

คณะวิทยาการจัดการ

โครงการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อแก้ไขปัญหาความยากจนและยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน
หมู่ที่ 2 บ้านเนินสะอาด ตำบลเมืองไผ่ อำเภออรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว



สัญลักษณ์บ้านเนินสะอาด



อาชีพหลักของชาวบ้านในพื้นที่คือการทำเกษตรกรรม เช่น การปลูกข้าว

ผลิตภัณฑ์ชุมชน (ข้าวเม่า)

กระบวนการแปรรูปของกลุ่มวิสาหกิจข้าวเม่าน้ำนม 100% ยังคงใช้ “ครกกระเดื่อง” เพื่อให้คงไว้ซึ่งวัฒนธรรมของการ “ตำข้าว” เป็นภาพของวิถีชีวิตที่มีคุณค่ามาก ถือเป็นความภาคภูมิใจของผู้ริเริ่ม และสมาชิกกลุ่มเป็นอย่างมาก ที่ได้ร่วมกันสร้างกลุ่มอาชีพที่เข้มแข็ง สร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนอย่างมั่นคง และยังคงได้ร่วมอนุรักษ์ วัฒนธรรมการตำข้าว ของคนโบราณเอาไว้ให้คนรุ่นหลังได้เห็น



ข้าวเม่า

วิถีชุมชนบ้านเนินสะอาด

ด้วยอาชีพหลักของคนในชุมชน คือ การทำนา ปลูกข้าว และมีการแปรรูปเป็นข้าวเม่าน้ำนม จึงเกิดแนวคิดในการสร้างอาชีพแปรรูปจากข้าวเหนียวเป็นข้าวเม่าน้ำนม ซึ่งผู้ริเริ่มคือ คุณสมคิด ต้นเอง (ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนข้าวเม่าน้ำนม 100%) ซึ่งคุณสมคิดเป็นคนในพื้นที่ และเห็นว่าคนในชุมชนส่วนใหญ่มีอาชีพทำนาปลูกข้าว เวลานำข้าวไปขายไม่สามารถกำหนดราคาเองได้ขึ้นอยู่กับผู้ซื้อ จึงเกิดแนวคิดในการนำข้าวมาแปรรูป สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าว จึงกลายเป็น “ข้าวเม่าน้ำนม” ถือเป็นภูมิปัญญาของคนในชุมชนนี้ที่สืบทอดกันมายาวนาน กลุ่มวิสาหกิจข้าวเม่าน้ำนม มีสมาชิกจำนวน 50 คน ซึ่งเป็นการรวมคนในชุมชน เวลาได้ผลผลิตก็สามารถนำมาจำหน่ายให้กับกลุ่มในรูปแบบวัตถุดิบเพื่อแปรรูปหรือแปรรูปเป็นข้าวเม่าน้ำนมแล้ว เพื่อจัดจำหน่ายต่อไป

ซึ่งราคาขายข้าวเม่าน้ำนม จะอยู่ที่ประมาณ 200-250 บาท / กิโลกรัม ข้าวเม่าน้ำนม 100% เป็นที่ยอมรับว่ามีคุณค่าทางโภชนาการสูง ทั้งธาตุเหล็ก แคลเซียม วิตามินเอ ฯลฯ สำหรับลูกค้าของกลุ่มวิสาหกิจข้าวเม่าน้ำนม 100% มีทั้งลูกค้าในประเทศ และต่างประเทศ โดยเฉพาะส่งออกไปยังสหรัฐอเมริกา โดยได้รับการสนับสนุนเงินทุนหมุนเวียนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร (ธ.ก.ส.) ปัจจุบันยอดผลผลิตยังไม่เพียงพอต่อจำนวนยอดสั่งซื้อ และต้องมีการสั่งซื้อล่วงหน้า ด้วยข้อจำกัดของพื้นที่มีแหล่งน้ำไม่เพียงพอ ปริมาณการผลิตจึงต้องจัดสรรตามลำดับการสั่งซื้อของลูกค้า

แนวคิดในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชุมชน (ข้าวเม่า)

เพื่อเพิ่มมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์

ข้าวเม่าก็คือข้าวเหนียวซึ่งจะถูกเก็บเกี่ยวในช่วงที่ออกรวงข้าวตั้งแต่ยังเป็นข้าวน้ำนมอ่อนซึ่งมีสีเขียว แล้วนำมาป่นแยกเมล็ดข้าวออกจากรวง คัดแยกเมล็ดข้าวน้ำนมที่เต่งตึงโดยการนำไปนึ่งเพื่อทำให้ข้าวเปลือกสุก จากนั้นนำไปคั่วแล้วผึ่งให้เย็น และตำข้าวในครกกระเดื่องเพื่อกะเทาะแยกเปลือกออกจากกัน ทำให้ได้ข้าวเม่าสด ในระยะเวลา 1 ปี สามารถทำนาข้าวเหนียวเก็บเกี่ยวได้ 1-2 รอบ แต่ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำที่ใช้ในการเกษตร

