



มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี
Thepsatri Rajabhat University
106th Anniversary
1920-2026

106 ปี

แห่งการพัฒนา สร้างคุณค่า เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

“ สามบุรี ”



ลพบุรี



สระบุรี



สิงห์บุรี

โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์
ประจำปีงบประมาณ 2569



OTOP
One Tambon One Product



สร้างสรรค์
ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น



เสริมศักยภาพ
ชุมชน



พัฒนาเศรษฐกิจ
อย่างยั่งยืน



ร่วมมือ ร่วมใจ
ก้าวไกลไปด้วยกัน



มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์
ปีงบประมาณ 2569



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

ที่ปรึกษา

ผศ.จินตนา เวชมี
รศ.ดร.ศศิธร วชิรปัญญาพงศ์
รศ.ดร.ดวงใจ บุญกุศล
อ.ดร.บุญยานุช เฉวียงหงส์
อ.วรรณวิษา ปั่นคุ้ม
ผศ.พรพรณิภา เดชพล

รักษาราชการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี
รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและประกันคุณภาพการศึกษา
รองอธิการบดีฝ่ายวิจัย นวัตกรรม และพัฒนาศรษฐกิจฐานราก
รองอธิการบดีฝ่ายบริหารและพัฒนาระบบนิเวศการเรียนรู้
รองอธิการบดีฝ่ายกิจการนักศึกษาและวิเทศสัมพันธ์
คณบดีคณะวิทยาการจัดการ

บรรณาธิการ

ผศ.นฤมลวรรณ สุขไมตรี

ผู้ช่วยบรรณาธิการ

นายจิรภัทร อ่ำจิว

กองบรรณาธิการ

ผศ.ดร.ณัฐฐา หน่อทอง
อ.กิตติวัลย์ ทองอร่าม
นางสาวสุจิรา สาหา
นางสาวปวีณา ทรัพย์นิมิตร
นางสาวกาญจนา เจริญศักดิ์
นางสาวธนวันต์ พึ่งเจริญ
นางสาวพรพรรณ นิยมจันทร์

ผศ.เสาวพร สุขเกิด
ผศ.ดร.สาวิตรี จูเจีย
นางสาวจินตนา การสี
นางสาวรสลิน รสอ่องุ่น
นางสาวกุสุมา นิรัตติยดีสกุล
นายธานี วราโภา

เจ้าของ

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

321 ถนนนารายณ์มหาราช ตำบลทะเลชุบศร อำเภอเมืองลพบุรี

จังหวัดลพบุรี โทร : 090 008 4248, 036 421 448 WWW.MANSCI.TRU.AC.TH

สารจากอธิการบดี



ตลอดระยะเวลา 106 ปี แห่งการพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรีได้มุ่งมั่นปฏิบัติภารกิจด้านการจัดการศึกษา การวิจัย การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ควบคู่กับการเป็นสถาบันอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น โดยนำองค์ความรู้ ศาสตร์สมัยใหม่ เทคโนโลยี และนวัตกรรมมาประยุกต์ใช้เพื่อสร้างคุณค่าและยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนอย่างต่อเนื่อง

การพัฒนาท้องถิ่นให้มีความเข้มแข็งและยั่งยืน จำเป็นต้องอาศัยความร่วมมือจากทุกภาคส่วน โดยเฉพาะการนำศักยภาพของมหาวิทยาลัยมาบูรณาการร่วมกับภูมิปัญญา ทรัพยากร และอัตลักษณ์ของชุมชน เพื่อสร้างโอกาสในการพัฒนาอาชีพ เพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์ และเสริมสร้างความเข้มแข็งของเศรษฐกิจฐานรากให้สามารถเติบโตและปรับตัวได้อย่างเหมาะสมท่ามกลางบริบททางเศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป

โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ซึ่งดำเนินการโดยคณะวิทยาการจัดการ เป็นอีกหนึ่งกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนพันธกิจของมหาวิทยาลัยสู่การปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม โดยบูรณาการองค์ความรู้ทางวิชาการ ความคิดสร้างสรรค์ และนวัตกรรม เข้ากับทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของท้องถิ่น เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ มีอัตลักษณ์ สร้างมูลค่าเพิ่ม และสามารถต่อยอดสู่โอกาสทางการตลาดและการสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนได้อย่างยั่งยืน

หนังสือ “106 ปี แห่งการพัฒนา สร้างคุณค่า เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน” จึงมิได้เป็นเพียงการรวบรวมและเผยแพร่ผลการดำเนินงานเท่านั้น หากยังสะท้อนถึงพลังแห่งความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัย ชุมชน และภาคีเครือข่าย ที่ร่วมกันนำองค์ความรู้ไปสร้างประโยชน์และคุณค่าให้เกิดขึ้นแก่ท้องถิ่นอย่างแท้จริง

ในนามของมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ขอชื่นชมคณะวิทยาการจัดการ คณาจารย์ บุคลากร นักศึกษา ชุมชน และภาคีเครือข่ายทุกภาคส่วน ที่ได้ร่วมแรงร่วมใจขับเคลื่อนการดำเนินงานจนเกิดผลสำเร็จเป็นรูปธรรม และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าองค์ความรู้และประสบการณ์ที่ถ่ายทอดผ่านหนังสือเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อการเรียนรู้ การต่อยอด และเป็นแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์การพัฒนาท้องถิ่นให้มีความเข้มแข็ง สามารถพึ่งพาตนเอง และเติบโตได้อย่างมั่นคงและยั่งยืนสืบไป

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์จินตนา เวหมี)

รักษาราชการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

คำนำ

คณบดีคณะวิทยาการจัดการ

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ยึดมั่นในยุทธศาสตร์การเป็น “มหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น” อย่างต่อเนื่อง โดยให้ความสำคัญกับการนำองค์ความรู้ทางวิชาการ วิชาชีพ เทคโนโลยี นวัตกรรม ใช้ความคิดสร้างสรรค์ บูรณาการร่วมกับภูมิปัญญา ทรัพยากร และอัตลักษณ์ของผู้ประกอบการชุมชน เพื่อสร้างคุณค่า ยกระดับ ต่อยอด และเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืน

ภายใต้ โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ คณะวิทยาการจัดการ ได้ดำเนินงานร่วมกับชุมชนและภาคีเครือข่ายในพื้นที่รับผิดชอบอย่างต่อเนื่อง โดยดำเนินโครงการทั้งสิ้น 30 โครงการ ครอบคลุมพื้นที่ 3 จังหวัด หรือ “สามบุรี” ได้แก่ จังหวัดลพบุรี 12 โครงการ จังหวัดสิงห์บุรี 9 โครงการ และจังหวัดสระบุรี 9 โครงการ โดยรวมสามารถพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ มากกว่า 30 ผลิตภัณฑ์

การดำเนินงานมุ่งเน้นกระบวนการทำงานร่วมกับชุมชน ตั้งแต่การศึกษาศักยภาพและความต้องการของพื้นที่ การนำองค์ความรู้จากศาสตร์ด้านบริหารธุรกิจ การบัญชี นิเทศศาสตร์ การท่องเที่ยว และศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การสร้างอัตลักษณ์และเรื่องเล่าของผลิตภัณฑ์ การส่งเสริมช่องทางการตลาด และการนำเทคโนโลยีดิจิทัล มาใช้เพื่อนำไปสู่การสร้างมูลค่าเพิ่ม สร้างรายได้ และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้แก่ผลิตภัณฑ์ของชุมชน

หนังสือ “106 ปี แห่งการพัฒนา สร้างคุณค่า เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน” จัดทำขึ้นเพื่อรวบรวม ถ่ายทอด และเผยแพร่ผลการดำเนินงานจากการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนในพื้นที่ “สามบุรี” ตลอดจนถ่ายทอดองค์ความรู้ กระบวนการพัฒนา และผลสำเร็จที่เกิดจากความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัย คณาจารย์ บุคลากร นักศึกษา ผู้ประกอบการ ชุมชน และภาคีเครือข่าย ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงการนำองค์ความรู้จากมหาวิทยาลัยไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้างคุณค่า ตอบสนองต่อความต้องการของชุมชนท้องถิ่นอย่างเป็นรูปธรรม

ในโอกาสนี้ ขอขอบคุณมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ผู้บริหาร คณาจารย์ บุคลากร นักศึกษา ผู้นำชุมชน ผู้ประกอบการ ตลอดจนหน่วยงานและภาคีเครือข่ายทุกภาคส่วน ที่ได้ให้ความร่วมมือ สนับสนุน และร่วมขับเคลื่อนการดำเนินงานทั้ง 30 โครงการจนบรรลุผลสำเร็จตามเป้าหมาย

คณะวิทยาการจัดการหวังเป็นอย่างยิ่งว่า หนังสือเล่มนี้จะเป็นทั้งแหล่งรวบรวมองค์ความรู้และบทเรียนจากการปฏิบัติงาน เป็นสื่อในการเผยแพร่ผลงานและศักยภาพของชุมชน ตลอดจนเป็นแนวทางในการต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์และเศรษฐกิจสร้างสรรค์ เพื่อร่วมกันสร้างชุมชนและท้องถิ่นให้มีความเข้มแข็ง พึ่งพาตนเองได้ เติบโตอย่างมั่นคงและยั่งยืนต่อไป



พรพนนิภา เดชพล

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรพนนิภา เดชพล)

คณบดีคณะวิทยาการจัดการ

จังหวัดลพบุรี

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ไทยใช้เค็มดินสอพองของชุมชนตำบลถนนใหญ่
อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

ผศ.รัชชนก สอนสีดา และคณะ

10

การยกระดับผลิตภัณฑ์ หมีทรงโบราณครัวบ้านท้ายไร่ ตำบลเขาสมอคอน
อำเภอลำไญ จังหวัดลพบุรี

อาจารย์ ดร.พันธ์ศักดิ์ พึ่งงาม และคณะ

17

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากที่ระลึกของศูนย์พัฒนาศึกษาภาพและอาชีพคนพิการบ้านโมกุล
เฉลิมพระชนมพรรษา ๕ รอบ สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ จังหวัดลพบุรี

ผศ.ดร.สุรยุทธ ทองคำ และคณะ

25

การพัฒนาและยกระดับผ้าทอมือเมืองละโว้ด้วยการขับเคลื่อนวัฒนธรรมสู่แฟชั่นร่วมสมัย
ภายใต้พลังแห่งซอฟต์แวร์ไทย ของกลุ่มทอผ้าบ้านจอมแก้ว อำเภอโคกเจริญ
จังหวัดลพบุรี

ผศ.ดร.อุษณี จิตติมณี และคณะ

29

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและแมลงน้อยหน้าพระที่นั่งเย็นของกลุ่มสตรีพระที่นั่งเย็น
ตำบลทะเลชุบศร อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

ผศ.ดร.บุญญเลขา มากบุญ และคณะ

37

การพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดพุท้ทำความสะอาดโถสุขภัณฑ์จากมะนาวเพื่อยกระดับเศรษฐกิจ
ชุมชนโพธิ์เก้าต้น ตำบลโพธิ์เก้าต้น อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

ผศ.เสาวพร สุขเกิด และคณะ

43

การพัฒนาผลิตภัณฑ์สบู่เพื่อสุขภาพและความงามจากดินสอพอง หมู่บ้านหินสองก้อน
ตำบลทะเลชุบศร อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

ผศ.ดร.ยุลดา ทรัพย์สมบูรณ์ และคณะ

49

54

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ “ข้าวแม่ชาวไทยเบ็งโคกสูง” ตำบลโคกสูง อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี

อาจารย์.สนรยา สุขอ้อม และคณะ

60

การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผ้าลายอย่างดอกกระเบียนมรดกศิลปกรุงศรีอยุธยา ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหนองกระเบียนโมเดล หมู่ที่ 9 ตำบลหนองกระเบียน อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี

อาจารย์ณฤกษ์ ประจงแต่ง และคณะ

65

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นเห็ดเพื่อเป็นโปรตีนทางเลือกสำหรับผู้บริโภคยุคใหม่

อ.อรอนงค์ เสนาะจิต และคณะ

73

การพัฒนาผลิตภัณฑ์สุขภาพจากสมุนไพรท้องถิ่นสำหรับผู้สูงอายุตำบลนิคมสร้างตนเอง อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

ผศ.สุชาดา สวัสดิ์ และคณะ

78

โครงการนวัตกรรมการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์คอมพิวเตอร์จากพืชเกษตรอินทรีย์ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มเชิงสร้างสรรค์และเสริมสร้างความเข้มแข็งของเศรษฐกิจชุมชน ต.ช่องสาริกา อ.พัฒนานิคม จ.ลพบุรี

ผศ.ดร.สุริษา เชญชาญ และคณะ

จังหวัดสิงห์บุรี

การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมีทองอุไรของวิสาหกิจชุมชนบ้านอ่าวกระโจมน ตำบลโพธิ์ชัย อำเภออินทร์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี

ผศ.นฤมลวรรณ สุขโมตรี้ และคณะ

86

การพัฒนาผลิตภัณฑ์จักสานผักตบชวา ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสิงห์ชวบ้านทุ่งกลบน้อย ตำบลผักก้น อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

อาจารย์กิตติวัลย์ ทองอร่าม และคณะ

93

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าย้อมสีธรรมชาติเพื่อสร้างอัตลักษณ์ ของกลุ่มแม่บ้านสานรัก ตำบลโพธิ์ตาก อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

ผศ.ดร.จิราวรรณ สมหวัง และคณะ

98



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

สารบัญ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไข่เค็มดินสอพอง (สูตรไข่ดาว) บ้านบางพระนอน ตำบลทับยา
อำเภออินทร์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี
อาจารย์ จิระ ประสพธรรม และคณะ

104

การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรของวิสาหกิจชุมชนเกษตรกรด 4 ตำบลบ้านหม้อ
อำเภอพรหมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี
อาจารย์ ดร.หงสกุล เมสนุกูล และคณะ

111

การส่งเสริมเศรษฐกิจฐานรากผ่านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มมณีรักษ์ฟาร์ม
หมู่บ้านคลองสาม หมู่ 10 ต.ผักก้น อ.บางระจัน จ.สิงห์บุรี
อาจารย์ ดร.ภาสกร รอดแผลง และคณะ

116

การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากมะม่วงของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสมุนไพรบ้านไม้ดัด
ตำบลไม้ดัด อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี
อาจารย์ศักดิ์ชัย อินจู และคณะ

121

การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันยาเขียวอำพันจากสมุนไพรท้องถิ่นเอกลักษณ์
ตำบลท่างาม จังหวัดสิงห์บุรี
อาจารย์ศุภขวัญ งามยิ่ง และคณะ

128

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ “ส้มหมูโลกาภิวัตน์” เพื่อเพิ่มรายได้และกระจายโอกาส
ทางเศรษฐกิจอย่างยั่งยืนให้แก่ชุมชนบ้านโลกาภิวัตน์ จ.สิงห์บุรี
อาจารย์ปัญญชลี เต่าทอง และคณะ

135

จังหวัดสระบุรี

142

พัฒนาผลิตภัณฑ์เผือกหอมบ้านหม้อแปรรูป ต.บ้านหม้อ อ.บ้านหม้อ จ.สระบุรี
รศ.ดร.ศศิธร วชิรปัญญาพงศ์ และคณะ

147

การพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรบ้านเพื่อ
ยกระดับรายได้ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนภูมิธรรมาพรรณ ตำบลห้วยป่าหวาย
อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี
ผศ.ดร.สุกัญญา พยุงสิน และคณะ



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

สารบัญ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูลัมแผ่นโบราณเมืองซิดซิน ตำบลบ้านหมอ อำเภอบ้านหมอ
จังหวัดสระบุรี

ผศ.ชวลิต ศุภศักดิ์ธำรง และคณะ

151

การพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยน้ำว้าแปรรูปเพื่อสุขภาพ บ้านปางคล้อ ตำบลสองคอน อำเภอ
แก่งคอย จังหวัดสระบุรี

ผศ.ดร.นันทนา แจ้งสว่าง และคณะ

155

การพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ โคลนมาส์กหน้ามะกรูด-ดินสอพอง ของสมาชิกเครือข่าย
สภาเกษตรกร อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี

ผศ.ดร.ณัฐฐา หน่อทอง และคณะ

159

การพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบสุขภาพจากผักปลอดภัย
ของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรพุแค และวิสาหกิจชุมชนตลาดหัวปลี
จังหวัดสระบุรี

อาจารย์ยาวนาน บางศรี และคณะ

163

การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผักโมโรเฮยะกลุ่มอาชีพบ้านหนองมน ตำบลบ้านหลวง
อำเภอดอนพุด จังหวัดสระบุรี

อาจารย์จารุมาศ รักทองหล่อ และคณะ

167

การพัฒนาผลิตภัณฑ์กระเป๋ผ้า ชุมชนชำผักแพว ตำบลชำผักแพว อำเภอแก่งคอย
จังหวัดสระบุรี

อ.นิลรัตน์ ปัทม และคณะ

171

การยกระดับอัตลักษณ์ชุมชนลาวเงี้ยว ตำบลหนองแก ผ่านการพัฒนาตุ๊กตาอิตัง
เชิงสร้างสรรค์

ผศ.ดร.วิฑูรย์ ชิงด้วยทอง และคณะ

175



มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี
Thepsatri Rajabhat University
106th Anniversary
1920-2026

เทพสตรี มหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

จังหวัดลพบุรี



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสผัดไทยไข่เค็มดินสอพองของชุมชนตำบลถนนใหญ่
อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

ผศ.รัชชนก สอนสีดา

ผศ.ดร.บุญญเลขา มากบุญ

อาจารย์กานต์ เชื้อวงศ์

อาจารย์นิเวศ เผื่อนทิม

สาขาวิชานิเทศศาสตร์ดิจิทัล

สาขาวิชานิเทศศาสตร์ดิจิทัล

สาขาวิชานิเทศศาสตร์ดิจิทัล

สาขาวิชาทัศนศิลป์

ความเป็นมาของโครงการ

“ผัดไทย” (pad thai) เป็นอาหารไทยประเภทจานเดียวที่โด่งดังระดับโลก โดยเว็บไซต์ Oxford Dictionaries ได้บรรจุชื่อ “ผัดไทย” ตั้งแต่ปีพ.ศ. 2565 ในหมวด C2 หมวดศัพท์ทั่วไปที่แสดงถึงการยอมรับในระดับสากล สะท้อนความสำเร็จตามนโยบายรัฐบาลไทยในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจด้วย Soft Power โดยกำหนดให้ “อาหาร” เป็นหนึ่งใน 5 ด้านหลัก (Food, Film, Fashion, Fighting, Festival) ที่มีศักยภาพสูงในการสร้างโอกาสการเติบโตทางเศรษฐกิจและสร้างมูลค่าเพิ่มของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยจึงมีส่วนสำคัญในการขับเคลื่อนโมเดลเศรษฐกิจใหม่ของประเทศไทย สอดคล้องกับศักยภาพพื้นฐานที่แข็งแกร่งของประเทศไทยที่มีความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติ วัตถุดิบที่มีคุณภาพและหลากหลายมาตรฐานการผลิตที่เป็นที่ยอมรับ รวมทั้งอุตสาหกรรมต่อเนื่องที่แข็งแกร่งและครบวงจร ทำให้ประเทศไทยเป็นผู้ผลิตและส่งออกอาหารรายสำคัญในตลาดโลก

สำหรับความเป็นมาของผัดไทยนั้นเกิดขึ้นในสมัยจอมพล ป.พิบูลสงคราม ท่านได้นำมาใช้รณรงค์เพื่อให้คนไทยหันมาบริโภคแทนข้าวที่มีราคาแพงในสมัยนั้น ซึ่งผัดไทยเป็นอาหารจานเดียวประเภทเส้นดัดแปลงมาจาก“ก๋วยเตี๋ยว” ที่เป็นอาหารจีน ด้วยการดัดแปลงวัตถุดิบและรสชาติให้สอดคล้องกับอาหารไทยมากขึ้น ใช้เส้นจันท์มีลักษณะเหนียวนุ่มและผลิตมาจากจังหวัดจันทบุรีเป็นวัตถุดิบหลักแทนเส้นก๋วยเตี๋ยวปรุงรสชาติด้วยน้ำซอสผัดไทยที่มีการเคี่ยวรวมกันระหว่างน้ำมะขามเปียก น้ำปลา และน้ำตาลปี๊บให้มีรสเปรี้ยว เค็ม หวานกลมกล่อม ด้วยเอกลักษณ์ของรสชาติที่มีการผสมผสานกันอย่างลงตัว รสชาติที่เข้าถึงง่ายสำหรับชาวต่างชาติ และเนื้อสัมผัสที่หลากหลายแตกต่างกันตามวัตถุดิบที่นำมาใช้ สะท้อนเอกลักษณ์เฉพาะตัว เป็นอาหารที่หาทานง่ายและราคาย่อมเยา รวมทั้งรัฐบาลไทยได้ใช้นโยบาย “Global Thai Food” ส่งเสริมให้เปิดร้านอาหารไทยทั่วโลก โดยใช้ผัดไทยเป็นเมนูชูโรง ทำให้ผัดไทยเป็นหนึ่งในอาหารจานเส้นที่เป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมบริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

ชุมชนตำบลถนนใหญ่ อยู่ในเขตพื้นที่การปกครองของเทศบาลตำบลถนนใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี ประกอบด้วย 6 หมู่บ้าน ได้แก่ หมู่ 1 บ้านหินสองก้อน หมู่ 2 บ้านโคกพุทรา หมู่ 3,4 บ้านถนนแค หมู่ 5,6 บ้านถนนใหญ่ มีทรัพยากรธรรมชาติที่สำคัญคือ เป็นแหล่งดินสอพองที่ใหญ่ที่สุดในจังหวัดลพบุรี ประกอบกับในปีพ.ศ. 2568 มีจำนวนประชากรผู้สูงอายุรวมกว่า 2,184 คน ทำให้สถานการณ์ผู้สูงอายุในตำบลถนนใหญ่มีแนวโน้มที่เพิ่มขึ้น และเทศบาลตำบลถนนใหญ่ได้สนองนโยบายรัฐบาลจัดตั้งโรงเรียนผู้สูงอายุตำบลถนนใหญ่ขึ้นมาเพื่อเป็นศูนย์กลางหลักในการเรียนรู้และการทำกิจกรรมกลุ่มร่วมกัน เพื่อให้

ผู้สูงอายุมีพื้นที่ทางสังคม ไม่เหงา ใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ และเป็นการส่งเสริมคุณภาพชีวิต เช่น โครงการสานสัมพันธ์ผู้สูงอายุ จัดในช่วงเทศกาลสงกรานต์มีกิจกรรมสรงน้ำพระ รดน้ำดำหัว และการละเล่นพื้นบ้าน, การส่งเสริมสุขภาพและอาชีพด้วยกิจกรรมนันทนาการและโครงการปั่นเพื่อสุขภาพ, การถ่ายทอดภูมิปัญญาโดยให้ผู้สูงอายุที่เป็น "ผู้รู้" มาถ่ายทอดวิชาความรู้ให้แก่คนรุ่นหลังเพื่อสืบสานวัฒนธรรมท้องถิ่น โดยเฉพาะการเป็น “คลังภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่น” ซึ่งกลุ่มผู้สูงอายุในตำบลถนนใหญ่ เป็นพื้นที่องสำคัญในการสืบทอดเมนูพื้นถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ของลพบุรี เช่น การทำไข่เค็มดินสอพอง ที่ต้องใช้ความชำนาญและความละเอียดอ่อนตามสูตรโบราณ กลายเป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงและเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวให้กับจังหวัดลพบุรี

พลังของกลุ่มผู้สูงอายุในชุมชนตำบลถนนใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี นั้นมีความเข้มแข็ง รวมทั้งสมาชิกมีความรู้ความชำนาญในการทำอาหารไทยโบราณและการทำไข่เค็มดินสอพองเป็นพื้นฐาน “ผัดไทย” จึงเป็นเมนูที่หยิบมาทำเมื่อมีการไปออกบูทกิจกรรมทำอาหารในงานเทศกาลของจังหวัดลพบุรีอยู่เสมอ โดยได้มีการใช้ “ไข่เค็มดินสอพอง” ซึ่งเป็นวัตถุดิบอัตลักษณ์ของท้องถิ่น ที่มีรสชาติกลมกล่อม เค็ม น้อย และไข่แดงมันวาว มาเป็นส่วนประกอบหลักผสมเข้ากับเมนูยอดนิยมพัฒนาเป็นสูตร “ผัดไทยไข่เค็มดินสอพอง” หากว่าการทำผัดไทยให้ทานได้นั้น ทำไม่ยาก แต่การทำให้อร่อยระดับมืออาชีพถือว่ามีความซับซ้อน ปัญหาใหญ่ของการทำผัดไทยอยู่ที่ “น้ำซอส” ทำให้การทำผัดไทยมีปัญหาที่มีรสชาติที่ไม่คงที่ หากปรุงสดใหม่ที่ละจาน ความเปรี้ยวของมะขามเปียก หรือความหวานของน้ำตาลปี๊บอาจเปลี่ยนไปตามแต่ละฤดูกาลหรือตามมือคนปรุง และการเตรียมเครื่องปรุงซอสผัดไทยแบบดั้งเดิมมีส่วนผสมที่ต้องใช้เวลาเคี่ยว นาน ทำให้เกิดการเพี้ยนต้นทุน เพิ่มการสูญเสียวัตถุดิบ และยังมีขั้นตอนที่ยุ่งยาก

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อศึกษาและพัฒนาสูตรมาตรฐานของซอสผัดไทยไข่เค็มดินสอพองของชุมชนตำบลถนนใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี
2. เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ซอสผัดไทยไข่เค็มดินสอพองของชุมชนตำบลถนนใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

ชมรมผู้สูงอายุ ตำบลถนนใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี จำนวน 15 คน

พื้นที่ดำเนินโครงการ

ชุมชนตำบลถนนใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

1 มกราคม 2569 – 31 กรกฎาคม 2569

วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

การดำเนินโครงการมุ่งเน้นการส่งเสริมให้สมาชิกของชมรมผู้สูงอายุในชุมชนตำบลถนนใหญ่แห่งนี้มีพลังความสามารถในการดูแลตนเองได้โดยการเสริมความรู้ความเข้าใจการพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสผัดไทยไข่เค็มดินสอพองขึ้นมา เพื่อให้ผู้บริโภคมั่นใจในความปลอดภัยและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น นำมาสู่การสร้างอาชีพและรายได้ให้แก่ชุมชนและประเทศ และยังเป็นส่วนหนึ่งของการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่ และการผลักดันวัฒนธรรมไทยไปสู่สากล ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางการสนับสนุนเศรษฐกิจชุมชนที่ยั่งยืนและสร้างรายได้ให้กับประชาชนในท้องถิ่น โดยมีขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้

1. กระบวนการวิเคราะห์สภาพปัญหาและความเป็นไปได้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสผัดไทยไข่เค็มดินสอพองโดยชุมชนมีส่วนร่วม
2. กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสผัดไทยไข่เค็มดินสอพอง



ภาพที่ 1 นางสาวพรชิตา บุญอินทร์ และนางประพิมพร ศิริกุล วิทยากรในการอบรมเชิงปฏิบัติการ

- 1) การเตรียมส่วนผสมเบสซอสผัดไทย โดยใช้สูตรน้ำซอสผัดไทยดั้งเดิมของชมรมมาเป็นสารตั้งต้น ที่มีส่วนผสมหลัก ได้แก่ น้ำมะขามเปียก น้ำตาลปี๊บ และน้ำปลา ซึ่งคัดสรรคุณภาพ น้ำซอสผัดไทย

เพื่อรักษารสชาติดั้งเดิม 3 รส (เปรี้ยว หวาน เค็ม) ของชมรมฯ ไว้ มาบันทึกน้ำหนักเป็นกรัม เพื่อใช้เป็นเบสในการทดลอง และเป็นการสร้างสูตรมาตรฐาน เปลี่ยนจากการตวงด้วยสายตาหรือถ้วยตวงชาวบ้าน มาเป็นการชั่งน้ำหนักวัตถุดิบทุกชนิดด้วยเครื่องชั่งดิจิทัล เพื่อให้การผลิตทุกล็อตมีมาตรฐานรสชาติเดียวกัน รวมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ ดังภาพที่ 2



ภาพที่ 2 การเตรียมส่วนผสมเบสของน้ำผัดไทยสูตรดั้งเดิมของชมรมผู้สูงอายุตำบลถนนใหญ่ และการสร้างสูตรมาตรฐานที่มีการชั่งตวงด้วยเครื่องชั่งดิจิทัล

2) การคัดสรรไข่เค็มดินสอพอง ซึ่งการคัดเลือกไข่เค็มดินสอพองในระยะพอกที่เหมาะสมประมาณ 15 วัน ซึ่งเป็นระยะที่ไข่แดงเริ่มเยิ้มเป็นน้ำมัน มีสีส้มแดงจัด มีความหอมมันนัวสูงสุด และมีความเค็มต่ำ ดังภาพที่ 3



ภาพที่ 3 การคัดสรรไข่เค็มดินสอพอง เพื่อนำมาใช้เป็นส่วนผสมหลักในน้ำซอสผัดไทยที่พัฒนา

- สูตรที่ 1: เติมน้ำไข่แดงเค็มปั่นร้อยละ 20 ของน้ำหนักซอสเบส
- สูตรที่ 2: เติมน้ำไข่แดงเค็มปั่นร้อยละ 25 ของน้ำหนักซอสเบส
- สูตรที่ 3: เติมน้ำไข่แดงเค็มปั่นร้อยละ 30 ของน้ำหนักซอสเบส

3) ทดสอบทางประสาทสัมผัส (sensory test) คณะทำงานร่วมกับผู้คิดค้นและพัฒนาสูตร ได้ทดสอบชิมรสชาติในแต่ละสูตรที่มีอัตราส่วนของไข่แดงเค็มเป็นส่วนผสมที่แตกต่างกัน และปรับสัดส่วนน้ำตาล น้ำมะขามเปียกเล็กน้อย เพื่อปรับสมดุล 3 รสชาติ และไม่ให้ความเค็มและความมันของไข่เค็มไปกลบรสเปรี้ยวหวานกลมกล่อมดั้งเดิม ผลจากการประเมินภายในกลุ่มคณะทำงานร่วมกันชิมและให้คะแนน

เพื่อคัดเลือกสูตรที่ดีที่สุดออกมาจำนวน 1 สูตร ได้แก่ สูตรที่ 2 ที่มีการเติมเนื้อไข่แดงเค็มปั่นร้อยละ 25 ของ น้ำหนักซอสเบส โดยได้มีการทดลองและพัฒนาสูตรต้นแบบ “ซอสผัดไทยไข่เค็มดินสอพอง” ในวันที่ 19 เมษายน 2569 ณ บ้านพักอาจารย์ วิทยาลัยเทคนิคชลบุรี ดังภาพที่ 4



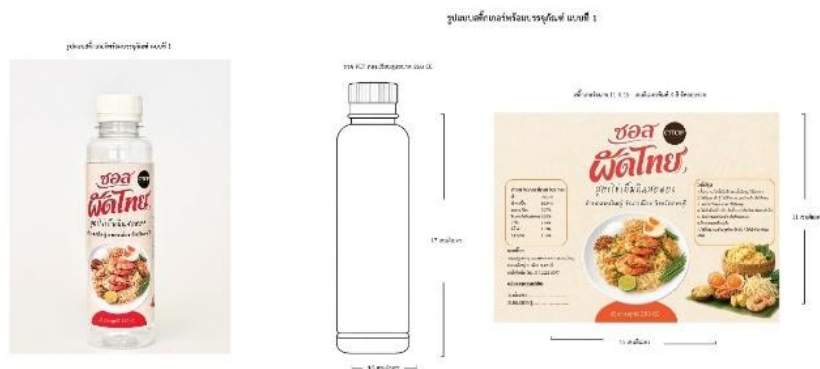
ภาพที่ 4 เทคนิคการเคี่ยวน้ำซอสผัดไทยด้วยอุณหภูมิความร้อน และการบรรจุร้อนลงในบรรจุภัณฑ์

พร้อมปิดฝาแบบสุญญากาศ



ภาพที่ 5 การเตรียมซอสผัดไทยไข่เค็มดินสอพอง สำหรับการทดสอบด้วยการชิม

นอกจากนั้นในการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลาก ได้มีการบูรณาการเข้ากับการเรียน การสอนในรายวิชา นศ 3009201 การเล่าเรื่อง เพื่อให้นักศึกษาได้มีส่วนร่วมกับชุมชนในการร่วม คิดและ ออกเนื้อหาการเล่าเรื่องผ่านบรรจุภัณฑ์และฉลาก และกลุ่มชมรมผู้สูงอายุยังสามารถพัฒนาบรรจุภัณฑ์และ ฉลากสำหรับผลิตภัณฑ์ของตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพ ดังภาพที่ 14



เนื้อหาการอบรม วิเคราะห์กลุ่มเป้าหมาย ว่าเป็นใคร (เช่น แม่บ้านยุคใหม่ หรือนักท่องเที่ยว) กำหนด mood & tone ของแบรนด์ (เช่น ดูทันสมัย, ดูเป็นต้นตำรับ, หรือดูเป็นสินค้าออร์แกนิก) การเลือกวัสดุและรูปทรง (structural design) การออกแบบกราฟิกและฉลาก (graphic design) การใช้สี การวางองค์ประกอบ storytelling การใส่เรื่องราว "ดินสอพองลพบุรี" ลงไปบนฉลากเพื่อสร้างคุณค่าทางจิตใจ และการทำต้นแบบและการทดสอบ (prototyping & testing)

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

1. ผลผลิต (Output)

ได้สูตรซอสผัดไทยไข่เค็มดินสอพองที่มีมาตรฐานด้านรสชาติและคุณภาพทางกายภาพ-เคมี ซึ่งเป็นสูตร น้ำซอสผัดไทยไข่เค็มดินสอพอง ในปริมาณสุทธิ 2,500 มล. โดยมีรายละเอียดส่วนผสม

2. ผลลัพธ์ (Outcome)

ชมรมผู้สูงอายุ ตำบลถนนใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรีได้พัฒนารูปแบบของผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ คุ่มค่า และมีกระบวนการสื่อสารแบบบูรณาการในการสื่อสารผลิตภัณฑ์ และสมาชิกมีรายได้เพิ่มขึ้นชมรมผู้สูงอายุ

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

สร้างอาชีพและรายได้ให้แก่ชุมชนตำบลถนนใหญ่ โดยเฉพาะกลุ่มผู้สูงอายุ



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การยกระดับผลิตภัณฑ์ หมี่กรอบโบราณครัวบ้านท้ายไร่ ตำบลเขาสมอคอน
อำเภอดำรง จังหวัดลพบุรี

อาจารย์ ดร.พันธ์ศักดิ์ พึ่งงาม
อาจารย์สนธยา สุขอัม
ผศ.ดร.สาวิตรี จูเจีย
ผศ.ดร.นิธิชญา ใจเย็น

อาจารย์ประจำคณะวิทยาการจัดการ
สาขาวิชาเอกภาษาไทย
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจดิจิทัล
สาขาวิชาเอกภาษาไทย

ความเป็นมาของโครงการ

เมื่อปี 2567 มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ได้สนับสนุนโครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ยั่งยืนสู่แพลตฟอร์มออนไลน์ กลุ่มสมาชิกครัวบ้านท้ายไผ่ ตำบลเขาสมอคอน อำเภอท่าวุ้ง จังหวัดลพบุรี เป็นอีกกลุ่มหนึ่งที่ได้รับการสนับสนุน ผ่านโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ “หมี่กรอบโบราณครัวบ้านท้ายไผ่” ตำบลเขาสมอคอน อำเภอท่าวุ้ง จังหวัดลพบุรี และผลการดำเนินโครงการดังกล่าวบรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการ สามารถนำประวัติศาสตร์ชุมชนเมื่อ 50 ปีที่ผ่านมาที่มีหลักฐานภาพเก่าของคนในชุมชนที่ทำหมี่ กรอบโบราณ มาเป็นเรื่องราวและสร้างสรรค์เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนชื่อว่า “หมี่กรอบโบราณครัวบ้านท้ายไผ่” ขึ้นเป็นครั้งแรก

นอกจากการนี้ จากการประเมินผลลัพธ์ทางด้านเศรษฐกิจเชิงโครงการ พบว่า ทำให้สมาชิกมีรายได้ไม่น้อยกว่า 15,000 บาท/ครัวเรือน และมีเงินกองทุนสำรองของกลุ่มสมาชิกไม่น้อยกว่า 15,000 บาท ทั้งนี้ มีหลักฐานเชิงประจักษ์จากการเข้าร่วมจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในงานมหกรรม 104 ปี ประจำปี 2567 และ 105 ปี ประจำปี 2568 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี รวมทั้งมีโอกาสดำเนินการคัดเลือกให้เป็นอาหารต้อนรับมหาวิทยาลัยราชภัฏจากทั่วประเทศ “สำหรับกำข้าวขาว 3 บุรี” ได้รับสนับสนุนจากสำนักงานวัฒนธรรม จังหวัดลพบุรีให้เป็นของฝาก ของที่ระลึกงานสืบสานประเพณีแห่พระศรีอารียเมตไตรย วัดไผ่ ประจำปี 2568 และจำหน่ายในงานต่าง ๆ

เมื่อปี 2567 และ 2568 มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ได้รับเกียรติจากคุณพันธจักร ว่องปรีชา ผู้เชี่ยวชาญด้านการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน บรรยายให้ความรู้และแนวทางการผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่สากล จึงเป็นแรงบันดาลใจให้กลุ่มสมาชิกครัวบ้านท้ายไผ่และอาจารย์ผู้รับผิดชอบโครงการ เกิดแนวคิด การยกระดับผลิตภัณฑ์ “หมี่กรอบโบราณครัวบ้านท้ายไผ่” เพื่อเพิ่มมาตรฐานและรายได้ ทั้งด้านรูปแบบผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ ความปลอดภัย (คุณค่าทางโภชนาการ) รวมทั้งเชื่อมโยงกับข้อมูลเรื่องเล่าประจำถิ่น ตามแนวคิดการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ทำให้ผลิตภัณฑ์ชุมชนได้รับการส่งเสริม ต่อยอดในระดับที่สูงขึ้น และเป็นต้นแบบให้ชุมชนอื่น ๆ ต่อไป

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ “หมี่กรอบโบราณครัวบ้านท้ายไผ่” ให้มีมาตรฐาน
2. เพื่อพัฒนา “หมี่กรอบโบราณครัวบ้านท้ายไผ่” เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มสมาชิกชุมชนบ้านท้ายไร่ จำนวน 15 คน

พื้นที่ดำเนินโครงการ

ชุมชนบ้านท้ายไร่ ตำบลเขาสมคอน อำเภอดำรง จังหวัดลพบุรี

วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

กิจกรรมที่ 1 การประชุมวางแผนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกับสมาชิกกลุ่ม และสืบค้นแลกเปลี่ยน การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ของตำบลเขาสมคอน อำเภอดำรง จังหวัดลพบุรี

คณะผู้ดำเนินโครงการร่วมกับสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนครัวบ้านท้ายไร่ได้จัดประชุมเพื่อกำหนด แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ "หมี่กรอบโบราณครัวบ้านท้ายไร่" โดยใช้กระบวนการมีส่วนร่วม (Participatory Approach) เปิดโอกาสให้สมาชิกในชุมชนร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็น วิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และข้อจำกัดของผลิตภัณฑ์เดิม ตลอดจนร่วมกำหนดทิศทางการยกระดับผลิตภัณฑ์ให้ สามารถแข่งขันในตลาดได้มากยิ่งขึ้น



การประชุมวางแผนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกับสมาชิกกลุ่ม

กิจกรรมที่ 2 การอบรมยกระดับผลิตภัณฑ์ “หมี่กรอบโบราณครัวบ้านท้ายไร่” จัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้ ความรู้กับสมาชิกกลุ่ม

