

Newspaper : Kom Chad Luek	Date: 18 February 2019
'HEADLINE' : ພົກ ວວ.ເພີ່ມມຸລຄ່າ ສິນຄ້າສະກອນ	Page: 1,6
Section : -	Column Inch: 156
Circulation : 900,000	PR Value : 1,029,600



**หลัก**ประสมความสำเร็จในการลงนามบันทึกความเข้าใจ (เอ็มโอชู) ระหว่างกรมส่งเสริมสหกรณ์กับ “ทีเคเส็บ” หรือ สปสบ. โดยเปิดโอกาสให้ทั้งสองฝ่ายได้เข้ามาเรียนรู้การท่องเที่ยวสร้างสรรค์ในชุมชนตามที่ปรึกษาชาววังไว้ตั้งแต่ปีที่ก่อตั้งมา ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการยกระดับสหกรณ์ตามโครงการ “1 อ้าวເກອ 1 สหกรณ์การเกษตร” ล่าสุดได้ลงนามบันทึกความเข้าใจ (เอ็มโอชู) อีกครั้งกับสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่าไปสู่ความยั่งยืน

"หน่วยงานแรกที่เราจะทำเอ้มอยู่ ก็คือ ที่เส้น หรือ สปป. วันนี้เป็นหน่วยงานที่สองที่เราได้ทำเอ้มอยู่ร่วมกัน มีหลายเรื่องที่ ว.ป.เป็นผู้จัดและพัฒนาให้อ่ายardที่เปิดมี หลากหลายผลิตภัณฑ์ หลากหลายสินค้าที่ต้องดูเพื่อเพิ่ม มูลค่าได้เป็นอย่างดี เป็นการยกระดับสหกรณ์การเกษตรของ เรายังสามารถช่วยเพิ่มทางการค้าและสามารถได้ บัญชีบันทึก

**ผบกฯ.เพิ่มมูลค่า‘สินค้าสหกรณ์’  
มุ่งสร้างผลิตภัณฑ์จากอัตลักษณ์ชุมชน**



เราทำมันก็ขายด้วยอุดิบ คือทำเท่าไหร่ก็ไปเมื่อรอต์ “ไม่มีทางไปรอดในสภาวะปัจจุบันนี้ ทำเท่าไหร่ขาดทุน ถ้าหากสมควรจะเป็นตัวกลางในการยกระดับสินค้าให้พ้นวงเงียบกรร เชื้อว่าถึงวันนั้นสินค้าที่เราระบุต้องมาจะมีมูลค่าที่สูง ตลาดต้องการ นี่คือเป้าหมายที่อยากระดับเทิน”

พิเชษฐ์ วิริยะพาหะ อธิบดีกรมส่งเสริมสหกรณ์ ก่อตัว  
ตอนหนึ่งภายหลังการลงนามบันทึกความเข้าใจ (เอ็มโอชู)  
ระหว่างกรมส่งเสริมสหกรณ์กับสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์  
และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) เพื่อค่าดำเนินโครงการ  
ประชุมเริงปฎิบัติการ “การพัฒนาสินค้าสหกรณ์สะท้อน  
อัตลักษณ์ชุมชนด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม” โดยมี  
วัตถุประสงค์เพื่อนำความรู้และภาระงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์  
เทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่ๆ มาใช้ในการพัฒนาและ  
ปรับปรุงกระบวนการเกษตร การออกแบบ และการผลิตสินค้า  
สหกรณ์และกลุ่มเกษตรกรให้มีคุณภาพ มีความโดดเด่น  
สะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชนสหกรณ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม  
และเป็นที่น่าจذبของผู้บริโภค

โดยจะเน้นศินค้าหลักของสหกรณ์ ได้แก่ ข้าว ผลไม้ น้ำและยางพารา เป็นต้นมีการจัดอบรมถ่ายทอดความรู้

เกี่ยวกับการผลิตและแปรรูปข้าวให้ด้วยแทนสหกรณ์ผู้ผลิต  
ข้าว 42 แห่ง เพื่อให้มีแนวคิดในการนำข้าวมาเป็นวัตถุใน  
ผลิตสินค้าทั้งอาหารแปรรูป เครื่องสำอาง น้ำนมข้าว ควบคู่  
กับการพัฒนาชุมชนบรรจุภัณฑ์สินค้าข้าวของสหกรณ์ให้มี  
ความโดดเด่นและสามารถตอบอภิเชิงร่วมและแหล่งที่มา  
ของข้าวแต่ละชนิดได้อย่างน่าสนใจ

