

การจัดการแหล่งเรียนรู้บนเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงกาแฟ : กรณีศึกษาชุมชนในตำบลแจ้ซ้อน อำเภอเมืองปาน จังหวัดลำปาง

วันที่รับบทความ : 15/01/2563

วันที่แก้ไขบทความ : 22/01/2564

วันที่ตอบรับบทความ : 07/07/2564

ไพโรจน์ ไชยเมืองชื่น¹

เพ็ญกานต์ นามวงศ์²

ศิริขวัญ ปัญญาเรียน³

บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มีจุดประสงค์เพื่อพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรแห่งใหม่ในจังหวัดลำปางโดยการจัดการแหล่งเรียนรู้บนเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงกาแฟได้เลือกศึกษาชุมชนใน ตำบลแจ้ซ้อน อำเภอเมืองปาน จังหวัดลำปาง ซึ่งเป็นแหล่งปลูกกาแฟที่สำคัญของจังหวัดลำปาง ผลการศึกษาพบว่าแหล่งเรียนรู้หรือสถานที่ท่องเที่ยวแห่งใหม่ที่มีลักษณะให้ความรู้และสร้างประสบการณ์แก่นักท่องเที่ยวได้เข้าใจถึงวิถีชีวิตของชุมชนที่มีความเกี่ยวข้องกับกาแฟ ผู้วิจัยได้พัฒนาการเข้าไปชมกระบวนการผลิตกาแฟในขั้นตอนต่างๆ ในสถานที่เหล่านั้น และร่วมทำกิจกรรมทางการท่องเที่ยว เช่น ไร่กาแฟ ไร่กาแฟ โรงคั่ว ร้านกาแฟ ไร่เกษตรผสมผสาน ไร่เมี่ยง และโฮมสเตย์ เป็นต้น ถือเป็นการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวขึ้นใหม่ในชุมชนเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้มีประสบการณ์และเข้าถึงความเป็นชุมชนผู้ปลูกกาแฟและจัดเป็นส่วนหนึ่งในเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงกาแฟของจังหวัดลำปาง

คำสำคัญ : แหล่งเรียนรู้ การท่องเที่ยวเชิงกาแฟ ลำปาง

¹ อาจารย์ สังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา อีเมล phairot_chai@rmutl.ac.th

² อาจารย์ สังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

³ อาจารย์ สังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

Managing the Learning Resources for Coffee Tourism Routes: A Case Study of Communities in Chae Son Sub-district, Mueang Pan District, Lampang Province

Received : 15/01/2020

Revised : 22/01/2021

Accepted : 07/07/2021

Phairot Chaimuangchun¹

Phiengkan Namwong²

Sirikhuan Panyarien³

Abstract

This research aimed at managing the learning resources for coffee tourism routes. The study was conducted in Chae Son Sub-district, Muang Pan District, Lampang Province . It was an important coffee plantation in Lampang Province. The research objective was to develop new learning resources for tourist attractions with the characteristics to educate and create experiences for tourists to understand the community ways of life related to coffee. Tourists would see different steps of coffee production process and participate in various tourism activities such as visiting a coffee plantation, a coffee roasting plant, a coffee shop, a mixed farming zone, Miang plantation and home-stays. The development of new tourist attractions in the community enhanced tourists' opportunity to experience and involve in a coffee-grower community and these community tourist attractions would be a part of Lampang's coffee tourism routes.

Keywords : learning resources, coffee tourism, Lampang

¹ Lecturer at Rajamangala University of Technology Lanna E-mail phairot_chai@rmutl.ac.th

² Lecturer at Rajamangala University of Technology Lanna

³ Lecturer at Rajamangala University of Technology Lanna

บทนำ

กาแปเป็นวัฒนธรรมการบริโภคของสังคมตะวันตกและได้กระจายไปยังภูมิภาคต่างๆ ทั่วโลก โดยเฉพาะภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ในยุคอาณานิคมราวคริสต์ศตวรรษที่ 17 ถึงกลางคริสต์ศตวรรษที่ 20 ได้นำระบบเศรษฐกิจแบบทุนนิยมเข้ามาสู่ภูมิภาคนี้ทำให้มีการผลิตกาแปเป็นไรขนาดใหญ่เพื่อนำกลับไปจำหน่ายในราคาถูกส่งไปยังประเทศตะวันตกและกาแปได้กลายเป็นวัฒนธรรมบริโภคนิยมของคนเอเชีย (โดม ไกรปกรณ์, 2557, หน้า 15) ปัจจุบันทั่วโลกได้เข้าสู่ยุคของการบริโภคนิยมที่เน้นการตีมูลค่ากับคุณค่าและรสชาติโดยผ่านการคัดสรรมาเป็นอย่างพิถีพิถัน กาแปของแต่ละภูมิภาคจะมีความโดดเด่นด้วยสภาพภูมิประเทศที่เป็นเอกลักษณ์และตำนานเฉพาะถิ่นทำให้มีคุณสมบัติที่ต่างกันไป ขณะนี้ประเทศไทยมีพื้นที่ปลูกกาแปที่มีคุณภาพสูงหลายแห่ง เช่น ไร่กาแปดอยช้าง จังหวัดเชียงรายที่พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศรมหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร รัชกาลที่ 9 ได้พระราชทานกาแปพันธุ์อาราบิก้าให้แก่ชาวไทยภูเขาแทนการปลูกฝิ่นเมื่อปี พ.ศ.2526 และได้รับการสนับสนุนทางเทคนิคในการพัฒนากาแปมากกว่า 20 ปี แต่ในระยะแรกได้มีการจำหน่ายผ่านพ่อค้าคนกลางทำให้กาแปมีราคาถูก ในที่สุดกลุ่มผู้ปลูกกาแปดอยช้างได้มีการจัดตั้งเป็นบริษัทกาแปดอยช้างและสามารถส่งออกไปจำหน่ายในต่างประเทศจนได้รับการยอมรับเป็นกาแปชั้นเยี่ยมในระดับโลก (นันทน์ภัส ทรัพย์โชคธกุล และคณะ, 2557, หน้า 1332-1333 ; ชนาภา ศรีวิสรณ์ และคณะ, 2561, หน้า 288) กรณีกาแปของชนเผ่าปกาเกอะญอบ้านหนองเต่า อำเภอแม่ว่าง จังหวัดเชียงใหม่เป็นผู้ประกอบการกาแปที่ใช้เรื่องราวที่เป็นทุนทางวัฒนธรรมของชนเผ่ามาเพิ่มมูลค่าให้แก่กาแปของตนและใช้กาแปเป็นเครื่องมือในการสร้างการยอมรับให้แก่กลุ่มชาติพันธุ์ (ปิยนถ์ สรรพา, 2561, หน้า 121-122) นอกจากนี้ยังมีกลุ่มธุรกิจอาชาแห่งบ้านแม่จันใต้ จังหวัดเชียงรายที่ได้เคยถูกกเอาเปรียบในการจำหน่ายผลผลิตจากพ่อค้าคนกลางได้รวมกลุ่มกันสร้างเครือข่ายเพื่อให้มีอำนาจต่อรองในการสร้างมูลค่าให้แก่ผลผลิตกาแป (ภานนท์ คุ่มสุภา และมานิช ชุ่มเมืองปัก, 2561, หน้า 6-7) แต่อย่างไรในกลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจกาแปเหล่านี้ก็ยังไม่มีการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงกาแปอย่างเป็นระบบเช่นการให้เข้าชมไร่กาแป การชมกระบวนการแปรรูปกาแปตั้งแต่ การล้าง การหมัก การตาก การกะเทาะเปลือก การสี กาแป การบด การคั่ว ท้ายที่สุดคือการชงกาแป (ปิยานุช สิ้นันตา และพิกุล สุรพรไพบูลย์, 2557, หน้า 329) ขั้นตอนการแปรรูปกาแปเหล่านี้สามารถนำมาจัดการเป็นแหล่งเรียนรู้เพื่อการท่องเที่ยวได้ทั้งสิ้น โดยการท่องเที่ยวจะเป็นส่วนหนึ่งในการเพิ่มคุณค่าให้แก่กาแปเฉพาะถิ่นให้เป็นที่รู้จักและสามารถสร้างรายได้เสริมให้แก่ชุมชนผู้ปลูกกาแป ดังนั้นหากสามารถยกระดับชุมชนผู้ปลูกกาแปให้กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงกาแปก็จะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อชุมชนและภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง ทำให้กาแปไทยกลายเป็นที่ยอมรับอย่างกว้างขวางในตลาดกาแปโลกตลอดจนสร้างชื่อเสียงและมูลค่าอย่างสูงในระดับนานาชาติ (วันเพ็ญ จิตเรณู และคณะ, 2561, หน้า 80) การวิจัยนี้ได้เลือกศึกษาชุมชนในตำบลแจ้ซ้อน อำเภอเมืองปาน จังหวัดลำปาง ได้แก่ บ้านป่าเหมี้ยง และบ้านแม่แจ่ม เพื่อพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรแห่งใหม่ในจังหวัดลำปางด้วยการจัดการแหล่งเรียนรู้บนเส้นทางกาแปการท่องเที่ยวเชิงกาแป เช่น ไร่กาแป โรงคั่ว ร้านกาแป ไร่เกษตรผสมผสาน ไร่เหมี้ยง เป็นต้นให้พัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวเพื่อให้ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับกาแปและเกิดความเพลิดเพลินใจของนักท่องเที่ยวพร้อมกันด้วย มีการจัดทำเส้นทางและโปรแกรมการท่องเที่ยวขึ้นระหว่าง

สองหมู่บ้านซึ่งเป็นพื้นที่ปลูกกาแฟพันธุ์อาราบิก้าที่สำคัญของจังหวัดลำปางเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์ผ่านการทำกิจกรรมในแหล่งการเรียนรู้ต่างๆ เพื่อสร้างความประทับใจในการท่องเที่ยวมากยิ่งขึ้น

