



รายงานฉบับสมบูรณ์ (Final Report)

โครงการย่อยที่ 2 การศึกษาศักยภาพการแข่งขันของกาแฟอาราบิก้าที่ผลิตในระบบที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมโดยกลุ่มวิสาหกิจผู้ผลิตกาแฟอาราบิก้า

**A Study of the Competitiveness of Arabica Coffee in
Green Production Systems by Arabica Coffee Grower Enterprise**

โครงการย่อยภายใต้ชุดโครงการวิจัยเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจครัวเรือนและการจัดการระบบนิเวศในพื้นที่ขยายผลโครงการหลวงขุนตื้นน้อย

แผนงานวิจัย การอนุรักษ์ฟื้นฟูทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม สร้างมูลค่าเพิ่ม
แก้ปัญหามลพิษทางดินและความหลากหลายทางชีวภาพ และมิติด้านสังคม

โดย

เรียงชัย ต้นสุชาติ และคณะ

สนับสนุนทุนวิจัยโดยสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน)

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2558

รายงานฉบับสมบูรณ์

(Final Report)

โครงการย่อยที่ 2 การศึกษาศักยภาพการแข่งขันของกาแฟอาราบิก้าที่ผลิตในระบบที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมโดยกลุ่มวิสาหกิจผู้ผลิตกาแฟอาราบิก้า

A Study of the Competitiveness of Arabica Coffee in
Green Production Systems by Arabica Coffee Grower Enterprise

โครงการย่อยภายใต้ชุดโครงการวิจัยเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจครัวเรือนและการจัดการระบบนิเวศในพื้นที่ขยายผลโครงการหลวงขุนตื้นน้อย

แผนงานวิจัย การอนุรักษ์ฟื้นฟูทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม สร้างมูลค่าเพิ่ม
แก้ปัญหาภัยพิบัติและความหลากหลายทางชีวภาพ และมิติด้านสังคม

โดย

คณะผู้วิจัย

1. รศ.ดร. เรืองชัย ตันสุชาติ
2. ผศ. ชนิตา พันธุ์มณี
3. นายเกษม ภูณาศรี

สังกัด

- | | |
|-------------------|----------------------------|
| คณะเศรษฐศาสตร์ | มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ |
| คณะเศรษฐศาสตร์ | มหาวิทยาลัยแม่โจ้ |
| คณะวิทยาการจัดการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ |

กันยายน 2558

กิตติกรรมประกาศ

โครงการวิจัยเรื่อง การศึกษาศักยภาพการแข่งขันของกาแฟอาราบิก้าที่ผลิตในระบบที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม โดยกลุ่มวิสาหกิจผู้ผลิตกาแฟอาราบิก้าได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจาก สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2558 คณะผู้วิจัย ขอขอบคุณคณะกรรมการผู้พิจารณาการให้ทุนที่เล็งเห็นถึงคุณประโยชน์ของงานวิจัย ทั้งในส่วนที่ก่อให้เกิดองค์ความรู้ใหม่ และเป็นฐานความรู้ในการช่วยพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอาราบิก้าให้มีศักยภาพ และมีความสามารถในการแข่งขัน รวมถึงเกิดความยั่งยืนในอนาคต

นอกจากนี้ คณะผู้วิจัยขอขอบคุณผู้ที่เกี่ยวข้องในการวิจัย ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟในพื้นที่โครงการขยายผลโครงการหลวงเพื่อแก้ปัญหาพื้นที่ปลูกฝิ่นอย่างยั่งยืนบ้านขุนตั้นน้อย กลุ่มวิสาหกิจผู้ผลิตกาแฟอาราบิก้าตำบลแม่ตั้น อำเภอมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ ผู้รวบรวมผลผลิต ผู้ประกอบการโรงคั่วกาแฟ ผู้ประกอบการร้านกาแฟ ผู้บริโภคกาแฟ และสมาคมกาแฟต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ที่เสียสละเวลาในการให้ความรู้และข้อมูลอันเป็นประโยชน์ต่องานวิจัย รวมถึงคณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ และคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ที่อนุเคราะห์สถานที่และอุปกรณ์บางอย่างที่ใช้ในการดำเนินการวิจัยให้เสร็จสิ้นสมบูรณ์

คณะผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่างานวิจัยชิ้นนี้ จะมีส่วนช่วยให้เกษตรกรและผู้ที่เกี่ยวข้องได้รับประโยชน์ในการนำไปประยุกต์ใช้และเป็นแหล่งข้อมูลพื้นฐานต่อไป

คณะผู้วิจัย

รายชื่อคณะผู้วิจัย

หัวหน้าโครงการ

ชื่อ-สกุล	ดร. เรียงชัย ตันสุชาติ
คุณวุฒิ	ปริญญาเอก Ph.D. (Economics)
ตำแหน่งทางวิชาการ	รองศาสตราจารย์
หน่วยงาน	คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ที่อยู่	239- ถ. ห้วยแก้ว ต. สุเทพ จ. เชียงใหม่ 50200
โทรศัพท์/โทรสาร	0-5394-4144 ext. 938 / 0-5394-4145
E-mail	roengchaitan@gmail.com

ผู้ร่วมวิจัย

- | | |
|-------------------|--|
| ชื่อ-สกุล | นางสาวชนิตา พันธุ์ณี |
| คุณวุฒิ | ปริญญาโท เศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต |
| ตำแหน่งทางวิชาการ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ |
| หน่วยงาน | คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ |
| ที่อยู่ | 63 หมู่ 4 ต.หนองหาร อ.สันทราย จ. เชียงใหม่ 50290 |
| โทรศัพท์/โทรสาร | 0-5387-5607/0-5387-5600 |
| E-mail | golffychicha@gmail.com |
- | | |
|-------------------|--|
| ชื่อ-สกุล | นายเกษม กุณาศรี |
| คุณวุฒิ | ปริญญาโท เศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต |
| ตำแหน่งทางวิชาการ | อาจารย์ |
| หน่วยงาน | คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ |
| ที่อยู่ | 202 ต.ช้างเผือก อ.เมือง จ. เชียงใหม่ 50300 |
| โทรศัพท์/โทรสาร | 0-5388-5800/0-5388-5809 |
| E-mail | noom.kasem@gmail.com |

