการค้า ของผักเหลียง และ 3. เพื่อศึกษาการสร้างมูลค่าเพิ่มจาก ผักเหลียง และทางเลือกด้านอาหาร จากการวิจัยเพื่อท้องถิ่น ในระยะที่ 1 ได้ทำให้เกิดผลเชิงวิจัย และผลเชิง พัฒนา ดังนี้ ผลเชิงวิจัย 1) องค์ความรู้ด้านการเพาะขยายพันธุ์ ผักเหลียง จนเกิดแปลงทดลองเพาะ ขยายพันธุ์ผักเหลียงเพื่อการศึกษาเรียนรู้ ทดลองเพาะขยายพันธุ์ผักเหลียงด้วยวิธีการเพาะด้วยไหลราก มีการ คัดขนาดไหลรากต้นพันธุ์ผักเหลียงเพื่อการเพาะขยายพันธุ์ การจัดการระบบแปลงเพาะผักเหลียงให้มีคุณภาพ มาตรฐาน ผ่านการรับรองมาตรฐานโดยหน่วยงานเกษตรและชุมชน จากงานวิจัยทำให้สามารถกำหนดราคา ลินค้าจากผลผลิตงานวิจัยได้ ต้นกล้าผักเหลียงไหลราก กำหนดราคาจำหน่ายต้นละ 30-35 บาท ซึ่งจากเดิม การเพาะขยายพันธุ์แบบตอนกิ่งจะมีราคาอยู่ที่ 15-25 บาทเท่านั้น 2) องค์ความรู้ด้านการแปรรูปและสร้าง มูลค่าเพิ่มจากผักเหลียง เกิดการแปรรูปและสร้างมูลค่าเพิ่มจากผักเหลียง จากในอดีตผลผลิตผักเหลียง ในช่วงที่ราคาตกต่ำ และผักเหลียง ล้นตลาด ทำให้เกษตรกรขายผักเหลียงไม่ได้ราคา บางครั้งมีจำนวนมาก เกินความต้องการของตลาด ทำให้เหลือทิ้ง หรือปล่อยให้ใบแก่คั่วทิ้ง ไม่สามารถใช้ประโยชน์อื่นใดได้ เมื่อ มีงานวิจัยเข้ามา มีการศึกษาค้นคว้าข้อมูล ความรู้ และทดลองปฏิบัติการ สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มจากส่วน ต่างๆของต้นผักเหลียงได้ เช่น (1) การนำใบแก่ของผักเหลียงมาแปรรูปเป็นชาผักเหลียง ยอดหลาวเหลียง ใบผักเหลียง นำมาทำเป็นชาหลาวเหลียง ดื่มแก้กระหายน้ำ และยังมีสรรพคุณเป็นยาระบายได้อีกด้วย (2) การแปรรูปเป็นอาหารและเครื่องดื่มเพิ่มเติม เช่น น้ำผักเหลียงปั่น ผักเหลียงหลอด ลูกก็ผักเหลียง ข้าวเกรียบผักเหลียง เป็นต้น 3) เกิดฐานข้อมูลองค์ความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มของผักเหลียง มีฐานข้อมูลที่เกี่ยวข้อง เช่น คุณลักษณะของผักเหลียง การเพาะขยายพันธุ์ การดูแลรักษาผักเหลียง การจัดการแปลงผักเหลียง การสร้างมูลค่าเพิ่มจากผักเหลียง รวมทั้งเส้นทางการค้าขายผักเหลียง เป็นต้น สามารถนำความรู้ข้างต้นมา ถ่ายทอดให้กับเกษตรกรทั้งในและนอกพื้นที่ รวมทั้งเด็กเยาวชนที่สนใจจะสร้างมูลค่าให้กับตนเอง ครอบครัวและชุมชน ผลเชิงพัฒนา 1) เกิดการรวมกลุ่มเกษตรกร จากในอดีตการรวมกลุ่มของคนในชุมชน เกิดขึ้นบ่อยครั้ง แต่ที่ผ่านมา การรวมกลุ่มไม่มีการดำเนินการต่อเนื่อง ทำให้กลุ่มล่มสลายไป กลายเป็นต่าง คนต่างทำ แต่เมื่องานวิจัยเพื่อท้องถิ่นเข้ามาในพื้นที่ ได้ใช้กระบวนการงานวิจัย เพื่อท้องถิ่นหนุนเสริมให้ นักวิจัยเกิดการเรียนรู้ระบบการทำงานเป็นกลุ่ม ที่ต้องมีการวางแผน การประชุมปรึกษาหารือลงมือ ปฏิบัติการ และสรุปบทเรียน การทำงานกลุ่มอย่างต่อเนื่อง ทำให้กลุ่มเกิดความเข้มแข็ง และขับเคลื่อน

กิจกรรมของกลุ่มอย่างต่อเนื่อง 2) เกิดสื่อสารสาธารณะ และการสื่อสารประชาสัมพันธ์ เกิดการรับรู้งานวิจัยเพื่อท้องถิ่นในพื้นที่ และผลงานวิจัยทำให้ผู้ที่สนใจเข้ามาเรียนรู้ ตั้งชื่อ ตั้งจองต้นกล้าผักเหียงและผลิตภัณฑ์ ผักเหียง รวมทั้งการจำหน่ายผักเหียงได้เพิ่มมากขึ้น และนักวิจัยได้รับการประสานงานให้นำ ผลงานวิจัยผักเหียงไปจัดนิทรรศการ ออกบูทตามงานต่างๆ 3) เกิดการสร้างการมีส่วนร่วมในชุมชน ชุมชนเห็นคุณค่าของงานวิจัย และนำกระบวนการงานวิจัย ผลงานวิจัยไปปรับใช้ในพื้นที่ จนเกิดการสร้าง การมีส่วนร่วมเกิดขึ้นในชุมชน โดยชุมชนหันมาร่วมกันจัดการผลผลิตจากผักเหียงร่วมกันมากขึ้น เช่น การ สร้างมูลค่าเพิ่มจากผักเหียง แปรรูปอาหารประเภทต่างๆ การเพาะขยายพันธุ์ต้นผักเหียงแบบใช้ไหลราก และการรวมกลุ่มต่อรองราคาของสินค้า เป็นต้น 4) เกิดการเชื่อมโยงการขายการจำหน่ายผลผลิตทางการเกษตร ร่วมกันของเครือข่ายงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจังหวัดระนอง ผ่านการส่งต่อข้อมูลงานวิจัยของพื้นที่ให้เครือข่าย งานวิจัยร่วมกันสื่อสารประชาสัมพันธ์และทำการตลาดสินค้าชุมชนวิจัยร่วมกัน

ซึ่งจากผลการวิจัยที่ผ่านมา ยังพบข้อมูล มูลค่าด้านเศรษฐกิจ โดยทางทีมวิจัยได้วิเคราะห์ มูลค่าของผักเหียงที่สามารถสร้างรายได้ในระดับครัวเรือน ตัวอย่างเช่น ครอบครัวของนางเทวี สิงห์โตน้อย เกษตรกรผู้ปลูกผักเหียง แซมในร่องสวนยางพารา จำนวน 200 ต้น สามารถเก็บยอดผักเหียง ได้วันละ ประมาณ 30 กำ ราคาขายอยู่ที่กำละ 10 บาท และถ้าผลผลิตออกจากสวนเกษตรกร ราคาขายในท้องตลาด จะอยู่ที่กำละ 15 บาท หรือขาย 2 กำ 25 บาท ขึ้นอยู่กับราคาตลาด ขายเป็นกิโลกรัม กิโลกรัมละ 40 บาท (ผักเหียงประมาณ 4-5 กำมือ) จะมีรายได้จากการขาย ผักเหียง วันละประมาณ 300 บาท โดยจะเก็บ ผักเหียงไปขายตามตลาดนัดชุมชน หรือจะมีคนต่างถิ่นเข้ามาซื้อไปขาย ซึ่งในระยะเวลา 1 เดือน จะสามารถ เก็บผลผลิตผักเหียงได้ 15 วัน เว้นอาทิตย์ละครั้ง หมุนเวียนแต่ละต้น ในกรณีที่มียอดอ่อนสีแดง เกษตรกร จะรออีกประมาณ 1 อาทิตย์ เพื่อเก็บยอด และรอครบรอบแตกอ่อนครบ 1 เดือนถึงจะเก็บผลผลิตใหม่ได้ ในช่วง 15 วัน จะมีรายได้จากการเก็บผักเหียงขาย ประมาณ 4,500 บาท รายได้เฉลี่ย ประมาณ 54,000 บาท ต่อปี และจากการเก็บข้อมูลเกษตรกรที่มีอาชีพการค้าขายผักเหียงและเพาะพันธุ์ผักเหียง จำนวน 58 ครัวเรือน มีต้นผักเหียง ประมาณ 9,831 ต้น โดยเฉลี่ย 1 ต้น เก็บผักเหียงขายได้ ประมาณ 30 บาท ในช่วงเวลา 15 วัน รายได้โดยเฉลี่ยจากการเก็บผักเหียงขายของเกษตรกร ปีละประมาณ 294,930 บาท จากการเก็บข้อมูล 58 ครัวเรือน เฉลี่ยจะมีรายได้ 5,085 บาทต่อครัวเรือน

ถึงแม้ว่าผักเหียงจะเป็นที่ต้องการของตลาดเป็นจำนวนมาก และมีราคาที่สูงกว่าผักชนิดอื่น สามารถสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรผู้ปลูกผักเหียงเป็นกอบเป็นกำก็ตาม แต่การปลูกผักเหียงนั้นก็จะ ประสบปัญหาต่างๆ เหมือนกับผลผลิต ทางเกษตรอื่นๆ เช่น 1. การจัดการผลผลิตผักเหียง ในช่วงฤดู แล้ง จะเป็นช่วงที่ผักเหียงจะให้ผลผลิตในปริมาณมาก ทำให้ผลผลิตล้นตลาด ราคาผักเหียงมีราคาที่ถูกลง เกษตรกรจะขายผลผลิตไม่ได้ และในช่วงฤดูฝน ผลผลิต ผักเหียง ออกสู่ตลาดน้อย เพราะผักเหียงไม่แตก ยอดให้เก็บเกี่ยวผลผลิต ทำให้เกษตรกรขาดรายได้จากการขาย ผักเหียงที่ปลูกไว้ ถึงแม้ว่าราคาผลผลิตจะมี ราคาที่สูงกว่าปกติก็ตาม 2.คุณภาพ มาตรฐาน และอัตลักษณ์ของผักเหียง ที่ออกสู่ตลาด ยังไม่เป็นที่รู้จัก เป็นที่ยอมรับ และตรงกับความต้องการของผู้บริโภค กลุ่มลูกค้าตลาดทางเลือก ที่เน้นผลผลิตและผลิตภัณฑ์

ที่ตอบโจทย์ด้านสุขภาพ 3.ช่องทางตลาดยังไม่หลากหลาย ขาดการเชื่อมร้อยเครือข่ายตลาดผู้บริโภค ผักเหียง และยังไม่มีการบริหารจัดการแบบเครือข่ายตลาด ทั้งในพื้นที่ ระดับจังหวัด และต่างจังหวัด

ความพยายามแก้ปัญหาที่ผ่านมาของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ทางชุมชนพยายามรวมกลุ่มกัน เพื่อหาวิธีการ การพัฒนาการเพาะพันธุ์และขยายพันธุ์ผักเหียง การแก้ไขปัญหาการบริหารจัดการผลผลิต จากผักเหียง ที่ล้นตลาดและขาดตลาดในบางช่วง ทำให้ราคาผลผลิตไม่แน่นอน และถูกเอารัดเอาเปรียบจาก พ่อค้าแม่ค้าคนกลาง โดยสร้างผลผลิตหรือแปรรูปผักเหียงให้เป็นอาหารที่หลากหลาย ด้วยวิธีการแปรรูป ผลผลิตจากผักเหียงให้เป็นที่รู้จักและเป็นที่ต้องการของตลาดเพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรใน ชุมชน เช่น การสร้างมูลค่าเพิ่มจากผักเหียงด้วยการเพาะขยายพันธุ์ต้นผักเหียงจำหน่าย การแปรรูป ผักเหียงเป็นอาหาร อาหารว่างและเครื่องดื่มต่างๆ เช่น ผักเหียงหลอด คูกี้ผักเหียง ผักเหียงปั่น ชาผักเหียง เป็นต้น แต่ยังไม่สามารถจัดการกับปัญหาที่เกิดขึ้นได้ เนื่องจากเกษตรกรในชุมชนยังขาด ความรู้ ขาดความเข้าใจ ขาดข้อมูลศักยภาพของชุมชนในเรื่องเกี่ยวกับผักเหียง การแปรรูปผักเหียง เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ในรูปแบบวิธีการ หรือการแก้ไขปัญหาผลผลิตผักเหียงที่ล้นตลาด ด้วยการสร้างมูลค่า ของผักเหียง การแปรรูปผลผลิตจากผักเหียงให้หลากหลาย มีมาตรฐาน คุณภาพ อัตลักษณ์ ให้เป็นที่รู้จัก และเป็นที่ต้องการของตลาด และมีตลาดหลักในชุมชน และตลาดทางเลือกรองรับผลิตภัณฑ์จากผักเหียง ของชุมชน

ดังนั้นกระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น จึงเป็นทางเลือกหนึ่งที่จะช่วยสร้างกระบวนการ เรียนรู้อย่างมีส่วนร่วม ด้วยการร่วมกันค้นหาความรู้ของท้องถิ่น ผสมผสานกับความรู้สมัยใหม่ ช่วย พัฒนาการเพาะพันธุ์และขยายพันธุ์ผักเหียง สร้างผลผลิตหรือการแปรรูปผักเหียงให้เป็นอาหารที่ หลากหลาย สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้เพิ่มมากขึ้น และการจัดการผลผลิตจากผักเหิ ียงให้มีความน่าสนใจ เป็นที่ต้องการ และเป็นระบบ สามารถสร้างการตลาดหรือช่องทางการตลาดผักเหียง/ ผลผลิตผักเหียงให้กว้างขวางและมั่นคงขึ้น ผ่านกระบวนการศึกษาวิจัยเพื่อการจัดการผลผลิตจากผักเหียง พัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง ในวัตถุประสงค์หลักการวิจัย ที่สำคัญ 3 ข้อ คือ 1. เพื่อศึกษาศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจาก ผักเหียง 2. เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เข้าสู่ตลาดทางเลือก และ 3. เพื่อสร้างช่องทาง การตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์จากผักเหียงระดับจังหวัด ผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมของ ชุมชน นำมาซึ่ง ความสามารถของเกษตรกรในการบริหารจัดการผลผลิตผักเหียงอย่างเป็นระบบในระดับ ตำบล มีการเชื่อมโยงเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูก ผู้ซื้อ ผู้ขาย เกิดการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผักเหียง และแก้ไข ปัญหาราคาพืชผลสินค้าตกต่ำได้ ทำให้รายได้ภาคครัวเรือนของเกษตรกรจะเพิ่มขึ้น เกิดผลิตภัณฑ์จาก ผักเหียงที่หลากหลาย มีคุณภาพ มาตรฐาน และอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ผักเหียง เป็นที่ต้องการของ ผู้บริโภคของกลุ่มลูกค้าตลาดทางเลือกที่เน้นด้านสุขภาพ และเกษตรกรมีความสามารถในการจัดการช่องทาง ตลาดที่หลากหลายเพิ่มขึ้น และเกิดการเชื่อมร้อยเครือข่ายตลาดผู้บริโภคผักเหียง มีการบริหารจัดการแบบ เครือข่ายตลาดผักเหียงในระดับตำบล ระดับจังหวัด และต่างจังหวัดได้ในอนาคต

1.2) คำถามวิจัย

- 1) ศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง เป็นอย่างไร มีปัจจัย เงื่อนไขอะไรบ้าง และจะบริหารจัดการผักเหียงของชุมชนให้เป็นระบบได้อย่างไร
- 2) จะพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เข้าสู่ตลาดทางเลือกได้อย่างไร มีปัจจัย เงื่อนไขอะไรบ้าง
- 3) จะสามารถจัดการผลผลิตให้มีความน่าสนใจ เป็นที่ต้องการ เป็นระบบ และสร้างการตลาด หรือช่องทางการตลาดผักเหียง/ผลผลิตผักเหียงให้กว้างขวางและมั่นคงขึ้นได้อย่างไร

1.3) วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อศึกษาศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง
- 2) เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เข้าสู่ตลาดทางเลือก
- 3) เพื่อสร้างช่องทางการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์จากผักเหียงระดับจังหวัด

1.4) ทบทวนเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ทีมวิจัยได้มีการ ทบทวนเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง 2 เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ 1 การศึกษาวิจัยเรื่อง รูปแบบการเกษตรของชาวคลองจินดาที่สอดคล้องกับแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษารูปแบบและวิธีการจัดการผลผลิต และ 2) ศึกษาเหตุผลเบื้องหลังในการผลิตและการจัดการผลผลิตในการทำการเกษตรของชาวบ้านคลองจินดา อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม ผลการวิจัยพบว่า การจัดการรูปแบบการผลิตและการจัดการผลผลิตสู่ตลาดของเกษตรกรคลองจินดา เป็นการผลิตที่หลากหลาย ลักษณะทางการเกษตรแบบผสมผสาน ที่ใช้แนวคิดการทำการเกษตรยั่งยืน และมีการจัดการผลผลิตสู่ตลาดในท้องถิ่นที่มีขนาดเล็ก รวมถึงกลุ่มผู้บริโภคที่สนใจสุขภาพ ทำให้รูปแบบการผลิตและการจัดการผลผลิตของชาวบ้านแตกต่างจากการทำการเกษตรทั่วไปที่เน้นการค้าเป็นหลัก กล่าวคือ เน้นความสุขของผู้ผลิตรวมทั้งมุ่งหวังให้ผู้บริโภคเกิดความพอใจ ในผลผลิตที่มีคุณภาพ และปลอดภัย จากการทบทวนเอกสารงานวิจัยชิ้นนี้ พบว่า มีความสอดคล้องกับประเด็นแนวคิดการจัดการผลผลิตตามแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง โดยการจัดการผลผลิตโดยคำนึงถึงความต้องการบริโภคในครัวเรือนเป็นอันดับแรก เมื่อผลผลิตเหลือ จากการผลิตภายในครัวเรือนแล้วจึงนำไปสู่การค้าเป็นอันดับรองลงมา เพื่อเป็นรายได้แก่เกษตรกร เกษตรกรจะอยู่ในสถานเป็นผู้นำหนดหรือเป็นผู้กระทำต่อตลาด แทนที่ตลาดจะเป็นผู้กระทำ หรือเป็นตัวกำหนดดังที่เคยเป็นอยู่

เรื่องที่ 2 การศึกษาวิจัยเรื่อง การสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าว กรณีศึกษาจังหวัด ยโสธร มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษารูปแบบเชิงอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าว เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ตั้งแต่ระดับต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ และจัดทำแนวทางการผลักดันการพัฒนาอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ แปรรูปข้าวเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มในจังหวัดยโสธร ซึ่งจากการศึกษาทบทวนเอกสารงานวิจัยชิ้นนี้ พบว่ามี ประเด็นที่สอดคล้องกับประเด็นวิจัยที่จะทำการศึกษาในโครงการนี้ คือ แนวคิดการต่อยอดให้กับผักเหียง เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตผักเหียง ผู้ การผลิตผักเหียงให้มีคุณภาพ และ ผลิตภัณฑ์แปรรูป จากผักเหียง ที่จะเป็ทางเลือกให้กับเกษตรกร เพิ่มโอกาสทางการตลาดที่สอดคล้อง เหมาะสมกับศักยภาพ ของเกษตรกร ที่มีความพยายามเชื่อมโยงการพัฒนาเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม และคุณค่าเพิ่ม ของกระบวนการผลิต ตั้งแต่แหล่งวัตถุดิบ (ต้นน้ำ) กระบวนการผลิตและแปรรูป(กลางน้ำ)ตลอดจนการบริหารจัดการสร้าง การตลาดเป้าหมายหรือช่องทางการตลาดผักเหียง(ปลายน้ำ) โดยสร้างกลไกในการเชื่อมโยงเครือข่ายเกษตรกร ในพื้นที่ส่งเสริมสนับสนุนการขยายเครือข่าย รวบรวมผลผลิตจากเกษตรกร มาแปรรูป และจำหน่าย ส่งเสริม และสนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผักเหียงให้มีความหลากหลายมากขึ้น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม สนับสนุนการนำความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่ในชุมชนมาต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่ม คุณค่าเพิ่มจากการแปรรูปผักเหียง และสนับสนุนการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สามารถดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภค และสร้างเอกลักษณ์ให้แก่ผลิตภัณฑ์ และสนับสนุนการเพิ่มช่องทางการตลาดในทุกระดับ วางแผนการผลิต การตลาด การประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นถึงคุณค่า และประโยชน์ของผักเหียง และผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เพื่อกระตุ้นให้เกิดความต้องการจากผู้บริโภค เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาเชิง พื้นที่ต่อไป

1.5) นิยามศัพท์ปฏิบัติการ

1) **การจัดการผลผลิตผักเหียง** หมายถึง ความรู้ เทคนิค วิธีการ ที่นำมาใช้ในกิจกรรม ต่างๆ นำผลผลิตจากพืชจากแหล่งผลิตไปใช้ประโยชน์ตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ เพื่อให้เกิดประโยชน์ สูงสุดทั้งด้านความคุ้มค่า ราคา และป้องกันการสูญเสียที่จะเกิดขึ้นกับผลผลิตที่ได้หลังการเก็บเกี่ยว ในการ จัดการผลผลิตจากผักเหียง เช่น การนำผลผลิตไปใช้ประโยชน์ การสร้างความหลากหลายให้แก่ผลผลิต การเพิ่มมูลค่าให้ผลผลิต การทำให้สามารถเก็บผลผลิตไว้บริโภคได้นาน สะดวกในการขนส่ง และลดปัญหา ผลผลิตทางการเกษตรล้นตลาด เป็นต้น

2) **พัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์** หมายถึง กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผักเหียง ให้มี คุณภาพ มาตรฐาน และมีอัตลักษณ์ท้องถิ่น ของผลิตภัณฑ์ผักเหียง โดยการเพิ่มคุณค่า ผ่านแปรรูป การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ที่นำความรู้ ภูมิปัญญาผสมผสานกับความสมัยใหม่ สร้างผลิตภัณฑ์ นำเสนอให้กับ ผู้บริโภค รับรู้ถึงคุณค่าของผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เพื่อส่งเสริมคุณค่า เพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์จาก ผักเหียงในเชิงบวก

3) การจัดการทางการตลาดของผักเหียง หมายถึง การจัดการช่องทางการตลาด ซึ่งต้องคำนึงถึง คุณภาพของผลผลิต ผลิตรากจากผักเหียง ที่จะนำออกสู่ตลาด ต้องมีคุณภาพและตรงความต้องการของผู้บริโภค บรรจุภัณฑ์หรือหีบห่อมีความสวยงาม เพื่อดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค สามารถให้คำแนะนำ หรือให้ข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าและบริการแก่ผู้บริโภคอย่างถูกต้อง และชัดเจน มีการจัดช่องทางการจำหน่ายที่ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงผลิตภัณฑ์จากผักเหียงได้

1.6) ขอบเขตการศึกษา

1) ขอบเขตพื้นที่/ระยะเวลา

พื้นที่ศึกษา : ชุมชนบ้านบางสีกิม หมู่ที่ 4 ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง และพื้นที่ หมู่ที่ 1 2 และ 3 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง ซึ่งเป็นพื้นที่ขยายเครือข่ายเกษตรกรในระดับตำบล ทรายแดง

ระยะเวลาการดำเนินงาน : 1 ปี (เริ่มวันที่ 15 มิถุนายน 2562 – 14 มิถุนายน 2563)

2) ประชากรหรือกลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายหลัก ประกอบด้วย 1. เกษตรกรผู้ปลูกผักเหียง 2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น 3. พ่อค้าแม่ค้าในชุมชนและนอกชุมชน 4. เครือข่ายเกษตรกรตำบลทรายแดง 5. ผู้บริโภค(เครือข่ายชุมชน / กลุ่มลูกค้าเฉพาะตลาดทางเลือก) 6. หน่วยงานท้องถิ่นองค์การบริหารส่วนตำบลทรายแดง 7. กลุ่มองค์กรชุมชน/กลุ่มอาชีพ/เครือข่ายชุมชน 8. ผู้ประกอบการธุรกิจ (ร้านอาหาร/โรงแรม) 9. เครือข่ายตลาดชุมชนในระดับจังหวัด และ 10. กลุ่มพ่อค้าแม่ค้า

กลุ่มเป้าหมายรอง ประกอบด้วย 1. กลุ่มเครือข่าย เกษตรกรผู้ปลูกผักเหียงตำบล อำเภอ จังหวัด, 2. ผู้บริโภคผักเหียง, 3. หน่วยงานภาครัฐและเอกชนในระดับจังหวัด เช่น สำนักงานเกษตรอำเภอ เมืองระนอง สำนักงานกองทุนฟื้นฟูเกษตรกร จ.ระนอง สำนักงานพัฒนาที่ดินจังหวัดระนอง องค์การบริหารส่วนตำบลทรายแดง กสน. สำนักงานพัฒนาชุมชน บริษัทประชารัฐรักสามัคคี และหอการค้าจังหวัด ระนอง เป็นต้น

3) ช่วงเวลาที่สนใจศึกษา

พ.ศ.2559 – 2561 ช่วงราคาผลผลิตทางการเกษตร(ยางพารา ปาล์มน้ำมัน)ราคาตกต่ำ และช่วงสถานการณ์ทางด้านเศรษฐกิจตกต่ำ

พ.ศ.2562 - 2563 ช่วงเปลี่ยนผ่านทางด้านนโยบายภาครัฐ และสถานการณ์ด้านอาชีพ การเกษตร

4) ประเด็นศึกษา

1. ประเด็นศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง

1.1) ด้านศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง ที่เชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่น

1.2) ปริมาณผักเหียงในพื้นที่/จำนวนแหล่งผลิต

1.3) ความสามารถในการกระบวนการผลิตและการบริหารจัดการผลผลิตจากผักเหียง

2. ประเด็นการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เข้าสู่ตลาดทางเลือก

2.1) การต่อยอดให้กับผักเหียง เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตผักเหียงสู่การผลิตผักเหียงให้มีคุณภาพ และ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผักเหียง ที่จะเป็นทางเลือกให้กับเกษตรกร

2.2) กระบวนการผลิตตั้งแต่แหล่งวัตถุดิบ

2.3) กระบวนการผลิตและแปรรูป

2.4) การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผักเหียงให้มีความหลากหลายมากขึ้น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม สนับสนุนการนำความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่ในชุมชนมาต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่ม คุณค่าเพิ่มจากการแปรรูปผักเหียง

2.5) การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สามารถดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภค และสร้างเอกลักษณ์ให้แก่ผลิตภัณฑ์

3. ประเด็นการสร้างช่องทางการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์จากผักเหียง ระดับจังหวัด

3.1) การบริหารจัดการสร้างการตลาดเป้าหมายหรือช่องทางการตลาดผักเหียง

3.2) การเพิ่มช่องทางการตลาดในทุกระดับ วางแผนการผลิต การตลาด การประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นถึงคุณค่า และประโยชน์ของผักเหียงและผลิตภัณฑ์จากผักเหียง