เนื้อหา

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพโดยการเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการชุมชนและชาวบ้านของหมู่บ้านแม่แจ่มและบ้านป่าเหมี้ยง ตำบลแจ้ซ้อน อำเภอเมืองปาน จังหวัดลำปางตลอดจนทำการประมวลข้อมูลจากประชากรกลุ่มตัวอย่างในภาคสนามและเอกสารต่างๆ และทำการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงพรรณนา(Descriptive Analysis) โดยใช้เครื่องมือในการวิจัยคือ แบบประเมินการพัฒนาการท่องเที่ยวโดยชุมชนของประเทศไทย พ.ศ.2562 ของกรมการท่องเที่ยว แบบประเมินมาตรฐานคุณภาพแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรของกรมการท่องเที่ยว และแบบสัมภาษณ์ซึ่งอาศัยการประมวลเชิงคุณภาพมาใช้วิเคราะห์ในบริบทที่เกี่ยวข้องได้แก่ 1) วางกรอบแนวคิดในการวิจัยเพื่อกำหนดประเด็นและโจทย์ของการวิจัย 2) ศึกษาเอกสาร แนวคิดและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงกาแฟ 3) ทำการสำรวจและศึกษาข้อมูลประวัติศาสตร์ สภาพภูมิศาสตร์ แหล่งท่องเที่ยว วัฒนธรรมและเรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับชุมชนผู้ปลูกกาแฟ 4) ทำการสัมภาษณ์เชิงลึกกลุ่มผู้ประกอบการชุมชนจำนวน 5 คนเพื่อศึกษาประเด็นการท่องเที่ยวเชิงกาแฟ 5) สัมภาษณ์และกระบวนการสนทนากลุ่ม (Focus Group) เพื่ออภิปรายความคิดเห็นร่วมกับกลุ่มผู้ประกอบการชุมชนและชาวบ้านของหมู่บ้านแม่แจ่ม และหมู่บ้านป่าเหมี้ยง จำนวน 40 คน 6) การสร้างเครือข่ายชุมชนในบ้านแม่แจ่มและบ้านป่าเหมี้ยงจากกลุ่มประชากรตัวอย่างที่ได้จากการสุ่มแบบสโนว์บอล ทำงานร่วมกับนักวิจัยในโครงการ และจัดประชุมกลุ่มการวิจัยเพื่อแลกเปลี่ยนทัศนะ ความคิดเห็น และประสบการณ์ ชี้แจงวัตถุประสงค์ของโครงการ สร้างความเข้าใจ วางกรอบการทำงาน 7) นำข้อมูลด้านบริบทชุมชนและการท่องเที่ยวเชิงกาแฟที่ได้มาประเมินเพื่อหาแนวทางการจัดการแหล่งท่องเที่ยวเชิงกาแฟ 8) สรุปผลและนำเสนอผลการวิจัยซึ่งใช้ระยะเวลา 12 เดือน

การจัดการแหล่งเรียนรู้เพื่อการท่องเที่ยวเชิงกาแฟในบ้านแม่แจ่ม

ชุมชนบ้านแม่แจ่ม ตำบลแจ้ซ้อน อำเภอเมืองปาน จังหวัดลำปางตั้งอยู่ท่ามกลางภูเขาที่มีอากาศค่อนข้างชื้น ชาวบ้านที่อาศัยอยู่และบริเวณโดยรอบมาจากหลากหลายชาติพันธุ์ทั้งเผ่าเย้าและเผ่าลาหู่ ทำให้มีประเพณี วัฒนธรรม ภาษาพูดและการแต่งกายที่เป็นเอกลักษณ์ต่างกันไป แต่เดิมชาวบ้านดำรงชีพด้วยการปลูกฝิ่นและเมี่ยง ชุมชนบ้านแม่แจ่มยังมีผักผลไม้เมืองหนาวเช่น ถั่วหนาวจะมีลูกบวญ ถั่วร้อนจะเป็นเชอร์รี่และสาลี่ ถั่วฝิ่นมีอะโวคาโด ลูกพลับ และเสาวรส ส่วนช่วงปลายฝนต้นหนาวจะเป็นกาแฟพันธุ์อาราบิก้าที่ปลูกกันมากกว่า 20 ปี โดยการสนับสนุนจากโครงการหลวง เป็นกาแฟที่เกิดจากความใส่ใจดูแลกระบวนการผลิตตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ ปัจจุบันชาวบ้านแทบทุกหลังคาเรือนต่างหันมาทำธุรกิจกาแฟกันจนเป็นอุตสาหกรรมขนาดย่อมของหมู่บ้าน (โพธิ์จันท์ ไชยเมืองชื่น, เพียงกานต์ นามวงศ์ และศิริขวัญ ปัญญาเรียน, 2563, หน้า 45) นอกจากนี้ยังมีแมคคาเดเมียที่สร้างรายได้ให้คนในหมู่บ้านเนื่องจากดินที่อุดมสมบูรณ์และสภาพอากาศเหมาะสมทำให้สามารถปลูกต้นแมคคาเดเมียเป็นที่ต้องการของ

ตลาด นอกเหนือจากอาชีพหลักในการทำเกษตรกรรมและพืชเมืองหนาว ชาวบ้านแม่แจ่มยังมีอาชีพเสริมคือ การทอผ้าส่งให้ศูนย์ศิลปาชีพ และการจักสานไม้ไผ่เป็นเครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ พืชเศรษฐกิจที่สำคัญในชุมชนคือ กาแฟพันธุ์อาราบิก้าเป็นกาแฟที่ได้รับความนิยมสูงสุดในวงการธุรกิจกาแฟ เนื่องจากรสชาติไม่แข็งกระด้าง มีความเปรี้ยวที่เป็นกรดน้อยเข้ากับความต้องการของคนส่วนใหญ่ ความยากในการปลูกกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้าขึ้นอยู่กับต้องใช้ความพิถีพิถันในการปลูกและดูแล ที่สำคัญต้องปลูกบนที่สูงเท่านั้น บ้านแม่แจ่มสูงกว่าระดับน้ำทะเลกว่า 1,280 เมตร ปราศจากการรบกวนจากภายนอก ทำให้ได้เมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพ และรสชาติที่ดี (ศิริขวัญ ปัญญาเรียน และเพ็ญกานต์ นามวงศ์, 2563, หน้า 24) ฉะนั้นกาแฟอาราบิก้าเมืองไทยก็มีคุณภาพในระดับโลกได้เช่นกัน คณะผู้วิจัยได้ร่วมกับผู้ประกอบการชุมชนดำเนินการจัดการสถานที่ต่างๆ เช่น ไร่กาแฟ โรงคั่ว ร้านกาแฟให้เป็นแหล่งเรียนรู้เพื่อการท่องเที่ยวเชิงกาแฟ ดังนี้

1. ไร่กาแฟตัวกะหมี่ พื้นที่ปลูกกาแฟชั้นเลิศ

ไร่กาแฟตัวกะหมี่มีเนื้อที่ปลูกกาแฟอาราบิก้าสายพันธุ์คาติมอร์ทั้งหมด 16 ไร่ บนพื้นที่ดอยแม่แจ่ม ตำบลแจ้ซ้อน อำเภอเมืองปาน จังหวัดลำปาง โดยมีนายตัว จางอรุณเป็นผู้ประกอบการในแบรนด์กาแฟตัวกะหมี่ซึ่งเป็นเกษตรกรที่ปลูกกาแฟมายาวนานตั้งแต่เริ่มต้น ก่อนหน้านั้นพื้นที่ดอยแห่งนี้เป็นแหล่งปลูกฝิ่นชั้นเยี่ยม เพราะมีสภาพดินที่มีความอุดมสมบูรณ์และมีอากาศเย็นตลอดทั้งปี จนกระทั่งเมื่อปี พ.ศ. 2525 พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศรมหาภูมิพลอดุลยเดช บรมนาถบพิตร รัชกาลที่ 9 ได้เสด็จฯ มาเยี่ยมเยียนและพระราชทานแนวคิดให้ปลูกกาแฟทดแทนการปลูกฝิ่น จากนั้นได้พระราชทานเมล็ดกาแฟอาราบิก้าจำนวนหนึ่งมาให้ชาวบ้านปลูกซึ่งชาวบ้านจึงได้ร่วมใจกันเลิกปลูกฝิ่นในปีนั้นแล้วหันมาเริ่มปลูกกาแฟและพืชเมืองหนาว ส่วนนายตัวได้เริ่มหันมาปลูกกาแฟอย่างจริงจังเมื่อปี พ.ศ. 2540 ระหว่างที่รอดันกาแฟเติบโตก็ปลูกกะหล่ำปลีเป็นพืชแซมดินไปด้วย เพียง 2 ปีเศษ ดันกาแฟก็ให้ผลผลิต แม้จะได้ปริมาณไม่มากก็ตาม โดยในปีต่อมาโครงการหลวงหรือหน่วยงานของรัฐต่างๆ เข้ามาให้ความช่วยเหลือและให้ความรู้ด้านเกษตรกรรม (ตัว จางอรุณ, สัมภาษณ์ 5 สิงหาคม 2563) ทำให้ไร่กาแฟตัวกะหมี่สามารถพัฒนาสายพันธุ์กาแฟให้มีคุณภาพ มีผลผลิตที่ดีซึ่งนอกจากการปลูกกาแฟแล้ว ในด้านกระบวนการแปรรูปกาแฟได้ผลิตกาแฟคั่วและกาแฟบดส่งจำหน่ายทั้งในจังหวัดลำปางและจังหวัดใกล้เคียง ขั้นตอนการเก็บผลผลิตกาแฟนั้น นายตัวอธิบายว่า ดันกาแฟจะโตเต็มที่และสามารถเก็บเกี่ยวได้ในช่วงอายุประมาณ 5 ปี ออกดอกมาในช่วงเดือนมีนาคม-เมษายน และสามารถเก็บผลสดได้ในเดือนพฤศจิกายน-กุมภาพันธ์ ระยะเวลาตั้งแต่ออกดอกจนถึงเก็บผลได้ ใช้เวลาประมาณ 7 เดือน โดยจะเริ่มเก็บเกี่ยวเมล็ดเมื่อเมล็ดกาแฟเริ่มเป็นสีแดงก่ำจนมีสีคล้ายผลเชอรี่ ซึ่งจะทำการเก็บด้วยมือที่ละเมล็ด หลังจากได้เมล็ดกาแฟแล้วก็นำมาแยกเปลือกภายใน 24 ชั่วโมง นำไปหมัก 2 คืน ล้างเมือกด้วยเครื่องและนำไปตากแดดด้วยแสงอาทิตย์ 7-8 วัน เพื่อให้เมล็ดแห้งก็จะได้กาแฟกะล่านำไปสีกะลา แล้วจึงนำมาเก็บและบ่มในโกดัง หลังจากนั้นก็จะคัดเมล็ดกาแฟที่ได้มาตรฐานนำมาคั่วและออกจำหน่าย บรรจุไว้ในถุงอย่างถูกต้องตามวิธีการ เป็นผลิตภัณฑ์ภายใต้แบรนด์กาแฟตัวกะหมี่ จะมีทั้งหมด 5 แบบ คือ ผลิตภัณฑ์เมล็ดกาแฟอาราบิก้าแท้ คั่วกาแฟพร้อมซองหรือดริป คั่วบดปานกลาง คั่วบดเข้ม คั่วเมล็ดเข้ม และคั่วเมล็ดปานกลาง มีหลากหลายระดับการคั่วให้เลือกสามารถตอบโจทย์ความต้องการของลูกค้าให้มากที่สุด เมื่อนำกาแฟไปชงแล้วจะได้กลิ่นหอมกรุ่น รสชาติดี มีรส

