บทที่ 4
ผลการวิจัย

การศึกษาเรื่องการวิจัยการเสริมสร้างศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าบนพื้นที่สูงในครั้งนี้ คณะผู้วิจัยได้ดำเนินการศึกษา ค้นคว้า ตรวจเอกสาร ตลอดจนรวบรวมเอกสารทั้งที่เป็นวารสาร หนังสือ งานวิจัย ซึ่งผลการวิจัยมีดังต่อไปนี้

4.1 ผลการวิจัย

4.1.1 การปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้า

4.1.1.1 สถานการณ์การผลิตกาแฟของโลก

ผลผลิตกาแฟโลกในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา เพิ่มขึ้นจาก 8.17 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2551/52 เป็น 9.20 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 3.56 ต่อปี เนื่องจากสภาพอากาศที่เอื้ออำนวยประเทศที่ผลิตกาแฟมากที่สุด ได้แก่ ประเทศบราซิล รองลงมาคือ ประเทศสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม และสาธารณรัฐอินโดนีเซีย โดยมีผลผลิตคิดเป็นร้อยละ 36.63 ร้อยละ 17.28 และร้อยละ 6.85 ของผลผลิตโลก ตามลำดับ ส่วนใหญ่ประมาณร้อยละ 50 ของผลผลิตโลก เป็นผลผลิตของบราซิล และสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม ซึ่งเป็นผู้ผลิตกาแฟที่สำคัญ (ตารางที่ 3)

1) ประเทศสหพันธ์สาธารณรัฐบราซิล เป็นผู้ผลิตกาแฟอันดับ 1 ของโลก และเป็นผู้ผลิตกาแฟพันธุ์อราบิก้า รายใหญ่อันดับ 1 ของโลกเช่นกัน ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา ผลผลิตกาแฟของบราซิลเพิ่มขึ้นจาก 3.20 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2551/52 เป็น 3.37 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 1.98 ต่อปี โดยแยกเป็นกาแฟอราบิก้า ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา เพิ่มขึ้นจาก 2.43 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2551/52 เป็น 2.47 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 0.80 และกาแฟโรบัสต้า ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา เพิ่มขึ้นจาก 0.77 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2551/52 เป็น 0.90 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 5.37 เนื่องจากสภาพอากาศเอื้ออำนวย

2) ประเทศสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม เป็นผู้ผลิตกาแฟอันดับ 2 ของโลก รองจากบราซิล และเป็นผู้ผลิตกาแฟพันธุ์โรบัสต้ารายใหญ่อันดับ 1 ของโลก ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา ผลผลิตกาแฟของสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม เพิ่มขึ้นจาก 1.02 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2551/52 เป็น 1.59 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2555/56 หรือเพิ่มขึ้น ร้อยละ 13.11 ต่อปี โดยแยกเป็นกาแฟโรบัสต้า ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา เพิ่มขึ้นจาก 0.99 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2551/52 เป็น 1.54 ล้านต้น ในปี พ.ศ. 2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 12.89 และกาแฟอราบิก้า ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา เพิ่มขึ้นจาก 0.03 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2551/52 เป็น 0.05 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 19.95 เนื่องจากมีการขยายพื้นที่ปลูกกาแฟเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

3) ประเทศสาธารณรัฐอินโดนีเซีย เป็นผู้ผลิตกาแฟอันดับ 3 ของโลก ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา ผลผลิตกาแฟของอินโดนีเซียเพิ่มขึ้นจาก 0.60 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2551/52 เป็น 0.63 ล้านตัน ในปี พ.ศ.

2555/56 และลดลงจาก 0.63 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2552/53 เหลือ 0.50 ในปี 2554/55 ส่งผลให้มีอัตราการขยายตัวของผลผลิตในช่วง 5 ปี ลดลงร้อยละ 1.37 ต่อปี โดยแยกเป็นกาแฟโรบัสต้า ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมาเพิ่มขึ้นจาก 0.52 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2551/52 เป็น 0.54 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2552/53 เหลือ 0.04 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2554/55 และเป็น 0.53 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2555/56 ส่งผลให้มีอัตราการขยายตัวของผลผลิตในช่วง 5 ปี ลดลงร้อยละ 2.26 และกาแฟอราบิก้า ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา เพิ่มขึ้นจาก 0.08 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2551/52 เป็น 0.01 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 4.01

ตารางที่ 3 ผลผลิตกาแฟของโลก

หน่วย : ล้านตัน

ประเทศ	ปี2551/52	ปี2552/53	ปี2553/54	ปี2554/55	ปี2555/56	อัตราเพิ่ม (ร้อยละ)	ปี 2556/57*
1. บราซิล	3.198	2.688	3.270	2.952	3.366	1.980	3.186
2. เวียดนาม	1.018	0.110	1.164	1.560	1.590	13.112	1.710
3. อินโดนีเซีย	0.600	0.630	0.559	0.498	0.630	-1.366	0.570
4. โคลัมเบีย	0.519	0.486	0.511	0.459	0.595	2.185	0.600
5. เอธิโอเปีย	0.331	0.360	0.368	0.379	0.380	3.330	0.381
6. อินเดีย	0.263	0.290	0.302	0.313	0.318	4.667	0.307
7. ฮอนดูรัส	0.194	.213	0.239	0.336	0.279	12.553	0.300
8. เม็กซิโก	0.240	0.249	0.240	0.258	0.270	2.748	0.228
9. เปรู	0.240	0.198	0.246	0.312	0.258	6.177	0.231
10. กัวเตมาลา	0.273	0.240	0.327	0.264	0.252	-0.646	0.233
11. ไทย	0.048	0.054	0.051	0.051	0.051	0.643	0.051
อื่น ๆ	1.250	1.194	1.240	1.260	1.207	-0.162	1.231
รวม	8.174	7.712	8.427	8.642	9.196	3.557	9.028

หมายเหตุ* ประมาณการ

ที่มา : กระทรวงเกษตรประเทศสหรัฐอเมริกา (ธันวาคม, 2556)

สถานการณ์ด้านผลผลิตกาแฟอราบิก้าของโลกในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา เพิ่มขึ้นจาก 5.109 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2551/52 เป็น 5.393 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 1.981 ต่อปี (ตารางที่ 4)

ตารางที่ 4 ผลผลิตกาแฟพันธุ์อราบิก้าของโลก

หน่วย : ล้านตัน

ประเทศ	ปี 2551/52	ปี2552/53	ปี2553/54	ปี2554/55	ปี2555/56	อัตราเพิ่ม (ร้อยละ)	ปี 2556/57*
1. บราซิล	2.430	1.980	2.508	2.082	2.466	0.800	2.352
2. โคลัมเบีย	0.520	0.486	0.511	0.459	0.595	2.146	0.600
3. เอธิโอเปีย	0.330	0.360	0.367	0.379	0.379	3.338	0.381
4. ฮอนดูรัส	0.194	0.213	0.238	0.336	0.276	12.310	0.300
5. เปรู	0.240	0.198	0.248	0.312	0.258	6.177	0.231
6. เม็กซิโก	0.258	0.237	0.228	0.246	0.258	0.373	0.216
7. กัวเตมาลา	0.238	0.240	0.237	0.264	0.252	2.118	0.232
8. นิคารากัว	0.099	0.115	0.104	0.126	0.115	3.987	0.102
9. อินโดนีเซีย	0.078	0.090	0.082	0.078	0.102	4.013	0.099
10. คอสตาริกา	0.095	0.089	0.095	0.107	0.101	3.114	0.086
อื่น ๆ	0.627	0.583	0.608	0.624	0.591	-0.502	0.600
รวม	5.109	4.591	5.226	5.013	5.393	1.981	5.199

หมายเหตุ* ประมาณการ

ที่มา : กระทรวงกระเกษตรประเทศสหรัฐอเมริกา (ธันวาคม ,2556)

4.1.1.2 การปลูกและผลิตกาแฟของประเทศในประชาคมอาเซียน

จากการศึกษาสถานการณ์การปลูกและผลิตกาแฟในประชาคมอาเซียน พบว่า ประเทศในประชาคมอาเซียนมีพื้นที่ปลูกกาแฟทั้งหมด 1,976,000 เฮกตาร์ ประเทศผู้ผลิตกาแฟที่สำคัญ ได้แก่ ประเทศสาธารณรัฐอินโดนีเซีย 1,240,744 เฮกตาร์ และประเทศสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม 570,000 เฮกตาร์ แม้ว่าหลายประเทศจะมีทิศทางในการปรับตัวของพื้นที่ให้ผลผลิตกาแฟลดลง แต่ประเทศสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนามเป็นหนึ่งในประเทศผู้ผลิตกาแฟที่สำคัญและมีการปรับตัวของพื้นที่ให้ผลผลิตกาแฟเพิ่มขึ้น ปัจจัยส่วนหนึ่งที่ทำให้ประเทศสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนามถือได้ว่ามีศักยภาพในการผลิตกาแฟ เป็นผลเนื่องมาจากสภาพภูมิอากาศที่เหมาะสม สภาพดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ เหมาะแก่การเจริญเติบโตของกาแฟ ส่งผลให้ประเทศสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนามเป็นผู้ผลิตกาแฟที่มีศักยภาพ (ตารางที่ 5)

ตารางที่ 5 พื้นที่ให้ผลผลิตกาแฟของประเทศในประชาคมอาเซียน

หน่วย : เฮกตาร์*

ประเทศ	พื้นที่ให้ผลผลิต	พื้นที่ให้ผลผลิตกาแฟอราบิก้า
ไทย	42,176	8,500
ลาว	43,007	15,300
เวียดนาม	570,000	38,000
เมียนมาร์	11,200	10,761
อินโดนีเซีย	1,240,744	Na
มาเลเซีย	5,667	Na
ฟิลิปปินส์	116,459	Na
กัมพูชา	399	Na
อาเซียน	1,976,000	Na
โลก	10,179,200	Na

*1 เอกตาร์ = 6.25 ไร่

ที่มา: Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 2012

นอกจากนี้ ข้อมูลผลผลิตกาแฟอราบิก้าของประเทศในประชาคมอาเซียนทั้งหมด 256,020 ตัน โดยประเทศสาธารณรัฐอินโดนีเซียมาเป็นอันดับหนึ่งจำนวน 162,658 ตัน รองลงมาได้แก่ประเทศสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม ประเทศสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว และประเทศไทย จำนวน 57,000 17,678 และ 8,457 ตัน ตามลำดับ (ตารางที่ 6)

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

ตารางที่ 6 ผลผลิตกาแฟของประเทศในประชาคมอาเซียน ปี พ.ศ. 2555

หน่วย : ตัน

ประเทศ	ผลผลิตทั้งหมด	ผลผลิตกาแฟอราบิก้า
เวียดนาม	1,370,000	57,000
อินโดนีเซีย	698,887	162,658
ฟิลิปปินส์	78,634	5,488
ลาว	50,508	17,678
ไทย	38,452	8,451
มาเลเซีย	16,608	Na
เมียนมาร์	7,300	4,745
กัมพูชา	500	Na
อาเซียน	2,260,889	256,020
โลก[1/]	9,200,000	5,200,000

[1/] สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

ที่มา: Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 2012

4.1.1.3 สถานการณ์การปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้าบนพื้นที่สูงของประเทศไทย

ประเทศไทยมีการปลูกกาแฟ 2 ชนิดพันธุ์คือกาแฟอราบิก้า (*Coffea arabica* Linn.) และกาแฟ โรบัสต้า (*Coffea canephora* Piere ex FroehnerLinn.) กาแฟอราบิก้าในประเทศไทยนั้นปลูกมากทางภาคเหนือ เนื่องจากต้นกาแฟต้องการสภาพอากาศที่มีความเย็นที่เหมาะสมกับการเจริญเติบโต

การผลิตกาแฟของประเทศไทยมีผลผลิตลดลง ในปีพ.ศ. 2552 มีผลผลิตรวม 56,315 ในปี พ.ศ. 2556 มีผลผลิตรวมเพียง 37,460 ตันพื้นที่ปลูกกาแฟมีทั้งภาคใต้ ภาคกลาง และภาคเหนือ สัดส่วนของชนิดพันธุ์กาแฟที่ผลิตได้มากกว่าร้อยละ 90 เป็นกาแฟโรบัสต้า ในปี พ.ศ. 2552 แต่ในปี พ.ศ. 2556 ผลผลิตกาแฟชนิดพันธุ์ โรบัสต้ามีประมาณ ร้อยละ 80 อีกประมาณร้อยละ 20 เป็นกาแฟชนิดพันธุ์อราบิก้า อัตราเพิ่มของเนื้อที่ให้ผลและผลิตลดลง เนื่องจากเกษตรกรได้ปรับเปลี่ยนการปลูกกาแฟโรบัสต้าไปเป็นปาล์มน้ำมัน ซึ่งให้มูลค่ามากกว่า (ตารางที่ 7)

ตารางที่ 7 เนื้อที่ให้ผล ผลผลิต และผลผลิตต่อไร่ กาแฟของประเทศไทย

ปี	เนื้อที่ให้ผล (ไร่)	ผลผลิต (ตัน)	ผลผลิตต่อไร่ (กก.)
2552	365,337.00	56,315.00	154.00
2553	359,489.00	48,955.00	136.00
2554	322,896.00	42,394.00	131.00
2555	306,112.00	41,461.00	135.00
2556	296,815.00	37,460.00	126.00
อัตราเพิ่ม (ร้อยละ)	-5.60	-9.35	-4.00
2557*	263,602.00	38,452.00	146.00

หมายเหตุ* ประมาณการ โดยสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

ที่มา : ศูนย์สารสนเทศการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

การผลิตกาแฟของประเทศไทยในแต่ละภาคนั้น พบว่า ในปี พ.ศ. 2556 ภาคเหนือมีพื้นที่ผลผลิต 50,197 ไร่ ผลผลิต 7,792 ตัน ภาคกลาง 1,181 ไร่ ผลผลิต 124 ตัน และภาคใต้ 245,437 ไร่ ผลผลิต 29,544 ตัน (ตารางที่ 8)

ตารางที่ 8 ภูมิภาคต่างๆ ของประเทศไทยที่มีพื้นที่ให้ผลผลิต ผลผลิตกาแฟ และผลผลิตต่อไร่ของกาแฟ ปี พ.ศ. 2550-2556

ปีพ.ศ.	ภูมิภาค	พื้นที่ให้ผลผลิต (ไร่)	ผลผลิตกาแฟ (ตัน)	ผลผลิตต่อไร่ (กิโลกรัม)
2550	ภาคเหนือ	19,633	2,892	147
	ภาคกลาง	3,121	353	113
	ภาคใต้	401,878	52,415	130
	รวม	**424,632**	**55,660**	**131**
2551	ภาคเหนือ	21,973	3,383	154
	ภาคกลาง	3,090	334	108
	ภาคใต้	363,599	46,725	129
	รวม	**388,662**	**50,442**	**130**
2552	ภาคเหนือ	25,468	3,699	145
	ภาคกลาง	2,116	233	110
	ภาคใต้	337,753	52,383	155
	รวม	**365,337**	**56,315**	**154**

ปีพ.ศ.	ภูมิภาค	พื้นที่ให้ผลผลิต (ไร่)	ผลผลิตกาแฟ (ตัน)	ผลผลิตต่อไร่ (กิโลกรัม)
2553	ภาคเหนือ	29,412	4,743	161
	ภาคกลาง	1,730	195	113
	ภาคใต้	328,347	44,017	134
	รวม	**359,489**	**48,955**	**136**
2554	ภาคเหนือ	34,180	5,339	156
	ภาคกลาง	1,646	176	107
	ภาคใต้	287,070	36,879	128
	รวม	**322,896**	**42,394**	**131**
2555	ภาคเหนือ	38,885	6,145	158
	ภาคกลาง	1,574	176	112
	ภาคใต้	265,653	35,140	132
	รวม	**306,112**	**41,461**	**135**
2556	ภาคเหนือ	50,197	7,792	155
	ภาคกลาง	1,181	124	110
	ภาคใต้	245,437	29,544	116
	รวม	**296,815**	**37,460**	**139**

ที่มา: สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร,2557

กาแฟอราบิก้ามีพื้นที่ปลูกหลักอยู่ในภาคเหนือ ในปี พ.ศ. 2557 พื้นที่ให้ผลผลิตรวม 53,127 ไร่ ปริมาณผลผลิต 8,451 ตัน โดยมีแหล่งผลิตสำคัญในจังหวัดภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัดเชียงราย มีพื้นที่ปลูก 24,305 ไร่ ปริมาณผลผลิต 3,864 ตัน จังหวัดเชียงใหม่ 17,791 ไร่ ปริมาณผลผลิต 3,202 ตัน จังหวัดแม่ฮ่องสอน มีพื้นที่ปลูก 2,723 ไร่ ปริมาณผลผลิต 387 ตัน จังหวัดน่านมีพื้นที่ปลูก 2,491 ไร่ และมีผลผลิต 291 ตัน จังหวัดลำปาง มีพื้นที่ปลูก 2,543 ไร่ และมีผลผลิต 381 ตัน จังหวัดอื่นๆ ที่มีผลผลิตกาแฟอราบิก้าอยู่บ้าง ได้แก่ จังหวัดพะเยา จังหวัดแพร่ และจังหวัดอุตรดิตถ์ ผลผลิตกาแฟ อราบิก้าในภาคเหนือ มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเนื่องจากความต้องการของตลาดกาแฟต่ออัตถุดิบเมล็ดกาแฟชนิดอราบิก้าสำหรับการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์กาแฟคั่วบดและธุรกิจกาแฟชงสดกำลังเติบโตอย่างมาก (ตารางที่ 9)

ตารางที่ 9 เนื้อที่ให้ผล และผลผลิตกาแฟอราบิก้าของประเทศไทย

จังหวัด	เนื้อที่ให้ผล (ไร่)			ผลผลิต (ตัน)			ผลผลิตต่อเนื้อที่ให้ผล (กก.)		
	2555	**2556**	**2557**	**2555**	**2556**	**2557**	**2555**	**2556**	**2557**
เชียงราย	17,144	23,148	24,305	2,829	3,565	3,864	165	154	159
เชียงใหม่	13,688	17,113	17,791	2,341	2,995	3,202	171	175	180
แม่ฮ่องสอน	2,386	2,599	2,723	346	361	387	145	139	142
น่าน	2,091	2,386	2,491	238	274	291	114	115	117
ลำปาง	1,455	2,214	2,543	202	326	381	139	147	150
ตาก	1,364	1,689	2,228	98	154	207	75	91	93
แพร่	817	986	986	91	112	114	111	114	116
อุตรดิตถ์	-	60	60	-	5	5	-	84	86
รวม	**38,945**	**50,195**	**53,127**	**6,145**	**7,792**	**8,451**	**920**	**1,019**	**1,043**

ที่มา: สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร,2557

ต้นทุนการผลิตกาแฟของประเทศไทยในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา เพิ่มขึ้นจาก 6,160.60 บาทต่อไร่ ในปี พ.ศ. 2552 เป็น 6,397.63 บาทต่อไร่ ในปี พ.ศ. 2556 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 1.78 และต้นทุนการผลิตต่อกิโลกรัมเพิ่มขึ้นจาก 40.00 บาทต่อกิโลกรัม ในปี พ.ศ. 2552 เป็น 50.77 บาทต่อกิโลกรัมในปี พ.ศ. 2556 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 6.03 เนื่องจากการเพิ่มขึ้นของต้นทุนผันแปร เช่น ค่าแรงงาน ค่าปุ๋ย และค่ายาปราบศัตรูพืช (ตารางที่ 10)

ตารางที่ 10 ต้นทุนการผลิตเมล็ดกาแฟของไทย ปี พ.ศ. 2552 - 2557

ปี	ต้นทุนผันแปร (บาท/ไร่)	ต้นทุนคงที่ (บาท/ไร่)	ต้นทุนทั้งหมด (บาท/ไร่)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท/กก.)
2552	4,866.74	1,293.86	6,160.60	40.00
2553	4,295.72	1,343.46	5,639.18	41.46
2554	4,580.60	1,379.44	5,960.04	45.50
2555	4,754.51	1,482.02	6,236.18	46.20
2556	4,831.94	1,565.69	6,397.63	50.77
อัตราเพิ่ม (ร้อยละ)	0.88	4.91	1.78	6.03
2557*	5,396.10	1,546.89	6,942.99	47.55

หมายเหตุ* ประมาณการ โดยสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

ที่มา : ศูนย์สารสนเทศการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

ความต้องการใช้กาแฟของประเทศไทยนั้นคาดคะเนความต้องการใช้เมล็ดกาแฟในปี พ.ศ. 2557 มี 75,000 ตัน เพิ่มขึ้นจาก 70,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2556 ร้อยละ 7.03 เนื่องจากมีความต้องการการบริโภคเพิ่มขึ้น และการใช้ประโยชน์จากผลผลิตกาแฟอราบิก้าในภาคเหนือในแต่ละปีมีประมาณ 6,000-7,000 ตัน ส่วนใหญ่นำไปคั่ว บด (Roasted Coffee) และชง นิยมเรียกกันว่ากาแฟชงสด หรือกาแฟสด ส่วนผลผลิตกาแฟโรบัสต้าที่ปลูกในภาคใต้มีประมาณ 30,000-40,000 ตันต่อปี กาแฟโรบัสต้านิยมนำไปทำเป็นกาแฟผงสำเร็จรูป (Instant Coffee) หรือเป็นผลิตภัณฑ์พร้อมดื่ม บรรจุกระป๋อง บรรจุขวด หรือซอง และการนำไปผลิตเป็นกาแฟไทยโบราณ ที่เรียกว่า โกปี๊ ข้าวแฝ่ หรือหากจะนำไปทำเป็นกาแฟดำเย็นก็เรียกว่า “โอเลี้ยง” หรือทำเป็นกาแฟดำร้อนก็มักเรียกว่า “โอยั๊วะ” โดยมีการคั่วเมล็ดกาแฟผสมกับเมล็ดมะขาม ข้าวโพด ถั่ว หรือ งา ชงกับนมข้นหวาน เป็นกาแฟไทยที่นิยมดื่มกันมาก (ตารางที่ 11)

ตารางที่ 11 ความต้องการการใช้เมล็ดกาแฟของโรงงานแปรรูปในประเทศ

หน่วย : ตัน

ปี	ความต้องการการใช้เมล็ดกาแฟของโรงงาน
2552	53,803.00
2553	58,000.00
2554	61,480.00
2555	67,620.00
2556	70,000.00
อัตราเพิ่ม (ร้อยละ)	7.03
2557*	75,000.00

หมายเหตุ* ประมาณการ โดยกรมการค้าภายใน

ที่มา : กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์

4.1.1.4 การปลูกและการจัดการสวนกาแฟอราบิก้า

กาแฟอราบิก้าที่ปลูกในประเทศไทย ส่วนใหญ่เป็นสายพันธุ์คาติมอร์ (Catimor) ซึ่งเป็นสายพันธุ์ที่ให้ผลผลิตสูงและต้านทานต่อโรคราสนิม มีต้นเตี้ย ทรงพุ่มใหญ่ ใบใหญ่สีเขียว ข้อถี่ ดอกมีกลิ่นหอมและติดผลดก

1) การปลูกกาแฟอราบิก้า

- สภาพพื้นที่และสภาพภูมิอากาศที่เหมาะสม

1. เป็นพื้นที่สูงกว่าระดับน้ำทะเล 800 เมตรขึ้นไป
2. ทิศทางของพื้นที่ควรหันไปทางทิศเหนือหรือตะวันออกเฉียงเหนือ
3. อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปีประมาณ 20 – 25 องศาเซลเซียส
4. ปริมาณน้ำฝน 70 – 80 นิ้วต่อปี (ปริมาณ 1,700 – 2,000 มม.ต่อปี)และมีการกระจายของน้ำฝนอย่างสม่ำเสมอ
5. ดินควรมีลักษณะร่วนซุย ระบายน้ำได้ดี มีสีแดงหรือน้ำตาล pH ประมาณ 5.5 – 6.5
6. ความลาดเอียงของพื้นที่ไม่เกิน 50%
7. ควรเป็นพื้นที่ๆ ไม่มีลมแรงจัดเพราะกาแฟนั้นเป็นพืชที่มีระบบรากตื้น จะทำให้โค่นล้มได้ง่าย
8. พื้นที่ปลูกควรอยู่ใกล้กับถนนหรือทางขนส่ง เพราะง่ายต่อการจัดการด้านต่างๆ

- การเตรียมพื้นที่

การปลูกกาแฟต้องมีไม้บังร่ม พื้นที่จึงต้องมีต้นไม้ใหญ่หรือมีการปลูกไม้บังร่มไว้ล่วงหน้าก่อนปลูกกาแฟ ถ้าเป็นพื้นที่ลาดชัน จะต้องปลูกตามแนวระดับ โดยอาจทำเป็นขั้นบันได กว้าง 1 เมตร ห่างกันขั้นละ 2-3 เมตร

- การเพาะเมล็ดกาแฟ

เมล็ดที่นำมาเพาะต้องคัดจากต้นพันธุ์ที่ไม่เป็นโรคราสนิม ต้นแข็งแรง เจริญเติบโตดี ให้ผลผลิตสม่ำเสมอ ผลกาแฟที่เก็บมาทำพันธุ์คัดจากผลที่สุกเต็มที่ ปอกเปลือก หมัก ล้างให้สะอาด ผึ่งในร่ม ไม่ควรนำเมล็ดพันธุ์ตากแดด เพราะจะทำให้เปอร์เซ็นต์ความงอกลดลง นำเมล็ดที่คัดเลือกไว้คลุกกับสารป้องกันกำจัดเชื้อรา อาจจะแช่ไว้ 1 คืนนำเมล็ดเพาะในทราย หรือขี้เถ้าแกลบที่เตรียมไว้ในแปลง ฝังเมล็ดลึก ประมาณ 1 เซนติเมตร รดน้ำวันละ 1-2 ครั้ง เดือนมีนาคม-เมษายน เป็นช่วงที่เหมาะสมสำหรับการเพาะเมล็ด เนื่องจากมีอุณหภูมิสูงทำให้เมล็ดงอกเร็วขึ้น และมีการย้ายต้นกล้าลงถุง ในช่วงระยะหัวไม้ขีดหรือปีกผีเสื้อ ทั้งนี้ต้นกล้าจะตั้งตัวได้เร็วยิ่งขึ้น วัสดุที่ใช้ในเรือนเพาะชำ ได้แก่ ถุงพลาสติก ขนาด 5x9 นิ้ว หรือ 7x10 นิ้ว ดินผสม ส่วนผสม คือหน้าดิน (ร่อนผ่านตะแกรง 3/8 นิ้ว) 5 ปิบ ปุ๋ยคอก 1 ปิบ และ rock phosphate 200 กรัม ส่วนผสมนี้ใช้บรรจุลงถุง ขนาด 7x10 นิ้ว ได้ประมาณ 40 ถุง ปุ๋ยยูเรียใช้พ่นทางใบหรือรด อัตรา 10-15 กรัมต่อน้ำ 20 ลิตร ควรพรางแสงโรงเรือนเพาะชำ ประมาณ 50% ก่อนย้ายต้นกล้าปลูก 1 เดือน ต้องให้ต้นกล้าได้รับแสงแดดทีละน้อยจนเต็มที่ โดยการเปิดหลังคา ทีละน้อยจนหมด เพื่อทำให้ต้นกล้าแข็งแรงพร้อมที่จะปลูกในแปลง

- การปลูก

ช่วงปลูกกาแฟที่เหมาะสม คือในช่วงต้นฝน ซึ่งจะทำให้ต้นกาแฟเจริญเติบโตในช่วงฤดูฝนได้ยาวนาน แข็งแรง ทนทานต่อสภาพในฤดูแล้งได้ดี ต้นกาแฟมีอัตรารอดสูงขึ้น ระยะปลูก 1.5 x 2 เมตร จำนวน 153 ต้นต่อไร่ หรือ 2 x 2 เมตร จำนวน 400 ต้นต่อไร่ หลุมปลูกขนาด 50 x 50 x 50 เซนติเมตร การเตรียมหลุมที่ใหญ่เท่าไรยิ่งเป็นประโยชน์ต่อต้นกาแฟเท่านั้น ทำให้รากกาแฟเจริญเติบโตหยั่งลึกได้มาก ต้นกาแฟมีการตั้งตัวที่เร็วขึ้น เป็นผลให้มีอัตรารอดในช่วงฤดูแล้งได้มากขึ้นด้วย ควรมีการแยกหน้าดินชั้นบนกับดินชั้นล่างที่มีสีต่างกันออกจากกัน มีการตากดิน เพื่อเป็นการฆ่าเชื้อโรคต่างๆ ภายในดิน หลังจากนั้นในส่วนของหน้าดิน รองก้นหลุมด้วยดินผสมปุ๋ยอินทรีย์ 2 กิโลกรัม และหินฟอสเฟต อัตรา 100-200 กรัม ผสมคุลกเคล้าให้เข้ากันดีแล้วกลบลงในหลุม หากส่วนผสมหน้าดินดังกล่าวกลบหลุมแล้วไม่เต็มให้ใช้ดินชั้นล่างกลบจนพูนปักหลักไว้กลางหลุม ใช้ต้นกล้าที่มีอายุ 8-12 เดือน หรือมีใบจริง 6-8 คู่ ต้องตรวจสอบรากแก้วที่คดงออยู่ใต้ถุง หากพบให้ตัดเหนือส่วนที่คดงอ ปลูกต้นกล้าตรงหลักที่ปักไว้ ปลูกไม่ลึกหรือตื้นเกินไปโดยระดับดินของต้นกล้า เสมอกับระดับดินของหลุมที่ขุดไว้ กลบดิน กดดินรอบๆ ต้นกล้าให้แน่น ใช้ไม้หลักปักเฉียงกับต้นกล้า ผูกต้นกล้าติดกับไม้หลัก เพื่อป้องกันลมพัด ต้นกล้าสั่นคลอนได้ หลังปลูกควรทำร่มเงาชั่วคราว

- การปลูกซ่อม

หลังจากปลูกได้ประมาณ 1 เดือน หากพบต้นที่ตายต้องดำเนินการปลูกซ่อมในทันที เพื่อให้ต้นที่ซ่อมใหม่เจริญเติบโตทันกับต้นเดิมเมื่อปลูกซ่อมใหม่ มีข้อจำกัดอยู่ที่ต้องมีการให้น้ำเพื่อให้ต้นกาแฟปลูกซ่อมใหม่ตั้งตัวได้ การปลูกซ่อมต้นฤดูฝนนั้นเป็นการเหมาะสมที่กาแฟที่ซ่อมใหม่มีโอกาสโตได้ดีกว่าเพราะสภาพสิ่งแวดล้อมอำนวย

- การคลุมโคน

หลังจากปลูกกาแฟแล้วต้องคลุมโคนต้นกาแฟ โดยใช้วัสดุที่หาได้ในท้องถิ่น เช่น ฟางข้าว เศษวัชพืช เปลือกถั่ว เป็นต้น โดยคลุมห่างจากโคนต้นกาแฟประมาณ 10 เซนติเมตร การคลุมโคนจะทำให้ลดการชะล้างดินของเม็ดฝน ลดการระเหยของน้ำ ลดการเจริญเติบโตของวัชพืชรอบๆ โคนต้น ช่วยเพิ่มอินทรียวัตถุและรักษาอุณหภูมิของดินให้คงที่

ข้อดีของการคลุมดิน

1. ป้องกันการชะล้างพังทลายของหน้าดิน เมื่อเวลาฝนตก
2. ลดการระเหยของน้ำที่ผิวดิน และรักษาความชุ่มชื้นในฤดูแล้ง
3. ลดการเจริญเติบโตของวัชพืชรอบๆ โคนต้นกาแฟ
4. เพิ่มอินทรีย์วัตถุ และธาตุอาหารในดินเมื่อวัสดุคลุมดินสลายตัว
5. ปรับปรุงโครงสร้างของดินให้เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของราก
6. เพิ่มผลผลิตและขนาดของผลกาแฟ
7. ลดอุณหภูมิของดินในช่วงกลางวัน และเพิ่มความอบอุ่นในช่วงกลางคืน
8. สามารถลดการอยู่อาศัยของแมลงศัตรูพืชบางชนิด

ข้อเสียของการคลุมดิน

1. วัสดุคลุมดินบางชนิดติดไฟได้ง่าย อาจเกิดการทำให้ไฟไหม้แปลงกาแฟได้
2. การคลุมโคนที่ผิดวิธี เช่น คลุมโคนชิดต้นมากเกินไปจะทำให้เป็นที่อยู่อาศัยของแมลงบางชนิด
3. ในสภาพพื้นที่ที่มีฝนตกชุก จะทำให้ดินมีความชื้นมากเกินไป และอุณหภูมิต่ำทำให้การเจริญเติบโตของรากผิดปกติได้
4. มีปัญหาในการขนส่งวัสดุคลุมดินในกรณีใช้วัสดุจากนอกแปลงปลูก เพราะ ต้องใช้วัสดุคลุมโคนแห้งหนักถึง 1.6 – 3.2 ตันต่อไร่

- การตัดแต่งกิ่ง

การตัดแต่งทำให้ต้นกาแฟมีความแข็งแรง ติดผลผลิตสม่ำเสมอทุกปี ผลผลิตไม่ดกจนทำให้ต้นโทรมและตายในที่สุด การตัดแต่งกิ่งมีหลายวิธีตามความเหมาะสมในแต่ละประเทศ สำหรับในพื้นที่โครงการหลวงควรมีการตัดแต่งกิ่งแบบต้นเดี่ยว (single stem pruning system) ซึ่งเป็นวิธีที่ง่ายต่อการปฏิบัติ

สำหรับเกษตรกรและการตัดแต่งกิ่งแบบต้นเดี่ยวที่เหมาะสม คือ การตัดแต่งแบบทรงกระบอก (cylindrical pruning of single stem) โดยเมื่อกาแฟอายุได้ 4 ปี หรือมีความสูงเกิน 180 เซนติเมตร ให้ตัดยอดเหลือความสูง ประมาณ 180 เซนติเมตร และตัดกิ่งแขนงที่ 1 ที่อยู่บนสุดออก 1 กิ่ง และกิ่งแขนงที่อยู่ต่ำกว่า 25 เซนติเมตร เหนือระดับดินให้ตัดออกหมด ส่วนกิ่งแขนงที่ 2 3 และ 4 ที่ออกมาในทิศทางที่ไม่ขนานกับพื้นดินให้ตัดออก มีการตัดหน่อ (de-suckering) ที่ออกมาจากลำต้นทิ้งอย่างสม่ำเสมอ

สำหรับกาแฟเก่า อายุมาก ต้นโทรมให้ผลผลิตน้อย ต้องมีการเปลี่ยนลำต้นใหม่ มีวิธีการตัดแต่ง ดังนี้

1) ตัดแต่งกิ่งแขนงด้านตะวันออกทิ้งใหม่หมด เพื่อให้แสงเป็นตัวกระตุ้นให้เกิดการแตกหน่อ คัดเลือก 2-4 หน่อ ที่อยู่ในระดับความสูงไม่เกิน 45 เซนติเมตร เหนือระดับดิน เมื่อหน่อใหม่เจริญเติบโตได้ระยะหนึ่งก็คัดเลือกหน่อที่สมบูรณ์ที่สุดไว้เพียง 1 หน่อ

2) ตัดแต่งลำต้นเดิมทิ้งทั้งหมด ในระยะที่มีความสูง 45 เซนติเมตรเหนือระดับดิน รอจนกระทั่งมีการแตกหน่อใหม่ขึ้นมา ก็คัดเลือกไว้ 2-4 หน่อ ปล่อยให้เจริญเติบโตอีกระยะหนึ่ง คัดเลือกเอาเฉพาะหน่อที่สมบูรณ์ที่สุดเพียง 1 หน่อ เพื่อเลี้ยงเป็นลำต้นใหม่ต่อไป

ช่วงที่มีการตัดแต่งกิ่งและจัดทรงพุ่มต้นกาแฟ ควรกระทำหลังจากเก็บเกี่ยวผลกาแฟแล้วเสร็จ ประมาณเดือนมีนาคม ในช่วงนี้ต้นกาแฟจะโทรมมาก มีกิ่งแห้ง กิ่งหักที่เกิดจากการเก็บผลกาแฟ ดังนั้นควรมีการตัดแต่งกิ่งดังกล่าวออกเสีย จะทำให้ได้ทรงพุ่มต้นกาแฟตามที่ต้องการ

การตัดแต่งกิ่งที่ถูกต้องและเหมาะสมจะให้ประโยชน์ดังต่อไปนี้

1. สามารถบังคับและควบคุมขนาดและโครงสร้างของต้นกาแฟได้
2. ทำลายกิ่งหรือส่วนอื่นๆ ของต้นกาแฟที่เป็นโรคหรือมีแมลงรบกวน
3. กำจัดหน่อ หรือส่วนต่างๆ ของต้นกาแฟที่ไม่ต้องการ
4. ช่วยทำให้การพ่นยาป้องกันโรคและแมลงมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น
5. ช่วยทำให้แสงแดดส่องได้ทั่วถึงภายในพุ่มกาแฟ
6. เป็นการควบคุมผลผลิตให้สม่ำเสมอได้
7. ป้องกันและกำจัดที่อยู่อาศัยของโรคและแมลง
8. เพื่อฟื้นฟูสภาพต้นกาแฟให้ดีขึ้น
9. เพื่อความสะดวกในการเก็บเกี่ยว

- การให้น้ำ ปกติการให้น้ำกาแฟไม่ค่อยมีความจำเป็นมากนัก เว้นแต่จะมีการให้น้ำในช่วงของการปลูกกาแฟในปีแรก (ช่วงฤดูแล้ง) เพราะต้นกาแฟยังเจริญเติบโตไม่เต็มที่กาแฟที่ปลูกภายใต้ร่มเงาและมีการคลุมโคนต้น ต้นกาแฟอาศัยเพียงน้ำฝนก็สามารถผ่านฤดูแล้งไปได้

พื้นที่ปลูกกาแฟบนที่สูงนั้น เราสามารถแบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ คือ พื้นที่ที่ไม่สามารถให้น้ำได้ เราจะใช้วิธีการคลุมโคน การให้ร่มเงาและการใช้สารเคมีเพื่อการทนแล้งบางชนิด เช่น KNO_3 และ Zn_2SO_4 เป็นต้น ส่วนพื้นที่ที่ให้น้ำได้บ้างนั้น เราก็จะปฏิบัติดังนี้ คือ ปีที่ 1 ควรให้น้ำแก่ต้นกาแฟช่วงเดือน

ธันวาคม ถึงเดือน พฤษภาคม โดยให้น้ำในปริมาณเพียง ½ ปี๊ปต่อต้น ทุก 15 วัน เพื่อให้ต้นกาแฟสามารถมีชีวิตรอดอยู่ได้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้

ปีที่ 2 – 3 ต้นกาแฟสามารถตั้งตัวได้แล้ว ดังนั้นการให้น้ำก็เพื่อจะทำให้รากหยั่งลึกลงไปสู่ดินชั้นล่างได้

ปีที่ 4 – 5 การให้น้ำในช่วงเดือนมีนาคม และเมษายน จะช่วยให้มีการติดดอกดีมาก และจะได้ดอกที่มีความสมบูรณ์มากด้วย

- การจัดการร่มเงา ร่มเงาช่วยลดอุณหภูมิในเวลากลางวัน และช่วยทำให้อุณหภูมิเพิ่มขึ้นในช่วงกลางคืนของฤดูหนาว ในสภาพที่ร่มเงาเหมาะสม จะทำให้อุณหภูมิภายใต้ร่มเงา ต่างจากข้างนอก 4-5 องศาเซลเซียส กล่าวคือในตอนกลางวันภายใต้ร่มเงาจะมีอุณหภูมิต่ำกว่าข้างนอก และช่วงกลางคืนก็จะมีอุณหภูมิสูงกว่าข้างนอก 4-5 องศาเซลเซียส ร่มเงาช่วยยืดอายุของต้นกาแฟ ป้องกันการติดผลมากเกินไป ทำให้มีการติดผลสม่ำเสมอทุกปี

- ไม้บังร่มเงา แบ่งออกเป็น 2 ชนิด ได้แก่

1) ไม้บังร่มชั่วคราว เป็นไม้ขนาดกลาง โตเร็ว เป็นพืชตระกูลถั่วปลูกระหว่างแถวกาแฟ ระยะปลูก 6x6 เมตร ในต่างประเทศนิยมปลูกทองหลางไร้หนาม ทองหลางน้ำ แคฝรั่ง หรือขี้เหล็กอเมริกัน เป็นต้น ในพื้นที่โครงการหลวงได้แนะนำให้ใช้ต้นกล้วยปลูกเป็นไม้บังร่มชั่วคราว ซึ่งใบและต้นสามารถตัดและสับเป็นวัสดุคลุมโคนต้นกาแฟได้เป็นอย่างดี ไม้บังร่มชั่วคราว จะบังร่มต้นกาแฟในระดับต่ำ เน้นบังร่มในช่วงฤดูแล้ง เมื่อไม้บังร่มสูงถึง 5 เมตร ตัดยอดให้แตกกิ่งแผ่ออกด้านข้าง

2) ไม้บังร่มถาวร ควรเป็นไม้ขนาดใหญ่ ทรงพุ่มกว้าง ให้ร่มเงาในระดับสูง อาจจะเป็นพืชตระกูลถั่วหรือไม่ก็ได้แต่เป็นไม้บังร่มที่มีใบฝอยๆ กรองแสงแดดได้ดี ไม่ใช่ไม้ที่ให้ร่มเงาทึบ สามารถให้ประโยชน์ทางเศรษฐกิจด้วยก็ดีเช่น ใช้เป็นอาหาร หรือใช้ประโยชน์จากเนื้อไม้ เป็นต้น ระยะปลูก ประมาณ 12x12 เมตร ตัวอย่างไม้บังร่มถาวร เช่น สะตอ เหรียง พฤกษ์ ถ่อน กางหลวง คาง ซิลเวอร์โอ๊ค หรือถั่วหูช้าง เป็นต้น

- การใส่ปุ๋ย ต้องใส่ในขณะที่ดินมีความชื้น มีการกำจัดวัชพืชรอบๆ โคนต้น โดยการถอนออก แล้วโรยปุ๋ยรอบทรงพุ่มกาแฟ ห่างจากโคนต้นประมาณ 10 เซนติเมตร และควรมีการฉีดพ่นสารประกอบทองแดงและปุ๋ยทางใบในช่วงฤดูฝน จะช่วยเพิ่มความทนแล้งให้กาแฟได้ดีขึ้น การใส่ปุ๋ยกาแฟแบ่งใส่เป็น 3 ครั้ง ได้แก่ ต้นฝน กลางฝน และปลายฝน สูตรปุ๋ยที่แนะนำโดยทั่วไปสำหรับการเจริญเติบโตทางลำต้น คือ 21-0-0 (แอมโมเนียมซัลเฟต) 27-0-0 (แคลเซียมแอมโมเนียมไนเตรต) หรือ 47-0-0 (ยูเรีย) อย่างใดอย่างหนึ่ง ข้อควรระวังการใช้ปุ๋ยยูเรียติดต่อกันหลายปี จะทำให้ดินเป็นกรดได้ สำหรับการเจริญเติบโตและการเพิ่มคุณภาพของผลตลอดจนส่วนอื่นๆ ของลำต้น ควรใช้ปุ๋ยสูตร 13-13-21 และ 15-15-15 หรือ 16-16-16 ส่วนอัตราในการใส่ปุ๋ย กำหนดตามตารางที่ 2 ทั้งนี้ต้องคำนึงถึงสภาพความสมบูรณ์และการติดผลของกาแฟด้วย

- การคลุมโคนโดยใช้เศษหญ้าหรือวัชพืชภายในแปลง ปีละ 2-3 ครั้ง จะช่วยเพิ่มปุ๋ยไนโตรเจนและโปรแตสเซียมแก่ดิน นอกจากนี้ยังช่วยรักษาความชื้น และลดอุณหภูมิของดินด้วยการใช้โดโลไมท์โรยระหว่างแถวกาแฟ 2 ปีต่อครั้งจะช่วยเพิ่มธาตุแมกนีเซียม ซึ่งจะทำให้เกิดความสมดุลของธาตุโปรแตสเซียมในดินดีขึ้น กาแฟก็จะใช้ธาตุโปรแตสเซียมได้ดีขึ้นเช่นกัน

- การดูแลรักษาต้นกาแฟอายุ 1 – 3 ปี

ตามปกติ ต้นกาแฟจะมีช่วงระยะเวลาที่จำเป็นต้องให้น้ำ เมื่อไม่มีฝนตก กล่าวคือ ถ้าขาดน้ำจะทำให้ต้นกาแฟเกิดความเสียหายได้ในช่วงดังกล่าว ซึ่งได้แก่

1. ต้นกาแฟที่ปลูกใหม่ ปีที่ 1 จะต้องทำให้ต้นกาแฟที่ปลูกมีชีวิตอยู่รอดให้ได้มากที่สุดเท่าที่จำเป็น

2. ช่วงหลังที่ต้นกาแฟออกดอก เพราะถ้าได้รับความเครียดจากการขาดน้ำ จะทำให้ดอกที่ออกมานั้นเป็นดอกที่ไม่สมบูรณ์หรือเป็นหมันได้

3. ช่วงเวลาที่เมล็ดกาแฟมีการขยายตัว คือ สัปดาห์ที่ 7 – 17 หลังจากดอกบาน

4. ช่วงที่มีการพัฒนาของน้ำหนักแห้งของเมล็ด เพราะถ้าเกิดการเครียดจากการขาดน้ำ หรือขาดคาร์โบไฮเดรต ในช่วงนี้จะทำให้เมล็ดมีน้ำหนักเบาและให้คุณภาพต่ำ

ตารางที่ 12 การใส่ปุ๋ยกาแฟ

ปีที่	เดือน		
	พฤษภาคม	กรกฎาคม	กันยายน
1	-	ยูเรีย 50 กรัมหรือ แอมโมเนียมซัลเฟต 100 กรัม/ต้น	-
2	ยูเรีย100 กรัม/แอมโมเนียม ซัลเฟต 200 กรัม/ต้น	13-13-21 หรือ 15-15-15 100 กรัม/ต้น	13-13-21 หรือ 15-15-15 100 กรัม/ต้น
3	ยูเรีย 100 กรัม/แอมโมเนียม ซัลเฟต 200 กรัม/ต้น	13-13-21 หรือ 15-15-15 150 กรัม/ต้น	13-13-21 หรือ 15-15-15 150 กรัม/ต้น
4	ยูเรีย 100 กรัม/แอมโมเนียม ซัลเฟต 200 กรัม/ต้น	13-13-21 หรือ 15-15-15 200 กรัม/ต้น	13-13-21 หรือ 15-15-15 200 กรัม/ต้น
5-20	ยูเรีย 100 กรัม/แอมโมเนียม ซัลเฟต 400 กรัม/ต้น	13-13-21 หรือ 15-15-15 250-300 กรัม/ต้น	13-13-21 หรือ15-15-15 250-300 กรัม/ต้น

ที่มา : มูลนิธิโครงการหลวง

- การป้องกันกำจัดวัชพืช

การกำจัดวัชพืช โดยปกติแล้วจะทำได้หลายวิธี แต่ที่นิยมทำในปัจจุบัน ได้แก่วิธีการใช้แรงงานคนและการใช้เครื่องจักรกลอย่างง่ายๆ ส่วนเรื่องการใช้สารเคมีในการกำจัดวัชพืชนั้นขณะนี้ยังไม่แนะนำให้ใช้ เพราะว่าเกษตรกรที่ปลูกกาแฟอราบิก้าส่วนใหญ่จะอยู่บนที่สูง ซึ่งเป็นต้นน้ำลำธาร ถ้าเกษตรกรใช้สารเคมีในทางที่ผิดอาจทำให้เกิดความเสียหายได้

ในลักษณะการกำจัดวัชพืชของต้นกาแฟนั้น เราสามารถแบ่งออกเป็น 2 วิธีด้วยกันคือ

1. การกำจัดวัชพืชรอบๆ ต้นกาแฟควรทำปีละ 2 ครั้ง โดยกำจัดวัชพืชครอบคลุมพื้นที่รอบต้นกาแฟรัศมี 20 – 25 ซ.ม. ก่อนที่จะทำการให้ปุ๋ย ในเดือนกรกฎาคมและกันยายน

2. การกำจัดวัชพืชให้หมดสิ้นทั้งบริเวณ จะกระทำโดยตัดวัชพืชออกให้หมดทั้งแปลงปลูกประมาณเดือนตุลาคม ก่อนการใส่ปุ๋ยครั้งสุดท้าย เพื่อที่จะนำเอาซากของวัชพืชที่ตัดแล้วทำให้แห้งเหล่านั้นมาใช้เป็นวัสดุคลุมดินต่อไป

2) การเก็บเกี่ยวและการทำกาแฟเมล็ด

ผลกาแฟจะเก็บเกี่ยวได้ในช่วงเดือน พฤศจิกายน – กุมภาพันธ์ โดยผลกาแฟที่สุกพร้อมที่จะเก็บเกี่ยวต้องมีสีแดงหรือสีเหลือง (บางพันธุ์) เมื่อบีบดูผลจะนิ่ม โดยเก็บเฉพาะผลที่สุกในแต่ละช่อทีละผล

การเก็บเกี่ยวและการทำกาแฟเมล็ดเป็นขั้นตอนหนึ่งที่มีความสำคัญที่ทำให้ได้กาแฟที่มีคุณภาพทั้งเนื้อ (body) รสชาติ (flavour) และกลิ่นหอม (aroma) เป็นที่ต้องการของตลาด

- การเก็บเกี่ยวผลกาแฟ (coffee cherry) มีด้วยกันหลายวิธี แต่วิธีการปลิดผลกาแฟเป็นผลเป็นการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมกับกาแฟอราบิก้ามากที่สุด เพราะสามารถควบคุมคุณภาพของเมล็ดกาแฟได้ดีที่สุด ผลกาแฟที่สุกพร้อมที่จะเก็บเกี่ยวต้องมีสีแดงหรือสีเหลือง (บางพันธุ์) เมื่อบีบผลกาแฟจะนิ่ม การเก็บเกี่ยวผลกาแฟจะอยู่ในช่วงเดือนพฤศจิกายน-เดือนกุมภาพันธ์ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความสูงของแต่ละพื้นที่ในรอบปีหนึ่งๆ จะมีการเก็บเกี่ยวผลกาแฟ ประมาณ 4 ครั้งในแต่ละต้น ในการเก็บผลกาแฟต้องแยกผลกาแฟที่เป็นโรคหรือไม่สมบูรณ์ออกทำกาแฟเมล็ดต่างหาก

ครั้งที่ 1 เมื่อผลกาแฟสุกประมาณ 50%

ครั้งที่ 2 หลังจากเก็บผลกาแฟครั้งแรก ประมาณ 2-3 สัปดาห์

ครั้งที่ 3 หลังจากเก็บผลกาแฟครั้งที่สอง ประมาณ 2-3 สัปดาห์

ครั้งที่ 4 เก็บหลังจากครั้งที่สาม ประมาณ 2-3 สัปดาห์

โดยจะเก็บผลกาแฟออกให้หมดต้น ผลกาแฟที่สุกไม่เต็มที่ ให้นำไปทำกาแฟเมล็ดโดยวิธีแห้ง (นำไปตากแดดทั้งผล)

- การทำกาแฟเมล็ด

กาแฟอราบิก้า มีวิธีการทำกาแฟเมล็ดที่เหมาะสม คงคุณภาพเป็นที่ต้องการของตลาด คือการทำแบบวิธีเปียก (wet method) ซึ่งมีขั้นตอนต่างๆ ดังนี้

1. การปอกเปลือกกาแฟ เป็นขั้นตอนการเอาเปลือกกาแฟออกโดยการใช้เครื่องปอกเปลือกกาแฟเครื่องจะแยกเปลือกหลุดออกจากเมล็ด ขณะที่ทำการปอกเปลือก ต้องใช้น้ำช่วยล้างอยู่ตลอดเวลา การปอกเปลือกต้องทำภายใน 24 ชั่วโมง หากทิ้งไว้นานเกินจะทำให้เกิดการหมักและเน่าของเปลือกกาแฟ ทำให้เมล็ดกาแฟดูดซับกลิ่นเน่าเหม็นได้

2. การกำจัดเมือกหลังจากปอกเปลือกกาแฟออกแล้วทำการแยกเปลือกหรือสิ่งเจือปนอื่นๆ ออกจากเมล็ดกาแฟ เมล็ดกาแฟที่ได้จะมีเมือก (Mucilage) ลื่นๆ หุ้มอยู่ เราต้องทำการหมักเพื่อให้เมือกย่อยสลาย โดยนำไปหมักในถังพลาสติก หรือบ่อซีเมนต์ หรือภาชนะอื่นๆ ที่สามารถเก็บกักน้ำได้ ใส่น้ำสะอาดพอปริ่มเมล็ดกาแฟ ทิ้งไว้ให้เอนไซม์และจุลินทรีย์ทำการย่อยสลายเมือกใช้เวลา 24-36 ชั่วโมง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิ หลังจากหมักเมล็ดกาแฟได้ 24 ชั่วโมง ต้องตรวจสอบว่าเมือกหมดหรือยัง สังเกตจากการจับเมล็ดกาแฟ ถ้าเมือกย่อยหมดจะรู้สึกสากมือ หากเมือกยังย่อยไม่หมด (ยังลื่นอยู่) ให้เปลี่ยนน้ำเพื่อการหมักกาแฟต่อไปอีก

3. การล้างเมล็ดกาแฟ เมล็ดกาแฟที่ผ่านการหมักย่อยสลายอย่างสมบูรณ์แล้ว ให้นำมาล้างน้ำให้สะอาด เมล็ดกาแฟที่ได้นี้ เรียกว่า “กาแฟกะลา”

4. การทำให้แห้ง นำกาแฟกะลาที่ได้ไปตากแดดบนภาชนะต่างๆ เช่น กะลาไม้ไผ่กระด้ง แคร่ไม้ไผ่ ถาดตาข่ายลวดหรือพลาสติก เป็นต้น ภาชนะเหล่านี้ต้องไม่วางกับพื้นดินโดยตรง ทั้งนี้เพื่อป้องกันการดูดกลิ่นดินของเมล็ดกาแฟ ต้องมีการยกพื้นที่ตากให้สูงเหนือพื้นดิน จะทำให้อากาศถ่ายเทได้สะดวก มีการกวนหรือพลิกกาแฟกะลาทุกๆ 1 ชั่วโมง กาแฟกะลาจะแห้งเร็วขึ้น กรณีที่ตากกับลานซีเมนต์ต้องแน่ใจว่าไม่มีกลิ่นซีเมนต์แล้ว และก่อนเทกาแฟกะลาลงตาก พื้นซีเมนต์ต้องแห้ง ช่วงเวลากลางคืน ให้เก็บกาแฟกะลา เข้าในที่ร่มหรือกองรวมกันแล้วใช้พลาสติกคลุมกันความชื้นและน้ำค้าง การตากกาแฟโดยวิธีนี้จะใช้เวลา 7-10 วัน กาแฟกะลาที่แห้งสนิทแล้ว (ความชื้นไม่เกิน 13%) จะสังเกตได้จาก ใช้มือบีบกะลาที่หุ้มเมล็ดอยู่จะแตกออกง่าย เมื่อคนเมล็ดกาแฟจะมีเสียงดังกรอบแกรบ ใช้เล็บจิกเมล็ดจะแข็ง จิกไม่เข้า และกัดเมล็ดกาแฟจะแตกเป็นเสี่ยงๆ (เมล็ดแข็งเปราะ) ถ้าเมล็ดกาแฟไม่แห้งเวลากัดจะเหนียว บี้ แบน

5. การเก็บกาแฟกะลา กาแฟกะลาที่แห้งสนิทแล้วให้บรรจุลงกระสอบป่าน หรือกระสอบฟางที่สะอาด ไม่มีกลิ่น สถานที่เก็บต้องมีอากาศถ่ายเทได้ดี ไม่มีกลิ่นอับเหม็น หากกาแฟกะลาไม่แห้งสนิทเวลาเก็บจะทำให้เกิดเชื้อราได้

6. การสีกาแฟกะลา การสีกาแฟกะลาเป็นการสีเอากะลา (parchment) ออกจากเมล็ดด้วยเครื่องสีกะลา กาแฟที่ได้เรียกว่า “กาแฟเมล็ด” (green coffee)

ตารางที่ 13 ข้อดีข้อเสียของการผลิตสารกาแฟโดยวิธีแห้งและวิธีเปียก

วิธีการผลิต	ข้อได้เปรียบ	ข้อเสียเปรียบ
1.วิธีแห้ง	1. เป็นวิธีที่ง่ายและต้นทุนต่ำ	1. สารกาแฟที่ได้มีคุณภาพด้อยกว่าวิธีเปียก
	2. ผลกาแฟไม่จำเป็นต้องสุกสม่ำเสมอกัน สามารถทำได้จากผลกาแฟทุกชนิด	2. ใช้เวลานานในการตาก
	3. สามารถทำได้ในแหล่งที่ชาวเขาและเจ้าหน้าที่ยังขาดความชำนาญ	
	4. สามารถทำได้ในพื้นที่ที่มีน้ำน้อยหรือไม่มีน้ำ	
2.วิธีเปียก	1. ใช้เวลาและพื้นที่ในการตากน้อยกว่าวิธีแห้ง	1. มีขั้นตอนมากและต้นทุนสูงกว่า
	2. มีเมล็ดแตกหักน้อยกว่าในขั้นตอนการสี	2. ต้องใช้ความรู้และเทคนิคที่เพียงพอ ถ้าไม่ถูกขั้นตอนจะได้สารกาแฟคุณภาพต่ำ
	3. สารกาแฟมีคุณภาพดีกว่าวิธีแห้ง	3. ไม่สามารถทำได้กับผลที่ยังไม่สุก
		4. ต้องใช้น้ำปริมาณมาก

- การคัดเกรดกาแฟ

การคัดขนาดสารกาแฟสามารถดำเนินการโดยใช้ตะแกรงร่อน ซึ่งขนาดของรูตะแกรง = 5.5 มม. เพื่อแยกสารกาแฟต่างขนาด และเศษสิ่งเจือปนออกจากกัน ปัจจุบันมีการใช้เครื่องอิเลคโทรนิค เข้ามาช่วยในการคัดแยกสารขนาดต่างๆ และสิ่งเจือปน เรียกว่า เครื่องคัดกาแฟอิเลคโทรนิค (electronic coffee sorting machine) นิยมใช้ในบริษัทกาแฟขนาดใหญ่เนื่องจากมีราคาแพง แสดงว่าการคัดเกรดกาแฟมีความสำคัญต่อคุณภาพและราคาจำหน่ายมากทีเดียว

มาตรฐานการแบ่งเกรดของสารกาแฟอราบิก้าของไทย

- เกรด เอ (A) ขนาดตั้งแต่ 5.5 มม.ขึ้นไป สีเขียวอมฟ้า มีเมล็ดไม่สมบูรณ์หรือเมล็ดขนาดเล็กกว่า 5.5 มม. ไม่เกิน 13% มีเมล็ดที่เป็นเชื้อราหรือมีผิดปกติ ไม่เกิน 1.5% และมีความชื้นไม่เกิน 13%

- เกรด เอ็กซ์ (X) ลักษณะและคุณภาพเมล็ดเหมือนกับเกรด เอ ยกเว้นสี จะเป็นสีที่ต่างไปจากสีเขียวอมฟ้า หรือเป็นสีน้ำตาลปนแดง

- เกรด วาย (Y) ลักษณะเป็นเมล็ดแตกหัก หรือเมล็ดกลมเล็กๆ ที่ผ่านตะแกรงร่อน เบอร์ 12.5 (5.5 มม.) มีสีเขียวอมฟ้า สิ่งเจือปนต่างๆ ไม่เกิน 0.5% และมีความชื้นไม่เกิน 13%

การที่จะได้มาซึ่งผลผลิตและคุณภาพที่ดีของกาแฟนั้น มีข้อแนะนำได้ดังนี้

- เลือกพื้นที่ที่ทำเลเหมาะสมสำหรับการปลูก
- เลือกต้นกล้ากาแฟที่ดีและแข็งแรงไปปลูก
- ปุ๋ยรองก้นหลุมตามคำแนะนำทั้งปุ๋ยหมักและปุ๋ยเคมี

- ป้องกันลมให้กาแฟโดยปลูกไม้กันลมในที่ๆ จำเป็น ซึ่งอาจเป็นยูคาลิปตัส หรือ สนสองใบ สนสามใบและอื่นๆ ก็ได้
- ควบคุมวัชพืชโดยวิธีการเขตกรรมต่างๆ
- คลุมโคนกาแฟอย่างเหมาะสมและพอเพียง
- ตัดแต่งกิ่งอย่างเหมาะสมทุกปี
- ตัดแต่งเปลี่ยนวงจรชีวิตของต้นกาแฟเสียใหม่ทุกๆ 5 – 8 ปี
- ให้หลีกเลี่ยงการติดผลมากเกินควร
- ปรับปรุงและรักษาความอุดมสมบูรณ์ของดินอย่างสม่ำเสมอ โดยการอนุรักษ์ดินและปุ๋ยที่เหมาะสมและสมดุล
- ควบคุมโรคโดยการฉีดพ่นยาตามเวลาที่เหมาะสม ตลอดจนวิธีการฉีดที่ทั่วถึงในอัตราที่ถูกต้อง
- ใช้พันธุ์ต้านทานโรค สายพันธุ์คาติมอร์ต่างๆ ซึ่งได้ผลดีสำหรับประเทศไทย
- ควบคุมแมลง โดยการฉีดพ่นยาในช่วงเวลาที่สมควร ตลอดจนวิธีการฉีดให้ทั่วถึงในอัตราส่วนที่ถูกต้อง
- ใช้ขบวนการทำสารกาแฟที่ดี เช่น
    1. มีการปรับเครื่องยนต์ให้พอเหมาะกับขนาดของผลในการทดลองเอาเนื้อออกจากกะลา
    2. การเก็บผลที่ดีสุกสม่ำเสมอกัน
    3. ใช้เวลาหมักของเมล็ดกาแฟตามที่แนะนำ
    4. ตากกาแฟกะลาให้แห้งพอดี
    5. ควรมีโกดังเก็บกาแฟกะลาที่ดีมีอากาศถ่ายเทที่เหมาะสม ซึ่งจะเก็บไว้ในที่ๆ แห้ง หรืออาจใช้ภาชนะเก็บถ้าจำเป็น

4.1.2 การผลิตกาแฟอราบิก้าในพื้นที่ศูนย์พัฒนาโครงการหลวง

4.1.2.1 การผลิตกาแฟอราบิก้าในพื้นที่ศูนย์พัฒนาโครงการหลวง

ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมามูลนิธิโครงการหลวงได้มีส่วนช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตของครัวเรือนเกษตรกรบนพื้นที่สูงอย่างต่อเนื่อง โดยมุ่งเน้นให้เกษตรกรผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยและเป็นพืชผักอินทรีย์ ทำให้คุณภาพของสินค้าเกษตรของมูลนิธิโครงการหลวงเป็นที่น่าเชื่อถือและเป็นการบุกเบิกตลาดสินค้าเกษตรปลอดภัย แต่การผลิตพืชต่างๆ ของเกษตรกรจะต้องมีการพัฒนาระบบการผลิต การตลาด และคำนึงถึงผลตอบแทนให้มีความเหมาะสมควบคู่กันไปเพื่อให้เกิดความยั่งยืนทางการเกษตร

จากความสำคัญของกาแฟซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจรองจากข้าว ยางพารา และมันสำปะหลัง โดยพันธุ์ที่นิยมปลูกกันมากมี 2 ชนิดพันธุ์ คือ โรบัสต้า และอราบิก้า ซึ่งการศึกษาในครั้งนี้จะศึกษาเพียงกาแฟอราบิก้า

ที่มีคุณลักษณะเด่น คือ มีกลิ่นหอม มีสารกาแฟสูง ปริมาณคาเฟอีนต่ำ โดยพันธุ์ที่นิยมปลูกในประเทศไทย คือ สายพันธุ์คาติมอร์ (Catimor) ได้รับการปรับปรุงพันธุ์ให้มีความต้านทานโรคราสนิม ผลผลิตต่อไร่สูง และมีคุณภาพดี สามารถเติบโตได้ดีในภูมิประเทศที่มีความคล้ายคลึงกับทางภาคเหนือของไทย คือ มีสภาพอากาศที่ค่อนข้างเย็น ประมาณ 15 - 23 องศาเซลเซียส อยู่สูงจากระดับน้ำทะเล 800 - 1,500 เมตร และมีปริมาณน้ำฝนในพื้นที่ประมาณ 1,500 – 2,000 มิลลิเมตรต่อปี ทำให้ได้รับการส่งเสริมจากมูลนิธิโครงการหลวง และแหล่งเพาะปลูกที่สำคัญอยู่ที่ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงป่าเมี่ยง โดยสามารถผลิตได้ร้อยละ 59.59 จากปริมาณผลผลิตทั้งหมด รองลงมาคือ ศูนย์โครงการหลวงตีนตกและม่อนเงาะ สามารถผลิตได้ ร้อยละ 18.00 และ 7.23 ตามลำดับ ซึ่งผลผลิตกาแฟที่เก็บเกี่ยวแล้วจะผ่านกระบวนการแยกเมล็ดออกจากเปลือกเรียกว่า เมล็ดกาแฟกะลา จากนั้นจึงนำไปคั่วเพื่อให้เมล็ดกาแฟมีกลิ่นหอม (จักรกฤษณ์ และคณะ, 2557)

จากอดีตที่ผ่านมาผลผลิตกาแฟจะถูกจำหน่ายผ่านศูนย์พัฒนาโครงการหลวงเป็นหลัก แต่ปัจจุบันพ่อค้าคนกลางได้เข้ามามีบทบาทมากขึ้นในการรับซื้อผลผลิตจากเกษตรกร บางรายเป็นพ่อค้ามาจากภายนอก บางรายเป็นเกษตรกรและผันตัวเองเป็นพ่อค้ามาจากภายนอกควบคู่ไปด้วย สำหรับการขายผลผลิตให้กับศูนย์พัฒนาโครงการหลวง พบว่า เกษตรกรจะได้รับฝึกอบรมจากทางศูนย์พัฒนาโครงการหลวงก่อน ดังนั้นเมื่อถึงฤดูกาลรับซื้อก็จะเกิดปัญหาเพียงเล็กน้อย และจำนวนผลผลิตที่ถูกตีกลับก็มีปริมาณไม่มาก โดยเกณฑ์หรือมาตรฐานที่กำหนดไว้สำหรับซื้อขาย คือ ผลผลิตกาแฟต้องมีความชื้นไม่เกิน 7% ไม่มีสิ่งปลอมปน บรรจุถุงขนาด 30 กิโลกรัม หลังจากรวบรวมผลผลิตแล้วศูนย์พัฒนาโครงการหลวงจะส่งผลผลิตทั้งหมดมายังบัญชีโครงการกาแฟอราบิก้า ซึ่งจะทำหน้าที่ในการรักษา คัดเกรด คั่วบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น โดยกาแฟคั่วจะขายภายใต้ชื่อการค้าโครงการหลวง บรรจุอลูมิเนียม จากนั้นจะขายผ่านหน่วยงานโครงการหลวง ร้านค้าสมัยใหม่ (Modern trade) หรือลูกค้ารายย่อย ส่วนการขายให้กับพ่อค้าในท้องถิ่นจะแตกต่างกับการขายให้กับศูนย์พัฒนาโครงการหลวง คือ รับซื้อแบบคละ เหมาเข่ง หรือเหมาเป็นกิโลกรัม มีบางส่วนที่คัดขนาดและคุณภาพ แล้วแต่ที่ตกลงกันไว้ในแต่ละวัน หลังจากรวบรวมสินค้าแล้วจะทำการจำหน่ายต่อไปโดยร้อยละ 56 จะถูกส่งขายในจังหวัดเชียงใหม่ และร้อยละ 44 จะถูกส่งไปยังตลาดที่กรุงเทพฯ (เรืองไร และคณะ, 2553)

การรับซื้อผลผลิตมีทั้งแบบกาแฟกะลาและกาแฟผลสด ซึ่งราคาจะถูกกำหนดโดยบัญชีโครงการกาแฟอราบิก้า โดยพิจารณาจากราคาในตลาดเป็นหลัก อีกทั้งยังนำต้นทุนการผลิตของเกษตรกรและราคาในตลาดโลกมาพิจารณาร่วม ในปี พ.ศ. 2550 ราคากาแฟกะลาเฉลี่ยอยู่ที่ 84.10 บาทต่อกิโลกรัมต่อกิโลกรัม ส่วนกาแฟผลสดราคาเฉลี่ยอยู่ที่ 13.83 บาทต่อกิโลกรัม แต่พ่อค้าคนกลางบางรายอาจให้ราคาที่สูงกว่าเนื่องจากมีค่าขนส่ง มูลค่าที่ได้จากการจำหน่ายทั้งหมด 35.92 ล้านบาท แบ่งเป็นจำหน่ายผ่านศูนย์พัฒนาโครงการหลวง 27.52 ล้านบาท และไม่ได้ผ่านศูนย์พัฒนาโครงการหลวง 8.40 ล้านบาท หรือคิดเป็นร้อยละ 76.61 และ 23.39 ตามลำดับ โดยศูนย์พัฒนาโครงการหลวงป่าเมี่ยงมีมูลค่าการจำหน่ายสูงสุด คือ 19.74 ล้านบาท รองลงมาคือ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงตีนตก และแม่แพะ คิดเป็น 5.92 และ 2.64 ล้านบาท ตามลำดับ (สมพร และคณะ, 2552)

ในคณะทำงานพัฒนากาแฟอราบิก้า ได้แบ่งกลุ่มทำงานได้ 3 กลุ่ม ได้แก่ คณะทำงานกลุ่มการวิจัย คณะทำงานกลุ่มการส่งเสริม และคณะทำงานกลุ่มการตลาด เพื่อวางเป้าหมายการพัฒนาทั้งทางด้านการวิจัย การผลิต และการตลาด

