

ภูมิปัญญาการทำกาแฟโบราณเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวบนเส้นทางระหว่างกระบี่-เกาะลันตา

กรณีศึกษา: ชุมชนบ้านรำหมาต อำเภอเกาะลันตา จังหวัดกระบี่

STUDY OF WISDOM OF THAI STYLE COFFEE TO SUPPORT TOURISM ON THE WAY KRABI-KOH LANTA CASE STUDY OF : RAMAD VILLAGE, KOH LANTA DISTRICT, KRABI PROVINCE

ผกามาศ เพชรสิน Phakamas Pachsin¹
อุทิศ สังขรัตน์ Utit Sungkharat²

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาภูมิปัญญาการทำกาแฟโบราณบ้านรำหมาต 2) เพื่อศึกษารวมวิธีการทำกาแฟโบราณบ้านรำหมาต 3) เพื่อศึกษาการบริหารจัดการกลุ่มอาชีพผลิตกาแฟโบราณรำหมาต วิธีการดำเนินงานวิจัยใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ เก็บข้อมูลโดย การสัมภาษณ์เชิงลึก และการสังเกตแบบมีส่วนร่วม กลุ่มผู้ให้ข้อมูลประกอบด้วยประธานกลุ่ม รองประธานกลุ่ม เทร่ญญิก สมาชิกกลุ่ม และนำเสนอโดยการพรรณนาวิเคราะห์และใช้ภาพประกอบ

ผลการศึกษาพบว่า

1) ภูมิปัญญาการทำกาแฟโบราณนั้นเป็นแบบดั้งเดิม ไม่มีเครื่องทุ่นแรงที่เป็นเครื่องจักรเข้ามาเกี่ยวข้องในกระบวนการผลิต มีการคั่วกาแฟโดยใช้ไม้พินแทนแก๊สการใช้น้ำตาลอ้อยแทนน้ำตาลทราย

¹ นักศึกษาปริญญาโท สาขาการจัดการการท่องเที่ยวเชิงนิเวศชุมชน คณะการจัดการสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่

M.A. Student, Major Community Ecotourism Management, Faculty of Environmental Management, Prince of Songkla University, Hat Yai Campus. E-mail: b.sainhome@gmail.com

² อาจารย์ ดร. สาขาพัฒนามนุษย์และสังคม ภาควิชาสารพัดศึกษา คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ Ph.D, Lecturer, Program Human and Social Development, Department of Educational, Faculty of Liberal Arts, Prince of Songkla University, Hatyai Campus. E-mail : utit.s@psu.ac.th

Research Center for Integrated Ecotourism Management in Southern Thailand (RC-ECO SOUTH), Prince of Songkla University, Hatyai Campus

2) กรรมวิธีการทำกาแฟโบราณบ้านรำหมาด มีวิธีการขั้นตอนที่พิถีพิถัน ทุกขั้นตอนต้องอาศัยแรงงาน

3) มีการบริหารจัดการกลุ่มที่เป็นระบบระเบียบ ประธานกลุ่มมาจากการให้คะแนนเสียงโดยการยกมือ มีวาระ 3 ปี สมาชิกกลุ่มยอมรับและปฏิบัติตาม มีการประชุมกลุ่ม 3 เดือน/ครั้ง มีการแบ่งหน้าที่รับผิดชอบอย่างชัดเจน จัดสรรปันผลตามความรับผิดชอบ ส่งผลให้กลุ่มมีความเข้มแข็งและสมาชิกก็พึงพอใจในการทำงาน

คำสำคัญ : กลุ่มกาแฟโบราณบ้านรำหมาด, ภูมิปัญญาการทำกาแฟโบราณ

Abstract

From the research in “A study of wisdom of Thai style coffee to support tourism on the way Krabi-Koh Lanta case study of:Ramad village,Koh Lanta district,Krabi province” had the purpose to: (1) To study of wisdom of making Thai style coffee in Ramad village (2) To study of processing of making Thai style coffee in Ramad village (3) To study the management of Thai style coffee group. The data were collected through in-depth interview and participatory observations with 10 members of Thai style coffee group consisting the chairman 1 person, vice-chairman 1 person, treasurer 1 person and 7 members. The result of the study are presented using a descriptive approach and illustrations.

The results revealed that

1) Wisdom of Thai style coffee was an original process. It didn't have any machines. They used the rubber wood for fire instead of gas and they used cane sugar instead of sugar.

2) The processing of Thai style coffee was punctilious and need the man power.

3) There was a good regulation. The chairman was from the members voting. There are 3 each year-term for the leader. There is a meeting 3 times per month. The member are responsibilities and they also accepted and followed the regulation so it made the group growth up strength.