เปรี้ยว นำ ขมตามและหวานตามมาซึ่งกาแฟพันธุ์อาราบิก้าถือเป็นกาแฟที่มีคุณภาพในด้านการมีกลิ่นหอม ถึงแม้ว่า กาแฟตัวกะหมี้จะไม่มีหน้าร้านหรือร้านกาแฟเป็นของตนเอง แต่นายตัวก็หาช่องทางการจัดจำหน่ายด้วยตนเองเช่น การติดต่อร้านค้า ห้างสรรพสินค้าเพื่อนำผลิตภัณฑ์วางจำหน่าย หรือออกร้านในงานเทศกาลต่างๆ นายตัวเป็น เกษตรกรที่ปลูกกาแฟอยู่บนดอยสูง แต่ก็มีควมรับผิดชอบต่อสังคมและผู้บริโภค เพราะเป็นแหล่งต้นน้ำ ไ้กาแฟจึง ไม่ใช้สารเคมีใดๆ สร้างจิตสำนึกในการผลิตกาแฟที่ปลอดภัย รวมทั้งลักษณะภูมิประเทศของพื้นที่เพาะปลูก สภาพ ภูมิอากาศ วิธีการปลูก และวิธีการเก็บ การคัดสรรเมล็ดกาแฟจะมีผลต่อรสชาติเฉพาะตัวที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ เพื่อส่งควมมีอรรถรสของกาแฟสู่ลูกค้า ด้วยคุณภาพและเอกลักษณ์รสชาติกาแฟของนายตัว ทำให้มีความโดดเด่นในเรื่องรสชาติ คณะผู้วิจัยจึงได้ร่วมมือกับนายตัวเชิญชวนให้เข้าโครงการพัฒนาผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยวเชิงกาแฟ โดยการจัดการไร่กาแฟเช่น การปรับภูมิทัศน์ให้เกิดความสวยงาม พัฒนาทางเดินในไร่ การทำป้ายบอก เส้นทางและแนะนำไร่กาแฟ จัดทำหนังสือสารคดีและวีดิทัศน์แนะนำไร่กาแฟ จัดหลักสูตรการฝึกอบรมการท่องเที่ยวเชิงกาแฟเพื่อพัฒนาผู้ประกอบการ นอกจากนี้นายตัวได้ออกทุนส่วนตัวในการสร้างร้านกาแฟและห้องน้ำติดลำธาร เพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยว หากมีการจัดให้นักท่องเที่ยวได้เข้าชมและทำกิจกรรมในไร่กาแฟตัวกะหมี้จะมีกิจกรรมเชิง การท่องเที่ยว เช่น การเดินชมรอบไร่กาแฟ การแข่งขันเก็บเมล็ดกาแฟ การชมการขั้นตอนการตากและคั่วเมล็ด กาแฟ การปลูกต้นกาแฟ และการดื่มกาแฟจากการชงหรือดริปภายในไร่กาแฟ เป็นต้น โดยที่ผ่านมาได้จัดกิจกรรม ทดสอบการท่องเที่ยวนำร่องได้นำผู้ประกอบการธุรกิจกาแฟระดับนานาชาติและนักท่องเที่ยวจำนวน 30 คนมาเที่ยวชม ไร่กาแฟบนเส้นทางท่องเที่ยวกาแฟ จึงถือได้ว่าไร่กาแฟตัวกะหมี้เป็นแหล่งเรียนรู้ที่สำคัญในการเข้ามาชม กระบวนการผลิตกาแฟตั้งแต่เริ่มต้นของการปลูกกาแฟไปสู่กระบวนการสุดท้ายบนเส้นทางท่องเที่ยวเชิงกาแฟที่ได้ เลือกสรรไว้

2. กาแฟสดดอยแม่แจ่ม ห้องเรียนการแปรรูปกาแฟ

ร้านกาแฟสดดอยแม่แจ่มตั้งอยู่ในหมู่บ้านแม่แจ่มมีกาแฟรสชาติที่โดดเด่นได้มาตรฐาน หากต้องการจะชง กาแฟหรือเลือกระดับความเข้มของกาแฟแบบใดก็สามารถเลือกได้เพราะที่นี่มีส่วนกาแฟและโรงคั่วกาแฟสามารถดูแล คุณภาพของกาแฟได้อย่างใกล้ชิด จุดเริ่มต้นของร้านกาแฟสดดอยแม่แจ่มเกิดจากคนรุ่นใหม่ที่มีความมุ่งมั่นและ ผลักดันในการพัฒนาทางด้านการท่องเที่ยวและอาชีพการปลูกกาแฟของหมู่บ้านแม่แจ่ม คือ นายศิวัณฐ กองไฟ เป็น ชาวเชียงใหม่ที่ได้มาปักหลักอยู่กับครอบครัวซึ่งเป็นชาวแม่แจ่ม เขามองเห็นถึงความเป็นไปได้ในการเพิ่มมูลค่าของการ แปรรูปจากเมล็ดกาแฟมาเป็นกาแฟสด เพราะชาวบ้านที่นี่ต่างปลูกกาแฟเป็นอาชีพหลัก แต่กลับส่งกาแฟขายให้กับ พ่อค้าที่อยู่นอกท้องถิ่นจึงเป็นการจุดประกายให้เขาเริ่มรวมกลุ่มจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนแปรรูปกาแฟที่ชื่อว่า “ดอยแม่ แจ่ม” ภายใต้การสนับสนุนด้านเงินทุนในการรับซื้อเมล็ดกาแฟจากสมาชิกพร้อมกับสร้างโรงคั่วกาแฟขึ้นมา กาแฟ ของที่นี่เป็นกาแฟอาราบิก้าแท้ 100 เปอร์เซนต์สูตรเข้มข้น ยิ่งไปกว่านั้นกาแฟดอยแม่แจ่มยังรับซื้อเมล็ดกาแฟจาก ชาวบ้านเฉลี่ย ปีละ 40-60 ตัน มีเครื่องมือที่รองรับการผลิตกาแฟในปริมาณมากทั้งเครื่องสีกาแฟ และเครื่องคั่วกาแฟ ซึ่งสามารถผลิตกาแฟคั่วได้ 1-2 ตัน/วัน ร้านกาแฟได้มีโรงงานคั่วเมล็ดกาแฟและการผลิตกาแฟเป็นของตนเอง (ศิวัณฐ กองไฟ,สัมภาษณ์ 6 สิงหาคม 2563) ร้านกาแฟสดดอยแม่แจ่มเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการท่องเที่ยวเชิงกาแฟ