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
คณะผู้วิจัย	ข
บทสรุปผู้บริหาร	ค
สารบัญ	ถ
สารบัญตาราง	ธ
สารบัญภาพ	ฝ
บทคัดย่อ	ย
บทที่ 1 บทนำและวัตถุประสงค์	1
1.1 บทนำ	1
1.2 วัตถุประสงค์	2
1.3 ขอบเขตการดำเนินงาน	2
บทที่ 2 การตรวจเอกสาร	3
2.1 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	3
2.2 ผลงานการวิจัยที่เกี่ยวข้อง	18
บทที่ 3 วิธีการวิจัย	27
3.1 วิธีการวิจัย	27
3.2 สถานที่ดำเนินการวิจัย	30
บทที่ 4 ผลการวิจัย	31
4.1 ข้อกำหนดมาตรฐานรับรองกาแฟอาราบิก้าที่ผลิตในระบบที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	31
4.2 บริบทชุมชนของพื้นที่โครงการขยายผลโครงการหลวงเพื่อแก้ปัญหาพื้นที่ปลูกฝิ่นอย่างยั่งยืนบ้านขุนตื้นน้อย	85
4.3 ปริมาณผลผลิตของกาแฟอาราบิก้าในพื้นที่โครงการขยายผลโครงการหลวงเพื่อแก้ปัญหาพื้นที่ปลูกฝิ่นอย่างยั่งยืนบ้านขุนตื้นน้อย	90
4.4 ศักยภาพการผลิตระบบการจัดการกระบวนการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมในพื้นที่โครงการขยายผลโครงการหลวงเพื่อแก้ปัญหาพื้นที่ปลูกฝิ่นอย่างยั่งยืนบ้านขุนตื้นน้อย	92

4.5	ศักยภาพการตลาดของผลผลิตกาแฟที่ผลิตในระบบการจัดการ การตลาดที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมในพื้นที่โครงการขยายผลโครงการ หลวงเพื่อแก้ปัญหาพื้นที่ปลูกฝิ่นอย่างยั่งยืนบ้านขุนตื้นน้อย	116
4.6	สถานการณ์ตลาด อุปสงค์ แหล่งรับซื้อ และส่วนแบ่งตลาดผลิตผล กาแฟอาราบิก้าที่ผลิตในระบบที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมในประเทศ ไทย	127
4.7	สถานการณ์ตลาด อุปสงค์ แหล่งรับซื้อ และส่วนแบ่งตลาดผลิตผล กาแฟอาราบิก้าที่ผลิตในระบบที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมในต่างประเทศ	159
4.8	สรุปสถานการณ์ตลาดกาแฟอาราบิก้าในประเทศและต่างประเทศ และ ความเชื่อมโยงเข้าสู่มาตรฐานความเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	192
4.9	การรับรู้ของผู้บริโภคเกี่ยวกับผลผลิตกาแฟที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และความเต็มใจจ่ายสำหรับผลผลิตกาแฟที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	202
4.10	ห่วงโซ่คุณค่าของกาแฟภายใต้ระบบที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	221
4.11	ข้อเสนอแนะแนวทางการพัฒนาศักยภาพการผลิตและการตลาดของ กาแฟอาราบิก้าที่ผลิตในระบบที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมในพื้นที่ขยาย ผลโครงการหลวงฯ ขุนตื้นน้อย	291
บทที่ 5	วิจารณ์ผลการวิจัย	295
5.1	ศักยภาพการผลิตและการตลาดของกาแฟอาราบิก้าในระบบที่เป็นมิตร ต่อสิ่งแวดล้อมในพื้นที่โครงการขยายผลโครงการหลวงเพื่อแก้ปัญหา พื้นที่ปลูกฝิ่นอย่างยั่งยืนบ้านขุนตื้นน้อย	295
5.2	ความสัมพันธ์ระหว่างความเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและคุณภาพของ กาแฟอาราบิก้า	296
5.3	แนวโน้มความต้องการผลผลิตกาแฟที่ผลิตในระบบที่เป็นมิตรต่อ สิ่งแวดล้อมและช่องทางการตลาดที่เหมาะสมสำหรับกาแฟในพื้นที่ ขุนตื้นน้อย	296
บทที่ 6	สรุปผลการวิจัย	297
	เอกสารอ้างอิง	301
	ภาคผนวก	311
	ตารางสรุปเปรียบเทียบแผนงานวิจัยกับผลงานวิจัย	331