4.1.2.2 งานพัฒนาและส่งเสริมการปลูกกาแฟอราบิก้าของโครงการหลวง

การส่งเสริมการปลูกกาแฟอราบิก้าของโครงการหลวง ได้เริ่มดำเนินงานมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2523 โดยเริ่มทำแปลงสาธิตในสวนของเกษตรกรที่ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงป่าเมี่ยง ให้เกษตรกรได้ฝึกปฏิบัติ เรียนรู้ และได้ขยายงานส่งเสริมการปลูกกาแฟอราบิก้าสู่เกษตรกรรายอื่นๆ ภายในศูนย์ฯ ป่าเมี่ยง และศูนย์ฯ อื่นๆ ปัจจุบันมุ่งเน้นให้เกษตรกรผลิตกาแฟที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของตลาด มีการบำรุงรักษาสวนเดิม โดยการปลูกซ่อมแซมและตัดแต่งกิ่งสร้างทรงพุ่มให้สามารถเก็บกาแฟผลสดได้ง่าย นอกจากนี้ยังมีการตัดแต่งกิ่งเพื่อสร้างต้นใหม่ของต้นกาแฟติดผลดีผลน้อย ซึ่งเป็นต้นกาแฟที่มีอายุมากแล้วการทำกาแฟกะลาได้ส่งเสริมให้เกษตรกรทำเป็นกลุ่ม จะได้กาแฟกะลาที่มีคุณภาพดีสม่ำเสมอ มีปริมาณเพียงพอในการดำเนินการด้านการตลาดในส่วนการส่งเสริมปลูกกาแฟอราบิก้า มีพื้นที่ดำเนินการในศูนย์ฯ/ สถานีฯ โครงการหลวงต่างๆ จำนวน 24 แห่ง พื้นที่ 9,491.7 ไร่ ครอบคลุม 88 หมู่บ้าน ประชากรที่ได้รับการพัฒนาและส่งเสริม จำนวนเกษตรกร รวม 2,602 ครัวเรือน โดยสรุปการดำเนินการได้ดังต่อไปนี้

1) งานทดสอบและสาธิต ได้ทดสอบและสาธิตการปลูกกาแฟอราบิก้าสายพันธุ์ต้านทานโรคราสนิม และมีแปลงแม่พันธุ์ที่สถานีเกษตรหลวงอ่างขาง พื้นที่ 1.5 ไร่ ปลูกเมื่อปี พ.ศ.2551 โดยปลูกกาแฟ จำนวน 6 สายพันธุ์ๆ ละ 100 ต้น

2) ปลูกกาแฟแปลงแม่พันธุ์ร่วมกับสถานีฯ อินทนนท์ที่หน่วยย่อยแม่ยะน้อย จำนวน 486 ต้น พื้นที่ 1.25 ไร่

3) การส่งเสริมการปลูกกาแฟ เน้นการดูแลรักษากาแฟอราบิก้า ปลูกซ่อมในแปลงเดิม และการรวมกลุ่มการแปรรูปกาแฟกะลา สำหรับปีการผลิต 255/56 มีการส่งเสริมการปลูกเพิ่ม จำนวน 52 ไร่ เกษตรกร 64 ราย ปริมาณผลิตผลกาแฟกะลาที่ส่งผ่านมูลนิธิโครงการหลวง จากศูนย์ฯ/สถานีฯ ต่างๆ จำนวน 15 แห่ง ปริมาณ 239,115.7 กิโลกรัม คิดเป็นมูลค่าจ่ายแก่เกษตรกร 26,541,842.70 บาท (ตารางที่ 14)

มูลนิธิโครงการหลวงก็รับซื้อและทำการตลาดให้ โดยผลกำไรในแต่ละปีก็จะจ่ายเป็นเงินเพิ่มค่าผลผลิตให้แก่เกษตรกร

ตารางที่ 14 ปริมาณกาแฟกะลาและมูลค่าที่ส่งผ่านมูลนิธิโครงการหลวงต่างๆ ในปี พ.ศ.2555/56

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวง	กาแฟกะลา (กิโลกรัม)	มูลค่า (บาท)
1.ป่าเมี่ยง	92,545.10	10,272,506.10
2.ตีนตก	85,532.50	9,494,107.50
3.ห้วยโป่ง	15,290.50	1,697,245.50
4.ม่อนเงาะ	12,000.00	1,332,000.00

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวง	กาแฟกะลา (กิโลกรัม)	มูลค่า (บาท)
5.แม่ลาน้อย	10,032.60	1,113,618.60
6.ห้วยน้ำขุ่น	9,019.00	1,001,109.00
7.อินทนนท์	6,055.50	672,160.50
8.ห้วยส้มป่อย	2,786.50	309,301.50
9.อ่างขาง	2,400.00	266,400.00
10.ปางอุ๋ง	2,081.00	230,991.00
11.แม่แพะ	507.00	56,277.00
12.แกน้อย	324.00	35,964.00
13.ขุนวาง	266.00	29,526.00
14.วัดจันทร์	200.00	22,200.00
15.หนองหอย	76.0	8,436.00
รวม	**239,115.70**	**26,541,842.70**

ที่มา: มูลนิธิโครงการหลวง, 2556

4) การถ่ายทอดเทคโนโลยีและการเรียนรู้ การฝึกอบรมและการถ่ายทอดความรู้แก่เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟที่เน้นการปลูกและการดูแลรักษา การเก็บเกี่ยวและการตัดแต่งกิ่ง การแปรรูปกาแฟกะลา โดยความร่วมมือกับสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) เพื่อเพิ่มทักษะแก่เกษตรกรและเจ้าหน้าที่ จำนวน 15 ครั้ง ในพื้นที่ศูนย์พัฒนาโครงการหลวง 10 แห่ง จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรมรวม 472 คน

5) จัดการสัมมนาสรุปผลการดำเนินงานวิจัยและพัฒนากาแฟอราบิก้า ปีการผลิต 2555/56 และแนวทางในการดำเนินงานในปี 2556/57 โดยความร่วมมือกับสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อสรุปผลการดำเนินงานวิจัยและพัฒนากาแฟอราบิก้า ปีการผลิต 2556/57 วิเคราะห์ผลสำเร็จ ปัญหาและอุปสรรคที่เกิดขึ้น ตลอดจนกำหนดแนวทางการดำเนินงานระยะต่อไปให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

ในปี พ.ศ. 2556 ผลผลิตกาแฟกะลาที่ผลิตจากพื้นที่ส่งเสริมทางมูลนิธิโครงการหลวง มีปริมาณที่เพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 5.76 เมื่อเทียบกับผลิตผลในปี พ.ศ. 2555 แต่มีราคาต่ำกว่าปีที่ผ่านมา คือราคากาแฟกะลาเฉลี่ยกิโลกรัมละ 110 บาท เทียบกับปีที่ผ่านมาราคาเฉลี่ยกิโลกรัมละ 149,384 บาท (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2555 จำนวน 226,083.40 กิโลกรัม เงินคืนเกษตรกร 33,877,297 บาท)

สำหรับแนวทางการพัฒนาและส่งเสริมในปีต่อไป คือ การจัดทำการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับกาแฟ (GAP) เพื่อสนับสนุนด้านการตลาดและรักษามาตรฐานคุณภาพของผลผลิตให้ดียิ่งขึ้น

2) แนวทางการวิจัยและพัฒนากาแฟอราบิก้ามูลนิธิโครงการหลวงอดีต-ปัจจุบัน

นับตั้งแต่มีการก่อตั้ง โครงการหลวง ตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2512 เป็นต้นมา กาแฟอราบิก้าเป็นพืชที่มีการวิจัยและส่งเสริมให้เกษตรกรในพื้นที่โครงการหลวง ปลูกเป็นอาชีพเพื่อทดแทนการปลูกฝิ่นและการทำไร่เลื่อนลอย ด้วยเหตุผลคือกาแฟเป็นพืชที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจของโลกโดยมีผู้เกี่ยวข้องหลายร้อยล้านคน และในแง่ตัวเงินมีความสำคัญเป็นที่สองรองจากน้ำมัน โครงการหลวงเป็นผู้ริเริ่มการปลูกกาแฟอราบิก้าบนพื้นที่สูง เริ่มตั้งแต่การวิจัยจนประสบผลสำเร็จไปสู่การส่งเสริมและพัฒนาการผลิตที่มีคุณภาพในปัจจุบัน

การปลูกกาแฟถือเป็นไม้ยืนต้นประเภทหนึ่งที่ทำให้เกิดความยั่งยืน บางครั้งเรียกว่าเป็น sustainable coffee ในหลายกรณีจะมีการปลูกกาแฟอินทรีย์ ซึ่งเป็นการผลิตที่สร้างรายได้สูงขึ้น จากผลการวิจัยรสชาติของกาแฟอราบิก้าจะมีรสชาติต่างกัน ซึ่งอาจจัดเป็นการแฟชนิดพิเศษได้ (specialty coffee) ตามความแตกต่างในบริเวณแหล่งปลูกของโครงการหลวง ซึ่งมีระดับความสูงของพื้นที่ต่างๆ กัน

แผนงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวง (พ.ศ. 2545-2549)

แผนที่ 1 เพิ่มประสิทธิภาพและคุณภาพการผลิตพืชให้เหมาะสมกับสภาพพื้นที่
แผนที่ 2 การผลิตสัตว์และประมงให้เหมาะสมกับสภาพพื้นที่
แผนที่ 3 ต้นทุนการผลิตและการตลาด
แผนที่ 4 การอนุรักษ์และฟื้นฟูทรัพยากรธรรมชาติ ดิน น้ำ ป่าไม้
แผนที่ 5 สังคม การศึกษา สาธารณสุขและวัฒนธรรมของชนเผ่า

งานวิจัยกาแฟของมูลนิธิโครงการหลวงที่ผ่านมา (พ.ศ. 2537-2549)

- คัดเลือกพันธุ์ ทดสอบพันธุ์ เปรียบเทียบพันธุ์ เพื่อให้ได้พันธุ์กาแฟอราบิก้าต้านทานโรคราสนิม
- ตัดแต่งกิ่ง สภาพร่มเงา
- สรีรวิทยา การติดผล
- แมลงศัตรู (หนอนเจาะลำต้น เพลี้ยหอยสีเขียว)

ทิศทางวิจัยและพัฒนากาแฟของมูลนิธิโครงการหลวง

- การติดตามการกลับมาของโรคราสนิม
- การพัฒนาด้านการผลิต พัฒนาคุณภาพกาแฟ
- การผลิตกาแฟคุณภาพระดับ premium ความเฉพาะของแหล่งผลิต specialty
- การเพิ่มปริมาณ และคุณภาพการผลิตจากการใช้ปุ๋ยเคมี อินทรีย์
- การปลูกระบบเกษตรอินทรีย์
- เขตกรรมที่เหมาะสม

- ด้านการแปรรูป การหมัก การบ่ม การคั่ว เนื่องจากประกอบไปด้วยขั้นตอนที่ ซับซ้อน แต่ละขั้นตอนต้องการความชำนาญสูง
- ด้านการตลาด ต้องติดตามสถานการณ์ตลอดเวลาทั้งในประเทศ และในโลก
- ต้องการความช่วยเหลือ ร่วมมือจากหน่วยงานที่เชี่ยวชาญ ไม่ว่าจะเป็น มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ บริษัทเอกชน
- งานวิจัยและพัฒนากาแฟของโครงการหลวง ยังคงเน้นที่การผลิตให้มีคุณภาพ ทดสอบยืนยันในสิ่งที่มีอยู่แล้ว ทดลองเพิ่มเติมในพื้นที่หรือ บริเวณที่ต่างออกไป

4.1.3 การตลาดของกาแฟอราบิก้า

4.1.3.1 การตลาดกาแฟอราบิก้าในตลาดโลก

สถานการณ์ด้านการตลาดกาแฟอราบิก้าในตลาดโลกพบว่า ความต้องการใช้เมล็ดกาแฟของโลกในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา เพิ่มขึ้นจาก 7.48 ล้านตัน ในปี พ.ศ.2551/52 เป็น 8.53 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 2.99 ต่อปี เนื่องจากการบริโภคโดยรวมของโลกขยายตัว ประเทศที่มีความต้องการใช้เมล็ดกาแฟมากที่สุดได้แก่ ประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรป (EU-27) รองลงมาได้แก่ ประเทศสหรัฐอเมริกา และประเทศญี่ปุ่น (ตารางที่ 15)

ตารางที่ 15 ความต้องการใช้เมล็ดกาแฟของโลก

หน่วย : ล้านตัน

ปี	ปริมาณ
2551/52	7.480
2552/53	8.234
2553/54	8.027
2554/55	8.495
2555/56	8.532
อัตราเพิ่ม (ร้อยละ)	2.988
2556/57*	8.665

หมายเหตุ* ประมาณการ

ที่มา: กระทรวงเกษตรประเทศสหรัฐอเมริกา (ธันวาคม 2556)

ด้านราคากาแฟอราบิก้า พบว่า ราคากาแฟอราบิก้าในตลาดนิวยอร์กลดลงจากราคากิโลกรัมละ 105.36 บาท ในปี พ.ศ. 2552 เป็นกิโลกรัมละ 96.69 บาท ในปี พ.ศ. 2556 หรือราคาลดลง ร้อยละ 2.15 ต่อปี (ตารางที่ 16)

ตารางที่ 16 ราคาเมล็ดกาแฟอราบิก้า

หน่วย : บาท/กิโลกรัม

ปี	ราคาที่เกษตรกรขายได้ [1/]	ราคากาแฟอราบิก้า [2/] (นิวยอร์ก)
2552	68.35	105.36
2553	58.95	136.48
2554	71.96	184.46
2555	68.86	130.43
2556	69.10	96.69
อัตราเพิ่ม (ร้อยละ)	1.79	-2.15
2557* (ม.ค.-เม.ย.)	65.00	135.99

หมายเหตุ*ประมาณการ

ที่มา : [1/]ศูนย์สารสนเทศการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

[2/]International Coffee Organization (ICO)

การส่งออกในช่วง 5 ปีที่ผ่านมาเพิ่มขึ้นจาก 6.06 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2551/52 เป็น 6.97 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 3.79 ต่อปี ประเทศผู้ส่งออกที่สำคัญ ได้แก่ ประเทศบราซิลส่งออก 1.89 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2551/52 ลดเป็น1.84 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2555/56 หรือลดลงร้อยละ 0.70 ต่อปี ประเทศสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม ส่งออก 0.93 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2551/52 เพิ่มเป็น 1.45 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 11.10 ต่อปี และประเทศสาธารณรัฐอินโดนีเซียส่งออก 0.46 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2554/55 และเพิ่มขึ้นเป็น 0.53 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2555/56 ส่งผลให้มีอัตราการขยายตัวของผลผลิตในช่วง 5 ปี ลดลงร้อยละ 2.11 (ตารางที่ 17)

ตารางที่ 17 ปริมาณการส่งออกเมล็ดกาแฟของโลก

หน่วย : ล้านตัน

ประเทศ	ปี 2551/52	ปี 2552/53	ปี 2553/54	ปี 2554/55	ปี 2555/56	อัตราเพิ่ม (ร้อยละ)	ปี 2556/57*
1. บราซิล	1.890	1.786	2.100	1.790	1.840	-0.701	1.862
2. เวียดนาม	0.934	1.120	1.118	1.470	1.452	11.100	1.506
3. อินโดนีเซีย	0.462	0.525	0.582	0.447	0.534	-2.107	0.468
4. โคลัมเบีย	0.536	0.446	0.503	0.442	0.531	4.019	0.587
5. อินเดีย	0.117	0.256	0.331	0.313	0.315	5.826	0.309
6. ฮอนดูรัส	0.183	0.192	0.234	0.317	0.264	13.416	0.288
7. เปรู	0.230	0.189	0.233	0.308	0.246	11.291	0.222
8. กัวเตมาลา	0.229	0.233	0.224	0.240	0.228	0.039	0.210
9. เม็กซิโก	0.164	0.149	0.148	0.202	0.213	14.833	0.191
10. ยูกันดา	0.183	0.160	0.189	0.180	0.192	5.108	0.204
อื่น ๆ	1.136	1.116	1.143	1.160	1.151	10.800	1.157
รวม	6.064	6.172	6.805	6.869	6.966	3.794	7.004

หมายเหตุ*ประมาณการ

ที่มา : กระทรวงเกษตรประเทศสหรัฐอเมริกา (ธันวาคม 2556)

การนำเข้าในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา เพิ่มขึ้น จาก 5.85 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2551/52 เป็น 6.79 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 3.85 ต่อปี ประเทศผู้นำเข้ากาแฟที่สำคัญ ได้แก่ กลุ่มประเทศสหภาพยุโรป ประเทศสหรัฐอเมริกา ประเทศญี่ปุ่น และประเทศรัสเซีย ตามลำดับ โดยกลุ่มประเทศสหภาพยุโรป มีการนำเข้า 2.60 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2551/52 เพิ่มขึ้นเป็น 2.69 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2551/52 เพิ่มขึ้นเป็น 2.69 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 0.57 ต่อปี ประเทศสหรัฐอเมริกา นำเข้า 1.34 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2551/52 เพิ่มขึ้นเป็น 1.42 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 2.63 ต่อปี ประเทศญี่ปุ่นนำเข้า 0.42 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2551/52 เพิ่มเป็น 0.49 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 3.05 ต่อปี และประเทศรัสเซีย นำเข้า 0.19 ล้านตัน ในปี พ.ศ. 2551/52 เพิ่มขึ้นเป็น 0.24 ในปี พ.ศ.2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 4.74 ต่อปี เนื่องจากความต้องการบริโภคของประเทศเหล่านั้นเพิ่มขึ้น (ตารางที่ 18)

ตารางที่ 18 ปริมาณการนำเข้าเมล็ดกาแฟของโลก

หน่วย : ล้านตัน

ประเทศ	ปี 2551/52	ปี 2552/53	ปี 2553/54	ปี 2554/55	ปี 2555/56	อัตราเพิ่ม (ร้อยละ)	ปี 2556/57*
1. EU-27	2.601	2.672	2.676	2.637	2.693	0.565	2.730
2. สหรัฐอเมริกา	1.335	1.252	1.387	1.430	1.422	2.626	1.434
3. ญี่ปุ่น	0.420	0.401	0.448	0.393	0.493	3.149	0.447
4. รัสเซีย	0.191	0.228	0.251	0.222	0.244	4.740	0.264
5. ฟิลิปปินส์	0.080	0.139	0.120	0.197	0.225	27.340	0.152
6. แคนาดา	0.172	0.190	0.203	0.203	0.213	5.062	0.216
7. สวิสเซอร์แลนด์	0.108	0.117	0.131	0.131	0.140	6.524	0.144
8. แอลจีเรีย	0.124	0.125	0.109	0.136	0.116	-0.489	0.134
9. เกาหลีใต้	0.101	0.102	0.116	0.104	0.104	0.783	0.105
10. จีน	0.026	0.037	0.056	0.062	0.093	35.869	0.120
อื่น ๆ	0.694	0.777	0.888	1.027	1.051	11.728	1.048
รวม	**5.852**	**6.040**	**6.385**	**6.542**	**6.794**	**3.856**	**6.794**

หมายเหตุ*ประมาณการ

ที่มา : กระทรวงเกษตรประเทศสหรัฐอเมริกา (ธันวาคม 2556)

4.1.3.2 การตลาดกาแฟอราบิก้าภายในประเทศ

1) ปริมาณผลผลิตกาแฟ

กาแฟโรบัสต้าและอราบิก้ามีเมล็ดกาแฟที่ผลิตได้ในประเทศประมาณปีละ 30,000–40,000 ตัน นำมาใช้ประโยชน์ใน 2 ลักษณะคือ การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์กาแฟคั่วบด และการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์กาแฟสำเร็จรูป ได้แก่ กาแฟผงสำเร็จรูป และเครื่องดื่มที่มีกาแฟเป็นส่วนผสมหลัก ส่วนใหญ่เมล็ดกาแฟโรบัสต้าที่ผลิตได้ในประเทศ นำมาใช้แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์กาแฟสำเร็จรูป และกาแฟกระป๋อง เนื่องจากการมีเนื้อกาแฟและรสชาติที่เข้มข้นรวมทั้งมีปริมาณคาเฟอีนมาก (มากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 2 ของน้ำหนักเมล็ด) ส่วนกาแฟอราบิก้านิยมนำมาแปรรูปเป็นกาแฟคั่วบด ที่ให้กลิ่นรสที่หอมละมุน แต่ไม่เข้มข้นมากนักและมีคาเฟอีน (มากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 1 ของน้ำหนักเมล็ด) น้อยกว่าโรบัสต้า ซึ่งในปัจจุบันการเติบโตของ

ธุรกิจร้านกาแฟเพิ่มมากขึ้น ก็ได้ทำให้ภาคการผลิตมีการเพิ่มพื้นที่การผลิตมากขึ้นด้วยเพื่อให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค

ตลาดกาแฟในประเทศสามารถแบ่งออกเป็น 3 ประเภทคือ กาแฟสำเร็จรูป มีส่วนแบ่งตลาดสูงสุด ร้อยละ 70 ของมูลค่าตลาดทั้งหมด หรือคิดเป็นมูลค่า ประมาณ 26,700 ล้านบาท รองลงมาคือกาแฟพร้อมดื่ม กาแฟคั่วบด มูลค่าตลาด 8,900 และ 2,300 ล้านบาท ตามลำดับ (กระทรวงอุตสาหกรรม,2557)

โดยภาพรวมผลผลิตกาแฟที่ผลิตได้ในประเทศไม่เพียงพอต่อความต้องการใช้ในประเทศ เนื่องจากปริมาณการผลิตลดลง ในขณะที่ปริมาณความต้องการเพิ่มขึ้น อาทิ ในปี พ.ศ. 2555 ผลผลิตกาแฟในประเทศคือ 41,461 ตัน มีการนำเข้าเมล็ดกาแฟ ปริมาณ 29,355 ตัน และผลิตภัณฑ์กาแฟ ปริมาณ 3,717 ตัน ต่อมาในปี พ.ศ. 2556 ผลผลิตกาแฟในประเทศลดลงเหลือ 37,460 ตัน แต่การนำเข้าเพิ่มขึ้น โดยนำเข้าเมล็ดกาแฟ ปริมาณ 35,300 ตัน และผลิตภัณฑ์กาแฟปริมาณ 3,952 ตัน

ด้านราคาเมล็ดกาแฟที่เกษตรกรขายได้ ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมาสูงขึ้นจากกิโลกรัมละ 68.35 บาท ในปี พ.ศ. 2552 เป็นกิโลกรัมละ 69.10 บาท ในปี พ.ศ. 2556 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 1.79 ต่อปี เนื่องจากราคาตลาดโลกที่สูงขึ้น (ตารางที่ 19)

ตารางที่ 19 ราคาเมล็ดกาแฟดิบที่เกษตรกรขายได้

หน่วย : บาท/กก.

ปี	ราคาที่เกษตรกรขายได้	ราคากาแฟอราบิก้า(นิวยอร์ก)
2552	68.35	105.36
2553	58.95	136.48
2554	71.96	184.46
2555	68.86	130.43
2556	69.10	96.69
อัตราเพิ่ม (ร้อยละ)	1.79	-2.15
2557* (ม.ค.-เม.ย.)	65.00	135.99

ที่มา : ศูนย์สารสนเทศการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

2) การส่งออก

การส่งออกกาแฟของประเทศไทยแบ่งเป็น 3 ลักษณะ ได้แก่ เมล็ดกาแฟโรบัสต้าและอราบิก้า เมล็ดกาแฟโรบัสต้าและอราบิก้าคั่ว และกาแฟโรบัสต้าและอราบิก้าสำเร็จรูป

2.1) การส่งออกเมล็ดกาแฟโรบัสต้าและอราบิก้า

การส่งออกเมล็ดกาแฟโรบัสต้าและอราบิก้าในแต่ละปีมีปริมาณกาแฟที่ส่งออกให้แก่ประเทศปลายทางของการส่งออกกาแฟของประเทศไทยแตกต่างกันไป เช่น ปี พ.ศ. 2553 ปริมาณกาแฟที่ส่งออกมากที่สุดไปยังประเทศแคนาดาร้อยละ 38.78 (80.41 ตัน) ประเทศสวิสเซอร์แลนด์ ร้อยละ 27.80 (57.60 ตัน) ประเทศสหรัฐอเมริการ้อยละ 17.40 (36.00 ตัน) ตามลำดับ ในปี พ.ศ. 2554 ประเทศปลายทางสำคัญของการส่งออกกาแฟประเทศไทยไปประเทศสาธารณรัฐอินโดนีเซีย ร้อยละ 40.50 (288.00 ตัน) ประเทศแคนาดา ร้อยละ 20.40 (144.86 ตัน) ประเทศเยอรมนี ร้อยละ 10.90 (77.90 ตัน) ตามลำดับ ในปี พ.ศ. 2555 ประเทศแคนาดาเป็นประเทศปลายทางของการส่งออกของกาแฟไทยร้อยละ 49.30 (141.58 ตัน) ประเทศญี่ปุ่นร้อยละ 12.90 (37.12 ตัน) ประเทศสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนามร้อยละ 11.30 (32.45 ตัน) ตามลำดับ ส่วนในปี พ.ศ. 2556 ประเทศปลายทางสำคัญของการส่งออกกาแฟไทยไปประเทศแคนาดาร้อยละ 45.90 (150.60 ตัน) ประเทศสหรัฐอเมริการ้อยละ 17.50 (57.37 ตัน) ประเทศญี่ปุ่นร้อยละ 11.40 (37.56 ตัน) ตามลำดับ(ตารางที่ 20)

Highland Research and Development Institute (Public Organization)

ตารางที่ 20 ประเทศปลายทางของการส่งออกเมล็ดกาแฟโรบัสต้าและอราบิก้าจากประเทศไทย

มูลค่า : ล้านบาท

ประเทศ	ปี พ.ศ.2553		ปี พ.ศ.2554		ปี พ.ศ.2555		ปี พ.ศ.2556	
	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ตัน)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า
แคนาดา	80.41	9.42	144.86	23.12	141.58	25.80	150.60	25.79
สาธารณรัฐเกาหลี	1.21	0.15	21.74	4.51	22.51	4.45	17.17	3.34
สหรัฐอเมริกา	36.00	4.81	44.16	7.54	20.97	3.82	57.37	8.43
ญี่ปุ่น	9.21	1.38	28.79	5.13	37.12	8.60	37.56	7.28
อิตาลี	0	0	0	0	0	0	17.00	2.67
เวียดนาม	0.70	0.14	0	0	32.45	7.89	13.89	3.69
สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์	9.17	1.98	1.92	0.57	2.99	0.95	7.16	3.17
สหราชอาณาจักร	0	0	23.65	4.10	17.00	3.32	6.50	1.06
ออสเตรเลีย	0	0	33.02	5.86	3.60	0.79	4.72	2.02
ไต้หวัน	6.35	0.76	40.28	5.24	1.80	0.60	4.60	0.89
เยอรมนี	0	0	77.90	8.95	0.15	0.25	0.05	0.00
สวิสเซอร์แลนด์	57.60	6.15	0	0	0	0	0	0
อินโดนีเซีย	0	0	288.00	36.68	0	0	0	0
อื่นๆ[1)]	2	0.3	3.72	1.45	6.73	2.36	10.94	2.71
รวม	**206.65**	**25.09**	**709.95**	**103.60**	**286.90**	**58.83**	**327.56**	**61.05**

หมายเหตุ: [1)]อื่นๆ หมายถึง ประเทศที่มีปริมาณการส่งออก น้อยกว่า 10 ตันต่อปี ได้แก่ ประเทศ สหราชอาณาจักรกัมพูชา ประเทศนิวซีแลนด์ ประเทศสิงคโปร์ ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ประเทศมัลดีฟส์ ประเทศฝรั่งเศส ประเทศฮ่องกง ประเทศสาธารณรัฐฟิลิปปินส์ ประเทศมาเลเซีย

ที่มา : กรมการค้าต่างประเทศ, 2557

2.2) การส่งออกเมล็ดกาแฟโรบัสต้าและอราบิก้าคั่ว

ประเทศปลายทางการส่งออกเมล็ดกาแฟคั่วรายสำคัญคือ ประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ในปี พ.ศ. 2553-2556 มีปริมาณที่ประเทศไทยส่งให้ร้อยละ 51.60 (32.60 ตัน) ร้อยละ 57.90 (34.58 ตัน) ร้อยละ 49.20 (46.44 ตัน) และร้อยละ 42.50 (33.42 ตัน) ตามลำดับ รองลงมาคือประเทศไต้หวัน ในปี พ.ศ. 2553-2556 มีปริมาณที่ไทยส่งให้ร้อยละ 18.50 (11.68 ตัน) ร้อยละ 20.20 (12.07 ตัน) ร้อยละ 9.20 (8.75 ตัน) และร้อยละ 9.00 (7.14 ตัน) ตามลำดับ ในปี พ.ศ. 2553-2556 มีปริมาณที่ไทยส่งให้ประเทศสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนามร้อยละ 5.30 (3.40 ตัน) ร้อยละ 5.30 (3.22 ตัน) ร้อยละ 28.60 (27.03 ตัน) และร้อยละ 32.23 (25.31 ตัน) ตามลำดับ (ตารางที่ 21)

ตารางที่ 21 ประเทศปลายทางของการส่งออกเมล็ดกาแฟโรบัสต้าและอราบิก้าคั่วจากประเทศไทย

มูลค่า : ล้านบาท

ประเทศ	ปี พ.ศ.2553		ปี พ.ศ.2554		ปี พ.ศ.2555		ปี พ.ศ.2556	
	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า
สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์	32.60	7.49	34.58	9.03	46.44	14.34	33.42	9.32
เวียดนาม	3.40	0.79	3.22	0.80	27.03	6.59	25.31	6.65
ไต้หวัน	11.68	3.26	12.07	2.53	8.75	2.78	7.14	2.09
อื่นๆ[1)]	15.44	5.06	9.84	4.75	12.07	6.33	12.65	5.58
รวม	**63.12**	**16.59**	**59.70**	**17.28**	**94.29**	**30.04**	**78.52**	**23.64**

หมายเหตุ: [1)] อื่นๆ หมายถึง ประเทศที่มีปริมาณการส่งออก น้อยกว่า 10 ตันต่อปี ได้แก่ ประเทศ สหราชอาณาจักรกัมพูชา ประเทศสาธารณรัฐเกาหลี ประเทศมัลดีฟ ประเทศญี่ปุ่น ประเทศเยอรมนี ประเทศออสเตรเลีย ประเทศเนเธอร์แลนด์ ประเทศฝรั่งเศส ประเทศสิงคโปร์ ประเทศมาเลเซีย ประเทศสาธารณะรัฐประชาชนจีน ประเทศราชอาณาจักรบาห์เรน ประเทศเซเชลส์ ประเทศโรมาเนีย ประเทศฟินแลนด์ ประเทศฮ่องกง ประเทศนอร์เวย์ ประเทศแคนาดา ประเทศสหรัฐอเมริกา ประเทศอินโดนีเซีย ประเทศสาธารัฐประชาธิปไตรประชาชนลาว ประเทศนิวซีแลนด์ ประเทศออสเตรีย และประเทศอิสราเอล

ที่มา: กรมการค้าต่างประเทศ, 2557

2.3) การส่งออกกาแฟโรบัสต้าและอราบิก้าสำเร็จรูป

ประเทศปลายทางการส่งออกกาแฟโรบัสต้าและอราบิก้าสำเร็จรูปรายสำคัญในปี พ.ศ. 2556 คือ ประเทศสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนามมีปริมาณ 141.17 ตัน มูลค่า 38.69 ล้านบาท รองลงมาคือ ประเทศสาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมาร์มีปริมาณ 120.33 ตัน มูลค่า 25.81 ล้านบาท และประเทศสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว มีปริมาณ 27.17 ตัน มูลค่า 12.31 ล้านบาท (ตารางที่ 22)

ตารางที่ 22 ประเทศปลายทางที่ประเทศไทยมีปริมาณการส่งออกกาแฟสำเร็จรูป

มูลค่า : ล้านบาท

ประเทศ	ปี พ.ศ.2553		ปี พ.ศ.2554		ปี พ.ศ.2555		ปี พ.ศ.2556	
	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า
เมียนมาร์	78.52	32.55	377.17	54.69	162.96	65.29	120.33	25.81
สหรัฐอเมริกา	0	0	1.63	0.15	21.98	2.08	3.16	0.63
สปปลาว	720.18	292.66	616.06	155.27	95.82	41.94	27.17	12.31
เวียดนาม	824.54	173.00	1,938.68	500.61	1,416.24	352.87	141.17	38.69
กัมพูชา	24.50	11.16	26.78	12.62	31.34	15.33	29.90	14.63
สวีเดน	0	0	0	0	29.75	1.71	31.21	1.71
จีน	0.57	0.25	7.00	1.29	32.56	7.58	58.00	9.57
ฟิจิ	15.20	7.15	17.84	8.35	30.06	16.27	26.06	13.62
ฟิลิปปินส์	35.30	9.80	70.04	5.76	18.60	4.27	24.33	4.73
อิหร่าน	2.75	1.17	32.68	4.59	16.10	2.88	22.63	4.93
สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์	0	0	116.43	12.49	0	0	20.46	3.65
เนปาล	2.84	0.85	28.63	5.97	9.44	2.33	11.87	3.44
ไมโครนีเซีย	0.12	0.06	4.70	1.65	16.79	2.34	9.59	4.93
ไต้หวัน	3.17	0.79	35.88	4.06	3.15	1.56	8.69	2.24
สิงคโปร์	0.36	0.45	44.78	8.74	13.98	8.16	6.89	3.60
เลบานอน	0	0	136.17	11.83	0	0	0	0
จอร์แดน	34.86	14.48	95.02	15.09	0	0	0	0
ซาอุดิอาระเบีย	0	0	63.98	5.54	0	0	0	0
คูเวต	0	0	47.48	4.09	0	0	0	0
อื่นๆ[1)]	18.97	7.68	47.34	14.68	46.26	17.15	52.17	16.47
รวม	**1,761.88**	**552.05**	**3,708.29**	**827.47**	**1,945.03**	**541.76**	**593.63**	**187.96**

ที่มา : กรมการค้าต่างประเทศ, 2557

หมายเหตุ : [1)] อื่นๆ หมายถึง ประเทศปลายทางที่ประเทศไทยมีปริมาณการส่งออกกาแฟสำเร็จรูป น้อยกว่า 10 ตันต่อปี ได้แก่ ประเทศศรีลังกา ประเทศออสเตรเลีย หมู่เกาะแคโรไลน์ ฮ่องกง ประเทศมาเลเซีย ประเทศสาธารณรัฐชิลี ประเทศคิริบาส ประเทศนอร์เวย์ ประเทศอินเดีย ประเทศอินโดนีเซีย ประเทศบังคลาเทศ ประเทศตูวาลู ประเทศสาธารณรัฐวานูอาตู ประเทศซามัว ประเทศเยอรมนี หมู่เกาะโซโลมอน ประเทศฮ่องกง เกาะกวม เกาะตาฮิติ ประเทศญี่ปุ่น ประเทศสปป.ลาว ประเทศเกาหลี ประเทศไอซ์แลนด์ ประเทศแคนาดา ประเทศเนเธอร์แลนด์ ปรเทศสวิสเซอร์แลนด์ ประเทศโคลอมเบีย ประเทศอิสราเอล ประเทศอิรัก ประเทศอียิปต์

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

สำหรับการส่งออกเมล็ดกาแฟในปี พ.ศ. 2556 มีปริมาณส่งออก 368 ตัน มูลค่า 76 ล้านบาท และการส่งออกกาแฟสำเร็จรูป มีปริมาณส่งออก 1,621 ตัน มูลค่า 303 ล้านบาท (ตารางที่ 23)

ตารางที่ 23 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกเมล็ดกาแฟและโรบัสต้าและอราบิก้าสำเร็จรูป

มูลค่า : ล้านบาท

ปี	เมล็ดกาแฟ		กาแฟสำเร็จรูป	
	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า
2552	381.00	64.00	4,122.00	880.00
2553	535.00	77.00	8,308.00	1,108.00
2554	856.00	131.00	5,263.00	906.00
2555	2,085.00	194.00	7,260.00	1,130.00
2556	368.00	76.00	1,621.00	303.00
อัตราเพิ่ม (ร้อยละ)	13.78	13.52	-18.14	-19.04
2557* (ม.ค.-มี.ค.)	93.00	19.00	445.00	83.00

หมายเหตุ* ประมาณการ

ที่มา : กรมศุลกากร

3) การนำเข้า

การนำเข้าจากประเทศสมาชิก WTO ขอหนังสือรับรองการชำระภาษีตามความตกลง WTO เมล็ดกาแฟ (พิกัด 0901) ปริมาณโควตา 5.25 ตัน ภาษีในโควตาร้อยละ 30 ภาษีนอกโควตาร้อยละ 90 ผลิตภัณฑ์กาแฟ (พิกัด 2101.11 และ 2101.12) ปริมาณโควตา 134 ตัน ภาษีในโควตาร้อยละ 40 ภาษีนอกโควตาร้อยละ 49

การนำเข้าจากประเทศสมาชิก AFTA เมล็ดกาแฟ อัตราภาษีร้อยละ 5 ผลิตภัณฑ์กาแฟ ภาษีร้อยละ 0 เอกสารประกอบการนำเข้าประกอบด้วย หนังสือรับรองถิ่นกำเนิดสินค้า ฟอร์มD หนังสือรับรองการได้รับสิทธิชำระภาษีฯ ใบรับรองกำหนดปริมาณสารพิษตกค้าง นำเข้าได้ภายใต้ความเห็นชอบของคณะอนุกรรมการพืชสวน และมีใบรับรองสุขอนามัยพืชประกอบการนำเข้า สำหรับผลิตภัณฑ์กาแฟ จะต้องขึ้นทะเบียนผู้นำเข้าปีต่อปีไว้ต่อกรมการค้าต่างประเทศ

การนำเข้าเมล็ดกาแฟโรบัสต้าและอราบิก้ามีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเนื่องจากผลผลิตในประเทศไม่เพียงพอต่อความต้องการของโรงงานแปรรูป ส่วนใหญ่เป็นการนำเข้าเพื่อแปรรูปและบริโภคในประเทศ ประมาณร้อยละ 80-85 ของปริมาณนำเข้าทั้งหมด อีกร้อยละ 15-20 เป็นการนำเข้ามาแปรรูปเพื่อการส่งออก อย่างไรก็ตามการนำเข้าเมล็ดกาแฟดิบไม่สามารถทำได้อย่างเสรี โดยผู้นำเข้าต้องได้รับอนุญาตจากกรมการ

ค้าต่างประเทศ เป็นการนำเข้าเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปเท่านั้น และผู้นำเข้าต้องมี ข้อผูกพันที่ต้องรับซื้อเมล็ดกาแฟในประเทศในฤดูถัดไปตามปริมาณที่นำเข้าด้วย ส่วนกาแฟคั่วบด เป็นการนำเข้าเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคกลุ่มเล็กๆ ในตลาดเฉพาะ จึงมีปริมาณการนำเข้าเพียง 300-500 ตันต่อปี และเนื่องจากความนิยมดื่มกาแฟของผู้บริโภคภายในประเทศเพิ่มขึ้น และการมีรสนิยมในการบริโภคผลิตภัณฑ์จากต่างประเทศ ประกอบกับการมีข้อตกลงเขตการค้าเสรีอาเซียนทำให้ประเทศสมาชิกอาเซียนไม่ต้องเสียภาษีนำเข้า การนำเข้าผลิตภัณฑ์กาแฟสำเร็จรูปมีทั้งที่เป็นกาแฟสำเร็จรูปเพื่อบริโภคในประเทศโดยตรง เช่น กาแฟกระป๋อง กาแฟผงสำเร็จรูป และเป็นกาแฟสำเร็จรูปที่นำมาผ่านกระบวนการปรุงแต่งเพื่อจำหน่ายในประเทศ และบางส่วนส่งออกไปต่างประเทศ (สถาบันอาหาร, 2556)

การนำเข้าคาดว่าจะมีการนำเข้าเมล็ดกาแฟเพิ่มขึ้น เพื่อสนองความต้องการของโรงงานที่คาดว่าจะเพิ่มขึ้น ในปี 2556 มีปริมาณการนำเข้าเมล็ดกาแฟ 34,907 ตัน มูลค่า 2,417 ล้านบาท สำหรับกาแฟสำเร็จรูปคาดว่าจะมีการนำเข้าเพิ่มขึ้น เนื่องจากราคานำเข้าถูกลงจากการเปิดตลาดกาแฟสำเร็จรูปภายใต้ AFTA อัตราภาษีร้อยละ 0 ในปี พ.ศ. 2556 มีปริมาณการนำเข้ากาแฟสำเร็จรูป 6,427 ตัน มูลค่า 2,041 ล้านบาท (ตารางที่ 24)

ตารางที่ 24 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าเมล็ดกาแฟและกาแฟสำเร็จรูป

มูลค่า : ล้านบาท

ปี	เมล็ดกาแฟ		กาแฟสำเร็จรูป	
	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า
2552	6,503.00	395.00	2,222.00	517.00
2553	14,621.00	862.00	3,017.00	744.00
2554	34,851.00	2,734.00	4,446.00	1,314.00
2555	29,061.00	2,166.00	6,531.00	1,972.00
2556	34,907.00	2,417.00	6,427.00	2,041.00
อัตราเพิ่ม (ร้อยละ)	49.90	57.53	33.60	45.08
2557* (ม.ค.-มี.ค.)	550.00	83.00	1,632.00	492.00

หมายเหตุ* ประมาณการ

ที่มา : กรมศุลกากร, 2557

ปริมาณการนำเข้าเมล็ดกาแฟดิบจากแต่ละแหล่งในแต่ละปีมีการเปลี่ยนแปลงบ้าง เช่น ในปี พ.ศ. 2553 ปริมาณการนำเข้าจากประเทศสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนามมากที่สุด คือ 12,199.32 ตัน รองลงมาคือ ประเทศสาธารณรัฐอินโดนีเซีย 1,610.85 ตัน และประเทศสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว 340.02 ตัน ส่วนแหล่งอื่นมีปริมาณนำเข้าไม่เกินสิบตัน ในปี พ.ศ. 2556 ปริมาณการนำเข้าจากประเทศสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนามมากที่สุดคือ 28,602.48 ตัน รองลงมาคือ ประเทศสาธารณรัฐประชาธิปไตย

ประชาชนลาว 5,137.36 ตัน ประเทศกัวเตมาลา 131.69 ตัน ประเทศบราซิล 108.79 ตัน แทนประเทศซาเนีย 68.99 ตัน ประเทศอิตาลี 49.37 ตัน และประเทศสาธารณรัฐอินโดนีเซีย เพียง 48.07 ตัน (ตารางที่ 2 5) โดยแหล่งการนำเข้ากาแฟคั่วบดระหว่างปี พ.ศ. 2553 - 2556 มี 3 รายสำคัญ ได้แก่ ประเทศสหรัฐอเมริกา ประเทศอิตาลี และประเทศออสเตรเลีย โดยปี พ.ศ. 2553 มีปริมาณนำเข้า 183.25 ตัน 84.57 ตัน และ 21.38 ตัน ตามลำดับ ในปี พ.ศ. 2556 ปริมาณการนำเข้าจากทุกแหล่งเพิ่มมากขึ้น คือ 354.77 ตัน 72.22 ตัน และ 44.07 ตัน ตามลำดับ (ตารางที่ 26)

แหล่งการนำเข้ากาแฟสำเร็จรูประหว่างปี พ.ศ. 2553 - 2556 มีการเปลี่ยนแปลงปริมาณการนำเข้าที่ทำให้ลำดับของแหล่งการนำเข้าเปลี่ยนแปลงไปในแต่ละปี เช่น ในปี พ.ศ. 2553 ปริมาณการนำเข้าจากมาเลเซีย มีมากที่สุดคือ 2,157.78 ตัน รองลงไปได้แก่ ประเทศบราซิล 272.02 ตัน ประเทศญี่ปุ่น 197.63 ตัน ประเทศเกาหลีใต้ 67.21 ตัน ประเทศสาธารณรัฐอินโดนีเซีย 60.63 ตัน ประเทศเนเธอร์แลนด์ 55.70 ตัน และประเทศเยอรมนี 53.60 ตันตามลำดับ ต่อมาในปี 2556 การนำเข้าจากมาประเทศเลเซียยังคงมีปริมาณมากที่สุดคือ 3,915.11 ตัน แต่ลำดับรองลงมาคือ ประเทศเกาหลีใต้ 1,169.41 ตัน ประเทศสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม 436,40 ตัน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน 326.55 ตัน ประเทศเยอรมนี 195.16 ตัน ประเทศญี่ปุ่น 131.92 ตัน ประเทศบราซิล 85.02 ตัน ประเทศเนเธอร์แลนด์ 83.30 ตัน ส่วนปริมาณการนำเข้าจากประเทศสาธารณรัฐอินโดนีเซียลดลงคือ 39.02 ตัน (ตารางที่ 27)

ตารางที่ 25 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าเมล็ดกาแฟโรบัสต้าและอราบิก้าจากประเทศต่างๆ

มูลค่า : ล้านบาท

ประเทศผู้ส่งออก	ปี 2553		ปี 2554		ปี 2555		ปี 2556	
	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า
เวียดนาม	12,199.32	647.01	30,890.56	2,270.34	27,324.36	1,918.29	28,602.48	2,009.34
อินโดนีเซีย	1,610.85	87.80	3.20	244.36	742.83	52.45	48.07	11.61
ลาว	340.02	3.51	0.24	2.79	567.90	14.01	5,137.36	56.09
กัวตมาลา	9.35	1.75	0.01	2.81	13.73	3.30	131.69	28.74
โคลอมเบีย	3.61	0.68	0.009	1.90	6.09	1.17	56.26	10.22
บราซิล	6.66	0.91	0.008	1.80	13.49	2.61	108.79	21.83
แทนซาเนีย	0.18	0.32	0.003	0.67	4.86	0.93	68.99	14.37
อิตาลี	3.45	0.67	0.003	0.62	2.71	0.56	49.37	9.95
สิงคโปร์	2.10	0.39	0.002	0.46	0	0	14.68	1.93
ปานามา	1.74	0.34	0.001	0.31	1.81	0.44	26.42	6.35
อื่นๆ	90.92	5.18	0.007	2.03	3.94	1.13	111.82	30.39
รวม	**14,268.19**	**748.27**	**34,373.76**	**2,528.01**	**28,681.71**	**1,994.89**	**34,355.93**	**2,200.82**

ที่มา : กรมศุลกากร, 2557

ตารางที่ 26 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าเมล็ดกาแฟโรบัสต้าและอราบิก้าคั่ว

มูลค่า : ล้านบาท

ประเทศผู้ส่งออก	ปี 2553		ปี 2554		ปี 2555		ปี 2556	
	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า
สหรัฐอเมริกา	183.25	59.57	249.29	103.41	196.89	92.17	354.77	135.74
อิตาลี	84.57	34.49	114.39	49.34	99.64	47.69	72.22	40.27
ออสเตรเลีย	21.38	6.15	38.41	13.29	49.39	17.12	44.07	15.67
สหรัฐอาหรับ	0	0	34.66	28.58	0	0	0	0
อินโดนีเซีย	9.21	1.43	12.50	1.90	5.81	0.93	0	0
ญี่ปุ่น	8.50	2.65	10.51	3.98	9.90	3.59	13.08	3.51
อังกฤษ	0.65	0.33	4.67	1.21	0.63	0.35	10.35	4.40
ฝรั่งเศส	1.79	0.74	3.51	1.47	6.73	3.26	14.98	5.72
เนเธอร์แลนด์	9.34	0.65	2.89	0.72	1.61	0.44	0.19	0.05
เยอรมนี	2.86	0.45	1.43	0.46	1.64	0.59	1.94	0.62
อื่นๆ	31.69	7.63	5.06	1.79	7.53	4.98	39.64	10.50
รวม	353.22	748.27	477.31	206.15	379.76	171.12	551.24	216.48

ที่มา : กรมศุลกากร, 2557

ตารางที่ 27 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้ากาแฟสำเร็จโรบัสต้าและอราบิก้าสำเร็จรูป

มูลค่า : ล้านบาท

ประเทศผู้ส่งออก	ปี 2553		ปี 2554		ปี 2555		ปี 2556	
	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า
มาเลเซีย	2,157.78	539.33	2,925.59	890.24	3,516.45	1,156.28	3,915.11	1369.54
เกาหลีใต้	67.21	21.86	513.08	141.32	760.18	199.37	1,169.41	291.61
บราซิล	272.02	12.05	278.83	14.05	273.70	25.59	85.02	30.18
ญี่ปุ่น	197.63	52.24	257.57	84.26	212.50	80.07	131.92	38.12
อินโดนีเซีย	60.63	15.23	115.92	39.91	511.31	172.09	39.02	9.51
เนเธอร์แลนด์	55.70	25.46	75.90	37.39	137.66	56.25	83.3	38.31
สาธารณรัฐประชาชนจีน	21.62	3.65	69.36	10.92	282.55	43.67	326.55	50.12

ประเทศผู้ส่งออก	ปี 2553		ปี 2554		ปี 2555		ปี 2556	
	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า
เยอรมนี	53.60	26.34	64..13	27.97	65.36	28.34	195.16	77.72
เวียดนาม	10.30	1.75	63.25	14.81	489.77	108.48	436.4	86.83
ฟิลิปปินส์	0.003	0.001	24.02	6.09	12.44	3.67	19.2	5.68
อื่นๆ	120.05	45.89	78.56	46.61	268.90	97.70	25.9	16.86
รวม	**3,016.55**	**743.79**	**4,466.21**	**1,313.57**	**6,530.84**	**1,971.51**	**6426.99**	**2014.48**

ที่มา : กรมศุลกากร, 2557

4.1.3.3 การตลาดกาแฟอราบิก้าของโครงการหลวง

มูลนิธิโครงการหลวงวิจัยและพัฒนาสายพันธุ์กาแฟอราบิก้าจนได้กาแฟพันธุ์ที่ดีเหมาะสมกับสภาพพื้นที่ของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแต่ละแห่งมีการส่งเสริมให้เกษตรกรในพื้นที่ปลูกกาแฟพร้อมกับถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตที่มุ่งเน้นเรื่องคุณภาพมาตรฐานปลอดภัยและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมด้วยวิธีการปลูกแบบผสมผสานกับพืชท้องถิ่นภายใต้ร่มเงาของไม้ยืนต้นธรรมชาติเป็นแบบอย่างการพัฒนาที่สูงอย่างยั่งยืนให้คำแนะนำตั้งแต่การปลูกจนถึงการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวแปรรูปตามขั้นตอนอย่างพิถีพิถัน นับแต่การเก็บ การปอกเปลือก การหมัก การตาก การสี จนได้สารกาแฟ(เมล็ดกาแฟดิบ) ที่มีคุณภาพสูง โดยมีศูนย์ผลิตผลโครงการดำเนินการรับซื้อผลผลิตจากเกษตรกรในพื้นที่ด้วย

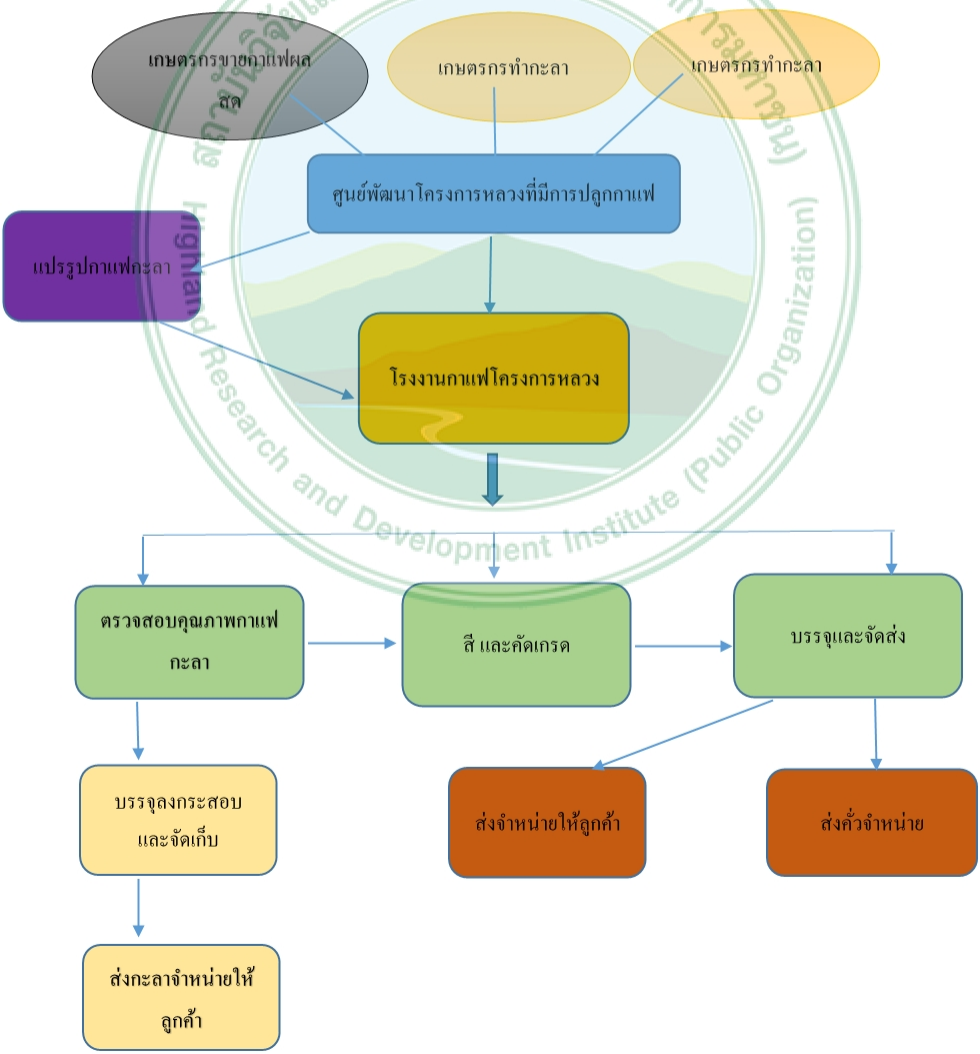
การตลาดของโครงการกาแฟ มูลนิธิโครงการหลวง เริ่มดำเนินกิจกรรมทางการตลาดแบบเบ็ดเสร็จเมื่อปี พ.ศ. 2551 เพื่อทำหน้าที่ด้านการตลาดกาแฟ โดยมี 2 รูปแบบ คือ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงจะรับซื้อกาแฟผลสดเพื่อนำมาแปรรูปเป็นกาแฟกะลาส่งให้โรงงานกาแฟโครงการหลวง และอีกส่วนจะซื้อกาแฟกะลาจากเกษตรกรในพื้นที่ส่งเสริมของโครงการหลวง โดยศูนย์พัฒนาโครงการหลวงจะเป็นศูนย์กลางระหว่างเกษตรกรและโรงงานกาแฟโครงการหลวง เกษตรกรมีสิทธิ์ในการตัดสินใจว่าจะขายกาแฟให้โครงการหลวงหรือขายเอง หากเกษตรกรสามารถช่วยเหลือตนเองได้ มีช่องทางจำหน่ายของตนเอง มูลนิธิโครงการหลวงก็จะให้ดำเนินการเอง แต่เกษตรกรรายใดที่ไม่สามารถจำหน่ายผลผลิตได้

กลุ่มลูกค้าเป้าหมายกาแฟเมล็ด โดยกลุ่มลูกค้าภายในประเทศ เน้นจำหน่าย กลุ่มธุรกิจขนาดใหญ่และขนาดย่อม ได้แก่ บริษัทผู้ผลิตและจำหน่ายกาแฟในระบบแฟรนไชส์ เช่น คาเฟ่อเมซอน กาแฟซูซูกิ แบล็คแคนยอน คอฟแมน ฯลฯ ซึ่งโครงการหลวงเน้นจำหน่ายกาแฟเมล็ดให้แก่ธุรกิจเหล่านี้ ในปริมาณมากและเป็นตลาดที่มีศักยภาพ เพราะบริษัทยังมีความต้องการกาแฟเมล็ดเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ทุกปี และกลุ่มลูกค้ากาแฟต่างประเทศ เน้นจำหน่ายกาแฟเมล็ดคุณภาพ ตามแหล่งเพาะปลูกที่ลูกค้าต้องการและจำหน่ายในราคาสูงกว่าราคากาแฟ ในตลาดโลกที่มีการจำหน่ายแบบ commercial grade ปริมาณการส่งออก ไม่มากนัก เนื่องจากยากในการดำเนินการ และมีขั้นตอนซับซ้อน แต่ละประเทศก็มีข้อบังคับหรือกฎหมายไม่

เหมือนกัน นอกจากนี้ตลาดส่งออกยังต้องการใบรับรอง เช่น Fairtrade Organic Bird friend และมาตรฐานอื่นตามที่ประเทศปลายทางต้องการ ทำให้การขยายตลาดส่งออกทำได้ยาก ประเทศที่ส่งออกได้แก่ ฝรั่งเศส ญี่ปุ่น เยอรมัน เนเธอแลนด์ ศักยภาพการจำหน่ายกาแฟเมล็ดไปยังตลาดต่างประเทศยังมีน้อย

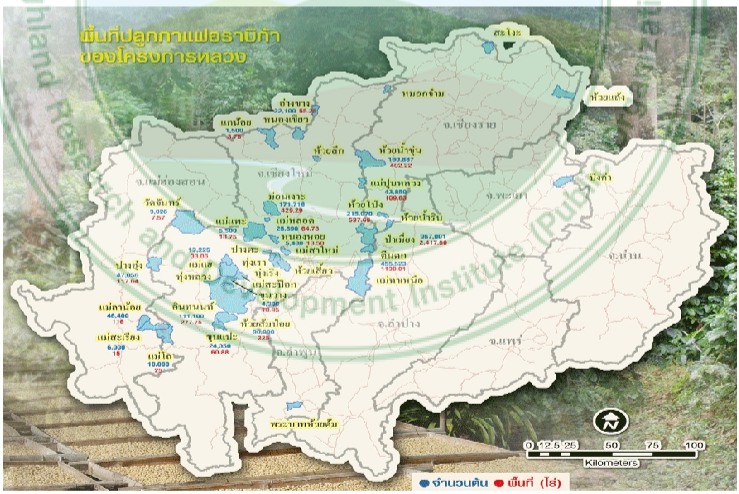
กลุ่มลูกค้าเป้าหมายกาแฟคั่วส่วนใหญ่เป็นกลุ่มลูกค้าภายในประเทศ เนื่องจากกาแฟคั่วมีอายุการเก็บสินค้า 6 เดือน ลูกค้าต่างประเทศจึงนิยมนำเข้าเมล็ดกาแฟเพื่อคั่วเอง มากกว่าที่จะนำเข้าเป็นกาแฟคั่ว นอกจากนี้ มูลนิธิโครงการหลวงเน้นขายสินค้าในร้านโครงการหลวงไม่ได้ทำธุรกิจแบบเต็มรูปแบบ จึงไม่ได้มีการทำร้านกาแฟรูปแบบแฟรนไชส์ สำหรับกลุ่มลูกค้าเป้าหมายในการจำหน่ายกาแฟคั่ว ได้แก่ ร้านจำหน่ายกาแฟชงสด ร้านค้าปลีก ซุปเปอร์สโตร์ ที่ซื้อเพื่อจำหน่ายต่อตัวแทนจำหน่าย ที่ส่งให้แก่โรงแรมและร้านอาหาร ภัตตาคาร และลูกค้าที่ซื้อเพื่อบริโภคที่บ้าน หรือสำนักงาน

<u>แผนภาพแสดงการดำเนินงานด้านการตลาดกาแฟโครงการหลวง</u>



สำหรับกาแฟกะลา โดยหลักการแล้วไม่เน้นจำหน่ายกาแฟกะลาให้แก่ลูกค้า ส่วนใหญ่จะนำกาแฟกะลามาสีและจำหน่ายมากกว่า เนื่องจากมูลค่าการจำหน่ายกาแฟกะลาเมื่อเทียบกับกาแฟเมล็ดแล้ว มีมูลค่าต่ำกว่าการจำหน่ายกาแฟกะลา ในช่วงปี 2555 เป็นต้นมา จะจำหน่ายเมื่อมีลูกค้าร้องขอ เพื่องานวิจัย ทดสอบ ทดลองเท่านั้น

โครงการหลวงทำการรับซื้อกาแฟอราบิก้าจากเกษตรกรรายย่อยกว่าสองพันรายในพื้นที่ส่งเสริมในรูปแบบกาแฟกะลา(กาแฟที่ปอกเปลือกสีแดงออกเหลือแต่เมล็ดและเปลือกหุ้มเมล็ด) ปีละ 250 – 300 ตัน จัดจำหน่ายในรูปสารกาแฟให้แก่อุตสาหกรรมแปรรูปกาแฟเป็นส่วนใหญ่และทำการแปรรูปเองออกจำหน่ายในรูปกาแฟคั่วเมล็ดกาแฟที่ปลูกในพื้นที่ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงจะปลูกในพื้นที่ที่สูงจากระดับน้ำทะเลกว่า 1,200 เมตร ได้รับการควบคุมขบวนการผลิตโดยเจ้าหน้าที่ที่มีประสบการณ์จนได้กาแฟที่มีรสละมุนและกลิ่นหอมกรุ่นของกาแฟอราบิก้าไทยแท้เป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์คุณภาพของโครงการหลวง ภายใต้ชื่อแบรนด์ “ดอยคำ” ดอยคำไม่ได้มาจากชื่อยอดภูสูงที่ไหนหากเป็นตัวแทนของพื้นที่สูงทั้งหมดที่เป็นแหล่งผลิตในพื้นที่ส่งเสริมของโครงการหลวง เพื่อสร้างรายได้และคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นให้แก่เกษตรกรชาวไทยภูเขาที่อยู่ในพื้นที่ส่งเสริม ปัจจุบันโครงการหลวงได้ให้การส่งเสริมและพัฒนาในพื้นที่ชุมชนชาวเขา ซึ่งตั้งอยู่บนพื้นที่สูง เรียกว่า ศูนย์พัฒนาโครงการหลวง มีจำนวน 38 แห่ง ครอบคลุมพื้นที่ 5 จังหวัดภาคเหนือตอนบน ได้แก่ เชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน ลำพูน และพะเยา



ภาพที่ 3 : พื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้าของโครงการหลวง

ที่มา: มูลนิธิโครงการหลวง

การดำเนินงานด้านการตลาดกาแฟอราบิก้า

ในการดำเนินงานด้านการตลาดกาแฟของโครงการหลวงนั้น จะดำเนินงานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์กาแฟ 3 ชนิด คือ กาแฟกาลา การแฟเมล็ด และกาแฟคั่ว ซึ่งการดำเนินงานด้านการตลาดกาแฟแต่ลชนิดมีรายละเอียดดังนี้

1) กาแฟกะลา การจำหน่ายกาแฟกะลา มีเพียงส่วนน้อย เนื่องจากเมื่อสีเป็นกาแฟเมล็ดแล้วจำหน่ายจะมีมูลค่าเพิ่มมากกว่า ซึ่งมียอดจำหน่ายกาแฟกะลา ในปี พ.ศ. 2557 มีมูลค่า 342,283 บาท (ตารางที่ 28)

ตารางที่ 28 แสดงมูลค่ายอดจำหน่ายกาแฟกะลาของโครงการหลวง ระหว่างปี 2551 – 2557

หน่วย : บาท

เดือน	2551	2552	2553	2554	2555	2556	2557
ม.ค.	-	191,430.00	-	88,000.00	-	328,228.00	239,913.00
ก.พ.		9,500.00	43,520.00	88,000.00	-	-	-
มี.ค.	-	448,005.00	61,795.00	88,000.00	-	333,370.00	
เม.ย.	-	234,860.00		88,000.00	155,000.00	-	101,890.00
พ.ค.	-	222,050.00	-	88,000.00	5,100.00	-	480.00
มิ.ย.	-	151,888.00	-	88,000.00	163,499.80	-	
ก.ค.	-	144,959.00	10,120.00	88,000.00	310,320.00		-
ส.ค.	-	46,640.00	270.00		5,120.00	620.00	-
ก.ย.	-	-	28,500.00	-	1,181,290.00	-	-
ต.ค.	-		1,293,732.00	-	164,600.00	-	-
พ.ย.	4,422,195.00	-	3,256,467.00	-	155,000.00	120,060.00	-
ธ.ค.	2,444,257.00	-	620,361.00	-	316,250.00	119,715.00	-
รวม	**6,866,452.00**	**1,449,332.00**	**5,314,765.00**	**616,000.00**	**1,820,329.80**	**782,278.00**	**342,283.00**

ที่มา: มูลนิธิโครงการหลวง

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

2) กาแฟเมล็ด กลุ่มลูกค้าภายในประเทศของโครงการหลวง ได้แก่ บริษัทผู้จำหน่ายกาแฟคั่วในระบบแฟรนไชส์ ขนาดย่อมและขนาดใหญ่ เช่น ซูซูกิ แบล็คแคนยอน คอฟแมน ฯลฯ และกลุ่มลูกค้าภายต่างประเทศนั้น โครงการกาแฟอราบิก้าของโครงการหลวงได้ส่งจำหน่ายกาแฟเมล็ดไปยัง ประเทศอังกฤษ ฝรั่งเศส เนเธอร์แลนด์ ออสเตรเลีย และญี่ปุ่น ซึ่งมียอดจำหน่ายกาแฟเมล็ด ในปี พ.ศ. 2557 มีมูลค่า 21,177,452.50บาท (ตารางที่29)

ตารางที่ 29 แสดงมูลค่ายอดจำหน่ายกาแฟเมล็ดของโครงการหลวง ระหว่างปี 2551 – 2557

หน่วย : บาท

เดือน	2551	2552	2553	2554	2555	2556	2557
ม.ค.	288,905.00	313,980.00	305,246.00	639,102.00	684,790	633,340.00	209,845.00
ก.พ.	213,150.00	403,940.00	483,650.00	628,570.00	574,060	1,100,320.00	1,608,040.00
มี.ค.	257,520.00	354,500.00	557,342.00	475,730.00	588,770	480,620.00	196,202.50
เม.ย.	234,741.00	233,180.00	299,838.00	331,560.00	565,370	689,540.00	1,630,750.00
พ.ค.	102,060.00	263,360.00	274,000.00	297,660.00	529,040	726,360.00	1,943,240.00
มิ.ย.	91,780.00	312,060.00	268,282.00	622,800.00	277,500	532,280.00	1,473,880.00
ก.ค.	249,520.00	286,650.00	456,822.00	259,850.00	706,120	587,980.00	1,812,990.00
ส.ค.	189,460.00	270,470.00	447,122.00	568,830.00	618,500	973,740.00	3,621,725.00
ก.ย.	150,744.00	356,900.00	375,974.00	729,160.00	515,360	744,190.00	27,250.00
ต.ค.	221,480.00	411,690.00	440,248.00	632,756.00	799,270.00	677,220.00	2,565,695.00
พ.ย.	221,650.00	336,220.00	486,120.00	953,600.00	729,960.00	812,200.00	1,598,785.00
ธ.ค.	273,220.00	660,350.00	725,276.00	1,073,810.00	1,162,620.00	1,588,260.00	4,489,050.00
รวม	**1,777,880.00**	**2,795,040.00**	**3,468,276.00**	**4,553,262.00**	**5,059,510.00**	**6,468,370.00**	**21,177,452.50**

ที่มา: มูลนิธิโครงการหลวง

ด้านมาตรฐานกาแฟเมล็ด ต้องมีมาตรฐานกาแฟของโครงการการหลวงดังนี้

- ขนาดเมล็ด > 5.5 mm.
- ความชื้น< 13%
- เมล็ดมีแมลงทำลาย < 1.5%
- เมล็ดหักและไม่สมบูรณ์ < 13%
- สิ่งแปลกปลอม < 0.5%

ในด้านปัญหาและอุปสรรคของการจัดจำหน่ายกาแฟเมล็ดของโครงการหลวง พบว่า กลุ่มลูกค้ากาแฟเมล็ดในประเทศ ส่วนใหญ่มักคำนึงถึงราคากาแฟมากกว่าคุณภาพ การเสนอขายแต่ละครั้งจะพิจารณาเรื่องราคาเป็นสำคัญสำหรับการจำหน่ายในตลาดต่างประเทศพบว่า และราคากาแฟเมล็ดที่สูงกว่า ICO ทำให้ขายตลาดต่างประเทศยาก อีกทั้งผู้ซื้อในตลาดต่างประเทศสามารถนำเข้ากาแฟเมล็ดจากประเทศเพื่อนบ้าน เช่น สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว สาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมาร์ และ สาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนามในราคาที่ต่ำกว่ากาแฟไทย (FTA)

3) กาแฟคั่ว กลุ่มลูกค้าตลาดภายในประเทศของโครงการหลวง ได้แก่ ร้านค้าที่ซื้อเพื่อนำไปวางจำหน่ายต่อ ร้านกาแฟและร้านอาหาร โรงแรม รีสอร์ท และการบินไทย ส่วนกลุ่มลูกค้าตลาดต่างประเทศ ได้แก่ ประเทศญี่ปุ่น เกาหลี อังกฤษ และฝรั่งเศส ญี่ปุ่น โดยในปี พ.ศ. 2557 โครงการหลวงมียอดจำหน่ายกาแฟคั่วรวมทั้งสิ้น11,196,480.00บาท (ตารางที่30)

ตารางที่ 30 แสดงมูลค่ายอดจำหน่ายกาแฟคั่วของโครงการหลวง ระหว่างปี พ.ศ. 2551 – 2557

เดือน	2551	2552	2553	2554	2555	2556	2557
ม.ค.	288,905.00	313,980.00	305,246.00	639,102.00	684,790.00	633,340.00	653,860.00
ก.พ.	213,150.00	403,940.00	483,650.00	628,570.00	574,060.00	1,100,320.00	1,059,920.00
มี.ค.	257,510.00	354,500.00	557,342.00	475,730.00	588,770.00	480,620.00	751,520.00
เม.ย.	234,741.00	233,180.00	299,838.00	331,560.00	565,370.00	689,540.00	1,094,460.00
พ.ค.	102,060.00	263,360.00	274,000.00	297,660.00	529,040.00	726,360.00	727,660.00
มิ.ย.	91,780.00	312,060.00	268,282.00	622,800.00	277,500.00	532,280.00	663,380.00
ก.ค.	249,520.00	286,650.00	456,822.00	259,850.00	706,120.00	587,980.00	1,018,580.00
ส.ค.	189,460.00	270,470.00	447,122.00	568,830.00	618,500.00	973,740.00	632,560.00
ก.ย.	150,744.00	356,900.00	375,974.00	729,160.00	515,360.00	744,190.00	773,520.00
ต.ค.	221,480.00	411,690.00	440,248.00	632,756	799,270.00	689,220.00	954,520.00
พ.ย.	221,650.00	336,220.00	486,120.00	953,600	729,960.00	794,800.00	1,592,000.00
ธ.ค.	273,220.00	660,350.00	725,276.00	1,073,810	1,162,620.00	1,488,100.00	1,274,500.00
รวม	**2,494,220.00**	**4,203,300.00**	**5,119,920.00**	**7,213,428.00**	**7,751,360.00**	**9,440,490.00**	**11,196,480.00**