คณะผู้ดำเนินโครงการได้จัดอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์หมี่กรอบโบราณครัวบ้านท้ายไร่ โดยได้รับความอนุเคราะห์จากวิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับแนวทางการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การยกระดับคุณภาพสินค้า การสร้างความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน



การปรับปรุงสูตรน้ำหมี่กรอบ ให้มีความหลากหลายและแตกต่างจากเดิม



การปรับปรุงรูปแบบ แบบที่ 1 อัดแท่ง



การปรับปรุงรูปแบบ แบบที่ 2 อัดใส่ถาดแล้วตัดเป็นชิ้น



การปรับปรุงรูปแบบ แบบที่ 3 อัดใส่ถ้วยถ้วยตะไลเป็นก้อน

การปรับปรุงรูปแบบของหมี่กรอบให้สามารถรับประทานได้ง่ายมากขึ้น



กิจกรรมที่ 3 การอบรมยกระดับบรรจุภัณฑ์ “หมี่กรอบโบราณครัวบ้านท้ายไร่” จัดอบรม เชิงปฏิบัติการให้ความรู้กับสมาชิกกลุ่ม และนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ เพื่อให้นักศึกษาได้มีส่วนร่วมออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ร่วมกับสมาชิกกลุ่ม และคิดต้นทุนราคาขายให้กลุ่ม



แนวคิดการออกแบบตราสินค้าอ้างอิงจากภาพเก่า รูปถ่ายชุมชนบ้านของวัดไร่



การถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับหลักการออกแบบตราสินค้า (Logo Design) การสร้างอัตลักษณ์ ของผลิตภัณฑ์ (Brand Identity)



รูปแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์แบบที่ 1



รูปแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์แบบที่ 2

รูปแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ ที่ถอดแบบจากการระดมความคิดและการมีส่วนร่วมของชุมชน



ทดลองจำหน่ายผ่านการออกร้าน ในงาน “มนต์เสน่ห์มรดกวัฒนธรรมริมแม่น้ำลพบุรี”

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

สมาชิกชุมชนครัวบ้านท้ายโลยได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การยกระดับมาตรฐานสินค้า การสร้างแบรนด์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มได้

1. ผลผลิต (Output)

สมาชิกชุมชนครัวบ้านท้ายไผ่ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การยกระดับมาตรฐานสินค้า การสร้างแบรนด์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มได้

2. ผลลัพธ์ (Outcome)

ผู้บริโภคได้รับผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพมากขึ้นมีบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม ได้มาตรฐาน และมีข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ชัดเจน ส่งผลให้เกิดความเชื่อมั่นในการเลือกซื้อสินค้า

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

นำองค์ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสร้างแบรนด์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการกำหนดต้นทุนราคาขายไปใช้ในการปรับปรุงผลิตภัณฑ์หมีกรอบโบราณให้มีมาตรฐานและมีความน่าสนใจมากขึ้น ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์สามารถแข่งขันในตลาดได้ดีขึ้น



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากที่ระลึกของศูนย์พัฒนาศึกษภาพและอาชีพคน
พิการบ้านโมกุล เฉลิมพระชนมพรรษา ๕ รอบ สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์
พระบรมราชินีนาถ จังหวัดลพบุรี

ผศ.ดร.สุรยุทธ ทองคำ

ผศ.ดร.สุราลีณี ศิริโกภาภิรมย์

อาจารย์ยาวนาน บางศรี

นางสาวสุจิรา สาหา

สาขาวิชาการจัดการธุรกิจดิจิทัล

อาจารย์ประจำคณะวิทยาการจัดการ

สาขาวิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรม

เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป

ความเป็นมาของโครงการ

ศูนย์พัฒนาศักยภาพและอาชีพคนพิการบ้านโมกุล เฉลิมพระชนมพรรษา ๕ รอบ สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ จังหวัดลพบุรี หรือ "บ้านโมกุล" จัดตั้งขึ้นในปี พ.ศ. 2535 ด้วยวัตถุประสงค์หลักเพื่อเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ และเป็นศูนย์กลางในการให้บริการสวัสดิการสังคมแบบครบวงจร โดยเน้นการ ฝึกอาชีพแก่ผู้ด้อยโอกาส ซึ่งรวมถึงคนพิการ เพื่อให้สามารถประกอบอาชีพเลี้ยงตนเองและครอบครัวได้

ภายหลังจากเปิดดำเนินการแล้ว ศูนย์พัฒนาศักยภาพและอาชีพคนพิการบ้านโมกุลฯ ได้ดำเนินงานตามภารกิจอย่างต่อเนื่องในการส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ โดยปัจจุบันสังกัดกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ มีภารกิจ มุ่งเน้นการพัฒนาศักยภาพและทักษะด้านอาชีพคนพิการ เพื่อความมั่นคงในการดำรงชีวิต ดังนั้น คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรีจึงมีแนวคิดในการจัดทำโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากที่ระลึกขึ้นเพื่อร่วมเป็นส่วนหนึ่งในการพัฒนาทักษะอาชีพที่นักเรียนได้รับการฝึกฝนมาอย่างต่อเนื่อง โดยมีเป้าหมายในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกที่มีคุณภาพ มีเอกลักษณ์ มีรูปแบบที่ทันสมัย ตรงตามความต้องการของตลาด สามารถใช้เป็นสินค้าที่ระลึกที่สื่อถึงความเป็นมาและความสำคัญของ "บ้านโมกุล" และการเฉลิมพระเกียรติ ๕ รอบของสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ เพื่อเป็นการสร้างรายได้ สร้างความภาคภูมิใจ และเป็นเครื่องมือในการฟื้นฟูสมรรถภาพให้คนพิการ รวมถึงการส่งเสริมให้คนพิการสามารถดำเนินชีวิตอิสระและอยู่ร่วมกับสังคมได้อย่างมีความสุข อันสอดคล้องกับวัตถุประสงค์การก่อตั้งศูนย์ฯ ที่ต้องการให้ผู้ด้อยโอกาสได้มีโอกาสฝึกวิชาชีพเพื่อนำไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัวต่อไป

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากที่ระลึกของศูนย์พัฒนาศักยภาพและอาชีพคนพิการบ้านโมกุลฯ 5 รอบ จังหวัดลพบุรี
2. เพื่อออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์พร้อมตราสินค้าผลิตภัณฑ์ของฝากที่ระลึกของศูนย์พัฒนาศักยภาพและอาชีพคนพิการบ้านโมกุลฯ 5 รอบ จังหวัดลพบุรี
3. เพื่อพัฒนาสื่อประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ของฝากที่ระลึกของศูนย์พัฒนาศักยภาพและอาชีพคนพิการบ้านโมกุลฯ 5 รอบ จังหวัดลพบุรี

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

นักเรียนและบุคลากรของศูนย์พัฒนาศักยภาพและอาชีพคนพิการบ้านโมกุลฯ 5 รอบ จังหวัดลพบุรี จำนวน 15 คน

พื้นที่ดำเนินโครงการ

ศูนย์พัฒนาศักยภาพและอาชีพคนพิการบ้านโมกุล เฉลิมพระชนมพรรษา ๕ รอบ สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ จังหวัดลพบุรี เลขที่ 9/9 หมู่ 6 ตำบลห้วยหิน อำเภอชัยบาดาล จังหวัดลพบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

พฤษภาคม - มิถุนายน พ.ศ. 2569

การบูรณาการกับรายวิชา

ในการดำเนินกิจกรรมไม่สามารถบูรณาการกับการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาได้ เนื่องจากตารางเรียนและตารางกิจกรรมไม่ตรงกัน คณะทำงานจึงนำนักศึกษาเข้าร่วมลงพื้นที่เป็นผู้ช่วยวิทยากรในการทำกิจกรรม

วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

1. สำรวจความต้องการ ทักษะที่มีอยู่ และข้อจำกัดของผู้เข้าร่วมกิจกรรม เพื่อวางแผนเนื้อหาการอบรม

และการออกแบบสินค้า

2. คณะทำงาน อาจารย์ นักศึกษา ร่วมกับนักเรียน พัฒนาผลิตภัณฑ์ดินพร้อมปลูก ออกแบบสมุดที่ระลึก

และออกแบบบรรจุภัณฑ์พร้อมตราสินค้า

3. การถ่ายทอดองค์ความรู้ผ่านการอบรมเชิงปฏิบัติการ จัดอบรมให้ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์

การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์พร้อมตราสินค้า และการประยุกต์ใช้ AI ในการทำการตลาดออนไลน์

4. การผลิตสื่อประชาสัมพันธ์ ผลิตสื่อคลิปวิดีโอแนะนำผลิตภัณฑ์และแผ่นพับเพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการ

ทำการตลาดและสื่อสารคุณค่าของสินค้า

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

1. ผลผลิต (Output)

ผลิตภัณฑ์ของฝากที่ระลึกที่ได้รับการพัฒนาให้มีความทันสมัย สวยงาม มีเอกลักษณ์ที่สื่อถึงเรื่องราวของบ้านโมกุล

2. ผลลัพธ์ (Outcome)

ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับองค์ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ตราสัญลักษณ์ การทำสมุดทำมือ การผลิตปุ๋ยอินทรีย์และดินพร้อมปลูก และทักษะการใช้ AI ทำการตลาดออนไลน์

3. ผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการ (Impact)

ด้านเศรษฐกิจ

ด้านสังคม

ด้านสิ่งแวดล้อม

ด้านวิชาการ

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

ศูนย์พัฒนาศักยภาพและอาชีพคนพิการบ้านโมกุลสามารถนำผลิตภัณฑ์ดินพร้อมปลูก บรรจุภัณฑ์ ตราสินค้า และสื่อประชาสัมพันธ์ไปใช้ในการจัดแสดงสินค้า การประชาสัมพันธ์ และการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของศูนย์ รวมทั้งสามารถต่อยอดการผลิตเพื่อสร้างรายได้แก่สมาชิกในระยะยาว



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การพัฒนาและยกระดับผ้าทอมืองเลวี่ด้วยการขับเคลื่อนวัฒนธรรมสู่แฟชั่น
ร่วมสมัย ภายใต้พลังแห่งซอฟต์แวร์ไทย ของกลุ่มทอผ้าบ้านจอมแก้ว
อำเภอโคกเจริญ จังหวัดลพบุรี

ผศ.ดร.อุษณี่ จิตติมณี
ผศ.ดร.ณัฏฐา หน่อทอง
ผศ.ดร.สาวิตรี จูเจีย
นางสาวสุจิรา สาหา

สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
สาขาวิชานิเทศศาสตร์ดิจิทัล
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจดิจิทัล
เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป

ความเป็นมาของโครงการ

พันธกิจตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ.2547 มาตรา 8 ฯ ตามข้อ1. แสวงหาความจริง เพื่อสู่ความเป็นเลิศทางวิชาการ บนพื้นฐานของภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาไทยและภูมิปัญญาสากล ข้อ2. ผลิตภัณฑ์ที่มีความรู้คู่คุณธรรม สำนึกในความเป็นไทย มีความรักและผูกพันต่อท้องถิ่นอีกทั้งส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตในชุมชน เพื่อช่วยให้คนในท้องถิ่นรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง การผลิตบัณฑิตดังกล่าว จะต้องให้มีจำนวนและคุณภาพสอดคล้องกับแผนการผลิตบัณฑิตของประเทศ ข้อ3. เสริมสร้างความรู้ความเข้าใจในคุณค่า ความสำนึก และความภูมิใจในวัฒนธรรมของท้องถิ่นและของชาติ และข้อ7. ศึกษาและแสวงหาแนวทางพัฒนาเทคโนโลยีพื้นบ้านและเทคโนโลยีสมัยใหม่ให้เหมาะสมกับการดำรงชีวิตและการประกอบอาชีพของคนในท้องถิ่น รวมถึงการแสวงหาแนวทาง เพื่อส่งเสริมให้เกิดการจัดการ การบำรุงรักษา และการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน อีกทั้งสอดคล้องกับยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น (20 ปี) ยุทธศาสตร์ที่ 1 การพัฒนาท้องถิ่น ข้อ1. ยกระดับเศรษฐกิจฐานรากบนหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง 1.1 การใช้ BCG model ในการยกระดับเศรษฐกิจของชุมชนท้องถิ่น 1.2 การใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในการยกระดับเศรษฐกิจของชุมชนท้องถิ่น ซึ่งหมายรวมถึงการประเดิม Soft power มาปรับใช้ด้วย ข้อ2. ส่งเสริมคุณภาพชีวิตและภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อความมั่นคงและยั่งยืนเชิงพื้นที่ 2.1 การทำนุบำรุง ศิลปะวัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างความภาคภูมิใจให้ชุมชนท้องถิ่น ยึดโยงกับรากเหง้า เกิดความสามัคคีและมั่นคงในสถาบันหลักของชาติและ ข้อ3. เสริมสร้างชุมชนรักโลกเพื่อรับมือการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ 3.1 การสร้างการมีส่วนร่วมในการบริหารจัดการ บำรุงรักษาและใช้ประโยชน์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของชุมชนท้องถิ่นอย่างสมดุลและยั่งยืน

แฟชั่นและซอฟพาวเวอร์ (Fashion and Soft Power) เป็นโครงการตามแนวพระดำริสมเด็จพระเจ้าลูกเธอ เจ้าฟ้าสิริวัณณวรี นารีรัตนราชกัญญา มีนโยบายสำคัญในการส่งเสริมและพัฒนาภูมิปัญญาผ้าไทย เพื่อขับเคลื่อนและสืบสานพระราชปณิธานของสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ในการสืบสาน รักษา อนุรักษ์ผ้าไทยให้คงอยู่คู่แผ่นดิน (อรรชัช สุสัมพันธรัตน์, กรมการพัฒนาชุมชน, 2566) ในช่วงปี 2566-ปัจจุบัน รัฐบาลไทยผลักดันมาตรการส่งเสริมและสนับสนุนการใช้และสวมใส่ผ้าไทย และSoft Power ไทยอย่างเป็นระบบ โดยมีแฟชั่น ผ้าไทย งานคราฟต์ เป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมสำคัญ ภายใต้โครงการพัฒนาผ้าไทยสู่สากล ร่วมกับ

สถาบันส่งเสริมศิลปหัตถกรรมไทย (องค์การมหาชน) หรือ sacit สนับสนุนนโยบาย ตามแนวทางการส่งเสริมวัฒนธรรม 5 รูปแบบและหนึ่งในนั้นคือ “แฟชั่น” แฟชั่นไทยมีรากฐานมาจาก **ผ้าไทยและงานหัตถกรรมพื้นบ้าน** เช่น ผ้าไหม ผ้าฝ้าย ผ้าทอมือ ลายโบราณต่าง ๆ แต่ละภูมิภาคมีเอกลักษณ์เฉพาะ เช่น ลายจก ลายผ้าทออีสาน ผ้ายกทองสุโขทัย ผ้าละโว้ เป็นต้น ผ้าพื้นถิ่นถูกใช้ในพิธีกรรม ประเพณี และวิถีชีวิตมาช้านาน เป็น “อัตลักษณ์วัฒนธรรม” ที่สืบทอดจากบรรพบุรุษสู่รุ่นที่มีอาจเลือนหายไปจากวิถีคนไทย อีกทั้ง มิติซอฟพาวเวอร์ (Soft Power) ในประเทศไทยที่เข้ามาช่วยส่งเสริมการใช้ “เสน่ห์ทางวัฒนธรรม” ในการทำให้โลกสนใจประเทศไทยมากยิ่งขึ้น สำหรับประเทศไทยแฟชั่นและผ้าทอเริ่มมีความโดดเด่นในหลายมิติเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์และเพิ่มมูลค่าผ้าทอเมืองละโว้ให้กับกลุ่มทอผ้าบ้านจอมแก้ว
2. เพื่อส่งเสริมและเผยแพร่ความเป็นแฟชั่นภายใต้ซอฟต์พาวเวอร์ไทย (Fashion and Thai Soft Power) ของกลุ่มทอผ้าบ้านจอมแก้ว
3. เพื่อการพัฒนาระบบมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้กลุ่มทอผ้าบ้านจอมแก้วภายใต้การยื่นขอจดทะเบียนโอท็อป และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

ทะเบียนโอท็อป และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

4. เพื่อส่งเสริมและเผยแพร่ความเป็นหัตถศิลป์ภายใต้ซอฟต์พาวเวอร์ไทย (Thai Soft Power)

ของกลุ่มทอผ้าบ้านจอมแก้ว

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มทอผ้าบ้านจอมแก้ว หมู่ 8 ตำบลโคกแสมสาร อำเภอโคกเจริญ จังหวัดลพบุรี จำนวน 25 คน

พื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มทอผ้าบ้านจอมแก้ว หมู่ 8 ตำบลโคกแสมสาร อำเภอโคกเจริญ จังหวัดลพบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

เมษายน 2569 – สิงหาคม 2569

วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

1. การอบรมเชิงปฏิบัติการ การฝึกอบรมและพัฒนาทักษะการออกแบบลายผ้าทอมัดหมี่



การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการมัดและการวางแนวลาย





การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการมัดย้อม



การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการทอ ส่งการบ้านและตรวจการบ้าน

2. กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการการเตรียมการการตัดเย็บเสื้อผ้าแฟชั่น





การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการตัดเย็บผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผ้าทอ

3. กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการการตัดเย็บชิ้นงานกระเป๋าของชำร่วย



การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการตัดเย็บผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผ้าทอ

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนิน

1. ผลผลิต (Output)

ผลิตภัณฑ์ผ้าทอเมืองละโว้ลวดลายใหม่ของชุมชนและจังหวัดลพบุรีที่แสดงอัตลักษณ์เชิงวัฒนธรรมจากการพัฒนาโทสนีแฟชั่น (Fashion and Soft Power) เพื่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มขึ้น

ลายที่ 1 ลายตะแบกบาน ณ จอมแก้ว

ลายที่ 2 ลายปรางค์ประดับดินสอพอง



ผ้าทอลายอัตลักษณ์ลายดอกตะแบกบาน ณ จอมแก้ว

2. ผลลัพธ์ (Outcome)

ข้อมูลที่ได้จากโครงการบริหารวิชาการครั้งนี้สามารถนำไปใช้ในการวางแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าทอลวดลายใหม่ที่แสดงอัตลักษณ์เชิงวัฒนธรรมและมีมูลค่าเพิ่มขึ้น

3. ผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการ (Impact) หรือ ผลกระทบที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากโครงการ

3.1 ด้านเศรษฐกิจ เพิ่มรายได้ในครัวเรือนให้กับชุมชนบ้านจอมแก้ว โคกแสมสาร อำเภอโคกเจริญ โดยการเพิ่มมูลค่าผ้าทอเมืองละโว้ให้กับกลุ่มทอผ้าบ้านจอมแก้ว พัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์

3.2 ด้านสังคม อนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรมการทอผ้ามัดหมี่เมืองละโว้ให้คงอยู่และยกระดับ

คุณภาพและมาตรฐานยิ่งขึ้น โดยการพัฒนากระบวนการมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้กลุ่มทอผ้าบ้านจอมแก้วภายใต้การยื่นขอจดทะเบียนโอท็อป และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน อีกทั้งเผยแพร่ความเป็นหัตถศิลป์ภายใต้ซอฟต์แวร์ไทย (Thai Soft Power) ของกลุ่มทอผ้าบ้านจอมแก้ว

3.3 ด้านสิ่งแวดล้อม การสร้างบรรยากาศการมีส่วนร่วมในการทำงานร่วมกัน และใช้ทรัพยากรธรรมชาติในชุมชนมาช่วยในการสร้างสรรค์ผลงาน

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

ได้รับการพัฒนาองค์ความรู้ ผลิตภัณฑ์ และการเผยแพร่

การเพิ่มขึ้นของรายได้

ก่อนดำเนินโครงการ กลุ่ม/สมาชิกมีรายได้เฉลี่ย 13,500 บาทต่อเดือน

หลังดำเนินโครงการ กลุ่ม/สมาชิกมีรายได้เฉลี่ย 37,000 บาทต่อเดือนเพิ่มขึ้นร้อยละ 37

รายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ้าทอแบบผืนจากการออกแบบลายใหม่และลายอัตลักษณ์ทำให้มียอดการสั่งซื้อและยอดจำหน่ายเพิ่มมากขึ้นจาก

เดิม ผ้าผืนทอแบบขายส่ง 30 ผืนต่อเดือน ราคาส่ง $450 \times 30 = 13,500$ บาทต่อเดือน

ปัจจุบัน ผ้าทอแบบขายปลีก (ขายเอง) 50 ผืนต่อเดือน ราคาปลีกขายหน้ากลุ่ม (กรณีจำหน่ายตามงานต่าง ๆ สามารถตั้งราคาขายเพิ่มขึ้นได้) $600-700 \times 50 = 30,000 / 35,000$ บาทต่อเดือน

รายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปประเภทกระเป๋าผ้า และกระเป๋าแท็บเล็ต

ปัจจุบัน สินค้าแปรรูปต่าง ๆ (ขายเอง) เฉลี่ย 20 ใบต่อเดือน ราคาขาย online และ offline เฉลี่ยใบละ $350-450 \times 20 = 7,000 / 9,000$ บาทต่อเดือน



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การพัฒนาสเปรย์ไล่ยุงและแมลงน้อยหน้าพระที่นั่งเย็นของกลุ่มสตรีพระที่นั่งเย็น
ตำบลทะเลชุบศร อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

ผศ.ดร.บุญญเลขา มากบุญ
ผศ.ดร.พิมพ์ระวี เรืองวัฒณี

สาขาวิชานิเทศศาสตร์ดิจิทัล
สาขาวิชาเอกภาษาอังกฤษ



ความเป็นมาของโครงการ

บ้านทะเลชุบศร อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี เป็นพื้นที่ที่มีความโดดเด่นด้านทรัพยากรทางการเกษตร เนื่องจากชาวชุมชนมีการปลูกน้อยหน่าสายพันธุ์โบราณที่เรียกว่า “น้อยหน่าพระที่นั่งเย็นหรือน้อยหน่าพระนารายณ์” มาช้านานกว่า 300 ปี โดยย้อนกลับไปยังรัชสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช สยามมีความรุ่งเรืองและมีการติดต่อค้าขายกับชาวต่างชาติจากแดนไกล จึงสันนิษฐานว่าน้อยหน่าถูกนำเข้ามาครั้งแรกในสมัยนั้นโดยชาวโปรตุเกสหรือชาวอังกฤษ และปลูกครั้งแรกในสยาม ณ บริเวณพระที่นั่งไกรสรสีหราช หรือที่ชาวบ้านตำบลทะเลชุบศรเรียกว่าพระที่นั่งเย็น ชาวบ้านทะเลชุบศรยังคงปลูกน้อยหน่าพระที่นั่งเย็นมาจวบจนทุกวันนี้ ปัจจุบันน้อยหน่าพระที่นั่งเย็นเป็นพืชเศรษฐกิจที่มีชื่อเสียงได้รับการส่งเสริมจากจังหวัดลพบุรีให้เป็นผลไม้ประจำจังหวัด น้อยหน่าพระที่นั่งเย็นหรือน้อยหน่าพระนารายณ์จึงมิได้เป็นเพียงผลไม้เพื่อการบริโภคเท่านั้น หากแต่เป็นสัญลักษณ์สำคัญที่เชื่อมโยงทรัพยากรธรรมชาติ วัฒนธรรม และเศรษฐกิจของท้องถิ่นเข้าด้วยกัน

นอกจากการนำผลน้อยหน่ามาบริโภคและจำหน่ายแล้ว มีการวิจัยว่าพบสารกลุ่ม อะซีโตเจนิน (acetogenins) ซึ่งเป็นพืชต่อแมลงและปรสิตในใบน้อยหน่า คนโบราณจึงนำใบน้อยหน่ามาใช้เพื่อเป็นยาฆ่าเหา โดยนำใบน้อยหน่าสดมาตำผสมน้ำเล็กน้อยขโหมที่ผมหหรือหนังศีรษะ ทิ้งไว้ช่วงสั้นๆ แล้วล้างออก โดยสารอะซีโตเจนินจะมีฤทธิ์รบกวนระบบการทำงานของเซลล์เหาและทำให้เหาตาย ด้วยคุณสมบัติของสารในใบน้อยหน่าที่มีฤทธิ์เป็นพืชต่อแมลงและปรสิตนี้เอง กลุ่มสตรีพระที่นั่งเย็น ตำบลทะเลชุบศร อำเภอ ลพบุรี จึงเกิดแนวคิดในการนำน้อยหน่าพระที่นั่งเย็นซึ่งเป็นทรัพยากรในชุมชนของตนมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สเปรย์ไล่ยุงและแมลงที่มีส่วนผสมของสารสกัดใบน้อยหน่า เนื่องจากเล็งเห็นโอกาสทางการตลาดว่ามีความต้องการผลิตภัณฑ์ประเภทนี้สูง เนื่องจากประเทศไทยอยู่ในเขตร้อนชื้น เรามักประสบปัญหาแมลงไม่ว่าจะเป็นยุง มด หรือแมลงสาบ ที่มารบกวนสร้างความรำคาญให้กับเรา ทำให้บ้านเรือนสกปรก และที่อันตรายไปกว่านั้นแมลงเหล่านั้นเป็นพาหะนำเชื้อโรคร้ายแรงมาสู่คน เช่น ไข้เลือดออก มาลาเลีย ไข้สมองอักเสบ เป็นอันตรายถึงชีวิต ซึ่งแม้ว่าบางโรคจะมีวัคซีนแต่ก็ใช้ไม่ได้ผล 100% หรือบางโรคก็ทำได้เพียงการรักษาตามอาการเท่านั้น ปัจจุบันวิธีการกำจัดแมลงมีหลายวิธี แต่ผู้บริโภคส่วนใหญ่นิยมเลือกใช้ผลิตภัณฑ์กำจัดยุงหรือป้องกันแมลงที่สะดวกซื้อ สะดวกใช้ และเห็นผลเร็ว ซึ่งผลิตภัณฑ์กำจัดยุงและแมลงเหล่านี้มักมีส่วนผสมของสารเคมี ซึ่งหากใช้ผิดวิธีและใช้ในปริมาณที่ไม่เหมาะสมก็จะเป็นอันตรายต่อระบบประสาท ผิวหนัง ทางเดินหายใจ และอาจก่อให้เกิดอาการแพ้เฉียบพลันถึงแก่ชีวิตได้ จากจุดนี้เองกลายเป็นโอกาสทางการตลาดที่

สำคัญมากที่สามารถสร้างความได้เปรียบทางธุรกิจ เนื่องจากปัจจุบันกระแสที่ผู้คนหันมาใส่ใจสุขภาพและสิ่งแวดล้อมมีมากขึ้นเรื่อยๆ สเปรย์ไถ่ยุ่งและแมลงที่มีส่วนผสมของสารสกัดธรรมชาติที่มีความปลอดภัยต่อสุขภาพของคนและสัตว์เลี้ยง และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมเนื่องจากไม่มีสารเคมีตกค้างในดินและสิ่งแวดล้อม กลายเป็นทางเลือกใหม่สำหรับผู้บริโภคที่รักสุขภาพ นอกจากกระแสสุขภาพของผู้บริโภค โอกาสทางการตลาดอีกประการหนึ่งซึ่งมีความสำคัญไม่แพ้กันมีความเกี่ยวข้องทางด้านจิตวิทยาของผู้บริโภค ได้แก่ ความเชื่อเรื่องกรรมและบุญบาป เพราะในบริบทสังคมไทยนั้น คนไทยส่วนมากมีความเชื่อเรื่องกรรมเนื่องจากมีความเคร่งครัดต่อคำสอนของพุทธศาสนาที่สอนไม่ให้เราฆ่าสัตว์ ดังนั้น เมื่อเราฆ่าสัตว์ไม่ว่าจะด้วยเหตุใดก็ตาม หรือแม้กระทั่งยุงหรือแมลงสาบซึ่งเป็นสัตว์ตัวเล็กๆ ที่คนมองว่าไร้ประโยชน์ หลายคนยังรู้สึกว่าจะต้องทำบาปและจะได้รับผลกระทบที่ไม่ดีในภายภาคหน้า ดังนั้น การเลือกผลิตภัณฑ์สเปรย์ไถ่ยุ่งและแมลงที่มาจากรธรรมชาติ แม้จะเป็นเพียงการไล่แมลงแต่ไม่ใช่การฆ่า อีกทั้งไม่ใช่การแก้ปัญหาเรื่องแมลงที่ถาวร แต่ยอมดีกว่าในแง่ของจิตใจและความรู้สึก ซึ่งเป็นเรื่องของศีลธรรม

อย่างไรก็ตาม การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไถ่ยุ่งและแมลงจากสารสกัดใบน้อยหน่าพระที่นั่งเย็นในระดับชุมชนยังมีข้อจำกัดหลายด้าน โดยเฉพาะด้านองค์ความรู้ในการพัฒนาสูตรให้มีคุณภาพและได้มาตรฐาน จึงเป็นที่มาของการจัดทำโครงการพัฒนาและยกระดับสเปรย์ไถ่ยุ่งและแมลงจากสารสกัดใบน้อยหน่าพระที่นั่งเย็น ของกลุ่มสตรีพระที่นั่งเย็น ตำบลทะเลชุบศร อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี เป็นการนำองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สเปรย์ไถ่ยุ่งและแมลงเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐาน ความปลอดภัย และมีประสิทธิภาพ ควบคู่กับการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สามารถถ่ายทอดเรื่องราว (Story) ของน้อยหน่าพระที่นั่งเย็น ซึ่งเชื่อมโยงกับประวัติศาสตร์และอัตลักษณ์ของจังหวัดลพบุรี อันเป็นการส่งเสริมภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ทางการตลาด

นอกจากนี้ โครงการยังมุ่งเน้นการเสริมสร้างศักยภาพของกลุ่มสตรีพระที่นั่งเย็น ให้มีความรู้และทักษะด้านการแปรรูป การควบคุมคุณภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการบริหารจัดการตามแนวทางเศรษฐกิจชุมชน อันจะนำไปสู่การสร้างรายได้เสริมให้แก่สมาชิกในกลุ่มและครัวเรือน เกิดการกระจายรายได้ภายในชุมชน และเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับเศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืนตลอดไป

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์สเปรย์ไถ่และแมลงจากสารสกัดใบน้อยหน่าพระที่นั่งเย็น
2. เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อส่งเสริมภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

สมาชิกกลุ่มสตรีพระที่นั่งเย็น หมู่ 8 ตำบลทะเลชุบศร อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี จำนวน 20 คน

พื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มสตรีพระที่นั่งเย็น หมู่ 8 ตำบลทะเลชุบศร อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

ธันวาคม พ.ศ. 2568- สิงหาคม พ.ศ. 2569

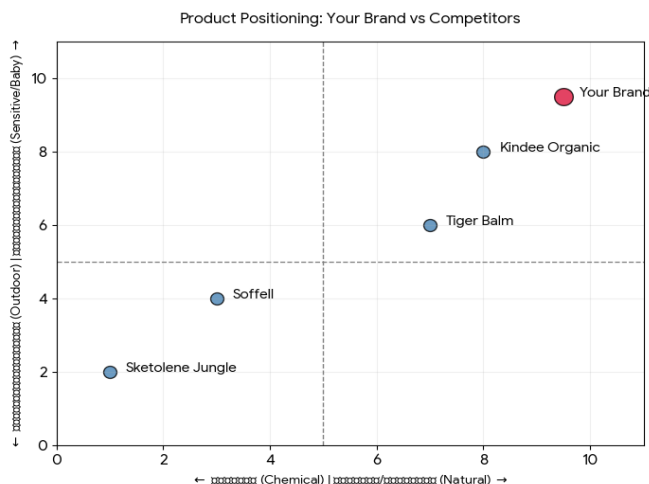
วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

การดำเนินโครงการแบ่งเป็น 3 ขั้นตอนใหญ่ๆ ได้แก่ 1.ขั้นการศึกษา 2.ขั้นการพัฒนา และ 3. ขั้นตอนการผลิตแต่ละขั้นตอนมีรายละเอียดดังนี้

1. ขั้นการผลิต
2. ประสิทธิภาพยังเป็นปัจจัยสำคัญที่สุดในการเลือกซื้อ
3. ผู้บริโภคยังเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์สารเคมี โดยเฉพาะ DEET
4. ความกังวลเรื่องผลข้างเคียงเป็นแรงผลักดันให้เลือกผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ
5. ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติถูกมองว่าปลอดภัย แต่มีข้อจำกัดด้านประสิทธิภาพ



เนื้อหาการอบรมเริ่มด้วยการสร้างความเข้าใจมูลค่าของตลาดผลิตภัณฑ์กำจัดยุงและแมลงในประเทศไทยซึ่งการเป็นประเทศที่มีสภาพภูมิอากาศร้อนชื้น จะเอื้อต่อการแพร่พันธุ์ของยุง ส่งผลต่อปัญหาสุขภาพและโรคระบาดจากยุงและแมลง เช่น ไข้เลือดออก ปัจจุบันที่มีผู้ป่วยเพิ่มขึ้นนับแสนราย จากนั้นเป็นเรื่องพฤติกรรมผู้บริโภคที่เน้นประเด็นเรื่องความปลอดภัยต้องมาก่อน (Safety First) ด้วยผู้บริโภคยุคใหม่มีความกังวลเรื่องสารเคมีตกค้างและอันตรายต่อระบบประสาท จึงหันมาให้ความสำคัญกับผลิตภัณฑ์ที่ปราศจากสาร DEET หรือมีส่วนผสมจากธรรมชาติมากขึ้น สอดรับกับแนวโน้มและการปรับตัวของตลาด (Market Trends) จาก "กำจัด" สู่ "ป้องกัน" (Prevention focus): เทรนด์เปลี่ยนจากการใช้สเปรย์ฉีดเพื่อฆ่า (Insecticide) มาเป็นสเปรย์สำหรับฉีดผิวหนังหรือเสื้อผ้าเพื่อป้องกัน (Repellent) แบรนด์ต่างๆ จึงเน้นการพัฒนานวัตกรรมกลิ่นและสัมผัสของผลิตภัณฑ์ โดย แข่งกันพัฒนาสูตร Aroma เช่น กลิ่นลาเวนเดอร์ ยูคาลิปตัส หรือตะไคร้หอม เพื่อให้ผู้ใช้รู้สึกเหมือนใช้ผลิตภัณฑ์บำรุงผิวมากกว่ายากันยุง นอกจากนี้ยังพัฒนาบรรจุภัณฑ์อัจฉริยะ เช่น มีการออกแบบฝาแบบพิเศษ (Komfort Cap) เพื่อลดการทิ่มแทงในกระเป๋ และหัวสเปรย์ที่ฉีดได้ 360 องศาเพื่อความสะดวกในทุกอิริยาบถ



จากภาพ Perceptual map จะเป็นการวางตำแหน่งของแบรนด์โดยเน้นจุดเด่นที่จะแข่งขันกับแบรนด์อื่นๆ ในตลาด ได้แก่ ส่วนประกอบสำคัญที่เป็นสารสกัดธรรมชาติ-สารเคมี และการใช้สถานที่ภายนอก-อ่อนโยนปลอดภัยต่อเด็ก การใช้ Perceptual map ทำให้อัตลักษณ์ของแบรนด์ชัดเจน และมองเห็นอัตลักษณ์ของแบรนด์ คู่แข่ง

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

1. ผลผลิต (Output) (สอดคล้องกับข้อเสนอโครงการที่ได้รับอนุมัติ)

ผลิตภัณฑ์สเปรย์ไล่ยุงและแมลงจากสารสกัดจากใบน้อยหน้าพระที่นั่งเย็น

2. ผลลัพธ์ (Outcome)

- เกิดการสร้างอาชีพอื่นๆ ได้แก่ เกษตรกรปลูกน้อยหน้าและสมุนไพร เพื่อเป็นวัตถุดิบในการผลิตสเปรย์ไล่ยุงและแมลงจากใบน้อยหน้าพระที่นั่งเย็น

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

- การผลิตเพื่อจำหน่าย สร้างรายได้
- มีสินค้าประจำจังหวัดซึ่งเกิดจากการนำน้อยหน้าพระที่นั่งเย็นมาแปรรูป โดยน้อยหน้าพระที่นั่งเย็นเป็นผลไม้ที่จังหวัดส่งเสริมให้เป็นพืชเศรษฐกิจของจังหวัด



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดฟูทำความสะอาดโถสุขภัณฑ์จากมะนาวเพื่อยกระดับเศรษฐกิจชุมชนโพธิ์เก้าต้น ตำบลโพธิ์เก้าต้น อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

ผศ.เสาวพร สุขเกิด
ผศ.ดร.สุริษา เซญชาญ
ผศ.บุษวรา บุญดอนม
อาจารย์ ดร.อรนวล หาญแม่่ง

สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์

ความเป็นมาของโครงการ

ชุมชนโพธิ์ไก่ตัน ตำบลโพธิ์ไก่ตัน อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี เป็นชุมชนเกษตรกรรมที่มีการปลูกมะนาวเป็นพืชเศรษฐกิจ โดยในปี 2566 จังหวัดลพบุรีมีพื้นที่ปลูกมะนาวประมาณ 12,450 ไร่ ผลผลิตรวม 18,675 ตัน (สำนักงานเกษตรจังหวัดลพบุรี, 2566) อย่างไรก็ตาม เกษตรกรในพื้นที่ยังคงประสบปัญหาด้านราคามะนาวที่ตกต่ำในช่วงที่มีผลผลิตมาก ส่งผลให้รายได้ไม่แน่นอนและไม่เพียงพอต่อค่าใช้จ่ายในครัวเรือน สอดคล้องกับข้อมูลของสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดลพบุรีที่พบว่าชุมชนโพธิ์ไก่ตันมีรายได้เฉลี่ยต่อครัวเรือนต่ำกว่าเกณฑ์เส้นความยากจนของจังหวัด การสร้างมูลค่าเพิ่มจากผลผลิตทางการเกษตรจึงเป็นแนวทางสำคัญในการยกระดับคุณภาพชีวิตของเกษตรกร โดยเฉพาะการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองความต้องการของตลาด (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2564)

มะนาวมีสารสำคัญคือกรดซิตริก (citric acid) ประมาณ 5-7% ของน้ำหนักผล (Penniston et al., 2008) ซึ่งเป็นสารที่มีคุณสมบัติในการทำมาสะอาดและฆ่าเชื้อโรคได้ดี (Rutala & Weber, 2008) นอกจากนี้ยังมีน้ำมันหอมระเหยที่ให้กลิ่นหอมสดชื่นและสารต้านอนุมูลอิสระ (Klimek-Szczykutowicz et al., 2020) ประกอบกับตลาดผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดในประเทศไทยมีมูลค่าประมาณ 1,600 ล้านบาทต่อปี และมีอัตราการเติบโตเฉลี่ย 5-7% ต่อปี (ศูนย์วิจัยกสิกรไทย, 2565) โดยผู้บริโภคมีแนวโน้มหันมาใช้สินค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและทำจากธรรมชาติมากขึ้น คณะผู้ดำเนินโครงการจึงเห็นโอกาสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดฟู่ทำความสะอาดโถสุขภัณฑ์จากมะนาว เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตมะนาวของชุมชน โดยบูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นกับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ตามหลักเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (creative economy) สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ที่ 1 ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรีด้านการพัฒนาท้องถิ่น แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570) และเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) เป้าหมายที่ 1, 8 และ 12

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดฟู่ทำความสะอาดโถสุขภัณฑ์จากมะนาวของชุมชนโพธิ์ไก่ตัน
2. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เม็ดฟู่ทำความสะอาดห้องน้ำจากมะนาวให้กับเกษตรกรและชุมชนโพธิ์ไก่ตัน

3. เพื่อศึกษากลยุทธ์ทางการตลาดผลิตภัณฑ์เม็ดฟูทำความสะอาดโถสุขภัณฑ์จากมะนาวของชุมชนโพธิ์ไก่ตัน

