

# การพัฒนาและเพิ่มมูลค่า ผลิตภัณฑ์แปรรูป เชิงสร้างสรรค์จาก ข้าวไร่บ้านโพนหนัง



โดย นางสาววิรากานต์ ยอดเมฆ 651011311  
สาขาการบริหารและพัฒนาชุมชน

# ที่มาและความสำคัญ

เนื่องจากข้าวสารมีอายุการเก็บรักษาจำกัดและเสี่ยงต่อการเกิดมอดแมลง การแปรรูปข้าวไร้ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีอายุการเก็บรักษานานขึ้น จึงเป็นโจทย์สำคัญในการช่วยเหลือเกษตรกรในพื้นที่ เป็นการเปลี่ยนเกษตรกรรมแบบดั้งเดิมสู่ "ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมชุมชน" โดยใช้โมเดลเศรษฐกิจ BCG (Bio-Circular-Green Economy) เป็นตัวขับเคลื่อน ผ่านการประสานจุดแข็งของทรัพยากรท้องถิ่นบ้านไผ่หนัง จังหวัดกระบี่ ระหว่าง "ข้าวไร้พื้นเมือง" ที่มีใยอาหารสูงและกลิ่นหอมเฉพาะตัว เข้ากับ "กะปิกุ้ง" จากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์บ้านไผ่หนังที่มีรสชาติกลมกล่อม นิสิตจึงพัฒนาและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปเชิงสร้างสรรค์จากข้าวไร้บ้านไผ่หนัง



# วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อศึกษาบริบทชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์บ้านไผ่หนัง
- 2) เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์และแปรรูปเชิงสร้างสรรค์จากข้าวไร่บ้านไผ่หนัง
- 3) เพื่อส่งเสริมมูลค่าผลิตภัณฑ์โดยการจัดทำเรื่องเล่า (Story telling) ข้าวไร่ไผ่หนัง

## ขอบเขตด้านเนื้อหา

- **ด้านการศึกษาริบทของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์บ้านไชน่หน่ง**  
การทำความเข้าใจภาพรวมของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ทั้งในด้านประวัติความเป็นมา โครงสร้างการบริหารจัดการและสภาพแวดล้อมที่เกี่ยวข้อง
- **ด้านการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับข้าวไร่**  
ศึกษาองค์ความรู้เชิงวิชาการและเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับข้าวไร่ เพื่อใช้เป็นพื้นฐานในการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์
- **ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์**  
การนำผลผลิตจากข้าวไร่มารวมมูลค่า ผ่านกระบวนการพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพและตอบสนองความต้องการของตลาด
- **ด้านการพัฒนาสื่อการเรียนรู้**  
การทำให้ผลิตภัณฑ์มีความน่าสนใจและแข่งขันได้ พร้อมทั้งส่งเสริมการเรียนรู้ของผู้บริโภค

## ขอบเขตด้านพื้นที่

- วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์บ้านไชน่หน่ง ตำบลเขาคราม อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่

## ขอบเขตด้านประชากรกลุ่มเป้าหมาย

- สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์บ้านไชน่หน่ง จำนวน 45 คน

## ขอบเขตด้านเวลา

- ตั้งแต่ เดือนมกราคม พ.ศ. 2569 ถึง เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

# ขอบเขต การศึกษา

03



## ข้อมูลที่ใช้ในการศึกษา

- **ข้อมูลปฐมภูมิ** เป็นข้อมูลที่มีสิทธิ์ได้ลงไปเก็บรวบรวมมาด้วยตนเอง ซึ่งมีวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้วิธี (1) **การสังเกต** ทั้งการสังเกตแบบมีส่วนร่วมคือ การสังเกตที่เข้าไปดูการดำเนินงานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์บ้านไชนหนัง ต.เขาคราม อ.เมือง จ.กระบี่ เพื่อให้ได้ข้อมูลและรายละเอียดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อนำข้อมูลมาพัฒนา และการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วมคือการสำรวจสภาพทั่วไปและหน้าที่ของกลุ่ม และ (2) **การสัมภาษณ์** โดยจะสัมภาษณ์ตามแนวทางคำถามที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์เท่านั้น และสภาพทั่วไปของชุมชน
- **ข้อมูลทุติยภูมิ** เป็นข้อมูลที่ได้จากเอกสารที่เกี่ยวข้องกับสภาพทั่วไปของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์บ้านไชนหนัง ต.เขาคราม อ.เมือง จ.กระบี่

ตลอดจนแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาฐานข้อมูลและการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์



## วิธีดำเนินงาน



# วิธีดำเนินการศึกษา

## ขั้นตอนการดำเนินงาน

**1. ศึกษาบริบทของชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจชุมชน:**  
ดำเนินการศึกษาข้อมูลพื้นฐานของชุมชนบ้านไทรหนั่งและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์บ้านไทรหนั่ง

**2. ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับข้าวไร่:**  
ศึกษาข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับข้าวไร่ในฐานะวัตฤติบหลักของผลิตภัณฑ์



### 3.วิเคราะห์ความต้องการของกลุ่มและความเป็นไปได้: ดำเนินการวิเคราะห์ความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน โดยใช้การสนทนากลุ่ม และการสัมภาษณ์



### 4.การวางแผนพัฒนาและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์: จัดทำแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยกำหนด วัตถุประสงค์ เป้าหมาย กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และ รูปแบบผลิตภัณฑ์ที่ ต้องการพัฒนา



## 5. ศึกษาข้อมูลและวิธีการ:

ศึกษาตัวอย่างแนวทางการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ



## 6. จัดทำworkshopในการพัฒนาผลิตภัณฑ์:

จัดกิจกรรมเชิงปฏิบัติการร่วมกับสมาชิกกลุ่มเพื่อทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ



# 7.จัดทำสื่อข้อมูลการเรียนรู้: จัดทำสื่อเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับข้าวไร้



# 8.จัดทำแผนธุรกิจเพื่อสังคม: โดยกำหนดรูปแบบการบริหารจัดการ และการกำหนดเป้าหมาย

เป้าหมายในการสร้างคุณค่า=เพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร สร้างรายได้และอาชีพให้คนในชุมชน พัฒนาแบรนด์สินค้าที่สะท้อนอัตลักษณ์ท้องถิ่น

