

การพัฒนาศักยภาพกลุ่มผู้ผลิตข้าวตำบับ้านชัย จังหวัดอุดรธานี สู่อการผลิตชุด ผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวฮางและข้าวไรซ์เบอร์รี่

Developing the Potential of Rice Producer Groups to Produce Khao Hang and Riceberry Product Sets: A Case Study of Ban Chai Subdistrict, Udon Thani Province

นางนภสร ทองศิลา

Nongnapasorn Thongsila

สาขาวิชาอาหารและบริการ คณะเทคโนโลยีและวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี จ.อุดรธานี 41000

Department of Food and Service, Faculty of Technology, Udon Thani Rajabhat University, Udon Thani 41000, Thailand

Corresponding author: E-mail: nongnapasorn.thong@gmail.com

(Received: October 31, 2024; Revised: October 6, 2025; Accepted: December 16, 2025)

Abstract: This research aimed to: 1) study the properties of germinated brown rice and Riceberry rice, 2) enhance the potential of rice producer groups in Ban Chai Subdistrict, Ban Dung District, Udon Thani Province, and 3) develop a set of food products from these types of rice. The study employed a qualitative research method. The process consisted of four steps; 1) studying community and rice information; 2) assessing readiness through in-depth interviews and stakeholder meetings based on participatory theory; 3) developing food products with suitable formulations, and 4) organizing training workshops to transfer food processing knowledge and skills. The results showed that germinated Riceberry rice produced by the community contained beneficial nutrients such as GABA and anthocyanins, which have antioxidant properties. The community preferred to develop high-quality, safe, and healthy products that are simple to produce, locally distinctive, and suitable for all ages. The prototype set of food products consisted of six items, including snacks, beverages, and health foods. Consumer satisfaction was rated high to very high. Furthermore, the producers' knowledge of and practical skills in food processing significantly improved after the training and they were able to apply these skills to develop community-based products.

Keywords: Potential development, product development, Riceberry rice, Khao hang, processing

บทคัดย่อ: งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาคุณสมบัติของข้าวฮางและข้าวไรซ์เบอร์รี่ 2) พัฒนาศักยภาพกลุ่มผู้ผลิตข้าวตำบับ้านชัย อำเภอบ้านดุง จังหวัดอุดรธานี และ 3) ผลิตชุดผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวฮางและข้าวไรซ์เบอร์รี่ การวิจัยเป็นแบบเชิงคุณภาพ ดำเนินการวิจัยโดยการศึกษาริบททฤษฎี การสัมภาษณ์เชิงลึกและประชุมกลุ่มผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง เพื่อกำหนดแนวทางการแปรรูปตามทฤษฎีการมีส่วนร่วม พร้อมจัดอบรมเชิงปฏิบัติการถ่ายทอดความรู้ด้านการแปรรูปอาหาร ผลการวิจัยพบว่า ข้าวไรซ์เบอร์รี่ฮางงอกที่ผลิตในชุมชนมีสารกาบา (GABA) และแอนโทไซยานินสูง มีกลิ่นหอมและคุณค่าทางโภชนาการดี จากการวิเคราะห์ความต้องการพบว่า ผลิตภัณฑ์ควรมีคุณภาพสูง ปลอดภัย ดีต่อสุขภาพ เก็บได้นาน ขนส่งสะดวก และสะท้อนอัตลักษณ์ท้องถิ่น ชุดผลิตภัณฑ์ต้นแบบประกอบด้วย 6 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ อาหารทานเล่น เครื่องดื่ม และอาหารเพื่อสุขภาพ ผลการประเมินพบว่าผู้บริโภคมี

ความพึงพอใจในระดับมากถึงมากที่สุด และกลุ่มผู้ผลิตมีคะแนนความรู้และทักษะการแปรรูปเพิ่มขึ้นหลังอบรมอย่างชัดเจน แสดงให้เห็นว่ากิจกรรมพัฒนาศักยภาพสามารถประยุกต์ใช้ได้จริงในชุมชน

คำสำคัญ: การพัฒนาศักยภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวฮาง การแปรรูป

คำนำ

หลังสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อโควิด-19 ได้ส่งผลกระทบอย่างรุนแรงต่อทุกภาคส่วน ทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และการจ้างงาน ธุรกิจขนาดเล็กจำนวนมากต้องหยุดดำเนินกิจการ ส่งผลให้แรงงานจำนวนมากตกงานและขาดรายได้ ไม่เพียงพอต่อการดำรงชีพ (Jensantikul, 2020) แรงงานบางส่วนต้องกลับภูมิลำเนาเพื่อเริ่มอาชีพใหม่ ซึ่งสอดคล้องกับแนวนโยบายของรัฐบาลที่มุ่งเน้นการกระจายความเจริญสู่ท้องถิ่นและการพัฒนาเศรษฐกิจฐานราก โดยสนับสนุนให้ชุมชนรวมกลุ่มจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มจากทรัพยากรที่มีอยู่ในพื้นที่ ซึ่งเป็นแนวทางสำคัญในการส่งเสริมการพึ่งพาตนเองและยกระดับเศรษฐกิจท้องถิ่น

Phetiomthong *et al.* (2021) อธิบายว่าการสร้างชุมชนเข้มแข็งอย่างยั่งยืนแบบพึ่งพาตนเองเกิดจากกระบวนการรวมกลุ่ม วิเคราะห์ปัญหา และร่วมกันหาทางออกโดยอาศัยความรู้และประสบการณ์ร่วมของสมาชิก พร้อมทั้งได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชนเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันทางเศรษฐกิจ ส่วน Kaewkhankrai (2017) เน้นว่าวิสาหกิจชุมชนคือหัวใจของเศรษฐกิจชุมชน ที่ใช้ทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นสร้างนวัตกรรมและอัตลักษณ์สินค้าให้เกิดมูลค่าเพิ่ม ขณะที่ Boonniyom และ Sathirod (2019) อธิบายว่าวิสาหกิจชุมชนเป็นการรวมตัวของประชาชนไม่น้อยกว่า 7 คน เพื่อสร้างงานสร้างอาชีพในท้องถิ่น และสอดคล้องกับแนวทางเศรษฐกิจพอเพียงของพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร ส่วน Sisakaew และ Vichiram (2019) กล่าวว่า การพัฒนาชุมชนต้องเริ่มจากพื้นฐานที่มั่นคง

เพื่อนำไปสู่การเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และยกระดับคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน