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1	การเปรียบเทียบการตลาดแบบดั้งเดิมกับการตลาดในระบบที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
ตารางที่ 4.1	ข้อกำหนดมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ในประเทศไทย
ตารางที่ 4.2	มาตรฐานสินค้าอินทรีย์ของหน่วยงานตรวจรับรองต่างประเทศที่ได้รับการนิยมนิยามและดำเนินการตรวจรับรองอยู่ในประเทศไทย
ตารางที่ 4.3	การเปรียบเทียบมาตรฐานพืชอินทรีย์
ตารางที่ 4.4	ข้อกำหนดมาตรฐาน UTZ Certified
ตารางที่ 4.5	ข้อกำหนดมาตรฐาน Bird Friendly
ตารางที่ 4.6	ข้อกำหนดมาตรฐาน Rainforest
ตารางที่ 4.7	ข้อกำหนดมาตรฐาน Fairtrade
ตารางที่ 4.8	ข้อกำหนดมาตรฐาน Green: คาร์บอนฟุตพริ้นท์ (Carbon Footprint)
ตารางที่ 4.9	ข้อกำหนดมาตรฐาน GAP
ตารางที่ 4.10	การเปรียบเทียบมาตรฐานความเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมอื่นๆ
ตารางที่ 4.11	จำนวนพื้นที่ตามลักษณะการใช้ประโยชน์จากที่ดินในพื้นที่โครงการขยายผลโครงการหลวงฯ ขุนตั้นน้อย
ตารางที่ 4.12	ปริมาณดินกาแฟอราบิก้าของพื้นที่โครงการขยายผลโครงการหลวงฯ ขุนตั้นน้อย ในช่วงปี พ.ศ. 2554 – 2556
ตารางที่ 4.13	ปริมาณผลผลิตกาแฟอราบิก้าของพื้นที่โครงการขยายผลโครงการหลวงฯ ขุนตั้นน้อย ในช่วงปี พ.ศ. 2554 – 2556
ตารางที่ 4.14	ปริมาณผลผลิตกาแฟกะลาจำแนกตามหอย่อมบ้านในพื้นที่โครงการขยายผลโครงการหลวงฯ ขุนตั้นน้อย ปี พ.ศ. 2557
ตารางที่ 4.15	ปริมาณผลผลิตในพื้นที่โครงการขยายผลโครงการหลวงฯ ขุนตั้นน้อย และราคาของกาแฟกะลา ปี พ.ศ. 2556-2557
ตารางที่ 4.16	ตำแหน่งและหน้าที่ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกกาแฟอราบิก้าตำบลแม่ตั้น
ตารางที่ 4.17	กระบวนการปลูกกาแฟของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกกาแฟอราบิก้าตำบลแม่ตั้น

ตารางที่ 4.18	กระบวนการผลิตกาแฟกะลาของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกกาแฟ อราบิก้าตำบลแม่ต๋น	101
ตารางที่ 4.19	ผลการตรวจสอบคุณภาพกาแฟด้วยการชิม (Q Grading)	103
ตารางที่ 4.20	การแปรรูปผลผลิตกาแฟกะลาของวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกกาแฟ อราบิก้าตำบลแม่ต๋น	106
ตารางที่ 4.21	การวิเคราะห์ศักยภาพการผลิตของกาแฟอราบิก้าภายใต้ระบบความ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมฯ	115
ตารางที่ 4.22	ราคาขายของกาแฟกะลาของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกกาแฟอราบิก้า ตำบลแม่ต๋น ปี พ.ศ. 2556/2557	119
ตารางที่ 4.23	การวิเคราะห์ศักยภาพการตลาดของกาแฟอราบิก้าภายใต้ระบบความ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมฯ	125
ตารางที่ 4.24	พื้นที่ให้ผล ผลผลิต และผลผลิตต่อไร่ของกาแฟในประเทศไทย ปี พ.ศ. 2556-2558	127
ตารางที่ 4.25	พื้นที่ให้ผลและผลผลิตของกาแฟโรบัสต้าและกาแฟอราบิก้า ปี พ.ศ. 2556-2558	128
ตารางที่ 4.26	การนำเข้าและการส่งออกกาแฟของประเทศไทย ปี พ.ศ. 2555-2557	130
ตารางที่ 4.27	ประเทศผู้นำเข้าและผู้ส่งออกกาแฟของประเทศไทย ใน ปี พ.ศ. 2558	132
ตารางที่ 4.28	ความเป็นไปได้ทางการตลาดของกาแฟอินทรีย์	133
ตารางที่ 4.29	ความต้องการใช้เมล็ดกาแฟของโรงงานแปรรูปในประเทศ	135
ตารางที่ 4.30	ลักษณะและกลุ่มผู้บริโภคของกาแฟสำเร็จรูป กาแฟพร้อมดื่ม และ กาแฟคั่วบด	136
ตารางที่ 4.31	จำนวนผู้ประกอบการผลิต ผู้รับซื้อ และผู้ส่งออกกาแฟอราบิก้าใน ประเทศไทย	138
ตารางที่ 4.32	หน่วยงานที่เกี่ยวข้องสินค้าเกษตรอินทรีย์ในประเทศไทย	139
ตารางที่ 4.33	ผู้ประกอบการผลิตและผู้รับซื้อกาแฟอราบิก้าอินทรีย์ที่ได้รับการ รับรองในประเทศและต่างประเทศ	145
ตารางที่ 4.34	อัตราการวัดระดับของคุณภาพกาแฟ	152
ตารางที่ 4.35	เกณฑ์การแบ่งชั้นคุณภาพของคะแนนรวมในการทดสอบกาแฟ	154
ตารางที่ 4.36	ผลการประกวด 10 สุดยอดกาแฟไทยปี พ.ศ. 2558	157