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

ชุมชนโพธิ์ไก่ตัน กลุ่มสตรีโพธิ์ไก่ตัน ตำบลโพธิ์ไก่ตัน อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี จำนวน 20 คน

พื้นที่ดำเนินโครงการ

ชุมชนโพธิ์ไก่ตัน ตำบลโพธิ์ไก่ตัน อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

18-20 พฤษภาคม พ.ศ.2569

ดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

ขั้นตอนที่ 1 การศึกษาข้อมูลเบื้องต้นและวิเคราะห์บริบทชุมชนสำรวจและเก็บรวบรวมข้อมูลพื้นฐานของชุมชนโพธิ์ไก่ตัน จำนวนครัวเรือน อาชีพ รายได้ แหล่งวัตถุดิบมะนาวในพื้นที่ ปริมาณผลผลิตคุณภาพและราคา รวมทั้งวิเคราะห์ SWOT ของชุมชน ควบคู่กับการทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับคุณสมบัติของมะนาวและตลาดผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดธรรมชาติ

ขั้นตอนที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์วิจัยและพัฒนาสูตรเม็ดฟูทำความสะอาดโถสุขภัณฑ์จากมะนาวปรับอัตราส่วนวัตถุดิบ (กรดซิตริกจากมะนาว โซเดียมไบคาร์บอเนต สารทำความสะอาดธรรมชาติ และน้ำมันหอมระเหยจากมะนาว) ทดสอบประสิทธิภาพการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากผลิตภัณฑ์ และทดสอบผลิตภัณฑ์กับกลุ่มตัวอย่างเพื่อประเมินความพึงพอใจและปรับปรุงผลิตภัณฑ์



บรรจุภัณฑ์แบบกล่อง



บรรจุภัณฑ์แบบหลอด

ขั้นตอนที่ 3 การถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีจัดทำหลักสูตรและคู่มือการผลิตเม็ดฟูทำความสะอาดที่เข้าใจง่าย จัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้ความรู้และสาธิตการผลิตแก่เกษตรกรและสมาชิกชุมชน พร้อมทั้งติดตามและให้คำปรึกษาการผลิตอย่างใกล้ชิด

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

1. ผลผลิต (Output)

- ต้นแบบผลิตภัณฑ์เม็ดฟูทำความสะอาดโถสุขภัณฑ์จากมะนาว

2. ผลลัพธ์ (Outcome)

- สร้างอาชีพและรายได้แก่คนในชุมชนตำบลโพธิ์ไก่ตั้น อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี ผู้ได้รับประโยชน์ ได้แก่ คนในชุมชนตำบลโพธิ์ไก่ตั้นและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

- นำองค์ความรู้และเทคนิคการผลิตเม็ดฟูทำความสะอาดโถสุขภัณฑ์จากมะนาวไปผลิตและจำหน่ายเป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม สร้างรายได้เสริมให้แก่สมาชิก



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การพัฒนาผลิตภัณฑ์สบู่เพื่อสุขภาพและความงามจากดินสอพอง
หมู่บ้านหินสองก้อน ตำบลทะเลชุบศร อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

ผศ.ดร.ยุลดา ทรัพย์สมบูรณ์
ผศ.ดร.พรพจน์ จุลสวัสดิ์
ผศ.เสาวพร สุขเกิด
ว่าที่พันตรีณัฐนันท์ พิมล
นายธานี วราโก

สาขาวิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรม
สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
นักวิชาการศึกษา

ความเป็นมาของโครงการ

ดินสอพองเป็นแร่ธาตุที่มีคุณสมบัติพิเศษในการดูดซับสารพิษและความชื้น มีส่วนประกอบหลักเป็น ซิลิกาไฮเดรต (Hydrated Silica) ที่มีโครงสร้างพรุนขนาดเล็ก ทำให้สามารถดูดซับน้ำมันและสิ่งสกปรกได้ดีเยี่ยม (สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, 2562) ในประเทศไทยพบแหล่งดินสอพองคุณภาพดีในหลายพื้นที่ โดยเฉพาะโดยเฉพาะพื้นที่อำเภอเมืองลพบุรีที่พบดินมาร์ลมีคุณภาพดีและเป็นแหล่งผลิตดินสอพองที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย นอกจากจะมีดินมาร์ลที่มีคุณภาพดีแล้วยังมีแหล่งน้ำสำหรับใช้ในกระบวนการผลิตมากเพียงพอ มีลักษณะภูมิอากาศร้อนและแห้งยาวนานจึงทำให้ดินมีความขาวละเอียดเนียน แห้งสนิท ผลิตได้ตลอดปี ดินสอพองจากพื้นที่ดังกล่าวมีคุณภาพสูงและมีศักยภาพในการนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่ม โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและความงามที่ตอบสนองความต้องการของตลาดที่มีแนวโน้มเติบโตอย่างต่อเนื่อง การนำดินสอพองมาใช้ในผลิตภัณฑ์บำรุงผิวพรรณจึงเป็นการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรท้องถิ่นอย่างยั่งยืนและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับชุมชน

ผลิตภัณฑ์สบู่นอกจากดินสอพองได้รับความสนใจในตลาดผลิตภัณฑ์ธรรมชาติและออร์แกนิกอย่างมาก เนื่องจากผู้บริโภคในปัจจุบันมีความตระหนักถึงผลกระทบของสารเคมีต่อผิวพรรณและสิ่งแวดล้อมมากขึ้น ดินสอพองมีคุณสมบัติในการทำมาความสะอาดผิวพรรณอย่างอ่อนโยน ช่วยขจัดสิ่งสกปรกและความมันส่วนเกินโดยไม่ทำลายความชื้นตามธรรมชาติของผิว นอกจากนี้ยังมีคุณสมบัติในการดูดซับสารพิษและโลหะหนักที่ตกค้างบนผิวหนัง ช่วยลดการอุดตันของรูขุมขนและลดปัญหาสิว การพัฒนาสบู่นอกจากดินสอพองจึงไม่เพียงแต่ตอบสนองความต้องการของตลาดเท่านั้น แต่ยังเป็นการสร้างทางเลือกผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมอีกด้วย

หมู่บ้านหินสองก้อนเป็นชุมชนที่มีการประกอบอาชีพเกษตรกรรมและมีแหล่งทรัพยากรดินสอพองตามธรรมชาติ อย่างไรก็ตาม ชุมชนยังขาดการพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากทรัพยากรที่มีอยู่ ทำให้รายได้ของชุมชนยังคงพึ่งพาการเกษตรแบบดั้งเดิมเป็นหลัก การพัฒนาผลิตภัณฑ์สบู่นอกจากดินสอพองจะเป็นการสร้างอาชีพเสริมและเพิ่มรายได้ให้กับคนในชุมชน โดยเฉพาะกลุ่มสตรีและผู้สูงอายุที่สามารถมีส่วนร่วมในกระบวนการผลิต นอกจากนี้ยังเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติ และส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนให้เข้มแข็ง สอดคล้องกับนโยบายการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากและการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ชุมชน (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2566)

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สบู่เพื่อสุขภาพและความงามจากดินสอพองหมู่บ้านหินสองก้อนจึงมีความสำคัญทั้งในมิติเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม เพื่อพัฒนาสูตรสบู่ที่มีคุณภาพมาตรฐานและปลอดภัย สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับทรัพยากรท้องถิ่น ถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการผลิตสู่ชุมชน และสร้างเครือข่ายการตลาดที่เข้มแข็ง

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อศึกษาพัฒนาผลิตภัณฑ์สบู่เพื่อสุขภาพและความงามจากดินสอพอง หมู่บ้านหินสองก้อน จังหวัดลพบุรี
2. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการผลิตสบู่เพื่อสุขภาพและความงามจากดินสอพอง หมู่บ้านหินสองก้อน จังหวัดลพบุรี
3. เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์และสร้างอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์สบู่เพื่อสุขภาพและความงามจากดินสอพอง หมู่บ้านหินสองก้อน จังหวัดลพบุรี
4. เพื่อสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัย ชุมชน และภาคีที่เกี่ยวข้อง

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

หมู่บ้านหินสองก้อน และชมรมผู้ผลิตดินสอพองลพบุรี 88/5 หมู่ 4 ตำบลทะเลชุบศร อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

พื้นที่ดำเนินโครงการ

หมู่บ้านหินสองก้อน ตำบลทะเลชุบศร อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

15-16 และ 23 พฤษภาคม พ.ศ. 2569 ณ ศูนย์การเรียนรู้ดินสอพอง บ้านหินสองก้อน ตำบลทะเลชุบศร อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

ขั้นตอนที่ 1 การเตรียมการและประสานงาน

ขั้นตอนที่ 2 การพัฒนาสูตรและทดสอบผลิตภัณฑ์

กระบวนการผลิตสบู่



บรรยากาศการอบรมเชิงปฏิบัติการ





ภาพที่ 3 ชื่อตราสินค้าและโลโก้



ภาพที่ 4 ต้นแบบบรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

1. ผลผลิต (Output)

- ต้นแบบผลิตภัณฑ์สบู่
- นวัตกรรมผลิตภัณฑ์สบู่ที่ส่วนผสมจากดินสอพองและบรรจุภัณฑ์ โลโก้ สื่อประชาสัมพันธ์

2. ผลลัพธ์ (Outcome)

- สร้างอาชีพและรายได้แก่คนในหมู่บ้านหินสองก้อน อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

กลุ่มชมรมผู้ผลิตดินสอพองลพบุรีและชุมชนหมู่บ้านหินสองก้อนได้นำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์ ดังนี้

1. นำสูตรและกระบวนการผลิตสบู่นดินสอพองต้นแบบไปผลิตจำหน่ายจริง สร้างอาชีพเสริมและเพิ่มรายได้ให้แก่สมาชิกกลุ่ม โดยเฉพาะกลุ่มสตรีและผู้สูงอายุในชุมชน
2. นำตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ต้นแบบที่พัฒนาขึ้นไปใช้เป็นอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ชุมชนจำหน่ายผ่านศูนย์การเรียนรู้ดินสอพองบ้านหินสองก้อน ศูนย์จำหน่าย OTOP จังหวัดลพบุรี ร้านค้าของฝากในแหล่งท่องเที่ยว และช่องทางออนไลน์ (เฟซบุ๊ก/อินสตาแกรม/LINE OA)
3. คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี นำกระบวนการและผลการดำเนินโครงการไปใช้เป็นกรณีศึกษาประกอบการเรียนการสอนในรายวิชาการตลาดสมัยใหม่ ระเบียบวิธีทางธุรกิจ และปฏิบัติการเทคโนโลยีทางการจัดการอุตสาหกรรม
4. ชุมชนนำเครือข่ายความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยกับภาคีที่เกิดขึ้นจากโครงการไปต่อยอดขอรับคำปรึกษาและการสนับสนุนด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในระยะต่อไป

ชื่อชุมชน/หน่วยงานที่นำไปใช้ประโยชน์	รายละเอียดการนำไปใช้ประโยชน์
ชุมชนผลิตภัณฑ์ดินสอพองหมู่บ้านหินสองก้อน	นำสูตรและองค์ความรู้การผลิตสบู่นดินสอพองไปผลิตจำหน่ายจริง สร้างอาชีพเสริมและเพิ่มรายได้ให้สมาชิกกลุ่ม โดยเฉพาะกลุ่มสตรีและผู้สูงอายุในชุมชน
เทศบาลตำบลถนนใหญ่	ใช้เป็นข้อมูลประกอบการประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน สนับสนุนสถานที่จัดอบรมและจัดแสดง จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และเชื่อมโยงกลุ่มผู้ผลิตกับหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ “ข้าวเม่าชาวไทยเบ็งโคกสูง” ตำบลโคกสูง อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี

อาจารย์สนรยา สุขอัม
อาจารย์นิเวศ เผื่อนทิม
ผศ.ดร.ภูเทพ ประภากร
อาจารย์วราวุธ สอาดสิน

สาขาวิชาเอกภาษาไทย
สาขาวิชาทัศนศิลป์
สาขาวิชาภาษาจีน
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์

ความเป็นมาของโครงการ

ชุมชนวัฒนธรรมไทยเบ็ญโคกสูง ตั้งอยู่ที่ตำบลโคกสูง อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี ซึ่งเป็นพื้นที่บริการทางวิชาการของมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรีมาอย่างยาวนาน เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่มีศักยภาพในการพัฒนา มีทุนทางวัฒนธรรมที่หลากหลาย ทั้งยังเป็นแหล่งภูมิปัญญาท้องถิ่น ทั้งด้านเครื่องแต่งกาย การทอผ้า อาหารพื้นถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ของชาวไทยเบ็ญโคกสูง

คณะผู้จัดทำโครงการได้ลงพื้นที่สอบถามความคิดเห็นของผู้ประกอบการหลากหลายอาชีพ พบว่าผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีรสชาติดี มีเอกลักษณ์โดดเด่น และสามารถบริโภคได้กับคนในทุกช่วงวัยคือ “ข้าวเม่า” โดยกลุ่มผู้ประกอบการมีลักษณะเป็นการรวมตัวกันของสมาชิกในครอบครัว ระยะเริ่มแรกทำข้าวเม่าจำหน่าย เพื่อต้องการรักษาภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ ไม่อยากให้ภูมิปัญญา เล็ดล้นการทำข้าวเม่าโคกสูงต้องสูญหายไป ทำให้เกิดข้อจำกัดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้มีความน่าสนใจ กำลังการผลิตมีจำกัด ไม่สามารถหาช่องทางการจำหน่ายนอกเหนือจากการนำไปจำหน่ายภายในชุมชนโคกสูงเท่านั้น

ดังนั้น การเร่งผลักดันให้เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์ น่าสนใจ ช่วยกระตุ้นยอดขายข้าวเม่าโคกสูงจึงเป็นสิ่งที่ควรค่าแก่การส่งเสริมพัฒนา นำไปสู่การยกระดับชื่อเสียง และคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนไปสู่การจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ต่าง ๆ ที่ทันสมัย เข้าถึงผู้คนได้อย่างกว้างขวางมากกว่าการจำหน่ายเฉพาะพื้นที่เล็ก ๆ เท่านั้น เพื่อนำไปสู่การพัฒนาเป็นของฝากที่มีชื่อเสียงของตำบลโคกสูง อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรีให้กลายเป็น “ของฝากจากชาวโคกสูง” และช่วยสร้างรายได้ให้ชุมชนอย่างยั่งยืนต่อไป

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ “ข้าวเม่าไทยเบ็ญโคกสูง”
2. เพื่อพัฒนาช่องทางการตลาดออนไลน์รองรับการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ “ข้าวเม่าไทยเบ็ญโคกสูง”

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มสมาชิกบริษัทไทยเบ็ญโคกสูง จำกัด (วิสาหกิจเพื่อสังคม) จำนวน 15 คน

พื้นที่ดำเนินโครงการ

พิพิธภัณฑ์พื้นบ้านไทยเบ็งบ้านโคกสูง ตำบลโคกสูง อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

มกราคม - สิงหาคม 2569

วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

กิจกรรมที่ 1 การประชุมวางแผนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการอบรมสืบค้นภูมิปัญญา “ข้าวเม่าไทยเบ็งบ้านโคกสูง”

การประชุมวางแผนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกับสมาชิกกลุ่มบริษัทไทยเบ็งบ้านโคกสูง จำกัด (วิสาหกิจเพื่อสังคม) ตามกระบวนการมีส่วนร่วม (Participatory Approach) เปิดโอกาสให้สมาชิกได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้ วิเคราะห์ ประเมินศักยภาพของภูมิปัญญา “ข้าวเม่าไทยเบ็งบ้านโคกสูง” เพื่อพัฒนาต่อยอดตามแนวคิดการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน

นอกจากนี้ คณะผู้ดำเนินโครงการยังได้ร่วมจัดอบรมเพื่อสืบค้นภูมิปัญญาท้องถิ่นและอัตลักษณ์ของ “ข้าวเม่าไทยเบ็งบ้านโคกสูง” รวมทั้งกำหนดแนวทางการพัฒนาด้านการยกระดับมาตรฐานการผลิต การออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย การสร้างตราสินค้า (Branding) การตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ และการส่งเสริมผลิตภัณฑ์สู่ช่องทางการตลาดออนไลน์



การประชุมวางแผนการพัฒนาผลิตภัณฑ์

และการอบรมสืบค้นภูมิปัญญา “ข้าวเม่าไทยเบ็งบ้านโคกสูง”

กิจกรรมที่ 2 การอบรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ “ข้าวเม่าไทยเบิ้งโคกสลุง”

คณะผู้ดำเนินโครงการได้จัดอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ ได้รับความอนุเคราะห์จากวิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนและการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคและช่องทางการจัดจำหน่าย

สมาชิกกลุ่มได้ร่วมทดลองปรับปรุงกระบวนการผลิต การดำรงรักษาภูมิปัญญาและส่งเสริมอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ เช่น ขั้นตอนการผลิตตามภูมิปัญญาดั้งเดิม รวมทั้งการทดลองพัฒนาสูตรใหม่ของข้าวเม่า เพื่อให้ผลิตภัณฑ์น่าสนใจมากยิ่งขึ้น



การอบรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ “ข้าวเม่าไทยเบิ้งโคกสลุง”

กิจกรรมที่ 3 การอบรมการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของ “ข้าวเม่าไทยเบิ้งโคกสลุง” และการพัฒนาการจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์

การอบรมการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ “ข้าวเม่าไทยเบิ้งโคกสลุง” มุ่งเน้นให้สมาชิกกลุ่มได้เลือกรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ตรงกับลักษณะของผลิตภัณฑ์และช่องทางการจำหน่าย รวมทั้งได้ออกแบบตราสินค้า ใช้ศักยภาพของสมาชิกที่เป็นกลุ่มคนรุ่นใหม่ ได้แก่ กลุ่มเมล็ดข้าวเปลือกไทยเบิ้งบ้านโคกสลุง เป็นผู้ออกแบบตราสินค้า

นอกจากนี้ การพัฒนาการจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ มุ่งเน้นการสร้างสื่อประชาสัมพันธ์เพื่อเผยแพร่ผลิตภัณฑ์ “ข้าวเม่าไทยเบิ้งโคกสลุง” ผ่านช่องทางออนไลน์ ใช้อัตลักษณ์ของไทยเบิ้งบ้านโคกสลุง ได้แก่ การแต่งกาย และเพลงรำไท่น รวมทั้งบรรยากาศของสถานที่ “พิพิธภัณฑ์พื้นบ้านไทยเบิ้งโคกสลุง”

อีกทั้งยังใช้ศักยภาพของเยาวชนในพื้นที่ร่วมกับนักศึกษา วิชาเอกภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ เป็นตัวแทนถ่ายทอดเรื่องราว ทำให้เห็นคุณค่าและสร้างมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ “ข้าวเม่าไทยเบิ้งโคกสลุง” อีกด้วย



ภาพที่ 3 การอบรมการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของ “ข้าวเม่าไทยเบิ้งโคกสลุง”

และการพัฒนาการจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์



กิจกรรมที่ 4 การประเมินความพึงพอใจของกลุ่มลูกค้า ทดลองจำหน่ายผ่านการออกร้าน และช่องทางออนไลน์ รวมทั้งการพัฒนาปรับปรุงผลิตภัณฑ์ตามความต้องการของผู้บริโภค สรุปผลและประเมินผล การดำเนินโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์

การประเมินความพึงพอใจของกลุ่มลูกค้า ทดลองจำหน่ายผ่านการออกร้าน และช่องทางออนไลน์ เพื่อประเมินความพึงพอใจจากการสัมภาษณ์ คณะผู้ดำเนินโครงการได้ดำเนินการติดตามและประเมินผล ทดลองนำผลิตภัณฑ์ต้นแบบไปจำหน่าย ได้แก่ งานมหกรรมพลังวัยเก๋า 3 บุรี เมื่อวันที่ 20-22 กรกฎาคม พ.ศ. 2569 ณ อาคารรัตนเทพสตรี มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

จากการทดลองจำหน่าย ได้ประเมินความพึงพอใจของกลุ่มลูกค้า นำข้อเสนอมาปรับปรุงผลิตภัณฑ์ ให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค และคณะผู้ดำเนินโครงการได้ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สรุปผลและ ประเมินผลการดำเนินโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อให้เกิดความยั่งยืนต่อไป





เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผ้าลายอย่างดอกกระเบียนมรดกศิลปกรุงศรีอยุธยา
ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหนองกระเบียนโมเดล หมู่ที่ 9 ตำบลหนองกระเบียน
อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี

อาจารย์ณฤกษ์ ประจงแต่ง
อาจารย์กานต์ เชื้อวงศ์

สาขาวิชาทัศนศิลป์
สาขาวิชานิเทศศาสตร์ดิจิทัล

ความเป็นมาของโครงการ

โครงการบริการวิชาการ (Full proposal) ประกอบการเสนอของบประมาณโครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ซึ่งรับผิดชอบ3บุรี(3จังหวัด คือ จังหวัดลพบุรี จังหวัดสระบุรี และจังหวัดสิงห์บุรี) ซึ่งเป็นการส่งเสริมเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนยังยืนสู่แพลตฟอร์มออนไลน์ พัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับรายได้ให้กับสังคม ชุมชน และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ต่างๆ โดยมีกิจกรรมการผลิต การตลาด การบริหารจัดการ และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีทางการผลิต ซึ่งจะนำไปสู่การพัฒนาชนบท เกิดการสร้างงาน สร้างรายได้ และนำไปสู่เป้าหมายของการมีคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชน และวางรากฐานที่สำคัญของประเทศและสังคมไทย และจะเป็นเครื่องมือกระตุ้นให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ของชุมชน เกิดการดำเนินการพัฒนาเศรษฐกิจอย่างต่อเนื่อง โดยจะเห็นได้ว่า “โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนยังยืนสู่แพลตฟอร์มออนไลน์” ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี เป็นแนวทางสร้างความเจริญให้แก่ชุมชนสามารถยกระดับความเป็นอยู่ของคนในชุมชนให้ดีขึ้นได้ มีการจัดการทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นให้กลายเป็นสินค้าที่มีคุณภาพ สามารถสร้างรายได้ให้แก่บุคคลในชุมชน สร้างชุมชนที่เข้มแข็งที่สามารถพึ่งพาตนเองได้ และยกระดับชีวิตความเป็นอยู่ของคนในชุมชนให้ดีขึ้น โดยความร่วมมือทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และบุคลากรในชุมชนนั้นๆ ได้เป็นอย่างดี

ตำบลหนองกระเปียนได้ได้เริ่มก่อตั้งโดยเริ่มแรก มีจำนวน ๔ หมู่บ้าน คือ บ้านหนองกระเปียน บ้านหนองโพธิ์ บ้านหนองแพบ และบ้านหนองตะโก ณ ปัจจุบันนี้แบ่งเขตการปกครองออกเป็นทั้งหมด ๙ หมู่บ้าน และได้ปรับขนาดองค์การบริหารตำบลจากขนาดเล็กเป็นขนาดกลาง ตามประกาศองค์การบริหารส่วนตำบลหนองกระเปียน ลงวันที่ ๒๘ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๓ และมีมติคณะกรรมการพนักงานส่วนตำบล จังหวัดลพบุรี ในการประชุมครั้งที่ ๑๐/๒๕๕๑ เมื่อวันที่ ๑๘ ธันวาคม ห่างจากตัวจังหวัดลพบุรี ประมาณ ๕๘ กิโลเมตรอาณาเขตขององค์การบริหารส่วนตำบลหนองกระเปียน ทิศเหนือจดตำบลลาดทิพรส อำเภอตาคลี จังหวัดนครสวรรค์ ทิศใต้จดตำบลสายห้วยแก้ว อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี ทิศตะวันออกจดตำบลหนองเมือง อำเภอบ้านหมี่จังหวัดลพบุรี ทิศตะวันตกจดตำบลจันทเสน อำเภอตาคลี จังหวัดนครสวรรค์ และตำบลลาดทิพรส อำเภอตาคลี จังหวัดนครสวรรค์

ปัจจุบันชุมชนบ้านหนองกระเบียนได้ก่อตั้ง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหนองกระเบียนโมเดล ซึ่งเป็นพลังสำคัญในการรวมพลังสร้างเศรษฐกิจชุมชนยั่งยืน ซึ่งเป็นการเริ่มต้นที่ไปในทิศทางแห่งความยั่งยืน ตามนโยบายการยกระดับเศรษฐกิจฐานรากของชุมชน ซึ่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ได้มีส่วนร่วม ได้ทุ่มเทบุคลากรและองค์ความรู้ เพื่อ ส่งเสริมสนับสนุนความรู้ ทักษะอาชีพ และวัฒนธรรม ให้กับชุมชนหนองกระเบียนมาโดยตลอด โดยมุ่งเน้นในสองมิติหลัก: มิติที่1 การเสริมสร้างอัตลักษณ์และ Soft Power: เราได้ดำเนินการ รวบรวมประวัติศาสตร์ท้องถิ่น ควบคู่ไปกับการ พัฒนาต่อยอดลายผ้า "ผ้าลายอย่างดอกกระเบียน" ให้เป็นสินค้าวัฒนธรรมที่มีมูลค่า มิติที่2 การยกระดับทักษะอาชีพ: ผ่านการจัด ชุดอบรม ถ่ายทอดองค์ความรู้และนวัตกรรม อาทิ การแปรรูปสินค้าสมุนไพร (เช่น สบู่สมุนไพร) และ การสานผลิตภัณฑ์จากเส้นพลาสติก เพื่อให้ชุมชนสามารถ สร้างอาชีพใหม่ และเกิดรายได้หมุนเวียนอย่างเป็นรูปธรรมจะยังคงเป็น แหล่งบ่มเพาะปัญญาและนวัตกรรม ที่จะสนับสนุนให้ชุมชนสามารถ ต่อยอดสร้างอาชีพ และสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจจากภายในอย่างยั่งยืนต่อไป ตามเจตนารมณ์ “คิดร่วม ทำร่วม สำเร็จร่วม

จากการลงพื้นที่ จึงได้เล็งเห็นความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหนองกระเบียนโมเดล หมู่ที่9 ตำบลหนองกระเบียน อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี ที่ต้องการสร้างความเจริญให้แก่ชุมชนสามารถยกระดับความเป็นอยู่ของคนในชุมชนให้ดีขึ้นได้ สร้างชุมชนที่เข้มแข็งที่สามารถพึ่งพาตนเองได้ ปัจจุบันไม่มีสินค้าหรือบรรจุภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์ อัตลักษณ์ของชุมชน จึงได้ทำวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผ้าลายอย่างมรดกศิลปกรรมศรีอยุธยา "ผ้าลายอย่างดอกกระเบียน" ของกลุ่มกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหนองกระเบียนโมเดล ตำบลหนองกระเบียน อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี และพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับรายได้ของกลุ่มกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหนองกระเบียนโมเดล ต่อไป

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาออกแบบผลิตภัณฑ์ผ้าลายอย่างดอกกระเบียน
2. เพื่อออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสินค้าผลิตภัณฑ์

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหนองกระเปียนโมเดล ตำบลหนองกระเปียน อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี
จำนวน 25 คน

พื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหนองกระเปียนโมเดล ตำบลหนองกระเปียน อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

มกราคม 2569 – กรกฎาคม 2569

วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

1. ลงพื้นที่ ระดมความคิดเห็นเพื่อสรุปความต้องการทำลวดลายผ้าและรูปแบบผลิตภัณฑ์จากผ้าลายอย่าง ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหนองกระเปียนโมเดล ตำบลหนองกระเปียน อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี
2. ออกแบบลวดลายผ้าลายอย่าง ผ้าลายอย่างดอกกระเปียนมรดกศิลปกรุงศรีอยุธยา ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหนองกระเปียนโมเดล เพื่อเป็นต้นแบบ
3. อบรมการตัดเย็บ และอบรมออกแบบผลิตภัณฑ์จากผ้าลายอย่างดอกกระเปียนมรดกศิลปกรุงศรีอยุธยา ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหนองกระเปียนโมเดล
4. ออกแบบโลโก้ บรรจุภัณฑ์
5. ยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนยังยืนสู่แพลตฟอร์มออนไลน์ และสื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์เผยแพร่ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผ่านช่องทางออนไลน์และออฟไลน์
6. ประเมินผลความสำเร็จของโครงการ

ผลผลิต (Output)

ได้ผลิตภัณฑ์จากผ้าลายอย่างดอกกระเปียนมรดกศิลปกรุงศรีอยุธยา ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหนองกระเปียนโมเดล ได้แก่กระเป่า และย่าม

ผลลัพธ์ (Outcome)

สร้างรายได้จากการขายสินค้า

พัฒนากิจกรรมกลุ่มทอผ้าให้มีความหลากหลาย ชุมชนเข้มแข็ง เกิดความสามัคคี

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

มีการแปรรูปผ้าลายอย่างดอกกระเปียนมรดกศิลปกรุงศรีอยุธยา ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหนองกระเปียนโมเดลสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ อย่างยั่งยืนเป็นเอกลักษณ์ เป็นที่รู้จักแพร่หลาย โดย เป็นของที่ระลึกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหนองกระเปียนโมเดลและของจังหวัดลพบุรี ผลิตภัณฑ์ทางวัฒนธรรมไทย โดยพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ได้

ผลิตภัณฑ์ผ้าลายอย่างดอกกระเปียนมรดกศิลปกรุงศรีอยุธยา ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหนองกระเปียนโมเดล สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ของกลุ่มชุมชนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหนองกระเปียนโมเดลสามารถสร้างรายได้ให้แก่สมาชิกกลุ่มและสร้างเศรษฐกิจในชุมชน ทำให้ชุมชนมีความยั่งยืน

เป็นข้อมูลให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถนำไปส่งเสริมพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ ส่งเสริมให้มีการรับรองเครื่องหมาย รับรองมาตรฐาน กระตุ้นการท่องเที่ยวชุมชน เศรษฐกิจของจังหวัดลพบุรี



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นเห็ดเพื่อเป็นโปรตีนทางเลือกสำหรับผู้บริโภคยุคใหม่

อาจารย์อรอนงค์ เสนาะจิต
ว่าที่ร้อยตรี ญาณพัฒน์ ลากพานิชยกุล
อาจารย์ดวงทิพย์ รับพรดี
นางสาวมะลิวัลย์ จำปาขาว

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์
สาขาวิชาเทคโนโลยีมีเดีย
สาขาวิชาเทคโนโลยีมีเดีย
นักวิชาการศึกษา

ความเป็นมาของโครงการ

การเพาะเห็ดเป็นหนึ่งในกิจกรรมเกษตรที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจครัวเรือน เนื่องจากเห็ดเป็นแหล่งโปรตีน วิตามิน และใยอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง และสามารถปลูกได้ในพื้นที่จำกัด โดยใช้ต้นทุนไม่มากเมื่อเทียบกับการทำการเกษตรรูปแบบอื่น (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2022) การพัฒนาเทคโนโลยีการเพาะเห็ดและการถ่ายทอดองค์ความรู้ยังช่วยเพิ่มโอกาสให้เกษตรกรสามารถปรับตัวตามความต้องการของตลาดและกระแสการบริโภคอาหารสุขภาพในปัจจุบัน (สำนักส่งเสริมและจัดการสินค้าเกษตร, 2021)

จากการลงพื้นที่ผู้วิจัยพบว่าจังหวัดลพบุรีเป็นพื้นที่ที่มีศักยภาพด้านการเกษตรสูงและมีการใช้ทรัพยากรท้องถิ่น เช่น ฟางข้าว ชี้เลื่อย และวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร ซึ่งสามารถนำมาประยุกต์ใช้เป็นวัสดุเพาะเห็ดได้อย่างมีประสิทธิภาพ (สำนักงานเกษตรจังหวัดลพบุรี, 2023) นอกจากนี้ ลพบุรียังมีวิสาหกิจชุมชนและกลุ่มเกษตรกรที่ดำเนินกิจกรรมการเพาะเห็ดในหลายอำเภอ เช่น เมืองลพบุรี พัฒนานิคม และโคกสำโรง ซึ่งมุ่งเน้นการผลิตเห็ดเศรษฐกิจ เช่น เห็ดนางรม เห็ดฟาง และเห็ดขอน เพื่อจำหน่ายในตลาดท้องถิ่นและตลาดผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญกับอาหารปลอดภัย (วิสาหกิจชุมชนผู้เพาะเห็ดจังหวัดลพบุรี, 2022) เมื่อได้พบกลุ่มเกษตรกร “บ้านสวนตามรอยพ่อ” ตำบลโคกตูม พบว่าการเพาะเห็ดฐานของเกษตรกรยังประสบปัญหาในด้านการส่งขายหลายประการ ได้แก่ การขาดช่องทางการตลาดที่มั่นคง ทำให้ต้องพึ่งพาพ่อค้าคนกลางเป็นหลัก ราคาจำหน่ายผันผวนตามปริมาณผลผลิตในฤดูกาล ขาดระบบขนส่งที่รักษาคุณภาพทำให้เห็ดช้ำหรือเสื่อมสภาพระหว่างการขนส่ง นอกจากนี้ยังขาดการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอำนาจต่อรอง และยังไม่มียุทธศาสตร์บริหารจัดการผลผลิตส่วนเกินอย่างเป็นรูปธรรม ส่งผลให้รายได้เกษตรกรไม่แน่นอนและต้นทุนต่อหน่วยสูงขึ้น.

กลุ่มผู้วิจัยจึงเล็งเห็นว่าการแปรรูปเห็ดเป็นลูกชิ้นเห็ดเป็นกระบวนการเพิ่มมูลค่าที่ช่วยให้เกษตรกรสามารถจัดการผลผลิตส่วนเกินและลดการสูญเสียจากเห็ดสดที่เน่าเสียเร็ว เนื่องจากเห็ดมีองค์ประกอบโปรตีน เส้นใยสูง และมีสารต้านอนุมูลอิสระ จึงเหมาะต่อการนำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรตีนทางเลือก (Sivakumar & Suresh, 2019) งานวิจัยหลายฉบับพบว่าการใช้เห็ดนางรมและเห็ดหอมเป็นวัตถุดิบหลักสามารถให้เนื้อสัมผัสคล้ายผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคสูง (Wong et al., 2020) การแปรรูปเป็นลูกชิ้นยังช่วยยืดอายุการเก็บรักษา เพิ่มเสถียรภาพด้านราคา และทำให้ผลิตภัณฑ์สามารถจำหน่ายได้ในตลาดที่มีความต้องการอาหารสุขภาพ เช่น กลุ่มผู้บริโภคเนื้อสัตว์และมังสวิรัต (Tang &

Tan, 2021) นอกจากนี้ การวิจัยยังระบุว่าการปรับสัดส่วนวัตถุดิบ เช่น เห็ด โปรตีนพืช และสารยัดเกาะ สามารถพัฒนาคุณสมบัติด้านเนื้อสัมผัสและความพึงพอใจของผู้บริโภคได้อย่างมีประสิทธิภาพ (Khempaka et al., 2020) จึงถือเป็นแนวทางที่ช่วยเพิ่มรายได้และสร้างความมั่นคงด้านการตลาดแก่เกษตรกรผู้เพาะเห็ดในชุมชน.

นอกจากการแปรรูปเห็ดเป็นลูกชิ้นแล้ว การพัฒนา “ลูกชิ้นเต้าหู้” ก็เป็นอีกแนวทางหนึ่งของผลิตภัณฑ์โปรตีนทางเลือกที่ได้รับความนิยม เนื่องจากเต้าหู้มีปริมาณโปรตีนคุณภาพดีและไขมันต่ำ สามารถใช้ร่วมกับเห็ดเพื่อเพิ่มเนื้อสัมผัส ความชุ่มฉ่ำ และคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ได้ (Liu et al., 2018) การผสมเห็ดกับเต้าหู้ยังช่วยลดการใช้สารยัดเกาะสังเคราะห์ ทำให้ผลิตภัณฑ์มีความเป็นธรรมชาติสูงขึ้นและตรงตามความต้องการของผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ (Chan & Yuen, 2020) นอกจากนี้ การใช้เต้าหู้เป็นส่วนประกอบสามารถช่วยเพิ่มปริมาณกรดอะมิโนจำเป็น ซึ่งมักเป็นข้อจำกัดของผลิตภัณฑ์โปรตีนพืชบางชนิด (Friedman, 2016)

งานวิจัยพบว่าเมื่อนำเห็ดและเต้าหู้มาใช้ร่วมกันในอัตราส่วนที่เหมาะสม สามารถพัฒนาลูกชิ้นที่มีคุณสมบัติด้านเนื้อสัมผัสดีขึ้น โดยเฉพาะค่าความยืดหยุ่นและความสามารถในการอุ้มน้ำ (Zhang et al., 2021) ผู้บริโภคยังให้คะแนนความพึงพอใจด้านกลิ่นและรสชาติสูงขึ้น เนื่องจากเห็ดมีสารประกอบที่ให้รสอูมามิตามธรรมชาติ เช่น กรดกลูตามิกและนิวคลีโอไทด์ (Guillamón et al., 2010) ซึ่งเสริมรสชาติของเต้าหู้ได้เป็นอย่างดี ผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นเห็ด-เต้าหู้จึงสามารถตอบโจทย์ตลาดสุขภาพ ผู้สูงอายุ ผู้แพ้เนื้อสัตว์ และกลุ่มที่ต้องการลดการบริโภคไขมันอิ่มตัว

ในด้านการตลาด การมีผลิตภัณฑ์แปรรูปหลากหลาย เช่น ลูกชิ้นเห็ด ลูกชิ้นเต้าหู้ และผลิตภัณฑ์ผสมเห็ด-เต้าหู้ จะช่วยให้เกษตรกรเพิ่มช่องทางจำหน่าย ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษานานขึ้น และสามารถเข้าสู่ตลาดอาหารปลอดภัยหรืออาหารมังสวิรัตได้ง่ายขึ้น (Wong et al., 2020) การสร้างผลิตภัณฑ์ทางเลือกหลายรูปแบบจึงเป็นกลยุทธ์สำคัญที่ช่วยลดความเสี่ยงจากราคาผลผลิตเห็ดสด และเพิ่มความมั่นคงด้านรายได้ของเกษตรกรในพื้นที่.

