

## แนวทางการพัฒนากาแฟชุมชนบ้านควนซี้แรด ตำบลพะตง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

บทคัดย่อ

เมื่อปี พ.ศ. 2559 องค์การบริหารส่วนตำบลพะตง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา นำเกษตรกรชาวสวนยางพาราและสวนผลไม้ราว 40 คน ไปศึกษาดูงานการเกษตรครบวงจร ณ กลุ่มกาแฟบ้านถ้ำสิงห์ จังหวัดชุมพร และได้นำสายพันธุ์กาแฟโรบัสตาของกลุ่มกาแฟบ้านถ้ำสิงห์ร่วม 2,000 ต้น มาส่งเสริมให้เกษตรกรทดลองปลูกในพื้นที่ทางการเกษตรของตนเอง จนกระทั่งปี พ.ศ. 2563 ต้นกาแฟเริ่มออกดอกและให้ผลกาแฟเป็นครั้งแรก พบมากในพื้นที่หมู่ที่ 6 บ้านควนซี้แรด ตำบลพะตง

นางประจวบ บุญสร้าง เกษตรกรบ้านควนซี้แรด ซึ่งปลูกกาแฟแบบผสมผสานในสวนผลไม้ของตนเอง ได้ผลกาแฟเป็นจำนวนมาก จึงได้ริเริ่มทดลองนำผลกาแฟมาแปรรูปเป็นกาแฟบรรจุใส่ซองชา โดยประยุกต์ความรู้และภูมิปัญญาที่สั่งสมจากการแปรรูปผลไม้และชาเห็ดหลินจือ ผสมกับการลองผิดลองถูก จนได้ผลิตภัณฑ์ “เริ่มต้น” กาแฟบ้านควนซี้แรด คณะผู้วิจัยในฐานะนิสิตฝึกงานการบริหารและพัฒนาชุมชน องค์การบริหารส่วนตำบลพะตง จึงได้เสนอให้มีการรวบรวมเกษตรกรที่ปลูกกาแฟได้ผล จัดตั้งเป็นกลุ่มกาแฟบ้านควนซี้แรด และดำเนินกิจกรรมร่วมกันกับกลุ่ม ภายใต้การสนับสนุนขององค์การบริหารส่วนตำบลพะตง มุ่งที่จะพัฒนากาแฟบ้านควนซี้แรดให้เป็นสินค้าชุมชน

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อถอดบทเรียนการดำเนินงานพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟบ้านควนซี้แรดให้เป็นสินค้าชุมชน วิธีการดำเนินงานใช้การวิจัยเชิงปฏิบัติการตามแนวคิดของเคมมิสและแมคแทกการ์ด (Kemmis & McTaggart, 1988) ซึ่งแบ่งการดำเนินงานออกเป็น 4 ขั้นตอน คือ (1) การวางแผน (2) การลงมือปฏิบัติ (3) การประเมินผล และ (4) การสะท้อนผล โดยเน้นให้กลุ่มกาแฟบ้านควนซี้แรดมีส่วนร่วมในทุกขั้นตอน

ในขั้นตอนการวางแผน คณะผู้วิจัยนำผลิตภัณฑ์ “เริ่มต้น” ของกลุ่มไปให้ร้านกาแฟในพื้นที่ทดลองใช้แล้วเก็บข้อมูลสะท้อนกลับจากผู้บริโภคซึ่งเป็นคนในพื้นที่และเป็นลูกค้าประจำ พบปัญหาสำคัญคือ มีกากกาแฟอยู่ในเครื่องต้มและกาแฟมีรสจืดเกินไป คณะผู้วิจัยจึงได้ทำการทดสอบด้วยตนเอง ผสมกับศึกษาหาข้อมูล และขอคำปรึกษาจากผู้รู้ผ่านช่องทางต่าง ๆ มีความเห็นว่า กาแฟของกลุ่มกาแฟบ้านควนซี้แรดปลูกด้วยวิธีธรรมชาติ ไม่ใส่ปุ๋ยเคมีและวัตถุกันเสีย เมื่อนำเมล็ดกาแฟที่คั่วแล้วมาต้ม เครื่องต้มกาแฟที่ได้มีรสเข้มขึ้น ไม่เปรี้ยว และมีกลิ่นหอม ปัญหาที่เกิดขึ้นนั้นน่าจะเกิดจากช่องที่บรรจุผงกาแฟเป็นซองชาแบบหูด ปิดปากซองไม่สนิทจนกาแฟหลุดออกมา และสารละลายซึมผ่านซองได้ยากทำให้เครื่องต้มมีรสจืด ในขั้นตอนการลงมือปฏิบัติ คณะผู้วิจัยจึงได้เปลี่ยนวิธีชงกาแฟเป็นแบบดริป (Drip หรือ Pour-over) แทนการชงแบบเดิม โดยแสวงหาซองบรรจุผงกาแฟรูปแบบใหม่มาทดลองใช้ จนเมื่อมั่นใจแล้วว่าสามารถแก้ปัญหาได้ คณะผู้วิจัยจึงได้นำเสนอแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อกลุ่มกาแฟบ้านควนซี้แรด พร้อมทั้งสาธิตเปรียบเทียบให้เห็นความแตกต่าง จนเป็นที่ยอมรับของกลุ่ม กลุ่มตัดสินใจเปลี่ยนวิธีการชงกาแฟและซองบรรจุผงกาแฟตามที่คณะผู้วิจัยเสนอ นอกจากนี้คณะผู้วิจัยยังใช้กระบวนการมีส่วนร่วมในการออกแบบตราสินค้า ฉลาก และบรรจุภัณฑ์ให้กับผลิตภัณฑ์กาแฟของกลุ่มอีกด้วย สำหรับในขั้นตอนการสะท้อนผลนั้น คณะผู้วิจัยได้เชิญองค์การบริหารส่วนตำบลพะตงและชาวบ้านที่สนใจมาทดลองดื่มและชมการสาธิตกระบวนการผลิตกาแฟบ้านควนซี้แรด ผลสะท้อนกลับที่ได้คือ องค์การบริหารส่วนตำบลพะตงยอมรับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มและได้นำผลิตภัณฑ์ของกลุ่มไปจัดแสดงในนิทรรศการหมู่บ้านวัฒนธรรม “พะตง บ้านฉัน” เพื่อเปิดตัวให้ชาวสงขลาได้รู้จักและชิมเป็นครั้งแรกในงาน “วันสงขลา” ซึ่งจัดขึ้นในระหว่างวันที่ 8-10 มีนาคม 2564 ณ พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ สงขลา