ตารางที่ 4.37	แหล่งปลูกกาแฟ 10 อันดับสุดยอดเยี่ยมของอาราบิก้าไทยประจำปี พ.ศ. 2558	158
ตารางที่ 4.38	ต้นทุนการผลิตของประเทศบราซิล ปี พ.ศ. 2554-2556	164
ตารางที่ 4.39	ต้นทุนการผลิตกาแฟของประเทศเวียดนาม ปี พ.ศ. 2551-2555	166
ตารางที่ 4.40	ราคา ต้นทุนการผลิต และผลตอบแทนของประเทศที่ปลูกกาแฟ ปี พ.ศ. 2555	167
ตารางที่ 4.41	ปริมาณการส่งออกกาแฟโดยรวมของโลก	168
ตารางที่ 4.42	ปริมาณการนำเข้ากาแฟโดยรวมของโลก	169
ตารางที่ 4.43	การส่งออกกาแฟอินทรีย์ในแต่ละประเทศ ปี พ.ศ. 2548-2556 และ เดือนมกราคม ถึงมิถุนายน ปี พ.ศ.2557	170
ตารางที่ 4.44	การนำเข้ากาแฟอินทรีย์ในแต่ละประเทศ ปี 2548-2556 และ เดือนมกราคม ถึง มิถุนายน ปี พ.ศ. 2557	171
ตารางที่ 4.45	ปริมาณการส่งออกกาแฟอินทรีย์พันธุ์อาราบิก้า ปี พ.ศ. 2548-2552	173
ตารางที่ 4.46	การบริโภคสินค้านำเข้าของประเทศสหรัฐอเมริกา เดือนมกราคมถึง ตุลาคม ปี พ.ศ. 2554	175
ตารางที่ 4.47	พื้นที่เก็บเกี่ยวและการผลิตแต่ละประเทศตาม 4C ปี พ.ศ. 2555	177
ตารางที่ 4.48	พื้นที่เก็บเกี่ยว ปริมาณการผลิต และปริมาณการขายตาม 4C ปี พ.ศ. 2551 – 2555	178
ตารางที่ 4.49	การผลิตกาแฟ Fairtrade แต่ละประเทศ ปี พ.ศ. 2554	179
ตารางที่ 4.50	พื้นที่เก็บเกี่ยว การผลิต และปริมาณการขาย กาแฟ Fairtrade ปี พ.ศ. 2551-2555	180
ตารางที่ 4.51	พื้นที่เก็บเกี่ยวและการผลิตกาแฟอินทรีย์ในแต่ละประเทศ ปี พ.ศ. 2554	182
ตารางที่ 4.52	พื้นที่เก็บเกี่ยว ปริมาณผลผลิต และปริมาณการขายของกาแฟอินทรีย์ ปี พ.ศ. 2551-2555	182
ตารางที่ 4.53	พื้นที่เก็บเกี่ยวและปริมาณการผลิตกาแฟ Rainforest Alliance แต่ละประเทศปี พ.ศ. 2555	184
ตารางที่ 4.54	พื้นที่เก็บเกี่ยว ปริมาณการผลิต และปริมาณการขายของ Rainforest Alliance ปี พ.ศ. 2551-2555	185

ตารางที่ 4.55	พื้นที่เก็บเกี่ยว ปริมาณการผลิต และปริมาณการขายกาแฟที่ได้รับ การรับรอง UTZ แต่ละประเทศ ปี พ.ศ. 2555	187
ตารางที่ 4.56	พื้นที่เก็บเกี่ยว ปริมาณการผลิต และปริมาณการขายกาแฟที่ได้รับ การรับรอง UTZ ปี พ.ศ. 2551-2555	187
ตารางที่ 4.57	การกำหนดราคาของ Fairtrade กรณีที่ราคาตลาดอ้างอิงสูงกว่าราคา ขั้นต่ำของ Fairtrade	190
ตารางที่ 4.58	การเปรียบเทียบมูลค่าการขายในตลาดกาแฟอราบิก้าอินทรีย์ และ กาแฟอราบิก้าทั่วไป	199
ตารางที่ 4.59	ค่าใช้จ่ายในมาตรฐานเกษตรอินทรีย์และความเป็นมิตรต่อ สิ่งแวดล้อม	200
ตารางที่ 4.60	การรับรู้ของผู้ประกอบการร้านค้ากาแฟเกี่ยวกับกาแฟที่เป็นมิตรต่อ สิ่งแวดล้อม	202
ตารางที่ 4.61	การรับรู้และความมั่นใจในตรารับรองมาตรฐานสินค้าของ ผู้ประกอบการร้านค้ากาแฟ	204
ตารางที่ 4.62	การรับรู้ของผู้บริโภคกาแฟเกี่ยวกับกาแฟที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	208
ตารางที่ 4.63	การรับรู้และความมั่นใจในตรารับรองมาตรฐานสินค้าของผู้บริโภค กาแฟ	212
ตารางที่ 4.64	คุณลักษณะและระดับของคุณลักษณะของกาแฟที่เป็นมิตรต่อ สิ่งแวดล้อมสำหรับการวิเคราะห์	214
ตารางที่ 4.65	การออกแบบ Orthogonal Fractional Factorial Design สำหรับกาแฟ ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	215
ตารางที่ 4.66	อรรถประโยชน์และความสำคัญเชิงเปรียบเทียบของคุณลักษณะ กาแฟที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบการร้านค้ากาแฟ	217
ตารางที่ 4.67	อรรถประโยชน์และความสำคัญเชิงเปรียบเทียบของคุณลักษณะ กาแฟที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมของผู้บริโภคกาแฟชั้นสุดท้าย	218
ตารางที่ 4.68	ผลลัพธ์ต่อการเสนอราคาครั้งที่ 1 (1 st Bid) และการเสนอราคา ครั้งที่ 2 (2 nd Bid) ของผลผลิตกาแฟที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมของ ผู้บริโภคกาแฟชั้นสุดท้าย	219
ตารางที่ 4.69	ค่า Mean WTP และ Median WTP สำหรับผลผลิตกาแฟที่เป็นมิตร ต่อสิ่งแวดล้อม	220

