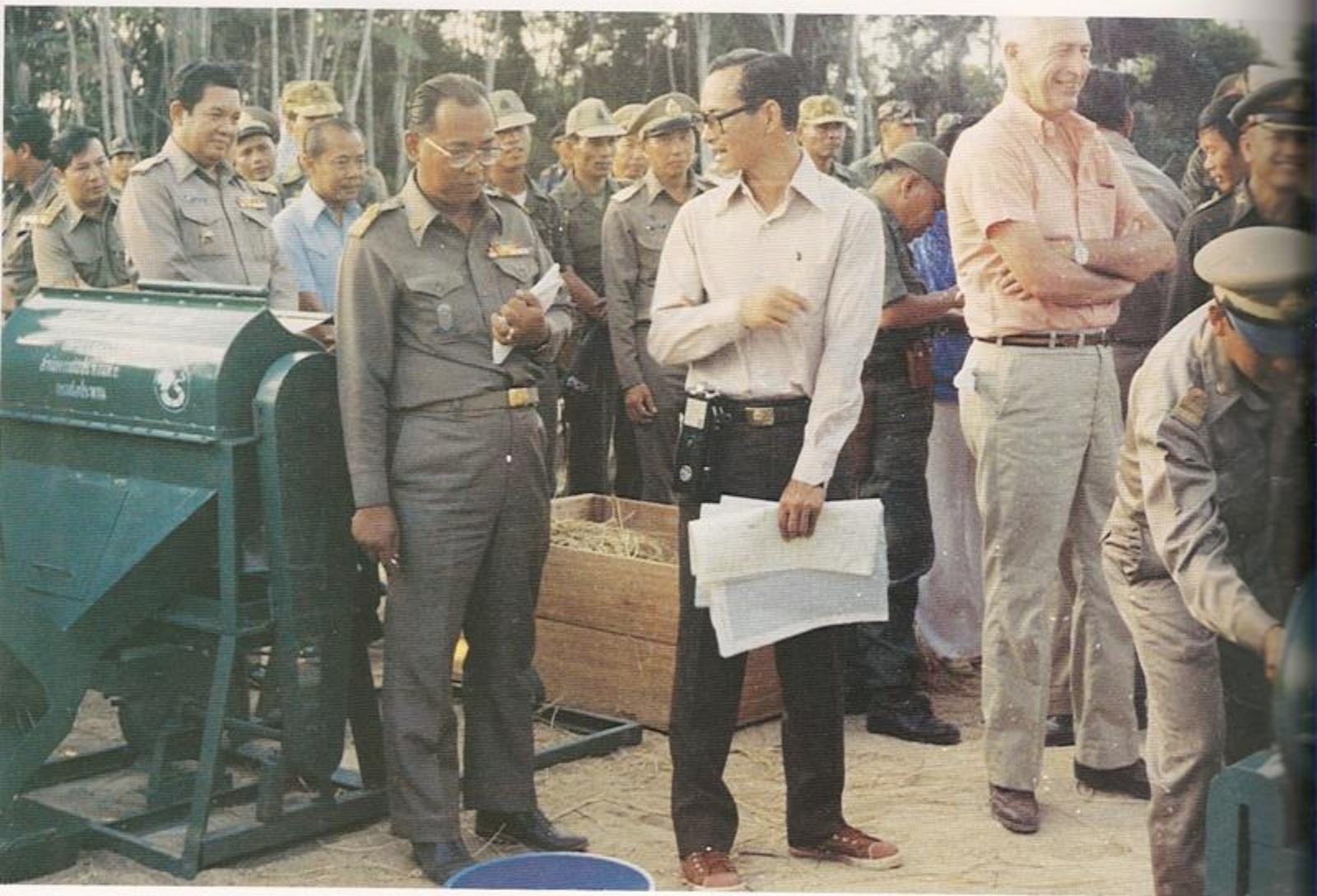


พ ระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว
กับงานด้านเกษตรอุตสาหกรรม



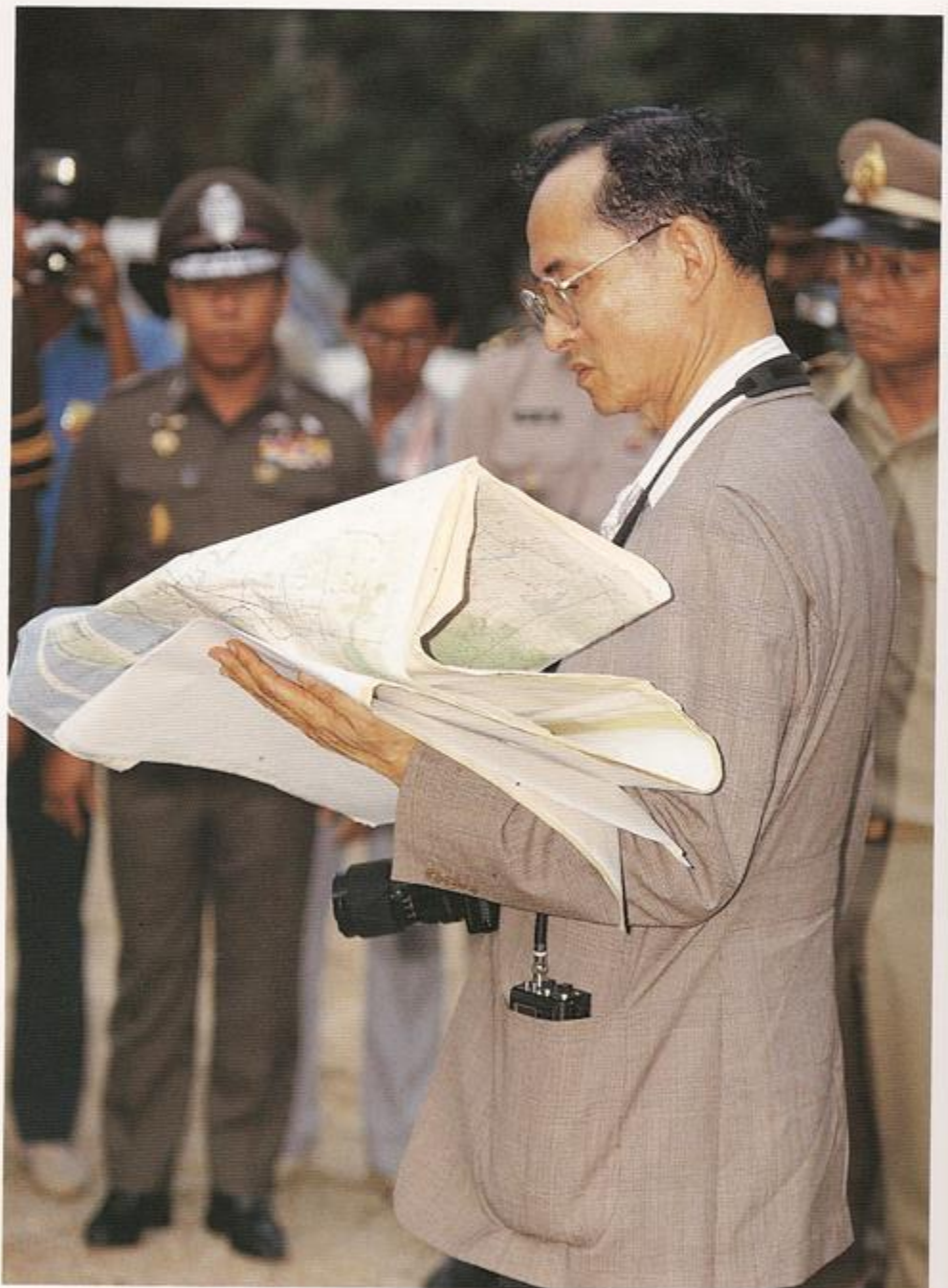
พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมีพระราชดำรัสในโอกาสที่คณะกรรมการ สหกรณ์การเกษตร สหกรณ์นิคม สหกรณ์ประมงและสมาชิกผู้รับนมสด เข้าเฝ้าฯ ณ โครงการสวนพระองค์สวนจิตรลดา เมื่อวันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๓๐ ว่า

“.....สมัยนี้ก็ต้องมีการดัดแปลงผลิตผลที่มี เช่นข้าวก็ต้องสี แล้วในที่นี้ก็มีนมก็ต้องปรับปรุงนมนั้นให้ขายได้ เช่น การทำให้นมนั้นเก็บอยู่นานกว่า ๑ วัน เพราะตามธรรมชาตินมโดยเฉพาะในประเทศร้อน อย่างประเทศไทยเก็บไว้ไม่กี่ชั่วโมงก็จะเสีย ฉะนั้นก็ต้องมีวิธีการที่จะดัดแปลงให้เก็บไว้ได้ เพื่อที่จะส่งไป สู่ตลาดได้และเป็นนมที่มีคุณภาพดี.....”