ที่ครบวงจร โดยเริ่มต้นด้วยการไปชมไร่กาแฟที่ได้รับรางวัลชนะเลิศจากการประกวดกาแฟระดับโลกซึ่งตั้งอยู่สูงจากระดับน้ำทะเล ภายในไร่กาแฟจะมีโรงคั่วกาแฟสามารถเยี่ยมชมการสาธิตการชงหรือดริปกาแฟ ช่วงเก็บผลผลิตเมล็ดกาแฟของดอยแม่แจ่มจะเก็บกันในช่วงเดือนพฤศจิกายน-มกราคม เพราะเป็นช่วงที่มีอากาศหนาวเย็น ต้นกาแฟจะออกดอกให้ผลผลิตเป็นมากเป็นช่วงที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจเดินทางมาเพื่อชมกระบวนการทำกาแฟ ชมโรงคั่วที่มีมาตรฐานรองรับ โดยวิธีการเก็บเมล็ดกาแฟของชาวบ้านจะเก็บกาแฟเชอรี่จากต้นกาแฟ จากนั้นทำการรวบรวมผลผลิตส่งไปยังวิสาหกิจชุมชนที่ทำหน้าที่รับซื้อเมล็ดกาแฟมาแปรรูปซึ่งหลังจากนำกาแฟเชอรี่มาแกะเปลือกโดยใช้เครื่องสี จะนำเมล็ดกาแฟที่ได้มาล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำไปตากแดดให้แห้ง ประมาณ 5-6 แดด กาแฟที่ตากแห้งจะเรียกว่ากาแฟกะลา ขั้นตอนต่อไปจะนำกาแฟกะลาเข้าเครื่องกะเทาะเปลือกอีกครั้งเพื่อให้ได้กาแฟสาร เสร็จแล้วจะนำไปแปรรูปโดยการคั่วและบรรจุลงถุงบรรจุภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ทั้งหมดของกาแฟดอยแม่แจ่มที่จัดจำหน่ายจะมีอยู่ 6 ชนิดประกอบด้วย กาแฟแบบคั่วอ่อนมีกลิ่นเปรี้ยวอ่อนๆ เป็นเอกลักษณ์เหมาะสมสำหรับกาแฟร้อน กาแฟแบบคั่วกลางเน้นความหอม มีความขมเล็กน้อยเหมาะสมสำหรับกาแฟร้อนและเย็น กาแฟแบบคั่วเข้มเน้นความขมที่เหมาะสมสำหรับกาแฟเย็น กาแฟแบบดริปคือกาแฟอาราบิก้าคั่วกลางเน้นความหอมเหมาะสมสำหรับกาแฟร้อนและเย็น ชาเล็ดมังกรที่มีรสชาติฝาดเล็กน้อย น้ำชามีสีแดงช่วยในเรื่องของการบำรุงกระดูก เส้นผม หัวใจ และบำรุงเลือด แมคคาเดเมีย ราชาล้างโพรตีนที่อุดมไปด้วยไขมันที่ดีต่อสุขภาพและช่วยลดคอเลสเตอรอล กาแฟสดดอยแม่แจ่มเป็นแหล่งรวมผลิตภัณฑ์ขึ้นชื่อของหมู่บ้านแห่งนี้ได้แก่ เมล็ดกาแฟคั่ว สบู่กาแฟ ชาอู่หลง สมุนไพรเล็ดมังกร แมคคาเดเมียหรือน้ำผึ้งธรรมชาติ ที่นี้ก็จัดวางขายทุกอย่าง เพราะผู้ผลิตหวังไว้ว่าจะสร้างแบรนด์กาแฟให้มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักเหมือนกาแฟดอยอื่นๆ ทั้งนี้เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจของชุมชนและเกิดการท่องเที่ยวชุมชนในหมู่บ้านแม่แจ่มนับได้ว่าร้านกาแฟแห่งนี้เป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการท่องเที่ยวเชิงกาแฟที่ครบวงจรที่นักท่องเที่ยวสามารถเข้าชมและเรียนรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตกาแฟ เช่น ไร่กาแฟ โรงคั่ว และร้านกาแฟ ตลอดจนมีกิจกรรมการท่องเที่ยวต่างๆ ภายในแหล่งเรียนรู้อีกด้วย

3. ไร่สุวรรณ แหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร

ไร่สุวรรณเป็นหนึ่งในที่พักและร้านกาแฟบนดอยสูง มีไร่กาแฟและแมคคาเดเมียที่มีชื่อเสียงของหมู่บ้านแม่แจ่มเป็นแหล่งผลิตเมล็ดพันธุ์กาแฟชั้นดีและแมคคาเดเมีย นักท่องเที่ยวที่แวะมาเยี่ยมชมจะได้เรียนรู้วิถีชีวิตชุมชน เช่น วัฒนธรรมอาหาร การอยู่ร่วมกันกับคนพื้นถิ่น และที่สำคัญเป็นแหล่งเรียนรู้วิถีชีวิตชาวเกษตร ที่นี่จึงคล้ายกับเป็นศูนย์รวมในการทำกิจกรรมต่างๆ เป็นทั้งจุดเช็คอิน บริการที่พัก ลานกางเต็นท์ ร้านกาแฟ ร้านอาหารและไร่เกษตรแบบผสมผสาน ที่ตั้งอยู่บนดอยแม่แจ่มท่ามกลางป่าและภูเขา จุดเริ่มต้นของไร่สุวรรณแห่งนี้มาจากการย้ายถิ่นฐานของนายสุวรรณ มูลคำดี เจ้าของไร่สุวรรณ เดินทางมาจากอำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่และปักหลักที่นี่พร้อมครอบครัวตั้งแต่ ปีพ.ศ. 2528 และได้เรียนรู้ด้านการเกษตรจนพัฒนามาเป็นไร่สุวรรณที่มีเนื้อที่เกือบ 100 ไร่ พื้นที่กว้างขวาง ไร่สุวรรณปลูกพืชเศรษฐกิจแบบผสมผสาน โดยมีการปลูกไร่กาแฟ ไร่แมคคาเดเมีย ไร่เกาลัด และผลไม้ตามฤดูกาล ด้วยการปลูกพืชสลับหมุนเวียนกันไปตามฤดูกาลทำให้ไร่สุวรรณมีผลผลิตที่หลากหลาย แต่สิ่งที่

โดดเด่นคือแมคคาเดเมีย ราชอาณาจักรที่สร้างรายได้นับแสนบาทต่อเดือน นายสุวรรณได้ทำสวนผสมและสวนแมคคาเดเมียมากกว่า 20 ปีแล้ว ปัจจุบันมีต้นแมคคาเดเมียกว่า 1,300 ต้นบนยอดเขาตอยแม่แจ่ม ซึ่งสูงกว่าระดับน้ำทะเล 1,100 เมตร มีดินที่ดีและภูมิอากาศเย็นสบายตลอดปี จึงทำให้แมคคาเดเมียเจริญเติบโตได้ดีกว่าที่อื่น สาเหตุที่ปลูกต้นแมคคาเดเมีย เพราะนายสุวรรณมองว่าหากปลูกพืชซ้ำกับคนอื่น หากได้ผลผลิตจำนวนมากจะทำให้ราคาตกต่ำลงกว่าเดิม จึงหันมาปลูกแมคคาเดเมียร่วมกับพืชสวนชนิดอื่นๆ เมื่อแมคคาเดเมียออกผลผลิตได้นำมาแปรรูปแมคคาเดเมียขายเองโดยไม่ต้องผ่านพ่อค้าคนกลาง รวมถึงแบ่งขายตามขนาดต่างๆ ซึ่งสามารถขายในราคากิโลกรัมละประมาณ 1,000 บาท (สุวรรณ มูลคำดี, สัมภาษณ์ 6 สิงหาคม 2563) สำหรับจุดเด่นของแมคคาเดเมียที่ไรสุวรรณ คือรสชาติดี เมล็ดกรอบ เนื้อมัน มีรสหวานเป็นรสชาติที่มีเสน่ห์เฉพาะตัว มีคุณภาพในราคาที่ยุติธรรม โดยในแต่ละเดือนสามารถขายแมคคาเดเมียแปรรูปได้เกือบ 1 ตันต่อเดือน คณะผู้วิจัยได้ร่วมกับนายสุวรรณพัฒนากิจการด้านการท่องเที่ยวในไร่แห่งนี้คือ การเดินชมต้นแมคคาเดเมียพร้อมกับการแข่งขันเก็บเมล็ดแมคคาเดเมียที่ตกตามพื้นที่นับเป็นกิจกรรมหนึ่งที่สามารถสร้างประสบการณ์และความเพลิดเพลินให้นักท่องเที่ยว ช่วงเก็บเกี่ยวผลผลิตของแมคคาเดเมียจะอยู่ในช่วงเดือนพฤษภาคม-กันยายน ชาวสวนจะเก็บเฉพาะลูกที่ร่วงหล่นใต้ต้นเท่านั้นเพราะสุกพอดี จากนั้นนำผลไปลอกเปลือกสีเขียวออกได้เมล็ดแมคคาเดเมียที่มีเปลือกสีน้ำตาลหุ้มอยู่ เป็นลูกกลมคล้ายกับช็อกโกแลตบอล จากนั้นนำไปตากแดดประมาณ 3-4 วัน เพื่อให้เมล็ดข้างในหดลงเนื่องจากความชื้นระเหยไป จึงนำมาแกะเปลือกแข็งสีน้ำตาลออกทีละเมล็ดถือว่าไม่ใช่เรื่องง่ายกว่าจะได้แมคคาเดเมียสีขาวเมล็ดเล็กๆ นอกจากแมคคาเดเมียอบแห้งที่นักท่องเที่ยวนิยมรับประทานยังมีเมนูเด็ดอีกหนึ่งเมนูคือ น้ำพริกแมคคาเดเมียสูตรพิเศษ นอกจากนี้ยังมีจุดสนใจทางการท่องเที่ยวของไรสุวรรณอยู่ที่ความงดงามของอุโมงค์ดอกบัวสีขาวอมเหลือง ตัดกับสีเขียวของต้นกาแฟพันธุ์อาราบิก้าและแมคคาเดเมีย โดยนักท่องเที่ยวจะเพลิดเพลินกับการถ่ายภาพซึ่งจะบานสะพรั่งปีละครั้งในช่วงเดือนธันวาคม-เดือนมกราคม และเก็บภาพความประทับใจกลับไป ความงดงามนี้ถูกจัดให้เป็นกิจกรรมประจำปีของไรสุวรรณเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวให้แวะเข้ามาเที่ยวชม แต่ถ้าหากนักท่องเที่ยวมาไม่ทันช่วงที่ดอกบัวบานในบริเวณร้านกาแฟไรสุวรรณก็ยังมีดอกนางพญาเสือโคร่งที่ทยอยออกดอกบานให้นักท่องเที่ยวได้ชมอีกเช่นกัน

