

หัวข้อแผนงานวิจัย	การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ลำไย อบแห้งสีทองด้วยการจัดการความรู้ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน บ้านเหมืองกวก หมู่ 5 ต.มะเขือแจ้ อ.เมือง จ.ลำพูน
ชื่อหัวหน้าแผนงาน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์สมบัติ สิงฆราช
ชื่อนักวิจัย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์สมบัติ สิงฆราช ผู้ช่วยศาสตราจารย์เดชวิทย์ นิลวรรณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์มานพ ชุ่มอุ่น ผู้ช่วยศาสตราจารย์วาริพัฒน์ มงคลสมัย
คณะวิชา	คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัย	มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
ปีการศึกษา	2551

บทคัดย่อ

แผนงานวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพ ศักยภาพการบริหารจัดการกลุ่มแบบมี
ส่วนร่วมในกระบวนการผลิตลำไยอบแห้งสีทอง พัฒนารูปแบบการบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชน
อย่างบูรณาการในการผลิตและจำหน่ายลำไยอบแห้งสีทองทั้งด้านการผลิต การระดมทุนของชุมชน
การบริหารจัดการแบบมีส่วนร่วม การตลาดและการบัญชี ตลอดจนเพื่อหารูปแบบการพัฒนา
วิสาหกิจชุมชนภายใต้การพึ่งพาทรัพยากรภายในชุมชนท้องถิ่นของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านเหมือง
กวก หมู่ 5 ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูนและเผยแพร่องค์ความรู้ที่ได้จากงานวิจัยสู่
เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนท้องถิ่นอื่นๆ

แผนงานวิจัยได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยการออกแบบสอบถามสำหรับกลุ่มประชากร
ทั้งหมด สอบถามผู้ผลิตลำไยอบแห้งในเขตพื้นที่บ้านเหมืองกวก หมู่ 5 และบ้านใหม่เหมืองกวก หมู่
19 ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน จำนวน 37 ครัวเรือน รูปแบบของการวิจัยเป็นการวิจัย
แบบผสมผสานทั้งการวิจัยเชิงปริมาณและมีการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมของชุมชน
ประกอบกัน การวิเคราะห์ข้อมูลใช้สถิติร้อยละ ค่าความถี่ ค่าเฉลี่ย ค่าความแปรปรวนและค่าความ
เบี่ยงเบนมาตรฐาน การศึกษาประสิทธิภาพการผลิตใช้ฟังก์ชันเส้นพรมแดนการผลิต(Stochastic
Frontier Function) วัดประสิทธิภาพของผู้ผลิตลำไยอบแห้งสีทองด้วยวิธีการ Data Envelopment
Analysis (DEA) การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมด้วยการเปิดเวทีชาวบ้าน ศึกษาปัญหา
อุปสรรคและหาแนวทางการดำเนินการที่เหมาะสมของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

ผลการวิจัย พบว่า พบว่าชาวบ้านยังไม่เข้าใจและเห็นถึงความสำคัญของการรวมกลุ่มกัน
เท่าที่ควร กลุ่มมีลักษณะของการจัดตั้งมากกว่าการก่อตั้ง เนื่องจากเป็นการรวมกลุ่มกัน เพื่อขอกู้เงิน

เป็นวัตถุประสงค์หลัก ทำให้ไม่เกิดการรวมกลุ่มกันในการดำเนินกิจกรรมร่วมกันอย่างแท้จริง ไม่ว่าจะเป็นการพัฒนากระบวนการผลิต การขายสินค้า หรือการจัดหาวัตถุดิบร่วมกัน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่จัดตั้งขึ้นมีรูปแบบการทำงานที่ยังไม่เข้มแข็ง เป็นการรวมกลุ่มกันอย่างหลวม ๆ ตามเงื่อนไขของการสนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐเป็นหลัก