“.....หลักการของสถานที่นี้ก็คือจะต้องดูว่าผลิตผล ผลิตอย่างไร ตั้งแต่ต้น เช่น ในที่นี้ก็มีเครื่องเลี้ยงโคนม มีการปลูกข้าวและ ปลูกพืชอื่น ๆ เป็นการทดลอง และจากนั้นมีการค้นคว้าวิจัยว่าจะดัดแปลงผลิตผลเหล่านั้นอย่างไร สำหรับให้ไปสู่ผู้บริโภค เช่น โคนมก็ให้นมซึ่งผ่านกรรมวิธีต่าง ๆ เพื่อที่จะเป็นนมสำหรับผู้บริโภค นมสำหรับเก็บไว้ได้นานหน่อย หรือข้าวก็มีโรงสีสำหรับ สีข้าว แล้วก็ส่งไปให้แก่สมาชิก ทั้งนมก็มีสมาชิกที่รับนม เป็นประจำวัน ฉะนั้น ก็เป็นกิจการที่ครบวงจรตั้งแต่ต้น คือ การผลิตแต่ต้นและมาดัดแปลง เสร็จแล้วก็ได้จำหน่ายและบริโภค ซึ่งทุกสิ่งทุกอย่างเกี่ยวข้องกับการเกษตรนี้ก็เช่นเดียวกัน ต้องผลิต ดัดแปลง จำหน่าย และบริโภคคือใช้ ถ้าตลอด ทางเป็นไปโดยดีและแต่ละคนก็ได้ทำด้วยความซื่อสัตย์สุจริต ด้วยความตั้งใจดี ด้วยความมีหลักวิชาที่ดี ทุกคนก็ได้ประโยชน์ ทุกคนได้รับผลดี ไม่ว่าจะผู้ที่ผลิต ไม่ว่าจะผู้ที่ดัดแปลง ไม่ว่าจะผู้ที่ บริโภค ได้ประโยชน์ทั้งนั้น และทำให้ส่วนรวมของเรามี ความมั่นคงได้.....”

พระราชดำรัสดังกล่าวแสดงการมองกิจการกรรมการเกษตรอย่างครบวงจร ตั้ง แต่เริ่มต้นปลูกหรือผลิตจนถึงนำผลผลิตไปขาย

พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงทราบดีว่าปัญหาของเกษตรกรไทย ส่วนใหญ่อยู่ที่การขาดความรู้ ทั้งวิชาการในด้านเกษตรและความรู้ในด้านการตลาด ส่วนใหญ่มีความรู้เท่าที่บรรพบุรุษจะถ่ายทอดมาให้ การผลิตจึงเป็นการเกษตรเพื่อยังชีพ การที่จะก้าวไปถึงขั้นเกษตรอุตสาหกรรมจำเป็นจะต้องมีความเข้าใจเรื่องการวางแผนการเพาะปลูก การดูแล การเก็บเกี่ยว คือ ต้องมีความประณีตในการผลิต และมีวินัยในการผลิต จึงจะได้ผลิตผลที่มีคุณภาพ ขณะเดียวกันก็ต้องมีความรู้ในการยืดอายุผลผลิตเพื่อขายให้ได้ราคา มิใช่มุ่งแต่จะขายวัตถุดิบอย่างเดียว คือต้องมีความรู้ในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ เพื่อที่จะให้ได้ราคาที่ดีกว่าเดิม กล่าวโดยสรุปก็คือ เป็นผู้ผลิตที่ได้ประสิทธิผลสูงสุด



พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงสนพระราชหฤทัยในการเกษตร
อุตสาหกรรม ความซื่อสัตย์ได้จากโครงการต่างๆ ที่ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ
ให้ทำการวิจัยเพื่อหาผลสรุป ในโครงการสวนพระองค์สวนจิตรลดาและ
โครงการในพระราชดำริต่างๆ แนวทางที่ทรงใช้ ได้แก่ การพัฒนาด้านการเกษตร
และการพัฒนาด้านการตลาด

การพัฒนาด้านการเกษตร คือ การให้ความรู้และวิทยาการในการผลิต
โดยทรงนำผลที่ได้จากการทดลองมาพระราชทานให้นำไปปฏิบัติ ทำให้เกษตรกร
มีความรู้เพิ่มขึ้น เช่น รู้จักปลูกพืชผักเมืองหนาวหลายหลากชนิด รู้จักพืชพันธุ์
หรือเลี้ยงสัตว์ที่เหมาะสมกับสภาพพื้นที่ รู้จักปลูกพืชเศรษฐกิจชนิดใหม่ เป็นต้น
นอกจากความรู้ที่ได้ เกษตรกรยังต้องพัฒนาความสามารถให้เหมาะสมที่จะ
ดำเนินการในการทำเกษตรอุตสาหกรรม กล่าวคือ ต้องรู้จักวางแผนการผลิต
และมีวินัยในการผลิต เพื่อควบคุมคุณภาพของผลผลิต

การพัฒนาด้านการตลาด คือ การทำให้ผลผลิตขายได้ในราคาที่
เหมาะสม โดยทรงสนับสนุนให้เกษตรกรรวมกลุ่มกัน จัดตั้งเป็นหมู่บ้านสหกรณ์
การเกษตรเพื่อจะได้มีอำนาจต่อรองในการซื้อขาย ดังเช่น ศูนย์สาธิตสหกรณ์
การเกษตรหุบกระพง จังหวัดเพชรบุรี พัฒนาวิธีการบรรจุหีบห่อและเก็บรักษา
ผลผลิต เช่น ผลิตภัณฑ์จากโครงการหลวง ตลอดจนแปรรูปผลผลิตที่ได้เป็น
ผลิตภัณฑ์หลากหลากชนิด โดยจัดตั้งเป็นโรงงานขนาดเล็กในระดับหมู่บ้าน
ที่ชาวบ้านสามารถทำเองได้ เช่น โรงงานหีบน้ำมันปาล์มขนาดเล็กซึ่งทรง
มอบหมายให้มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ไปศึกษาพัฒนาต้นแบบ ฯลฯ



โรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูป : โครงการต้นแบบถ่ายทอดเทคโนโลยี

สืบเนื่องมาจากการที่มีพระมหากษัตริย์คุณโปรดเกล้าฯ ให้ตั้งโครงการหลวงขึ้นในภาคเหนือเพื่อพัฒนาชาวเขา และแนะนำการปลูกพืชอื่นๆ แทนฝิ่น ทำให้ผลผลิตของราษฎรเพิ่มมากขึ้น ปัญหาที่ตามมาคือเกิดภาวะผลผลิตทางการเกษตรล้นตลาด ราษฎรจำต้องขายในราคาต่ำ

พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวจึงมีพระราชดำริให้จัดตั้งโรงงานแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรขนาดย่อมขึ้น เพื่อรองรับผลผลิตทางการเกษตรของราษฎร โดยนำมาแปรรูปเพื่อถนอมผลผลิตเหล่านั้นให้สามารถเก็บไว้ได้นาน และส่งจำหน่ายเป็นรายได้ต่อไป

ปัจจุบัน มีโรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูป ๕ แห่ง ได้แก่

๑. โรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูป ตำบลแม่ฮ่อง อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ เริ่มดำเนินการ พ.ศ. ๒๕๑๕

๒. โรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูป ตำบลป่าซาง อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ เริ่มดำเนินการ พ.ศ. ๒๕๑๗

๓. โรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูป ตำบลเต่างอย กิ่งอำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดสกลนคร เริ่มดำเนินการ พ.ศ. ๒๕๒๕

๔. โรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูป ตำบลโนนดินแดง อำเภอละหานทราย จังหวัดบุรีรัมย์ เริ่มดำเนินการ พ.ศ. ๒๕๒๕

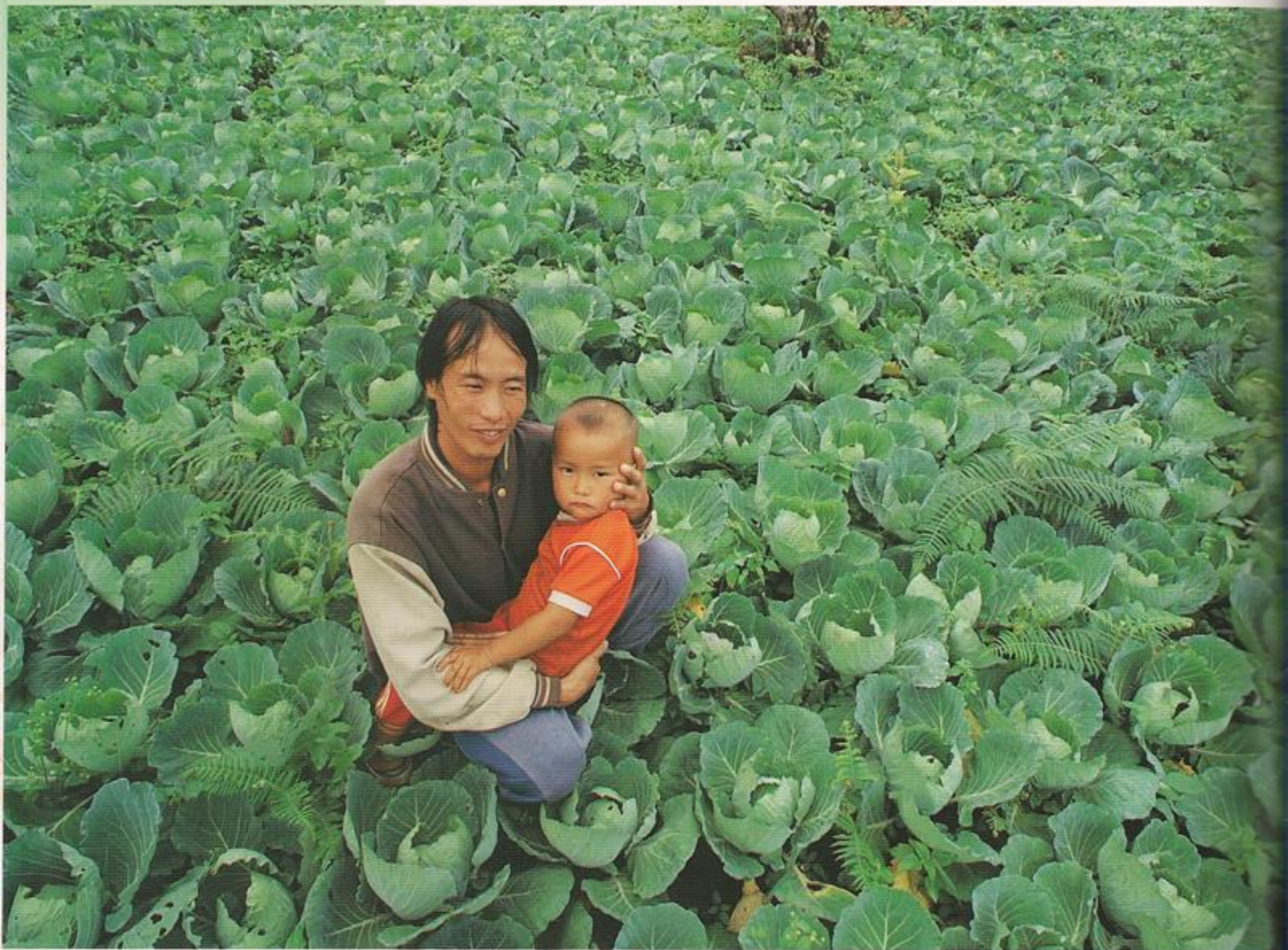
๕. โรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูป มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โรงงานหลวงทางภาคเหนือ ๒ โครงการแรก เดิมตั้งขึ้นภายใต้โครงการอาหารสำเร็จรูปในพระบรมราชานุเคราะห์ชาวเขา ซึ่งหม่อมเจ้าภีศเดช รัชนี เป็นผู้ควบคุมดูแล เพื่อเป็นตลาดรองรับผลผลิตผักและผลไม้เมืองหนาว ซึ่งโครงการหลวงได้ไปแนะนำให้เกษตรกรและชาวเขาปลูกทดแทนฝิ่น โรงงานทั้ง ๒ แห่ง มีบทบาทส่งเสริมให้ชาวเขาและชาวบ้านซึ่งอยู่ในบริเวณที่ตั้งโรงงาน ปลูกพืชผักเพื่อส่งโรงงานในราคาประกัน และโรงงานให้สินเชื่อเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับชาวเขาและเกษตรกรในท้องถิ่นของโรงงาน