4. ร้านกาแฟ Domlay Coffee : กาแฟคั่วมือ

ร้านกาแฟ Domlay Coffee โดดเด่นและเป็นเอกลักษณ์คือกาแฟคั่วมือ ด้วยกรรมวิธีการผลิตที่เน้นการทำมือตั้งแต่กระบวนการปลูกจนถึงการผลิออกมาเป็นกาแฟสดพร้อมดื่มเพียงแห่งเดียวของบ้านแม่แจ่ม แม้ว่าปัจจุบันที่ร้านจะมีเครื่องคั่วกาแฟยังเป็นการนำเทคโนโลยีเข้ามาผสมผสาน แต่หากลูกค้าหรือนักท่องเที่ยวอยากชมกระบวนการคั่วกาแฟด้วยมือแล้ว นายกฤตภาส และนางผกามาต แก้วคำไสย์ เจ้าของร้านสองสามีภรรยาที่สามารถสาธิตวิธีการคั่วกาแฟให้ชม ระยะเวลากว่า 15 ปีแล้วที่นายกฤตภาส และนางผกามาต แก้วคำไสย์ ได้ย้ายถิ่นฐานบ้านเกิดมาอยู่ที่บ้านแม่แจ่มและได้เรียนรู้การเป็นเกษตรกรซึ่งทั้งการปลูกพืชผักเมืองหนาวนานาชนิด โดยผลผลิตจะส่งจำหน่ายให้กับทางโครงการหลวงและการปลูกกาแฟ เดิมทีจะเน้นการจำหน่ายเมล็ดกาแฟ แต่ขณะนี้ได้พัฒนามาเป็นการแปรรูปและสร้างให้เป็นผลิตภัณฑ์ของตนเอง (กฤตภาส แก้วคำไสย์, สัมภาษณ์ 5 สิงหาคม 2563) การจัดจำหน่ายทั้งปลีกและส่งรวมถึงการเปิดร้านจำหน่ายให้นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเที่ยวได้ดื่มด่ำทั้งรสชาติกาแฟคั่วมือ และสัมผัสบรรยากาศที่ดี

ของหมู่บ้านแม่แจ่ม ทั้งนี้การปลูกกาแฟจะเน้นการปลูกในลักษณะของวนเกษตร โดยปลูกต้นกาแฟแซมในสวนป่าบน ดอยสูงของหมู่บ้านที่เน้นการจัดการดูแลแบบธรรมชาติ ปลอดภัยจากเคมี เนื่องจากสภาพพื้นที่ดอยสูงเหมาะกับการ เจริญเติบโตของกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้ารวมกับการจัดการดูแลแบบธรรมชาติ จึงทำให้ได้ผลผลิตกาแฟที่มีคุณภาพ ด้วยการที่เกษตรกรเป็นทั้งผู้ปลูกและผู้ผลิตเองทุกขั้นตอน ตั้งแต่การเพาะปลูก การดูแล การเก็บเกี่ยว การสีเปลือก การตากแห้ง การคั่วเมล็ด การคั่ว ตลอดจนขั้นตอนการแปรรูป จึงทำให้มั่นใจได้ว่า นักท่องเที่ยวได้ดื่มกาแฟอาราบิก้าแท้ 100% และ ทุกขั้นตอนการผลิตของร้านกาแฟ Domlay Coffee จะเน้นเรื่องคุณภาพเป็นหลักโดยใช้สองมือ เป็นหลัก ไม่มีการใช้เครื่องจักรเข้ามาช่วย ตั้งแต่การเก็บเมล็ดกาแฟที่เน้นการเก็บเมล็ดที่สุกแดงฉ่ำ และนำมาสู่ กระบวนการคัดเมล็ดการแปรรูปที่ทุกขั้นตอนจะเน้นการใส่ใจเพื่อให้เมล็ดกาแฟที่ดีที่สุดออกมา ในส่วนของการคั่วเมล็ด กาแฟ จะใช้เครื่องคั่วด้วยมือซึ่งใช้แหล่งพลังงานความร้อนจากก๊าซหุงต้ม โดนการคั่วหนึ่งครั้งจะใส่เมล็ดกาแฟลงไป ประมาณ 0.5 กิโลกรัม ใช้เวลาในการคั่วประมาณ 18 นาที โดยเมล็ดกาแฟคั่วที่ผลิตจำหนายนั้นจะแบ่งออกเป็น 3 ระดับความเข้มข้น คือ กาแฟคั่วกลางค่อนข้างเข้ม เมล็ดกาแฟจะมีสีน้ำตาลเข้ม ไม่มีความเปรี้ยวหลงเหลือ มีแต่ความ เข้มข้นและความหอมละมุนของกาแฟ เหมาะกับการทำกาแฟเย็น กาแฟคั่วกลาง เมล็ดกาแฟจะมีสีน้ำตาลเข้มปาน กลาง เหมาะกับการทำกาแฟร้อนและเย็น และกาแฟคั่วอ่อน เมล็ดกาแฟสีน้ำตาลอ่อนเหมาะสำหรับการนำไปชงหรือดริป รสชาติที่ได้จะมีความเปรี้ยวและหอมผลไม้ดอกไม้ต่างๆ กิจกรรมสำหรับนักท่องเที่ยวในแหล่งการเรียนรู้แห่งนี้คือ การชมหรือฝึกการคั่วกาแฟด้วยมือด้วยตนเอง เมื่อคั่วเสร็จก็สามารถนำกาแฟที่คั่วในหลายระดับมาชงหรือดริปกาแฟ เพื่อเลือกดื่มได้ตามความพึงพอใจของแต่ละบุคคล คณะผู้วิจัยได้ร่วมมือกับนายกฤตภาสในการทำป้ายแนะนำเรื่องราว กระบวนการผลิตกาแฟโดยเฉพาะการคั่วมือเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้เข้าใจถึงกระบวนการผลิตกาแฟและเชิญ ผู้ประกอบการของร้านแห่งนี้เข้าร่วมหลักสูตรการพัฒนาผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยวเชิงกาแฟให้ได้เรียนรู้และ พัฒนาคุณภาพของการผลิตกาแฟให้ได้มาตรฐานขึ้น

5. สถานที่ท่องเที่ยวทั่วไปในบ้านแม่แจ่ม

นอกเหนือจากแหล่งเรียนรู้เพื่อการท่องเที่ยวเชิงกาแฟพิเศษ ยังมีแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติและวัฒนธรรม ที่น่าสนใจอื่นในชุมชน เช่น กิวผืน พระเจ้าทันใจแห่งวัดเวียงหวาย และชุมชนเผ่าเย้าและเผ่าลาหู่ ซึ่งถือเป็นสถานที่ ท่องเที่ยวที่น่าสนใจเช่นกัน (1) กิวผืนเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวชอบการบุกเบิกเส้นทาง เพราะว่าเป็นสถานที่ แห่งนี้ชาวบ้านและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้ร่วมกันพัฒนาเส้นทางปรับปรุงสถานที่จนกลายเป็นจุดชมวิวเมื่อไม่นานมานี้ ตั้งอยู่ในเขตรอยต่อระหว่างลำปางและเชียงใหม่ มีความสูงจากระดับน้ำทะเล 1,517 เมตร ธรรมชาติมีความอุดม สมบูรณ์ แม้จะเป็นลักษณะทางเดินบนสันเขาแคบๆ ระยะทางราว 100 เมตร เมื่อเดินมาสุดทางเดินที่มีหินใหญ่ ความงดงามของธรรมชาติที่เต็มไปด้วยหมอกและภูเขา ในวันที่ท้องฟ้าเปิดสามารถมองเห็นวิวทิวทัศน์ได้ถึง 4 จังหวัด ได้แก่ เชียงใหม่ เชียงราย ลำปาง และลำพูน เป็นจุดชมวิวพระอาทิตย์ขึ้นและตกที่สวยงามอีกด้วย (2) พระเจ้า ทันใจแห่งวัดเวียงหวายเป็นศูนย์รวมจิตใจของชุมชนมาถึงหมู่บ้านแม่แจ่ม วัดเวียงหวายตั้งอยู่บริเวณเนินเขาสูง มี ทิวทัศน์ที่สวยงาม จึงทำให้มองเห็นพระพุทธรูปองค์ใหญ่ได้จากทุกที่ทุกแห่งในเขตหมู่บ้าน ทั้งอยู่ใกล้หรือไกลก็สามารถ

มองเห็นชัดเจน นับได้ว่าเป็นแหล่งศูนย์รวมจิตใจของคนในชุมชน วัดสุนทราวาส หรือ วัดเวียงหวายสร้างขึ้นประมาณ ปีพ.ศ. 2450 โดยการร่วมแรงร่วมใจของคนในชุมชน เป็นสิ่งปลูกสร้างโดยใช้ศิลปะการก่อสร้างแบบไทใหญ่ และได้มีการพัฒนาจนถึงสมัยที่หลวงพ่อลายคำเป็นเจ้าอาวาส ชาวไทใหญ่ก็ได้สร้างโรงเรียนพระปริยัติธรรม ศาลา ทำให้วัดเวียงหวายมีศิลปะการก่อสร้างที่งดงามตามแบบของไทยใหญ่มากขึ้น (3 ชุมชนเผ่าเย้าและเผ่าลาหู่ โดยการเยี่ยมชมกลุ่มอาชีพปักผ้าและจักรสานตะกร้าชาวเขา ซึ่งทั้งสองชนเผ่าเย้าและเผ่าลาหู่ต่างเป็นชนเผ่าที่มีมรดกทางวัฒนธรรมที่ดีงามอันเป็นภูมิปัญญาได้รับการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นผ่านกระบวนการเรียนรู้ตามวิถีชีวิต มาสัมผัสวิถีชีวิตของพวกเขาในชุมชนหมู่บ้านแม่แจ่มกันให้มากขึ้น จะเห็นได้ว่าทุกผลงานที่ตั้งโชว์เรียงรายในหมู่บ้านแม่แจ่ม สะท้อนให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของวัฒนธรรมชนเผ่า ทุกผลิตภัณฑ์ล้วนเป็นผลงานที่ผลิตกันขึ้นมาเอง ใส่ใจในทุกรายละเอียด รังสรรค์ผลงานจากฝีมือขึ้นมาเพื่อให้คนรุ่นหลังได้สืบทอด หากนักท่องเที่ยวคนไหนสนใจสามารถเลือกซื้อติดไม้ติดมือกลับบ้านไปเป็นของที่ระลึกได้