กลุ่มผู้ผลิตข้าวตำบลบ้านชัย อำเภอบ้านดุง จังหวัดอุดรธานี เป็นกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกข้าวที่รวมตัวกันจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน โดยมี “กลุ่มข้าวไรซ์เบอร์รี่บ้านกล้วย” เป็นแกนนำหลัก ผลิตข้าวหลากหลายสายพันธุ์ เช่น ข้าวหอมมะลิ 105 ข้าวเหนียว กข6 ข้าวกล้องแดง ข้าวไรซ์เบอร์รี่ และข้าวฮางอก ซึ่งเป็นทรัพยากรทางการเกษตรสำคัญของชุมชน อย่างไรก็ตาม หลังสถานการณ์โควิด-19 รายได้ของเกษตรกรลดลง จึงมีแนวคิดนำผลผลิตข้าวมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อสร้างความหลากหลาย เพิ่มมูลค่า และเป็นทางเลือกแก่ผู้บริโภค

จากเหตุผลดังกล่าว ผู้วิจัยเห็นความสำคัญในการพัฒนาศักยภาพกลุ่มผู้ผลิตข้าวตำบลบ้านชัย โดยมุ่งเน้นการสร้างองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวไรซ์เบอร์รี่และข้าวฮาง ทั้งในรูปแบบข้าวฮางปกติและข้าวฮางอก เพื่อส่งเสริมให้คนในชุมชนพึ่งพาตนเองได้ ลดการย้ายถิ่นแรงงาน และสอดคล้องกับ (ร่าง) แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 หมายความว่า 1 ซึ่งมุ่งให้ไทยเป็นประเทศชั้นนำด้านสินค้าเกษตรและเกษตรแปรรูปมูลค่าสูง อีกทั้งยังตอบสนองต่อเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) โดยเฉพาะเป้าหมายการจัดความยากจนในทุกรูปแบบ (Roadkaew *et al.*, 2021)

อุปกรณ์และวิธีการ

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (qualitative research) เพื่อวิเคราะห์ข้อมูลในพื้นที่ให้เกิดความเข้าใจชุมชน ทราบลักษณะความต้องการผลิตภัณฑ์ และนำไปปรับใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวฮางและข้าวไรซ์เบอร์รี่ และเก็บข้อมูล

การวิจัยเชิงปริมาณ เพื่อให้ได้ข้อมูลระดับความพึงพอใจต่อชุดผลิตภัณฑ์จากข้าวฮางและข้าวไรซ์เบอร์รี่ ระยะเวลาในการวิจัย

การวิจัยนี้ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจาก กองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ระยะเวลาในการดำเนินการวิจัยระหว่างเดือน ตุลาคม 2565 - กันยายน 2567

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ผู้วิจัยใช้การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เพื่อวิเคราะห์ข้อมูลในพื้นที่ให้เกิดความเข้าใจบริบทของชุมชน ทราบลักษณะความต้องการผลิตภัณฑ์ และนำข้อมูลมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวฮางและข้าวไรซ์เบอร์รี่ ผู้วิจัยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากประชาชนในพื้นที่ โดยผู้ให้ข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้ ประกอบด้วย บุคคลที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการผลิตและการบริโภคผลิตภัณฑ์จากข้าวในพื้นที่ตำบลบ้านชัย อำเภอบ้านดุง จังหวัดอุดรธานี โดยคัดเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึกที่ตรงกับวัตถุประสงค์ของการวิจัย แบ่งเป็น 3 กลุ่มหลัก ดังนี้ 1) สมาชิกกลุ่มผู้ผลิตข้าวตำบลบ้านชัย จำนวน 20 คน ต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ในการปลูกข้าว การสีข้าว หรือการผลิตข้าวฮางและข้าวไรซ์เบอร์รี่มาไม่น้อยกว่า 3 ปี และมีความสนใจและมีศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าว 2) หน่วยงานราชการและผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่ จำนวน 10 คน โดยต้องเป็นผู้มีบทบาทในการสนับสนุนหรือใช้วัตถุดิบจากข้าวในท้องถิ่น และมีความรู้ด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์และการพัฒนาอาชีพในชุมชน 3) ประชาชนทั่วไปในพื้นที่ตำบลบ้านชัย จำนวน 30 คน โดยต้องเป็นผู้บริโภคที่มีความคุ้นเคยกับผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าว และมีอายุระหว่าง 20 - 60 ปี จากนั้นเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) เพื่อสอบถามข้อมูลด้านบริบทชุมชน ความต้องการผลิตภัณฑ์ และความพร้อมในการผลิต การจัดประชุมกลุ่มย่อย (Focus Group Discussion)

เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับลักษณะผลิตภัณฑ์ที่ต้องการและแนวทางการพัฒนาการศึกษาข้อมูลเอกสาร (Documentary Review) เพื่อให้ทราบบริบทสภาพพื้นที่ ประชากร และข้อมูลการผลิตข้าว วิเคราะห์ SWOT (SWOT Analysis) เพื่อสรุปสาระสำคัญและแนวทางในการออกแบบผลิตภัณฑ์ และใช้การวิจัยเชิงปฏิบัติการเพื่อทดลองหาอัตราส่วนและวิธีการแปรรูปชุดผลิตภัณฑ์อาหาร

เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการดำเนินงานวิจัยครั้งนี้ เป็นเครื่องมือเชิงคุณภาพ ประกอบด้วย แบบสัมภาษณ์เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลพื้นฐานของชุมชน และการสัมภาษณ์เชิงลึก (in-depth interview) เพื่อวิเคราะห์ความพร้อมและความสามารถของกำลังคน รวมถึงเครื่องมือและกระบวนการในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร จัดการประชุมรวมกลุ่ม (Focus group discussion) เพื่อสำรวจความคิดเห็นของชุมชนเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวฮางและข้าวไรซ์เบอร์รี่ และลักษณะผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่ต้องการของตลาด นอกจากนี้ยังมีแบบประเมินความรู้และทักษะด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อประเมินศักยภาพด้านทักษะการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารของกลุ่มผู้ผลิตข้าวบ้านชัย จากนั้นใช้แบบประเมินความพึงพอใจต่อชุดผลิตภัณฑ์ในด้านความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ รสชาติ ความน่าสนใจ และความแปลกใหม่ของผลิตภัณฑ์ ตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือโดยการประเมินความเหมาะสมและความครบถ้วนของเนื้อหา โดยให้ผู้เชี่ยวชาญด้านการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารปรับปรุงเนื้อหาเครื่องมือให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การวิจัย จากนั้นทดลองใช้เครื่องมือกับกลุ่มตัวอย่างนักร้อง เพื่อตรวจสอบความเข้าใจของผู้ตอบ ความชัดเจนของคำถาม และระยะเวลาในการเก็บข้อมูล พร้อมทั้งปรับแก้ไขเครื่องมือให้เหมาะสมก่อนนำไปใช้เก็บข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลพื้นฐานของชุมชนจากเอกสารต่าง ๆ และการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ในด้านบริบทของชุมชน ความพร้อมและความสามารถของกำลังคน กับหัวหน้ากลุ่มผู้ผลิตข้าวและสมาชิกกลุ่มผู้ผลิตข้าวตำบลบ้านชัย โดยทำการคัดเลือกในรูปแบบเจาะจงจำนวน 10 คน โดยต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ในการปลูกข้าว การสีข้าว หรือการผลิตข้าวฮางและข้าวไรซ์เบอร์รี่มาไม่น้อยกว่า 3 ปี และมีความสนใจและมีศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าว ทำการวิเคราะห์ประเด็นด้านความพร้อมและความสามารถของกำลังคนภายในกลุ่มผู้ผลิตข้าวและความพร้อมของเครื่องมือในการผลิต จากการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) จากสมาชิกกลุ่มผู้ผลิตข้าว จำนวน 20 คน ทำการประชุมรวมกลุ่ม (Focus group discussion) เพื่อสำรวจความคิดเห็นที่มีต่อการแปรรูปผลิตภัณฑ์ และลักษณะผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่ต้องการ จากสมาชิกในชุมชน หน่วยงานในพื้นที่ และร้านค้าจำหน่ายอาหารจำนวน 30 คน จากนั้นทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวฮางและข้าวไรซ์เบอร์รี่ จำนวน 6 ผลิตภัณฑ์ โดยใช้การวิจัยเชิงปฏิบัติการ ในการหาอัตราส่วนที่เหมาะสมในการแปรรูปผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด โดยอิงจากข้อมูลที่ได้รวบรวม แล้วทำการทวนสอบ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค อบรมเพื่อพัฒนาทักษะหลักการแปรรูปในแต่ละประเภท อบรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารแก่ผู้ผลิตข้าว ทำการประเมินความรู้และทักษะของผู้เข้าอบรม แล้วให้ประชาชนทั่วไป ผู้ประกอบการร้านอาหาร จำนวน 30 คน ประเมินความพึงพอใจต่อชุดผลิตภัณฑ์ ในด้านความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ รสชาติของผลิตภัณฑ์ ความน่าสนใจของผลิตภัณฑ์ ความแปลกใหม่ของผลิตภัณฑ์

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล ใช้การสังเคราะห์ข้อมูลจากการเก็บรวบรวมข้อมูลพื้นฐานชุมชนควบคู่ไปกับการตีความการสัมภาษณ์เชิงลึก การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค และผลการประชุมรวมกลุ่ม (Focus group discussion) นำมาออกแบบผลิตภัณฑ์อาหาร ทำการทวนสอบผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดโดยย้อนกลับไปยังผลการวิเคราะห์ข้อมูล จนได้เป็นผลิตภัณฑ์ที่สมบูรณ์ จากนั้นใช้แบบประเมินความรู้และทักษะของผู้เข้าอบรม และใช้แบบประเมินความพึงพอใจต่อชุดผลิตภัณฑ์ เก็บข้อมูลเชิงปริมาณ ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติในการวิเคราะห์ผล เพื่อประเมินผลในขั้นตอนสุดท้ายของการพัฒนาผลิตภัณฑ์

ผลการศึกษา

1. ข้อมูลบริบทชุมชนบ้านชัย และข้อมูลข้าวฮางและข้าวไรซ์เบอร์รี่

ผู้ผลิตข้าวในตำบลบ้านชัย นำโดย วิสาหกิจชุมชนข้าวไรซ์เบอร์รี่บ้านกล้วย ตำบลบ้านชัย อำเภอบ้านดุง จังหวัดอุดรธานี มีนางสาววงศันรินทร์ เกียรติศิริสกุล เป็นประธานคณะกรรมการ มีจุดกำเนิดจากเกษตรกรชาวบ้านกล้วยประสบปัญหาด้านการเกษตร โดยเฉพาะการปลูกข้าวที่มีผลผลิตไม่ได้คุณภาพ ปัญหาการใช้สารเคมีรุนแรงในการกำจัดวัชพืชและศัตรูพืช ซึ่งเกษตรกรขาดความรู้ความเข้าใจ และเสี่ยงอันตรายต่อสุขภาพของเกษตรกร ปัญหาราคาสินค้าตกต่ำ ต้นทุนการผลิตสูง ถูกเอารัดเอาเปรียบจากนายทุน รวมถึงขาดทักษะในการประกอบอาชีพ จึงได้มีแรงจูงใจในการก่อตั้งธุรกิจข้าวชุมชน โดยการหาแนวทางในการแก้ไขปัญหา หาคำรู้เพื่อหาทางออกแก่พี่น้องชาวนา เริ่มจากการได้ไปศึกษาดูงานจากกลุ่มแปรรูปข้าว อีกทั้งเข้าร่วมอบรมจากหน่วยงานกรมส่งเสริมการเกษตร กรมการข้าว การแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า มีการศึกษาเรื่องของตลาดข้าวท้องถิ่น สายพันธุ์ข้าว เพื่อสุขภาพที่ตลาดต้องการ ติดตามหาแหล่งเมล็ด

พันธุ์ที่ดี เพื่อมาส่งเสริมให้เกษตรกรสมาชิกที่เข้าร่วมได้ปลูก และรับซื้อคืน ในลักษณะการรวบรวมผลผลิตข้าวนำมาแปรรูปเป็นข้าวกล้องเพื่อสุขภาพจำหน่าย ซึ่งได้รับการตอบรับจากลูกค้าเป็นอย่างดี หัวใจสำคัญของธุรกิจคือ การรักษาคุณภาพและความปลอดภัย ต่อมาได้ศึกษาสายพันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่มีความโดดเด่นเรื่องคุณค่าโภชนาการ รวมถึงสายพันธุ์ข้าวใหม่ ๆ ที่ตลาดต้องการ เพื่อเป็นการส่งเสริมอนุรักษ์อาชีพ ให้คนในชุมชนหันมาเห็นคุณค่าของการปลูกข้าวปลอดภัย ใส่ใจรักษาคุณภาพ ลดการใช้สารเคมี ทำนาเชิงอนุรักษ์ ไม่เผาตอซังฟางข้าว ลดต้นทุน เพิ่มผลผลิต เพิ่มรายได้ คนในชุมชนสามารถพึ่งตนเองได้ เป็นการเพิ่มขีดความสามารถในการผลิตข้าวคุณภาพและผลผลิตคุณภาพสูง เพื่อให้สามารถแข่งขันได้ในตลาดคู่แข่งและพัฒนาสู่คุณภาพระดับสากล เป็นที่ยอมรับและสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค

หน่วยงานที่สนับสนุน

ประกอบไปด้วย 1. สำนักงานเกษตรจังหวัดอุดรธานี กรมส่งเสริมการเกษตร 2. องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านชัย 3. ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 4 จังหวัดอุดรธานี 4. สำนักงานเกษตรอำเภอบ้าน 5. สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอบ้านดุง 6. โรงพยาบาลอุดรธานี กระทรวงสาธารณสุข 7. ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร 8. มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี

ความร่วมมือด้านการผลิตข้าว

ประกอบไปด้วย 1. วิสาหกิจชุมชนข้าวไรซ์เบอร์รี่บ้านกล้วย 2. กลุ่มผู้ปลูกข้าวหอมมะลิบ้านชัย 3. กลุ่มข้าวอินทรีย์บ้านโนนสะอาด 4. ผู้ผลิตรายย่อยในตำบลบ้านชัย 5. ผู้ผลิตข้าวจากต่างพื้นที่ เช่น กุมภวาปี บ้านผือ

ข้าวฮาง กลุ่มผู้ผลิตข้าวบ้านชัย ผลิตข้าวฮาง โดยมีขั้นตอนดังนี้ นำข้าวเปลือกมาแช่น้ำเพื่อกระตุ้นสารอาหารต่าง ๆ จากเปลือกข้าวซึมเข้าไปในเมล็ดข้าว 1 คืน (หากแช่ 2-3 คืน จะเป็นข้าวฮางงอก) นำไปนึ่งให้สุก แล้วนำไปตากในร่มให้แห้งก่อน

ขัดสี มีผลทำให้คุณค่าทางโภชนาการเพิ่มขึ้น โดยยังคงรักษาปริมาณวิตามินและแร่ธาตุเอาไว้ได้ ในขณะที่ปริมาณเยื่อใยก็ยังคงเหลืออยู่ ข้าวฮางมีสารกาบามากกว่าข้าวกล้อง 15 เท่า โดยมีส่วนช่วยในเรื่องความจำ ช่วยรักษาระบบประสาทส่วนกลาง รักษาสมดุลในสมอง ข้าวฮางมีโปรตีนที่ดีช่วยซ่อมแซมส่วนสึกหรบของเนื้อเยื่อได้ดีไม่มีกลูเตนที่ทำให้เกิดอาการแพ้ได้ มีใยอาหารสูงกว่าข้าวขาว 15-20 เท่า ช่วยให้การย่อยอาหารเป็นไปอย่างช้า ๆ ทำให้น้ำตาลเข้าสู่กระแสเลือดทีละนิด จึงทำให้อิ่มท้องนาน ป้องกันและรักษาโรคเบาหวานได้ดี ช่วยให้ขับถ่ายสะดวก ช่วยดูดซับไขมัน และสารพิษออกจากร่างกาย ป้องกันมะเร็งลำไส้ใหญ่ มีไขมันชนิดดีและสำคัญ นอกจากนี้ยังมีสารต้านอนุมูลอิสระ วิตามิน และแร่ธาตุที่สำคัญหลายชนิด

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวไรซ์เบอร์รี่เป็นข้าวสายพันธุ์ผสมระหว่างข้าวเจ้าหอมนิล ข้าวขาวดอกมะลิ 105 เป็นข้าวที่มีลักษณะเป็นสีม่วงเข้ม เหมือนลูกเบอร์รี่ที่มีสีม่วงเข้มเมื่อสุก เมล็ดข้าวเรียวยาว มีผิวเป็นมันวาว ถ้าเป็นข้าวกล้องก็จะมียกลินหอมเฉพาะตัว และมีความนุ่มนวลแต่ยืดหยุ่น ข้าวที่มีสีดำหรือสีม่วงเข้มมีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระที่ดีเนื่องจากมีสารจับอนุมูลอิสระ ทั้ง quinolone alkaloid, vitamin E, phytate, g-oryzonol, polyphenol และ anthocyanin อยู่สูง ข้าวยังมีสีเข้มมากประสิทธิภาพในการต้านอนุมูลอิสระยิ่งมีมากขึ้นโดยมีค่าอยู่ระหว่าง 35.3 ถึง 214.7 umole/g จากการศึกษาด้วยวิธี ORAC (Oxygen Radical Absorbance Capacity) โดยเฉพาะในข้าวเจ้าหอมนิลและข้าวไรซ์เบอร์รี่มีประสิทธิภาพในการต้านอนุมูลอิสระสูง ถึง 229 ถึง 304.7 umole/g และเมื่อนำข้าวสายพันธุ์ต่าง ๆ มาเปรียบเทียบกับน้ำผลไม้พร้อมดื่มหรือน้ำชาเขียว พบว่ามีประสิทธิภาพในการต้านอนุมูลอิสระมากกว่าเกือบ 100 เท่า

2. การประเมินความพร้อมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

การประเมินความพร้อมรวมถึงศักยภาพของผู้ผลิตในการแปรรูปชุดผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าว จำเป็นต้องมีการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือในการแปรรูป การสำรวจความพร้อมทั้งในด้านสถานที่ บุคลากร อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ รวมถึงวัตถุดิบทางการเกษตรในชุมชนจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่ง

2.1 ด้านสถานที่ผลิต: พบว่า ยังไม่มีพื้นที่สำหรับแปรรูปโดยเฉพาะ แต่มีพื้นที่ส่วนรวมของชุมชน คือ ศาลาประชาคมของหมู่บ้าน บ้านกล้วย ซึ่งยังไม่มีมีการแบ่งแยกสถานที่แปรรูปอย่างเป็นทางการ ไม่มีการเดินระบบน้ำ ทั้งน้ำสะอาดที่ใช้ในการแปรรูป และน้ำล้าง อีกทั้งยังมีกลุ่มวิสาหกิจหมอนชิตในบริเวณเดียวกันด้วย