ส่วนโรงงานหลวงทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ตั้งขึ้นภายใต้โครงการตามพระราชดำริ ซึ่งหม่อมเจ้าจักรพันธ์เพ็ญศิริ จักรพันธุ์ องคมนตรี เป็นผู้ควบคุม ต่อมาได้เข้าไปอยู่ภายใต้คณะกรรมการบริหารโรงงานหลวง ซึ่งมีสำนักงาน กปร. เป็นเลขานุการ เพื่อพัฒนาอาชีพและเพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกรที่อยู่ในพื้นที่แทรกซึมของผู้ก่อการร้ายและในเขตใกล้ชายแดน โดยในระยะแรกได้

สนับสนุนให้ราษฎรปลูกมะเขือเทศเพื่อส่งเข้าโรงงานผลิตเป็นมะเขือเทศ
เข้มข้น ส่งไปขายในกรุงเทพฯ และแหล่งผลิตปลากระป๋อง ต่อมาได้สนับสนุน
ให้ปลูก ข้าวโพดฝักอ่อน เพื่อบรรจุกระป๋องส่งขายต่างประเทศโดยตรง ซึ่ง
ประสบความสำเร็จเป็นอย่างดี

จุดมุ่งหมายสำคัญของโรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูป คือ การยกระดับ
ความเป็นอยู่ของเกษตรกร บทบาทหลักของโรงงานนี้จึงเป็นการพัฒนาระบบ
ทางการเกษตรให้ครบวงจร โดยกิจกรรม ๓ อย่าง ได้แก่ การผลิตพืชเกษตร
ในเชิงเกษตรอุตสาหกรรม การแปรรูปผลิตภัณฑ์ในกระบวนการอุตสาหกรรม
เกษตร และการพัฒนาด้านตลาด





การผลิตพืชเกษตรในเชิงเกษตรอุตสาหกรรม

โรงงานหลวงได้ทำหน้าที่เป็นต้นแบบในการสร้างเสริมศักยภาพของราษฎร โดยการช่วยพัฒนาเกษตรกรให้เข้าใจระบบเกษตรอุตสาหกรรม เพื่อจะได้ปลูกพืชผลส่งโรงงานได้ เพราะการปลูกพืชในระบบนี้จะต้องมีคุณภาพและปริมาณที่เหมาะสม เกษตรกรต้องมีความเข้าใจเรื่องการวางแผนการเพาะปลูก การดูแล และการเก็บเกี่ยวให้สัมพันธ์กับช่วงเวลา ปริมาณและคุณภาพของวัตถุดิบ

โรงงานหลวงจึงทำหน้าที่เป็นตัวกลางระหว่างเกษตรกรกับตลาดรับซื้อ โดยศึกษาความต้องการของตลาด นำมาวางแผนการผลิตและส่งเสริมเกษตรกร จัดระบบสมาชิกให้เกษตรกรผลิตพืชเกษตรส่งโรงงาน โดยมีการประกันราคาที่จะรับซื้อแน่นอน สนับสนุนด้านวิชาการ จัดหาปัจจัยที่สำคัญในการผลิตโดยการให้สินเชื่อ ทั้งนี้ โดยอาศัยการประสานงานกับเจ้าหน้าที่เกษตรตำบล และเกษตรอำเภอในท้องที่



ผลิตภัณฑ์ตอยคำ

การสร้างเสริมศักยภาพหรือเพิ่มขีดความสามารถให้แก่เกษตรกรเป็นหน้าที่สำคัญยิ่ง เพราะในการผลิตพืชเกษตรในเชิงอุตสาหกรรมนี้ ตัวแปรสำคัญที่จะกำหนดความสำเร็จหรือล้มเหลวก็คือตัวเกษตรกรเอง เกษตรกรจะต้องมีวินัย มีความซื่อสัตย์ จะต้องคุมคุณภาพของผลผลิตที่ส่งเข้าโรงงานได้ มิฉะนั้นจะมีผลกระทบโดยตรงต่อผลิตภัณฑ์ที่จะออกจากโรงงาน และกระทบต่อระบบการตลาด หากเกษตรกรขาดวินัย ขาดเทคโนโลยีสำหรับการผลิตพืชส่งโรงงานแล้ว ก็จะไม่มีการจ้างงานเอกชนเข้ามาตั้งเพื่อเป็นตลาดรองรับพืชผลในท้องถิ่นนั้นเลย

ดังนั้น โรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูปจึงเน้นความสำคัญของการถ่ายทอดเทคโนโลยีและการให้การศึกษาศึกษาเกษตรกรเกี่ยวกับการอุตสาหกรรมเกษตร สมดังที่ ดร. ศักรินทร์ ภูมिरัตน์ ผู้ดำเนินงานโครงการโรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูปได้เล่าออกอากาศทางสถานีวิทยุกระจายเสียงแห่งประเทศไทย เมื่อวันที่ ๑๘ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๕ ว่า “.....ทรงมีพระราชดำริเสมอว่า โรงงานนี้จะต้องเป็นส่วนหนึ่งของหมู่บ้าน จะต้องเป็นส่วนหนึ่งของชุมชน จะเป็นโรงงานแยกออกมาโดดๆ ไม่ได้ เพราะว่าจะต้องมีบทบาทในการส่งเสริมการเรียนรู้ของชาวบ้านเป็นที่ฝึกนอกเหนือไปจากอุตสาหกรรมเกษตร ระบบการทำงาน ฝึกอย่างอื่นๆ เป็นคล้ายๆ กับหน่วยงานซึ่งถ่ายทอดความรู้ ถ่ายทอดเทคโนโลยีให้ชาวบ้านด้วยครับ.....”

การแปรรูปผลิตภัณฑ์ในกระบวนการอุตสาหกรรมเกษตรและตลาด

เป็นการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ โดยใช้เทคโนโลยีการผลิตในโรงงาน ซึ่งได้รับความร่วมมือจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าฯ ธนบุรี

ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตออกมา ได้แก่ ผลิตภัณฑ์แปรรูปและอาหารกระป๋องในเครื่องหมายสินค้าว่า “ดอยคำ”

ผลิตภัณฑ์แปรรูป ได้แก่ แยมสตรอเบอรี่ แยมพลัม แยมฝรั่ง แยมท้อ แป้งข้าวสาลี ขนมปัง ข้าวโพดเม็ดยุ่ย ข้าวโพดครีม สาลี่อบแห้งแช่แข็ง ลูกอมท้อ ลูกอมพลัม บัวลอย ผักกาดดองปรุงรส ท้อแช่น้ำผึ้ง ท้อสุกแช่แข็ง พลัมแช่แข็ง ลิ้นจี่แช่แข็งอบแห้ง มะละกอแก้ว ดอกเก๊กฮวยแห้ง สับปะรดอบแห้ง เห็ดหอมแห้ง ลูกแพรอบแห้ง ผักแห้งอนามัย สตรอเบอรี่อบแห้ง ต้นหอมอบแห้ง กระเทียมอบแห้ง ตังฉ่าย กาแฟคั่ว น้ำผึ้งลิ้นจี่ น้ำผึ้งลำไย