ที่มา: มูลนิธิโครงการหลวง

4.1.4 สภาพทั่วไปของพื้นที่การส่งเสริมการปลูกกาแฟอราบิก้าโครงการหลวง ปีการผลิต 2556/57

พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทรงจัดตั้งโครงการหลวงขึ้นในปี พ.ศ. 2512 เนื่องจากพื้นที่สูงในภาคเหนือของประเทศไทย ประสบปัญหาต่าง ๆ หลายประการ เช่น การปลูกพืชเสพติด การบุกรุกทำลายป่าไม้ต้นน้ำลำธารของราษฎรชาวไทยภูเขา เพื่อทำการเกษตรในรูปแบบดั้งเดิมในการดำรงชีพ ปัญหาต่าง ๆ เหล่านี้มีผลกระทบต่อประเทศโดยส่วนรวมและยากต่อการแก้ไขโครงการหลวงจึงเป็นองค์กรที่เข้ามาช่วยแก้ไขปัญหาเหล่านี้ โดยอาศัยบุคลากรจากมหาวิทยาลัยต่าง ๆ มาดำเนินการวิจัยและพัฒนา โดยมุ่งหาพืชชนิดต่าง ๆ เพื่อนำมาส่งเสริมให้ชาวไทยภูเขาได้ปลูกเพื่อทดแทนการปลูกพืชเสพติดชนิดต่างๆ เพื่อให้ราษฎรมีอาชีพและมีรายได้เพิ่มมากขึ้น เป็นการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมตลอดจนชีวิตความเป็นอยู่ให้ดีขึ้น มีแหล่งที่อยู่อาศัยเป็นหลักแหล่งไม่ต้องบุกรุกทำลายป่าเพื่อทำไร่เลื่อนลอย และมีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น

ในปี พ.ศ. 2535 พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้โครงการหลวง จดทะเบียนเป็นมูลนิธิโครงการหลวงมีสถานะเป็นองค์กรนิติบุคคลที่มีกฎหมายรองรับ โดยมีคณะกรรมการอำนวยการและประสานงานมูลนิธิโครงการหลวง (กอป.) และจัดตั้งกองพัฒนาเกษตรที่สูงในสำนักพัฒนาเกษตรที่สูงร่วมกับมูลนิธิโครงการหลวงได้ดำเนินงานตามแนวพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว จนปัจจุบันมูลนิธิโครงการหลวงตั้งดำเนินงานอยู่ด้วยจำนวนศูนย์พัฒนาโครงการหลวงมีทั้งสิ้น 38 แห่ง และสถานีวิจัยเกษตรหลวง 4 แห่ง ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงมีทั้งหมด จำนวน 38 ศูนย์ ตั้งอยู่ในพื้นที่ 5 จังหวัดภาคเหนือตอนบน ได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน พะเยา และลำพูน พื้นที่ส่วนใหญ่อยู่ในระดับความสูงเกินกว่า 800 เมตรจากระดับน้ำทะเล มีสภาพเป็นพื้นที่ในหุบเขาหรือพื้นที่ตามเชิงเขาที่มีความลาดชัน อยู่ในท้องถิ่นทุรกันดารที่ห่างไกลจากชุมชนทั่วไป ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ป่าสงวนจึงต้องการการดูแลอย่างใกล้ชิด ไม่ให้เกิดการชะล้างพังทลายของผิวหน้าดินและเกิดผลกระทบกับสิ่งแวดล้อม เพื่อให้เกิดความชัดเจนในการปฏิบัติงานจึงแบ่งกลุ่มพื้นที่ของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงออกเป็น 3 กลุ่ม ตามระดับความสูงสภาพทางกายภาพของพื้นที่ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงทั้ง 36 แห่ง เกือบทั้งหมดตั้งอยู่ในเขตพื้นที่ป่าเขา เป็นที่สูงจากระดับน้ำทะเลระหว่าง 400-1,400 เมตรพื้นที่ต่าง ๆ เหล่านี้โดยทั่วไปมีอากาศหนาวเย็นตลอดทั้งปี โดยมีอุณหภูมิเฉลี่ย 21.99 องศาเซลเซียส และมีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยต่อปี 1,499.59 มิลลิเมตร

พื้นที่ส่วนใหญ่อยู่ในระดับความสูงจากระดับน้ำทะเลเกินกว่า 800 เมตร มีสภาพเป็นพื้นที่ในหุบเขาหรือพื้นที่ตามเชิงเขาที่มีความลาดชัน อยู่ในท้องถิ่นทุรกันดารที่ห่างไกลจากชุมชนทั่วไป ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ป่าสงวน จึงต้องการการดูแลอย่างใกล้ชิด ไม่ให้เกิดการชะล้างพังทลายของผิวหน้าดินและเกิดผลกระทบกับสิ่งแวดล้อม ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแต่ละแห่งมีสภาพพื้นที่ที่แตกต่างกันไป ทั้งสภาพแวดล้อมและปัญหาประชากร ที่อยู่อาศัย ซึ่งสภาพดังกล่าวก่อให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบหลายประการแตกต่างกัน

ไปเช่นเดียวกัน เพื่อให้เกิดความชัดเจนในการปฏิบัติงานจึงแบ่งกลุ่มพื้นที่ของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงออกเป็น 3 กลุ่ม ตามระดับความสูง ดังนี้

1) พื้นที่กลุ่มศูนย์ที่มีระดับความสูงค่อนข้างมาก (ระดับความสูงเกิน 1,000 เมตร)

ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ภูเขาหรือหุบเขาสลับซับซ้อน มีความชันสูงล้อมรอบด้วยพื้นที่ป่าไม้ พื้นที่บางแห่งเป็นพื้นที่ลาดชันเชิงซ้อน (Slope Complex) พื้นที่เพาะปลูกเป็นพื้นที่ราบระหว่างหุบเขาตามแนวลำห้วยหรือพื้นที่ตามไหล่เขา บางแห่งมีพื้นที่ลอนลาดเป็นคลื่น ดินมีความอุดมสมบูรณ์ปานกลาง มีความเป็นกรดเล็กน้อย ปริมาณน้ำฝนโดยเฉลี่ยประมาณ 1,518.5 มิลลิเมตร อุณหภูมิเฉลี่ย 19.7 องศาเซลเซียส

เกษตรกรในกลุ่มศูนย์นี้ส่วนใหญ่เป็นชาวเขาเผ่ากะเหรี่ยง ม้ง มูเซอและจีนฮ่อ ยังเน้นการปลูกพืชเพื่อยังชีพไว้บริโภค เช่น ข้าว ข้าวไร่ รายได้ทางการเกษตรที่สำคัญจากไม้ผลเมืองหนาว เช่น บ๊วย สาลี่ พลับ พลัมและพืช ซึ่งปลูกบนพื้นที่ลาดชันหรือตามไหล่เขาและปลูกพืชล้มลุก เช่น พืชผัก ไม้ตัดดอก ในพื้นที่มีความลาดชันน้อยหรือใกล้แหล่งน้ำ ส่วนพื้นที่ในหุบเขาเป็นพื้นที่นา โดยเฉพาะหมู่บ้านกะเหรี่ยง เนื่องจากมีข้อจำกัดของพื้นที่ การเลี้ยงสัตว์จึงเป็นการเลี้ยงเพียงเพื่อบริโภคและเป็นรายได้เสริม

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงในกลุ่มที่มีระดับความสูงค่อนข้างมากมีจำนวน 14 แห่ง ได้แก่ อ่างขาง แกน้อย ม่อนเงาะ หนองหอย ขุนวาง แม่แฮ ปางอุ๋ง อินทนนท์ ห้วยส้มป่อย ขุนแปะ แม่โถ แม่ปูนหลวง ห้วยน้ำขุ่นและแม่ลาน้อย

2) พื้นที่กลุ่มศูนย์ที่มีระดับความสูงปานกลาง (ระดับความสูงระหว่าง 800 -1,000 เมตร)

ในกลุ่มนี้เป็นพื้นที่ภูเขาหรือหุบเขาสลับซับซ้อน มีความสูงชัน พื้นที่เพาะปลูกเป็นที่ราบระหว่างเขาตามแนวลำห้วยหรือพื้นที่ตามไหล่เขา บางแห่งมีพื้นที่ลอนลาดเป็นคลื่น ดินมีความอุดมสมบูรณ์ปานกลาง มีความเป็นกรดเล็กน้อย ปริมาณน้ำฝนโดยเฉลี่ยประมาณ 1,299.5 มิลลิเมตร อุณหภูมิเฉลี่ย 22.7 องศาเซลเซียส เกษตรกรในกลุ่มศูนย์นี้ส่วนใหญ่เป็นชาวเขาเผ่ากะเหรี่ยง ลัวะและคนเมือง ซึ่งยังนิยมการปลูกพืชแบบไร่หมุนเวียน ทำให้มีพื้นที่ถือครองค่อนข้างมาก บางพื้นที่เป็นแหล่งปลูกชาพื้นเมือง

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงในกลุ่มนี้มีจำนวน 8 แห่ง ได้แก่ ป่าเมี่ยง แม่สาใหม่ วัดจันทร์ ปางดะ ทุ่งหลวง ห้วยน้ำริน ห้วยแล้งและแม่สะเรียง

3) พื้นที่กลุ่มศูนย์ที่มีระดับความสูงค่อนข้างต่ำ (ระดับความสูงระหว่าง 400 –800 เมตร)

พื้นที่ศูนย์ในกลุ่มนี้ มีสภาพพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่บริเวณเชิงเขาและไหล่เขา มีพื้นที่ราบอยู่ระหว่างหุบเขา บางส่วนเป็นเนินเตี้ยๆ สภาพอากาศค่อนข้างร้อนกว่าพื้นที่สองกลุ่มแรก โดยเฉพาะฤดูหนาวและฤดูร้อนจะแห้งแล้งกว่าพื้นที่อื่น ๆ อุณหภูมิเฉลี่ย 23.6 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนโดยเฉลี่ยประมาณ 1,480.5 มิลลิเมตร สภาพพื้นที่ป่าไม้หลายแห่งเป็นพื้นที่ป่าเสื่อมโทรมเนื่องจากถูกตัดนำมาเป็นฟืน

และแปรรูปไม้ก่อนโครงการหลวงเข้าดำเนินการ ยกเว้นพื้นที่บริเวณศูนย์พัฒนาโครงการหลวงตีนตก ที่พื้นที่ป่าค่อนข้างอุดมสมบูรณ์

เกษตรกรในกลุ่มศูนย์นี้ส่วนใหญ่เป็นชาวเขาเผ่ากะเหรี่ยง ม้ง มูเซอ ละว้า คนเมืองและจีนฮ่อ ปลูกข้าวไร่เพื่อยังชีพ รายได้ทางการเกษตรมาจากไม้ผล ได้แก่ ลิ้นจี่ ลำไย มะม่วง ส้มโอ พลับ อโวกาโด้ เสาวรส ไม้ดอก ได้แก่ ดอกหน้าวัว เบญจมาศ แกลดิโอลัส พืชผัก ได้แก่ ผักกาดหอมห่อ ผักกาดขาวปลี แตงกวาญี่ปุ่น ฟักทองญี่ปุ่น ข้าวโพดฝักอ่อน พืชไร่ ได้แก่ ข้าวโพด ถั่วเหลือง ถั่วลิสง ส่วนการเลี้ยงสัตว์เลี้ยงเพื่อบริโภคในครัวเรือนและเป็นรายได้เสริม นอกจากนี้เกษตรกรยังมีรายได้ทางอื่น เช่น รับจ้างและหัตถกรรมต่างๆ

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงในกลุ่มนี้มีจำนวน 14 แห่ง ได้แก่ ห้วยเสี้ยว ห้วยลึก หนองเขียว แม่หลอด หมอกจ๋าม ตีนตก แม่ทาเหนือ แม่สะป๊อก ทุ่งเริง ทุ่งเรา พระบาทห้วยต้ม ปังค่า ห้วยโป่งและสะโงะ

4.1.4.1 สถานีวิจัยเกษตรหลวงอ่างขาง อ. ฝาง จ. เชียงใหม่

สถานีวิจัยเกษตรหลวงอ่างขาง ลักษณะเป็นรูปแอ่งกระทะ สภาพป่าโดยทั่วไปเป็นป่าสนและป่าดิบดินอยู่สูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง 1,400 เมตร แม่น้ำที่สำคัญมีทั้งหมด 4 สาย คือ ห้วยแห้ง ห้วยซ่าน ห้วยอ่างขาง และห้วยแม่เผอะ ความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง 1,400 เมตร ลักษณะดินส่วนใหญ่เป็นดินชุดบ้านหลวง (Ban Luang Series) ดินร่วนเหนียว ดินชุดอ่างขาง (Angkhang Series) เป็นดินที่เกิดจากหินปูน หินเชลล์ ดินดาน สภาพของดินโดยรวมมีโครงสร้างดินดี พื้นที่มีความลาดชันสูงสภาพค่อนข้างเป็นกรด (pH 4.5-6.0) ขอบเขตพื้นที่รับผิดชอบ 26.525 ตร.ม. (16,577 ไร่)อยู่ในเขตอากาศร้อนชื้นเส้นศูนย์สูตร อุณหภูมิเฉลี่ยสูงสุด 24.0 องศาเซลเซียส อุณหภูมิเฉลี่ยต่ำสุด 13.0 องศาเซลเซียส อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดทั้งปี 18.5 องศาเซลเซียส มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยตลอดปี 181.6 มิลลิเมตร มีจำนวน 6 หมู่บ้าน คือ บ้านหลวง, บ้านคุ้ม, บ้านปางม้า,บ้านนอแล, บ้านขอบด้ง และบ้านป่าคา ประชากร จำนวน 3,929 คน 703 ครอบครัว ประกอบด้วย เผ่าปะหล่อง, มูเซอดำ, ไทใหญ่ และจีนยูนาน

สถานีวิจัยเกษตรหลวงอ่างขาง มีพื้นที่รับผิดชอบดำเนินงาน 16,577 ไร่ (26.525 ตร.ม.) ครอบคลุมพื้นที่ 5 หมู่บ้าน ได้แก่ บ้านคุ้ม บ้านปางม้า บ้านหลวง บ้านนอแล และบ้านขอบด้ง ปัจจุบันมีพื้นที่ส่งเสริมครอบคลุม 9 หมู่บ้าน คือ ต.ม่อนปิ่น อ.ฝาง จ.เชียงใหม่ จำนวน 2 หมู่บ้าน ได้แก่ บ้านนอแลและบ้านขอบด้ง ต.แม่งอน อ.ฝาง จ.เชียงใหม่ จำนวน 3 หมู่บ้าน ได้แก่ บ้านปางม้า, บ้านคุ้ม และบ้านหลวง ต.หนองบัว อ.ไชยปราการ จ.เชียงใหม่ จำนวน 4 หมู่บ้าน ได้แก่ บ้านผาแดง, บ้านสินชัย, บ้านถ้ำจ๊อบ และบ้านป่าเกี๊ยะ เกษตรกรที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพในปีงบประมาณ 2552 จำนวน 470 ครอบครัว ส่งเสริมอาชีพในภาคการเกษตรให้กับเกษตรกร 9 ประเภท ได้แก่ การผลิตผักอินทรีย์ ผัก GAP ไม้ผลเขตหนาว ไม้ผลขนาดเล็ก (สตรอเบอรี่) ไม้ดอก ชาอินทรีย์ กาแฟ พืชไร่ และพืชสมุนไพร สามารถ

สร้างรายได้ให้กับเกษตรกรได้ถึง 12,359,899.10 บาท ส่วนกิจกรรมด้านการส่งเสริมอาชีพนอกภาคการเกษตร ได้แก่ การทอผ้าคลุมไหล่ ผ้าพันคอ กำไลหญ้าอิบูแค หมอนใบชา การแปรรูปผลผลิต และการค้าขายภายในชุมชน ตลอดจนให้การสนับสนุนและส่งเสริมการท่องเที่ยวภายในชุมชน ซึ่งสามารถสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรได้ถึง 5,000,000 บาท นอกจากกิจกรรมในภาคการเกษตรและนอกภาคการเกษตรแล้ว ยังมีกิจกรรมทางด้านการอนุรักษ์ดินและน้ำที่ส่งเสริมให้เกษตรกรรวมกลุ่มกัน ทำกิจกรรมควบคู่ไปกับการประกอบอาชีพหลัก เช่น การทำปุ๋ยหมัก การทำปุ๋ยน้ำชีวภาพ การทำปุ๋ยพืชสด และการเลี้ยงไส้เดือน เป็นต้น เพื่อใช้สำหรับการปรับปรุงบำรุงดิน และลดต้นทุนในการผลิตพืช ตลอดจนการส่งเสริมการเลี้ยงหมูหลุมไว้ใช้บริโภคภาคในครัวเรือน การปลูกป่าชุมชนเพื่อประโยชน์ใช้สอย กิจกรรมด้านการเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชน โดยมุ่งเน้นให้คนในชุมชนทำกิจกรรมร่วมกัน เพื่อก่อให้เกิดความสามัคคีและนำพาไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืนต่อไป

4.1.4.2 ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแกน้อย อ. เชียงดาว จ. เชียงใหม่

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแกน้อย ลักษณะภูมิประเทศโดยทั่วไปคล้ายแอ่งกระทะ ล้อมรอบด้วยภูเขาที่ไม่สูงชันนัก ความสูงโดยทั่วไปจากระดับน้ำทะเลปานกลางอยู่ระหว่าง 950 – 1,300 เมตร ลักษณะดินบนที่ดอนส่วนใหญ่ เกิดจากหินเถ้า ภูเขาไฟ หินปูนและหินตะกอนอื่น ๆ ความอุดมสมบูรณ์ของดินอยู่ในระดับปานกลาง ดินมีสภาพเป็นกรดเล็กน้อย มีค่า PH ที่ 5.5 – 6.0อุณหภูมิเฉลี่ยสูงสุด 26.6 องศาเซลเซียส อุณหภูมิเฉลี่ยต่ำสุด 16.2 องศาเซลเซียส มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยตลอดปี 1,545 มิลลิเมตร และมีพื้นที่หมู่บ้านโครงการหลวงแกน้อยมี 2 หมู่บ้าน คือ บ้านแกน้อย หมู่ 2 และบ้านไชยา หมู่ 9 ประกอบด้วยทั้งหมด 12 หย่อมบ้าน คือ บ้านป่าบงใหม่ ป่าบงเก่า แม่แกนห้วยลึก ห้วยถ้ำ บ้านไทใหญ่ และบ้านไชยา (1-6) เป็นชนเผ่า มูเซอแดง มูเซอดำ ชนเผ่าจีนฮ่อและไทยใหญ่

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแกน้อยได้พัฒนาและส่งเสริมอาชีพด้านการเกษตรให้กับ เกษตรกร 662 ครอบครัว เพาะปลูกพืชผัก สมุนไพร ผักอินทรีย์ ไม้ดอก ไม้ผล กาแฟ และพืชไร่ สามารถสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรได้ 6,203,209.85 บาท และส่งเสริมอาชีพนอกภาคการเกษตร ได้แก่ การทอผ้า การเย็บผ้า และการแปรรูปผลไม้ให้กับเกษตรกร เกษตรกรมีรายได้เสริม 15,000 บาท และได้สนับสนุนและส่งเสริมการอนุรักษ์ดินและน้ำ โดยจัดกิจกรรมร่วมกับเกษตรกรในการปลูกป่าและรักษาป่า และการทำกิจกรรมร่วมกัน เช่น การทำปุ๋ยหมัก การทำปุ๋ยน้ำชีวภาพเพื่อใช้ปรับปรุงดินรวมทั้งเป็นการลดต้นทุนการผลิต ตลอดจนการส่งเสริมกิจกรรมด้านการเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนโดยมี กิจกรรมร่วมกันเพื่อให้เกิดความสามัคคีและการพัฒนาอย่างยั่งยืน เช่นการจัดกิจกรรม 5 ธันวามหาราช การจัดกีฬาเยาวชน และกีฬาชนเผ่า เป็นต้น

4.1.4.3 ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงหนองหอย อ. แม่ริม จ. เชียงใหม่

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงหนองหอย อยู่ในพื้นที่อุทยานแห่งชาติดอยสุเทพ-ปุย เป็นเขตพื้นที่ลุ่มน้ำชั้นที่ 1 เป็นแหล่งกำเนิดต้นน้ำลำธารปัญหาชาวเขาได้ทำลายป่าเพื่อเปิดที่ทำกินใหม่ ปลูกฝิ่นทำไร่เลื่อนลอย จึงตั้งเป็นศูนย์พัฒนาโครงการหลวงหนองหอยขึ้น เพื่อส่งเสริมและพัฒนาอาชีพของเกษตรกร โดยแนะนำพืชเศรษฐกิจใหม่ๆทดแทนการปลูกฝิ่นทำไร่เลื่อนลอย ยกระดับความเป็นอยู่ของชาวเขาให้ดีขึ้น ลักษณะภูมิประเทศอยู่สูงจากน้ำทะเลปานกลาง 850-1,460 เมตร พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นภูเขาสูงอุณหภูมิต่ำสุด 0 องศาเซลเซียส อุณหภูมิสูงสุด 30 องศาเซลเซียส อุณหภูมิเฉลี่ย 21 องศาเซลเซียสประชากร 3 หมู่บ้าน กับ 3 หย่อมบ้านหนองหอยเก่า บ้านหนองหอยใหม่ บ้านแม่ขิ – ปางไฮ บ้านห้วยหวาย จำนวน 2,956 คน 448 ครัวเรือน

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงหนองหอย ส่งเสริมและถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่เกษตรกรเพื่อเพิ่มความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพทางการเกษตร พัฒนาคุณภาพชีวิตในด้านสังคม การศึกษา สาธารณสุข ความเข้มแข็งของชุมชน เพื่อพัฒนาและอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และเพื่อพัฒนาประสิทธิภาพด้านการบริหารจัดการ จากผลการพัฒนาของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงหนองหอยที่ดำเนินการในด้านเพิ่มราย ได้ทางเศรษฐกิจที่ทำให้ชีวิตความเป็นอยู่ของเกษตรกรดีขึ้น ควบคู่กับการฟื้นฟูและอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ ทำให้ศูนย์ฯ หนองหอยเป็นที่ยอมรับของผู้คนทั่วไปทั้งชาวไทยและต่างประเทศนั้น ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงหนองหอยยังคงต้องมีการพัฒนาในทุกด้านต่อไปอย่างไม่ หยุดยั้ง เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนในที่สุด

4.1.4.4 ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงม่อนเงาะ อ. แม่แตง จ. เชียงใหม่

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงม่อนเงาะมีลักษณะภูมิประเทศ คือ ความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง 800 - 1,250 เมตร เป็นป่าดิบเขาไม่ผลัดใบและป่าเบญจพรรณ ลักษณะดินเป็นดินร่วนปนทราย มีค่า pH ที่ 5.90 อุณหภูมิเฉลี่ยต่ำสุด 12.5 องศาเซลเซียส อุณหภูมิเฉลี่ยสูงสุด 33.7 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,117 มิลลิเมตรต่อปีประชากร ประกอบด้วยเผ่าม้ง 751 คน และคนพื้นเมือง 1,325 คน รวม 2,076 คน คิดเป็น 616 ครัวเรือน ในพื้นที่ 7 หมู่บ้าน 17 หย่อมบ้าน

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงม่อนเงาะมีงานทดสอบและสาธิต ดำเนินการสาธิตการปลูกพืชชนิดต่างๆ เพื่อเป็นตัวอย่างแก่เกษตรกร เช่น ชา ไม้ผลเขตหนาว ได้แก่ พลับ พลัม สาลี่ อะโวคาโด มะม่วง และมะเฟือง แปลงสาธิตไม้ดอกและไม้ใบ และงานพัฒนาและส่งเสริมอาชีพ งานส่งเสริมพืชผัก ชนิดต่างๆ ได้แก่ ฟักทองญี่ปุ่น งานส่งเสริมกาแฟ ให้คำแนะนำในการดูแลสวนกาแฟ งานส่งเสริมไม้ผลเมืองหนาว ชนิดต่างๆ เช่น พลับ พลัม และส้มเขียวหวาน ได้ดำเนินการส่งเสริมอาชีพให้กับเกษตรกรทั้งหมด 427 ราย ซึ่งมีพื้นที่ส่งเสริมจำนวน 828 ไร่ 7 โรงเรือน ครอบคลุมหมู่บ้านจำนวน 7 หมู่บ้าน (17 กลุ่มบ้าน) โดย

พยายามเน้นให้เกษตรกรใช้พื้นที่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด และให้มีการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติทั้งด้านป่าไม้ และอนุรักษ์ดินและน้ำ เพื่อให้เกิดความยั่งยืนและความสมดุลของธรรมชาติต่อไป

4.1.4.5 ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงป่าเมี่ยง อ.ดอยสะเก็ด จ. เชียงใหม่

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงป่าเมี่ยงปัจจุบันมีการขยายผลการดำเนินงานให้มีการเพาะปลูกพืชอื่น และเลี้ยงสัตว์ จนเกิดการพัฒนาและส่งเสริมทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม นอกจากนี้ยังมีการส่งเสริมการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติควบคู่ด้วย ส่วนประชากรในพื้นที่นั้น มีทั้งคนพื้นเมืองและชาวเขาเผ่ากะเหรี่ยง รวมทั้งสิ้น 2,213 คน หรือคิดเป็น 873 ครัวเรือน

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงป่าเมี่ยง ตั้งอยู่ที่ตำบลเทพเสด็จ อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ มีหมู่บ้านในเขตความรับผิดชอบจำนวน 10 หมู่บ้าน 28 หย่อมบ้าน มีพื้นที่รับผิดชอบในการดำเนินงานรวมทั้งสิ้น 75,506.25 ไร่ เป็นที่ทำการเกษตร 4,237 ไร่ และสำหรับอยู่อาศัย 509 ไร่ โดยในปี พ.ศ. 2553 เกษตรกรมีการส่งผลผลิตผ่านมูลนิธิโครงการหลวง ดังนี้ 1) ผลผลิตกาแฟ 119,389 ก.ก. 2) ผลผลิตเฟินหนัง 24,760 ใบ 3) ผลผลิตเสาวรส 1,385 ก.ก. 4) ผลผลิตเห็ดหูหนู 3,761 ถาด 5) ผลผลิตเห็ดนางรมดอย 4,061 ถาด และ 6) ผลผลิตเห็ดหอมสด 6,292 ถาด ทำให้เกษตรกรมีรายได้จากการขายผลผลิตผ่านตลาดโครงการหลวงรวมทั้งสิ้นกว่า 10 ล้านบาท (10,500,510.50 บาท)

4.1.1.6 ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงตีนตก อ.แม่ออน จ. เชียงใหม่

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงตีนตก มีลักษณะภูมิประเทศเป็นภูเขาที่มีความลาดชันค่อนข้างสูง สูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง ประมาณ 750 – 1,200 เมตร ลักษณะดินเป็นดินร่วมปนทราย มีค่า pH ที่ 5.5อยู่ในพื้นที่เขตอุทยานแห่งชาติแม่ตะไคร้ สภาพป่าอุดมสมบูรณ์ ทั้งป่าดิบเขา และป่าเบญจพรรณ อุณหภูมิเฉลี่ยต่ำสุด 15 องศาเซลเซียส อุณหภูมิเฉลี่ยสูงสุด 35 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,680 มิลลิเมตรต่อปี ประชากร ประกอบด้วยคนพื้นเมือง ทั้งหมด 1,275 คน คิดเป็น 339 ครัวเรือน ในพื้นที่ 5 หมู่บ้าน 19 หย่อมบ้าน

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงตีนตก ได้ดำเนินการซื้อผลผลิตกาแฟทั้งผลสดและกาแฟกะลาทั้งหมด 39,000 กิโลกรัม เงินคืนเกษตรกรทั้งหมด 3,315,000 บาท ส่งเสริมปลูกพืชผัก 9 ชนิด เกษตรกรเข้าร่วม 20 ราย ผลผลิตจำนวน 55,499 กิโลกรัม เงินคืนเกษตรกรทั้งหมด 711,025 บาท ส่งเสริมการปลูกพลับ ผลผลิตจำนวน 2,997 กิโลกรัม เงินคืนเกษตรกร 59,751 บาท

นอกจากงานภาคเกษตรแล้วทางศูนย์พัฒนาโครงการหลวงตีนตก ยังได้ส่งเสริมการรวมกลุ่มและสนับสนุนผลิตภัณฑ์ หมอนใบชาแก่ทางกลุ่มแม่บ้าน และได้นำสินค้าหัตถกรรมส่งให้แก่งานหัตถกรรมโครงการหลวงเพื่อจำหน่ายในงาน ต่าง ๆ ในปี 2552 นี้ ได้ส่งผลิตภัณฑ์หมอนใบชาทั้งหมด 879 ชิ้น รวมเงินคืนเกษตรกรทั้งหมด 37,510 บาท ด้านการท่องเที่ยว หมู่บ้านแม่กำปอง มีนักท่องเที่ยวเข้าพักและเยี่ยม

ชมรวมเป็น ชาวไทย จำนวน 3,499 คน ชาวต่างชาติ 13,269 คน รวมทั้งหมด 16,768 คน คิดเป็นรายได้ 2,358,560 บาท นักท่องเที่ยวที่เข้าพักภายในศูนย์ 286 คณะ 2,401 คน

4.1.4.7 ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงปางอุ๋ง อ. แม่แจ่ม จ. เชียงใหม่

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงปางอุ๋ง มีพื้นที่ 48,068 ไร่ ครอบคลุม 9 หมู่บ้าน 16 กลุ่มบ้าน ประชากรที่ได้รับการพัฒนาและส่งเสริมจำนวน 1,061 ครัวเรือน 5,863 คนลักษณะพื้นที่ทั่วไปเป็นภูเขาสลับ ซับซ้อน มีความลาดชันสูง กว่า 35% มีพื้นราบบริเวณหุบเขา สูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง 900-1,500 เมตร ลักษณะดินเป็นดินร่วนปนทราย มีค่า pH ที่ 5.0-6.0อุณหภูมิเฉลี่ยสุด -2 องศาเซลเซียส อุณหภูมิสูงสุด 34 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,732 มิลลิเมตรต่อปีประกอบด้วยเผ่าม้ง 3,033. คน และเผ่ากะเหรี่ยง3,276 คน รวม 6,309 คน คิดเป็น 488 ครัวเรือน ในพื้นที่ 8 หมู่บ้าน 16 หย่อมบ้าน

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงปางอุ๋ง มีการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพ ได้แก่ พืชไร่ ไม้ผล กาแฟ พืชผัก สามารถสร้างรายได้ให้เกษตรกร ในปี พ.ศ. 2553 เกษตรกร 224 ราย มีรายได้รวม 3,767,991 บาท นอกภาคการเกษตร ได้แก่ งานท่องเที่ยว มีนักท่องเที่ยว จำนวน 5,927 คน มีรายได้จากการบริการและขายผลิตภัณฑ์กลุ่มแม่บ้าน รายได้ 344,915 บาท และยังเป็นศูนย์เรียนรู้ด้านไม้ผลให้กับเจ้าหน้าที่ เกษตรกร และผู้ที่สนใจ และมีผู้ที่สนใจศึกษาดูงาน จำนวน 5 คณะ 99 คน

4.1.4.8 สถานีวิจัยเกษตรหลวงอินทนนท์ อ. จอมทอง จ. เชียงใหม่

สถานีวิจัยเกษตรหลวงอินทนนท์มีลักษณะภูมิประเทศ คือ ความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง 1,300 เมตร พื้นที่เป็นหุบเขาชันมีความลาดชันตั้งแต่ 10 - 60 เปอร์เซ็นต์ แนวเขาที่ทอดไปในแนวสันปันน้ำ แบ่งพื้นที่ออกเป็นสองทิศทาง ทางทิศตะวันออก และตะวันตก โดยจะผันน้ำสู่แม่น้ำปิงทางด้านตะวันออก และลงสู่แม่น้ำแจ่มทางด้านตะวันตก อุณหภูมิสูงสุดในเดือนเมษายน 32 องศาเซลเซียส ต่ำสุดในเดือนมกราคม 4 องศาเซลเซียสอุณหภูมิเฉลี่ย 21 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝน 1,995.5 มิลลิเมตร ประกอบด้วยเผ่าม้ง 2,140 คน และเผ่ากะเหรี่ยง 1,561 คน รวม 3,701 คนคิดเป็น 630 ครัวเรือน ในพื้นที่ 8 หมู่บ้าน 14 หย่อมบ้าน

ผลการดำเนินงานปีงบประมาณ พ.ศ. 2553 สถานีเกษตรหลวงอินทนนท์ได้ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพให้เกษตรกรในพื้นที่ ความรับผิดชอบของศูนย์ฯ ให้มีชีวิตความเป็นอยู่และรายได้เพิ่มขึ้น โดยการลดใช้สารเคมีและคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม เช่น ระบบปลูกพืชที่ดีและปลอดภัย (GAP) ของพืชผัก ไม้ผล ระบบปลูกพืชผักอินทรีย์ โดยการถ่ายทอดเทคโนโลยีด้าน งานทดสอบสาธิตและขยายพันธุ์ไม้ตัดดอก ไม้ถุงเพื่อสนับสนุนงานส่งเสริม 6 ชนิดพืช ส่วนงานส่งเสริมและพัฒนาอาชีพแบ่งออกเป็น

1. ภาคการเกษตรได้ส่งเสริมอาชีพการปลูกพืช จำนวน 8 ชนิด ได้แก่ พืชผัก ไม้ผลเขตหนาว ไม้ผลขนาดเล็ก ไม้ดอก ดอกไม้แห้ง พืชไร่ กาแฟ และปลูกป่าชาวบ้าน

2. นอกภาคการเกษตรได้ส่งเสริมให้เกษตรกรมีรายได้อีกทางหนึ่ง เช่น งานหัตถกรรม งานท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์

นอกจากนี้ศูนย์ฯ อินทนนท์ ได้ส่งเสริมกิจกรรมต่างๆ ของชุมชน เช่น กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มเยาวชน กลุ่มสหกรณ์ ฯลฯ การฟื้นฟูและอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมให้เกษตรกรหันมาทำการเกษตรแบบยั่งยืนต่อไป

4.1.4.9 ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยส้มป่อย อ. จอมทอง จ. เชียงใหม่

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยส้มป่อย ลักษณะภูมิประเทศ คือ สูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง 1,150 เมตร พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นภูเขาที่ลาดชัน สลับกับที่ราบหุบเขา เป็นแหล่งต้นน้ำ แม่น้ำแม่เตี๊ยะ อุณหภูมิเฉลี่ยต่ำสุด 10 องศาเซลเซียสอุณหภูมิสูงสุด 18 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,300 มิลลิเมตรต่อปี ประชากรเป็นชาวเขาเผ่ากะเหรี่ยง 2,218 คน คิดเป็น 418 ครัวเรือน ในพื้นที่ 4 หมู่บ้าน 10 หย่อมบ้าน

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยส้มป่อย มีพื้นที่รับผิดชอบดำเนินงาน 261 ตารางกิโลเมตร ครอบคลุม 4 หมู่บ้าน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อวางแผนพัฒนาอาชีพ สภาพความเป็นอยู่และสังคมของเกษตรกรรวมไปถึงการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ พื้นที่ส่วนใหญ่อยู่ในเขตป่าสงวนแห่งชาติ เกษตรกรได้รับการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2553 จำนวน 545 ครัวเรือน ได้ส่งเสริมอาชีพทางด้านการเกษตรให้เกษตรกร 6 ประเภท ได้แก่ ผัก GAP ผักอินทรีย์ ไม้ผล สมุนไพร กาแฟ และพืชไร่ รายได้ผ่านมูลนิธิโครงการหลวง รวม 2,935,342.25 บาท

4.1.4.10 ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงขุนวาง อ. แม่วาง จ. เชียงใหม่

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงขุนวาง มีลักษณะภูมิประเทศเป็นภูเขาที่มีความลาดชันค่อนข้างสูง สูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง ประมาณ 1,250 เมตร ลักษณะดินเป็นดินร่วนปนทราย มีค่า pH ที่ 5.5 – 6 อุณหภูมิสูงสุด 33 องศาเซลเซียส อุณหภูมิต่ำสุด 1 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝน 1,090 มิลลิเมตร/ปี ฝนจะเริ่มตกตั้งแต่เดือน พฤษภาคม ถึงเดือนกันยายนประชากร ประกอบด้วยเผ่าม้ง 916 คน และเผ่ากะเหรี่ยง 633 คน รวม 1,549 คน ในพื้นที่ 46.88 ตารางกิโลเมตร 7 หมู่บ้าน

จากการปฏิบัติงานของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงขุนวาง ในปี พ.ศ. 2552 ที่ผ่านมานั้น ประสบความสำเร็จเป็นอย่างดีและสามารถส่งเสริมเกษตรกรในพื้นที่กว่า รายเป็น 240 ราย รายการที่มีการส่งเสริมได้แก่ งานส่งเสริมไม้ดอกจำนวน 3 ชนิด งานส่งเสริมไม้ผลจำนวน 6 ชนิด งานส่งเสริมการปลูกผักจำนวน 13 ชนิด ทำให้เกษตรกรรายใหม่ที่เข้ารับการส่งเสริมจากทางศูนย์ฯ มีรายได้เพิ่มสูงขึ้น อย่างไรก็ตามทางศูนย์ฯ ยังคงมุ่งเน้นในเรื่องของคุณภาพผลผลิต จึงได้มีการปลูกพืชในระบบการเกษตรที่ดี (GAP) ซึ่งเป็นการปลูกพืชในระบบกลุ่ม ที่ง่ายในการบริหารจัดการและการลงทุน รวมทั้งยังมีการนำร่องการเพาะปลูกภายใต้มาตรฐาน ในด้านการทดสอบและสาธิตภายในศูนย์ฯ มีไม้ดอกจำนวน 7 ชนิด ไม้ผลจำนวน 2 ชนิด การเลี้ยงสัตว์จำนวน 3 ชนิด และวานิลลา 1 ชนิด มีผู้ให้ความสนใจติดต่อขอเข้าชมเป็นจำนวนมาก ทางศูนย์ฯ

จึงได้จัดทีมวิทยากรเพื่อให้ความรู้และคำแนะนำอย่างต่อเนื่อง ด้านงานพัฒนาสังคมและงานส่งเสริมกิจกรรมกลุ่มมีการดำเนินงานด้านกิจกรรม กลุ่มต่างๆทั้งหมด 5 กลุ่มสมาชิกรวม 409 คน การดำเนินงานกิจกรรมฟื้นฟูและอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ มีทั้งสิ้น จำนวน 3 กิจกรรม รวมเป็นพื้นที่ทั้งหมด 106 ไร่ คิดเป็นจำนวนชาวบ้านที่เข้าร่วมโครงการ 500 ราย ซึ่งงานพัฒนาสังคมฯ และงานกิจกรรมฟื้นฟูอนุรักษ์ฯ ทางศูนย์ฯ ก็ได้รับความร่วมมือจากชุมชนเป็นอย่างดีเช่นกัน

4.1.4.11 ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่แพะ อ. สะเมิง จ. เชียงใหม่

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่แพะ มีลักษณะภูมิประเทศ คือ พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นภูเขาสลับซับซ้อน ซึ่งสูงชันถึงเป็นลอนชัน และลอนลาด มีพื้นที่ทำการเกษตร เป็นที่ราบตามหุบเขาและเชิงเขา ลักษณะดินเป็นพวกดินเหนียว สีแดง การระบายน้ำดี ความอุดม สมบูรณ์ปานกลาง มีความเป็นกรดเป็นด่าง(pH) ประมาณ 5.5 – 6.5 สูงจากระดับน้ำทะเล 800-1,200 เมตร อุณหภูมิสูงสุด 27.42 องศา อุณหภูมิต่ำสุด 18.5 องศา ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 2,642 มิลลิเมตรต่อปี ประชากร ส่วนใหญ่ประกอบไปด้วยคนพื้นเมือง มีชาวเขาเผ่ากะเหรี่ยง (2 หย่อมบ้าน) และเผ่าลีซอ (1 หย่อมบ้าน) ครอบคลุมพื้นที่ 2 ตำบล/10 หมู่บ้าน มีจำนวนประชากรทั้งหมด 1,307 ครัวเรือน

จากผลการดำเนินงานในปีงบประมาณ พ.ศ. 2553 กิจกรรมหลักของศูนย์ฯ ด้านการพัฒนาและส่งเสริมการปลูกพืชผัก ซึ่งมีมูลค่าเพิ่มจากปีที่ผ่านมา ประมาณร้อยละ 30 โดยเฉพาะการพัฒนาและส่งเสริมการผลิต ได้มุ่งเน้นด้านการผลิตภายใต้ระบบ GGP เพื่อให้เข้าสู่มาตรฐานและควบคุมมาตรฐานคุณภาพผลผลิต โดยดำเนินการปลูกภายใต้ระบบโรงเรือนเพิ่มมากขึ้น อีกทั้งการนำพืชชนิดใหม่ ที่มีมูลค่าและมีศักยภาพมาทดลองส่งเสริมให้เกษตรกรปลูก เช่น พริกซุปเปอร์ฮอต และ พริกแม็กซิกัน เป็นต้น เนื่องจากปัจจุบันโรคและแมลงระบาดเพิ่มขึ้น รวมถึงปัญหาการขาดแคลนน้ำที่ยาวนานจึงเป็นปัญหาที่ต้องดำเนินการปรับปรุง แก้ไข การรวมกลุ่มกองทุนปุ๋ย-ยาและเมล็ดพันธุ์ กลุ่มสหกรณ์ฯ เพื่อสนับสนุนปัจจัยการผลิตให้กับสมาชิกในการดำเนินกิจกรรมร่วมกับโครงการ หลวง ถือได้ว่าประสบผลสำเร็จในระดับหนึ่งที่จะสามารถให้เกษตรกรพึ่งพาตนเอง ได้

4.1.4.12 ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงวัดจันทร์ อ. กัลยานิวัฒนา จ. เชียงใหม่

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงวัดจันทร์ มีลักษณะภูมิประเทศ คือ ความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง 900-1,200 เมตร อุดมสมบูรณ์ด้วยป่าสนละป่าเต็งรัง ทิศเหนือและทิศตะวันออกและทิศใต้ ติดกับอำเภอปาย จังหวัดแม่ฮ่องสอน ทิศตะวันตก ติดต่อกับอำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน อุณหภูมิต่ำสุด 4 องศาเซลเซียส อุณหภูมิสูงสุด 37 องศาเซลเซียส อุณหภูมิเฉลี่ย 19 องศาเซลเซียส ประชากร ประกอบด้วยกะเหรี่ยง 5,030 คน และคนพื้นเมือง - คน รวม 5,030 คน คิดเป็น 884 ครัวเรือน ในพื้นที่ 2 ตำบล 19 หย่อมบ้าน

ภาพรวมของกิจกรรมการดำเนินงานในงบประมาณปี พ.ศ. 2553 ในด้านการพัฒนาและส่งเสริมด้านภาคเกษตร พบว่ามีการพัฒนาผลผลิตและคุณภาพพืชผัก โดยเฉพาะฟักทองญี่ปุ่น ซึ่งเป็นพืชหลักของศูนย์ฯ ดีขึ้น โดยดูจากรายได้ที่คืนสู่เกษตรกรเพิ่มขึ้น และมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียลดน้อยลง ในส่วนของนอกภาคเกษตร โดยเฉพาะกิจกรรมด้านการบริการในเรื่องที่พักและอาหาร มีจำนวนนักท่องเที่ยวและผู้มาเยี่ยมชมให้ความสนใจเพิ่มมากขึ้น สามารถบูรณาการขับเคลื่อนกิจกรรมงานส่งเสริมพัฒนาภาคเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม จากทุกภาคส่วนของราชการ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น องค์กรชุมชน ในพื้นที่ได้ตามเป้าหมายที่ตั้งไว้เป็นอย่างดี

4.1.4.13 ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ลาน้อย อ. แม่ลาน้อย จ. แม่ฮ่องสอน

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ลาน้อย มีลักษณะภูมิประเทศ คือ ความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง 1,100 เมตร มีความลาดชันสูง เป็นป่าไม่ที่ยังมีความอุดมสมบูรณ์ พื้นที่ป่าทั้งหมดอยู่ในเขตป่าสงวนแห่งชาติ ที่เป็นต้นน้ำแม่ลาน้อย ไหลลงสู่แม่น้ำสาละวินอุณหภูมิเฉลี่ยต่ำสุด 20 องศาเซลเซียส อุณหภูมิเฉลี่ยสูงสุด 30 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,400 มิลลิเมตรต่อปีประชากรประกอบด้วยเผ่าละว้า 2,290 คน เผ่ากะเหรี่ยง 2,540 คน รวม 4,830 คน 820 ครัวเรือน 6 หมู่บ้าน 5 หย่อมบ้าน

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ลาน้อย มีงานส่งเสริมและพัฒนาอาชีพภาคการเกษตร งานพัฒนาและส่งเสริมอาชีพด้านการปลูกพืช จำนวน 4 ชนิด ได้แก่ พืชผักภายใต้โรงเรือนไม้ใผ่ ไม้ผล กาแฟ และพืชไร่นอกภาคการเกษตร งานสนับสนุนการทอผ้าขนแกะ งานหัตถกรรมเครื่องเงิน งานส่งเสริมกิจกรรม การท่องเที่ยว และงานแปรรูปผลผลิต ได้แก่ การแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟคั่ว จากผลการดำเนินงานได้ส่งเสริมพัฒนาอาชีพการเกษตรและนอกภาคการเกษตรแก่เกษตรกร ได้สร้างรายได้ให้กับเกษตรกรทั้งหมด เป็นจำนวนเงิน 7.2 ล้านบาท และเสริมสร้างจิตสำนึกให้กับเกษตรกร อนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

4.1.4.14 ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยน้ำขุ่น อ. แม่สรวย จ. เชียงราย

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยน้ำขุ่นได้โดยเริ่มดำเนินการพัฒนาและส่งเสริมอาชีพด้านพืชผักเป็นลำดับแรก ต่อมาได้ทำการขยายผลการดำเนินงานในด้านการปลูกไม้ผลเขตหนาวและการแปรรูปผลผลิต งานอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม จนสามารถดำเนินการพัฒนาและส่งเสริมอาชีพทั้งในด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมอย่างยืน พร้อมทั้งได้ส่งเสริมการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติควบคู่กันไป ปัจจุบันศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยน้ำขุ่นมีพื้นที่รับผิดชอบดำเนินงาน 88,339 ไร่ลักษณะภูมิประเทศเป็นภูเขาที่มีความลาดชันค่อนข้างสูง สูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางประมาณ 1,100 เมตร ลักษณะดินเป็นดิน Red Yellow Podzolie มีค่า pH ที่ 5.5-6อุณหภูมิต่ำสุด 2 องศาเซลเซียส อุณหภูมิสูงสุด 30 องศาเซลเซียส อุณหภูมิเฉลี่ย 24 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,870 มิลลิเมตร/ ปี

ประชากร ประกอบด้วยเผ่าอีก้อ 713 ครัวเรือน เผ่ามูเซอ 477 ครัวเรือน เผ่ากะเหรี่ยง 13 ครัวเรือน และคนจีนฮ่อ 144 ครัวเรือน รวม1,427 ครัวเรือน พื้นที่ 8 หมู่บ้าน 19 หย่อมบ้าน

จากสภาพพื้นที่และศักยภาพความเหมาะสมของพื้นที่ กับชนิดพืชที่ผลิตได้ มีพืชหลักได้แก่ ไม้ผลเขตหนาว เป็นพืชที่มีรายได้หลัก กาแฟและชาเป็นพืชเศรษฐกิจที่เกษตรกรในพื้นที่มีความพอใจ เกษตรกรยังมีการขยายพื้นที่ปลูก โดยเฉพาะกาแฟ เพราะมีพื้นที่รองรับสามารถขยายพื้นที่ได้ เกษตรกรสามารถแปรรูปและนำผลผลิตที่ได้จำหน่ายเอง พืชรอง ได้แก่ ผัก และไม้ผลเขตร้อนอื่นๆ รวมถึงการรณรงค์เรื่องการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ได้ขยายผลไปยังหมู่บ้านบริวารเพื่อให้เห็นประโยชน์ของการสร้างระบบนิเวศน์ ให้ฟื้นกลับมาดังเดิม

4.1.4.15 ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่ง อ. เวียงป่าเป้า จ. เชียงราย

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่ง โดยเริ่มดำเนินการพัฒนาและส่งเสริมด้านโครงการวิจัยวิธีการส่งเสริมเกษตรที่ สูงและทำการทดลองปลูกพืชไร่ พืชผัก ไม้ดอก และไม้ผลเพื่อหาพันธุ์ที่เหมาะสมกับสภาพพื้นที่และภูมิอากาศเป็นลำดับแรก ต่อมาได้ทำการขยายผลการดำเนินงานไปในด้านงานส่งเสริมพัฒนาอาชีพด้านการเกษตร จนสามารถดำเนินการพัฒนาและส่งเสริมทั้งในด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม พร้อมทั้งได้ส่งเสริมการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติควบคู่กันไป ปัจจุบันศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่ง มีพื้นที่รับผิดชอบดำเนินงาน10,124 ไร่สภาพพื้นที่ เป็นหุบเขา มีที่ราบระหว่างเขาเพียงเล็กน้อย พื้นที่มีความลาดชันสูง ตั้งแต่ 40-90 % สูงจากระดับน้ำทะเล 700-900 เมตร และ 1,000 – 1,200 เมตร ลักษณะดินเป็นดินร่วน มีค่า pH ที่ 5.5 อุณหภูมิสูงสุด 31.4 องศาเซลเซียล

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่ง ได้ดำเนินกิจกรรมในการส่งเสริมพัฒนาอาชีพเพื่อสร้างรายได้ โดยการส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกพืช จำนวน 6 ชนิด (พืชผัก สมุนไพร ไม้ดอก ดอกไม้เพื่อทำผลิตภัณฑ์ไม้ประดับแห้ง ไม้ผล และกาแฟ) ทำให้เกษตรกรมีรายได้โดยรวม 11,783,246.78 บาท ซึ่งพืชที่ทำรายได้ให้กับเกษตรกรอันดับหนึ่งคือ ไม้ผล (เสาวรสหวาน) โดยมีรายได้ 6,144,884.5 บาท (52.5% ของรายได้ทั้งหมด)

ข้อมูลการส่งเสริมการปลูกกาแฟอราบิก้า มูลนิธิโครงการหลวง

งานพัฒนาและส่งเสริมการปลูกกาแฟอราบิก้าของพื้นที่ดำเนินงานในศูนย์พัฒนาโครงการหลวง/สถานีวิจัยฯ โครงการหลวงจำนวน 15 แห่ง พื้นที่รวม 9,491.7 ไร่ และเกษตรกรจำนวน 2,602 ราย (ตารางที่ 31)

ตารางที่ 31 ข้อมูลการส่งเสริมการปลูกกาแฟอราบิก้า มูลนิธิโครงการหลวง

ศูนย์ฯ	ความสูง (เมตร)	พื้นที่ (ไร่)	เกษตรกร (ราย)	เผ่า
1.อ่างขาง	1,000– 1,300	201	67	ไทยใหญ่ มูเซอ จีนยูนาน
2.แกน้อย	1,000	28	10	จีนยูนาน
3.หนองหอย	900– 1,000	25.3	5	คนเมือง
4.ม่อนเงาะ	800– 1,100	202	113	คนเมืองม้ง
5.ป่าเมี่ยง	800– 1,300	2,118	281	คนเมือง
6.ตีนตก	800– 1,200	1,138	185	คนเมือง
7.ปางอุ๋ง	1,100– 1,200	118	65	กะเหรี่ยง
8.อินทนนท์	700– 1,300	125	154	กะเหรี่ยง ม้ง
9.ห้วยส้มป่อย	1,000– 1,200	152	52	กะเหรี่ยง
10.ขุนวาง	900	59	39	กะเหรี่ยง
11.แม่แพะ	1,000– 1,200	63	49	กะเหรี่ยง ลีซอ
12.วัดจันทร์	900– 1,200	66.5	85	กะเหรี่ยง
ศูนย์ฯ	**ความสูง (เมตร)**	**พื้นที่ (ไร่)**	**เกษตรกร (ราย)**	**เผ่า**
13.แม่ลาน้อย	900– 1,100	220	195	กะเหรี่ยง ล๊ัวะ
14.ห้วยน้ำขุ่น	1,000– 1,300	2,889	522	อาข่า ลาหู่ จีนยูนาน กะเหรี่ยง อาเข่อ
15.ห้วยโป่ง	1,100– 1,300	600	162	คนเมือง
รวม		**9,491.7**	**2,602**	

4.1.5 แนวคิดของศักยภาพ การพัฒนาศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

4.1.5.1 แนวคิดของศักยภาพ

ศักยภาพ (Potential) หมายถึง ความสามารถที่ยังไม่พัฒนา หรือยังไม่พัฒนาเต็มที่ ศักยภาพเป็นพลังภายใน พลังที่ซ่อนไว้หรือพลังแฝงที่ยังไม่ได้แสดงออกมาให้ปรากฏ หรือออกมาบ้างแต่ยังไม่หมด เช่น เมล็ดมะม่วงมีศักยภาพที่จะโตเป็นต้นมะม่วงถ้าหากได้ดินดี น้ำดี แดดดี ปุ๋ยดี เด็กจำนวนมากที่มีศักยภาพที่จะเป็นผู้ใหญ่ที่ดีและเก่งถ้าหากได้รับการเลี้ยงดูที่ดี การศึกษาที่ดีสิ่งแวดล้อมที่ดีทางปรัชญา ศักยภาพ (potential-potentiality) ตรงกันข้ามกับคำว่า กรรตุภาพ หรือภาวะที่เป็นจริง (actual-actuality) หรือเรียกกันด้วยภาษาง่ายๆว่า ภาวะแฝง (potential) กับภาวะจริง (actuality) ศักยภาพ (ภาษาละติน potential) เป็นภาวะที่เปลี่ยนแปลงได้ เป็นไปได้เกิดขึ้นได้ตรงข้ามกับภาวะจริง (actual) ซึ่งในปรัชญาตะวันตกตั้งแต่อริสโตเติล พูดถึงความสมบูรณ์ (perfection) ว่าเป็นภาวะความจริงที่บริสุทธิ์ (pure action)เปลี่ยนแปลงไม่ได้ (เสรี พงศ์พิศ, 2557)

ศักยภาพ หมายถึง ภาวะแฝง, อำนาจ, หรือคุณสมบัติที่มีแฝงอยู่ในสิ่งต่าง ๆ อาจทำให้พัฒนาหรือให้ปรากฏเป็นสิ่งที่ประจักษ์ได้ (ชัยอนันต์ สมุทวานิช,2525)

ศักยภาพ หมายถึง ภาวะ ความสามารถ อำนาจ คุณสมบัติ หรือความเป็นไปได้ที่แฝงอยู่ในสิ่งใดหรือผู้ใดก็ตาม อันอาจนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงก็ได้ หรือการพัฒนาให้เห็นเป็นรูปธรรมก็ได้ ศักยภาพจึงเป็นเสมือนพลังที่แฝงอยู่ในทุกสิ่งอย่างมากน้อยแตกต่างกันไป ซึ่งล้วนแต่สามารถเปลี่ยนแปลงหรือพัฒนาได้ทั้งนั้น (ประจักษ์ ผลเรือง, 2539)

ศักยภาพยังหมายถึง ต้นทุนทางสังคม และวัฒนธรรม ต้นทุนด้านทรัพยากรมนุษย์ ต้นทุนด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ต้นทุนด้านสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศต้นทุนทางด้านเทคโนโลยีและโครงสร้างพื้นฐานที่จะสามารถนำมาพัฒนาให้เกิดมูลค่าเพิ่ม(ไพบูลย์โพธิ์สุวรรณ, 2547)

ศักยภาพ ถูกบัญญัติขึ้นจากคำภาษาอังกฤษว่า “Potentiality” ซึ่งในพจนานุกรม (ที่มา : 1913 online Webster’s Dictionary) แปลว่าความสามารถที่จะพัฒนาต่อไป (The ability to develop) พจนานุกรมศัพท์การศึกษา (2540) กล่าวว่า ศักยภาพ หมายถึง ภาวะแฝงอำนาจหรือคุณสมบัติที่มีแฝงอยู่ในสิ่งต่างๆ อาจทำให้พัฒนาหรือปรากฏเป็นสิ่งที่ประจักษ์ได้

ศักยภาพเป็นพลังที่สร้างสมอยู่ในสมองของมนุษย์ เกิดขึ้นโดยการกระตุ้นจากสิ่งแวดล้อม สะสม พัฒนา เชื่อมโยงเส้นใยประสาทเป็นประสบการณ์แห่งการเรียนรู้ (มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2550) และเมื่อมองในแง่ของกลุ่มผู้ผลิตแล้ว อาจแยกพิจารณาความมีศักยภาพได้ดังนี้

ด้านการสร้างและพัฒนาเครือข่าย	ด้านการเสริมสร้างธุรกิจและปรับปรุง	ด้านการสนับสนุนจากรัฐ
-มีการทำงานร่วมกันอย่างบูรณาการ -มีส่วนร่วมในการผลิต จำหน่ายเพื่อมีอำนาจในการต่อรองด้านราคา -สร้างงาน สร้างรายได้ให้กับกลุ่มและเครือข่าย -สร้างความสามัคคีทำให้กลุ่มแข็งแรงเข้มแข็ง	-มีสินค้าที่ได้มาตรฐาน -กลุ่มมีความเข้มแข็ง -มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์	-มีหน่วยงานให้การสนับสนุน -สินค้ามีมาตรฐานและเป็นเอกลักษณ์ของตนเอง

4.1.5.2 การพัฒนาศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (2556) ได้ศึกษาวิเคราะห์ศักยภาพการผลิตและการแข่งขันของกาแฟไทยในตลาดอาเซียน เพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) โดยใช้วิธี Thailand Competitiveness Matrix : TCM ผลการวิเคราะห์สรุปได้ดังนี้

1. เมล็ดกาแฟ จากการวิเคราะห์พบว่า สินค้าเมล็ดกาแฟของไทย มีศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขัน รวมทั้งอัตราการเจริญเติบโตของการส่งออกอยู่ในระดับต่ำ ทั้งในตลาดอาเซียนและตลาดโลก ทั้งนี้ เนื่องจากโครงสร้างสินค้ากาแฟของไทยได้เปลี่ยนจากการเป็นสินค้าเพื่อการส่งออก มาเป็นสินค้าเพื่อใช้ในโรงงานในประเทศเป็นหลัก และยังต้องนำเข้ามาเพื่อให้พอกับความต้องการใช้ในประเทศ แต่จากการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายใน และสภาพแวดล้อมภายนอก (SWOT และ TOWS Matrix) เมล็ดกาแฟของไทยมีจุดแข็งในเรื่องคุณภาพเมล็ดกาแฟ สภาพภูมิอากาศ ภูมิประเทศที่เหมาะสม ดังนั้น เมล็ดกาแฟของไทยยังคงมีศักยภาพในการแข่งขันกับประเทศอาเซียน โดยเน้นในเรื่องคุณภาพ และมาตรฐานเมล็ดกาแฟ

2. กาแฟสำเร็จรูป จากการวิเคราะห์พบว่า กาแฟสำเร็จรูปของไทยสามารถมีศักยภาพพัฒนาให้เป็นสินค้าดาวเด่นที่มีศักยภาพในการสร้างรายได้ในตลาดอาเซียน เนื่องจากมีขีดความสามารถในการแข่งขันมีความน่าสนใจ เนื่องจากมีอัตราการเจริญเติบโตของการส่งออกของไทยสูงกว่าการเจริญเติบโตของการนำเข้าของอาเซียน และมีความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบในตลาด เพราะไทยมีวัตถุดิบในการผลิตที่มีคุณภาพ โรงงานแปรรูปของไทยมีเทคโนโลยีในการผลิตที่ทันสมัยกว่าประเทศในอาเซียนหลายประเทศ และจากการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายใน และสภาพแวดล้อมภายนอก (SWOT และ TOWS Matrix) ตลาดต่างประเทศมีความต้องการบริโภคกาแฟสำเร็จรูปของไทยเพิ่มขึ้น ดังนั้น ควรเน้นการส่งเสริมการลงทุน การสร้างเครือข่ายความเชื่อมโยงอุตสาหกรรม การแก้ไขกฎระเบียบเพื่อให้เกิดความคล่องตัวในการทำการค้า ตลอดจนขยายการผลิตผลิตภัณฑ์ให้หลากหลาย เพื่อสนองความต้องการของตลาดที่เพิ่มขึ้น

สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (2556) และ สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (2557) ได้ศึกษาวิจัยการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต การตลาด การแปรรูป โดยเสนอแนวทางการพัฒนาศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าไทย ไว้ดังนี้

1. ด้านการผลิตกาแฟอราบิก้าเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต และลดต้นทุนการผลิต

เมื่อเปรียบเทียบการผลิตกาแฟของไทยกับประเทศในอาเซียน เช่น เวียดนาม สปป.ลาว แล้ว พบว่าไทยมีต้นทุนการผลิตกาแฟสูงกว่า เนื่องจาก ไทยมีค่าแรงงานที่สูงกว่า ดังนั้นไทยควรผลิตให้มีต้นทุนที่ต่ำลง โดยการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ในการเปลี่ยนพันธุ์ให้มีผลผลิตต่อไร่เพิ่มขึ้น เพื่อลดต้นทุนการผลิต และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรเร่งปรับปรุงด้านการผลิตให้มีศักยภาพยิ่งขึ้น โดยเน้นการผลิตที่มีคุณภาพมาตรฐาน เพื่อให้กาแฟไทยสามารถแข่งขันได้ ในประเด็นต่อไปนี้

1.1 เพิ่มประสิทธิภาพให้พื้นที่ปลูกกาแฟ โดยจัดการระบบชลประทานในพื้นที่ขาดแคลนน้ำให้มีน้ำเพียงพอในช่วงที่จำเป็นต่อการเพาะปลูกกาแฟ วิเคราะห์ความเหมาะสมของพื้นที่ปลูกกาแฟทั้งประเทศ

คุณสมบัติของดิน สภาพอากาศ และประเมินความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ เพื่อดำเนินการจัดอบรมความรู้ให้เกษตรกรในแต่ละพื้นที่

1.2 พัฒนาประสิทธิภาพดิน เพื่อเพิ่มปริมาณการผลิตและทำให้กาแฟมีคุณภาพ โดยการสำรวจพื้นที่เพาะปลูกกาแฟในประเทศ วิเคราะห์ข้อมูลทรัพยากรดินเพื่อเปรียบเทียบความเหมาะสมและประสิทธิภาพของดินในแต่ละพื้นที่ จัดทำฐานข้อมูลลักษณะของดินในแต่ละพื้นที่เพาะปลูก จัดทำแปลงสาธิตและถ่ายทอดความรู้ให้แก่เกษตรกร

1.3 การปรับปรุงสวนกาแฟที่เสื่อมโทรม เนื่องจากสวนกาแฟปัจจุบันส่วนใหญ่เป็นสวนกาแฟที่ปลูกมานาน ต้นกาแฟเสื่อมโทรมให้ผลผลิตน้อย ประกอบกับเป็นต้นพันธุ์เก่าที่ให้ผลผลิตน้อย ดังนั้น เกษตรกรและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ควรเร่งปรับปรุงสวนกาแฟเก่า โดยการเปลี่ยนพันธุ์ใหม่ที่ให้ผลผลิตต่อไร่สูง เพื่อเพิ่มผลผลิตต่อไร่ หรือการตัดฟื้นต้นกาแฟ (ตัดทำสาว) ในต้นอายุมากที่ยังแข็งแรงสมบูรณ์ เพื่อให้เกิดลำต้นและกิ่งใหม่ ซึ่งจะเป็นการลดต้นทุนการผลิตให้ต่ำลง

1.4 ส่งเสริมให้เกษตรกรผลิตกาแฟให้ได้มาตรฐาน GAP เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีมาตรฐานกาแฟไทยได้รับการยอมรับว่ามีคุณภาพและมาตรฐานที่ดีกว่าประเทศอื่นๆ ในอาเซียน ดังนั้น จุดแข็งที่ไทยมีอยู่ในเรื่องคุณภาพของเมล็ดกาแฟ เกษตรกรผู้ปลูกจึงควรทำการผลิตให้ถูกต้องตามการผลิตที่ดีและเหมาะสม เพื่อรักษาคุณภาพกาแฟ โดยเน้นการผลิตที่ปลอดภัย และมีคุณภาพมาตรฐานตามที่ตลาดต้องการ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควร

1.5 รวมกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ เพื่อให้มีการซื้อวัตถุดิบในการผลิต เช่น พันธุ์กาแฟ ปุ๋ย และสารเคมี เป็นต้น ในปริมาณมาก ซึ่งจะได้ราคาถูกกว่า รวมทั้งเป็นการเฉลี่ยต้นทุนด้านการขนส่งวัตถุดิบ และเมล็ดกาแฟ นอกจากนี้ยังควรมีการควบคุมมาตรฐานการผลิตของเกษตรกรแต่ละรายให้สม่ำเสมอ หรือมีการจัดการผลิต/พัฒนาคุณภาพผลผลิตโดยกลุ่มเพื่อให้มีความสม่ำเสมอตามชั้นคุณภาพ

1.6 การวิจัยและพัฒนาด้านการผลิตอย่างต่อเนื่อง เช่น พันธุ์ให้ได้ผลผลิตที่สูงขึ้น ลดจำนวนครั้งการเก็บเกี่ยว และมีความทนทานต่อโรคแมลงต่าง ๆ หรือพันธุ์ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ให้รสชาติดี มีกลิ่นหอม

1.7 การผลิตสินค้ากาแฟตามความต้องการเฉพาะกลุ่มเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า เช่น กาแฟเฉพาะถิ่น กาแฟที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (เช่น เกษตรอินทรีย์ สินค้าปลอดภัย กาแฟรักษาป่า เป็นต้น)

1.8 กำหนดเอกลักษณ์กาแฟไทย ทั้งกลิ่น รสชาติ และถิ่นที่ปลูก พร้อมทั้งประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆ หรือออกงานแสดงสินค้าในต่างประเทศ เพื่อให้ผู้บริโภคจดจำได้ว่ากาแฟไทยมีกลิ่นและรสชาติอย่างไร และประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จักในประเทศและในตลาดโลก เช่นเดียวกับ กาแฟสุมาตราของอินโดนีเซีย กาแฟซูริโมของโคลัมเบีย กาแฟบราซิเลียน ซานโตสของบราซิล กาแฟโคน่าของฮาวาย กาแฟบลูเมาเท่นของจาไมก้า กาแฟมอนซูน มาลาบาร์ของอินเดีย เป็นต้น

2. ด้านการตลาดกาแฟอราบิก้า

2.1 ส่งเสริมการซื้อขายเมล็ดกาแฟและผลิตภัณฑ์ตามชั้นคุณภาพ ทั้งนี้เพื่อให้สินค้ากาแฟ และผลิตภัณฑ์กาแฟของไทย สามารถแข่งขันกับต่างประเทศ และผู้บริโภคได้บริโภคสินค้าที่มีคุณภาพมาตรฐาน

2.2 ส่งเสริมการรวมกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ เพื่อสร้างตราสินค้าของตนเอง สร้างอำนาจต่อรองทางการตลาด และควบคุมมาตรฐานการผลิตให้สม่ำเสมอ เนื่องจากส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรรายย่อย ที่มีจำนวนผลผลิตไม่มาก และมีความแตกต่างของคุณภาพสินค้า

2.3 สนับสนุนเงินกู้ดอกเบี้ยต่ำให้ผู้ประกอบการ เพื่อพัฒนาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ สูตรกาแฟ และบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ตรงตามความต้องการของตลาด

2.4 ขยายตลาดส่งออกกาแฟสำเร็จรูปในตลาดอาเซียน และเชื่อมโยงไปยังคู่เจรจาต่าง ๆ ที่มีอำนาจซื้อสูงขึ้น เพื่อเพิ่มรายได้เข้าประเทศ และผู้ผลิตมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการแปรรูป

2.5 สนับสนุนอุตสาหกรรมแปรรูปกาแฟในประเทศไทย โดยปรับปรุงกฎระเบียบการนำเข้าและส่งออกให้มีความคล่องตัวแก่ผู้ประกอบการ เพื่อสร้างความสามารถในการแข่งขัน

2.6 ประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการใช้วัตถุดิบภายในประเทศ/การบริโภคกาแฟไทยทั้งในประเทศและต่างประเทศ รวมทั้งให้ความรู้ประชาชนและผู้ประกอบการร้านกาแฟรายย่อยได้ทราบถึงประโยชน์ของการดื่มกาแฟที่มีคุณภาพ และเทคนิคในการเลือก รวมทั้งการเก็บรักษาเพื่อคงคุณภาพ

3. ด้านการแปรรูปกาแฟอราบิก้า

3.1 ส่งเสริมให้มีการแปรรูปในสถาบันเกษตรกร เนื่องจากไทยมีขีดความสามารถในการแข่งขันการส่งออกกาแฟสำเร็จรูปไปตลาดอาเซียน การแปรรูปกาแฟเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้ากาแฟ ภาครัฐควรสนับสนุนให้มีการแปรรูปกาแฟของสถาบันเกษตรกร ในรูปของการสนับสนุนโรงงาน เงินทุน และถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูป โดยการให้ความรู้ ตลอดจนมีการส่งเสริม วิจัย และพัฒนา การแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ และให้มีการผลิตผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย เพื่อขยายตลาดให้กว้างขึ้น

3.2 ส่งเสริมการผลิตผลิตภัณฑ์กาแฟ โดยภาครัฐอำนวยความสะดวกเพื่อเพิ่มความคล่องตัวให้แก่ผู้ผลิต เช่น กฎระเบียบต่าง ๆ ให้เอื้อต่อการนำเข้า และส่งออก

4. ด้านข้อมูลข่าวสารและการบริหารกาแฟอราบิก้า

4.1 เพิ่มช่องทางการเผยแพร่ ข่าวสาร และแหล่งข้อมูลให้เกษตรกร โดยจัดการประชุมร่วมกันระหว่างเกษตรกรและผู้ผลิตกาแฟสำเร็จรูปในประเทศไทย เพื่อร่วมกันกำหนดราคาขายเมล็ดกาแฟที่เหมาะสม รวมทั้งแลกเปลี่ยนข้อมูลในด้านอื่นๆ เช่น คุณภาพเมล็ดกาแฟที่ต้องการความต้องการเมล็ดกาแฟปีหน้า เป็นต้น ทำให้ความสัมพันธ์เข้มแข็ง