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาสูตรการผลิตลูกชิ้นเห็ดที่มีคุณภาพเหมาะสมต่อความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่
2. เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ เพิ่มช่องทางการขายออนไลน์และเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชน

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มบ้านสวนตามรอยพ่อ 41/2 ม.16 ต.โคกตูม อ.เมือง จ.ลพบุรี
(เกษตรกรทฤษฎีใหม่ มาตรฐานผักปลอดภัย(GAP) ฟาร์มเห็ด จำหน่ายก้อนเห็ด สินค้าเกษตรแปรรูป กิ่งพันธุ์ไม้ ผักสด)

พื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มบ้านสวนตามรอยพ่อ 41/2 ม.16 ต.โคกตูม อ.เมือง จ.ลพบุรี (เกษตรกรทฤษฎีใหม่ มาตรฐานผักปลอดภัย(GAP) ฟาร์มเห็ด จำหน่ายก้อนเห็ด สินค้าเกษตรแปรรูป กิ่งพันธุ์ไม้ ผักสด)

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

มกราคม - กรกฎาคม 2570

วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

1. สำรวจข้อมูลและบริบทพื้นที่
2. วิเคราะห์ปัญหาและกำหนดประเด็นดำเนินงานรวบรวมข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์เพื่อระบุปัญหาความต้องการ และโอกาสในการพัฒนา พร้อมกำหนดกรอบแนวทางหรือหัวข้อหลักของการดำเนินงาน เช่น การปลูกเห็ด การแปรรูปเห็ด หรือการพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นเห็ด-เต้าหู้
3. วางแผนการดำเนินงานร่วมกับชุมชน
4. ดำเนินกิจกรรมตามแผนงาน
5. ติดตามผลและประเมินผลการดำเนินงาน
6. สรุปผลและรายงานผลการดำเนินงาน

วิธีการทำเต้าหู้

1. นำถั่วเหลืองแช่น้ำ 2 ชั่วโมง แล้วล้างน้ำสะอาด
2. นำถั่วเหลืองมาปั่นกับน้ำจนละเอียด (น้ำ 3000 มิลลิลิตร) แล้วนำผ้าขาวบางมากรองจนได้แค่ น้ำของถั่วเหลือง (ใช้ผ้ากรองชั้นเดียว)



3. นำถั่วเหลืองที่ได้มาต้มบนไฟกลาง คนตลอดจนน้ำเริ่มร้อนถึงเดือดเล็กน้อย



4. น้ำร้อนแล้วใส่น้ำส้มสายชู 6 ช้อนโต๊ะ และใส่เจียะกอผสมกับน้ำ 150 มิลลิลิตร ลงไป และคนจนเข้ากันจนน้ำถั่วเหลืองตกตะกอนเป็นเม็ดเล็กๆ
5. นำภาชนะที่ใช้สำหรับใส่มารองด้วยผ้าขาวบางหนา 2 ชั้น แลวเทน้ำถั่วเหลืองใส่ภาชนะที่เตรียมไว้



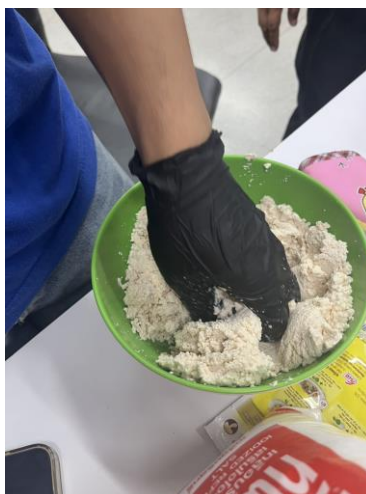
6. ปล่อยทิ้งไว้แล้วหาของหนักมาทับเพื่อให้ น้ำออกได้มากที่สุด

วิธีการทำลูกชิ้นเต้าหู้

1. หั่นเห็ดและหั่นแครอท เป็นชิ้นเล็กๆ (แบบละเอียด)



2. ขยำเต้าหู้ให้ละเอียด



3. ตวงแป้งมัน แป้งข้าวเจ้า พริกไทย



4. ผสมแป้งทั้งหมด พร้อมใส่พริกไทย

5. ผสมแป้งกับเต้าหู้ และใส่เกลือ 1/2 ช้อนชา

6. ผัดเห็ดกับแครอทให้แห้ง แล้วใส่ผงปรุงรส 2 ช้อนชา



7. ผสมทุกอย่างรวมกัน จนเนื้อเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน

8. ปั้นเป็นก้อนขนาด 15 กรัม

9. นำไปนึ่ง 20 นาที



ผลการทำแบบสอบถามความต้องการและรสชาติของลูกชิ้นเห็ดโครงการวิจัย: การวิจัยและพัฒนา
ผลิตภัณฑ์ "ลูกชิ้นเห็ดเพื่อสุขภาพ"

ผลผลิต (Output)

เต้าหู้ถั่วสามารถขายเป็นผลิตภัณฑ์และสามารถนำมาใช้ในการทำลูกชิ้นเห็ดเพื่อลดการซื้อเต้าหู้ตาม
ท้องตลาด ลดแป้งและการใช้ต้นทุน

ผลลัพธ์ (Outcome)

เพิ่มมูลค่าให้กับเห็ดที่ไม่สามารถขายได้หรือราคาถูกของกลุ่มใกล้เคียง

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นเห็ดเพื่อเป็นโปรตีนทางเลือกสำหรับผู้บริโภคใหม่ เป็นการ
สร้างนวัตกรรมอาหารที่ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น โดยส่งเสริมการใช้เห็ดซึ่งเป็น
วัตถุดิบที่มีคุณค่าทางโภชนาการและหาได้ในชุมชน ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นสามารถเป็นทางเลือกสำหรับ
ผู้บริโภคที่ต้องการลดการบริโภคเนื้อสัตว์หรือมองหาแหล่งโปรตีนจากพืชที่มีคุณภาพ นอกจากนี้ยังเป็น
ต้นแบบในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพที่สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชน
ผู้ประกอบการรายย่อย และเกษตรกร เพื่อนำไปต่อยอดการผลิตเชิงพาณิชย์ สร้างอาชีพและเพิ่มรายได้
ให้กับคนในพื้นที่ หน่วยงานภาครัฐและสถาบันการศึกษาสามารถนำผลการวิจัยไปใช้ในการฝึกอบรม การ
บริการวิชาการ และการส่งเสริมผู้ประกอบการด้านอาหาร รวมทั้งใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์
นวัตกรรมอาหารที่ตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคใหม่ และสนับสนุนการพัฒนาเศรษฐกิจฐาน
รากอย่างยั่งยืน



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การพัฒนาผลิตภัณฑ์สุขภาพจากสมุนไพรท้องถิ่นสำหรับผู้สูงอายุ
ตำบลนิคมสร้างตนเอง อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

พศ.สุชาดา สวัสดิ์

อาจารย์เจนจิรา เดชรักษา

อาจารย์กัลย์สุดา ดวงศรีแก้ว

อาจารย์ยุทธนา ชัยเจริญ

นายอำพล พุ่มไพจิตร

สาขาวิชาเคมี

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์

สาขาวิชาเคมี

นักวิทยาศาสตร์



ความเป็นมาของโครงการ

ประเทศไทยกำลังก้าวเข้าสู่การเป็นสังคมผู้สูงอายุโดยสมบูรณ์อย่างรวดเร็ว โดยมีประชากรสูงอายุเพิ่มขึ้นในอัตราสูงถึงปีละประมาณ 500,000 คน และคาดการณ์ว่าจะบรรลุสถานการณ์ดังกล่าวภายในปี พ.ศ. 2568 (อนันต์ อธิพรชัย และคณะ, 2562) เนื่องจากความเสื่อมของอวัยวะในร่างกายเริ่มปรากฏขึ้นตั้งแต่ช่วงอายุ 30 ปีขึ้นไป การดูแลรักษาสุขภาพที่ดีและถูกสุขลักษณะตั้งแต่ต้นจึงเป็นสิ่งสำคัญยิ่งเพื่อลดโอกาสในการเกิดปัญหาทางสุขภาพต่าง ๆ ที่มักจะตามมาเมื่อเข้าสู่วัยสูงอายุ อย่างไรก็ตามการจัดการกับอาการปวดเมื่อยกล้ามเนื้อและกระดูกที่เกิดขึ้น มักจะมีการพึ่งพาแผนปัจจุบัน ได้แก่ ยาแก้ปวด ยาแก้อักเสบ และยากลายกล้ามเนื้อ ซึ่งให้ความสะดวกและให้ผลบรรเทาอาการได้อย่างรวดเร็ว (จุลจิราธิรัชิตกุล และคณะ, 2555) แม้ว่ายาเหล่านี้จะช่วยบรรเทาอาการปวดบวมและอักเสบได้รวดเร็ว และกลายเป็นความเคยชินของประชาชน แต่ก็เป็นที่น่ากังวลว่ายาชนิดนี้มีความรุนแรงและอาจส่งผลกระทบต่อร่างกายตามมาในภายหลัง (พนิดา และปิยะนันต์, มปป) ดังนั้นในขณะที่ประเทศไทยกำลังมุ่งสู่สังคมผู้สูงอายุอย่างเต็มตัว การสร้างความตระหนักรู้และส่งเสริมทางเลือกในการดูแลสุขภาพที่ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบระยะยาว จึงเป็นแนวทางสำคัญในการรักษาคุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุในอนาคต

พื้นที่ตำบลนิคมสร้างตนเอง อำเภอมะนัง จังหวัดลพบุรี มีสัดส่วนของประชากรสูงอายุเป็นจำนวนมาก ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม อันเป็นกิจกรรมที่ต้องใช้แรงงานในระดับสูงและต่อเนื่อง ส่งผลให้ประชากรกลุ่มนี้ประสบปัญหาด้านสุขภาพ โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาการปวดเมื่อยทางร่างกาย ซึ่งเกิดจากความล้าของกล้ามเนื้อและการเสื่อมสภาพตามธรรมชาติของระบบกล้ามเนื้อและกระดูก โดยเฉพาะบริเวณแขน ขา และอวัยวะต่าง ๆ อาการปวดเมื่อยดังกล่าวมักมีความรุนแรงแตกต่างกันไปตามสาเหตุ และหากไม่ได้รับการจัดการอย่างเหมาะสมตั้งแต่ระยะเริ่มต้น อาจนำไปสู่ภาวะสุขภาพที่เรื้อรังและส่งผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุได้ ปัจจุบันการพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพรได้รับความนิยมน้อยอย่างแพร่หลายเนื่องจากสมุนไพรเป็นทรัพยากรธรรมชาติที่ได้จากพืช สัตว์ และแร่ธาตุ ซึ่งมีสรรพคุณในการรักษาอาการเจ็บป่วย บรรเทาอาการ หรือบำรุงสุขภาพ การใช้ผลิตภัณฑ์สมุนไพรจึงเป็นทางเลือกที่มีศักยภาพสูงในการส่งเสริมสุขภาพที่ดีและยืดอายุขัยให้แก่ประชากรผู้สูงอายุ

ปัญหาสุขภาพในประชากรสูงอายุ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นผลมาจากการใช้ชีวิตประจำวัน มักส่งผลกระทบต่อสุขภาพอย่างมีนัยสำคัญต่อสุขภาวะ การประกอบอาชีพ และเป็นอุปสรรคต่อการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ ในระดับมหภาค โครงการนี้มีแนวคิดหลักในการพัฒนาผลิตภัณฑ์บาล์มสมุนไพรและสมุนไพรแช่เท้าด้วย

สมุนไพรท้องถิ่นที่มีการปลูกและจำหน่ายอย่างในพื้นที่ โดยสมุนไพรแต่ละชนิดมีคุณสมบัติสรรพคุณที่แตกต่างกัน เช่น ไพล ประกอบด้วยน้ำมันหอมระเหย มีฤทธิ์ด้านการอักเสบและแก้ปวด ใช้บรรเทาอาการทางกล้ามเนื้อและกระดูก (สุพัทธ์ หลังยาหน่ายและคณะ, 2025) ขมิ้นชันขมิ้นชันยังมีสรรพคุณบรรเทาอาการของโรคที่เกี่ยวข้องกับผิวหนัง เช่น อาการ อักเสบ ผื่นคัน แผลงสัต์กัดต้อย ช่วยสมานแผลและรักษากลากเกลื้อน ส่วน เสดดพังพอนตัวเมีย มีสรรพคุณอาการอักเสบเฉพาะที่ถอนพิษแมลงสัต์กัดต้อยแก้และเม็ดผดผื่นคัน (อรณิ ประจวบจินดาและคณะ, 2563) ใบมะขามมีสารสำคัญมีฤทธิ์ในการต้านแบคทีเรียและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ (ธัญธิชา ชะโลธาร, 2023) ส่วนตะไคร้หอมมีสรรพคุณมีประสิทธิภาพในการไล่ยุงและแมลง บรรเทาอาการปวดเมื่อยและคลายกล้ามเนื้อและช่วยให้ผ่อนคลายและลดความเครียดกลิ่นหอมสดชื่นของตะไคร้หอมช่วยปรับสมดุล คลายความตึง เครียด วิตกกังวล และช่วยให้รู้สึกผ่อนคลายจนนำไปสู่การนอนหลับที่ดีขึ้น และมะกรูดมีสรรพคุณแก้อาการวิงเวียนศีรษะ ผ่อนคลายความเครียด ช่วยกระตุ้นการไหลเวียนโลหิตและด้านการอักเสบและป้องกันยุง นอกจากนี้ประโยชน์ด้านการรักษาอาการทางสุขภาพแล้ว การพัฒนาผลิตภัณฑ์ดังกล่าวยังเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบสมุนไพรในท้องถิ่น ซึ่งจะนำไปสู่การส่งเสริมศักยภาพในการพึ่งตนเอง ด้านสุขภาพของผู้สูงอายุและครัวเรือน อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมการ พัฒนาองค์ความรู้ที่สืบทอดจากภูมิปัญญาทางการแพทย์แผนไทยให้ก้าวไปสู่การสร้างนวัตกรรมเชิงสุขภาพสมัยใหม่

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์บาล์มจากสารสกัดสมุนไพรท้องถิ่น
2. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพรแช่เท้า

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์ไร่นาหารสาธิตประชา ตำบลนิคมสร้างตนเอง อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี และจำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ 30 คน

พื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์ไร่นาหารสาธิตประชา ตำบลนิคมสร้างตนเอง อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

ธันวาคม 2568-กรกฎาคม 2569

วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

การเตรียมสมุนไพร

เตรียมสมุนไพร ได้แก่ ไพล ขมิ้นชัน ใบมะขาม มะกรูดและตะไคร้หอม โดยนำมาปั่นให้มีขนาด

เล็กและนำไปอบที่ อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เวลา 24 ชั่วโมง

การพัฒนาผลิตภัณฑ์บาล์มเสลดพังพอน

1. นำสมุนไพรเสลดพังพอนบดให้ละเอียดและนำมาสกัดในสารละลายเอทานอล
2. นำสารสกัดสมุนไพรผสมกับการบูร พิมเสน เมนทอล น้ำมันระกำ เปเปอร์มินต์ ยูคาลิปตัส

น้ำมันขี้เฒ่า และน้ำมันเกว๋วลิ้นเปรี๊ยะ ในอัตราส่วนที่เหมาะสม คนให้ละลาย

3. ใส่พาราฟิน และวาสลีน และเทสารละลายจากข้อ 2 ผสมกัน
4. นำไปให้ความร้อน คนให้ละลายจนเป็นเนื้อเดียวกันและบรรจุลงในภาชนะ
5. เมื่อเย็นแล้ว ตัดฉลากผลิตภัณฑ์

การพัฒนาผลิตภัณฑ์บาล์มตะไคร้หอมและมะกรูด

1. นำสมุนไพรตะไคร้หอมและมะกรูด หั่นให้ละเอียดและนำมาสกัดในสารละลายเอทานอล
2. นำสารสกัดสมุนไพรผสมกับการบูร พิมเสน เมนทอล น้ำมันระกำ เปเปอร์มินต์ ยูคาลิปตัส

น้ำมันพลับพลึง และน้ำมันหอมระเหย ในอัตราส่วนที่เหมาะสม คนให้ละลาย

3. ใส่พาราฟิน และวาสลีน และเทสารละลายจากข้อ 2 ผสมกัน
4. นำไปให้ความร้อน คนให้ละลายจนเป็นเนื้อเดียวกันและบรรจุลงในภาชนะ
5. เมื่อเย็นแล้ว ตัดฉลากผลิตภัณฑ์

การพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพรแช่เท้า

นำสมุนไพร ได้แก่ ไพล ขมิ้นชัน ใบมะขาม ใบพลับพลึง มะกรูดและตะไคร้หอม ผสมกับการบูร และพิมเสน ในอัตราส่วนที่เหมาะสม และทำการผสมสมุนไพรให้เข้ากัน นำมาบรรจุในซองบรรจุภัณฑ์

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

ผลผลิต (Output)

- บาล์มจากสารสกัดตะไคร้และมะกรูดที่มีสรรพคุณช่วยผ่อนคลาย



ผลลัพธ์ (Outcome)

ผู้บริโภคมีทางเลือกในการบริโภคผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมสมุนไพรที่ตอบโจทย์ด้านสุขภาพ

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

ช่วยสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจให้แก่คนในชุมชน และ เป็นต้นแบบการนำสมุนไพรชนิดอื่น ๆ เพื่อเพิ่มคุณค่าของผลิตภัณฑ์และสามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์ได้อย่างหลากหลาย



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

โครงการนวัตกรรมการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์คอมบูชาจากพืช
เกษตรอินทรีย์ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มเชิงสร้างสรรค์และเสริมสร้างความเข้มแข็ง
ของเศรษฐกิจชุมชน ต.ช่องสาริกา อ.พัฒนานิคม จ.ลพบุรี

ผศ.ดร.สุริษา เชญชาณู
ผศ.ไชยพล กลิ่นจันทร์
อาจารย์ปัญญชลี เต่าทอง
ผศ.ดร.ยุลดา ทรัพย์สมบูรณ์

อาจารย์ประจำคณะวิทยาการจัดการ
สาขาวิชาเทคโนโลยีมีเดีย
อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีสารสนเทศ
สาขาวิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรม



ความเป็นมาของโครงการ

ปัจจุบันบริบทของอุตสาหกรรมสุขภาพและพฤติกรรมผู้บริโภคมีการเปลี่ยนแปลง ประชากรโลก และประเทศไทยกำลังเผชิญกับอุบัติการณ์ของโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (Non-Communicable Diseases: NCDs) ที่เพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ผู้บริโภคมีแนวโน้มการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสู่การดูแลสุขภาพในเชิงป้องกัน (Preventive Healthcare) มากกว่าการเป็นแล้วรักษา และมีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมเน้นการเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มที่มีคุณสมบัติเชิงหน้าที่ (Functional Food and Beverages) มากขึ้น มุ่งรับประทานอาหารที่ให้ประโยชน์ต่อสุขภาพมากกว่าแค่สารอาหารพื้นฐาน แต่ต้องมีประสิทธิภาพในการเสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกัน ลดความเสี่ยงต่อโรคเรื้อรัง บำรุงสมอง และเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานของระบบต่างๆ ในร่างกาย โดยเฉพาะระบบย่อยอาหาร ผ่านการได้รับสารออกฤทธิ์เฉพาะทางที่เป็นประโยชน์ อาทิ โปรไบโอติกส์ (Probiotics), โอเมก้า-3 (Omega-3), สารต้านอนุมูลอิสระ (Antioxidants) และใยอาหาร (Fiber) เพื่อสร้างคุณค่าเพิ่มนอกเหนือจากด้านรสชาติและความอร่อย ซึ่งหนึ่งในผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในตลาดปัจจุบัน คือ "คอมบูชา (Kombucha)" หรือเครื่องดื่มชาหมักที่ผ่านกระบวนการหมักแบบซิมไบโอติกของแบคทีเรียและยีสต์ (SCOBY) ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ระบุว่ามีการต้านอนุมูลอิสระ (Antioxidants) ช่วยปรับสมดุลระบบทางเดินอาหารด้วยจุลินทรีย์โปรไบโอติกส์ และเสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกันของร่างกายได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ความสอดคล้องระหว่างกระแสสุขภาพและทิศทางการพัฒนาประเทศ ภายใต้นโยบายการขับเคลื่อนเศรษฐกิจระดับชาติและยุทธศาสตร์จังหวัดลพบุรี ได้กำหนดโมเดลเศรษฐกิจใหม่แบบ BCG (Bio-Circular-Green Economy) ให้เป็นวาระแห่งชาติ เพื่อมุ่งยกระดับรายได้ของภาคเกษตรกรรมและสร้างความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจฐานราก ผ่านการประยุกต์ใช้นวัตกรรมและการวิจัยเพื่อสร้างการเพิ่มมูลค่า (Value Addition) ให้แก่ทรัพยากรชีวภาพที่มีอยู่ในท้องถิ่น ซึ่งแนวทางดังกล่าวมีความเชื่อมโยงโดยตรงกับยุทธศาสตร์การพัฒนาของจังหวัดลพบุรีที่มุ่งเน้นการเป็น "แหล่งผลิตอาหารปลอดภัย" และการขับเคลื่อนเกษตรอินทรีย์อย่างเป็นรูปธรรมตลอดห่วงโซ่อุปทาน ตั้งแต่ระดับต้นน้ำ (การผลิตวัตถุดิบคุณภาพ) กลางน้ำ (การแปรรูปด้วยนวัตกรรม) จนถึงปลายน้ำ (การตลาดและการกระจายสินค้า) ทั้งนี้เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของกลุ่มตลาดผู้รักสุขภาพและกลุ่มโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย ซึ่งถือเป็นเป้าหมายสำคัญในการสร้างระบบเศรษฐกิจที่ยั่งยืนและสอดคล้องกับเทรนด์การบริโภคเครื่องดื่มเชิง

ฟังก์ชันอย่างคอมพิวเตอร์ ที่ต้องอาศัยวัตถุดิบที่ปลอดภัยและกระบวนการผลิตที่มีมาตรฐาน เพื่อสร้างสุขภาพที่ดีแก่ผู้บริโภคในระยะยาว

ทั้งนี้ศักยภาพและสภาพปัญหาของพื้นที่ ตำบลช่องสาริกา อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี เป็นพื้นที่ที่มีพื้นฐานทางเกษตรกรรมที่เข้มแข็ง โดยมีประชากรในพื้นที่กว่าร้อยละ 96 ประกอบอาชีพเกษตรกร และมีความสนใจในการทำเกษตรอินทรีย์ พร้อมทั้งมีความพร้อมในการรับเทคโนโลยีใหม่เพื่อพัฒนาผลผลิต ซึ่งปัจจุบัน "กลุ่มผู้ประกอบการเกษตรอินทรีย์ ต.ช่องสาริกา" มีการเพาะปลูกพืชอินทรีย์และสมุนไพรพื้นถิ่นที่มีคุณภาพสูง แต่ยังประสบปัญหาสำคัญคือการจำหน่ายผลผลิตในรูปแบบวัตถุดิบสดซึ่งทำให้มีมูลค่าต่ำและความผันผวนของราคาตลาดภาคการเกษตร จากการสำรวจพบว่ากลุ่มเกษตรกรยังขาดองค์ความรู้เชิงนวัตกรรมในการแปรรูป การควบคุมมาตรฐานกระบวนการหมักคอมบูชาเพื่อให้ได้ปริมาณจุลินทรีย์ที่เป็นประโยชน์และรสชาติที่คงที่ รวมถึงขาดการพัฒนาอัตลักษณ์ของตราสินค้า (Branding) และบรรจุภัณฑ์ที่สามารถสื่อสารคุณค่าของ "เกษตรอินทรีย์ช่องสาริกา" ให้เข้าถึงตลาดกลุ่มผู้บริโภคสมัยใหม่ในช่องทางออนไลน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เพื่อเป็นการแก้ปัญหาเชิงโครงสร้างและยกระดับขีดความสามารถทางการแข่งขัน คณะผู้จัดทำโครงการนี้จึงเสนอแนวทางการนำผลผลิตจากพืชเกษตรอินทรีย์ในพื้นที่มาเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตคอมบูชาจากพืชเกษตรอินทรีย์ โดยอาศัยกระบวนการบูรณาการองค์ความรู้ข้ามศาสตร์จากคณะผู้จัดทำโครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนยั่งยืนสู่แพลตฟอร์มออนไลน์ จากประสบการณ์การทำงานบริการวิชาการ ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ด้านเกษตรอินทรีย์อย่างต่อเนื่อง เพื่อพัฒนาสูตรที่เป็นเอกลักษณ์ (Signature Recipe) และด้านการจัดการตลาดดิจิทัลเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มเชิงสร้างสรรค์ การดำเนินงานจะมุ่งเน้นการมีส่วนร่วมของกลุ่มเป้าหมายไม่น้อยกว่า 20 คน จาก 6 ครัวเรือนในชุมชน และบูรณาการร่วมกับการจัดการเรียนการสอนโดยให้นักศึกษาไม่น้อยกว่า 10 คน ได้ลงพื้นที่ปฏิบัติจริง เพื่อสร้างกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันระหว่างสถาบันการศึกษาและชุมชนอย่างยั่งยืน ความคาดหวังต่อเศรษฐกิจและสังคมชุมชนของการพัฒนานวัตกรรมคอมบูชาอินทรีย์ครั้งนี้ ไม่เพียงแต่จะช่วยสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีมูลค่าเพิ่มสูงจำนวน 1 ผลิตภัณฑ์ต่อโครงการตามข้อกำหนด แต่จะนำไปสู่การเพิ่มขึ้นของรายได้ของสมาชิกในกลุ่มไม่น้อยกว่า 12,000 บาท อีกทั้งยังเป็นการสร้างต้นแบบของผู้ประกอบการชุมชนที่สามารถประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกับการขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative

Economy) อันจะนำไปสู่ความมั่นคงทางอาชีพและการเป็นสังคมเกษตรอินทรีย์ที่พึ่งพาตนเองได้อย่างเข้มแข็งในอนาคต

วัตถุประสงค์ของโครงการ

2.1 เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์คอมบูชาจากพืชเกษตรอินทรีย์ในพื้นที่ตำบลช่องสาริกา

2.2 เพื่อสร้างสรรค์ตราสินค้า (Branding) และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่มีคุณภาพรองรับการกระจายสินค้าผ่านช่องทางตลาดสมัยใหม่

2.3 เพื่อสร้างรายได้เพิ่มและเสริมสร้างขีดความสามารถในการพึ่งพาตนเองของกลุ่มเกษตรกร

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มผู้ประกอบการเกษตรอินทรีย์ ต.ช่องสาริกา อ.พัฒนานิคม จ.ลพบุรี จำนวน 20 คน

พื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มผู้ประกอบการเกษตรอินทรีย์ ต.ช่องสาริกา อ.พัฒนานิคม จ.ลพบุรี

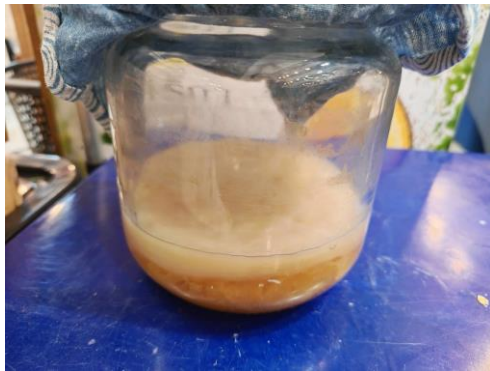
ระยะเวลาดำเนินโครงการ

มกราคม - กรกฎาคม 2569

วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

ขั้นตอนที่ 1 การเตรียมการและการสำรวจข้อมูล: ประสานงานกลุ่มเกษตรกรอินทรีย์ ต.ช่องสาริกา และสำนักงานเกษตรอำเภอพัฒนานิคม คัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย 20 คน สัมภาษณ์ของพืชสมุนไพรและผลไม้อินทรีย์ในท้องถิ่นเพื่อนำมาใช้เป็นส่วนผสมให้มีความเป็นเอกลักษณ์ชุมชน

ขั้นตอนที่ 2 การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิต: ร่วมกับผู้เชี่ยวชาญกำหนดมาตรฐานการหมักแบบซิมีไบโอติก (SCOBY) ควบคุมค่าความเป็นกรด-ด่าง ความหวาน และระยะเวลาการหมักให้ได้ปริมาณโปรไบโอติกส์คงที่ สะอาด ปลอดภัยตามมาตรฐานอาหาร



การหมักแบบซิมไบโอติก (SCOBY)

การพัฒนาอัตลักษณ์ตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์: ออกแบบแบรนด์ โลโก้ และบรรจุภัณฑ์

สะดวกต่อการขนส่งและการจัดจำหน่าย



โลโก้สินค้า



บรรจุภัณฑ์คอมบูชา



ไปเที่ยวเพื่อการโฆษณาจำหน่ายสินค้า

ขั้นตอนที่ 4 การอบรมเชิงปฏิบัติการ : การติดตั้งเครื่องกรองน้ำเพื่อการหมัก, กระบวนการหมัก การขยายเชื้อ SCOBY, ออกแบบตราสินค้า (Branding) และโลโก้ การเลือกบรรจุภัณฑ์ และการตลาดดิจิทัล



ขั้นตอนที่ 5 การประเมินผลและการติดตามความยั่งยืน: ติดตามยอดขาย รายได้ครัวเรือน ประเมินความพึงพอใจ และวิเคราะห์ผลตอบแทนทางสังคม (SROI)

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

ผลผลิต (Output)

ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชาหมักจากพืชเกษตรอินทรีย์และสมุนไพรท้องถิ่น

ผลลัพธ์ (Outcome)

กลุ่มเกษตรกรมีการผลิตเครื่องดื่มชุมชนที่มีคุณภาพ พร้อมจำหน่ายสำหรับกลุ่มคนรักสุขภาพ

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

นำสูตรการหมักมาตรฐานและบรรจุภัณฑ์ไปผลิตเชิงพาณิชย์ต่อเนื่อง จัดตั้งกองทุนกลุ่ม และบริหารช่องทางจำหน่ายสินค้า

ใช้เป็นฐานการเรียนรู้ต้นแบบด้านการแปรรูปเกษตรสร้างสรรค์สำหรับเกษตรกรและผู้สนใจในอำเภอพัฒนานิคม

นำผลลัพธ์ของกลุ่มไปเป็นกรณีศึกษาตัวอย่างการขับเคลื่อนห่วงโซ่มูลค่าสินค้าเกษตรอินทรีย์ระดับอำเภอ



มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี
Thepsatri Rajabhat University
106th Anniversary
1920-2026

เทพสตรี มหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

จังหวัดสิงห์บุรี



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การพัฒนาผลิตภัณฑ์บะหมี่ทองอุไรของวิสาหกิจชุมชนบ้านอ่าวกระโจม
ตำบลโพธิ์ชัย อำเภออินทร์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี

ผศ.นฤมลวรรณ สุขไมตรี
ผศ.พรรณนิภา เดชพล
อาจารย์เพ็ญศิริ คงสิทธิ์
นางสาวจินตนา การสี
นายจิรภัทร อ่ำจั่ว

สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
สาขาวิชานิเทศศาสตร์ดิจิทัล
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป
เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป

ความเป็นมาของโครงการ

ชุมชนบ้านอ่าวกระโจม ตำบลโพธิ์ชัย อำเภอนิคมบ่งบุรี จังหวัดสิงห์บุรี เป็นชุมชนที่มีศักยภาพทางทรัพยากรธรรมชาติอันอุดมสมบูรณ์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งต้นทองอุไรที่พบได้อย่างแพร่หลายในพื้นที่ ทองอุไรนับเป็นพืชที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจและวัฒนธรรมสูง แต่ในปัจจุบันยังขาดการนำมาใช้ประโยชน์อย่างเป็นระบบและครบวงจร ซึ่งหากมีการส่งเสริมและพัฒนาอย่างเหมาะสม จะสามารถยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนและสร้างอัตลักษณ์ท้องถิ่นได้อย่างยั่งยืน

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านอ่าวกระโจม ตั้งอยู่ที่ เลขที่ 28/1 หมู่ 4 ตำบลโพธิ์ชัย อำเภอนิคมบ่งบุรี จังหวัดสิงห์บุรี รวมกลุ่มกันขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2559 โดยมี นายกฤตภาส ป้อมเปี่ยม เป็นประธานกลุ่ม เริ่มดำเนินการจากการรวมตัวของกลุ่มผู้สูงอายุเป็นส่วนใหญ่จากเดิมที่มีอาชีพปลูกดอกดาวเรือง แดงกวา พืชสมุนไพร และการแปรรูปอาหาร เนื่องจากสถานะเศรษฐกิจตกต่ำเลยมีแนวความคิดที่จะหารายได้เสริม จึงได้รวมตัวกันจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขึ้นในครั้งแรกมีสมาชิก 8 คน ต่อมาสมาชิกขอเข้าร่วมเพิ่มขึ้นเป็นจำนวน 16 คน ซึ่งวัตถุประสงค์ ในการรวมกลุ่มกันเพื่อหารายได้เสริม โดยเน้นในเรื่องของการปลูกพืชผักและสมุนไพรเพื่อการแปรรูปเป็นอาหารพื้นบ้าน ปัจจุบันมีผลผลิตที่เป็นพืชผักและสมุนไพรที่หลากหลาย เช่น มะกูด มะนาว ตะไคร้ ขมิ้น ขิง ข่า กระชาย ใบเตย และกล้วย รวมถึงมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากวัสดุธรรมชาติ เช่น จาน ชาม ถ้วย สำหรับใส่อาหาร หูหิ้วแก้วน้ำจากไม้ไผ่ กระเป๋า ตะกร้า ที่ถักขึ้นจากเชือกกล้วย

ต้นทองอุไร (*Tecoma stans*) เป็นพืชที่มีคุณสมบัติพิเศษหลายประการ มีสรรพคุณทางยาที่โดดเด่น โดยการศึกษาทางวิทยาศาสตร์พบว่ามีสารต้านอนุมูลอิสระในปริมาณสูง ซึ่งมีประโยชน์ต่อการป้องกันความเสื่อมของเซลล์และชะลอวัย นอกจากนี้ ยังมีสารสำคัญที่ช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด ลดความดันโลหิต และมีฤทธิ์ต้านการอักเสบ ทุกส่วนของพืชนี้สามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้อย่างหลากหลาย ทั้งใบ ดอก ราก และลำต้น โดยดอกทองอุไรมีลักษณะเด่นด้วยสีเหลืองทองสดใส มีรูปทรงคล้ายแตร บานสะพรั่งตลอดทั้งปี และด้วยความสวยงามนี้เอง จังหวัดสิงห์บุรีจึงได้ประกาศให้ดอกทองอุไรเป็นดอกไม้ประจำจังหวัดอย่างเป็นทางการ ซึ่งสะท้อนถึงความสำคัญของพืชชนิดนี้ต่อจังหวัด โดยในวัฒนธรรมท้องถิ่น ชาวสิงห์บุรีมีความเชื่อว่าทองอุไรเป็นต้นไม้มงคลที่จะนำพาความมั่งคั่ง ร่ำรวยเงินทอง เสริมโชคลาภ วาสนา เพิ่มพูนเกียรติยศ และความเจริญรุ่งเรืองให้แก่ผู้ปลูก คุณค่าทางวัฒนธรรมนี้ยังคงสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ "บะหมี่ทองอุไร" เป็นแนวคิดนวัตกรรมที่บูรณาการองค์ความรู้โดยการมุ่งเน้นการยกระดับทรัพยากรท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ชุมชน โดยคัดสรรดอกทองอุไรอันเป็นสัญลักษณ์แห่งความภาคภูมิใจของจังหวัดสิงห์บุรี มาแปรรูปอย่างสร้างสรรค์ ด้วยคุณสมบัติพิเศษของดอกทองอุไรที่อุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระปริมาณสูง วิตามินหลากหลายชนิด และเส้นใยอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อระบบย่อยอาหาร จึงได้นำมาพัฒนาเป็นส่วนประกอบสำคัญในเส้นบะหมี่ ผลิตภัณฑ์ที่ได้คือผลิตภัณฑ์บะหมี่ที่โดดเด่นด้วยเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งสีเหลืองทองสวยงามที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติโดยไม่ต้องเติมสีสังเคราะห์ กลิ่นหอมละมุนชวนรับประทาน และคุณค่าทางโภชนาการที่เหนือกว่าบะหมี่ทั่วไปในท้องตลาด ซึ่งในการพัฒนาบะหมี่ทองอุไรไม่เพียงแต่เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับทรัพยากรท้องถิ่นเท่านั้น แต่ยังเป็นการสร้างสรรคผลิตภัณฑ์ที่สะท้อนอัตลักษณ์และภูมิปัญญาของชุมชนบ้านอ่าวกระโจม ตำบลโพธิ์ชัย อำเภออินทร์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี ที่เชื่อมโยงถึงความเป็นมาและวัฒนธรรมท้องถิ่นเข้ากับนวัตกรรมอาหารร่วมสมัย ซึ่งจะนำไปสู่การสร้างแบรนด์สินค้าชุมชนที่มีเรื่องราว (Brand Storytelling) ที่ทรงคุณค่า และสามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืนในยุคเศรษฐกิจสร้างสรรค์

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์บะหมี่จากทองอุไรของวิสาหกิจชุมชนบ้านอ่าวกระโจม
2. เพื่อออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์พร้อมตราสินค้าผลิตภัณฑ์บะหมี่จากทองอุไรของวิสาหกิจชุมชนบ้านอ่าวกระโจม
3. เพื่อพัฒนาสื่อประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์บะหมี่จากทองอุไรของวิสาหกิจชุมชนบ้านอ่าวกระโจม

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

วิสาหกิจชุมชนบ้านอ่าวกระโจม ตำบลโพธิ์ชัย อำเภออินทร์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี จำนวน 15 คน

พื้นที่ดำเนินโครงการ

ชุมชนบ้านอ่าวกระโจม ตำบลโพธิ์ชัย อำเภออินทร์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

1 มกราคม – 31 กรกฎาคม 2569

วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

การจัดทำข้อเสนอโครงการบริการวิชาการเพื่อขอรับงบประมาณนี้ คณะทำงานได้ดำเนินการลงพื้นที่เพื่อสำรวจข้อมูลพื้นที่และสำรวจความต้องการในการขอรับการส่งเสริมจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จึงทำให้คณะทำงานได้รับทราบข้อมูลเบื้องต้นแล้ว จึงวางแผนการดำเนินโครงการตามลำดับ ดังนี้

1. การสนทนากลุ่ม วัตถุประสงค์เพื่อวางแผนการดำเนินโครงการร่วมกัน ได้แก่ การกำหนดแผนการอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปเพื่อการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์พร้อมตราสินค้า การส่งเสริมการตลาด และการถ่ายทอดความรู้จากโครงการไปสู่ประชาชนหรือชุมชนอื่น ๆ ที่มีความสนใจด้วยการจัดแสดงผลผลิตภัณฑ์สู่สาธารณชนผ่านการออกบูธ/ร้านค้าร่วมกับหน่วยงานราชการหรือหน่วยงานเอกชนเพื่อประชาสัมพันธ์และแนะนำผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น

2. การพัฒนาสูตรและต้นแบบผลิตภัณฑ์ โดยคณะทำงานที่ประกอบด้วย อาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา ร่วมกันพัฒนาสูตรและต้นแบบผลิตภัณฑ์บะหมี่ทองอุไร ห้องปฏิบัติการของมหาวิทยาลัย โดยได้สูตรและต้นแบบของผลิตภัณฑ์ดังนี้

2.1 วัตถุดิบ

2.2 อุปกรณ์

2.3 วิธีทำ

3. การอบรมเชิงปฏิบัติการ โดยจำแนกเนื้อหาการอบรม ดังนี้

- การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากทองอุไรที่มีในวิสาหกิจชุมชน นำมาแปรรูปเป็นบะหมี่ทองอุไร โดยทีมวิทยากรจากมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรีและบุคลากรจากหน่วยงานภายนอกที่เกี่ยวข้อง

- การสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์พร้อมตราสินค้า เพื่อเป็นเครื่องมือในการประชาสัมพันธ์ รวมถึงการสื่อสารการตลาดผ่านสื่อในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อให้สินค้าที่พัฒนาขึ้นได้เป็นที่รู้จักโดยทีมวิทยากรจากมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี



การอบรมเชิงปฏิบัติการ

4. ผลิตบรรจุภัณฑ์และตราสินค้า โดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีส่วนร่วมในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ พร้อมตราสินค้าให้สอดคล้องเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ และเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์





บรรจุภัณฑ์พร้อมตราสินค้า

5. ผลิตสื่อประชาสัมพันธ์ เพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ให้ผลิตภัณฑ์และ
วิสาหกิจชุมชนเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น เช่น คลิปวิดีโอ แผ่นพับ



คลิปวิดีโอประชาสัมพันธ์

จุดเริ่มต้นของเรา

กลุ่มสหกรณ์แม่บ้านอำเภอโพธาราม จังหวัดสุพรรณบุรี
ได้ริเริ่มโครงการแปรรูปผลไม้สดจากสวนผลไม้ของสมาชิก
เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อเพิ่มรายได้และสร้างอาชีพให้สมาชิก
และชุมชน โดยกลุ่มได้เลือกผลไม้สดจากสวนสมาชิก
และแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน เช่น น้ำผลไม้สด
ผลไม้แปรรูป และผลิตภัณฑ์อื่นๆ

บ้านอ่าวกระโจม

วิสาหกิจชุมชน วิสาหกิจชุมชนบ้านอ่าวกระโจม
จากภูมิปัญญาชุมชน สู่ผลิตภัณฑ์คุณภาพ

เลขที่ 281 หมู่ 4 ตำบลโพธิ์ชัย
อำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี
081-3031424