ปัญหาที่พบในการลงพื้นที่เป็นเรื่องของอุปสงค์อุปทาน ถ้าข้าวเม่ามีจำนวนน้อย และมีความต้องการจากตลาดสูง ข้าวเม่าก็ยังขายได้ แต่ถ้าข้าวเม่ามีปริมาณมากกว่าที่ตลาดต้องการ ราคา ก็จะตกลงและขายออกยาก ดังนั้นการแปรรูปข้าวเม่าให้เป็นผลิตภัณฑ์อื่น ๆ นั้นทำให้เกิดการเพิ่มมูลค่าในตัวผลิตภัณฑ์ทำให้มีราคาสูงขึ้นและเพิ่มความน่าสนใจในตัวผลิตภัณฑ์นั้นๆด้วย

กลุ่มประชาชนครัวเรือนเป้าหมายพร้อมกับทีมงานคณะวิทยาการจัดการ จึงมีความต้องการร่วมกันต่อยอดคุณค่าของข้าวเม่านี้โดยการสร้างตราสินค้าและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวเม่า เพื่อสร้างเป็นสินค้าชุมชนที่สื่อให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของชุมชน วิถีชุมชน และถือเป็นของดีบ้านเนินสะอาดแห่งนี้ เพื่อวางขายเข้าสู่ตลาดต่อไป



การเข้าร่วมกิจกรรมของประชาชนในชุมชน



การรวมกันของประชาชนในชุมชนกับทีมงานคณะวิทยาการจัดการ



หัวหน้าชุมชนกับการมีส่วนร่วมในการร่วมกิจกรรม

การมีส่วนร่วมกันของประชาชนในชุมชน

ประชากรที่อาศัยอยู่ในชุมชนหมู่ที่ 2 บ้านเนินสะอาด ตำบลเมืองไผ่ อำเภอรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว เป็นเลือกกลุ่มประชาชนที่มีความสนใจในการเข้าร่วมกิจกรรมจากการสนทนากลุ่ม (Focus Group) แล้วคัดเลือกกลุ่มครัวเรือนเป้าหมายทั้งหมด 15 คนเพื่อดำเนินโครงการในระยะที่ 2 คนในชุมชนมีการให้ความร่วมมือในการเข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ ของชุมชนอยู่เสมอ ไม่ว่าจะเป็นกิจกรรมต่างๆจะเป็นกิจกรรมที่สามารถพัฒนาตนเอง หรือกิจกรรมเพื่อสังคม คนในชุมชนได้ให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี

กระบวนการที่ใช้ในการเปลี่ยนแปลงและการยอมรับของชุมชนเป้าหมาย

ทีมงานคณะวิทยาการจัดการได้เริ่มดำเนินงานร่วมกับชุมชน โดยการมีส่วนร่วมของกลุ่มครัวเรือนเป้าหมายในชุมชนหมู่ที่ 2 บ้านเนินสะอาด ตำบลเมืองไผ่ อำเภอรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว เริ่มต้นด้วยเก็บข้อมูล โดยการสัมภาษณ์กลุ่มย่อย การประชุมเชิงปฏิบัติการ ระดมสมองความคิดเห็น และกิจกรรมการถอดบทเรียนจากกลุ่มครัวเรือนเป้าหมาย และจัดเวทีนำเสนอแนวคิดในการสร้างตราสินค้า และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ เพื่อเชื่อมโยงคุณค่าของผลิตภัณฑ์กับผู้บริโภค เกิดเป็นกิจกรรมการแปรรูปพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนจากข้าวเม่า ได้แก่ ข้าวเม่าทรงเครื่อง



แนวทางการออกแบบตราสินค้า บรรจุภัณฑ์ และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์

จากการสำรวจข้อมูลเบื้องต้นโดยใช้คำถามในการสนทนากลุ่ม และการถอดบทเรียนหลังจากที่ได้ทำกิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกัน พร้อมกับการให้ความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์ ทั้งในด้านการบรรจุภัณฑ์ การหีบห่อเพื่อรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ กลุ่มครัวเรือนเป้าหมายที่เข้าร่วมนั้นต่างมีความคิดเห็นว่าจะต้องสร้างตราสินค้าเพื่อสื่อถึงผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ได้ผลิตขึ้น ซึ่งทำให้ได้ข้อมูลที่สำคัญในการสร้างตราสินค้าและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขึ้นเพื่อเพิ่มมูลค่าและคุณค่าให้กับผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวเม่า ได้แก่ กำหนด ชื่อผลิตภัณฑ์เป็นข้าวเม่าทรงเครื่อง รูปภาพข้าวเม่า รูปแบบ-รูปทรงบรรจุภัณฑ์ การคำนึงถึงต้นทุนบรรจุภัณฑ์ และการคัดเลือกบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น