การจัดการแหล่งเรียนรู้เพื่อการท่องเที่ยวเชิงเกษตรในบ้านป่าเหมี้ยง

ชุมชนบ้านป่าเหมี้ยงเป็นหมู่บ้านที่อยู่หลังหุบเขาในเขตอุทยานแห่งชาติแจ้ซ้อน อำเภอเมืองปาน จังหวัดลำปาง ห่างจากอุทยานแห่งชาติแจ้ซ้อนประมาณ 15 กิโลเมตรและ ห่างจากอำเภอเมืองปาน 30 กิโลเมตร มีลักษณะภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นภูเขาสลับซับซ้อน เป็นหนึ่งในชุมชนที่ได้บุกเบิกเรื่องของการท่องเที่ยวโดยชุมชนมาเป็นเวลานานกว่า 20 ปีและถือว่าเป็นหมู่บ้านบนเขาสูงที่โอบล้อมไปด้วยป่าเหมี้ยง พื้นที่ตั้งของหมู่บ้านอยู่บนดอยสูงแห่งเทือกเขาผีปันน้ำ ทำให้หมู่บ้านขนาดแห่งนี้มีอากาศเย็นสบายและเงียบสงบตลอดทั้งปี บ้านป่าเหมี้ยงแห่งนี้ขึ้นชื่อในเรื่องความบริสุทธิ์ของธรรมชาติ ผืนป่ารอบบ้านป่าเหมี้ยงจัดเป็นป่าต้นน้ำระดับ 1 - A ของแม่น้ำวังซึ่งได้รับการอนุรักษ์จากชาวบ้านในลักษณะที่เอื้อประโยชน์ซึ่งกันและกัน เพราะการทำเหมี้ยงนั้นต้องอาศัยร่มไม้ใหญ่ค่อนข้างหนาที่บดบังแดดอยู่ ที่ความสูงระดับ 900-1,400 เมตร จากระดับน้ำทะเล ระบบรากของเหมี้ยงต้องรับอาหารและแร่ธาตุผ่านเชื้อราชนิดหนึ่งที่เกิดขึ้น เชื้อราในระบบรากของต้นไม้ในป่า ดังนั้นการที่ชาวบ้านดูแลรักษาป่าให้มีความอุดมสมบูรณ์ก็เท่ากับเป็นการทำนุบำรุงแหล่งผลิตรายได้ของชุมชนไปด้วย แม้จะเป็นหมู่บ้านขนาดเล็กแต่มีจำนวนครัวเรือนประมาณ 126 ครัวเรือน ผู้คนส่วนใหญ่ดำรงชีพด้วยการประกอบอาชีพเก็บใบชาป่า ทำสวนเหมี้ยง แปรรูปเหมี้ยง และหาของป่า โดยวิถีชีวิตของคนในชุมชนยังคงรูปแบบดั้งเดิม มีความเป็นเอกลักษณ์ด้านขนบธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรม และการละเล่นต่างๆ (ชุตินันต์ สะสอง และคณะ, 2563, หน้า 80-82) บ้านป่าเหมี้ยงเริ่มเป็นที่รู้จักในหมู่นักท่องเที่ยวมากขึ้น มีผู้คนจากทั่วทุกสารทิศเข้ามาทำความรู้จักในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ของทุกปี ดอกเสี้ยวป่าสีขาวบริสุทธิ์อมชมพู จะผลิบานขาวโพลนไปทั่วทั้งหุบเขา มีกลิ่นหอมอ่อนสดชื่น สามารถชมได้ในตัวหมู่บ้านและบริเวณริมถนน ดอกเสี้ยวป่าเป็นดอกไม้พื้นเมือง ลักษณะดอกเป็นสีขาว มี 5 กลีบ มีแฉกสีชมพูที่กลีบใหญ่ มักขึ้นอยู่บนภูเขาที่มีระดับความสูง 1,000 เมตรขึ้นไป แน่่อนว่าที่นี้ขึ้นดอกมากกว่าที่ไหนๆ จึงทำให้ช่วงเดือนกุมภาพันธ์ เป็นช่วงหมู่บ้านสดใสและสวยงามมากที่สุด ด้วยความที่มีนักท่องเที่ยวเริ่มเข้าหมู่บ้านเป็นระยะ จนมีการพัฒนาชุมชนให้กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติและเกษตร มีโฮมสเตย์หลายหลัง จึงเกิดจัดการระบบโดยชาวบ้านในชุมชนช่วยกันพัฒนา

กลายเป็นการพัฒนาหมู่บ้านและพัฒนาชาวบ้านในชุมชนไปพร้อม กัน ค่อยๆ เรียนรู้จนทำให้ชุมชนบ้านป่าเหมี้ยงเป็นที่รู้จักมากขึ้นในฐานะแหล่งท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติในระดับจังหวัด โดยนักท่องเที่ยวได้เดินเล่นในชุมชนบ้านป่าเหมี้ยงกันจนเต็มที่ได้ชมวิธีการเรียนรู้ต่างๆ ชมกรรมวิธีคว่ำชาโดยใช้มือ การเก็บใบเหมี้ยง การทำหมอนใบชาดับกลิ่น กรรมวิธีการทำกาแฟ หรือเดินสำรวจมุมต่างๆ ของหมู่บ้าน โดยในหมู่บ้านมีร้านขายของชำ ร้านขายเหมี้ยง สะพานดอกเลี้ยว ถนนศิลปะ และวัดให้นักท่องเที่ยวได้เที่ยวชมกัน สร้างสีสันให้บ้านป่าเหมี้ยง จึงได้เห็นว่าหมู่บ้านนี้มีความน่าอยู่ แต่ละบ้านปลูกต้นไม้ดอกไม้ มีถนนขนาดเล็กเป็นเนินไต่ระดับจนกลายเป็นจุดชมวิวหมู่บ้านที่สวยงาม บ้านป่าเหมี้ยงมีโฮมสเตย์ให้พักเพื่อนักท่องเที่ยวจะได้ใช้เวลาสัมผัสบรรยากาศอย่างเต็มที่ ซึ่งมีให้เลือกหลากหลายรูปแบบหลายหลัง และได้รับประทานอาหารพื้นถิ่นกับเมนูเด็ดประจำหมู่บ้านเช่น ยำใบเหมี้ยง หรือกล้วยป่า และยังมีผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจของหมู่บ้านอีกมากมาย เช่น เหมี้ยงหมัก ลูกอมรสชาใบเหมี้ยง เห็ดหอมน้ำผึ้งป่า และชาใบเหมี้ยง รสชาติดั้งเดิมของชุมชน ตัวหมู่บ้านตั้งอยู่บนเทือกเขากลางป่า จึงทำให้มีอากาศเย็นสดชื่นตลอดปี มีลำธารไหลผ่านหมู่บ้าน นักท่องเที่ยวที่ชื่นชอบการท่องเที่ยวโดยชุมชนได้สัมผัสกับวิถีชีวิต ตลอดจนได้สัมผัสวิถีทัศนธรรมชาติที่งดงาม มีแหล่งเรียนรู้เพื่อการท่องเที่ยวเชิงเกษตรที่คณะผู้วิจัยได้เข้าไปร่วมจัดการกำหนดให้เป็นส่วนหนึ่งของเส้นทางท่องเที่ยวเชิงกาแฟดังนี้

1. ไร่เหมี้ยง อุทยานแห่งวัฒนธรรมเกษตร

กิจกรรมที่นักท่องเที่ยวจะพลาดไม่ได้เมื่อมาเยือนบ้านป่าเหมี้ยง คือการเข้าป่าไปชมการเก็บเหมี้ยง โดยเจ้าของสวนจะเตรียมอุปกรณ์ไว้ให้เช่น ตะกร้าสำหรับใส่ใบเหมี้ยงสะพายอยู่บนบ่า มีดอกเส้นเรียวบางเอามัดเหมี้ยง มีดพร้าสำหรับฟันวัชพืช ปอกคล้ายแหวนใส่ที่ปลายนิ้วซึ่งทำจากแผ่นสังกะสีม้วน โดยปลายติดใบมีดโกนไว้เพื่อความคมจะได้เอาไว้ใช้เก็บใบเหมี้ยง อุปกรณ์ชิ้นสุดท้ายเป็นขอ เชือกขนาดยาวที่ปลายเชือกติดตะขอไม้ซึ่งเอาไว้ใช้โน้มต้นไม้ที่สูงให้ต่ำลง เพื่อความสะดวกในการเก็บเหมี้ยงที่ง่ายขึ้น โดยการเก็บเหมี้ยงนั้นให้ตัดโดยเว้นก้านใบเอาไว้ เพื่อให้ใบเหมี้ยงได้หายใจเมื่อนั้นต้นจะไม่แตกยอด เน้นเก็บยอดสามใบแรกเท่านั้น เหมี้ยงคือชาพันธุ์ซึ่งเติบโตในป่าที่มีต้นไม้ใหญ่ อากาศหนาวเย็นและความชื้นสูง ชาวบ้านทำเหมี้ยงสืบต่อกันมากกว่า 100 ปี ตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษฤดูกาลเก็บเหมี้ยงเริ่มตั้งแต่เข้าฤดูฝนไปจนหมดฤดูหนาว ช่วงเดือนพฤษภาคมจนถึงเดือนกุมภาพันธ์ ส่วนที่มาของชื่อหมู่บ้าน “ป่าเหมี้ยง” มาจาก “ต้นเหมี้ยง” ซึ่งเป็นต้นไม้ที่ปลูกโอบล้อมหมู่บ้านไว้ โดยต้นเหมี้ยงก็คือต้นชา ที่นี้จะไม่นิยมเก็บยอดอ่อนเพื่อทำใบชา แต่จะเก็บใบอ่อนเพื่อนำไปหมักผ่านกระบวนการต่างๆ จนมีรสเปรี้ยว เรียกว่าเหมี้ยง ถือเป็นของทานเล่นทางวัฒนธรรมของภาคเหนือโดยทั่วไปคล้ายกับการกินหมาก ชาวภาคเหนือแต่ละบ้านจะมีเหมี้ยงไว้ต้อนรับแขกที่มาเยี่ยมเยือน (สราวุธ รูปิน และคณะ, 2561, หน้า 53-54) ขั้นตอนการทำเหมี้ยงไม่ได้มีความซับซ้อนมากนัก เพียงใส่ใบเหมี้ยงหนึ่งมัดแล้ววางเรียงลงเป็นแถววงกลมในถังซีเมนต์ หรือถังพลาสติกทั่วไป เติมน้ำเปล่าแล้วหมักไว้ 20 วันถึง 1 เดือน ขึ้นอยู่กับความอ่อนความแก่ของเหมี้ยง จากนั้นนำขึ้นมาทุบเพื่อให้นุ่ม มัดส่งขายไปทั่วจังหวัดในภาคเหนือ ซึ่งลูกค้าส่วนใหญ่ยังคงเป็นกลุ่มคนอายุ 50 ปีขึ้นไปที่เคยกับวัฒนธรรมการกินเหมี้ยงมาแต่ดั้งเดิม นิยมอมเล่นเวลาหลังอาหารหรือทำงาน เพราะจะช่วยให้กระชุ่มกระชวยกระปรี่ไม่่วงนอน ปัจจุบันเหมี้ยงไม่ค่อยเป็นที่นิยมในอดีตที่ผ่านมา ชาวบ้านจึงนำพลับและกาแฟพันธุ์อาราบิก้ามาปลูกแซมในป่า จึงทำให้ในช่วงฤดูหนาวเราจะพบเห็นเมล็ดกาแฟสุกสีแดงฉาน และผลพลับ