4.2 ภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินยุทธศาสตร์กาแฟของไทย ควรมีการดำเนินงานอย่างจริงจัง และจัดประชุมนำเสนอผลการดำเนินงานเป็นระยะๆ ให้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องทราบอย่างต่อเนื่อง

4.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปฐมภูมิ ศักยภาพการผลิต และการตลาดของกาแฟอราบิก้าด้วยวิธีการทางสถิติ

ข้อมูลปฐมภูมิ (จากการสัมภาษณ์ การจัดสนทนากลุ่มย่อย) ที่ได้ดำเนินการเก็บรวมรวมข้อมูลในพื้นที่การส่งเสริมการปลูกกาแฟอราบิก้าโครงการหลวง 15 แห่ง/ศูนย์ โดยใช้แบบสัมภาษณ์ การจัดสนทนากลุ่ม และแบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการวิจัยตามวัตถุประสงค์ของโครงการในข้อกำหนดของข้อเสนอโครงการวิจัย แบ่งเป็น 7 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 สถานการณ์การผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการหลวง

1.1 ผลการศึกษาข้อมูลของเกษตรกรผู้ปลูกและผลิตกาแฟ ได้แก่ เพศ อายุระดับการศึกษาสมาชิกครัวเรือน แรงงานคนในการดูแล เก็บเกี่ยว และแปรรูปกาแฟอราบิก้าพื้นที่ปลูกกาแฟประสบการณ์ในการปลูกและผลิตกาแฟ ปริมาณผลผลิตกาแฟ ระบบการปลูกกาแฟการแปรรูปผลผลิตกาแฟรายได้จากการขายผลผลิตกาแฟ และการลงทุน หรือค่าใช้จ่ายในการการดำเนินการ

1.2 ศักยภาพด้านการผลิต และศักยภาพด้านการตลาดกาแฟอราบิก้า

1.2.1 ศักยภาพด้านการผลิตในพื้นที่โครงการหลวงได้แก่ ศักยภาพด้านการปลูกและการผลิตกาแฟกาแฟอราบิก้าอาทิวิธีปฏิบัติในการปลูกและการผลิตกาแฟกาแฟอราบิก้าการได้รับข่าวสารเกี่ยวกับการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าการฝึกอบรม/สัมมนา/ดูงานเกี่ยวกับการปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้า องค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตการลงทุนหรือการร่วมลงทุน

1.2.2 ศักยภาพด้านการตลาดกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการหลวงได้แก่การจำหน่ายผลผลิตกาแฟความคิดเห็นต่อการผลิตและการตลาดกาแฟในปัจจุบัน ความพร้อมในการผลิตกาแฟที่มีคุณภาพสูง สถานที่ขายกาแฟ ความสามารถในการจัดหาตลาดรองรับผลผลิตกาแฟ ความรู้ ความสามารถในการแปรรูปกาแฟต่างๆ และการตลาด

ตอนที่ 2 ปัญหาและอุปสรรคตลอดจนข้อเสนอแนะในการผลิต และการตลาดกาแฟอราบิก้า

ตอนที่ 3 การประเมินศักยภาพของพื้นที่ในด้านต่างๆ (ในส่วนที่วัดได้จากเกษตรกร)

ตอนที่ 4 การจัดสนทนากลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ (Focus group) ในประเด็นของสภาพพื้นที่การปลูกและผลิตและทรัพยากรธรรมชาติสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ/โครงสร้างหรือกายภาพระบบการปลูกและการจัดการแปลงปลูกการลงทุนและการสนับสนุนการปลูก (ค่าใช้จ่าย / แหล่งเงินทุน) การจัดการผลผลิตและกระบวนการผลิต และการแปรรูปเมล็ดกาแฟการตลาด/การจำหน่ายบุคคลที่เกี่ยวข้องกับการปลูกและการผลิตความเห็นของเกษตรกรต่อนโยบายและการสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชน และการบริหาร-การจัดการกลุ่มกาแฟอราบิก้าและองค์กร

ตอนที่ 5 การวิเคราะห์ปัญหา สาเหตุ แนวทางการแก้ไขและข้อเสนอแนะในการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าบนพื้นที่สูง

ตอนที่ 6 การประเมินศักยภาพผลิต และการตลาดกาแฟอราบิก้าในพื้นที่ของแต่ละศูนย์/สถานี

ตอนที่ 7 แนวทางการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าบนพื้นที่สูงในพื้นที่โครงการหลวง

ตอนที่ 1 สถานการณ์การผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการหลวง

1.1 ผลการศึกษาข้อมูลทั่วไปของเกษตรกรผู้ปลูกและผลิตกาแฟ

1. <u>สถานีวิจัยเกษตรหลวงอ่างขาง</u>

1) เพศ ในภาพรวมเพศของเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างผู้ปลูกกาแฟอราบิก้าบนพื้นที่สูง พบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างเป็นเพศชาย ร้อยละ 65.7 และเป็นเพศหญิง ร้อยละ 34.3 ซึ่งรายละเอียดแต่ละศูนย์ฯ/สถานี พบว่า กลุ่มตัวอย่างของสถานีฯ อ่างขางเป็นเพศชาย ร้อยละ 72.7 เพศหญิงร้อยละ 27.3 ศูนย์ฯ แก น้อยและศูนย์ฯ หนองหอย เป็นเพศชายทั้งหมด ศูนย์ฯ ม่อนเงาะเป็นเพศชายร้อยละ 52.6 เพศหญิงร้อยละ 47.4 ศูนย์ฯ ป่าเมี่ยงเป็นเพศชายร้อยละ 57.4 เพศหญิงร้อยละ 42.6 ศูนย์ฯ ตีนตกเป็นเพศชายร้อยละ 70.9 เพศหญิงร้อยละ 29.1 ศูนย์ฯ ปางอุ๋งเป็นเพศชายร้อยละ 90.9 เพศหญิงร้อยละ 9.1 สถานีฯ อินทนนท์เป็นเพศ ชายร้อยละ 81.5 เพศหญิงร้อยละ 18.5 ศูนย์ฯ ห้วยส้มป่อยเป็นเพศชายร้อยละ 33.3 เพศหญิงร้อยละ 66.7 ศูนย์ฯ ขุนวางเป็นเพศชายร้อยละ 66.7 เพศหญิงร้อยละ 33.3 ศูนย์ฯ แม่แพะเป็นเพศชายร้อยละ 87.5 เพศ หญิงร้อยละ 12.5 ศูนย์ฯ วัดจันทร์เป็นเพศชายร้อยละ 64.3 เพศหญิงร้อยละ 35.7 ศูนย์ฯ แม่ลาน้อยเป็นเพศ ชายร้อยละ 84.8 เพศหญิงร้อยละ 15.2 ศูนย์ฯ ห้วยน้ำขุ่นเป็นเพศชายร้อยละ 61.4 เพศหญิงร้อยละ 38.6 และศูนย์ฯ ห้วยโป่งเป็นเพศชายร้อยละ 48.1 เพศหญิงร้อยละ 51.9 (ตารางที่ 32)

ตารางที่ 32 เพศ **N = 333**

ศูนย์ฯ/สถานี	เพศ					
	ชาย		หญิง		รวม	
	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ
1.อ่างขาง (n = 11)	8	72.7	3	27.3	11	100.0
2.แกน้อย (n = 2)	2	100.0	0	0.0	2	100.0
3.หนองหอย (n = 1)	1	100.0	0	0.0	1	100.0
4.ม่อนเงาะ (n = 19)	10	52.6	9	47.4	19	100.0
5.ป่าเมี่ยง (n = 47)	27	57.4	20	42.6	47	100.0
6.ตีนตก (n = 31)	22	70.9	9	29.1	31	100.0
7.ปางอุ๋ง (n = 11)	10	90.9	1	9.1	11	100.0
8.อินทนนท์ (n = 26)	21	81.5	5	18.5	26	100.0
9.ห้วยส้มป่อย (n = 9)	3	33.3	6	66.7	9	100.0
10.ขุนวาง (n = 6)	4	66.7	2	33.3	6	100.0
11.แม่แพะ (n = 8)	7	87.5	1	12.5	8	100.0
12.วัดจันทร์ (n = 14)	9	64.3	5	35.7	14	100.0
13..แม่ลาน้อย (n = 33)	28	84.8	5	15.2	33	100.0
14.ห้วยน้ำขุ่น (n = 88)	54	61.4	34	38.6	88	100.0
15.ห้วยโป่ง (n = 27)	13	48.1	14	51.9	27	100.0
รวม	**219**	**65.7**	**114**	**34.3**	**333**	100.0

2) อายุ

ในภาพรวม ด้านอายุของเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างผู้ปลูกกาแฟอราบิก้าพบว่า ร้อยละ 48.9 เป็นผู้ที่มีอายุระหว่าง 46 - 60 ปี รองลงมาร้อยละ 28.5 เป็นผู้ที่มีอายุระหว่าง 31 - 45 ปี และร้อยละ 14.7 เป็นผู้มีอายุมากกว่า 60 ปี อายุสูงสุด 65 ปี ต่ำสุด 33 ปี โดยมีอายุเฉลี่ย 49.89 ปี

ซึ่งรายละเอียดแต่ละศูนย์ฯ/สถานี พบว่า กลุ่มตัวอย่างของสถานีฯ อ่างขางมีอายุเฉลี่ย 49.54 ศูนย์ฯ แกน้อยมีอายุเฉลี่ย 40.99 ศูนย์ฯ หนองหอย มีอายุเฉลี่ย 78.00 ศูนย์ฯ ม่อนเงาะมีอายุเฉลี่ย 53.58 ศูนย์ฯ ป่าเมี่ยงมีอายุเฉลี่ย 45.53 ศูนย์ฯ ตีนตกมีอายุเฉลี่ย 53.39 ศูนย์ฯ ปางอุ๋งมีอายุเฉลี่ย 44.00 สถานีฯ อินทนนท์ มีอายุเฉลี่ย 53.96 ศูนย์ฯ ห้วยส้มป่อยมีอายุเฉลี่ย 51.00 ศูนย์ฯ ขุนวางมีอายุเฉลี่ย 56.83 ศูนย์ฯ แม่แพะมีอายุเฉลี่ย 50.87 ศูนย์ฯ วัดจันทร์มีอายุเฉลี่ย 57.35 ศูนย์ฯ แม่ลาน้อยมีอายุเฉลี่ย 48.93 ศูนย์ฯ ห้วยน้ำขุ่นมีอายุเฉลี่ย 46.19 และศูนย์ฯ ห้วยโป่งมีอายุเฉลี่ย 49.89 (ตารางที่ 33)

ตารางที่ 33 อายุ

N = 333

ศูนย์ฯ/สถานี	อายุ							
	น้อยกว่าหรือเท่ากับ15 ปี		16 – 30 ปี		31 – 45 ปี		46 – 60 ปี	
	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ
1.อ่างขาง (n = 11)	0	0.0	2	18.2	2	18.2	4	36.4
2.แกน้อย (n = 2)	0	0.0	1	50.0	0	0.0	1	50.0
3.หนองหอย (n = 1)	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
4.ม่อนเงาะ (n = 19)	0	0.0	0	0.0	2	10.6	14	73.5
5.ป่าเมี่ยง (n = 47)	0	0.0	8	17.0	15	32.1	20	42.5
6.ตีนตก (n = 31)	0	0.0	2	6.5	4	12.9	21	67.7
7.ปางอุ๋ง (n = 11)	0	0.0	0	0.0	8	72.8	2	18.2
8.อินทนนท์ (n = 26)	0	0.0	2	7.4	6	22.2	11	4.7
9.ห้วยส้มป่อย (n = 9)	0	0.0	0	0.0	2	22.2	6	66.6
10.ขุนวาง (n = 6)	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	66.8
11.แม่แพะ (n = 8)	0	0.0	0	0.0	4	50.0	2	25.0
12.วัดจันทร์ (n = 14)	0	0.0	0	0.0	4	28.4	4	28.4
13..แม่ลาน้อย (n = 33)	0	0.0	3	9.1	10	30.1	16	45.4
14.ห้วยน้ำขุ่น (n = 88)	0	0.0	9	9.11	33	37.3	38	43.0
15.ห้วยโป่ง (n = 27)	0	0.0	0	0.0	5	18.5	20	74.0
รวม	**0**	**0**	**27**	**8.1**	**95**	**28.5**	**163**	**48.9**

ตารางที่ 33 อายุ (ต่อ)

N = 333

ศูนย์ฯ/สถานี	อายุ				อายุเฉลี่ย	อายุสูงสุด	อายุต่ำสุด	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
	มากกว่า 60 ปี		รวม					
	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ				
1.อ่างขาง (n = 11)	3	27.3	11	100.0	49.54	70	27	14.57
2.แกน้อย (n = 2)	0	0.0	2	100.0	40.00	52	28	16.97
3.หนองหอย (n = 1)	1	100.0	1	100.0	78.00	78	78	0
4.ม่อนเงาะ (n = 19)	3	15.9	19	100.0	53.58	37	74	2.01
5.ป่าเมี่ยง (n = 47)	4	8.5	47	100.0	45.53	70	20	13.35
6.ตีนตก (n = 31)	4	18.1	31	100.0	53.39	77	25	12.38
7.ปางอุ๋ง (n = 11)	1	9.1	11	100.0	44.00	61	31	9.01
8.อินทนนท์ (n = 26)	8	29.6	26	100.0	53.96	85	27	15.42
9.ห้วยส้มป่อย (n = 9)	1	1.11	9	100.0	51.00	85	38	13.2
10.ขุนวาง (n = 6)	2	33.4	6	100.0	56.83	63	48	6.33
11.แม่แพะ (n = 8)	2	25.0	8	100.0	50.87	81	35	16.27
12.วัดจันทร์ (n = 14)	6	42.7	14	100.0	57.35	89	32	17.09
13..แม่ลาน้อย (n = 33)	4	12.1	33	100.0	48.93	69	28	12.10
14.ห้วยน้ำขุ่น (n = 88)	8	9.0	88	100.0	46.19	70	20	11.60
15.ห้วยโป่ง (n = 27)	2	81.4	27	100.0	49.89	65	33	6.35
รวม	**49**	**14.7**	**333**	**100.0**	**59.13**			

Highland Research and Development Institute (Public Organization)

3) ระดับการศึกษา

ในภาพรวม ด้านระดับการศึกษาของเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างผู้ปลูกกาแฟอราบิก้า พบว่า ไม่ได้รับการศึกษาร้อยละ 45.9 รองลงมาร้อยละ 44.4 มีระดับการศึกษาระดับอนุปริญญา และร้อยละ 33.6 มีระดับการศึกษาระดับประถมศึกษา

ซึ่งรายละเอียดแต่ละศูนย์ฯ/สถานี พบว่า กลุ่มตัวอย่างของสถานีฯ อ่างขางส่วนใหญ่ไม่ได้รับการศึกษาร้อยละ 63.6 ศูนย์ฯ แกน้อยมีระดับการศึกษาชั้นประถมศึกษาและไม่ได้รับการศึกษาร้อยละ 50.0 มีจำนวนเท่ากัน ศูนย์ฯ หนองหอยมีระดับการศึกษาชั้นประถมศึกษาทั้งหมด ศูนย์ฯ ม่อนเงาะมีระดับการศึกษาชั้นประถมศึกษาร้อยละ 63.2 ศูนย์ฯ ป่าเมี่ยงไม่ได้รับการศึกษา ร้อยละ 63.8 ศูนย์ฯ ตีนตกมีระดับการศึกษาชั้นประถมศึกษา ร้อยละ 63.6 ศูนย์ฯ ปางอุ๋งมีระดับการศึกษาชั้นประถมศึกษาร้อยละ 54.5 สถานีฯ อินทนนท์ไม่ได้รับการศึกษาร้อยละ 40.7 ศูนย์ฯ ห้วยส้มป่อยไม่ได้รับการศึกษาร้อยละ 77.8 ศูนย์ฯ ขุนวางไม่ได้รับการศึกษาร้อยละ 83.3 ศูนย์ฯ แม่แพะมีระดับการศึกษาชั้นประถมศึกษาและไม่ได้รับการศึกษาร้อยละ 25.0 มีจำนวนเท่ากัน ศูนย์ฯ วัดจันทร์ไม่ได้รับการศึกษาร้อยละ 42.9 ศูนย์ฯ แม่ลาน้อยระดับการศึกษาชั้นประถมศึกษาและไม่ได้รับการศึกษาร้อยละ 33.3 มีจำนวนเท่ากัน ศูนย์ฯ ห้วยน้ำขุ่นมีไม่ได้รับการศึกษาร้อยละ 63.9 และศูนย์ฯ ห้วยโป่งมีระดับการศึกษาชั้นประถมศึกษาร้อยละ 92.6 (ตารางที่ 34)

ตารางที่ 34 ระดับการศึกษา **N = 333**

ศูนย์ฯ/สถานี	ระดับการศึกษา							
	ไม่ได้รับการศึกษา		ประถมศึกษา		มัธยมศึกษาตอนต้น		มัธยมศึกษาตอนปลาย	
	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ
1.อ่างขาง (n = 11)	7	63.6	1	9.1	0	0.0	1	9.1
2.แกน้อย (n = 2)	1	50.0	1	50.0	0	0.0	0	0.0
3.หนองหอย (n = 1)	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0
4.ม่อนเงาะ (n = 19)	5	26.3	12	63.2	1	5.3	1	5.3
5.ป่าเมี่ยง (n = 47)	30	63.8	6	12.8	3	6.4	6	12.8
6.ตีนตก (n = 31)	5	15.2	21	63.6	5	15.2	2	6.1
7.ปางอุ๋ง (n = 11)	1	9.1	6	54.5	4	36.4	0	0.0
8.อินทนนท์ (n = 26)	11	40.7	10	37.0	2	7.4	1	3.7
9.ห้วยส้มป่อย (n = 9)	7	77.8	1	11.1	0	0.0	0	0.0
10.ขุนวาง (n = 6)	5	83.3	1	16.7	0	0.0	0	0.0
11.แม่แพะ (n = 8)	2	25.0	2	25.0	2	25.0	1	12.5
12.วัดจันทร์ (n = 14)	6	42.9	3	21.4	2	14.3	2	14.3
13..แม่ลาน้อย (n = 33)	11	33.3	11	33.3	0	0.0	7	21.2
14.ห้วยน้ำขุ่น (n = 88)	61	69.3	11	12.5	4	4.5	9	10.2
15.ห้วยโป่ง (n = 27)	1	3.7	25	92.6	1	3.7	0	0.0
รวม	**153**	**45.9**	**112**	**33.6**	**24**	**7.2**	**30**	**9.0**

ตารางที่ 34 ระดับการศึกษา(ต่อ)

N = 333

ศูนย์ฯ/สถานี	อนุปริญญา		ปริญญาตรี		ปริญญาโท		รวม	
	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ
1.อ่างขาง (n = 11)	2	18.2	0	0.0	0	0.0	11	**100.0**
2.แกน้อย (n = 2)	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	**100.0**
3.หนองหอย (n = 1)	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	**100.0**
4.ม่อนเงาะ (n = 19)	0	0.0	0	0.0	0	0.0	19	**100.0**
5.ป่าเมี่ยง (n = 47)	2	4.3	0	0.0	0	0.0	47	**100.0**
6.ตีนตก (n = 31)	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	**100.0**
7.ปางอุ๋ง (n = 11)	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	**100.0**
8.อินทนนท์ (n = 26)	0	0.0	2	7.4	0	0.0	0	**100.0**
9.ห้วยส้มป่อย (n = 9)	0	0.0	1	11.1	0	0.0	0	**100.0**
10.ขุนวาง (n = 6)	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	**100.0**
11.แม่แพะ (n = 8)	1	12.5	0	0.0	0	0.0	0	**100.0**
12.วัดจันทร์ (n = 14)	1	7.1	0	0.0	0	0.0	0	**100.0**
13..แม่ลาน้อย (n = 33)	0	0.0	3	9.1	0	0.0	0	**100.0**
14.ห้วยน้ำขุ่น (n = 88)	2	2.3	1	1.1	0	0.0	0	**100.0**
15.ห้วยโป่ง (n = 27)	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	**100.0**
รวม	**8**	**44.4**	**7**	**28.7**	**0**	**0**	**333**	**100.0**

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Royal Project Research and Development Institute (Public Organization)

4) สมาชิกครัวเรือน

ในภาพรวม ด้านสมาชิกครัวเรือนของเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างผู้ปลูกกาแฟอราบิก้า พบว่า ร้อยละ 63.7 ที่มีสมาชิกครัวเรือน มากกว่า 4 คน รองลงมาร้อยละ 33.0 เป็นผู้มีสมาชิกครัวเรือน ระหว่าง 3 – 4 คน และร้อยละ 12.9 มีสมาชิกครัวเรือนน้อยกว่าหรือเท่ากับ 2 คน

ซึ่งรายละเอียดแต่ละศูนย์ฯ/สถานี พบว่า กลุ่มตัวอย่างของสถานีฯ อ่างขางส่วนใหญ่มีสมาชิกมากกว่า 4 คนร้อยละ 72.5 ศูนย์ฯ แกน้อยมีสมาชิกระหว่าง 3 – 4 คนและมากกว่า 4 คน ร้อยละ 50.0 มีจำนวนเท่ากัน ศูนย์ฯ หนองหอยมีสมาชิกน้อยกว่าหรือเท่ากับ 2 คนทั้งหมด ศูนย์ฯ ม่อนเงาะมีสมาชิกระหว่าง 3 – 4 คน ร้อยละ 52.6 ศูนย์ฯ ป่าเมี่ยงมีสมาชิกมากกว่า 4 คน ร้อยละ 31.9 ศูนย์ฯ ตีนตกมีสมาชิกระหว่าง 3 – 4 คน ร้อยละ 48.5 ศูนย์ฯ ปางอุ๋งมีสมาชิกมากกว่า 4 คน ร้อยละ 62.9 สถานีฯ อินทนนท์มีสมาชิกมากกว่า 4 คน ร้อยละ 62.9 ศูนย์ฯ ห้วยส้มป่อยมีสมาชิกมากกว่า 4 คน ร้อยละ 55.5 ศูนย์ฯ ขุนวางมีสมาชิกมากกว่า 4 คน ร้อยละ 83.4ศูนย์ฯ แม่แพะสมาชิกระหว่าง 3 – 4 คน ร้อยละ 50.0 ศูนย์ฯ วัดจันทร์มีสมาชิกระหว่าง 3 – 4 คนและมากกว่า 4 คน ร้อยละ 42.9 มีจำนวนเท่ากัน ศูนย์ฯ แม่ลาน้อยมีสมาชิกมากกว่า 4 คนร้อยละ 66.7 ศูนย์ฯ ห้วยน้ำขุ่นมีสมาชิกมากกว่า 4 คน ร้อยละ 73.9 และศูนย์ฯ ห้วยโป่งมีสมาชิกระหว่าง 3 – 4 คนร้อยละ 81.4 (ตารางที่ 35)

ตารางที่ 35 สมาชิกครัวเรือน

N = 333

ศูนย์ฯ/สถานี	สมาชิกครัวเรือน							
	น้อยกว่าหรือเท่ากับ 2 คน		3 – 4 คน		มากกว่า 4 คน		รวม	
	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ
1.อ่างขาง (n = 11)	2	18.2	1	9.1	8	72.5	**11**	**100.00**
2.แกน้อย (n = 2)	0	0.0	1	50.0	1	50.0	**2**	**100.00**
3.หนองหอย (n = 1)	1	100.0	0	0.0	0	0.0	**1**	**100.00**
4.ม่อนเงาะ (n = 19)	6	31.6	10	52.6	3	15.8	**19**	**100.00**
5.ป่าเมี่ยง (n = 47)	3	6.4	12	25.5	32	31.9	47	**100.00**
6.ตีนตก (n = 31)	7	21.3	16	48.5	10	30.3	31	**100.00**
7.ปางอุ๋ง (n = 11)	3	10.11	7	25.9	17	62.9	11	**100.00**
8.อินทนนท์ (n = 26)	3	11.1	7	25.9	17	62.9	26	**100.00**
9.ห้วยส้มป่อย (n = 9)	2	22.2	2	22.2	5	55.5	9	**100.00**
10.ขุนวาง (n = 6)	0	0.00	1	16.7	5	83.4	6	**100.00**
11.แม่แพะ (n = 8)	1	12.5	3	50.0	3	37.5	8	**100.00**
12.วัดจันทร์ (n = 14)	6	42.9	6	42.9	2	14.3	14	**100.00**
13..แม่ลาน้อย (n = 33)	2	6.1	5	27.3	22	66.7	33	**100.00**
14.ห้วยน้ำขุ่น (n = 88)	6	6.8	17	19.4	83	73.9	88	**100.00**
15.ห้วยโป่ง (n = 27)	1	3.7	22	81.4	4	14.8	27	**100.00**
รวม	**43**	**12.9**	**110**	**33.0**	**212**	**63.7**	**333**	**100.00**

5) แรงงานคนในการดูแล เก็บเกี่ยว และแปรรูปกาแฟอราบิก้า

ในภาพรวม ด้านแรงงานในการดูแลกาแฟ พบว่า เกษตรกรตัวอย่างส่วนใหญ่ ร้อยละ 71.8 มีแรงงานในการดูแลกาแฟ 1 – 2 คน ด้านแรงงานในการเก็บเกี่ยวกาแฟ ร้อยละ 54.6 มีแรงงานในการเก็บเกี่ยวกาแฟ 1 – 2 คน และแรงงานในการแปรรูปกาแฟ ส่วนใหญ่ ร้อยละ 87.9 มีแรงงานในการแปรรูปกาแฟ 1 – 2 คน

ซึ่งรายละเอียดแต่ละศูนย์ฯ/สถานี พบว่า กลุ่มตัวอย่างของศูนย์ฯ/สถานี ทั้ง 15 ศูนย์ฯ/สถานี ส่วนใหญ่มีแรงงานที่ใช้ในการดูแล การเก็บเกี่ยวและการแปรรูปมีแรงงานอยู่ระหว่าง 1 – 2 คน นอกจากนี้ยังพบว่า ศูนย์ฯ/สถานี ที่ไม่มีแรงงานในการแปรรูป ได้แก่ สถานีฯ อ่างขาง ศูนย์ฯ แกน้อย และศูนย์ฯ หนองหอย (ตารางที่ 36)

ตารางที่ 36 แรงงานคนในการดูแล เก็บเกี่ยว และแปรรูปกาแฟอราบิก้า

N = 333

ศูนย์ฯ/สถานี	แรงงานคน											
	ใช้ในการดูแล						ใช้ในการเก็บเกี่ยว					
	1-2 คน		มากกว่า 2 คน		รวม		1-2 คน		มากกว่า 2 คน		รวม	
	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ
1.อ่างขาง (n = 11)	8	72.8	3	27.5	11	**100.0**	7	63.7	4	36.3	11	**100.0**
2.แกน้อย (n = 2)	1	50.0	1	50.0	2	**100.0**	1	50.0	1	50.0	2	**100.0**
3.หนองหอย (n = 1)	1	100.0	0	0.0	1	**100.0**	1	100.0	0	0.0	1	**100.0**
4.ม่อนเงาะ (n = 19)	18	94.7	1	5.3	19	**100.0**	15	78.8	4	21.2	11	**100.0**
5.ป่าเมี่ยง (n = 47)	32	68.1	15	31.9	47	**100.0**	32	68.1	15	31.9	47	**100.0**
6.ตีนตก (n = 31)	19	63.6	12	36.4	31	**100.0**	11	39.3	20	60.7	**31**	**100.0**
7.ปางอุ๋ง (n = 11)	9	81.8	2	18.2	11	**100.0**	7	63.6	4	36.4	11	**100.0**
8.อินทนนท์ (n = 26)	17	66.6	9	33.3	26	**100.0**	14	55.5	12	44.4	26	**100.0**
9.ห้วยส้มป่อย (n = 9)	7	77.8	2	22.2	9	**100.0**	7	77.8	2	22.2	9	**100.0**
10.ขุนวาง (n = 6)	6	100.0	0	0.0	6	**100.0**	6	100.0	0	0.0	6	**100.0**
11.แม่แพะ (n = 8)	7	57.5	1	12.5	8	**100.0**	7	57.5	1	12.5	8	**100.0**
12.วัดจันทร์ (n = 14)	12	85.7	2	14.2	14	**100.0**	12	85.7	2	14.2	14	**100.0**
13..แม่ลาน้อย (n = 33)	28	84.9	5	15.1	33	**100.0**	25	75.8	8	24.3	33	**100.0**
14.ห้วยน้ำขุ่น (n = 88)	50	56.8	38	42.1	88	**100.0**	17	19.2	71	80.8	88	**100.0**
15.ห้วยโป่ง (n = 27)	24	88.9	3	11.1	27	**100.0**	20	74.1	7	25.9	27	**100.0**
รวม	239	71.8	94	28.2	333	**100.0**	182	54.6	151	45.4	333	**100.0**

ตารางที่ 36 แรงงานคนในการดูแล เก็บเกี่ยว และแปรรูปกาแฟอราบิก้า (ต่อ)

ศูนย์ฯ/สถานี	แรงงานคน ใช้ในการแปรรูป					
	1-2 คน		มากกว่า 2 คน		รวม	
	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ
1.อ่างขาง (n = 11)	0	0.0	0	0.0	0	0.0
2.แกน้อย (n = 2)	0	0.0	0	0.0	0	0.0
3.หนองหอย (n = 1)	0	0.0	0	0.0	0	0.0
4.ม่อนเงาะ (n = 19)	7	0.0	0	0.0	7	36.8
5.ป่าเมี่ยง (n = 47)	40	85.1	7	15.0	47	100.0
6.ตีนตก (n = 31)	26	84.8	5	15.1	31	100.0
7.ปางอุ๋ง (n = 11)	11	100.0	0	0.0	11	100.0
8.อินทนนท์ (n = 26)	23	88.9	3	11.1	26	100.0
9.ห้วยส้มป่อย (n = 9)	8	89.0	0	0.00	9	100.0
10.ขุนวาง (n = 6)	6	100.0	0	0.00	6	100.0
11.แม่แพะ (n = 8)	8	100.0	0	0.00	8	100.0
12.วัดจันทร์ (n = 14)	14	100.0	0	0.00	14	100.0
13..แม่ลาน้อย (n = 33)	30	90.9	3	9.1	33	100.0
14.ห้วยน้ำขุ่น (n = 88)	71	80.8	17	19.3	88	100.0
15.ห้วยโป่ง (n = 27)	25	92.5	2	7.4	27	100.0
รวม	269	87.9	37	12.1	306	100.0

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

6) พื้นที่ปลูกกาแฟ

ในภาพรวมด้านพื้นที่ปลูกกาแฟที่เป็นของตนเองของเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างผู้ปลูกกาแฟอราบิก้า พบว่า ร้อยละ 69.7 มีพื้นที่ระหว่าง 1-5 ไร่ และมีพื้นที่ปลูกมากกว่า 5 ไร่ ร้อยละ 30.3 และเช่าพื้นที่ปลูกกาแฟ พบว่า ร้อยละ 89.3 มีพื้นที่ระหว่าง 1-5 ไร่ และมีพื้นที่ปลูกมากกว่า 5 ไร่ ร้อยละ 10.7

ซึ่งรายละเอียดแต่ละศูนย์ฯ/สถานี พบว่า กลุ่มตัวอย่างของศูนย์ฯ/สถานี ที่มีพื้นที่ของตนเองส่วนใหญ่มีพื้นที่ปลูกกาแฟของตนเองระหว่าง 1 – 5 ไร่ ยกเว้นศูนย์ฯ ตีนตก และศูนย์ฯ ห้วยโป่งที่มีพื้นที่ปลูกกาแฟส่วนใหญ่มากกว่า 5 ไร่ สำหรับพื้นที่เช่า พบว่า ส่วนใหญ่มีพื้นที่ปลูกเช่ากาแฟระหว่าง 1 – 5 ไร่ ยกเว้นศูนย์ฯ แกน้อย และศูนย์ฯ ตีนตก มีพื้นที่เช่าระหว่าง 1 – 5 ไร่ และมากกว่า 5 ไร่ มีจำนวนเท่ากัน (ตารางที่ 37)

ตารางที่ 37 พื้นที่ปลูกกาแฟ

N = 333

ศูนย์ฯ/สถานี	พื้นที่ปลูกกาแฟ											
	ของตนเอง						เช่า					
	1-5 ไร่		มากกว่า 5 ไร่		รวม		1-5 ไร่		มากกว่า 5 ไร่		รวม	
	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ
1.อ่างขาง (n = 11)	9	81.8	2	18.2	**11**	**100.0**	11	100.0	0	0.0	11	**100.0**
2.แกน้อย (n = 2)	1	50.0	1	50.0	**2**	**100.0**	1	50.0	1	50.0	2	**100.0**
3.หนองหอย (n = 1)	1	100.0	0	0.0	**1**	**100.0**	0	0.0	0	0.0	0	0.0
4.ม่อนเงาะ (n = 19)	12	63.2	7	36.8	**19**	**100.0**	0	0.0	0	0.0	0	0.0
5.ป่าเมี่ยง (n = 47)	39	82.8	8	17.2	47	**100.0**	0	0.0	0	0.0	0	**0.0**
6.ตีนตก (n = 31)	10	32.3	21	67.7	31	**100.0**	33	100.0	33	100.0	33	**100.0**
7.ป่างอุ๋ง (n = 11)	11	100.0	0	0.0	11	**100.0**	11	100.0	0	0.0	11	**100.0**
8.อินทนนท์ (n = 26)	24	92.5	2	7.4	26	**100.0**	26	100.0	0	0.00	26	**100.0**
9.ห้วยส้มป่อย (n = 9)	8	88.8	1	1.11	9	**100.0**	9	100.0	0	0.00	9	**100.0**
10.ขุนวาง (n = 6)	6	100.0	0	0.00	6	**100.0**	6	100.0	0	0.00	6	**100.0**
11.แม่แพะ (n = 8)	7	77.0	1	12.5	8	**100.0**	8	100.0	0	0.00	8	**100.0**
12.วัดจันทร์ (n = 14)	13	92.7	1	7.1	14	**100.0**	14	100.0	0	0.00	14	**100.0**
13..แม่ลาน้อย (n = 33)	30	90.9	3	7.1	33	**100.0**	33	100.0	0	0.00	33	**100.0**
14.ห้วยน้ำขุ่น (n = 88)	57	64.7	31	35.1	88	**100.0**	88	100.0	0	0.00	88	**100.0**
15.ห้วยโป่ง (n = 27)	4	14.8	23	85.1	27	**100.0**	25	93.6	1	3.7	27	**100.0**
รวม	232	69.7	101	30.3	333	**100.0**	265	89.3	35	10.7	300	**100.0**

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute Public Organization

7) ประสบการณ์ในการปลูกและผลิตกาแฟ

ในภาพรวมด้านประสบการณ์ในการปลูกและผลิตกาแฟของเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างผู้ปลูกกาแฟอราบิก้า พบว่า ร้อยละ 39.1 มีประสบการณ์ในการปลูกและผลิตกาแฟระหว่าง 6 – 10 ปี รองลงมาร้อยละ 33.0 มีประสบการณ์ในการปลูกและผลิตกาแฟน้อยกว่าหรือเท่ากับ 5 ปี และร้อยละ 27.9 มีประสบการณ์ในการปลูกและผลิตกาแฟมากกว่า 10 ปี

ซึ่งรายละเอียดแต่ละศูนย์ฯ/สถานีพบว่า กลุ่มตัวอย่างของสถานีฯ อ่างขางส่วนใหญ่มีประสบการณ์ระหว่าง 6 – 10 ปี ร้อยละ 63.6 ศูนย์ฯ แกน้อยมีประสบการณ์มากกว่า 10 ปี ทั้งหมด ศูนย์ฯ หนองหอยมีประสบการณ์ มากกว่า 10 ปี ร้อยละ 42.1 ศูนย์ฯ ม่อนเงาะมีประสบการณ์น้อยกว่าหรือเท่ากับ 5 ปี ร้อยละ 48.8 ศูนย์ฯ ป่าเมี่ยงมีสมาชิกมากกว่า 4 คน ร้อยละ 31.9 ศูนย์ฯ ตีนตกมีประสบการณ์ ระหว่าง 6 – 10 ปี ร้อยละ 45.5 ศูนย์ฯ ปางอุ๋งมีประสบการณ์ ระหว่าง 6 – 10 ปี ร้อยละ 72.8 สถานีฯ อินทนนท์มีประสบการณ์มากกว่า 10 ปี ร้อยละ 44.4 ศูนย์ฯ ห้วยส้มป่อยมีประสบการณ์มากกว่า 10 ปี ร้อยละ 55.5 ศูนย์ฯ ขุนวางมีประสบการณ์มากกว่า 10 ปี ร้อยละ 66.6 ศูนย์ฯ แม่แพะมีประสบการณ์ ระหว่าง 6 – 10 ปี ร้อยละ 50.0 ศูนย์ฯ วัดจันทร์มีประสบการณ์มากกว่า 10 ร้อยละ 42.7 ศูนย์ฯ แม่ลาน้อยมีประสบการณ์น้อยกว่าหรือเท่ากับ 5 ปี ร้อยละ 51.5 ศูนย์ฯ ห้วยน้ำขุ่นมีประสบการณ์ ระหว่าง 6 – 10 ปี ร้อยละ 42.0 และศูนย์ฯ ห้วยโป่งมีประสบการณ์ ระหว่าง 6 – 10 ปี ร้อยละ 51.8 (ตารางที่ 38)

ตารางที่ 38 ประสบการณ์ในการปลูกและผลิตกาแฟ

N = 333

ศูนย์ฯ/สถานี	ประสบการณ์ในการปลูกและผลิตกาแฟ							
	น้อยกว่าหรือเท่ากับ 5 ปี		6 – 10 ปี		มากกว่า 10 ปี		รวม	
	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ
1.อ่างขาง (n = 11)	4	36.4	7	63.6	0	0.0	11	**100.00**
2.แกน้อย (n = 2)	0	0.0	0	0.0	2	100.0	2	**100.00**
3.หนองหอย (n = 1)	0	0.0	1	100.0	0	0.0	1	**100.00**
4.ม่อนเงาะ (n = 19)	5	26.3	6	31.6	8	42.1	19	**100.00**
5.ป่าเมี่ยง (n = 47)	23	48.8	13	27.8	11	23.4	47	**100.00**
6.ตีนตก (n = 31)	5	21.2	15	45.5	11	33.2	31	**100.00**
7.ปางอุ๋ง (n = 11)	1	9.1	8	72.8	2	18.2	11	**100.00**
8.อินทนนท์ (n = 26)	9	33.3	6	22.2	12	44.4	26	**100.00**
9.ห้วยส้มป่อย (n = 9)	2	22.2	2	22.2	5	55.5	9	**100.00**
10.ขุนวาง (n = 6)	0	0.0	2	33.4	4	66.6	6	**100.00**
11.แม่แพะ (n = 8)	2	25.0	4	50.0	6	42.7	8	**100.00**
12.วัดจันทร์ (n = 14)	4	28.5	4	28.5	6	42.7	14	**100.00**
13..แม่ลาน้อย (n = 33)	17	51.5	16	48.5	0	0.0	33	**100.00**
14.ห้วยน้ำขุ่น (n = 88)	34	38.7	37	42.0	17	19.3	88	**100.00**
15.ห้วยโป่ง (n = 27)	4	14.8	14	51.8	9	33.3	27	**100.00**
รวม	110	33.0	130	39.1	93	27.9	333	**100.00**

8) ปริมาณผลผลิตกาแฟ

ในภาพรวมด้านปริมาณผลผลิตกาแฟของเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างผู้ปลูกกาแฟอราบิก้า พบว่า จำนวนเฉลี่ยผลกาแฟสด 3,946.32 กิโลกรัม/ไร่ กาแฟกะลา 2,083.70 กิโลกรัม/ไร่ สารกาแฟ 86.55 กิโลกรัม/ไร่ เมล็ดกาแฟคั่ว 16.95 กิโลกรัม/ไร่

ซึ่งรายละเอียดแต่ละศูนย์ฯ/สถานี พบว่า กลุ่มตัวอย่างของสถานีฯ อ่างขางมีผลกาแฟสดเฉลี่ย 196.73 กิโลกรัม/ไร่ ศูนย์ฯ แกน้อยมีผลกาแฟสดเฉลี่ย 275.0 กิโลกรัม/ไร่ ศูนย์ฯ หนองหอยมีกาแฟกะลา 52.0กิโลกรัม/ไร่ ศูนย์ฯ ม่อนเงาะมีกาแฟกะลา 290.47 กิโลกรัม/ไร่ ศูนย์ฯ ป่าเมี่ยงมีผลกาแฟสดเฉลี่ย 350.60กิโลกรัม/ไร่ ศูนย์ฯ ตีนตกมีกาแฟกะลา 574.85 กิโลกรัม/ไร่ ศูนย์ฯ ปางอุ๋งมีผลกาแฟสดเฉลี่ย 257.27 กิโลกรัม/ไร่ สถานีฯ อินทนนท์มีผลกาแฟสดเฉลี่ย 188.93กิโลกรัม/ไร่ ศูนย์ฯ ห้วยส้มป่อยมีผลกาแฟสดเฉลี่ย 452.22 กิโลกรัม/ไร่ ศูนย์ฯ ขุนวางมีผลกาแฟสดเฉลี่ย 291.67 กิโลกรัม/ไร่ ศูนย์ฯ แม่แพะมีผลกาแฟสดเฉลี่ย 103.75 กิโลกรัม/ไร่ ศูนย์ฯ วัดจันทร์มีผลกาแฟสดเฉลี่ย 151.93 กิโลกรัม/ไร่ ศูนย์ฯ แม่ลาน้อยมีกาแฟกะลา 81.33 กิโลกรัม/ไร่ ศูนย์ฯ ห้วยน้ำขุ่นมีผลกาแฟสดเฉลี่ย 413.01 กิโลกรัม/ไร่ และศูนย์ฯ ห้วยโป่งมีผลกาแฟสดเฉลี่ย 556.67 กิโลกรัม/ไร่ (ตารางที่ 39)

ตารางที่ 39 ปริมาณผลผลิตกาแฟ

N = 333

ศูนย์ฯ/สถานี	ปริมาณผลผลิตกาแฟ			
	ผลกาแฟสด	กาแฟกะลา	สารกาแฟ	เมล็ดกาแฟคั่ว
	จน.เฉลี่ย(กก./ไร่)	จน.เฉลี่ย(กก./ไร่)	จน.เฉลี่ย(กก./ไร่)	จน.เฉลี่ย(กก./ไร่)
1.อ่างขาง (n = 11)	196.73	0	0	0
2.แกน้อย (n = 2)	275.0	0	0	0
3.หนองหอย (n = 1)	0	52.0	0	0
4.ม่อนเงาะ (n = 19)	101.05	290.47	0	0
5.ป่าเมี่ยง (n = 47)	350.60	180.85	21.27	6.38
6.ตีนตก (n = 31)	562.50	574.85	14.24	0.91
7.ปางอุ๋ง (n = 11)	257.27	0	0	0
8.อินทนนท์ (n = 26)	188.93	73.63	2.96	1.85
9.ห้วยส้มป่อย (n = 9)	452.22	5.56	4.44	3.33
10.ขุนวาง (n = 6)	291.67	0	0	0
11.แม่แพะ (n = 8)	103.75	0	0	0
12.วัดจันทร์ (n = 14)	151.93	0	28.57	1.07
13..แม่ลาน้อย (n = 33)	45.0	81.33	0	0
14.ห้วยน้ำขุ่น (n = 88)	413.01	309.43	11.36	3.41
15.ห้วยโป่ง (n = 27)	556.67	515.78	3.70	0
รวม	3,946.32	2,083.70	86.55	16.95

9) ระบบการปลูกกาแฟ

ในภาพรวมด้านระบบการปลูกกาแฟของเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างผู้ปลูกกาแฟอราบิก้า พบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ ร้อยละ 77.7 มีระบบการปลูกแบบร่มเงา รองลงมาร้อยละ 21.2 มีระบบการปลูกแบบ GAP และร้อยละ 13.1 มีระบบการปลูกแบบเกษตรอินทรีย์

ซึ่งรายละเอียดแต่ละศูนย์ฯ/สถานี พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ทั้ง 14 ศูนย์ฯ/สถานีมีระบบการปลูกกาแฟร่มเงา สำหรับศูนย์ฯ/สถานี ที่มีระบบการปลูกกาแฟกลางแจ้งได้แก่ สถานีฯ อ่างขาง (ตารางที่ 40)

ตารางที่ 40 ระบบการปลูกกาแฟ

N = 333

ศูนย์ฯ/สถานี	ระบบการปลูกกาแฟ							
	กลางแจ้ง		ร่มเงา		ร่มเงาที่มีการจัดการ		เกษตรอินทรีย์	
	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ
1.อ่างขาง (n = 11)	6	54.5	2	18.2	2	18.2	0	0.0
2.แกน้อย (n = 2)	1	50.0	1	50.0	0	0.0	0	0.0
3.หนองหอย (n = 1)	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0
4.ม่อนเงาะ (n = 19)	3	15.8	13	68.4	2	10.5	1	5.3
5.ป่าเมี่ยง (n = 47)	3	6.4	42	89.4	2	4.3	0	0.0
6.ตีนตก (n = 31)	10	30.3	13	39.4	5	15.2	1	3.0
7.ปางอุ๋ง (n = 11)	0	0	11	100.0	0	0	0	0
8.อินทนนท์ (n = 26)	0	0	26	96.3	1	3.7	0	00
9.ห้วยส้มป่อย (n = 9)	0	0	9	100.0	0	0	0	0
10.ขุนวาง (n = 6)	0	0	6	100.0	0	0	0	0
11.แม่แพะ (n = 8)	0	0	8	100.0	0	0	0	0
12.วัดจันทร์ (n = 14)	2	14.3	10	71.4	2	14.3	0	0
13..แม่ลาน้อย (n = 33)	3	9.1	22	66.7	7	21.2	0	0
14.ห้วยน้ำขุ่น (n = 88)	7	8.0	77	87.5	3	3.4	1	1.1
15.ห้วยโป่ง (n = 27)	4	14.8	18	66.7	4	14.8	1	3.7
รวม	**39**	**11.7**	**259**	**77.7**	**28**	**8.4**	**4**	**13.1**

ตารางที่ 40 ระบบการปลูกกาแฟ (ต่อ)

N = 333

ศูนย์ฯ/สถานี	ระบบการปลูกกาแฟ			
	GAP		รวม	
	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ
1.อ่างขาง (n = 11)	1	9.1	11	**100.0**
2.แกน้อย (n = 2)	0	0.0	2	100.00
3.หนองหอย (n = 1)	0	0.0	1	100.00
4.ม่อนเงาะ (n = 19)	0	0.0	19	100.00
5.ป่าเมี่ยง (n = 47)	0	0.0	47	100.00
6.ตีนตก (n = 31)	4	12.1	33	100.00
7.ปางอุ๋ง (n = 11)	0	0	0	100.00
8.อินทนนท์ (n = 26)	0	0	0	100.00
9.ห้วยส้มป่อย (n = 9)	0	0	0	100.00
10.ขุนวาง (n = 6)	0	0	0	100.00
11.แม่แพะ (n = 8)	0	0	0	100.00
12.วัดจันทร์ (n = 14)	0	0	0	100.00
13..แม่ลาน้อย (n = 33)	0	0	0	100.00
14.ห้วยน้ำขุ่น (n = 88)	0	0	0	100.00
15.ห้วยโป่ง (n = 27)	0	0	0	100.00
รวม	**5**	**21.2**	**333**	**100.00**

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

10) การแปรรูปผลผลิตกาแฟ

ในภาพรวมด้านการแปรรูปผลผลิตกาแฟของเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างผู้ปลูกกาแฟอราบิก้า พบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างมีการแปรรูปกาแฟกะลา ร้อยละ 42.4 และแปรรูปสารกาแฟ ร้อยละ 2.1

ซึ่งรายละเอียดแต่ละศูนย์ฯ/สถานี พบว่า ศูนย์ฯ/สถานี ที่มีการแปรรูปผลผลิตกาแฟ ได้แก่ ศูนย์ฯ หนองหอย ศูนย์ฯ ม่อนเงาะ ศูนย์ฯ ป่าเมี่ยง ศูนย์ฯ ตีนตก สถานีฯ อินทนนท์ ศูนย์ฯ ห้วยส้มป่อย ศูนย์ฯ แม่ลาน้อย ศูนย์ฯ ห้วยน้ำขุ่น และศูนย์ฯ ห้วยโป่ง ซึ่งการแปรรูปส่วนใหญ่ คือ แปรรูปเป็นกาแฟกะลา สำหรับเกษตรกรตัวอย่างที่มีการแปรรูปเป็นสารกาแฟ ได้แก่ ศูนย์ฯ ม่อนเงาะ ศูนย์ฯ ตีนตก และศูนย์ฯ แม่ลาน้อย (ตารางที่ 41)

ตารางที่ 41 การแปรรูปผลผลิตกาแฟ

N = 333

ศูนย์ฯ/สถานี	การแปรรูปผลผลิตกาแฟ							
	กาแฟกะลา		สารกาแฟ		เมล็ดกาแฟดิบ		กาแฟดิบ	
	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ
1.อ่างขาง (n = 11)	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
2.แกน้อย (n = 2)	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
3.หนองหอย (n = 1)	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
4.ม่อนเงาะ (n = 19)	16	84.21	3	15.79	0	0.0	0	0.0
5.ป่าเมี่ยง (n = 47)	8	17.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
6.ตีนตก (n = 31)	26	78.8	2	6.1	0	0.0	0	0.0
7.ปางอุ๋ง (n = 11)	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
8.อินทนนท์ (n = 26)	8	29.6	0	0.0	0	0.0	0	0.0
9.ห้วยส้มป่อย (n = 9)	2	22.2	0	0.0	0	0.0	0	0.0
10.ขุนวาง (n = 6)	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
11.แม่แพะ (n = 8)	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
12.วัดจันทร์ (n = 14)	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
13..แม่ลาน้อย (n = 33)	25	75.8	2	6.1	0	0.0	0	0.0
14.ห้วยน้ำขุ่น (n = 88)	30	34.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0
15.ห้วยโป่ง (n = 27)	25	92.6	0	0.0	0	0.0	0	0.0
รวม	**141**	**42.4**	**7**	**2.1**	**0**	**0.0**	**0**	**0.0**

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

11) รายได้จากการขายผลผลิตกาแฟ

ในภาพรวมด้านรายได้จากการขายผลผลิตกาแฟของเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างผู้ปลูกกาแฟอราบิก้า พบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่าง มีรายได้รวมจากการขายผลผลิตกาแฟเฉลี่ย 375,667.15 บาท/ปี

ซึ่งรายละเอียดแต่ละศูนย์ฯ/สถานี พบว่า กลุ่มตัวอย่างของสถานีฯ อ่างขางมีรายได้เฉลี่ย 4,732.54 บาท/ปี ศูนย์ฯ แกน้อยมีรายได้เฉลี่ย 10,650.0 บาท/ปี ศูนย์ฯ หนองหอยมีรายได้เฉลี่ย 4,680.0 บาท/ปี ศูนย์ฯ ม่อนเงาะมีรายได้เฉลี่ย 30,731.57 บาท/ปี ศูนย์ฯ ป่าเมี่ยงมีรายได้เฉลี่ย 31,476.17 บาท/ปี ศูนย์ฯ ตีนตก 108,372.88 บาท/ปี ศูนย์ฯ ปางอุ๋งมีรายได้เฉลี่ย 7,018.1818 บาท/ปี สถานีฯ อินทนนท์มีรายได้เฉลี่ย 15,781.48 บาท/ปี ศูนย์ฯ ห้วยส้มป่อยมีรายได้เฉลี่ย 20,328.89 บาท/ปี ศูนย์ฯ ขุนวางมีรายได้เฉลี่ย 5,675.0 บาท/ปี ศูนย์ฯ แม่แพะมีรายได้เฉลี่ย 1,702.50 บาท/ปี ศูนย์ฯ วัดจันทร์มีรายได้เฉลี่ย 11,296.79 บาท/ปี ศูนย์ฯ แม่ลาน้อยมีรายได้เฉลี่ย 8,514.85 บาท/ปี ศูนย์ฯ ห้วยน้ำขุ่นมีรายได้เฉลี่ย 43,865.57 บาท/ปี และศูนย์ฯ ห้วยโป่งมีรายได้เฉลี่ย 70,840.74 บาท/ปี (ตารางที่ 42)

ตารางที่ 42 รายได้จากการขายผลผลิตกาแฟ

N = 333

ศูนย์ฯ/สถานี	รายได้จากการขายผลผลิตกาแฟ					
	ผลกาแฟสด	กาแฟกะลา	สารกาแฟ	เมล็ดกาแฟคั่ว	กาแฟคั่วบด	รวม
	จน.เฉลี่ย (บาท/ปี)	จน.เฉลี่ย (บาท/ปี)	จน.เฉลี่ย (บาท/ปี)	จน.เฉลี่ย (บาท/ปี)	จน.เฉลี่ย (บาท/ปี)	จน.เฉลี่ย (บาท/ปี)
1.อ่างขาง (n = 11)	4,732.54	0	0	0	0	4,732.54
2.แกน้อย (n = 2)	10,650.00	0	0	0	0	10,650.0
3.หนองหอย (n = 1)	0	4,680.0	0	0	0	4,680.0
4.ม่อนเงาะ (n = 19)	4,105.52	30,321.01	0	0	0	30,731.57
5.ป่าเมี่ยง (n = 47)	6,561.27	20,829.27	3,829.79	255.32	0	31,476.17
6.ตีนตก (n = 31)	39,639.24	58,279.09	8,818.18	0	0	108,372.88
7.ปางอุ๋ง (n = 11)	7,018.18	0	0	0	0	7,018.1818
8.อินทนนท์ (n = 26)	3,951.11	11,552.60	0	277.78	0	15,781.48
9.ห้วยส้มป่อย (n = 9)	13,740.0	5,055.56	1,777.78	1,666.67	1,688.89	20,328.89
10.ขุนวาง (n = 6)	5,675.0	0	0	0	0	5,675.0
11.แม่แพะ (n = 8)	1,702.50	0	0	0	0	1,702.50
12.วัดจันทร์ (n = 14)	2,546.79	1,821.43	6,285.71	428.57	342.86	11,296.79
13..แม่ลาน้อย (n = 33)	718.18	7,826.97	0	0	0	8,514.85
14.ห้วยน้ำขุ่น (n = 88)	11,879.20	22,920.45	2,681.81	136.36	0	43,865.57
15.ห้วยโป่ง (n = 27)	12,427.78	60,964.81	0	0	0	70,840.74
รวม	**125,347.32**	**224,251.19**	**23,393.28**	**2,764.70**	**2,031.75**	**375,667.15**

12) การลงทุน หรือค่าใช้จ่ายในการการดำเนินการ

ในภาพรวมด้านการลงทุน หรือค่าใช้จ่ายในการการดำเนินการของเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างผู้ปลูกกาแฟอราบิก้า พบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างมีการลงทุน หรือค่าใช้จ่ายในการการดำเนินการเฉลี่ยประมาณ 34,176.52 บาท

ซึ่งรายละเอียดแต่ละศูนย์ฯ/สถานี พบว่า กลุ่มตัวอย่างของสถานีฯ อ่างขางมีค่าใช้จ่ายเฉลี่ย 4,990.90 บาท ศูนย์ฯ แกน้อยมีค่าใช้จ่ายเฉลี่ย 1,000.0 บาท ศูนย์ฯ ม่อนเงาะมีค่าใช้จ่ายเฉลี่ย 4,239.51 บาท ศูนย์ฯ ป่าเมี่ยงมีค่าใช้จ่ายเฉลี่ย 1,365.95 บาท ศูนย์ฯ ตีนตก ค่าใช้จ่ายเฉลี่ย 11,887.89 บาท ศูนย์ฯ ปางอุ๋งมีค่าใช้จ่ายเฉลี่ย 396.09 บาท สถานีฯ อินทนนท์ค่าใช้จ่ายเฉลี่ย 240.74 บาท ศูนย์ฯ วัดจันทร์มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ย 11,792.86 บาท ศูนย์ฯ แม่ลาน้อยค่าใช้จ่ายเฉลี่ย 1,383.33 บาท ศูนย์ฯ ห้วยน้ำขุ่นมีค่าใช้จ่ายเฉลี่ย 2,652.59 บาท และศูนย์ฯ ห้วยโป่งมีค่าใช้จ่ายเฉลี่ย 4,484.07 บาท (ตารางที่ 43)

ตารางที่ 43 การลงทุน หรือค่าใช้จ่ายในการการดำเนินการ

N = 333

ศูนย์ฯ/สถานี	การลงทุน หรือค่าใช้จ่ายในการการดำเนินการ		
	การปลูกและการผลิต จน.เฉลี่ย(บาท/ไร่)	การแปรรูปผลผลิตกาแฟ (บาท)	รวม
1.อ่างขาง (n = 11)	4,990.90	0	4,990.90
2.แกน้อย (n = 2)	1,000.0	0	1,000.0
3.หนองหอย (n = 1)	0	0	0
4.ม่อนเงาะ (n = 19)	3,763.15	476.36	4,239.51
5.ป่าเมี่ยง (n = 47)	1,153.19	212.76	1,365.95
6.ตีนตก (n = 31)	1,0421.21	1,466.67	11,887.89
7.ปางอุ๋ง (n = 11)	369.09	0	396.09
8.อินทนนท์ (n = 26)	229.63	11.11	240.74
9.ห้วยส้มป่อย (n = 9)	0	0	0
10.ขุนวาง (n = 6)	0	0	0
11.แม่แพะ (n = 8)	0	0	0
12.วัดจันทร์ (n = 14)	364.26	11,428.57	11,792.86
13..แม่ลาน้อย (n = 33)	1,328.18	55.15	1,383.33
14.ห้วยน้ำขุ่น (n = 88)	2,538.95	113.64	2,652.59
15.ห้วยโป่ง (n = 27)	4,345.19	138.89	4,484.07
รวม	**30,503.78**	**13,903.15**	**34,176.52**

1.1 ด้านการผลิต และศักยภาพด้านการตลาดกาแฟอราบิก้า

1.2.1 ด้านการผลิตในพื้นที่โครงการหลวงได้แก่ ศักยภาพด้านการปลูกและการผลิตกาแฟกาแฟอราบิก้า ได้แก่ วิธีปฏิบัติในการปลูกและการผลิตกาแฟกาแฟอราบิก้า การได้รับข่าวสารเกี่ยวกับการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า การฝึกอบรม/สัมมนา/ดูงานเกี่ยวกับการปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้า และองค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตการลงทุนหรือการร่วมลงทุน

1.2.1.1 วิธีปฏิบัติในการปลูกและการผลิตกาแฟกาแฟอราบิก้า พบว่า เกษตรกรตัวอย่างทั้งหมด 15 ศูนย์ฯ/สถานี มีการปฏิบัติในการปลูกและการผลิตกาแฟกาแฟอราบิก้า ซึ่งรายละเอียดแต่ละศูนย์ฯ/สถานี พบว่า ศูนย์ฯ ตีนตก มีค่าเฉลี่ยในการปฏิบัติมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 0.84) รองลงมา คือ ศูนย์ฯ แม่ลาน้อย (ค่าเฉลี่ย 0.78) และศูนย์ฯ ห้วยน้ำขุ่น (ค่าเฉลี่ย 0.71) (ตารางที่ 44)

1.2.1.2 การได้รับข่าวสารเกี่ยวกับการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

ด้านการได้รับข่าวสารเกี่ยวกับการผลิตและการตลาดของเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างผู้ปลูกกาแฟอราบิก้า พบว่า เกษตรกรตัวอย่างได้รับข่าวสารด้านการผลิตเฉลี่ย 20 ครั้ง/เดือน (สถานีฯ อ่างขาง) รองลงมาได้รับข่าวสารด้านการผลิตเฉลี่ย 17 ครั้ง/เดือน (ศูนย์ฯ ม่อนเงาะ) และได้รับข่าวสารด้านการผลิตเฉลี่ย 14 ครั้ง/เดือน (ศูนย์ฯ ป่าเมี่ยง) สำหรับข่าวสารด้านการตลาด พบว่า เกษตรกรตัวอย่างได้รับข่าวสารด้านการตลาดเฉลี่ย 24 ครั้ง/เดือน (ศูนย์ฯ ม่อนเงาะ) รองลงมาได้รับข่าวสารด้านการตลาดเฉลี่ย 13 ครั้ง/เดือน (สถานีฯ อ่างขาง) และได้รับข่าวสารด้านการตลาดเฉลี่ย 11 ครั้ง/เดือน (ศูนย์ฯ ป่าเมี่ยง) (ตารางที่ 45)

1.2.1.3 การฝึกอบรม/สัมมนา/ดูงานเกี่ยวกับการปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้า

ในภาพรวมด้านการฝึกอบรม/สัมมนา/ดูงานของเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างผู้ปลูกกาแฟอราบิก้าพบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่าง ร้อยละ 57.0 เคยได้รับการฝึกอบรม ร้อยละ 8.4 เคยได้รับการสัมมนา และร้อยละ 24.0 เคยได้รับการศึกษาดูงานเกี่ยวกับการปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้า (ตารางที่ 46)

1.2.1.4 องค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตการลงทุนหรือการร่วมลงทุน

ในภาพรวมด้านองค์ความรู้ วิชาการ เทคโนโลยีการผลิตและการแปรรูปกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างผู้ปลูกกาแฟอราบิก้าพบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่าง ร้อยละ 27.0 มีความรู้ด้านการผลิต และร้อยละ 16.0 มีความรู้ด้านการแปรรูป (ตารางที่ 47)

ในภาพรวมด้านการลงทุน และการร่วมลงทุนในการผลิตกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างผู้ปลูกกาแฟอราบิก้าพบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างมูลค่าการลงทุนเฉลี่ย 7,480.34 บาท สำหรับการการร่วมลงทุนในการผลิตเกษตรกรตัวอย่างไม่มีการรวมลงทุน (ตารางที่ 48)

ตารางที่ 44 วิธีปฏิบัติในการปลูกและการผลิตกาแฟกาแฟอราบิก้า

N = 333

วิธีปฏิบัติ	ศูนย์ฯ/สถานี									
	1.อ่างขาง (n = 11)		2.แกน้อย (n = 2)		3.หนองหอย (n = 1)		4. ม่อนเงาะ (n = 19)		5.ป่าเมี่ยง (n = 47)	
	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
1. จำนวนต้นกาแฟที่เหมาะสมในการปลูกกาแฟคือปลูก 400 ต้น/ไร่	6 (54.5)	5 (45.5)	2 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (100.0)	0 (0.0)	19 (100.0)	15 (31.9)	32 (68.1)
2. ระยะการปลูกที่เหมาะสมคือ 1.5 x 2 เมตร หรือ 2 x 2 เมตร	4 (36.4)	7 (63.5)	0 (0.0)	2 (100.0)	0 (0.0)	1 (100.0)	3 (15.8)	16 (84.2)	8 (17.0)	39 (83.0)
3. ก่อนปลูกฯ ท่านใส่ปุ๋ยคอกรองก้นหลุม ½ -1 ปี๊บ/หลุม	5 (45.5)	6 (54.5)	0 (0.0)	2 (100.0)	1 (100.0)	0 (0.0)	7 (36.8)	12 (63.2)	38 (80.9)	9 (19.1)
4. ท่านมีการเก็บเมล็ดพันธุ์หรือต้นกล้าในสวนมาขยายพันธุ์ ต่อซึ่งจะเป็นเป็นการประหยัดต้นทุน	6 (54.5)	5 (45.5)	0 (0.0)	2 (100.0)	1 (100.0)	0 (0.0)	2 (10.5)	17 (89.5)	6 (12.8)	41 (81.2)
5. ต้นกล้าที่นำไปปลูกในพื้นที่ ควรมีใบจริง 6-8 คู่ใบ	1 (9.1)	10 (90.9)	0 (0.0)	2 (100.0)	0 (0.0)	1 (100.0)	1 (5.3)	18 (94.7)	5 (10.6)	42 (89.4)
6. มีการขุดหลุมปลูกขนาดกว้าง 50x ยาว 50x ลึก 50 ซม. ก่อนการย้ายต้นกล้ามาปลูกประมาณ 1 เดือน	2 (18.2)	9 (81.8)	0 (0.0)	2 (100.0)	0 (0.0)	1 (100.0)	5 (26.3)	14 (73.7)	23 (48.9)	24 (51.1)
7. ช่วงที่ปลูกกาแฟที่เหมาะสม คือช่วงฤดูฝน	3 (27.3)	8 (72.7)	0 (0.0)	2 (100.0)	0 (0.0)	1 (100.0)	0 (0.0)	19 (100.0)	0 (0.0)	47 (100)

ตารางที่ 44 วิธีปฏิบัติในการปลูกและการผลิตกาแฟกาแฟอราบิก้า (ต่อ)

วิธีปฏิบัติ	ศูนย์ฯ/สถานี									
	1.อ่างขาง (n = 11)		2.แกน้อย (n = 2)		3.หนองหอย (n = 1)		4. ม่อนเงาะ (n = 19)		5.ป่าเมี่ยง (n = 47)	
	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
8. หลังจากปลูกได้ประมาณ 1 เดือน หากพบต้นที่ตาย ท่านได้ดำเนินการปลูกซ่อมในทันที เพื่อให้ต้นที่ซ่อมใหม่เจริญเติบโตทันกับต้นเดิม	8 (72.7)	3 (27.3)	0 (0.0)	2 (100.0)	0 (0.0)	1 (100.0)	0 (0.0)	19 (100.0)	4 (8.5)	43 (91.5)
9. ท่านใส่ปุ๋ยบำรุงต้นกาแฟ 3 ครั้ง/ปี โดยใส่ต้นฝน กลางฝน และปลายฝน สูตรปุ๋ยที่ใช้คือ 15-15-15 ใส่ครั้งที่ 1 และ 2 ส่วนครั้งที่ 3 ใส่สูตร 27-0-0	8 (72.7)	3 (27.3)	1 (50.0)	1 (50.0)	0 (0.0)	1 (100.0)	8 (42.1)	11 (57.9)	28 (59.6)	19 (40.4)
10. เมื่อปลูกต้นกล้าลงในหลุมแล้วท่านใช้เชือกมัดต้นกล้ากาแฟติดกับไม้เป็นมุมเฉียง และใช้วัสดุคลุมโคนต้นกล้าหลังจากปลูกทันที	7 (63.6)	4 (36.4)	2 (100.0)	0 (0.0)	1 (100.0)	0 (0.0)	10 (52.6)	9 (47.4)	30 (63.8)	17 (36.2)
11. มีการคลุมโคนต้น โดยใช้วัสดุที่หาได้ในท้องถิ่น เช่น ฟางข้าว เศษวัชพืช เปลือกถั่ว คลุมห่างจากโคนต้นกาแฟประมาณ 10 ซม.	7 (63.6)	4 (36.4)	2 (100.0)	0 (0.0)	1 (100.0)	0 (0.0)	9 (47.4)	10 (52.6)	39 (83.0)	8 (17.0)
12. ทำการการตัดแต่งกิ่งแบบต้นเดี่ยวที่เหมาะสมคือแบบทรงกระบอก เมื่ออายุ 4 ปี หรือเมื่อต้นกาแฟมีความสูงเกิน 180 ซม.	6 (54.5)	5 (45.5)	0 (0.0)	2 (100.0)	0 (0.0)	1 (100.0)	3 (15.8)	16 (84.2)	10 (40.4)	28 (59.6)
13.ช่วงเวลาการตัดแต่งกิ่งและจัดทรงปลูกต้นกาแฟควรทำหลังจากสิ้นสุดฤดูการเก็บเกี่ยวผลกาแฟ คือ ประมาณเดือนมีนาคม	2 (18.2)	9 (81.8)	0 (0.0)	2 (100.0)	0 (0.0)	1 (100.0)	3 (15.8)	16 (84.2)	21 (44.7)	26 (55.3)

ตารางที่ 44 วิธีปฏิบัติในการปลูกและการผลิตกาแฟกาแฟอราบิก้า (ต่อ)

วิธีปฏิบัติ	ศูนย์ฯ/สถานี									
	1.อ่างขาง (n = 11)		2.แกน้อย (n = 2)		3.หนองหอย (n = 1)		4. ม่อนเงาะ (n = 19)		5.ป่าเมี่ยง (n = 47)	
	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
14. มีการกำจัดวัชพืช ปีละ 2-5 ครั้ง	3 (27.3)	8 (72.7)	1 (50.0)	1 (50.0)	0 (0.0)	1 (100.0)	2 (10.5)	17 (89.5)	7 (14.9)	40 (85.1)
15. ท่านเก็บเกี่ยวผลกาแฟที่สุกเต็มที่ มีสีแดงหรือสีเหลือง และเก็บเกี่ยวประมาณ 4 ครั้งในแต่ละต้น	1 (9.1)	10 (90.9)	0 (0.0)	2 (100.0)	0 (0.0)	1 (100.0)	1 (5.3)	18 (94.7)	2 (4.3)	45 (95.6)
16 ท่านเก็บกาแฟกะลาไว้ในสถานที่ที่แห้งสนิท มีอากาศถ่ายเทได้ดี	10 (90.9)	1 (9.1)	2 (100.0)	0 (0.0)	1 (100.0)	0 (0.0)	3 (15.8)	16 (84.2)	35 (74.5)	12 (25.5)
17. การเก็บกาแฟกะลาท่านมีการตรวจสอบความชื้นก่อนเก็บใส่กระสอบปุ๋ย	11 (100.0)	0 (0.0)	2 (100.0)	0 (0.0)	1 (100.0)	0 (0.0)	3 (15.8)	16 (84.2)	38 (80.9)	9 (19.1)
ค่าเฉลี่ยรวม	**0.64 (ปฏิบัติ)**		**0.51 (ปฏิบัติ)**		**0.51 (ปฏิบัติ)**		**0.69 (ปฏิบัติ)**		**0.70 (ปฏิบัติ)**	