ผลิตภัณฑ์แปรรูป
แบรนด์ "สังข์หอม"

ผลิตภัณฑ์ของเรา

- มะม่วง • กล้วย • กล้วย
- ส้ม • กล้วย • กล้วย
- กล้วย • กล้วย • กล้วย
- กล้วย • กล้วย • กล้วย

ผลิตภัณฑ์แปรรูป

- ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลไม้สด
- ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลไม้สด
- ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลไม้สด
- ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลไม้สด
- ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลไม้สด
- ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลไม้สด
- ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลไม้สด
- ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลไม้สด

บริการ

- บริการ
- บริการ
- บริการ
- บริการ
- บริการ
- บริการ
- บริการ
- บริการ

แผ่นพับประชาสัมพันธ์

6. การถ่ายทอดความรู้สู่สาธารณะ เพื่อนำองค์ความรู้จากโครงการไปถ่ายทอดสู่ประชาชนหรือชุมชนอื่น ๆ ที่มีความสนใจ ด้วยการจัดแสดงผลิตภัณฑ์สู่สาธารณชนผ่านการออกบูธ/ร้านค้าร่วมกับหน่วยงานราชการหรือหน่วยงานเอกชน และยังเป็นการประชาสัมพันธ์และแนะนำผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น

7. การประเมินผลและรายงานผลโครงการ คณะทำงานร่วมกับสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนและองค์กรภาคีเครือข่ายร่วมประเมินความสำเร็จของโครงการ แล้วจัดนำมาจัดทำเป็นรายงานผลการดำเนินโครงการ

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

ผลผลิต (Output)

บะหมี่ที่ผลิตขึ้นโดยใช้ดอกของต้นทองอุไรเป็นส่วนผสมหลักในการผลิต

ผลลัพธ์ (Outcome)

เกิดการสร้างรายได้และการหมุนเวียนทางเศรษฐกิจภายในชุมชน จากความต้องการวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นเพิ่มขึ้น ส่งผลให้เกิดการซื้อขายวัตถุดิบ การจ้างงาน และกิจกรรมทางเศรษฐกิจที่เกี่ยวข้อง ทำให้เกิดการกระจายรายได้และการหมุนเวียนทางเศรษฐกิจภายในชุมชนมากขึ้น

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

วิสาหกิจชุมชนบ้านอ่าวกระโจม ตำบลโพธิ์ชัย อำเภออินทร์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี นำองค์ความรู้และทักษะการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชที่มีในชุมชนเพิ่มขึ้น และก่อให้เกิดรายได้จากการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาจากพืชในชุมชน



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การพัฒนาผลิตภัณฑ์จักสานผักตบชวา ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสิงห์ชวา
บ้านทุ่งกลีบน้อย ตำบลพัททัน อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

อาจารย์กิตติวัลย์ ทองอร่าม
ผศ.จิตรลดา รอดพลอย
อาจารย์เขมิกา สงวนพวง
นางสาวกุสุมา นิธิศิษย์ดีสกุล

สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
นักวิชาการศึกษา

ความเป็นมาของโครงการ

ผักตบชวาเป็นทรัพยากรธรรมชาติที่พบได้อย่างแพร่หลายในพื้นที่ภาคกลางของประเทศไทย โดยเฉพาะในจังหวัดสิงห์บุรี ซึ่งเป็นจังหวัดที่มีลักษณะภูมิประเทศเป็นพื้นที่ลุ่มแม่น้ำ ส่งผลให้เกิดการแพร่กระจายของผักตบชวาในแหล่งน้ำจำนวนมาก แม้ผักตบชวาจะถูกมองว่าเป็นวัชพืชที่ก่อให้เกิดปัญหาต่อระบบนิเวศและการจัดการแหล่งน้ำ แต่ในอีกมิติหนึ่ง ผักตบชวาสามารถนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการสร้างมูลค่าเพิ่มผ่านกระบวนการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์จักสาน ซึ่งเป็นการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่าและสอดคล้องกับแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียนและการพัฒนาที่ยั่งยืน

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสิงห์ชวากลับน้อย จังหวัดสิงห์บุรี เป็นกลุ่มชุมชนที่มีองค์ความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจักสานผักตบชวา และได้ดำเนินการผลิตผลิตภัณฑ์จักสานเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับสมาชิกในชุมชน อย่างไรก็ตาม รูปแบบผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ในปัจจุบันยังคงเป็นรูปแบบดั้งเดิม มีลักษณะการใช้งานและการออกแบบที่คล้ายคลึงกับผลิตภัณฑ์ในท้องตลาดทั่วไป ส่งผลให้ขาดความแตกต่าง ชีตความสามารถในการแข่งขัน และไม่สามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคในยุคปัจจุบันที่ให้ความสำคัญกับการออกแบบ ฟังก์ชันการใช้งาน และอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์

จากสภาพปัญหาและข้อจำกัดดังกล่าว จึงมีความจำเป็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จักสานผักตบชวาในรูปแบบใหม่ โดยมุ่งเน้นการผสมผสานองค์ความรู้ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ ความคิดสร้างสรรค์ และการประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เหมาะสม เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีความร่วมสมัย สามารถตอบโจทย์การใช้งานในชีวิตประจำวัน และสอดคล้องกับความต้องการของตลาดทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับที่กว้างขึ้น นอกจากนี้ การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ยังช่วยสร้างอัตลักษณ์ให้กับผลิตภัณฑ์จักสานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า และเสริมสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน ดังนั้น การพัฒนาผลิตภัณฑ์จักสานผักตบชวาของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสิงห์ชวากลับน้อย จังหวัดสิงห์บุรี ให้เป็นรูปแบบใหม่ จึงเป็นแนวทางสำคัญในการต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น ควบคู่กับการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ อันจะนำไปสู่การเพิ่มศักยภาพการแข่งขัน การสร้างรายได้ และการพัฒนาชุมชนในระยะยาว

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์จักสานผักตบชวาในรูปแบบใหม่ ที่มีความร่วมสมัย สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค และสะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชน
2. เพื่อเสริมสร้างศักยภาพของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ และส่งเสริมการสร้างรายได้อย่างยั่งยืนให้กับชุมชน

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสิงห์ชาวบ้านทุ่งกลีบน้อย จำนวน 15 คน

พื้นที่ดำเนินโครงการ

บ้านทุ่งกลีบน้อย หมู่ที่ 7 ตำบลพัททัน อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

17 – 19 พฤษภาคม 2569

วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

กิจกรรมที่ 1 ศึกษาข้อมูลจากชุมชน สำรวจปัญหาของผลิตภัณฑ์ ความต้องการของลูกค้า และผู้ที่เกี่ยวข้องด้วยกระบวนการวิจัยเชิงสำรวจ โดยคณะกรรมการผู้รับผิดชอบโครงการทำการสำรวจ ปัญหาของผลิตภัณฑ์ ความต้องการของลูกค้า และผู้ที่เกี่ยวข้อง ด้วยกระบวนการวิจัยเชิงสำรวจ



กิจกรรมที่ 2 ออกแบบ พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา



กิจกรรมที่ 3 จัดอบรมความรู้เกี่ยวกับการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์จากผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา, การใช้โปรแกรมในการออกแบบผลิตภัณฑ์



กิจกรรมที่ 4 อบรมความรู้เกี่ยวกับการตลาด และช่องทางการตลาดออนไลน์



กิจกรรมที่ 5 ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ และทดลองตลาด ให้ข้อเสนอแนะ



กิจกรรมที่ 6 สรุปผลการดำเนินงานโครงการและติดตามการใช้ประโยชน์



การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

- ได้รับการพัฒนากระบวนการผลิต และเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์
- การร่วมมือในการยกระดับสินค้าชุมชน และส่งเสริมอาชีพให้กับเกษตรกร
- การร่วมมือในการยกระดับสินค้าชุมชน และส่งเสริมอาชีพให้กับเกษตรกร



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าย้อมสีธรรมชาติเพื่อสร้างอัตลักษณ์
ของกลุ่มแม่บ้านสานรัก ตำบลโพชนไก่ อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

ผศ.ดร.จิราวรรณ สมหวัง
อาจารย์กิตติวัลย์ ทองอร่าม
อาจารย์ศุภขวัญ งามยิ่ง
นางสาวจินตนา การสี

สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีสารสนเทศ
เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป

ความเป็นมาของโครงการ

จังหวัดสิงห์บุรีเป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ทั้งด้านทรัพยากรธรรมชาติและภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยเฉพาะพืชพรรณพื้นเมืองที่สามารถนำมาใช้ในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ชุมชนได้อย่างยั่งยืน กลุ่มแม่บ้านสานรัก จังหวัดสิงห์บุรี เป็นกลุ่มชุมชนที่มีศักยภาพในการผลิตงานหัตถกรรมหลากหลายประเภท ทั้งงานกระเป๋าสานจากเส้นพลาสติกและไม้ไผ่ รวมถึงการผลิตกระเป๋าผ้าเพื่อสร้างรายได้เสริมให้แก่สมาชิก ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมและต้องการพัฒนาทักษะเพื่อเพิ่มโอกาสทางเศรษฐกิจ

หนึ่งในแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความสนใจในปัจจุบันคือ การย้อมสีจากธรรมชาติ ซึ่งเป็นการใช้สีจากใบไม้ ดอกไม้ เปลือกไม้ และส่วนต่าง ๆ ของพืชในท้องถิ่นมาถ่ายทอดสีและลวดลายลงบน ผืนผ้า กระบวนการนี้ไม่ใช่สารเคมี เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม สอดคล้องกับกระแสการบริโภคเชิงอนุรักษ์ สุขภาพ และความยั่งยืน อีกทั้งยังช่วยสะท้อนอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมผ่านลวดลายที่มีความเป็นธรรมชาติและไม่ใช่ซ้ำแบบ ซึ่งเป็นจุดแข็งที่สามารถนำไปต่อยอดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ของชุมชนได้เป็นอย่างดี

จากการสัมภาษณ์ประธานกลุ่มแม่บ้านสานรัก นางสมพิศ ร่วมรักษ์ (แพทย์ประจำตำบลโพชนไก่ และผู้มีผลงานดีเด่นระดับจังหวัด ปี 2567) พบว่ากลุ่มฯ มีศักยภาพในการผลิตผ้า Eco Print อยู่แล้ว แต่ยังคงขาดความเชี่ยวชาญด้าน การออกแบบลวดลายที่ตอบโจทย์ลูกค้า การคัดเลือกวัตถุดิบธรรมชาติที่เหมาะสม รวมถึง ทักษะการย้อมสีให้มีความคงทนและสม่ำเสมอ นอกจากนี้กระบวนการผลิตยังต้องใช้เวลามาก ทำให้การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างอัตลักษณ์เฉพาะกลุ่มยังไม่เกิดขึ้นอย่างเต็มรูปแบบ จึงเกิดความต้องการใช้ เทคโนโลยีและนวัตกรรมมาช่วยเสริมทั้งด้านการออกแบบ การผลิต และการตลาดออนไลน์ให้เข้าถึง ผู้บริโภคยุคใหม่

ดังนั้น คณะผู้ศึกษาเห็นความสำคัญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าย้อมสีธรรมชาติของกลุ่มแม่บ้านสานรัก โดยมุ่งเน้นให้สมาชิกมีความรู้และทักษะด้าน การย้อมสีธรรมชาติ, การออกแบบลายผ้า, การคัดเลือก วัสดุพืชท้องถิ่น, ตลอดจนการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้สามารถแข่งขันได้ทั้งในตลาดท้องถิ่นและตลาด สมัยใหม่ โครงการนี้ยังมีส่วนช่วยสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น ส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน และสร้างผลิตภัณฑ์ที่ไม่เพียงมีความสวยงาม แต่ยังมีคุณค่าทางวัฒนธรรม สามารถเล่าเรื่องราวของจังหวัดสิงห์บุรีผ่านลวดลายจาก ธรรมชาติบนผืนผ้าได้อย่างงดงามและมีเอกลักษณ์

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าย้อมสีจากธรรมชาติ เพื่อสร้างอัตลักษณ์ ของกลุ่มแม่บ้านสาทรัก จังหวัดสิงห์บุรี
2. เพื่อพัฒนารูปแบบของผลิตภัณฑ์ผ้าย้อมสีจากธรรมชาติ เพื่อสร้างอัตลักษณ์ ของกลุ่มแม่บ้านสาทรัก จังหวัดสิงห์บุรี
3. เพื่อพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายของผลิตภัณฑ์ผ้าย้อมสีจากธรรมชาติ เพื่อสร้างอัตลักษณ์ ของกลุ่มแม่บ้านสาทรัก จังหวัดสิงห์บุรี

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มแม่บ้านสาทรัก จำนวน 15 คน

พื้นที่ดำเนินโครงการ

บ้านโพชนไก่อ หมู่ที่ 3 ตำบลโพชนไก่อ อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

23 – 26 กุมภาพันธ์ 2569

วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

กิจกรรมที่ 1 ศึกษาข้อมูลจากชุมชน สำรวจปัญหาของผลิตภัณฑ์ ความต้องการของลูกค้า และผู้ที่เกี่ยวข้องด้วยกระบวนการวิจัยเชิงสำรวจ โดยคณะกรรมการผู้รับผิดชอบโครงการทำการสำรวจปัญหาของผลิตภัณฑ์ ความต้องการของลูกค้า และผู้ที่เกี่ยวข้อง ด้วยกระบวนการวิจัยเชิงสำรวจ





กิจกรรมที่ 2 ออกแบบ พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์จากผ้าย้อมสีจากธรรมชาติ



กิจกรรมที่ 3 อบรมความรู้เกี่ยวกับการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์จากผ้าย้อมสีจากธรรมชาติ, การใช้โปรแกรมในการออกแบบผลิตภัณฑ์



กิจกรรมที่ 4 อบรมความรู้เกี่ยวกับการตลาด และช่องทางการตลาดออนไลน์



กิจกรรมที่ 5 ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ และทดลองตลาด ให้ข้อเสนอแนะ



กิจกรรมที่ 6 สรุปผลการดำเนินงานโครงการและติดตามการใช้ประโยชน์

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

ผลผลิต (Output)

ผ้าย้อมจากสีธรรมชาติ ได้แก่ ดินจากแม่น้ำน้อย ดอกดาวเรือง ใบยูคาลิปตัส ใบมะม่วง ใบสัก เปลือกประดู่ ใบสบู่แดง และแปรรูปผ้าเป็นกระเป๋าและเสื้อผ้า พร้อมลวดลายที่เป็นอัตลักษณ์ของสิ่งทื่บุรี ได้แก่ ไกรสรราชสีห์ และปลาช่อน





ผลลัพธ์ (Outcome)

กระจายรายได้ให้กับคนในชุมชน

ผู้บริโภคได้รับผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ

กระบวนการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และใช้วัสดุในพื้นที่

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

ได้รับการพัฒนากระบวนการผลิต และเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์

การร่วมมือในการยกระดับสินค้าชุมชน และส่งเสริมอาชีพให้กับเกษตรกร



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไข่เค็มดินสอพอง (สูตรไข่ดาว)
บ้านบางพระนอน ตำบลทับยา อำเภอนิคมบงบุรี จังหวัดสิงห์บุรี

อาจารย์จิระ ประสพธรรม

สาขาวิชาบริหารธุรกิจ

อาจารย์ ดร.หงสกุล เมสนุกุล

สาขาวิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรม

อาจารย์ ดร.สจิวรรณ ปราณีศรี

สาขาวิชาเทคโนโลยีดิจิทัล



ความเป็นมาของโครงการ

บ้านบางพระนอน ตำบลทับยา อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นชุมชนเกษตรกรรมที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ภาคกลางตอนบนของประเทศไทย มีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่มอุดมสมบูรณ์ เหมาะแก่การทำการเกษตร โดยเฉพาะการปลูกข้าวและการเลี้ยงสัตว์ ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม มีการเลี้ยงเป็ดเป็นอาชีพเสริม เนื่องจากพื้นที่มีความอุดมสมบูรณ์ของแหล่งน้ำธรรมชาติและนาข้าวที่เหมาะสมต่อการเลี้ยงเป็ด ทำให้ชุมชนมีไข่เป็ดเป็นวัตถุดิบที่สามารถหาได้ในท้องถิ่นตลอดทั้งปี จังหวัดสุพรรณบุรีเป็นจังหวัดขนาดเล็กที่มีพื้นที่น้อยที่สุดในประเทศไทย แต่มีความโดดเด่นด้านผลิตผลทางการเกษตร โดยเฉพาะข้าวหอมมะลิและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเป็ด พื้นที่อำเภอสองพี่น้องเป็นเขตเกษตรกรรมสำคัญ มีวิถีชีวิตแบบดั้งเดิมที่ผสมผสานระหว่างการทำนาและการเลี้ยงสัตว์ ทำให้มีภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่เป็ดสืบทอดกันมา

ไข่เค็มดินสอพองเป็นผลิตภัณฑ์ไข่เค็มที่มีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักของบ้านบางพระนอน โดยมีลักษณะเด่นคือการใช้ดินสอพอง เป็นส่วนประกอบในกระบวนการหมัก ทำให้ไข่เค็มที่ได้มีเนื้อสัมผัสและรสชาติที่แตกต่างจากไข่เค็มทั่วไป โดยมีความละเอียด เนียนนุ่ม ไข่แดงมีสีส้มสดใส มีรสชาติกลมกล่อม ไม่เค็มจัดจนเกินไป และสามารถเก็บรักษาได้นาน โครงการ การพัฒนาไข่เค็มดินสอพอง "สูตรไข่ดาว" เป็นนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ที่ต่อยอดจากไข่เค็มดินสอพองแบบดั้งเดิม โดยปรับปรุงกระบวนการผลิตและส่วนผสมให้เมื่อนำไปปรุงสุกด้วยวิธีการทอดหรืออบ ไข่เค็มจะมีลักษณะคล้ายไข่ดาว โดยไข่ขาวมีสีขาวสะอาด เนื้อสัมผัสนุ่ม ไม่แข็งหรือยางจนเกินไป คล้ายกับไข่ดาวที่ทอดสดใหม่ แต่มีรสชาติกลมกล่อมของความเค็มที่พอดี การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไข่เค็มดินสอพอง สูตรไข่ดาว เป็นการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคยุคใหม่ที่ต้องการความสะดวกสบายในการรับประทานอาหาร โดยไข่เค็มสูตรไข่ดาวสามารถนำมาปรุงรับประทานได้ง่าย รวดเร็ว ใช้เวลาเพียงไม่กี่นาที ไม่ต้องใช้ทักษะพิเศษในการปรุง แต่ได้รสชาติและคุณค่าทางโภชนาการเทียบเท่ากับไข่ดาวทอดสด นอกจากนี้ยังสามารถนำไปประยุกต์ใช้เป็นส่วนประกอบของเมนูอาหารอื่นๆ ได้หลากหลาย เช่น ข้าวกระเพราไข่ดาว ผัดกระเพรา หรือเป็นท็อปปิ้งสำหรับอาหารประเภทต่างๆ

จากปัญหาและความจำเป็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ แม้ว่าบ้านบางพระนอนจะมีวัตถุดิบที่มีคุณภาพและมีภูมิปัญญาในการทำไข่เค็มดินสอพอง แต่ผลิตภัณฑ์ยังขาดการพัฒนาในหลายด้าน ได้แก่ การขาดนวัตกรรมและมูลค่าเพิ่ม ผลิตภัณฑ์ไข่เค็มดั้งเดิมมีรูปแบบและวิธีการบริโภคที่จำกัด ทำให้ไม่สามารถแข่งขันกับผลิตภัณฑ์แปรรูปจากไข่เป็ดรูปแบบใหม่ๆ ที่มีในตลาด การพัฒนาสูตรไข่ดาวจึงเป็นการเพิ่มมูลค่า

และตอบสนองความต้องการของตลาดที่หลากหลายมากขึ้น ขาดการพัฒนาช่องทางการตลาดและการประชาสัมพันธ์ที่จำกัด ผลิตภัณฑ์ยังขายได้เฉพาะในพื้นที่ใกล้เคียงและผ่านช่องทางแบบดั้งเดิม ขาดการสร้างเอกลักษณ์และจุดขายที่โดดเด่นเพื่อเข้าสู่ตลาดที่กว้างขึ้น รวมถึงการขายผ่านช่องทางออนไลน์ การขาดความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ชุมชนขาดความรู้และทักษะในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพมาตรฐาน การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การขอใบอนุญาต และการสร้างแบรนด์ที่เหมาะสม ผู้วิจัยจึงสนใจพัฒนาผลิตภัณฑ์ไข่เค็มดินสอพอง “สูตรไข่ดาว” เพื่อเป็นทางเลือกในการสร้างรายได้เสริมให้แก่ชุมชน ขจัดปัญหาการขายไม่ได้ด้วยการถนอมอาหาร และยกระดับเศรษฐกิจชุมชนให้มีความเข้มแข็งและยั่งยืน

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. พัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตไข่เค็มพอกกากกาแฟ (สูตรไข่ดาว) ให้ได้คุณภาพมาตรฐาน
2. พัฒนาบรรจุภัณฑ์และช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ไข่เค็มพอกกากกาแฟ (สูตรไข่ดาว) ของชุมชนบ้านพระนอน
3. ถ่ายทอดองค์ความรู้และเสริมสร้างศักยภาพให้กับสมาชิกชุมชนในการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

ชุมชนบ้านบางพระนอน หมู่ที่ 1 ตำบลห้วยยา อำเภอนินทร์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี จำนวน 20 คน

พื้นที่ดำเนินโครงการ

ชุมชนบ้านบางพระนอน หมู่ที่ 1 ตำบลห้วยยา อำเภอนินทร์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

5-7 พฤษภาคม พ.ศ.2569

วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

ขั้นตอนที่ 1 เพื่อศึกษาบริบทชุมชน รวบรวมข้อมูลพื้นฐาน และสร้างความเข้าใจร่วมกับชุมชน

1.1 ประชุมเพื่อชี้แจงโครงการและสร้างความร่วมมือ จัดประชุมผู้นำชุมชน ผู้ผลิตไข่เค็มในพื้นที่ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ชี้แจงวัตถุประสงค์ เป้าหมาย และแนวทางการดำเนินงานของโครงการ รับฟังความคิดเห็น ข้อเสนอแนะ และความต้องการของชุมชน

1.2 สำรวจและเก็บรวบรวมข้อมูลชุมชนสำรวจจำนวนครัวเรือนที่ประกอบอาชีพผลิตไข่เค็มและเลี้ยงเป็ด ศึกษากระบวนการผลิตไข่เค็มดินสอพองแบบดั้งเดิมของชุมชน



1.3 รวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการใช้ดินสอพอง วิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคของผลิตภัณฑ์ปัจจุบัน (SWOT Analysis) สำรวจแหล่งวัตถุดิบ คุณภาพของไข่เป็ด ดินสอพอง และเกลือที่ใช้ ดังนี้

จุดแข็ง (Strengths)

1. ชุมชนมีไข่เป็ดและดินสอพองในพื้นที่ ทำให้สามารถบริหารจัดการต้นทุนและควบคุมคุณภาพได้ดี
2. ความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ "สูตรไข่ดาว" เป็นนวัตกรรมที่ฉีกกฎไข่เค็มต้มแบบเดิม ๆ สร้างจุดขายที่กระตุ้นความอยากรู้อยากลอง
3. ชุมชนมีความเป็นสินค้า OTOP จากภูมิปัญญาชุมชนบ้านบางพระนอน สามารถนำมาสร้างเรื่องราว (Storytelling) เพิ่มมูลค่าได้

จุดอ่อน (Weaknesses)

1. มาตรฐานและบรรจุภัณฑ์ยังไม่ได้รับ อย. หรือบรรจุภัณฑ์ที่ช่วยยืดอายุสินค้า (Shelf-life) จะเป็นข้อจำกัดใหญ่ในการทำตลาดออนไลน์และโมเดิร์นเทรด
2. ชุมชนมีความเชี่ยวชาญด้านการผลิต แต่ยังขาดทักษะด้านการสร้างแบรนด์ การทำตลาดดิจิทัล และการบริหารสต็อก

3. การผลิตแบบดั้งเดิมอาจทำให้รสชาติ ขนาด หรือคุณภาพของไข่เค็มไม่คงที่เมื่อต้องผลิตในปริมาณมาก

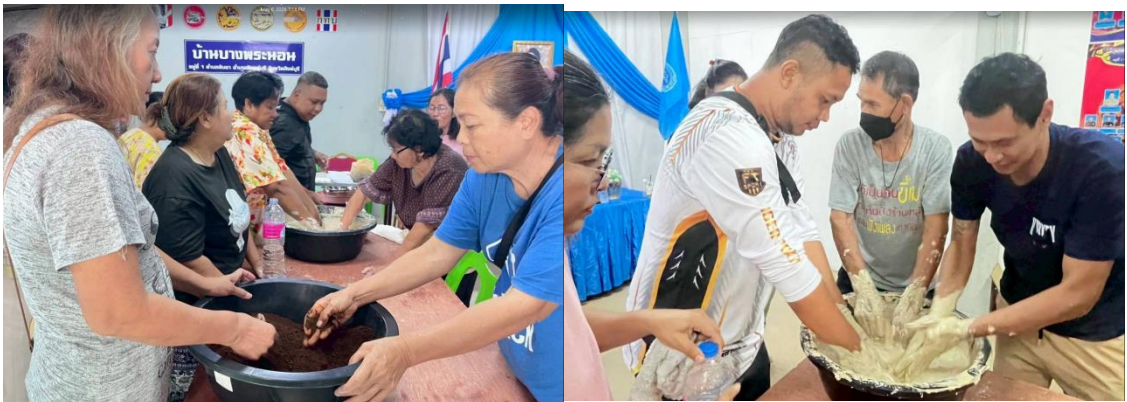
โอกาส (Opportunities)

1. ปัจจุบันมีเทรนด์อาหารสะดวกซื้อและมีผู้บริโภคยุคใหม่ โดยเฉพาะคนเมือง ต้องการอาหารที่ปรุงง่าย ประหยัดเวลา และแปลกใหม่

อุปสรรค (Threats)

1. การลอกเลียนแบบ หาก "ไข่เค็มสูตรไข่ดาว" ได้รับความนิยมสูง อาจถูกผู้ผลิตรายใหญ่ ที่มีทุนและเทคโนโลยีพร้อมกว่าทำเลียนแบบได้รวดเร็ว

2. ขนส่ง หากระบบการทดลองและปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์



2.2 การทดสอบความพึงพอใจของผู้บริโภคของรสชาติของไข่เค็มดินสอพอง (สูตรไข่ดาว) และรับฟังข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงผลิตภัณฑ์

การทดสอบความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อรสชาติผลิตภัณฑ์ไข่เค็มดินสอพอง (สูตรไข่ดาว) ดำเนินการโดยให้กลุ่มตัวอย่างซึ่งเป็นสมาชิกและผู้บริโภคในพื้นที่ชุมชนบ้านบางพระนอน ตำบลทับยา อำเภอนิคมบ่งชีร์ จังหวัดสิงห์บุรี จำนวน 20 คน ทดลองชิมผลิตภัณฑ์และตอบแบบสอบถามความพึงพอใจ ผลการวิเคราะห์ข้อมูลสรุปได้ดังนี้

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 18 คน ร้อยละ 80 และเพศชาย จำนวน 2 คน ร้อยละ 20 ส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 31-40 ปี และ 41-50 ปี ประกอบอาชีพเกษตรกรและค้าขายในชุมชนเป็นหลัก โดยกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่รับประทานไข่เค็มเป็นประจำอยู่แล้วในระดับสัปดาห์ละ 2-3 ครั้งขึ้นไป



การพัฒนาช่องทางออฟไลน์ ได้แก่ จำหน่ายที่ชุมชนและตลาดท้องถิ่น ติดต่อร้านค้าปลีก ซูเปอร์มาร์เก็ต
ร้านของฝากในพื้นที่ เข้าร่วมงานแสดงสินค้า



ช่องทางออนไลน์ สร้างเพจ Facebook และ Instagram สำหรับผลิตภัณฑ์

5.1 การประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการขาย จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ได้แก่ คลิป



ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

ผลผลิต (Output)

ผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ไข่เค็มพอกกากกาแฟ (สูตรไข่ดาว)

ผลลัพธ์ (Outcome)

สร้างอาชีพและรายได้แก่คนในชุมชนบ้านบางพระนอน ตำบลทับยา อำเภอนิคมบ่งบุรี จังหวัดสิงห์บุรี

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

ได้รับการพัฒนากระบวนการผลิต และเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์

การร่วมมือในการยกระดับสินค้าชุมชน และส่งเสริมอาชีพให้กับชุมชน



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรของวิสาหกิจชุมชนเกษตรกรด 4 ตำบลบ้านหม้อ อำเภอพรหมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี

อาจารย์ ดร.หงสกุล เมสนุกูล
ผศ.เสาวพร สุขเกิด
ผศ.บุษรา บุญถนอม
ว่าที่พันตรีณัฐนันท์ พิมล

สาขาวิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรม
สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม



ความเป็นมาของโครงการ

จังหวัดสิงห์บุรีให้ความสำคัญกับการอนุรักษ์และฟื้นฟูภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับการใช้สมุนไพร โดยการส่งเสริมให้ชุมชนมีส่วนร่วมในการผลิตและแปรรูปสมุนไพรให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่า ทั้งในด้านสุขภาพและความงาม เช่น สมุนไพร น้ำมันหอมระเหย หรืออาหารเสริมสมุนไพร ซึ่งเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรท้องถิ่นให้ตรงตามความต้องการของตลาดในปัจจุบันการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรของวิสาหกิจชุมชนเกษตรเกรด 4 ตำบลบ้านหม้อ อำเภอพรหมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี เป็นการดำเนินงานที่มีจุดมุ่งหมายเพื่อพัฒนาและเสริมสร้างเศรษฐกิจของชุมชน ผ่านการใช้ทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในพื้นที่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยเฉพาะสมุนไพรซึ่งเป็นส่วนสำคัญที่ชุมชนในพื้นที่มีความเชี่ยวชาญและมีการใช้กันมายาวนาน

วิสาหกิจชุมชนเกษตรเกรด 4 ในตำบลบ้านหม้อมีความตั้งใจที่จะนำสมุนไพรในท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่ม เพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่สมาชิกในชุมชน และสร้างโอกาสในการขยายตลาดทั้งในและต่างประเทศ การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรไม่เพียงแต่ช่วยสร้างรายได้ แต่ยังช่วยอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและเสริมสร้างความรู้ด้านการใช้สมุนไพรในรูปแบบต่างๆ เช่น การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์สุขภาพและความงาม, ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม หรือผลิตภัณฑ์จากการใช้สมุนไพรในอุตสาหกรรมอื่นๆ

จากการสัมภาษณ์ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรเกรด 4 พบว่ากลุ่มฯ มีศักยภาพในการปลูกสมุนไพรหลากหลายชนิด ได้แก่ ฟักทะลายโจร กระดูกไก่ดำ และยังเป็นแหล่งเรียนรู้เกษตรอินทรีย์ มีความพร้อมในการผลิต แต่ยังขาดความเชี่ยวชาญด้านการนำผลผลิตมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า ทำให้การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างอัตลักษณ์เฉพาะกลุ่มยังไม่เกิดขึ้นอย่างเต็มรูปแบบ จึงเกิดความต้องการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมมาช่วยเสริมทั้งด้านการออกแบบ การผลิต และการทำตลาดออนไลน์ให้เข้าถึงผู้บริโภคใหม่

ดังนั้น คณะผู้ศึกษาเห็นความสำคัญในการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรของวิสาหกิจชุมชนเกษตรเกรด 4 ตำบลบ้านหม้อ อำเภอพรหมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สมุนไพรนี้ถือเป็นการใช้แนวทางการพัฒนาที่ยั่งยืนที่ไม่เพียงแต่คำนึงถึงผลกำไร แต่ยังคำนึงถึงการรักษาสິงแวดล้อม และความเป็นอยู่ที่ดีของสมาชิกในชุมชน

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อศึกษาการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรของวิสาหกิจชุมชนเกษตรเกรด 4 ตำบลบ้านหม้อ อำเภอพราหมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี
2. เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรของวิสาหกิจชุมชนเกษตรเกรด 4 ตำบลบ้านหม้อ อำเภอพราหมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี
3. เพื่อพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายของผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรของวิสาหกิจชุมชนเกษตรเกรด 4 ตำบลบ้านหม้อ อำเภอพราหมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรเกรด 4 จำนวน 15 คน

พื้นที่ดำเนินโครงการ

หมู่ที่ 5 ตำบลบ้านหม้อ อำเภอพราหมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

11 – 13 พฤษภาคม 2569

วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

กิจกรรมที่ 1 ศึกษา ข้อมูลจากชุมชน สรรวจปัญหาของผลิตภัณฑ์ ความต้องการของลูกค้า และผู้ที่เกี่ยวข้องด้วยกระบวนการวิจัยเชิงสำรวจ

กิจกรรมที่ 2 ออกแบบ พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร



กิจกรรมที่ 3 อบรมความรู้เกี่ยวกับการพัฒนารูปแบบ การออกแบบตราสินค้าและผลิตภัณฑ์ การผลิตสื่อประชาสัมพันธ์และการตลาดออนไลน์



กิจกรรมที่ 4 อบรมความรู้เกี่ยวกับการตลาด และช่องทางการตลาดออนไลน์



กิจกรรมที่ 5 ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ และทดลองตลาด ให้ข้อเสนอแนะ



กิจกรรมที่ 6 สรุปผลการดำเนินงานโครงการและติดตามการใช้ประโยชน์



ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

ผลผลิต (Output)

ฝ้าย้อมจากสีธรรมชาติ ได้แก่ ดินจากแม่น้ำน้อย ดอกดาวเรือง ใบยูคาลิปตัส ใบมะม่วง ใบสัก เปลือกประดู่ ใบสบู่แดง และแปรรูปผ้าเป็นกระเป๋าและเสื้อผ้า พร้อมลวดลายที่เป็นอัตลักษณ์ของสิ่งหัตถ์บุรี ได้แก่ ไกรสรราชสีห์ และปลาช่อน

ผลลัพธ์ (Outcome)

กระจายรายได้ให้กับคนในชุมชน

ผู้บริโภคได้รับผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ

กระบวนการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และใช้วัสดุในพื้นที่

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

ได้รับการพัฒนากระบวนการผลิต และเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การส่งเสริมเศรษฐกิจฐานรากผ่านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มมณีรักษ์ฟาร์ม
หมู่บ้านคลองสาม หมู่ 10 ต.พักกัน อ.บางระจัน จ.สิงห์บุรี

อาจารย์ ดร.ภาสกร รอดแผลง
ผศ.ดร.สุกัญญา พยุงสิน
อาจารย์ ดร.สุวรรณี ปานเจริญ
นางสาวพรพรรณ นิยมจันทร์
นางสาวปวีณา ทริพย์นิมิตร

สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
นักวิชาการคอมพิวเตอร์
นักวิชาการเงินและบัญชี



ความเป็นมาของโครงการ

กลุ่มมณีรักษ์ฟาร์ม จังหวัดสิงห์บุรี เป็นกลุ่มฯ ที่ก่อตั้งขึ้นจากความตั้งใจของเกษตรกรในพื้นที่ในการยกระดับการผลิตสินค้าเกษตรให้มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตภายในชุมชนเดิมที่เกษตรกรส่วนใหญ่พึ่งพาการขายผลผลิตสด เช่น ผัก ผลไม้ ธัญพืชเมล็ดแห้ง และผลิตภัณฑ์ ปศุสัตว์ ซึ่งมีความผันผวนของราคาและมีรายได้ไม่แน่นอน ทำให้ชุมชนมีความจำเป็นที่จะต้องมองหาแนวทางการพัฒนาเพื่อลดความเสี่ยงและสร้างความยั่งยืนทางเศรษฐกิจ

จากสภาพปัญหาดังกล่าว กลุ่มมณีรักษ์ฟาร์มได้ริเริ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผลผลิตทางการเกษตรภายในฟาร์ม เช่น ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผักปลอดสาร ผลิตภัณฑ์จากน้ำมันแพะ รวมถึงผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสมุนไพรท้องถิ่นที่มีศักยภาพ แต่ยังขาดองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีการผลิต เครื่องมือทดสอบคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน และแนวทางการยกระดับคุณภาพให้เป็นไปตามเกณฑ์สากล เช่น GMP หรืออย.