อาหารกระป๋อง ได้แก่ น้ำกระเจี๊ยบเข้มข้น น้ำเก๊กฮวยเข้มข้น น้ำเสาวรสเข้มข้น น้ำบัวเข้มข้น น้ำสตรอเบอรี่เข้มข้น น้ำมะเขือเทศเข้มข้น น้ำฝรั่งพร้อมดื่ม น้ำกระเจี๊ยบพร้อมดื่ม น้ำพลัมพร้อมดื่ม ลำไยในน้ำเชื่อม ลิ้นจี่ลอยแก้ว สาลี่ลอยแก้ว ท้อลอยแก้ว เงาะลอยแก้ว เงาะในน้ำเชื่อมสอดไส้ สับปะรด เห็ดแชมปิญองในน้ำเกลือ ผักกาดดอง ถั่วแดงหลวงในน้ำเกลือ และ สตรอเบอรี่ลอยแก้ว

ผลผลิตเหล่านี้มีวางจำหน่ายในท้องตลาดและขายได้ราคาตามกลไกตลาดในปี พ.ศ. ๒๕๓๑ สินค้าของโครงการหลวงซึ่งใช้เครื่องหมาย “ดอยคำ” ได้รับรางวัลเกียรติยศมาตรฐานสินค้าไทยส่งออกในสาขาผัก ผลไม้สด และผลไม้กระป๋องส่งออกดีเด่นประจำปี ๒๕๓๑ จาก Thai Expo Award, 1988

โครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดา : สถานีทดลองเพื่อการพัฒนา

พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงริเริ่มโครงการส่วนพระองค์เกี่ยวกับการเกษตรกรรมขึ้นภายในบริเวณสวนจิตรลดา เป็นเสมือนสถานีทดลอง ลองผิดลองถูก ให้เกษตรกรได้ใช้ประโยชน์จากผลที่ได้ โดยนำไปปรับใช้ให้เหมาะกับท้องถิ่นของตน



โรงสีข้าวตัวอย่างสวนจิตรลดา เป็นตัวอย่างหนึ่งของการพยายามหาวิธีการเก็บรักษาข้าว และวิธีการสีข้าวให้เสียหายน้อยที่สุด โดยในปี พ.ศ. ๒๕๑๔ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ข้าราชการในพระองค์รวมกลุ่มกันขึ้นในรูปสหกรณ์ และพระราชทานทอดรองจ่ายพระราชทรัพย์ส่วนพระองค์เป็นจำนวนเงิน ๑๐๐,๐๐๐ บาท ให้เริ่มกิจการโรงสีข้าวตัวอย่างแบบสหกรณ์ เพื่อดำเนินการจัดซื้อข้าวเปลือกในราคาเป็นธรรมมาเก็บรักษาไว้ เพื่อสีเป็นข้าวสารจำหน่ายในราคายุติธรรม

โรงสีข้าวตัวอย่างนี้เป็นโรงสีแบบใช้ระบบเหวี่ยง ออกแบบโดย หม่อมราชวงศ์เทพฤทธิ์ เทวกุล ประกอบด้วยอาคารโรงสี ยุ้งฉางเก็บข้าวเปลือกทำด้วยไม้ ขนาดความจุ ๑๕ เกวียน และฉางเหล็กทรงกลมมีที่ระบายอากาศ จำนวน ๒ ฉาง จุกข้าวเปลือกได้ฉางละ ๑๕ เกวียน ต่อมาในปี พ.ศ. ๒๕๑๕ ทรงพระกรุณา-



นางมือเฮาะ สะ สมาชิกสหกรณ์
หมู่บ้านปุย อำเภอดากโบ
จังหวัดนราธิวาส นำข้าวมาสี
ในโรงสีข้าวพิกุลทอง

โปรดเกล้าฯ ให้สร้างฉางข้าวขนาดบรรจุ ๕๐๐ เกวียน ตามแบบของกรม-
สหกรณ์พาณิชย์และธนกิจ

ได้มีผู้น้อมเกล้าฯ ถวายเครื่องสีข้าวแบบต่างๆ ให้ทรงทดลองอีกหลายราย
ท้ายสุดทางกองเกษตรวิศวกรรม ได้รับแนวพระราชดำริมาออกแบบและปรับปรุง
เครื่องสีข้าวที่มีขนาดเล็กแต่มีประสิทธิภาพสูง สามารถแยกปลายข้าวและข้าว
ท่อนอกได้ ซึ่งก็ได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานแก่กลุ่มเกษตรกร
นำไปใช้ต่อไป เช่น โรงสีข้าวพิกุลทอง ในหมู่บ้านสหกรณ์ปุย ตำบลเกาะสะท้อน
อำเภอดากโบ จังหวัดนราธิวาส พระองค์ได้พระราชทานโรงสีข้าวให้กลุ่ม
เกษตรกร ดำเนินงานในรูปสหกรณ์ ให้เป็นศูนย์กลางในการพัฒนาระบบธนาคาร
ข้าวและบริการสีข้าวเปลือกให้แก่ราษฎร



ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้จากโครงการสวนพระองค์อันเกิดจากการแปรรูป
ผลิตผลทางการเกษตร ที่สำคัญ ได้แก่

ผลิตภัณฑ์นม น้านมโคสดในระยะแรกที่ขายในสวนจิตรลดาเป็น
น้านมที่ได้จาก “โรงโคนมสวนจิตรลดา” ซึ่งตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. ๒๕๐๕ บรรจุ
นมใส่ขวดปิดปากขวดด้วยกระดาษแก้วรัดยาง จำหน่ายให้แก่ข้าราชการ
ภายในสวนจิตรลดา ต่อมาเมื่อจำนวนโคนมเพิ่มขึ้นจึงทำให้สามารถผลิตออกมา
จำหน่ายแก่บุคคลภายนอกในละแวกใกล้เคียงได้ และได้เปลี่ยนการบรรจุเป็น
ใส่ถุงพลาสติกสีดำแทนในปี พ.ศ. ๒๕๑๑ ในปี พ.ศ. ๒๕๑๒ เป็นช่วงที่เกิดภาวะ
น้านมดิบล้นตลาด ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ดำเนินการช่วยเหลือผู้เลี้ยง
โคนม โดยตั้ง “ศูนย์รวมนมสดสวนจิตรลดา” ขึ้น เพื่อซื้อนมดิบจากสหกรณ์
และฟาร์มโคนมต่างๆ ที่ผลิตมากเกินไปเกินความต้องการของตลาด และได้ตั้ง “โรง
นมผงสวนดุสิต” ขึ้นเป็นโรงงานขนาดย่อมโดยมี หม่อมราชวงศ์ เทพฤทธิ์
เทวกุล เป็นผู้ออกแบบ เพื่อแปรรูปนมสดให้เป็นนมผงที่มีคุณภาพดี สามารถ
เก็บไว้ได้นาน และเพื่อเป็นโรงงานตัวอย่างให้แก่ผู้สนใจและสมาชิกผู้เลี้ยงโคนม
ทั่วประเทศได้มาเห็นและศึกษาวิธีการผลิตนมผง

ปัจจุบัน โรงนมผงสวนดุสิตเป็นโรงนมผงแห่งเดียวในประเทศไทย ซึ่งนอกจากจะผลิตนมผง ทั้งนมผงหวานบรรจุถุงและบรรจุกระป๋องแล้วยังสามารถใช้อุปกรณ์ของโรงงานนี้ผลิตทอปปิ้งนม น้ำกลั่นสำหรับบริโภคบรรจุขวด และน้ำกลั่นสำหรับแบดเดอริยชนิดอีกด้วย

ในด้านนมสดนั้น ในปี พ.ศ. ๒๕๑๙ ศูนย์รวมนมสวนจิตรลดาได้ซื้อเครื่องพาสเจอร์ไรส์และเครื่องโฮโมจีไนส์ที่มีประสิทธิภาพสูงแทนเครื่องมือเดิม ทำให้การผลิตนมสดมีคุณภาพดีขึ้น จึงรับนมจากสหกรณ์หนองโพและจากโคนมสวนจิตรลดาผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ใช้เครื่องหมาย “นมสดสวนจิตรลดา” จำหน่ายให้กับสมาชิกและโรงเรียนต่างๆ ในราคาถูกเป็นพิเศษเพื่อส่งเสริมสุขภาพและพละนาถัยให้แก่เยาวชน

ปัจจุบันนมสดสวนจิตรลดาบรรจุถุง ๒๒๕ มิลลิลิตร บรรจุขวด ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร มีหลายรสให้เลือกทั้งรสจืด รสหวานกลิ่นวานิลลา รสหวานกลิ่นสละ และรสโกโก้

นมเม็ดสวนดุสิต เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขายดีมากที่สุดโดยเฉพาะนมเม็ดช็อคโกแลตซึ่งผลิตไม่พอขาย พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมีพระราชประสงค์ให้ผลิตนมเม็ดเพื่อส่งเสริมโภชนาการแก่ผู้บริโภค โดยเฉพาะเด็กๆ ที่ไม่ชอบดื่มน้ำนมสดและผู้ใหญ่ที่มีปัญหาสุขภาพสามารถพกพาไปได้สะดวก ทั้งยังช่วยให้การดำเนินงานโรงนมผงคล่องตัวยิ่งขึ้น เพราะรับนมซื้อนมจากโรงนมผงสวนดุสิตมาผลิตนมเม็ด โรงนมเม็ดสวนดุสิตจึงเกิดขึ้นเมื่อ พ.ศ. ๒๕๒๗