ตารางที่ 4.70	ต้นทุนแต่ละกิจกรรมของห่วงโซ่การผลิตกาแฟ (เชอรี่) และกาแฟกะลา	229
ตารางที่ 4.71	ผลการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัสของการทดสอบกาแฟอาราบิก้า 10 ตัวอย่าง	234
ตารางที่ 4.72	ผลการวิเคราะห์ทางกายภาพของเมล็ดกาแฟอาราบิก้า 10 ตัวอย่าง	235
ตารางที่ 4.73	มาตรฐานของเมล็ดกาแฟอาราบิก้าในประเทศ	245
ตารางที่ 4.74	ราคาซื้อขายผลกาแฟ (เชอรี่) กาแฟกะลา และกาแฟสาร	246
ตารางที่ 4.75	ระดับการคั่วกาแฟอาราบิก้า	247
ตารางที่ 4.76	ลักษณะของกาแฟคั่วบด	248
ตารางที่ 4.77	ราคาขายส่งของเมล็ดกาแฟคั่ว	250
ตารางที่ 4.78	ราคาขายปลีกเมล็ดกาแฟคั่ว และกาแฟคั่วบด	250
ตารางที่ 4.79	การเพิ่มมูลค่าของผลผลิตกาแฟอาราบิก้า	254
ตารางที่ 4.80	สัดส่วนของกาแฟอาราบิก้าที่จำหน่ายได้	269
ตารางที่ 4.81	รูปแบบกาแฟที่ผู้บริโภคนิยมดื่มในร้านกาแฟ	270
ตารางที่ 4.82	แหล่งกาแฟที่นำมาจำหน่ายในร้านของผู้ประกอบการร้านกาแฟ	270
ตารางที่ 4.83	ปัจจัยการตัดสินใจเลือกซื้อกาแฟเพื่อมาจำหน่ายในร้าน	271
ตารางที่ 4.84	ความเกี่ยวข้องและทัศนคติต่อกาแฟที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	271
ตารางที่ 4.85	ลักษณะการบริโภคกาแฟ ที่ส่วนใหญ่เลือกบริโภค	272
ตารางที่ 4.86	ความถี่ของการดื่มกาแฟสดของผู้บริโภค	273
ตารางที่ 4.87	สถานที่ของผู้บริโภคในการเลือกดื่มกาแฟสด	273
ตารางที่ 4.88	การเลือกดื่มผู้บริโภคตามช่วงเวลา	274
ตารางที่ 4.89	ค่าใช้จ่ายในการซื้อกาแฟสดโดยเฉลี่ยต่อเดือน	274
ตารางที่ 4.90	ปัจจัยของการตัดสินใจเลือกซื้อกาแฟของผู้บริโภค	275
ตารางที่ 4.91	การวิเคราะห์ SWOT ของห่วงโซ่มูลค่ากาแฟของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกกาแฟอาราบิก้าตำบลแม่ต๋น	287

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 2.1	ห้วงโซ่คุณค่าของ Poter
ภาพที่ 2.2	แบบจำลองพื้นฐานของการวิเคราะห์ห้วงโซ่คุณค่าของ Poter
ภาพที่ 2.3	ห้วงโซ่คุณค่าโดยทั่วไป
ภาพที่ 2.4	การวิเคราะห์ความสามารถทางเทคนิคของห้วงโซ่คุณค่า
ภาพที่ 2.5	การยกระดับในระดับหน้าที่การทำงานในห้วงโซ่คุณค่า
ภาพที่ 2.6	สรุปขั้นตอนการวิเคราะห์ห้วงโซ่คุณค่าตามแนวคิดของ UNIDO
ภาพที่ 4.1	ขั้นตอนการขอรับรองแหล่งผลิต GAP พีช
ภาพที่ 4.2	พื้นที่ป้อนนุรักษ์และพื้นที่ทำกินของชุมชนบ้านขุนตั้นน้อย
ภาพที่ 4.3	จำนวนต้นกาแฟอาราบิก้าของหมู่บ้านขุนตั้นน้อยในพื้นที่โครงการ ขยายผลโครงการหลวงฯ ขุนตั้นน้อย
ภาพที่ 4.4	ปริมาณผลผลิตกาแฟอาราบิก้าของโครงการขยายผลโครงการหลวงฯ ขุนตั้นน้อย
ภาพที่ 4.5	สัดส่วนผลผลิตกาแฟละลาจำแนกตามเกรด ปี พ.ศ. 2556
ภาพที่ 4.6	สัดส่วนผลผลิตกาแฟละลาจำแนกตามเกรด ปี พ.ศ. 2557
ภาพที่ 4.7	ระบบการปลูกกาแฟภายใต้ร่มเงาป่าไม้ (Shade Grown)
ภาพที่ 4.8	ความอุดมสมบูรณ์ของดินกาแฟจากระบบการปลูกกาแฟแบบอินทรีย์
ภาพที่ 4.9	กระบวนการเก็บเกี่ยวผลกาแฟ (เชอร์รี่) ของเกษตรกรในกลุ่มวิสาหกิจ ชุมชนผู้ปลูกกาแฟอาราบิก้าตำบลแม่ตั้น
ภาพที่ 4.10	การชั่งน้ำหนักผลกาแฟ(เชอร์รี่) และจดบันทึกของเกษตรกรแต่ละรายก่อน การปอกเปลือก
ภาพที่ 4.11	การนำผลกาแฟ (เชอร์รี่) ล้างน้ำและคัดทิ้งผลลอยน้ำที่ไม่สมบูรณ์
ภาพที่ 4.12	การปอกเปลือกกาแฟอาราบิก้า
ภาพที่ 4.13	การจัดการด้านความเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมหลังกระบวนการ ปอกเปลือกกาแฟอาราบิก้า
ภาพที่ 4.14	ลานตากเมล็ดกาแฟอาราบิก้าของเกษตรกรรายบุคคล
ภาพที่ 4.15	ลานตากเมล็ดกาแฟอาราบิก้าของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกกาแฟ อาราบิก้าตำบลแม่ตั้น