ตารางที่ 44 วิธีปฏิบัติในการปลูกและการผลิตกาแฟกาแฟอราบิก้า

วิธีปฏิบัติ	ศูนย์ฯ/สถานี									
	6.ตีนตก (n = 31)		7.ปางอุ๋ง (n = 11)		8.อินทนนท์ (n = 26)		9.ห้วยส้มป่อย (n = 9)		10.ขุนวาง (n = 6)	
	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
1. จำนวนต้นกาแฟที่เหมาะสมในการปลูกกาแฟคือปลูก 400 ต้น/ไร่	8 (24.2)	25 (75.8)	4 (36.4)	7 (63.6)	15 (55.6)	12 (44.4)	4 (44.4)	5 (55.6)	0 (0.0)	6 (100.0)
2. ระยะการปลูกที่เหมาะสมคือ 1.5 x 2 เมตร หรือ 2 x 2 เมตร	6 (18.2)	27 (81.8)	0 (0.0)	11 (100.0)	11 (40.7)	16 (59.3)	2 (22.2)	7 (77.8)	1 (16.7)	5 (83.3)
3. ก่อนปลูกฯ ท่านใส่ปุ๋ยคอกรองก้นหลุม ½ -1 ปี๊บ/หลุม	11 (33.3)	22 (66.7)	7 (63.6)	4 (36.4)	19 (70.4)	8 (29.6)	4 (44.4)	5 (55.6)	2 (33.3)	4 (66.7)
4. ท่านมีการเก็บเมล็ดพันธุ์หรือต้นกล้าในสวนมาขยายพันธุ์ต่อ ซึ่งจะเป็นเป็นการประหยัดต้นทุน	7 (21.2)	26 (78.8)	4 (36.4)	7 (63.6)	4 (14.8)	23 (85.2)	0 (0.0)	9 (100.0)	1 (16.7)	5 (83.3)
5. ต้นกล้าที่นำไปปลูกในพื้นที่ ควรมีใบจริง 6-8 คู่ใบ	11 (33.3)	22 (66.7)	0 (0.0)	11 (100.0)	3 (11.1)	24 (88.9)	1 (11.1)	8 (88.9)	0 (0.0)	6 (100.0)
6. มีการขุดหลุมปลูกขนาดกว้าง 50x ยาว 50x ลึก 50 ซม. ก่อนการย้ายต้นกล้ามาปลูกประมาณ 1 เดือน	10 (30.3)	23 (69.7)	2 (18.2)	9 (81.8)	11 (40.7)	16 (59.3)	3 (33.3)	6 (66.7)	1 (16.7)	5 (83.3)

ตารางที่ 44 วิธีปฏิบัติในการปลูกและการผลิตกาแฟกาแฟอราบิก้า (ต่อ)

วิธีปฏิบัติ	ศูนย์ฯ/สถานี									
	6.ตีนตก (n = 31)		7.ป่างอุ๋ง (n = 11)		8.อินทนนท์ (n = 26)		9.ห้วยส้มป่อย (n = 9)		10.ขุนวาง (n = 6)	
	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
7. ช่วงที่ปลูกกาแฟที่เหมาะสม คือช่วงฤดูฝน	2 (6.1)	31 (93.9)	0 (0.0)	11 (100.0)	2 (7.4)	25 (92.6)	0 (0.0)	9 (100.0)	0 (0.0)	6 (100.0)
8. หลังจากปลูกได้ประมาณ 1 เดือน หากพบต้นที่ตาย ท่านได้ดำเนินการปลูกซ่อมในทันที เพื่อให้ต้นที่ซ่อมใหม่เจริญเติบโตทันกับต้นเดิม	7 (21.2)	26 (78.8)	2 (18.2)	9 (81.8)	5 (18.5)	22 (81.5)	0 (0.0)	9 (100.0)	0 (0.0)	6 (100.0)
9. ท่านใส่ปุ๋ยบำรุงต้นกาแฟ 3 ครั้ง/ปี โดยใส่ต้นฝน กลางฝน และปลายฝน สูตรปุ๋ยที่ใช้คือ 15-15-15 ใส่ครั้งที่ 1 และ 2 ส่วนครั้งที่ 3 ใส่สูตร 27-0-0	20 (60.6)	13 (39.4)	10 (90.9)	1 (9.1)	23 (85.2)	4 (14.8)	7 (77.8)	2 (22.2)	3 (50.0)	3 (50.0)
10. เมื่อปลูกต้นกล้าลงในหลุมแล้วท่านใช้เชือกมัดต้นกล้ากาแฟติดกับไม้เป็นมุมเฉียง และใช้วัสดุคลุมโคนต้นกล้าหลังจากปลูกทันที	20 (60.6)	13 (39.4)	5 (45.5)	6 (54.5)	18 (66.7)	9 (33.3)	6 (66.7)	3 (33.3)	3 (50.0)	3 (50.0)
11. มีการคลุมโคนต้น โดยใช้วัสดุที่หาได้ในท้องถิ่น เช่น ฟางข้าว เศษวัชพืช เปลือกถั่ว คลุมห่างจากโคนต้นกาแฟประมาณ 10 ซม.	22 (66.7)	11 (33.3)	8 (72.7)	3 (27.3)	16 (59.3)	11 (40.7)	3 (33.3)	6 (66.7)	2 (33.3)	4 (66.7)
12. ทำการการตัดแต่งกิ่งแบบต้นเดี่ยวที่เหมาะสมคือแบบทรงกระบอก เมื่ออายุ 4 ปี หรือเมื่อต้นกาแฟมีความสูงเกิน 180 ซม.	9 (27.3)	24 (72.7)	6 (54.5)	5 (45.5)	16 (59.3)	11 (40.7)	0 (0.0)	9 (100.0)	1 (16.7)	5 (83.3)

ตารางที่ 44 วิธีปฏิบัติในการปลูกและการผลิตกาแฟกาแฟอราบิก้า (ต่อ)

วิธีปฏิบัติ	ศูนย์ฯ/สถานี									
	6.ดีนตก (n = 31)		7.ป่างอุ๋ง (n = 11)		8.อินทนนท์ (n = 26)		9.ห้วยส้มป่อย (n = 9)		10.ขุนวาง (n = 6)	
	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
13.ช่วงเวลาการตัดแต่งกิ่งและจัดทรงปลูกต้นกาแฟควรทำหลังจากสิ้นสุดฤดูการเก็บเกี่ยวผลกาแฟ คือ ประมาณเดือนมีนาคม	8 (24.2)	25 (75.8)	6 (54.5)	5 (45.5)	16 (59.3)	11 (40.7)	2 (22.2)	7 (77.8)	1 (16.7)	5 (83.3)
14. มีการกำจัดวัชพืช ปีละ 2-5 ครั้ง	3 (9.1)	30 (90.9)	0 (0.0)	11 (100.0)	7 (25.9)	20 (74.1)	3 (33.3)	6 (66.7)	0 (0.0)	6 (100.0)
15. ท่านเก็บเกี่ยวผลกาแฟที่สุกเต็มที่ มีสีแดงหรือสีเหลือง และเก็บเกี่ยวประมาณ 4 ครั้งในแต่ละต้น	6 (18.2)	27 (81.8)	1 (9.1)	10 (90.9)	4 (14.8)	23 (85.2)	0 (0.0)	9 (100.0)	1 (16.7)	5 (83.3)
16 ท่านเก็บกาแฟกะลาไว้ในสถานที่ที่แห้งสนิท มีอากาศถ่ายเทได้ดี	6 (18.2)	27 (81.8)	11 (100.0)	0 (0.0)	20 (74.1)	7 (25.9)	7 (77.8)	2 (22.2)	6 (100.0)	0 (0.0)
17. การเก็บกาแฟกะลาท่านมีการตรวจสอบความชื้นก่อนเก็บใส่กระสอบปุ๋ย	9 (27.3)	24 (72.7)	11 (100.0)	0 (0.0)	23 (85.2)	4 (14.8)	7 (77.8)	2 (22.2)	6 (100.0)	0 (0.0)
ค่าเฉลี่ยรวม	**0.84 (ปฏิบัติ)**		**0.62 (ปฏิบัติ)**		**0.57 (ปฏิบัติ)**		**0.60 (ปฏิบัติ)**		**0.69 (ปฏิบัติ)**	

ตารางที่ 44 วิธีปฏิบัติในการปลูกและการผลิตกาแฟกาแฟอราบิก้า

N = 333

วิธีปฏิบัติ	ศูนย์ฯ/สถานี									
	11.แม่แพะ (n = 8)		12.วัดจันทร์ (n = 14)		13.แม่ลาน้อย (n = 33)		14.ห้วยน้ำขุ่น (n = 88)		15.ห้วยโป่ง (n = 27)	
	ไม่ปฏิบัติ จำนวน (ร้อยละ)	ปฏิบัติ จำนวน (ร้อยละ)	ไม่ปฏิบัติ จำนวน (ร้อยละ)	ปฏิบัติ จำนวน (ร้อยละ)	ไม่ปฏิบัติ จำนวน (ร้อยละ)	ปฏิบัติ จำนวน (ร้อยละ)	ไม่ปฏิบัติ จำนวน (ร้อยละ)	ปฏิบัติ จำนวน (ร้อยละ)	ไม่ปฏิบัติ จำนวน (ร้อยละ)	ปฏิบัติ จำนวน (ร้อยละ)
1. จำนวนต้นกาแฟที่เหมาะสมในการปลูกกาแฟคือปลูก 400 ต้น/ไร่	1 (12.5)	7 (87.5)	9 (64.3)	5 (35.7)	15 (45.5)	18 (54.5)	32 (36.4)	56 (63.6)	6 (22.2)	21 (77.8)
2. ระยะการปลูกที่เหมาะสมคือ 1.5 x 2 เมตร หรือ 2 x 2 เมตร	1 (12.5)	7 (87.5)	5 (35.7)	9 (64.3)	7 (21.2)	26 (78.8)	17 (19.3)	71 (80.6)	6 (22.2)	21 (77.8)
3. ก่อนปลูกฯ ท่านใส่ปุ๋ยคอกรองก้นหลุม ½ -1 ปิ๊บ/หลุม	6 (75.0)	2 (25.0)	4 (28.6)	10 (71.4)	4 (12.1)	29 (87.9)	70 (79.5)	18 (20.5)	18 (66.7)	9 (33.3)
4. ท่านมีการเก็บเมล็ดพันธุ์หรือต้นกล้าในสวนมาขยายพันธุ์ ต่อ ซึ่งจะเป็นเป็นการประหยัดต้นทุน	3 (37.5)	5 (62.5)	9 (64.3)	5 (35.7)	15 (45.5)	18 (54.5)	10 (11.4)	78 (88.6)	1 (3.7)	26 (96.3)
5. ต้นกล้าที่นำไปปลูกในพื้นที่ ควรมีใบจริง 6-8 คู่ใบ	2 (25.0)	6 (75.0)	0 (0.0)	14 (100.0)	10 (30.3)	23 (69.7)	13 (14.8)	75 (85.2)	7 (25.9)	20 (74.1)
6. มีการขุดหลุมปลูกขนาดกว้าง 50x ยาว 50x ลึก 50 ซม. ก่อนการย้ายต้นกล้ามาปลูกประมาณ 1 เดือน	1 (12.5)	7 (87.5)	3 (21.4)	11 (78.6)	9 (27.3)	24 (72.7)	42 (47.7)	46 (52.3)	7 (25.9)	20 (74.1)

ตารางที่ 44 วิธีปฏิบัติในการปลูกและการผลิตกาแฟกาแฟอราบิก้า (ต่อ)

วิธีปฏิบัติ	ศูนย์ฯ/สถานี									
	11.แม่แพะ (n = 8)		12.วัดจันทร์ (n = 14)		13.แม่ลาน้อย (n = 33)		14.ห้วยน้ำขุ่น (n = 88)		15.ห้วยโป่ง (n = 27)	
	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
7. ช่วงที่ปลูกกาแฟที่เหมาะสม คือช่วงฤดูฝน	0 (0.0)	8 (100.0)	0 (0.0)	14 (100.0)	0 (0.0)	33 (100.0)	1 (1.1)	87 (98.9)	0 (0.0)	27 (100.0)
8. หลังจากปลูกได้ประมาณ 1 เดือน หากพบต้นที่ตาย ท่านได้ดำเนินการปลูกซ่อมในทันที เพื่อให้ต้นที่ซ่อมใหม่เจริญเติบโตทันกับต้นเดิม	2 (25.0)	6 (75.0)	4 (28.6)	10 (71.4)	7 (21.2)	26 (78.8)	10 (11.4)	78 (88.6)	0 (110.0)	27 (100.0)
9. ท่านใส่ปุ๋ยบำรุงต้นกาแฟ 3 ครั้ง/ปี โดยใส่ต้นฝน กลางฝน และปลายฝน สูตรปุ๋ยที่ใช้คือ 15-15-15 ใส่ครั้งที่ 1 และ 2 ส่วนครั้งที่ 3 ใส่สูตร 27-0-0	5 (62.5)	3 (37.5)	12 (85.7)	2 (14.3)	18 (54.5)	15 (45.5)	51 (58.0)	37 (42.0)	16 (59.3)	11 (40.7)
10. เมื่อปลูกต้นกล้าลงในหลุมแล้วท่านใช้เชือกมัดต้นกล้ากาแฟติดกับไม้เป็นมุมเฉียง และใช้วัสดุคลุมโคนต้นกล้าหลังจากปลูกทันที	5 (62.5)	3 (37.5)	7 (50.0)	7 (50.0)	14 (42.4)	19 (57.6)	57 (64.8)	31 (35.2)	18 (66.7)	9 (33.3)
11. มีการคลุมโคนต้น โดยใช้วัสดุที่หาได้ในท้องถิ่น เช่น ฟางข้าว เศษวัชพืช เปลือกถั่ว คลุมห่างจากโคนต้นกาแฟประมาณ 10 ซม.	6 (75.0)	2 (25.0)	8 (57.1)	6 (42.9)	10 (30.3)	23 (69.7)	61 (69.3)	27 (30.7)	16 (59.3)	11 (40.7)
12. ทำการการตัดแต่งกิ่งแบบต้นเดี่ยวที่เหมาะสมคือแบบทรงกระบอก เมื่ออายุ 4 ปี หรือเมื่อต้นกาแฟมีความสูงเกิน 180 ซม.	6 (75.0)	2 (25.0)	3 (21.4)	11 (78.6)	11 (33.3)	22 (66.7)	29 (33.0)	59 (67.0)	5 (18.5)	22 (81.5)

ตารางที่ 44 วิธีปฏิบัติในการปลูกและการผลิตกาแฟกาแฟอราบิก้า (ต่อ)

วิธีปฏิบัติ	ศูนย์ฯ/สถานี									
	11.แม่แพะ (n = 8)		12.วัดจันทร์ (n = 14)		13.แม่ลาน้อย (n = 33)		14.ห้วยน้ำขุ่น (n = 88)		15.ห้วยโป่ง (n = 27)	
	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
13.ช่วงเวลาการตัดแต่งกิ่งและจัดทรงปลูกต้นกาแฟควรทำหลังจากสิ้นสุดฤดูการเก็บเกี่ยวผลกาแฟ คือ ประมาณเดือนมีนาคม	5 (62.5)	3 (37.5)	1 (7.1)	13 (92.9)	10 (30.3)	23 (69.7)	29 (33.0)	59 (67.0)	5 (18.5)	22 (81.5)
14. มีการกำจัดวัชพืช ปีละ 2-5 ครั้ง	1 (12.5)	7 (87.5)	3 (21.4)	11 (78.6)	2 (6.1)	31 (93.9)	11 (12.5)	77 (87.5)	0 (0.0)	27 (100.0)
15. ท่านเก็บเกี่ยวผลกาแฟที่สุกเต็มที่ มีสีแดงหรือสีเหลือง และเก็บเกี่ยวประมาณ 4 ครั้งในแต่ละต้น	0 (0.0)	8 (100.0)	3 (21.4)	11 (78.6)	8 (24.2)	25 (75.8)	5 (5.7)	83 (94.3)	3 (11.1)	24 (88.9)
16 ท่านเก็บกาแฟกะลาไว้ในสถานที่ที่แห้งสนิท มีอากาศถ่ายเทได้ดี	8 (100.0)	0 (0.0)	12 (85.7)	2 (14.3)	5 (15.2)	28 (84.8)	53 (60.2)	35 (39.8)	3 (11.1)	24 (88.9)
17. การเก็บกาแฟกะลาท่านมีการตรวจสอบความชื้นก่อนเก็บใส่กระสอบปุ๋ย	8 (100.0)	0 (0.0)	12 (85.7)	2 (14.3)	10 (30.3)	23 (69.7)	62 (29.5)	70.5 (26)	4 (14.8)	23 (85.2)
ค่าเฉลี่ยรวม	**0.55 (ปฏิบัติ)**		**0.67 (ปฏิบัติ)**		**0.78 (ปฏิบัติ)**		**0.71 (ปฏิบัติ)**		**0.66 (ปฏิบัติ)**	

1) การได้รับข่าวสารเกี่ยวกับการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าในรอบ 1 ปีที่ผ่านมา

ตารางที่ 45 การได้รับข่าวสารเกี่ยวกับการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าในรอบ 1 ปีที่ผ่านมา

N = 333

การได้รับข่าวสาร	ศูนย์ฯ/สถานี											
	1.อ่างขาง (n = 11) เฉลี่ย (ครั้ง/เดือน)		2.แกน้อย (n = 2) เฉลี่ย (ครั้ง/เดือน)		3.หนองหอย (n = 1) เฉลี่ย (ครั้ง/เดือน)		4. ม่อนเงาะ (n = 19) เฉลี่ย (ครั้ง/เดือน)		5.ป่าเมี่ยง (n = 47) เฉลี่ย (ครั้ง/เดือน)		6.ตีนตก (n = 31) เฉลี่ย (ครั้ง/เดือน)	
	การผลิต	การตลาด	การผลิต	การตลาด	การผลิต	การตลาด	การผลิต	การตลาด	การผลิต	การตลาด	การผลิต	การตลาด
1. วิทยุ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1
2. โทรทัศน์	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
3. สื่อออนไลน์/อินเตอร์เน็ต	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4. วารสาร เอกสารเผยแพร่ต่างๆ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
5. หนังสือพิมพ์	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6. โปสเตอร์/แผ่นพับ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
7.ญาติพี่น้อง	5	1	1	1	0	0	5	7	3	2	1	1
8.เพื่อนบ้านที่มีการปลูกกาแฟ	10	7	3	2	0	0	10	15	2	1	1	1
9.ผู้รวบรวมผลผลิตกาแฟ (พ่อค้าคนกลาง)	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1
10.บุคลากร/เจ้าหน้าที่ของโครงการหลวง	1	1	1	1	1	1	1	1	8	6	1	1
รวม	**20**	**13**	**6**	**5**	**1**	**1**	**17**	**24**	**14**	**11**	**8**	**8**

ตารางที่ 45 การได้รับข่าวสารเกี่ยวกับการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าในรอบ 1 ปีที่ผ่านมา (ต่อ)

N = 333

การได้รับข่าวสาร	ศูนย์ฯ/สถานี											
	7.ปางอุ๋ง (n = 11) เฉลี่ย (ครั้ง/เดือน)		8.อินทนนท์ (n = 26) เฉลี่ย (ครั้ง/เดือน)		9.ห้วยส้มป่อย (n = 9) เฉลี่ย (ครั้ง/เดือน)		10.ขุนวาง(n = 6) เฉลี่ย (ครั้ง/เดือน)		11.แม่แพะ (n = 8) เฉลี่ย (ครั้ง/เดือน)		12.วัดจันทร์ (n = 14) เฉลี่ย (ครั้ง/เดือน)	
	การผลิต	การตลาด	การผลิต	การตลาด	การผลิต	การตลาด	การผลิต	การตลาด	การผลิต	การตลาด	การผลิต	การตลาด
1. วิทยุ	0	0	1.1	1.1	1	1	0	1	0	0	1	1
2. โทรทัศน์	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1
3. สื่อออนไลน์/อินเตอร์เน็ต	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0
4. วารสาร เอกสารเผยแพร่ต่างๆ	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0
5. หนังสือพิมพ์	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0
6. โปสเตอร์/แผ่นพับ	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0
7.ญาติพี่น้อง	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0
8.เพื่อนบ้านที่มีการปลูกกาแฟ	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
9.ผู้รวบรวมผลผลิตกาแฟ (พ่อค้าคนกลาง)	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1
10.บุคลากร/เจ้าหน้าที่ของโครงการหลวง	1.3	1.6	1	1	1	1	1.5	1	1	1	1	1
รวม	**4.3**	**4.6**	**7.1**	**7.1**	**10**	**10**	**5.5**	**6**	**6**	**5**	**5**	**5**

ตารางที่ 45 การได้รับข่าวสารเกี่ยวกับการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าในรอบ 1 ปีที่ผ่านมา (ต่อ)

N = 333

การได้รับข่าวสาร เฉลี่ย(ครั้ง/เดือน)	ศูนย์ฯ/สถานี					
	13.แม่ลาน้อย (n = 33) เฉลี่ย (ครั้ง/เดือน)		14.ห้วยน้ำขุ่น (n = 88) เฉลี่ย (ครั้ง/เดือน)		15.ห้วยโป่ง (n = 27) เฉลี่ย (ครั้ง/เดือน)	
	การผลิต	การตลาด	การผลิต	การตลาด	การผลิต	การตลาด
1. วิทยุ	1	1	1	1	1	1
2. โทรทัศน์	1	1	1	1	1	1
3. สื่อออนไลน์/อินเตอร์เน็ต	1	1	1	1	1	1
4. วารสาร เอกสารเผยแพร่ต่างๆ	1	1	1	1	1	1
5. หนังสือพิมพ์	1	1	1	0	0	0
6. โปสเตอร์/แผ่นพับ	1	1	0	0	1	1
7.ญาติพี่น้อง	1	1	1	1	1	1
8.เพื่อนบ้านที่มีการปลูกกาแฟ	1	1	1	1	1	1
9.ผู้รวบรวมผลผลิตกาแฟ (พ่อค้าคนกลาง)	1	1	1	1	1	1
10.บุคลากร/เจ้าหน้าที่ของโครงการหลวง	1	1	1	1	1	1
รวม	**10**	**10**	**9**	**8**	**9**	**9**

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

2) การฝึกอบรม/สัมมนา/ดูงานเกี่ยวกับการปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้าในรอบ 1 ปีที่ผ่านมา

ตารางที่ 46 การฝึกอบรม/สัมมนา/ดูงานเกี่ยวกับการปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้า

N = 333

ศูนย์ฯ/สถานี	การฝึกอบรม/สัมมนา/ดูงาน											
	การฝึกอบรม				สัมมนา				ดูงาน			
	ไม่เคย		เคย		ไม่เคย		เคย		ไม่เคย		เคย	
	จน	ร้อยละ	จน	ร้อยละ	จน	ร้อยละ	จน	ร้อยละ	จน	ร้อยละ	จน	ร้อยละ
1.อ่างขาง (n = 11)	2	18.2	9	81.8	11	100.0	0	0.0	7	63.6	4	36.4
2.แกน้อย (n = 2)	2	100.0	0	0.0	2	100.0	0	0.0	2	100.0	0	0.0
3.หนองหอย (n = 1)	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
4.ม่อนเงาะ (n = 19)	1	5.26	18	94.74	2	10.53	17	89.47	1	5.26	18	94.74
5.ป่าเมี่ยง (n = 47)	19	40.4	28	59.6	47	100.0	0	0.0	38	80.9	9	19.1
6.ตีนตก (n = 31)	10	30.3	23	69.7	29	87.9	4	12.1	24	72.7	9	27.3
7.ปางอุ๋ง (n = 11)	6	54.5	5	45.5	11	100.0	0	0.0	8	72.7	3	27.3
8.อินทนนท์ (n = 26)	18	66.7	9	33.3	26	96.3	1	3.7	24	88.9	3	11.1
9.ห้วยส้มป่อย (n = 9)	4	44.4	5	55.6	9	100.0	0	0.0	8	88.9	1	11.1
10.ขุนวาง (n = 6)	6	100.0	0	0.0	6	100.0	0	0.0	6	100.0	0	0.0
11.แม่แพะ (n = 8)	6	75.0	2	25.0	8	100.0	0	0.0	7	87.5	1	12.5
12.วัดจันทร์ (n = 14)	6	42.9	8	57.1	14	100.0	0	0.0	14	100.0	0	0.0
13..แม่ลาน้อย (n = 33)	11	33.3	22	66.7	32	97.0	1	3.0	29	87.9	4	12.1
14.ห้วยน้ำขุ่น (n = 88)	45	51.1	43	48.9	86	97.7	2	2.3	71	80.7	17	19.3
15.ห้วยโป่ง (n = 27)	9	33.3	18	66.7	24	88.9	3	11.1	16	59.3	11	40.7
รวม	**146**	**43.8**	**190**	**57.0**	**307**	**92.1**	**28**	**8.4**	**255**	**67.5**	**80**	**24.0**

3) องค์ความรู้ วิชาการ เทคโนโลยีการผลิตและการแปรรูปกาแฟอราบิก้า

ตารางที่ 47 องค์ความรู้ วิชาการ เทคโนโลยีการผลิตและการแปรรูปกาแฟอราบิก้า

N = 333

ศูนย์ฯ/สถานี	องค์ความรู้ วิชาการ เทคโนโลยีการผลิตและการแปรรูปกาแฟอราบิก้า							
	การผลิต				การแปรรูป			
	ไม่มี		มี		ไม่มี		มี	
	จน	ร้อยละ	จน	ร้อยละ	จน	ร้อยละ	จน	ร้อยละ
1.อ่างขาง (n = 11)	9	81.8	2	18.2	11	100.0	0	0.0
2.แกน้อย (n = 2)	2	100.0	0	0.0	2	100.0	0	0.0
3.หนองหอย (n = 1)	0	0.0	1	100.0	0	0.0	1	100.0
4.ม่อนเงาะ (n = 19)	14	73.7	5	26.3	14	73.7	5	26.3
5.ป่าเมี่ยง (n = 47)	39	83.0	8	17.0	39	83.0	8	17.0
6.ตีนตก (n = 31)	15	45.5	18	54.5	25	75.8	8	24.2
7.ปางอุ๋ง (n = 11)	9	81.8	2	18.2	10	90.9	1	9.1
8.อินทนนท์ (n = 26)	23	85.2	4	14.8	22	81.5	5	18.5
9.ห้วยส้มป่อย (n = 9)	8	88.9	1	11.1	7	77.8	2	22.2
10.ขุนวาง (n = 6)	6	100.0	0	0.0	6	100.0	0	0.0
11.แม่แพะ (n = 8)	7	87.5	1	12.5	7	87.5	1	12.5
12.วัดจันทร์ (n = 14)	8	57.1	6	42.9	13	92.9	1	7.1
13..แม่ลาน้อย (n = 33)	20	60.6	13	39.4	24	72.7	9	27.3
14.ห้วยน้ำขุ่น (n = 88)	72	81.8	16	18.2	79	89.8	9	10.2
15.ห้วยโป่ง (n = 27)	14	51.9	13	48.1	21	77.8	6	22.2
รวม	**246**	**73.8**	**90**	**27.0**	**280**	**84.0**	**56**	**16.0**

4) การลงทุน และการร่วมลงทุนในการผลิตกาแฟอราบิก้า

ตารางที่ 48 การลงทุน และการร่วมลงทุนในการผลิตกาแฟอราบิก้า

N = 333

ศูนย์ฯ/สถานี	การลงทุน และการร่วมลงทุนในการผลิตกาแฟอราบิก้า				
	การลงทุน				มูลค่าการลงทุน เฉลี่ย (บาท)
	ไม่มี		มี		
	จน	ร้อยละ	จน	ร้อยละ	
1.อ่างขาง(n = 11)	9	81.8	2	18.2	318.18
2.แกน้อย (n = 2)	2	100.0	0	0.0	0
3.หนองหอย (n = 1)	1	100.0	0	0.0	0
4.ม่อนเงาะ(n = 19)	17	89.5	2	10.5	252.21
5.ป่าเมี่ยง(n = 47)	45	55.7	2	4.3	1636.36
6.ตีนตก(n = 31)	21	72.7	9	27.3	1936.36
7.ปางอุ๋ง(n = 11)	10	90.9	1	9.1	254.54
8.อินทนนท์(n = 26)	26	96.3	1	3.7	0
9.ห้วยส้มป่อย(n = 9)	9	100.0	0	0.0	0
10.ขุนวาง(n = 6)	6	100.0	0	0.0	0
11.แม่แพะ(n = 8)	7	87.5	1	12.5	0
12.วัดจันทร์(n = 14)	14	100.0	0	0.0	0
13..แม่ลาน้อย(n = 33)	30	90.9	3	9.1	1081.81
14.ห้วยน้ำขุ่น(n = 88)	84	95.5	4	4.5	289.77
15.ห้วยโป่ง(n = 27)	24	88.9	3	11.1	1711.11
รวม	305	91.6	28	8.4	7,480.34

1.2.2 ด้านการตลาดกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการหลวง ได้แก่ การจำหน่ายผลผลิตกาแฟ ความคิดเห็นต่อการผลิตและการตลาดกาแฟในปัจจุบัน ความพร้อมในการผลิตกาแฟที่มีคุณภาพสูง การแก้ไขปัญหากรณีที่ไม่สามารถจำหน่ายกาแฟที่ผลิตได้ จำนวนพ่อค้ากาแฟ หรือสถานที่ที่จะสามารถรับซื้อกาแฟที่เกษตรกรรู้จัก ความสามารถในการจัดหาตลาดรองรับผลผลิตกาแฟ และความรู้ ความสามารถในการแปรรูปกาแฟต่างๆ และการตลาด

1.2.2.1 การจำหน่ายผลผลิตกาแฟ

ในภาพรวมการจำหน่ายผลผลิตกาแฟ พบว่า เกษตรกรตัวอย่างที่จำหน่ายให้กับโครงการหลวงเท่านั้น คือ สถานีฯ อ่างขาง ศูนย์ฯ แกน้อย ศูนย์ฯ หนองหอย ศูนย์ฯ ม่อนเงาะ ศูนย์ฯ ปางอุ๋ง และศูนย์ฯ ขุนวาง ส่วนศูนย์ฯ/สถานีอื่นๆ มีการจำหน่ายให้กับตลาดกลางสินค้าเกษตร ตลาดนัด สหกรณ์ พ่อค้า และธุรกิจร้านกาแฟ (ตารางที่ 49)

1.2.2.2 ความคิดเห็นต่อการผลิตและการตลาดกาแฟในปัจจุบัน (ตารางที่ 50)

1.2.2.3 ความพร้อมในการผลิตกาแฟที่มีคุณภาพสูง

1.2.2.4 การแก้ไขปัญหากรณีที่ไม่สามารถจำหน่ายกาแฟที่ผลิตได้

1.2.2.5 จำนวนพ่อค้ากาแฟ หรือสถานที่ที่จะสามารถรับซื้อกาแฟที่เกษตรกรรู้จัก (ตารางที่ 51)

1.2.2.6 ความสามารถในการจัดหาตลาดรองรับผลผลิตกาแฟ (ตารางที่ 52)

1.2.2.7 ความรู้ ความสามารถในการแปรรูปกาแฟต่างๆ และการตลาด (ตารางที่ 53)

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

ตารางที่ 49 การจำหน่ายผลผลิตกาแฟ

N = 333

ศูนย์ฯ/ สถานี	แหล่งสินเชื่อ	ประเภทของผลผลิตกาแฟ															
		ผลกาแฟสด				กาแฟกะลา				สารกาแฟ				เมล็ดกาแฟคั่ว			
		ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ
1.อ่างขาง (n = 11)	โครงการหลวง	358.09	12.91	0.55	1.82	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ตลาดกลางสินค้าเกษตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ตลาดนัด เกษตรกรนำไปขายเอง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	สหกรณ์ กลุ่มเกษตรกรขายเอง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนในหมู่บ้าน)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนนอกหมู่บ้าน)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	การซื้อขายแบบพันธะสัญญา	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ธุรกิจร้านกาแฟ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	อื่นๆ (ระบุ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

ศูนย์ฯ/สถานี	แหล่งสินเชื่อ	ประเภทของผลผลิตกาแฟ															
		ผลกาแฟสด				กาแฟกะลา				สารกาแฟ				เมล็ดกาแฟคั่ว			
		ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ
2.แกน้อย (n = 2)	โครงการหลวง	275.0	14.5	0.05	0.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ตลาดกลางสินค้าเกษตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ตลาดนัด เกษตรกรนำไปขายเอง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	สหกรณ์ กลุ่มเกษตรกรขายเอง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนในหมู่บ้าน)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนนอกหมู่บ้าน)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	การซื้อขายแบบพันธะสัญญา	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ธุรกิจร้านกาแฟ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	อื่นๆ (ระบุ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

ตารางที่ 49 การจำหน่ายผลผลิตกาแฟ(ต่อ)

N = 333

ศูนย์ฯ/สถานี	แหล่งสินเชื่อ	ประเภทของผลผลิตกาแฟ															
		ผลกาแฟสด				กาแฟกะลา				สารกาแฟ				เมล็ดกาแฟคั่ว			
		ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ
3.หนองหอย (n = 1)	โครงการหลวง	-	-	-	-	52	90	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	ตลาดกลางสินค้าเกษตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ตลาดนัด	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	สหกรณ์ กลุ่มเกษตรกรขายเอง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนในหมู่บ้าน)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนนอกหมู่บ้าน)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	การซื้อขายแบบพันธะสัญญา	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ธุรกิจร้านกาแฟ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	อื่นๆ (ระบุ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

ศูนย์ฯ/สถานี	แหล่งสินเชื่อ	ประเภทของผลผลิตกาแฟ															
		ผลกาแฟสด				กาแฟกะลา				สารกาแฟ				เมล็ดกาแฟคั่ว			
		ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ
4.ม่อนเงาะ (n = 19)	โครงการหลวง	254.32	14.2	-	1.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ตลาดกลางสินค้าเกษตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ตลาดนัดเกษตรกรนำไปขายเอง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	สหกรณ์ กลุ่มเกษตรกรขายเอง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนในหมู่บ้าน)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนนอกหมู่บ้าน)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	การซื้อขายแบบพันธะสัญญา	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ธุรกิจร้านกาแฟ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	อื่นๆ (ระบุ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

ศูนย์ฯ/สถานี	แหล่งสินเชื่อ	ประเภทของผลผลิตกาแฟ															
		ผลกาแฟสด				กาแฟกะลา				สารกาแฟ				เมล็ดกาแฟคั่ว			
		ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ
5.ป่าเมี่ยง (n = 47)	โครงการหลวง	14.90	2.55	1	-	75.31	10.64	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	ตลาดกลางสินค้าเกษตร	14.89	2.55	1		32.77	4.25	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ตลาดนัดเกษตรกรนำไปขายเอง	-	-	-	-	32.77	4.25	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	สหกรณ์ กลุ่มเกษตรกรขายเอง	-	-	-	-	32.77	4.25	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนในหมู่บ้าน)	315.74	14.14	1	-	85.90	4.26	1	-	-	-	-	-	43.76	2.13	1	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนนอกหมู่บ้าน)	19.14	1	1	-	32.77	4.25	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	การซื้อขายแบบพันธะสัญญา	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ธุรกิจร้านกาแฟ	10.63	1	1	0	63.83	2.23	1	-	21.27	3.83	1	-	6.38	8.51	1	-
	อื่นๆ (ระบุ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

ศูนย์ฯ/สถานี	แหล่งสินเชื่อ	ประเภทของผลผลิตกาแฟ															
		ผลกาแฟสด				กาแฟกะลา				สารกาแฟ				เมล็ดกาแฟคั่ว			
		ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ
6.ตีนตก (n = 31)	โครงการหลวง	893.93	3.60	1	-	585.42	74.54	1	1	15.15	3.03	1	-	-	-	-	-
	ตลาดกลางสินค้าเกษตร	169.69	1.03	1	-	-	-	-	-	30.30	3.63	1	-	-	-	-	-
	ตลาดนัดเกษตรกรนำไปขายเอง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	สหกรณ์ กลุ่มเกษตรกรขายเอง	4.54	1	1	-	1	3.63	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนในหมู่บ้าน)	1,003.03	4.51	1	-	1	3.33	1	-	3.63	3.18	1	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนนอกหมู่บ้าน)	2,260.63	94.00	1	-	16.36	9.09	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	การซื้อขายแบบพันธะสัญญา	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ธุรกิจร้านกาแฟ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	อื่นๆ (ระบุ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

ศูนย์ฯ/สถานี	แหล่งสินเชื่อ	ประเภทของผลผลิตกาแฟ															
		ผลกาแฟสด				กาแฟกะลา				สารกาแฟ				เมล็ดกาแฟคั่ว			
		ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ
7.ปางอุ๋ง (n = 11)	โครงการหลวง	627.27	11.72	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ตลาดกลางสินค้าเกษตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ตลาดนัดเกษตรกรนำไปขายเอง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	สหกรณ์ กลุ่มเกษตรกรขายเอง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนในหมู่บ้าน)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนนอกหมู่บ้าน)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	การซื้อขายแบบพันธะสัญญา	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ธุรกิจร้านกาแฟ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	อื่นๆ (ระบุ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

ศูนย์ฯ/สถานี	แหล่งสินเชื่อ	ประเภทของผลผลิตกาแฟ															
		ผลกาแฟสด				กาแฟกะลา				สารกาแฟ				เมล็ดกาแฟคั่ว			
		ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ
8.อินทนนท์ (n = 26)	โครงการหลวง	167.40	7.88	1	1	41.03	14.07	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ตลาดกลางสินค้าเกษตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ตลาดนัดเกษตรกรนำไปขายเอง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	สหกรณ์ กลุ่มเกษตรกรขายเอง	9.25	1	1	-	1.85	2.96	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนในหมู่บ้าน)	55.55	8.03	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนนอกหมู่บ้าน)	11.11	1.14	1	-	96.29	11.29	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	การซื้อขายแบบพันธะสัญญา	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ธุรกิจร้านกาแฟ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.85	5.55	1	-
	อื่นๆ (ระบุ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

ศูนย์ฯ/สถานี	แหล่งสินเชื่อ	ประเภทของผลผลิตกาแฟ															
		ผลกาแฟสด				กาแฟกะลา				สารกาแฟ				เมล็ดกาแฟคั่ว			
		ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ
9.ห้วยส้มป่อย (n = 9)	โครงการหลวง	627.77	12.33	1	1	55.55	8.88	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	ตลาดกลางสินค้าเกษตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ตลาดนัดเกษตรกรนำไปขายเอง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	สหกรณ์ กลุ่มเกษตรกรขายเอง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนในหมู่บ้าน)	50.00	5.33	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนนอกหมู่บ้าน)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8.33	44.44	1	-
	การซื้อขายแบบพันธะสัญญา	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ธุรกิจร้านกาแฟ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	อื่นๆ (ระบุ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

ศูนย์ฯ/สถานี	แหล่งสินเชื่อ	ประเภทของผลผลิตกาแฟ															
		ผลกาแฟสด				กาแฟกะลา				สารกาแฟ				เมล็ดกาแฟคั่ว			
		ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ
10.ขุนวาง (n = 6)	โครงการหลวง	14.66	1.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ตลาดกลางสินค้าเกษตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ตลาดนัดเกษตรกรนำไปขายเอง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	สหกรณ์ กลุ่มเกษตรกรขายเอง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนในหมู่บ้าน)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนนอกหมู่บ้าน)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	การซื้อขายแบบพันธะสัญญา	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ธุรกิจร้านกาแฟ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	อื่นๆ (ระบุ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

ศูนย์ฯ/สถานี	แหล่งสินเชื่อ	ประเภทของผลผลิตกาแฟ															
		ผลกาแฟสด				กาแฟกะลา				สารกาแฟ				เมล็ดกาแฟคั่ว			
		ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ
11.แม่แพะ (n = 8)	โครงการหลวง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ตลาดกลางสินค้าเกษตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ตลาดนัดเกษตรกรนำไปขายเอง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	สหกรณ์ กลุ่มเกษตรกรขายเอง	37.50	2.00	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนในหมู่บ้าน)	45.00	5.00	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนนอกหมู่บ้าน)	30.62	4.75	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	การซื้อขายแบบพันธะสัญญา	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ธุรกิจร้านกาแฟ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	อื่นๆ (ระบุ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

ตารางที่ 48 การจำหน่ายผลผลิตกาแฟ(ต่อ)

N = 333

ศูนย์ฯ/สถานี	แหล่งสินเชื่อ	ประเภทของผลผลิตกาแฟ															
		ผลกาแฟสด				กาแฟกะลา				สารกาแฟ				เมล็ดกาแฟคั่ว			
		ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ
12.วัดจันทร์ (n = 14)	โครงการหลวง	53.57	4.28	-	1	21.42	5.71	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	ตลาดกลางสินค้าเกษตร	107.14	12.85	1	-	-	-	-	-	107.14	10.71	1	-	1	28.57	1	-
	ตลาดนัดเกษตรกรนำไปขายเอง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	สหกรณ์ กลุ่มเกษตรกรขายเอง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนในหมู่บ้าน)	66.07	5.35	1	-	3.57	6.78	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนนอกหมู่บ้าน)	191.42	16.92	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	การซื้อขายแบบพันธะสัญญา	4.78	1.07	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ธุรกิจร้านกาแฟ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	อื่นๆ (ระบุ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

ศูนย์ฯ/สถานี	แหล่งสินเชื่อ	ประเภทของผลผลิตกาแฟ															
		ผลกาแฟสด				กาแฟกะลา				สารกาแฟ				เมล็ดกาแฟคั่ว			
		ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ
13..แม่ลาน้อย (n = 33)	โครงการหลวง	8.63	4.24	0	0	76.87	73.96	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	ตลาดกลางสินค้าเกษตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ตลาดนัดเกษตรกรนำไปขายเอง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ข-
	สหกรณ์ กลุ่มเกษตรกรขายเอง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนในหมู่บ้าน)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนนอกหมู่บ้าน)	6.06	1	1	0	5.45	2.87	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	การซื้อขายแบบพันธะสัญญา	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ธุรกิจร้านกาแฟ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	อื่นๆ (ระบุ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

ศูนย์ฯ/สถานี	แหล่งสินเชื่อ	ประเภทของผลผลิตกาแฟ															
		ผลกาแฟสด				กาแฟกะลา				สารกาแฟ				เมล็ดกาแฟคั่ว			
		ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ
14.ห้วยน้ำขุ่น (n = 88)	โครงการหลวง	71.02	5.27	1	1	193.40	21.02	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	ตลาดกลางสินค้าเกษตร	45.45	1.80	1	-	78.86	4.43	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ตลาดนัดเกษตรกรนำไปขายเอง	-	-	-	-	17.50	2.27	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	สหกรณ์ กลุ่มเกษตรกรขายเอง	-	-	-	-	17.50	2.27	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนในหมู่บ้าน)	251.02	10.37	1	-	57.27	6.81	1	-	-	-	-	-	3.40	1.13	1	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนนอกหมู่บ้าน)	18.75	1.454	1	-	72.27	9.43	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	การซื้อขายแบบพันธะสัญญา	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ธุรกิจร้านกาแฟ	5.68	1	1	-	355.90	15.36	1	0	11.36	2.04	1	-	3.40	4.54	1	-
	อื่นๆ (ระบุ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

ศูนย์ฯ/สถานี	แหล่งสินเชื่อ	ประเภทของผลผลิตกาแฟ															
		ผลกาแฟสด				กาแฟกะลา				สารกาแฟ				เมล็ดกาแฟคั่ว			
		ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ	ปริมาณ	ราคา	ขายสด	ขายเชื่อ
15.ห้วยโป่ง (n = 27)	โครงการหลวง	229.62	2.29	1	-	275.77	93.40	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	ตลาดกลางสินค้าเกษตร	-	-	-	-	35.18	8.77	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ตลาดนัดเกษตรกรนำไปขายเอง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	สหกรณ์ กลุ่มเกษตรกรขายเอง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนในหมู่บ้าน)	-	-	-	-	64.81	17.18	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	พ่อค้าทั่วไป (คนนอกหมู่บ้าน)	33.33	4.44	1	-	181.11	62.22	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	การซื้อขายแบบพันธะสัญญา	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ธุรกิจร้านกาแฟ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	อื่นๆ (ระบุ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

1) ความคิดเห็นต่อการผลิตและการตลาดกาแฟในปัจจุบัน

ในภาพรวมด้านความคิดเห็นต่อการผลิตและการตลาดกาแฟในปัจจุบันของเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างผู้ปลูกกาแฟอราบิก้า พบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างเห็นด้วยต่อการผลิตและการตลาดกาแฟในปัจจุบัน (ค่าเฉลี่ย 1.96) ซึ่งเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างของศูนย์ฯ หนองหอยมีความเห็นด้วยต่อการผลิตและการตลาดกาแฟในปัจจุบันมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 2.40) รองลงมา คือ เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างของศูนย์ฯ ห้วยน้ำขุ่นมีความเห็นด้วยต่อการผลิตและการตลาดกาแฟในปัจจุบันมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 2.38) และเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างของศูนย์ฯ ห้วยโป่งมีความเห็นด้วยต่อการผลิตและการตลาดกาแฟในปัจจุบันมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 2.34) (ตารางที่ 50)

ตารางที่ 52 ความคิดเห็นต่อการผลิตและการตลาดกาแฟในปัจจุบัน

N = 333

ความคิดเห็นต่อการผลิตและการตลาดกาแฟในปัจจุบัน	ศูนย์ฯ/สถานี							
	1.อ่างขาง (n = 11)	2.แกน้อย (n = 2)	3.หนองหอย (n = 1)	4.ม่อนเงาะ (n = 19)	5.ป่าเมี่ยง (n = 47)	6.ตีนตก (n = 31)	7.ปางอุ๋ง (n = 11)	8.อินทนนท์ (n = 26)
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย
1. การปลูกกาแฟในปัจจุบันมุ่งเน้นการเพิ่มพื้นที่ปลูกมากกว่าการจัดการด้านคุณภาพ	1.91	1.50	3.0	1.68	2.00	1.69	1.90	1.59
2. สถานการณ์การผลิตและการตลาดของกาแฟให้ความสนใจต่อราคาของผลผลิตมากกว่าคุณภาพ	2.18	2.00	3.0	1.63	1.60	1.75	2.09	1.88
3. หากแปลงกาแฟได้รับการรับรอง GAP จะทำให้มีโอกาสจำหน่ายผลผลิตกาแฟได้มากขึ้น (การตลาดดีขึ้น)	2.72	2.50	3.0	2.47	2.40	2.69	2.36	2.25
4. การผลิตกาแฟอราบิก้า ได้รับผลตอบแทนที่คุ้มค่า	1.91	2.50	2.0	2.47	2.30	2.57	1.72	2.18
5.การตลาดกาแฟอราบิก้าดีมีความหลากหลาย และมีช่องทางการจำหน่ายผลผลิตได้ง่าย	2.18	2.00	2.0	2.26	2.29	2.63	2.00	2.40

ความคิดเห็นต่อการผลิตและการตลาดกาแฟในปัจจุบัน	ศูนย์ฯ/สถานี							
	1.อ่างขาง (n = 11)	2.แกน้อย (n = 2)	3.หนองหอย (n = 1)	4.ม่อนเงาะ (n = 19)	5.ป่าเมี่ยง (n = 47)	6.ตีนตก (n = 31)	7.ปางอุ๋ง (n = 11)	8.อินทนนท์ (n = 26)
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย
6.เมื่อมีการค้าเสรี เกษตรกรกาแฟไทย จะมีโอกาสจำหน่ายผลผลิตกาแฟได้มากขึ้น	2.18	1.50	2.0	2.48	2.19	2.27	2.09	2.33
7. คุณภาพกาแฟอราบิก้าไทย สามารถแข่งขันกับประเทศอื่นๆ ได้	2.09	1.50	3.0	2.21	2.21	2.27	2.00	2.40
8.หน่วยงานภาครัฐมีความพร้อมในการสนับสนุน เกษตรกรผู้ปลูก และภาคเอกชน ในการพัฒนากิจกรรมเพื่อให้มีความเข้มแข็งในการผลิตและการตลาด	2.45	2.50	3.0	2.42	2.10	2.45	2.18	2.18
9. หากเกษตรกรมีการจัดการพื้นที่ปลูก และจัดการต้นกาแฟอย่างดีจะทำให้พื้นที่ปลูก และต้นกาแฟ สามารถให้ผลผลิตได้อย่างมีประสิทธิภาพ	2.45	2.00	3.0	2.41	2.34	2.48	2.36	2.33
10.การผลิตกาแฟของประเทศไทย ควรมุ่งเน้นตลาดกาแฟชนิดพิเศษ	2.36	2.00	3.0	2.00	2.06	2.36	2.00	2.18
ค่าเฉลี่ยรวม	**2.01**	**1.80**	**2.40**	**2.00**	**1.94**	**2.08**	**1.87**	**2.02**

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ยคะแนนความคิดเห็น

3 = เห็นด้วยอย่างมาก (2.34 – 3.40)

2 = เห็นด้วย (1.67 – 2.33)

1 = ไม่เห็นด้วย (1.00 – 1.66)

ตารางที่ 50 ความคิดเห็นต่อการผลิตและการตลาดกาแฟในปัจจุบัน (ต่อ)

N = 333

ความคิดเห็นต่อการผลิตและการตลาดกาแฟในปัจจุบัน	ศูนย์ฯ/สถานี							
	9.ห้วยส้มป่อย (n = 9)	10.ขุนวาง (n = 6)	11.แม่แพะ (n = 8)	12.วัดจันทร์ (n = 14)	13..แม่ลาน้อย (n = 33)	14.ห้วยน้ำขุ่น (n = 88)	15.ห้วยโป่ง (n = 27)	รวม (แปลความ)
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1. การปลูกกาแฟในปัจจุบันมุ่งเน้นการเพิ่มพื้นที่ปลูกมากกว่าการจัดการด้านคุณภาพ	1.44	2.00	1.87	1.78	1.87	2.85	1.70	2.12
2. สถานการณ์การผลิตและการตลาดของกาแฟให้ความสนใจต่อราคาของผลผลิตมากกว่าคุณภาพ	1.66	2.00	1.75	1.85	2.03	2.84	1.70	.98
3. หากแปลงกาแฟได้รับการรับรอง GAP จะทำให้มีโอกาสจำหน่ายผลผลิตกาแฟได้มากขึ้น (การตลาดดีขึ้น)	2.44	2.50	2.25	2.50	2.57	2.37	2.66	2.01
4. การผลิตกาแฟอราบิก้า ได้รับผลตอบแทนที่คุ้มค่า	2.00	2.66	2.00	2.50	2.12	2.27	2.51	2.00
5.การตลาดกาแฟอราบิก้าดีมีความหลากหลาย และมีช่องทางการจำหน่ายผลผลิตได้ง่าย	2.33	2.00	1.62	2.42	2.03	2.34	2.40	1.78
6.เมื่อมีการค้าเสรี เกษตรกรกาแฟไทย จะมีโอกาสจำหน่ายผลผลิตกาแฟได้มากขึ้น	2.11	2.33	1.87	2.21	2.18	2.17	2.40	1.95
7. คุณภาพกาแฟอราบิก้าไทย สามารถแข่งขันกับประเทศอื่นๆ ได้	2.22	2.50	1.50	1.92	2.21	2.27	2.62	2.87
8.หน่วยงานภาครัฐมีความพร้อมในการสนับสนุน เกษตรกรผู้ปลูก และภาคเอกชน ในการพัฒนากิจกรรมเพื่อให้มีความเข้มแข็งในการผลิตและการตลาด	2.11	2.50	1.87	1.92	2.48	2.15	2.40	2.11

ความคิดเห็นต่อการผลิตและการตลาดกาแฟในปัจจุบัน	ศูนย์ฯ/สถานี							
	9.ห้วยส้มป่อย (n = 9)	10.ขุนวาง (n = 6)	11.แม่แพะ (n = 8)	12.วัดจันทร์ (n = 14)	13..แม่ลาน้อย (n = 33)	14.ห้วยน้ำขุ่น (n = 88)	15.ห้วยโป่ง (n = 27)	รวม (แปลความ)
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
9. หากเกษตรกรมีการจัดการพื้นที่ปลูก และจัดการต้นกาแฟอย่างดีจะทำให้พื้นที่ปลูก และต้นกาแฟ สามารถให้ผลผลิตได้อย่างมีประสิทธิภาพ	2.33	2.50	2.00	2.35	2.33	2.34	2.66	1.85
10.การผลิตกาแฟของประเทศไทย ควรมุ่งเน้นตลาดกาแฟชนิดพิเศษ	2.00	2.16	1.87	2.00	2.21	2.17	2.33	1.92
ค่าเฉลี่ยรวม	**2.06**	**2.32**	**1.86**	**2.15**	**2.20**	**2.38**	**2.34**	**1.96**

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ยคะแนนความคิดเห็น

3 = เห็นด้วยอย่างมาก (2.34 – 3.40)

2 = เห็นด้วย (1.67 – 2.33)

1 = ไม่เห็นด้วย (1.00 – 1.66)

2) ความพร้อมในการผลิตกาแฟที่มีคุณภาพสูง

ในภาพรวมด้านความพร้อมในการผลิตกาแฟที่มีคุณภาพสูง ของเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างผู้ปลูกกาแฟอราบิก้า พบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างผู้ปลูกกาแฟอราบิก้ามีการเตรียมความพร้อมในการผลิตกาแฟที่มีคุณภาพสูงในการเตรียมความรู้ เช่น การฝึกอบรม การสัมมนา และการดูงานด้านการผลิตและการตลาดกาแฟ

3) การแก้ไขปัญหากรณีที่ไม่สามารถจำหน่ายกาแฟที่ผลิตได้

ในภาพรวมด้านการแก้ไขปัญหากรณีที่ไม่สามารถจำหน่ายกาแฟที่ผลิตได้ของเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างผู้ปลูกกาแฟอราบิก้า พบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างผู้ปลูกกาแฟอราบิก้ามีการจัดตั้งกลุ่มผู้ผลิตกาแฟในชุมชนเพื่อช่วยเหลือสมาชิกกลุ่มที่ไม่สามารถจำหน่ายได้ แต่ส่วนใหญ่พบว่าผลผลิตที่ได้ไม่เพียงพอ

4) จำนวนพ่อค้ากาแฟ หรือสถานที่ที่จะสามารถรับซื้อกาแฟที่เกษตรกรรู้จัก

ในภาพรวมด้านจำนวนพ่อค้ากาแฟ หรือสถานที่ที่จะสามารถรับซื้อกาแฟที่เกษตรกรรู้จักของเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างผู้ปลูกกาแฟอราบิก้า พบว่า ร้อยละ 52.8 มีจำนวนพ่อค้ากาแฟที่เกษตรกรรู้จัก 1-2 คน และร้อยละ 55.8 มีจำนวนพ่อค้ากาแฟที่ติดต่อซื้อขายกาแฟ จำนวน 1- 2 คน เช่นกัน

(ตารางที่ 51)

ตารางที่ 51 จำนวนพ่อค้ากาแฟ หรือสถานที่ที่จะสามารถรับซื้อกาแฟที่เกษตรกรรู้จัก

N = 333

ศูนย์ฯ/สถานี	จำนวนพ่อค้ากาแฟ หรือสถานที่ที่จะสามารถรับซื้อกาแฟที่เกษตรกรรู้จัก							
	จำนวนพ่อค้ากาแฟที่ท่านรู้จัก				จำนวนพ่อค้าที่ท่านติดต่อซื้อขายกาแฟ			
	ไม่รู้จัก	1-2 คน	มากกว่า 2	รวม	ไม่ติดต่อ	1-2 คน	มากกว่า 2	รวม
1.อ่างขาง(n = 11)	8 (63.7)	2 (18.2)	1 (9.1)	**100.00**	9 (81.8)	2 (18.2)	0 (0.0)	**100.00**
2.แกน้อย (n = 2)	1 (100.0)	1 (100.0)	0 (0.0)	**100.00**	1 (100.0)	1 (100.0)	0 (0.0)	**100.00**
3.หนองหอย (n = 1)	1 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	**100.00**	1 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	**100.00**
4.ม่อนเงาะ(n = 19)	0 (0.0)	19 (100.0)	0 (0.0)	**100.00**	0 (0.0)	19 (100.0)	0 (0.0)	**100.00**
5.ป่าเมี่ยง(n = 47)	9 (19.1)	24 (51.1)	14 (29.8)	**100.00**	10 (21.3)	30 (63.8)	7 (15.0)	**100.00**
6.ตีนตก(n = 31)	4 (12.1)	10 (30.3)	19 (57.6)	**100.00**	10 (30.3)	15 (45.5)	8 (24.3)	**100.00**
7.ปางอุ๋ง(n = 11)	3 (27.3)	3 (27.3)	5 (45.5)	**100.00**	5 (45.5)	4 (36.4)	2 (18.2)	**100.00**
8.อินทนนท์(n = 26)	1 (3.7)	10 (37.0)	16 (59.2)	**100.00**	5 (18.5)	15 (55.5)	7 (25.9)	**100.00**
9.ห้วยส้มป่อย(n = 9)	2 (22.2)	3 (33.3)	4 (44.4)	**100.00**	3 (33.3)	3 (44.4)	2 922.2)	**100.00**
10.ขุนวาง(n = 6)	3 (50.0)	2 (33.3)	1 (16.7)	**100.00**	3 (50.0)	3 (50.0)	0 (0.00)	**100.00**
11.แม่แพะ(n = 8)	0 (0.00)	4 (50.0)	4 (50.0)	**100.00**	0 (0.00)	6 (75.0)	2 (25.0)	**100.00**
12.วัดจันทร์(n = 14)	1 (7.10)	9 (64.3)	4 (28.4)	**100.00**	4 (28.6)	8 (57.1)	2 (14.2)	**100.00**
13..แม่ลาน้อย(n = 33)	16 (48.0)	13 (39.4)	4 (12.2)	**100.00**	22 (66.7)	10 (30.4)	1 (3.0)	**100.00**
14.ห้วยน้ำขุ่น(n = 88)	16 (18.2)	40 (45.4)	32 (36.3)	**100.00**	19 (21.6)	53 (60.3)	16 (18.1)	**100.00**
15.ห้วยโป่ง(n = 27)	0 (0.0)	9 (33.3)	18 (66.6)	**100.00**	2 (7.4)	17 (62.9)	8 (29.6)	**100.00**
รวม	92 (27.6)	176 (52.8)	65 (19.5)	**100.00**	94 (28.2)	186 (55.8)	53 (16.0)	**100.00**

หมายเหตุ : เกษตรกรส่วนใหญ่จำหน่ายผลผลิตให้กับโครงการหลวง (ไม่ค่อยได้ติดต่อกับพ่อค้ารายอื่นๆ)

5) ความสามารถในการจัดหาตลาดรองรับผลผลิตกาแฟของเกษตรกร

ในภาพรวมด้านจำความสามารถในการจัดหาตลาดรองรับผลผลิตกาแฟของเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างผู้ปลูกกาแฟอราบิก้า พบว่า ร้อยละ 56.4 มีตลาดรองรับผลผลิตที่พอเพียงกับผลผลิต (ตารางที่ 52)

ตารางที่ 52 ความสามารถในการจัดหาตลาดรองรับผลผลิตกาแฟของเกษตรกร

N = 333

ศูนย์ฯ/สถานี	ตลาดรองรับผลผลิต									
	ไม่เพียงพออย่างมาก		ไม่เพียงพอเล็กน้อย		พอเพียงกับผลผลิตดี		มากกว่าผลผลิตที่มีอยู่เล็กน้อย		มากกว่าผลผลิตที่มีอยู่อย่างมาก	
	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ	จน.	ร้อยละ
1.อ่างขาง(n = 11)	0	0.0	5	45.5	4	36.4	0	0.0	4	36.4
2.แกน้อย (n = 2)	0	0.0	0	0.0	1	50.0	0	0.0	1	50.0
3.หนองหอย (n = 1)	0	0.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0
4.ม่อนเงาะ(n = 19)	0	0.0	0	0.0	2	10.53	0	0.0	17	89.47
5.ป่าเมี่ยง(n = 47)	4	8.5	3	6.4	35	74.5	2	4.3	1	2.4
6.ตีนตก(n = 31)	3	9.1	4	12.1	19	57.6	5	15.2	2	6.1
7.ปางอุ๋ง(n = 11)	1	9.1	1	9.1	6	54.5	2	18.2	1	9.1
8.อินทนนท์(n = 26)	0	0.0	5	18.5	14	51.5	3	11.1	5	18.5
9.ห้วยส้มป่อย(n = 9)	1	11.1	4	44.4	3	33.3	1	11.1	0	00.0
10.ขุนวาง(n = 6)	0	0.0	0	0.0	4	66.7	0	0.0	1	16.7
11.แม่แพะ(n = 8)	1	12.5	1	12.5	3	37.5	2	25.0	1	12.5
12.วัดจันทร์(n = 14)	0	0.00	5	35.7	3	21.4	2	14.3	4	28.6
13..แม่ลาน้อย(n = 33)	4	12.1	4	12.1	18	54.5	4	12.1	3	9.1
14.ห้วยน้ำขุ่น(n = 88)	4	4.5	15	17.0	59	67.0	7	8.0	3	3.4
15.ห้วยโป่ง(n = 27)	2	7.4	2	7.4	16	59.3	4	14.8	3	11.1
รวม	**20**	**6.0**	**49**	**14.7**	**188**	**56.4**	**32**	**9.6**	**46**	**13.8**

6) ระดับความรู้ ความสามารถในการแปรรูปกาแฟต่างๆ และการตลาด

ในภาพรวมด้าน ระดับความรู้ ความสามารถในการแปรรูปกาแฟต่างๆ และการตลาดของเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างผู้ปลูกกาแฟอราบิก้า สามารสรุปได้ตามตารางที่ 55 ดังนี้

ซึ่งในรายละเอียดแต่ละศูนย์ฯ/สถานี พบว่า ศูนย์ฯ/สถานีที่มีระดับความรู้มาก ได้แก่ ศูนย์ฯ ม่อนเงาะ มีระดับความรู้มาก (ค่าเฉลี่ย 3.57) ศูนย์ฯ ป่าเมี่ยง มีระดับความรู้มาก (ค่าเฉลี่ย 4.13) ศูนย์ฯ ตีนตก มีระดับความรู้มาก (ค่าเฉลี่ย 4.20)

ศูนย์ฯ/สถานีที่มีระดับความรู้ปานกลาง ได้แก่สถานีฯ อ่างขางมีระดับความรู้ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.39) สถานีฯ อินทนนท์ มีระดับความรู้ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.25) ศูนย์ฯ หนองหอย มีระดับความรู้ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.00) ศูนย์ฯ ปางอุ๋ง มีระดับความรู้ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.23) ศูนย์ฯ ห้วยส้มป่อยมีระดับความรู้ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.00) ศูนย์ฯ ขุนวาง มีระดับความรู้ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.00) ศูนย์ฯ แม่ลาน้อยมีระดับความรู้ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 2.75) ศูนย์ฯ ห้วยน้ำขุ่นมีระดับความรู้ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.40) ศูนย์ฯ ห้วยโป่งมีระดับความรู้ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 2.35)

ศูนย์ฯ/สถานีที่มีระดับความรู้พอสมควร ได้แก่ ศูนย์ฯ แกน้อย มีระดับความรู้พอสมควร (ค่าเฉลี่ย 2.17) ศูนย์ฯ แม่แพะ มีระดับความรู้พอสมควร (ค่าเฉลี่ย 2.40) ศูนย์ฯ วัดจันทร์ มีระดับความรู้พอสมควร (ค่าเฉลี่ย 2.48)

Highland Research and Development Institute (Public Organization)

ตารางที่ 53 ระดับความรู้ ความสามารถในการแปรรูปกาแฟต่างๆ และการตลาด

N = 333

ความรู้ ความสามารถ	ระดับความรู้ ความสามารถในการแปรรูปกาแฟต่างๆ และการตลาด															
	1.อ่างขาง (n = 11)						2.แถน้อย (n = 2)					3.หนองหอย (n = 1)				
	ไม่มี	น้อย	พอสมควร	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด	ไม่มี	น้อย	พอสมควร	ปานกลาง	มาก	ไม่มี	น้อย	พอสมควร	ปานกลาง	มาก
การทำกาแฟกะลา	8 (72.7)	3 (27.2)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (50.0)	1 (50.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (100.0)
การทำสารกาแฟ	10 (90.9)	1 (9.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
การทำเมล็ดกาแฟคั่ว	7 (63.6)	3 (27.3)	1 (9.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
การทำกาแฟคั่วบด	6 (54.5)	4 (36.4)	1 (9.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
การแปรรูปกาแฟด้านอื่นๆ	9 (81.8)	2 (18.2)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
การรวบรวมกาแฟในท้องถิ่นเพื่อการนำไปจำหน่าย	7 (63.6)	3 (27.2)	1 (9.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (50.0)	1 (50.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
ค่าเฉลี่ยรวม	**3.39 (ระดับความรู้ปานกลาง)**						**2.17 (ระดับความรู้พอสมควร)**					**3.00 (ระดับความรู้ปานกลาง)**				

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ยคะแนนระดับความรู้

5 = ความรู้มากที่สุด (4.20 – 5.00) 4 = ความรู้มาก (3.40 – 4.19) 3 = ความรู้ปานกลาง (2.60 – 3.39)

2 = ความรู้พอสมควร (1.80 – 2.59) 1 = ความรู้บ้างเล็กน้อย (1.00 – 1.79)

ตารางที่ 53 ระดับความรู้ ความสามารถในการแปรรูปกาแฟต่างๆ และการตลาด (ต่อ)

N = 333

ความรู้ ความสามารถ	ระดับความรู้ ความสามารถในการแปรรูปกาแฟต่างๆ และการตลาด															
	4.ม่อนเงาะ (n = 19)						5.ป่าเมี่ยง (n = 47)					6.ตีนตก (n = 31)				
	ไม่มี	น้อย	พอสมควร	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด	ไม่มี	น้อย	พอสมควร	ปานกลาง	มาก	ไม่มี	น้อย	พอสมควร	ปานกลาง	มาก
การทำกาแฟกะลา	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (10.5)	0 (0.0)	17 (89.47)	0 (0.0)	22 (46.8)	7 (14.9)	6 (12.8)	5 (10.6)	7 (14.9)	1 (3.0)	7 (21.2)	6 (18.2)	8 (24.2)	11 (33.3)
การทำสารกาแฟ	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	43 (91.5)	3 (6.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (2.1)	17 (51.5)	6 (18.2)	3 (9.1)	4 (12.1)	3 (9.1)
การทำเมล็ดกาแฟคั่ว	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	43 (91.5)	3 (6.4)	0 (0.0)	1 (2.1)	0 (0.0)	21 (63.6)	6 (18.2)	3 (9.1)	2 (6.1)	1 (3.0)
การทำกาแฟคั่วบด	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	44 (93.6)	3 (6.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	22 (66.7)	6 (18.2)	2 (6.1)	2 (6.1)	1 (3.0)
การแปรรูปกาแฟด้านอื่นๆ	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	43 (91.5)	4 (8.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	26 (78.8)	4 (12.1)	1 (3.0)	1 (3.0)	1 (3.0)
การรวบรวมกาแฟในท้องถิ่นเพื่อการนำไปจำหน่าย	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	38 (80.9)	5 (10.6)	2 (4.3)	1 (2.1)	1 (2.1)	12 (36.4)	12 (36.4)	4 (12.1)	1 (3.0)	4 (12.1)
ค่าเฉลี่ยรวม	**3.57 (ระดับความรู้มาก)**						**4.13 (ระดับความรู้มาก)**					**4.20 (ระดับความรู้มาก)**				

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ยคะแนนระดับความรู้

5 = ความรู้มากที่สุด (4.20 – 5.00) 4 = ความรู้มาก (3.40 – 4.19) 3 = ความรู้ปานกลาง (2.60 – 3.39)

2 = ความรู้พอสมควร (1.80 – 2.59) 1 = ความรู้บ้างเล็กน้อย (1.00 – 1.79)

ตารางที่ 53 ระดับความรู้ ความสามารถในการแปรรูปกาแฟต่างๆ และการตลาด (ต่อ)

N = 333

ความรู้ ความสามารถ	ระดับความรู้ ความสามารถในการแปรรูปกาแฟต่างๆ และการตลาด															
	7.ปางอุ๋ง (n = 11)						8.อินทนนท์ (n = 26)					9.ห้วยส้มป่อย (n = 9)				
	ไม่มี	น้อย	พอสมควร	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด	ไม่มี	น้อย	พอสมควร	ปานกลาง	มาก	ไม่มี	น้อย	พอสมควร	ปานกลาง	มาก
การทำกาแฟกะลา	6 (63.6)	0 (0.0)	0 (0.0)	3 (27.3)	1 (9.1)	0 (0.0)	14 (51.9)	2 (6.14)	3 (11.1)	7 (25.9)	1 (3.7)	4 (44.4)	0 (0.0)	1 (11.1)	3 (33.3)	1 (11.1)
การทำสารกาแฟ	10 (90.9)	1 (9.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	16 (59.3)	5 (17.15)	3 (11.1)	2 (7.4)	1 (3.7)	7 (77.8)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (1.11)	1 (1.11)
การทำเมล็ดกาแฟคั่ว	10 (90.9)	1 (9.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	15 (55.6)	5 (17.15)	3 (11.1)	1 (3.7)	3 (11.1)	6 (66.7)	0 (0.00)	1 (11.1)	1 (11.1)	1 (11.1)
การทำกาแฟคั่วบด	10 (90.9)	1 (9.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	17 (63.0)	3 (11.1)	2 (7.4)	3 (11.1)	2 (7.4)	6 (66.7)	0 (0.00)	1 (11.1)	1 (11.1)	1 (11.1)
การแปรรูปกาแฟด้านอื่นๆ	10 (90.9)	1 (9.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	24 (88.9)	2 (7.4)	1 (3.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	8 (88.9)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (11.1)
การรวบรวมกาแฟในท้องถิ่นเพื่อการนำไปจำหน่าย	8 (72.7)	3 (27.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	17 (63.0)	2 (7.4)	3 (11.1)	3 (11.1)	2 (7.4)	6 (66.7)	0 (0.00)	1 (11.1)	1 (11.1)	1 (11.1)
ค่าเฉลี่ยรวม	**3.23 (ระดับความรู้ปานกลาง)**						**3.25 (ระดับความรู้ปานกลาง)**					**3.00 (ระดับความรู้ปานกลาง)**				

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ยคะแนนระดับความรู้

5 = ความรู้มากที่สุด (4.20 – 5.00) 4 = ความรู้มาก (3.40 – 4.19) 3 = ความรู้ปานกลาง (2.60 – 3.39)

2 = ความรู้พอสมควร (1.80 – 2.59) 1 = ความรู้บ้างเล็กน้อย (1.00 – 1.79)

ตารางที่ 53 ระดับความรู้ ความสามารถในการแปรรูปกาแฟต่างๆ และการตลาด (ต่อ)