ในปัจจุบัน นมเม็ดสวนดุสิต มีทั้งรสนม รสช็อคโกแลตและรสกาแฟ บรรจุในซองๆ ละ ๒๐ เม็ด

ผลิตภัณฑ์จากโรงเนยแข็งสวนจิตรลดา โรงเนยแข็งสวนจิตรลดา เกิดขึ้นสืบเนื่องมาจากในปี พ.ศ. ๒๕๒๙ คณะกรรมการบริหารของบริษัทสหกรณ์ ซี.ซี. ฟริสแลนด์ ประเทศเนเธอร์แลนด์ ซึ่งเป็นบริษัทแม่ของบริษัทโฟรโมสต์ฟริสแลนด์ (ประเทศไทย) ได้น้อมเกล้าฯ ถวายเครื่องมือสำหรับผลิตเนยแข็งเนื่องในวาระที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมีพระชนมพรรษาครบ ๕ รอบ ในปี พ.ศ. ๒๕๓๐ ซึ่งในวาระเดียวกันนี้ทางโครงการสวนจิตรลดาได้เตรียมสร้างอาคารโรงเนยแข็งเพื่อเฉลิมพระเกียรติ โดยใช้เงินกำไรสะสมของโรงนมเม็ดและศูนย์รวมนมเป็นค่าใช้จ่ายในการก่อสร้าง

ในปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้จากโรงเนยแข็งแห่งนี้ ได้แก่

- เนยแข็ง “มหามงคล” ชื่อตามที่สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี พระราชทาน มี ๓ ชนิด ได้แก่ gouda cheese เนยแข็งชนิดปรุงร แต่งบรรจุในถุงพลาสติกในระบบสุญญากาศ ขนาด ๒๕๐ กรัม และ cheddar cheese

- ไอศกรีม ๖ รส ได้แก่ รสสตอเบอร์รี่ วานิลลา กะทิ กาแฟ ช็อกโกแลต และรสเผือก ขนาดบรรจุ ๘๐ กรัม
- นมสดปราศจากไขมัน บรรจุในถุงพลาสติกพอยล์ ขนาด ๒๒๕ ซีซี และขวดพลาสติกขนาด ๕๐๐ ซีซี
- เนยสด บรรจุในกล่องพลาสติก
- คุกกี้เนยสด เป็นผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่ใช้เนยสดจืดรลดาเป็นวัตถุดิบในการผลิต บรรจุในกล่องพลาสติกใส
- โยเกิร์ตพร้อมดื่ม มี ๔ รส ได้แก่ รสอ่อน รสมะนาว รสสตอเบอร์รี่ และรสส้ม บรรจุในถุงพลาสติกพอยล์
- นมชั้นหวาน เป็นผลิตภัณฑ์บรรจุในรูปแบบใหม่ คือหลอดลามิเนต ขนาด ๑๒๐ กรัม เพื่อสะดวกในการพกพา





ผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้ โครงการน้ำผลไม้คั้นเป็นโครงการที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมีพระราชดำริให้ทดลองเป็นตัวอย่าง เพื่อส่งเสริมให้เกษตรกรเปลี่ยนอาชีพจากการทำนามาเป็นการปลูกพืชอื่นทดแทน และเพื่อส่งเสริมให้คนไทยได้ดื่มน้ำผลไม้ที่มีคุณภาพสูงมากขึ้น

โครงการนี้เริ่มขึ้นในปี พ.ศ. ๒๕๒๗ เนื่องจากศูนย์รวมนมสวนจิตรลดา ได้เลิกใช้เครื่องพาสเจอร์ไรส์แอดดีนของเก่าซึ่งใช้มานานในการผลิตนม จึงได้นำมาใช้ในการผลิตน้ำผลไม้แทน โดยทดลองผลิตน้ำส้ม น้ำอ้อยและน้ำกระเจี๊ยบออกมา ปรากฏว่าได้รับความนิยมมาก จึงส่งเสริมให้เกษตรกรตั้งกลุ่มดำเนินงานในรูปสหกรณ์การเกษตรเพื่อจัดตั้งเป็นโรงงานแปรรูปน้ำผลไม้ ดังเช่นที่จังหวัดพระนครศรีอยุธยา โครงการส่วนพระองค์ สวนจิตรลดา ได้ร่วมมือกับกรมส่งเสริมสหกรณ์ กระทรวงเกษตรฯ จัดตั้ง สหกรณ์อ้อยคั้นลาดบัวหลวง ขึ้นที่ ตำบลหลักชัย อำเภอลาดบัวหลวง ซึ่งเกษตรกรที่นี่เดิมทำนา แต่ประสบปัญหาผลผลิต ราคาตกต่ำ ขาดทุนมาตลอด จึงเปลี่ยนมาทำไร้อ้อยแทน ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๒๓ แต่ก็ประสบปัญหาถูกกดราคา จึงได้รวมกลุ่มตั้งเป็นสหกรณ์เพื่อรวมกันขาย เมื่อได้รับการส่งเสริมในปี พ.ศ. ๒๕๒๗ จึงรวมกลุ่มจัดตั้งเป็นสหกรณ์และสร้างโรงงานน้ำอ้อยคั้นพาสเจอร์ไรส์โดยใช้ฝีมือช่างไทยทั้งหมด ผลิตน้ำอ้อยพาสเจอร์ไรส์ ออกมาขายในท้องตลาด เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถให้ผลตอบแทนแก่สมาชิกได้ดีกว่าก่อนมาก

ในปี พ.ศ. ๒๕๓๓ จึงได้ตั้งโรงงานน้ำผลไม้พาสเจอร์ไรส์ขึ้นในสวนจิตรลดา ผลิตน้ำผลไม้บรรจุขวดพลาสติกขนาดครึ่งลิตรและขนาด ๑ ลิตร ได้แก่ น้ำมะม่วง น้ำขิง น้ำเก๊กฮวย น้ำอ้อย น้ำมะตูม น้ำสับปะรด น้ำกระเจี๊ยบ น้ำมะนาว น้ำลำไย น้ำใบเตย น้ำแก้ว น้ำตะไคร้ และผลิตน้ำผลไม้เข้มข้น ได้แก่ น้ำมะม่วง บรรจุแก้วขนาด ๗๕๐ ซีซี

ต่อมาได้ขยายงานผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้เป็นบรรจุกระป๋องขึ้นในปี พ.ศ. ๒๕๓๕ โดยใช้ภาชนะชนิดเปิดฝ่ายาบรรจุกระป๋องพร้อมดื่ม และเพิ่มผลิตภัณฑ์ บางชนิด ได้แก่ น้ำผึ้งผสมมะนาวกระป๋อง น้ำมะขาม น้ำกาแฟดำ น้ำเห็ดหลินจือ น้ำสับปะรด และน้ำแพชชั่น

โครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดายังมีผลิตภัณฑ์อื่นๆ อีก เช่น กระดาษสา ที่ทำจากต้นปอสา เห็ดหลินจือจากโรงเพาะเห็ด เอทิลแอลกอฮอล์จากกากน้ำตาล ฯลฯ ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ล้วนเป็นที่ยอมรับว่า “คุณภาพดี ราคาถูก”

คุณสริน สมิตะพินทุ รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหารโครงการส่วนพระองค์ สวนจิตรลดา ซึ่งได้รับใช้เบื้องพระยุคลบาทมากกว่า ๒๐ ปี ได้ให้สัมภาษณ์ นิตยสารผู้หญิง ฉบับเดือนมิถุนายน พ.ศ. ๒๕๓๙ ถึงโครงการส่วนพระองค์ เหล่านี้ว่า “การทำกำไรไม่ใช่นโยบายของเรา แต่ทุกโครงการจะต้องเลี้ยงตัวเองได้ การทำแบบที่เราทำที่นี่ แน่ใจแล้วว่าราษฎรจะต้องมีกำไรแน่ๆ พระองค์อยากให้ มีสหกรณ์เล็กๆ เหล่านี้กระจายไป และเติบโตเหมือนสหกรณ์หนองโพ ซึ่งเกือบ ๓๐ ปีแล้วที่เติบโตแข็งแรงจากการที่เขาทำโรงนมมา..อยากให้ มีสหกรณ์แบบนี้ หลายๆสหกรณ์ ทั้งความเจริญในหมู่บ้านเองแล้วก็พละนาถนอมของเด็กๆ ก็จะได้ ด้วย.....”

โครงการส่งเสริมอุตสาหกรรมน้ำมันปาล์มขนาดเล็ก : โครงการเพื่อชาวสวนปาล์ม

พืชเศรษฐกิจตัวใหม่ของภาคใต้ที่นิยมกัน คือ ปาล์มน้ำมัน ชาวสวน ปาล์มนิยมปลูกเป็นสวนขนาดเล็ก กระจัดกระจายอยู่ทั่วไปนับตั้งแต่จังหวัดกระบี่ ลงไป เกษตรกรมักจะประสบปัญหาการส่งผลปาล์มไปยังโรงหีบน้ำมันปาล์ม ซึ่ง ในช่วงแรกๆ มีโรงงานขนาดใหญ่อยู่ที่จังหวัดกระบี่เท่านั้น การขนส่งที่ไม่สะดวก ทำให้น้ำมันที่อยู่ในลูกปาล์มเสื่อมลงตามระยะเวลา รายได้ที่เกษตรกรควรได้รับ ก็ลดลงตามไปด้วย

ปาล์มน้ำมัน



พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงห่วงใยชาวสวนปาล์มเหล่านี้ จึงมีพระราชดำริให้มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ทำการศึกษาวิจัยพัฒนาต้นแบบโรงงานหีบน้ำมันปาล์มขนาดเล็กในระดับที่ชาวบ้านจะสามารถดำเนินการเองตามลำพังได้ หลังจากที่ได้มีการพัฒนาต้นแบบเสร็จแล้ว มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ได้ไปติดตั้งเครื่องหีบขนาด ๑ ตันที่โรงงานสหกรณ์นิคมอ่าวลึก จังหวัดกระบี่ โดยใช้ต้นทุนไปเป็นเงินประมาณ ๒๐๐,๐๐๐ บาท เท่านั้น ปรากฏว่ามีขนาดเล็กเกินไปไม่เหมาะสมกับปริมาณผลปาล์มที่ผลิตได้ กลุ่มเกษตรกรจึงได้ขอให้ทางมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ขยายโรงงานเป็น ๖ ตัน ปรากฏว่าได้ผลดี นอกจากจะหีบเอาน้ำมันปาล์มออกมาแล้ว ยังได้นำเอากากของลูกปาล์มไปแปรรูปเป็นอาหารสัตว์ และเอาใช้น้ำมันปาล์มมาทำสบู่จำหน่ายได้อีกด้วย