1.7) วิธีการดำเนินงานวิจัย

1) หมวดกิจกรรมการบริหารจัดการ

เพื่อการเตรียมความพร้อมชุมชน และนักวิจัย เป็นขั้นตอนที่ให้นักวิจัยได้บริหารจัดการโครงการวิจัย ผ่านกระบวนการประชุมกลุ่มย่อย เพื่อวางแผนเตรียมความพร้อมนักวิจัยก่อนปฏิบัติการวิจัย และหลังจากปฏิบัติการวิจัย สรุปบทเรียนAAR ทุกครั้ง เพื่อให้นักวิจัยได้พัฒนาศักยภาพในการบริหารงานโครงการได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งการชี้แจงทำความเข้าใจต่อชุมชน และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง ได้เข้าใจถึงที่มาที่ไปของโครงการวิจัย เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจร่วมกันในการดำเนินงาน มีกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 ประชุมประจำเดือน (12 ครั้ง) โดยทีมวิจัยจัดประชุมกลุ่มย่อย จำนวน 12 คน เพื่อวางแผนการดำเนินงาน แบ่งบทบาทหน้าที่ กำหนดคกคิการทำงานร่วมกัน ก่อนลงพื้นที่ปฏิบัติการวิจัย

แลกเปลี่ยนเรียนรู้ สรุปรบทเรียนการดำเนินงานในแต่ละครั้ง รวมทั้งการบริหารจัดการด้านเอกสารการเงิน โครงการ สรุปรเอกสารรายงานกิจกรรมให้เป็นปัจจุบัน ในการจัดประชุมแต่ละครั้งควรมีการประสานงานที่ปรึกษาโครงการวิจัย พี่เลี้ยงนักวิจัย หรือผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องมาเข้าร่วมสังเกตการณ์ ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ให้คำแนะนำต่อการดำเนินงาน จะทำให้เกิดประสิทธิภาพ ในการดำเนินงานมากขึ้น (ตั้งแต่เดือนมิถุนายน 2562-เดือนพฤษภาคม 2563)

กิจกรรมที่ 2 เวทีชี้แจงความเป็นมาของโครงการต่อชุมชนและภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง โดยทีมวิจัยจัดประชุมกลุ่มใหญ่ จำนวน 120 คน เพื่อชี้แจงทำความเข้าใจความเป็นมาของโครงการ ต่อชุมชน และผู้ที่เกี่ยวข้อง ให้ทราบถึงความเป็นมาของโครงการ เป้าหมาย วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย และร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินร่วมกันในเวที (ช่วงเดือนมิถุนายน 2562-เดือนกรกฎาคม 2562)

กิจกรรมที่ 3 เวทีนำเสนอผลงานวิจัย โดยทีมวิจัยจัดประชุมกลุ่มใหญ่ จำนวน 200 คน เพื่อนำเสนอผลงานวิจัย โดยทีมวิจัยนำเสนอผลงานวิจัย 1) ความรู้ของท้องถิ่นผสมผสานกับความรู้สมัยใหม่ช่วยพัฒนาการเพาะพันธุ์และขยายพันธุ์ผักเหียง 2) ความรู้ท้องถิ่นผสมผสานกับความรู้สมัยใหม่สร้างผลผลิตหรือการแปรรูปผักเหียงให้เป็นอาหารที่หลากหลายและสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค และ 3) จัดการผลผลิตให้มีความน่าสนใจ เป็นระบบ และสร้างการตลาดหรือช่องทางการตลาดผักเหียง/ผลผลิตผักให้กว้างขวางและมั่นคง โดยการประสานงาน ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง เช่น 1. เกษตรกรผู้ปลูกผักเหียง 2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น 3. พ่อค้าแม่ค้าในชุมชนและนอกชุมชน 4. ภาคีเครือข่ายหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองระนอง สำนักงานกองทุนฟื้นฟูเกษตรกร จ.ระนอง สำนักงานพัฒนาที่ดินจังหวัดระนอง องค์การบริหารส่วนตำบลทรายแดง กศน. สำนักงานพัฒนาชุมชน เป็นต้น 5. คนในชุมชน และ 6. ผู้นำชุมชน ผ่านเครื่องมือการนำเสนอชุดข้อมูล และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ผลงานวิจัย ผู้การใช้ประโยชน์ ให้มีการขับเคลื่อนงานได้อย่าง มีประสิทธิภาพ (ช่วงเดือนพฤษภาคม 2563)

กิจกรรมที่ 4 ประชุม/เข้าร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กิจกรรมเครือข่ายงานวิจัย โดยทีมวิจัยประสานงาน เข้าร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เพื่อเป็นการเสริมพลังการเรียนรู้ ระหว่างนักวิจัย กับนักวิจัย เรียนรู้ข้ามพื้นที่วิจัย เพื่อให้เกิดการหนุนเสริมการทำงานร่วมกันในลักษณะเครือข่ายนักวิจัย(ตั้งแต่เดือนมิถุนายน 2562-เดือนพฤษภาคม 2563)

2) หมวดกิจกรรมการศึกษาหาความรู้

โดยออกแบบกิจกรรมภายใต้วัตถุประสงค์เพื่อศึกษาศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง มีกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 สำรวจ/สัมภาษณ์เก็บรวบรวมข้อมูลศักยภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชน ทีมวิจัยประสานงานกลุ่มเป้าหมายภูมิปัญญาท้องถิ่น กลุ่มเป้าหมายเกษตรกรผู้ปลูกผักเหียง จำนวน 150 คน สัมภาษณ์ในประเด็นด้านศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง ที่เชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ประสบการณ์ ความรู้ เทคนิค วิธีการเพาะขยายพันธุ์ผักเหียง การดูแล การบำรุงรักษา กระบวนการผลิตตั้งแต่แหล่งวัตถุดิบ ด้วยความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น และการประยุกต์ใช้ความรู้สมัยใหม่ ปริมาณผักเหียง

ในพื้นที่/จำนวนแหล่งผลิต และความสามารถในกระบวนการผลิตและการบริหารจัดการผลผลิตจากผักเหียง (ช่วงเดือนกรกฎาคม 2562)

กิจกรรมที่ 2 สัมภาษณ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีความรู้เรื่องของกระบวนการผลิต การแปรรูป และการบริหารจัดการผลผลิตจากผักเหียง โดยทีมวิจัยประสานกลุ่มเป้าหมาย ภูมิปัญญาท้องถิ่น จำนวน 40 คน เพื่อศึกษากระบวนการผลิต การแปรรูป และการบริหารจัดการผลผลิตจากผักเหียง ด้วยกระบวนการสัมภาษณ์แบบ กลุ่มย่อย จากนั้นทีมวิจัยร่วมกันสรุป วิเคราะห์ผล ปัญหาด้านการผลิต วิธีการสร้างผลผลิต การแปรรูปผักเหียงให้เป็นอาหารที่หลากหลาย และการบริหารจัดการผลผลิตจากผักเหียง และจัดกลุ่มทำเนียบภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านกระบวนการผลิต การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผักเหียง พร้อมทั้งคัดเลือกแกนนำภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้ให้กับเกษตรกรผู้ปลูกผักเหียง และคนในชุมชนที่สนใจต่อไป (ช่วงเดือนกรกฎาคม 2562)

กิจกรรมที่ 3 การสรุป วิเคราะห์ผลข้อมูลศักยภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชนและข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีความรู้เรื่องของกระบวนการผลิต การแปรรูป และการบริหารจัดการผลผลิตจากผักเหียง โดยทีมวิจัยนำผล การสัมภาษณ์กลุ่มย่อยภูมิปัญญาท้องถิ่น และการสัมภาษณ์เกษตรกรผู้ปลูกผักเหียง ในประเด็น ศักยภาพของชุมชน ในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง ที่เชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ประสิทธิภาพ ความรู้ เทคนิค วิธีการเพาะขยายพันธุ์ผักเหียง การดูแล การบำรุงรักษา กระบวนการผลิต ตั้งแต่แหล่งวัตถุดิบ ด้วยความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น และการประยุกต์ใช้ความรู้สมัยใหม่ ปริมาณผักเหียงในพื้นที่/จำนวนแหล่งผลิต และความสามารถในกระบวนการผลิต และการบริหารจัดการผลผลิตจากผักเหียง มาร่วมกันสรุป วิเคราะห์ผล โดยประสานงานผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง จำนวน 30 คน มาร่วมสรุป วิเคราะห์ชุดข้อมูล และจัดทำฐานข้อมูลเพื่อเข้าสู่เวทีคือข้อมูลชุมชน (ช่วงเดือนกรกฎาคม-สิงหาคม 2562)

กิจกรรมที่ 4 ศึกษาเก็บรวบรวม/สัมภาษณ์ความต้องการของผู้บริโภค เพื่อนำมาวางแผนการสร้างผลผลิต การแปรรูปผักเหียงให้เป็นอาหารที่หลากหลาย ทีมวิจัยประสานงานกลุ่มเป้าหมาย พ่อค้าแม่ค้าในชุมชนและนอกชุมชน และบุคคลทั่วไป (เด็กเยาวชน ผู้สูงอายุ กลุ่มคนวัยทำงาน) จำนวน 100 คน ด้วยการสัมภาษณ์รายบุคคล ด้วยเครื่องมือแบบสัมภาษณ์ ในประเด็นความต้องการของผู้บริโภคต่อสร้างผลผลิต และการแปรรูปผักเหียง ให้เป็นอาหารที่หลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคด้วยความรู้ท้องถิ่นผสมผสานกับความรู้สมัยใหม่ เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผักเหียงให้มีความหลากหลายมากขึ้น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม สนับสนุนการนำความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่ในชุมชน มาต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่ม คุณค่าเพิ่มจากการแปรรูปผักเหียง รวมทั้งการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สามารถดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภค และสร้างเอกลักษณ์ให้แก่ผลิตภัณฑ์ (ช่วงเดือนสิงหาคม 2562)

กิจกรรมที่ 5 ศึกษาดูงานตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน ทีมวิจัยประสานงานแหล่งเรียนรู้ เพื่อศึกษาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในประเด็นกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ในด้านรูปแบบ ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ และด้านความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน มีผู้เข้าร่วมศึกษาดูงาน จำนวน 12 คน โดยออกแบบเชื่อมโยงกับเครือข่ายโครงการวิจัยย่อย และ โครงการวิจัยชุดการ

พัฒนาช่องทางการตลาด เดินทางไปศึกษาดูงานตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน ในพื้นที่จังหวัดสุพรรณบุรี อุทัย และจังหวัดเลย ในรูปแบบเครือข่าย ชุดโครงการวิจัยการพัฒนาช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน จังหวัดระนอง โดยออกแบบกระบวนการให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน ภายในชุดโครงการวิจัย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพื้นที่ศึกษาดูงาน หลังจากเสร็จกระบวนการ ออกแบบให้มีการสรุปบทเรียน AAR สะท้อนการเรียนรู้ การนำไปปรับใช้ร่วมกัน (ช่วงเดือนสิงหาคม – กันยายน 2562)

กิจกรรมที่ 6 การสรุป วิเคราะห์ผลข้อมูลความต้องการของผู้บริโภค และตลาดทางเลือก ผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยทีมวิจัยนำผลจัดประชุมกลุ่มย่อย การศึกษาดูงาน และการสัมภาษณ์ความต้องการของผู้บริโภค ในประเด็นกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ในด้านรูปแบบ ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ และด้านความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน มาร่วมกันสรุป วิเคราะห์ผล โดยประสานงานผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง จำนวน 30 คน มาร่วมสรุป วิเคราะห์ชุดข้อมูล ร่วมกัน ออกแบบ และวางแผนการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผักเหียง โดยการมีส่วนร่วมของชุมชน เพื่อการพัฒนาเข้าสู่ ตลาดทางเลือก (ช่วงเดือนสิงหาคม – กันยายน 2562)

3) หมวดกิจกรรมการปฏิบัติการ

โดยออกแบบกิจกรรมภายใต้วัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เพื่อสร้างช่องทางการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์จากผักเหียงระดับจังหวัด มีกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 จัดเวทีเดิมความรู้ แนวคิด การออกแบบผลิตภัณฑ์ ที่สร้างความเป็นเอกลักษณ์ ของท้องถิ่น โดยทีมวิจัยประสานงานวิทยากรที่มีความรู้ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ มาเปิดมุมมอง แนวคิด ในเรื่องรูปแบบ การออกแบบผลิตภัณฑ์ ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ ที่เชื่อมโยงความรู้ของ ภูมิปัญญาท้องถิ่น พัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียง ออกแบบกระบวนการเรียนรู้เชิงปฏิบัติการ (จัดwork shop) โดยกำหนดผู้เข้าร่วม จำนวน 30 คน ระยะเวลา 3 วัน (ช่วงเดือน กันยายน-ตุลาคม 2562)

กิจกรรมที่ 2 ทดลองปฏิบัติการสร้างผลผลิตหรือการแปรรูปผักเหียงให้เป็นอาหารที่หลากหลาย โดยทีมวิจัยนำความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นผสมผสานกับความรู้สมัยใหม่ สร้างผลผลิตหรือการแปรรูปผักเหียงให้เป็นอาหารที่หลากหลาย และสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ มาทดลอง ปฏิบัติการ และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องร่วมติดตาม ประเมินผลจากการทดลองปฏิบัติการ โดยกำหนดฝ่ายผลิต จำนวน 20 คน ระยะเวลา 7 วัน (ช่วงเดือนตุลาคม - พฤศจิกายน 2562)

กิจกรรมที่ 3 อบรมพัฒนาศักยภาพแกนนำกลุ่ม จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยทีมวิจัยประสานงานวิทยากรผู้มีความรู้ด้านการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ที่การส่งเสริมการขาย ที่ สอดคล้องเหมาะสมกับช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยออกแบบกระบวนการเรียนรู้เชิงปฏิบัติการ (จัดwork shop) การสื่อสารผ่านสื่อเพื่อการส่งเสริมการขาย และการเสริมพลังให้กับชุมชน ผู้อัตลักษณ์ ความเป็นชุมชน ผ่านชิ้นงาน ผลิตภัณฑ์จากผักเหียงโดยเน้นการมีส่วนร่วมในการออกแบบจัดทำสื่อ ประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชนโดยกำหนดผู้เข้าร่วม จำนวน 30 คน ระยะเวลา 3 วัน (ช่วงเดือน พฤศจิกายน 2562)

กิจกรรมที่ 4 ทดลองออกตลาด ด้วยวิธีการส่งเสริมด้านการตลาด เชื่อมโยงเครือข่ายตลาดทางเลือก ทั้งในระดับจังหวัด และต่างจังหวัด โดยมีวิจัย และกลไกเครือข่ายงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจังหวัดระนอง นำความรู้ของท้องถิ่นผสมผสานกับความรู้สมัยใหม่ช่วยพัฒนาการเพาะพันธุ์และขยายพันธุ์ผักเหียง สร้างผลผลิตหรือการแปรรูปผักเหียงให้เป็นอาหารที่หลากหลายและสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคขยายผลสู่เกษตรกรภายในและภายนอกชุมชน ที่จะสามารถการพัฒนาผลผลิตให้มีความน่าสนใจเป็นอย่างเป็นระบบ และการจัดการช่องทางการตลาดผักเหียงให้กว้างขวางและมั่นคง (ช่วงเดือนธันวาคม 2562 – กุมภาพันธ์ 2563)

4) หมวดกิจกรรมการสรุป วิเคราะห์ผล

โดยออกแบบกิจกรรม ภายใต้วัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เพื่อสร้างช่องทางการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์จากผักเหียงระดับจังหวัด โดยใช้ฐานข้อมูลศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง ข้อมูลการพัฒนาคุณภาพ มาตรฐาน และอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์จากผักเหียงมาวางแผนในการดำเนินงาน มีกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลศักยภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชน และข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีความรู้เรื่องกระบวนการผลิต การแปรรูป และการบริหารจัดการผลผลิตจากผักเหียง โดยทีมวิจัยจัดเวทีสืบข้อมูล โดยมีประเด็น คือ ศักยภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชนและข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีความรู้เรื่องกระบวนการผลิต การแปรรูป และการบริหารจัดการผลผลิตจากผักเหียง ด้วยความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่ได้จากการศึกษาวิจัย โดยการประสานงานผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง เช่น 1) เกษตรกรผู้ปลูกผักเหียง, 2) ภูมิปัญญาท้องถิ่น, 3) พ่อค้าแม่ค้าในชุมชนและนอกชุมชน, 4) ภาาเครือข่ายหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองระนอง สำนักงานกองทุนฟื้นฟูเกษตรกร จ.ระนอง สำนักงานพัฒนาที่ดินจังหวัดระนอง องค์การบริหารส่วนตำบลทรายแดง กสน. สำนักงานพัฒนาชุมชน เป็นต้น, 5) คนในชุมชน และ 6) ผู้นำชุมชน จำนวน 100 คน ผ่านเครื่องมือการนำเสนอชุดข้อมูล โดยให้ผู้เข้าร่วมระดมสมอง เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน (ช่วงเดือน สิงหาคม 2562)

กิจกรรมที่ 2 จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ แผนงาน การจัดการด้านการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชนกับภาาเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง โดยทีมวิจัยประสานงานหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองระนอง สำนักงานกองทุนฟื้นฟูเกษตรกร จ.ระนอง สำนักงานพัฒนาชุมชน กสน. องค์การบริหารส่วนตำบลทรายแดง เป็นต้น เพื่อนำเสนอ ผ่านเครื่องมือการนำเสนอชุดข้อมูล โดยให้ผู้เข้าร่วมระดมสมอง วิเคราะห์ต้นทุนการผลิตผักเหียง หาแนวทางวิธีการ สร้างผลผลิตหรือการแปรรูปผักเหียงให้เป็นอาหารที่หลากหลาย และสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคด้วยความรู้ท้องถิ่นผสมผสานกับความรู้สมัยใหม่โดยเชื่อมโยง สร้างความร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง หนุนเสริมองค์ความรู้ การจัดการด้านการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน รวมทั้งช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยออกแบบกระบวนการเรียนรู้ ผ่านการนำเสนอผลผลิตภัณฑ์ แผนงาน เพื่อให้ผู้เข้าร่วมได้ร่วมกันแลกเปลี่ยน เสนอแนะแนวทางให้กับทีมวิจัย กำหนดผู้เข้าร่วม จำนวน 50 คน (ช่วงเดือนกันยายน 2562)

กิจกรรมที่ 3 การสรุป วิเคราะห์ ประเมินผลการสร้างผลผลิตหรือการแปรรูปผักเหียงให้เป็นอาหารที่หลากหลาย ที่ได้รับการพัฒนาเข้าสู่ตลาดทางเลือก โดยทีมวิจัย ออกแบบเครื่องมือในการติดตาม ประเมินผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผักเหียง ที่เข้าสู่ตลาดทางเลือกในช่องทางต่างๆ กับกลุ่มเป้าหมาย ลูกค้า ผู้บริโภค ที่ซื้อผลิตภัณฑ์ โดยทีมวิจัยร่วมกันกำหนดประเด็นในการประเมินผลความพึงพอใจของลูกค้า ที่มีต่อผลิตภัณฑ์ จากนั้นนำข้อมูลจากการประเมินผลมารวบรวมกันสรุปวิเคราะห์ผล เพื่อนำไปสู่การวางแผน การออกแบบ และการจัดการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผักเหียง อย่างต่อเนื่อง (ช่วงเดือนมีนาคม 2563)

กิจกรรมที่ 4 สรุปบทเรียนจากการทำงานวิจัย โดยทีมวิจัยจัดประชุมกลุ่มย่อย จำนวน 20 คน เพื่อสรุปบทเรียนการดำเนินงานวิจัย สร้างกระบวนการเรียนรู้อย่างมีส่วนร่วม ด้วยการใช้ความรู้ของท้องถิ่น ผสมผสานกับความรู้สมัยใหม่ช่วยพัฒนาพัฒนาศักยภาพในการปลูก สร้างผลผลิต และสร้างตลาดผักเหียง ของเกษตรกรบ้านสีกิม ให้เกิดการบริหารจัดการตลาดผักเหียงให้กว้างขวางและมั่นคง (ช่วงเดือนเมษายน 2563)

กิจกรรมที่ 5 จัดทำรายงานวิจัย ฉบับความก้าวหน้า/ฉบับสมบูรณ์ โดยทีมวิจัยจัดทำรายงาน ความก้าวหน้า ตามแผนงานที่กำหนดไว้ (6 เดือน) และรายงานฉบับสมบูรณ์ ตามแผนงานที่กำหนดไว้ทั้ง โครงการ (12เดือน) เพื่อนำส่งรายงานไปยัง สกว.ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น (ช่วงเดือนพฤศจิกายน 2562 /เดือน มิถุนายน 2563)

1.8) ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ผลผลิต (Output)

- 1) ได้องค์ความรู้เกี่ยวกับศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง ที่เชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่น
- 2) เกษตรกรมีความสามารถในการจัดการช่องทางตลาดที่หลากหลายเพิ่มมากขึ้น
- 3) เกิดผลิตภัณฑ์จากผักเหียงที่หลากหลาย (ชาผักเหียง ผักเหียงแผ่น สาหร่ายผักเหียง) มีคุณภาพ มาตรฐานและอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ผักเหียง เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค ของกลุ่มลูกค้าตลาดทางเลือกที่เน้นด้านสุขภาพ
- 4) เกิดการสร้างมูลค่าผักเหียงช่วงที่มีผักเหียงล้นตลาด
- 5) เกิดช่องทางการตลาดผักเหียงให้กว้างขวางเพิ่มขึ้น มีจัดการผลผลิตให้มีความน่าสนใจ เป็นระบบและเกิดตลาดทางเลือกรองรับผลิตภัณฑ์จากผักเหียงที่แน่นอน

ผลลัพธ์ (Outcome)

- 1) เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้น จากการขายผักเหียงสด ต้นกล้า พันธุ์ผักเหียงและผลิตภัณฑ์จากผักเหียง
- 2) เกิดการรวมกลุ่มเครือข่ายเกษตรกรระดับชุมชน และระดับตำบลทรายแดง

- 3) เกิดกลไกการจัดการช่องทางการตลาดที่เชื่อมโยงเครือข่ายเกษตรกรในพื้นที่ขยายผลไปยังเครือข่ายระดับตำบลและเครือข่ายตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์จากผักเหียงระดับจังหวัด
- 4) เกิดการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เข้าสู่ตลาดทางเลือก
- 5) เกิดการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผักเหียง และแก้ไขปัญหาการค้าพืชผลสินค้าตกต่ำได้ ทำให้รายได้ภาคครัวเรือนของเกษตรกรจะเพิ่มขึ้น
- 6) เกิดการเชื่อมโยงเครือข่ายตลาดผู้บริโภคผักเหียง มีการบริหารจัดการแบบเครือข่ายตลาดผักเหียงในระดับตำบล ระดับจังหวัด และต่างจังหวัด

ผลกระทบ (Impact)

- 1) (Impact) ด้านเศรษฐกิจ สามารถสร้างการรับรู้ เพื่อความยั่งยืนและการบริหารจัดการการผลิต การจัดการผลผลิต และการจัดการทางด้านการตลาดของผักเหียง ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ อย่างเชื่อมโยงกัน เกิดการขับเคลื่อนงานของเครือข่ายเกษตรกร สามารถสร้างอำนาจการต่อรองด้านราคา การสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้า และการแก้ไขปัญหาการค้าพืชผลสินค้าตกต่ำได้ ด้วยความสามารถในการจัดการรูปแบบการผลิต การจัดการผลผลิต และกลไกการตลาดของผักเหียง
- 2) (Impact) ด้านสังคม เกิดการพัฒนาศักยภาพและความเข้มแข็ง ด้วยการลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกร รวมถึงส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้ การเสริมสร้างศักยภาพและส่งเสริมเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อนำไปสู่การสร้าง ความเข้มแข็ง ชุมชนเข้มแข็ง สามารถเข้าถึงแหล่งทุน สร้างความเป็นธรรม มีการรวมกลุ่มในการสร้างงาน สร้างอาชีพ พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนให้เป็นที่ต้องการของตลาด ส่งเสริมช่องทางการตลาด เกษตรกรมีความสุข มีคุณภาพชีวิตที่ดี และมีรายได้เพิ่มขึ้น
- 3) (Impact) ด้านสิ่งแวดล้อม เกิดความอุดมสมบูรณ์ของพืชอาหารจากการขยายพันธุ์ผักเหียง ที่ความปลอดภัย ทำให้เกษตรกรมีสุขภาพดี และไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม ด้วยการส่งเสริมให้บริโภคผักพื้นบ้าน ผักปลอดภัย

1.9) กระบวนการผลักดันผลงานออกสู่การใช้ประโยชน์

- การสร้างการรวมกลุ่มของเกษตรกรในชุมชน สร้างกลยุทธ์เพื่อพัฒนา ศักยภาพธุรกิจชุมชน
- 1) ด้านการผลิต ควรพัฒนาทั้งระบบเข้าสู่เกณฑ์มาตรฐาน พัฒนาความรู้และพัฒนาสินค้าเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
 - 2) ด้านการตลาด ควรพัฒนาทั้งระบบด้วยการสร้างความเชื่อถือในผลิตภัณฑ์ มีนวัตกรรม มีการกระจายผลิตภัณฑ์และการส่งเสริมการตลาด
 - 3) ด้านการเงิน ควรพัฒนาทั้งระบบในด้านความรู้ในการบริหารการเงิน และ
 - 4) ด้านการบริหารจัดการ ควรพัฒนาการดำเนินการทั้งระบบในรูปแบบเครือข่าย ทางธุรกิจชุมชน เชื่อมโยงในทุกด้าน

บทที่ 2

ทบทวนเอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

โครงการ “การจัดการผลผลิตจากผักเหียง เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง” มีวัตถุประสงค์ คือ 1) เพื่อศึกษาศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง 2) เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เข้าสู่ตลาดทางเลือกและ 3) เพื่อสร้างช่องทางการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์จากผักเหียงระดับจังหวัด โดยทีมวิจัยได้ ทบทวนเอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง มีรายละเอียดดังนี้

2.1) งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ทีมวิจัยได้มีการ ทบทวนเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง 5 เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ 1 การศึกษาวิจัยเรื่องรูปแบบการเกษตรของชาวลองจินดา ที่สอดคล้องกับแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษารูปแบบและวิธีการจัดการผลผลิต และ 2) ศึกษาเหตุผลเบื้องหลังในการผลิตและการจัดการผลผลิตในการทำการเกษตรของชาวลองจินดา อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม ผลการวิจัยพบว่า การจัดการรูปแบบการผลิตและการจัดการผลผลิตสู่ตลาดของเกษตรกรลองจินดา เป็นการผลิตที่หลากหลาย ลักษณะทางการเกษตรแบบผสมผสาน ที่ใช้แนวคิดการทำการเกษตรยั่งยืน และมีการจัดการผลผลิตสู่ตลาดในท้องถิ่นที่มีขนาดเล็ก รวมถึงกลุ่มผู้บริโภคที่สนใจสุขภาพ ทำให้รูปแบบการผลิตและการจัดการผลผลิตของชาวลองจินดาแตกต่างจากการทำการเกษตรทั่วไปที่เน้นการค้าเป็นหลัก กล่าวคือ เน้นความสุขของผู้ผลิตรวมทั้งมุ่งหวังให้ผู้บริโภคเกิดความพอใจในผลผลิตที่มีคุณภาพ และปลอดภัย จากการทบทวนเอกสารงานวิจัยชิ้นนี้พบว่ามีความสอดคล้องกับประเด็นแนวคิดการจัดการผลผลิตตามแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง โดยการจัดการผลผลิตโดยคำนึงถึงความต้องการบริโภคในครัวเรือนเป็นอันดับแรก เมื่อผลผลิตเหลือ จากการผลิตภายในครัวเรือนแล้วจึงนำไปสู่การค้าเป็นอันดับรองลงมา เพื่อเป็นรายได้แก่เกษตรกร เกษตรกรจะอยู่ในสถานเป็นผู้กำหนดหรือเป็นผู้กระทำต่อตลาด แทนที่ตลาดจะเป็นผู้กระทำ หรือเป็นตัวกำหนดดังที่เคยเป็นอยู่