N = 333

ความรู้ ความสามารถ	ระดับความรู้ ความสามารถในการแปรรูปกาแฟต่างๆ และการตลาด															
	10.ขุนวาง (n = 6)						11.แม่แพะ (n = 8)					12.วัดจันทร์ (n = 14)				
	ไม่มี	น้อย	พอสมควร	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด	ไม่มี	น้อย	พอสมควร	ปานกลาง	มาก	ไม่มี	น้อย	พอสมควร	ปานกลาง	มาก
การทำกาแฟกะลา	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	6 (100.0)	0 (0.00)	0 (0.00)	4 (50.0)	0 (0.00)	1 (12.5)	0 (0.00)	3 (37.5)	10 (71.4)	1 (7.1)	1 (7.1)	2 (14.3)	0 (0.00)
การทำสารกาแฟ	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	6 (100.0)	0 (0.00)	0 (0.00)	6 (75.0)	0 (0.00)	1 (12.5)	1 (12.5)	0 (0.00)	11 (78.6)	0 (0.00)	1 (7.1)	2 (14.3)	0 (0.00)
การทำเมล็ดกาแฟคั่ว	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	6 (100.0)	0 (0.00)	0 (0.00)	7 (87.5)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (12.5)	0 (0.00)	12 (85.7)	0 (0.00)	0 (0.00)	2 (14.3)	0 (0.00)
การทำกาแฟคั่วบด	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	6 (100.0)	0 (0.00)	0 (0.00)	7 (87.5)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (12.5)	0 (0.00)	12 (85.7)	0 (0.00)	0 (0.00)	2 (14.3)	0 (0.00)
การแปรรูปกาแฟด้านอื่นๆ	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	6 (100.0)	0 (0.00)	0 (0.00)	8 (100.0)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	14 (100.0)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)
การรวบรวมกาแฟในท้องถิ่นเพื่อการนำไปจำหน่าย	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	6 (100.0)	0 (0.00)	0 (0.00)	5 (62.5)	0 (0.00)	2 (25.0)	1 (12.5)	0 (0.00)	11 (78.6)	0 (0.00)	1 (7.1)	1 (7.1)	1 (7.1)
ค่าเฉลี่ยรวม	**3.00 (ระดับความรู้ปานกลาง)**						**2.55 (ระดับความรู้พอสมควร)**					**2.48 (ระดับความรู้พอสมควร)**				

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ยคะแนนระดับความรู้

5 = ความรู้มากที่สุด (4.20 – 5.00) 4 = ความรู้มาก (3.40 – 4.19) 3 = ความรู้ปานกลาง (2.60 – 3.39)

2 = ความรู้พอสมควร (1.80 – 2.59) 1 = ความรู้บ้างเล็กน้อย (1.00 – 1.79)

ตารางที่ 53 ระดับความรู้ ความสามารถในการแปรรูปกาแฟต่างๆ และการตลาด (ต่อ)

N = 333

ความรู้ ความสามารถ	ระดับความรู้ ความสามารถในการแปรรูปกาแฟต่างๆ และการตลาด															
	13..แม่ลาน้อย (n = 33)						14.ห้วยน้ำขุ่น (n = 88)					15.ห้วยโป่ง (n = 27)				
	ไม่มี	น้อย	พอสมควร	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด	ไม่มี	น้อย	พอสมควร	ปานกลาง	มาก	ไม่มี	น้อย	พอสมควร	ปานกลาง	มาก
การทำกาแฟกะลา	6 (18.2)	4 (12.1)	2 (6.1)	8 (24.2)	6 (18.2)	7 (21.2)	33 (37.5)	13 (14.8)	9 (10.2)	18 (20.5)	15 917.0)	1 (3.7)	3 (11.1)	3 (11.1)	12 (44.4)	8 (29.6)
การทำสารกาแฟ	26 (78.8)	0 (0.00)	2 (6.1)	4 (12.1)	0 (0.00)	1 (3.0)	80 (90.9)	7 (8.0)	0 (0.00)	1 (11.1)	0 (0.00)	11 (40.7)	3 (11.1)	3 (11.1)	4 (14.8)	4 914.8)
การทำเมล็ดกาแฟคั่ว	30 (90.0)	1 (3.0)	1 (3.0)	1 (3.0)	0 (0.00)	0 (0.00)	80 (90.9)	7 (8.0)	0 (0.00)	1 1(1.1)	0 (0.00)	21 (77.8)	1 (3.7)	3 (11.1)	2 (7.4)	0 (0.00)
การทำกาแฟคั่วบด	30 (90.9)	0 (0.00)	2 (6.1)	1 (3.0)	0 (0.00)	0 (0.00)	82 (93.2)	6 (6.8)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	20 (74.1)	2 (7.4)	3 (11.1)	1 (3.7)	1 (3.7)
การแปรรูปกาแฟด้านอื่นๆ	31 (93.9)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (3.0)	1 (3.0)	0 (0.00)	71 (80.7)	8 (9.1)	5 (5.7)	2 (2.3)	2 (2.3)	25 (92.6)	2 (7.4)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)
การรวบรวมกาแฟในท้องถิ่นเพื่อการนำไปจำหน่าย	25 (75.8)	1 (3.0)	1 (3.0)	4 (12.1)	2 (6.1)	0 (0.00)	83 (94.3)	4 (4.5)	0 (0.00)	1 (11.1)	0 (0.00)	14 (51.9)	5 (18.5)	1 (3.7)	4 (14.8)	3 (11.1)
ค่าเฉลี่ยรวม	**2.75 (ระดับความรู้ปานกลาง)**						**3.40 (ระดับความรู้ปานกลาง)**					**3.37 (ระดับความรู้ปานกลาง)**				

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ยคะแนนระดับความรู้

5 = ความรู้มากที่สุด (4.20 – 5.00) 4 = ความรู้มาก (3.40 – 4.19) 3 = ความรู้ปานกลาง (2.60 – 3.39)

2 = ความรู้พอสมควร (1.80 – 2.59) 1 = ความรู้บ้างเล็กน้อย (1.00 – 1.79)

ตอนที่ 2 ปัญหาและอุปสรรคตลอดจนข้อเสนอแนะในการผลิต และการตลาดกาแฟอราบิก้า

1) สถานีวิจัยเกษตรหลวงอ่างขาง

ปัญหาและการแก้ไข ได้แก่ 1) มอดเข้าทำลายผลผลิต ควรปล่อยตามธรรมชาติ หรือใช้ยาฉีดพ่นตามคำแนะนำของโครงการหลวง 2) การเก็บผลผลิตไม่ทันเวลาจากฝนตกไม่ตามฤดู

2) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแกน้อย

ปัญหาและการแก้ไข ได้แก่ 1) ใบกาแฟจะร่วงทั้งต้นในช่วงฤดูร้อน แมลงเข้าทำลายราก ควรปลูกแซมหรือปลูกต้นใหม่ 2) เมล็ดลีบ ทำให้คุณภาพต่ำใบกาแฟที่ร่วง ควรคัดเมล็ดที่ไม่ได้คุณภาพทิ้ง หรือทำปุ๋ยหมัก

3) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงหนองหอย

ปัญหาและการแก้ไข ได้แก่ มอดเข้าทำลายผลผลิต ควรปล่อยตามธรรมชาติ หรือใช้ยาฉีดพ่นตามคำแนะนำของโครงการหลวง

4) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงม่อนเงาะ

ปัญหาและการแก้ไข ได้แก่ 1) แรงงานเก็บเกี่ยวไม่เพียงพอ ควรรวมกลุ่มช่วยเหลือกัน 2) การระบาดของโรคและแมลง ดังนั้นโครงการหลวงจัดอบรม เรื่องการกำจัดศัตรูพืช

5) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงป่าเมี่ยง

ปัญหาและการแก้ไข ได้แก่ 1) ค่าจ้างแรงงานสูง ควรรวมกลุ่มช่วยเหลือกัน 2) พื้นที่ที่ตากกาแฟกะลาไม่เพียงพอ ควรจัดหาพื้นที่ตากให้เกษตรกร เช่น ลานวัด 3) ราคาไม่แน่นอน ควรมีการประกันราคาจากโครงการหลวง

6) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงดีนตก

ปัญหาและการแก้ไข ได้แก่ 1) ราคาต่ำ ควรมีการประกันราคาและการสนับสนุนจากโครงการหลวง 2) มอดเข้าทำลายผลผลิต โครงการหลวงแนะนำให้นำผลผลิตแห้งเผาทิ้ง

7) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงปางอุ๋ง

ปัญหาและการแก้ไข ได้แก่ 1) โรคใบเหลือง และแมลงกัดต้น ควรพ่นสารเคมี ตัดแต่งกิ่งใหม่ 2) ไม่มีความรู้ด้านการแปรรูป ช่องทางการตลาดยังไม่หลากหลาย ต้องการส่งเสริมความรู้ในการแปรรูป

8) สถานีวิจัยเกษตรหลวงอินทนนท์

ปัญหาและการแก้ไข ได้แก่ การทำกาแฟกะลา บางครั้งเมล็ดกาแฟตก เนื่องจากผลมีขนาดไม่เท่ากัน ต้องปรับเครื่องสีกะลาตามขนาดผลกาแฟ

9) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยส้มป่อย

ปัญหาและการแก้ไข ได้แก่ กาแฟที่มีอายุมากกว่า 5 ปี ที่ไม่ได้ตัดแต่งขนาดต้นจะมีความสูง ทำให้การเก็บเกี่ยวค่อนข้างยาก เกษตรกรต้องการให้ส่งเสริมความรู้ด้านการตัดแต่งกิ่ง

10) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงขุนวาง

ปัญหาและการแก้ไข ได้แก่ การระบาดของมอด และโรคราดำ ควรตัดกิ่ง และต้นทิ้ง เพื่อให้แตกกิ่งใหม่ และราคาในการจำหน่ายยังเปลี่ยนแปลงสูง-ต่ำ ควรมีการทำสัญญาในการซื้อ - ขายผลผลิต เพื่อสร้างความมั่นใจให้เกษตรกร

11) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่แพะ

ปัญหาและการแก้ไข ได้แก่ แหล่งน้ำไม่พอในการใช้แปรรูป เจ้าหน้าที่โครงการหลวงควรสำรวจพื้นที่แหล่งน้ำ

12) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงวัดจันทร์

ปัญหาและการแก้ไข ได้แก่ ราคาในการจำหน่ายต่ำ ควรหาช่องทางในการจำหน่ายหลากหลายมากขึ้น

13) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ลาน้อย

ปัญหาและการแก้ไข ได้แก่ เมล็ดลีบ ทำให้คุณภาพต่ำ ควรคัดเมล็ดที่ไม่ได้คุณภาพทิ้ง หรือทำปุ๋ยหมัก และข้อมูลความรู้และการนำเทคโนโลยีมาใช้ยังน้อย เกษตรกรต้องการให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้การสนับสนุนมากขึ้น

14) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยน้ำขุ่น

ปัญหาและการแก้ไข ได้แก่ พื้นที่การผลิตจำนวนมาก ทำให้การเก็บเกี่ยวไม่ทัน ต้องจ้างแรงงานภายนอก

15) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่ง

ปัญหาและการแก้ไข ได้แก่ แมลงศัตรูพืชระบาด เช่น มอด เพลี้ย ซึ่งมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ได้ให้การอบรมความรู้ด้านการกำจัดโรคและแมลง เป็นการแก้ไขเบื้องต้น

ตอนที่ 3 การประเมินศักยภาพของพื้นที่ในส่วนที่วัดได้จากเกษตรกร

ตอนที่ 3 นี้ เป็นการวิเคราะห์ศักยภาพด้านการผลิตกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการหลวง (ในมุมมองของเกษตรกร)โดยใช้ข้อมูลจากข้อมูลทุติยภูมิ และ ข้อมูลปฐมภูมิเพื่อแสดงให้เห็นถึงศักยภาพการผลิตกาแฟอราบิก้าโดยกระบวนการของ Likert Scale แบ่งเป็น 5 ระดับ โดยกำหนดช่วงค่ามัชฌิมาเลขคณิต และกำหนดเกณฑ์ของศักยภาพไว้ดังนี้

คะแนน	ช่วงค่าเฉลี่ย		ระดับของศักยภาพการผลิต
5	4.21 – 5.00	หมายถึง	มีศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด
4	3.41– 4.20	หมายถึง	มีศักยภาพการผลิตมาก
3	2.61 – 3.40	หมายถึง	มีศักยภาพการผลิตปานกลาง
2	1.81 – 2.60	หมายถึง	มีศักยภาพการผลิตต่ำ/น้อย
1	1.00 – 1.80	หมายถึง	มีศักยภาพการผลิตต่ำที่สุด/น้อยที่สุด

1. สถานีวิจัยเกษตรหลวงอ่างขาง

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.09) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.44) ด้านพันธุ์กาแฟ ด้านการจัดการปลูก ด้านการตลาด และด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) (ตารางที่ 54)

ตารางที่ 54 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรสถานีวิจัยเกษตรหลวงอ่างขาง

N = 11

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของพื้นที่เกษตรกร	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง						
- ระดับความสูง		/				- ความสูง 1,400 เมตร
- % ความลาดชัน		/				-ความลาดชัน 15-45 %
1.2 ภูมิอากาศ		/				-16.9 – 32 องศาเซลเซียส
1.3 ลักษณะดิน		/				-ดินร่วนเหนี่ยวถึงดินเหนียว
1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน		/				- โครงสร้างของดินดี มีสภาพค่อนข้างเป็นดินกรด
1.5 ปริมาณน้ำฝน	/					- 2,076.6 มม.ต่อปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ		/				- แหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่ น้ำเผอะ - แหล่งน้ำที่ก่อสร้างถังเก็บน้ำ ประปาภูเขา

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของพื้นที่เกษตรกร	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1.7 เส้นทางการคมนาคม	/					-คมนาคมดีสามารถใช้รถยนต์ได้ทุกประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ			/			-ขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้ยากเพราะเป็นพื้นที่ป่าสงวน
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**4.44**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า		/				- พันธุ์กาแฟอราบิก้า: สายพันธุ์คาติมอร์ (Catimor) -แหล่งที่มาจากโครงการหลวง
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก		/				-ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมากและต้านทานต่อโรคราสนิมดีมาก
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม		/				-กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่		/				-มีการรับรองพันธุ์
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAPหรือไม่		/				-เกษตรกรบางรายมีการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)		/				-มีความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ
3.2 ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่		/				-ความรู้ด้านวิชาการมาก
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
4. ด้านการตลาด		/				-การจำหน่ายผลผลิตให้โครงการหลวง
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
5. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า		/				-การส่งเสริมในเกณฑ์ปานกลางและมีการสนับสนุนและการแก้ไขปัญหาด้านการตลาดในระดับปานกลาง
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
ค่าเฉลี่ยรวม	**4.09**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

2. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแก่น้อย

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.49) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) ด้านพันธุ์กาแฟมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.60) ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์มีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.56) ด้านการตลาดและด้านการจัดการปลูกมีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.00) (ตารางที่ 55)

ตารางที่ 55 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแก่น้อย

N = 2

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของพื้นที่เกษตรกร	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง						
- ระดับความสูง		/				- ความสูง 750 เมตร
- % ความลาดชัน		/				-ความลาดชัน28 %
1.2 ภูมิอากาศ		/				-18 – 26องศาเซลเซียส
1.3 ลักษณะดิน			/			-ดินร่วนเหนียวปนร่วน
1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน			/			- โครงสร้างของดิน มีสภาพค่อนข้างเป็นดินเหนียว
1.5 ปริมาณน้ำฝน		/				- 1,156 มิลลิเมตรต่อปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ		/				- แหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่ น้ำแม่แตง น้ำแม่แกน - แหล่งน้ำที่ก่อสร้างอ่างเก็บน้ำและฝาย
1.8 เส้นทางการคมนาคม			/			-คมนาคมดี สามารถใช้รถยนต์ได้ทุกประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ			/			-ขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้ยากเพราะเป็นพื้นที่ป่าสงวน
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**3.56**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า		/				- พันธุ์กาแฟอราบิก้า: สายพันธุ์คาติมอร์ (Catimor) -แหล่งที่มาจากโครงการหลวง
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก		/				-ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมาก และต้านทานต่อโรคราสนิมดีมาก
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม		/				-กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของพื้นที่เกษตรกร	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่			/			-มีการรับรองพันธุ์
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAPหรือไม่			/			-เกษตรกรบางรายมีการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**3.60**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)			/			-ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟพอสมควร
3.2 ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่			/			-ความรู้ด้านวิชาการปานกลาง
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**3.00**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
4. ด้านการตลาด			/			-การจำหน่ายผลผลิตให้โครงการหลวง
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**3.00**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
5. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า		/				-การส่งเสริมในเกณฑ์มากและมีการสนับสนุนและการแก้ไขปัญหาด้านการตลาดในระดับมาก
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
ค่าเฉลี่ยรวม	**3.49**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

3. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงหนองหอย

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.68) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์ ด้านการตลาด และด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) ด้านพันธุ์กาแฟมีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.40) และด้านการจัดการปลูกมีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.00) (ตารางที่ 56)

ตารางที่ 56 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรศูนย์พัฒนาโครงการหลวงหนองหอย

N = 1

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของพื้นที่เกษตรกร	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง - ระดับความสูง - % ความลาดชัน 1.2 ภูมิอากาศ 1.3 ลักษณะดิน 1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน 1.5 ปริมาณน้ำฝน		 / / / / / /				 - ความสูง 900-1300 เมตร -ความลาดชัน 20% -อุณหภูมิ 21.5องศาเซลเซียส -ดินมีความอุดมสมบูรณ์ปานกลาง -ดินเป็นกรดเล็กน้อยถึงปานกลาง(PhH5.0-6.5) - 1,416.8 มิลลิเมตรต่อปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ		/				- แหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่ ห้วยหนองหอย ห้วยไคร้ - แหล่งน้ำที่ก่อสร้าง ฝายกักเก็บน้ำขนาดเล็ก
1.7 เส้นทางการคมนาคม		/				-คมนาคมดี สามารถใช้รถยนต์ได้ทุกประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ		/				-สามารถขยายพื้นที่ปลูกได้ปานกลาง
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า		/				- พันธุ์กาแฟอราบิก้า: สายพันธุ์คาติมอร์ (Catimor) -แหล่งที่มาจากโครงการหลวง
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก		/				-ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมาก และต้านทานต่อโรคราสนิมดีมาก
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม				/		-กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของพื้นที่เกษตรกร	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่			/			-มีการรับรองพันธุ์
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAPหรือไม่		/				-เกษตรกรบางรายมีการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**3.40**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)			/			-ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟพอสมควร
3.2 ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่			/			-ความรู้ด้านวิชาการปานกลาง
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**3.00**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
4. ด้านการตลาด		/				-การจำหน่ายผลผลิตให้โครงการหลวง
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
5. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า		/				-การส่งเสริมในเกณฑ์มากและมีการสนับสนุนและการแก้ไขปัญหาด้านการตลาดในระดับมาก
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
ค่าเฉลี่ยรวม	**3.68**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

4. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงม่อนเงาะ

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.67) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านการตลาด และด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์ศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.78) ด้านพันธุ์กาแฟมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.60) และด้านการจัดการปลูกมีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.00) (ตารางที่ 57)

ตารางที่ 57 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรศูนย์พัฒนาโครงการหลวงม่อนเงาะ

N = 19

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของพื้นที่เกษตรกร	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง						
- ระดับความสูง		/				- ความสูง 700-1,200 เมตร
- % ความลาดชัน		/				-ความลาดชัน25-30%
1.2 ภูมิอากาศ	/					-24องศาเซลเซียส
1.3 ลักษณะดิน			/			-ดินร่วนเหนียวปนทราย
1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน			/			- โครงสร้างของดิน มีสภาพค่อนข้างเป็นดินเหนียว
1.5 ปริมาณน้ำฝน		/				- 1,464 มิลลิเมตร/ปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ		/				- แหล่งน้ำธรรมชาติ เช่นห้วยแม่ตุม, ห้วยโปง, ห้วยแม่เปิง - แหล่งน้ำที่ก่อสร้างอ่างเก็บน้ำและประปาภูเขา
1.8 เส้นทางการคมนาคม		/				-คมนาคมดี สามารถใช้รถยนต์ได้ทุกประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ			/			-ขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้ยากเพราะเป็นพื้นที่ป่าสงวน
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**3.78**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า		/				**-** พันธุ์กาแฟอราบิก้า: สายพันธุ์คาติมอร์ (Catimor) -แหล่งที่มาจากโครงการหลวง
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก		/				-ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมากและต้านทานต่อโรคราสนิมดีมาก

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของพื้นที่เกษตรกร	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม		/				-กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่			/			-มีการรับรองพันธุ์
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAPหรือไม่			/			-เกษตรกรบางรายมีการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**3.60**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)			/			-ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟพอสมควร
3.2 ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่			/			-ความรู้ด้านวิชาการปานกลาง
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**3.00**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
4. ด้านการตลาด		/				-การจำหน่ายผลผลิตให้โครงการหลวง
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
5. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี		/				-การส่งเสริมในเกณฑ์มากและมีการสนับสนุนและการแก้ไขปัญหาด้านการตลาดในระดับมาก
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
ค่าเฉลี่ยรวม	**3.67**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

5. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงป่าเมี่ยง

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.27) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านการจัดการปลูกมีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 5.00) ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.33) ด้านการตลาด ด้านพันธุ์กาแฟและด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) (ตารางที่ 58)

ตารางที่ 58 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรศูนย์พัฒนาโครงการหลวงป่าเมี่ยง

N = 47

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง						- พื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้าทั้งหมด 2,100ไร่
- ระดับความสูง	/					- ความสูง 1,000-1,400 เมตรจากระดับน้ำทะเล
- % ความลาดชัน		/				- ความลาดชัน 30 %
1.2 ภูมิอากาศ		/				- อุณหภูมิเฉลี่ย 19 องศาเซลเซียส
1.3 ลักษณะดิน		/				- ดินมีความอุดมสมบูรณ์ดี
1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน	/					- ดินเป็นกรดเล็กน้อย pH 5.04
1.5 ปริมาณน้ำฝน	/					- 1,600 มิลลิเมตร/ปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ	/					- น้ำฝน - ประปาภูเขา
1.7 เส้นทางการคมนาคม		/				- คมนาคมดี สามารถใช้รถยนต์ได้ทุกประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ			/			- ขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้ปานกลางเพราะพื้นที่มีจำกัด
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**4.33**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า		/				- สายพันธุ์อราบิก้าที่ปลูก คาร์ติอมอร์ - แหล่งที่มาจากโครงการหลวง กรมวิชาการ และมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก		/				- ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมากและต้านทานต่อโรคราสนิมดีมาก
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม		/				- กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่		/				- มีการรับรองพันธุ์
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAPหรือไม่		/				-ได้รับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)	/					- ปริมาณกาแฟมีความสม่ำเสมอ
3.2 องค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่	/					- ความรู้ด้านวิชาการระดับมาก เช่น การตัดแต่งกิ่ง ควบคุมทรงต้น
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**5.00**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
4. ด้านการตลาด		/				- การจำหน่ายผลผลิตให้โครงการหลวง
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
5. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า		/				-การส่งเสริมในเกณฑ์มากและมีการสนับสนุนและการแก้ไขปัญหาด้านการตลาดในระดับมาก
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
ค่าเฉลี่ยรวม	**4.27**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**

6. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงตีนตก

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.74) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์มีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.12) ด้านการตลาด และด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) ด้านพันธุ์กาแฟมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.60) และด้านการจัดการปลูกมีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.00) (ตารางที่ 59)

ตารางที่ 59 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรศูนย์พัฒนาโครงการหลวงตีนตก

N = 31

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง - ระดับความสูง - % ความลาดชัน 1.2 ภูมิอากาศ 1.3 ลักษณะดิน 1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน 1.5 ปริมาณน้ำฝน		/ / / / /				- พื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้าทั้งหมด 1,380 ไร่ - ความสูง 750 เมตรจากระดับน้ำทะเล -ความลาดชัน 30 % - อุณหภูมิเฉลี่ย 20 องศาเซลเซียส - สภาพพื้นที่เป็นภูเขาลาดชัน - ดินระบายน้ำได้ดี และ pH ประมาณ 5.0-6.5 - 1,600 มิลลิเมตร/ต่อปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ	/					- น้ำฝน - แหล่งชลประทาน - ประปาภูเขา
1.7 เส้นทางการคมนาคม		/				- คมนาคมดี สามารถใช้รถยนต์ได้ทุกประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ		/				- สามารถขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**4.12**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า		/				- สายพันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ปลูก คือ คาร์ติมอร์และคาทุยร่า -แหล่งที่มาจากสถานีวิจัยโครงการหลวงแม่หลอกและมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก		/				-ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมากและต้านทานต่อโรค
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม		/				-กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นทีได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่				/		- ไม่ได้รับการรับรองพันธุ์
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAPหรือไม่		/				- ได้รับการรับรองคุณภาพจากกรมวิชาการเกษตร
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**3.60**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)			/			- มีความสม่ำเสมอของปริมาณกาแฟ
3.2 องค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่			/			-ความรู้ด้านวิชาการดีมาก เช่น การใส่ปุ๋ย การตัดแต่งกิ่ง
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ			**3.00**			**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
4. ด้านการตลาด		/				
ค่าเฉลี่ยด้าน			**4.00**			**มีศักยภาพการผลิตมาก**
5. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า		/				
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย			**4.00**			**มีศักยภาพการผลิตมาก**
ค่าเฉลี่ยรวม			**3.74**			**มีศักยภาพการผลิตมาก**

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Royal Project Research and Development Institute (Public Organization)

7. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงปางอุ๋ง

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.63) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านการตลาด และด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์มีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.75) ด้านพันธุ์กาแฟมีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.40) และด้านการจัดการปลูกมีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.00) (ตารางที่ 60)

ตารางที่ 60 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรศูนย์พัฒนาโครงการหลวงปางอุ๋ง

N = 11

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง - ระดับความสูง - % ความลาดชัน 1.2 ภูมิอากาศ 1.3 ลักษณะดิน 1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน 1.5 ปริมาณน้ำฝน		/ / /	/ /			- พื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้าทั้งหมด 336 ไร่ - ความสูง 1,100-1,500 เมตรจากระดับน้ำทะเล - ความลาดชัน 35 % - อุณหภูมิเฉลี่ย 20 องศาเซลเซียส - สภาพพื้นที่เป็นภูเขาลาดชัน - ดินระบายน้ำได้ดี และ pH ประมาณ 5.0-6.5 - 1,732 มิลลิเมตร/ต่อปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ		/				- น้ำฝน - ประปาภูเขา
1.7 เส้นทางการคมนาคม		/				- คมนาคมดี สามารถใช้รถยนต์ได้ทุกประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ		/				- สามารถขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**3.75**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า		/				- สายพันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ปลูก คือ คาร์ติมอร์ -แหล่งที่มาจากโครงการหลวง
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก		/				-ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมากและต้านทานต่อโรค
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม		/				-กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่				/		- ไม่ได้รับการรับรองพันธุ์
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAPหรือไม่			/			- ได้รับการรับรองคุณภาพจากกรมวิชาการเกษตร
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**3.40**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)			/			- ไม่มีความสม่ำเสมอของปริมาณกาแฟ
3.2 องค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่			/			-ความรู้ด้านวิชาการดี เช่น การใส่ปุ๋ย การตัดแต่งกิ่ง การดูแลต้นกาแฟ
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**3.00**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
4. ด้านการตลาด		/				
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
5. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า		/				
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
ค่าเฉลี่ยรวม	**3.63**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

8. สถานีวิจัยเกษตรหลวงอินทนนท์

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.92) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.50) ด้านการตลาด และด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) ด้านพันธุ์กาแฟมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.60) และด้านการจัดการปลูกมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.50) (ตารางที่ 61)

ตารางที่ 61 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรสถานีวิจัยเกษตรหลวงอินทนนท์

N = 26

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	**เกณฑ์การประเมิน ***					**ข้อสังเกต/หมายเหตุ**
	5	**4**	**3**	**2**	**1**	
1. ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง						- พื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้าทั้งหมด 777 ไร่
- ระดับความสูง		/				- ความสูง 800 – 1,500 เมตรจากระดับน้ำทะเล
- % ความลาดชัน		/				- ความลาดชัน 10-60 %
1.2 ภูมิอากาศ		/				- อุณหภูมิเฉลี่ย 20.7 องศาเซลเซียส
1.3 ลักษณะดิน		/				- สภาพพื้นที่เป็นอยู่บริเวณที่ราบและหุบเขา
1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน		/				- เป็นดินตะกอน และดินเหนียว ความอุดมสมบูรณ์ อยู่ในระดับดี – ปานกลาง
1.5 ปริมาณน้ำฝน			/			- 1,780 มิลลิเมตร/ต่อปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ		/				- น้ำฝน- ประปาภูเขา
1.7 เส้นทางการคมนาคม	/					- การคมนาคมดี สามารถใช้รถยนต์ได้ทุกประเภท - มีถนนภายในตำบล อำเภอ และถนนติดต่อระหว่างอำเภอและจังหวัด
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูก		/				- สามารถขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**4.50**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า			/			- สายพันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ปลูก คือ คาร์ติมอร์ -แหล่งที่มาจากโครงการหลวง
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก			/			- ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมากและต้านทานต่อโรค

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม		/				- กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่		/				- ได้มีการรับรองพันธุ์จากโครงการหลวง
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP หรือไม่		/				- ได้รับการรับรองคุณภาพจากโครงการหลวง
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**3.60**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)			/			- มีความสม่ำเสมอของปริมาณกาแฟ
3.2 ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่		/				- มีการนำความรู้มาใช้ในการเพิ่มผลผลิต/ไร่ คือ การตัดแต่งกิ่ง
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**3.50**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
4. ด้านการตลาด		/				
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
5. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี		/				
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
ค่าเฉลี่ยรวม	**3.92**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

9. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยส้มป่อย

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.10) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านพันธุ์กาแฟมีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.40) ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์มีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.12) ด้านการตลาด ด้านการจัดการปลูกและด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) (ตารางที่ 62)

ตารางที่ 62 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรศูนย์พัฒนาฯ ห้วยส้มป่อย

N = 9

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	**เกณฑ์การประเมิน ***					**ข้อสังเกต/หมายเหตุ**
	5	**4**	**3**	**2**	**1**	
1. ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง - ระดับความสูง - % ความลาดชัน		/ /				- พื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้าทั้งหมด 152 ไร่ - ความสูง 1,100 เมตรจากระดับน้ำทะเล - ความลาดชัน 40 %
1.2 ภูมิอากาศ		/				- อุณหภูมิเฉลี่ย 25 องศาเซลเซียส
1.3 ลักษณะดิน			/			- สภาพพื้นที่เป็นภูเขาลาดชัน
1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน			/			- ดินมีความอุดมสมบูรณ์ดี ร่วนซุย และเป็นกรดของดิน pH 6.0-6.5
1.5 ปริมาณน้ำฝน			/			- 1,500 มิลลิเมตร/ต่อปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ	/					- น้ำฝน แหล่งน้ำชลประทานและประปาภูเขา
1.7 เส้นทางการคมนาคม			/			- คมนาคมไม่ค่อยดี สามารถใช้รถยนต์ได้บางประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ		/				- สามารถขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**4.12**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า		/				- สายพันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ปลูก คือ คาร์ติมอร์ -แหล่งที่มาจากโครงการหลวง
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก		/				- ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมากและต้านทานต่อโรค
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม		/				- กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่	/					- มีการรับรองพันธุ์จากโครงการหลวง
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP หรือไม่	/					- ได้รับการรับรองคุณภาพจากโครงการหลวง
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**4.40**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)			/			- ไม่มีความสม่ำเสมอของปริมาณกาแฟ
3.2 องค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่	/					- ความรู้ด้านวิชาการมาก เช่น การตัดแต่งกิ่ง
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
4. ด้านการตลาด		/				
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
5. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า		/				-การส่งเสริมด้านการผลิตและการตลาดในเกณฑ์ที่ดี
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
ค่าเฉลี่ยรวม	**4.10**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

Highland Research and Development Institute Public Organization (Public)

10. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงขุนวาง

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.80) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์ ด้านพันธุ์กาแฟ ด้านการตลาด และด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) และด้านการจัดการปลูกมีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.00) (ตารางที่ 63)

ตารางที่ 63 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรศูนย์พัฒนาโครงการหลวงขุนวาง

N = 6

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1. ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง - ระดับความสูง - % ความลาดชัน 1.2 ภูมิอากาศ 1.3 ลักษณะดิน 1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน 1.5 ปริมาณน้ำฝน		/ / / / /	/ 			- พื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้าทั้งหมด 37.3 ไร่ - ความสูง 1,280 เมตรจากระดับน้ำทะเล - ความลาดชัน 8-16 % - อุณหภูมิเฉลี่ย 19.50 องศาเซลเซียส - สภาพพื้นที่เป็นที่ราบสูง - ดินมีความอุดมสมบูรณ์ดี ร่วนซุย และเป็นกรดของดิน pH 5.5-6.0 - 2,137.64 มิลลิเมตร/ต่อปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ			/			- น้ำฝน
1.7 เส้นทางการคมนาคม				/		- คมนาคมไม่ค่อยดี สามารถใช้รถยนต์ได้บางประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ		/				- สามารถขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า		/				- สายพันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ปลูก คือ คาร์ติมอร์ -แหล่งที่มาจากโครงการหลวง
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก		/				- ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมากและต้านทานต่อโรค
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม		/				- กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่		/				- มีการรับรองพันธุ์จากโครงการหลวง
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP หรือไม่		/				- ได้รับการรับรองคุณภาพจากโครงการหลวง
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)			/			- ไม่มีความสม่ำเสมอของปริมาณกาแฟ
3.2 องค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่			/			- ความรู้ด้านวิชาการปานกลาง เช่น การตัดแต่งกิ่ง บำรุงรักษา
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**3.00**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
4. ด้านการตลาด		/				
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
5. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า		/				
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
ค่าเฉลี่ยรวม	**3.80**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

11. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่แพะ

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.98) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์มีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.12) ด้านการตลาด ด้านการจัดการปลูกและด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) และด้านพันธุ์กาแฟมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.80) (ตารางที่ 64)

ตารางที่ 64 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่แพะ

N = 8

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1. ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง - ระดับความสูง - % ความลาดชัน 1.2 ภูมิอากาศ 1.3 ลักษณะดิน 1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน 1.5 ปริมาณน้ำฝน	/	/ / / /				- พื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้าทั้งหมด 1,048 ไร่ - ความสูง 900-1,200 เมตรจากระดับน้ำทะเล - ความลาดชัน % - อุณหภูมิเฉลี่ย 22.57 องศาเซลเซียส - สภาพพื้นที่เป็นที่ราบสูง - ดินมีความอุดมสมบูรณ์ดี ร่วนซุย และเป็นกรดของดิน pH 5.5-6.5 - 2,642 มิลลิเมตร/ต่อปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ		/				- น้ำฝน- ประปาภูเขา
1.7 เส้นทางการคมนาคม		/				- คมนาคมดี สามารถใช้รถยนต์ได้ทุกประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ		/				- สามารถขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**4.12**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า		/				- สายพันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ปลูก คือ คาร์ติมอร์ -แหล่งที่มาจากโครงการหลวง และ กรมป่าไม้
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก		/				- ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมากและต้านทานต่อโรค
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม		/				- กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่		/				- มีการรับรองพันธุ์จากโครงการหลวง
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP หรือไม่			/			- ไม่ได้รับการรับรองคุณภาพจากโครงการหลวง
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**3.80**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)		/				- ไม่มีความสม่ำเสมอของปริมาณกาแฟ
3.2 องค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่		/				- ความรู้ด้านวิชาการมาก เช่น การผลิต การปลูก
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
4. ด้านการตลาด		/				
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
5. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี		/				-มีการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟในระดับมาก
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
ค่าเฉลี่ยรวม	**3.98**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

Highland Research and Development Institute (Public Organization)

12. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงวัดจันทร์

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.40) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์ และด้านพันธุ์กาแฟมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) ด้านการตลาด ด้านการจัดการปลูกและด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.00) (ตารางที่ 65)

ตารางที่ 65 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรศูนย์พัฒนาโครงการหลวงวัดจันทร์

N = 14

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน * 5	4	3	2	1	ข้อสังเกต/หมายเหตุ
1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง						- พื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้าทั้งหมด 14.5 ไร่
- ระดับความสูง		/				- ความสูง 900-1200 เมตรจากระดับน้ำทะเล
- % ความลาดชัน			/			- ความลาดชัน50-60 %
1.2 ภูมิอากาศ			/			- 28-29 องศาเซลเซียส
1.3 ลักษณะดิน		/				- ดินมีความอุดมสมบูรณ์ดี ร่วนซุย
1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน		/				- เป็นกรดของดิน ph 5.0-6.5
1.5 ปริมาณน้ำฝน			/			- 700-800 มิลลิเมตร/ต่อปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ			/			- น้ำฝน- แหล่งน้ำชลประทาน
1.7 เส้นทางการคมนาคม		/				- คมนาคมดี สามารถใช้รถยนต์ได้ทุกประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ		/				- สามารถขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า		/				- พันธุ์กาแฟอราบิก้า - แหล่งที่มาจากโครงการหลวง
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก		/				- ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมากและต้านทานต่อโรค
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม		/				- กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่		/				- มีการรับรองพันธุ์จากโครงการหลวง

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP หรือไม่		/				- ได้รับการรับรองคุณภาพจากโครงการหลวง
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)			/			- ความสม่ำเสมอของปริมาณกาแฟ ไม่สม่ำเสมอ
3.2 องค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่			/			- ความรู้ด้านวิชาการปานกลาง เช่น การปลูก การดูแล การตัดแต่งกิ่ง
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**3.00**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
4. ด้านการตลาด			/			
ค่าเฉลี่ยด้านด้การตลาด	**3.00**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
5. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า			/			-มีการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟในระดับปานกลาง
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**3.00**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
ค่าเฉลี่ยรวม	**3.40**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

13. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ลาน้อย

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.04) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านพันธุ์กาแฟมีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.60) ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์มีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.12) ด้านการตลาด และด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) และด้านการจัดการปลูกมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.50) (ตารางที่ 66)

ตารางที่ 66 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ลาน้อย

N = 33

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1. ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง						- พื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้าทั้งหมด 1,000 ไร่
- ระดับความสูง	/					- ความสูง 1,000 เมตรจากระดับน้ำทะเล
- % ความลาดชัน		/				- ความลาดชัน 45 %
1.2 ภูมิอากาศ		/				- อุณหภูมิเฉลี่ย 20 องศาเซลเซียส
1.3 ลักษณะดิน		/				- สภาพพื้นที่เป็นภูเขาลาดชัน
1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน		/				- ดินมีความอุดมสมบูรณ์ดี ระบายน้ำดี ดินมีสีแดงหรือน้ำตาล
1.5 ปริมาณน้ำฝน		/				- 1,400 มิลลิเมตร/ต่อปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ		/				- น้ำฝน
1.7 เส้นทางการคมนาคม		/				- คมนาคมดี สามารถใช้รถยนต์ได้ทุกประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูก		/				- สามารถขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**4.12**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า		/				- สายพันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ปลูก คือ คาร์ติมอร์
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก	/					- ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมากและต้านทานต่อโรค
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม		/				- กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่	/					- มีการรับรองพันธุ์จากโครงการหลวง
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP หรือไม่	/					- ได้รับการรับรองคุณภาพจากโครงการหลวง
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**4.60**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)		/				- มีความสม่ำเสมอของปริมาณกาแฟระดับ
3.2 องค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่			/			- มีองค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่ ปานกลาง
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**3.50**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
4. ด้านการตลาด		/				
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
5. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า		/				
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
ค่าเฉลี่ยรวม	**4.04**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

Royal Project Foundation Research and Development Institute (Public Organization)

14. ศูนย์พัฒนา โครงการหลวงห้วยน้ำขุ่น

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.10) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.50) ด้านพันธุ์กาแฟ ด้านการตลาด ด้านการจัดการปลูกและด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) (ตารางที่ 67)

ตารางที่ 67 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรศูนย์พัฒนาฯ ห้วยน้ำขุ่น

N = 88

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1. ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง						- พื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้าทั้งหมด 1,000-1,200 ไร่
- ระดับความสูง		/				- ความสูง 1,015 เมตร
- % ความลาดชัน		/				- ความลาดชัน >35 %
1.2 ภูมิอากาศ		/				- อุณหภูมิเฉลี่ย 26 องศาเซลเซียส
1.3 ลักษณะดิน			/			- สภาพพื้นที่เป็นหุบเขาสลับซับซ้อน มีที่ราบระหว่างเขาเพียงเล็กน้อย
1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน		/				- ดินมีความอุดมสมบูรณ์ดี ร่วนซุย
1.5 ปริมาณน้ำฝน		/				- 1,870 มิลลิเมตร/ต่อปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ	/					- น้ำฝน- ประปาภูเขา
1.7 เส้นทางการคมนาคม		/				- คมนาคมดี สามารถใช้รถยนต์ได้ทุกประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ		/				- สามารถขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก			**4.50**			**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า		/				- สายพันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ปลูก คือ คาร์ติมอร์ - แหล่งที่มาจากโครงการหลวง
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก		/				- ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมากและต้านทานต่อโรค
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม		/				- กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่		/				- มีการรับรองพันธุ์จากโครงการหลวง
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP หรือไม่		/				- ได้รับการรับรองคุณภาพจากกรมวิชาการเกษตร
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)		/				- ความสม่ำเสมอของปริมาณกาแฟ
3.2 องค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่		/				- มีการนำความรู้มาใช้ในการเพิ่มผลผลิต/ไร่ คือ การจัดการตั้งแต่ในแปลงถึงการผลิตกาแฟเพื่อจำหน่าย
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
4. ด้านการตลาด		/				
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
5. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี		/				
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
ค่าเฉลี่ยรวม	**4.10**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

15. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่ง

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.77) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.37) ด้านการตลาด และด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) ด้านการจัดการปลูกมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.50) และด้านพันธุ์กาแฟมีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.00) (ตารางที่ 68)

ตารางที่ 68 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่ง

N = 27

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1. ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง						- พื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้าทั้งหมด 550 ไร่
- ระดับความสูง		/				- ความสูง 1,000 เมตรจากระดับน้ำทะเล
- % ความลาดชัน			/			- ความลาดชัน 45 %
1.2 ภูมิอากาศ		/				- อุณหภูมิเฉลี่ย 22.9 องศาเซลเซียส
1.3 ลักษณะดิน			/			- สภาพพื้นที่เป็นภูเขาลาดชัน
1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน		/				- ดินมีความอุดมสมบูรณ์ดี ร่วนซุย ระบายน้ำได้ดี และเป็นกรดของดิน pH 5.0-6.5
1.5 ปริมาณน้ำฝน		/				- 2,113 มิลลิเมตร/ต่อปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ		/				- น้ำฝน - ประปาภูเขา
1.7 เส้นทางการคมนาคม	/					- คมนาคมดี สามารถใช้รถยนต์ได้ทุกประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ		/				- สามารถขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**4.37**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า		/				- สายพันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ปลูก คือ คาร์ติมอร์ -แหล่งที่มาจากบ้านป่าเมี่ยง ปางบง ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงขุนวาง
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก			/			- ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมากและต้านทานต่อโรค

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม			/			- กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่				/		- ไม่ได้รับการรับรองพันธุ์
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP หรือไม่			/			- ได้รับการรับรองคุณภาพจากกรมวิชาการเกษตร
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**3.00**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)			/			- ไม่มีความสม่ำเสมอของปริมาณกาแฟ
3.2 องค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่		/				- ความรู้ด้านวิชาการดีมาก เช่น การอบรมการตัดแต่งกิ่ง การกำจัดมอดเจาะผล
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**3.50**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
4. ด้านการตลาด		/				- การจำหน่ายผลผลิตให้โครงการหลวง
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
5. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี		/				
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
ค่าเฉลี่ยรวม	**3.77**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

ตอนที่ 4 การจัดสนทนากลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ (Focus group)

การจัดสนทนากลุ่ม(Focus group)เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ ในการศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเก็บข้อมูลสภาพพื้นที่การปลูกและผลิตและทรัพยากรธรรมชาติ สภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ/โครงสร้างหรือกายภาพ ระบบการปลูกและการจัดการแปลงปลูก การลงทุนและการสนับสนุนการปลูก (ค่าใช้จ่าย / แหล่งเงินทุน) การจัดการผลผลิต และกระบวนการผลิต และการแปรรูปเมล็ดกาแฟ การตลาด/การจำหน่าย บุคคลที่เกี่ยวข้องกับการปลูกและการผลิต ความเห็นของเกษตรกรต่อนโยบายและการสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชน และการบริหาร-การจัดการกลุ่มกาแฟอราบิก้าและองค์กรโดยการจัดสนทนากลุ่ม (Focus group) และใช้เทคนิควิธีการประชุมกลุ่ม (Focus group technique) โดยมีแนวประเด็นคำถามการสนทนาดังปรากฏในรายละเอียดตามภาคผนวกที่ 2 (ประเด็นการจัดสนทนากลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ) กลุ่มเป้าหมายในการจัดสนทนากลุ่ม คือ ผู้นำเกษตรกรที่ปลูกกาแฟอราบิก้าบนพื้นที่สูง พื้นที่ละประมาณ 7-10 คน ยกเว้นพื้นที่ที่ทำการศึกษาที่มีจำนวนเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟน้อยกว่า 5-7 คนที่ทีมคณะวิจัยได้เชิญเข้าร่วมสนทนากลุ่มทุกคน

ผลที่ได้จากการดำเนินการจัดสนทนากลุ่มบนพื้นที่สูงในแต่ละพื้นที่ มีดังต่อไปนี้

1) สถานีวิจัยเกษตรหลวงอ่างขาง

1.สภาพพื้นที่การปลูก การผลิต และทรัพยากรธรรมชาติ

1.1 สภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ/โครงสร้างหรือกายภาพ

- ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง (ได้แก่ ระดับความสูง/%ความลาดชัน/ภูมิอากาศ)

ตั้งอยู่ที่บ้านคุ้มที่ 5 ตำบล แม่งอน อำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่ มีพิกัด E504901 N2201313 เมตรระวาง 4848 IV อยู่บนดอยอ่างขาง ซึ่งตั้งอยู่ประมาณเส้นรุ้งที่ 190 15'-190 57'เหนือและเส้นแวงที่ 990 01'-990 03' ตะวันออก เป็นพื้นที่อยู่ในเขตป่าสงวนแห่งชาติ มีพื้นที่รับผิดชอบ 27.00 ตร.กม. หรือ 16,500 ไร่ คลอบคลุม 6 หมู่บ้าน ได้แก่ บ้านหลวง,บ้านคุ้มและบ้านปางม้า หมู่ที่ 5 ต.แม่งอน, บ้านขอบด้ง, บ้านนอแลและบ้านป่าคา หมู่ที่ 11 ต.ม่อนปิ่น

บริเวณดอยอ่างขาง มีลักษณะเป็นแอ่งรูปรีคล้ายกระทะ ประกอบด้วยเขาหินปูน และเขาหินดานทอดยาวตามแนวเหนือใต้ขนานกัน และบรรจบกันทางทิศเหนือและทิศใต้ เกิดเป็นอ่างหรือกระทะขึ้น เทือกเขาหินปูนจะกั้นเขตแดนระหว่างประเทศไทยกับประเทศพม่า(เมียร์ม่าร์) จากหัวอ่างถึงท้ายอ่างยาวประมาณ 8 กม. และกว้างประมาณ 1-3 กม. ภายในอ่างมีพื้นที่ค่อนข้างราบตอนกลางมีหลุมยุบตัว (sink hole) ขนาดต่างๆกันกว้างตั้งแต่ 5-30 เมตร และลึก 4-20 เมตร และมีเขาหินปูนปรากฏให้เห็นเป็นลูกเล็กๆทั่วไป สภาพภูมิประเทศดังกล่าวเรียกว่าเป็นแบบ Karst topography โดยมีความลาดชันของพื้นที่ไหล่เขาสองด้านระหว่าง 15-45 เปอร์เซ็นต์ ยอดเขาที่สูงที่สุดของเทือกเขาอ่างขางสูงประมาณ 1,820 เมตร ส่วนพื้นที่ราบบริเวณที่ตั้งสถานีฯสูง 1,400 เมตร สภาพพื้นที่จะลาดจากเหนือลงใต้

จัดอยู่ในประเภท Temperate Rainy Climate คือมีอากาศอบอุ่นและแห้งแล้ง ในฤดูหนาวบางปีมีน้ำค้างแข็ง แต่มีสภาพภูมิอากาศโดยรวมหนาวเย็นตลอดปี โดยมีอุณหภูมิเฉลี่ย 16.9 องศาเซลเซียส อุณหภูมิสูงสุด 32.0 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิเฉลี่ยต่ำสุด -3.0 องศาเซลเซียส และมีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 2,076.6 มม.ต่อปี โดยมีการกระจายของฝนค่อนข้างสม่ำเสมอตลอดปี

- ลักษณะดิน (คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน/เอกสิทธิ์ในที่ดิน)

ดินบริเวณดอยอ่างข่างได้รับการเสนอให้จัดตั้งเป็นดินชุดใหม่ จำนวน 2 ชุด คือ ดินชุดบ้านหลวง (Ban Luang Series) ซึ่งพบอยู่ทางทิศตะวันออกเป็นส่วนใหญ่ มีเนื้อดินอยู่ระหว่างดินร่วนเหนียวถึงดินเหนียวและมีเปอร์เซ็นต์อินทรียวัตถุสูงมาก ซึ่งเดิมอยู่ในกลุ่มดินหลัก Reddish Brown Lateritic Soils และอีกชุดหนึ่งคือ ดินชุดอ่างขาง (Angkhang Series) ซึ่งพบอยู่ทางทิศตะวันตก (เขตติดต่อประเทศพม่า) มีเนื้อดินเป็นพวกดินเหนียวถึงดินเหนียวปนทรายแป้ง ซึ่งเกิดจากการผุสลายตัวอยู่กับที่ของหินดินดานและหินปูน และหินทรายแป้งปะปนอยู่ด้วยและเดิมจัดอยู่ในกลุ่มดินหลัก Red Brown Earths สภาพของดินบริเวณดอยอ่างขางโดยรวมมีโครงสร้างของดินดีและมีสภาพค่อนข้างเป็นดินกรด(pH 4.5-6.0)จัดเป็นดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ชนิดหนึ่ง

เผ่าจันฮ่อ มีพื้นที่ทำการเกษตรมากกว่า 10 ไร่ต่อครัวเรือน ส่วนเผ่ามูเซอดำและปะหล่องมีพื้นที่ทำการเกษตรระหว่าง 3 - 10 ไร่ต่อครัวเรือน โดยเป็นลักษณะการถือครองแบบสืบทอดมาจากบรรพบุรุษ และไม่มีเอกสารสิทธิ์

- ปริมาณน้ำฝน และ แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ

- แหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่ น้ำเผอะ
- แหล่งน้ำที่ก่อสร้างถังเก็บน้ำ ประปาภูเขา

- การคมนาคม/เส้นทาง-สภาพคมนาคมเข้า-ออก/ขนส่งผลผลิตกาแฟ

- การเดินทางสู่ดอยอ่างขาง สามารถเดินทางได้ 2 เส้นทาง

เส้นทางที่ 1 จากตัวเมืองเชียงใหม่ใช้เส้นทางหลวง หมายเลข 107 สายเชียงใหม่-ฝาง เลี้ยวซ้ายทางแยกตำบลเมืองงาย ตรงเข้าเส้นทางหลวงหมายเลข 1178 ผ่านบ้านอรุโณทัยไปยังศูนย์ฯ

เส้นทางที่ 2 จากตัวเมืองเชียงใหม่ใช้เส้นทางหลวง หมายเลข 107 สายเชียงใหม่-ฝางถึง กม. 137 แยกบ้านปางควาย เลี้ยวเข้าทางหลวงหมายเลข 1249 ตรงไปประมาณ 25 กิโลเมตร

หมายเหตุ ใช้รถยนต์ได้ทุกประเภท (ควรเช็คสภาพเครื่องยนต์ก่อนขึ้นภูเขา และผู้ขับขี่ควรมีประสบการณ์ เพราะเส้นทางมีความชันมาก) หรือใช้บริการรถยนต์รับจ้าง จุดจอด ณ ปากทางขึ้นดอยอ่างขาง

- ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ

- มีการขยายการผลิตและขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้ยาก เพราะราษฎรส่วนใหญ่ในพื้นที่ไม่มีเอกสารสิทธ์ในการถือครองที่ดิน ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ป่าสงวน

1.2 ระบบการปลูกและการจัดการแปลงปลูกกาแฟอราบิก้า

- ระบบการปลูก (กลางแจ้ง/ร่มเงาที่มีการจัดการ/ปลูกร่มเงาธรรมชาติ/ระบบอินทรีย์/ระบบGAP)

- ระบบการปลูกส่วนใหญ่เป็นระบบการปลูกร่มเงาธรรมชาติ

- พันธุ์กาแฟอราบิก้า และที่มา/การใช้ปุ๋ย

- แหล่งที่มาจากโครงการหลวง

- มีการใช้ปุ๋ยคอกร่วมกับการการใช้ปุ๋ยเคมีบำรุงต้นกาแฟซึ่งสูตรปุ๋ยที่ใช้ คือ 15-15-15

- แรงงานที่ใช้/จากไหน

- แรงงานที่ใช้เป็นแรงงานภายในครัวเรือน

- ปริมาณผลผลิตกาแฟ

- ปริมาณผลผลิต 50-200 กิโลกรัม

- การดูแล/โรค-แมลงศัตรูพืชที่พบ และวิธีการจัดการฯ

- โครงการหลวงให้ความรู้เกี่ยวกับการดูแลและกำจัดโรคและแมลงศัตรูพืช

2. การลงทุนและสนับสนุนการปลูก (ค่าใช้จ่าย/แหล่งเงินทุน)

- แหล่งทุนในการปลูก และการผลิตกาแฟฯ (ของเกษตรกรเอง หรือมีใคร/หน่วยงานใดที่ให้การสนับสนุนบ้าง/มูลค่าเท่าใด)

แหล่งทุนในการปลูกใช้ทุนของตนเอง

- มีการลงทุนหรือมีการร่วมลงทุนในการแปรรูปผลผลิตกาแฟฯ หรือไม่/อย่างไร/ด้านใดบ้าง

ไม่มีการร่วมลงทุนในการแปรรูปผลผลิตกาแฟฯ

3. การจัดการผลผลิต และกระบวนการผลิต และการแปรรูปเมล็ดกาแฟ (ความรู้ ความสามารถ ศักยภาพ ของเกษตรกรในกระบวนการผลิตและการแปรรูปกาแฟอราบิก้า)

- การเก็บเกี่ยว และหลังการเก็บเกี่ยว

เนื่องจากลูกกาแฟจะสุกไม่พร้อมกัน ดังนั้นการเก็บเกี่ยวกาแฟจึงนิยมใช้คนเก็บต้องวนเวียนอยู่ที่ต้นเดิมประมาณ 8-10 วัน แต่ละครั้งเก็บได้เฉพาะลูกที่สุกได้ที่เท่านั้น ทำให้วิธีนี้มีค่าใช้จ่ายสูง โดยเฉลี่ย 1 วันจะสามารถเก็บผลผลิตกาแฟได้100-200 ปอนด์ (1 ปอนด์ =0.45 กิโลกรัม / 45-90 กก.) ซึ่งคิดเป็นน้ำหนักเมล็ดที่ใช้จริงเพียง 20% หรือ 20-40 ปอนด์(9-18 กก.)เท่านั้น ผู้เก็บต้องใช้เวลา 6-10 วันในการเก็บผลกาแฟให้ได้ 1 กระสอบ

-กระบวนการผลิตผลกาแฟกะลา

- เริ่มสีกาแฟ (แบบสีเปียก) ก่อนที่จะนำกาแฟที่ได้จากการสีไปล้างเมือก ซึ่งกระบวนการล้างเมือกจะดำเนินไปอีก 6 ชั่วโมง และนำไปหมักน้ำอีก โดยใช้เวลาระหว่าง 14-16 ชั่วโมง และคัดเมล็ดลอยน้ำ และถึงจมทิ้งลอย ออกทิ้งจนหมดสิ้น

- การคัดเมล็ด เมื่อผ่านกระบวนการสีผลกาแฟเพื่อนำเปลือกผลกาแฟออกด้วยวิธีเปียก และผ่านการล้างเมือกและหมักน้ำตามขั้นตอน กาแฟกะลาที่ยังมีเปลือกชั้นในอยู่

- การตากกาแฟกะลา คือการทำให้กาแฟกะลามีความชื้นลดลง โดยการจากกาแฟกะลาให้ได้คุณภาพ จะต้องตากกับแดดแรงๆ ให้ได้อย่างน้อย 15 แดด และจะต้องเก็บในเวลากลางคืนทุกครั้งเพื่อหลักเลี่ยงความชื้นจากน้ำค้าง หรือฝนหลงฤดู มิฉะนั้นจะกลายเป็นกาแฟคุณภาพต่ำทันที

- กะลากาแฟที่ตากแห้งแล้วจะนำมาใส่กระสอบ

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้/ข่าวสาร/และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟ

การได้รับการถ่ายทอดความรู้/ข่าวสาร/และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟจากศูนย์โครงการหลวงแกน้อย โดยมีการถ่ายทอดให้ความรู้เกี่ยวกับ การผลิตกาแฟ การตัดแต่งกิ่ง การใส่ปุ๋ย การดูแลต้นกาแฟ และการเก็บเกี่ยวผลผลิตกาแฟ

- การใช้เทคโนโลยีการผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้เพื่อเพิ่มผลผลิต

ไม่มีการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการผลิตกาแฟอราบิก้าเพื่อเพิ่มผลผลิตกาแฟ

- การแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟฯหรือไม่ อย่างไร (ความสามารถในการทำกาแฟกะลา สารกาแฟ กาแฟคั่ว กาแฟบด กาแฟชงดื่ม หรือการแปรรูปกาแฟอื่นๆ)

มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เป็นกาแฟกะลาเพียงอย่างเดียว

- เทคโนโลยีการแปรรูปผลผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้ (ความพร้อมของเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการแปรรูปที่มีอยู่และที่สามารถจะจัดหาได้)

ไม่มีการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการแปรรูป เนื่องจากเกษตรกรส่งผลผลิตให้กับโครงการหลวงทั้งหมด

4. การตลาด/การจำหน่าย

- ราคาผลผลิตกาแฟฯ

มีราคาผลผลิตที่เหมาะสมไม่มีราคาที่ต่ำเกินไป ซึ่งราคาผลผลิตที่ได้ จะอยู่ที่ประมาณ 100-120 บาท/กก.

- การจำหน่ายผลผลิต/ จำหน่ายให้แก่ผู้รับซื้อ (ในพื้นที่ และ นอกพื้นที่)

มีการจำหน่ายผลผลิตให้โครงการหลวง โดยมีโครงการหลวงมารับซื้อผลผลิต ไม่มีการรวมกลุ่มกันเพื่อจำหน่ายผลผลิต

- ศักยภาพในการจัดหาตลาดและการจำหน่ายกาแฟอราบิก้าของเกษตรกร (เครือข่ายการตลาด และความสามารถในการสร้างเครือข่ายการตลาด)

- เกษตรกรไม่มีความสามารถในการจัดหาตลาดด้วยตนเอง แต่จะจำหน่ายให้กับโครงการหลวงเท่านั้น

5. บุคคล และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการปลูกและการผลิต

- โครงการหลวงสนับสนุนการปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้า

6. ความคิดเห็นของเกษตรกรต่อนโยบายและการสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชน

- นโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

นโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเป็นนโยบายที่ดี เพราะมีตลาดรองรับผลผลิตที่แน่นอน

-นโยบายของภาครัฐเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

เกษตรกรคิดว่านโยบายของรัฐมีผลต่อราคาในตลาดกลาง ซึ่งราคาจะดีหรือไม่นั้นอยู่ที่นโยบายภาครัฐที่จะสนับสนุน

-นโยบายของภาคเอกชนเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

ไม่มีนโยบายของภาคเอกชนที่ช่วยแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- ข้อเสนอแนะใหม่เชิงนโยบายที่มีผลต่อภาครัฐและเอกชนในการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรที่จะช่วยพัฒนาศักยภาพการผลิตและกาตลาดของเกษตรกร

เกษตรกรต้องการช่องทางการตลาดที่หลากหลายเพิ่มมากขึ้นและเกษตรกรสามารถแปรรูปผลผลิตได้เองเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตของตนเอง

7. การบริหาร-การจัดการกลุ่มกาแฟอราบิก้าและองค์กรฯ

- การเป็นสมาชิกกลุ่ม(ผู้ผลิต/ผู้ปลูก)กาแฟอราบิก้า

ไม่มีการรวมกลุ่มในการผลิตกาแฟ

- ความรู้ความเข้าใจในการดำเนินการของกลุ่มฯกาแฟอราบิก้า

ไม่มีการรวมกลุ่มในการผลิตกาแฟ

- ปัญหาในการดำเนินงานของกลุ่มฯกาแฟอราบิก้า

ไม่มีการรวมกลุ่มในการผลิตกาแฟ

2) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแกน้อย

1. สภาพพื้นที่การปลูก การผลิต และทรัพยากรธรรมชาติ

1.1 สภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ/โครงสร้างหรือกายภาพ

- ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง(ได้แก่ ระดับความสูง/%ความลาดชัน/ภูมิอากาศ)

- ตั้งอยู่ที่บ้านใหม่สามัคคีหมู่ที่ 14 ตำบล เมืองนะ อำเภอเชียงดาว จังหวัดเชียงใหม่ มีพิกัด E495447 N2180924 จำนวนพื้นที่ในความรับผิดชอบประมาณ 48.40 ตารางกิโลเมตร หรือ 22,065 ไร่ ระยะทางจากเชียงใหม่ถึงศูนย์ฯ หนองเขียว 113 กิโลเมตร ใช้เวลาในการเดินทางโดยรถยนต์ 2 ชั่วโมง เป็นถนนลาดยาง ส่วนในหมู่บ้านเป็นถนนลูกรังบางส่วน พื้นที่เป็นลักษณะลูกคลื่นลอนลาดและลอนชัน

- พื้นที่ส่วนใหญ่มีความลาดชัดประมาณ 28 เปอร์เซ็นต์ มีหลุมยุบ และมีภูมิเขาหินปูนล้อมรอบ ในบริเวณพื้นที่ทั่วไปจะพบหินปูน และไม่มีลักษณะของห้วยลำธาร แต่มีน้ำซับปรากฏเป็นหย่อมๆ ความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง 750 เมตร

- เป็นพื้นที่ที่จัดอยู่ในภูมิอากาศเขตร้อน และมีฝนปานกลาง อุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 18.44 องศาเซลเซียส อุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ย 28.68 องศาเซลเซียส มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,156 มิลลิเมตรต่อปี

- ลักษณะดิน (คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน/เอกสิทธิ์ในที่ดิน)

- ชุดดินที่อยู่ภายในบริเวณพื้นที่ ชุดดินหลักเป็นดินชุดปากช่อง (Parkchong, pe)ซึ่งจะมีทั้งดินปากช่องที่มีหินปูนอยู่ (Pak chongstonyphase,pe-st) และดินชุดปากช่องที่เกิดบริเวณพื้นที่ลูกคลื่นลอนลาด (Pak chong, undulating phase,pe-b) ดินชุดนี้อยู่ในบริเวณที่มีความลาดชัน 2-8 เปอร์เซ็นต์ เป็นดินลึกถึงลึกมากเนื้อดินเป็นดินเหนียวปนดินร่วน หรือดินร่วนเหนียว หรืออาจจะมีเนื้อดินเหนียวมาก สีของดินเป็นสีน้ำตาลแดง ดินมีการระบายน้ำดี มีการซึมซับน้ำได้พอประมาณ การชะล้างที่ผิวดินปานกลางจนถึงเร็ว ดินบนมี PH 6.0-7.0 (ความลึก 0-30 เซนติเมตร) ดินล่างมี PH 5.0-6.0 (ความลึกมากกว่า 30 เซนติเมตร) ดินบนมี P ที่เป็นประโยชน์ได้ปานกลาง K ที่เป็นประโยชน์ได้สูงมาก ในดินล่างมี P ที่เป็นประโยชน์ได้ต่ำ มี K ที่เป็นประโยชน์ได้สูงมาก

- ราษฎรส่วนใหญ่ในพื้นที่ไม่มีเอกสารสิทธ์ในการถือครองที่ดิน ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ป่าสงวนที่กรมพัฒนาที่ดิน(ศูนย์ปฏิบัติการโครงการหลวงภาคเหนือ, พัฒนาที่ดินเขต 6)ได้เข้ามาช่วยบุกเบิกพัฒนาพื้นที่เพื่อจัดสรรให้ราษฎรทำการเพาะปลูกอาศัยน้ำฝน

- ปริมาณน้ำฝน และ แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ

- แหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่ น้ำแม่แตง น้ำแม่แกน

- แหล่งน้ำที่ก่อสร้าง ได้แก่ อ่างเก็บน้ำห้วยบงใหม่ ฝายแม่แกน (คปร) ฝายหมู่ 5 บ้านไชยา ฝายห้วยถ้ำ ฝายห้วยลึก

- การคมนาคม/เส้นทาง-สภาพคมนาคมเข้า-ออก/ขนส่งผลผลิตกาแฟ

- ศูนย์โครงการหลวงแกน้อยอยู่ห่างจากเชียงใหม่ไปทางทิศเหนือระยะทางประมาณ 150 กิโลเมตร ใช้เส้นทางสายเชียงใหม่-อำเภอเชียงดาวใช้เวลาในการเดินทางประมาณ 3 ชั่วโมง 30 ชั่วโมง

- ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ

- มีการขยายการผลิตและขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้ยาก เพราะราษฎรส่วนใหญ่ในพื้นที่ไม่มีเอกสารสิทธ์ในการถือครองที่ดิน ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ป่าสงวน

1.2 ระบบการปลูกและการจัดการแปลงปลูกกาแฟอราบิก้า

- ระบบการปลูกแบบใด (กลางแจ้ง/ร่มเงาที่มีการจัดการ/ปลูกร่มเงาธรรมชาติ/ระบบอินทรีย์/ระบบ GAP)

- ระบบการปลูกส่วนใหญ่เป็นระบบการปลูกร่มเงาธรรมชาติ

- พันธุ์กาแฟอราบิก้า และที่มา/การใช้ปุ๋ย

- แหล่งที่มาจากโครงการหลวง

- มีการใช้ปุ๋ยคอกร่วมกับการการใช้ปุ๋ยเคมีบำรุงต้นกาแฟซึ่งสูตรปุ๋ยที่ใช้ คือ 15-15-15

- แรงงานที่ใช้/จากไหน

- แรงงานที่ใช้เป็นแรงงานภายในครัวเรือน

- ปริมาณผลผลิตกาแฟ

- ปริมาณผลผลิต 50-200 กิโลกรัม

- การดูแล/โรค-แมลงศัตรูพืชที่พบ และวิธีการจัดการฯ

-

2. การลงทุนและสนับสนุนการปลูก (ค่าใช้จ่าย/แหล่งเงินทุน)

- แหล่งทุนในการปลูก และการผลิตกาแฟฯ

- แหล่งทุนในการปลูกใช้ทุนของตนเอง

- การลงทุนหรือมีการร่วมลงทุนในการแปรรูปผลผลิตกาแฟฯ

- ไม่มีการร่วมลงทุนในการแปรรูปผลผลิตกาแฟฯ

3. การจัดการผลผลิต และกระบวนการผลิต และการแปรรูปเมล็ดกาแฟ (ความรู้ ความสามารถ ศักยภาพ ของเกษตรกรในกระบวนการผลิตและการแปรรูปกาแฟอราบิก้า)

- การเก็บเกี่ยว และหลังการเก็บเกี่ยว

- เนื่องจากลูกกาแฟจะสุกไม่พร้อมกัน ดังนั้นการเก็บเกี่ยวกาแฟจึงนิยมใช้คนเก็บต้องวนเวียนอยู่ที่ต้นเดิมประมาณ 8-10 วัน แต่ละครั้งเก็บได้เฉพาะลูกที่สุกได้ที่เท่านั้น ทำให้วิธีนี้มีค่าใช้จ่าย

สูง โดยเฉลี่ย 1 วันจะสามารถเก็บผลผลิตกาแฟได้100-200 ปอนด์ ซึ่งคิดเป็นน้ำหนักเมล็ดที่ใช้จริงเพียง 20% หรือ 20-40 ปอนด์เท่านั้น ผู้เก็บต้องใช้เวลา 6-10 วันในการเก็บผลกาแฟให้ได้ 1 กระสอบ

-กระบวนการผลิตผลกาแฟกะลา

- เริ่มสีกาแฟ (แบบสีเปียก) ก่อนที่จะนำกาแฟที่ได้จากการสีไปล้างเมือก ซึ่งกระบวนการล้างเมือกจะดำเนินไปอีก 6 ชั่วโมง และนำไปหมักน้ำอีก โดยใช้เวลาระหว่าง 14-16 ชั่วโมง และคัดเมล็ดลอยน้ำ และถึงจมกึ่งลอย ออกทิ้งจนหมดสิ้น

- การคัดเมล็ด เมื่อผ่านกระบวนการสีผลกาแฟเพื่อนำเปลือกผลกาแฟออกด้วยวิธีสีเปียก และผ่านการล้างเมือกและหมักน้ำตามขั้นตอน กาแฟกะลาที่ยังมีเปลือกชั้นในอยู่

- การตากกาแฟกะลา คือการทำให้กาแฟกะลามีความชื้นลดลง โดยการจากกาแฟกะลาให้ได้คุณภาพ จะต้องตากกับแดดแรงๆ ให้ได้อย่างน้อย 15 แดด และจะต้องเก็บในเวลากลางคืนทุกครั้งเพื่อหลักเลี่ยงความชื้นจากน้ำค้าง หรือฝนหลงฤดู มิฉะนั้นจะกลายเป็นกาแฟคุณภาพต่ำทันที

- กะลากาแฟที่ตากแห้งแล้วจะนำมาใส่กระสอบ

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้/ข่าวสาร/และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟ - การได้รับการถ่ายทอดความรู้/ข่าวสาร/และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟจากศูนย์โครงการหลวงแก้มอ้อย โดยมีการถ่ายทอดให้ความรู้เกี่ยวกับ การผลิตกาแฟ การตัดแต่งกิ่ง การใส่ปุ๋ย การดูแลต้นกาแฟ และการเก็บเกี่ยวผลผลิตกาแฟ

- การใช้เทคโนโลยีการผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้เพื่อเพิ่มผลผลิต

- ไม่มีการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการผลิตกาแฟอราบิก้าเพื่อเพิ่มผลผลิตกาแฟ

- การแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟฯ (ความสามารถในการทำกาแฟกะลา สารกาแฟ กาแฟคั่ว กาแฟบด กาแฟชงดื่ม หรือการแปรรูปกาแฟอื่นๆ)

- มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เป็นกาแฟกะลาเพียงอย่างเดียว

- เทคโนโลยีการแปรรูปผลผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้ (ความพร้อมของเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการแปรรูปที่มีอยู่และที่สามารถจะจัดหาได้)

- ไม่มีการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการแปรรูป เนื่องจากเกษตรกรส่งผลผลิตให้กับโครงการหลวงทั้งหมด