ด้วยข้อจำกัดด้านความรู้เชิงวิชาการและเทคนิค กลุ่มมณีรักษ์ฟาร์มจึงต้องการการสนับสนุนงานวิจัยและพัฒนา (R&D) เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ เพิ่มความปลอดภัย คุณภาพ และมูลค่าเพิ่ม รวมทั้งเพื่อสร้างรายได้ที่มั่นคงให้กับชุมชน และยกระดับฟาร์มให้เป็นต้นแบบของวิสาหกิจชุมชนที่สามารถแข่งขันในตลาดได้อย่างยั่งยืน

ดังนั้น โครงการนี้จึงถูกจัดทำขึ้นเพื่อศึกษาความเป็นไปได้ พัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ แปรรูปผลผลิตด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสม ออกแบบบรรจุภัณฑ์ ทดสอบมาตรฐานคุณภาพ และนำองค์ความรู้ไปถ่ายทอดให้กับสมาชิกในชุมชน เพื่อสร้างฐานเศรษฐกิจเข้มแข็ง สนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูปของจังหวัดสิงห์บุรีอย่างมั่นคงและยั่งยืน

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มมณีรักษ์ฟาร์ม หมู่บ้านคลองสาม หมู่ 10 ต.พิกหัน อ.บางระจัน จ.สิงห์บุรี
2. เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ฉลากสินค้า ของกลุ่มมณีรักษ์ฟาร์ม หมู่บ้านคลองสาม หมู่ 10 ต.พิกหัน อ.บางระจัน จ.สิงห์บุรี

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มมณีรักษ์ฟาร์ม หมู่บ้านคลองสาม หมู่ 10 ต.พักตัน อ.บางระจัน จ.สิงห์บุรีจำนวนกลุ่มเป้าหมายที่ร่วมโครงการ 40 คน

พื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มมณีรักษ์ฟาร์ม หมู่บ้านคลองสาม หมู่ 10 ต.พักตัน อ.บางระจัน จ.สิงห์บุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

มกราคม - กรกฎาคม 2569

วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

1. ประชุมคณะทำงานเพื่อจัดทำแผนปฏิบัติการและศึกษาสภาพบริบทวัตถุดิบภายในชุมชนและความต้องการของกลุ่มฯ

1.1 จัดการประชุมและวางแผนการดำเนินโครงการร่วมกับกลุ่มฯ เพื่อให้คำแนะนำและข้อเสนอแนะแก่กลุ่ม

1.2 รวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์และเทคนิคการแปรรูปที่สามารถนำมาใช้เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์

1.3 ประเมินศักยภาพของกลุ่มฯ และทรัพยากรที่มีอยู่

2. การพัฒนากระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์

2.1 พัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากธัญพืช จำนวน 1 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ถั่วแก้วรอบคำหวาน

2.2 ปรับปรุงสูตรและกระบวนการผลิตให้เหมาะสมตามคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญและผลตอบรับจากกลุ่มผู้บริโภค

3. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และฉลากสินค้าที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์แปรรูปถั่วแก้วรอบคำหวาน

3.1 ประชุมกลุ่มเพื่อรับฟังข้อเสนอแนะและตรวจสอบเพื่อปรับปรุงแบบร่างบรรจุภัณฑ์ เช่น สีบนฉลาก ภาพประกอบของผลิตภัณฑ์ ข้อความบนฉลาก ชื่อผลิตภัณฑ์ ตราประจำชุมชน ปริมาตรสุทธิหรือน้ำหนักสุทธิ วันเดือนปีที่บรรจุ ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา สถานที่ผลิต

3.2 รวบรวมข้อมูลเพื่อทำการแก้ไขต้นแบบบรรจุภัณฑ์ และฉลากสินค้า

4. การถ่ายทอดกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ฉลากสินค้า

4.1 รวบรวมองค์ความรู้จากโครงการเพื่อจัดทำเอกสารสื่อการอบรม

4.2 จัดการอบรมเชิงปฏิบัติการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ฉลากสินค้า และสื่อการตลาดของผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้น

4.3 ให้คำปรึกษาและแก้ไขปัญหา ประเมินผลการถ่ายทอดองค์ความรู้ รวบรวมข้อมูล และวิเคราะห์ผลการประชุมเชิงปฏิบัติการหลังการถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชน โดยเก็บข้อมูลจากกลุ่มเป้าหมาย โดยใช้แบบสอบถามผู้เข้ารับการอบรมภายหลังจากจัดกิจกรรมการอบรมแล้วเสร็จ

4.4 วิเคราะห์ผลการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการถ่ายทอดองค์ความรู้จากโครงการหลังจากผู้เข้าร่วมโครงการได้รับการอบรม

4.5 ประเมินผลยอดขายและรายได้ก่อนและหลังโครงการ โดยใช้ข้อมูลทางบัญชีของกลุ่มฯ วิเคราะห์ สรุปผล จัดทำรายงานโครงการ และพัฒนาต่อยอดเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์สร้างผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

ผลผลิต (Output)

นักศึกษาระดับปริญญาตรีที่มีความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์ถั่วแก้ว ครอบคลุมคำหวานเพื่อเป็นสินค้าชุมชน

ผลลัพธ์ (Outcome)

กลุ่มฯ มีเทคโนโลยีเพื่อเพิ่มวัตถุดิบพื้นถิ่นเป็นการสร้างรายได้ให้กับชุมชน
ชุมชนมีส่วนร่วมในการดำเนินโครงการ



การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

กลุ่มมณีรักษ์ฟาร์มนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิต และบรรจุภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานและตรงกับความต้องการของตลาด

สมาชิกในชุมชนสามารถนำทักษะด้านการแปรรูป การสร้างมูลค่าเพิ่ม และการตลาดไปประกอบอาชีพหรือพัฒนาอาชีพเสริม เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครัวเรือน

ชุมชนนำแนวทางการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนการผลิต และการจัดจำหน่ายไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินงานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

ผลิตภัณฑ์ของชุมชนสามารถนำไปจำหน่ายผ่านช่องทางต่าง ๆ เช่น ตลาดชุมชน งานแสดงสินค้า และตลาดออนไลน์ ส่งผลให้ขยายโอกาสทางการตลาดและเพิ่มรายได้

ชุมชนสามารถใช้โครงการเป็นต้นแบบในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และต่อยอดสู่กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรและการเรียนรู้ของชุมชน



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากมะม่วงของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสมุนไพรบ้านไม้ดัด
ตำบลไม้ดัด อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

อาจารย์ศักดิ์ชัย อินจู
ผศ.จิตรลดา รอดพลอย
อาจารย์เขมิกา สงวนพวง

อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีสารสนเทศ
สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
สาขาวิชาบริหารธุรกิจ



ความเป็นมาของโครงการ

การปลูกมะม่วงถือเป็นกิจกรรมทางเศรษฐกิจหลักของชุมชน โดยเกษตรกรส่วนใหญ่มีการถือครองสวนมะม่วงที่กระจายตัวอยู่ในพื้นที่ ครอบคลุมตั้งแต่รูปแบบสวนขนาดเล็กระดับครัวเรือนไปจนถึงแปลงปลูกขนาดกลางซึ่งผลิตผลเพื่อจำหน่ายตามฤดูกาล ทั้งในตลาดท้องถิ่น พื้นที่ใกล้เคียง รวมถึงการส่งออกผลไม้ไทย ทว่าความเข้มแข็งของภาคการผลิตยังไม่สามารถแปรเปลี่ยนเป็นรายได้ที่มั่นคงให้แก่เกษตรกรได้อย่างเต็มศักยภาพ สาเหตุสำคัญคือมะม่วงเป็นผลไม้ที่มีฤดูกาลผลิตที่ชัดเจน นายสัญญา ปุณณะชัยศิริ นายกสมาคมผู้ค้าและส่งออกผลไม้ไทย ได้เปิดเผยกับประชาชาติธุรกิจ ว่าจากการวิเคราะห์แนวโน้มสถานการณ์ราคาสินค้าเกษตรในปี 2568 นี้ มีแนวโน้มที่จะราคาคงต่ำอันเป็นผลมาจากดินฟ้าอากาศที่ดี ส่งผลให้ปริมาณผลผลิตผลไม้หลายรายการเพิ่มสูงขึ้น โดยเฉพาะมะม่วงที่มีการคาดการณ์ว่าจะออกสู่ตลาดปริมาณมากกว่าหลายปีที่ผ่านมา ซึ่งส่งผลให้มีการคาดการณ์ว่าจะมีผลให้ราคาคงต่ำกว่าทุกปี โดยมีการประเมินเบื้องต้นว่าราคามะม่วงหน้าสวนคาดว่าจะอยู่ที่ 3-5 บาทต่อกิโลกรัม ขณะที่ราคามะม่วงเกรดส่งออกเฉลี่ยอยู่ที่ 20 บาทต่อกิโลกรัม หากระดับราคาคงต่ำกว่านี้อาจส่งผลให้ชาวสวนตัดสินใจปล่อยผลผลิตหล่นโดยไม่เก็บเกี่ยว ปัญหาที่เกิดขึ้นซ้ำซากคือการที่ผลผลิตออกสู่ตลาดในช่วงเวลาเดียวกันในปริมาณสูง ทำให้เกิดภาวะล้นตลาดเป็นประจำทุกปี ด้วยเหตุนี้เกษตรกรจึงต้องจำหน่ายผลผลิตสดในราคาที่ถูกลง หรือจำหน่ายในราคาที่ต่ำกว่าต้นทุนการผลิต เนื่องจากข้อจำกัดด้านระบบจัดการหลังการเก็บเกี่ยวที่ขาดประสิทธิภาพ ยิ่งไปกว่านั้นชุมชนยังขาดองค์ความรู้และเทคโนโลยีในการแปรรูปมะม่วงเพื่อเพิ่มมูลค่า ให้มีความหลากหลายและสามารถเก็บรักษานาน ซึ่งนำไปสู่การสูญเสียโอกาสทางเศรษฐกิจจำนวนมากอย่างน่าเสียดาย

ในช่วงหลายปีที่ผ่านมา ชุมชนไม้ดัดได้มีการรวมกลุ่มกันเพื่อจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสมุนไพรบ้านไม้ดัด ซึ่งในด้านการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์สมุนไพรพื้นบ้าน อาทิ ยาหม่อง น้ำมันสมุนไพร ตลอดจนผลิตภัณฑ์แปรรูปจากวัตถุดิบธรรมชาติในท้องถิ่น กระนั้นก็ดีถึงแม้กลุ่มจะมีทักษะด้านการแปรรูปอยู่บ้าง แต่ยังไม่มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากมะม่วงอย่างเป็นรูปธรรม ทั้งที่ชุมชนมีผลผลิตมะม่วงเหลือใช้จำนวนมากในทุกฤดูกาล ด้วยเหตุนี้จึงเกิดเป็นประเด็นสำคัญที่ชุมชนตระหนักว่า หากสามารถนำมะม่วงมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีมูลค่าสูงขึ้นได้ ย่อมจะเป็นโอกาสสำคัญในการเพิ่มรายได้ การกระจายอาชีพ และการสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในพื้นที่ได้อย่างยั่งยืน ขณะเดียวกันแนวโน้มเศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้กลายเป็นทิศทางสำคัญของประเทศ โดยมุ่งเน้นการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีเอกลักษณ์ การบรรจุเรื่องราว การสร้างความหมาย และการเพิ่มมูลค่าด้วยนวัตกรรมการออกแบบ แนวทางนี้มีความสอดคล้องกับบริบทของวิสาหกิจชุมชนบ้านไม้ดัดอย่างยิ่ง เนื่องจากชุมชนมีเรื่องราวเชิงวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์สืบทอดมาตั้งแต่อดีต ประกอบกับการตั้งอยู่บนพื้นที่ที่มีชื่อเสียงเชิงประวัติศาสตร์อย่าง “ค่ายบางระจัน” ซึ่งศักยภาพ

เหล่านี้สามารถนำมาใช้ในการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ให้แตกต่างในตลาดได้เป็นอย่างดี ซึ่งหากชุมชนได้รับการสนับสนุนด้านองค์ความรู้ เทคโนโลยี และการยกระดับกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม โดยเฉพาะอย่างยิ่งในด้านการแปรรูป การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การสร้างแบรนด์ การทดสอบตลาด รวมถึงมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหาร ซึ่งทั้งหมดนี้ยังคงเป็นช่องว่างที่ชุมชนไม่สามารถดำเนินการได้ด้วยตนเอง

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสมุนไพรบ้านไม้ดัด ตำบลไม้ดัด อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี
2. เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะม่วงของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสมุนไพรบ้านไม้ดัด จังหวัดสิงห์บุรี
3. เพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนให้เป็นไปตามมาตรฐานภายใน

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสมุนไพรบ้านไม้ดัด รหัสทะเบียน 1-17-02-02/1-0025 หมู่ที่ 3 ตำบลไม้ดัด อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

พื้นที่ดำเนินโครงการ

ชุมชนกลุ่มสมุนไพรบ้านไม้ดัด หมู่ที่ 3 ตำบลไม้ดัด อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

มกราคม 2569 - มิถุนายน 2569

วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

ขั้นตอนที่ 1 การศึกษาสืบค้นข้อมูลจริงและถูกต้องเพื่อจัดการความรู้

ขั้นตอนที่ 2 การวิเคราะห์ วิเคราะห์ข้อมูลโดย Value Chain

วิธีการวิเคราะห์และประยุกต์ใช้กับผลิตภัณฑ์มะม่วงกลุ่มสมุนไพรบ้านไม้ดัด

1. การวิเคราะห์กิจกรรมหลัก (Primary Activities) คือกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและส่งมอบผลิตภัณฑ์มะม่วงโดยตรง

2. การวิเคราะห์กิจกรรมสนับสนุน คือหลังบ้านที่ช่วยให้กิจกรรมหลักทำงานได้อย่างราบรื่น

ขั้นตอนที่ 3 การเพิ่มมูลค่าโดยการแปรรูปผลิตภัณฑ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์

การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ในขั้นตอนที่ 3 ซึ่งเน้นไปที่การแปรรูปผลิตภัณฑ์ และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ถือเป็นหัวใจสำคัญที่จะเปลี่ยนภาพลักษณ์จากสินค้าชุมชนธรรมดาให้กลายเป็นสินค้าพรีเมียมหรือของฝากที่น่าซื้อ สำหรับวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสมุนไพรบ้านไม้ดัด ตัดสินใจใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทกระปุกพลาสติกทรงกระบอกฝาเกลียว พลาสติก Food Grade PET 300 ขนาด 80x120 มม. สีโปร่งใส ความจุ 510 มล. พร้อมแผ่นฟอยล์ PU กันอากาศ การออกแบบฉลากทั้งแบบฝากระปุก และข้างกระปุก จะต้องทำงานประสานกัน ประกอบด้วยขั้นตอนและรายละเอียดในการดำเนินการ



บรรจุภัณฑ์กระปุกพลาสติกทรงกระบอกฝาเกลียว



ผลิตภัณฑ์มะม่วงอบแห้งแปรรูปให้เหมาะสมกับรูปแบบกระปุก

การออกแบบฉลากฝากระปุก



ฉลากฝากระปุก



การออกแบบฉลากข้างกระปุก



สต็อกเกอร์ฉลากผลิตภัณฑ์



คู่มือการอาหารแห่งผักและผลไม้

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

ผลผลิต (Output)

มะม่วงที่ผ่านกระบวนการอบแห้งที่ควบคุมอุณหภูมิ ผ่านความชื้นอย่างเหมาะสม

ผลลัพธ์ (Outcome)

อัตราการลดความสูญเสียของมะม่วงสดที่เหลือทิ้งในฤดูกาลโดยนำมาแปรรูป

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

ผลสำเร็จอันเกิดจากการบูรณาการองค์ความรู้ในโครงการนี้ มิได้เป็นเพียงองค์ความรู้ที่หยุดนิ่งอยู่บนแผ่นกระดาษ หากแต่จะถูกนำไปขับเคลื่อนเพื่อสร้างแรงกระเพื่อมเชิงบวกให้แก่ระบบเศรษฐกิจฐานรากอย่างเป็นรูปธรรม โดยวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสมุนไพรบ้านไม้ดัด จะสามารถนำคู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงานไปใช้เป็นเครื่องมือหลักในการควบคุมคุณภาพการแปรรูป ลดปัญหาความสูญเสียของวัตถุดิบมะม่วงสดในตลาดในฤดูกาล พร้อมทั้งพัฒนาตราสินค้าและอัตลักษณ์บรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการออกแบบอย่างประณีตทั้งส่วนฝาและข้างกระปุก มาเป็นกลไกสำคัญในการยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาด ซึ่งไม่เพียงแต่จะช่วยเพิ่มขีดความสามารถทางการแข่งขันและการพึ่งพาตนเองด้านเทคโนโลยีอาหารของกลุ่มเท่านั้น แต่ยังส่งผลกระทบเชิงบวกโยงใยไปถึงเกษตรกรและประชาชนในตำบลไม้ดัด ที่จะมีช่องทางการกระจายผลผลิตที่แน่นอน

ภายใต้ระบบการค้าที่เป็นธรรม เกิดการหมุนเวียนเม็ดเงินในพื้นที่ และปรับเปลี่ยนทักษะที่ได้รับไปสู่การสร้างอาชีพเสริมที่สร้างรายได้หล่อเลี้ยงครัวเรือนได้อย่างมั่นคง

ในอีกมิติหนึ่ง ผลลัพธ์จากการวิเคราะห์ห่วงโซ่คุณค่าในครั้งนี้จะทำหน้าที่เป็น โมเดลต้นแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนเชิงรุก ให้แก่หน่วยงานภาคีเครือข่ายในพื้นที่ โดยองค์การบริหารส่วนตำบลไม้ดัดสามารถนำแนวทางความสำเร็จนี้ไปบรรจุในแผนพัฒนาท้องถิ่นเพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจชุมชนในระยะยาว ขณะที่หน่วยงานขับเคลื่อน สามารถใช้เป็นกรณีศึกษาต้นแบบในการยกระดับกลุ่มอาชีพอื่น ๆ สู่การคัดสรรผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการบริหารจัดการโซ่อุปทานภาคการเกษตรที่มีประสิทธิภาพ ยิ่งไปกว่านั้น สถาบันการศึกษาและนักวิชาการในพื้นที่จะสามารถใช้องค์ความรู้จากการถอดบทเรียนนี้ เป็นแนวทางปฏิบัติในการผสมผสานวิทยาศาสตร์การอาหารเข้ากับภูมิปัญญาสมุนไพรท้องถิ่น ส่งผลให้โครงการนี้กลายเป็นฟันเฟืองสำคัญที่เชื่อมโยงทุกภาคส่วนเข้าด้วยกัน เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมของจังหวัดสิงห์บุรีให้เติบโตจากฐานรากอย่างแข็งแกร่งและยั่งยืน

ชื่อชุมชน/หน่วยงานที่นำไปใช้ประโยชน์	รายละเอียดการนำไปใช้ประโยชน์
กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสมุนไพรบ้านไม้ดัด และประชาชนในชุมชน ตำบลไม้ดัด อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี	ส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนบ้านไม้ดัดให้ มีรายได้เพิ่มขึ้น ประชาชนในชุมชนนำทักษะไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อแปรรูปรายได้เป็นอาชีพเสริมในครัวเรือน
กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสมุนไพรบ้านไม้ดัด และประชาชนในชุมชน จังหวัดสิงห์บุรี	องค์ความรู้ในการเพิ่มมูลค่า ความรู้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วง ได้เผยแพร่ความรู้สู่จังหวัดและชุมชน



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันยาเขียวอำพันจากสมุนไพรท้องถิ่นเอกลักษณ์
ตำบลท่างาม จังหวัดสิงห์บุรี

อาจารย์ศุภขวัญ งามยิ่ง
อาจารย์ญาณพัฒน์ ลากพานิชยกุล
อาจารย์ดวงทิพย์ รับพรดี
อาจารย์ ดร.ดวงพร ไม้ประเสริฐ

อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีสารสนเทศ
สาขาวิชาเทคโนโลยีมีเดีย
สาขาวิชาเทคโนโลยีมีเดีย
สาขาวิชาเทคโนโลยีมีเดีย



ความเป็นมาของโครงการ

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570) ให้ความสำคัญกับการพัฒนาที่สมดุลและยั่งยืน โดยมุ่งเน้นการสร้างเศรษฐกิจที่สร้างมูลค่าสูง ควบคู่ไปกับการพัฒนาสังคมให้มีความเสมอภาคและเป็นธรรม และการรักษาสิ่งแวดล้อมให้ยั่งยืน เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์อินทรีย์ สินค้าแปรรูปสำเร็จรูป หรือการสร้างแบรนด์ที่น่าเชื่อถือ ช่วยเพิ่มรายได้ให้เกษตรกรและตอบสนองความต้องการผู้บริโภคที่หลากหลาย ขณะเดียวกัน แนวคิด Technology Acceptance Model (TAM) อธิบายถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อการยอมรับการใช้เทคโนโลยีของผู้ใช้งาน โดยเฉพาะการรับรู้ถึงประโยชน์ (Perceived Usefulness) และการใช้งานง่าย (Perceived Ease of Use) ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญในการนำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรได้อย่างมีประสิทธิภาพ การบูรณาการสองแนวคิดนี้จึงช่วยให้เกษตรกรสามารถนำเทคโนโลยีมาเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตได้อย่างยั่งยืน โดยพิจารณาทั้งในแง่ของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์และการยอมรับเทคโนโลยีของกลุ่มเป้าหมาย เพื่อให้เกิดผลลัพธ์ที่เป็นรูปธรรมและยั่งยืนในระยะยาว

การพัฒนาการแปรรูปสมุนไพรและผลิตภัณฑ์ชุมชนเป็นหัวใจสำคัญของการต่อยอดทรัพยากรท้องถิ่นให้เกิดมูลค่าเพิ่มและความยั่งยืนทางเศรษฐกิจ ในบริบทของไทย งานวิจัยหลายชิ้นชี้ว่าการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาผสมผสานกับภูมิปัญญาพื้นบ้าน ช่วยสร้างผลิตภัณฑ์ที่แตกต่างและมีคุณค่า ซึ่งนำไปสู่การคุ้มครองสิทธิบัตรหรือการสร้างแบรนด์ที่ยั่งยืนได้มากขึ้น อย่างไรก็ตาม ปัญหาเชิงระบบยังเป็นอุปสรรคสำคัญ ได้แก่ ความไม่เสถียรของคุณภาพวัตถุดิบ ความผันผวนของฤดูกาล ความขาดมาตรฐานการแปรรูป และช่องว่างด้านการทดสอบทางความปลอดภัย ทำให้ผลิตภัณฑ์สมุนไพรจำนวนมากไม่สามารถเข้าสู่ตลาดขนาดใหญ่หรือระบบบริการสุขภาพได้อย่างเป็นรูปธรรม งานศึกษาระบุว่าเพื่อให้ผลิตภัณฑ์สมุนไพรทางการแพทย์ (HMP) สามารถขึ้นทะเบียนและใช้ในระบบสาธารณสุข จำเป็นต้องมีการปรับปรุงคุณภาพและระบบการผลิตให้สอดคล้องกับมาตรฐานที่กำหนด

งานวิจัยเชิงชุมชนที่ประสบผลสำเร็จมักใช้กระบวนการมีส่วนร่วม (participatory R&D) ระหว่างนักวิจัยกับชุมชนท้องถิ่น เพื่อคัดเลือกวัตถุดิบ พัฒนาสูตร ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ และทดสอบตลาดในบริบทจริง กระบวนการนี้ไม่เพียงแต่ช่วยให้เกิดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์เท่านั้น แต่ยังเสริมสร้างทุนทางปัญญาและทักษะให้กับชุมชน ทำให้เกิดความเป็นเจ้าของผลิตภัณฑ์และช่องทางการจำหน่ายที่ยั่งยืน อีกด้านหนึ่งในการพัฒนาเชิงเศรษฐกิจชุมชนจำเป็นต้องออกแบบห่วงโซ่คุณค่า (value chain) ตั้งแต่การปลูกที่ยั่งยืน การ

จัดการหลังการเก็บเกี่ยว การแปรรูปที่ได้มาตรฐาน ไปจนถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์และการตลาดเชิงอัตลักษณ์ท้องถิ่น งานศึกษาระบุว่าการผสมองค์ความรู้เชิงเทคนิคกับการสื่อสารคุณค่าทางการตลาด จะช่วยให้ผลิตภัณฑ์สมุนไพรท้องถิ่นสามารถเพิ่มราคาขายและขยายตลาดได้จริง

กลุ่มแปรรูปสมุนไพรบ้านท่างาม อำเภออินทร์บุรี มีแนวคิดการพัฒนาและผลิตสินค้าสมุนไพรที่มีความหลากหลาย เช่น ยาต้ม ยาหม่อง น้ำมันไพร และน้ำมันเขียว ผลิตภัณฑ์เหล่านี้เป็นที่รู้จักในท้องถิ่นและมียอดขายต่อเนื่องในงานเทศกาลและตลาดนัดท้องถิ่น กลุ่มนี้มีทักษะด้านการผสมสูตรและบรรจุผลิตภัณฑ์ รวมทั้งความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณที่ตอบสนองความต้องการภายในชุมชนและพื้นที่ใกล้เคียง และในปี พ.ศ. 2564 ศูนย์การเรียนรู้พืชสมุนไพรไม้ดัดได้รับโอกาสเข้าร่วม โครงการวิจัยด้านพลังงานทดแทนเพื่อการเพาะปลูกพืชสมุนไพรในช่วงโรกระบาด ซึ่งถือเป็นการยกระดับกระบวนการผลิตให้มีมาตรฐานสูงขึ้น ระบบน้ำเพื่อการเกษตรโดยระบบโซล่าเซลล์ที่ใช้ในโครงการสามารถควบคุมการจ่ายน้ำตามอุณหภูมิและความชื้นได้อย่างแม่นยำ ลดการสูญเสียสารสำคัญ และช่วยให้สมุนไพรมีคุณภาพสม่ำเสมอ อย่างไรก็ตาม แม้จะมีเทคโนโลยีดังกล่าวเป็นรากฐาน แต่การพัฒนาในมิติต่อไป เช่น การสร้างมูลค่าเพิ่ม การออกแบบผลิตภัณฑ์ให้ทันสมัย การทำการตลาด และการขยายช่องทางการจำหน่ายไปยังตลาดที่กว้างขึ้น ยังไม่เกิดขึ้นอย่างเต็มรูปแบบ

จากเหตุผลที่กล่าวมาถึงแม้ว่าการแปรรูปสมุนไพรเป็นหนึ่งในแนวทางสำคัญตามยุทธศาสตร์ชาติด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขันและการพัฒนาการเกษตรมูลค่าสูงของประเทศไทย อย่างไรก็ตาม กลุ่มชุมชนแปรรูปสมุนไพรบ้านท่างามมีทักษะพื้นฐานด้านการผลิตสมุนไพรและมีวัตถุดิบสมุนไพรหลากหลาย สอดคล้องกับกลุ่มวิสาหกิจสมุนไพรบ้านไม้ดัดที่มีการเพาะปลูกพืชสมุนไพรจำนวนมาก แต่ยังคงขาดเทคนิค/เทคโนโลยีแปรรูปที่มีประสิทธิภาพและมาตรฐานที่เหมาะสมสำหรับการผลิตเชิงพาณิชย์ ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ยังไม่สามารถเพิ่มมูลค่าได้สูง ขาดความสม่ำเสมอ และไม่สามารถขยายสู่ตลาดที่กว้างขึ้น นอกจากนี้ ชุมชนยังขาดองค์ความรู้ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และการตลาดเชิงยุทธศาสตร์ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญต่อการยกระดับสินค้าในยุคเกษตรอัจฉริยะและเศรษฐกิจฐานรากยุคใหม่ ดังนั้นจึงมีความจำเป็นต้องดำเนินการวิจัยเพื่อพัฒนาเทคโนโลยีแปรรูปสมุนไพรที่เหมาะสม พร้อมเสริมสร้างศักยภาพด้านธุรกิจและการตลาดให้แก่ชุมชน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและรายได้ที่ยั่งยืน

งานวิจัยนี้มีความสำคัญเพราะช่วยยกระดับการแปรรูปสมุนไพรของชุมชนจากระดับพื้นบ้านสู่การผลิตเชิงนวัตกรรม โดยใช้เทคโนโลยีการอบแห้งและการสกัดน้ำมันเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่ได้

มาตรฐาน ทั้งยังเสริมทักษะด้านการตลาดและการบริหารจัดการ เพื่อแก้ปัญหาคุณภาพสินค้า มูลค่าเพิ่มต่ำ และช่องทางจำหน่ายที่จำกัด นำไปสู่การสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนให้แก่ชุมชนต้นแบบในจังหวัดสิงห์บุรี

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อศึกษาและพัฒนาการแปรรูปสมุนไพรผลิตภัณฑ์น้ำมันยาเขียวอำพันจากสมุนไพรท้องถิ่นเอกลักษณ์ ตำบลท่างาม จังหวัดสิงห์บุรี
2. เพื่อพัฒนารูปแบบของบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์น้ำมันยาเขียวอำพันจากสมุนไพรท้องถิ่นเอกลักษณ์ ตำบลท่างาม จังหวัดสิงห์บุรี
3. เพื่อพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายของผลิตภัณฑ์น้ำมันยาเขียวอำพันจากสมุนไพรท้องถิ่นเอกลักษณ์ ตำบลท่างาม จังหวัดสิงห์บุรี
4. เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่ Otop ประจำตำบลท่างาม

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มแปรรูปสมุนไพร ตำบลท่างาม จังหวัดสิงห์บุรี และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านไม้ดัด ตำบลไม้ดัด อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี จำนวน 30 คน

พื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มแปรรูปสมุนไพร หมู่ 1 หมู่บ้านโคกขาม ตำบลท่างาม อำเภออินทร์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

มกราคม 2569 – กรกฎาคม 2569

วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

การดำเนินโครงการมุ่งเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันยาเขียวอำพันจากสมุนไพรท้องถิ่นโดยยึดบริบทปัญหา และศักยภาพของชุมชนตำบลท่างามเป็นพื้นฐาน ผ่านกระบวนการเก็บข้อมูล พัฒนา ทดลอง ปรับปรุง และถ่ายทอดองค์ความรู้อย่างเป็นระบบ จำนวน 6 กิจกรรม ได้แก่

กิจกรรมที่ 1 ประชุมวางแผนศึกษาข้อมูลบริบทของพื้นที่ สํารวจข้อมูลเบื้องต้นชุมชน สํารวจปัญหาของผลิตภัณฑ์ และผู้ที่เกี่ยวข้องด้วยกระบวนการวิจัย

มีขั้นตอนดำเนินงานสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ 2.1 และ 2.3

- 1.1 ศึกษาบริบทของพื้นที่ตำบลท่างาม จังหวัดสิงห์บุรี
- 1.2 สํารวจข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับสมุนไพรและผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ในพื้นที่
- 1.3 สํารวจผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง
- 1.4 สํารวจปัญหา ความต้องการ และศักยภาพของชุมชนด้วยกระบวนการวิจัย
- 1.5 จัดทํารายงานสรุปข้อมูลเพื่อใช้เป็นฐานพัฒนาผลิตภัณฑ์

กิจกรรมที่ 2 การพัฒนากระบวนการแปรรูปสมุนไพรสูตรต้นแบบ

มีขั้นตอนดำเนินงานสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ 2.1 และ 2.2

- 2.1 คัดเลือกวัตถุดิบสมุนไพรหลักที่เป็นกลิ่นเอกลักษณ์ท้องถิ่น
- 2.2 ทดลองกระบวนการสกัดเพื่อหากระบวนการที่ดีที่สุด
- 2.3 พัฒนาสูตรน้ำมันยาเขียวอำพันต้นแบบ
- 2.4 ทดสอบคุณภาพและกลิ่นของสูตรต้นแบบ
- 2.5 คัดเลือกสูตรที่มีคุณภาพดีที่สุดสำหรับเข้าสู่ขั้นตอนออกแบบผลิตภัณฑ์

กิจกรรมที่ 3 การออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราผลิตภัณฑ์

มีขั้นตอนดำเนินงานสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ 2.2, 2.3

- 3.1 ออกแบบบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ
- 3.2 ออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์
- 3.3 สร้างตราสัญลักษณ์สินค้า

3.4 ทดสอบความชอบของผู้บริโภคเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์และฉลาก

การออกแบบผลิตภัณฑ์ดำเนินการโดยมุ่งสร้างเอกลักษณ์และเพิ่มมูลค่าให้กับน้ำมันยาเขียวอำพันจากสมุนไพรท้องถิ่น โดยเริ่มจากการออกแบบบรรจุภัณฑ์ต้นแบบที่คำนึงถึงความเหมาะสมต่อการใช้งาน ความปลอดภัย การปกป้องคุณภาพของผลิตภัณฑ์ รวมถึงความสอดคล้องกับอัตลักษณ์ของชุมชนตำบลท่างาม ดำเนินการออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์โดยพิจารณาข้อมูลสำคัญ เช่น ส่วนประกอบ วิธีใช้ ข้อควรระวัง รวมทั้งการสื่อสารภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์ให้มีความชัดเจน โปร่งใส และเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

กิจกรรมที่ 4 การพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายและการตลาด

มีขั้นตอนดำเนินงานสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ 2.3

4.1 วิเคราะห์ตลาดและกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

4.2 พัฒนาช่องทางการจำหน่าย

4.3 กำหนดกลยุทธ์การตั้งราคาและโปรโมชั่น

4.4 สร้างสื่อประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์

4.5 ทดลองจำหน่าย

กิจกรรมที่ 5 การถ่ายทอดองค์ความรู้การแปรรูปเพิ่มมูลค่าสู่ชุมชน

มีขั้นตอนดำเนินงานสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ 2.1, 2.2 , 2.3 และ 2.4

5.1 จัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้ชุมชน

5.2 ติดตามผลหลังอบรมเพื่อให้คำปรึกษาเพิ่มเติม

กิจกรรมที่ 6 ติดตามผล ประเมินผล และสรุปผลการดำเนินงาน

มีขั้นตอนดำเนินงานสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ 2.1, 2.2 , 2.3 และ 2.4

6.1 ติดตามการใช้สูตรและกระบวนการผลิตของชุมชน

6.2 ประเมินผลตามวัตถุประสงค์

6.3 ประเมินผลด้านเศรษฐกิจชุมชน

6.4 สรุปผลโครงการและจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

ผลผลิต (Output)

ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชาหมักจากพืชเกษตรอินทรีย์และสมุนไพรท้องถิ่น



ผลลัพธ์ (Outcome)

กลุ่มเกษตรกรมีการผลิตเครื่องดื่มคอมบูชาที่มีคุณภาพ พร้อมจำหน่ายสำหรับกลุ่มคนรักสุขภาพ

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

นำสูตรการหมักมาตรฐานและบรรจุภัณฑ์ไปผลิตเชิงพาณิชย์ต่อเนื่อง จัดตั้งกองทุนกลุ่ม และบริหารช่องทางจำหน่ายสินค้า



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ “ส้มหมูกาภิวัฒน์” เพื่อเพิ่มรายได้และกระจายโอกาส
ทางเศรษฐกิจอย่างยั่งยืนให้แก่ชุมชนบ้านโคกกาภิวัฒน์ จ.สิงห์บุรี

อาจารย์ปัญญาชลิ เต่าทอง
ผศ.ดร.สุริษา เซญชาญ
อาจารย์ ดร.ภัทราพร โชคไพบูลย์
อาจารย์ ดร.สุรณี วงศ์วัฒนานุกุล

อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีสารสนเทศ
อาจารย์ประจำคณะวิทยาการจัดการ
สาขาวิชาภาษาจีน
สาขาวิชาภาษาจีน



ความเป็นมาของโครงการ

ท่ามกลางความหลากหลายทางวัฒนธรรมของประเทศไทย จังหวัดสิงห์บุรีถือเป็นพื้นที่ยุทธศาสตร์สำคัญทางประวัติศาสตร์ โดยเฉพาะในเขตอำเภอพรหมบุรี ซึ่งเป็นแหล่งพำนักของกลุ่มชาติพันธุ์ “ลาวแง้ว” มาอย่างยาวนานหลายศตวรรษ ชาวลาวแง้วบ้านสงบรมิ์ต้นกำเนิดและประวัติศาสตร์การอพยพโยกย้ายถิ่นฐานที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว สิ่งที่ทำให้ชุมชนแห่งนี้ยังคงดำรงอยู่ได้อย่างแข็งแกร่งคือ “ทุนทางวัฒนธรรม” (Cultural Capital) ที่ส่งผ่านจากรุ่นสู่รุ่น ไม่ว่าจะเป็นภาษาถิ่นที่ยังคงมีการใช้งานอย่างแพร่หลาย การแต่งกายด้วยผ้าทอพื้นเมืองที่มีลวดลายเฉพาะตัว และที่สำคัญที่สุดคือ “ภูมิปัญญาด้านอาหาร” ซึ่งถือเป็นมรดกที่จับต้องไม่ได้ (Intangible Heritage) ที่มีมูลค่าสูงที่สุดอย่างหนึ่งของชุมชน

สัมหุ: มากกว่าอาหาร แต่คือวิถีชีวิตและภูมิปัญญา ในวิถีชีวิตดั้งเดิมของชาวลาวแง้วบ้านสงบ “สัมหุ” (หรือแหมมหมุในภาษากลาง) มิได้เป็นเพียงอาหารเพื่อการยังชีพเท่านั้น แต่เป็นสัญลักษณ์ของการถนอมอาหารและการบริหารจัดการทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้เกิดประโยชน์สูงสุด ในอดีตการทำสัมหุถือเป็นกิจกรรมทางสังคมที่เชื่อมโยงคนในครอบครัวและชุมชนเข้าด้วยกัน สูตรลับการหมักด้วยกระเทียมไทย ข้าวคั่ว และเกลือสมุทรตามสัดส่วนที่แม่นยำ ผสานกับเทคนิคการนวดด้วยมือจนเนื้อหามีความเหนียวเต่งและเกิดรสเปรี้ยวตามธรรมชาติ (Natural Fermentation) สิ่งเหล่านี้คือองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ชุมชนที่สั่งสมมานานจนกลายเป็นรสชาติที่ยากจะหาที่ใดเลียนแบบได้

สถานการณ์ปัจจุบันและช่องว่างทางการตลาด แม้ว่าสัมหุบ้านสงบจะมีศักยภาพด้านรสชาติที่โดดเด่นเพียงใด แต่เมื่อพิจารณาในบริบทของเศรษฐกิจสมัยใหม่ กลับพบว่าผลิตภัณฑ์นี้ยังเผชิญกับข้อจำกัดหลายประการ การผลิตในระดับครัวเรือน: การทำสัมหุส่วนใหญ่ยังคงเป็นลักษณะการทำเพื่อขายในตลาดนัดท้องถิ่นหรือตามสั่ง ทำให้มาตรฐานการผลิต ยังไม่มีความสม่ำเสมอ ทั้งในเรื่องของขนาด รสชาติ และการควบคุมระยะเวลาการหมัก ข้อจำกัดด้านอายุการเก็บรักษา: เนื่องจากการผลิตแบบดั้งเดิม ไม่มีการใช้เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์สุญญากาศหรือการควบคุมอุณหภูมิที่เหมาะสม ทำให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการใช้งานสั้นและเสี่ยงต่อการปนเปื้อน ส่งผลให้ไม่สามารถขยายตลาดไปยังพื้นที่ห่างไกลได้

ภาพลักษณ์และการสื่อสารแบรนด์: ชื่อเสียงของสัมหุลาวแง้วมักจำกัดอยู่เพียงคนในพื้นที่หรือผู้ที่เคยมาเยือน ขาดการสร้างอัตลักษณ์ที่จดจำง่ายในฐานะสินค้า “Premium Craft” ทำให้เสียโอกาสในการเจาะกลุ่มตลาดคนรุ่นใหม่หรือกลุ่มนักท่องเที่ยวระดับบนที่มีกำลังซื้อสูง การกำเนิดของ “บ้านโนคาภิวัฒน์”:

การปฏิวัติผ่านชื่อและอุดมการณ์ คำว่า “โกคาวิวัฒน์” มาจากการประสมคำระหว่าง “โกคา” (โภชนา/อาหาร) และ “อวิวัฒน์” (การพัฒนา/การเปลี่ยนแปลงที่ก้าวหน้า) ชื่อนี้จึงมิได้เป็นเพียงชื่อสถานที่ แต่เป็นสัญลักษณ์ของการปฏิวัติเศรษฐกิจฐานรากในชุมชนบ้านสงบรู การสถาปนาผลิตภัณฑ์ภายใต้แบรนด์ “ส้มหมูโกคาวิวัฒน์” คือความพยายามในการนำ “ของดีหลังบ้าน” มาเจียระไนให้กลายเป็น “อัญมณีของจังหวัดสิงห์บุรี” โดยใช้หลักการตลาดนำการผลิต และการใช้นวัตกรรมนำภูมิปัญญา วิฤตการณ์เศรษฐกิจและแนวความคิดกระจายโอกาสอย่างยั่งยืน ในสภาวะเศรษฐกิจปัจจุบันที่รายได้จากการเกษตรแบบดั้งเดิม (เช่น การทำนา) มีความผันผวนสูง ชุมชนบ้านโกคาวิวัฒน์จึงเล็งเห็นว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารที่มีรากฐานมาจากวัฒนธรรมตนเองคือทางออกที่ยั่งยืน โครงการนี้มีได้มุ่งหวังเพียงกำไรที่เป็นตัวเงินแก่เจ้าของแบรนด์เพียงฝ่ายเดียว แต่มีพันธกิจในการสร้าง “ระบบนิเวศเศรษฐกิจชุมชน” ดังนี้ การเชื่อมโยงห่วงโซ่อุปทาน: การรับซื้อเนื้อหมูจากฟาร์มมาตรฐานในท้องถิ่น และการสนับสนุนกระเทียมไทยจากเกษตรกรรายย่อย เป็นการกระจายรายได้สู่ต้นน้ำ การสร้างงานในพื้นที่: ขั้นตอนการผลิตที่ต้องอาศัยความพิถีพิถัน จะเป็นการจ้างงานคนในชุมชน โดยเฉพาะกลุ่มสตรีและผู้สูงอายุที่มักจะถูกกลืนจากภาคอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ ทำให้พวกเขามีรายได้และรู้สึกเห็นคุณค่าในตนเอง การสืบทอดที่กินได้ เมื่อเยาวชนเห็นว่าภูมิปัญญาของบรรพบุรุษสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงและดูดีในสายตาสังคม พวกเขาจะมีความภาคภูมิใจและพร้อมที่จะสืบทอดวัฒนธรรมลาวแก้วต่อไป มิใช่เพียงเพราะเป็นหน้าที่ แต่เพราะมันคืออนาคตทางอาชีพ นวัตกรรมและการสร้างมูลค่าเพิ่ม