Keywords : Thai style coffee group in Ramad village, Wisdom of Thai style coffee

บทนำ

ปัจจุบันกาแฟเป็นเครื่องดื่มที่คนในสังคมนิยมดื่มกันมาก เนื่องจากมีคุณสมบัติหลายประการ คุณสมบัติประการแรก คือ กลิ่นและรสชาติของกาแฟที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คุณสมบัติประการที่สอง คือ กาแฟมีสารประกอบอินทรีย์ที่เรียกว่า กาเฟอีน (Caffeine) ซึ่งมีผลต่อระบบประสาทและระบบกล้ามเนื้อของมนุษย์ ทำให้ผู้ดื่มกาแฟตื่นตัว ไม่่วงซึม ทำให้นิยมดื่มกันมาก นอกจากนี้กาแฟยังมียาเสพติดคล้ายยาเสพติดอย่างอ่อน ผู้ที่ดื่มกาแฟจึงมักต้องการดื่มเป็นประจำอย่างที่ชาวบ้านเรียกว่า “ติดกาแฟ” ก็เป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้ผู้ดื่มกาแฟกันมาก ความน่าสนใจมีใช้จำนวนร้านกาแฟที่เพิ่มขึ้นอย่างมากมาย แต่เป็นพฤติกรรมของผู้ดื่มกาแฟที่ชอบจับกลุ่มพบปะพูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ถกเถียง วิพากษ์วิจารณ์เรื่องราวต่าง ๆ กันอย่างกว้างขวางและเป็นประจำ โดยเฉพาะเรื่องการบ้านการเมือง อย่างที่เรียกในสำนวนไทยว่าเป็น “สภากาแฟ” (เดชา ศิริภัทร. 2551 : สืบค้นเมื่อ 24 ตุลาคม 2557, จาก [http : www.doctor.or.th/article/detail/3291](http://www.doctor.or.th/article/detail/3291)) กาแฟมี หลากหลายพันธุ์ ปลูกได้ดีบริเวณแถบเส้นศูนย์สูตรของโลก กาแฟ 2 พันธุ์หลักที่นิยมนำมาบริโภค คือ อราบิก้า เป็นพันธุ์กาแฟที่ปลูกและเป็นที่นิยมนำมาบริโภคมากที่สุดในโลก ปลูกได้ดีตามเทือกเขาสูงที่มีอากาศเย็นเป็นกาแฟที่มีคุณภาพสูงปลูกและดูแลยากราคาแพงส่วนใหญ่นำมาผลิตเป็นกาแฟคั่วบด จุดเด่นของอราบิก้าคือมีกลิ่นหอมและมีสารกาแฟสูงทำให้เราดื่มกาแฟแล้วรู้สึกได้ถึงความกระปรี้กระเปร่า มีชีวิตชีวา มีปริมาณคาเฟอีนต่ำ อราบิก้าในประเทศไทยปลูกมากบนดอยสูงทางภาคเหนือ เช่น เชียงใหม่ เชียงราย แพร่ ลำปาง เป็นต้น อีกหนึ่งสายพันธุ์คือ โรบัสต้า เป็นพันธุ์กาแฟที่นิยมรองจาก อราบิก้า ปลูกได้ดีตามพื้นที่ราบที่มีอากาศอบอุ่น ปลูกง่ายราคาไม่แพง ส่วนใหญ่นำมาผลิตเป็นกาแฟสำเร็จรูป และนำมาผสมกับอราบิก้าบางส่วน เพื่อผลิตกาแฟคั่วบดให้รสชาติแตกต่างออกไป เวลาดื่มกาแฟโรบัสต้าแล้วรู้สึกได้ถึงความนุ่ม ชุ่มคอ มีปริมาณคาเฟอีนสูงเป็น 2 เท่าของอราบิก้า โรบัสต้าในประเทศไทยปลูกมากบนพื้นที่ราบทางภาคใต้ เช่น จังหวัดชุมพร ระนอง นครศรีธรรมราช กระบี่ เป็นต้น (สนิท เกตุแก้ว. 2550 : สืบค้นเมื่อ 12 ธันวาคม 2557, จาก [https : www.gotoknow.org/posts/130400](https://www.gotoknow.org/posts/130400)) กระบี่ เป็นจังหวัดที่มีการประกอบอาชีพทางการเกษตร เช่น ทำสวน ทำไร่ อาชีพหนึ่งที่เป็นที่นิยมกันมากคือ การปลูกกาแฟ เนื่องจากบริเวณพื้นที่ปลูกมีแร่ธาตุอุดมสมบูรณ์ ตำแหน่งพื้นที่และสภาพอากาศเหมาะสม ผลผลิตกาแฟจึงมีคุณภาพโดยเฉพาะพันธุ์

โรบัสต์ดำของอำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่ จึงได้รับการยอมรับเรื่องคุณภาพ จนกลายเป็นพืชเศรษฐกิจประจำท้องถิ่นที่สำคัญ แต่ในปี พ.ศ. 2556 ที่ผ่านมา พบว่าสถานการณ์พื้นที่ปลูกกาแฟจังหวัดกระบี่นั้นลดลง โดยเฉพาะแหล่งปลูกสำคัญ ได้แก่ ตำบลดินแดงในพื้นที่อำเภอลำทับ ตำบลคลองท่อมเหนือในพื้นที่อำเภอคลองท่อม และตำบลเขาเขนในพื้นที่อำเภอปลายพระยา ซึ่งพื้นที่ในการปลูกลดลงประมาณร้อยละ 15 ผลผลิตต่อไร่ลดลงประมาณร้อยละ 10 จาก 126 กิโลกรัม/ไร่ เหลือ 113 กิโลกรัม/ไร่ เนื่องจากเกษตรกรหันไปปลูกปาล์มน้ำมัน และยางพาราแทนการปลูกกาแฟเนื่องจากยางพาราและปาล์มน้ำมันมีราคาสูงกว่า แม้ว่าพื้นที่ปลูกกาแฟจะลดลง แต่ที่ยืนยันได้ว่า คุณภาพกาแฟของอำเภอคลองท่อมนั้นยังคงเดิม เพียงแต่เมื่อราคาซื้อขายในตลาดต่ำลงเรื่อยๆ ทำให้ผู้ปลูกกาแฟต้องหันกลับมาคิดทบทวน จนมีแนวคิดแปรรูปเมล็ดกาแฟจำหน่าย เพื่อเพิ่มมูลค่า (สุจิต เมืองสุข, 2557 : สืบค้นเมื่อ 6 ธันวาคม 2557, จาก http://www.technologychaoban.com/news_detail.php?tnid=1073) และนอกจากนี้กระบี่ยังเป็นจังหวัดที่มีชื่อเสียงด้านแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ โดยเฉพาะแหล่งท่องเที่ยวประเภทเกาะหรือทะเล เกาะหนึ่งที่สำคัญและเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวคือ เกาะลันตา ซึ่งระหว่างทางจากกระบี่-เกาะลันตานั้น จะต้องผ่านชุมชนบ้านร่าหมาด ชุมชนที่เข้มแข็ง มีวิถีการดำเนินชีวิตที่เรียบง่าย เป็นชุมชนเศรษฐกิจพอเพียง มีการจัดตั้งกลุ่มเพื่อเสริมสร้างรายได้และถ่ายทอดภูมิปัญญา ภูมิปัญญาที่เด่นชัดและเป็นที่น่าสนใจ คือ ภูมิปัญญาการทำกาแฟโบราณ

จากการที่ราคากาแฟตกต่ำ ทำให้ชาวบ้านเล็งเห็นถึงความสำคัญของกาแฟ จึงได้รวมกลุ่มสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับกาแฟ กลุ่มนั้นคือกลุ่มกาแฟโบราณร่าหมาด อ.เกาะลันตา จ.กระบี่ เป็นการรวมตัวของกลุ่มแม่บ้านที่ต้องการสร้างรายได้เสริมจากการประกอบอาชีพหลัก และแก้ปัญหาการว่างงานและเสริมรายได้ให้กับสตรีสูงวัยในหมู่บ้าน โดยมีสมาชิกในกลุ่ม 73 คน ลงทุนกันหุ้นละ 50 บาท แต่มีเงื่อนไขว่า 1 คน ถือได้ไม่เกิน 3 หุ้น เพื่อเป็นทุนในการซื้อวัตถุดิบในการผลิตกาแฟโบราณ สาเหตุที่ใช้ชื่อว่า กาแฟโบราณร่าหมาด เพราะว่า ขั้นตอนการผลิตกาแฟของบ้านร่าหมาดใช้วิธีโบราณแบบดั้งเดิม ไม่มีเครื่องทุ่นแรงที่เป็นจักร ทุกกระบวนการผลิตใช้กำลังคน (สตรีสูงวัย) และวัสดุที่มีอยู่ตามธรรมชาติเท่านั้น แม้แต่ไฟที่ใช้คั่วเมล็ดกาแฟก็ใช้ไฟจากพื้นแทนการใช้แก๊ส ที่บ้านร่าหมาดจะรับซื้อเมล็ดกาแฟสดสายพันธุ์โรบัสต์ดำ จากบ้านคลองท่อม เนื่องจากที่บ้านร่าหมาดมีการปลูกกาแฟน้อย ทำให้ได้ผลผลิตไม่เพียงพอต่อความ