เรื่องที่ 2 การศึกษาวิจัยเรื่อง การสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าว กรณีศึกษาจังหวัดยโสธร มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษารูปแบบเชิงอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าว เพื่อสร้าง

มูลค่าเพิ่มตั้งแต่ระดับต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ และจัดทำแนวทางการผลักดันการพัฒนาอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มในจังหวัดยโสธร

เรื่องที่ 3 การศึกษาวิจัยเรื่องชาใบหม่อนและสรรพคุณ เป็นชาที่กำลังได้รับความนิยมไม่แพ้ชาชนิดอื่นเพราะนอกจากสรรพคุณเรื่องป้องกันรักษาโรคเบาหวาน ลดระดับน้ำตาลในเส้นเลือด และช่วยขจัดไขมันส่วนเกินในร่างกายได้ดีแล้ว ยังสามารถทำเองที่บ้านได้ด้วย โดยสถาบันหม่อนไหมแห่งชาติเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ เป็นหน่วยงานที่บุกเบิกการค้นคว้าวิจัยการผลิตชาใบหม่อนและสรรพคุณของพืชชนิดนี้มาเมื่อ 20 ปีที่แล้วร่วมกับสถาบันอาหารมหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยขอนแก่น มหาวิทยาลัยรังสิต มหาวิทยาลัยนเรศวร และกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

ผลการวิจัยพบว่า ใบหม่อนมีกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายครบทุกชนิด มีแคลเซียมสูง โพแทสเซียม โซเดียม แมกนีเซียม เหล็ก สังกะสี วิตามินเอ วิตามินบี 1 บี 2 และวิตามินซี มีสารต้านอนุมูลอิสระที่สำคัญหลายชนิด มีสรรพคุณลดระดับน้ำตาลในเลือด ลดความดันโลหิต ลดไขมันในเลือด อีกทั้งไม่พบผลข้างเคียง จึงปลอดภัยต่อผู้บริโภค เทียบในแง่สรรพคุณทางสมุนไพรและสารอาหารแล้ว ชาใบหม่อนมีแร่ธาตุและวิตามินที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายโดยรวมสูงกว่าชาทั่วไป น้ำชาใบหม่อนจากใบหม่อนจะมีสีเหลืองอ่อนปนน้ำตาลนิดๆ ไม่เข้มจัดเหมือนชาจีน แม้จะแช่ทิ้งไว้นาน สีก็จะออกมาเป็นสีเขียวมากกว่าโทนน้ำตาล รสหวานนวลๆ ไม่ฝาดเลย กลิ่นหอมใบไม้คั่วที่หอมอย่างบอกใคร หอมชวนใจกำลังดี เป็นกลิ่นเฉพาะของใบหม่อนคนละแบบกับใบชาซึ่งหอมเข้มและรู้ความลึกอีกอย่างของใบหม่อนคือ มีสรรพคุณแบบเดียวกับ “ผงชูรส” สามารถช่วยเพิ่มรสชาติของอาหาร ทำให้คนในประเทศจีน เกาหลี และญี่ปุ่น นำใบหม่อนมาใช้ในการประกอบอาหารเสริมสุขภาพและใช้เป็นพืชสมุนไพรอย่างแพร่หลายมาตั้งแต่สมัยโบราณ ดังนั้นชาวมังสวิรัตจึงนิยมนำใบหม่อนมาใช้ทำพวงนัวในการปรุงอาหารมังสวิรัตร่วมกับส่วนผสมของผักที่มีรสหวานอีกหลายอย่าง เช่น ผักหวานป่า ผักอ่อมแซบ หรือตำลึงหวาน

อ้างอิงที่มาโดย https://www.sentangsedtee.com/featured/article_2894

เรื่องที่ 4 การศึกษาวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเปลือกกล้วยน้ำว้าเพื่อสุขภาพ วัตถุประสงค์เพื่อ พัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเปลือกกล้วยน้ำว้าเพื่อสุขภาพ ศึกษาผลิตภัณฑ์ชาเปลือกกล้วยน้ำว้าเพื่อสุขภาพใน ด้านประสาทสัมผัสและเพื่อศึกษาการยอมรับชาเปลือกกล้วยน้ำว้าเพื่อสุขภาพของผู้บริโภค โดยทดสอบ การยอมรับจาก นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา จำนวน 30 คนโดยใช้แบบทดสอบทางด้าน ประสาทสัมผัส วิธี 7-Point Hedonic scale

ผลการศึกษาการผลิิตชาเปลือกกล้วยน้ำว้าพบว่า กล้วยน้ำว้าห่ามอายุ 3 วันหลังจากตัดกล้วยดิบจะมีรสฝาดเล็กน้อยเมื่อนำ มาผลิิตชาจะได้ผงชาสีน้ำ ตาลอ่อนกล้วยน้ำว้าสุก มีรสหวานสีน้ำ ตาลอ่อนเหมาะสมกับการผลิิตชาผู้วิจัยจึงเลือกเปลือกกล้วยที่ตัดมาแล้ว 3 วันมาทำการอบในอุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส นาน 3 ชั่วโมง โดยเปลือกกล้วยมีลักษณะแห้งและน้ำ หนักเบาเมื่อกำหนดค่าความชื้นใหม่ความชื้นร้อยละ 10 ของน้ำหนัก ผลการศึกษาการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัส มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ทางสถิติ($p \leq 0.05$) สูตรผงชาเปลือกกล้วย 2 กรัม ผู้บริโภคให้การยอมรับมากที่สุด (ด้านสี 5.10 ± 1.062 ด้านกลิ่น 5.17 ± 1.147 ด้านรสชาติ 4.93 ± 1.258 ด้านเนื้อสัมผัส 4.80 ± 1.448 และความชอบโดยรวม 4.90 ± 1.185)

ผู้วิจัยพัฒนาชาเปลือกกล้วยเสริมสมุนไพร 3 ชนิด คือ ตะไคร้เก็กฮวยและใบเตยหอมพบว่าผู้บริโภคยอมรับชาเปลือกกล้วยสูตรมาตรฐานกับ ชาเปลือกกล้วยเสริมกลิ่นสมุนไพรตะไคร้สูงที่สุด (ด้านสี 5.80 ± 0.997 ด้านกลิ่น 5.97 ± 0.964 ด้านรสชาติ 5.93 ± 1.081 ด้านเนื้อสัมผัส 5.87 ± 1.074 และความชอบโดยรวม 6.13 ± 1.008)

อ้างอิงโดย http://rdi.aru.ac.th/e_journal/pdf/156.pdf

เรื่องที่ 5 การศึกษาวิจัยเรื่องชาดอกมะม่วงหิมพานต์แต่งกลิ่นรส มะม่วงหิมพานต์ (*Anacardium occidentale* Linn.) เป็นไม้พื้นเมืองของอเมริกาใต้ สำหรับในประเทศไทยพบมากภาคใต้ ภาคตะวันออกและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จัดเป็นพืชเศรษฐกิจชนิดหนึ่งโดยใช้ประโยชน์ได้ทั้งต้น ในปัจจุบันมีการใช้ประโยชน์จากมะม่วงหิมพานต์กันอย่างแพร่หลาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งผลหรือเมล็ดของมะม่วงหิมพานต์ได้มีการนำมาใช้ประโยชน์เชิงการค้า เช่น ใช้ในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ แต่ไม่มีการใช้ประโยชน์จากส่วน ใบ ยอด และดอก ซึ่งยอดและใบมีสรรพคุณเป็นยาสมานแผลที่ลำไส้ บรรเทาอาการท้องร่วง ใบมีสรรพคุณในการลดไข้ สารสกัดจากใบใช้เป็นยาสมุนไพรพื้นบ้านในการรักษาอาการเจ็บเหงือกและปวดฟัน ด้านการอักเสบ ยับยั้งการเจริญของแบคทีเรีย ลดน้ำตาลในเลือด ช่วยลดน้ำหนักตัว (บริษัท ดับเบิลยูบีเอสทีดินโปรดักส์จำกัด, 2552) ดังนั้นการใช้ประโยชน์จากส่วนต่างๆ ของมะม่วงหิมพานต์ เช่น ยอด ใบและดอก เพื่อผลิิตชา น่าจะเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ น่าสนใจ เนื่องจากมีสรรพคุณทางยาและมีฤทธิ์ในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรีย มีกลิ่นหอมชวนดื่ม และยังเพิ่มช่องทางการผลิิตสินค้าระหว่างรอผลิิตผลจากเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ ซึ่งสามารถส่งเสริมให้มีการผลิิตในชุมชนได้

ผู้วิจัยจึงศึกษากระบวนการผลิตและประสิทธิภาพการยับยั้งเชื้อจุลินทรีย์บางชนิด ที่ก่อโรคในช่องปากจากชาดอก มะม่วงหิมพานต์แต่งกลิ่นรสและชาสมุนไพรชนิดอื่นๆ อีกด้วย ผลิตรสชาจากมะม่วงหิมพานต์แต่งกลิ่นรสเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ได้จากยอด ใบ และดอกของ มะม่วงหิมพานต์ และมีการเสริมรสด้วยชะเอม การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชามะม่วงหิมพานต์ที่แต่งกลิ่น รส สามารถนำไปสู่การเพิ่มมูลค่าของต้นมะม่วงหิมพานต์ ในการศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ วิเคราะห์กลิ่นรสหรือสารหอมระเหยในยอด ใบ และดอกของมะม่วงหิมพานต์ ชะเอม และชา มะม่วงหิมพานต์แต่งกลิ่นรส โดยใช้ Gas chromatography-mass spectrometry (GC-MS) และยัง วิเคราะห์คุณสมบัติทางเคมีเบื้องต้น การยับยั้งเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อโรคบางชนิด และศึกษาการต้าน อนุมูลอิสระด้วย การใช้ประโยชน์จากส่วนต่างๆของมะม่วงหิมพานต์ เช่น ยอด ใบและดอกเพื่อผลิต ชา น่าจะเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่น่าสนใจ เนื่องจากมีสรรพคุณทางยา และมีกลิ่นหอมชวนดื่ม และยัง เพิ่มช่องทางการผลิตสินค้าระหว่างรอผลิตผลจากเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ ซึ่งสามารถส่งเสริมให้มีการ ผลิตในชุมชนได้

อ้างอิงที่มาจาก <http://www.clinictech.most.go.th/online/Usermanage/FinalReport/2012522155421>.

ซึ่งจากการศึกษาทบทวนเอกสารงานวิจัยชิ้นนี้ พบว่ามีประเด็นที่สอดคล้องกับประเด็นวิจัย ที่จะทำการศึกษาในโครงการนี้ คือ แนวคิดการต่อยอดให้กับผักเหียง เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับ ผลผลิตผักเหียง ตู การผลิตผักเหียงให้มีคุณภาพ และ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผักเหียง ที่จะเป็นทางเลือก ให้กับเกษตรกร เพิ่มโอกาสทางการตลาดที่สอดคล้อง เหมาะสมกับศักยภาพของเกษตรกร ที่มีความพยายาม เชื่อมโยงการพัฒนาเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม และคุณค่าเพิ่ม ของกระบวนการผลิตตั้งแต่แหล่งวัตถุดิบ (ต้นน้ำ) กระบวนการผลิตและแปรรูป(กลางน้ำ)ตลอดจนการบริหารจัดการสร้างการตลาดเป้าหมายหรือช่องทาง การตลาดผักเหียง(ปลายน้ำ) โดยสร้างกลไกในการเชื่อมโยงเครือข่ายเกษตรกรในพื้นที่ ส่งเสริมสนับสนุน การขยายเครือข่าย รวบรวมผลผลิตจากเกษตรกร มาแปรรูป และจำหน่าย ส่งเสริม และสนับสนุนการพัฒนา ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผักเหียงให้มีความหลากหลายมากขึ้น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม สนับสนุนการนำความรู้ภูมิ ปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่ในชุมชนมาต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่ม คุณค่าเพิ่มจากการแปรรูปผักเหียง และสนับสนุน การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สามารถดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภค และสร้างเอกลักษณ์ให้แก่ผลิตภัณฑ์ และ สนับสนุนการเพิ่มช่องทางการตลาดในทุกระดับ วางแผนการผลิต การตลาด การประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภค มีความรู้ ความเข้าใจ เห็นถึงคุณค่า และประโยชน์ของผักเหียงและผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เพื่อกระตุ้นให้ เกิดความต้องการจากผู้บริโภค เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาเชิงพื้นที่ต่อไป

บทที่ 3

กระบวนการวิจัย

โครงการวิจัยเรื่อง “โครงการ การจัดการผลผลิตจากผักเหียง เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือก ของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง โดยกระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น ซึ่งเกษตรกรส่วนใหญ่จะมีการปลูกผักเหียงแซมตามร่องสวนยางพารา และปาล์มน้ำมัน เกษตรกรในชุมชนจึงมีผักเหียงจำหน่ายกันแทบทุกครัวเรือน ทำให้เกษตรกรมีรายได้เสริมในครอบครัว จากการจำหน่ายผักเหียง อีกทั้งชุมชนบ้านบางสีกิม มีศักยภาพเชิงพื้นที่ ที่มีสภาพพื้นที่ที่อุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การทำการเกษตร ปลูกพืช ผักและผลไม้ ชุมชนบ้านบางสีกิม เป็นฐานการผลิตผักเหียงที่สำคัญของจังหวัดระนอง จนได้ชื่อว่าเป็นชุมชนที่มีผักเหียงเยอะ และอร่อยที่สุดในจังหวัดระนอง ดังนั้นกระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น จึงเป็นทางเลือกหนึ่งที่จะช่วยสร้างกระบวนการเรียนรู้อย่างมีส่วนร่วม ด้วยการร่วมกันค้นหาความรู้ของท้องถิ่น ผสมผสานกับความรู้สมัยใหม่ ช่วยพัฒนาการเพาะพันธุ์และขยายพันธุ์ผักเหียง สร้างผลผลิตหรือการแปรรูปผักเหียงให้เป็นอาหารที่หลากหลาย สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้เพิ่มและสร้างรายได้ที่ยั่งยืนแก่ชุมชน

3.1) ขอบเขตการศึกษา

1) ขอบเขตพื้นที่/ระยะเวลา

พื้นที่ศึกษา : ชุมชนบ้านบางสีกิม หมู่ที่ 4 ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง และพื้นที่ หมู่ที่ 1, 2 และ 3 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง ซึ่งเป็นพื้นที่ขยายเครือข่ายเกษตรกรในระดับตำบลทรายแดง ระยะเวลาการดำเนินงาน : 1 ปี (เริ่มวันที่ 15 มิถุนายน 2562 – 14 มิถุนายน 2563)

2) ประชากรหรือกลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายหลัก ประกอบด้วย 1. เกษตรกรผู้ปลูกผักเหียง 2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น 3. พ่อค้าแม่ค้า ในชุมชนและนอกชุมชน 4. เครือข่ายเกษตรกรตำบลทรายแดง 5. ผู้บริโภค(เครือข่ายชุมชน / กลุ่มลูกค้าเฉพาะตลาดทางเลือก) 6. หน่วยงานท้องถิ่นองค์การบริหารส่วนตำบลทรายแดง 7. กลุ่มองค์กรชุมชน/กลุ่มอาชีพ/เครือข่ายชุมชน 8. ผู้ประกอบการธุรกิจ (ร้านอาหาร/โรงแรม) 9. เครือข่ายตลาดชุมชนในระดับจังหวัด และ 10. กลุ่มพ่อค้าแม่ค้า

กลุ่มเป้าหมายรอง ประกอบด้วย 1. กลุ่มเครือข่าย เกษตรกรผู้ปลูกผักเหียงตำบล อำเภอ จังหวัด 2. ผู้บริโภคผักเหียง 3. หน่วยงานภาครัฐและเอกชนในระดับจังหวัด เช่น สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองระนอง สำนักงานกองทุนฟื้นฟูเกษตรกร จ.ระนอง สำนักงานพัฒนาที่ดินจังหวัดระนอง องค์การ

บริหารส่วนตำบลทรายแดง กศน. สำนักงานพัฒนาชุมชน บริษัทประชารัฐรักสามัคคี และหอการค้าจังหวัดระนอง เป็นต้น

3.2) ช่วงเวลาที่สนใจศึกษา

พ.ศ.2559 – 2561 ช่วงราคาผลิตผลทางการเกษตร(ยางพารา ปาล์มน้ำมัน)ราคาคงต่ำและช่วงสถานการณ์ทางด้านเศรษฐกิจตกต่ำ

พ.ศ.2562 - 2563 ช่วงเปลี่ยนผ่านทางด้านนโยบายภาครัฐ และสถานการณ์ด้านอาชีพการเกษตร

3.3) ประเด็นศึกษา

1. ประเด็นศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง

1) ด้านศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง ที่เชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่น

2) ปริมาณผักเหียงในพื้นที่/จำนวนแหล่งผลิต

3) ความสามารถในการกระบวนการผลิตและการบริหารจัดการผลผลิตจากผักเหียง

2. ประเด็นการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เข้าสู่ตลาดทางเลือก

1) การต่อยอดให้กับผักเหียง เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตผักเหียง ด้วยการผลิตผักเหียงให้มีคุณภาพ และ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผักเหียง ที่จะเป็ทางเลือกให้กับเกษตรกร

2) กระบวนการผลิตตั้งแต่แหล่งวัตถุดิบ

3) กระบวนการผลิตและแปรรูป

4) การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผักเหียงให้มีความหลากหลายมากขึ้น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม สนับสนุนการนำความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่ในชุมชนมาต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่ม คุณค่าเพิ่มจากการแปรรูปผักเหียง

5) การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สามารถดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภค และสร้างเอกลักษณ์ให้แก่ผลิตภัณฑ์

3. ประเด็นการสร้างช่องทางการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์จากผักเหียง ระดับจังหวัด

1) การบริหารจัดการสร้างการตลาดเป้าหมายหรือช่องทางการตลาดผักเหียง

2) การเพิ่มช่องทางการตลาดในทุกระดับ วางแผนการผลิต การตลาด การประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นถึงคุณค่า และประโยชน์ของผักเหียงและผลิตภัณฑ์จากผักเหียง

3) สร้างกลไกในการเชื่อมโยงเครือข่ายเกษตรกรในพื้นที่ ส่งเสริมสนับสนุนการขาย
เครือข่าย รวบรวมผลผลิตจากเกษตรกร มาแปรรูป และจำหน่าย

3.4) วิธีการดำเนินงานวิจัย

3.4.1 หมวดกิจกรรมการบริหารจัดการ

เพื่อการเตรียมความพร้อมชุมชน และนักวิจัย เป็นขั้นตอนที่ให้นักวิจัยได้บริหารจัดการ
โครงการวิจัย ผ่านกระบวนการประชุมกลุ่มย่อย เพื่อวางแผนเตรียมความพร้อมนักวิจัยก่อนปฏิบัติการวิจัย
และหลังจากปฏิบัติการวิจัย สรุปบทเรียนAAR ทุกครั้ง เพื่อให้นักวิจัยได้พัฒนาศักยภาพในการบริหารงาน
โครงการได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งการชี้แจงทำความเข้าใจต่อชุมชน และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง
ได้เข้าใจถึงที่มาที่ไปของโครงการวิจัย เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจร่วมกันในการดำเนิน มีกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 ประชุมประจำเดือน โดยทีมวิจัยจัดประชุมกลุ่มย่อย เพื่อวางแผนการ
ดำเนินงาน แบ่งบทบาทหน้าที่ กำหนดคติดการทำงานร่วมกัน ก่อนลงพื้นที่ปฏิบัติการวิจัย แลกเปลี่ยน
เรียนรู้ สรุปบทเรียนการดำเนินงานในแต่ละครั้ง รวมทั้งการบริหารจัดการด้านเอกสารการเงินโครงการ
สรุปเอกสารรายงานกิจกรรมให้เป็นปัจจุบัน ในการจัดประชุมแต่ละครั้งควรมีการประสานงานที่ปรึกษา
โครงการวิจัย พี่เลี้ยงนักวิจัย หรือผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องมาเข้าร่วมสังเกตการณ์ ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้
ให้คำแนะนำต่อการดำเนินงาน จะทำให้เกิดประสิทธิภาพ ในการดำเนินงานมากขึ้น ทีมวิจัยได้จัดประชุม
ประจำเดือนและร่วมประชุมกลไก จำนวน 18 ครั้ง ดังนี้

1) ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 1

ประชุมคณะทำงานโครงการ “การจัดการผลผลิตจากผักเหียง เพื่อพัฒนาและยกระดับ
ผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง
ประจำเดือนมิถุนายน วันที่ 26 มิถุนายน พ.ศ. 2562 ณ บ้านเลขที่ 15/5 หมู่ที่ 4 ต.ทรายแดง อ.เมือง
จ.ระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้น จำนวน 8 คน มีนักวิจัย จำนวน 6 คน พี่เลี้ยงนักวิจัยจำนวน 2 คน โดย
มีวัตถุประสงค์สำคัญคือ 1) เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์ เป้าหมายของโครงการ 2) เพื่อให้นักวิจัยเข้าใจเกี่ยวกับ
โครงการชุด 3) เพื่อแบ่งบทบาทหน้าที่ให้กับนักวิจัย 4) เพื่อพัฒนาศักยภาพของนักวิจัย โดยหัวหน้า
โครงการได้ประสาน วัน เวลา และสถานที่ ในการประชุมประจำเดือน มิถุนายน และให้ทีมวิจัยปฏิบัติ
หน้าที่ตามบทบาทหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย พร้อมทั้งประสานงานพี่เลี้ยงนักวิจัยเข้าร่วมประชุมตามวันและ
เวลาที่ได้กำหนดไว้ ผ่านกระบวนการประชุมกลุ่มย่อย ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้น ทีมวิจัยได้เข้าใจถึงเป้าหมายและ
วัตถุประสงค์ของโครงการมีการแบ่งบทบาทหน้าที่ที่เหมาะสมและมีการวางแผนการดำเนินกิจกรรมในครั้ง
ถัดไป ในวันที่ 3 กรกฎาคม พ.ศ. 2562

2) ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 2

ประชุมคณะทำงานโครงการ “การจัดการผลผลิตจากผักเหียง เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง ในเรื่องของการออกแบบสำรวจข้อมูล ประจำเดือนกรกฎาคม วันพุธ ที่ 3 กรกฎาคม พ.ศ.2562 ณ บ้านเลขที่ 15/5 หมู่ 4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้น จำนวน 8 คน นักวิจัย จำนวน 6 คน พี่เลี้ยงนักวิจัย จำนวน 2 คน โดยมีวัตถุประสงค์ 1) วางแผนการออกแบบการสำรวจข้อมูล 2) เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลผลิตภัณฑ์ผักเหียง 3) นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์กระบวนการผลิตและการพัฒนาเข้าสู่ตลาดทางเลือก โดยหัวหน้าโครงการได้ประสาน วัน เวลา และสถานที่ ในการประชุมประจำเดือน กรกฎาคม พ.ศ.2562 และให้ทีมวิจัยปฏิบัติหน้าที่ตามบทบาทหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย พร้อมทั้งประสานงานพี่เลี้ยงนักวิจัยเข้าร่วมประชุมตามวันและเวลาที่ได้กำหนดไว้ ผ่านกระบวนการประชุมกลุ่มย่อย ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นมีการวางแผนการดำเนินงานกิจกรรมในครั้งต่อไป ในวันที่ 18 กรกฎาคม พ.ศ.2562 ในเรื่องของการวางแผนการออกแบบสำรวจด้านศักยภาพชุมชน

3) ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 3

ประชุมคณะทำงานโครงการ “การจัดการผลผลิตจากผักเหียง เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง ประจำเดือน กรกฎาคม 2562 เรื่องการประชุมวางแผนการออกแบบสำรวจด้านศักยภาพชุมชน วันที่ 18 กรกฎาคม พ.ศ.2562 ณ บ้านเลขที่ 15/5 หมู่ที่ 4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้น จำนวน 8 คน นักวิจัย จำนวน 6 คน พี่เลี้ยงนักวิจัย จำนวน 2 คน โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้ 1.) เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์ เป้าหมายของโครงการ 2.) เพื่อให้ให้นักวิจัยทราบศักยภาพของชุมชน 3.) เพื่อแบ่งบทบาทหน้าที่ให้กับนักวิจัย และ 4.) เพื่อคิดวางแผนวิเคราะห์หัวข้อที่จะออกสำรวจสัมภาษณ์ศักยภาพชุมชน โดยหัวหน้าโครงการได้ประสาน วัน เวลา และสถานที่ ในการออกแบบการสำรวจในพื้นที่ และให้ทีมวิจัยปฏิบัติหน้าที่ตามบทบาทหน้าที่ ที่ได้รับมอบหมาย พร้อมทั้งประสานงานพี่เลี้ยงนักวิจัยเข้าร่วมประชุมตามวันและเวลาที่ได้กำหนดไว้ ผ่านกระบวนการประชุมกลุ่มย่อย หลังเสร็จสิ้นการประชุม ทีมวิจัยร่วมกันสรุปผลรายงานกิจกรรม และรายงานการเงินร่วมกันภายในทีมวิจัย ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นมีการวางแผนการดำเนินงานกิจกรรมในครั้งต่อไป มีการวางแผนการดำเนินงานกิจกรรมในครั้งถัดไป ในวันที่ 20 – 22 กรกฎาคม พ.ศ.2562 ในเรื่องของการสำรวจสัมภาษณ์ เก็บรวบรวมข้อมูลศักยภาพของผลิตภัณฑ์ของชุมชน

4) ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 4

ประชุมคณะทำงานโครงการ “การจัดการผลผลิตจากผักเหียง เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง ประจำเดือน กรกฎาคม ประชุมในเรื่องของการสำรวจสัมภาษณ์ เก็บรวบรวมข้อมูลศักยภาพของผลิตภัณฑ์ของชุมชน วันพฤหัสบดี ที่ 20 – 22 กรกฎาคม พ.ศ.2562 ณ บ้านเลขที่ 15/5 หมู่ที่ 4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรมรวมจำนวนทั้งสิ้น จำนวน 4 คน นักวิจัย จำนวน 4 คน โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้