2.2 ด้านบุคลากร: พบว่า บุคลากรส่วนใหญ่ เป็นผู้สูงอายุ มีอายุประมาณ 40-65 ปี ทำให้ขาดความคล่องตัว อาจทำงานที่ซับซ้อนได้ยาก แต่มีความอดทน และส่วนใหญ่มีทักษะการประกอบอาหารอยู่แล้ว จึงเป็นข้อดีในการพัฒนาทักษะการแปรรูปอาหาร

2.3 ด้านเครื่องมือ เครื่องจักร: พบว่า กลุ่มฯ ไม่มีอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องจักร เฉพาะในการแปรรูป แต่มีอุปกรณ์พื้นฐานในการประกอบอาหาร และมีอุปกรณ์ที่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานที่มาถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการแปรรูป เช่น ถังน้ำ กะละมัง กระจอนกรอง เครื่องทำทองม้วนและวาฟเฟิล เป็นต้น

2.4 ด้านวัตถุดิบ: พบว่า พื้นที่มีวัตถุดิบคือ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวหอมนิล ข้าวหอมมะลิ ข้าวหอมมะลิแดง ข้าวฮางโบราณ ข้าวสินเหล็ก หอมธรรมชาติ ข้าวเหนียว กข6 ข้าวขาวดอกมะลิ 105 ถั่วดิน น้ำอ้อย ถั่วเหลือง มันสำปะหลัง ข้าวโพดแดงโม เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีพืชผักสวนครัว และผลไม้ตามฤดูกาล

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลกลุ่มผู้ผลิตข้าว ข้อมูลเชิงเอกสาร และการสัมภาษณ์ พบว่า

S: Strengths จุดแข็ง: ผู้นำกลุ่ม มีศักยภาพ มีความตั้งใจ จริงจัง จริงใจในการพัฒนา แสวงหาโอกาสเพื่อนำมาพัฒนาประสิทธิภาพในการผลิต และการตลาดของกลุ่มอยู่เสมอ นอกจากนี้กลุ่มมีทิศทางการตลาดชัดเจนและตรงกลุ่มเป้าหมาย เนื่องจากปัจจุบันกระแสผู้บริโภคหันมาใส่ใจเรื่องสุขภาพ โดยเฉพาะเรื่องข้าวซึ่งเป็นอาหารหลักของคนไทย โรงผลิตและแปลงได้รับการรับรองมาตรฐาน เพิ่มความเชื่อมั่นแก่สมาชิก ทำให้สามารถขยายตลาดใหม่ได้อย่างต่อเนื่องและได้ลูกค้าใหม่ ๆ เพิ่มมากขึ้น

W: Weaknesses จุดอ่อน: ขาดแคลนแรงงานวัยหนุ่มสาว แรงงานส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ ทำให้เกิดความล่าช้าในการทำงาน งานไม่เสร็จตามแผนงาน ผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปจากข้าวมีน้อย ไม่ครอบคลุมทุกช่วงวัย

O: Opportunities โอกาส: มีปราชญ์ชุมชนที่มีความรู้ด้านการผลิตข้าว และการทำลูกแก่งข้าวหมากและสาโท ภายในชุมชนมีแหล่งท่องเที่ยวทางโบราณสถาน ที่มีอายุมากกว่า 2,500 ปี จัดเป็นโอกาสของกลุ่มที่สามารถใช้ความรู้จากปราชญ์ชุมชนในพื้นที่มาช่วยพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์ และการมีแหล่งท่องเที่ยวจะเป็นโอกาสให้นักท่องเที่ยวเข้ามามากขึ้นและซื้อผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม มีการสนับสนุนจากหน่วยงานราชการหลายหน่วยงานในด้านการผลิตข้าว ส่งเสริมช่องทางการจำหน่ายข้าว การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าว

T: Threats อุปสรรค: มีสภาพแวดล้อมและปัจจัยภายนอกที่ไม่สามารถควบคุมได้ เช่น พายุ น้ำท่วมภัยแล้ง ฯลฯ ราคาผลผลิตที่ไม่แน่นอนของตลาดอันเป็นผลกระทบมาจากนโยบายรัฐ มีคู่แข่งทางการตลาดเพิ่มมากขึ้น จากกระแสการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ

3. การประชุมรวมกลุ่มเพื่อร่วมแสดงความคิดเห็นต่อลักษณะของผลิตภัณฑ์

จากการประชุมรวมกลุ่ม (focus group discussion) พบว่า ลักษณะของผลิตภัณฑ์ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้ข้าวเป็นหลัก ใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบในชุมชน เพื่อลดต้นทุน มีประโยชน์ต่อร่างกาย สามารถรับประทานได้ทั้งเด็กและผู้ใหญ่ มีความแปลกใหม่ เป็นเอกลักษณ์ บรรจุภัณฑ์สวยงาม บรรจุภัณฑ์สามารถขนส่งได้โดยไม่เสียหาย

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเอกสาร การสัมภาษณ์ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการผลิตและการบริโภคข้าวในพื้นที่ตำบลบ้านชัย อำเภอบ้านดุง จังหวัดอุดรธานี และการประชุมรวมกลุ่มทั้ง 3 กลุ่มหลัก คือ 1) สมาชิกกลุ่มผู้ผลิตข้าวตำบลบ้านชัย 2) หน่วยงานราชการและผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่ และ 3) ประชาชนทั่วไปในพื้นที่ตำบลบ้านชัย พบว่า ความเข้มแข็งของผู้นำกลุ่มและทิศทางการตลาดที่ชัดเจน ชี้ให้เห็นว่ากลุ่มมีความสามารถในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดได้อย่างมีประสิทธิภาพ เนื่องจากผู้บริโภคปัจจุบันสนใจเรื่องสุขภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวฮางและข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่ดีต่อสุขภาพจึงสอดคล้องกับความต้องการของตลาด นอกจากนี้ การรับรองมาตรฐานของโรงผลิตยังช่วยสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภค ความต้องการผลิตภัณฑ์จึงควรเน้นผลิตภัณฑ์คุณภาพสูง ปลอดภัย และตอบโจทย์สุขภาพ ปัญหาการขาดแคลนแรงงาน ทำให้กลุ่มไม่สามารถผลิตสินค้าได้หลากหลายและครอบคลุมทุกกลุ่มผู้บริโภค จึงสะท้อนให้เห็นว่า ต้องการสินค้าที่มีความหลากหลาย ครอบคลุมทุกช่วงวัย และผลิตง่ายในเชิงปฏิบัติการ การมีปราชญ์ชุมชนและแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ชี้ให้เห็นความต้องการของตลาดเชิง