ต้องการในการผลิต จุดเด่นของกาแฟโบราณบ้านร่ำหมาดอยู่ที่กลิ่นหอม และรสชาติที่หวานกลมกล่อม และที่สำคัญได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ดีเด่น ระดับ 3 ดาว ประจำปี พ.ศ. 2546 ได้รับเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ปี 2548 และรางวัลหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) 4 ดาว ประจำปี พ.ศ. 2553 เป็นเครื่องรับประกันคุณภาพของกาแฟโบราณบ้านร่ำหมาดได้เป็นอย่างดี (กิตติมา ถิ่นเกาะยาว (ผู้ให้สัมภาษณ์). ผกามาศ เพชรสิน (ผู้สัมภาษณ์) ที่อาคารเฉลิมพระเกียรติทุ่งโคกแค ตำบลเกาะกลาง อำเภอกะลันตา จังหวัดกระบี่)

ภูมิปัญญาการทำกาแฟโบราณ จึงเป็นจุดท่องเที่ยวที่น่าสนใจที่จะสามารถดึงดูดให้นักท่องเที่ยวได้เยี่ยมชม และเป็นจุดแวะพักที่นักท่องเที่ยวสามารถซื้อของฝากของที่ระลึกที่ได้มาตรฐานและมีเครื่องหมายสัญลักษณ์รับรองคุณภาพ นอกจากนี้ยังเป็นการกระจายรายได้ให้กับชุมชนอีกด้วย อีกทั้งนักท่องเที่ยวยังได้ชมกรรมวิธีในการทำกาแฟโบราณและได้มีส่วนร่วมในการทำกาแฟโบราณ ผู้วิจัยจึงมีความสนใจในการศึกษาภูมิปัญญาการทำกาแฟโบราณเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวบนเส้นทางระหว่างกระบี่-เกาะลันตา กรณีศึกษา: ชุมชนบ้านร่ำหมาด อำเภอกะลันตา จังหวัดกระบี่ ให้เป็นเส้นทางท่องเที่ยวรูปแบบใหม่และเป็นทางเลือกของนักท่องเที่ยว

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาภูมิปัญญาการทำกาแฟโบราณบ้านร่ำหมาดบนเส้นทางท่องเที่ยวกระบี่-เกาะลันตา
2. เพื่อศึกษากรรมวิธีการทำกาแฟโบราณบ้านร่ำหมาดบนเส้นทางท่องเที่ยวกระบี่-เกาะลันตา
3. เพื่อศึกษาการบริหารจัดการกลุ่มกาแฟโบราณบ้านร่ำหมาด อำเภอกะลันตา จังหวัดกระบี่

วิธีดำเนินการวิจัย

พื้นที่ศึกษาในงานวิจัยชิ้นนี้คือ ชุมชนบ้านร่ำหมาด อำเภอกะลันตา จังหวัดกระบี่ ซึ่งเป็นชุมชนที่ตั้งอยู่บนเส้นทางของกระบี่-เกาะลันตา เป็นทางผ่านสำหรับนักท่องเที่ยวที่ต้องการไปเกาะลันตา โดยขอบเขตของเนื้อหาการศึกษา ดังนี้ 1) ศึกษา

ภูมิปัญญาการทำกาแพโบราณ 2) ศึกษากรรมวิธีการทำกาแพโบราณ 3) ศึกษาการบริหารจัดการกลุ่มกาแพโบราณบ้านรำหมาด อำเภอเกาะลันตา จังหวัดกระบี่ ผู้วิจัยได้กำหนดกลุ่มผู้ให้ข้อมูล คือ สมาชิกกลุ่มกาแพโบราณรำหมาด ประกอบด้วย ประธานกลุ่ม 1 คน รองประธานกลุ่ม 1 คน เภรัญญิก 1 คน และสมาชิก 7 คน ใช้วิธีการวิจัยโดยการสังเกตแบบมีส่วนร่วม ผู้วิจัยทำหน้าที่เข้าไปมีส่วนร่วม (Participant Observation) ในกิจกรรมต่าง ๆ ของกลุ่มกาแพโบราณบ้านรำหมาด โดยผู้วิจัยทำหน้าที่ในการสังเกตพฤติกรรมตั้งคำถาม ถ่ายภาพและจดบันทึก เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้อง

บริบทชุมชน

“ชุมชนบ้านรำหมาด”มีประวัติความเป็นมา คือโตะละไมจิ ย้ายครอบครัวมาจากปากหลาด (บริเวณบ้านหัวหินปัจจุบัน) มาอยู่ที่บ้าน รำหมาด ได้ชักชวนเพื่อนบ้านมาอยู่รวมกันอีก 10 ครอบครัว ได้แก่ นายดาโห๊ะ นางแดงนายแบน นายเตบ นายหาก นายกำเล็ม นายหนิม นายหลงสาด และนายบัวว่าโตะละไมจิ เป็นผู้ทุกคนเคารพนับถือ และเป็นคนที่ก่อตั้งมัสยิดขึ้น และอีหม่ามคนแรกคือ โตะละไมจิ เกือบุล “บ้านรำหมาด” เดิมชื่อว่า “หลาดตุ๋หยัง” ต่อมาเรียกชื่อเปลี่ยนเป็นรำหมาด เนื่องจากคนในสมัยนั้นนับถือสิ่งศักดิ์สิทธิ์ เมื่อมีเหตุการณ์อะไรเกิดขึ้นจะบนบานและสร้างศาลาตามที่คนนับถือ เช่น ศาลาโตะกูรณ ศาลาโตะแหรบ ศาลาโตะกรำหมาด ต่อมาจึงเรียกชื่อหมู่บ้านว่า “บ้านรำหมาด” จนปัจจุบัน ที่ตั้งอยู่ห่างจากอำเภอเกาะลันตาเป็นระยะทาง 14 กิโลเมตร และห่างจากจังหวัดกระบี่เป็นระยะทาง 76 กิโลเมตร (โกวิท ดารารักษ์, 2554 : สืบค้นเมื่อ 4 ธันวาคม 2557, จาก [http : krabi.cdd.go.th/VDR/vdr.tdr/lanta/VDR%20m2](http://krabi.cdd.go.th/VDR/vdr.tdr/lanta/VDR%20m2)