<p><b>Key Partnerships</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-กลุ่มแปรรูปบ้านไหนหนั่ง พันธมิตรด้านการผลิต</li> <li>-หน่วยงานต่างๆของภาครัฐ เช่น สำนักงานพาณิชย์ จังหวัด สนับสนุนเรื่องการออกบูธพัฒนาชุมชน(OTOP)</li> </ul>	<p><b>Key Activities</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-จัดทำ work shop</li> <li>-ศึกษาเกี่ยวกับข้าวไร้ในชุมชน</li> <li>-การนำข้าวไร้มาแปรรูป</li> </ul>	<p><b>Value Propositions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์จาก "ข้าวไร้" ที่หอมนุ่ม ผสมผสานกับ "ซอสกะปิกุ้ง" สูตรลับชุมชนที่กลมกล่อมและไม่คาว</li> <li>- การเปลี่ยนข้าวสารให้เป็นขนมทานเล่นที่ทันสมัย (Crispy Rice Snack) แต่ยังคงกลิ่นอายพื้นบ้าน</li> <li>- วัตถุดิบธรรมชาติ 100% ไม่ใส่ผงชูรสและสารกันเสีย</li> </ul>	<p><b>Customer Relationships</b></p> <p>ซื้อสินค้าผลิตภัณฑ์ของกลุ่มครบ200บาทได้รับ การเข้าชมขั้นตอนกระบวนการแปรรูปข้าวไร้</p>	<p><b>Customer Segments</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-กลุ่มนักท่องเที่ยวที่มาเยือนกระบี่ ผู้ที่ต้องการของฝากที่เป็น "signature" มีเอกลักษณ์เฉพาะ</li> <li>-คนทำงานและคนรุ่นใหม่ ผู้ที่ชอบทานขนมขบเคี้ยว และสนใจเรื่องสตอรี่และที่มาของวัตถุดิบ</li> </ul>
<p><b>Key Resources</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- วัตถุดิบคุณภาพ: ข้าวไร้พื้นเมือง, กะปิแท้, กุ้งแห้งจากแหล่งผลิตบ้านไหนหนั่ง</li> <li>- แรงงานฝีมือ: สมาชิกกลุ่มแปรรูปที่มีความชำนาญในรสชาติท้องถิ่น</li> <li>- อุปกรณ์การผลิต: เครื่องทอด/อบ, เครื่องชั่ง</li> </ul>		<p><b>Social Value Propositions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การบูรณาการต้นทุนทางทรัพยากร: เชื่อมโยงเศรษฐกิจจาก "เขา" (ข้าวไร้) สู "เล" (กะปิกุ้ง) อย่างยั่งยืน</li> <li>- การสืบสานภูมิปัญญา: นำสูตรอาหารพื้นถิ่นมาปรับโฉมใหม่ให้เข้ากับยุคสมัย</li> <li>- ทุกคำที่ทานช่วยกระจายรายได้สู่ทั้งชาวบ้านไร่และชาวประมงพื้นบ้าน</li> </ul>	<p><b>Channels</b></p> <p><b>ช่องทางการสื่อสาร</b> QR Code บนบรรจุภัณฑ์ที่เชื่อมโยงไปยังฐานข้อมูลE-Book)</p> <p><b>ช่องทางการจำหน่าย</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-จำหน่ายที่วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์บ้านไหนหนั่ง</li> <li>-ออกบูธต่างๆ</li> </ul>	<p><b>ธุรกิจช่วยใครบ้าง/อย่างไร</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- กลุ่มแม่บ้านแปรรูปบ้านไหนหนั่ง: มีรายได้เสริมจากการแปรรูปและไม่ต้องออกไปทำงานทำไกลบ้าน</li> <li>- เกษตรกรผู้ปลูกข้าวไร้: มีช่องทางระบายผลผลิตในราคาที่สูงกว่าตลาดปกติ เพราะเป็นการเพิ่มมูลค่า (Value Added)</li> <li>- กลุ่มประมงพื้นบ้าน: มีรายได้จากการขายกะปิและกุ้งแห้งคุณภาพดีเพื่อนำมาทำซอส</li> </ul>

**Cost Structure**

- ต้นทุนวัตถุดิบ: ข้าวไร้180บาท, กะปิ20บาท, กุ้งแห้ง15บาท, เครื่องปรุงรส47บาท
- ต้นทุนการผลิต: ค่าแรงสมาชิกกลุ่ม, ค่าแก๊ส/ไฟฟ้า, ค่าบรรจุภัณฑ์135บาท
- ต้นทุนการตลาด: ค่าจัดส่งสินค้า

**Revenue Streams**

- รายได้จากการขาย ข้าวตั้งหน้าซอสกระปิกุ้ง (บรรจุซอง/)
- รายได้จากการขายผลิตภัณฑ์กลุ่ม

# แนวคิดและทฤษฎี

- **แนวคิดการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR)**

การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ถือเป็นกระบวนการที่มุ่งเน้นการปฏิวัติรูปแบบความสัมพันธ์ระหว่างผู้วิจัยและผู้ถูกวิจัย โดยปรับเปลี่ยนบทบาทจากเดิมที่ชุมชนเป็นเพียง ผู้ให้ข้อมูล มาสู่การเป็น ผู้ร่วมวิจัยอย่างเต็มตัว



- **แนวคิดทุนชุมชน (Community Capital)**

แนวคิดเรื่องทุนชุมชนเป็นกรอบแนวคิดที่มองว่าความยากจนหรือความด้อยพัฒนาไม่ได้เกิดจากการขาดแคลนเงินทุนเพียงอย่างเดียว แต่เกิดจากการมองไม่เห็นหรือไม่สามารถดึงศักยภาพของทรัพยากรที่มีอยู่มาใช้ประโยชน์ได้ ทฤษฎีนี้จำแนกทุนออกเป็นหลายมิติที่สัมพันธ์กัน ประกอบด้วย ทุนทางทรัพยากรธรรมชาติ ทุนทางภูมิปัญญาและวัฒนธรรม ทุนทางสังคม