สร้างสรรค์ เช่น ผลิตภัณฑ์ที่สะท้อนภูมิปัญญาท้องถิ่น เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยว ปักจียภายนอก เช่น ภัยธรรมชาติ ราคาผลผลิตไม่แน่นอน และคู่แข่งในตลาด ทำให้ผู้บริโภคอาจต้องการ ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสม่ำเสมอ ราคายุติธรรม ดังนั้น จึงสรุปได้ว่าความต้องการผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผู้ผลิตข้าวตำบลบ้านชัย จึงควรเน้นที่ การใช้ข้าวในชุมชนมาผลิต ผลิตภัณฑ์อาหารคุณภาพสูง ปลอดภัย และดีต่อสุขภาพ มีความหลากหลาย ครอบคลุมทุกวัย และผลิตง่ายสำหรับกลุ่มแรงงานที่มีจำกัด มีเอกลักษณ์ท้องถิ่น สามารถเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวและวัฒนธรรม ราคายุติธรรม คุณภาพสม่ำเสมอ บรรจุภัณฑ์มีความสวยงาม และสามารถจัดเก็บได้นาน และขนส่งได้โดยไม่เสียหาย

4. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวฮางและข้าวไรซ์เบอร์รี่

ผู้วิจัยนำผลจากผลการศึกษาบริบทพื้นที่ และการประชุมรวมกลุ่มแบ่งประเภทของผลิตภัณฑ์ออกเป็น 3 ประเภท ประเภทละ 2 ผลิตภัณฑ์ รวมทั้งสิ้น 6 ผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย ประเภทอาหารทานเล่น 2 ผลิตภัณฑ์ ประเภทเครื่องดื่ม 2 ผลิตภัณฑ์ และประเภทอาหารเพื่อสุขภาพ 2 ผลิตภัณฑ์ จากนั้นทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวฮางและข้าวไรซ์เบอร์รี่ โดยการทดลองหาอัตราส่วนและวิธีการแปรรูปที่เหมาะสมของแต่ละผลิตภัณฑ์ ได้ผลิตภัณฑ์ดังนี้ ข้าวไรซ์เบอร์รี่พองทรงเครื่องรสเมี่ยงคำ (A) ไอศกรีมข้าวไรซ์เบอร์รี่ฮางอก (B) ประเภทเครื่องดื่ม คือ สาโทข้าวไรซ์เบอร์รี่ (C) ข้าวข้าวไรซ์เบอร์รี่แบบขง(ของ) (D) ประเภทอาหารเพื่อสุขภาพ คือ คอมบูชาข้าวไรซ์เบอร์รี่ฮางอก (E) เส้นข้าวเปียกข้าวไรซ์เบอร์รี่ (F) ดัง Figure 1.



A



B



C



Figure 1. Khao Hang and Riceberry rice food products; Seasoned puffed riceberry rice; Miang Kham flavor (A), Germinated riceberry rice ice cream (B), Riceberry rice Sato (traditional rice wine) (C), Riceberry rice tea (in tea bags) (D), Germinated riceberry Kombucha (E), Riceberry rice noodles (Khao Piak) (F)

จากนั้นผู้วิจัยทำการออกแบบตราสัญลักษณ์ และบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด คือ ประเภทอาหารทานเล่น คือ ข้าวไรซ์เบอร์รี่พองทรงเครื่องรสเมี่ยงคำ(A) ไอศกรีมข้าวไรซ์เบอร์รี่ฮ้างจอก (B) ประเภทเครื่องดื่ม คือ สาโทข้าวไรซ์เบอร์รี่ (C) ชาข้าวไรซ์เบอร์รี่แบบซอง(ซอง) (D) ประเภทอาหารเพื่อสุขภาพ คือ คอมบูชาข้าวไรซ์

เบอร์รี่ฮ้างจอก (E) เส้นข้าวเปียกข้าวไรซ์เบอร์รี่ (F) โดยคำนึงถึงความสามารถในการเก็บรักษาและการขนส่ง ต้นทุนไม่สูง ทันสมัย สวยงาม และสื่อถึงบริบทของพื้นที่ ตราสัญลักษณ์ใช้ภาพทุ่งนาและรวงข้าว สีของตราสัญลักษณ์ใช้สีม่วง ซึ่งเป็นสีของข้าวไรซ์เบอร์รี่ ดัง Figure 2.



Figure 2. Prototype of Khao Hang and Riceberry rice food products; Seasoned puffed riceberry rice; Miang Kham flavor (A), Germinated riceberry rice ice cream (B), Riceberry rice Sato (traditional rice wine) (C), Riceberry rice tea (in tea bags) (D), Germinated riceberry Kombucha(E), Riceberry rice noodles (Khao Piak) (F)

ผู้วิจัยจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการให้แก่กลุ่มผู้ผลิตข้าวตำบลบ้านชัย โดยมีเนื้อหาด้วหลักการผลิตอาหารแปรรูปจากข้าว วัตถุประสงค์ของการแปรรูป

อาหาร ประโยชน์ของการแปรรูปอาหาร และมีการปฏิบัติการถ่ายทอดการแปรรูปชุดผลิตภัณฑ์ทั้ง 6 ชนิด ดัง Figure 3.



Figure 3. Workshop on food product processing from Khao Hang and Riceberry rice food products; Hand-on learning (A), Final product (B)

5. การประเมินความพึงพอใจต่อชุดผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวฮางและข้าวไรซ์เบอร์รี่

ผู้วิจัยได้ทำการประเมินความพึงพอใจต่อชุดผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวฮางและข้าวไรซ์เบอร์รี่ โดยให้ประชาชนทั่วไป ผู้ประกอบการร้านอาหารจำนวน 30 คน ประเมินความพึงพอใจต่อชุด

ผลิตภัณฑ์ แบบ 5 point hedonic scale ในด้านความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ รสชาติของผลิตภัณฑ์ ความน่าสนใจของผลิตภัณฑ์ ความแปลกใหม่ของผลิตภัณฑ์ พบว่า ผู้บริโภค ส่วนใหญ่ให้คะแนนความชอบในระดับมาก ถึง มากที่สุดในทุกด้าน ทั้งนี้ผู้บริโภคร้อยละ 92 กล่าวว่า จะซื้อแน่นอน หากมีการจำหน่ายจริง ผลดัง Table 1.