1.) ชี้แจงเป้าหมายและวัตถุประสงค์ให้กับคนในชุมชน 2.) สรุปผลข้อมูลในการออกแบบสำรวจ 3.) เพื่อแบ่งบทบาทหน้าที่กับนักวิจัย 4.) เพื่อทราบถึงปริมาณผักเหียงในชุมชน 5.) เพื่อได้ทราบว่าคนในชุมชนนำผักเหียงมาทำอะไรบ้าง และนักวิจัยสามารถช่วยสนับสนุนด้านใดได้บ้าง หัวหน้านักวิจัยชวนคิดชวนคุยโดยพี่เลี้ยง สอบถามถึง เป้าหมาย วัตถุประสงค์ของการวางแผนการออกแบบสำรวจด้านศักยภาพชุมชน ได้ผลสรุปดังนี้ ทีมวิจัยควรออกสำรวจในชุมชนซึ่งได้มาซึ่งข้อมูล ปัญหาและอุปสรรค ในการออกสำรวจ นักวิจัยไม่มีความพร้อมในการสำรวจและ ข้อมูลที่ได้มาไม่สมบูรณ์ หัวหน้าโครงการประสานงานพี่เลี้ยง นักวิจัยเข้าร่วมประชุมตามวันและเวลาที่ได้กำหนดไว้ ผ่านกระบวนการประชุมกลุ่มย่อย หลังเสร็จสิ้นการประชุม ทีมวิจัยร่วมกันสรุปผลรายงานกิจกรรม ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นมีการวางแผนการดำเนินงานกิจกรรมในครั้งต่อไปในเรื่องของการสรุปผลข้อมูลการสำรวจและวางแผนสำรวจข้อมูลปัญหา ในวันที่ 25 กรกฎาคม พ.ศ.2562

5) ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 5

ประชุมคณะทำงานโครงการ “การจัดการผลผลิตจากผักเหียง เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง ประจำเดือน กรกฎาคม ประชุมในเรื่องของการสรุปผลข้อมูลการสำรวจและวางแผนสำรวจข้อมูลปัญหาท้องถิ่น วันพฤหัสบดี ที่ 25 กรกฎาคม พ.ศ.2562 ณ บ้านเลขที่ 15/5 หมู่ที่ 4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรมรวมจำนวนทั้งสิ้น จำนวน 5 คน นักวิจัย จำนวน 4 คน พี่เลี้ยง จำนวน 1 คน โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้ 1.) เพื่อสรุปผลข้อมูลในการออกแบบสำรวจ 2.) เพื่อคิดวางแผนวิเคราะห์หัวข้อที่จะสำรวจภูมิปัญญาท้องถิ่น และ 3.) เพื่อให้มีการพัฒนาศักยภาพของสมาชิกภายในทีม ผ่านกระบวนการประชุมกลุ่มย่อย หลังเสร็จสิ้นการประชุม ทีมวิจัยร่วมกันสรุปรายงาน และเคลียเอกสารการเงินร่วมกันในที่ประชุมภายในทีมวิจัย ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นมีการวางแผนการดำเนินงานกิจกรรมในครั้งต่อไป ในวันที่ 25 - 27 กรกฎาคม พ.ศ.2562

6) ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 6

ประชุมคณะทำงานโครงการ “การจัดการผลผลิตจากผักเหียง เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง ประจำเดือน กรกฎาคม เรื่อง การสัมภาษณ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีความรู้ กระบวนการผลิตการแปรรูปและบริหารจัดการ ผลผลิตจากผักเหียง วันที่ 25 - 27 กรกฎาคม พ.ศ.2562 ณ บ้านเลขที่ 15/5 หมู่ที่ 4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้น จำนวน 6 คน นักวิจัย จำนวน 6 คน โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้ 1) เพื่อได้รู้แหล่งข้อมูลภูมิปัญญามากขึ้น 2) ได้รู้ทักษะความรู้จากภูมิปัญญา 3) แนวคิดมาปรับใช้กับผลิตภัณฑ์ผักเหียง 4) วิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้ได้นาน โดยหัวหน้านักวิจัยชวนคิดชวนคุย สอบถามถึงข้อมูลในการออกสำรวจของแต่ละคน ซึ่งผลสรุปดังนี้ มีการแบ่งทีมวิจัยเป็น 2 ทีม ทีมละ 3 คน ออกสำรวจสัมภาษณ์รวบรวมเก็บข้อมูล ตำบลทรายแดงทั้ง 4 หมู่ ได้ผลสรุปของการออกสำรวจสัมภาษณ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นทั้งหมด 30 คน ผ่านกระบวนการประชุมกลุ่มย่อย และหาแนวทางการแก้ไขปัญหาที่

นักวิจัยได้ไปพบเจอขณะลงพื้นที่สัมภาษณ์ เก็บรวบรวมข้อมูล หลังเสร็จสิ้นทีมวิจัยร่วมกันสรุปรายงาน และเคลียร์เอกสารการเงินร่วมกันในที่ประชุม ภายในทีมวิจัย และมีการวางแผนการดำเนินงานกิจกรรมในครั้งต่อไป ในวันที่ 21 สิงหาคม พ.ศ.2562 เรื่อง สรุปผลข้อมูลจากการสำรวจภูมิปัญญาท้องถิ่น

7) ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 7

ประชุมคณะทำงานโครงการ “การจัดการผลผลิตจากผักเหียง เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง ประจำเดือน สิงหาคม เรื่อง สรุปผลข้อมูลจากการสำรวจภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่ 21 สิงหาคม 2562 ณ บ้านเลขที่ 15/5 หมู่ที่ 4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้น จำนวน 5 คน พี่เลี้ยงนักวิจัย จำนวน 1 คน นักวิจัย จำนวน 6 คน โดยมีวัตถุประสงค์สำคัญ ดังนี้ 1) เพื่อสรุปวิเคราะห์การสำรวจภูมิปัญญาท้องถิ่น 2) จัดทำฐานข้อมูลเพื่อเข้าสู่เวทีคืนข้อมูล 3) เพื่อพัฒนาศักยภาพของนักวิจัย โดยหัวหน้านักวิจัยประสานนักวิจัยและพี่เลี้ยงนักวิจัย สรุปผลข้อมูลจากการสำรวจภูมิปัญญาท้องถิ่น ดังนี้ ได้รับความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านของทักษะความสามารถของแกนนำภูมิปัญญาท้องถิ่นและได้แนวคิดแนวทางวางแผนการออกแบบผลิตภัณฑ์ในรูปแบบต่างๆ ที่สอดคล้องเหมาะสมกับความต้องการของตลาดเพื่อที่จะสร้างรายได้ให้แก่ ผ่านกระบวนการประชุมกลุ่มย่อย หลังเสร็จสิ้นการประชุมผลลัพธ์ที่เกิดขึ้น ทีมวิจัยร่วมกันสรุปรายงาน และเคลียร์เอกสารการเงินร่วมกันในที่ประชุมภายในทีมวิจัย มีการวางแผนการดำเนินงานกิจกรรมในครั้งต่อไป ในวันที่ 22 สิงหาคม พ.ศ.2562.

8) ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 8

ประชุมคณะทำงานโครงการ “การจัดการผลผลิตจากผักเหียง เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง ประจำเดือน สิงหาคม เรื่อง ประชุมวางแผนทีมวิจัยร่วมกับทีมพี่เลี้ยงกลไกผลิตภัณฑ์ชุมชน จ.ระนอง วันที่ 22 สิงหาคม พ.ศ.2562 ณ ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจังหวัดระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรมรวมจำนวนทั้งสิ้น 6 คน นักวิจัย จำนวน 4 คน พี่เลี้ยงนักวิจัย จำนวน 2 คน โดยมีวัตถุประสงค์ คือ 1) เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์การตลาดสู่ตลาดทางเลือก 2) วางแผนงานวิจัยที่กำลังจะเกิดขึ้น สรุปผลข้อมูลที่พี่เลี้ยงนักวิจัย และนักวิจัยช่วยคิดกันวางแผนทำอย่างไรให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จักของคนทั่วไป โดยแปรรูปผลิตภัณฑ์ผักเหียง ขึ้นมา มีการวางแผนวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์นั้นให้ละเอียด คัดรอบคอบและมีความคิดที่แตกต่างจากคนอื่นเพื่อจะได้มีตลาดหลากหลาย เรื่องของตลาดก่อนเราจะจำหน่ายเราต้องมีตัวอย่างให้ตลาดชิมก่อนโดยเริ่มจากการออกบูทต่างๆ งานสัมมนาต่างๆ ตลาดต่าง ซึ่งผลสรุปการแปรรูปผักเหียงชิ้นแรกของโครงการ คือ การทำชาผักเหียง พร้อมทั้งนี้พี่เลี้ยงนักวิจัยประสานงานทีมนักวิจัย ผ่านกระบวนการประชุมกลุ่มย่อย หลังเสร็จสิ้นการประชุมผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นทีมวิจัยร่วมกันสรุปรายงาน

9) ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 9

ประชุมคณะทำงานโครงการ “การจัดการผลผลิตจากผักเหียง เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง

ประจำเดือนกันยายน เรื่อง ประชุมทีมคณะทำงานกลไกการตลาดครั้งที่ 2 วันอาทิตย์ ที่ 1 กันยายน พ.ศ. 2562 ณ ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจังหวัดระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรม รวมจำนวนทั้งสิ้น 17 คน พี่เลี้ยง จำนวน 3 คน, นักวิจัย จำนวน 3 คน, เครือข่ายนักวิจัย จำนวน 11 คน โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้ 1) เพื่อวางแผนกิจกรรมร่วมกันกับพี่เลี้ยงและเครือข่ายนักวิจัยเวทีกิจกรรมคืนข้อมูล 2) สรุปกิจกรรมที่ทีมวิจัยไปสำรวจของแต่ละโครงการ โดยหัวหน้านักวิจัยและทีมวิจัย ได้ร่วมเวทีเปิดโครงการพร้อมกับได้นำผลิตภัณฑ์ของกลุ่มไปจัดบูทโชว์สินค้าของทีมงานที่เป็นผลิตภัณฑ์จากผักเหียงโดยช่วงเช้าพี่เลี้ยงได้ให้แต่ละโครงการแนะนำตัวพร้อมทั้งให้นำเสนอข้อมูลที่แต่ละโครงการได้ไปสำรวจข้อมูลมาว่าแต่ละโครงการได้ไปทำอะไรที่ไหนมาบ้างพร้อมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ของแต่ละโครงการ พี่เลี้ยงนักวิจัยประสานหัวหน้าโครงการเข้าร่วมประชุมตามวันและเวลาที่ได้กำหนดไว้ผ่านกระบวนการประชุมกลุ่มย่อย หลังเสร็จสิ้นการประชุม ทีมวิจัยร่วมกันสรุปผลรายงานกิจกรรม ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นมีทีมนักวิจัยมีการวางแผนการดำเนินงานกิจกรรมในครั้งต่อไป ในเรื่องของการวางแผนเวทีคืนข้อมูลศักยภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชนและภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีความรู้เรื่องของกระบวนการการผลิตการแปรรูป ฯลฯ วันที่ 3 กันยายน 2562 และทีมวิจัยร่วมกันสรุปรายงาน และเคลียร์เอกสารการเงินร่วมกันในที่ประชุมภายในทีมวิจัย

10) ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 10

ประชุมคณะทำงานโครงการ “การจัดการผลผลิตจากผักเหียง เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง ประจำเดือน กันยายน เรื่อง การวางแผนเวทีคืนข้อมูลศักยภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชนและภูมิปัญญาท้องถิ่น วันอังคาร ที่ 3 กันยายน พ.ศ.2562 ณ บ้านเลขที่ 15/5 หมู่ที่ 4 ต.ทรายแก้ว อ.เมือง จ.ระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้น จำนวน 6 คน พี่เลี้ยงนักวิจัยจำนวน 1 คน นักวิจัย จำนวน 5 คน วัตถุประสงค์ คือ 1) เพื่อวางแผนเวทีคืนข้อมูล 2) เพื่อแบ่งบทบาทหน้าที่ 3) เพื่อรวบรวมศักยภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชนและภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยพี่เลี้ยงประชุมร่วมกับนักวิจัยมีการวางแผนตั้งเวทีคืนข้อมูลวันที่ 12 กันยายน 2562 หัวหน้าทีมวิจัยได้วางแผนแบ่งบทบาทหน้าที่ให้กับนักวิจัยในหลังเสร็จสิ้นการประชุม ทีมวิจัยมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการจัดเวทีคืนข้อมูล/ภูมิปัญญานวัตกรรม สรุปรายงานกิจกรรมและเอกสารรายจ่ายเป็นปัจจุบัน มีการวางแผนการดำเนินงานกิจกรรมในครั้งต่อไป

11) ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 11

ประชุมคณะทำงานโครงการ “การจัดการผลผลิตจากผักเหียง เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง ประจำเดือน กันยายน เรื่อง วางแผนเวทีคืนข้อมูล ศักยภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชนและภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีความรู้เรื่องของกระบวนการผลิตภัณฑ์การแปรรูป ฯ วันจันทร์ ที่ 23 กันยายน 2562 ณ ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจังหวัดระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้น จำนวน 5 คน นักวิจัย จำนวน 3 คน พี่เลี้ยงนักวิจัย จำนวน 2 คน วัตถุประสงค์ คือ 1) เพื่อวางแผนเวทีชี้แจงข้อมูล 2) เพื่อแบ่งบทบาทหน้าที่ พี่เลี้ยงประชุมร่วมกับนักวิจัยวางแผนจัดตั้งเวทีชี้แจงข้อมูล มีการเสนอการจัดบูทเป็นฐานการเรียนรู้ซึ่งมีนักวิจัยประจำฐาน

ฐานที่ 1 ชาติผักเหลือง, ฐานที่ 2 น้ำปั่นผักเหลือง, ฐานที่ 3 ปอเปี๊ยะผักเหลือง, ฐานที่ 4 เพาะชำผักเหลือง
ทีมวิจัยร่วมกันสรุปรายงาน และเคลียร์เอกสารการเงินร่วมกันในที่ประชุมภายในทีมวิจัย

12) ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 12

ประชุมคณะทำงานโครงการ “การจัดการผลผลิตจากผักเหลือง เพื่อพัฒนาและยกระดับ
ผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง
ประจำเดือนพฤศจิกายน พ.ศ.2562 เรื่อง การวางแผนออกแบบกระบวนการผลิตและการพัฒนาสู่ตลาด
ทางเลือก วันอาทิตย์ ที่ 10 พฤศจิกายน พ.ศ. 2562 ณ 15/5 หมู่ที่ 4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง
ผู้เข้าร่วมกิจกรรม รวมจำนวนทั้งสิ้น 5 คน พี่เลี้ยงนักวิจัย จำนวน 1 คน นักวิจัย จำนวน 4 คน วัตถุประสงค์
ดังนี้ 1) เพื่อให้ให้นักวิจัยได้พัฒนาคุณภาพของตัวเอง 2) เพื่อชี้แจงวิธีการสำรวจวางแผน 3) เพื่อแบ่งบทบาท
หน้าที่ของนักวิจัย 4) เพื่อเตรียมความพร้อมและความเข้าใจกับทีมวิจัย ขั้นตอนการดำเนินงาน พี่เลี้ยงชี้แจง
แนวทางวางแผนการสำรวจเป้าหมายพร้อมอธิบายแนวทางการสำรวจเพื่อให้ให้นักวิจัยเข้าใจในสิ่งที่จะทำ
พี่เลี้ยงและนักวิจัยร่วมกันวางแผนวิธีการสำรวจเก็บข้อมูลศักยภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชนและนำข้อมูลที่ได้
นำมาวิเคราะห์การวางแผนออกแบบกระบวนการผลิตและการพัฒนาสู่ตลาดทางเลือกและปรับปรุงแก้ไข
ผลิตภัณฑ์ให้ดียิ่งขึ้น หลังเสร็จการประชุมทีมนักวิจัยได้สรุปรายงานการประชุมและเคลียร์เอกสารการเงิน
ให้เป็นปัจจุบัน

13) ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 13

ประชุมคณะทำงานโครงการ “การจัดการผลผลิตจากผักเหลือง เพื่อพัฒนาและยกระดับ
ผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง
ประจำเดือนธันวาคม พ.ศ.2562 เรื่องการออกแบบผลิตภัณฑ์ วันที่ 4 ธันวาคม พ.ศ. 2562 ณ 15/5
หมู่ที่ 4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรม 5 คน (พี่เลี้ยงนักวิจัย จำนวน 1 คน นักวิจัย
จำนวน 4 คน) มีวัตถุประสงค์เพื่อวางแผนกิจกรรมเดิมความรู้ แนวคิดการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่สร้างความ
เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ทีมวิจัยออกแบบกระบวนการเรียนรู้เชิงปฏิบัติการ โดยประสานงานวิทยากรที่มี
ความรู้ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ มาเปิดมุมมอง แนวคิดของกับทีมวิจัย และการกำหนดตัวแทนเข้าร่วม
เรียนรู้กับหน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง ในประเด็นที่สอดคล้องกับออกแบบผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม โดยกำหนดไว้
ในช่วงวันที่ 15-16 ธันวาคม 2562

14) ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 14

ประชุมคณะทำงานโครงการ “การจัดการผลผลิตจากผักเหลือง เพื่อพัฒนาและยกระดับ
ผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง
ประจำเดือนมกราคม พ.ศ.2563 เรื่องการพัฒนาศักยภาพแกนนำกลุ่ม จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์
ชุมชนวันที่ 8 มกราคม พ.ศ. 2563 ณ 15/5 หมู่ที่ 4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรม
5 คน (นักวิจัย จำนวน 5 คน) มีวัตถุประสงค์เพื่อวางแผนการเข้าร่วมอบรมพัฒนาศักยภาพแกนนำกลุ่ม
จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชนร่วมกับเครือข่ายนักวิจัย และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

โดยกระบวนการเรียนรู้เชิงปฏิบัติการ วิทยากรผู้มีความรู้ด้านการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ที่การส่งเสริมการขาย ที่สอดคล้องเหมาะสมกับช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยทีมวิจัยได้กำหนดตัวแทนนักวิจัยร่วมกิจกรรมที่กำหนดในวันที่ 10-15 มกราคม 2563

15) ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 15

ประชุมคณะทำงานโครงการ “การจัดการผลผลิตจากผักเหียง เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง ประจำเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ.2563 เรื่องสรุปผลการดำเนินงาน และการบริหารจัดการโครงการวิจัย วันที่ 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2563 ณ 15/5 หมู่ที่ 4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรม 6 คน (พี่เลี้ยงนักวิจัย จำนวน 2 คน นักวิจัย จำนวน 4 คน) มีวัตถุประสงค์เพื่อสรุปผลการดำเนินงาน และการบริหารจัดการโครงการวิจัย โดยการประชุมกลุ่มย่อย พุดคุยในประเด็นการบริหารจัดการโครงการ การทบทวนเป้าหมายของโครงการ และการสรุปผลเอกสารรายงานกิจกรรมและรายงานการเงินร่วมกัน พร้อมนัดหมายการประชุมประจำเดือนมีนาคม 2563 ในวันที่ 7 มีนาคม 2563

16) ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 16

ประชุมคณะทำงานโครงการ “การจัดการผลผลิตจากผักเหียง เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง ประจำเดือนมีนาคม พ.ศ.2563 เรื่องวางแผนการจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ วันที่ 7 มีนาคม พ.ศ. 2563 ณ 15/5 หมู่ที่ 4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรม 5 คน (พี่เลี้ยงนักวิจัย จำนวน 1 คน นักวิจัย จำนวน 4 คน) มีวัตถุประสงค์ เพื่อประชุมวางแผน เตรียมความพร้อม จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ข้อมูลศักยภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชน และข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีความรู้เรื่องกระบวนการผลิต การแปรรูป และการบริหารจัดการผลผลิตจากผักเหียง และจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ แผนงาน การจัดการด้านการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน กับภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง โดยได้ร่วมกันกำหนดแผนงาน การแบ่งบทบาทหน้าที่ ออกแบบกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน โดยมีแผนงานการจัดกิจกรรมแบบกลุ่มย่อย ในระหว่างวันที่ 9-15 มีนาคม 2563

17) ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 17

ประชุมคณะทำงานโครงการ “การจัดการผลผลิตจากผักเหียง เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง ประจำเดือนเมษายน พ.ศ.2563 เรื่องวางแผนกระบวนการ การสรุป วิเคราะห์ ประเมินผลการสร้างผลผลิตหรือการแปรรูปผักเหียง วันที่ 5 เมษายน พ.ศ. 2563 ณ 15/5 หมู่ที่ 4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรม 5 คน (พี่เลี้ยงนักวิจัย จำนวน 1 คน นักวิจัย จำนวน 4 คน) มีวัตถุประสงค์ เพื่อประชุมวางแผน ออกแบบกระบวนการ การสรุป วิเคราะห์ ประเมินผลการสร้างผลผลิตหรือการแปรรูปผักเหียงให้เป็นอาหารที่หลากหลาย ที่ได้รับการพัฒนาเข้าสู่ตลาดทางเลือก โดยทีมวิจัย ประชุมกลุ่มย่อย ร่วมกันออกแบบเครื่องมือในการติดตามประเมินผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผักเหียง ที่เข้าสู่ตลาดทางเลือกใน

ช่องทางต่างๆ กับกลุ่มเป้าหมาย ลูกค้า ผู้บริโภค ที่ซื้อผลิตภัณฑ์ และการประเมินผลความพึงพอใจของลูกค้า ที่มีต่อผลิตภัณฑ์ กำหนดช่วงทำกิจกรรมในวันที่ 8 เมษายน 2563

18) ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 18

ประชุมคณะทำงานโครงการ “การจัดการผลผลิตจากผักเหียง เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง ประจำเดือนพฤษภาคม พ.ศ.2563 เรื่อง การวางแผนสรุปบทเรียนจากการดำเนินงานวิจัย จากผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง วันที่ 2 พฤษภาคม พ.ศ. 2563 ณ บ้านเลขที่ 15/5 หมู่ที่ 4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรม 5 คน (พี่เลี้ยงนักวิจัย จำนวน 1 คน นักวิจัย จำนวน 4 คน) มีวัตถุประสงค์เพื่อประชุมวางแผนเตรียมความพร้อม การสรุปบทเรียนจากการดำเนินงานวิจัย โครงการ “การจัดการผลผลิตจากผักเหียง เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง โดยกำหนดนัดหมายในวันที่ 5 พฤษภาคม 2563



ภาพกิจกรรมประชุมประจำเดือน

กิจกรรมที่ 2 เวทีชี้แจงความเป็นมาของโครงการต่อชุมชนและภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง วันที่ 3 ตุลาคม พ.ศ. 2562 ณ ศาลาอเนกประสงค์ หมู่ที่ 4 บ้านบางสีกิม ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง โดยทีมวิจัยจัดประชุมกลุ่มใหญ่ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม รวมจำนวนทั้งสิ้น จำนวน 82 คน นักวิจัย จำนวน 21 คน, พี่เลี้ยงนักวิจัย จำนวน 3 คน, ที่ปรึกษาโครงการ จำนวน 2 คน, ผู้นำชุมชน/ผู้นำท้องถิ่น จำนวน 1 คน, กลุ่มเป้าหมายโครงการ จำนวน 16 คน, ภาคีเครือข่าย จำนวน 13 คน, ประชาชนจำนวน 26 เพื่อชี้แจงทำความเข้าใจความเป็นมาของโครงการ ต่อชุมชน และผู้ที่เกี่ยวข้อง ให้ทราบถึงความเป็นมาของโครงการ เป้าหมาย วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย และร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินร่วมกันในเวที

หัวหน้าโครงการ ผักเหียงบ้านบางสีกิมกล่าวเปิดงานและชี้แจงโครงการเป้าหมายและวัตถุประสงค์ นายกิตติ มากเสม และนางสุรีย์ มากเสม ที่ปรึกษาโครงการให้คำแนะนำและปฏิบัติตนการทำงานกลุ่ม พี่เลี้ยงนักวิจัย มาชี้แจงเป้าหมายและงบประมาณโครงการ การศึกษาข้อมูลการแปรรูปผักเหียงแต่ละฐานมี 4 ฐาน ฐานที่ 1 ฐานชาผักเหียง, ฐานที่ 2 ฐานน้ำปั่นผักเหียง, ฐานที่ 3 ฐานปอเปี๊ยะผักเหียง, ฐานที่ 4 ฐานการเพาะชำผักเหียง

พี่เลี้ยงนักวิจัยและทีมนักวิจัยได้ร่วมกันสรุปผลการทำกิจกรรมได้รู้ข้อบกพร่องของนักวิจัยและผลิตภัณฑ์ นักวิจัยกล้าแสดงออกและผู้เข้าร่วมเข้าใจ โครงการมากขึ้น มีการเคลียเอกสารการเงิน



ภาพกิจกรรมเวทีชี้แจงความเป็นมาของโครงการต่อชุมชนและภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง

กิจกรรมที่ 3 ประชุม/เข้าร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กิจกรรมเครือข่ายงานวิจัย โดยทีมวิจัยประสานงาน เข้าร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เพื่อเป็นการเสริมพลังการเรียนรู้ ระหว่างนักวิจัย กับนักวิจัย เรียนรู้ข้ามพื้นที่วิจัย เพื่อให้เกิดการหนุนเสริมการทำงานร่วมกันในลักษณะเครือข่ายนักวิจัย

ครั้งที่ 1 ร่วมประชุมเวทีเปิดโครงการชุดกลไกและอบรมแนวคิด

ทีมวิจัยเข้าร่วมประชุมเวทีเปิดโครงการชุดกลไกและอบรมแนวคิด ระหว่างวันที่ 7 - 8 สิงหาคม 2562 ณ โรงแรมไอเฟลอิน จ.ระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้น จำนวน 50 คน มีวัตถุประสงค์สำคัญคือ เพื่อรับฟังแนวทางการดำเนินงานชุดวิจัย เวทีเปิดตัวโครงการ มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้โดยภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง การนำเสนอความก้าวหน้าการดำเนินงานโครงการ มีการฝึกอบรมระบบบัญชีและรายงานกิจกรรมโครงการ และวางแผนการดำเนินงานอนาคต (Time line กิจกรรม)

พี่เลี้ยงนักวิจัยชี้แจงเป้าหมายรายละเอียดของการประชุมพร้อมทั้งชี้แจงถึงบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบของคณะทำงานให้ทีมวิจัยได้รับทราบได้เรียนรู้ทำความเข้าใจถึงบทบาทหน้าที่ หลังเสร็จสิ้นการชี้แจงทำความเข้าใจโดยหัวหน้าโครงการพี่เลี้ยงนักวิจัยได้ให้ทีมวิจัยแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันตัวแทนนักวิจัยได้ชี้แจงความเป็นมาของโครงการ โดยเริ่มจากการแนะนำตัวของนักวิจัยแต่ละ ฐานและภาคีเครือข่าย

และทีมวิจัยได้นำเสนอผลผลิตที่ทดลองมาเพื่อชมพร้อมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เครือข่ายให้ข้อเสนอแนะและแนวคิดในการดำเนินงานครั้งต่อไป เช่น การทำชาผักเหลียง รัชชาดิยังผาดทำให้นักวิจัยสามารถนำไปปรับปรุงแก้ไขได้ เสร็จสิ้นพี่เลี้ยงนักวิจัยกล่าวสรุปกิจกรรมที่ทำวันนี้สรุปการจัดการผลิตภัณฑ์ควรทำอย่างไรแนวทางไหน เพราะมีภาคีเครือข่ายพร้อมให้การสนับสนุน ถ้างานดีงานก็จะเดินได้ด้วยตนเอง

วันที่สอง (8 สิงหาคม 2562) เริ่มด้วยทีมพี่เลี้ยงได้กล่าวถึงการทำงานของแต่ละโครงได้ชี้แจงที่มาที่ไปของแต่ละโครงการ ต่อมาทีม สกสว. จากกทม. ได้สอนการทำบัญชีและรายงานกิจกรรม การแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับนักวิจัย ช่วงบ่ายภาคีเครือข่ายได้นำผลิตภัณฑ์มานำเสนอ เช่น กาแฟไรโน ไข่เค็มเปิดบ้านนาและชาคมป่าไผ่ เป็นต้น โดยแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับทีมนักวิจัย ต่อด้วยนักวิจัยได้นำเสนองานกิจกรรมของตัวเองและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกับภาคีเครือข่ายและพี่เลี้ยงนักวิจัย หลังเสร็จสิ้นกิจกรรมหัวหน้าโครงการและนักวิจัย สรุปรายงานกิจกรรมและเคลียเอกสารการเงิน