โครงการนี้จะทำหน้าที่เป็นสะพานเชื่อมระหว่าง “อดีต” และ “อนาคต” โดยการนำเทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามา สู่ความยั่งยืนที่แท้จริง ในท้ายที่สุด โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ “ส้มหมูโกคาวิวัฒน์” จึงมิใช่เพียงการทำเหมมหมูขาย แต่เป็นการ “ขายคุณค่าทางวัฒนธรรม” ผ่านรสชาติอาหาร เป็นการสร้างโมเดลธุรกิจที่ให้ความสำคัญกับคน สิ่งแวดล้อม และกำไร เพื่อให้บ้านโกคาวิวัฒน์ จังหวัดสิงห์บุรี กลายเป็นชุมชนตัวอย่างที่สามารถยืนหยัดได้ด้วยขาของตนเองอย่างสง่างามท่ามกลางกระแสโลกาภิวัตน์ โดยมียอดขายของส้มหมูเป็นฟันเฟืองขับเคลื่อนคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนให้ดียิ่งขึ้นสืบไป

วัตถุประสงค์ของโครงการ

2.1 เพื่อยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ พัฒนาระบบการผลิตส้มหมูสูตรต้นตำรับให้ได้มาตรฐาน พร้อมออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย

2.2 เพื่อสร้างรายได้และกระจายโอกาสทางเศรษฐกิจ ส่งเสริมให้สมาชิกในชุมชนบ้านโศกาวัดฉนวนมีส่วนร่วมในห่วงโซ่การผลิต ตั้งแต่การคัดสรรวัตถุดิบจนถึงการแปรรูป เพื่อสร้างอาชีพและรายได้ที่มั่นคงให้กับคนในท้องถิ่น

2.3 เพื่ออนุรักษ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมใช้ผลิตภัณฑ์ "ส้มหมูกาโศกาวัดฉนวน" เป็นสื่อกลางในการถ่ายทอดเรื่องราวและอัตลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ลาวแก้วผ่านการเล่าเรื่องแบรนด์ เพื่อสร้างความภาคภูมิใจในรากเหง้าและส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในจังหวัดสิงห์บุรี

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มสมาชิกบ้านโศกาวัดฉนวน ตำบลบางน้ำเชี่ยว อำเภอมหาราช จังหวัดสิงห์บุรี จำนวน 15 คน

พื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มสมาชิกบ้านโศกาวัดฉนวน ตำบลบางน้ำเชี่ยว อำเภอมหาราช จังหวัดสิงห์บุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

มกราคม – กรกฎาคม 2569

วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

ขั้นตอนที่ 1

1. นำข้อมูลจากการสำรวจ ลงพื้นที่ สัมภาษณ์ เกี่ยวกับการผลิตส้มหมูกา ลักษณะเด่นของชุมชนเพื่อจัดทำข้อมูลส่งเสริมการท่องเที่ยว กำหนดแนวทางการดำเนินงาน
2. ประชาสัมพันธ์ กลุ่มประชาชนในพื้นที่เพื่อแจ้งวัตถุประสงค์ของการดำเนินงานและรวบรวมข้อมูลพื้นฐาน

ขั้นตอนที่ 2

1. พัฒนาผลิตภัณฑ์ส้มหมูกาในด้านการส่งเสริมรสชาติ สูตรการผลิตหมัก การเก็บรักษา เลือกสูตรการทำผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุด โดยการเลือกจากการทำประชามติในกลุ่ม
2. ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่แสดงถึงอัตลักษณ์ในท้องถิ่น โดยมีส่วนร่วม

3. ออกแบบโลโก้ของผลิตภัณฑ์ โดยการมีส่วนร่วมของชุมชน

จากการพัฒนาสูตรส้มหมู 3 สูตรได้เลือกที่จะดำเนินการต่อ ในสูตรส้มหมูมะแขว่น ซึ่งเป็นวัตถุดิบในท้องถิ่น มีสรรพคุณเด่นในการช่วยขับลม แก้อาการท้องอืด ท้องเฟ้อ กระตุ้นความอยากอาหาร และบำรุงธาตุ เป็นเครื่องเทศพื้นบ้านภาคเหนือที่เรียกว่าพริกหอม มีกลิ่นหอมและรสเผ็ดชา ช่วยดับกลิ่นคาวและเพิ่มรสชาติให้อาหาร เช่น ลาบ น้ำพริก และเมนูยำ ทำให้ส้มหมูมีรสชาติที่หอม อร่อยและมีคุณค่าทางอาหารเพิ่มขึ้น และได้พัฒนาวิธีการผลิตโดยให้มีขั้นตอนการผลิตเพิ่มขึ้นโดยนำหมูที่ได้รับการผสมเครื่องทุกอย่างแล้วนำมาตำในครกเพื่อให้เครื่องของแหลมเท่ากัน และเกิดความเหนียว หนึบของส่วนผสม ทำให้ส้มหมู มีรสชาติที่อร่อยมากขึ้น

สูตร	ผลการดำเนินการ
ทดลองการพัฒนาสูตรส้มหมูโดยพัฒนาจาก พืช ผัก ที่มีอยู่ในท้องถิ่น 1 สูตรส้มหมูมะแขว่น	

2 สูตรส้มหมูผักเคล	เมื่อนำผักเคลซึ่งปลูกอยู่ในครัวเรือน มาผสมในตัวส้มหมู มีการเกิดน้ำจากผักและทำให้ตัวเนื้อส้มหมูมีความและ ผักสีข้าทำให้ไม่น่ารับประทาน
ออกแบบโลโกกับชุมชน	
ออกแบบบรรจุภัณฑ์ ร่วมกับชุมชน	

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

ผลผลิต (Output)

ส้มหมูหรือแหนมหมูที่เกิดจากการแปรรูปอาหารแบบมีอัตลักษณ์ชุมชน

ผลลัพธ์ (Outcome)

ชุมชนในท้องถิ่นมีรายได้เพิ่มขึ้น

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

ได้องค์ความรู้และได้ผลิตพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ และมีอัตลักษณ์



มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี
Thepsatri Rajabhat University
106th Anniversary
1920-2026

เทพสตรี มหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

จังหวัดสระบุรี



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

พัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อกลุ่มบ้านหอมแปรรูป ต.บ้านหอม อ.บ้านหมอ จ.สระบุรี

รศ.ดร.ศศิธร วชิรปัญญาพงศ์
ผศ.ดร.ภารดากร งามดี
อาจารย์กรพินธุ์ กลิ่นเกษร
อาจารย์พัชรี ชีวะคำนวน
นางสาวปวีณา ทรัพย์นิมิตร

สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
สาขาวิชานิเทศศาสตร์ดิจิทัล
สาขาวิชาการบัญชี
สาขาวิชาการศึกษาปฐมวัย
นักวิชาการเงินและบัญชี



ความเป็นมาของโครงการ

พื้นที่อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี ได้รับการยอมรับว่าเป็นแหล่งปลูกเหือกหอมคุณภาพดี เนื่องจากมีผลผลิตทางการเกษตรที่มีความโดดเด่น คือ เหือกหอมบ้านหมอ เป็นเหือกพันธุ์ดีที่มีกลิ่นหอม เป็นเอกลักษณ์ เนื้อสีขาวอมม่วง มีเส้นใยสีม่วงชัดเจน ร่วนซุยเมื่อสุก โดยปลูกและผลิตในพื้นที่ 3 อำเภอของจังหวัดสระบุรีได้แก่ อำเภอบ้านหมอ (ซึ่งเป็นต้นกำเนิด), อำเภอดอนพุด และอำเภอหนองโดน โดยการปลูกเหือกในอำเภอบ้านหมอเริ่มปลูกเมื่อ 70 ปี ที่ผ่านมา ซึ่งมปลูกทดแทนพืชอื่นที่ประสบปัญหาโรคระบาด เช่น แตงโม และได้รับความนิยมมากขึ้นเรื่อย ๆ จนกลายเป็นพืชเศรษฐกิจสำคัญได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ของไทย กรมทรัพย์สินทางปัญญาประกาศขึ้นทะเบียนเป็น "เหือกหอมบ้านหมอ" เมื่อวันที่ 25 มกราคม 2565

ปัจจุบัน ตำบลบ้านหมอ อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี มีการแปรรูปเหือกหอมในรูปแบบที่ยังไม่หลากหลาย เช่น เหือกทอดแบบต่างๆ ซึ่งเป็นอาชีพที่จำกัดเฉพาะกลุ่ม ดังนั้น จากการประสานงาน และร่วมวิเคราะห์กับเทศบาลตำบลบ้านหมอ โดยกองสวัสดิการและสังคมชุมชน จึงได้ร่วมกันกำหนดเป้าหมายการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่เศรษฐกิจอย่างสร้างสรรค์ ประจำปีงบประมาณ 2569 คือ กลุ่มชุมชนสวนพัฒนพงษ์ ซึ่งเป็นชุมชนที่มีการรวมตัวกัน มีการซื้อขายสินค้าท้องถิ่น และจัดกิจกรรมทางศาสนา และวัฒนธรรมอย่างต่อเนื่อง โครงการนี้จึงดำเนินโครงการเพื่อศึกษาแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผักด้วยการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร “เหือกหอมบ้านหมอ” ให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ และมีบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เพื่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มจากผลผลิตในพื้นที่จากฐานทรัพยากรท้องถิ่น สร้างรายได้ประชาชนในพื้นที่ และเพิ่มรายได้ต่อชุมชน อย่างยั่งยืนต่อไป

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์และตราสินค้า จากเหือกหอมบ้านหมอ ให้มีมูลค่าเพิ่มจากฐานทรัพยากรท้องถิ่น
2. เพื่อเผยแพร่ ขยายผลองค์ความรู้ที่เกิดจากการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเหือกหอมบ้านหมอ ให้กว้างขวางยิ่งขึ้น

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มอาชีพชุมชนในพื้นที่ตำบลบ้านหมอ และประชาชนทั่วไปที่สนใจ ในตำบลบ้านหมอ

อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี จำนวน 25 คน

พื้นที่ดำเนินโครงการ

ชุมชนในตำบลบ้านหมอ อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

วันที่ 18 มีนาคม ถึง วันที่ 1 เมษายน 2569

วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

1. ศึกษา สํารวจข้อมูลจากชุมชน และผู้ที่เกี่ยวข้อง ทั้งสภาพปัจจุบัน ปัญหาและความต้องการ ความคิดเห็นและความเป็นไปได้ในการผลิตและจำหน่าย จากกลุ่มประชาชน และผู้ที่เกี่ยวข้อง ด้วยสนทนากลุ่ม



2. พัฒนาผลิตภัณฑ์ ตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ จากผลสำรวจความคิดเห็น ในข้อ 1 เพื่อพร้อมดำเนินการต่อไป



3. อบรมและเผยแพร่ วิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่



4. ระดมสมอง กำหนดตราสินค้า และ บรรจุภัณฑ์ ด้วยการสนทนากลุ่ม



5. วิเคราะห์ ต้นทุนและราคาจำหน่าย

ต้นทุนข้าวผสมธัญพืช ต่อ 1 กิโลกรัม	
ข้าววัตถุดิบ	
ข้าวหอมมะลิ 750 กรัม	= 49.50 บาท
เผือกดำ 50 กรัม	= 6.00 บาท
ถั่วเขียว 50 กรัม	= 6.75 บาท
ถั่วเหลือง 50 กรัม	= 3.00 บาท
งาดำ 50 กรัม	= 7.50 บาท
เมล็ดทานตะวัน 50 กรัม	= 6.50 บาท
รวมต้นทุนวัตถุดิบ	= 79.25 บาท
ค่าใช้จ่ายในการผลิต	
ค่าแรงกกก.	= 3.00 บาท
ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า แก๊ส	= 1.00 บาท
ถุงบรรจุ	= 1.60 บาท
รวมค่าใช้จ่ายในการผลิต	= 5.60 บาท
รวมต้นทุน	
ข้าววัตถุดิบ + ค่าใช้จ่ายในการผลิต	= 79.25 บาท + 5.60 บาท
	= 84.85 บาท

6. เผยแพร่ความรู้ด้วยการทำสื่อวิดีโอ เพื่อ นำเสนอผลิตภัณฑ์ใหม่ที่พัฒนาขึ้น และเผยแพร่ความรู้ด้วยแผ่นพับ แก่สมาชิกกลุ่มอาชีพชุมชนในพื้นที่ และบุคคลทั่วไปที่สนใจ ผ่านเว็บเพจ กลุ่ม social ชุมชน และ สื่อประชาสัมพันธ์ของมหาวิทยาลัย

คุณประโยชน์ของเผือกหอม (ต้นฉบับแผนขอ จังหวัดสระบุรี)

- เป็นแหล่ง พลังงานและใยอาหาร
- ไฟเบอร์ (Dietary Fiber) ช่วยระบบขับถ่าย
- อุดมด้วย วิตามินและแร่ธาตุ เช่น วิตามินบี โฟเลตและ แคลเซียม
- มีสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยชะลอความเสื่อมของเซลล์

ผลิตและจำหน่ายโดย
ศูนย์พัฒนาข้าวหอมมะลิ
ศูนย์พัฒนาข้าวหอมมะลิ จังหวัดสระบุรี
☎ 081-292-9640 (โทรสาร)
สำนักงานเกษตรจังหวัดสระบุรี
อำเภอเมือง 1 หมู่ 12 ตำบลเมือง
สระบุรี 20110 โทร : 036-201133 FAX : 036-201385

ข้าวธัญพืช "หอมเผือก"

ส่วนผสมข้าวหอมมะลิ 750 กรัม + เผือกดำ 50 กรัม + ถั่วเขียว 50 กรัม + ถั่วเหลือง 50 กรัม + งาดำ 50 กรัม + เมล็ดทานตะวัน 50 กรัม

วิธีการรับประทาน

1. ต้มข้าวหอมมะลิ
2. ต้มถั่วเขียว
3. ต้มถั่วเหลือง
4. ต้มเผือก
5. ต้มงา
6. ต้มเมล็ดทานตะวัน

รวมต้นทุนวัตถุดิบ 79.25 บาท + ค่าใช้จ่ายในการผลิต 5.60 บาท = 84.85 บาท

สูตรลับข้าวผสมธัญพืช 1,000 กรัม: สดส่วนเพื่อสุขภาพที่แท้จริง

ข้าวหอมมะลิ 750 กรัม + เผือกดำ 50 กรัม + ถั่วเขียว 50 กรัม + ถั่วเหลือง 50 กรัม + งาดำ 50 กรัม + เมล็ดทานตะวัน 50 กรัม

ราคาปลีกข้าวหอมมะลิ 1,000 กรัม: 190 บาท

ราคาปลีกข้าวผสมธัญพืช 1,000 กรัม: 120 บาท

กำไรสุทธิ: 70 บาท

ต้นทุนรวม: 50 บาท

กำไรสุทธิ: 70 บาท

กำไรสุทธิ: 70 บาท

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

ผลผลิต (Output)

ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ 1 รายการคือ “ข้าวธัญพืชหอมเปลือก”

ผลลัพธ์ (Outcome)

ข้าวธัญพืชหอมเปลือก เป็นการนำข้าวสารประเภทข้าวหอมมะลิ มาผสมกับธัญพืชที่ปลูกในท้องถิ่น ได้แก่ เปลือกลูกเต้า ถั่วลูกไก่ ถั่วเขียว เมล็ดทานตะวัน งาดำ และ เปลือกหอมบ้านหมอ อบแห้ง ในอัตราส่วน ชนิดละ 50 กรัม ผสมกับ ข้าว 750 กรัม รวมน้ำหนัก 1 กิโลกรัม โดยบรรจุถุงขายถุงละ 1 กิโลกรัม ขายราคาถุงละ 70 บาท

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

มิติด้านเศรษฐกิจ (Economic Impact)

- ชุมชน กระบวนการแปรรูป เช่น ปอก, หั่น, อบ, บรรจุ อาจทำให้เกิดการจ้างงาน อันเป็นการกระตุ้นเศรษฐกิจหมุนเวียนในหมู่บ้าน (Local Multiplier Effect)

มิติด้านสังคม (Social Impact)

- เกษตรกร & ชุมชน ลดปัญหาการย้ายถิ่นฐานของคนรุ่นใหม่ (Young Smart Farmer) เพราะมีงานนวัตกรรมที่น่าสนใจในบ้านเกิด สร้างความภาคภูมิใจในอัตลักษณ์ "เปลือกหอมบ้านหมอ"
- อปท. (อบต./เทศบาล) มีกลุ่มอาชีพที่เข้มแข็งในพื้นที่ ลดภาระการสงเคราะห์ผู้มีรายได้น้อย และสร้างภาพลักษณ์องค์กรที่ทันสมัย

มิติด้านการศึกษาและนวัตกรรม (Educational Impact)

- ชุมชน เกิดการเรียนรู้ทักษะใหม่ (Up-skill/Re-skill) ทั้งด้านเทคโนโลยีการถนอมอาหาร (Food Science), การบริหารจัดการสต็อก และการตลาดดิจิทัล

มิติด้านสิ่งแวดล้อม (Environmental Impact)

- ระดับท้องถิ่น ลดปัญหาขยะเหลือทิ้งทางการเกษตร (Zero Waste) เนื่องจากผลผลิตที่มีตำหนิหรือขนาดไม่ได้มาตรฐาน (Grade B/C) สามารถนำมา "หั่นเต้า" เพื่อแปรรูปได้ทั้งหมด



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่บ้าน
เพื่อยกระดับรายได้ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนภูมิรารามพรรณ ตำบลห้วยป่าหวาย
อำเภอพระพุทธรบาท จังหวัดสระบุรี

ผศ.ดร.สุกัญญา พยุงสิน
รศ.ดร.ดวงใจ บุญกุศล
นางสาวพรพรรณ นิยมจันทร์
นางสาวปวีณา ทรัพย์นิมิตร

สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
สาขาวิชานิเทศศาสตร์ดิจิทัล
นักวิชาการคอมพิวเตอร์
นักวิชาการเงินและบัญชี



ความเป็นมาของโครงการ

“สมุนไพร” ถือเป็นทางเลือกหนึ่งในการรักษาโรคและการดูแลสุขภาพ ซึ่ง สมุนไพรไทยได้รับการยอมรับในด้านคุณภาพและสรรพคุณทางยา ทำให้เป็นที่ต้องการในตลาดต่างประเทศ และเป็นโอกาสทางธุรกิจที่สำคัญของผู้ประกอบการไทย โดยตลาดค้าปลีกรายใหญ่ 5 อันดับแรกของโลก ได้แก่ จีน มีมูลค่า 19,569.3 ล้านดอลลาร์ สหรัฐอเมริกา 9,809.5 ล้านดอลลาร์ ญี่ปุ่น 2,953.7 ล้านดอลลาร์ เกาหลีใต้ 2,679.2 ล้านดอลลาร์ และ เยอรมนี 2,159.9 ล้านดอลลาร์ ส่วนไทยตลาดค้าปลีกสมุนไพรมีมูลค่า 1,265.6 ล้านดอลลาร์ขยายตัว 7.1% จากปีก่อนหน้า จัดอยู่อันดับที่ 10 ของโลก แนวโน้มการค้าสินค้าสมุนไพรอย่างต่อเนื่อง พบว่า สินค้าสมุนไพรยังเติบโตทั้งในประเทศ โดยข้อมูลจาก Euromonitor พบว่า การค้าสินค้าสมุนไพรของโลก ซึ่งประกอบด้วย 3 กลุ่มสินค้าหลัก ได้แก่ พืชสมุนไพร สารสกัดจากสมุนไพร และน้ำมันหอมระเหย อุตสาหกรรมสมุนไพรเป็นโอกาสสำคัญของ SME ที่จะสร้างธุรกิจใหม่ให้สอดคล้องกับตลาดที่มีการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง (กรุงเทพธุรกิจ, 2567)

จากการสัมภาษณ์นางสาวธิตติมา ตะรุสะ ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนภูมิธรรพารมณ์ กล่าวว่าการทำสมุนไพรเริ่มจากความตั้งใจของคนในชุมชนที่อยากต่อยอดภูมิปัญญาสมุนไพรไทยให้เป็นรายได้ที่มั่นคง พื้นที่สมุนไพรขึ้นเองตามธรรมชาติหรือพื้นที่อื่นจะเรียก “สมุนไพรคู่บ้าน” มีหลากหลายชนิด ทั้ง กระชาย ปุ่ม ไพล ขมิ้นชัน ฟักทะลายโจร ใบหนาด ตะไคร้ มะนาว เป็นต้น จึงรวมตัวกันตั้งเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อแปรรูปสมุนไพรให้เกิดประโยชน์และมีมาตรฐานพอที่จะออกสู่ตลาดได้ ผลิตภัณฑ์หลักคือ น้ำมันนวด ไพลสูตรหอมเย็น, ยาหม่องสมุนไพร, สเปรย์น้ำมันไพลบรรเทาอาการปวดเมื่อย และสมุนไพรอบแห้งสำหรับทำลูกประคบ แต่ละตัวมีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง ภายในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ และพื้นที่ปลูกของสมาชิกมีสมุนไพรอีกมากมายที่ยังไม่ถูกทำการแปรรูปให้มีความหลากหลายหรือทันสมัย รวมถึงยังขาดช่องทางการจัดจำหน่ายที่เหมาะสม ทำให้ยังไม่สามารถขยายฐานผู้บริโภคและเพิ่มมูลค่าได้อย่างเต็มศักยภาพ

ด้วยเหตุนี้ การพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรคู่บ้านเพื่อยกระดับรายได้ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนภูมิธรรพารมณ์ ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธรบาท จังหวัดสระบุรี โครงการบริการวิชาการไม่เพียงแต่เข้าไปช่วยเพิ่มทักษะให้กับกลุ่มวิสาหกิจฯ แต่ยังมุ่งเน้นส่งเสริมให้ชุมชนได้ใช้ทรัพยากรภายในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่าเพื่อก่อให้เกิดความยั่งยืน การพัฒนาจะมุ่งเน้นด้านการเพิ่มผลิตภัณฑ์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ตราสินค้า และการยกระดับมาตรฐานการผลิต ซึ่งจะเป็นการสร้างโอกาสทางการตลาดและส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนและยกระดับคุณภาพของคนภายในชุมชนให้ดียิ่งขึ้น

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรคู่บ้านของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนภูริธาราพรรณ ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี
2. เพื่อถ่ายทอดกระบวนการ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ ฉลากสินค้า และสื่อทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้น

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนภูริธาราพรรณ (รหัสทะเบียน : 1-19-09-01/1-0012) ที่อยู่ เลขที่ 28 หมู่ที่ 5 บ้านหนองโป่ง ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี จำนวนกลุ่มเป้าหมายที่ร่วมโครงการ 20 คน

พื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนภูริธาราพรรณ บ้านหนองโป่ง ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

มกราคม - กรกฎาคม 2569

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

ผลผลิต (Output)

นักศึกษาระดับปริญญาตรีที่มีความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปสมุนไพรคู่บ้านเพื่อเป็นสินค้าชุมชน

ผลลัพธ์ (Outcome)

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีเทคโนโลยีเพื่อเพิ่มมูลค่าสมุนไพรคู่บ้านเป็นการสร้างรายได้ให้กับชุมชน



การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนภูมิธรรมาพรณสามารถนำ สูตรและกรรมวิธีการแปรรูปทางวิทยาศาสตร์ ที่นักศึกษาถ่ายทอดให้ (เช่น อัตราส่วนสกัดที่นิ่ง อุณหภูมิ และเวลาที่เหมาะสม) ไปใช้ในการผลิตสินค้า สมุนไพรคู่บ้านให้มีมาตรฐานเดียวกันทุกล็อต ไม่เกิดการเน่าเสีย ขยายอายุการเก็บรักษา (Shelf-life) และ ลดการสูญเสียวัตถุดิบลง



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมุ่ส้มแผ่นโบราณเมืองขีดขิน ตำบลบ้านหมอ อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี

ผศ.ชวลิต ศุภศักดิ์ธำรง
รศ.ดร.ศศิธร วชิรปัญญาพงศ์
อาจารย์ ดร.พันธ์ศักดิ์ พึ่งงาม
อาจารย์จิระ ประสพธรรม
ผศ.ดร.จตุริช อนุกุล
นางสาวกุสุมา นิธิติศัยดีสกุล

สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
อาจารย์ประจำคณะวิทยาการจัดการ
สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
สาขาวิชาทัศนศิลป์
นักวิชาการศึกษา

ความเป็นมาของโครงการ

ตำบลเมืองขีดขิน เป็นพื้นที่เมืองโบราณ โดยตามตำนานพระพุทธบาทนั้นมีอีกชื่อหนึ่งว่า เมืองปรินตปะ/ปรินตปะนคร ปัจจุบันเชื่อกันว่าเป็นบริเวณบ้านคูเมือง ในพื้นที่ตำบลขีดขิน อำเภอบ้านหมอย จังหวัดสระบุรี เป็นเมืองที่ตั้งอยู่ใกล้กับบริเวณรอยพระพุทธบาทสระบุรี วัดพระพุทธบาทราชวรมหาวิหาร การนมัสการรอยพระพุทธบาทที่สระบุรีในสมัยกรุงศรีอยุธยานั้น ถือเป็น "เส้นทางศักดิ์สิทธิ์" ที่มีความสำคัญยิ่ง เป็นเหมือนกับการเดินทางไปจาริกแสวงบุญ ดังนั้น เมืองขีดขิน/ปรินตปะ จึงเป็นเสมือน เมืองหน้าด่าน หรือ จุดพักสำคัญ ที่ผู้จาริกแสวงบุญจะต้องเดินทางผ่านมาหรือแวะพักก่อนจะถึงจุดหมายปลายทาง

ในเส้นทางจาริกแสวงบุญที่มีความสำคัญและมีผู้คนเดินทางสัญจรเป็นจำนวนมาก มักจะมีการจัดเตรียมที่พักชั่วคราวหรือมีชุมชนที่รองรับผู้เดินทาง บริเวณเมืองขีดขิน/ปรินตปะ ในฐานะที่เป็นเมือง/ชุมชนใกล้เคียง เชื่อได้ว่าบริเวณนี้ได้ถูกจัดให้เป็น จุดพักแรม สำคัญแห่งหนึ่งเพื่อเตรียมตัวขึ้นไปนมัสการรอยพระพุทธบาท ซึ่งอาจมีที่พักชั่วคราวที่เรียกว่า โรงทาน หรือ ศาลาพักร้อน ที่สร้างขึ้นโดยผู้มีจิตศรัทธาหรือตามพระราชดำริ เพื่อรองรับประชาชนที่มานมัสการ อาหารของผู้เดินทางจะต้องเตรียม เสิร์빙แห้ง ดัดตัวมาเองเป็นหลัก เช่น ข้าวสาร/ข้าวเหนียวแห้ง และ อาหารถนอม ต่าง ๆ เช่น ปลาต้ม หมูต้ม (แฮม) เนื้อเค็ม ปลาแห้ง หรือน้ำพริกแห้ง

จากการลงพื้นที่ของคณะดำเนินโครงการเพื่อศึกษาความต้องการ ของกลุ่มอาชีพเมืองขีดขินในการเพิ่มช่องทางการสร้างรายได้แก่สมาชิก กลุ่มฯ ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่รื้อฟื้นจากวัฒนธรรมอาหารดั้งเดิมที่สืบทอดกันมาตั้งแต่โบราณ โดยอาหารชนิดหนึ่งที่กลุ่มมีความเห็นพ้องร่วมกัน คือการผลิตหมูส้ม โดยต้องการให้มหาวิทยาลัย ส่งเสริมตั้งแต่ กระบวนการผลิตและการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย และสะดวกต่อการบริโภคยิ่งขึ้นภายใต้ตราสัญลักษณ์เมืองขีดขิน ที่มีความทันสมัยและเหมาะสมกับสภาพปัจจุบัน จึงเกิดความร่วมมือในการจะพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูส้มและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมต่อการจัดเก็บและการขนส่ง การเพิ่มศักยภาพกระบวนการผลิตหมูส้ม เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับสมาชิกในกลุ่มอาชีพเมืองขีดขิน ต่อไป

153

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูส้มแผ่นโบราณเมืองขีดขิน
2. เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์และตราสินค้าผลิตภัณฑ์หมูส้มแผ่นโบราณเมืองขีดขิน

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มอาชีพชุมชนในพื้นที่ตำบลบ้านหมอ และประชาชนทั่วไปที่สนใจใน ตำบลบ้านหมอ อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี จำนวน 25 คน

พื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มอาชีพเมืองขีดขิน ตำบลบ้านหมอ อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

วันที่ 23 มีนาคม ถึง วันที่ 30 เมษายน 2569

วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

1. ศึกษา สำรวจข้อมูลจากชุมชน และผู้ที่เกี่ยวข้อง ทั้งสภาพปัจจุบัน ปัญหาและความต้องการ จากกลุ่มประชาชน และ ผู้ที่เกี่ยวข้อง ด้วยการสำรวจและสนทนากลุ่ม

2. ออกแบบ พัฒนาผลิตภัณฑ์ ตราสินค้า และ บรรจุภัณฑ์ จากการสำรวจข้อมูลเบื้องต้นผู้ที่เกี่ยวข้องด้วยการสนทนากลุ่ม และจัดทำผลิตภัณฑ์ ตราสินค้า และ บรรจุภัณฑ์ต้นแบบ

3. จัดอบรมแก่ กลุ่มอาชีพ และ ผู้สนใจทั่วไปในพื้นที่

4. เผยแพร่ความรู้ด้วยการทำสื่อวิดีโอ นำเสนอผลิตภัณฑ์ใหม่ที่พัฒนาขึ้น แก่สมาชิกกลุ่มอาชีพชุมชนในพื้นที่ และบุคคลทั่วไปที่สนใจ ผ่านเว็บเพจ สินค้าท้องถิ่นเมืองขีดขิน และเผยแพร่ผ่านสื่อออนไลน์ของคณะและมหาวิทยาลัย สื่อของวิสาหกิจชุมชนและอื่นๆ เช่น เพจเฟซบุ๊ก <https://www.facebook.com/share/1FVz8NbFby/>

5. เผยแพร่ความรู้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องทั้งในและนอกชุมชน ด้วยการจัดนิทรรศการ (รอดำเนินการตาม 154 มหาวิทยาลัย)

6. ติดตามประเมินผลและจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

ผลผลิต (Output)

ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ 1 รายการ คือ หมูส้มโบราณ



ผลลัพธ์ (Outcome)

หมูส้มโบราณ



การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

ประชาชนในพื้นที่มีอาชีพเพื่อการสร้างรายได้มากขึ้น



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยน้ำว้าแปรรูปเพื่อสุขภาพ บ้านปางคล้อ
ตำบลสองคอน อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี

ผศ.ดร.นันทนา แจ้งสว่าง
อาจารย์จิระ ประสพธรรม
ผศ.ศิริลดา ศรีกอก

สาขาวิชาการบัญชี
สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร



ความเป็นมาของโครงการ

การพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืนเป็นแนวทางสำคัญในการเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชนท้องถิ่น โดยมุ่งส่งเสริมการใช้ทรัพยากรในพื้นที่อย่างมีคุณค่า ควบคู่กับการประยุกต์ใช้องค์ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรมเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม สอดคล้องกับแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) ที่ให้ความสำคัญกับการนำภูมิปัญญา อัตลักษณ์ และความคิดสร้างสรรค์ของชุมชนมาพัฒนาสินค้าและบริการให้สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดสมัยใหม่ได้อย่างเหมาะสม

บ้านปางคล้อ หมู่ที่ 6 ตำบลสองคอน อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี เป็นชุมชนที่ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม และรวมกลุ่มจัดตั้งเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสินค้าเกษตรอำเภอแก่งคอย โดยมีการปลูกกล้วยน้ำว้าทั้งในรูปแบบสวนผสมและบริเวณครัวเรือน กล้วยน้ำว้าในพื้นที่มีคุณภาพดี รสชาติหวาน และเนื้อแน่น สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้หลากหลาย อย่างไรก็ตาม ผลผลิตส่วนใหญ่ยังจำหน่ายในรูปแบบผลสดหรือวัตถุดิบ ส่งผลให้มีมูลค่าเพิ่มต่ำและมีความเสี่ยงจากความผันผวนของราคา โดยเฉพาะในช่วงที่ผลผลิตออกสู่ตลาดพร้อมกันเป็นจำนวนมาก นอกจากนี้ ยังพบปัญหาการสูญเสียผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว การเน่าเสีย ตลอดจนข้อจำกัดด้านองค์ความรู้ในการแปรรูป การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการตลาด

ขณะเดียวกัน พฤติกรรมผู้บริโภคในปัจจุบันให้ความสำคัญกับอาหารที่ปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ และผลิตจากวัตถุดิบธรรมชาติมากขึ้น จึงเป็นโอกาสในการพัฒนากล้วยน้ำว้าให้เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปเพื่อสุขภาพ ซึ่งไม่เพียงช่วยยืดอายุการเก็บรักษาและลดการสูญเสียผลผลิตทางการเกษตร แต่ยังสามารถเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบ สร้างอาชีพเสริม กระจายรายได้ และพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีอัตลักษณ์ โดยประยุกต์ใช้แนวคิดการสร้างแบรนด์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการเล่าเรื่อง (Storytelling) เพื่อเพิ่มความแตกต่างและศักยภาพทางการแข่งขัน

มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ในฐานะสถาบันอุดมศึกษาที่มีพันธกิจในการพัฒนาท้องถิ่น จึงเห็นความสำคัญของการนำองค์ความรู้ทางวิชาการ การวิจัยเชิงพื้นที่ และการบูรณาการศาสตร์ที่เกี่ยวข้องมาสนับสนุนการพัฒนาศักยภาพของชุมชนบ้านปางคล้อ จึงได้จัดทำ “โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยน้ำว้าแปรรูปเพื่อสุขภาพ บ้านปางคล้อ ตำบลสองคอน อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี” ภายใต้โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยมุ่งเน้นกระบวนการมีส่วนร่วมระหว่างมหาวิทยาลัย ชุมชน และภาคีเครือข่าย ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การพัฒนาสูตรและกระบวนการแปรรูป การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การสร้างแบรนด์ และการวางแผนการตลาด

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยน้ำว้าแปรรูปเพื่อสุขภาพของชุมชนบ้านปางคล้อ ให้มีมูลค่าเพิ่มมีคุณภาพ และสอดคล้องกับความต้องการของตลาดผู้บริโภคในยุคภาพและเศรษฐกิจสร้างสรรค์
2. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยน้ำว้าแปรรูปเพื่อสุขภาพที่มีความหลากหลาย และสามารถต่อยอดเชิงพาณิชย์ได้
3. เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชนด้านการบริหารจัดการธุรกิจชุมชน การตั้งราคาผลิตภัณฑ์ การวางแผนการตลาด และการสร้างแบรนด์ผลิตภัณฑ์ชุมชนภายใต้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์
4. ถ่ายทอดองค์ความรู้และเสริมสร้างศักยภาพให้กับสมาชิกชุมชนในการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสินค้าเกษตรอำเภอแก่งคอย บ้านปางคล้อ ตำบลสองคอน อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี สมาชิกจำนวน 20 ราย

พื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสินค้าเกษตรอำเภอแก่งคอย บ้านปางคล้อ หมู่ที่ 6 ตำบลสองคอน อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

เริ่มต้นวันที่ 25/04/2569 สิ้นสุดวันที่ 30/05/2569

วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

ศึกษาข้อมูลและสำรวจ บริบทชุมชน	สำรวจข้อมูลพื้นฐานของบ้านปาง คล้อ ศักยภาพการปลูกกล้วย น้ำว้า ปัญหาด้านผลผลิต การแปรรูป การจำหน่าย และความ ต้องการของชุมชน	คณะผู้ดำเนิน โครงการ ชุมชน และ นักศึกษา	ได้ข้อมูลพื้นฐาน ปัญหา ความต้องการ และ ศักยภาพของชุมชน
-----------------------------------	--	---	--



ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

ผลผลิต (Output)

ได้ผลิตภัณฑ์กล้วยน้ำว้าแปรรูปเพื่อสุขภาพต้นแบบที่ผ่านการพัฒนาและปรับปรุงให้เหมาะสมกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการของตลาด

ได้ตราสินค้า ฉลาก บรรจุภัณฑ์ และเรื่องราวผลิตภัณฑ์ (Storytelling) ที่สะท้อนอัตลักษณ์ของบ้านปางคล้อ

ได้ข้อมูลด้านพฤติกรรมและความต้องการของผู้บริโภคสำหรับใช้ประกอบการพัฒนาผลิตภัณฑ์และวางแผนการตลาด

ผลลัพธ์ (Outcome)

เกิดการพัฒนาศักยภาพความรู้ใหม่ร่วมกันและบูรณาการองค์ความรู้ตามศาสตร์ร่วมกับท้องถิ่น พร้อมทั้งมีการเผยแพร่องค์ความรู้ต่างๆ



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ โคลนมาส์กหน้ามะกรูด-ดินสอพอง
ของสมาชิกเครือข่ายสภาเกษตรกร อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี

ผศ.ดร.ณัฐฐา หน่อทอง
ผศ.นฤมลวรรณ สุขไมตรี
อาจารย์ยาวนาน บางศรี
นางสาวรสลิน รสอู่
นางสาวจตุพร พุ่มโพธิ์งาม

สาขาวิชานิเทศศาสตร์ดิจิทัล
สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
สาขาวิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรม
เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป
นักวิชาการเงินและการบัญชี



ความเป็นมาของโครงการ

มะกรูด (*Citrus hystrix*) เป็นสมุนไพรไทยที่มีศักยภาพสูงในการนำมาใช้เป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์บำรุงผิวและเครื่องสำอาง เนื่องจากมีสารสำคัญทั้งกรดซิตริก วิตามินซี ฟลาโวนอยด์ และน้ำมันหอมระเหยหลายชนิด เช่น limonene และ citronellal ซึ่งให้ประโยชน์ต่อการดูแลผิว โดยเฉพาะในด้านการทำความสะอาดผิว ลดความมัน และช่วยยับยั้งเชื้อแบคทีเรียที่ก่อให้เกิดสิว สารกรดธรรมชาติในมะกรูดช่วยผลัดเซลล์ผิวที่ตายแล้ว ทำให้ผิวเรียบเนียน กระชับใส และช่วยลดความหมองคล้ำ พร้อมทั้งมีคุณสมบัติในการกระตุ้นรูขุมขนและลดการอักเสบของผิว นอกจากนี้ สารต้านอนุมูลอิสระในมะกรูดยังมีบทบาทสำคัญในการชะลอความเสื่อมของเซลล์ผิว กลิ่นหอมของน้ำมันหอมระเหยจากมะกรูดยังช่วยให้รู้สึกสดชื่นและผ่อนคลาย

ว่านหางจระเข้ (*Aloe vera*) เป็นพืชสมุนไพรที่ได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวางในด้านการดูแลและบำรุงผิว เนื่องจากมีสารสำคัญหลายชนิด เช่น โพลีแซ็กคาไรด์ กรดอะมิโน วิตามิน A, C, E และสารต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งช่วยเพิ่มความชุ่มชื้น ลดการสูญเสียน้ำของผิว ทำให้ผิวนุ่ม เรียบเนียน และดูสุขภาพดี นอกจากนี้ ยังมีคุณสมบัติช่วยปกป้องผิวที่ระคายเคืองจากแสงแดด ความร้อน หรือมลภาวะ พร้อมทั้งช่วยลดความแห้งตึงและเสริมกระบวนการฟื้นฟูผิวตามธรรมชาติ จึงนิยมใช้เป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์บำรุงผิวและมาสก์หน้า

เมื่อนำว่านหางจระเข้มาผสมกับ มะกรูด และดินสอพอง จะช่วยเสริมคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์โคลนมาสก์หน้าให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น โดยว่านหางจระเข้ทำหน้าที่เพิ่มความชุ่มชื้นและลดความแห้งตึงที่อาจเกิดจากดินสอพอง ขณะที่ดินสอพองช่วยดูดซับความมันส่วนเกินและสิ่งสกปรกที่ตกค้างบนผิว ส่วนมะกรูดมีสารประกอบจากธรรมชาติและน้ำมันหอมระเหยที่ช่วยให้ผิวรู้สึกสะอาด สดชื่น และมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ เมื่อใช้ร่วมกันจึงช่วยทำความสะอาดผิวอย่างอ่อนโยน พร้อมคงความชุ่มชื้น ลดความมันส่วนเกิน และทำให้ผิวดูเรียบเนียน สดใส เหมาะสำหรับการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์โคลนมาสก์หน้าหรือมาสก์ผิวจากสมุนไพรธรรมชาติ