Table 1. Results of the satisfaction assessment of the Khao Hang and Riceberry rice food products

Product Attributes	Food product set from Khao hang and Riceberry rice (Mean ± S.D.)	Levels of satisfaction
Product variety	4.17 ± 0.75	Very satisfied
Product taste	4.41 ± 0.83	Very satisfied
Product appeal	4.33 ± 0.82	Very satisfied
Product novelty	4.10 ± 0.79	Very satisfied
Overall preference	4.50 ± 0.84	Very satisfied

Remarks: 4.51 - 5.00 = Extremely satisfied, 3.51 – 4.50 = Very satisfied, 2.51 – 3.50 = Moderately satisfied, 1.51 – 2.50 = Slightly satisfied, 1.00 – 1.51 = The most slightly satisfied

ผู้วิจัยทำการประเมินผลด้านความรู้และทักษะด้านการแปรรูปอาหารของกลุ่มผู้ผลิตข้าวตำบลบ้านชัยจำนวน 30 คน เพื่อวัดผลการเรียนรู้ก่อนและหลังการเข้าร่วมกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวฮางอก โดยมุ่งเน้นให้กลุ่มผู้ผลิตข้าวตำบลบ้านชัยสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยแบ่งเป็นด้านความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารประเมินโดยใช้แบบทดสอบปรนัย 20 ข้อ ด้านทักษะ

การแปรรูปอาหารภาคปฏิบัติ ประเมินโดยใช้แบบสังเกตการปฏิบัติงานตามเกณฑ์การให้คะแนน 5 ระดับ พบว่า กลุ่มผู้ผลิตข้าวตำบลบ้านชัย มีระดับความรู้และทักษะด้านการแปรรูปอาหารเพิ่มขึ้นอย่างชัดเจนหลังการอบรม โดยคะแนนเฉลี่ยด้านความรู้เพิ่มขึ้นจาก 10.3 เป็น 17.2 คะแนน และคะแนนเฉลี่ยด้านทักษะภาคปฏิบัติเพิ่มขึ้นจาก 2.6 เป็น 4.4 คะแนน ซึ่งอยู่ในระดับดีมาก แสดงให้เห็นว่ากิจกรรมการอบรมมีประสิทธิภาพในการพัฒนาศักยภาพกลุ่มผู้ผลิตข้าวตำบลบ้านชัย ให้สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ได้จริง ผลดัง Table 2.

Table 2. Assessment Results of Knowledge and Skills in Food Processing (Pre- and Post-Training)

Assessment Aspect	Evaluation Criteria	Score Range	Pre-Training Average	Post-Training Average	Improvement	Interpretation
Knowledge	Understanding of basic concepts of food processing	0–5	2.8	4.2	+1.4	Improved
	Understanding of ingredient properties and functions	0–5	2.5	3.8	+1.3	Improved
	Understanding of processing techniques and safety	0–5	3.0	4.5	+1.5	Improved

Skills	Ability to perform food processing techniques accurately	0–5	2.9	4.0	+1.1	Improved
	Ability to apply food safety and hygiene practices	0–5	3.0	4.3	+1.3	Improved
	Creativity in product development	0–5	2.7	3.7	+1.0	Improved

Remarks: Score Range: 0 = Poor, 1–2 = Needs Improvement, 3 = Satisfactory, 4 = Good, 5 = Excellent Improvement: Post-training Average – Pre-training Average

วิจารณ์

จากผลการวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนาศักยภาพของกลุ่มผู้ผลิตข้าวบ้านชัย โดยมุ่งเน้นไปที่การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ได้จากข้าวในพื้นที่ตำบลบ้านชัย พบว่า เมื่อกลุ่มผู้ผลิตข้าวและสมาชิกได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ ส่งผลให้เกิดความกระตือรือร้นมากขึ้น เช่น การรื้อฟื้นการทำลูกแป้งเพื่อผลิตสาโท โดยให้ปราชญ์ที่มีภูมิปัญญาด้านการทำลูกแป้งมาอบรมฝึกฝนการทำให้เกิดทักษะและความชำนาญ และสร้างเอกลักษณ์เฉพาะของลูกแป้ง ซึ่งเป็นจุดเริ่มต้นของ “สาโทบ้านชัย” ที่มีเอกลักษณ์ของชุมชน แนวทางนี้สอดคล้องกับผลการศึกษาของ Phuworakij *et al.* (2024) ที่พบว่าการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปสัตว์น้ำ (ปลาสาม) บ้านสะอาดนาทม จังหวัดกาฬสินธุ์ มาพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชนช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้วัตถุดิบส่งเสริมรายได้และความเข้มแข็งของชุมชน สร้างความร่วมมือระหว่างสมาชิก เปิดโอกาสทางการตลาดใหม่ และสร้างความภูมิใจในเอกลักษณ์ของชุมชน พร้อมต่อยอดอาชีพและเศรษฐกิจอย่างยั่งยืน นอกจากนี้ การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวยังต้องอาศัยการเสริมสร้างศักยภาพด้านการตลาดและการรวมกลุ่มของสมาชิก เช่นเดียวกับผลการวิจัยของ Lekhaiwichit (2022) ที่ศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาเกตุ พบว่าการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการและการระดมความคิดเห็นร่วมกันช่วยให้กลุ่มสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ จาก

ข้าวได้หลากหลายขึ้น รวมถึงวางแผนการผลิตและการจำหน่ายได้ชัดเจน ซึ่งเป็นแนวทางที่ส่งเสริมความเข้มแข็งของกลุ่มอย่างยั่งยืน การสร้างเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นถือเป็นหัวใจสำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากสอดคล้องกับแนวคิดของ Ketanon (2017) ที่ระบุว่า การนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มและสะท้อนเอกลักษณ์ของชุมชน พร้อมกับเป็นกลไกสำคัญในการอนุรักษ์วัฒนธรรมควบคู่กับการสร้างรายได้

ในกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวของตำบลบ้านชัย การส่งเสริมให้เกิดการรวมกลุ่มและการทำงานแบบมีส่วนร่วมเป็นอีกหนึ่งปัจจัยสำคัญสอดคล้องกับการศึกษาของ Pattana (2020) ที่เสนอแนวทางการเพิ่มมูลค่าข้าวของเกษตรกรจังหวัดพิษณุโลก โดยการรวมกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนองค์ความรู้และวางแผนการผลิต ทำให้สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองความต้องการของตลาดและเพิ่มรายได้ให้ชุมชนและ Sangwung (2024) ที่ใช้ทฤษฎีการมีส่วนร่วมในชุมชน ทำให้ผลิตภัณฑ์ได้รับการยอมรับและสนใจจากพื้นที่อย่างดี ถือเป็นอีกหนึ่งปัจจัยสำคัญในการผลิตสินค้าที่ตรงตามความต้องการของผู้ผลิต ตรงตามทฤษฎีการมีส่วนร่วม โดยเปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมแสดงความคิดเห็น ร่วมสรุปและตัดสินใจ

ทั้งนี้ การสร้างหลักสูตรเพื่อเพิ่มพูนความรู้และทักษะ การส่งเสริมการรวมกลุ่ม และการสร้างเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ชุมชน ถือเป็นปัจจัยสำคัญ

ในการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืน สอดคล้องกับ Nunart (2017) ที่กล่าวว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นความรู้เชิงองค์รวม รวบรวมมิติรอบด้าน สะท้อนความคิด ความเชื่อ และความสัมพันธ์ระหว่างคนในครอบครัวและชุมชน ซึ่งเป็นรากฐานของการดำรงชีวิต

จากการประเมินผลด้านความรู้และทักษะด้านการแปรรูปอาหารของกลุ่มผู้ผลิตข้าวตำบลบ้านชัย พบว่า หลังการอบรม คณะแกนนำด้านความรู้และทักษะอยู่ในระดับดีมาก แสดงให้เห็นว่ากิจกรรมการอบรมช่วยพัฒนาศักยภาพผู้ผลิตให้สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ได้จริงในชุมชน ในส่วนของผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น ๆ หลังการถ่ายทอดองค์ความรู้ สมาชิกของกลุ่มหารือเรื่องการวางแผนการผลิตและช่องทางจำหน่าย พร้อมดัดแปลงและต่อยอดให้เกิดความหลากหลายมากขึ้น ซึ่งเป็นจุดเริ่มต้นของการพัฒนาศักยภาพผู้ผลิตและชุมชนให้ยั่งยืน สามารถดูแลตนเอง ครอบครัว ชุมชน และสังคมต่อไป

ทั้งนี้ การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์มีความสำคัญมาก เช่น ผลิตภัณฑ์สาโทมีปริมาณแอลกอฮอล์ที่ไม่คงที่ ซึ่งขึ้นอยู่กับคุณภาพของลูกแป้งและกระบวนการผลิต จึงควรพัฒนากระบวนการผลิตและการเก็บรักษาเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีมาตรฐานที่สม่ำเสมอ

สรุป

การศึกษาชุมชนตำบลบ้านชัย จังหวัดอุดรธานี ชาวบ้านส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำนา แต่เผชิญปัญหาคุณภาพผลผลิตต่ำ ราคาข้าวตก และขาดทักษะอาชีพ จึงมีการพัฒนาองค์ความรู้และส่งเสริมศักยภาพเกษตรกร โดยการอบรมทักษะการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ประเภทอาหารทานเล่น เครื่องดื่ม และอาหารเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์ทั้งหมดได้รับความพึงพอใจในระดับสูงจากผู้บริโภค และผู้ผลิตมีความรู้และทักษะเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ แสดงให้เห็นว่าการอบรมและการรวมกลุ่มผู้ผลิตมีประสิทธิภาพในการยกระดับศักยภาพชุมชนและสร้างคามยั่งยืนทางเศรษฐกิจฐานราก

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบพระคุณสำนักงานกองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สกว.) ที่ให้ทุนสนับสนุนการทำวิจัย และคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิทุกท่านที่ ประเมินผลงานวิจัยและให้ข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ต่อการวิจัย

เอกสารอ้างอิง

- Boonniyom, P. and K. Sathirod. 2019. Development and promotion of community enterprise potential to the creative economy in accordance with sufficiency economy philosophy in Kamphaeng Phet, Phichit, and Sukhothai. Journal of Mani Chettha Ram Wat Chommani 2(1): 34-45. (in Thai)
- Jensantikul, N. 2020. Labor in the coronary epidemic situation (COVID-19): Government measures and effects. Journal of Multidisciplinary in Humanities and Social Science 3(3): 601-612. (in Thai)
- Kaewkhankrai, T. 2017. Survive the economic crisis by implementing community enterprise. Academic Journal of Buriram Rajabhat University 9(2): 33-50. (in Thai)
- Ketanon, R. 2017. The Guideline of the Local Wisdom Product Development for Promote Creative Economy in Nakhon pathom Province. Veridian E-Journal, Silpakorn University 10(1): 994-1013. (in Thai)
- Lekhaiwichit, S. 2022. Development of rice-based products for marketing promotion of the Ban Na Ket Housewives Community Enterprise, Khok Pho District, Pattani Province.

- Journal of Modern Learning Development 7(1): 12–25. (in Thai)
- Nunart, N. 2017. Local wisdom as the value of life and culture for sustainable education. Social Sciences Research and Academic Journal 12(34): 17-26. (in Thai)
- Pattana, R. 2020. Guidelines for product development to increase rice value of Ban Krang Subdistrict, Mueang District, Phitsanulok Province. Valaya Alongkorn Review (Humanities & Social Science) 10(3): 89–99. (in Thai)
- Phetiomthong, K., S. Eamsakul and T. Rojanatrakul. 2021. Self-Reliant Sustainable Community Building Process. Journal of Roi Keansam Academi 6(12): 354-368. (in Thai)
- Phuworakij, P., S. Duanguppama and K. Donsophon. 2024. Management of processed products under local wisdom of community enterprises groups, Mueang Kalasin district, Kalasin province. Journal of Community Development and Life Quality 12(2): 117-127. (in Thai)
- Roadkaew, K., P. Senanuch and R. Jundai. 2021. Research on opinions on sustainable grassroot economic development policy. King Prajadhipok's Institute Journal 19(1): 48-66. (in Thai)
- Sangwung, P. 2024. The integration of Talay Bua Daeng creative painting for souvenir designs in Kumpawapi, Udon Thani. Mekong-Salween Civilization Studies Journal 15(1): 52-72. (in Thai)
- Sisakaew, M. and S. Vichairam. 2019. Sufficiency economy: Guidelines for sustainable development in Thailand. Interdisciplinary Management Journal, Buriram Rajabhat University 3(1): 39-49. (in Thai)