ครั้งที่ 2 เข้าร่วมเวทีชี้แจงความเป็นมาของโครงการวิจัยอำเภอกะเปอร์ วันเสาร์ที่ 5 ตุลาคม พ.ศ.2562 ณ องค์การบริหารส่วนตำบลกะเปอร์ อำเภอกะเปอร์ มีตัวแทนนักวิจัยเข้าร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กระบวนการทำงานวิจัยของโครงการวิจัยอำเภอกะเปอร์ จำนวน 4 คน เกิดการเรียนรู้กระบวนการทำงานวิจัยของเครือข่าย และเชื่อมประสานงานความร่วมมือในการทำงานพัฒนาระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนร่วมกันในอนาคต

ครั้งที่ 3 เข้าร่วมเวทีชี้แจงความเป็นมาของโครงการวิจัยกาบหมาก ตำบลราชกรูด วันอาทิตย์ที่ 6 ตุลาคม พ.ศ. 2562 ณ เทศบาลตำบลราชกรูด อำเภอเมือง ตัวแทนนักวิจัยเข้าร่วม จำนวน 4 คน เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้กระบวนการทำงานของโครงการวิจัยกาบหมากราชกรูด เพื่อเชื่อมเครือข่ายการทำงานวิจัยชุดกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน จ.ระนอง

ครั้งที่ 4 เข้าร่วมเวทีชี้แจงความเป็นมาของโครงการวิจัยพืชผักสมุนไพร ต.นาคา วันจันทร์ที่ 7 ตุลาคม พ.ศ. 2562 ณ โรงเรียนไทยรัฐวิทยา 76 โดยมีตัวแทนนักวิจัยเข้าร่วม จำนวน 4 คน เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้กระบวนการทำงานของโครงการวิจัยพืชผักสมุนไพรตำบลนาคา เกิดการเรียนรู้การนำกระบวนการทำงานมาปรับใช้ในการทำงานโครงการ



ภาพกิจกรรมประชุม/เข้าร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กิจกรรมเครือข่ายงานวิจัย

กิจกรรมที่ 4 เวทีนำเสนอผลงานวิจัย วันที่ 8 พฤษภาคม และวันที่ 15 พฤษภาคม 2563

ณ ศาลาอเนกประสงค์ หมู่ 4 บ้านบางสีกิม ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง โดยทีมวิจัยจัดประชุมกลุ่มใหญ่ มีวัตถุประสงค์เพื่อนำเสนอผลงานวิจัย มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม 50 คน เช่น 1. เกษตรกรผู้ปลูกผักเหียง 2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น 3. พ่อค้าแม่ค้าในชุมชนและนอกชุมชนและ 4. ภาครีร้อยหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และการนำเสนอผลงานวิจัยแบบกลุ่มย่อย เช่น การประชุมกับหน่วยงานภาครัฐ และการประชุมหมู่บ้าน โดยทีมวิจัยนำเสนอผลงานวิจัยตลอดระยะเวลา 1 ปี มีหัวข้อการนำเสนอ ดังนี้ 1) ความรู้ของท้องถิ่นผสมผสานกับความรู้สมัยใหม่ช่วยพัฒนาการเพาะพันธุ์และขยายพันธุ์ผักเหียง 2) ความรู้ท้องถิ่นผสมผสานกับความรู้สมัยใหม่สร้างผลผลิตหรือการแปรรูปผักเหียงให้เป็นอาหารที่หลากหลายและสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค และ 3) จัดการผลผลิตให้มีความน่าสนใจ เป็นระบบ และสร้างการตลาดหรือช่องทางการตลาดผักเหียง/ผลผลิตผักให้กว้างขวาง

ภาพเวทีนำเสนอผลงานวิจัย



ภาพเวทีนำเสนอผลงานวิจัย

กิจกรรมที่ 4 ประชุม / เข้าร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กิจกรรมเครือข่ายงานวิจัย

วันที่ 20 ธันวาคม 2562 ตัวแทนนักวิจัย 3 คน ได้เข้าร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับเครือข่ายงานวิจัย โครงการหมากราชกูด เพื่อเรียนรู้กระบวนการบริหารจัดการกลุ่มในรูปแบบกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ณ ศูนย์เรียนรู้และฝึกอบรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากหมาก ตำบลราชกูด

วันที่ 16 มกราคม 2563 ตัวแทนนักวิจัย 4 คน ได้เข้าร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การประชุมกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน จังหวัดระนอง ร่วมกับทีมวิจัยโครงการย่อย 4 โครงการ เรื่องแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน และการพัฒนาแหล่งเรียนรู้ทั้ง 4 พื้นที่ เพื่อสร้างรูปธรรมในการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง และมีการชวนทบทวนเป้าหมายในการดำเนินงาน และแนวทางหลังจากจบโครงการ มีการคิดออกแบบ วางแผนแนวทางไว้อย่างไรบ้าง เป็นประเด็นในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน

วันที่ 28 พฤษภาคม 2563 ตัวแทนนักวิจัย 4 คน ร่วมกระบวนการวิเคราะห์ด้านการตลาด ร่วมกับทีมพี่เลี้ยงนักวิจัยโดยมีประเด็นคำถามเพื่อสร้างกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน ดังนี้ ใครคือลูกค้าของคุณ ? ลูกค้าของคุณต้องการอะไร ? ลูกค้ามักจะต้องการสินค้าและบริการของคุณเมื่อไหร่ ? ทำไมลูกค้าจึงต้อง

ชื่อสินค้าของคุณ ? กลุ่มลูกค้าของคุณอยู่ที่ไหน? จะเข้าถึงลูกค้าได้อย่างไร? โดยตัวแทนนักวิจัยได้ร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลสถานการณ์ด้านการตลาดของผลิตภัณฑ์จากผักเหียง

ภาพประชุม / เข้าร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กิจกรรมเครือข่ายงานวิจัย



ภาพประชุม / เข้าร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กิจกรรมเครือข่ายงานวิจัย

3.4.2 หมวดกิจกรรมการศึกษาหาความรู้

โดยออกแบบกิจกรรมภายใต้วัตถุประสงค์เพื่อศึกษาศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง มีกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมสำรวจ/สัมภาษณ์เก็บรวบรวมข้อมูลศักยภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชน
ในระหว่างวันที่ 20 - 22 กรกฎาคม พ.ศ.2562 โดยทีมวิจัยประสานงานกลุ่มเป้าหมายภูมิปัญญาท้องถิ่น กลุ่มเป้าหมายเกษตรกรผู้ปลูกผักเหียง จำนวน 150 คน สัมภาษณ์ในประเด็นด้านศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง ที่เชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ประสบการณ์ ความรู้ เทคนิค วิธีการเพาะขยายพันธุ์ผักเหียง การดูแล การบำรุงรักษา กระบวนการผลิตตั้งแต่แหล่งวัตถุดิบ ด้วยความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น และการประยุกต์ใช้ความรู้สมัยใหม่ ปริมาณผักเหียงในพื้นที่จำนวนแหล่งผลิต และความสามารถในกระบวนการผลิตและการบริหารจัดการผลผลิตจากผักเหียง

กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมสัมภาษณ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีความรู้เรื่องของกระบวนการผลิต การแปรรูป และการบริหารจัดการผลผลิตจากผักเหียง ระหว่างวันที่ 25 - 27 กรกฎาคม พ.ศ.2562 โดยทีมวิจัยประสานกลุ่มเป้าหมาย ภูมิปัญญาท้องถิ่น จำนวน 40 คน เพื่อศึกษากระบวนการผลิต การแปรรูป และการบริหารจัดการผลผลิตจากผักเหียง ด้วยกระบวนการสัมภาษณ์แบบ กลุ่มย่อย จากนั้นทีมวิจัยร่วมกันสรุปวิเคราะห์ผล ปัญหาด้านการผลิต วิธีการสร้างผลผลิต การแปรรูปผักเหียงให้เป็นอาหารที่หลากหลาย และการบริหารจัดการผลผลิตจากผักเหียง และจัดกลุ่มทำเนียบภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านกระบวนการผลิต การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผักเหียง พร้อมทั้งคัดเลือกแกนนำภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้

ให้กับเกษตรกรผู้ปลูกผักเหียง และคนในชุมชนที่สนใจ ทีมวิจัยได้เรียนรู้ทักษะ ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่น เกิดมีแนวคิดมาปรับใช้ผลิตภัณฑ์ในการอบผักเหียง ได้เรียนรู้วิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้นานที่สุด และได้รู้วิธีการทำผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ

กิจกรรมที่ 3 การสรุป วิเคราะห์ผลข้อมูลศักยภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชนและข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีความรู้เรื่องของกระบวนการผลิต การแปรรูป และการบริหารจัดการผลผลิตจากผักเหียง ในวันพฤหัสบดี ที่ 12 กันยายน 2562 ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้น จำนวน 28 คน พี่เลี้ยงนักวิจัย จำนวน 2 คน นักวิจัย จำนวน 6 คน ที่ปรึกษาโครงการ จำนวน 2 คน ผู้นำชุมชน/ผู้นำท้องถิ่น จำนวน 2 คน กลุ่มเป้าหมายจากโครงการ จำนวน 15 คน ภาควิชาจากเกษตรจำนวน 1 คน โดยทีมวิจัยนำผล การสัมภาษณ์กลุ่มย่อยภูมิปัญญาท้องถิ่น และการสัมภาษณ์เกษตรกรผู้ปลูกผักเหียง ในประเด็น ศักยภาพของชุมชน ในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง ที่เชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่นประสบการณ์ ความรู้ เทคนิค วิธีการเพาะขยายพันธุ์ผักเหียง การดูแล การบำรุงรักษา กระบวนการผลิตตั้งแต่แหล่งวัตถุดิบ ด้วยความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น และการประยุกต์ใช้ความรู้สมัยใหม่ ปริมาณผักเหียงในพื้นที่/จำนวนแหล่งผลิต และความสามารถในกระบวนการผลิต และการบริหารจัดการผลผลิตจากผักเหียง มาร่วมกันสรุป วิเคราะห์ผล โดยประสานงานผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง จำนวน 30 คน มาร่วมสรุป วิเคราะห์ชุดข้อมูล และจัดทำฐานข้อมูลเพื่อเข้าสู่เวทีคือข้อมูลชุมชน



ภาพกิจกรรมสำรวจข้อมูลศักยภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชนและข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

กิจกรรมที่ 4 กิจกรรมศึกษาเก็บรวบรวม/สัมภาษณ์ความต้องการของผู้บริโภค วันที่ 25-30 พฤศจิกายน 2562 ทีมวิจัยประสานงานกลุ่มเป้าหมาย พ่อค้าแม่ค้าในชุมชนและนอกชุมชน และบุคคลทั่วไป (เด็กเยาวชน ผู้สูงอายุ กลุ่มคนวัยทำงาน) จำนวน 100 คน ด้วยการสัมภาษณ์รายบุคคล ด้วยเครื่องมือแบบสัมภาษณ์ ในประเด็นความต้องการของผู้บริโภคต่อสร้างผลผลิต และการแปรรูปผักเหียง ให้เป็นอาหารที่หลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคด้วยความรู้ท้องถิ่นผสมผสานกับความรู้สมัยใหม่ เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผักเหียงให้มีความหลากหลายมากขึ้น เพื่อสร้าง

มูลค่าเพิ่ม สนับสนุนการนำความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่ในชุมชน มาต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่ม คุณค่าเพิ่มจากการแปรรูปผักเหียง รวมทั้งการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สามารถดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภค และสร้างเอกลักษณ์ให้แก่ผลิตภัณฑ์



ภาพกิจกรรมศึกษาเก็บรวบรวม/สัมภาษณ์ความต้องการของผู้บริโภค

กิจกรรมที่ 5 ศึกษาฐานตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน ทีมวิจัยประสานงานแหล่งเรียนรู้เพื่อศึกษาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในประเด็นกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ในด้านรูปแบบ ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ และด้านความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน มีผู้เข้าร่วมศึกษาดูงาน จำนวน 12 คน โดยออกแบบเชื่อมโยงกับเครือข่ายโครงการวิจัยย่อย และ โครงการวิจัยชุดการพัฒนาช่องทางการตลาด ในรูปแบบเครือข่าย ชุดโครงการวิจัยการพัฒนาช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน จังหวัดระนอง โดยออกแบบกระบวนการให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน ภายในชุดโครงการวิจัย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพื้นที่ศึกษาดูงาน หลังจากเสร็จกระบวนการ ออกแบบให้มีการสรุปบทเรียน AAR สะท้อนการเรียนรู้ การนำไปปรับใช้ร่วมกัน

ครั้งที่ 1 ร่วมศึกษาดูงานเครือข่ายทีมวิจัยพี่เลี้ยง จ.สตูล จ.ตรัง จ.กระบี่ วันที่ 28 พฤศจิกายน - 1 ธันวาคม พ.ศ.2562 ณ ภูผาแดงโฮสเทล ต.น้ำผุด อ.ละงู จ.สตูล ผู้เข้าร่วมกิจกรรมรวมทั้งสิ้นจำนวน 33 คน นักวิจัยจำนวน 8 คน พี่เลี้ยงนักวิจัยจำนวน 2 คน กลุ่มแม่บ้านวังในจำนวน 8 คน กลุ่มชนเผ่ามณีจำนวน 15 คน มีวัตถุประสงค์สำคัญดังนี้ 1) เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประเด็นกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนในด้านรูปแบบด้านปัจจุบันด้านคุณภาพ 2) ผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น สรุปวิถีชีวิตของกลุ่มชนเผ่ามณี เราสามารถนำมาใช้เป็นแนวทางในการจัดการบริหารกลุ่มชนเผ่ามณีเป็นชนเผ่าที่เข้มแข็งมีของกินของใช้ก็แบ่งปันกันและช่วยเหลือซึ่งกันและกันเราสามารถนำมาปรับปรุงใช้ในกลุ่มเพื่อนำไปสู่เป้าหมายที่เราทำทีมจะมีความเข้มแข็งและช่วยเหลือกัน



ภาพกิจกรรมศึกษาดูงานตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน

3.4.3 หมวดกิจกรรมการปฏิบัติการ

โดยออกแบบกิจกรรมภายใต้วัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียงเพื่อสร้างช่องทางการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์จากผักเหียงระดับจังหวัด มีกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมทดลองออกตลาด ด้วยวิธีการส่งเสริมด้านการตลาด เชื่อมโยงเครือข่ายตลาดทางเลือก ทั้งในระดับจังหวัด และต่างจังหวัด โดยมีวิทยากรและกลไกเครือข่ายงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจังหวัดระนอง นำความรู้ของท้องถิ่นผสมผสานกับความรู้สมัยใหม่ช่วยพัฒนาการเพาะพันธุ์และขยายพันธุ์ผักเหียง สร้างผลผลิตหรือการแปรรูปผักเหียงให้เป็นอาหารที่หลากหลายและสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคขยายผลสู่เกษตรกรภายในและภายนอกชุมชน ที่จะสามารถการพัฒนาผลผลิตให้มีความน่าสนใจเป็นอย่างเป็นระบบ และการจัดการช่องทางการตลาดผักเหียงให้กว้างขวางและมั่นคง ต้น

ครั้งที่ 1 กิจกรรมทดลองออกตลาด ออกบูท “งานวิถีแร่ วิถีคน ชุมชนหาดส้มแป้น” วันจันทร์ ที่ 18 พฤศจิกายน พ.ศ.2562 ณ ศูนย์เรียนรู้ภูมิปัญญาการร่อนแร่ตำบลหาดส้มแป้น อ.เมือง จ.ระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 8 คน (นักวิจัย 8 คน) มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อให้ผู้เข้าร่วมเวทีประเมินผลการสร้างผลผลิตหรือการแปรรูปผักเหียงให้เป็นอาหารที่หลากหลาย 2) เพื่อให้ให้นักวิจัยได้พัฒนาศักยภาพภาพของตัวเอง และ 3) เพื่อให้ให้นักวิจัยได้พัฒนารสชาติของผลิตภัณฑ์จากผักเหียงให้เป็นที่ต้องการของตลาด นักวิจัยจัดเตรียมผลิตภัณฑ์จากผักเหียง น้ำปั่นผักเหียง การทำปอเปี๊ยะผักเหียง และนำเสนอข้อมูล ต่อมาภาคีเครือข่ายของหาดส้มแป้น กล่าวเปิดเวทีพร้อมชี้แจงวัตถุประสงค์ของงานพร้อมทั้งแนะนำข้อมูลกิจกรรมและบูทต่างๆ ภาคีเครือข่าย ออกเดินทางตามบูทชิมชมผลิตภัณฑ์ต่างๆ พร้อมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกับนักวิจัย หลังเสร็จสิ้นกิจกรรมหัวหน้าโครงการประสานงานทีมนักวิจัย ประชุมทีมวิจัยร่วมกันสรุปรายงาน และเคลียร์เอกสารการเงินร่วมกันภายในทีมวิจัย ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นมีการวางแผนการดำเนินงานกิจกรรมในครั้งต่อไป

ครั้งที่ 2 กิจกรรมทดลองออกตลาด ออกบูทชาผักเหียง วันพฤหัสบดี ที่ 21 พฤศจิกายน พ.ศ.2562 ณ โรงแรมไอเฟลอิน จ.ระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรม รวมทั้งสิ้นจำนวน 2 คน นักวิจัยจำนวน 2 คน วัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาบุคลิกภาพของนักวิจัย มีการนำเสนอผลิตภัณฑ์จากผักเหียงของบ้านบางสิกิม และหาแนวทางการตลาดที่หลากหลายในการวางจำนวนผลิตภัณฑ์ รายละเอียดการดำเนินงาน วางบุทพร้อมผู้เข้าร่วมประชุมเริ่มทยอยเข้ามาชม และชิมผลิตภัณฑ์ชาผักเหียงพร้อมอธิบายให้ผู้เข้าร่วมได้ฟัง ทั้งนี้เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จัก มีการพัฒนาศักยภาพของนักวิจัยและการเพิ่มรายได้ในการขายผลิตภัณฑ์ชาผักใบเหียง



ภาพกิจกรรมทดลองออกตลาด

กิจกรรมที่ 2 จัดเวทีเติมความรู้ แนวคิด การออกแบบผลิตภัณฑ์ ที่สร้างความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น วันที่ 15 ธันวาคม 2562 ณ หมู่ 4 บ้านบางสิกิม ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง มีวัตถุประสงค์เพื่ออบรมเติมเต็มความรู้ ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ ผ่านกระบวนการเรียนรู้เชิงปฏิบัติการ โดยมีวิทยากร มาร่วมแลกเปลี่ยนประสบการณ์ เปิดมุมมอง แนวคิด ทำให้ทีมวิจัยเกิดความรู้ มุมมองใหม่ๆ ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาผักเหียง น้ำปั่นผักเหียง การทำปอเปี๊ยะผักเหียง ข้าวเกรียบผักเหียง และผักเหียงแผ่น เป็นต้น นำไปสู่การออกแบบผลิตภัณฑ์ ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่เชื่อมโยงความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่น การพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียงสู่ตลาดทางเลือก สร้างงาน สร้างอาชีพให้กับคนในชุมชน

ภาพกิจกรรมเติมความรู้ แนวคิด การออกแบบผลิตภัณฑ์ ที่สร้างความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น



กิจกรรมที่ 3 ทดลองปฏิบัติการสร้างผลผลิตหรือการแปรรูปผักเหียงให้เป็นอาหารที่หลากหลาย วันที่ 20-25 ธันวาคม 2562 บ้านเลขที่ 15/5 หมู่ที่ 4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง มีวัตถุประสงค์เพื่อทดลองแปรรูปผักเหียง เป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ โดยทีมวิจัยได้ร่วมกันศึกษาหาความรู้ เพื่อพัฒนาสูตรชาผักเหียง การทำน้ำผักเหียงปั่น การทำปอเปี๊ยะผักเหียง การทำข้าวเกรียบผักเหียง และการทำผักเหียงแผ่น เป็นต้น ทีมวิจัยได้นำความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นผสมผสานกับความรู้สมัยใหม่ สร้างผลผลิตหรือการแปรรูปผักเหียงให้เป็นอาหารที่หลากหลาย และสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ มาทดลองปฏิบัติการ และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องร่วมติดตาม ประเมินผลจากการทดลองปฏิบัติการ ในครั้งนี้ จนเกิดผลิตภัณฑ์ ชาผักเหียง น้ำปั่นผักเหียง ปอเปี๊ยะผักเหียง ข้าวเกรียบผักเหียง และการผักเหียงแผ่นกรอบ เป็นผลิตภัณฑ์นำร่องสร้างงาน สร้างอาชีพให้กับคนในชุมชนต่อไป



ภาพกิจกรรมทดลองปฏิบัติการสร้างผลผลิต หรือการแปรรูปผักเหียงให้เป็นอาหารที่หลากหลาย

กิจกรรมที่ 4 อบรมพัฒนาศักยภาพแกนนำกลุ่ม จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชน วันที่ 10-15 มกราคม 2563 ณ บ้านเลขที่ 15/5 หมู่ที่ 4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาศักยภาพแกนนำทีมวิจัย จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชน ประชาสัมพันธ์ที่การส่งเสริมการขาย ที่สอดคล้องเหมาะสมกับช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยวิทยากรให้ความรู้ด้านการจัดทำสื่อ ผ่านสื่อเพื่อการส่งเสริมการขาย การเสริมพลังให้กับชุมชน ผู้อัตลักษณ์ความเป็นชุมชน ผ่านชิ้นงานผลิตภัณฑ์จากผักเหียง ที่มีเรื่องเล่าของชุมชน เพื่อสร้างจุดขายให้เป็นที่สนใจของกลุ่มลูกค้า โดยเน้นการมีส่วนร่วมในการออกแบบจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์จากผักเหียง ผ่านช่องทางออนไลน์ เพื่อการเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายทั้งในและนอกชุมชน



ภาพกิจกรรมอบรมพัฒนาศักยภาพแกนนำกลุ่ม จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน

3.4.4) หมวดการสรุป วิเคราะห์ผล

โดยออกแบบกิจกรรม ภายใต้วัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เพื่อสร้างช่องทางการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์จากผักเหียงระดับจังหวัด โดยใช้ฐานข้อมูลศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง ข้อมูลการพัฒนาคุณภาพ มาตรฐาน และอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์จากผักเหียง มาวางแผนในการดำเนินงาน มีกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลศักยภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชน และข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีความรู้เรื่องของกระบวนการผลิต การแปรรูป และการบริหารจัดการผลผลิตจากผักเหียง วันที่ 15 มีนาคม 2563 ณ หมู่ 4 บ้านบางสีกิม ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง มีวัตถุประสงค์เพื่อ นำเสนอ แลกเปลี่ยนข้อมูลศักยภาพของชุมชนในการผลิตผักเหียง และความรู้ภูมิปัญญาการแปรรูปอาหาร เพื่อหาแนวทางการดำเนินงานร่วมกันในชุมชน มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม ได้แก่ 1) เกษตรกรผู้ปลูกผักเหียง 2) ภูมิปัญญาท้องถิ่น 3) พ่อค้าแม่ค้าในชุมชนและนอกชุมชน 4) ภาควิชาเครือข่ายหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยทีมวิจัยใช้กระบวนการกลุ่มย่อยเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ในประเด็นศักยภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชนและข้อมูลความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการแปรรูปอาหารผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เรื่องกระบวนการ วิธีการผลิต การแปรรูป และการบริหารจัดการผลผลิตจากผักเหียง ด้วยความรู้ภูมิปัญญาและร่วมกันหาแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผักเหียง ให้มีชื่อเสียงเป็น ชื่อเสียงให้กับชุมชน บ้านบางสีกิมต่อไป



ภาพแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลศักยภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชน และข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีความรู้เรื่องของกระบวนการผลิต การแปรรูป และการบริหารจัดการผลผลิตจากผักเหียง

กิจกรรมที่ 2 จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ แผนงาน การจัดการด้านการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชนกับภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง วันที่ 17 มีนาคม 2563 ณ หมู่ 4 บ้านบางสีกิม ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ หาแนวทาง จัดทำแผนงาน การจัดการด้านการตลาดผลิตภัณฑ์จากผักเหลียง มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม ได้แก่ 1) เกษตรกรผู้ปลูกผักเหลียง 2) ภูมิปัญญาท้องถิ่น 3) พ่อค้าแม่ค้าในชุมชนและนอกชุมชน 4) ภาคีเครือข่ายหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยทีมวิจัยร่วมกันระดมสมอง วิเคราะห์ต้นทุนการผลิตผักเหลียง หาแนวทางวิธีการ สร้างผลผลิตหรือการแปรรูปผักเหลียงให้เป็นอาหารที่หลากหลาย และสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคด้วยความรู้ท้องถิ่นผสมผสานกับความรู้ใหม่โดยเชื่อมโยง สร้างความร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง หนุนเสริมองค์ความรู้ การจัดการด้านการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน รวมทั้งช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์จากผักเหลียงบ้านบางสีกิมต่อไป



ภาพแลกเปลี่ยนเรียนรู้ แผนงาน การจัดการด้านการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชนกับภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง

กิจกรรมที่ 3 การสรุป วิเคราะห์ ประเมินผลการสร้างผลผลิตหรือการแปรรูปผักเหลียงให้เป็นอาหารที่หลากหลาย วันที่ 8 เมษายน 2563 ณ บ้านเลขที่ 15/5 หมู่ที่ 4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง มีวัตถุประสงค์เพื่อสรุป วิเคราะห์ ประเมินผล ความพึงพอใจของลูกค้า ต่อผลิตภัณฑ์ชาผักเหลียง โดยทีมวิจัยการติดตามประเมินผล ความพึงพอใจของลูกค้าต่อผลิตภัณฑ์ชาผักเหลียง การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผัก เหลียง ที่เข้าสู่ตลาดทางเลือกในช่องทางต่างๆ กับกลุ่มเป้าหมาย ลูกค้า ผู้บริโภค ที่ซื้อผลิตภัณฑ์เพื่อนำไปสู่การวางแผน การออกแบบ และการจัดการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผักเหลียง อย่างต่อเนื่อง ที่ได้รับการพัฒนาเข้าสู่ตลาดทางเลือก

กิจกรรมที่ 4 สรุปบทเรียนจากการทำงานวิจัย วันที่ 5 พฤษภาคม 2563 ณ บ้านเลขที่ 15/5 หมู่ที่ 4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง มีวัตถุประสงค์เพื่อสรุปบทเรียนการดำเนินงานวิจัย ผลการเปลี่ยนแปลงดังนี้ 1) เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้น จากการขายผักเหลียงสด ต้นกล้าพันธุ์ผักเหลียงและผลิตภัณฑ์จากผักเหลียง 2) เกิดการรวมกลุ่มเครือข่ายเกษตรกรระดับชุมชน และระดับตำบลทรายแดง 3) เกิดเครือข่ายนักวิจัย หนุนเสริมช่องทางการตลาดที่เชื่อมโยงเครือข่ายเกษตรกรในพื้นที่ขยายผล ไปยังเครือข่ายระดับตำบลและเครือข่ายตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์จากผักเหลียงระดับจังหวัด

4) เกิดการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เข้าสู่ตลาดทางเลือก 5) เกิดการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผักเหียง ทำให้เกษตรกร มีรายได้เพิ่มขึ้น และ 6) เกิดการเชื่อมโยงเครือข่ายตลาดผู้บริโภคผักเหียง มีการบริหารจัดการแบบเครือข่ายตลาดผักเหียงในระดับตำบล และระดับจังหวัด



ภาพกิจกรรมสรุปบทเรียนจากการทำงานวิจัย

กิจกรรมที่ 5 จัดทำรายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ วันที่ 3 มิถุนายน 2563 ทีมวิจัยได้ร่วมกันสรุปรายงานฉบับสมบูรณ์ ตามแผนงานที่กำหนดไว้ทั้งโครงการ (12 เดือน) เพื่อนำส่งรายงานไปยัง สกสว. ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น ภายในวันที่ 15 มิถุนายน 2563

บทที่ 4

ผลการศึกษา

กระบวนการวิจัย เรื่อง “โครงการ การจัดการผลผลิตจากผักเหียง เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง” มีวัตถุประสงค์ที่สำคัญ 3 ข้อ คือ 1) เพื่อศึกษาศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง 2) เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เข้าสู่ตลาดทางเลือก และ 3) เพื่อสร้างช่องทางการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์จากผักเหียงระดับจังหวัด

ผลการศึกษาวิจัย พบว่า

4.1) ประเด็นศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง

4.1.1 ศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง

ชุมชนตำบลทรายแดง ประกอบด้วย 4 หมู่บ้าน คือ หมู่ที่ 1 บ้านทรายแดง หมู่ที่ 2 บ้านหินลาด หมู่ที่ 3 บ้านน้ำตก และหมู่ที่ 4 บ้านบางสีกิม พื้นที่หมู่ที่ 3 และหมู่ที่ 4 ปลูกผักเหียง ในสวนยางพารา สวนปาล์มน้ำมัน แทบทุกครัวเรือน มากกว่า 300 ครัวเรือนที่มีพื้นที่ราบเชิงเขา ดินทะเลอันดามัน อาณาเขตติดต่อกับอำเภอละอุ่น จังหวัดระนอง ซึ่งอำเภอละอุ่น จังหวัดระนองนั้น เป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรธรรมชาติ มีความอุดมสมบูรณ์เช่นกัน โดยเฉพาะพืชผักพื้นบ้าน ที่ขึ้นชื่อของจังหวัดระนอง คือ “ ผักเหียง ” ซึ่งผักเหียงของจังหวัดระนอง ขึ้นชื่อว่าเป็นผักเหียงที่อร่อยที่สุด รสชาติหวาน มัน ไม่ขม โดยเฉพาะในพื้นที่อำเภอละอุ่น เป็นพื้นที่ดินอุดมไปด้วยธาตุอาหารที่สมบูรณ์ จึงทำให้ผักเหียงในพื้นที่บริเวณทรายแดง ละอุ่น กม.30 ดังกล่าว เป็นที่ต้องการของตลาด และมีปริมาณการปลูกผักเหียงแทบทุกครัวเรือน ถือว่า เป็นพื้นที่แหล่งผลิตผักเหียงแหล่งใหญ่ของจังหวัดระนอง ที่กระจายผลผลิตผักเหียง ทั่วทั้งจังหวัด รวมทั้งการส่งไปขายยังต่างจังหวัด ทางภาคใต้ และภาคกลาง และภาคอื่นๆ อีกด้วย

ศักยภาพของชุมชนในด้านพื้นที่ เป็นแหล่งผลิตผักเหียง ประกอบอาชีพของคนในชุมชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพ เกษตรกรรมเป็นอาชีพหลัก คือ การทำสวนผสมผสาน สวนยางพารา และสวนปาล์มน้ำมัน สำหรับการทำสวนผสมผสาน และสวนยางพารานั้น เกษตรกรได้ปลูกผักเหียงในสวนผสม และปลูกแซมในร่องสวนยางพารา แทนการเก็บผักเหียงจากป่า มาบริโภค มาขายอย่างเช่นในอดีต ซึ่งจากการสำรวจข้อมูล ศักยภาพการผลิตผักเหียงในพื้นที่ ที่มีเพียงพอต่อความต้องการของตลาด หากมีการส่งเสริมการผลิตผักเหียงแบบครบวงจร เช่น การเพาะขยายพันธุ์ ผักเหียง ด้วยรากไหล การส่งเสริมการปลูกผักเหียงแบบอินทรีย์ ส่งเสริมแปรรูปตัวอย่าง และการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผักเหียงในรูปแบบต่างๆ ที่ต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่มจากผักเหียงสด ในช่วงที่ผักเหียงล้นตลาด ก็จะสามารสร้าง

อาชีพให้กับคนในชุมชนได้ อีกทั้ง ชื่อเสียงของผักเหลียงจังหวัดระนอง ถือว่าเป็นพืชผักพื้นบ้านที่สร้างรายได้ให้เกษตรกร พอๆกับการปลูกพืชเชิงเดี่ยว อย่างเช่น ยางพารา เลียวกู

จากการที่ทีมวิจัยได้ลงพื้นที่ศึกษาศักยภาพ ชุมชนสามารถเก็บผักเหลียงได้ทั้งปี เช่น

1) ช่วง เดือนมกราคม มียอดอ่อน, แดงยอดหลาวเหลียง มีใบเพลลาด ช่วงนี้ผักเหลียงแตกใบเยอะ ปริมาณล้นตลาด ราคาผักเหลียง ลดลง เพียงกิโลละ 5 บาท

2) ช่วงเดือนกุมภาพันธ์ ออกดอกทั้งต้นตัวผู้และต้นตัวเมีย ดอกผักเหลียง ราคาในตลาดชุมชน ขายกิโลกรัมละ 100 บาท

3) ช่วงเดือนมีนาคม ต้นตัวเมียออกลูกอ่อน ต้นตัวผู้ดอก ลูกผักเหลียงอ่อน ราคาในตลาดชุมชน ขายกิโลกรัมละ 100 บาท

4) ช่วงเดือนเมษายน ใบผักเหลียง เริ่มน้อย ผักเหลียงแตกใบน้อย ราคาผักเหลียงจะขยับราคาขึ้น กิโลละ 10-15 บาท

5) ช่วงเดือนพฤษภาคม ผักเหลียง เริ่มแตกยอดอ่อนปริมาณที่เยอะขึ้น ลูกแก่และสุกมากขึ้น ลูกผักเหลียงแก่เก็บขาย กิโลกรัมละ 150 บาท

6) ช่วงเดือนมิถุนายน ผักเหลียง เริ่มแตกใบอ่อนเก็บขายกิโลละ 8 - 10 บาท ได้ราคาดีเพราะ ผักเหลียงจะออกยอดน้อย เกษตรกรจะเก็บผักเหลียงบริโภคในครัวเรือน และขายในตลาดชุมชน แบบขายแม่ค้ามารับถึงบ้าน ขายแม่ค้าเจ้าประจำในชุมชน เป็นต้น ส่วนในพื้นที่หมู่ 1 บ้านทรายแดง และหมู่ที่ 2 บ้านหินลาด ชุมชนส่วนใหญ่ตั้งอยู่บริเวณชายทะเล ทำให้มีพื้นที่ปลูกผักเหลียงเป็นส่วนน้อย มีปลูกบ้างในสวนที่ชุมชนตั้งอยู่ติดแนวเชิงเขา

ด้านการเพาะขยายพันธุ์ในพื้นที่ มีการเพาะชำ, ไหลราก, ขุดมาปลูก เป็นต้น ซึ่งทางทีมวิจัยจะได้ศึกษาทบทวนวิธีการปลูกผักเหลียงปลูก ในอดีตของคนในชุมชน ส่วนใหญ่ ถอนต้นอ่อนผักเหลียง ขุดจากเขามาปลูก (ถอนให้ติดราก) เริ่มปลูกหน้าฝน เดือนพฤษภาคม จนหมดหน้าฝน 1 หลุม ใ้ 2 ต้น ปลูกไว้ 3 ปี ห้ามเก็บ (กลัวจะตายปล่อยให้เป็นพุ่ม) แหว่งหัวแหว่งท้าย (2 ข้าง) ขุดต้นมาปลูก สูง 40 เซนติเมตร ต้นขนาด นิ้วก้อย (สีน้ำตาล) เด็ดใบของตัดยอดดอก ลูกผักเหลียงขยายพันธุ์ได้ (ลูกสุก) แต่ในปัจจุบันจะจำกัดผักเหลียง กับตอนผักเหลียง เป็นสำคัญ โดยมีวิธีการปลูกแบบ เพาะชำใ้ถ่ถูดำ ขุดหลุมและปลูกแบบวางต้นในแนวเฉียง วิธีการเพาะขยายพันธุ์ของเกษตรกรใน พบว่ามีการปลูกที่หลากหลาย เช่น 1. ปลูกในสวนผสม ซึ่งมีพืชอื่นอยู่แล้วเช่น มะพร้าว หนาม และผลไม้ต่างๆ โดยให้ผักเหลียงอยู่ใต้ร่มเงาของพืชเหล่านั้น 2. ปลูกแซมในสวนยางพารา โดยการปลูกระหว่างแถว

จากที่ทีมวิจัย ได้รวบรวม ข้อมูลในการปลูกผักเหลียงของเกษตรกรใน หมู่ที่ 4 บ้านบางสิทิม สรุปได้ดังนี้ 1. ขุดต้นผักเหลียงจากเขามาปลูกลงในสวน การปลูกโดยวิธีขุดจากเขามาปลูกในถ่ถูดำและเลี้ยงใ้เจริญเติบโตจนแข็งแรง ประมาณ 80% เพราะว่าการปลูกโดยวิธีนี้ผักเหลียงมีเปอร์เซ็นต์รอดสูง 2. ขุดต้นผักเหลียง จากบนเขามาปลูกในถ่ถูดำและเลี้ยง /ดูแลจนต้นเจริญเติบโตและแข็งแรง

จึงนำไปปลูกในพื้นที่ที่เตรียมไว้ เช่น ในสวนผสม หรือในสวนยาง การปลูกแบบ วิชชุจากเขามาแปลง
ในสวนเลย มีเกษตรกรปลูกประมาณ 20% เพราะว่า เปอร์เซ็นต์การรอดน้อย อาจจะเป็นเพราะ เมื่อขุด
ต้นผักเหลียงมาแปลง ผักเหลียงมันจะขาดแร่ธาตุและอาหาร จึงทำให้การเจริญเติบโตช้าและตายเป็นส่วน
ใหญ่ และ 3 ใช้กิ่งมัดชำ จากวิธีการดังกล่าว พอสรุปได้ว่า เกษตรกรได้จำแนกการปลูกผักเหลียงด้วยวิธีต่าง
ๆ ได้ สามารถสรุปได้ดังนี้

จากการศึกษารูปแบบการปลูกผักเหลียง พบว่า รูปแบบการปลูกผักเหลียงมี 3 วิธี คือ
การเพาะเมล็ด การชำกิ่ง และการเพาะด้วยไหลราก ซึ่งทั้ง 3 ประเภทมีวิธีการสำคัญในการเพาะขยายพันธุ์ คือ

1) การเพาะเมล็ด ขั้นตอนสำคัญคือ การเอาเมล็ดแก่สุกมาเพาะ เอาดินใส่ถุงแล้วเพาะชำ
ปล่อยให้ให้หล่นตามธรรมชาติ จากต้นที่มีความสูงขนาดฝ่ามือ ใบประมาณ 3 คู่ 6 ใบ ถอนมาปลูก แบบที่ 2
ดีกว่า เพราะอัตราการตายน้อย (แบบที่ 1 ยังไม่ได้สังเกตเพราะเราวิจัยต้นที่เราเอามาจากการไหลราก)

2) การชำกิ่ง ขั้นตอนสำคัญคือ การเลือกกิ่งที่ไม่แก่เกินไป (กิ่งสีน้ำตาล) ช่วงกลางลำต้น
ขนาด 7-10 เซนติเมตร (เส้นรอบวง) เอามีดมาวันกิ่งผักเหลียงแล้วเอาเปลือกออก เอาเมือกออกให้หมด
แล้วเอาขุยมะพร้าวมาใส่ในถุง กรีดตรงกลางถุง แล้วเอาไปหุ้มกับกิ่งที่เตรียมไว้ ใช้เชือกฟางมัดหัวท้าย
ให้แน่น หรือนำกาบมะพร้าวมาหุ้มแล้วมัดด้วยเชือกให้แน่น ผักเหลียงจะออกรากใช้เวลาประมาณ 1 เดือน
ตัดกิ่งที่ชำนำไปใส่ถุงเพาะ หรือนำมาปลูกเลยก็ได้ แต่ถ้าปลูกเลยอาจจะตายได้ ทางที่ดีต้องพักไว้ก่อน

3) การไหลราก ขั้นตอนสำคัญคือ การต้องเลือกไหลที่แข็งแรง เอาใบใหญ่ หนา ก้านยาว
ขนาด 7-15 เซนติเมตร ถ้าเป็นกอขนาดใหญ่จะได้ 50 ต้น ตามขนาดที่ต้องการ แต่ความจริงมีเยอะกว่านั้น
ถ้ากอขนาดเล็กจะได้ 5-10 ต้น ดูความแข็งแรงของต้น ถ้ากอขนาดกลางจะได้ 20-30 ต้น ได้มาแล้วต้อง
ตกแต่งกิ่งให้ได้ขนาด สูง 50-70 เซนติเมตร แต่งรากก่อนที่จะเอาใส่ถุง เน้นรากแก้วอย่าเอาออกหมด
เอาลงดินที่เตรียมไว้ ดินในถุงเพาะก็ใช้ดินธรรมชาติ จากนั้นก็เอาไปวางในโรงเรือนรดน้ำทันที รดน้ำวันละ
1 ครั้ง การแตกใบแตกหน่อมีตั้งแต่ 7 วันถึง 15 วัน ช่วงที่แตกใบก็รดน้ำเหมือนเดิม ถ้าฝนตกไม่ต้องรด
ดูแลด้วยการกันสแลนไว้ ต้องดูแลต้นกล้าประมาณ 3 เดือน ก่อนนำไปปลูกและจำหน่ายได้ ราคามาตรฐาน
ต้นใหญ่ๆ สวยๆ ราคา 30-35 บาท ต้นกลาง 20-25 บาท

วิธีที่นิยมปลูกกันมากที่สุด คือ การชำกิ่งและการใช้ไหลราก เหตุผลที่นิยมก็คือ หาต้นง่าย
ได้จำนวนเยอะ ในจำนวน 1 ต้นได้ประมาณ 15-20 กิ่ง สำหรับต้นใหญ่ แต่สำหรับต้นเล็กก็จะได้ 15-20 กิ่ง
ถ้าต้นเล็กกว่านั้นอีกก็จะได้ 5-10 ต้น วิธีการชำ ง่าย ถ้าชำในถุงดินไม่ต้องรดน้ำ ส่วนการปลูกแบบ
ไหลราก ข้อดี มีโอกาสรอดสูง ขยายกออย่างรวดเร็ว ต้นแม่จะไม่สูญพันธุ์ การปลูกผักเหลียงควรปลูกช่วง
เดือนพฤษภาคม ถึงกันยายน

วงจรผักเหลียง(ต้นพันธุ์มีอายุมากกว่า 50 ปี ยิ่งอายุมากยิ่งขยายกอมากขึ้น จากต้นไหล 3
เดือน และจะขยายเต็มพื้นที่ แต่ पैยา มาหญ้า เพราะถ้าฉีดแล้วอาจจะตายได้) เอามาปลูก 1 เดือน พอแตกยอด
แต่ยังไม่เก็บรอให้ครบ 1 ปีแล้วค่อยเก็บ การสังเกตว่าต้นไหนเป็นต้นผู้หรือต้นเมีย ถ้าเป็นต้นผู้จะออกดอก
ถ้าเป็นต้นเมียจะออกลูกเลย (ต้นผู้ถ้าออกดอกต้องรีบเก็บเลย ต้นเมียถ้าออกดอกทิ้งไว้จนแก่ได้เลย) การเก็บ

ยอดหลาวเพื่อให้ต้นไม้อายุและการเก็บยอดบ่อยๆ ก็เหมือนการตกแต่งกิ่งไปในตัว ในช่วง 1 ปีเริ่มมีไหล แต่ไม่เก็บก่อน รอ 3-4 ปีถึงจะขุดไหลออกมาปลูกได้ ขุดไหลออกมาไม่ต้องพักต้นแม่ก็สามารถเก็บต่อได้ตลอด

การดูแลรักษาต้นผักเหลียงในอดีต ไม่ต้องดูแลขึ้นเองตามธรรมชาติ ส่วนที่ปลูกในสวนดูแลรักษาด้วยการตัดกิ่ง หน้าแล้งฉาดหญ้าคลุมโคนรดน้ำ หน้าฝนไม่ต้องดูแลรักษาใส่ปุ๋ยอย่างเดียว ในปัจจุบันรดน้ำ ใส่ปุ๋ยพืชอื่นแล้วผักเหลียงก็ได้ปุ๋ยด้วย เช่น สวนยาง ,สวนปาล์ม ปุ๋ยชีวภาพ(ทำให้รสชาติอร่อย) จีวีว ใส่ปุ๋ยเคมี (รสชาติจะไม่อร่อย)

ผักเหลียงสามารถนำมาแปรรูปเป็นอาหาร และนำไปขายเท่านั้น การเก็บเกี่ยวเก็บแต่ใบอ่อน ผักเหลียงจะมีมากในช่วงฤดูฝนส่วนมากจะปลูกแซมในสวนยางพารา ราคาจะตกต่ำช่วงที่ฤดูผักเหลียงออกมากเพราะส่วนมากปลูกแทบทุกครัวเรือน จะเก็บส่งไปขายจังหวัดอื่นกว่า เพราะใบอ่อนผักเหลียงซื้อง่าย ขายได้เฉพาะในจังหวัดและจังหวัดใกล้ๆ ไม่ถึงจังหวัด

ชื่อเสียงผักเหลียง พื้นที่ตำบลทรายแดงรอยต่อกับตำบลละอุ่นเหนือ โดยรวมพื้นที่อำเภอละอุ่น เป็นพื้นที่แหล่งผลิตผักเหลียง แหล่งใหญ่ของจังหวัดระนอง ที่กระจายผักเหลียงไปยังตัวจังหวัด และต่างจังหวัด

4.1.2 ปริมาณผักเหลียงในพื้นที่/จำนวนแหล่งผลิต

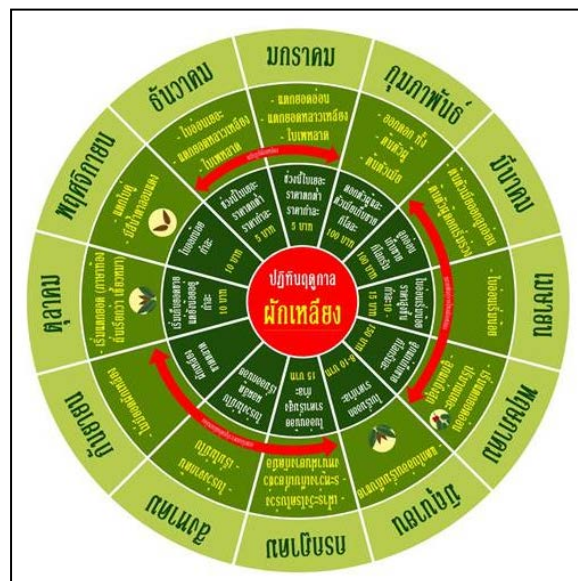
ตำบลทรายแดง ประกอบด้วย 4 หมู่บ้าน คือ หมู่ที่ 1 บ้านทรายแดง หมู่ที่ 2 บ้านหินลาด หมู่ที่ 3 บ้านน้ำตก และหมู่ที่ 4 บ้านบางสีกิม มีปริมาณผักเหลียงในพื้นที่ ปริมาณผักเหลียง มีศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหลียง

เกือบทุกครัวเรือนปลูกผักเหลียงไว้บริโภคเป็นอาหารในครัวเรือน และบางส่วนนำไปขายเป็นรายได้เสริมในครัวเรือน ได้ราคาขึ้นลงตามปริมาณผักเหลียงที่ออกผลผลิตช่วงผักเหลียงออกขอดน้อย ได้ราคาดี (ปี 2562 ราคาผักเหลียงกิโล 10-15 บาท หรือกิโลกรัมละ 80 บาท ช่วงผักเหลียงออกขอดมาก ได้ราคาตกต่ำ กิโล 4-7บาท หรือกิโลกรัมละ 40 บาท)

ปฏิทินฤดูกาลผักเหลียง

1. เดือนมกราคม ผักเหลียงแตกยอดอ่อน แดกยอดหลาวเหลียง ใบเพหลาด ช่วงนี้ใบเยอะราคาตกต่ำราคากิโล 5บาท
2. เดือนกุมภาพันธ์ ผักเหลียง ออกดอกทั้ง ต้นตัวผู้และต้นตัวเมีย ดอกตัวผู้และตัวเมียเก็บขายกิโลกรัมละ 100บาท
3. เดือนมีนาคม ผักเหลียงต้นตัวเมียออกลูกอ่อน ต้นตัวผู้ดอกจะร่วง ลูกอ่อนเก็บขายกิโลกรัมละ 100บาท
4. เดือนเมษายน ผักเหลียงใบอ่อนเริ่มน้อย ใบอ่อนเริ่มน้อยราคาสูงขึ้นกิโล 10-15บาท
5. เดือนพฤษภาคม ผักเหลียง เริ่มแตกยอดอ่อนปริมาณเยอะ ลูกแก่ถึงสุก ลูกแก่เก็บขายกิโลกรัมละ 150บาท
6. เดือนมิถุนายน ผักเหลียงแตกใบอ่อนเริ่มเก็บขาย ใบเริ่มออกราคากิโล 8-10บาท

7. เดือนกรกฎาคม ช่วงเฝ้าระวังโรคใบเน่า ระหว่างเก็บเกี่ยวช่วงหน้าฝนยางกัดมือ ใบอ่อนน้อยราคาเริ่มสูง
กิโลละ 15 บาท
8. เดือนสิงหาคม ผักเหียงใบเริ่มร่วงจากต้น เริ่มไม่มีใบ ใบร่วงไม่มีใบผลผลิตเริ่มออกน้อย
9. เดือนกันยายน ไม่มียอดผักเหียง ผักเหียงขาดตลาด
10. เดือนตุลาคม เริ่มแตกยอด(ภาษาท้องถิ่นเรียกเขี้ยวหมา) เริ่มเก็บยอดขายแต่ยังน้อยอยู่กิโลละ 10 บาท
11. เดือนพฤศจิกายน แรกใบคู่ มีสีน้ำตาลอมแดง ใบออกน้อยกิโลละ 10 บาท
12. เดือนธันวาคม ต้นผักเหียงใบอ่อนเยอะ แรกยอดหลาวเหียง ใบเพหลาด ช่วงนี้ใบเยอะราคาคต่ำ
ราคากิโลละ 8 บาท



ปฏิทินฤดูกาลผักเหียง

4.2 พัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เข้าสู่ตลาดทางเลือก

4.2.1 ความสามารถในการกระบวนการผลิตของชุมชน

ความสามารถในกระบวนการผลิต ปัจจุบัน ผักเหียงเป็นที่รู้จักของคนทั้งประเทศ ไม่ยิ่งหย่อนไปกว่า สะตอ ที่เป็นสินค้าขึ้นชื่อของภาคใต้ ทำให้การสร้างมูลค่าเพิ่มจากผักเหียงประเภทต่างๆ เป็นทางเลือกหนึ่งที่สามารถสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับเกษตรกร ซึ่งโดยเฉพาะบ้านบางสิทิม ที่ได้รับการขนานนามว่า ผักเหียงมีรสชาติดีที่สุดของจังหวัดระนอง ความสามารถในการกระบวนการผลิต นำสร้างมูลค่าของผักเหียง สามารถทำได้หลากหลายชนิด ทั้งการขายโดยตรง การแปรรูปเป็นอาหารชนิดต่างๆ และการขยายพันธุ์เพื่อจำหน่ายให้กับผู้ที่สนใจ เป็นต้น ซึ่งจากกระบวนการงานวิจัยของทีมวิจัยบ้านบางสิทิม สามารถค้นพบแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผักเหียง ได้ 2 แนวทางที่สำคัญคือ การเพาะขยายพันธุ์ต้นผักเหียง

เพื่อจำหน่าย และการแปรรูปผักเหียงเป็นอาหารประเภทต่างๆ ทั้งที่เป็นอาหารหลัก และอาหารว่าง ดังข้อมูลการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผักเหียงบ้านบางสิกิม ดังนี้

4.2.2 กระบวนการผลิตด้านการเพาะขยายพันธุ์

เพื่อการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผักเหียงโดยการผลิต/เพาะพันธุ์ต้น พันธุ์ผักเหียงจำหน่ายในชุมชน และส่งขายในตลาดทั้งในและนอกพื้นที่ ขยายแปลงเพาะขยายพันธุ์ผักเหียงให้สามารถรองรับต้นกล้าผักเหียงได้เพิ่มมากขึ้น และมีมาตรฐานตามหลักวิชาการด้านการเกษตร โดยขอความร่วมมือจากหน่วยงานด้านการเกษตรมาสนับสนุนเสริมเพิ่มเติมจากการดำเนินงานวิจัยที่ได้ผลการวิจัยระดับหนึ่งแล้วในเรื่องการเพาะขยายพันธุ์และการจัดทำแปลงเพาะพันธุ์ที่เหมาะสม และเพิ่มจำนวนพันธุ์กล้าผักเหียงเกษตรกรผู้เพาะพันธุ์ผักเหียงขาย โดยเชื่อมประสานให้คนในชุมชนได้ร่วมเพาะพันธุ์ผักเหียงเพื่อจำหน่ายให้ครอบคลุมทุกครัวเรือน

4.2.3 ความรู้เกี่ยวกับผักเหียง

เรื่องผักเหียง พบว่าผู้ให้ข้อมูลจะตอบคำถาม ให้ข้อมูลเรื่องราวรสชาติของผักเหียง กินอร่อย รสชาติไม่ขม เป็นที่นิยมนำมาปรุงอาหาร ลวก จิ้ม แกงเคยเกลือ ต้มกะทิ ลูกผักเหียงนำต้มเกลือกิน เป็นอาหารทำรสชาติเหมือนถั่วพม่า หุบแป้งทอด/ผัดใส่กะปิ/แกงเผ็ด ผักเหียงคาบลูกคาบดอก (ลูกผักเหียง) ซึ่งนำมาอร่อยมาก เป็นต้น แหล่งที่อยู่ของผักเหียงที่สำคัญในชุมชนในอดีตจะมีอยู่ตามธรรมชาติ ในป่าบนภูเขา และต่อมาได้มีชาวบ้านนำลงมาปลูกในสวน บริเวณข้างบ้าน ซึ่งผักเหียงในพื้นที่บ้านบางสิกิม มี 2 ชนิด คือ (1) ชนิดใบเล็ก รสชาติของผักเหียงจะมีรสชาติออกขม (2) ชนิดใบใหญ่ จะมีรสชาติ หวานและมัน เวลาเก็บเกี่ยวผักเหียง หากต้นสูงเกินไป จะต้องโน้มกิ่งให้หัก ถึงจะสามารถเก็บได้ แต่อย่าให้หักแล้วขาดออกจากกัน ต้นผักเหียงจะได้แตกยอดใหม่ และ จะมียอดออกนอกฤดูกาล