- **แนวคิดการแปรรูปผลิตภัณฑ์ (Product Processing Concept)**

การนำเอาผลิตผลมาผ่านกระบวนการต่างๆ เพื่อช่วยป้องกันในเรื่องสินค้าล้นตลาด ช่วยเพิ่มมูลค่าและยกระดับผลิตผล ทำให้เก็บรักษาผลิตผลจำนวนมากได้ ทำให้การตลาดของผลิตผลนั้นๆ ขยายใหญ่ขึ้นและเป็นที่ยอมรับของตลาดโลก



- **แนวคิดการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ชุมชน (Value Addition for Community Products)**

แนวคิดการเพิ่มมูลค่า เป็นกลยุทธ์สำคัญในการยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันของผลิตภัณฑ์ชุมชน ซึ่งมักประสบปัญหาการขายวัตถุดิบราคาถูกลงหรือสินค้าที่ขาดเอกลักษณ์ แนวคิดนี้มุ่งเน้นการใช้ความคิดสร้างสรรค์ นวัตกรรม และเทคโนโลยี เพื่อเปลี่ยนสภาพสินค้าหรือบริการให้มีมูลค่าสูงขึ้นในสายตาของผู้บริโภค

# ผลการดำเนินงาน

## วัตถุประสงค์

ศึกษาริบทชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจชุมชน  
แปรรูปผลิตภัณฑ์บ้านโหนดนัง

- บ้านโหนดนัง ตั้งอยู่ใน ต.เขาคราม อ.เมือง จ.กระบี่ เป็นชุมชนมุสลิม  
ดั้งเดิมที่มีความเข้มแข็ง ชูจุดเด่นการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ อดีตเคย  
เผชิญวิกฤตทรัพยากรเสื่อมโทรมแต่ฟื้นฟูจนอุดมสมบูรณ์ อาชีพหลัก  
คือประมงพื้นบ้าน การเลี้ยงฝังโพรง เกษตรกรรมและทำวิสาหกิจ
- ปี 2548 มูลนิธิรักษ์ไทย องค์การแคร์นานาชาติ ได้เข้ามาให้การ  
สนับสนุนงบประมาณ ด้านเครื่องมือและอุปกรณ์ในการฝึกอบรมเพื่อ  
ช่วยเหลือฟื้นฟู ราษฎร ชุมชนที่ได้รับผลกระทบจากภัยสึนามิ เพื่อ ส่ง  
เสริมอาชีพ เพิ่มทางเลือกให้กับสมาชิก ที่ได้รับผลกระทบ โดยเริ่มจาก  
กิจกรรมกลุ่มเย็บปักถักร้อย แต่ไม่ประสบความสำเร็จเท่าที่ควร
- ปี 2557 จึงได้มีการประชุมสมาชิกเพื่อหาแนวทางการปรับเปลี่ยน  
กิจกรรม ประกอบกับเป็นพื้นที่ติดทะเลอันดามัน มีทรัพยากรวัตถุดิบ  
ทางทะเลที่หาได้ในชุมชน เช่น กุ้ง ปลา ตัวเคยฯลฯ นำมาแปรรูปเพื่อ  
เพิ่มมูลค่าของสินค้า จึงดำเนินการมาเป็นกลุ่มในปัจจุบัน



# ผลการดำเนินงาน

- พัฒนาผลิตภัณฑ์และแปรรูปเชิงสร้างสรรค์จากข้าวไร่บ้านไทรหนั่ง





# Business model canvas

เป้าหมายในการสร้างคุณค่า=เพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร สร้างรายได้และอาชีพให้คนในชุมชน  
พัฒนาแบรนด์สินค้าที่สะท้อนอัตลักษณ์ท้องถิ่น

## Key Partnerships



- กลุ่มแปรรูปบ้านไทรหนั่งพันธมิตรด้านการผลิต
- หน่วยงานต่างๆของภาครัฐ เช่น สำนักงานพาณิชย์จังหวัด สนับสนุนเรื่องการออกบูธพัฒนาชุมชน(OTOP)