โรงงานสกัดน้ำมันปาล์มขนาดเล็กนั้นนอกจากจะมีราคาถูกแล้ว ยังได้ช่วยลดค่าขนส่งและลดการสูญเสียคุณภาพของผลปาล์ม เกษตรกรสามารถกำหนดระยะเวลาการขายผลปาล์มของตัวเองได้และสามารถพัฒนาผลผลิตให้ได้ประโยชน์สูงสุด

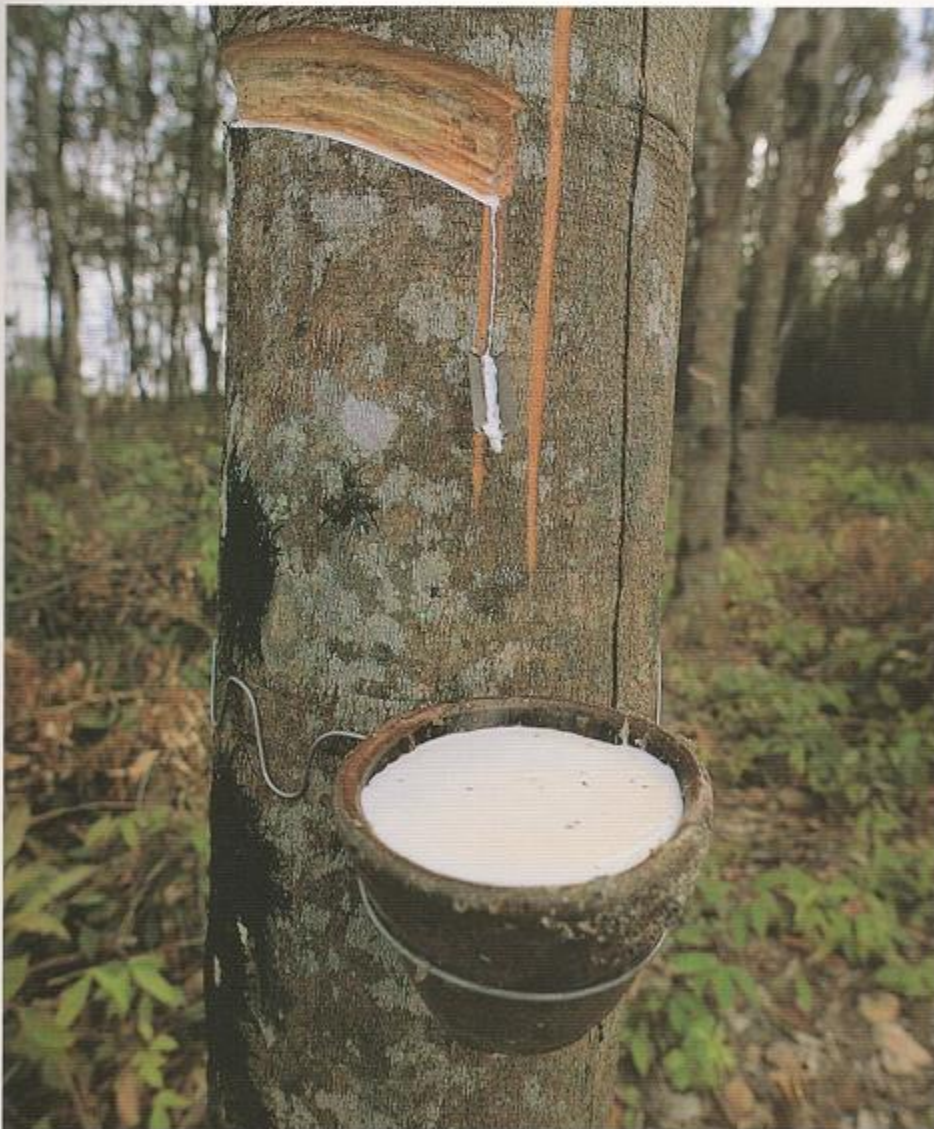
ปัจจุบันในศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทองจังหวัดนราธิวาส ก็มีพระราชดำริให้จัดสร้างโรงงานสกัดและแปรรูปน้ำมันปาล์มขนาดเล็ก เพื่อแปรรูปผลผลิตที่ได้จากการทดลองตลอดจนถึงการแปรรูปผลผลิตน้ำมันปาล์มเพื่อการบริโภค

กล่าวได้ว่า โครงการส่งเสริมอุตสาหกรรมปาล์มน้ำมันขนาดเล็กเป็นโครงการศึกษาวิจัยด้านเกษตรอุตสาหกรรมที่มีประสิทธิภาพ สามารถยกระดับการครองชีพในภาคใต้ให้ดีขึ้น

ศูนย์ศึกษาการพัฒนา : การยกระดับเกษตรกรสู่อุตสาหกรรมเกษตร

วัตถุประสงค์ประการหนึ่งของศูนย์ศึกษาพัฒนาอันเนื่องมาจากพระราชดำรินอกภูมิภาคต่างๆ คือ การส่งเสริมการปลูกพืชเศรษฐกิจ และการนำผลผลิตทางการเกษตรมาแปรรูปเป็นสินค้าเกษตรอุตสาหกรรม อาจกล่าวได้ว่า ศูนย์ศึกษาการพัฒนาฯ ก็คือ การแปรผลสรุปของโครงการพระราชดำรินในการพัฒนาโดยเฉพาะในด้านการเกษตรในยุคต้นๆ มาสู่ชุมชน เป็นแหล่งเรียนรู้และถ่ายทอดวิทยาการ เพื่อยกระดับเกษตรกรสู่การเกษตรอุตสาหกรรมที่เหมาะสมกับภูมิภาค

ผลิตภัณฑ์ยาง ชาวภาคใต้มีสำนวนภาษาซึ่งสะท้อนวิถีชีวิตสำนวนหนึ่งว่า “ตื่นสายให้ปลูกสวนพร้าว ตื่นเช้าให้ปลูกสวนยาง” ชาวสวนยางต้องตื่นเช้า เพราะการกรีดยางที่ให้น้ำยางที่มีปริมาณและคุณภาพดี ต้องทำตอนตี ๓ ตี ๔ ชาวสวนยางจึงต้องเป็นคนขยัน



ยางพาราเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญในภาคใต้ สามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมได้ เดิมงานอุตสาหกรรมยางนั้นโครงการศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทองฯ ได้ดำเนินการงานวิจัยทดสอบการแปรรูปจากผลิตภัณฑ์ยาง และได้แปรรูปผลิตภัณฑ์ยางในรูปแบบต่างๆ เช่น จานรองแก้ว เบาะพองน้ำ เท้าเทียม เป็นต้น จนกระทั่งประสบผลสำเร็จ และได้มอบหมายให้ศูนย์วิจัยยางสงขลา สถาบันวิจัยยาง กรมวิชาการเกษตร รับผิดชอบดำเนินงานตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๒๖

ในปี พ.ศ. ๒๕๒๘ สถาบันวิจัยยางได้ขยายแผนงานเป็นแผนงานการศึกษาการพัฒนาอุตสาหกรรมยางธรรมชาติครบวงจร ซึ่งประกอบไปด้วยอุตสาหกรรมการผลิต อุตสาหกรรมแปรรูปยางดิบ อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์จากยาง การตลาดและการค้า ในด้านอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์จากยางนั้น ได้จัดทำโครงการย่อยหลายโครงการ เช่น ศึกษาสูตรและวิธีผลิตเท้าเทียม ผลิตภัณฑ์รองเท้า ยางพองน้ำรองพรม เป็นต้น และเมื่อปี พ.ศ. ๒๕๓๒ กรมวิชาการเกษตรได้จัดสร้างโรงงานผลิตภัณฑ์ยางขนาดเล็กที่เขาสำหนัก เพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมยางธรรมชาติครบวงจร

ในปัจจุบันโครงการศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทองฯ ได้มุ่งเน้นผลผลิตยางจากสวนยางของศูนย์ฯ และของเกษตรกรในหมู่บ้านรอบศูนย์เป็นหลัก โดยนำน้ำยางสดที่ได้มาผลิตน้ำยางข้นในโรงงานอุตสาหกรรมยางของศูนย์ น้ำยางข้นที่ได้จะจำหน่ายให้แก่โรงงานในพื้นที่ใกล้เคียง และองค์การสวนยางส่วนหนึ่งส่วนทางน้ำยางนำมาผลิตเป็นยางเครป น้ำยางข้นที่ได้อีกส่วนหนึ่งจะนำเข้ามาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ยางเพื่อเพิ่มราคา ในระยะแรกนี้สามารถผลิตพองน้ำรองเสื่อกระจูดและพองน้ำเบาะรองนั่งได้