ชุมชนรำหมาด ประชาชนส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลาม ประชาชนมีความร่วมมือในการทำกิจกรรมเพื่อส่วนรวม มีความรักสามัคคี รักพวกพ้อง ซึ่งเป็นจุดแข็งของศาสนาอิสลาม ซึ่งปัจจุบันมีกลุ่มที่เข้มแข็ง เช่น กลุ่มผลิตกาแพโบราณ กลุ่มผลิตข้าวหอมมือ ผลิตภัณฑ์จากเตยปahnัน เป็นต้น นอกจากนั้นยังมีศักยภาพในการสืบทอดวิถีชีวิตชุมชนแบบเศรษฐกิจพอเพียง และภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยมีศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงที่มีความพร้อมทั้งอาคารสถานที่ และมีปราชญ์ชาวบ้านเป็นผู้ถ่ายทอดประสบการณ์ ความรู้ด้านการประกอบอาชีพ จากความตั้งใจในการรวมกลุ่มเพื่อประกอบอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ และเพื่อสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างความสามัคคี

ลดปัญหาการว่างงานของสตรีสูงวัย ซึ่งจะนำไปสู่ชุมชนเข้มแข็งและพึ่งพาตนเองได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง



ภาพประกอบ 1: แสดงแผนที่ชุมชนบ้านรำหามาด

ที่มา : ดัดแปลงจาก google map โดย นางสาวผกามาศ เพชรสิน

ผลการศึกษา

ผลการศึกษาพบว่า ชุมชนบ้านรำหามาด อำเภอเกาะลันตา จังหวัดกระบี่ สามารถเป็นเส้นทางท่องเที่ยวใหม่ของนักท่องเที่ยวได้ เพราะเป็นชุมชนที่เข้มแข็งเป็นต้นแบบชุมชนเศรษฐกิจพอเพียง และมีภูมิปัญญาที่เป็นจุดดึงดูดให้นักท่องเที่ยวได้แวะชมเหมาะสำหรับนักท่องเที่ยวในการแวะพักก่อนที่จะเดินทางไปยังเกาะลันตาเพื่อเรียนรู้วิถีชีวิต เรียนรู้ภูมิปัญญา และซื้อของฝากจากชุมชนสินค้าที่ได้รับความนิยมคือ กาแฟโบราณ เพราะได้รับมาตรฐาน มผช. และเป็นสินค้า OTOP ทำให้ชุมชนมีรายได้มากขึ้น กลุ่มนักท่องเที่ยวที่สนใจส่วนใหญ่จะเป็นชาวไทย นั่นคือ กลุ่มวัยเกษียณราชการ กลุ่มนักเรียนนักศึกษา เป็นต้น และภูมิปัญญาที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจ คือ ภูมิปัญญาการทำกาแฟโบราณ

1. ภูมิปัญญาการทำกาแฟโบราณ

การทำกาแฟโบราณบ้านร่าหมาด มีการสืบทอดมานานนับ 10 ปี โดยใช้วิธีการทำแบบดั้งเดิม ใช้แรงงานคน ไม่มีเครื่องจักรเป็นเครื่องทุ่นแรง ถึงแม้ว่าในยุคปัจจุบันเทคโนโลยีจะล้ำสมัย และมีหน่วยงานให้การสนับสนุนเครื่องจักรในการผลิตกาแฟ แต่ทางกลุ่มกาแฟโบราณก็ยังคงมุ่งมั่นและใช้ความรู้ ใช้ประสบการณ์ และภูมิปัญญาที่ตัวเองมีในการผลิตกาแฟ เพื่อให้ผลผลิตที่แตกต่างจากที่อื่น และเป็นอัตลักษณ์ของชุมชน

2. กรรมวิธีการทำกาแฟโบราณ

1. เมล็ดกาแฟที่นำมาคั่วเป็นพันธุ์โรบัสต้า ซึ่งสั่งซื้อมาจากอำเภอคลองท่อม อำเภอลำทับ และอำเภอปลายพระยา จังหวัดกระบี่ซึ่งเมล็ดกาแฟได้ผ่านขั้นตอนการตากแดดมาแล้วประมาณ 2 สัปดาห์ เมื่อได้เมล็ดกาแฟมาแล้วก็นำมาผัด คือการนำเมล็ดกาแฟใส่ในกระดังโดยการร่อนและโยนเมล็ดขึ้นไปบนอากาศเป็นจังหวะ เศษเปลือกกาแฟ หรือสิ่งแปลกปลอมจะค่อยๆ กระเด็นออกไปจากกระดัง ในกระดังก็จะเหลือเพียงเมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพสามารถนำไปคั่วได้

2. นำเมล็ดกาแฟที่ได้มาคั่วในกระทะ ปริมาณการคั่วแต่ละครั้งจะอยู่ที่ 5 กิโลกรัม โดยไฟที่ใช้ในการคั่วใช้ไฟแรง ไม้ฟืนเป็นไม้ยางพาราที่หาได้เองในหมู่บ้าน อุปกรณ์ที่ใช้ในการคั่วจะเป็นแท่งเหล็กด้ามยาวประมาณ 1.5 เมตร คั่วไปเรื่อยๆ ประมาณ 40 นาที เมื่อเมล็ดกาแฟเริ่มเปลี่ยนสีเป็นสีดำ ก็ตักกาแฟใส่ในกะละมังอะลูมิเนียมทิ้งไว้ให้เย็น เมล็ดกาแฟจะมีลักษณะใหญ่ขึ้นกว่าเดิม ส่งกลิ่นหอม ชวนให้ลิ้มลอง