ภาพที่ 4.16	การคัดแยกเมล็ดกาแฟกะลาของเกษตรกร	113
ภาพที่ 4.17	ลักษณะของเมล็ดกาแฟกะลาที่เสียหายจากการสีเปลือกและลักษณะของผลพีเบอร์รี่	113
ภาพที่ 4.18	การประชุมเกษตรกรเกี่ยวกับศักยภาพการผลิตภายใต้ระบบความเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	114
ภาพที่ 4.19	วิถีตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการขยายผลโครงการหลวงฯ ขุนตั้นน้อย ก่อนการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกกาแฟอราบิก้าตำบลแม่ตั้น	117
ภาพที่ 4.20	วิถีตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟอราบิก้าในโครงการขยายผลโครงการหลวงฯ ขุนตั้นน้อย หลังการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกกาแฟอราบิก้าตำบลแม่ตั้น	118
ภาพที่ 4.21	บรรจุภัณฑ์กาแฟอราบิก้าอินทรีย์ในรูปแบบกะลา ขั้นตอนการชั่งน้ำหนัก และการจดบันทึก	120
ภาพที่ 4.22	โรงสต็อกสินค้ากาแฟอินทรีย์และป้ายแสดงข้อมูลกาแฟยกระสอบ	121
ภาพที่ 4.23	การประกวดกาแฟคุณภาพและรางวัลชนะเลิศ 10 สุดยอดกาแฟแห่งปี พ.ศ. 2558	122
ภาพที่ 4.24	ช่องทางการตลาดของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกกาแฟอราบิก้าตำบลแม่ตั้น	123
ภาพที่ 4.25	การจัดบูธออกร้านกาแฟในงานวันเกษตร ณ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	124
ภาพที่ 4.26	รูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ “กาแฟขุนตั้น”	124
ภาพที่ 4.27	การประชุมเกษตรกรเกี่ยวกับศักยภาพการตลาดภายใต้ระบบความเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	125
ภาพที่ 4.28	พื้นที่ให้ผลและผลผลิตกาแฟในภาคเหนือ ในปี พ.ศ. 2558	128
ภาพที่ 4.29	พื้นที่ให้ผลและผลผลิตกาแฟอินทรีย์ในประเทศไทย ปี พ.ศ. 2558	129
ภาพที่ 4.30	การสัมภาษณ์ คุณเจริญ บุญลาภทวีโชค เลขานุการสมาคมกาแฟไทย	133
ภาพที่ 4.31	ส่วนแบ่งตลาดของกาแฟสำเร็จรูป กาแฟพร้อมดื่ม และกาแฟคั่วบด	151
ภาพที่ 4.32	ลำดับการพิจารณาตัวอย่างกาแฟอราบิก้า	155
ภาพที่ 4.33	พื้นที่เก็บเกี่ยวและผลผลิตกาแฟของประเทศบราซิล ปี พ.ศ. 2551-2556	160

ภาพที่ 4.34	พื้นที่เก็บเกี่ยวและผลผลิตกาแฟของประเทศเวียดนาม ปี พ.ศ. 2551-2556	160
ภาพที่ 4.35	พื้นที่เก็บเกี่ยวและผลผลิตของกาแฟของประเทศอินโดนีเซีย ปี พ.ศ. 2551-2556	161
ภาพที่ 4.36	พื้นที่เก็บเกี่ยวและผลผลิตกาแฟของประเทศโคลอมเบีย ปี พ.ศ. 2551-2556	161
ภาพที่ 4.37	พื้นที่เก็บเกี่ยวและผลผลิตของกาแฟประเทศเม็กซิโก ปี 2551-2556	162
ภาพที่ 4.38	การพัฒนาของพื้นที่ปลูกกาแฟอินทรีย์ทั่วโลก ปี พ.ศ. 2547-2556	163
ภาพที่ 4.39	สัดส่วนพื้นที่ปลูกกาแฟอินทรีย์ ปี พ.ศ. 2556	163
ภาพที่ 4.40	ส่วนแบ่งการส่งออกกาแฟอินทรีย์พันธุ์อราบิก้าและโรบัสต้า ปี พ.ศ. 2552	172
ภาพที่ 4.41	ปริมาณการส่งออกกาแฟอินทรีย์สายพันธุ์อราบิก้าของโลก	173
ภาพที่ 4.42	ปริมาณการบริโภคกาแฟในปัจจุบันของโลก ปี พ.ศ. 2553-2558	174
ภาพที่ 4.43	สัดส่วนการบริโภคกาแฟในปัจจุบันของโลก ปี พ.ศ. 2558	175
ภาพที่ 4.44	ปริมาณการผลิตของกาแฟในแต่ละประเทศ ปี พ.ศ. 2555	176
ภาพที่ 4.45	การผลิตและการขายกาแฟ 4C ปี พ.ศ. 2551-2555	177
ภาพที่ 4.46	สัดส่วนการผลิตแต่ละประเทศของกาแฟตามมาตรฐาน Fairtrade ปี พ.ศ. 2553-2554	179
ภาพที่ 4.47	การผลิตและการขายกาแฟตามมาตรฐาน Fairtrade ปี พ.ศ. 2551-2555	180
ภาพที่ 4.48	สัดส่วนของผลผลิตกาแฟตามมาตรฐานอินทรีย์ (IFOAM) แต่ละประเทศ ปี พ.ศ. 2554	181
ภาพที่ 4.49	ปริมาณการผลิตและปริมาณการขายกาแฟอินทรีย์ ปี พ.ศ. 2551-2554	183
ภาพที่ 4.50	สัดส่วนของผลผลิตกาแฟที่ได้รับการรับรอง Rainforest Alliance แต่ละประเทศ ปี พ.ศ. 2555	184
ภาพที่ 4.51	ปริมาณการผลิตและปริมาณการขาย Rainforest Alliance ปี พ.ศ. 2551-2554	185
ภาพที่ 4.52	สัดส่วนของผลผลิตกาแฟที่ได้รับการรับรอง UTZ Certified แต่ละประเทศ ปี พ.ศ. 2555	186
ภาพที่ 4.53	ปริมาณการผลิตและปริมาณการขายกาแฟที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน UTZ Certified ปี พ.ศ. 2551-2555	188