อย่างไรก็ตามความร่วมมือกันในครั้งนี้เป็นส่วนหนึ่งของการยกประทับธุรกิจสหกรณ์ ตามโครงการ 1 อ่าเภอ 1 สหกรณ์การเกษตร เพื่อให้สหกรณ์การเกษตรสามารถบริหารจัดการผลิตดองของสมาชิกได้ ทันในทันท่วงที การเปลี่ยนแปลง การยกระดับคุณภาพและเพิ่มมูลค่าสินค้า ซึ่งต้องอาศัยความร่วมมือกันหน่วยงานที่มีองค์ความรู้ ไม่แต่ล่วงศักดิ์ เช่น สถาบันวิจัยฯ ทาง องค์ความรู้ให้แก่สหกรณ์ ที่ผ่านมาได้เข้าไปทำเรื่องกิจกรรม กระบวนการ กระบวนการ พนิชย์ และสถานนิวัติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย กระบวนการวิทยาศาสตร์ และหน่วยงาน



พิเชฐ์ วิริยะพาหะ

ของการแปรรูปและขีดอายุสินค้าการเกษตรและพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อช่วยส่งเสริมการขายด้วย

“สิงห์กำง ว.ร่วมกับกรมส่งเสริมสหกรณ์ คือเรามี เทคนิคโดยใช้พืชร้อมใช้งานสามารถนำไปประยุกต์และ ปรับเปลี่ยนโดยมองเห็นถ้าหากองกรมส่งเสริมสหกรณ์ได้ และเป็นจุดเริ่ต้นที่ดีในการนำวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีไป สร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่สิ่นค้าทางการเกษตร บังษะบัน ว.มี โรงงานและได้ขยายกำลังผลิต สามารถแปรรูปเข้ามีน น้ำนมข้าวและสามารถขอการรับรองจาก อ.ย. เรียนร้อยแจ้ง ถ้าสหกรณ์สนใจนำเข้ามาแปรรูปมาเป็นน้ำนมข้าว ก็สามารถผลิตเป็นนมกล่องแล้วนำไปประกอบเป็นชาห่อใบวางขาย ในตลาดได้ทันที”

อย่างไรก็ตามสำหรับโรงงานของทาง วว.นั้น จะอยู่ในกลุ่มของ Food Innopolis หรือเมืองนักกรรมการอาหาร ของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ซึ่งเป็นหน่วยงานที่สามารถผลิตและนำออกไปใช้งานได้ทันที ที่ส่วนงานวิจัยที่เกี่ยวกับการแปรรูปข้าวหน้ามีหลากหลาย ไม่ว่าจะด้วยการแปรรูปเป็นอาหาร เป็นข้าวที่เพิ่มมูลค่า เช่น Energy Bar หรือเป็นสินค้าที่เป็นข้าวสำหรับผู้สูงอายุ หรือจะผลิตเป็นข้าวผง มีการเติมวิตามินที่เพิ่มคุณค่ามากกว่า เป็นข้าวเปล่าๆ

นอกจากนั้นแล้วปัจจัยที่เป็นเครื่องดึงดูดและเครื่องเร่งสำาอ่าง  
สนองนโยบายธุรกิจ คือ ทำอย่างไรให้เกณฑ์การมีรายได้  
เพิ่ม และเพิ่มนักศึกษาเกียรติ เพาะะสินค้าเกียรติภูมิ ซึ่ง  
มีปัญหาเรื่องผลผลิตมากกว่าความต้องการของตลาด ดังนั้น  
การนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้ามาพัฒนา  
ผลิตภัณฑ์และการประรูปปัจจัยสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่  
ผลผลิตทางการเกษตรได้เป็นอย่างดี

• สุรัตน์ อัมดะ •

surat\_a@nationgroup.com

# ตัวเข้มสماชิกสหกรณ์ ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม

สำหรับการประชุมเชิงปฏิบัติการโครงการ “พัฒนาสินค้าสหกรณ์สะท้อนอัตลักษณ์ชุมชน ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม” ที่กรมส่งเสริมสหกรณ์ร่วมกับสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย จัดขึ้นระหว่างวันที่ 6-8 กุมภาพันธ์ 2562 นั้น ถือเป็นการเปิดโอกาสให้แก่ผู้นำและสมาชิกสหกรณ์จากทั่วประเทศได้เรียนรู้ ร่วมกันในการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ ค้นหาวิธีการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่สินค้า หรือผลิตภัณฑ์ของสหกรณ์

นิภา ไฟโรจน์

ผู้จัดการสหกรณ์การเกษตร บรรพตพิสัย จำกัด ใน ต.ท่าจ้าว อ.บรรพตพิสัย จ.นครสวรรค์ หนึ่งในสมาชิกสหกรณ์ที่เข้าร่วมอบรมในครั้งนี้บอกว่าเป็นโครงการที่ดีมาก ผู้เข้าร่วมอบรมได้แนวคิดใหม่ๆ มากมายที่จะนำไปพัฒนาต่อยอดสินค้า