ภาพประกอบ 2 การคั่วกาแฟ
ที่มา: ถ่ายเมื่อวันที่ 20 กันยายน 2557



ภาพประกอบ 3 ลักษณะกาแฟที่คั่วเสร็จแล้ว
ที่มา: ถ่ายเมื่อวันที่ 20 กันยายน 2557

3. ในระหว่างที่สมาชิกกลุ่มหนึ่งช่วยกันคั่วกาแฟ ก็จะมีอีกกลุ่มที่เคี้ยวน้ำตาล น้ำตาลที่เคี้ยวจะเป็นน้ำตาลแดงผสมกับน้ำตาลอ้อย ผสมกับน้ำสะอาด ซึ่งสูตรในการผสมน้ำตาลนี้ได้รับการถ่ายทอดมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ โดยแต่เริ่มเดิมที การคั่วกาแฟ นั้น เป็นการคั่วเพื่อใช้ดื่มเองในครอบครัว ใช้สูตรตามความชอบ ความเหมาะสม คั่ว ในปริมาณที่ไม่มากนัก พอใช้ดื่มในชีวิตประจำวัน ไม่ใช่เพื่อการค้า แต่ต่อมาเมื่อมีการ สืบทอดและได้ประกอบเป็นอาชีพ สูตรนี้จึงมีการเทียบอัตราส่วน ตามปริมาณของ เมล็ดกาแฟโดยยึดตามสูตรโบราณคือ

เมล็ดกาแฟที่คั่วแล้ว	5	กิโลกรัม
น้ำตาลทรายแดง	4	กิโลกรัม
น้ำตาลอ้อย	4	กิโลกรัม
น้ำสะอาด	2	ลิตร

ขั้นตอนการทำคือ เคี้ยวน้ำตาลกับน้ำตามสูตรที่กล่าวมานั้น เคี้ยวไปเรื่อย ๆ จน น้ำตาลมีลักษณะเป็นคาราเมล ไข่ไฟแรงพอสมควร ไม้พินจากยางพาราเช่นกัน เคี้ยว ประมาณ 30 นาที ซึ่งทางสมาชิกที่เคี้ยวน้ำตาลได้บอกเคล็ดลับที่ทำให้ไฟลุกและมี อุณหภูมิที่พอเหมาะกับการเคี้ยวน้ำตาลว่า ไม้พินต้องมีการกลับด้านอยู่บ่อย ๆ เพราะ เมื่อขี้เถ้าไปเกาะที่ช่องรูระบายอากาศของเตาจะทำให้ไฟค่อย ๆ มอดดับ ต้องมีการ กลับด้านไม้พินและเขย่าให้ขี้เถ้าหล่นลงไปยังชั้นล่างแล้วกวาดขี้เถ้าออกมา ซึ่งเตาเป็น เตาดินเผา มีลักษณะ 2 ชั้น อุปกรณ์ที่ใช้ในการเคี้ยวก็เป็นเหล็กยาวประมาณ 1.5 เมตร



ภาพประกอบ 4 การเคี้ยวน้ำตาล
 ที่มา : ถ่ายเมื่อวันที่ 20 กันยายน 2557

ภาพประกอบ 5 การเคี้ยวเมล็ดกาแฟที่ผสมกับ
 น้ำตาล ที่มา : ถ่ายเมื่อวันที่ 20 กันยายน 2557

เช่นเดียวกับเหล็กที่ใช้ควมเหล็กกาแพเมื่อน้ำตาลมีลักษณะเป็นกालะแมแล้ว ก็นำเมล็ดกาแพที่ควมเสร็จแล้ว เทใส่ลงไปนึ่งกระทะ ซึ่งขั้นตอนนี้ต้องใช้ความใจเย็นและปราณีต เพราะเมล็ดกาแพจะติดขอบกระทะ และเหนียวคล้ายกालะแม

4. หลังจากที่ได้ควมเมล็ดกาแพที่เข้ากันกับน้ำตาลที่มีลักษณะเหนียวหนืดแล้ว ก็นำมาเทลงบนแผ่นอะลูมิเนียมที่มีลักษณะเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ยาวประมาณ 2 เมตร กว้างประมาณ 80 เซนติเมตร แล้วกระจายให้ทั่วแผ่น ไม่ให้หนามากนัก ก็จะได้เมล็ดกาแพแผ่นหนืดแผ่นใหญ่ 1 แผ่น จากนั้นก็ทิ้งไว้ให้เย็น ภูมิปัญญาที่สอดแทรกในวิธีการขั้นตอนนี้คือ ในขณะที่เทกาแพลงบนแผ่นอะลูมิเนียมนั้น ให้นำตะหลิวเหล็กตีลงบนแผ่นกาแพให้แน่น แล้วยกตะหลิวขึ้นจะมียางกาแพติดขึ้นมา เหมือนใยแมงมุม ซึ่งจะทำการต้อนนำกาแพไปชงจะมีน้ำกาแพออกมาเป็นจำนวนมากและทำให้รสชาติกลมกล่อม



ภาพประกอบ 6 กาแพที่ควมเสร็จ
เทลงบนแผ่นอะลูมิเนียม ที่มา: ถ่ายเมื่อ
วันที่ 20 กันยายน 2557



ภาพประกอบ 7 ยางกาแพ เหมือนใยแมงมุม
ที่มา: ถ่ายเมื่อวันที่ 20 กันยายน 2557

5. เมื่อเมล็ดกาแพแผ่นหนืดเริ่มเย็นและแข็งตัว ก็ใช้ตะหลิวเหล็กเคาะออกมา ให้เป็นแผ่นเล็ก ๆ พร้อมสำหรับการนำไปตำในครกและสากที่ทำจากไม้ซึ่งมีลักษณะแข็งแรงมาก การตำต้องใช้จั้งหวะและความแม่นยำเพื่อให้ได้กาแพที่ละเอียดลักษณะของครกเป็นครกที่ทำจากไม้ ก่อนตำจะต้องนำแผ่นอะลูมิเนียมตัดเป็นแผ่นยาว แล้วมัดวนให้พอดีกับปากครก ความสูงให้สูงกว่าครก เพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้แผ่นกาแพกระเด็น

ออกจากครกในขณะที่ตำ สากทำจากไม้เช่นกัน ลักษณะคล้ายนาฬิกาทราย ผู้ที่ตำต้องจับตรงกลางของสาก สามารถตำได้ 2 หัว ซึ่งกระบวนการขั้นตอนนี้ นักท่องเที่ยวที่มาเยี่ยมชมจะให้ความสนใจและเข้ามามีส่วนร่วมมากกว่าขั้นตอนอื่นๆ เพราะคิดว่าสามารถทำได้ง่ายเทคนิคในการตำก็มีหลายแบบ เช่น ตำ 2 สาก ตำ 3 สาก เป็นต้น ตำ 2 สาก หมายถึง มีคนตำ 2 คน 2 สาก ใน 1 ครก ซึ่งต้องจับจังหวะผลักดันตำ ส่วนการตำ 3 สากนั้นจะยากกว่าการตำ 2 สาก คือมีคน 3 คน 3 สาก สลับกันตำ จับจังหวะให้ถูกต้อง