การพัฒนากระบวนการผลิตให้เหมาะสมสอดคล้องกับทรัพยากรของท้องถิ่นนั้น ผู้ผลิตทั้งหมดเห็นด้วยกับการพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน กระบวนการผลิตที่ไม่ได้มาตรฐานเป็นปัญหาเนื่องจากขนาดการลงทุนไม่เหมาะสมผู้ประกอบการมีเงินลงทุนน้อยจึงใช้วัสดุ อุปกรณ์ที่หาได้ภายในท้องถิ่นซึ่งไม่เป็นไปตามมาตรฐานการผลิตอาหาร ปัญหาที่พบจากการศึกษาได้แก่ ปัญหาขาดแคลนเงินทุนและแหล่งทุนสนับสนุน ปัญหาราคาลำไยอบแห้งสีทองตกต่ำ ปัญหาการขาดวัตถุดิบสูง ปัญหาการขาดการรวมกลุ่มในการผลิต ไม่มีอำนาจต่อรอง การพัฒนากระบวนการผลิตที่ผู้ผลิตจะดำเนินการ ได้แก่ ผู้ผลิตจะต้องรวมกลุ่มกันผลิตและจำหน่ายโดยเน้นความสะอาด จัดกระบวนการผลิตให้เป็นระบบ ปรับปรุงห้องแกะเนื้อคว้านเมล็ดลำไยให้สะอาด ปราศจากฝุ่น ปรับปรุงเตาอบลำไยให้มีประสิทธิภาพมากขึ้นเพื่อให้ใช้พลังงานหรือเชื้อเพลิงลดลง จัดทำบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อจำหน่ายปลีก ตลาดสินค้าที่กลุ่มจะเลือกใช้และพัฒนาเป็นตราสินค้าของลำไยอบแห้งสีทอง คือ “บ้านเหมืองแก้ว” มีโลโก้เป็นรูปวงกลม ลำไยสีน้ำตาลมีใบสีเขียว ใช้สโลแกนโฆษณาว่า “ของดีเมืองหริภุญชัย รสชาติถูกปาก หวาน กรอบ อร่อย” มีตำแหน่งผลิตภัณฑ์ในการแข่งขัน คือ ลำไยคุณภาพจากแหล่งกำเนิดแท้ ๆ และมีเอกลักษณ์ของตรา คือ เป็นลำไยเนื้อสีทองคุณภาพสูงจากภูมิปัญญาชาวบ้านบรรจุในถุงพลาสติกใส ขนาดบรรจุตั้งแต่ 50 กรัม 100 กรัม 150 กรัม 250 กรัม 500 กรัม และขนาดใหญ่สุด 1,000 กรัม

การหารูปแบบของวิสาหกิจชุมชนที่เหมาะสมกับทรัพยากรท้องถิ่นที่มีความเป็นไปได้คือ ผู้ผลิตต้องรวมกลุ่มจัดตั้งเป็นสหกรณ์ผู้ผลิตลำไยอบแห้งสีทอง โดยบริหารจัดการในรูปแบบของสหกรณ์ การจัดจำหน่ายควรแยกบรรจุเพื่อการขายปลีกจะทำให้มูลค่าเพิ่มของผลผลิตสูงขึ้น จำหน่ายได้ในราคาสูงขึ้นแก้ปัญหาการกดราคาจากพ่อค้าคนกลาง ดังนั้นการรวมกลุ่มทั้งหมดบ้านเพื่อเสนอโครงการให้หน่วยงานในท้องถิ่น เช่น เทศบาลตำบล องค์การบริหารส่วนจังหวัดเข้ามาช่วยเหลือสร้างโรงเรือนสำหรับ คัด แยกและบรรจุที่ได้มาตรฐานมากขึ้นตลอดจนการจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ที่ได้มาตรฐานสำหรับคัด แยกและบรรจุเพื่อให้การผลิตเป็นไปตามมาตรฐานการผลิตอาหารและยา(อย.)และควรมีการประชาสัมพันธ์ให้หมู่บ้านเหมืองแก้วหรือตำบลมะเขือแจ้เป็นแหล่งผลิตลำไยอบแห้งสีทองประจำจังหวัดลำพูนเพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของลำไยอบแห้งสีทองของจังหวัดต่อไป

Research Title	The Participation Action Research to develop golden dried longans with Knowledge Management at Muangkwak Village Muang Lamphun Province.
Name	Mr. Sombat Singkharat Mr. Dejawit Nilwan Mr. Manop Chum-um Mrs. Varipin Mongkolsamai
Faculty	Faculty of Management Sciences
University	Chiangmai Rajabhat University
Year	2008

Abstract

The purpose of this study were to investigate potential of management of community enterprises, i.e. dried golden longans production; to develop model of management for local enterprise; and to distribute this discovered form to other networks of local enterprises.

The research was conducted by using questionnaires asking 37 household in Muang Kwak Village, Muang District of Lamphung Province. It also employed Participatory Action Research (PAR) in order to gain qualitative data. Its data analysis was directed by utilizing statistic criterion as frequencies, percentages, means, variants and standard deviations. The analysis on producer's efficiency was processed by Stochastic Frontier Function with Data Environmental Analysis (DEA) method. For action researching, public hearing technique was utilized to investigate the problems, the treats and cooperates of community enterprises.

The study found that local communities do not understand and take advantage of the idea of forming a bargaining group. The existing congregation has not been utilized to develop production processes, to buy raw materials and to distribute the products. Ironically, it was mainly set for asking for loans from outsiders.

Regarding the development of production processes, producers agree to raise its standard in order to meet requirements; however, they could not do because of lacking of fund, soaring price of raw materials, volatility of longans, difficulties in finding sources of energy to dry longans, etc. In order to solve this problem, the producers should get together in both production and distribution processes. Efficiency and clean should be among the first priority. To meet this

end, stoves should be improved so that they would consume less amount of energy. It should be noted here that the most suitable packages for the product to be displayed are 50 grams, 150 grams, 250 grams, 500 grams, and 1,000 grams.

The study suggests that the producers should unit as a cooperative. They should also ask for assistance from local administrations in order to build standardized factories for local people. This factory would perform the whole production processes to meet the standard of Food and Drug Agency. Finally, Muangkwaik Village of Tambol Makuajea should be promoted as the original source of producing dried golden longans of Lamphun Province.