เก็บน้ำยาง



การรีดยางและตากยางแผ่น



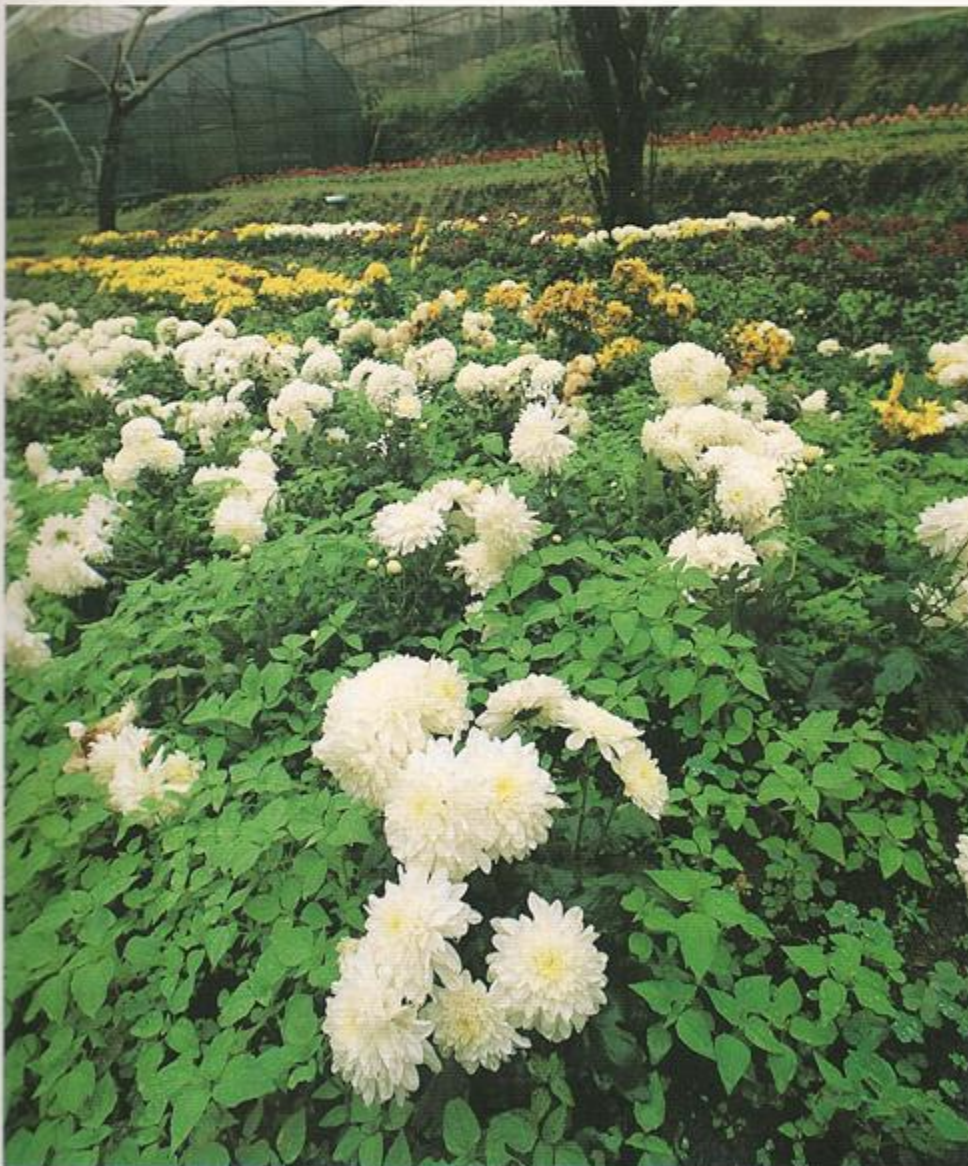
ผลิตภัณฑ์จากถั่วเขียว ถั่วเขียวเป็นพืชที่สามารถนำมาแปรรูปเป็น
วุ้นเส้นและซีอิ๊วได้ ในปี พ.ศ. ๒๕๒๗ คุณศรีวิทย์ สิงหะคเชนทร์ ผู้วิจัยการทำ
วุ้นเส้นจากถั่วเขียวตามโครงการพระราชดำริ ณ ศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทอง
ได้ทดลองทำแปงถั่วเขียวตามกรรมวิธีดั้งเดิมเพื่อถวายทอดพระเนตร พระบาท
สมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ได้พระราชทานคำแนะนำว่า

**“โปรตีนที่ล้างออกไปนั้นไปไหนหมด โปรตีนเป็นของที่มี
ประโยชน์ต้องทิ้งไป ควรหาทางนำโปรตีนกลับมาใช้ประโยชน์”**

ด้วยพระราชดำรัสดังกล่าว คุณศรีวิทย์จึงได้ตั้งคณะทำงานวิจัยเป็น ๒ คณะ
ผลก็คือ ได้ออกแบบเครื่องมือผลิตแปงและวุ้นเส้นขนาดเล็ก ซึ่งประกอบด้วย
เครื่องบดและกรองแยกกากในชุดเดียวกันสำหรับศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทองฯ
ซึ่งต่อมาได้ขยายผลไปยังศูนย์ศึกษาการพัฒนาภูพานฯ และศูนย์ศึกษาการ
พัฒนาเขาหินซ้อนฯ ตามลำดับ และได้วิจัยสูตรซีอิ๊วที่มีคุณภาพโดยการสกัด
เอาโปรตีนที่ได้จากการล้างแปงถั่วเขียวมาผลิตเป็นซีอิ๊ว

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแปรรูปผลผลิตการเกษตรตามศูนย์ศึกษาฯ ต่างๆ
ยังอยู่ในขั้นเริ่มต้น ถึงแม้ว่ายังไม่ได้ผลเต็มที่ แต่ก็ทำให้เกษตรกรเห็นแนวทาง
ขยายอาชีพจากเดิมได้ นับเป็นการยกระดับทักษะอาชีพของเกษตรกร

อาจกล่าวสรุปแนวพระราชดำรินี้ในด้านเกษตรอุตสาหกรรมได้ว่า ทรง
ต้องการให้เกษตรกรพึ่งตนเองให้ได้มากที่สุด ถึงแม้ว่าในสภาพเศรษฐกิจปัจจุบัน
จะไม่เอื้อให้เกษตรกรยืนอยู่บนลำแข้งของตนเอง สำหรับเกษตรกรโดยทั่วไป
ที่มีปัจจัยการผลิตพร้อมอยู่แล้ว คือ มีที่ดิน มีผลผลิต ก็ทรงส่งเสริมให้มีการ
จัดองค์การ เพื่อพัฒนาความรู้ พัฒนาทักษะวิชาชีพ โดยศึกษาแบบอย่างได้จาก
โครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดา และโครงการต่างๆ ในศูนย์ศึกษาการพัฒนาฯ
เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาองค์กรของตนให้เจริญก้าวหน้า และสามารถ
ดำเนินการเชิงธุรกิจที่ทำกำไรได้ด้วยการพึ่งตนเอง ส่วนเกษตรกรที่ขาดปัจจัยใน
การผลิต ไม่สามารถพึ่งตัวเองได้ ก็ทรงพยายามยกระดับความรู้ เพิ่มศักยภาพ
ของตัวเกษตรกรเพื่อให้เข้าใจและสามารถอยู่ในระบบการผลิตแบบอุตสาหกรรมได้



ดอกเบญจมาศ

การขยายผลสู่ราษฎร : ผลผลิตอาหารของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านป่าไผ่ จังหวัดเชียงใหม่