ผักเหียงต้นแรก มีคนในชุมชนที่เข้ามาอาศัยในชุมชนเป็นคนแรกๆ ได้ให้ข้อมูลไว้ว่า ขึ้นเองตามธรรมชาติ และคิดว่าต้นแรกอยู่ในป่า แก่ตามธรรมชาติ ผักเหียงนั้นมีมาตั้งแต่ปู่ ย่า ตา ทวด นิยมนำมาปรุงทำอาหาร ประเภทแกงเคยเกลือ ผัดผักเหียงใส่วุ้นเส้น ต้มกะทิกับผักเหียงหัวพรวัว ผักเหียงบ้านบางสิกิมมีความแตกต่างจากที่อื่น คือ บ้านบางสิกิมจะมีลักษณะใบที่ใหญ่ ใบบาง รสหวาน ถ้าจะให้อร่อย ผักเหียงต้องมีลักษณะใบมัน และหนา ซึ่งผักเหียงจะมีราคาแพงตอนหน้าฝน เพราะหน้าฝนจะทำให้ใบเน่า ทำให้สามารถเก็บใบได้ค่อนข้างน้อย

พันธุ์ผักเหียงมี 1 ชนิด คุณลักษณะของผักเหียง จะมีลำต้นตรง/เป็นพุ่ม/มีก้าน/มีราก(รากน้อยแตกแขนงน้ำไม่ชอบ)/สีน้ำตาลออกดอกเป็นช่อ ออกลูกตามกิ่งออกดอกตามกิ่ง แต่จะมีลักษณะใบที่แตกต่างกันออกไปแต่ละสภาพพื้นที่ ผักเหียง ใบใหญ่ ใบบาง จะไม่มีต้นตัวผู้ มีแต่ต้นตัวเมีย ผักเหียงจะใบเล็กหรือใบใหญ่นั้นขึ้นอยู่กับปลูก ว่าปลูกอยู่ในร่มหรือกลางแจ้ง ปลูกในที่ร่มใบจะมีขนาดใหญ่ แต่ถ้าปลูกกลางแจ้ง ใบจะมีขนาดเล็ก มีรสชาติขม และมีชาวบ้านบางสิกิมบางกลุ่มได้ให้ข้อมูลว่า ผักเหียงมี 2 เพศ คือ 1. ต้นผู้ จะมีลักษณะใบหนา มีรสขม ต้นยังไม่มีลูก ออกดอกอย่างเดียว มีลักษณะใบแหลม

2. ต้นเม็ช จะมีลักษณะใบมัน เหนียว รสหวาน ใบไม่แหลม มีลูกตามกิ่ง (ไม่ทุกต้น) ออกลูกเป็นช่อ และมีผู้ที่ให้ข้อมูลบางส่วนว่า ผักเหลียง มี 6 ชนิด คือ 1) พันธุ์ใบสั้นพันธุ์ใบใหญ่ หากปลูกในที่ร่มใบอวบ ความกว้าง 3 นิ้ว ยาว 1 คืบ 2) พันธุ์ใบยาวยาว 5-6 นิ้ว กว้าง 1 นิ้ว 3) พันธุ์ใบสีแดง ๆ รสขม (อยู่กลางแดด) 4) พันธุ์ใบเรียว 5) พันธุ์ใบมด 6) พันธุ์ผักเหลียงย่าน (แต่กินไม่ได้) และ 7) พันธุ์มีงอ-ใบหยิกๆ ใบเล็กมากๆ (รสชาติอร่อย)

วิธีการเก็บผักเหลียง มีวิธีการเก็บคือ เก็บ 2 ใบ ตรงรอยข้อของใบผักเหลียง และเก็บหลาวเก็บตรงข้อ(มันจะแตกออกมาใหม่) หน้าฝนควรใส่ถุงมือ (เพราะบางจะกัดมือ)เก็บกับกรรไกร(ขอดีจะแตกดี)

การใช้ประโยชน์จากผักเหลียง 1) ใช้ประกอบอาหาร 2) นำไปขายสร้างรายได้ และ 3) ใช้เป็นยาระบายสำหรับคนที่มีอาการท้องผูก (กินช่วงไหนก็ได้ที่มีส่วนประกอบของผักเหลียงมือนั้นๆ) คนเจ็บตามข้อกระดูก ห้ามกิน เพราะทำให้ปวด วิธีการเก็บรักษาผักเหลียงในอดีต วางไว้บนแคร่ / ที่ขึ้นตากน้ำค้าง ส่วนปัจจุบันเก็บมาตอนเช้าวางไว้ (น้ำค้างหมด 7 โมงเช้า) ชุบน้ำใส่กะละมังตอนเช้าพาไปขาย/มัดกำไว้ที่ขึ้นพรมน้ำหมาดๆ เอาใบกล้วยห่อใส่ถุงและเก็บไว้หรือห่อใส่หนังสือพิมพ์เก็บใส่ตู้เย็น

4.2.4 กระบวนการผลิตด้านอาหารของ ผักเหลียง

ผักเหลียง เป็นผักที่สามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้อย่างหลากหลาย และครบครัน ซึ่งจากรวบรวมข้อมูลพบว่า ผักเหลียง 1 ต้น สามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้แทบจะทุกส่วน

1) ใบและยอดอ่อน สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายประเภททั้งอาหารคาว ประเภทแกง แกงเลียง , ต้มกะทิ , แกงส้มใบเหลียงทอด , ไข่ใบ ประเภทผัด ผัดกับไข่ , ผัดผักรวม , ผัดน้ำมันหอย ประเภทยำ ยำพื้บ้าน , ยำใหญ่ใบ เหลียง , ยำรวมมิตร ผักเหลียงรองห่อหมก ประเภททอด ใบเหลียงทอดกรอบ , ส้มตำใบเหลียงทอด และสามารถนำมาสร้างมูลค่าเพิ่มของผักเหลียง อาหารจานเดียว/สำเร็จรูป ก๋วยเตี๋ยว หลอดผักเหลียง , สลัดผักเหลียง , ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ผักเหลียง ประเภทเครื่องดืม ชาใบเหลียง, ผักเหลียงปั่น, มัจจะใบเหลียง, น้ำใบเหลียงเครื่องดืมและขนมขบเคี้ยว ประเภทขนมขบเคี้ยว คูกี้ใบเหลียง , ข้าวเกรียบผักเหลียง , ผักเหลียงแผ่น , ขนมทองม้วน, ขนมปากหม้อผักเหลียง

2) ลูกผักเหลียง สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายประเภท เช่น ดอก/ลูกอ่อน นำมาแกงเผ็ด, ยำพื้บ้าน ลูกแก่ นำมาต้มเหมือนถั่วต้ม , อบแห้งเหมือนถั่วอบแห้ง , ลูกผักเหลียงเคลือบช็อกโกแลต , เคลือบโอวัลติน , เคลือบคาราเมล

ประโยชน์ของผักเหลียง

ผักเหลียงมีประโยชน์ที่หลากหลาย มีคุณค่าทางด้านอาหาร ด้านสมุนไพร และด้านสิ่งแวดล้อม เช่น 1. ช่วยในการขับถ่าย เพราะผักเหลียง มีคลอโรฟิลล์จำเป็นกับร่างกาย มีเส้นใยอาหาร ทำให้ทานแล้วเจริญอาหาร ทำให้กินข้าวได้ 2. มีวิตามิน A B เบต้าแคโรทีนมากกว่าแครอท 3. ใบสามารถนำมาห้ามเลือดได้ 4. ต้นผักเหลียงยังช่วยยึด หน้าดิน ช่วยบำรุงดิน ช่วงบริเวณโคนผักเหลียงก็จะโล่งเตียน



ภาพส่วนประกอบของผักเหลียง (ยอด ใบ ดอก ผล)

4.2.5 กระบวนการผลิตการแปรรูปผักเหลียงเป็นผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด

กระบวนการผลิตการแปรรูปผักเหลียงเป็นผลิตภัณฑ์ เช่น ซาใบเหลียง น้ำปั่นผักเหลียง ปอเปี๊ยะผักเหลียง คูกี้ผักเหลียง เป็นต้น สามารถนำมาต่อยอดให้กับผักเหลียงเพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตผักเหลียงได้ มีการทดลองปฏิบัติยอดหลาวเหลียง ใบเพหลาด ขายได้ในราคาเพิ่มขึ้นและเก็บเกี่ยวให้สดอยู่เสมอในช่วงที่ผลผลิตออกมากได้เอามาทำเป็นซาใบเหลียงเป็นผลิตภัณฑ์ น้ำปั่นผักเหลียง ปอเปี๊ยะผักเหลียง

โดยเน้นกระบวนการการผลิตผักเหลียงให้มีคุณภาพ ตั้งแต่การเก็บเกี่ยวผักเหลียงให้สด สะอาดอยู่เสมอ นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ ซาผักเหลียง น้ำปั่นผักเหลียง และปอเปี๊ยะผักเหลียง ที่จะสามารถสร้างอาชีพ เป็นทางเลือกให้กับเกษตรกรในการสร้างรายได้

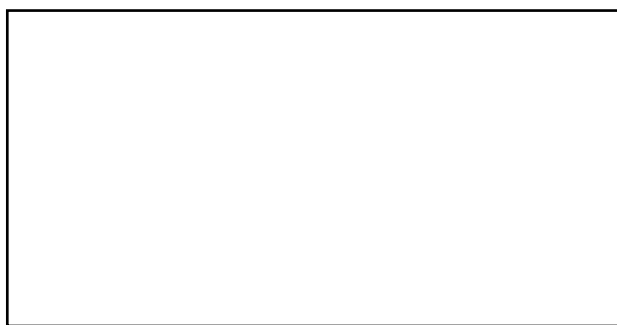
โดยทีมวิจัยทดลองปฏิบัติการ 4 อย่าง โดยมีขั้นตอนวิธีการทำ ดังต่อไปนี้คือ

1.) ซาผักเหลียง ใช้ใบเพหลาด ล้างให้สะอาดหั่นตากแดดหรืออบด้วยเครื่องอบจนได้ที่ แล้วนำมาบรรจุภัณฑ์ใส่ของขนาดซองหนึ่งแก้วใส่รวมในซองใหญ่ประมาณ 10 ซองเล็กๆ รวมโลโก้และฉลากสรรพคุณของซาใบเหลียงพร้อมซองได้รับชาติ กลิ่นหอม

วัสดุ/อุปกรณ์ ประกอบด้วย 1. ถาด/กระเจาดผักเหลียง 2. มีด 3. เขียง 4. เครื่องปั่น 5. เครื่องขึ้น 6. ถุงชา/ถุงซิปล็อค

วิธีทำ มีขั้นตอนกระบวนการ คือ 1. นำผักเหลียงข้อที่ 4 มาเด็ดเป็นใบๆ ประมาณ 2 ชีด 2. นำไปตากประมาณ 2-3 ชั่วโมง (กรณีแดดจัด) 3. นำมาจัดเรียงซ้อนกันเป็นมัดๆ เพื่อหั่นเป็นเส้นกว้างประมาณ 1 เซนติเมตร 4. นำเข้าเตาอบลมร้อน อบที่อุณหภูมิ 125 C° ประมาณ 1 ชั่วโมง 5. นำมากระจายออกพอเริ่มเย็น นำไปปั่นละเอียด (ชนิดละเอียด) หรือปั่นหยาบ (ชนิดหยาบ) 6. บรรจุถุง นำเข้าเครื่องซีลซีลปากถุงใส่สติ๊กเกอร์ พร้อมที่จะบรรจุภัณฑ์

วิธีรับประทาน คือ : ใส่ซองชา ลงในกาต้มน้ำร้อน รอประมาณ 2-3 นาที สีชาจะเริ่มมีสีเหลืองอ่อนมีกลิ่นหอม ของผักเหลียง คั้นเป็นน้ำชา เพื่อความสดชื่น และชุ่มคอ เสริมให้กับคุณก็ผักเหลียงก็อร่อยแบบไม่เหมือนใคร



2.) น้ำผักเหลียงปั่น คั้นเอาแต่น้ำจะมีสีเขียวเข้ม ใส่ น้ำเชื่อม น้ำผึ้ง น้ำมะนาว พอประมาณ เกลือเล็กน้อยและนำมาปั่นกับน้ำแข็งกินแล้วมีประโยชน์ต่อร่างกาย,

วัสดุ/อุปกรณ์ ประกอบด้วย 1) ผักเหลียง 4 มัด 2) น้ำเชื่อม 1 ก.ก. 3) เกลือ 1 ช้อนชา 4) น้ำผึ้ง 0.5 ถ้วย 5) มะนาว 2 ลูก 6) น้ำแข็งยูนิต 1 ถูง 7) น้ำดื่มสุก 2 ถ้วย

วิธีทำ มีขั้นตอนกระบวนการ คือ 1) นำผักล้างสะอาด มาล้างให้สุก 2) นำมาปั่นโดยการเติมน้ำดื่มสุก 3) กรองด้วยผ้าขาวบาง เอากากออก 4) นำน้ำผักเหลียงที่ได้ ไปปั่นในโถปั่น

โดยเตรียม น้ำเชื่อม 1-2 ช้อน เติมน้ำผึ้ง + มะนาว ชิมรส และปั่นด้วยความเร็วเบอร์ 2 ให้ละเอียด เทใส่แก้ว, ตกแต่งด้วยมะนาวหั่นเป็นแว่นบางๆ แขนวนปากแก้ว เพื่อความสวยงาม เสริมพร้อมผักเหลียงหลอด เป็นเมนูที่แปลกใหม่อีกเมนู



3.) ปอเปี๊ยะผักเหลียง ใช้ใบผักเหลียง, แครอท, แป้งปอเปี๊ยะ, มันแกว, และวุ้นเส้น นำมาล้างแล้วหั่น นำไปผัด แล้วเอามาห่อด้วยแป้งปอเปี๊ยะ และนำไปทอดหรือกินสดก็ได้พร้อมเสิร์ฟกับน้ำจิ้ม



4.) ข้าวเกรียบผักเหลียง แป้งมัน1ถุง 2.แป้งทอดกรอบ 1 ชีด ผักเหลียงที่ตำแล้ว 2ชีดเกลือ 1 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย 1ช้อนโต๊ะ ใส่ผลชูรสเล็กน้อย ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน นำมานวดให้เข้ากัน แล้วเติมน้ำให้เดือด นำมานวดกับน้ำร้อนที่เดือดให้เข้ากันแล้วแบ่งให้เท่ากัน 3 ก้อน นำมาห่อกับใบตองแล้วนำไปนึ่ง ตั้งเวลา 40 นาที แล้วเอามาวางให้เย็นแล้วนำไปใส่ตู้เย็นไว้ 24 ชั่วโมงแล้วนำมาหั่นบางๆตากแดดให้แห้งแล้วนำมาทอดด้วยไฟอ่อนๆ



4.3 การพัฒนาและการยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหลียงเข้าสู่ตลาดทางเลือก

1) ลูกค้าคือใคร : คือเครือข่ายข้าราชการครู เกษตรกร

สินค้าที่จะขายมีอะไรบ้าง : ชาผักเหลียงข้าวเกรียบผักเหลียง อนาคต : อยากมีกับท่ากะหรี่ปั๊ปปักเหลียง ชาผักเหลียงขายกับครูเครือข่ายข้าราชการ ข้าวเกรียบผักเหลียงได้ทุกกลุ่มเป้าหมายร้านค้าในชุมชน

2) ลูกค้าของคุณต้องการอะไร : ทำความเข้าใจ ว่ากลุ่มลูกค้า มีความต้องการที่จะเข้าถึง มีความชอบหรือความต้องการแบบไหน โดยการเก็บข้อมูลจากการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ขึ้นทั้งในชุมชน และท้องตลาด มาวิเคราะห์เพื่อเป็นการปรับปรุงผลิตภัณฑ์การออกแบบสินค้าและการให้บริการก็สามารถ

ปรับเปลี่ยนให้ตรงกับความต้องการของลูกค้าได้ เช่นกันต้องติดตามดูทางเฟสและสื่อต่างๆและนำมาปรับปรุงให้เป็นที่น่าสนใจดึงดูดลูกค้า บอกสรรพคุณของสินค้าแต่ละอย่างเพื่อสร้างความมั่นใจให้ลูกค้า

3) **ลูกค้ามักจะต้องการสินค้าและบริการของคุณเมื่อไหร่ :** สินค้าดีมีคุณภาพและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคและกลุ่มเป้าหมาย ลูกค้ามีความต้องการสินค้าและบริการ ขยายในช่วงเวลาไหนมากที่สุด จะทำให้วางแผนการขายได้ง่ายขึ้น สินค้าดี มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย สวยงาม ผู้บริโภครู้จักมากขึ้น ลูกค้าก็จะต้องการทุกๆช่วงเวลาและสินค้ามีแบบหลากหลาย การวางแผนการตลาดและการขายสินค้าได้ในจังหวะที่เหมาะสมมากขึ้น มีการทดลองขายแบบออกบูทให้คนรู้จักกับสินค้ามากขึ้นหรือขายตามตลาดนัดและขายสินค้าแบบภาคีเครือข่ายและขายแบบออนไลน์

4) **ทำไมลูกค้าจึงต้องซื้อสินค้าของคุณ :** มีลักษณะ รูป สี สีสันสวยงามเป็นที่น่าสนใจ บ่งบอกคุณภาพและสรรพคุณของสินค้า มีความสะอาด สะดวก และปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค คำถามที่จะช่วยให้มองหาจุดเด่นของสินค้าที่ทำให้ลูกค้าส่วนใหญ่เกิดความสนใจได้มากขึ้น สินค้าที่ดีต่อสุขภาพมีความปลอดภัยสูงมาจากแหล่งธรรมชาติ มีความเหมาะสมของสินค้า จุดเด่นหรือจุดขายให้กับสินค้าของตัวเอง ความแปลกใหม่ ดีไซน์ที่โดดเด่นคุณภาพที่ดี มีความปลอดภัย แนะนำให้คนรู้จักมากขึ้น เชิญ ชวน ชิม และบอกถึงสรรพคุณของสินค้ามีความสะดวกสำหรับผู้บริโภค **ทำไมลูกค้าจึงต้องซื้อสินค้าของคุณ :** รู้จักสินค้าและคุณค่าคุณภาพเคยบริโภคได้ ชิม ใช้ สินค้าและรูปลักษณะของสินค้าที่สวยงาม

5) **กลุ่มลูกค้าของอยู่ที่ไหน :** ลูกค้ามีได้ทุกๆที่เมื่อเราได้วางแผนเปิดตัวสินค้าให้ทุกกลุ่มและเป็นที่สนใจในสินค้า การทำการตลาดที่ดี จะต้องหากกลุ่มลูกค้าให้พบก่อน ทำให้ลูกค้ารู้จักสินค้ามากขึ้น มีการโฆษณาสินค้า

6) **จะเข้าถึงลูกค้าได้อย่างไร :** เพื่อจะได้เลือกแผนการตลาดที่สามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้อย่างไรให้รวดเร็ว และง่ายดายยิ่งขึ้น การทำการตลาดจะเน้นความสำคัญด้วยการโปรโมทหรือประชาสัมพันธ์สินค้าให้กับลูกค้าเป็นหลัก จะสามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้อย่างไร เพื่อจะได้เลือกแผนการตลาดที่สามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้อย่างรวดเร็วและง่ายดายยิ่งขึ้น เน้นการประชาสัมพันธ์ต่างๆทำแผนกับสต็อกเกอร์สินค้าและการประชาสัมพันธ์ทางสื่อออนไลน์ เฟสบุ๊ก ยูทูบ ข้อความกลุ่มออนไลน์ เป็นต้น เพื่อเป็นการเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้อย่างรวดเร็ว

4.4) การพัฒนาและการยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียงเข้าสู่ตลาดทางเลือก

เป้าหมายการพัฒนาและการยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียงเข้าสู่ตลาดทางเลือกเมื่อผลิตภัณฑ์การแปรรูปผักเหียงเป็นที่ยอมรับ ราคาผักเหียงดีขึ้นทำให้คนในชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น โดยทีมวิจัยได้รวบรวมข้อเสนอแนะ จากการศึกษา สอบถามความสนใจของผู้บริโภค เพื่อนำไปเป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาผักเหียง และแปรรูปผักเหียงเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ โดยสรุปได้ดังนี้

การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผักเหียงให้มีความหลากหลายมากขึ้น นำผักเหียงมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ ซาผักเหียง น้ำปั่นผักเหียง และปอเปี๊ยะผักเหียง โดยส่งเสริมแนวทางการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สามารถดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภคบรรจุภัณฑ์ให้มีสีสันสวยงาม เห็นแล้วน่าจับจ้องบอกสรรพคุณของผักเหียง และสื่อสารการสร้างเอกลักษณ์ให้แก่ผลิตภัณฑ์ผักเหียง “ ผักเหียง ” ซึ่งผักเหียงของจังหวัดระนอง ขึ้นชื่อว่าเป็นผักเหียงที่อร่อยที่สุด รสชาติหวาน มัน ไม่ขม ส่วนการส่งเสริม การสร้างช่องทางการตลาดเครือข่ายตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์จากผักเหียง ด้วยเครื่องมือสื่อออนไลน์ผลตอบแทนดีมีคนสั่งนำไปทดลองดื่ม การบอกต่อ การออกบูทประชาสัมพันธ์ของภาคีเครือข่ายหน่วยงานภาครัฐ ผลตอบรับดีมีตลาดหลากหลายคนที่เคยซื้อก็กลับมาซื้อซ้ำ รวมทั้งการวางแผนการผลิต การตลาดการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคมีความรู้ความเข้าใจเห็นถึงคุณค่าและประโยชน์และผลิตภัณฑ์จากผักเหียง

จากกระบวนการวิจัย ทีมวิจัยได้เรียนรู้บทเรียนข้อค้นพบจากกระบวนการวิจัย พบว่า 1) ได้องค์ความรู้เกี่ยวกับศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง ที่เชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่น 2) เกษตรกรมีความสามารถในการจัดการช่องทางการตลาดที่หลากหลายเพิ่มมากขึ้น 3) เกิดผลิตภัณฑ์จากผักเหียงที่หลากหลาย (ซาผักเหียง น้ำปั่นผักเหียง ปอเปี๊ยะผักเหียง) 4) เกิดการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผักเหียง แปรรูปผลิตภัณฑ์ซาผักเหียงคุณภาพ มาตรฐาน เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค ของกลุ่มลูกค้าตลาดทางเลือกที่เน้นด้านสุขภาพ 5) เกิดการสร้างมูลค่าผักเหียงช่วงที่มีผักเหียงล้นตลาด 6) เกิดช่องทางการตลาดผักเหียงให้กว้างขวางเพิ่มขึ้น 7) เกิดการรวมกลุ่มเครือข่ายเกษตรกรระดับชุมชน และระดับตำบล ทราบแดง 8) เกิดการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เข้าสู่ตลาดทางเลือก 9) เกิดการเชื่อมโยงเครือข่ายตลาดผู้บริโภคชาผักเหียงในพื้นที่ และนอกพื้นที่ (ในกลุ่มเครือข่ายคนรู้จัก)

และยังส่งผลให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้น จากการขายผักเหียงสด ดันกล้าพันธุ์ผักเหียงและผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เกิดการรวมกลุ่มเครือข่ายเกษตรกรระดับชุมชน และระดับตำบลทราบแดง มีช่องทางการตลาดที่เชื่อมโยงเครือข่ายเกษตรในพื้นที่ขยายผลไปยังเครือข่ายระดับตำบลและเครือข่ายตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์จากผักเหียงระดับจังหวัด มีการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เข้าสู่ตลาดทางเลือก การสร้างมูลค่าเพิ่มจากผักเหียง และแก้ไขปัญหา ราคาพืชผลสินค้าตกต่ำได้ ทำให้รายได้เกษตรกรครัวเรือนของเกษตรกรจะเพิ่มขึ้น และเกิดการเชื่อมโยงเครือข่ายตลาดผู้บริโภคผักเหียง มีการบริหารจัดการแบบเครือข่ายตลาดผักเหียงในระดับตำบล ระดับจังหวัด

อีกทั้งยังส่งต่อด้านเศรษฐกิจ สามารถสร้างการรับรู้ เพื่อความยั่งยืนและการบริหารจัดการการผลิต การจัดการผลผลิต และการจัดการทางด้านการตลาดของผักเหียง ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ อย่างเชื่อมโยงกัน เกิดการขับเคลื่อนงานของเครือข่ายเกษตร สามารถสร้างอำนาจการต่อรองด้านราคา การสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้า และการแก้ไขปัญหา ราคาพืชผลสินค้าตกต่ำได้ ด้วยความสามารถในการจัดการรูปแบบการผลิต การจัดการผลผลิต และกลไกการตลาดของผักเหียง ด้านสังคม เกิดการพัฒนาศักยภาพและความเข้มแข็ง ด้วยการลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกร รวมถึงส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้

การเสริมสร้างศักยภาพและส่งเสริมเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อนำไปสู่การสร้างความเข้มแข็ง ชุมชนเข้มแข็ง สามารถเข้าถึงแหล่งทุน สร้างความเป็นธรรม มีการรวมกลุ่มในการสร้างงาน สร้างอาชีพ พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนให้เป็นที่ต้องการของตลาด ส่งเสริมช่องทางการตลาด เกษตรกรมีความสุข มีคุณภาพชีวิตที่ดี และมีรายได้เพิ่มขึ้น และด้านสิ่งแวดล้อม เกิดความอุดมสมบูรณ์ของพืชอาหารจากการขยายพันธุ์ผักเหียง ที่ความปลอดภัย ทำให้เกษตรกรมีสุขภาพดี และไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม ด้วยการส่งเสริมให้บริโภคผักพื้นบ้าน ผักปลอดภัย

อย่างไรก็ตาม จากกระบวนการวิจัย ที่ใช้เครื่องมืองานวิจัยเพื่อท้องถิ่น การการส่งต่อ ต่อ ยอดการใช้ประโยชน์ “โรงแปรรูปผักเหียง” การสร้างการรวมกลุ่มของเกษตรกรในชุมชน สร้างกลยุทธ์ เพื่อพัฒนา ศักยภาพธุรกิจชุมชน 1) ด้านการผลิต ควรพัฒนาทั้งระบบเข้าสู่เกณฑ์มาตรฐาน พัฒนาความรู้และพัฒนาสินค้าเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม 2) ด้านการตลาด ควรพัฒนาทั้งระบบด้วยการสร้างความเชื่อถือในผลิตภัณฑ์ มีนวัตกรรม มีการ กระจายผลิตภัณฑ์และการส่งเสริมการตลาด 3) ด้านการเงิน ควรพัฒนาทั้งระบบในด้านความรู้ในการ บริหารการเงิน และ 4) ด้านการบริหารจัดการ ควรพัฒนาการดำเนินการทั้งระบบในรูปแบบเครือข่าย ทางธุรกิจชุมชน เชื่อมโยงในทุกด้าน



บทที่ 5

สรุปอภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

โครงการการจัดการผลผลิตจากผักเหียง เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง มีวัตถุประสงค์ ดังนี้ 1) เพื่อศึกษาศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง 2) เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เข้าสู่ตลาดทางเลือก และ 3) เพื่อสร้างช่องทางการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์จากผักเหียงระดับจังหวัด

โดยทีมวิจัยสรุปอภิปรายผลและข้อเสนอแนะโครงการการจัดการผลผลิตจากผักเหียง เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือกของเกษตรกรบ้านบางสีกิม ตำบลทรายแดง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง ได้ดังนี้