## Key Activities



- จัดทำ work shop
- ศึกษาเกี่ยวกับข้าวไรในชุมชน
- การนำข้าวไรมาแปรรูป

## Value Propositions



- รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์จาก "ข้าวไร" ที่หอมนุ่ม ผสมผสานกับ "ซอสกะปิกุ้ง" สูตรลับชุมชนที่กลมกล่อมและไมเคียว
- การเปลี่ยนข้าวสารให้เป็นขนมทานเล่นที่ทันสมัย (Crispy Rice Snack) แต่ยังคงกลิ่นอายพื้นบ้าน
- วัตถุดิบธรรมชาติ 100% ไม่ใส่ผงชูรสและสารกันเสีย

## Customer Relationships



ซื้อสินค้าผลิตภัณฑ์ของกลุ่มครบ200บาท ได้รับการเข้าชมขั้นตอนกระบวนการแปรรูปข้าวไร

## Customer Segments



- กลุ่มนักท่องเที่ยวที่มาเยือนกระบี่ ผู้ที่ต้องการของฝากที่เป็น "signature" มีเอกลักษณ์เฉพาะ
- คนทำงานและคนรุ่นใหม่ ผู้ที่ชอบทานขนมขบเคี้ยวและสนใจเรื่องสตอรี่และที่มาของวัตถุดิบ

## Key Resources



- วัตถุดิบคุณภาพ: ข้าวไรพื้นเมือง, กะปิแท้, กุ้งแห้งจากแหล่งผลิตบ้านไทรหนั่ง
- แรงงานฝีมือ: สมาชิกกลุ่มแปรรูปที่มีความชำนาญในรสชาติท้องถิ่น
- อุปกรณ์การผลิต: เครื่องทอด/อบ, เครื่องซีล

## Social Value Propositions

- **การบูรณาการต้นทุนทางทรัพยากร:** เชื่อมโยงเศรษฐกิจจาก "เขา" (ข้าวไร) สู่ "เล" (กะปิกุ้ง) อย่างยั่งยืน
- **การสืบสานภูมิปัญญา:** นำสูตรอาหารพื้นถิ่นมาปรับโฉมใหม่ให้เข้ากับยุคสมัย
- ทุกคำที่ทานช่วยกระจายรายได้สู่ทั้งชาวบ้านไร่และชาวประมงพื้นบ้าน

## Channels



- ช่องทางการสื่อสาร**  
QR Code บนบรรจุภัณฑ์ที่เชื่อมโยงไปยังฐานข้อมูล E-Book
- ช่องทางการจำหน่าย**  
-จำหน่ายที่วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์บ้านไทรหนั่ง  
-ออกบูธต่างๆ

## ธุรกิจช่วยใครบ้าง/อย่างไร

- **กลุ่มแม่บ้านแปรรูปบ้านไทรหนั่ง:** มีรายได้เสริมจากการแปรรูปและไม่ต้องออกไปหางานทำไกลบ้าน
- **เกษตรกรผู้ปลูกข้าวไร:** มีช่องทางระบายผลผลิตในราคาที่สูงกว่าตลาดปกติ เพราะเป็นการเพิ่มมูลค่า (Value Added)
- **กลุ่มประมงพื้นบ้าน:** มีรายได้จากการขายกะปิและกุ้งแห้งคุณภาพดีเพื่อนำมาทำซอส

## Cost Structure



- **ต้นทุนวัตถุดิบ:** ข้าวไร180บาท, กะปิ20บาท, กุ้งแห้ง15บาท, เครื่องปรุงรส47บาท
- **ต้นทุนการผลิต:** ค่าแรงสมาชิกกลุ่ม, ค่าแก๊ส/ไฟฟ้า, ค่าบรรจุภัณฑ์135บาท
- **ต้นทุนการตลาด:** ค่าจัดส่งสินค้า

## Revenue Streams



- รายได้จากการขาย ข้าวตั้งหน้าซอสกะปิกุ้ง (บรรจุซอง)
- รายได้จากการขายผลิตภัณฑ์กลุ่ม

# ผลการดำเนินงาน

- ส่งเสริมมูลค่าผลิตภัณฑ์โดยการจัดทำเรื่องเล่า (Story telling) ข้าวไร่ไหนดั่ง
- จัดทำ E BOOK เกี่ยวกับข้าวไร่บ้านไหนดั่ง