สีเหลืองดกเต็มต้นในหมู่บ้านแห่งนี้ อย่างไรก็ตามไร่เมี่ยงถือเป็นอุทยานวัฒนธรรมเกษตรของชุมชนซึ่งสามารถพบเห็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตเมี่ยงซึ่งในปัจจุบันเหลือเพียงไม่กี่แห่งในภาคเหนือ

2. “Zhun Coffee” กาแฟคุณภาพแห่งป่าเหมี้ยง

ชุมชนบ้านป่าเหมี้ยงมีกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวได้ร่วมทำมากมาย และที่โดดเด่นอีกอย่างหนึ่งคือกาแฟคุณภาพดีของร้านกาแฟ Zhun Coffee ซึ่งเป็นร้านกาแฟประจำหมู่บ้านโดยมีนายคมสันต์ จันทร์งามเป็นเจ้าของร้านกาแฟ ไร่กาแฟ และโรงคั่วกาแฟได้ผ่านประสบการณ์ที่ต้องเรียนรู้มากมายในวงการธุรกิจกาแฟเพื่อสร้างธุรกิจของตัวเอง นายคมสันต์เป็นชาวป่าเหมี้ยงโดยกำเนิด แต่ไปจบการศึกษาจากเชียงใหม่ มีความตั้งใจอยากกลับมาทำงานเพื่อพัฒนาท้องถิ่น ในช่วงเวลานั้นเรื่องของกาแฟสดกำลังเป็นที่นิยมและได้รับความสนใจเป็นอย่างมาก ประกอบกับชุมชนบ้านป่าเหมี้ยงมีการปลูกกาแฟกันอยู่แล้ว จึงเป็นโอกาสและจังหวะที่ดีทำให้นายคมสันต์ผันตัวเข้ามาสู่ธุรกิจกาแฟอย่างเต็มรูปแบบ แม้ช่วงแรกจะประสบปัญหาเมล็ดกาแฟหรือลูกค้าไม่พอใจบ้าง แต่ด้วยความไม่ย่อท้อ เขาจึงนำปัญหาเหล่านั้นมาปรับปรุงแก้ไข และพัฒนาคุณภาพร้านกาแฟจนสามารถยกระดับกาแฟของเขาให้เป็นที่ไว้วางใจของลูกค้า นายคมสันต์ เล่าว่า ขณะที่เริ่มต้นนั้นอายุประมาณ 22 ปี เริ่มจากการเพาะต้นกาแฟอาราบิก้า แล้วนำไปปลูกเสริม เพราะเดิมในพื้นที่ของที่บ้านได้ปลูกกาแฟอาราบิก้าอยู่แล้วประมาณ 100 ต้น แต่ที่ทำให้นายคมสันต์มีกำลังใจมากขึ้น คือการที่โครงการหลวงได้เข้ามารับซื้อกาแฟจากชาวบ้านป่าเหมี้ยง ทำให้ได้เงินมาสนับสนุนอาชีพการปลูกกาแฟอย่างจริงจัง ทั้งยังเข้าเรียนในหลักสูตรด้านธุรกิจกาแฟเพิ่มเติมเพื่อนำความรู้ไปต่อยอดให้กับธุรกิจของเขา (คมสันต์ จันทร์งาม, สัมภาษณ์ 10 มิถุนายน 2563) ทำให้ชุมชนบ้านป่าเหมี้ยงไม่ได้มีใบเมี่ยงเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงเท่านั้น แต่ยังมีกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้า ด้วยลักษณะพื้นที่ของบ้านป่าเหมี้ยงนั้นอยู่สูงจากระดับน้ำทะเลประมาณ 1,000 เมตร กาแฟเป็นพืชไร่ที่รักไม้ การปลูกกาแฟจึงเป็นการอนุรักษ์ธรรมชาติ โดยชุมชนบ้านป่าเหมี้ยงอยู่ในเขตต้นน้ำลำธารของจังหวัดลำปาง จึงไม่สามารถใช้สารพิษ หรือสารเคมีที่เป็นอันตรายได้ ทำให้มั่นใจได้ว่าเป็นกาแฟที่ดีปลอดภัยสำหรับผู้บริโภคอย่างแท้จริง และยังมีอากาศเย็นตลอดปี เหมาะสำหรับปลูกกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้า ปัจจุบันนายคมสันต์มีพื้นที่ปลูกกาแฟประมาณ 400-500 ไร่ มีกระบวนการผลิตแบบครบวงจร เน้นคุณภาพเป็นสำคัญ ตั้งแต่การเพาะปลูกไปจนถึงการแปรรูปจำหน่าย มีโรงคั่วกาแฟเป็นของตัวเองและคั่วโดยผู้ชำนาญหรือ Roaster ที่มีความรู้ ความชำนาญจึงเข้าใจในหลักการและเรื่องราวของกาแฟเป็นอย่างดี ทำให้สามารถสร้างผลิตภัณฑ์กาแฟที่มีคุณภาพรสชาติเข้มข้น ผลิตภัณฑ์กาแฟของเขาจำหน่ายภายใต้ชื่อแบรนด์ Zhun Coffee มีให้เลือก 2 ระดับความเข้ม คือ เมล็ดกาแฟคั่วเข้ม และเมล็ดกาแฟคั่วกลาง รวมถึงกาแฟสดพร้อมถุงกรองสำเร็จรูป หรือกาแฟดริป จัดจำหน่ายด้วยเช่นกัน ส่วนด้านการตลาดในระยะเริ่มแรกนั้น ได้เปิดตลาดด้วยการออกร้านขายกาแฟสดตามงานของจังหวัด งานเทศกาลต่างๆ พร้อมนำผลิตภัณฑ์กาแฟถุงสำเร็จรูปออกจำหน่ายควบคู่ และเตรียมแผนการผลิตกาแฟเมล็ดโทนครึ่งจำหน่ายเป็นสินค้าสำหรับตลาดบนด้วย แม้ว่าตลาดกาแฟทั้งในและต่างประเทศจะมีการแข่งขันสูงมากเพียงใด แต่ผลิตภัณฑ์กาแฟระดับชุมชนมีคุณภาพ เส้นทางในธุรกิจกาแฟของนายคมสันต์สื่อให้เห็นว่า ความรู้เกี่ยวกับเรื่องกาแฟ การตลาด และที่สำคัญคือความตั้งใจจริง เป้าหมายสูงสุดที่นายคมสันต์ตั้งเป้าไว้คือการทำให้กาแฟของบ้านป่า

เหมียงเป็นที่รู้จักไปทั่วประเทศและในระดับนานาชาติ คณะผู้วิจัยได้จัดเส้นทางท่องเที่ยวเชิงกาแฟโดยการจัดทำแผนที่และป้ายแนะนำไร่กาแฟ โรงคั่วกาแฟและร้านกาแฟเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้และมีกิจกรรมการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้อง กระบวนการผลิตกาแฟ ตลอดจนจัดหลักสูตรพัฒนาผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยวเชิงกาแฟอีกด้วย

3. ศูนย์ภูมิปัญญาหมอนใบชา

นอกจากการทำเหมียง ในหมู่บ้านแห่งนี้ยังนำใบเหมียงเก่ามาแปรรูปเป็นหมอนใบชาเพื่อสุขภาพ โดยเอาใบเหมียงเก่าอบแห้งจนมีกลิ่นหอมแล้วนำไปอัดใส่หมอน เมื่อนอนหนุนไปก็สูดกลิ่นไปชาหอมไปด้วยและมีหลายแบบให้เลือก ทั้งหมอนทรงธรรมดาไปจนถึงหมอนเล็กใช้แขวนในตู้เสื้อผ้า กลิ่นหอมของใบชาจะช่วยให้ร่างกายรู้สึกผ่อนคลาย เมื่อนำมาหนุนนอน จะช่วยกระตุ้นระบบหมุนเวียนโลหิต ตลอดจนยังช่วยบรรเทาโรคที่เกี่ยวข้องกับระบบทางเดินหายใจ ทำให้หายใจคล่อง นอนหลับสบาย และยังสามารถระงับกลิ่นอับต่างๆ ในจุดที่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ เช่น รถยนต์ ห้องแอร์ ห้องรับแขก ห้องนอน เสื้อผ้า และที่อื่นๆ เป็นต้น หมอนใบชาเพื่อสุขภาพถือได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาและเอกลักษณ์แห่งบ้านป่าเหมียง แปรรูปเหมียงให้กลายเป็นมูลค่าที่จับต้องได้ สะท้อนให้เห็นความลงมือระหว่างการทำภูมิปัญญาดั้งเดิมมาประยุกต์ใช้กับความคิดสร้างสรรค์ของคนรุ่นใหม่ เกิดเป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่นของหมอนใบชาบ้านป่าเหมียงเป็นการนำวิถีสัจจากธรรมชาติมาใช้ให้เกิดประโยชน์ และเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ เป็นงานฝีมือ มีความประณีตงดงาม รูปแบบและลวดลาย ตอบโจทย์ความต้องการของตลาดได้เป็นอย่างดี ศูนย์ภูมิปัญญาหมอนใบชาได้มีกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวได้ทำหมอนใบชาด้วยตนเองตามขนาดที่ต้องการเพื่อเก็บไว้เป็นที่ระลึกสำหรับตนเองอีกด้วย