สมาชิกผู้ขาย	บัญชี	ทุน	จำนวนเงิน	ลำดับ	รวมหน้ทั้งหมด 979 คน มีเงิน 4,895.0 บาท				ลำดับ	ชื่อ	แหล่งผลิต	บัญชี		
					ชื่อ	แหล่งผลิต	บัญชี	จำนวนเงิน						
ไผ่ใหญ่	125	40	1,000	30	นายถวิล	ทองหล่อ	221	5	150	40	นางจิวา	ไทยใจดี	95/	
ชาตอ้ง	110	40	1,000	31	นายประสิทธิ์	ทองหล่อ		2	100	41	นายสุจิน	สุวรรณ	33	
ทองแดง	114	50	1,000	32	นางจาวง	บ้านไร่	36/1	40	1,000	42	นายพิง	บ้านไร่	227	
ทองแดง	111	15	450	33	นางชนอย	บ้านไร่		2	100	43	นายประย	บ้านไร่	54	
ทองแดง	41	15	450	34	นายประย	บ้านไร่		40	2,000	44	นายสุจิน	บ้านไร่	3/	
ทองแดง	4	40	1,000	35	นายสุจิน	บ้านไร่		40	1,000	45	นายสุจิน	บ้านไร่	4/	
ทองแดง	7/4	40	1,000	36	นายสุจิน	บ้านไร่		14	1,000	46	นายสุจิน	บ้านไร่	1/	
ทองแดง	101	40	1,000	37	นายสุจิน	บ้านไร่		40/1	40	2,000	67	นายสุจิน	บ้านไร่	5/
ทองแดง	79/1	4	400	38	นายสุจิน	บ้านไร่		46	40	1,000	68	นายสุจิน	บ้านไร่	18
ทองแดง	113	10	1,000	39	นายสุจิน	บ้านไร่		10/1	10	100	47	นายสุจิน	บ้านไร่	7
ทองแดง	10	40	1,000	40	นายสุจิน	บ้านไร่		14/1	2	100	70	นายสุจิน	บ้านไร่	1/
ทองแดง	100	40	1,000	41	นายสุจิน	บ้านไร่		14/1	2	100	71	นายสุจิน	บ้านไร่	4/
ทองแดง	11	40	1,000	42	นายสุจิน	บ้านไร่		10/1	2	100	72	นายสุจิน	บ้านไร่	9
ทองแดง	10/1	1	50	43	นายสุจิน	บ้านไร่		36/1	20	1,000	73	นายสุจิน	บ้านไร่	3
ทองแดง	11	40	1,000	44	นายสุจิน	บ้านไร่		11/1	40	1,000	74	นายสุจิน	บ้านไร่	1
ทองแดง	20/1	11	550	45	นายสุจิน	บ้านไร่		40	10	500	75	นายสุจิน	บ้านไร่	1
ทองแดง	7/1	11	550	46	นายสุจิน	บ้านไร่		11/1	20	1,000	76	นายสุจิน	บ้านไร่	1
ทองแดง	11/1	1	100	47	นายสุจิน	บ้านไร่		11/1	10	1,000	77	นายสุจิน	บ้านไร่	1
ทองแดง	130	2	100	48	นายสุจิน	บ้านไร่		17	1	50	78	นายสุจิน	บ้านไร่	1
ทองแดง	141	3	150	49	นายสุจิน	บ้านไร่		2/1	20	1,000	79	นายสุจิน	บ้านไร่	1
ทองแดง	38	100	1,000	50	นายสุจิน	บ้านไร่		7/1	1	50	80	นายสุจิน	บ้านไร่	1
ทองแดง	42/1	3	150	51	นายสุจิน	บ้านไร่		10/1	2	100	81	นายสุจิน	บ้านไร่	1
ทองแดง	154	4	200	52	นายสุจิน	บ้านไร่		45	2	100	82	นายสุจิน	บ้านไร่	1
ทองแดง	59	10	500	53	นายสุจิน	บ้านไร่		200	1	50	83	นายสุจิน	บ้านไร่	1
ทองแดง	35	2	1,000	54	นายสุจิน	บ้านไร่		4/1	5	250	84	นายสุจิน	บ้านไร่	1
ทองแดง	13	2	1,000	55	นายสุจิน	บ้านไร่		7/1	40	2,000	85	นายสุจิน	บ้านไร่	1
ทองแดง	7	2	100	56	นายสุจิน	บ้านไร่		13	2	100	86	นายสุจิน	บ้านไร่	1
ทองแดง	9	10	500	57	นายสุจิน	บ้านไร่		7/1	2		87	นายสุจิน	บ้านไร่	1
ทองแดง	20	2	100	58	นายสุจิน	บ้านไร่		6/1	5	500	88	นายสุจิน	บ้านไร่	1
ทองแดง	11	10	500	59	นายสุจิน	บ้านไร่		19/1	1	50	89	นายสุจิน	บ้านไร่	1

บัญชีสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านป่าไผ่

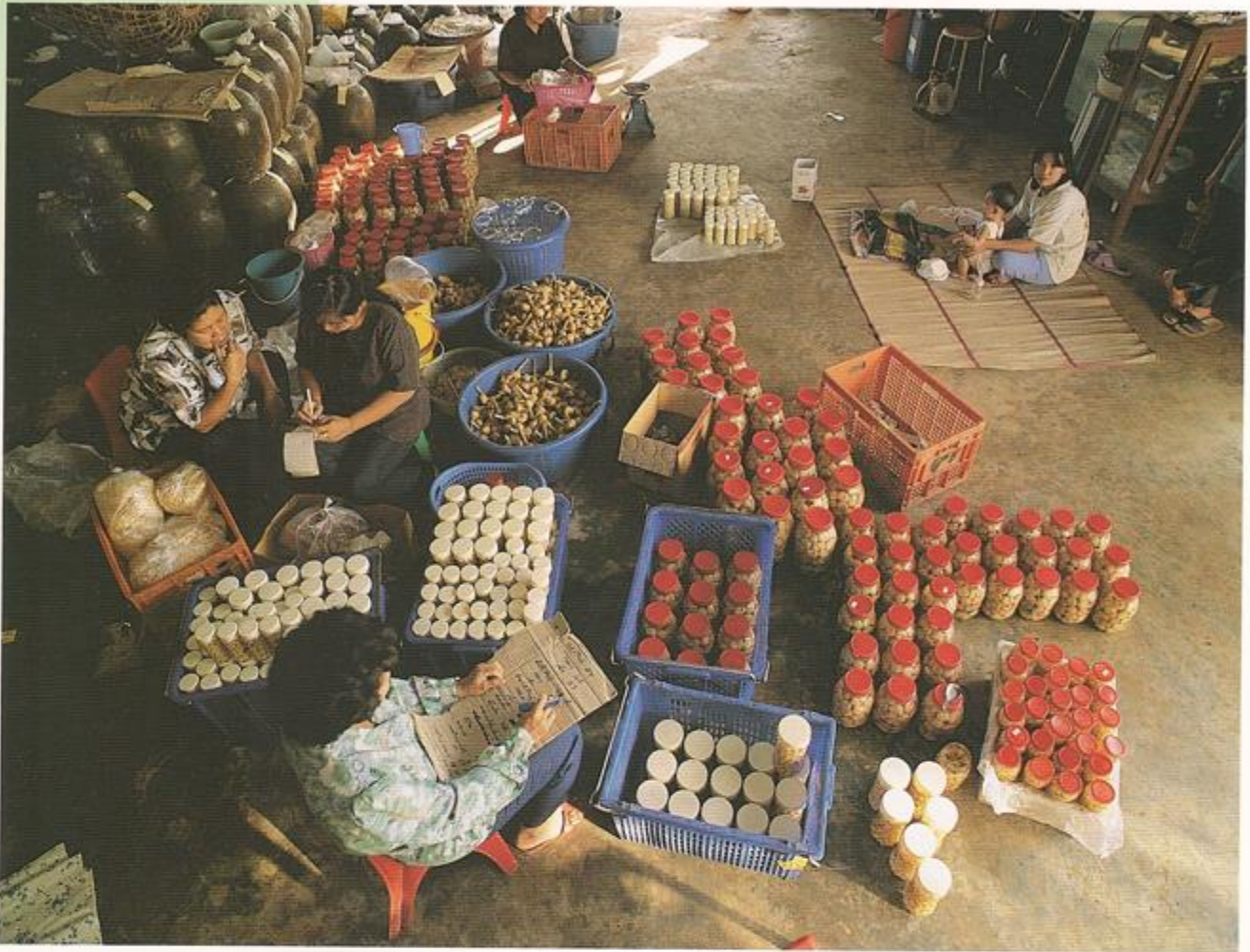
บ้านป่าไผ่ หมู่ ๒ ตำบลแม่โป่ง อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ เป็นหมู่บ้านรอบศูนย์ของศูนย์ศึกษาการพัฒนาห้วยฮ่องไคร้ แต่เดิมก่อนที่จะตั้งศูนย์ฯ ขึ้น ชาวบ้านมีอาชีพทำไร่ ปลูกถั่ว หอม กระเทียม บางก็ตัดไม้ตามดอย

เมื่อโครงการศูนย์ศึกษาการพัฒนาห้วยฮ่องไคร้จัดตั้งขึ้น ตั้งแต่ปี ๒๕๒๖ เป็นต้นมา ผลประโยชน์ที่ได้กับราษฎรคือ มีคลองส่งน้ำ ทำให้ราษฎรร้อยละ ๙๐ หันมาทำการเกษตรอย่างจริงจัง ได้ผลผลิตเป็นที่น่าพอใจ จนในปี พ.ศ. ๒๕๓๒ ได้เกิดภาวะกระเทียมราคาตก กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านป่าไผ่จึงรวมตัวกันแปรรูปกระเทียม มีวิทยากรจากกรมส่งเสริมการเกษตรมาช่วยสอนการดองกระเทียมดองผลไม้ ดังนั้น การดองกระเทียมและผลไม้จึงเกิดขึ้นตั้งแต่นั้นมา

ในปัจจุบัน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านป่าไผ่มีสมาชิกถือหุ้น ๑๔๖ คน โดยมีนางฟองนวล ธาตุอินจันทร์ เป็นประธานกลุ่ม มีสมาชิก ๑๐ คน มาทำงานประจำในโรงงานดองกระเทียมและผลไม้แห่งนี้ นอกจากนี้ยังผลิตน้ำพริกแดง และน้ำพริกปูอีกด้วย



กระเทียมดองและไร่กระเทียมที่บ้านป่าไม้ อ.ดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่



กระเทียมดอง ผลิต ๘ เดือนในแต่ละปี ดองทั้งกระเทียมโทนและกระเทียมหัวใหญ่ โดยไปรับซื้อกระเทียมที่จังหวัดลำปาง เชียงราย และอำเภอเชียงดาว จังหวัดเชียงใหม่ ส่วนกระเทียมหัวใหญ่รับซื้อจากเกษตรกรในหมู่บ้าน การดองกระเทียมเริ่มในช่วงปลายเดือนกุมภาพันธ์จนถึงท้ายปี ใช้เวลาดอง ๑ เดือนก็ส่งขายได้

มะม่วงดอง ผลิต ๗ เดือนต่อปี โดยรับซื้อมะม่วงแก้วจากเกษตรกรในหมู่บ้าน ดองมะม่วงครั้งละ ๓๐,๐๐๐ กก. บรรจุถุงพลาสติกจำหน่าย และยังทำกระท้อนดองจำหน่ายเช่นกัน

ในปัจจุบันผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านป่าไผ่ขายดีมาก มีจำหน่ายทั้งในจังหวัดเชียงใหม่ และกรุงเทพมหานคร เป็นตัวอย่างหนึ่งของการทำเกษตรอุตสาหกรรมที่เกิดขึ้นจากความร่วมมือร่วมใจของราษฎรในการผลิตและจัดจำหน่ายเอง



The End.

Coming soon on the next

โปรดติดตามเร็ว ๆ นี้