ภาพประกอบ 8 แผ่นกาแพที่เคาะได้
พร้อมนำไปตำ
ที่มา: ถ่ายเมื่อวันที่ 20 กันยายน 2557



ภาพประกอบ 9 การตำกาแพ 2 สาก
ที่มา: ถ่ายเมื่อวันที่ 20 กันยายน 2557

6. เมื่อตำจนเป็นผงแล้ว ก็นำไปร่อน อุปกรณ์ที่ใช้ในการร่อน ชาวบ้านจะตัดเย็บเอง ชาวบ้านเรียกว่า “สิหริง” มีลักษณะเป็นตาข่ายสีน้ำเงิน ชาวบ้านตัดเย็บให้เป็นแบบรูปวงกลม จากการลองผิดลองถูกแล้ว ปรากฏว่า สิหริง สามารถร่อนได้ดีที่สุด รูด่าข่ายของสิหริงเหมาะสมกับกาแพที่บดเสร็จแล้ว เมื่อนำกาแพมาร่อน เนื้อกาแพบางส่วนที่ยังไม่ละเอียด ไม่สามารถผ่านรูสิหริงได้ ก็จะนำกลับไปตำใหม่



ภาพประกอบ 10 การร่อนกาแฟ โดยใช้ดีหริ่ง ที่มา : ถ่ายเมื่อวันที่ 20 กันยายน 2557

7. เมื่อได้ผงกาแฟที่ละเอียดแล้ว ก็นำไปบรรจุถุงฟรอยด์ สีเงิน เนื่องจากเป็นถุงที่อากาศเข้าไปได้ยาก ชาวบ้านเรียก “ป้องกันกาแฟเข้าลม” ปริมาณที่บรรจุก็จะมี 2 ขนาดคือ ครึ่งกิโลกรัม และ 1 กิโลกรัม จากนั้นก็นำถุงที่ได้บรรจุลงในบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามอีกครั้งหนึ่ง มีลักษณะเป็นกระดาษแข็งสีน้ำตาล สามารถย่อยสลายได้ง่าย ภายในบรรจุภัณฑ์ก็จะมีอุปกรณ์การชง เป็นผ้าขาวด้ายดิบเย็บกับด้ามลวดที่มีความแข็งแรง ซึ่งชาวบ้านได้ตัดเย็บเองพร้อมวิธีการชงที่ระบุไว้ข้างบรรจุภัณฑ์ เมื่อบรรจุเสร็จแล้วก็นำขายส่งตามพื้นที่ที่ได้มีการติดต่อประสานงานไว้ เช่น สนามบินนานาชาติกระบี่ ห้างสรรพสินค้าเทศบาลใกล้เคียง และพื้นที่ต่างจังหวัดต่อไป



ภาพประกอบ 11 ถุงชงและลักษณะถุงบรรจุกาแฟ ที่มา : <http://164.115.23.30/CDDReport/rpRegisterProductInfo.aspx?id=81030000616223>

3. การบริหารจัดการกลุ่มกาแฟโบราณ

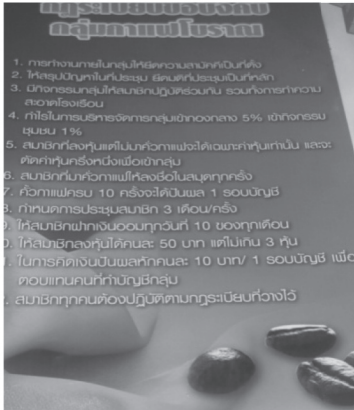
กลุ่มกาแฟโบราณเป็นการรวมกลุ่มของชาวบ้านบ้านบ้านร่าหมาด อำเภอเกาะลันตา จังหวัดกระบี่ ก่อตั้งเมื่อปี พ.ศ. 2542 ปัจจุบันมีสมาชิก 73 คน

ที่มาของกลุ่ม เกิดจากแนวคิดของนายกอสอด หนูสงค์ ซึ่งตอนนั้นเป็นประธานอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.) นายกอสอดต้องการให้ชาวบ้านมีอาชีพเสริมจากการทำนา ทำสวน จึงได้ปรึกษากับผู้นำหมู่บ้าน หน่วยงานภาครัฐ และชาวบ้านทุกฝ่ายต่างก็ให้ความร่วมมือทั้งเรื่องงบประมาณ อาคารสถานที่ และการถ่ายทอดความรู้ เมื่อรวมกลุ่มกันได้แล้วก็มีการเลือกประธานกลุ่ม โดยให้สมาชิกกลุ่มเสนอชื่อ และให้คะแนนเสียงโดยการยกมือ การนับคะแนนเสียงยึดหลักประชาธิปไตย ซึ่งประธานกลุ่มมีวาระการทำงาน 3 ปี เมื่อครบ 3 ปี หากสมาชิกเห็นควรว่า ประธานกลุ่มควรเป็นคนเดิมก็ไม่ต้องมีการเสนอชื่อเลือกอีก หากสมาชิกเห็นควรว่าควรเปลี่ยนให้สมาชิกท่านอื่นได้เรียนรู้งานบ้าง ก็จะมีการนัดประชุมกลุ่มเพื่อเลือกประธานอีกครั้ง

การบริหารจัดการและการแบ่งหน้าที่ โครงสร้างของกลุ่มกาแฟโบราณ ประกอบด้วย ฝ่ายตรวจสอบ มีหน้าที่ในการ ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ และตรวจสอบความถูกต้อง เช่น การจัดสรรผลประโยชน์ ฝ่ายที่ปรึกษามีหน้าที่ให้คำปรึกษาในเรื่องต่างๆ โดยเฉพาะหากกลุ่มประสบปัญหา เช่น เรื่องงบประมาณ ฝ่ายที่ปรึกษาจะประสานงานกับหน่วยงานภาคต่างๆ และคณะกรรมการกลุ่ม ซึ่งประกอบด้วยประธานกลุ่ม มีหน้าที่ในการประสานงานกับหน่วยงานต่างๆ เข้าร่วมประชุมและถ่ายทอดความรู้แก่องค์กรต่างๆ หรือหากมีการจัดอบรมประธานกลุ่มก็เป็นคนเข้าร่วมและนำความรู้ที่ได้มาเผยแพร่สมาชิกในกลุ่มต่อไป นอกจากนี้ยังคอยต้อนรับและให้ความรู้แก่ผู้มาเยี่ยมชมอีกด้วย รองประธานกลุ่มทำหน้าที่แทนประธานกลุ่มในกรณีที่ประธานกลุ่มมีกิจธุระ ซึ่งจะต้องเรียนรู้งานจากประธานกลุ่มและมีอำนาจในการดูแลสมาชิกกลุ่มได้ เลขานุการทำหน้าที่จัดบันทึกการประชุม จัดระเบียบเอกสาร เหน็บบัญชีมีหน้าที่ดูแลเรื่องเงินจัดทำรายรับรายจ่ายของกลุ่ม ปฏิคมคอยประสานงานกับทุก ๆ ฝ่ายเป็นตัวกลางในการสื่อสารงานต่างๆ ไม่ว่าจะป็นงานภายในกลุ่มหรืองานภายนอก และสมาชิกมีหน้าที่ปฏิบัติตามกฎ ข้อระเบียบ ที่ได้ตกลงกันในกลุ่ม เช่น กำหนดประชุมสมาชิก 3 เดือนต่อ 1 ครั้ง สมาชิกก็ต้องให้ความร่วมมือ เพื่อได้แสดงความคิดเห็นและรับรู้ร่วมกัน นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมที่ต้องทำร่วมกัน คือการทำความสะอาดโรงเรือนที่คั่วกาแฟ