ภาพที่ 4.54	การกำหนดราคากาแฟของ Fairtrade	189
ภาพที่ 4.55	ห่วงโซ่อุปทานกาแฟโลก	191
ภาพที่ 4.56	การสูญเสียน้ำหนักจากการแปรรูปและการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตในห่วงโซ่คุณค่ากาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการขยายผลโครงการหลวงฯ ชุนต้นน้อย	224
ภาพที่ 4.57	การเข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการของสมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจฯ เกี่ยวกับการปลูกและดูแลต้นกาแฟอราบิก้าให้ได้คุณภาพ ที่จัดโดยสมาคมกาแฟพิเศษไทย	226
ภาพที่ 4.58	ห่วงโซ่การผลิตกาแฟละลาของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกกาแฟอราบิก้าตำบลแม่ต๋น	232
ภาพที่ 4.59	การสัมภาษณ์นางละเอะ นะบอ เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกกาแฟอราบิก้าตำบลแม่ต๋น	237
ภาพที่ 4.60	การสัมภาษณ์แจ๊คกี้ นะบอ เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกกาแฟอราบิก้าตำบลแม่ต๋นที่เข้าร่วมประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี พ.ศ. 2558	238
ภาพที่ 4.61	การสัมภาษณ์ คุณวิชัยพงศ์ พงษ์เขียว เจ้าหน้าที่สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง	240
ภาพที่ 4.62	กิจกรรมการตลาดของผลิตภัณฑ์กาแฟขุนต้นของเกษตรกร	241
ภาพที่ 4.63	การประชุมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกกาแฟอราบิก้าตำบลแม่ต๋น	241
ภาพที่ 4.64	การสัมภาษณ์คุณวิฑูรี – คุณจุมพฏ ศรียะพันธ์ (กาแฟในพื้นที่บ้านแม่กำปอง)	242
ภาพที่ 4.65	การสัมภาษณ์คุณบงกชชศุภา ไชยพรหม ผู้รับซื้อกาแฟในพื้นที่ม่อถ้อย	244
ภาพที่ 4.66	กระบวนการผลิตแปรรูปเมล็ดกาแฟคั่วและกาแฟคั่วบด	249
ภาพที่ 4.67	ความเชื่อมโยงในแต่ละกระบวนการผลิตและการส่งมอบในห่วงโซ่คุณค่าของผู้รับซื้อ ผู้แปรรูปหรือโรงคั่ว และกิจการร้านกาแฟ	253
ภาพที่ 4.68	ห่วงโซ่คุณค่าในระดับกลางน้ำของกาแฟภายใต้ระบบที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	257
ภาพที่ 4.69	การสัมภาษณ์คุณอภิชา แยมเกสร นายกสมาคมกาแฟพิเศษไทยและเจ้าของ Salotto Coffee	260

ภาพที่ 4.70	การสัมภาษณ์คุณเจริญ บุญลาภวิโชค เลขานุการสมาคมกาแฟพิเศษไทย และ Trader	262
ภาพที่ 4.71	การสัมภาษณ์คุณวินิดา มังกรกาญจน์ กรรมการผู้จัดการ บริษัท ไอ.จี.แมนเนจเม้นท์ (Suzuki coffee)	264
ภาพที่ 4.72	การสัมภาษณ์คุณชาตรี ตริเลิศกุล เจ้าของ Pacamara	265
ภาพที่ 4.73	การสัมภาษณ์ คุณวรวิทย์ ทักษอุดม เจ้าของโรงคั่วกาแฟในจังหวัดเชียงใหม่	266
ภาพที่ 4.74	การสัมภาษณ์คุณวิมลลักษณ์ บลุ่ม-บุญวิเศษ บริษัท ดอยทองพัฒนา จำกัด และบริษัท วันเสิร์ช ประเทศไทย จำกัด	267
ภาพที่ 4.75	การสัมภาษณ์คุณนฤมล ทักษอุดม กรรมการผู้จัดการบริษัท ชาวไทยภูเขา (ฮิลล์คอฟฟี่) จำกัด	268
ภาพที่ 4.76	ห่วงโซ่คุณค่าของกาแฟอาราบิก้าภายใต้ระบบที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมในระดับปลายน้ำ	276
ภาพที่ 4.77	การสัมภาษณ์คุณ สุณีย์ เอี่ยมวงศ์วาน ผู้ชนะการประกวดกาแฟขุนตื้นน้อย	277
ภาพที่ 4.78	การสัมภาษณ์คุณสรวิชัย ทิพย์จักร Salotto เชียงใหม่	278
ภาพที่ 4.79	การสัมภาษณ์คุณ ลี อายุ จือป่า เจ้าของร้านกาแฟอาข่าอามา (Akha Ama)	280
ภาพที่ 4.80	การสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านกาแฟในจังหวัดเชียงใหม่	280
ภาพที่ 4.81	การสัมภาษณ์ผู้บริโภคร้านกาแฟในจังหวัดเชียงใหม่	281
ภาพที่ 4.82	การแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างองค์กรต่าง (Information Flow) ในโซ่อุปทานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกกาแฟอาราบิก้าตำบลแม่ต๋น	282
ภาพที่ 4.83	ความเชื่อมโยงในแต่ละกระบวนการผลิตและการส่งมอบในห่วงโซ่คุณค่ากาแฟอาราบิก้าภายใต้ระบบที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	284
ภาพที่ 4.84	ห่วงโซ่คุณค่ากาแฟของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกกาแฟอาราบิก้าตำบลแม่ต๋น	286