ทีมงานคณะวิทยาการจัดการสามารถนำไปสรุปวิเคราะห์จากเวทีสนทนากลุ่มร่วมกันออกแบบร่างตราสินค้าที่สามารถสื่อถึงอัตลักษณ์ชุมชนและคุณค่าของผลิตภัณฑ์ได้ ซึ่งผลการพัฒนารูปแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ พบว่า อัตลักษณ์ที่โดดเด่นของชุมชนบ้านเนินสะอาดหรือบ้านยางเอน คือ ต้นยางเอน และต้นข้าวเม่า รูปทรงที่โดดเด่นของกลุ่มครัวเรือนเป้าหมาย คือ รูปแบบทรงกลม ข้าวเม่าทอดบ้านเนินสะอาด ซึ่งเป็นรูปทรงที่เข้ากับบรรจุภัณฑ์ทรงกลมด้วย และมีองค์ประกอบที่สำคัญคือ รูปต้นข้าวเม่า ทั้งนี้ทำให้กลุ่มครัวเรือนเป้าหมายได้ประโยชน์สามารถนำไปสู่การพัฒนาออกแบบต่อไป



ออกแบบกราฟิกตราสินค้าบนบรรจุภัณฑ์จากข้อมูลเบื้องต้นที่ได้จากเวทีสนทนากลุ่ม

จากข้าวเม่าสู่ผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวเม่าทรงเครื่อง เพิ่มมูลค่าและเพิ่มรายได้

จากการสัมภาษณ์ข้อคิดเห็นของกลุ่มที่สะท้อนถึงการนำโครงการครั้งนี้ทำให้พบว่า กลุ่มครัวเรือนเป้าหมายอยากให้ส่งเสริมและสนับสนุนการเสริมอาชีพ หรือการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง ตลอดระยะเวลาการดำเนินงานที่ผ่านมา สิ่งที่สังเกตเห็นได้ชัดเจนมากขึ้นนั่นคือ การยอมรับของกลุ่มครัวเรือนเป้าหมายที่เปิดใจรับการส่งเสริมพัฒนา ทั้งความรู้ การต่อยอดการทำมาหากินด้วยการแปรรูปอาหาร การประกอบอาชีพผ่านโครงการส่งเสริมแบบนี้ ซึ่งสะท้อนเป็นเสียงเดียวกันว่า ได้รับประโยชน์มากมาย ได้องค์ความรู้ใหม่ และยังเป็นการกระตุ้นคนในชุมชนให้ตระหนักถึงความเป็นอัตลักษณ์ของชุมชน และจุดแข็งสิ่งทีโดดเด่นของชุมชนที่ควรต้องรักษาต่อยอดไป และอีกสิ่งหนึ่งที่ได้รับมาโดยตลอดโครงการนี้ คือ ความร่วมมือของสมาชิกในชุมชน กลุ่มครัวเรือนเป้าหมาย และที่สำคัญนั่นคือ ผู้นำที่เข้มแข็งและมีทัศนคติที่ดีพร้อมต่อการปรับตัวอยู่เสมอ

ความสำเร็จของโครงการนี้

ต้นทุนผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์และตราสินค้าเพื่อจุดจุ่มทุนในการทำผลิตภัณฑ์แปรรูป

วัตถุดิบ	จำนวน	ราคา/หน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
ข้าวเม่า	3 กิโลกรัม	200	600
หมี่ขาวแห้ง	3 ห่อ	50	150
น้ำตาลทราย	3 กิโลกรัม	25	75
เกลือป่น	1 ซอง	10	10
งาขาว	1 กิโลกรัม	100	100
รสดี	2 ซอง	30	60
กุ้งแห้งขาว	500 กรัม	400	400
รวม			1,395

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการผลิต สามารถบรรจุใส่บรรจุภัณฑ์ขนาด 200 กรัมได้จำนวน 60 กล่อง มีค่าบรรจุภัณฑ์อยู่กล่องละ 4 บาท และตราสินค้า 1.5 บาท/ชิ้น คิดเป็นต้นทุนรวมทั้งหมดเป็นเงิน 1,725 บาท สามารถผลิตได้ 60 กล่อง เฉลี่ยกล่องละ 28.75 บาทนำไปจำหน่ายในราคากล่องละ 35 บาท คิดเป็นรายได้ 2,100 บาท คิดเป็นกำไร $2,100 - 1,725 = 375$ บาท คิดเป็นร้อยละ 17.85 ของรายได้ที่เพิ่มขึ้น ซึ่งประชาชนสามารถสร้างรายได้จากผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ให้เกิดมูลค่าเพิ่ม (Value Added) และเกิดผลิตภัณฑ์ของชุมชน 1 อย่างถือว่าบรรลุตามเป้าหมายของวัตถุประสงค์



ภาพความสำเร็จสำหรับโครงการนี้