5.1) สรุปอภิปรายผล

5.1.1 องค์ความรู้เกี่ยวกับศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง

ศักยภาพการผลิตของชุมชนในด้านพื้นที่ ชุมชนตำบลทรายแดง ประกอบด้วย 4 หมู่บ้าน คือ หมู่ที่ 1 บ้านทรายแดง หมู่ที่ 2 บ้านหินลาด หมู่ที่ 3 บ้านน้ำตก และหมู่ที่ 4 บ้านบางสีกิม

จากการเก็บข้อมูลจากเกษตรกร จำนวน 83 ราย มีปริมาณการปลูกผักเหียงประมาณ 303 ไร่ (ปลูกแซมในสวนยางพาราหรือสวนปาล์ม) (ข้อมูลเกษตรกร แยกรายหมู่บ้าน หมู่ที่ 1 บ้านทรายแดง จำนวน 27 ราย ปลูกผักเหียง 71 ไร่) หมู่ที่ 2 บ้านหินลาด จำนวน 14 ราย ปลูกผักเหียง 56.5 ไร่) หมู่ที่ 3 บ้านน้ำตก จำนวน 20 ราย ปลูกผักเหียง 120.5 ไร่) และหมู่ที่ 4 บ้านบางสีกิม จำนวน 25 ราย ปลูกผักเหียง 55 ไร่) ผลสรุปดังนี้ หมู่ที่ 3 บ้านน้ำตก เป็นพื้นที่ที่มีปริมาณผักเหียงเยอะสุดโดยมีพื้นที่ปลูกประมาณ 120.5 ไร่ ส่วนพื้นที่ที่มีปริมาณผักเหียงน้อยสุด คือ หมู่ที่ 2 บ้านหินลาดประมาณ 56.5 ไร่ คือมีการปลูกน้อย

ศักยภาพการผลิตของชุมชนในด้านพื้นที่ ชุมชนตำบลทรายแดง จึงเป็นแหล่งผลิตผักเหียงที่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด ประกอบอาชีพของคนในชุมชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพ เกษตรกรรม เป็นอาชีพหลัก คือ การทำสวนผสมผสาน สวนยางพารา และสวนปาล์มน้ำมัน สำหรับการสวนผสมผสาน และสวนยางพารานั้น เกษตรกรได้ปลูกผักเหียงในสวนผสม และปลูกแซมในร่องสวนยางพารา แทนการเก็บผักเหียงจากป่า มาบริโภค มาขายอย่างเช่นในอดีต ซึ่งจากการสำรวจข้อมูล ศักยภาพการผลิตผักเหียงในพื้นที่ มีเพียงพอต่อความต้องการของตลาด หากมีการส่งเสริมการผลิตผักเหียงแบบครบวงจร เช่น การเพาะขยายพันธุ์ ผักเหียง ด้วยรากไหล การส่งเสริมการปลูกผักเหียงแบบอินทรีย์ ส่งเสริมแปรรูป ตัวอย่าง และการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผักเหียง ในรูปแบบต่างๆ ที่ต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่มจาก

ผักเหลียงสด ในช่วงที่ผักเหลียงล้นตลาด ก็จะสามารถสร้างอาชีพ สร้างรายได้ ในช่วงระยะเวลาประมาณ 15 วัน จะมีรายได้จากการเก็บผักเหลียงขาย ประมาณ 4,500 บาท รายได้เฉลี่ย ประมาณ 54,000 บาทต่อปี ให้กับคนในชุมชน อีกทั้ง ชื่อเสียงของผักเหลียงจังหวัดระนอง ถือว่าเป็นพืชผักพื้นบ้านที่สร้างรายได้ให้เกษตรกร พอๆกับการปลูกพืชเชิงเดี่ยวอื่นๆ

ด้านการบริหารจัดการผักเหลียงของชุมชน มีความสามารถในการกระบวนการผลิต นำสร้างมูลค่าของผักเหลียง สามารถทำได้หลากหลายชนิด ทั้งการขายโดยตรง การแปรรูปเป็นอาหารชนิดต่างๆ และการขยายต้นพันธุ์เพื่อจำหน่ายให้กับผู้ที่สนใจ เป็นต้น ซึ่งจากกระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นของทีมวิจัยบ้านบางสิ๊กม เกิดแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผักเหลียง ได้ 2 แนวทาง คือ 1) การเพาะขยายพันธุ์ต้นผักเหลียงเพื่อจำหน่าย โดยการเพาะพันธุ์ต้นพันธุ์ผักเหลียงจำหน่ายในชุมชน และส่งขายในตลาดทั้งในและนอกพื้นที่ ขยายแปลงเพาะขยายพันธุ์ผักเหลียงให้สามารถรองรับต้นกล้าผักเหลียงได้เพิ่มมากขึ้น และมีมาตรฐานตามหลักวิชาการด้านการเกษตร และ2)การแปรรูปผักเหลียงเป็นอาหารประเภทต่างๆ ทั้งที่เป็นอาหารหลัก และอาหารว่าง

5.1.2 องค์ความรู้ด้านการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหลียง เข้าสู่ตลาดทางเลือก

ความสามารถในกระบวนการผลิต ผักเหลียงของชุมชน นำสร้างมูลค่าของผักเหลียง สามารถทำได้หลากหลายชนิด ทั้งการขายโดยตรง การแปรรูปเป็นอาหารชนิดต่างๆ และการขยายต้นพันธุ์เพื่อจำหน่ายให้กับผู้ที่สนใจ จากผลการศึกษาได้ค้นพบแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผักเหลียง เช่น การเพาะขยายพันธุ์ต้นผักเหลียงเพื่อจำหน่าย และการแปรรูปผักเหลียงเป็นอาหารประเภทต่างๆ ทั้งที่เป็นอาหารหลัก และอาหารว่าง ของกินเล่น สรุปได้ดังนี้

1) การเพาะขยายพันธุ์ สามารถการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผักเหลียงโดยการผลิต/เพาะพันธุ์ต้นพันธุ์ผักเหลียงจำหน่ายในชุมชน และส่งขายในตลาดทั้งในและนอกพื้นที่ ขยายแปลงเพาะขยายพันธุ์ผักเหลียง การจัดทำแปลงเพาะพันธุ์ที่เหมาะสม ให้สามารถรองรับต้นกล้าผักเหลียงได้เพิ่มมากขึ้น เพิ่มจำนวนพันธุ์กล้าผักเหลียง และมีมาตรฐานตามหลักวิชาการด้านการเกษตร การเพาะขยายพันธุ์

2) การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผักเหลียง กระบวนการผลิตด้านอาหารของ ผักเหลียง ผักเหลียง เป็นผักที่สามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้อย่างหลากหลาย โดยมี กระบวนการผลิตการแปรรูป ผักเหลียงเป็นผลิตภัณฑ์ เช่น ชาใบเหลียง น้ำปั่นผักเหลียง ปอเปี๊ยะผักเหลียง กุ้งกึ่งผักเหลียง เป็นต้น สามารถนำมาต่อ ยอดให้กับผักเหลียงเพื่อเป็นการสร้างมูลค่า เพิ่มให้กับผลผลิตผักเหลียงได้มีการทดลอง ปลูกขุดหลอดเหลียง ใบเพลลาด ขายได้ในราคาเพิ่มขึ้นและเก็บเกี่ยวให้สดอยู่เสมอในช่วงที่ผลผลิตออกมากได้เอามาทำเป็นชาใบเหลียงเป็นผลิตภัณฑ์ น้ำปั่นผักเหลียง ปอเปี๊ยะผักเหลียง โดยเน้นกระบวนการการผลิตผักเหลียงให้มีคุณภาพ ตั้งแต่การเก็บเกี่ยวผักเหลียงให้สดสะอาดอยู่เสมอ นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ ชาผักเหลียง น้ำปั่นผักเหลียง และปอเปี๊ยะผักเหลียง ที่จะสามารถสร้างอาชีพ เป็นทางเลือกให้กับเกษตรกร ในการสร้างรายได้

5.1.3 การพัฒนาและการยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียงเข้าสู่ตลาดทางเลือก

เป้าหมายการพัฒนาและการยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียงเข้าสู่ตลาดทางเลือกเมื่อผลิตภัณฑ์การแปรรูปผักเหียงเป็นที่ยอมรับ ราคาผักเหียงดีขึ้นทำให้คนในชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น โดยทีมวิจัยได้รวบรวมข้อเสนอแนะ จากการศึกษา สอบถามความสนใจของผู้บริโภค เพื่อนำไปเป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาผักเหียง และแปรรูปผักเหียงเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ โดยสรุปได้ดังนี้

การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผักเหียงให้มีความหลากหลายมากขึ้น นำผักเหียงมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ ชาผักเหียง น้ำปั่นผักเหียง และปอเปี๊ยะผักเหียง โดยส่งเสริมแนวทางการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สามารถดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภคบรรจุภัณฑ์ให้มีสีสันสวยงาม เห็นแล้วน่าจับจ้องบอกสรรพคุณของผักเหียง และสื่อสารการสร้างเอกลักษณ์ให้แก่ผลิตภัณฑ์ผักเหียง “ ผักเหียง ” ซึ่งผักเหียงของจังหวัดระนอง ขึ้นชื่อว่าเป็นผักเหียงที่อร่อยที่สุด รสชาติหวาน มัน ไม่ขม ส่วนการส่งเสริม การสร้างช่องทางการตลาดเครือข่ายตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์จากผักเหียง ด้วยเครื่องมือสื่อออนไลน์ผลตอบแทนดีมีคนสั่งนำไปทดลองดื่ม การบอกต่อ การออกบูทประชาสัมพันธ์ของภาคีเครือข่ายหน่วยงานภาครัฐ ผลตอบรับดีมีตลาดหลากหลายคนที่เคยซื้อก็กลับมาซื้อซ้ำ รวมทั้งการวางแผนการผลิต การตลาดการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคมีความรู้ความเข้าใจเห็นถึงคุณค่าและประโยชน์และผลิตภัณฑ์จากผักเหียง

อาจกล่าวโดยสรุป ได้ว่าจากกระบวนการวิจัย ทีมวิจัยได้เรียนรู้บทเรียนข้อค้นพบจากกระบวนการวิจัย พบว่า 1) ได้องค์ความรู้เกี่ยวกับศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียงที่เชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่น 2) เกษตรกรมีความสามารถในการจัดการช่องทางการตลาดที่หลากหลายเพิ่มมากขึ้น 3) เกิดผลิตภัณฑ์จากผักเหียงที่หลากหลาย (ชาผักเหียง น้ำปั่นผักเหียง ปอเปี๊ยะผักเหียง) 4) เกิดการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผักเหียง แปรรูปผลิตภัณฑ์ชาผักเหียงคุณภาพ มาตรฐาน เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค ของกลุ่มลูกค้าตลาดทางเลือกที่เน้นด้านสุขภาพ 5) เกิดการสร้างมูลค่าผักเหียงช่วงที่มีผักเหียงล้นตลาด 6) เกิดช่องทางการตลาดผักเหียงให้กว้างขวางเพิ่มขึ้น 7) เกิดการรวมกลุ่มเครือข่ายเกษตรกรระดับชุมชน และระดับตำบลทรายแดง 8) เกิดการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เข้าสู่ตลาดทางเลือก 9) เกิดการเชื่อมโยงเครือข่ายตลาดผู้บริโภคชาผักเหียงในพื้นที่ และนอกพื้นที่ (ในกลุ่มเครือข่ายคนรู้จัก) และยังส่งผลให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้น จากการขายผักเหียงสด ต้นกล้าพันธุ์ผักเหียงและผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เกิดการรวมกลุ่มเครือข่ายเกษตรกรระดับชุมชน และระดับตำบลทรายแดง มีช่องทางการตลาดที่เชื่อมโยงเครือข่ายเกษตรกรในพื้นที่ขยายผลไปยังเครือข่ายระดับตำบลและเครือข่ายตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์จากผักเหียงระดับจังหวัด มีการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียง เข้าสู่ตลาดทางเลือก การสร้างมูลค่าเพิ่มจากผักเหียง และแก้ไขปัญหาราคาพืชผลสินค้าตกต่ำได้ ทำให้รายได้ภาคครัวเรือนของเกษตรกรจะเพิ่มขึ้น และเกิดการเชื่อมโยงเครือข่ายตลาดผู้บริโภคผักเหียง มีการบริหารจัดการแบบเครือข่ายตลาดผักเหียงในระดับตำบล ระดับจังหวัด

กระบวนการเรียนรู้ของชุมชนผ่านเครื่องมืองานวิจัยเพื่อท้องถิ่น เกิดการส่งต่อ ต่อยอดการใช้ประโยชน์ การสร้างการรวมกลุ่มของเกษตรกรในชุมชน สร้างกลยุทธ์เพื่อพัฒนา ศักยภาพธุรกิจชุมชน

- 1) ด้านการผลิต ควรพัฒนาทั้งระบบเข้าสู่เกณฑ์มาตรฐาน พัฒนาความรู้และพัฒนาสินค้าเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
- 2) ด้านการตลาด ควรพัฒนาทั้งระบบด้วยการสร้างความเชื่อถือในผลิตภัณฑ์ มีนวัตกรรม มีการกระจายผลิตภัณฑ์และการส่งเสริมการตลาด
- 3) ด้านการเงิน ควรพัฒนาทั้งระบบในด้านความรู้ในการบริหารการเงิน และ
- 4) ด้านการบริหารจัดการ ควรพัฒนาการดำเนินการทั้งระบบในรูปแบบเครือข่าย ทางธุรกิจชุมชน เชื่อมโยงในทุกด้าน

นอกจากนี้จากการสรุปอภิปรายผลกระทบทางด้านเศรษฐกิจ ยังพบว่ากระบวนการงานวิจัยสามารถสร้างการรับรู้ เพื่อความยั่งยืนและการบริหารจัดการ การผลิต การจัดการผลผลิต และการจัดการทางด้านการตลาดของผักเหียง ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ อย่างเชื่อมโยงกัน เกิดการขับเคลื่อนงานของเครือข่ายเกษตร สามารถสร้างอำนาจการต่อรองด้านราคา การสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้า และการแก้ไขปัญหาราคาพืชผลสินค้าตกต่ำได้ ด้วยความสามารถในการจัดการรูปแบบการผลิต การจัดการผลผลิต และกลไกการตลาดของผักเหียง ผลกระทบทางด้านสังคม พบว่า เกิดการพัฒนาศักยภาพและความเข้มแข็งด้วยการลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกร รวมถึงส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้ การเสริมสร้างศักยภาพ และส่งเสริมเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อนำไปสู่การสร้าง ความเข้มแข็ง ชุมชนเข้มแข็ง สามารถเข้าถึงแหล่งทุน สร้างความเป็นธรรม มีการรวมกลุ่มในการสร้างงาน สร้างอาชีพ พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนให้เป็นที่ต้องการของตลาด ส่งเสริมช่องทางการตลาด เกษตรกรมีความสุข มีคุณภาพชีวิตที่ดี และมีรายได้เพิ่มขึ้น และ ผลกระทบทางด้านสิ่งแวดล้อม เกิดความอุดมสมบูรณ์ของพืชอาหารจากการขยายพันธุ์ ผักเหียง ที่ความปลอดภัย ทำให้เกษตรกรมีสุขภาพดี และไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม ด้วยการส่งเสริมให้บริโภคผักพื้นบ้าน ผักปลอดภัย

5.2 ข้อเสนอแนะ

- 1) การจัดทำฐานข้อมูลอย่างเป็นระบบ ชุดข้อมูลศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหียง ที่เชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ประสพการณ์ ความรู้ เทคนิค วิธีการเพาะขยายพันธุ์ผักเหียง การดูแล การบำรุงรักษา กระบวนการผลิตตั้งแต่แหล่งวัตถุดิบ ชุดความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น และการประยุกต์ใช้ความรู้สมัยใหม่ ปริมาณผักเหียงในพื้นที่/จำนวนแหล่งผลิต และความสามารถในกระบวนการผลิตและการบริหารจัดการผลผลิตจากผักเหียง ชุดองค์ความรู้กระบวนการผลิต การแปรรูป และการบริหารจัดการผลผลิตจากผักเหียง เผยให้เกิดการใช้ประโยชน์จากงานวิจัย

- 2) ส่งเสริมด้านการสื่อสารประชาสัมพันธ์ กระบวนการเรียนรู้การใช้ข้อมูลต้องการของผู้บริโภคต่อสร้างผลผลิต และการแปรรูปผักเหียง ให้เป็นอาหารที่หลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคด้วยความรู้ท้องถิ่นผสมผสานกับความสมัยใหม่ เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผักเหียงให้มีความหลากหลายมากขึ้น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม สนับสนุนการนำความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มี

อยู่ในชุมชน มาต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่ม คุณค่าเพิ่มจากการแปรรูปผักเหียง รวมทั้งการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สามารถดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภค และสร้างเอกลักษณ์ให้แก่ผลิตภัณฑ์

3) ส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้เพิ่มเติมความรู้ แนวคิด การออกแบบผลิตภัณฑ์ ที่สร้างความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น โดยทีมวิจัยประสานงานวิทยากรที่มีความรู้ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ มาเปิดมุมมอง แนวคิด ในเรื่องรูปแบบ การออกแบบผลิตภัณฑ์ ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ ที่เชื่อมโยงความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่น พัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหียง ออกแบบกระบวนการเรียนรู้เชิงปฏิบัติการ

4) พัฒนากลไกการจัดการช่องทางการตลาดที่เชื่อมโยงเครือข่ายเกษตรกรในพื้นที่ขยายผลไปยังเครือข่ายระดับตำบลและเครือข่ายตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์จากผักเหียงระดับจังหวัด

5) ส่งเสริมเครือข่ายตลาดผู้บริโภคผักเหียง มีการบริหารจัดการแบบเครือข่ายตลาดผักเหียงในระดับตำบล ระดับจังหวัด และต่างจังหวัด

ภาคผนวก

ภาพสื่อ โลโก้ บรรจุภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ชาผักเหลียง
ผลิตโดยโรงแปรรูปผักเหลียงบ้านบางสีกิม ต.ทรายแดง อำเภอเมือง จ.ระนอง



ภาพโลโก้ ชาผักเหลียง



ภาพโลโก้ โรงแปรรูปผักเหลียงบ้านบางสีกิม ต.ทรายแดง อำเภอเมือง จ.ระนอง

รายชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร(ความรู้เกี่ยวกับผักเหลียง)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นางวรรณา บางสพาน	8/2 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0848981211
2	นางวรรณา แซ่เต้	3/14 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0808827679
3	นางจิตภา รามรัตน์	- ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0987715033
4	นางบุญใช้ เฟื่องบางเกาะ	27/1 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0857909019
5	นางประกายเพชร ทองใส	18/11 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0899709532
6	นางสมนึก บุญกวย	30 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0638611086
7	นางสมพร โถบางแรด	4/17ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0980299280
8	นางเรณู ศรีเมือง	4/3 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0806947550
9	นายพิจิต สารลักษณ์	6/2 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0879831014
10	นายธีรพันธ์ นุชบุญช่วย	2/2 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0890060695
11	นายบุญเกื้อ ขาวเข้อ	15/4 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
12	นางมลิ อยู่น้อย	15/2 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0901562155
13	นางเรณู นุชบุญช่วย	7 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0877082849
14	นางสุวิมล ทองใส	31/3 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0937452913
15	นางเขวลิต บางพาน	- ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0862709705
16	นางดวงพร บางพาน	6 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0936246175
17	นางมณี สุบรรณ	3/ 6 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0936048991
18	นายวิมล โลภาส	6/1 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0612409303
19	นางยินดี ศิธรประพันธ์	7/2 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0862823138
20	นางสมทรง แซ่อู่ย	4/19 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0847451070
21	นางนรังสี จิวโหวด	4 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0987045266
22	นางสาวเกลื่อน เข้มทอง	29/13 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0936346837
23	นางรัตนพร พลายด้วง	34 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0874664505

รายชื่อสมาชิกในชุมชนที่ให้ข้อมูลและเข้าร่วมกิจกรรมวิจัย

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นายสมบูรณ์ มากเสม	15/25 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
2	นายพอก สิงห์วิชา	9/16 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
3	นางสาวปิยะพัชร มากเสม	22/3 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
4	นางประยูร ศรีบุตร	5/10 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
5	นายเอกลักษณ์ สิงห์วิชา	9/9 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
6	นางศศิภา มากเสม	28/7 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
7	นางสาวประภาพร มากเสม	8/11 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
8	นางทอง สิงห์วิชา	8/9 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
9	นายน้อย จิตยong	4/18 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
10	นายสุพร พลพุกงา	18 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
11	นายแสง เพชรวัง	-	-
12	นายภัทร สิงโตน้อย	9/12 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
13	นางวิไล ทำทอง	15/14 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
14	นางสุธา อังคาบละอง	29/5 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0897250811
15	นางนภาพร พิทักษ์วงศ์	28/1 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
16	นายปรีชา พรหมทุ่งม้อ	31 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0937181546
17	นายสุวรรณโณ ขาวเข้อ	19/3 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0870372242
18	นายนิคม จันทรเพ็ง	39 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
19	นางคนิดา ปินจพรรณ	3/4 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
20	นางสายทิพย์ ขาวเข้อ	24 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0612166681
21	นางเรณู ขาวเข้อ	-ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
22	นายบุญเหลือ ธรรมรักษ์	16/17 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
23	นายอ่อง หนูทอง	36/1 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
24	(ไม่ได้ลงชื่อไว้)	15/13 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0901642794
25	(ไม่ได้ลงชื่อไว้)	15/1 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
26	นางอรุณ รักพิเศษ	18/3 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
27	นางอัมรา ขกทรัพย์	14/1 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-

28	นายอินดี พรหมหาร	15/14 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
29	นายณรงค์ จันทบูรณ์	1/3 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0828072668
30	นายชำนาญ ศรียุค	30/2 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0611760957
31	นายวิโรจน์ จันทราโร	31/7 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0936685339
32	นายสุริยา ภูผา	9/8 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
33	นางจุเบี่ยน พัดรุษ	31/5 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0630969771
34	นายอุดม กาหลง	29/3 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0895885938
35	นางเสถียร ขาวเข้อ	19 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
36	นายสุนทร ยุทธอามา	19/7 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
37	นางสาวรวยทิพย์ ทิพย์เกลียง	25/1 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0630903462
38	นายจรวย ทองบุญยี่	จำไม่ได้	-
39	นางวนิดา ทองใส	22 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0811873698
40	นายเวศน์ พัดรุษ	15/19 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0833044120
41	นายทองศักดิ์ หนูสวน	29/6 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0622297061
42	นางจ้อย ศรียุค	29/2 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0822870553
43	นางสุภาพร ศรีรัฐกานต์ชัย	29/17 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0828199894
44	นางสายไหม ไทยสวี่	12/7 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0828036812
45	นางสาวชลธิชา ขาวเข้อ	24/7 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0611291372
46	นางพนิจ คงชื่นจิต	19/2 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0810833043
47	นายสาคร ใจดี	27/3 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0931545239
48	นางอุไรพร แซ่ลิ่ม	9/14 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0848521913
49	นายประสิทธิ์ ยกทรัพย์	15/19 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0870861873
50	นางเกสร จันทรสมมิตร	13/2 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0806953149
51	นายปรีชา ไผ่สะอาด	3/12 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
52	นายสุทิน ขาวเข้อ	8/7 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
53	นายไย๋ ศรีสุภารักษ์	15/5 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
54	นางวิไลย์ บ้านนา	19/10 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
55	นายภูษนะ ขาวเข้อ	15/26 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
56	นางสุคใจ แซ่อุ้ย	4/20 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0930947446

57	นางกิม ดวงอินตะ	12/4 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0828026114
58	นางวิมล ไทยสรี	12/3 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0862804273
59	นางสมจิตร พัดรุษ	3/7 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0980739730
60	นางอ้วน ไทยสรี	12 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
61	นางอรุณี กาญจนกุล	23/1 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
62	นายประวัช เนืองนอง	24/1 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
63	นางสาวปราณี จวนถี่	9/5 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0878943381
64	นายบุญมา สิทธิอาคม	15/18 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
65	นายนพกร ทองใส	5/8 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
66	นางประภา แกะประจันทร์	9 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
67	นายทวีสุข ทองใส	28/2 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0801424836
68	นางเจียน ใจทอง	5/12 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-
69	นายบุญฤทธิ์ นิสัย	15/24 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	0811875205
70	นายเกียจติศักดิ์ เฟื่องบางเกาะ	27/1 ม.4 ต.ทรายแดง อ.เมือง จ.ระนอง	-

ตัวอย่างแบบสัมภาษณ์
ศึกษารวบรวมข้อมูลศักยภาพชุมชนด้านผักเหียง

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนตัวของผู้ให้ข้อมูล

ชื่อ-สกุล.....

วันเดือนปี(เกิด).....

ที่อยู่

ประกอบอาชีพ.....

เบอร์โทรศัพท์

ส่วนที่ 2 ข้อมูลประวัติชุมชน

1 .บริบทชุมชนบ้านบางสีกิม ตั้งแต่อดีตเป็นอย่างไร

.....

.....

.....

.....

2.ประวัติความเป็นมาของชุมชนบ้านบางสีกิม ตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบันเป็นอย่างไร(ชุมชนก่อตั้งตั้งแต่เมื่อไหร่
ความเป็นอยู่ วิถีชีวิต ประเพณี เศรษฐกิจ การประกอบอาชีพ)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. คุณมีความรู้อะไรบ้างเกี่ยวกับผักเหียงบ้านบางสีกิม

.....

.....

4. คุณมีความคิดเห็นอย่างไรเกี่ยวกับผักเหียงบ้านบางสีกิม

.....

.....

.....

5. ผักเหียงบ้านบางสีกิม มีมาตั้งแต่เมื่อไหร่

.....

.....

.....

6. ทราบหรือไม่ว่าผักเหียง(ต้นแรก)ของบ้านบางสีกิมอยู่ที่ไหน

.....

.....

.....

7. จำนวนผักเหียง บ้านบางสีกิมต่อ(ครัวเรือน)มีจำนวนเท่าไหร่(ต้น/ไร่) ปลูผักเหียงที่ไหน

.....

.....

.....

8. บ้านบางสีกิมมีผักเหียงกี่ชนิด(หรือพันธุ์) ชนิดใดบ้าง

.....

.....

.....

.....

9. คุณลักษณะของผักเหียงตัวเมีย/ตัวผู้มีส่วนประกอบอย่างไรบ้างและสังเกตได้อย่างไรบ้าง

.....

.....

.....

.....

10. วิธีการปลูผักเหียงในอดีต ปลูอย่างไร มีกี่วิธี

.....

.....

.....

.....

11. วิธีการปลูผักเหียงในปัจจุบัน ปลูอย่างไร มีกี่วิธี

.....

.....

.....

12. การดูแลรักษาต้นผักเหลียงในอดีตมีวิธีการอย่างไร

.....

.....

13. การดูแลรักษาต้นผักเหลียงในปัจจุบันมีวิธีการอย่างไร

.....

.....

14. วิธีการเก็บผักเหลียงมีวิธีการอย่างไร

.....

.....

15. การใช้ประโยชน์จากผักเหลียงมีวิธีการใช้อย่างไร
ในอดีตใช้อย่างไร

.....

.....

.....

ในปัจจุบันใช้อย่างไร

.....

.....

.....

16. ท่านมีมุมมองข้อเสนอแนะต่อผักเหลียงบ้านบางสิ๊กม้อย่างไรบ้าง

.....

.....

.....

ลงชื่อ-สกุลผู้เก็บข้อมูล วันที่