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีจุดประสงค์เพื่อศึกษาศักยภาพการผลิตและการตลาดของกาแฟอราบิก้าที่ผลิตในระบบที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมในพื้นที่โครงการขยายผลโครงการหลวงเพื่อแก้ปัญหาพื้นที่ปลูกฝิ่นอย่างยั่งยืนบ้านขุนตื้นน้อย และศึกษาการตลาดของผลิตผลกาแฟอราบิก้าที่ผลิตในระบบที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมในประเทศและต่างประเทศ ซึ่งข้อมูลที่ใช้ถูกรวบรวมโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกจากเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและผู้ที่เกี่ยวข้องห่วงโซ่คุณค่ากาแฟอราบิก้าที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม วิเคราะห์ศักยภาพทางการผลิตและการตลาดโดยใช้สถิติเชิงพรรณนาและการวิเคราะห์เนื้อหา ส่วนการรับรู้และความเต็มใจจ่ายของผู้บริโภคสำหรับผลผลิตกาแฟในระบบที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมนั้น ใช้วิธีการ Contingent Value Method (CVM) และ Conjoint Analysis ส่วนการวิเคราะห์ห่วงโซ่คุณค่าใช้แนวคิดของ Poter (1985)

ผลการวิจัย พบว่า ข้อกำหนดมาตรฐานเกษตรและตลาดเพื่อรับรองระบบที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมมีหลากหลาย อาทิ มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ มาตรฐาน UTZ มาตรฐาน Bird Friendly มาตรฐาน Rainforest มาตรฐาน Fairtrade มาตรฐาน Green และมาตรฐาน GAP ซึ่งมีความแตกต่างกันขึ้นอยู่กับความมุ่งมั่นในการใช้ สำหรับการวิเคราะห์ศักยภาพการผลิตของเกษตรกรในพื้นที่ขุนตื้นน้อย พบว่า พื้นที่เหมาะสมในการปลูกกาแฟ ทั้งในด้านภูมิศาสตร์ ภูมิอากาศ ดินและธาตุอาหารในดิน รวมถึงแหล่งน้ำ อีกทั้งยังเป็นพื้นที่ปิด ทำให้การส่งเสริมการปลูกกาแฟภายใต้ระบบการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมสามารถทำได้ง่ายกว่าพื้นที่อื่นๆ เมื่อพิจารณาศักยภาพทางการตลาด พบว่า เกษตรกรขายเมล็ดกาแฟผ่านกลุ่มวิสาหกิจฯ ทำให้กาแฟกะลาขุนตื้นน้อยได้รับราคาสูงกว่ากาแฟในพื้นที่อื่น นอกจากนี้ รสชาติกาแฟขุนตื้นมีเอกลักษณ์ และยังได้รับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ Organic Thailand และมาตรฐานความเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม Rainforest Alliance อันจะนำไปสู่การยกระดับคุณภาพกาแฟขุนตื้นน้อย สำหรับการวิเคราะห์การรับรู้ของผู้บริโภคเกี่ยวกับกาแฟที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม พบว่า ยังอยู่ในระดับต่ำ ทั้งนี้ ผู้บริโภคให้ความสำคัญในด้านชื่อเสียงของสินค้า ในขณะที่ผู้ประกอบการให้ความสำคัญกับแหล่งที่มาของกาแฟ สำหรับความเต็มใจจ่ายพบว่า ผู้บริโภคมีความเต็มใจจ่ายสำหรับกาแฟสดพร้อมดื่มที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมโดยเฉลี่ย 73.30 บาทต่อแก้ว ในขณะที่กาแฟสดคั่ว/คั่วบด ผู้บริโภคมีความเต็มใจจ่าย 348.03 ต่อถุงขนาด 250 กรัม สำหรับห่วงโซ่คุณค่ากาแฟ พบว่า ตลาดในประเทศสำหรับกาแฟที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมยังเล็กมากไม่ถึงร้อยละ 10 แต่อย่างไรก็ตาม แนวโน้มความต้องการบริโภคกาแฟที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมได้เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ซึ่งราคาที่โรงคั่วหรือผู้บริโภคยอมรับต้องสูงกว่าราคากาแฟโดยทั่วไปไม่เกินร้อยละ 30

คำสำคัญ: กาแฟอราบิก้า, ระบบการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม, ศักยภาพทางการตลาด, ห่วงโซ่คุณค่า

Abstract

The objectives of this research are to study the potential of green production and marketing systems of Arabica coffee in Khun Tuen Noi Area and study the marketing of green products in domestic and abroad. The data is collected by interviewing the growers and stakeholders in the value chain of green Arabica coffee. Descriptive statistics and content analysis are used for analyzing the production and marketing potentiality whereas Conjoint Analysis and Contingent Value Method (are applied for evaluate consumers' perception and willing to pay for coffee in green systems. In addition, this research brings the concept of Poter (1985) to explain the value chain of Arabica coffee in green production systems.

The results reveal that, there are many agricultural standards certifying green concept, such as organic certification, UTZ, Bird Friendly, Rainforest, Fairtrade, Green and GAP. These certifications are difference in the aims of implement. For production potentiality of growers, the result shows that Khun Tuen Noi Area is suitable for growing the coffee because of the reasonable geography, climate, soil and nutrients and water source. Moreover, Khun Tuen Noi is the closed area so that the promoting of green production systems is easier than the other areas. Considering the marketing potentiality, the result represents that the price of parchment coffee in this area is higher than the other by the reason of the selling via the community enterprise. Furthermore, the unique of coffee taste and the certifications of Organic Thailand and Rainforest Alliance lead to enhance the quality level of Khun Tuen Noi coffee. The findings of consumers' perception and willingness to pay for the coffee in green production systems reveal that their perceptions are in the low level. The final consumers emphasize on product reputation for increasing their utility whereas the coffee shop entrepreneurs focus on the origin of products. In willingness to pay perspective, the results display that the consumers are willing to pay 73.30 bath per cup of coffee and 348.03 baht per 250 gram bag of roast/blend coffee. In terms of coffee value chain, the green domestic market is very small, approximately 10%. However, the demand of coffee in green production systems continuously increase. The price of them accepted by the roasting plants and the consumers does not exceed from 30%.

Keywords: Arabica coffee, Green production systems, Marketing potentiality, Value chain