การรับผลประโยชน์ มีการจัดการบริหารกลุ่มสมาชิกคือให้สมาชิกแต่ละคนถือหุ้น

หุ้นละ 50 บาท แต่ไม่เกิน 3 หุ้นต่อ 1 คน เมื่อได้เงินรวมทั้งหมดมาจำนวนหนึ่งก็นำมาลงทุน การปันผล สมาชิกจะได้คืนหุ้นละ 30 บาทต่อครั้งที่ทำการควักแผล ซึ่งต้องควัก 10 ครั้งจึงจะทำการปันผลกำไรที่ได้จะเข้าชุมชน 1% และเข้ากองกลาง 5% และให้สมาชิกฝากเงินออมทุกวันที่ 10 ของเดือน สำหรับคนที่ลงทุนแต่ไม่ได้มาควักแผลจะได้เฉพาะค่าหุ้น และตัดค่าหุ้นครั้งหนึ่งเพื่อเข้ากลุ่ม แต่คนที่มาทำจะได้ค่าตอบแทนทั้งค่าแรงและค่าหุ้น สมาชิกที่มาทำการควักแผลต้องลงชื่อในสมุดทุกครั้ง การบริหารจัดการกลุ่มนี้มีการตั้งกฎระเบียบที่ชัดเจนและบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรให้สมาชิกได้ทราบโดยทั่วกัน



ภาพประกอบ 12 กฎระเบียบของกลุ่มกาแฟโบราณ ถ่ายเมื่อวันที่ 20 กันยายน 2557



ภาพประกอบ 13 โครงสร้างของกลุ่มกาแฟโบราณ ถ่ายเมื่อวันที่ 20 กันยายน 2557

สรุป

1. ภูมิปัญญาการทำกาแฟโบราณ จากการศึกษาภูมิปัญญาการทำกาแฟโบราณนั้นเป็นแบบโบราณดั้งเดิม ไม่มีการใช้เครื่องจักร ใช้ความคิดและแรงงานของคน ไม่ว่าจะในด้านวัสดุอุปกรณ์ และด้านวิธีการทำ มีการใช้ไม้พินในการควักแผลแทนการใช้แก๊ส การใช้น้ำตาลอ้อยแทนน้ำตาลทราย การอบกาแฟโดยการใช้ครกและสากแทนการใช้เครื่องบด เป็นต้น

2. กรรมวิธีการทำกาแพโบราณ จากการศึกษากรรมวิธีการทำกาแพโบราณบ้าน ร่าหมาดเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวบนเส้นทางระหว่างกระบี่-เกาะลันตา พบว่ากรรมวิธีการทำกาแพโบราณนั้นมีกระบวนการและขั้นตอนที่ค่อนข้างละเอียดและพิถีพิถัน ทุกขั้นตอนต้องอาศัยแรงงานคน และใช้กลุ่มคนอย่างน้อย 7 คนในการคั่วกาแพแต่ละครั้ง

3. การบริหารจัดการกลุ่ม มีกฎระเบียบที่เป็นระบบระเบียบ มีข้อตกลง กติกาที่ชัดเจนและเป็นลายลักษณ์อักษร มีการเลือกประธานกลุ่มซึ่งมาจากการเลือกของสมาชิกในกลุ่ม การประชุมกลุ่มติดตามงานทุก ๆ 3 เดือน การจัดสรรปันส่วนผลกำไรที่ชัดเจน เช่น หากสมาชิกทำไม่ได้ลงแรงในการคั่วกาแพ ก็จะได้เงินปันผลเฉพาะค่าหุ้น แต่จะไม่ได้ค่าแรง ด้วยข้อตกลงและกฎระเบียบที่ยอมรับของสมาชิกในกลุ่ม สมาชิกรับรู้ร่วมกัน ทำให้กลุ่มมีความเข้มแข็ง และได้รับรางวัลทั้งตัวสินค้าและชุมชน ทำให้สินค้าและชุมชนเป็นจุดขายและดึงดูดนักท่องเที่ยวที่ตั้งของชุมชนที่เป็นทางผ่านไปเกาะลันตา ห่างจากท่าเรือเกาะลันตาประมาณ 10 กิโลเมตร จึงเหมาะสำหรับนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาจากตัวเมืองกระบี่ มีจุดมุ่งหมายไปเกาะลันตา ในระหว่างทางนั้นก็สามารถแวะชมบรรยากาศ วิถีชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น และซื้อสินค้าของชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนและทำให้เส้นทางท่องเที่ยวกระบี่-เกาะลันตามีชีวิตชีวามากยิ่งขึ้น

อภิปรายผล

ภูมิปัญญาการทำกาแพโบราณนอกจากจะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกถึงความเป็นอัตลักษณ์และวิถีการดำเนินชีวิตของชาวบ้านแล้ว ยังสามารถสร้างรายได้และทำให้เศรษฐกิจในชุมชนดีขึ้น สอดรับกับงานวิจัยของทรงคุณ จันทจร และคณะ (2552 : สืบค้นเมื่อ 5 ธันวาคม 2557, จาก [http : www.google.co.th/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=w](http://www.google.co.th/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=w)) “ศึกษาคุณค่าอัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นกับการนำมาประยุกต์เป็นผลิตภัณฑ์ เพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลางและภาคใต้” ซึ่งจากตัวอย่างวิจัยนี้ก็สื่อให้เห็นถึงการจัดการผลิตภัณฑ์ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็นอัตลักษณ์ นำไปสู่การสร้างรายได้และประกอบอาชีพ ในขณะที่เดียวกันก็มีการถ่ายทอดและอนุรักษ์ให้คงอยู่สืบไป และสอดคล้องกับงานวิจัยของวิภาวี กฤษณะภูติ (2556 : สืบค้นเมื่อ 5 ธันวาคม 2557, จาก <https://www.tci-thaijo.org/index.php/HUSO/.../5472>) ได้ศึกษาเกี่ยวกับ สภาพ