ของสหกรณ์ โดยสหกรณ์ของตนเองนั้น ปัจจุบันมีสมาชิกอยู่ประมาณ 2,150 ราย ส่วนใหญ่มีอาชีพทำนาปลูกข้าวพันธุ์ กษ.43 และกล้วย ซึ่งที่ผ่านมาสหกรณ์ จะรับซื้อผลผลิตจากสมาชิกแล้วนำมาแปรรูปแบบง่ายๆ ใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านในการผลิต ซึ่งไม่ต่างไปจากที่อื่นๆ

“อย่างเช่นข้าว สหกรณ์จะรับซื้อข้าวเปลือกจากสมาชิกแล้วนำมาสีเป็นข้าวสาร บรรจุถุงขาย ขายถุงละ 1 กิโลกรัม 5 กิโลกรัม ล้วนแล้วก็จะนำมาแปรรูป เป็นกล้วยดักน้ำ กล้วยอบแห้งน้ำ ซึ่งอยู่กับว่าอุดมด้วยต้องการอะไร แต่ที่เป็นปัญหาสินค้าของเราก็ไม่ได้แตกต่างจากที่อื่นทำให้มีปัญหาด้านการตลาดพอสมควร จึงอยากรู้ว่าทางแปรรูปที่เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่ใช้วัสดุดีบจากข้าวและกล้วย”

นิภายอมรับว่าหลังจากการอบรม จึงได้แนวคิดที่จะผลิตอาหารilmiş ผู้สูงวัย เด็กและผู้ป่วย โดยใช้ข้าวพันธุ์ กษ.43 และกล้วยเป็นส่วนผสม ซึ่งทาง วว.อินดีให้การสนับสนุนทั้งในเรื่อง ของเทคโนโลยีและกระบวนการผลิต อย่างน้อยที่จะเป็นอีกช่องทางสำหรับการ

ทำตลาดสินค้าของสหกรณ์ โดยปัจจุบัน มีสมาชิกมีอาชีพทำนาจำนวน 140 กว่าราย โดยสหกรณ์รับซื้อข้าวเปลือกจาก สมาชิกในถูกต้องผลิตปีนี้อยู่ที่ประมาณ 78 ตัน ส่วนสมาชิกที่ปลูกกล้วยมีจำนวน 63 รายบนเนื้อที่ประมาณ 300 ไร่

เช่นเดียวกับสหกรณ์ข้าวอินทรีย์ ท้าวไหไทย จำกัด แห่ง ต.ท่าจ้าว อ.ปราสาท จ.สุรินทร์ ที่เน้นการผลิตข้าวอินทรีย์ ซึ่งมีทั้งข้าวหอมมะลิ 105 ข้าวหอมนิล และข้าวไว้ซ์เบอร์รี่ โดยมี ล้ำไย ฉวีทอง เป็นประธานสหกรณ์ และมีโอกาสเข้าร่วมอบรม



อบรมสมาชิกสหกรณ์ทั่วประเทศ

ในครั้งนี้ด้วย ล้ำไยบอกว่าสึกินดีมากๆ ที่มีโอกาสเข้าร่วมอบรมครั้งนี้ เพราะได้แนวคิดได้บุญม่องมากมายที่จะนำไปต่อยอดผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์ของสหกรณ์ ซึ่งทุกวันนี้สหกรณ์ก็ผลิตข้าวสารอินทรีย์ บรรจุถุงสองรرم โรงพยาบาลทั้งที่ กรุงเทพฯ และในพื้นที่ จ.สุรินทร์ และจังหวัดใกล้เคียงในรูปแบบของข้าวสารบรรจุถุงเพื่อจำหน่ายถุงละ 1 กิโลกรัม สำหรับการจำหน่ายทั่วไป 5 กิโลกรัม สำหรับครอบครัว และ 25 กิโลกรัม สำหรับส่งโรงเรร ภัตตาคาร ร้านอาหาร ภายใต้แบรนด์ข้าวอินทรีย์ทั่วไทย

“ขณะนี้สหกรณ์รวมสมาชิก 230 ราย การเพิ่มสมาชิกจะทำแบบค่อยเป็นค่อยไป เพราะจะต้องมีเวลา ใจว่าผลผลิตที่ได้เป็นอินทรีย์ 100% เราจะไม่เน้นเพิ่มสมาชิกหรือขยายพื้นที่มากๆ เพราะทำได้ยากในเวลาอันสั้น แต่จะมุ่งเน้นการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์มากกว่า ซึ่งการเข้าร่วมอบรมครั้งนี้ถือเป็นสิ่งที่มีประโยชน์อย่างมากสำหรับการนำแนวคิด มาประยุกต์ใช้กับผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์ ของสหกรณ์” ล้ำไยกล่าว