ในชุมชนตำบลตาลเตี้ยและตำบลแก่งค้อย อำเภอแก่งค้อย จังหวัดสระบุรี มีประชาชนที่รวมกลุ่มอาชีพเพื่อผลิตสินค้าชุมชนประเภทสมุนไพรและเครื่องประทีนผิวด้วยสมุนไพรชนิดต่าง ๆ เช่น ยาสระผม เครื่องประทีนผิว สบู่อาบน้ำ โคลนมาสก์หน้า ฯลฯ โดยอาศัยภูมิปัญญาที่ได้รับการถ่ายทอดและการเรียนรู้

ต่อยอดด้วยตนเอง โดยมี นางมณฑิยา พวงทอง เป็นประธานกลุ่ม มีสมาชิกประมาณ 10 คน ประกอบด้วย สมาชิกจากสองตำบลที่มีเขตติดต่อกัน คือ หมู่ 2, 5 ตำบลตาลเดี่ยว และหมู่ 9 ตำบลแก่งคอย โดยสมาชิก ได้เข้าร่วมเป็นเครือข่ายสภาเกษตรกรจังหวัดสระบุรี เพื่อได้รับการส่งเสริมในด้านการเกษตรและการแปรรูป ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ปัจจุบันกลุ่มได้ผลิตสินค้าจากภูมิปัญญาโดยใช้สมุนไพรหรือวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นเป็นหลัก โดยเฉพาะมะกรูดซึ่งได้รับการส่งเสริมให้ปลูกในชุมชนจำนวนมาก

ขณะที่จังหวัดลพบุรีมีแหล่งผลิตดินสอพองใหญ่สุดของประเทศอยู่ที่หมู่บ้านหินสองก้อน ตำบลทะเลชุบศร และตำบลถนนใหญ่ มีชื่อเสียงและประวัติศาสตร์อันยาวนาน และเป็น Soft Power ของจังหวัดลพบุรี คณะทำงานจึงได้แนะนำให้ทางกลุ่มนำดินสอพอง (สะตุ) มาเป็นส่วนผสมในการทำโคลนมาส์ก อย่างไรก็ตาม แม้มะกรูด วานหางจระเข้ และดินสอพองจะมีคุณสมบัติโดดเด่น แต่การผลิตที่กลุ่มยังคงอยู่ในรูปแบบพื้นบ้าน ขาดการพัฒนาองค์ความรู้เชิงวิทยาศาสตร์ด้านส่วนผสม ความปลอดภัย มาตรฐานการผลิต รวมถึงการออกแบบผลิตภัณฑ์ให้ทันสมัยและดึงดูดผู้บริโภค ส่งผลให้ความสามารถในการแข่งขันยังจำกัด และไม่สามารถเข้าถึงตลาดกว้างได้ นอกจากนี้ ผู้ผลิตชุมชนยังขาดความรู้ในการพัฒนาตราสินค้า การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การสื่อสารคุณค่า และการทำการตลาดที่เหมาะสม การพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยวิธีการที่เป็นระบบจึงเป็นสิ่งจำเป็น เพื่อให้สามารถยกระดับจากสินค้าทั่วไปไปสู่สินค้าคุณภาพที่มีเอกลักษณ์

คณะทำงานเห็นโอกาสทางการตลาด จึงต้องการส่งเสริมให้กลุ่มประสบความสำเร็จในการทำผลิตภัณฑ์ มีการต่อยอดสินค้าดั้งเดิมให้สอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภค โดยการนำดินสอพอง มะกรูด และ วานหางจระเข้ ซึ่งต่างเป็นทรัพยากรในท้องถิ่นของทั้งสองจังหวัด มาพัฒนาเป็น “โคลนมาส์กหน้ามะกรูด-วานหางจระเข้-ดินสอพอง” ไม่เพียงเป็นการตอบโจทย์ความต้องการของตลาดเท่านั้น แต่ยังเป็นการสร้างเอกลักษณ์ของสินค้าให้มีความโดดเด่นเฉพาะถิ่น สามารถนำไปต่อยอดเป็น Soft Power ในการส่งเสริมภาพลักษณ์ของทั้งสองจังหวัดลพบุรีได้อีกด้วย

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์โคลนมาส์กหน้าผลิตจากส่วนผสมของมะกรูด วานหางจระเข้ และดินสอพองลพบุรี
2. เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์โคลนมาส์กหน้ามะกรูด-จระเข้-ดินสอพอง ด้วยการพัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ และการส่งเสริมการตลาด

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

1. สมาชิกเครือข่ายสภาเกษตรกรและกลุ่มอาชีพสมุนไพร ตำบลตาลเดี่ยวและตำบลแก่งคอย อำเภอกำแพงคอย จังหวัดสระบุรี
2. กลุ่มอาชีพหรือประชาชนในชุมชนที่สนใจ

พื้นที่ดำเนินโครงการ

ตำบลตาลเดี่ยว อำเภอกำแพงคอย จังหวัดสระบุรี และตลาดหัวปลี ตำบลพุดแดง จังหวัดสระบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

มีนาคม – กรกฎาคม 2569

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

ผลผลิต (Output)

ผลิตภัณฑ์มะกรูดผสมดินสอพอง

ผลิตภัณฑ์มะกรูด ผสมว่านหางจระเข้ และดินสอพอง

ผลลัพธ์ (Outcome)

ตลาดหัวปลี ซึ่งเป็นตลาดท่องเที่ยวชุมชนได้รับประโยชน์จากการมีผลิตภัณฑ์จำหน่ายในตลาดเพิ่มขึ้น สมาชิกในตลาดได้เรียนรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกัน การส่งเสริมการตลาด

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ และต่อยอดผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น ๆ โดยใช้ทรัพยากรในชุมชนและภูมิปัญญา ทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น





เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบสุภาพจากผักปลอดภัย
ของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรพุด
และวิสาหกิจชุมชนตลาดหัวปลี จังหวัดสระบุรี

อาจารย์เยาวนาด บางศรี
ผศ.ดร.ณัฏฐา หน่อทอง
ผศ.นฤมลวรรณ สุขโมตรี
อาจารย์เพ็ญศิริ คงสิทธิ์
นางสาวกาญจนา เจริญศักดิ์

สาขาวิชาบริหารธุรกิจ

สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป



ความเป็นมาของโครงการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรพุแค และวิสาหกิจชุมชนตลาดหัวปลีจังหวัดสระบุรี ตำบลพุแค อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี เป็นกลุ่มวิสาหกิจที่มีความโดดเด่นด้านการทำเกษตรผักปลอดภัย โดยสมาชิกมีความชำนาญในการปลูกผักชนิดต่าง ๆ เช่น เคล ผักหวาน วอเตอร์เครส ผักสลัด ฯลฯ รวมถึงพืชผักท้องถิ่นที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ผักเหล่านี้เป็นพืชปลอดภัยที่ผ่านกระบวนการผลิตตามหลักเกษตรดีที่เหมาะสม (GAP) ทำให้มีชื่อเสียงในพื้นที่และเป็นวัตถุดิบคุณภาพที่สามารถนำไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์สร้างรายได้เสริมได้อย่างดี โดยเฉพาะปัจจุบัน “ผักเคล ผักหวาน และวอเตอร์เครส” ได้รับความนิยมในการบริโภคอย่างมาก และกลุ่มได้มีการขยายพื้นที่เพาะปลูกเพิ่มขึ้นเพื่อรองรับการบริโภคในรูปแบบต่าง ๆ ในด้านสุขภาพ ผักเคล ผักหวาน และวอเตอร์เครส เป็นผักที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง เช่น วิตามินเอ วิตามินซี แคลเซียม สารต้านอนุมูลอิสระ เบต้าแคโรทีน และไฟโตเคมีคอล เหมาะต่อการนำมาเป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น แปรรูปเป็นข้าวเกรียบสุขภาพที่มีจุดขายชัดเจนในกลุ่มผู้บริโภคสายรักสุขภาพ ซึ่งเป็นตลาดที่มีการเติบโตสูง หากสามารถพัฒนาสูตรให้ลดโซเดียม ใช้วัตถุดิบจากผักปลอดภัยในปริมาณที่เหมาะสม และผ่านกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน ด้านการตลาด ข้าวเกรียบสุขภาพจากผักปลอดภัยมีศักยภาพในการขยายสู่ตลาดกว้างทั้งในจังหวัดและภูมิภาค เนื่องจากความนิยมของสินค้าเพื่อสุขภาพเพิ่มขึ้น การสนับสนุนด้านการตลาด เช่น การพัฒนาสูตรมาตรฐาน การควบคุมคุณภาพ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ช่วยรักษาความกรอบและยืดอายุสินค้า การออกแบบฉลากและข้อมูลโภชนาการ การออกแบบสื่อประชาสัมพันธ์ การพัฒนาจุดขายของผลิตภัณฑ์ การสร้างเอกลักษณ์ตราสินค้า รวมถึงการสร้างเรื่องราวของแบรนด์ที่สื่อถึงความเป็นผักปลอดภัยและอัตลักษณ์ชุมชนพุแค การพัฒนาทั้งหมดนี้จะช่วยให้ผลิตภัณฑ์สามารถเข้าสู่ตลาดสุขภาพ ตลาด OTOP และตลาดออนไลน์ ช่วยสร้างการรับรู้แบรนด์และเพิ่มยอดขายได้อย่างเป็นรูปธรรม

ปัจจุบันสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจฯ ได้เริ่มทดลองผลิต “ข้าวเกรียบผัก” จากผักเคล ผักหวาน และวอเตอร์เครส โดยริเริ่มจากสมาชิก คือ นางนงลักษณ์ สิทธิทองจันทร์ นำผักชนิดต่าง ๆ มาแปรรูปเป็นข้าวเกรียบ จำหน่ายแบบทอดและแบบดิบในตลาดชุมชน และจำหน่ายประจำที่ตลาดหัวปลี ในวันเสาร์ – อาทิตย์ และวันหยุดนักขัตฤกษ์ และทางเจ้าของตลาดหัวปลีรับไปจำหน่ายในช่องทางต่าง ๆ ซึ่งได้รับความสนใจจากผู้บริโภคและมีออเดอร์จำหน่ายต่อเนื่อง อย่างไรก็ตาม ผลิตภัณฑ์ในปัจจุบันยังมีข้อจำกัดหลายด้าน เช่น สูตรและรสชาติยังไม่มี ความคงที่ รูปลักษณ์ผลิตภัณฑ์ยังไม่สอดคล้องกับความคาดหวังของตลาด

การออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ยังไม่ดึงดูดใจผู้บริโภค ขาดแนวทางด้านการตลาด การสร้างภาพจำผลิตภัณฑ์ ยังขาดองค์ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสมกับความต้องการของผู้บริโภคในยุคสุขภาพ

จากข้อมูลดังกล่าว ทำให้เห็นโอกาสทางการตลาดของข้าวเกรียบผักที่มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ควรสนับสนุนการดำเนินโครงการ “การพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบสุขภาพจากผักปลอดภัย” ให้แก่วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรพุด และวิสาหกิจชุมชนตลาดหัวปลีจังหวัดสระบุรี ทั้งองค์ความรู้ด้านการผลิต บรรจุภัณฑ์ และการตลาด เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน พัฒนาบรรจุภัณฑ์และตราสินค้าที่ทันสมัย สร้างเอกลักษณ์และเรื่องราวของแบรนด์ ขยายช่องทางการตลาด และเพิ่มมูลค่าผลผลิตผักปลอดภัยภายในชุมชน โดยมีเป้าหมายเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กลุ่ม ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มรายได้ ยกระดับคุณภาพชีวิต และสร้างความยั่งยืนแก่กลุ่มและชุมชน ต่อยอดสู่การเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีศักยภาพระดับจังหวัดต่อไป

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบสุขภาพจากผักปลอดภัย
2. เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบสุขภาพจากผักปลอดภัย

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรพุด และ วิสาหกิจชุมชนตลาดหัวปลีจังหวัดสระบุรี

ตำบลพุด แอ่เภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี

พื้นที่ดำเนินโครงการ

ตำบลพุด แอ่เภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

มีนาคม – กรกฎาคม 2569

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

ผลผลิต (Output)

ผักเคล,วอเตอร์เครส,ผักหวาน

ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบสุขภาพจากผักปลอดภัย

ผลลัพธ์ (Outcome)

- ตลาดหัวปลี ได้รับประโยชน์จากการมีผลิตภัณฑ์จำหน่ายในตลาดเพิ่มขึ้น มีรายได้เพิ่มขึ้นจากการจำหน่ายวัตถุดิบคือผักชนิดต่าง ๆ เพื่อนำมาแปรรูปข้าวเกรียบ
- สมาชิกในตลาด และแม่ค้าจากภายนอกที่มาขายสินค้าในตลาด ได้มีส่วนร่วมในการอบรมและนำความรู้ไปผลิตข้าวเกรียบแปรรูปจากผักได้ด้วยตนเอง
- สำนักงานเกษตรอำเภอเฉลิมพระเกียรติ นำองค์ความรู้ทั้งด้านการปลูกผัก การแปรรูปเป็นข้าวเกรียบ ไปถ่ายทอด ขยายผล และร่วมส่งเสริมกลุ่ม และประชาชนที่สนใจต่อไป

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ และต่อยอดผลิตภัณฑ์ ทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น





เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผักโมโรเฮยะกลุ่มอาชีพบ้านหนองมน ตำบลบ้านหลวง อำเภอตอนพุด จังหวัดสระบุรี

อาจารย์จารุมาศ รักทองหล่อ
รศ.ดร.ศศิธร วชิรปัญญาพงศ์
นายจิรภัทร อำจิว
นางสาวรสลิน รสอุ่น

สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป
เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป

ความเป็นมาของโครงการ

อำเภอดอนพุด ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือของจังหวัดสระบุรี แบ่งการปกครองออกเป็น 4 ตำบล 28 หมู่บ้าน มีพื้นที่ทั้งหมด 57.244 ตารางกิโลเมตร มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยต่อปีที่ 1,133.6 มิลลิเมตร ซึ่งน้อยกว่าค่าเฉลี่ยของประเทศไทยในปี พ.ศ.2566 ซึ่งมีปริมาณ 1,408 มิลลิเมตร สภาพพื้นที่มีลักษณะราบเรียบหรือค่อนข้างราบเรียบ เป็นแอ่งกระทะหรือทุ่งรับน้ำ ทำให้เกิดสภาวะน้ำท่วมและน้ำแล้งเป็นประจำทุกปี เช่น พ.ศ. 2554 เขตอำเภอดอนพุด ประสบอุทกภัยน้ำท่วมทุกตารางนิ้ว ทำให้มีผลกระทบต่อสภาพความเป็นอยู่ของประชาชนในพื้นที่ ทั้งปัญหาทางด้านเศรษฐกิจ โครงสร้างพื้นฐาน อย่างต่อเนื่อง สภาพความเป็นอยู่ของประชาชนส่วนใหญ่จึงเป็นกลุ่มเปราะบาง และตั้งแต่ปี 2567 พื้นที่อำเภอดอนพุดเป็นพื้นที่ผู้สูงอายุอย่างสมบูรณ์ เนื่องจากมีสัดส่วนผู้สูงอายุ ร้อยละ 10 ของประชากรทั้งหมด ซึ่งเกินกว่าเกณฑ์ที่กำหนด อำเภอดอนพุดและภาคีเครือข่ายทุกภาคส่วน จึงร่วมกันหาแนวทางแก้ไขปัญหาดังพื้นที่เพื่อให้เกิดยั่งยืน ร่วมกันหาแนวทางแก้ไขสภาพความเป็นอยู่ ปัญหาด้านเศรษฐกิจ โครงสร้างพื้นฐาน สังคม และอื่นๆ โดยมีเป้าหมายสำคัญ คือ การทำอย่างไรให้ประชาชนในพื้นที่มีรายได้เพิ่มมากขึ้น โดยที่ยังคงรักษาไว้ซึ่งการเป็นสังคมเกษตรกรรม

ในปี 2566 จึงได้มีแนวคิดการนำเกษตรอินทรีย์มูลค่าสูงเข้ามาสนับสนุน โดยการสนับสนุนให้มีการเพาะปลูกพืชเศรษฐกิจมูลค่าสูง 4 ชนิดได้แก่ ผักโมโรเฮยะ, เห็ดมิลค์กี้, เห็ดยามาบชิตาเกะ และข้าวเจ๊กเขยเส้าให้ ซึ่งยังคงเพาะปลูกอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะ (Moroheiya) เป็นผักที่รู้จักในชื่อ “ผักราชาแห่งวิตามิน” จากอียิปต์ มีสรรพคุณเด่นคือ อุดมด้วยวิตามินและแร่ธาตุสูงมาก (วิตามิน A, C, E, K, แคลเซียม, โพแทสเซียม) และ ไฟเบอร์สูง ช่วยเรื่องขับถ่าย ลดคอเลสเตอรอล ควบคุมเบาหวาน ด้านอนุมูลอิสระ เสริมภูมิคุ้มกัน บำรุงสายตา/ผิวพรรณ และมีสารเมือกช่วยเคลือบกระเพาะอาหาร มีฤทธิ์ต้านมะเร็ง ด้านอักเสบ และต้านจุลชีพ สามารถนำไปแปรรูปได้หลากหลาย เช่น ทำซूप ผักน้ำมันหอย ต้มจืด, หรือนำไปแปรรูปเป็นวุ้นเส้น ชา หรือขนมกรอบ เห็นได้ว่าเป็นผักซูเปอร์ฟู้ดที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงมาก มีชื่อเสียงมาตั้งแต่สมัยอียิปต์โบราณ

จากการประสานงาน และร่วมวิเคราะห์กับสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอดอนพุด จึงได้ร่วมกันกำหนดเป้าหมายการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่เศรษฐกิจอย่างสร้างสรรค์ ประจำปีงบประมาณ 2569 กลุ่มอาชีพบ้านหนองมน ในพื้นที่ตำบลบ้านหลวง เป็นชุมชนขนาดเล็กเพียง 3 หมู่บ้าน ประชากรประมาณ 300 หลังคาเรือน จำนวนประมาณ 1,000 คน ซึ่งได้รับการส่งเสริมให้มีปลูกผักโมโรเฮยะ

โครงการนี้จึงดำเนินโครงการเพื่อศึกษาแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผัก ด้วยการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรผักโมโรเฮยะให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ และมีบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เพื่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มจากผลผลิตในพื้นที่ สร้างรายได้ประชาชนในพื้นที่และเพิ่มรายได้ต่อชุมชน อย่างยั่งยืนต่อไป

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผักโมโรเฮยะของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดอนทอง ตำบลดงเตงาว อำเภอดอนพุด จังหวัดสระบุรี
2. เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์และตราสินค้าผลิตภัณฑ์จากผักโมโรเฮยะของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดอนทอง ตำบลดงเตงาว อำเภอดอนพุด จังหวัดสระบุรี

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดอนทอง ตำบลดงเตงาว อำเภอดอนพุด จังหวัดสระบุรี

จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ 25 คน

พื้นที่ดำเนินโครงการ

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดอนทอง ตำบลดงเตงาว อำเภอดอนพุด จังหวัดสระบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

มกราคม 2569 ถึง มิถุนายน 2569

วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อจัดทำแผนปฏิบัติการภายในชุมชน ศึกษาปัญหา และคุณลักษณะของผักโมโรเฮยะ พร้อมทั้งสำรวจความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสมาชิกของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดอนทอง ตำบลดงเตงาว อำเภอดอนพุด จังหวัดสระบุรี โดยการร่วมกันสนทนากลุ่มเพื่อศึกษาสภาพปัญหา อุปสรรค และแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผักโมโรเฮยะ และระดมความคิดในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์จากผักโมโรเฮยะให้แก่กลุ่มฯ จนนำมาสู่การดำเนินโครงการ



ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

ผลผลิต (Output)

ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปผักโมโรเฮยะ เพื่อการบริโภค

ผลลัพธ์ (Outcome)

ประชาชนทั่วไปในพื้นที่ได้รับองค์ความรู้จากการเผยแพร่คลิปวิดีโอแปรรูปผักโมโรเฮยะผ่านสื่อออนไลน์ และนักศึกษาเกิดทักษะวิศวกรรมสังคมจากการปฏิบัติงานจริงในพื้นที่

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

กลุ่มอาชีพนำองค์ความรู้ เทคนิคการแปรรูปกะหล่ำ แบบบรรจุภัณฑ์ และตราสินค้าที่พัฒนาขึ้น ไปใช้ในการผลิตจริงเพื่อออกจำหน่าย สร้างโอกาสในการสร้างรายได้และขยายช่องทางการตลาดออนไลน์



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การพัฒนาผลิตภัณฑ์กระเป๋าดำ ซุมชนชำผักแพว ตำบลชำผักแพว อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี

อาจารย์นิลรัตน์ ปัทม
อาจารย์จิตราพร งามเนตร
นายธนดล ใยน้อย

สาขาวิชาทัศนศิลป์
สาขาวิชาภาษาอังกฤษ
นักวิชาการคอมพิวเตอร์



ความเป็นมาของโครงการ

ท่ามกลางกระแสการเปลี่ยนแปลงของโลกในศตวรรษที่ 21 ประเทศไทยได้กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศภายใต้แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570) โดยมุ่งเน้นการขับเคลื่อนด้วย "เศรษฐกิจสร้างสรรค์" (Creative Economy) ซึ่งเป็นแนวคิดการพัฒนาเศรษฐกิจบนพื้นฐานของการใช้องค์ความรู้ ความคิดสร้างสรรค์ และทรัพย์สินทางปัญญา เชื่อมโยงกับทุนทางวัฒนธรรม เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Creation) ให้กับสินค้าและบริการของชุมชน นอกจากนี้ รัฐบาลยังให้ความสำคัญอย่างยิ่งกับการขับเคลื่อนโมเดลเศรษฐกิจสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน หรือ BCG Model (Bio-Circular-Green Economy) โดยเฉพาะในมิติของ "เศรษฐกิจหมุนเวียน" (Circular Economy) ที่มุ่งเน้นการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าสูงสุด และการจัดการของเสียจากการผลิตให้กลับมามีมูลค่าใหม่ เพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและลดต้นทุนการผลิต (สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2566)

ชุมชนข้าฝักแพว ตำบลข้าฝักแพว อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี เป็นพื้นที่ที่มีบริบททางสังคมและเศรษฐกิจที่เข้มแข็ง มีการรวมกลุ่มอาชีพเพื่อผลิตสินค้าหัตถกรรมและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผ้า เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับครัวเรือน อย่างไรก็ตาม จากการลงพื้นที่สำรวจศักยภาพและจัดเวทีประชาคมร่วมกับกลุ่มผู้ผลิตชุมชน พบว่าผลิตภัณฑ์ "กระเป๋าค่า" ซึ่งเป็นสินค้าหลักของกลุ่ม ยังประสบปัญหาเชิงโครงสร้างที่เป็นอุปสรรคสำคัญต่อการยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดสากล และยังไม่สอดคล้องกับแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์เท่าที่ควร โดยมีประเด็นปัญหาหลัก 2 ประการ ดังนี้

ประการแรกคือ ปัญหาด้านการจัดการวัสดุเหลือใช้และการสร้างมูลค่าเพิ่ม (Waste Management & Value Creation) ในกระบวนการตัดเย็บกระเป๋าและผลิตภัณฑ์ผ้าของชุมชน ก่อให้เกิด "เศษผ้าเหลือทิ้ง" (Fabric Offcuts/Textile Waste) ปริมาณมากในแต่ละวัน ซึ่งโดยปกติเศษวัสดุเหล่านี้นักถูกมองว่าเป็น "ขยะ" ที่ต้องนำไปกำจัดทิ้งโดยการเผาทำลาย หรือขายเป็นเศษผ้าในราคาต่ำมาก การขาดองค์ความรู้ด้านการออกแบบเพื่อสิ่งแวดล้อม (Eco-design) ทำให้ชุมชนสูญเสียโอกาสในการนำเศษวัสดุเหล่านี้นมาสร้างสรรค์เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีมูลค่าสูงกว่าเดิม (Upcycling) ซึ่งหากสามารถนำหลักการออกแบบสร้างสรรค์จากเศษวัสดุมาประยุกต์ใช้ จะช่วยเปลี่ยนขยะให้เป็นทอง ลดต้นทุนวัตถุดิบ และสร้างจุดขายที่เป็นสินค้านวัตกรรมซึ่งกำลังเป็นที่ต้องการของตลาดในปัจจุบัน (กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2565)

ประการที่สองคือ ปัญหาด้านการสื่อสารการตลาดและทักษะภาษาอังกฤษ (International Communication Gap) แม้ว่าอำเภอแก่งคอยและจังหวัดสระบุรีจะเป็นพื้นที่ที่มีศักยภาพด้านการท่องเที่ยว และมีนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติเดินทางเข้ามาอย่างต่อเนื่อง แต่ผู้ประกอบการชุมชนส่วนใหญ่ยังขาดทักษะด้าน "ภาษาอังกฤษธุรกิจ" (Business English) ในการสื่อสารเพื่อการค้าขาย การตั้งชื่อแบรนด์

(Branding) หรือการเขียนคำบรรยายสินค้า (Storytelling) เพื่อบอกเล่าที่มาและคุณค่าของผลิตภัณฑ์ให้ชาวต่างชาติเข้าใจ ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดีจึงมักถูกจำกัดการขายอยู่เพียงในตลาดท้องถิ่น ไม่สามารถขยายตัวสู่ตลาดออนไลน์ข้ามพรมแดน (Cross-border E-commerce) หรือสื่อสารภาพลักษณ์ความเป็นสากลได้ (วิทวัส รุ่งเรืองผล, 2562)

จากสภาพปัญหาและความท้าทายดังกล่าว คณะผู้ดำเนินโครงการจึงเล็งเห็นความสำคัญในการจัดทำโครงการบริการวิชาการเรื่อง "โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์กระเป๋าผ้า ชุมชนชำผักแพว ตำบลชำผักแพว อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี" ขึ้น เพื่อยกระดับขีดความสามารถของชุมชนผ่านกระบวนการบูรณาการการเรียนการสอนกับการทำงานจริง (Work-Integrated Learning) ใน 2 รายวิชา ได้แก่ รายวิชาการออกแบบสร้างสรรค์เศษวัสดุ (Creative Design from Waste Materials): เพื่อถ่ายทอดเทคนิคการนำเศษผ้าและวัสดุเหลือใช้ในชุมชน มาออกแบบและตัดเย็บใหม่ด้วยเทคนิค "อัพไซคลิ่ง" (Upcycling) สร้างลดทลายและผิวสัมผัสใหม่ให้แก่กระเป๋าผ้า ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์หนึ่งเดียวในโลก (One of a kind) และตอบโจทย์เศรษฐกิจหมุนเวียน และรายวิชาภาษาอังกฤษธุรกิจ (Business English): เพื่อพัฒนาระบบการสื่อสารของแบรนด์ชุมชน โดยให้นักศึกษาร่วมกับชุมชนในการสร้างสรรค์ "ชื่อสินค้า" "สโลแกน" และ "ป้ายข้อมูลสินค้า" (Tag/Label) เป็นภาษาอังกฤษที่ถูกต้อง สละสลวย และมีความเป็นมืออาชีพ เพื่อดึงดูดใจลูกค้าชาวต่างชาติ

วัตถุประสงค์ของโครงการ

เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเศษวัสดุให้แก่กลุ่มอาชีพชุมชนชำผักแพว ในการผลิตกระเป๋าผ้าให้มีรูปแบบที่ทันสมัยและสวยงาม

เพื่อพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษสำหรับผู้ประกอบการชุมชน ในการสร้างสรรค์ชื่อสินค้า ฉลากสินค้า และการเล่าเรื่องราวผลิตภัณฑ์ เพื่อยกระดับภาพลักษณ์สินค้าให้เป็นสากลและขยายโอกาสทางการตลาด

เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์กระเป๋าผ้าจากเศษวัสดุเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ชุมชนแก่สมาชิกกลุ่มอาชีพชุมชน ชำผักแพว ตำบลชำผักแพว อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มชุมชนชำผักแพว จำนวน 15 คน

พื้นที่ดำเนินโครงการ

องค์การบริหารส่วนตำบลชำผักแพว ชุมชนชำผักแพว ตำบลชำผักแพว อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

มกราคม 2569 ถึง กุมภาพันธ์ 2569

วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

โครงการการอบรมเชิงปฏิบัติการการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์กระเป๋าผ้า ชุมชนชำผักแพว ตำบลชำผักแพว อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี ดำเนินงานภายใต้กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) โดยเน้นการบูรณาการองค์ความรู้จากรายวิชาสู่การปฏิบัติจริงในชุมชน

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

ผลผลิต (Output)

กระเป๋าผ้าต้นแบบที่ผ่านการออกแบบและตัดเย็บใหม่โดยใช้เศษผ้าเหลือทิ้งในชุมชน มีรูปทรง 3 มิติ ทันสมัย สวยงาม และช่วยลดปริมาณขยะตามหลักเศรษฐกิจ

ผลลัพธ์ (Outcome)

ชุมชนชำผักแพวมีปริมาณขยะและเศษผ้าเหลือทิ้งจากการผลิตลดลง ส่งผลให้สภาพแวดล้อมในหมู่บ้านดีขึ้น ลดการเผาขยะที่ก่อให้เกิดมลพิษในอากาศ

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

นำองค์ความรู้ เทคนิคกระบวนการตัดเย็บอัพไซเคิล (Upcycling) และผลิตภัณฑ์ต้นแบบกระเป๋าผ้าไปผลิตจริงเพื่อจัดจำหน่ายในชุมชนและแหล่งท่องเที่ยว พร้อมทั้งใช้ชุดข้อมูลภาษาอังกฤษ ชื่อแบรนด์ และป้ายสินค้าที่นักศึกษาช่วยพัฒนา ไปใช้ในการทำตลาด พัฒนาบรรจุภัณฑ์ และสื่อสารกับลูกค้านักท่องเที่ยวต่างชาติเพื่อเพิ่มโอกาสทางธุรกิจ



เทพสตรีมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

การยกระดับอัตลักษณ์ชุมชนลาวแอ้ว ตำบลหนองแก ผ่านการพัฒนาตุ๊กตาอีดั่งเชิงสร้างสรรค์

ผศ.ดร.วิฑูรย์ ชิงด้วยทอง
อาจารย์จารุมาศ รักทองหล่อ

สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

ความเป็นมาของโครงการ

กลุ่มชาติพันธุ์ลาวแง้วตำบลหนองแก อำเภพระพุทบาท จังหวัดสระบุรี เป็นชนกลุ่มน้อยที่ถูกกวาดต้อนมาจากอาณาจักรลาว เดิมมีถิ่นฐานอยู่ในเขตชนบทนอกเมืองหรือชานเมืองเวียงจันทร์และหลวงพระบาง (หากเป็นผู้อยู่ในเขตเมืองเวียงจันทร์จะเรียก ลาวเวียง) จึงเป็นที่มาของลาวแง้ว นั่นเอง ชาวลาวแง้ว อพยพมาจากชานเมืองเวียงจันทร์มีมูลเหตุตรงกับเหตุการณ์ในประวัติไทยในสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 3 สมัยกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้น ระหว่างปีพุทธศักราช 2369 – 2371 เจ้าอนุวงศ์เป็นกบฏ จึงทรงโปรดเกล้า ให้ยกทัพไปปราบ 2 ครั้ง เมื่อได้ชัยชนะ โปรดเกล้าให้ทำลายอาณาจักรเวียงจันทร์เสีย เพื่อมิให้ตั้งตัวได้อีกแล้วกวาดต้อนผู้คนมาไว้หัวเมืองรอบกรุงเทพฯ และโปรดเกล้าให้รวมอาณาจักรเวียงจันทร์เข้ากับอาณาจักรสยาม

กลุ่มลาวแง้วที่สำรวจพบ อยู่ในเขตอำเภอเมือง อำเภอบ้านหมี่และอำเภอโคกสำโรง จังหวัดลพบุรี มากที่สุด นอกนั้นก็เป็กลุ่มที่อยู่ดั้งเดิมคือในตำบลทองเอน อำเภออินทร์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี ซึ่งมีชาวลาวแง้วอยู่เกือบทั้งตำบลแล้ว ในเขตวัดม่วง วัดโพธิ์ศรีตำบลอินทร์ อำเภออินทร์บุรี มีคนเชื้อสายลาวแง้วอาศัยอยู่มาก นอกจากนี้ยังมีที่วัดท่าอิฐ วัดเกาะแก้ว วัดดัมภูบางโฉดมศรี ตำบลบุงชีน้ำร้าย อำเภออินทร์บุรี และแถบตำบลบ้านสิงห์วัดสาธุ ตำบลโพรงพงเสือ อำเภอบางระจันก็มีลาวแง้วอาศัยอยู่ส่วนในเขตอำเภอตาคลี จังหวัดนครสวรรค์และอำเภอชัยบาดาล จังหวัดลพบุรี เป็นกลุ่มลาวแง้วที่ขยับขยายหาพื้นที่ทำกินแห่งใหม่ แยกออกจากชุมชนเดิม และอยู่รวมกลุ่มกับคนที่อพยพมาเช่นเดียวกันจนกลายเป็นหมู่บ้านเกิดใหม่อีกหลายแห่ง รวมทั้งที่ตำบลหนองแก อำเภพระพุทบาท จังหวัดสระบุรีเป็นชุมชนลาวแง้ว ในท่ามกลางท้องถิ่นที่มีผู้รู้จักกลุ่มคนยวนมากกว่า ในพื้นที่สระบุรีจึงมีคนเข้าใจว่ามีเฉพาะคนยวน

อาชีพหลักของลาวแง้ว คือ การทำนา ทั้งนาดำและนาหว่าน อาชีพรองลงมาคือ ทำไร่ เช่นไร้ ข้าวโพด ข้าวฟ่าง ถั่วเขียว นอกจากนั้นยังทำสวน มะม่วง มะพร้าว กล้วย ปลูกผักสวนครัวและเลี้ยงเป็ดไก่ และหมูกกลุ่มชาติพันธุ์ลาวแง้วได้วิวัฒนาการอาชีพมาทำเกษตรผสมผสานคล้ายคลึงกับโคกหนองนาโมเดลในปัจจุบัน สมัยก่อนผู้ชายจะออกไปทำไร่ทำนา ส่วนผู้หญิงจะอยู่บ้านเย็บผ้า ทอผ้า และเลี้ยงลูก แม้จะนำเศษผ้า เศษนุ่น มาเย็บเป็นตุ๊กตาไว้ให้ลูกเล่นและเรียกชื่อตุ๊กตานี้ว่า “อีตัง” ที่เป็นอัตลักษณ์ของชาวลาวแง้ว ตำบลหนองแก

จากการสอบถามข้อมูลความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของตำบลหนองแกกับนางสุพรรณ ศรีทองสุข ผู้อำนวยการกองการศึกษา เทศบาลตำบลหนองแก ได้ข้อสรุปว่า ผลิตภัณฑ์ที่ทางตำบลหนองแกต้องการพัฒนา คือ ตุ๊กตาอีดิง ที่อัตลักษณ์ของชุมชนลาวแง้ว ตำบลหนองแก ให้มีความหลากหลายและสามารถเพิ่มอัตราการซื้อให้มากขึ้นหรือบ่อยขึ้น และสามารถสืบสานอัตลักษณ์ของชุมชนลาวแง้ว ตำบลหนองแก ให้อยู่กับลูกหลานไปนานๆ คณะดำเนินการ จึงสนใจดำเนินโครงการการยกระดับอัตลักษณ์ชุมชนลาวแง้ว ตำบลหนองแก ผ่านการพัฒนาตุ๊กตาอีดิงเชิงสร้างสรรค์ ที่ทำให้ชุมชนลาวแง้วพัฒนาผลิตภัณฑ์ตุ๊กตาอีดิงที่ผสมผสานอัตลักษณ์ของชุมชนลาวแง้ว ตำบลหนองแก เพื่อให้เกิดการสร้างมูลค่าเพิ่มและเป็นของที่ระลึกของชุมชนชุมชนลาวแง้ว ตำบลหนองแก ให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น

วัตถุประสงค์ของโครงการ

เพื่อศึกษาและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับอัตลักษณ์ของชุมชนลาวแง้ว ตำบลหนองแก เพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์

เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ตุ๊กตาอีดิงที่ผสมผสานอัตลักษณ์ของชุมชนลาวแง้ว ตำบลหนองแก เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและเป็นของที่ระลึกของชุมชน

เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์และตราสินค้าผลิตภัณฑ์ตุ๊กตาอีดิงของชุมชนลาวแง้ว ตำบลหนองแก

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มชาติพันธุ์ลาวแง้วตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี

จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ 30 คน

พื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มชาติพันธุ์ลาวแง้วตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี บ้านเลขที่ 11 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

มกราคม 2569 ถึง มิถุนายน 2569

วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

คณะทำงานได้ดำเนินงานสอดคล้องตามวัตถุประสงค์โครงการ แบ่งออกเป็น 4 กิจกรรมหลัก ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 การศึกษาและรวบรวมข้อมูลอัตลักษณ์ชุมชน ลงพื้นที่สัมภาษณ์เชิงลึก และสนทนากลุ่ม ร่วมกับปราชญ์ชุมชน ผู้นำท้องถิ่น เพื่อรวบรวมข้อมูลทางประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม และรูปแบบดั้งเดิมของตุ๊กตาอีดิ่ง



กิจกรรมที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ตุ๊กตาอีดิ่งที่ผสมผสานอัตลักษณ์ของชุมชนลาวแง้ว ตำบลหนองแก เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและเป็นของที่ระลึกของชุมชน เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ตุ๊กตาอีดิ่งเชิงสร้างสรรค์ โดยการนำข้อมูลอัตลักษณ์มาออกแบบ และสร้างผลิตภัณฑ์ตุ๊กตาอีดิ่งต้นแบบ 1-2 รูปแบบ จากนั้นให้ผู้เชี่ยวชาญและชุมชนร่วมประเมิน เพื่อปรับปรุงให้เป็นของที่ระลึกที่สร้างมูลค่าเพิ่มได้ ตลอดจนการวิเคราะห์ต้นทุนผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ชุมชนสามารถวิเคราะห์ต้นทุนและตั้งราคาขายได้อย่างเหมาะสม



กิจกรรมที่ 3 การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และตราสินค้า ร่วมสนทนากลุ่มเพื่อวิเคราะห์ปัญหาบรรจุภัณฑ์เดิม ระดมความคิดและดำเนินการออกแบบพัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ใหม่ตามความต้องการของผู้ผลิตและผู้บริโภค



ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

ผลผลิต (Output)

ตุ๊กตาอิติงที่ผสมผสานอัตลักษณ์ของชุมชนลาวแจ้ว มีความหลากหลายเชิงสร้างสรรค์ เพื่อเป็นของที่ระลึกสร้างมูลค่า

ผลลัพธ์ (Outcome)

ชุมชนและเทศบาลตำบลหนองแกเกิดการบูรณาการทำงานร่วมกับสถาบันการศึกษาเพื่อสืบสานวัฒนธรรมท้องถิ่น

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

แกนนำกลุ่มและสมาชิกนำองค์ความรู้ด้านการออกแบบ ตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับ ไปผลิตตุ๊กตาอิติงรูปแบบใหม่จำหน่ายเป็นของที่ระลึกของชุมชนเพื่อสร้างรายได้จริง









OTOP
One Tambon One Product

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี
321 ต.นารายณ์มหาราช ต.ทะเลชุบศร อ.เมืองลพบุรี จ. ลพบุรี 15000
โทร : 090 008 4248, 036 421 448 WWW.MANSCI.TRU.AC.TH