การจัดตั้งและการจัดการกลุ่มของกลุ่มอาชีพทอผ้าไหมและทอผ้าฝ้ายในจังหวัดขอนแก่น ซึ่งการรวมตัวของกลุ่มก็เกิดขึ้นจากการรวมตัวของชาวบ้านเอง มีการแบ่งหน้าที่ในการจัดการด้านต่าง ๆ เช่น การจัดการด้านการบริหารกลุ่ม การจัดการด้านการวางแผนการผลิต การจัดการด้านการผลิต การจัดการด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การจัดการด้านการตลาด การจัดการด้านการประชาสัมพันธ์ การจัดการด้านการเงิน และการจัดการด้านการทำบัญชี

ข้อเสนอแนะทั่วไป

1. การทำกาแฟโบราณเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น บ่งบอกถึงวิถีชีวิตของชาวบ้าน บ้านร่ำหมาดควรค่าแก่การอนุรักษ์ หน่วยงานของรัฐและเอกชนควรเข้ามามีส่วนร่วมในการสืบทอดและเผยแพร่ภูมิปัญญานี้ โดยการเข้ามามีส่วนร่วมกับชาวบ้าน สนับสนุนเป็นเส้นทางท่องเที่ยว เพราะที่ชุมชนแห่งนี้นอกจากจะมีการทำกาแฟโบราณแล้วยังมีภูมิปัญญาอื่น ๆ ที่น่าสนใจอีกมากมาย เช่น การทำข้าวซ้อมมือ การสานเตยปาหนัน การเลี้ยงปลาในกระชัง การปลูกข้าวนา ข้าวไร่ การทำขนมต้มโอมะพร้าว และการปลูกผักสวนครัว เป็นต้น เพื่อเป็นการเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนและสร้างรายได้ให้แก่ชาวบ้าน และปลูกฝังให้คนรุ่นหลังในชุมชนตระหนักถึงคุณค่าและสืบสานต่อไป

2. หน่วยงานภาครัฐและเอกชน เช่น สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด ควรให้ความช่วยเหลือในด้านงบประมาณ เพื่อให้ชาวบ้านได้พัฒนาสินค้าชุมชน ปรับประยุกต์ให้สินค้ามีมูลค่าเพิ่มขึ้น เป็นการสร้างรายได้ และควรสนับสนุนให้แต่ละชุมชนในจังหวัด กระบี่ สร้างเอกลักษณ์ของชุมชน เพื่อเป็นแหล่งท่องเที่ยวต่อไป

ข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับบทบาทของกลุ่มกาแฟโบราณ เพื่อเป็นข้อมูลในการบริหารจัดการนำไปสู่การเป็นชุมชนเข้มแข็งเพื่อส่งเสริมให้เป็นชุมชนแห่งการท่องเที่ยว

2. ควรมีการศึกษาผลิตภัณฑ์ที่สามารถต่อยอดได้จากกาแฟหรือคิดสูตรกาแฟแปลกใหม่ เช่น กาแฟผสมสมุนไพร เพื่อเป็นของฝากของที่ระลึกสำหรับนักท่องเที่ยว เป็นต้น

3. ควรมีการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับความต้องการของนักท่องเที่ยวที่เกี่ยวกับคุณภาพกาแฟ เพื่อนำไปสู่การปรับปรุงคุณภาพกาแฟให้ตรงตามความต้องการของนักท่องเที่ยว

เอกสารอ้างอิง

- โกวิทย์ ดารารักษ์. (2554). **กรมพัฒนาชุมชน**. สืบค้นเมื่อ 4 ธันวาคม 2557, จาก [http : krabi.cdd.go.th/VDR/vdr.tdr/lanta/VDR%20m2](http://krabi.cdd.go.th/VDR/vdr.tdr/lanta/VDR%20m2)
- เดชา ศิริภัทร. (2551). **กาแฟ ความขมที่ชาวโลกนิยม**. สืบค้นเมื่อ 24 ตุลาคม 2557, จาก [http : www.doctor.or.th/article/detail/3291](http://www.doctor.or.th/article/detail/3291)
- ทรงคุณ จันทจร และคณะ. (2552). **การจัดการกลุ่มวิสาหกิจชุมชน:การเรียนรู้จากกลุ่มอาชีพทอผ้าไหมและทอผ้าฝ้ายในจังหวัดขอนแก่นคุณค่าอัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นกับการนำมาประยุกต์เป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลางและภาคใต้**. สืบค้นเมื่อ 5 ธันวาคม 2557, จาก [http : www.google.co.th/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=w...](http://www.google.co.th/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=w...)
- วิภาวี กฤษณะภูติ. (2556). **การจัดการกลุ่มวิสาหกิจชุมชน:การเรียนรู้จากกลุ่มอาชีพทอผ้าไหมและทอผ้าฝ้าย ในจังหวัดขอนแก่น**. สืบค้นเมื่อ 5 ธันวาคม 2557, จาก [https : www.tci-thaijo.org/index.php/HUSO/.../5472](https://www.tci-thaijo.org/index.php/HUSO/.../5472)
- สนิท เกตุแก้ว. (2550, 3 กรกฎาคม). **โลกของกาแฟ**. สืบค้นเมื่อ 12 ธันวาคม 2557, จาก [https : www.gotoknow.org/posts/130400](https://www.gotoknow.org/posts/130400)
- สุจิต เมืองสุข. (2557, 11 เมษายน). “เที่ยวกระบี่ เมืองสวย รวยเกษตร กาแฟกระบี่ ฝีมือกลุ่มแม่บ้านแปรรูป เพิ่มมูลค่า รุกตลาดออนไลน์.” **มติชน**. สืบค้นเมื่อ 6 ธันวาคม 2557, จาก [http : www.technologychaoban.com/news_detail.php?tnid=1073](http://www.technologychaoban.com/news_detail.php?tnid=1073)

บุคลากรกรม

- กิตติมา ถิ่นเกาะยาว (ผู้ให้สัมภาษณ์). ผกามาศ เพชรสิน (ผู้สัมภาษณ์). ที่อาคารเฉลิมพระเกียรติทุ่งโคกแค ตำบลเกาะกลาง อำเภอเกาะลันตา จังหวัดกระบี่