# สรุปผล



จากการดำเนินงาน สามารถนำมาวิเคราะห์และอภิปรายผลเชื่อมโยงกับแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ดังนี้

- **การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์จากฐานทุนทางวัฒนธรรม** การพัฒนา ข้าวตังซอสกะปิ ถือเป็นนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ที่ประสบความสำเร็จในการนำ ของดี สองอย่างของชุมชนมารวมกัน ข้อมูลบริบทชุมชนชี้ให้เห็นว่าเดิมชุมชนขายแยกส่วนกัน ข้าวไร่ส่วนข้าวไร่ กะปิส่วนกะปิ แต่การนำมาแปรรูปร่วมกันตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ช่วยแก้ ปัญหา Pain Point เรื่องความหลากหลายของสินค้า และยังช่วยยืดอายุการเก็บรักษาวัตถุดิบทางการเกษตร ให้สามารถขายนอกฤดูกาลได้ในรูปแบบขนมขบเคี้ยว
- **ความคุ้มค่าเชิงเศรษฐกิจและการพึ่งพาตนเอง** จากการวิเคราะห์ต้นทุน พบว่าต้นทุนส่วนใหญ่ เช่น ข้าว กะปิ เป็นวัตถุดิบที่หมุนเวียนภายในชุมชนหรือท้องถิ่นใกล้เคียง ทำให้รายได้จากการขายผลิตภัณฑ์ไม่ได้ตกแก่ผู้แปรรูปเพียงอย่างเดียว แต่ยังกระจายกลับไปสู่เกษตรกรผู้ปลูกข้าวไร่และชาวประมงพื้นบ้านที่ทำกะปิด้วย
- **เรื่องเล่าต่อการตัดสินใจซื้อ** การดึงจุดเด่นเรื่อง ข้าวไร่ และวิถีชีวิตดั้งเดิม มาสร้างเป็น Storytelling สอดคล้องกับเทรนด์ผู้บริโภคยุคใหม่ที่ให้ความสำคัญกับที่มาของอาหาร และความยั่งยืน การสื่อสารว่าข้าวไร่บ้านไหนหน้างปลูกโดยไม่ใช้ระบบชลประทานและพึ่งพาธรรมชาติ ทำให้ผู้บริโภครู้สึกว่าคุณเองมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ธรรมชาติและวิถีชุมชนเมื่อซื้อสินค้า ซึ่งเป็นการสร้างคุณค่าทางจิตใจ นอกเหนือจากคุณค่าทางโภชนาการ



# ข้อเสนอแนะ



1) ควรผลักดันให้ข้าวไร่บ้านโพนหนังได้รับรองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ และให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น

2) อยากให้คนในชุมชนให้ความสำคัญกับข้าวไร่มากขึ้น เนื่องจากข้าวไร่มีประโยชน์และยังนำไปต่อยอดและแปรรูปได้อีกมาก



## ขอขอบพระคุณ

นางศิรินันท์ มินยัง และ นางอภิญญา วันศุกร์ ตลอดจนชาวบ้าน  
ในชุมชนบ้านโหนดหนั่ง ที่ให้การต้อนรับ การดูแลเป็นอย่างดี ตลอด

จนการให้ข้อมูล คำปรึกษา ให้ความอนุเคราะห์และ  
ความสะดวกแก่นิสิตในการลงพื้นที่ศึกษาชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาใช้  
ในการจัดทำสารนิพนธ์ปัญหาพิเศษในการบริหารและพัฒนาชุมชน

จึงขอขอบพระคุณทุกท่านไว้ ณ โอกาสนี้

A photograph of rice grains and stalks on a wooden surface. In the center, two white bowls are filled with rice grains. The bowl on the left contains light brown, uncooked rice, while the bowl on the right contains darker, possibly cooked or processed rice. Surrounding the bowls are several bundles of rice stalks, some tied together. The background is a wooden surface with a visible grain. The text "THANK YOU" is overlaid in a large, white, sans-serif font across the middle of the image.

THANK YOU