สรุป

การจัดการแหล่งเรียนรู้เพื่อการท่องเที่ยวเชิงกาแฟกรณีศึกษาบ้านแม่แจ่มและบ้านป่าเหมียง ตำบลแจ้ซ้อน อำเภอเมืองปาน จังหวัดลำปางพบว่า สถานที่ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตกาแฟเช่น ไร่กาแฟ โรงคั่ว ร้านกาแฟ ไร่เกษตรผสมผสาน เป็นต้น เป็นสิ่งที่สามารถนำมาสร้างเป็นแหล่งเรียนรู้หรือสถานที่ท่องเที่ยวให้นักท่องเที่ยวได้แทบทั้งสิ้น แหล่งเรียนรู้เหล่านี้เป็นการเพิ่มสถานที่ท่องเที่ยวและกิจกรรมทางการท่องเที่ยวให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสและมีประสบการณ์โดยมีความหลากหลายเพิ่มมากขึ้นกว่าการท่องเที่ยวเชิงนิเวศตามปกติ จากสมมุติฐานที่ตั้งไว้ว่า กระบวนการผลิตกาแฟจะทำให้เกิดแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรเพิ่มขึ้นและสร้างการเรียนรู้ให้นักท่องเที่ยวได้มีความเข้าใจในชุมชนผู้ปลูกกาแฟ ยังได้มีส่วนร่วมสร้างรายได้จากการเข้าไปชมแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตกาแฟประเภทต่างๆ ของชุมชนเช่น ผลิตภัณฑ์กาแฟ เป็นต้น การพัฒนาแหล่งเรียนรู้เหล่านี้ได้มีการจัดโปรแกรมการท่องเที่ยว กิจกรรมการท่องเที่ยว และเส้นทางท่องเที่ยวเชิงกาแฟที่เชื่อมโยงกันในชุมชนผู้ปลูกกาแฟของตำบลแจ้ซ้อน อำเภอเมืองปาน จังหวัดลำปางเมื่อมีนักท่องเที่ยวเข้ามาเยือนชุมชนก็เป็นการเพิ่มทางเลือกให้นักท่องเที่ยวมีโอกาสได้เลือกท่องเที่ยวได้อย่างหลากหลายและได้รับความรู้เกี่ยวกับวิถีชีวิตของคนในชุมชน

ข้อเสนอแนะ

การวิจัยครั้งนี้เป็นการจัดการแหล่งเรียนรู้เพื่อการท่องเที่ยวเชิงกาแฟในตำบลแจ้ซ้อน อำเภอเมืองปาน จังหวัดลำปางโดยการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงกาแฟให้เป็นต้นแบบสำหรับการท่องเที่ยวเชิงเกษตรในจังหวัดลำปาง

เนื่องจากพื้นที่ของบ้านป่าเหมี้ยงมีระยะทางห่างจากบ้านแม่กำปอง อำเภอแม่ออน จังหวัดเชียงใหม่เพียง 8.5 กิโลเมตรมีถนนเชื่อมโยงถึงกัน บ้านแม่กำปองเป็นหมู่บ้านการท่องเที่ยวเชิงนิเวศที่มีชื่อเสียงระดับประเทศและมีไร่องานกาแฟ ไร่เหมี้ยง และระบบนิเวศใกล้เคียงกับบ้านป่าเหมี้ยงเป็นอย่างมาก หากจะมีการวิจัยเพื่อเชื่อมโยงเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงกาแฟระหว่างสองจังหวัดก็จะเป็นประโยชน์ในการเพิ่มแหล่งเรียนรู้ให้มีความน่าสนใจแก่นักท่องเที่ยวมากยิ่งขึ้น

เอกสารอ้างอิง

- กฤตภาส แก้วคำไสย์. (2563, 5 สิงหาคม) **สัมภาษณ์.** ผู้ประกอบการร้านกาแฟ Domlay Coffee บ้านแม่แจ่ม ตำบลแจ้ซ้อน อำเภอเมืองปาน จังหวัดลำปาง.
- คมสันต์ จันทรงาม.(2563, 10 มิถุนายน) **สัมภาษณ์.** ผู้ประกอบการร้านกาแฟ Zhun Coffee บ้านป่าเหมี้ยง ตำบลแจ้ซ้อน อำเภอเมืองปาน จังหวัดลำปาง.
- ชนาภา ศรีวิสรณ์, พระมหาดวงเด่น จิตญาโณ และชนทอง วัฒนประดิษฐ์. (2561). แนวทางการเสริมสร้างชุมชนสันติสุขตามหลักพุทธสันติวิธี : กรณีศึกษาชุมชนชาวไร่กาแฟดอยช้าง. **วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร.** 6 (ฉบับพิเศษ), หน้า 284-297.
- ชุตินันต์ สะสอง, สัญญา สะสอง และอารีย์ บินประทาน. (2563). การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงนิเวศผ่านการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้เสียชุมชนบ้านป่าเหมี้ยง ตำบลแจ้ซ้อน อำเภอเมืองปาน จังหวัดลำปาง. **วารสารวิชาการวิทยาลัยบริหารศาสตร์.** 3 (1), หน้า 75-86.
- โตม ไกรปกรณ์. (2557). การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ : มองผ่านการผลิตและบริโภคกาแฟ. **วารสารภาษาและวัฒนธรรม.** 33 (2), หน้า 5-20.
- ตัว จางอรุณ.(2563, 5 สิงหาคม) **สัมภาษณ์.** ผู้ประกอบการไร่กาแฟตัวกะหมี่ บ้านแม่แจ่ม ตำบลแจ้ซ้อน อำเภอเมืองปาน จังหวัดลำปาง.
- นันทน์ภัส ทรัพย์โชคธนกุล, กรกมล อินทร์สอน, ธัญพร ช่างเสนาะ และพิทักษ์ ศิริวงศ์. (2557) “กาแฟดอยช้าง” คุณภาพชีวิตของผู้ประกอบการไทยภายใต้ตราสินค้าเพื่อการค้าที่เป็นกลาง. **วารสารวิชาการ Veridian E-journal.** 7 (2), หน้า 1327-1338.
- ปิยนาด สรรพา. (2561). กาแฟชนเผ่า ทูทางวัฒนธรรม การเป็นผู้ประกอบการของกลุ่มชาติพันธุ์ปกากะญอ. **วารสารพัฒนศาสตร์.** 3 (1), หน้า 95-137.
- ปิยานุช สิ้นันดา และพิกุล สุพรไพบุลย์. (2557). การจัดการความรู้เพื่อเสริมสร้างศักยภาพการผลิตกาแฟและคุณภาพของกาแฟชุมชนบ้านสนเจริญ ตำบลผาทอง อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน. **วารสารการพัฒนาชุมชนและคุณภาพชีวิต.** 2 (3), หน้า 325-331.
- ไพโรจน์ ไชยเมืองชื่น, เพ็ญกานต์ นามวงศ์ และศิริขวัญ ปัญญาเรียน. (2563). **กรุ่นกลิ่นกาแฟแจ้ซ้อน.** เชียงใหม่ : อาร์ทเวิร์ด ปริ้นติ้งเฮาส์.

- ภานนท์ คุ่มสุภา และมานิช ชุ่มเมืองปัก. (2564). กลวิธีการสื่อสารของกิจการเพื่อสังคมกาแฟอาข่า อ่ามากับการขับเคลื่อนธุรกิจและการพัฒนาคุณภาพชีวิตเกษตรกรชาวอาข่า. วารสารสหวิทยาสังคมศาสตร์และการสื่อสาร. 4 (1), หน้า 1-15.
- วันเพ็ญ จิตรเจริญ และคณะ. (2561). การส่งเสริมศักยภาพการแข่งขันธุรกิจกาแฟอราบิก้าแบบครบวงจรในเขตภาคเหนือตอนบนภายใต้อิทธิพลการเปิดการค้าเสรีอาเซียน. ลำปาง: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา.
- ศิริขวัญ ปัญญาเรียน และเพ็ญกานต์ นามวงศ์. (2563). แนวทางการยกระดับทางการท่องเที่ยวเชิงกาแฟของชุมชนตำบลแจ้ซ้อน อำเภอเมืองปาน จังหวัดลำปาง. ใน เปรมวิทย์ วิวัฒน์เศรษฐ์. (บรรณาธิการ). รายงานที่เกี่ยวข้องเนื่องกับการประชุมวิชาการระดับชาติ “พะเยาวิจัย 9”. (หน้า 1175-1180).
- ศิวัณฐ์ กองไฟ. (2563, 6 สิงหาคม) สัมภาษณ์. ผู้ประกอบการร้านกาแฟสดดอยแม่แจ่ม บ้านแม่แจ่ม ตำบลแจ้ซ้อน อำเภอเมืองปาน จังหวัดลำปาง.
- สรารุธ รูปิน และคณะ. (2561). ประวัติศาสตร์และชุมชนผู้ผลิตเหมี้ยงล้านนา. เชียงใหม่: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- สุวรรณ มูลคำดี. (2563, 6 สิงหาคม) สัมภาษณ์. ผู้ประกอบการไร่สุวรรณ บ้านแม่แจ่ม ตำบลแจ้ซ้อน อำเภอเมืองปาน จังหวัดลำปาง.