4. การตลาด/การจำหน่าย

- ราคาผลผลิตกาแฟฯ

-มีราคาผลผลิตที่เหมาะสมไม่มีราคาที่ต่ำเกินไป ซึ่งราคาผลผลิตที่ได้ จะอยู่ที่ประมาณ 100-120 บาท

- การจำหน่ายผลผลิต/จำหน่ายให้แก่ผู้รับซื้อ (ในพื้นที่ และ นอกพื้นที่)

- มีการจำหน่ายผลผลิตให้โครงการหลวง โดยมีโครงการหลวงมารับซื้อผลผลิต และไม่มีการรวมกลุ่มกันเพื่อจำหน่ายผลผลิต

- ศักยภาพในการจัดหาตลาดและการจำหน่ายกาแฟอราบิก้าของเกษตรกร (เครือข่ายการตลาด และความสามารถในการสร้างเครือข่ายการตลาด)

- เกษตรกรไม่มีความสามารถในการจัดหาตลาดด้วยตนเอง แต่จะขายให้กับโครงการหลวงเพียงที่เดียว

5. บุคคลและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการปลูกและการผลิต

- มีโครงการหลวงสนับสนุนการปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้า

6. ความคิดเห็นของเกษตรกรต่อนโยบายและการสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชน

- นโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- เป็นนโยบายที่ดี เพราะมีตลาดรองรับผลผลิตที่แน่นอน และมีการนำผลผลิตที่ได้มาแปรรูปขายช่วยสร้างมูลค่าให้แก่ผลผลิตได้เป็นอย่างดี

-นโยบายของภาครัฐเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- เกษตรกรคิดว่านโยบายของรัฐมีผลต่อราคาในตลาดกลาง ซึ่งราคาจะดีหรือไม่นั้น อยู่ที่นโยบายภาครัฐที่จะสนับสนุน

-นโยบายของภาคเอกชนเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- ไม่มีนโยบายของภาคเอกชนที่ช่วยแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- ข้อเสนอแนะใหม่เชิงนโยบายที่มีผลต่อภาครัฐและเอกชนในการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรที่จะช่วยพัฒนาศักยภาพการผลิตและกาตลาดของเกษตรกร

- เกษตรกรต้องการช่องทางการตลาดที่หลากหลายเพิ่มมากขึ้นและเกษตรกรสามารถแปรรูปผลผลิตได้เองเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตของตนเอง

7. การบริหาร-การจัดการกลุ่มกาแฟอราบิก้าและองค์กรฯ

- การเป็นสมาชิกกลุ่ม(ผู้ผลิต/ผู้ปลูก) กาแฟอราบิก้า (กลุ่มฯที่มีอยู่ในปัจจุบัน/กิจกรรมของกลุ่ม)

- ไม่มีการรวมกลุ่มในการผลิตกาแฟ

- ความรู้ความเข้าใจในการดำเนินการของกลุ่มฯ กาแฟอราบิก้า

- ไม่มีการรวมกลุ่มในการผลิตกาแฟ

- ปัญหาในการดำเนินงานของกลุ่มฯ กาแฟอราบิก้า

- ไม่มีการรวมกลุ่มในการผลิตกาแฟ

3) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงหนองหอย

1. สภาพพื้นที่การปลูก การผลิต และทรัพยากรธรรมชาติ

1.1 สภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ/โครงสร้างหรือกายภาพ

- ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง (ได้แก่ ระดับความสูง/%ความลาดชัน/ภูมิอากาศ)

- มีลักษณะพื้นที่สูงภูเขา ลูกคลื่น ลอนลาด ลอนชัน อยู่ตอนบนของลุ่มน้ำแม่แรมและแม่สา มีพิกัด E481683 N2092978 สูงจากระดับน้ำทะเล 780-1430 เมตร มีพื้นที่รับผิดชอบ 21.30 ตารางกิโลเมตร หรือ 13230.69 ไร่ จำนวน 7 กลุ่มบ้าน 356 ครัวเรือน ประชากร 2573 คน ประกอบด้วยชาวเขาเผ่าม้ง เผ่าลีซอ คนเมือง และจีนฮ่อ

- พื้นที่ส่วนใหญ่ของศูนย์ฯ เป็นภูเขาสูงมีที่ราบตามหุบเขาวัดความสูงจากระดับน้ำทะเลได้ 1200 เมตร อันเป็นพื้นที่ป่าสงวนแห่งชาติ ในเขตหมู่บ้านหนองหอย ตำบลแม่แรม อำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่

- อุณหภูมิเฉลี่ย 24.8 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1416.8 มิลลิเมตรต่อปี ความชื้นสัมพันธ์เฉลี่ยตลอดปี 86 เปอร์เซ็นต์

- ลักษณะดิน (คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน/เอกสิทธิ์ในที่ดิน)

- ดินมีความอุดมสมบูรณ์ปานกลางและค่อนข้างเป็นกรดเล็กน้อยถึงปานกลาง (pH 5.0-6.5)

- การถือครองที่ดินส่วนใหญ่เป็นที่ดินที่ไม่มีเอกสิทธิ์ใดๆ เฉลี่ย 9.43 ไร่ต่อครัวเรือน

- ปริมาณน้ำฝน และ แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ

- แหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่ น้ำแม่รวม ห้วยไคร้ ห้วยริมใน ห้วยหก ห้วยหวาย ห้วยหนองหอย

- แหล่งน้ำที่ก่อสร้าง ได้แก่ การฝายกักเก็บน้ำขนาดเล็ก ที่กรมชลประทานสร้าง และต่อท่อน้ำผ่านแปลงเพาะปลูกของเกษตรกร โดยเกษตรกรจัดการต่อท่อส่งน้ำจากท่อใหญ่ เข้าสู่แปลงเพาะปลูกด้วยระบบสปริงเกอร์ และบางพื้นที่เกษตรกร สร้างคันดินกั้นลำห้วยธรรมชาติ และต่อเข้าสู่แปลงเพาะปลูก

- การคมนาคม/เส้นทาง-สภาพคมนาคมเข้า-ออก/ขนส่งผลผลิตกาแฟ

- จากตัวเมืองเชียงใหม่ใช้เส้นทางหลงหมายเลข 107 สายเชียงใหม่-ฝาง ตรงไปถึงอำเภอแม่ริม บริเวณ กม. 17 ให้เลี้ยวซ้ายเข้าทางหลวงหมายเลข 1096 สายแม่ริม-สะเมิง ถึง กม. 15 ให้เลี้ยวขวาที่บ้านโป่งแยกไปอีกประมาณ 6 กิโลเมตร

- ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ

- มีการขยายการผลิตและขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้ยาก เพราะราษฎรส่วนใหญ่ในพื้นที่ไม่มีเอกสารสิทธ์ในการถือครองที่ดิน ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ป่าสงวน

1.2 ระบบการปลูกและการจัดการแปลงปลูกกาแฟอราบิก้า

- ระบบการปลูก (กลางแจ้ง/ร่มเงาที่มีการจัดการ/ปลูกร่มเงาธรรมชาติ/ระบบอินทรีย์/ระบบGAP)

- ระบบการปลูกเป็นระบบการปลูกร่มเงาธรรมชาติ
- ระบบการปลูกเป็นระบบการปลูกแบบร่มเงาที่มีการจัดการ
- ระบบเกษตร GAP

- พันธุ์กาแฟอราบิก้า และที่มา/การใช้ปุ๋ย

- แหล่งที่มาจากโครงการหลวง
- สายพันธุ์อราบิก้าที่ปลูก คือ คาร์ติมอร์
- มีการใช้ปุ๋ยคอกร่วมกับการการใช้ปุ๋ยเคมีบำรุงต้นกาแฟซึ่งสูตรปุ๋ยที่ใช้ คือ 15-15-15

- แรงงานที่ใช้/จากไหน

- แรงงานที่ใช้เป็นแรงงานภายในครัวเรือน

- ปริมาณผลผลิตกาแฟ

- ปริมาณผลผลิตผลกาแฟสด 100-400 กิโลกรัม
-ปริมาณผลผลิตผลกาแฟกะลา 100-200 กิโลกรัม
-ปริมาณผลผลิตผลสารกาแฟ 180-300 กิโลกรัม

- การดูแล/โรค-แมลงศัตรูพืชที่พบ และวิธีการจัดการฯ

- โครงการหลวงให้ความรู้เกี่ยวกับการดูแลและกำจัดโรคและแมลงศัตรูพืช

2. การลงทุนและสนับสนุนการปลูก (ค่าใช้จ่าย/แหล่งเงินทุน)

- แหล่งทุนในการปลูก และการผลิตกาแฟฯ

- แหล่งทุนในการปลูกใช้ทุนของตนเอง

- การลงทุนหรือมีการร่วมลงทุนในการแปรรูปผลผลิตกาแฟฯ

- ไม่มีการร่วมลงทุนในการแปรรูปผลผลิตกาแฟฯ

3. การจัดการผลผลิต และกระบวนการผลิต และการแปรรูปเมล็ดกาแฟ (ความรู้ ความสามารถ ศักยภาพ ของเกษตรกรในกระบวนการผลิตและการแปรรูปกาแฟอราบิก้า)

- การเก็บเกี่ยว และหลังการเก็บเกี่ยว

- เนื่องจากลูกกาแฟจะสุกไม่พร้อมกัน ดังนั้นการเก็บเกี่ยวกาแฟจึงนิยมใช้คนเก็บต้องวนเวียนอยู่ที่ต้นเดิมประมาณ 8-10 วัน แต่ละครั้งเก็บได้เฉพาะลูกที่สุกได้ที่เท่านั้น ทำให้วิธีนี้มีค่าใช้จ่ายสูง

โดยเฉลี่ย 1 วันจะสามารถเก็บผลผลิตกาแฟได้100-200 ปอนด์ ซึ่งคิดเป็นน้ำหนักเมล็ดที่ใช้จริงเพียง 20% หรือ 20-40 ปอนด์เท่านั้น ผู้เก็บต้องใช้เวลา 6-10 วันในการเก็บผลกาแฟให้ได้ 1 กระสอบ

-กระบวนการผลิตผลกาแฟกะลา

- เริ่มสีกาแฟ (แบบสีเปียก) ก่อนที่จะนำกาแฟที่ได้จากการสีไปล้างเมือก ซึ่งกระบวนการ ล้างเมือกจะดำเนินไปอีก 6 ชั่วโมง และนำไปหมักน้ำอีก โดยใช้เวลาระหว่าง 14-16 ชั่วโมง และคัดเมล็ดลอยน้ำ และถึงจมกึ่งลอย ออกทิ้งจนหมดสิ้น

- การคัดเมล็ด เมื่อผ่านกระบวนการสีผลกาแฟเพื่อนำเปลือกผลกาแฟออกด้วยวิธีสีเปียก และผ่านการล้างเมือกและหมักน้ำตามขั้นตอน กาแฟกะลาที่ยังมีเปลือกชั้นในอยู่

- การตากกาแฟกะลา คือการทำให้กาแฟกะลามีความชื้นลดลง โดยการจากกาแฟกะลาให้ได้คุณภาพ จะต้องตากกับแดดแรงๆ ให้ได้อย่างน้อย 15 แดด และจะต้องเก็บในเวลากลางคืนทุกครั้งเพื่อหลักเลี่ยงความชื้นจากน้ำค้าง หรือฝนหลงฤดู มิฉะนั้นจะกลายเป็นกาแฟคุณภาพต่ำทันที

- กะลากาแฟที่ตากแห้งแล้วจะนำมาใส่กระสอบ

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้/ข่าวสาร/และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟ

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้/ข่าวสาร/และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟจากศูนย์โครงการหลวง โดยมีการถ่ายทอดให้ความรู้เกี่ยวกับ การผลิตกาแฟ การตัดแต่งกิ่ง การใส่ปุ๋ย การดูแลต้นกาแฟ และการเก็บเกี่ยวผลผลิตกาแฟ

- การใช้เทคโนโลยีการผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้เพื่อเพิ่มผลผลิต

- ไม่มีการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการผลิตกาแฟอราบิก้าเพื่อเพิ่มผลผลิตกาแฟ

- การแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟฯ (ความสามารถในการทำกาแฟกะลา สารกาแฟ กาแฟคั่ว กาแฟบด กาแฟชงดื่ม หรือการแปรรูปกาแฟอื่นๆ)

- มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เป็นกาแฟกะลาและสารกาแฟ

- เทคโนโลยีการแปรรูปผลผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้ (ความพร้อมของเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการแปรรูปที่มีอยู่และที่สามารถจะจัดหาได้)

- ไม่มีการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการแปรรูป เนื่องจากเกษตรกรส่งผลผลิตให้กับโครงการหลวงทั้งหมด

4. การตลาด/การจำหน่าย

- ราคาผลผลิตกาแฟฯ

- มีราคาผลผลิตที่เหมาะสมไม่มีราคาที่ต่ำเกินไป ซึ่งราคาผลผลิตที่ได้ จะอยู่ที่ประมาณ 100-120 บาท

- การจำหน่ายผลผลิต/จำหน่ายให้แก่ผู้รับซื้อ (ในพื้นที่ และ นอกพื้นที่)

- มีการจำหน่ายผลผลิตให้โครงการหลวง โดยมีโครงการหลวงมารับซื้อผลผลิต และไม่มีการรวมกลุ่มกันเพื่อจำหน่ายผลผลิต

- ศักยภาพในการจัดหาตลาดและการจำหน่ายกาแฟอราบิก้าของเกษตรกร (เครือข่ายการตลาด และความสามารถในการสร้างเครือข่ายการตลาด)

- เกษตรกรไม่มีความสามารถในการจัดหาตลาดด้วยตนเอง แต่จะขายให้กับโครงการหลวงเพียงที่เดียว

5. บุคคลและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการปลูกและการผลิต

- มีโครงการหลวงสนับสนุนการปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้า

6. ความคิดเห็นของเกษตรกรต่อนโยบายและการสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชน

- นโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- เป็นนโยบายที่ดี เพราะมีตลาดรองรับผลผลิตที่แน่นอน

-นโยบายของภาครัฐเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- เกษตรกรคิดว่านโยบายของรัฐมีผลต่อราคาในตลาดกลาง ซึ่งราคาจะดีหรือไม่นั้น อยู่ที่นโยบายภาครัฐที่จะสนับสนุน

-นโยบายของภาคเอกชนเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- ไม่มีนโยบายของภาคเอกชนที่ช่วยแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- ข้อเสนอแนะใหม่เชิงนโยบายที่มีผลต่อภาครัฐและเอกชนในการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรที่จะช่วยพัฒนาศักยภาพการผลิตและกาตลาดของเกษตรกร

- เกษตรกรต้องการช่องทางการตลาดที่หลากหลายเพิ่มมากขึ้นและเกษตรกรสามารถแปรรูปผลผลิตได้เองเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตของตนเอง

7. การบริหาร-การจัดการกลุ่มกาแฟอราบิก้าและองค์กรฯ

- การเป็นสมาชิกกลุ่ม (ผู้ผลิต/ผู้ปลูก) กาแฟอราบิก้า (กลุ่มฯที่มีอยู่ในปัจจุบัน/กิจกรรมของกลุ่ม)

- ไม่มีการรวมกลุ่มในการผลิตกาแฟ

- ความรู้ความเข้าใจในการดำเนินการของกลุ่มฯ กาแฟอราบิก้า

- ไม่มีการรวมกลุ่มในการผลิตกาแฟ

- ปัญหาในการดำเนินงานของกลุ่มฯ กาแฟอราบิก้า

- ไม่มีการรวมกลุ่มในการผลิตกาแฟ

4) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงม่อนเงาะ

1. สภาพพื้นที่การปลูกและการผลิตและทรัพยากรธรรมชาติ

1.1 สภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลกกาแฟ/โครงสร้างหรือกายภาพ

- ที่ตั้งอยู่ที่บ้านม่อนเงาะ หมู่ที่ 5 ตำบลเมืองก๋าย อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ พิกัด E476900 N2119600 มีพื้นที่รับผิดชอบ 84.27 ตารางกิโลเมตร (52,670.77) ไร่ เป็นพื้นที่อยู่ในบริเวณป่าสงวนแห่งชาติแม่แตง มีหมู่บ้านในเขตรับผิดชอบ 17 หมู่บ้าน

- พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นเนินเขาและภูเขาสลับซับซ้อน มีที่ราบน้อยมาก เป็นป่าดิบเขา มีความสูงจากระดับน้ำทะเล 700 – 1,250 เมตร

- ลักษณะภูมิอากาศเป็นพื้นที่จัดอยู่ในลักษณะภูมิอากาศแบบฝนเมืองร้อนเฉพาะฤดูกาล (Tropical savana climate : Aw)มีอุณหภูมิเฉลี่ย 24 องศาเซลเซียส

- ลักษณะดินในพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นดินเหนียวปนทราย มีความอุดมสมบูรณ์น้อย ความเป็นกรด – ด่าง ประมาณ 5.0 – 6.5

- การถือครองที่ดินส่วนใหญ่ไม่มีเอกสารสิทธิ์ในการถือครองที่ดิน คนเมืองจะมีใบ สค. และมีการเสียภาษีให้กับอบต. ทุกปี โดยมีอัตราการถือครองที่ดิน 30 – 50 ไร่

- การใช้ประโยชน์ที่ดิน จำแนกดังนี้ คือ เขตปลูกพืชไร่หรือไม้ผล จำนวน 7,352.95 ไร่หรือร้อยละ 14.52 เขตปลูกไม้ยืนต้น จำนวน 1,270.41 ไร่ หรือร้อยละ 2.51 เขตป่าไม้สมบูรณ์ จำนวน35,649.61 ไร่ หรือร้อยละ 70.42 เขตพื้นที่ควรปล่อยไว้ปรับตัวเป็นป่าธรรมชาติ จำนวน 1,971.42ไร่ หรือร้อยละ 3.90 และเขตปลูกป่าทดแทนเพื่อฟื้นฟูสภาพป่า จำนวน 4,380 ไร่ หรือร้อยละ 8.65

- ปริมาณน้ำฝน 1,464 มิลลิเมตร/ปี และแหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ คือ แหล่งน้ำธรรมชาติ เช่น ห้วยแม่ตุม, ห้วยโปง, ห้วยแม่เปิง, ห้วยหญ้ากอดปล้อง, ห้วยน้ำใส, ห้วยแม่โมง, ห้วยปาเมือง, ห้วยแม่กาย และแหล่งน้ำที่ก่อสร้างฝาย เช่น ประปาภูเขา, ประปาหมู่บ้าน, ถังเก็บน้ำ

- การคมนาคมส่งผลผลิตกาแฟ จากอำเภอเมืองจังหวัดเชียงใหม่ ถึงศูนย์พัฒนาโครงการหลวงม่อนเงาะ ประมาณ 65 กิโลเมตร ใช้เวลาเดินทาง 1.30 – 2.00 ชั่วโมง อำเภอเมืองถึงตลาดแม่มาลัยถึงบ้านสบเปิง อำเภอแม่แตง ระยะทาง 12 กิโลเมตร (ถนนลาดยาง) และบ้านสบเปิงถึงบ้านม่อนเงาะ ระยะทาง 16 กิโลเมตร (ถนนลูกรัง 14 กม. ถนน รพช. 2 กม.)

- ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิตเป็นไปได้น้อย เนื่องจากพื้นที่ส่วนใหญ่ไม่มีเอกสารสิทธิ์ในการถือครองที่ดิน และเป็นพื้นที่ป่าอยู่ในเขตป่าสงวนแห่งชาติ

1.2 ระบบการปลูกและการจัดการแปลงปลูกกาแฟอราบิก้า

- ระบบการปลูกแบบกลางแจ้ง และระบบปลูกร่มเงาธรรมชาติ

- สายพันธุ์อราบิก้า ที่ปลูก คือ คาร์ติมอร์ และแหล่งที่มาจากมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และศูนย์พัฒนาโครงการหลวงม่อนเงาะ

- การใช้ปุ๋ยคอกรองก้นหลุมก่อนปลูก และปุ๋ยบำรุงต้นกาแฟ 3 ครั้ง/ปี โดยใส่ต้นฝน กลางฝน และ ปลายฝน สูตรปุ๋ยที่ใช้คือ 15 -15 -15 ใส่ครั้งที่ 1 และ 2 ส่วนครั้งที่ 3 ใส่สูตร 27 - 0 – 0

- แรงงานที่ใช้ภายในครัวเรือน

- มีการผลิตกาแฟกะลา ปริมาณผลผลิตกาแฟ 50 – 200 กิโลกรัม/ปี

- โรค /แมลงศัตรูพืชที่พบมีโรคราสนิทและมอดกัดกินเมล็ด

- วิธีการจัดการโดยใช้สารเคมี ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่

2. การลงทุนและการสนับสนุนการปลูก (ค่าใช้จ่าย / แหล่งเงินทุน)

- แหล่งทุนในการปลูก และการผลิตกาแฟ คือ ทุนส่วนตัว ประมาณร้อยละ 48.14 (ผ่านพ่อค้า 100 ละ 2.5/เดือน) จาก ธกส. โดยผ่านระบบของมูลนิธิโครงการหลวง ประมาณร้อยละ 1.86 (35 ราย) และเกษตรกรรวมกลุ่มกันขอกู้จาก ธกส.เอง ประมาณร้อยละ 50

- ไม่มีการลงทุน หรือการร่วมทุนในการแปรรูปผลิตกาแฟ

3. การจัดการผลผลิต กระบวนการผลิต และการแปรรูปเมล็ดกาแฟ

- การเก็บเกี่ยวผลกาแฟเริ่มเก็บผลแก่พร้อมที่จะเก็บได้จะเปลี่ยนสีจากสีเขียว เป็นสีแดงสด และเมื่อแดงตลอดทั้งผล ก็หมายความว่าเริ่มสุกเต็มที่ จะต้องเก็บภายใน 3-4 วัน การเก็บผลผลิตที่แก่เต็มที่จะเก็บทีละผล เฉพาะเมล็ดกาแฟสีแดงสดที่สุกเต็มที่เท่านั้น ที่สำคัญที่สุดประการหนึ่งก็คือ ไม่เก็บผลกาแฟที่ยังสุกไม่ทั่วทั้งผล ฉ่ำ หรืองอม จนแก่เกินไปเป็นอันขาด และจะไม่มีการรูดกิ่งเพื่อเก็บผลกาแฟเพื่อประหยัดแรงงานอย่างเด็ดขาด

- หลังการเก็บเกี่ยวจะตัดแต่งกิ่งและจัดทรงปลูกต้นกาแฟ ประมาณเดือนมีนาคม

- กระบวนการผลิตกาแฟกะลา มีดังนี้

- เริ่มสีกาแฟ (แบบสีเปียก) ก่อนที่จะนำกาแฟที่ได้จากการสีไปล้างเมือก ซึ่งกระบวนการล้างเมือกจะดำเนินไปอีก 6 ชั่วโมง และนำไปหมักน้ำอีก โดยใช้เวลาระหว่าง 14-16 ชั่วโมงและคัดเมล็ดลอยน้ำ และถึงจมกิ่งลอย ออกทิ้งจนหมดสิ้น

- การคัดเมล็ด เมื่อผ่านกระบวนการสีผลกาแฟเพื่อนำเปลือกผลกาแฟออกด้วยวิธีสีเปียกและผ่านการล้างเมือกและหมักน้ำตามขั้นตอน กาแฟกะลาที่ยังมีเปลือกชั้นในอยู่

- การตากกาแฟกะลา คือการทำให้กาแฟกะลามีความชื้นลดลง โดยการจากกาแฟกะลาให้ได้คุณภาพ จะต้องตากกับแดดแรงๆ ให้ได้อย่างน้อย 15 แดด และจะต้องเก็บในเวลากลางคืนทุกครั้งเพื่อหลักเลี่ยงความชื้นจากน้ำค้าง หรือฝนหลงฤดู มิฉะนั้นจะกลายเป็นกาแฟคุณภาพต่ำทันที

- กะลากาแฟที่ตากแห้งแล้วจะนำมาใส่กระสอบ

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้ ข่าวสาร และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟ จากศูนย์พัฒนาโครงการหลวงม่อนเงาะ เรื่องการใช้ปุ๋ยหมักในการเพิ่มผลผลิต

- ไม่มีการใช้เทคโนโลยีการผลิตกาแฟอราบิก้าเพื่อเพิ่มผลผลิต เนื่องจากไม่ได้รับการสนับสนุน

- ไม่มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟอราบิก้า เนื่องจากผลผลิตที่ได้ส่งให้ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงม่อนเงาะทั้งหมด

- ความสามารถในการทำกาแฟกะลาในระดับค่อนข้างมาก

- ไม่มีการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟอราบิก้า เนื่องจากผลผลิตที่ได้ส่งให้ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงม่อนเงาะทั้งหมด

4. การตลาด / การจำหน่าย

- ราคาผลผลิตกาแฟอราบิก้าที่ผ่านมามีความเหมาะสม ราคารับซื้อ 90 – 100 บาท

- การจำหน่ายผลผลิตกาแฟอราบิก้าให้ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงม่อนเงาะทั้งหมด โดยเกษตรกรนำผลผลิตไปจำหน่ายเอง

- เกษตรไม่สามารถจัดหาตลาดและจัดจำหน่ายกาแฟอราบิก้าได้ เนื่องจากผลผลิตที่ได้ส่งให้ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงม่อนเงาะทั้งหมด

5. บุคคลที่เกี่ยวข้องกับการปลูกและการผลิต

- หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้าในพื้นที่ คือ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงม่อนเงาะ โดยการให้ความรู้ ข้อมูล การผลิตกาแฟอราบิก้าและการแก้ไขปัญหาของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ เพื่อสร้างความเข้มแข็ง

6. ความคิดเห็นของเกษตรกรต่อนโยบายและการสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชน

- นโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตการตลาดกาแฟอราบิก้า เกษตรกรมีความพึงพอใจดีมาก

- นโยบายของภาครัฐเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า เกษตรกรได้รับการสนับสนุนดี แต่ยังต้องการการสนับสนุนในเรื่องของราคา การตลาด และการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการเพิ่มผลผลิต สามารถสร้างความมั่งคงในอนาคต

- นโยบายของภาคเอกชนเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าเกษตรกรได้รับการสนับสนุนน้อย

-ข้อเสนอแนะใหม่เชิงนโยบายที่มีต่อภาครัฐและเอกชนในการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรที่ช่วยพัฒนาศักยภาพการผลิตและการตลาดของเกษตรกร ซึ่งเกษตรกรเห็นด้วย แต่ยังต้องการการผลิตที่มีคุณภาพ และช่องทางการตลาดที่เพิ่มขึ้น

7. การบริหาร – การจัดการกลุ่มกาแฟอราบิก้าและองค์กร ฯ

- การเป็นสมาชิกกลุ่มกาแฟอราบิก้า
- มีเงินออมภายกลุ่มจากการเป็นสมาชิกครั้งแรก
- มีเงินทุนภายในกลุ่ม เพื่อสมาชิกที่เข้าร่วมกลุ่มสามารถยืมเงินมาใช้ในการลงทุนก่อน
- ต้องเป็นสมาชิก 5 ปีขึ้นไปถึงจะได้เงินออมคืน
- สมาชิกกลุ่มต้องปฏิบัติตามกฎ กติกาที่กลุ่มตั้งไว้
- ประชุมกลุ่ม 1 ครั้ง/ปีในการปรึกษากันภายในกลุ่มเพื่อแก้ไขปัญหาร่วมกัน
- ความรู้ความเข้าใจในการดำเนินการของกลุ่มกาแฟอราบิก้า สมาชิกกลุ่มที่เข้าร่วมต้องปฏิบัติตามกฎ กติกาที่กลุ่มตั้งไว้

-ปัญหาในการดำเนินงานของกลุ่มกาแฟอราบิก้า คือ สมาชิกบางคนไม่เข้าใจ และยอมรับตามกฎ กติกาที่กลุ่มตั้งไว้

5) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงป่าเมี่ยง

1. สภาพพื้นที่การปลูก การผลิต และทรัพยากรธรรมชาติ

1.1 สภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ/โครงสร้างหรือกายภาพ

- **ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง (ได้แก่ ระดับความสูง/%ความลาดชัน/ภูมิอากาศ)**

- ตั้งเมื่อปี พ.ศ. 2524 อยู่ในเขตหมู่บ้านปางบง หมู่ที่ 1 ตำบลเทพเสด็จ อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ พิกัด E 535594 เมตร N 2098808 เมตร ระวาง 4846 I มีพื้นที่รับผิดชอบ 120 ตร.กม. หรือ 75506.25 ไร่ เป็นพื้นที่อยู่ในเขตป่าสงวนแห่งชาติดอยสะเก็ด และเขตอุทยานแห่งชาติแม่ตะไคร้ ครอบคลุมพื้นที่ 8 หมู่บ้าน ได้แก่ บ้านปางบง หมู่ที่ 1 บ้านน้ำโค้ง หมู่ที่2 บ้านป่าป่าน หมู่ที่ 3 บ้านตอนหลวง หมู่ที่ 4 บ้านพงษ์ทอง หมู่ที่ 5 บ้านดง หมู่ที่ 6 บ้านปางไฮ หมู่ที่ 7 และบ้านปางกำแพงหิน หมู่ที่ 8

- พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นภูเขาสลับซับซ้อน เป็นป่าดิบเขา และเป็นพื้นที่ที่มีความลาดชันมากกว่า 35% บริเวณที่ตั้งของศูนย์ฯ มีความสูงจากระดับทะเลปานกลาง 915 เมตร พื้นที่โดยทั่วไปมีความสูงระหว่าง 800-1700 เมตร

- เป็นพื้นที่ที่จัดอยู่ในเขตภูมิอากาศค่อนข้างหนาว ละมีฝนตกชุก โดยมีอุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ย 30 องศาเซลเซียส ต่ำสุดเฉลี่ย 8 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิเฉลี่ย 19 องศาเซลเซียส และมีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1700 มิลลิเมตรต่อปี

- ลักษณะดิน (คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน/เอกสิทธิ์ในที่ดิน)

-เป็นดินเชิงเขา ดินเป็นกรดเล็กน้อย (pH = 5.04) และมีความอุดมสมบูรณ์เฉลี่ย 10 ไร่ต่อครัวเรือน โดยเป็นพื้นที่มีเอกสารสิทธิ์ คือ สด.1 ประมาณ 2500 ไร่ เป็นพื้นที่ที่มีการเปลี่ยนผู้ถือครองกรรมสิทธิ์ประมาณ 500 ไร่ และส่วนใหญ่เป็นพื้นที่จับจองไว้ประมาณ 5,000ไร่

- ปริมาณน้ำฝน และ แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ

- แหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่ห้วยมะเกลี้ยง ห้วยกิ่วต่ำ ห้วยแก้ว ห้วยปูคุย

- แหล่งน้ำที่ก่อสร้าง ได้แก่ฝาย และถังน้ำประปาภูเขา บ่อพักน้ำ ประปาหมู่บ้าน

- การคมนาคม/เส้นทาง-สภาพคมนาคมเข้า-ออก/ขนส่งผลผลิตกาแฟ

- ห่างจากจังหวัดเชียงใหม่ 53 กม. (ตำบลเทพเสด็จอยู่ห่างจากอำเภอดอยสะเก็ด 27 กม.) เป็นถนนลาดยางระยะทาง 43 กม.ตามถนนเชียงใหม่-เชียงราย และเป็นถนนดินแยกเข้าถึงศูนย์ฯ ระยะทาง 10 กม. ใช้เวลาเดินทางประมาณ 1 ชั่วโมง 30 นาที

- ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ

- มีโอกาสในการขยายการผลิตและขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้ เพราะราษฎรส่วนใหญ่มีพื้นที่เอกสารสิทธ์ในการถือครองที่ดินเป็นของตนเอง

1.2 ระบบการปลูกและการจัดการแปลงปลูกกาแฟอราบิก้า

- ระบบการปลูก (กลางแจ้ง/ร่มเงาที่มีการจัดการ/ปลูกร่มเงาธรรมชาติ/ระบบอินทรีย์/ระบบ GAP)

- ระบบการปลูกเป็นแบบกลางแจ้ง

- ระบบเกษตรอินทรีย์

- ระบบปลูกร่มเงาธรรมชาติ

-ระบบการปลูกแบบร่มเงาที่มีการจัดการ

-ระบบเกษตร GAP

- พันธุ์กาแฟอราบิก้า และที่มา/การใช้ปุ๋ย

- แหล่งที่มาจากโครงการหลวง

- สายพันธุ์อราบิก้าที่ปลูก คือ คาร์ติมอร์

- ส่วนมากไม่มีการใช้ปุ๋ยเคมี การปลูกกาแฟจะเป็นการปลูกโดยปล่อยให้ต้นกาแฟเติบโตตามธรรมชาติ

- แรงงานที่ใช้

- แรงงานที่ใช้เป็นแรงงานภายในหมู่บ้าน แรงงานภายในครัวเรือน และแรงงานภายนอกครัวเรือน

- ปริมาณผลผลิตกาแฟ

- ปริมาณผลผลิตผลกาแฟสด 20-1,000 กิโลกรัม

- การดูแล/โรค-แมลงศัตรูพืชที่พบ และวิธีการจัดการฯ

- โครงการหลวงให้ความรู้เกี่ยวกับการดูแลและกำจัดโรคและแมลงศัตรูพืช

- เป็นพื้นที่ในการวิจัยของหาวิทยาลัยเชียงใหม่ นักวิจัยจึงมีการทำวิจัยร่วมกับเกษตรกรในการกำจัดหรือแก้ปัญหาแมลงศัตรูพืชและโรคที่เกิดขึ้น

2. การลงทุนและสนับสนุนการปลูก (ค่าใช้จ่าย/แหล่งเงินทุน)

- แหล่งทุนในการปลูก และการผลิตกาแฟฯ

- แหล่งทุนในการปลูกใช้ทุนของตนเอง

- การลงทุนหรือมีการร่วมลงทุนในการแปรรูปผลผลิตกาแฟฯ

- มีการร่วมลงทุนในการแปรรูปผลผลิตกาแฟฯ โดยมีการทำกาแฟคั่วบรรจุถุงขาย และการแปรรูปกาแฟเป็นหมอนกาแฟ

3. การจัดการผลผลิต และกระบวนการผลิต และการแปรรูปเมล็ดกาแฟ (ความรู้ ความสามารถ ศักยภาพ ของเกษตรกรในกระบวนการผลิตและการแปรรูปกาแฟอราบิก้า)

- การเก็บเกี่ยว และหลังการเก็บเกี่ยว

- เนื่องจากลูกกาแฟจะสุกไม่พร้อมกัน ดังนั้นการเก็บเกี่ยวกาแฟจึงนิยมใช้คนเก็บต้องวนเวียนอยู่ที่ต้นเดิมประมาณ 8-10 วัน แต่ละครั้งเก็บได้เฉพาะลูกที่สุกได้ที่เท่านั้น ทำให้วิธีนี้มีค่าใช้จ่ายสูง โดยเฉลี่ย 1 วันจะสามารถเก็บผลผลิตกาแฟได้ 100-200 ปอนด์ ซึ่งคิดเป็นน้ำหนักเมล็ดที่ใช้จริงเพียง 20% หรือ 20-40 ปอนด์เท่านั้น ผู้เก็บต้องใช้เวลา 6-10 วันในการเก็บผลกาแฟให้ได้ 1 กระสอบ

-กระบวนการผลิตผลกาแฟกะลา

- เริ่มสีกาแฟ (แบบสีเปียก) ก่อนที่จะนำกาแฟที่ได้จากการสีไปล้างเมือก ซึ่งกระบวนการล้างเมือกจะดำเนินไปอีก 6 ชั่วโมง และนำไปหมักน้ำอีก โดยใช้เวลาระหว่าง 14-16 ชั่วโมง และคัดเมล็ดลอยน้ำ และถึงจมกึ่งลอย ออกทิ้งจนหมดสิ้น

- การคัดเมล็ด เมื่อผ่านกระบวนการสีผลกาแฟเพื่อนำเปลือกผลกาแฟออกด้วยวิธีสีเปียก และผ่านการล้างเมือกและหมักน้ำตามขั้นตอน กาแฟกะลาที่ยังมีเปลือกชั้นในอยู่

- การตากกาแฟกะลา คือการทำให้กาแฟกะลามีความชื้นลดลง โดยการจากกาแฟกะลาให้ได้คุณภาพ จะต้องตากกับแดดแรงๆ ให้ได้อย่างน้อย 15 แดด และจะต้องเก็บในเวลากลางคืนทุกครั้งเพื่อหลักเลี่ยงความชื้นจากน้ำค้าง หรือฝนหลงฤดู มิฉะนั้นจะกลายเป็นกาแฟคุณภาพต่ำทันที

- กะลากาแฟที่ตากแห้งแล้วจะนำมาใส่กระสอบ

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้/ข่าวสาร/และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟ

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้/ข่าวสาร/และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟจากศูนย์โครงการหลวง มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยมีการถ่ายทอดให้ความรู้เกี่ยวกับ การผลิตกาแฟ การตัดแต่งกิ่ง การใส่ปุ๋ย การดูแลต้นกาแฟ และการเก็บเกี่ยวผลผลิตกาแฟ

- การใช้เทคโนโลยีการผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้เพื่อเพิ่มผลผลิต

- มีการนำเทคโนโลยีการตัดแต่งกิ่ง มาใช้ในการผลิตกาแฟอราบิก้าซึ่งสามารถเพิ่มผลผลิตกาแฟได้ เมื่อมีการดูแลอย่างสม่ำเสมอ

- การแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟฯหรือไม่ อย่างไร (ความสามารถในการทำกาแฟกะลา สารกาแฟ กาแฟคั่ว กาแฟบด กาแฟชงดื่ม หรือการแปรรูปกาแฟอื่นๆ)

- มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เป็นกาแฟกะลาและผลิตภัณฑ์ที่ทำจากกาแฟ เช่น หมอน

- เทคโนโลยีการแปรรูปผลผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้ (ความพร้อมของเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการแปรรูปที่มีอยู่และที่สามารถจะจัดหาได้)

- มีการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการแปรรูป เนื่องจากเกษตรกรสามารถทำการแปรรูปผลผลิตกาแฟด้วยตนเอง ซึ่งมีการแปรรูปเป็นกาแฟกะลา แต่ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้เป็นเมล็ดกาแฟคั่วหรือหมอนจากกาแฟนั้น จะมีการรวมกลุ่มกันทำภายในหมู่บ้าน

4. การตลาด/การจำหน่าย

- ราคาผลผลิตกาแฟฯ

-มีราคาผลผลิตที่เหมาะสมไม่มีราคาที่ต่ำเกินไป ซึ่งราคาผลผลิตที่ได้ ผลกาแฟสดราคา 12-19 บาท และกาแฟกะลาราคา 85-115 บาท

- การจำหน่ายผลผลิต/จำหน่ายให้แก่ผู้รับซื้อ (ในพื้นที่ และ นอกพื้นที่)

- มีการจำหน่ายผลผลิตให้โครงการหลวง โดยมีโครงการหลวงมารับซื้อผลผลิตและมีการรวมกลุ่มกัน

- มีการจำหน่ายผลผลิตให้พ่อค้าคนกลางในพื้นที่ โดยมีพ่อค้าคนกลางมารับซื้อผลผลิต

- มีการจำหน่ายผลผลิตให้พ่อค้าคนกลางนอกพื้นที่ โดยมีพ่อค้าคนกลางมารับซื้อผลผลิต

- ศักยภาพในการจัดหาตลาดและการจำหน่ายกาแฟอราบิก้าของเกษตรกร (เครือข่ายการตลาด และความสามารถในการสร้างเครือข่ายการตลาด)

- เกษตรกรมีความสามารถในการจัดหาตลาดด้วยตนเอง แต่จะขายให้กับโครงการหลวง พ่อค้าคนกลางที่รู้จักกันเป็นอย่างดี

5. บุคคลและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการปลูกและการผลิต

- โครงการหลวงสนับสนุนการปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้า
- มหาวิทยาลัยเชียงใหม่สนับสนุนความรู้ด้านการปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้า
- มหาวิทยาลัยแม่โจ้สนับสนุนความรู้ด้านการปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้า

-นักวิชาการเกษตรอำเภอสนับสนุนความรู้ด้านการปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้า

6. ความคิดเห็นของเกษตรกรต่อนโยบายและการสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชน

- นโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- เป็นนโยบายที่ดี แต่สามารถช่วยเกษตรกรที่เข้ากลุ่มกับโครงการหลวงได้เท่านั้น สำหรับคนที่ไม่เป็นสมาชิกไม่มีการช่วยเหลือจากโครงการหลวง

-นโยบายของภาครัฐเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- เกษตรกรคิดว่านโยบายของรัฐไม่ได้สนับสนุนในการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าแต่อย่างใด

-นโยบายของภาคเอกชนเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- ไม่มีนโยบายของภาคเอกชนที่ช่วยแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- ข้อเสนอแนะใหม่เชิงนโยบายที่มีผลต่อภาครัฐและเอกชนในการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรที่จะช่วยพัฒนาศักยภาพการผลิตและกาตลาดของเกษตรกร

- เกษตรกรต้องการช่องทางการตลาดที่หลากหลายเพิ่มมากขึ้น

7. การบริหาร-การจัดการกลุ่มกาแฟอราบิก้าและองค์กรฯ

- การเป็นสมาชิกกลุ่ม(ผู้ผลิต/ผู้ปลูก) กาแฟอราบิก้า (กลุ่มฯที่มีอยู่ในปัจจุบัน/กิจกรรมของกลุ่ม)

- มีการรวมกลุ่มในการผลิตกาแฟให้กับโครงการหลวงและการแปรรูปผลผลิตที่ได้จากกาแฟ นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น หมอนกาแฟ เป็นต้น

- ความรู้ความเข้าใจในการดำเนินการของกลุ่มฯกาแฟอราบิก้า

- ส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจในการรวมกลุ่มแต่มีบางคนที่ยังทำผิดกติกาของกลุ่ม จึงต้องมีการตั้งกฎกติกาของกลุ่มขึ้น

- ปัญหาในการดำเนินงานของกลุ่มฯกาแฟอราบิก้า

- สมาชิกนำผลผลิตไปขายให้กับพ่อค้าคนกลางซึ่งผิดสัญญากับทางกลุ่ม

6) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงตีนตก

1. สภาพพื้นที่การปลูก การผลิต และทรัพยากรธรรมชาติ

1.1 สภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ/โครงสร้างหรือกายภาพ

- ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง (ได้แก่ ระดับความสูง/%ความลาดชัน/ภูมิอากาศ)

- ตั้งอยู่ที่บ้านธารทอง หมู่ที่ 8 ตำบลห้วยแก้ว อำเภอแม่ออน จังหวัดเชียงใหม่ พิกัด E534381 เมตร N 2085657 เมตร ระวาง 48461 มีพื้นที่รับผิดชอบ 34.65 ตร.กม หรือ 21656 ไร่ เป็นพื้นที่อยู่ในเขตอุทยานแห่งชาติแม่ตะไคร้ ครอบคลุม 5 หมู่บ้าน ได้แก่ บ้านป๊อก หมู่ที่ 1 บ้านแม่ลาย หมู่ที่ 2 บ้านแม่กำปอง หมู่ที่ 3 บ้านแงจำปี หมู่ที่ 7 และบ้านธารทอง หมู่ที่ 8 ตำบลห้วยแก้ว อำเภอแม่ออน จังหวัดเชียงใหม่ ประชากรเป็นคนเมืองทั้งสิ้น

- พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นป่าดิบเขา และมีที่ราบเชิงเขาบางส่วน มีความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง ระหว่าง 700-1200 (ที่ตั้งศูนย์ฯมีความสูง 755 เมตร)พื้นที่ส่วนใหญ่มีความลาดชันมากกว่า ร้อยละ 35

- เป็นพื้นที่ที่จัดอยู่ในเขตภูมิอากาศอบอุ่น ถึงค่อนข้างหนาวเย็น โดยมีอุณหภูมิสูงสุด 35 องศาเซลเซียส อุณหภูมิต่ำสุด 10 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิเฉลี่ย 23 องศาเซลเซียส และมีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1700 มิลลิเมตรต่อปี

- ลักษณะดิน (คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน/เอกสิทธิ์ในที่ดิน)

- ดินส่วนใหญ่เป็นดินร่วนปนทราย บางบริเวณเป็นดินแดง (ดินลูกรัง) มีความเป็นกรดเล็กน้อย (pH 4)

-ราษฎรมีเอกสารในการถือครองที่ดิน คือ สค. 1 และใบจับจองโดยมีพื้นที่ถือครองเฉลี่ย 19 ไร่ต่อครัวเรือน พื้นที่ที่ถือครองส่วนหนึ่งได้ขายให้กับนายทุน มีจำนวนทั้งสิ้น 113 ไร่ จำแนกเป็น บ้านป๊อก จำนวน 23 ไร่ บ้านแม่ลาย จำนวน 40 ไร่ บ้านแม่กำปอง จำนวน 30ไร่ และบ้านธารทอง จำนวน 20 ไร่

- ปริมาณน้ำฝน และ แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ

- แหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่ น้ำแม่ลายและน้ำแม่ลายน้อย

- แหล่งน้ำที่ก่อสร้าง ได้แก่ถังน้ำประปาภูเขา

- การคมนาคม/เส้นทาง-สภาพคมนาคมเข้า-ออก/ขนส่งผลผลิตกาแฟ

- การเดินทางไปศูนย์พัฒนาโครงการหลวงตีนตกจะมี 2 เส้นทางคือ เส้นทางที่ 1 (ทางขึ้นเขาคดเคี้ยว) จากตัวเมืองเชียงใหม่ใช้เส้นทางหลวงหมายเลข 118 มุ่งหน้า จังหวัดเชียงราย ถึง กม. 27 ให้เลี้ยวขวาแล้วขับตรงไปผ่านบ้านโป่งกุ่ม บ้านเตาดิน ถึงแยกเข้าบ้านธารทองให้เลี้ยวซ้ายมุ่งหน้าศูนย์พัฒนาโครงการหลวงตีนตก ระยะทางประมาณ 43 กิโลเมตร

- ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ

- มีการขยายการผลิตและขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้ เพราะราษฎรส่วนใหญ่มีพื้นที่เอกสารสิทธ์ในการถือครองที่ดินเป็นของตนเอง

1.2 ระบบการปลูกและการจัดการแปลงปลูกกาแฟอราบิก้า

- ระบบการปลูก (กลางแจ้ง/ร่มเงาที่มีการจัดการ/ปลูกร่มเงาธรรมชาติ/ระบบอินทรีย์/ระบบ GAP)

- ระบบการปลูกเป็นแบบกลางแจ้ง

- พันธุ์กาแฟอราบิก้า และที่มา/การใช้ปุ๋ย

- แหล่งที่มาจากโครงการหลวง

- สายพันธุ์อราบิก้าที่ปลูก คือ คาร์ติมอร์

- มีการใช้ปุ๋ยคอกร่วมกับการการใช้ปุ๋ยเคมีบำรุงต้นกาแฟซึ่งสูตรปุ๋ยที่ใช้ คือ 15-15-15 โดยใส่ปุ๋ย 2-3 ครั้งต่อปี

- แรงงานที่ใช้

- แรงงานที่ใช้เป็นแรงงานภายในหมู่บ้าน

- ปริมาณผลผลิตกาแฟ

- ปริมาณผลผลิตผลกาแฟกะลา 100-400 กิโลกรัม

- การดูแล/โรค-แมลงศัตรูพืชที่พบ และวิธีการจัดการฯ

- โครงการหลวงให้ความรู้เกี่ยวกับการดูแลและกำจัดโรคและแมลงศัตรูพืช

2. การลงทุนและสนับสนุนการปลูก (ค่าใช้จ่าย/แหล่งเงินทุน)

- แหล่งทุนในการปลูก และการผลิตกาแฟฯ

- แหล่งทุนในการปลูกใช้ทุนของตนเอง

- ธกส.

- สินเชื่อปุ๋ย (โครงการหลวง)

- การลงทุนหรือมีการร่วมลงทุนในการแปรรูปผลผลิตกาแฟฯ

- ไม่มีการร่วมลงทุนในการแปรรูปผลผลิตกาแฟฯ

3. การจัดการผลผลิต และกระบวนการผลิต และการแปรรูปเมล็ดกาแฟ (ความรู้ ความสามารถ ศักยภาพ ของเกษตรกรในกระบวนการผลิตและการแปรรูปกาแฟอราบิก้า)

- การเก็บเกี่ยว และหลังการเก็บเกี่ยว

- เนื่องจากลูกกาแฟจะสุกไม่พร้อมกัน ดังนั้นการเก็บเกี่ยวกาแฟจึงนิยมใช้คนเก็บต้องวนเวียนอยู่ที่ต้นเดิมประมาณ 8-10 วัน แต่ละครั้งเก็บได้เฉพาะลูกที่สุกได้ที่เท่านั้น ทำให้วิธีนี้มีค่าใช้จ่ายสูง

โดยเฉลี่ย 1 วันจะสามารถเก็บผลผลิตกาแฟได้100-200 ปอนด์ ซึ่งคิดเป็นน้ำหนักเมล็ดที่ใช้จริงเพียง 20% หรือ 20-40 ปอนด์เท่านั้น ผู้เก็บต้องใช้เวลา 6-10 วันในการเก็บผลกาแฟให้ได้ 1 กระสอบ

-กระบวนการผลิตผลกาแฟกะลา

- เริ่มสีกาแฟ (แบบสีเปียก) ก่อนที่จะนำกาแฟที่ได้จากการสีไปล้างเมือก ซึ่งกระบวนการล้างเมือกจะดำเนินไปอีก 6 ชั่วโมง และนำไปหมักน้ำอีก โดยใช้เวลาระหว่าง 14-16 ชั่วโมง และคัดเมล็ดลอยน้ำ และถึงจมกึ่งลอย ออกทิ้งจนหมดสิ้น

- การคัดเมล็ด เมื่อผ่านกระบวนการสีผลกาแฟเพื่อนำเปลือกผลกาแฟออกด้วยวิธีสีเปียก และผ่านการล้างเมือกและหมักน้ำตามขั้นตอน กาแฟกะลาที่ยังมีเปลือกชั้นในอยู่

- การตากกาแฟกะลา คือการทำให้กาแฟกะลามีความชื้นลดลง โดยการจากกาแฟกะลาให้ได้คุณภาพ จะต้องตากกับแดดแรงๆ ให้ได้อย่างน้อย 15 แดด และจะต้องเก็บในเวลากลางคืนทุกครั้งเพื่อหลักเลี่ยงความชื้นจากน้ำค้าง หรือฝนหลงฤดู มิฉะนั้นจะกลายเป็นกาแฟคุณภาพต่ำทันที

- กะลากาแฟที่ตากแห้งแล้วจะนำมาใส่กระสอบ

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้/ข่าวสาร/และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟ

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้/ข่าวสาร/และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟจากศูนย์โครงการหลวงตีนตก โดยมีการถ่ายทอดให้ความรู้เกี่ยวกับ การผลิตกาแฟ การตัดแต่งกิ่ง การใส่ปุ๋ย การดูแลต้นกาแฟ และการเก็บเกี่ยวผลผลิตกาแฟ

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้/ข่าวสาร/และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟจากพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์โดยมีการถ่ายทอดให้ความรู้เกี่ยวกับ การผลิตกาแฟ

- การใช้เทคโนโลยีการผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้เพื่อเพิ่มผลผลิต

- ไม่มีการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการผลิตกาแฟอราบิก้าเพื่อเพิ่มผลผลิตกาแฟ

- การแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟฯหรือไม่ อย่างไร (ความสามารถในการทำกาแฟกะลา สารกาแฟ กาแฟคั่ว กาแฟบด กาแฟชงดื่ม หรือการแปรรูปกาแฟอื่นๆ)

- มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เป็นกาแฟกะลา

- เทคโนโลยีการแปรรูปผลผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้ (ความพร้อมของเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการแปรรูปที่มีอยู่และที่สามารถจะจัดหาได้)

- ไม่มีการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการแปรรูป เนื่องจากเกษตรกรส่งผลผลิตให้กับโครงการหลวงทั้งหมด

4. การตลาด/การจำหน่าย

- ราคาผลผลิตกาแฟฯ

-มีราคาผลผลิตที่เหมาะสมไม่มีราคาที่ต่ำเกินไป ซึ่งราคาผลผลิตที่ได้

ผลกาแฟสดราคา	16	บาท
กาแฟกะลาราคา	110	บาท

- การจำหน่ายผลผลิตอย่างไร/จำหน่ายให้แก่ผู้รับซื้อใดบ้าง (ในพื้นที่ และ นอกพื้นที่)

- มีการจำหน่ายผลผลิตให้โครงการหลวง โดยมีโครงการหลวงมารับซื้อผลผลิตและมีการรวมกลุ่มกัน

- มีการจำหน่ายผลผลิตให้พ่อค้าคนกลางในพื้นที่ โดยมีพ่อค้าคนกลางมารับซื้อผลผลิต

- ศักยภาพในการจัดหาตลาดและการจำหน่ายกาแฟอราบิก้าของเกษตรกร (เครือข่ายการตลาด และความสามารถในการสร้างเครือข่ายการตลาด อย่างไร)

- เกษตรกรไม่มีความสามารถในการจัดหาตลาดด้วยตนเอง แต่จะขายให้กับโครงการหลวงเพียงที่เดียว

5. บุคคลและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการปลูกและการผลิต

- มีโครงการหลวงสนับสนุนการปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้า

- มีธกส.สนับสนุนการปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้า

6. ความคิดเห็นของเกษตรกรต่อนโยบายและการสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชน

- นโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- เป็นนโยบายที่ดี เพราะช่วยเกษตรกรจากการถูกกดราคาจากพ่อค้าคนกลาง

-นโยบายของภาครัฐเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- เกษตรกรคิดว่านโยบายของรัฐมีผลต่อราคาในตลาดกลาง ซึ่งราคาจะดีหรือไม่นั้น อยู่ที่นโยบายภาครัฐที่จะสนับสนุน

-นโยบายของภาคเอกชนเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- ไม่มีนโยบายของภาคเอกชนที่ช่วยแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- ข้อเสนอแนะใหม่เชิงนโยบายที่มีผลต่อภาครัฐและเอกชนในการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรที่จะช่วยพัฒนาศักยภาพการผลิตและการตลาดของเกษตรกร

- เกษตรกรต้องการช่องทางการตลาดที่หลากหลายเพิ่มมากขึ้นและเกษตรกรสามารถแปรรูปผลผลิตได้เองเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตของตนเอง

7. การบริหาร-การจัดการกลุ่มกาแฟอราบิก้าและองค์กรฯ

- การเป็นสมาชิกกลุ่ม(ผู้ผลิต/ผู้ปลูก) กาแฟอราบิก้า (กลุ่มฯที่มีอยู่ในปัจจุบัน/กิจกรรมของกลุ่ม)

- มีการรวมกลุ่มในการผลิตกาแฟให้กับโครงการหลวง

- ความรู้ความเข้าใจในการดำเนินการของกลุ่มฯกาแฟอราบิก้า

- ส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจในการรวมกลุ่มแต่มีบางคนที่ยังทำผิดกติกาของกลุ่ม จึงต้องมีการตั้งกฎกติกาของกลุ่มขึ้น

- ปัญหาในการดำเนินงานของกลุ่มฯกาแฟอราบิก้า

- สมาชิกนำผลผลิตไปขายให้กับพ่อค้าคนกลางซึ่งผิดสัญญากับทางกลุ่ม

7) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงปางอุ๋ง

1. สภาพพื้นที่การปลูก การผลิต และทรัพยากรธรรมชาติ

1.1 สภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ/โครงสร้างหรือกายภาพ

- ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง (ได้แก่ ระดับความสูง/%ความลาดชัน/ภูมิอากาศ

- ตั้งอยู่ที่บ้านปางอุ๋ง หมู่ที่ 1 ตำบลแม่ศึก อำเภอแม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่ พิกัด E 407159 เมตร N 2077734 เมตร ระวาง 4646 มีพื้นที่รับผิดชอบ 73.78 ตารางกิโลเมตร หรือ 48068.54 ไร่ เป็นพื้นที่อยู่ในเขตป่าสงวนแห่งชาติ มีหมู่บ้านรับผิดชอบ 8 หมู่บ้าน 16 กลุ่มบ้าน

- ภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นเนินเขามีภูเขาสลับซับซ้อนส่วนใหญ่มีความลาดชันมากกว่า 35 เปอร์เซ็นต์ มีพื้นที่ราบอยู่ตสมบริเวณหุบเขา โดยมีลำห้วยและลำธารขนาดเล็กไหลผ่านมีความสูงจากระดับน้ำทะเล 1100-1500 เมตร ต้นน้ำสายสำคัญที่มีกำเนิดบริเวณนี้และเป็นส่วนหนึ่งของแม่น้ำแจ่ม คือ น้ำแม่หยอด และน้ำปางเกี๊ยะ

- เป็นพื้นที่มีฝนตกสม่ำเสมอดี ปริมาณน้ำฝน 1732 มม. มีอุณหภูมิเฉลี่ย 20 องศาเซลเซียส อุณหภูมิสูงสุด 34 องศาเซลเซียส อุณหภูมิต่ำสุด –4 องศาเซลเซียส

- ลักษณะดิน (คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน/เอกสิทธิ์ในที่ดิน)

- ลักษณะดินส่วนใหญ่ มีหน้าดินลึกประมาณ 15 ซม. มีการระบายน้ำดี เป็นดินที่มีความอุดมสมบูรณ์อยู่ในเกณฑ์ต่ำถึงปานกลางตามความลึกของหน้าดิน เนื้อดินเป็นดินร่วนหรือดินร่วนปนทราย มี pH เป็นกรดเล็กน้อย ถึงกรดปานกลาง มี pH 5.5-6.5

-ไม่มีเอกสิทธ์ เฉลี่ยประมาณ 14.4 ไร่/ครอบครัว โดยกลุ่มม้งประมาณ 13 ไร่/ครอบครัว กลุ่มกะเหรี่ยง 17 ไร่/ครอบครัว

- ปริมาณน้ำฝน และ แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ

- แหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่น้ำแม่ลาก๊ะ น้ำแม่หยอด ห้วยแม่สะต๊อบ ห้วยป่าเกี๊ยะ

- แหล่งน้ำที่ก่อสร้าง ได้แก่ฝายและถังน้ำประปาภูเขา

- การคมนาคม/เส้นทาง-สภาพคมนาคมเข้า-ออก/ขนส่งผลผลิตกาแฟ

- บ้านปางอุ๋งตั้งอยู่ห่างจากเส้นแบ่งเขตแดนระหว่างแม่ฮ่องสอน และจังหวัดเชียงใหม่

เส้นทางสายที่ 1 ตามทางหลวงแผ่นดิน หมายเลข 108 เชียงใหม่-แม่ฮ่องสอน ซึ่งจะแยกเข้าบ้านปางอุ๋งที่อำเภอขุนยวม รวมระยะทาง 285 กม. และจากอำเภอขุนยวมไปบ้านปางอุ๋ง รวม 25 กม. รวมระยะทางทั้งสิ้น 310 กม. ใช้เวลาเดินทาง 6-7 ชั่วโมง เดินทางสะดวกตลอดปี

เส้นทางสายที่ 2 เส้นทางหลวงแผ่นดิน หมายเลข 108 ถึงอำเภอจอมทองเลี้ยวขึ้นดอยอินทนนท์เข้าสู่อำเภอแม่แจ่ม ผ่านตำบลแม่นาจรจนถึงบ้านปางอุ๋ง รวมระยะทาง 180 กม. (มีถนนลูกรังประมาณ 50 กม.) ใช้เดินทาง 5 ชั่วโมง เดินทางได้สะดวกในช่วงฤดูแล้ง

- ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ

- ไม่มีโอกาสในการขยายการผลิตและขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้ เพราะราษฎรส่วนใหญ่ไม่มีเอกสารสิทธ์ในการถือครองที่ดินเป็นของตนเอง

1.2 ระบบการปลูกและการจัดการแปลงปลูกกาแฟอราบิก้า (มีหรือไม่ อย่างไร)

- ระบบการปลูก (กลางแจ้ง/ร่มเงาที่มีการจัดการ/ปลูกร่มเงาธรรมชาติ/ระบบอินทรีย์/ระบบGAP)

- ระบบเกษตรอินทรีย์
- ระบบปลูกร่มเงาธรรมชาติ

- พันธุ์กาแฟอราบิก้า และที่มา/การใช้ปุ๋ย

- แหล่งที่มาจากโครงการหลวง
- สายพันธุ์อราบิก้าที่ปลูก คือ คาร์ดิมอร์
- ส่วนมากไม่มีการใช้ปุ๋ยเคมีเป็นการใส่ปุ๋ยคอก และเป็นการปลูกโดยปล่อยให้ต้นกาแฟเติบโตตามธรรมชาติ

- แรงงานที่ใช้

- แรงงานที่ใช้เป็นแรงงานภายในหมู่บ้านและแรงงานภายในครอบครัว

- ปริมาณผลผลิตกาแฟ

- ปริมาณผลผลิตผลกาแฟสด 200-1200 กิโลกรัม

- การดูแล/โรค-แมลงศัตรูพืชที่พบ และวิธีการจัดการฯ

- โครงการหลวงให้ความรู้เกี่ยวกับการดูแลและกำจัดโรคและแมลงศัตรูพืช

2. การลงทุนและสนับสนุนการปลูก (ค่าใช้จ่าย/แหล่งเงินทุน)

- แหล่งทุนในการปลูก และการผลิตกาแฟฯ

- แหล่งทุนในการปลูกใช้ทุนของตนเอง

- การลงทุนหรือมีการร่วมลงทุนในการแปรรูปผลผลิตกาแฟฯ

- ไม่มีการร่วมลงทุนในการแปรรูปผลผลิตกาแฟ

3. การจัดการผลผลิต และกระบวนการผลิต และการแปรรูปเมล็ดกาแฟ (ความรู้ ความสามารถศักยภาพ ของเกษตรกรในกระบวนการผลิตและการแปรรูปกาแฟอราบิก้า)

- การเก็บเกี่ยว และหลังการเก็บเกี่ยว

- เนื่องจากลูกกาแฟจะสุกไม่พร้อมกัน ดังนั้นการเก็บเกี่ยวกาแฟจึงนิยมใช้คนเก็บต้องวนเวียนอยู่ที่ต้นเดิมประมาณ 8-10 วัน แต่ละครั้งเก็บได้เฉพาะลูกที่สุกได้ที่เท่านั้น ทำให้วิธีนี้มีค่าใช้จ่ายสูง โดยเฉลี่ย 1 วันจะสามารถเก็บผลผลิตกาแฟได้100-200 ปอนด์ ซึ่งคิดเป็นน้ำหนักเมล็ดที่ใช้จริงเพียง 20% หรือ 20-40 ปอนด์เท่านั้น ผู้เก็บต้องใช้เวลา 6-10 วันในการเก็บผลกาแฟให้ได้ 1 กระสอบ

-กระบวนการผลิตผลกาแฟกะลา

- ไม่มีการผลิตผลกาแฟกะลา

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้/ข่าวสาร/และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟ

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้/ข่าวสาร/และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟจากศูนย์โครงการหลวง โดยมีการถ่ายทอดให้ความรู้เกี่ยวกับ การผลิตกาแฟ การตัดแต่งกิ่ง การใส่ปุ๋ย การดูแลต้นกาแฟ และการเก็บเกี่ยวผลผลิตกาแฟ

- การใช้เทคโนโลยีการผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้เพื่อเพิ่มผลผลิต

- มีการนำเทคโนโลยีการตัดแต่งกิ่ง มาใช้ในการผลิตกาแฟอราบิก้าซึ่งสามารถเพิ่มผลผลิตกาแฟได้ เมื่อมีการดูแล

- การแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟฯหรือไม่ อย่างไร (ความสามารถในการทำกาแฟกะลา สารกาแฟ กาแฟคั่ว กาแฟบด กาแฟชงดื่ม หรือการแปรรูปกาแฟอื่นๆ)

- ไม่มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟ

- เทคโนโลยีการแปรรูปผลผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้ (ความพร้อมของเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการแปรรูปที่มีอยู่และที่สามารถจะจัดหาได้)

- ไม่มีการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการแปรรูป เนื่องจากเกษตรกรส่งผลผลิตให้กับโครงการหลวงทั้งหมด

4. การตลาด/การจำหน่าย

- ราคาผลผลิตกาแฟฯ

-มีราคาผลผลิตที่เหมาะสมไม่มีราคาที่ต่ำเกินไป ซึ่งราคาผลผลิตที่ได้

ผลกาแฟสดราคา 12-25 บาท

- การจำหน่ายผลผลิต/จำหน่ายให้แก่ผู้รับซื้อ (ในพื้นที่ และ นอกพื้นที่)

- มีการจำหน่ายผลผลิตให้โครงการหลวง โดยมีโครงการหลวงมารับซื้อผลผลิตและมีการรวมกลุ่มกัน

- ศักยภาพในการจัดหาตลาดและการจำหน่ายกาแฟอราบิก้าของเกษตรกร (เครือข่ายการตลาด และความสามารถในการสร้างเครือข่ายการตลาด)

- เกษตรกรมีการขายผลผลิตให้กับโครงการหลวงเพียงที่เดียว

5. บุคคลและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการปลูกและการผลิต

- โครงการหลวงสนับสนุนการปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้า

6. ความคิดเห็นของเกษตรกรต่อนโยบายและการสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชน

- นโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- เป็นนโยบายที่ดี สามารถช่วยเกษตรกรจากการถูกกดราคาจากพ่อค้าคนกลางได้

-นโยบายของภาครัฐเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- เกษตรกรคิดว่านโยบายของรัฐไม่ได้สนับสนุนในการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าแต่อย่างใด

-นโยบายของภาคเอกชนเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- ไม่มีนโยบายของภาคเอกชนที่ช่วยแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- ข้อเสนอแนะใหม่เชิงนโยบายที่มีผลต่อภาครัฐและเอกชนในการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรที่จะช่วยพัฒนาศักยภาพการผลิตและกาตลาดของเกษตรกร

- เกษตรกรต้องการช่องทางการตลาดที่หลากหลายเพิ่มมากขึ้น

7. การบริหาร-การจัดการกลุ่มกาแฟอราบิก้าและองค์กรฯ

- การเป็นสมาชิกกลุ่ม(ผู้ผลิต/ผู้ปลูก) กาแฟอราบิก้า (กลุ่มฯที่มีอยู่ในปัจจุบัน/กิจกรรมของกลุ่ม)

- มีการรวมกลุ่มในการผลิตกาแฟให้กับโครงการหลวงแต่จะมีการส่งผลกาแฟสดให้แก่โครงการหลวงเพียงอย่างเดียวไม่มีการแปรรูป

- ความรู้ความเข้าใจในการดำเนินการของกลุ่มฯกาแฟอราบิก้า

- ส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจในการรวมกลุ่มมีการปรึกษาหารือ ภายในกลุ่ม ทั้งการปรึกษาเรื่องใบร่วง ซึ่งเกิดจากการเป็นโรค ใบไหม้ ใบร่วง และใบเหลือง แต่ยังหาวิธีแก้ปัญหาไม่ได้

- ปัญหาในการดำเนินงานของกลุ่มฯกาแฟอราบิก้า

- ไม่มีปัญหาในการดำเนินงานของกลุ่มฯกาแฟอราบิก้า

8) สถานีวิจัยเกษตรหลวงอินทนนท์

1. สภาพพื้นที่การปลูกและการผลิตและทรัพยากรธรรมชาติ

1.1 สภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ/โครงสร้างหรือกายภาพ

- ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง (ได้แก่ ระดับความสูง/%ความลาดชัน/ภูมิอากาศ)

- ตั้งอยู่ในเขตหมู่บ้านขุนกลาง หมู่ 7 ตำบลบ้านหลวง อำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่ อุทยานแห่งชาติดอยอินทนนท์ อ.จอมทอง จ.เชียงใหม่ พิกัด E449900 N2049700 จำนวนพื้นที่ของสถานีรวม 777 ไร่ แบ่งเป็นสถานีหลักมี 62 ไร่ หน่วยวิจัยขุนห้วยแห้ง 489 ไร่ หน่วยแม่ยะน้อย 115 ไ ร่ และหน่วยดอยผาตั้ง 111 ไร่

- มีหมู่บ้านในความรับผิดชอบจำนวน 15 กลุ่มบ้าน ราษฎรที่อยู่อาศัย ในพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นชาวไทยภูเขาใหญ่เผ่ากระเหรี่ยงและเผ่ามังความสูงจากระดับน้ำทะเล 800 -1,500

- พื้นที่เป็นหุบเขา มีความลาดชันตั้งแต่ 10 – 60 เปอร์เซ็นต์ แนวเขาที่ทอดไปในสันชัน แบ่งพื้นที่ออกเป็นสองทิศทาง คือ ทิศตะวันออกและทิศตะวันตก โดยจะผันน้ำแ ม่ ปิ ง ท า ง ทิ ศ ตะวันออก และลงสู่แม่น้ำแม่แจ่มทางทิศตะวันตกส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ภูเขาสูง ต่ำสลับซับซ้อน ยอดเขาที่สูงที่สุดคือยอดดอยอินทนนท์สูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง 2,565 เมตร ความสูงของภูเขาจะค่อยๆลดหลั่นไปในทิศทางโดยรอบทั้ง 4 ทิศ

- ลักษณะภูมิอากาศ อุณหภูมิเฉลี่ยต่ำสุด 16.5 องศาเซลเซียส เฉลี่ยสูงสุด 24.9 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยตลอดปี ร้อยละ 71.8

- ลักษณะดิน (คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน/เอกสิทธิ์ในที่ดิน)

- ลักษณะดินในพื้นที่การเกษตรในหมู่บ้านส่งเสริมจะอยู่บริเวณที่ราบและหุบขในตอนกลางของพื้นที่ประมาณ 15 ตารางกิโลเมตร หรือร้อยละ 3 ของพื้นที่อุทยานทั้งหมด ลักษณะดินจะเป็นดินตะกอน และดินเหนียว ความอุดมสมบูรณ์ อยู่ในระดับดี – ปานกลาง

- การถือครองที่ดินส่วนใหญ่ประชาชนจะไม่มีเอกสารสิทธิ์ แต่จะเป็นใบจองพื้นที่เป็นของตนเอง 375 ครัวเรือน (ร้อยละ 64.6) เช่าเพิ่ม 117 ครัวเรือน (ร้อยละ 17.2) ไม่ มีที่ดิน 123 ครัวเรือน (ร้อยละ 18.1) และไม่ได้จำแนก 64 ครัวเรือน (ร้อยละ 9.4)

- การใช้ประโยชน์ที่ดิน จำแนกได้ดังนี้ คือ พื้นที่หมู่บ้านส่งเสริมทั้งหมด 86,693 ไร่ (ร้อย ละ 100) พื้นที่ป่า 76,689 ไร่ (ร้อยละ 88.46) และพื้นที่เกษตร 5,920 ไร่ (ร้อยละ 6.82) แยกเป็นพื้นที่นา 2,937 ไร่ (ร้อยละ 2.24)

- ปริมาณน้ำฝน และ แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ

- ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,780.0 มิลลิเมตร/ปี

- แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ คือ แหล่ง น้ำธรรมชาติ ได้แก่ ลำน้ำแม่กลาง แม่ยะ และแม่ปอน สภาพน้ำดีตลอดทั้งปี

-แหล่งน้ำที่กรม ชลประทานสร้าง ได้แก่ ฝาย จำวนวน 5 แห่ง คือ ฝายสิริภูมิ ฝายห้วยแห้ง ฝายแม่กลางผาด ฝายผาลาด ฝายผาลาด และ ฝายผาตั้ง

- คลองส่งตั้ง คลองส่งน้ำ 4 แห่ง และบ่อเก็บกักน้ำขนาด 15x15x15 เมตร จำนวน 5 แห่ง ที่สถานีวิจัยย่อยขุนห้วยแห้ง

- การคมนาคม/เส้นทาง-สภาพคมนาคมเข้า - ออก/ขนส่งผลผลิตกาแฟ

- การคมนาคมระยะทางจากจังหวัดเชียงใหม่ถึงศูนย์ฯ ประมาณ 91 กิโลกเมตร ใช้เวลาเดินทาง 1.1/2 ชั่วโมง ระยะทางจากศูนย์ ฯ – อำเภอจอมทอง 31 กิโลเมตร เป็นถนนลาดยางตลอด และถนนในหมู่บ้านและระหว่างหมู่บ้านส่วนใหญ่เป็นลักษณะถนนดิน และดินลูกรัง ส่วนน้อยเป็นถนน ค.ส.ม

- ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ

- ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิตเป็นไปได้น้อย เนื่องจากพื้นที่ส่วนใหญ่ไม่มีเอกสารสิทธิ์ในการถือครองที่ดิน และเป็นพื้นที่ป่าอยู่ในเขตป่าสงวนแห่งชาติ

1.2 ระบบการปลูกและการจัดการแปลงปลูกกาแฟอราบิก้า

- ระบบการปลูก (กลางแจ้ง/ร่มเงาที่มีการจัดการ/ปลูกร่มเงาธรรมชาติ/ระบบ อินทรีย์ / ระบบ GAP)

- ระบบการปลูกแบบกลางแจ้ง ระบบปลูกร่มเงาธรรมชาติ

- ระบบเกษตรอินทรีย์

- พันธุ์กาแฟอราบิก้า และที่มา/การใช้ปุ๋ย

- สายพันธุ์ที่ปลูกอราบิก้า

- แหล่งที่มาจากศูนย์พัฒนาโครงการหลวงอินทนนท์

- การใช้ปุ๋ยใส่ต้นฝน กลางฝน และปลายฝน โดยสูตรปุ๋ยที่ใช้ 15 – 15 – 15 และการใช้ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยอินทรีย์ผสมกัน

- แรงงานที่ใช้

- แรงงานที่ใช้ภายในครัวเรือน

- ปริมาณผลผลิตกาแฟ

- ผลผลิตที่ได้ คือ ผลกาแฟสด ปริมาณที่ได้ 100 – 500 กิโลกรัม

กาแฟกะลา ปริมาณที่ได้ 50 – 500 กิโลกรัม

- การดูแล/โรค-แมลงศัตรูพืชที่พบ และวิธีการจัดการฯ

- โครงการหลวงให้ความรู้เกี่ยวกับการดูแลและกำจัดโรคและแมลงศัตรูพืช

2. การลงทุนและการสนับสนุนการปลูก (ค่าใช้จ่าย / แหล่งเงินทุน)

- แหล่งทุนในการปลูก และการผลิตกาแฟฯ

- แหล่งทุนในการปลูก และการผลิตกาแฟ คือ สหกรณ์การเกษตรศูนย์พัฒนาโครงการหลวงอินทนนท์ ธ.ก.ส. โครงการส่งเสริมต่างๆ ของทางราชการ และเอกชนโดยการสนับสนุนปัจจัยการผลิตและการตลาด

- การลงทุนหรือมีการร่วมลงทุนในการแปรรูปผลผลิตกาแฟฯ

- ไม่มีการลงทุน หรือการร่วมทุนในการแปรรูปผลิตกาแฟ

3. การจัดการผลผลิต กระบวนการผลิต และการแปรรูปเมล็ดกาแฟ

- การเก็บเกี่ยว และหลังการเก็บเกี่ยว

- การเก็บเกี่ยวผลกาแฟเริ่มเก็บผลแก่พร้อมที่จะเก็บได้จะเปลี่ยนสีจากสีเขียว เป็นสีแดงสด และเมื่อแดงตลอดทั้งผล ก็หมายความว่าเริ่มสุกเต็มที่ จะต้องเก็บภายใน 3 - 4 วัน

- หลังการเก็บเกี่ยวจะตัดแต่งกิ่งและจัดทรงปลูกต้นกาแฟ ประมาณเดือนมีนาคม

- กระบวนการผลิตผลกาแฟสด (กาแฟผลสด)

- การเก็บผลผลิตที่แก่เต็มที่ จะเก็บทีละผล เฉพาะเมล็ดกาแฟสีแดงสดที่สุกเต็มที่เท่านั้น ที่สำคัญที่สุดประการหนึ่งก็คือ ไม่เก็บผลกาแฟที่ยังสุกไม่ทั่วทั้งผล ฉ่ำ หรืองอม จนแก่เกินไปเป็นอันขาด และจะไม่มีการรูดกิ่งเพื่อเก็บผลกาแฟเพื่อประหยัดแรงงานอย่างเด็ดขาด

- กระบวนการผลิตกาแฟกะลา

- กระบวนการผลิตกาแฟกะลา มีดังนี้

- เริ่มสีกาแฟ (แบบสีเปียก) ก่อนที่จะนำกาแฟที่ได้จากการสีไปล้างเมือก ซึ่งกระบวนการล้างเมือกจะดำเนินไปอีก 6 ชั่วโมง และนำไปหมักน้ำอีก โดยใช้เวลาระหว่าง 14-16 ชั่วโมง และคัดเมล็ดลอยน้ำ และถึงจมกิ่งลอย ออกทิ้งจนหมดสิ้น

- การคัดเมล็ด เมื่อผ่านกระบวนการสีผลกาแฟเพื่อนำเปลือกผลกาแฟออกด้วยวิธีเปียก และผ่านการล้างเมือกและหมักน้ำตามขั้นตอน กาแฟกะลาที่ยังมีเปลือกชั้นในอยู่

- การตากกาแฟกะลา คือการทำให้กาแฟกะลามีความชื้นลดลง โดยการจากกาแฟกะลาให้ได้คุณภาพ จะต้องตากกับแดดแรงๆ ให้ได้อย่างน้อย 15 แดด และจะต้องเก็บในเวลากลางคืนทุกครั้งเพื่อหลักเลี่ยงความชื้นจากน้ำค้าง หรือฝนหลงฤดู มิฉะนั้นจะกลายเป็นกาแฟคุณภาพต่ำทันที

- กะลากาแฟที่ตากแห้งแล้วจะนำมาใส่กระสอบ

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้/ข่าวสาร/และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟ

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้ ข่าวสาร และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟ จากศูนย์พัฒนาโครงการหลวงอินทนนท์ เรื่องการปลูกกาแฟให้ได้คุณภาพ การทำแบบเกษตรอินทรีย์ และการเพิ่มผลผลิต **- การใช้เทคโนโลยีการผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้เพื่อเพิ่มผลผลิต**

- ไม่มีการใช้เทคโนโลยีการผลิตกาแฟอราบิก้าเพื่อเพิ่มผลผลิต

- การแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟฯ (ความสามารถในการทำกาแฟกะลา สารกาแฟ กาแฟคั่ว กาแฟบด กาแฟชงดื่ม หรือการแปรรูปกาแฟอื่นๆ)

- ไม่มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟอราบิก้า เนื่องจากผลผลิตที่ได้ส่งให้ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงอินทนนท์ และพ่อค้าทั่วไปใน/นอกหมู่บ้าน

- ความสามารถในการทำกาแฟกะลามีบ้างเล็กน้อย เนื่องจากผลผลิตที่ได้ส่งให้ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงอินทนนท์ และพ่อค้าทั่วไปใน/นอกหมู่บ้าน

- เทคโนโลยีการแปรรูปผลผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้ (ความพร้อมของเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการแปรรูปที่มีอยู่และที่สามารถจะจัดหาได้)

- ไม่มีการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟอราบิก้า เนื่องจากผลผลิตที่ได้ส่งให้ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงอินทนนท์ และพ่อค้าทั่วไปใน/นอกหมู่บ้าน

4. การตลาด / การจำหน่าย

- ราคาผลผลิตกาแฟฯ

- ราคาผลผลิตกาแฟอราบิก้าที่ผ่านมามีความเหมาะสม

- ราคารับซื้อผลกาแฟสด 10 - 20 บาท

- ราคารับซื้อกาแฟกะลา 100 - 120 บาท

- การจำหน่ายผลผลิต/จำหน่ายให้แก่ผู้รับซื้อ (ในพื้นที่ และ นอกพื้นที่)

- การจำหน่ายผลผลิตกาแฟอราบิก้าให้ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงอินทนนท์ พ่อค้าทั่วไป ใน/นอกหมู่บ้าน และธุรกิจร้านกาแฟ โดยเกษตรกรนำผลผลิตไปจำหน่ายเอง และเกษตรสามารถจัดหาตลาดและจัดจำหน่ายกาแฟอราบิก้าได้ เนื่องจากผลผลิตที่ได้ส่งให้ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงอินทนนท์ พ่อค้าทั่วไปใน/นอกหมู่บ้าน และธุรกิจร้านกาแฟ

- ศักยภาพในการจัดหาตลาดและการจัดจำหน่ายกาแฟอราบิก้าของเกษตรกร (เครือข่ายการตลาด และความสามารถในการสร้างเครือข่ายการตลาด อย่างไร)

- เกษตรกรไม่มีเครือข่ายการตลาด และความสามารถในการสร้างเครือข่าย

5. บุคคลที่เกี่ยวข้องกับการปลูกและการผลิต

- หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้าในพื้นที่ คือ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงอินทนนท์

- นักวิชาการเกษตรประจำอำเภอโดยการให้ความรู้ ข้อมูล การผลิตกาแฟอราบิก้าและการแก้ไขปัญหาของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ เพื่อสร้างความเข้มแข็ง

6. ความคิดเห็นของเกษตรกรต่อนโยบายและการสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชน

- นโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- นโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตการตลาดกาแฟอราบิก้า เกษตรกรมีความพึงพอใจดีมาก

- นโยบายของภาครัฐเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- นโยบายของภาครัฐเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า เกษตรกรได้รับการสนับสนุนดี แต่ยังต้องการการสนับสนุนในเรื่องของราคา การตลาด และการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการเพิ่มผลผลิต สามารถสร้างความมั่งคงในอนาคต

- นโยบายของภาคเอกชนเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- นโยบายของภาคเอกชนเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า เกษตรกรได้รับการสนับสนุนน้อย

- ข้อเสนอแนะใหม่เชิงนโยบายที่มีผลต่อภาครัฐและเอกชนในการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรที่จะช่วยพัฒนาศักยภาพการผลิตและการตลาดของเกษตรกร

- ข้อเสนอแนะใหม่เชิงนโยบายที่มีต่อภาครัฐและเอกชนในการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรที่ช่วยพัฒนาศักยภาพการผลิตและการตลาดของเกษตรกร ซึ่งเกษตรกรเห็นด้วยแต่ยังต้องการการผลิตที่มีคุณภาพ และช่องทางการตลาดที่เพิ่มขึ้น

7. การบริหาร – การจัดการกลุ่มกาแฟอราบิก้าและองค์กร ฯ

- ไม่มีการรวมกลุ่ม เนื่องจากเกษตรกรมีการจัดการเองโดยส่วนใหญ่ และการจำหน่ายผลผลิตได้หลายช่องทาง

9) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยส้มป่อย

1. สภาพพื้นที่การปลูกและการผลิตและทรัพยากรธรรมชาติ

1.1 สภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ/โครงสร้างหรือกายภาพ

- ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง (ได้แก่ ระดับความสูง/%ความลาดชัน/ภูมิอากาศ)

- ตั้งอยู่ที่บ้านห้วยส้มป่อย หมู่ที่ 8 ตำบลดอยแก้ว อำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่ ตั้งอยู่ในพิกัด E450527 N2031264 มีพื้นที่ 82.41 ตร.กม. อยู่ในเขตป่าจอมทอง หรือเขตอุทยานแห่งชาติอินทนนท์ และอุทยานแห่งชาติออบหลวง พื้นที่ลุ่มน้ำแม่เตี๊ยะ – แม่แตะ

- มีอาณาเขตติดต่อกับบริเวณใกล้เคียง คือ ทิศเหนือ ติดต่อ อุทยานแห่งชาติดอยอินทนนท์ อ.จอมทอง จ.เชียงใหม่ ทิศใต้ ติดต่อ บ้านป่ากล้วยแม้ว อ.จอมทอง จ.เชียงใหม่ ทิศตะวันออก ติดต่อ เขตอุทยานน้ำตกแม่เตี๊ยะ อ.จอมทอง จ.เชียงใหม่ และทิศตะวันตก ติดต่อ บ้านอมลานใน อ.แม่แจ่ม จ.เชียงใหม่

- พื้นที่ทั่วไปส่วนใหญ่จะเป็นเนินเขา มีภูเขาสลับซับซ้อนมีความลาดเอียงสูงกว่า 35 เปอร์เซ็นต์ มีพื้นที่ราบอยู่ตามบริเวณหุบเขา เป็นพื้นที่ทำนาข้าว มีลำห้วยและลำธารเล็กๆไหลผ่าน มีความสูงจากระดับน้ำทะเลตั้งแต่ 1,000 – 1,500 เมตร มีลำน้ำหลายสาย ได้แก่ น้ำแม่เตี๊ยะ ห้วยแม่แตะ ห้วยหินเหล็กไฟ ห้วยมะนาว ห้วยหนูพุก ห้วยขนุน ไหลลงรวมมารวมกันเป็นน้ำสายใหญ่ 2 สาย ซึ่งเป็นต้นน้ำตกแม่เตี๊ยะ คือ น้ำแม่เตี๊ยะและห้วยแม่แตะ

- ลักษณะภูมิอากาศ อุณหภูมิเฉลี่ยต่ำสุด 10 องศาเซลเซียสอุณหภูมิสูงสุด 18 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,300 มิลลิเมตรต่อปี

- ลักษณะดิน (คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน/เอกสิทธิ์ในที่ดิน)

- ลักษณะดินชุดดินส่วนใหญ่จะเป็นดินชุดดอยปุย มีความลาดชันตั้งแต่ 0 – 60 เนื้อดิน เป็นดินร่วงและดินร่วงปนดินเหนียว มีการกัดกร่อนปานกลาง มีสภาพเป็นกรด pH 6.0 – 6.5

- ความอุดมสมบูรณ์ปานกลาง ดินมีการระบายน้ำดี เหมาะสมในการทำการเกษตร เช่น การปลูกไม้ผล ไม้ยืนต้น พืชผัก พืชไร่และไม้ดอก ในที่ราบลุ่มจะเป็นนาข้าว

- การใช้ประโยชน์ที่ดิน เป็นที่อยู่อาศัย และเพื่อทำกินการเกษตร

- ปริมาณน้ำฝน และ แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ

- แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ คือ แหล่งน้ำธรรมชาติ เช่น น้ำแม่เตี๊ยะ แม่แตะ ห้วยมะนาว ห้วยขนุน ห้วยแม่ยะ ห้วยเสือน้อย ห้วยโป่ง ห้วยรากเกี๊ยะ และห้วยแม่บอน

- แหล่งน้ำที่ก่อสร้าง ประปาหมู่บ้าน ถังเก็บน้ำ และประปาภูเขา

- การคมนาคม/เส้นทาง-สภาพคมนาคมเข้า - ออก/ขนส่งผลผลิตกาแฟ

- การคมนาคมจากตัวเมืองเชียงใหม่ใช้เส้นทางหลวงหมายเลข 108 สายเชียงใหม่

– ฮอด ถึงอำเภอจอมทองบริเวณกม. 58 เลี้ยวขวาเข้าถนนจอมทอง – น้ำตกเตี๊ยะ (ข้างที่ว่าการอำเภอจอมทอง) เข้าไป 7 กิโลเมตร จะพบแยกขวาไปที่ทำการอุทยานฯ น้ำตกแม่เตี๊ยะเป็นถนนลูกรัง ตรงไปจนถึงทางเข้าบ้านห้วยส้มป่อย

- ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ

- ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิตเป็นไปได้น้อย เนื่องจากพื้นที่ส่วนใหญ่ไม่มีเอกสารสิทธิ์ในการถือครองที่ดิน และเป็นพื้นที่ป่าอยู่ในเขตป่าสงวนแห่งชาติ

1.2 ระบบการปลูกและการจัดการแปลงปลูกกาแฟอราบิก้า

- ระบบการปลูกแบบใด (กลางแจ้ง/ร่มเงาที่มีการจัดการ/ปลูกร่มเงาธรรมชาติ/ระบบอินทรีย์/ระบบGAP)

- ระบบปลูกร่มเงาธรรมชาติ
- ระบบเกษตรอินทรีย์

- พันธุ์กาแฟอราบิก้า และที่มา/การใช้ปุ๋ย

-สายพันธุ์ที่ปลูกกาแฟอราบิก้า คือ คาติมอร์

- แหล่งที่มาจากศูนย์พัฒนาโครงการหลวง ห้วยส้มป่อย
- การใช้ปุ๋ยโดยใส่ต้นฝน กลางฝน และปลายฝน และการใช้ ปุ๋ ย ค อ ก ห รื อ ปุ๋ ย อินทรีย์ผสมกัน

- แรงงานที่ใช้

- แรงงานที่ใช้ภายในครัวเรือน

- ปริมาณผลผลิตกาแฟ

- ผลผลิตที่ได้ คือ ผลกาแฟสด ปริมาณที่ได้ 100 – 500 กิโลกรัม
- กาแฟกะลา ปริมาณที่ได้ 100 – 200 กิโลกรัม

- การดูแล/โรค-แมลงศัตรูพืชที่พบ และวิธีการจัดการฯ

- โครงการหลวงให้ความรู้เกี่ยวกับการดูแลและกำจัดโรคและแมลงศัตรูพืช

2. การลงทุนและการสนับสนุนการปลูก (ค่าใช้จ่าย / แหล่งเงินทุน)

- แหล่งทุนในการปลูก และการผลิตกาแฟฯ

- แหล่งทุนในการปลูก และการผลิตกาแฟ คือ เกษตรกรส่วนมากจะใช้ทุนส่วนตัวเป็นหลัก - บางส่วนรับปัจจัยการผลิตจากพ่อค้าคนกลางในเขตอำเภอจอมทอง
- กองทุนหมู่บ้าน

- การลงทุนหรือมีการร่วมลงทุนในการแปรรูปผลผลิตกาแฟฯ

- ไม่มีการลงทุน หรือการร่วมทุนในการแปรรูปผลิตกาแฟ

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

3. การจัดการผลผลิต กระบวนการผลิต และการแปรรูปเมล็ดกาแฟ

- การเก็บเกี่ยว และหลังการเก็บเกี่ยว

- การเก็บเกี่ยวผลกาแฟเริ่มเก็บผลแก่พร้อมที่จะเก็บได้จะเปลี่ยนสีจากสีเขียว เป็นสีแดงสด และเมื่อแดงตลอดทั้งผล ก็หมายความว่าเริ่มสุกเต็มที่ จะต้องเก็บภายใน 3 - 4 วัน

- หลังการเก็บเกี่ยวจะตัดแต่งกิ่งและจัดทรงปลูกต้นกาแฟ ประมาณเดือนมีนาคม

- กระบวนการผลิตผลกาแฟสด (กาแฟผลสด)

- การเก็บผลผลิตที่แก่เต็มที่ จะเก็บทีละผล เฉพาะเมล็ดกาแฟสีแดงสดที่สุกเต็มที่เท่านั้น ที่สำคัญที่สุดประการหนึ่งก็คือ ไม่เก็บผลกาแฟที่ยังสุกไม่ทั่วทั้งผล ฉ่ำ หรืองอม จนแก่เกินไปเป็นอันขาด และจะไม่มีการรูดกิ่งเพื่อเก็บผลกาแฟเพื่อประหยัดแรงงานอย่างเด็ดขาด

- กระบวนการผลิตกาแฟกะลา

- กระบวนการผลิตกาแฟกะลา มีดังนี้

- เริ่มสีกาแฟ (แบบสีเปียก) ก่อนที่จะนำกาแฟที่ได้จากการสีไปล้างเมือก ซึ่งกระบวนการล้างเมือกจะดำเนินไปอีก 6 ชั่วโมง และนำไปหมักน้ำอีก โดยใช้เวลาระหว่าง 14-16 ชั่วโมง และคัดเมล็ดลอยน้ำ และถึงจมกึ่งลอย ออกทิ้งจนหมดสิ้น

- การคัดเมล็ด เมื่อผ่านกระบวนการสีผลกาแฟเพื่อนำเปลือกผลกาแฟออกด้วยวิธีเปียก และผ่านการล้างเมือกและหมักน้ำตามขั้นตอน กาแฟกะลาที่ยังมีเปลือกชั้นในอยู่

- การตากกาแฟกะลา คือการทำให้กาแฟกะลามีความชื้นลดลง โดยการจากกาแฟกะลาให้ได้คุณภาพ จะต้องตากกับแดดแรงๆ ให้ได้อย่างน้อย 15 แดด และจะต้องเก็บในเวลากลางคืนทุกครั้งเพื่อหลักเลี่ยงความชื้นจากน้ำค้าง หรือฝนหลงฤดู มิฉะนั้นจะกลายเป็นกาแฟคุณภาพต่ำทันที

- กะลากาแฟที่ตากแห้งแล้วจะนำมาใส่กระสอบ

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้/ข่าวสาร/และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟ

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้ ข่าวสาร และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟ จากศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยส้มป่อย เรื่องการปลูกกาแฟให้ได้คุณภาพ การทำแบบเกษตรอินทรีย์ และการทำปุ๋ยหมักใน การเพิ่มผลผลิต

- การใช้เทคโนโลยีการผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้เพื่อเพิ่มผลผลิต

- ไม่มีการใช้เทคโนโลยีการผลิตกาแฟอราบิก้าเพื่อเพิ่มผลผลิต

- การแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟฯหรือไม่ อย่างไร (ความสามารถในการทำกาแฟกะลา สารกาแฟ กาแฟดั่ว กาแฟบด กาแฟชงดื่ม หรือการแปรรูปกาแฟอื่นๆ)

- ไม่มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟอราบิก้า เนื่องจากผลผลิตที่ได้ส่งให้ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยส้มป่อย และพ่อค้าทั่วไปใน/นอกหมู่บ้าน

- ความสามารถในการทำกาแฟกะลามีบ้างเล็กน้อย เนื่องจากผลผลิตที่ได้ส่งให้ศูนย์พัฒนา โครงการหลวงห้วยส้มป่อย และพ่อค้าทั่วไปใน/นอกหมู่บ้าน

- เทคโนโลยีการแปรรูปผลผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้ (ความพร้อมของเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการแปรรูปที่มีอยู่และที่สามารถจะจัดหาได้)

- ไม่มีการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟอราบิก้า เนื่องจากผลผลิตที่ได้ส่งให้ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยส้มป่อย และพ่อค้าทั่วไปใน/นอกหมู่บ้าน

4. การตลาด / การจำหน่าย

- ราคาผลผลิตกาแฟฯ

- ราคาผลผลิตกาแฟอราบิก้าที่ผ่านมามีความเหมาะสม

ราคารับซื้อผลกาแฟสด	18 - 20	บาท
ราคารับซื้อกาแฟกะลา	80 - 110	บาท

- การจำหน่ายผลผลิตอย่างไร/จำหน่ายให้แก่ผู้รับซื้อใดบ้าง (ในพื้นที่ และ นอก)

- การจำหน่ายผลผลิตกาแฟอราบิก้าให้ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยส้มป่อย และพ่อค้าทั่วไปใน/นอกหมู่บ้าน โดยเกษตรกรนำผลผลิตไปจำหน่ายเองและโครงการหลวงมารับซื้อเองและเกษตรสามารถจัดหาตลาดและจัดจำหน่ายกาแฟอราบิก้าได้ เนื่องจากผลผลิตที่ได้ส่งให้ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยส้มป่อย และพ่อค้าทั่วไปใน/นอกหมู่บ้าน

- ศักยภาพในการจัดหาตลาดและการจัดจำหน่ายกาแฟอราบิก้าของเกษตรกร (เครือข่ายการตลาด และความสามารถในการสร้างเครือข่ายการตลาด)

- เกษตรกรไม่มีเครือข่ายการตลาด และความสามารถในการสร้างเครือข่าย

5. บุคคลและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการปลูกและการผลิต

- หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้าในพื้นที่ คือ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยส้มป่อย

- นักวิชาการเกษตรประจำอำเภอ โดยการให้ความรู้ ข้อมูล การผลิตกาแฟอราบิก้า และการแก้ไขปัญหาของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ เพื่อสร้างความเข้มแข็ง

6. ความคิดเห็นของเกษตรกรต่อนโยบายและการสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชน

- นโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- นโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตการตลาดกาแฟอราบิก้า เกษตรกรมีความพึงพอใจ

- นโยบายของภาครัฐเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- นโยบายของภาครัฐเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า เกษตรกรได้รับการสนับสนุนดี แต่ยังต้องการการสนับสนุนในเรื่องของราคา การตลาด และการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการเพิ่มผลผลิต สามารถสร้างความมั่งคงในอนาคต

- นโยบายของภาคเอกชนเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- นโยบายของภาคเอกชนเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า เกษตรกร ได้รับการสนับสนุนน้อย

- ข้อเสนอแนะใหม่เชิงนโยบายที่มีผลต่อภาครัฐและเอกชนในการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรที่จะช่วยพัฒนาศักยภาพการผลิตและการตลาดของเกษตรกร

- ข้อเสนอแนะใหม่เชิงนโยบายที่มีต่อภาครัฐและเอกชนในการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรที่ช่วยพัฒนาศักยภาพการผลิตและการตลาดของเกษตรกร ซึ่งเกษตรกรเห็นด้วย แต่ยังต้องการการผลิตที่มีคุณภาพ และช่องทางการตลาดที่เพิ่มขึ้น

7. การบริหาร – การจัดการกลุ่มกาแฟอราบิก้าและองค์กร ฯ

- ไม่มีการรวมกลุ่ม เนื่องจากเกษตรกรมีการจัดการเองโดยส่วนใหญ่ การจำหน่ายผลผลิตได้หลายช่องทาง และเกษตรกรยังมีจำนวนน้อยในการจัดรวมกลุ่ม

10) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงขุนวาง

1. สภาพพื้นที่การปลูกและการผลิตและทรัพยากรธรรมชาติ

1.1 สภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ/โครงสร้างหรือกายภาพ

- ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง (ได้แก่ ระดับความสูง/%ความลาดชัน/ภูมิอากาศ)

- ตั้งอยู่ที่บ้านขุนวาง หมู่ที่ 12 ตำบลแม่วิน อำเภอแม่วาง จังหวัดเชียงใหม่ พิกัด E449864 เมตร ระวาง 4746 III สภาพภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นภูเขาสูงมีที่ราบระหว่างภูเขาขนานไปตามลำห้วยมีความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางเฉลี่ย 1,280 เมตร มีพื้นที่ รับผิดชอบ 46.88 ตร.กม. หรือ 29,302.90 ไร่ มีหมู่บ้านรับผิดชอบ 7 หมู่บ้าน ชาวเขาในพื้นที่ได้แก่ เผ่าม้ง และกะเหรี่ยง

- พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่สูง มีที่ราบระหว่างภูเขาเล็กน้อยตามลำห้วยและแม่น้ำ พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นภูเขาสูง มีความลาดชันมากกว่า 35 เปอร์เซ็นต์

- พื้นที่ลูกคลื่นลอนชัน มีความลาดชัน ระหว่าง 8 – 16 เปอร์เซ็นต์ อยู่สูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง 700 – 1,800 เมตร ความสูงของยอดเขาและสภาพพื้นที่จะค่อยๆ ลดลงไปทางทิศตะวันออก ในขณะที่ทางทิศตะวันตกจะมีความลาดชันมากกว่า

- ลักษณะภูมิอากาศ จำแนกอยู่ในลักษณะภูมิอากาศในเขตโซนร้อน แบบฝนเมื่อร้อนเฉพาะฤดู โดยได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้พัดเอาความชุ่มชื้นเข้าสู่พื้นที่ ทำให้ฝนตกในช่วงกลางเดือนพฤษภาคม - เดือนกันยายน ในช่วงเดือนตุลาคม – เดือนกุมภาพันธ์ ได้รับอิทธิพลลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือมีผลทำให้อากาศหนาวเย็น อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปี 19.50 องศาเซลเซียส อุณหภูมิเฉลี่ยสูงสุด 22.47 องศาเซลเซียส อุณหภูมิเฉลี่ยต่ำสุด 16.27 องศาเซลเซียส

- ลักษณะดิน (คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน/เอกสิทธิ์ในที่ดิน)

- ลักษณะดินส่วนใหญ่เป็นดินที่มีวัตถุต้นกำเนิดดินเป็นพวกวัตถุสลายตัวอยู่กับที่ของหินหรือเศษหินเชิงเขา ดินส่วนใหญ่จัดอยู่ในกลุ่มดิน Reddish Brown Lateritic ซึ่งมีต้นกำเนิดจากหินหินแกรนิต เนื้อดินจะร่วนซุย

-มีความอุดมสมบูรณ์ค่อนข้างดี มีปริมาณอินทรียวัตถุปานกลาง มีความเป็นกรดอ่อน มี pH 5.5 – 6.0

- การถือครองที่ดินพื้นที่ที่อยู่อาศัยและทำการเกษตรทั้งหมดเป็นพื้นที่ไม่มีเอกสารสิทธิ์เป็นพื้นที่ทำการเกษตรจำนวน 3,087 ไร่ จำแนกเป็นพื้นที่ 1,500 ไร่ ผัก 360 ไร่ ไม้ดอก 74 ไร่ ชาจีน39 ไร่ พืชไร่ 300 ไร่ ที่อยู่อาศัย 150 ไร่

- การใช้ประโยชน์ที่ดิน พื้นที่ที่อยู่อาศัยและทำการเกษตรทั้งหมดเป็นพื้นที่ไม่มีเอกสารสิทธิ์เป็นพื้นที่ทำการเกษตรจำนวน 3,087 ไร่ จำแนกเป็นพื้นที่ 1,500 ไร่ ผัก 360 ไร่ ไม้ดอก 74 ไร่ ชาจีน 39 ไร่ พืชไร่ 300 ไร่ ที่อยู่อาศัย 150 ไร่

- ปริมาณน้ำฝน และ แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ

- มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยตลอดปี 2,137.64 มิลลิเมตร และมีความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยทั้ง

ปี 72.91 เปอร์เซ็นต์ และแหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ คือ แหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่ น้ำแม่วางขวา ห้วยขุนวางซ้าย ห้วยตาด และห้วยยาว

- การคมนาคม/เส้นทาง-สภาพคมนาคมเข้า - ออก/ขนส่งผลผลิตกาแฟ

- การคมนาคม การเดินทางจากเมืองเชียงใหม่ไปศูนย์พัฒนาโครงการหลวงขุนวาง สามารถเดินทางไปสองเส้นทาง คือ ทางอำเภอแม่วาง ระยะทาง 85 กม. ใช้เวลาเดินทางประมาณ 2.30 ชั่วโมง แต่ไม่สะดวกในฤดูฝน เนื่องจากยังมีถนนลูกรังประมาณ 6 กม. ส่วนอีกเส้นทางหนึ่งคือใช้เส้นทางหลวงหมายเลข 108 เชียงใหม่ – ฮอด ก่อนถึงอำเภอจอมทองมีทางแยกขวามือขึ้นดอย อินทนนท์ ตามทางหลวงหมายเลขที่ 1009 หลักกิโลเมตรที่ 30 – 31 มีทางแยกเข้าศูนย์ ระยะทาง 15 กม. (บริเวณบ้านขุนวาง) รวมระยะทางจากเมืองเชียงใหม่ถึงศูนย์ ประมาณ 106 กิโลเมตร

- ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ

- ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิตเป็นไปได้น้อย เนื่องจากพื้นที่ส่วนใหญ่ไม่มีเอกสารสิทธิ์ในการถือครองที่ดิน และเป็นพื้นที่ป่าอยู่ในเขตป่าสงวนแห่งชาติ

1.2 ระบบการปลูกและการจัดการแปลงปลูกกาแฟอราบิก้า

- ระบบการปลูก (กลางแจ้ง/ร่มเงาที่มีการจัดการ/ปลูกร่มเงาธรรมชาติ/ระบบ อินทรีย์ / ระบบGAP)

- ระบบการปลูกแบบกลางแจ้ง
- ระบบปลูกร่มเงาธรรมชาติ

- พันธุ์กาแฟอราบิก้า และที่มา/การใช้ปุ๋ย

- สายพันธุ์ที่ปลูกอราบิก้า
- แหล่งที่มาจากศูนย์พัฒนาโครงการหลวงขุนวาง
- การใช้ปุ๋ยโดยใส่ต้นฝน กลางฝน และปลายฝน ใช้ปุ๋ยเคมีและปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยอินทรีย์ผสมกัน

- แรงงานที่ใช้

- แรงงานที่ใช้ภายในครัวเรือน

- ปริมาณผลผลิตกาแฟ

- ปริมาณผลผลิตที่ได้ คือ ผลกาแฟสด ปริมาณ 200 – 500 กิโลกรัม

- การดูแล/โรค-แมลงศัตรูพืชที่พบ และวิธีการจัดการฯ

- โครงการหลวงให้ความรู้เกี่ยวกับการดูแลและกำจัดโรคและแมลงศัตรูพืช

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

2. การลงทุนและการสนับสนุนการปลูก (ค่าใช้จ่าย / แหล่งเงินทุน)

- แหล่งทุนในการปลูก และการผลิตกาแฟฯ

- แหล่งทุนในการปลูก และการผลิตกาแฟ คือ ธ.ก.ส. มูลนิธิโครงการหลวง สหกรณ์ และกองทุนหมู่บ้าน

- การลงทุนหรือมีการร่วมลงทุนในการแปรรูปผลผลิตกาแฟฯ

- ไม่มีการลงทุน หรือการร่วมทุนในการแปรรูปผลิตกาแฟ

3. การจัดการผลผลิต กระบวนการผลิต และการแปรรูปเมล็ดกาแฟ

- การเก็บเกี่ยว และหลังการเก็บเกี่ยว

- การเก็บเกี่ยวผลกาแฟเริ่มเก็บผลแก่พร้อมที่จะเก็บได้จะเปลี่ยนสีจากสีเขียว เป็นสีแดงสด และเมื่อแดงตลอดทั้งผล ก็หมายความว่าเริ่มสุกเต็มที่ จะต้องเก็บภายใน 3 - 4 วัน

- หลังการเก็บเกี่ยวจะตัดแต่งกิ่งและจัดทรงปลูกต้นกาแฟ ประมาณเดือนมีนาคม

- กระบวนการผลิตผลกาแฟสด (กาแฟผลสด)

- การเก็บผลผลิตที่แก่เต็มที่ จะเก็บทีละผล เฉพาะเมล็ดกาแฟสีแดงสดที่สุกเต็มที่เท่านั้น ที่สำคัญที่สุดประการหนึ่งก็คือ ไม่เก็บผลกาแฟที่ยังสุกไม่ทั่วทั้งผล ฉ่ำ หรืองอม จนแก่เกินไปเป็นอันขาด และจะไม่มีการรูดกิ่งเพื่อเก็บผลกาแฟเพื่อประหยัดแรงงานอย่างเด็ดขาด

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้/ข่าวสาร/และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟ

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้ ข่าวสาร และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟยังมีน้อย เนื่องจากไม่ได้รับการสนับสนุน

- การใช้เทคโนโลยีการผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้เพื่อเพิ่มผลผลิต

- ไม่มีการใช้เทคโนโลยีการผลิตกาแฟอราบิก้าเพื่อเพิ่มผลผลิต

- การแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟฯหรือไม่ อย่างไร (ความสามารถในการทำกาแฟกะลา สารกาแฟ กาแฟคั่ว กาแฟบด กาแฟชงดื่ม หรือการแปรรูปกาแฟอื่นๆ)

- ไม่มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟอราบิก้า เนื่องจากผลผลิตที่ได้ส่งให้ศูนย์พัฒนาโครงการหลวง

- เทคโนโลยีการแปรรูปผลผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้ (ความพร้อมของเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการแปรรูปที่มีอยู่และที่สามารถจะจัดหาได้)

- ไม่มีการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟอราบิก้า เนื่องจากไม่ได้รับการสนับสนุน

4. การตลาด / การจำหน่าย

- ราคาผลผลิตกาแฟฯ

- ราคาผลผลิตกาแฟอราบิก้าที่ผ่านมามีความเหมาะสม

- ราคารับซื้อผลกาแฟสด 10 - 15 บาท

- การจำหน่ายผลผลิต/จำหน่ายให้แก่ผู้รับซื้อ (ในพื้นที่ และ นอกพื้นที่)

- การจำหน่ายผลผลิตกาแฟอราบิก้าให้ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงอินทนนท์ โดยโครงการหลวงมารับซื้อ และเกษตรกรสามารถจัดหาตลาดและจัดจำหน่ายกาแฟอราบิก้าได้น้อย เนื่องจากมีเพียงศูนย์พัฒนาโครงการหลวงขุนวาง

- ศักยภาพในการจัดหาตลาดและการจัดจำหน่ายกาแฟอราบิก้าของเกษตรกร (เครือข่ายการตลาด และความสามารถในการสร้างเครือข่ายการตลาด)

- เกษตรกรไม่มีเครือข่ายการตลาด และความสามารถในการสร้างเครือข่าย

5. บุคคลและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการปลูกและการผลิต

- หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้าในพื้นที่ คือ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงขุนวาง ในการส่งเสริมและการรับซื้อผลผลิต

6. ความคิดเห็นของเกษตรกรต่อนโยบายและการสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชน

- นโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- นโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตการตลาดกาแฟอราบิก้า เกษตรกรมีความพึงพอมีบ้างเล็กน้อย เนื่องจากไม่ได้รับการสนับสนุน

- นโยบายของภาครัฐเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- นโยบายของภาครัฐเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า เกษตรกรได้รับการสนับสนุนน้อย

- นโยบายของภาคเอกชนเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- นโยบายของภาคเอกชนเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า เกษตรกรไม่ได้รับการสนับสนุน

- ข้อเสนอแนะใหม่เชิงนโยบายที่มีผลต่อภาครัฐและเอกชนในการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรที่จะช่วยพัฒนาศักยภาพการผลิตและการตลาดของเกษตรกร

- ข้อเสนอแนะใหม่เชิงนโยบายที่มีต่อภาครัฐและเอกชนในการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรที่ช่วยพัฒนาศักยภาพการผลิตและการตลาดของเกษตรกร ซึ่งเกษตรกรเห็น ด้วยแต่ยังต้องการการสนับสนุนจากภาครัฐที่ดูแลการผลิตให้มีคุณภาพ และช่องทางการตลาดที่เพิ่มขึ้น

7. การบริหาร – การจัดการกลุ่มกาแฟอราบิก้าและองค์กร ฯ

- ไม่มีการรวมกลุ่ม เนื่องจากเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟมีจำนวนน้อย และยังขาดการสนับสนุนในอีกหลายด้าน

11) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่แพะ

1. สภาพพื้นที่การปลูก การผลิต และทรัพยากรธรรมชาติ

1.1 สภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ/โครงสร้างหรือกายภาพ

- ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง (ได้แก่ ระดับความสูง/%ความลาดชัน/ภูมิอากาศ)

- ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่แพะ ตั้งอยู่ที่บ้านแม่แพ หมู่ที่ 2 ตำบลสะเมิงเหนือ อำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่ ระยะทางจากอำเภอสะเมิงประมาณ 27 กิโลเมตร และระยะทางจากอำเภอเมืองเชียงใหม่ ประมาณ 89 กิโลเมตร โดยสภาพพื้นที่ทั่วไปเป็นพื้นที่ลาดชัน เป็นที่ทำกินลักษณะ สทก. ซึ่งเป็นป่าหมดสภาพ

- พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นภูเขาสลับซับซ้อนมีที่ราบตามหุบเขาและเชิงเขา ลักษณะภูเขาเป็นลอนชันถึงลอนลาด กลุ่มบ้านแม่แพะ สูงจากระดับน้ำทะเลประมาณ 900 เมตร ส่วนบริเวณบ้านผายอง สูงจากระดับน้ำทะเลประมาณ 1,200 เมตร สภาพป่ามีความอุดมสมบูรณ์และเป็นแหล่งต้นน้ำลำธารของพื้นที่บริเวณใกล้เคียงมีการทำลายป่าบ้างเล็กน้อย

- อุณหภูมิสูงสุด 27.42 องศาเซลเซียส อุณหภูมิต่ำสุด 17.72 องศาเซลเซียส
อุณหภูมิเฉลี่ย 22.57 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 2,642 มิลลิลิตร/ปี

- ลักษณะดิน (คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน/เอกสิทธิ์ในที่ดิน)

- กลุ่มดินมีลักษณะเนื้อดินเป็นพวกดินเหนียว พบบริเวณพื้นที่ภูเขาส่วนใหญ่ ซึ่งมีความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางตั้งแต่ 500 เมตรขึ้นไป สีดินเป็นสีแดง เกิดจากวัตถุต้นกำเนิดดิน พวกหินเนื้อละเอียดเป็นดินลึกมาก มีการระบายน้ำดินมีความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติปานกลาง ปฏิกิริยาดินเป็นกรดแก่ถึงกรดเล็กน้อยมีค่าความเป็นกรดเป็นด่างประมาณ 5.5-6.5

ปัญหาสำคัญในการใช้ประโยชน์ที่ดิน ได้แก่ ดินที่เกิดอยู่ในบริเวณที่มีระดับความสูงมาก มีความลาดชันสูงมีแนวโน้มที่จะเกิดการชะล้างพังทลายได้ง่ายมาก

- ปริมาณน้ำฝน และ แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ

- แหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่ห้วยกิ่วมืด ห้วยแม่แพะไหลลงสู่แม่น้ำสะเมิง ห้วยต้นน้ำหมู่ 2, หมู่ 4

- การคมนาคม/เส้นทาง-สภาพคมนาคมเข้า-ออก/ขนส่งผลผลิตกาแฟ

- การคมนาคมลำบากในช่วงฤดูฝน โดยเฉพาะเส้นทางเชื่อมระหว่างหมู่บ้านที่อยู่ห่างไกลและมีความลาดชัน

- จากตัวเมืองเชียงใหม่ใช้เส้นทาง 107 เชียงใหม่-แม่ริม เลี้ยวซ้ายเข้าถนนสาย แม่ริม-สะเมิงระทาง 43 กิโลเมตร จากนั้นเลี้ยวขวาตรงหน่วยพัฒนาต้นน้ำโป่งไคร้ ตรงไปตามถนนลูกรัง ระยะทาง 20 กิโลเมตร รวมระยะทาง 62 กิโลเมตร ฤดูฝนการคมนาคมลำบากควรใช้รถกระบะในการเดินทาง

- ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ

- มีโอกาสในการขยายการผลิตและขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้ เพราะราษฎรส่วนใหญ่มีพื้นที่เอกสารสิทธ์ในการถือครองที่ดินเป็นของตนเอง

1.2 ระบบการปลูกและการจัดการแปลงปลูกกาแฟอราบิก้า

- ระบบการปลูก (กลางแจ้ง/ร่มเงาที่มีการจัดการ/ปลูกร่มเงาธรรมชาติ/ระบบอินทรีย์/ระบบ GAP)

- ระบบเกษตรอินทรีย์
- ระบบปลูกร่มเงาธรรมชาติ

- พันธุ์กาแฟอราบิก้า และที่มา/การใช้ปุ๋ย

- แหล่งที่มาจากโครงการหลวงศูนย์พัฒนาและสงเคราะห์ชาวเขา
- ส่วนมากไม่มีการใช้ปุ๋ยเคมีแต่มีการใช้ปุ๋ยคอกและการปลูกกาแฟจะเป็นการปลูกโดยปล่อยให้ต้นกาแฟเติบโตตามธรรมชาติ

- แรงงานที่ใช้

- แรงงานที่ใช้เป็นแรงงานภายในครัวเรือน

- ปริมาณผลผลิตกาแฟ

- ปริมาณผลผลิตผลกาแฟสด 5-300 กิโลกรัม

- การดูแล/โรค-แมลงศัตรูพืชที่พบ และวิธีการจัดการฯ

- โครงการหลวงให้ความรู้เกี่ยวกับการดูแลและกำจัดโรคและแมลงศัตรูพืช

2. การลงทุนและสนับสนุนการปลูก (ค่าใช้จ่าย/แหล่งเงินทุน)

- แหล่งทุนในการปลูก และการผลิตกาแฟฯ

- แหล่งทุนในการปลูกใช้ทุนของตนเอง

- การลงทุนหรือมีการร่วมลงทุนในการแปรรูปผลผลิตกาแฟฯ

- ไม่มีการร่วมลงทุนในการแปรรูปกาแฟ มีการขายผลกาแฟสดเพียงอย่างเดียว

3. การจัดการผลผลิต และกระบวนการผลิต และการแปรรูปเมล็ดกาแฟ (ความรู้ ความสามารถ ศักยภาพ ของเกษตรกรในกระบวนการผลิตและการแปรรูปกาแฟอราบิก้า)

- การเก็บเกี่ยว และหลังการเก็บเกี่ยว

- เนื่องจากลูกกาแฟจะสุกไม่พร้อมกัน ดังนั้นการเก็บเกี่ยวกาแฟจึงนิยมใช้คนเก็บต้องวนเวียนอยู่ที่ต้นเดิมประมาณ 8-10 วัน แต่ละครั้งเก็บได้เฉพาะลูกที่สุกได้ที่เท่านั้น ทำให้วิธีนี้มีค่าใช้จ่ายสูง โดยเฉลี่ย 1 วันจะสามารถเก็บผลผลิตกาแฟได้100-200 ปอนด์ ซึ่งคิดเป็นน้ำหนักเมล็ดที่ใช้จริงเพียง 20% หรือ 20-40 ปอนด์เท่านั้น ผู้เก็บต้องใช้เวลา 6-10 วันในการเก็บผลกาแฟให้ได้ 1 กระสอบ

-กระบวนการผลิตผลกาแฟกะลา

- ไม่มีการผลิตกาแฟกะลา

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้/ข่าวสาร/และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟ

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้/ข่าวสาร/และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟจากศูนย์โครงการหลวง โดยมีการถ่ายทอดให้ความรู้เกี่ยวกับ การผลิตกาแฟ การตัดแต่งกิ่ง การใส่ปุ๋ย การดูแลต้นกาแฟ และการเก็บเกี่ยวผลผลิตกาแฟ

- การใช้เทคโนโลยีการผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้เพื่อเพิ่มผลผลิต

- มีการนำเทคโนโลยีการตัดแต่งกิ่ง การใส่ปุ๋ย มาใช้ในการผลิตกาแฟอราบิก้าซึ่งสามารถเพิ่มผลผลิตกาแฟได้ เมื่อมีการดูแลอย่างสม่ำเสมอ

- การแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟฯ (ความสามารถในการทำกาแฟกะลา สารกาแฟ กาแฟคั่ว กาแฟบด กาแฟชงดื่ม หรือการแปรรูปกาแฟอื่นๆ)

- ไม่มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟเพราะมีการขายผลผลิตกาแฟสดเพียงอย่างเดียว

- เทคโนโลยีการแปรรูปผลผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้ (ความพร้อมของเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการแปรรูปที่มีอยู่และที่สามารถจะจัดหาได้)

- ไม่มีการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการแปรรูป เนื่องจากเกษตรกรส่งผลผลิตกาแฟสดให้กับพ่อค้าภายนอกหมู่บ้านทั้งหมด

4. การตลาด/การจำหน่าย

- ราคาผลผลิตกาแฟฯ

- ราคาผลผลิตมีราคาที่ต่ำ มีราคาที่ต่ำลงเรื่อยๆ ผลกาแฟสดราคา 6-20บาท

- การจำหน่ายผลผลิต/จำหน่ายให้แก่ผู้รับซื้อ (ในพื้นที่ และ นอกพื้นที่)

- มีการจำหน่ายผลผลิตให้พ่อค้าคนกลางนอกพื้นที่ โดยมีพ่อค้าคนกลางมารับซื้อผลผลิต และไม่มีการรวมกลุ่ม

- ศักยภาพในการจัดหาตลาดและการจำหน่ายกาแฟอราบิก้าของเกษตรกร (เครือข่ายการตลาด และความสามารถในการสร้างเครือข่ายการตลาด)

- เกษตรกรมีความสามารถในการจัดหาตลาดด้วยตนเองได้โดยมีพ่อค้าคนกลางภายนอกหมู่บ้านมารับซื้อ

5. บุคคลและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการปลูกและการผลิต

- โครงการหลวงสนับสนุนความรู้และพันธุ์กาแฟในการปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้า

- ศูนย์พัฒนาและสงเคราะห์ชาวเขาสนับสนุนความรู้และพันธุ์กาแฟในการปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้า

6. ความคิดเห็นของเกษตรกรต่อนโยบายและการสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชน

- นโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- เกษตรกรไม่ได้มีความไว้วางใจให้แก่โครงการหลวงเท่าที่ควร ซึ่งเมื่อมีปัญหาจึงไม่ได้แจ้งให้โครงการหลวงทราบ และยังไม่เข้าใจถึงนโยบายโครงการหลวง

-นโยบายของภาครัฐเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- เกษตรกรคิดว่านโยบายของรัฐไม่ได้สนับสนุนในการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าแต่อย่างใด

-นโยบายของภาคเอกชนเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- ไม่มีนโยบายของภาคเอกชนที่ช่วยแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- ข้อเสนอแนะใหม่เชิงนโยบายที่มีผลต่อภาครัฐและเอกชนในการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรที่จะช่วยพัฒนาศักยภาพการผลิตและกาตลาดของเกษตรกร

- เกษตรกรต้องการช่องทางการตลาดที่หลากหลายเพิ่มมากขึ้นและความรู้ที่จะทำให้เกษตรกรนำผลผลิตไปแปรรูปได้

7. การบริหาร-การจัดการกลุ่มกาแฟอราบิก้าและองค์กรฯ

- การเป็นสมาชิกกลุ่ม(ผู้ผลิต/ผู้ปลูก) กาแฟอราบิก้า (กลุ่มฯที่มีอยู่ในปัจจุบัน/กิจกรรมของกลุ่ม)

- ไม่มีการรวมกลุ่ม

- ความรู้ความเข้าใจในการดำเนินการของกลุ่มฯ กาแฟอราบิก้า

- ไม่มีการรวมกลุ่ม

- ปัญหาในการดำเนินงานของกลุ่มฯ กาแฟอราบิก้า

- ไม่มีการรวมกลุ่ม

12) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงวัดจันทร์

1. สภาพพื้นที่การปลูกและการผลิตและทรัพยากรธรรมชาติ

1.1 สภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ/โครงสร้างหรือกายภาพ

- ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง (ได้แก่ ระดับความสูง/%ความลาดชัน/ภูมิอากาศ)

- ตั้งอยู่ที่บ้านเด่น หมู่ที่ 7 ตำบลบ้านจันทร์ อำเภอแม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่ พิกัด E425899 N2108267 มีความสูงจากระดับน้ำทะเล 960 เมตร มีพื้นที่รับผิดชอบ 151,259 ไร่ (246.2 ตารางกิโลเมตร) รวม 19 หมู่บ้าน

- ลักษณะที่ดินโดยทั่วไป ส่วนใหญ่เป็นเนินเขาและภูเขาที่สลับซับซ้อน มีความลาดชันสูงกว่า 35 เปอร์เซ็นต์ มีที่ราบแคบๆ ตามหุบเขา มีสภาพป่าทั่วไปเป็นป่าสนเขา, สนสองใบ, สนสามใบ, เต็ง, รัง

- ลักษณะภูมิอากาศ มีอุณหภูมิเฉลี่ย 19 องศาเซลเซียส สูงสุด 37.4 องศาเซลเซียส ต่ำสุด 4 องศาเซลเซียส

- ลักษณะดิน (คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน/เอกสิทธิ์ในที่ดิน)

- ลักษณะดินในพื้นที่ เป็นดินร่วนเหนียวปนทราย มีการระบายน้ำดีปานกลาง ความสมารถในการอุ้มน้ำและความสามารถในการให้น้ำซึมผ่านดีปานกลาง ความเป็นกรด – ด่าง ประมาณ 5.0 – 6.5

-การถือครองที่ดิน เป็นพื้นที่ป่าสงวน ไม่มีเอกสารสิทธิ์ และมีพื้นที่ถือครองตั้งแต่ 3 – 30 ไร่

- การใช้ประโยชน์ที่ดิน จำแนกได้ดังนี้ พื้นที่นา 3,796 ไร่ 837 ราย 19 หมู่บ้าน พื้นที่ปลูกไม้ผล 1,321 ไร่ 389 ราย จำนวน 19 หมู่บ้าน และพื้นที่ทำไร่ 2,764 ไร่ 282 ราย 19 หมู่บ้าน

- ปริมาณน้ำฝน และ แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ

- แหล่งน้ำที่ใช้ คือ แหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่ ห้วยแจ่มหลวง, ห้วยฮ้อม, ห้วยแม่ละอุบ, ห้วยนาเกล็ดหอย และห้วยยา และเป็นแหล่งกำเนินต้นน้ำแม่แจ่ม

- แหล่งน้ำก่อสร้างได้แก่ อ่างเก็บน้ำ จำนวน 4 แห่ง จัดสร้างโดยกรมชลประทาน ได้แก่ อ่างเก็บน้ำออป. อ่างเก็บน้ำบ้านจันทร์ อ่างเก็บน้ำบ้านเด่น อ่านเก็บน้ำห้วยอ้อ

- การคมนาคม/เส้นทาง-สภาพคมนาคมเข้า-ออก/ขนส่งผลผลิตกาแฟ

- การคมนาคมเส้นทางจากศูนย์ฯ ไปยังอำเภอปาย จังหวัดแม่ฮ่องสอน และเส้นทางจากศูนย์ไปยัง อำเภอสะเมิง เป็นถนนลูกรัง วัดจันทร์ – อำเภอปาย – อำเภอแม่แตง – เชียงใหม่ ระยะทาง 167 กิโลเมตร และวัดจันทร์ – บ่อแก้ว – อำเภอสะเมิง – เชียงใหม่ ระยะทาง 146 กิโลเมตร

- ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ

- ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิตเป็นไปได้น้อย เนื่องจากพื้นที่ส่วนใหญ่ไม่มีเอกสารสิทธิ์ในการถือครองที่ดิน และเป็นพื้นที่ป่าอยู่ในเขตป่าสงวนแห่งชาติ

1.2 ระบบการปลูกและการจัดการแปลงปลูกกาแฟอราบิก้า

- ระบบการปลูก (กลางแจ้ง/ร่มเงาที่มีการจัดการ/ปลูกร่มเงาธรรมชาติ/ระบบ อินทรีย์ / ระบบGAP)

- ระบบปลูกร่มเงาธรรมชาติ
- ระบบเกษตรอินทรีย์

- พันธุ์กาแฟอราบิก้า และที่มา/การใช้ปุ๋ย

- สายพันธุ์ที่ปลูกกาแฟอราบิก้า คือ คาติมอร์
- แหล่งที่มาจากศูนย์พัฒนาโครงการหลวงวัดจันทร์
- การใช้ปุ๋ยใส่ต้นฝน กลางฝน และปลายฝน โดยสูตรปุ๋ยที่ใช้ 15 – 15 – 15 และการใช้ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยอินทรีย์ผสมกัน

- แรงงานที่ใช้

- แรงงานที่ใช้ภายในครัวเรือน

- ปริมาณผลผลิตกาแฟ

- ผลผลิตที่ได้ คือ ผลกาแฟสด ปริมาณที่ได้ 200 – 500 กิโลกรัม
- กาแฟกะลา ปริมาณที่ได้ 200 – 500 กิโลกรัม/ปี

- การดูแล/โรค-แมลงศัตรูพืชที่พบ และวิธีการจัดการฯ

- โครงการหลวงให้ความรู้เกี่ยวกับการดูแลและกำจัดโรคและแมลงศัตรูพืช

2. การลงทุนและการสนับสนุนการปลูก (ค่าใช้จ่าย / แหล่งเงินทุน)

- แหล่งทุนในการปลูก และการผลิตกาแฟฯ

- แหล่งทุนในการปลูก และการผลิตกาแฟ คือ กู้เงินจาก ธกส. ตามระบบของมูลนิธิ จากเงินออม และกู้เงินจาก ธกส. โดยเกษตรกรรวมกลุ่มขอกู้

- การลงทุนหรือมีการร่วมลงทุนในการแปรรูปผลผลิตกาแฟฯ

- ไม่มีการลงทุน หรือการร่วมทุนในการแปรรูปผลิตกาแฟ

3. การจัดการผลผลิต กระบวนการผลิต และการแปรรูปเมล็ดกาแฟ

- การเก็บเกี่ยว และหลังการเก็บเกี่ยว

- การเก็บเกี่ยวผลกาแฟเริ่มเก็บผลแก่พร้อมที่จะเก็บได้จะเปลี่ยนสีจากสีเขียว เป็นสีแดงสด และเมื่อ แดงตลอดทั้งผล ก็หมายความว่าเริ่มสุกเต็มที่ จะต้องเก็บภายใน 3-4 วัน การเก็บผลผลิตที่แก่เต็มที่ จะเก็บทีละผล เฉพาะเมล็ดกาแฟสีแดงสดที่สุกเต็มที่เท่านั้น ที่สำคัญที่สุดประการหนึ่งก็คือไม่เก็บ

ผลกาแฟที่ยังสุกไม่ทั่วทั้งผล ฉ่ำ หรืองอม จนแก่เกินไปเป็นอันขาด และจะไม่มีการรูดกิ่งเพื่อเก็บผลกาแฟเพื่อประหยัดแรงงานอย่างเด็ดขาด

- หลังการเก็บเกี่ยวจะตัดแต่งกิ่งและจัดทรงปลูกต้นกาแฟ ประมาณเดือนมีนาคม- -

- กระบวนการผลิตกาแฟกะลา

- กระบวนการผลิตกาแฟกะลา มีดังนี้

- เริ่มสีกาแฟ (แบบสีเปียก) ก่อนที่จะนำกาแฟที่ได้จากการสีไปล้างเมือก กระบวนการล้างเมือกจะดำเนินไปอีก 6 ชั่วโมง และนำไปหมักน้ำอีก โดยใช้เวลาระหว่าง 14-16 ชั่วโมง และคัดเมล็ดลอยน้ำ และถึงจมกึ่งลอย ออกทิ้งจนหมดสิ้น

- การคัดเมล็ด เมื่อผ่านกระบวนการสีผลกาแฟเพื่อนำเปลือกผลกาแฟออกด้วยวิธีสีเปียก และผ่านการล้างเมือกและหมักน้ำตามขั้นตอน กาแฟกะลาที่ยังมีเปลือกชั้นในอยู่

- การตากกาแฟกะลา คือการทำให้กาแฟกะลามีความชื้นลดลง โดยการจากกาแฟกะลาให้ได้คุณภาพ จะต้องตากกับแดดแรงๆ ให้ได้อย่างน้อย 15 แดด และจะต้องเก็บในเวลากลางคืนทุกครั้งเพื่อหลักเลี่ยงความชื้นจากน้ำค้าง หรือฝนหลงฤดู มิฉะนั้นจะกลายเป็นกาแฟคุณภาพต่ำทันที

- กะลากาแฟที่ตากแห้งแล้วจะนำมาใส่กระสอบ

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้/ข่าวสาร/และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟ

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้ ข่าวสาร และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟ จากศูนย์พัฒนาโครงการหลวงวัดจันทร์ และเรื่องการปลูกกาแฟให้ได้คุณภาพ การตัดแต่งกิ่ง และการทำปุ๋ยหมักในการเพิ่มผลผลิต

- การใช้เทคโนโลยีการผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้เพื่อเพิ่มผลผลิต

- ไม่มีการใช้เทคโนโลยีการผลิตกาแฟอราบิก้าเพื่อเพิ่มผลผลิต

- การแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟฯหรือไม่ อย่างไร (ความสามารถในการทำกาแฟกะลา สารกาแฟ กาแฟคั่ว กาแฟบด กาแฟชงดื่ม หรือการแปรรูปกาแฟอื่นๆ)

- ไม่มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟอราบิก้า เนื่องจากผลผลิตที่ได้ส่งให้ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงวัดจันทร์และพ่อค้าทั่วไปใน/นอกหมู่บ้าน

- ความสามารถในการทำกาแฟกะลามีบ้างเล็กน้อย เนื่องจากผลผลิตที่ได้ส่งให้ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงวันจันทร์ และพ่อค้าทั่วไปใน/นอกหมู่บ้าน

- เทคโนโลยีการแปรรูปผลผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้ (ความพร้อมของเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการแปรรูปที่มีอยู่และที่สามารถจะจัดหาได้)

- ไม่มีการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟอราบิก้า เนื่องจากผลผลิตที่ได้ส่งให้ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงวัดจันทร์ และพ่อค้าทั่วไปใน/นอกหมู่บ้าน

4. การตลาด / การจำหน่าย

- ราคาผลผลิตกาแฟฯ

- ราคาผลผลิตกาแฟอราบิก้าที่ผ่านมามีความเหมาะสม
- ราคารับซื้อผลกาแฟสด 15-20 บาท
- ราคารับซื้อกาแฟกะลา 80 – 100 บาท

- การจำหน่ายผลผลิตอย่างไร/จำหน่ายให้แก่ผู้รับซื้อใดบ้าง (ในพื้นที่ และ นอกพื้นที่)

- การจำหน่ายผลผลิตกาแฟอราบิก้าให้ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงวัดจันทร์ พ่อค้าทั่วไปใน/นอกหมู่บ้าน และมูลนิธิพัฒนาชาวเขา โดยเกษตรกรนำผลผลิตไปจำหน่ายเองและเกษตรกรนำไปจำหน่ายเอง และไม่มีการรวมกลุ่ม

- ศักยภาพในการจัดหาตลาดและการจัดจำหน่ายกาแฟอราบิก้าของเกษตรกร (เครือข่ายการตลาด และความสามารถในการสร้างเครือข่ายการตลาด อย่างไร)

- เกษตรกรไม่มีเครือข่ายการตลาด และความสามารถในการสร้างเครือข่าย

5. บุคคลและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการปลูกและการผลิต

- หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้าในพื้นที่ คือ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงวัดจันทร์ มูลนิธิพัฒนาชาวเขา

- นักวิชาการเกษตรประจำอำเภอโดยการให้ความรู้ ข้อมูล การผลิตกาแฟอราบิก้า และการแก้ไขปัญหาของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ เพื่อสร้างความเข้มแข็ง

6. ความคิดเห็นของเกษตรกรต่อนโยบายและการสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชน

- นโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- นโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตการตลาดกาแฟอราบิก้า เกษตรกรมีความพึงพอใจปานกลาง

- นโยบายของภาครัฐเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- นโยบายของภาครัฐเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า เกษตรกรได้รับการสนับสนุนดี แต่ยังต้องการการสนับสนุนในเรื่องของราคา การตลาด และการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการเพิ่มผลผลิต สามารถสร้างความมั่งคงในอนาคต

- นโยบายของภาคเอกชนเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- นโยบายของภาคเอกชนเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า เกษตรกรได้รับการสนับสนุนน้อย

- ข้อเสนอแนะใหม่เชิงนโยบายที่มีผลต่อภาครัฐและเอกชนในการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรที่จะช่วยพัฒนาศักยภาพการผลิตและการตลาดของเกษตรกร

- ข้อเสนอแนะใหม่เชิงนโยบายที่มีต่อภาครัฐและเอกชนในการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรที่ช่วยพัฒนาศักยภาพการผลิตและการตลาดของเกษตรกร ซึ่งเกษตรกรเห็นด้วยแต่ยังต้องการการผลิตที่มีคุณภาพ และช่องทางการตลาดที่เพิ่มขึ้น

7. การบริหาร – การจัดการกลุ่มกาแฟอราบิก้าและองค์กร ฯ

- การเป็นสมาชิกกลุ่ม (ผู้ผลิต/ปลูก) กาแฟอราบิก้า (กลุ่มฯที่มีอยู่ในปัจจุบัน/กิจกรรมของกลุ่ม)

- การเป็นสมาชิกกลุ่มกาแฟอราบิก้า
- มีเงินออมภายกลุ่มจากการเป็นสมาชิกครั้งแรก
- มีเงินทุนภายในกลุ่ม เพื่อสมาชิกที่เข้าร่วมกลุ่มสามารถยืมเงินมาใช้ในการลงทุน
- ต้องเป็นสมาชิก 5 ปีขึ้นไปถึงจะได้เงินออมคืน
- สมาชิกกลุ่มต้องปฏิบัติตามกฎ กติกาที่กลุ่มตั้งไว้
- ประชุมกลุ่ม 1 ครั้ง/ปี ในการปรึกษากันภายในกลุ่มเพื่อแก้ไขปัญหาร่วมกัน

- ความรู้ความเข้าใจในการดำเนินการของกลุ่มฯ กาแฟอราบิก้า

- ความรู้ความเข้าใจในการดำเนินการของกลุ่มกาแฟอราบิก้า สมาชิกกลุ่มที่เข้าร่วมต้องปฏิบัติตามกฎ กติกาที่กลุ่มตั้งไว้

- ปัญหาในการดำเนินงานของกลุ่มฯ กาแฟอราบิก้า

- ปัญหาในการดำเนินงานของกลุ่มกาแฟอราบิก้า คือ สมาชิกบางคนไม่เข้าใจ และยอมรับตามกฎ กติกาที่กลุ่มตั้งไว้

13) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ลาน้อย

1. สภาพพื้นที่การปลูกและการผลิตและทรัพยากรธรรมชาติ

1.1 สภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ/โครงสร้างหรือกายภาพ

- ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง (ได้แก่ ระดับความสูง/%ความลาดชัน/ภูมิอากาศ)

- ที่ตั้งอยู่ที่บ้านดง หมู่ที่ 5 ตำบลห้วยห้อม อำเภอแม่ลาน้อย จังหวัดแม่ฮ่องสอน พิกัด E402919 N2027814 มีพื้นที่รับผิดชอบ 44.72 ตร.กม. หรือ 27,951.54 ครอบคลุม 6 หมู่บ้าน คือ บ้านดง หมู่ 5 บ้านห้วยห้อม หมู่ 1 บ้านห้วยห้า หมู่ 2 บ้านละอุบ หมู่ 6 บ้านสะกี้ด หมู่ 4 และบ้านห้วยผึ้ง หมู่ 2

- พื้นที่ส่วนใหญ่ของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ลาน้อยมีลักษณะเป็นภูเขาสลับซับซ้อน มีความลาดชันสูง มีลำน้ำสายสำคัญ ได้แก่ ลำน้ำแม่ลาน้อย ซึ่งไหลลงสู่แม่น้ำสาละวินอยู่สูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางประมาณ 900 – 1,100 เมตร

- ลักษณะดิน (คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน/เอกสิทธิ์ในที่ดิน)

- ลักษณะดินเป็นดินร่วนปนทรายและดินลูกรัง pH 6.5-7

- การถือครองที่ดิน ราษฎรจำนวน 6 หมู่บ้าน ส่วนน้อยที่มีเอกสารในการถือครองที่ดิน ได้แก่ ใบเสียภาษีบำรุงท้องที่ (ภบท.5)นส.3 ก และโฉลด (ที่นาดำ) โดยราษฎรส่วนใหญ่แล้วจะไม่มีเอกสารสิทธิ์ใดๆ การถือครองที่ดิน 25 – 30 ไร่/ครัวเรือน

- การใช้ประโยชน์ที่ดิน จำแนกดังนี้ คือ ในการสร้างที่อยู่อาศัยและทำการเกษตร จำนวน 5,726 ไร่ หรือ ร้อยละ 9.99 เป็นพื้นที่สาธารณะ จำนวน 68 ไร่ หรือร้อยละ 0.19 และเป็นพื้นที่ป่า จำนวน 51,574 ไร่ หรือร้อยละ 89.82

- ลักษณะภูมิอากาศ อุณหภูมิสูงสุด 34 องศาเซลเซียส ในช่วงเดือนเมษายน อุณหภูมิต่ำสุด 4 องศาเซลเซียส ในช่วงเดือนธันวาคม อุณหภูมิ 19 องศาเซลเซียส

- ปริมาณน้ำฝน และ แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ

- ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,400 มิลลิเมตร/ปี ฝนจะเริ่มตกตั้งแต่เดือนมิถุนายน – เดือนตุลาคม

- แหล่งน้ำที่สำคัญมีลำห้วยธรรมชาติ คือ ห้วยสะโม๊ะ ห้วยหมู ห้วยห้อม และห้วยกลางบ้าน

- การคมนาคม/เส้นทาง - สภาพคมนาคมเข้า - ออก/ขนส่งผลผลิตกาแฟ

- การคมนาคมนาส่งผลผลิตกาแฟ ตั้งอยู่ห่างจากจังหวัดเชียงใหม่ประมาณ 250 กิโลเมตร เวลาเดินทางประมาณ 5 ชั่วโมง โดยใช้เส้นทางสาย 108 ผ่านอำเภอฮอด – อำเภอแม่สะเรียง แล้วเลี้ยวขวาขึ้นดอย ตรงข้ามที่ทำการไปรษณีย์อีก 30 กิโลเมตร สภาพถนนเป็นถนนลาดยางเกือบทั้งหมด มีถนนลูกรังเพียง 13 กิโลเมตรเท่านั้น

- ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ

- ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิตเป็นไปได้น้อย เนื่องจากพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ป่าอยู่ในเขตป่าสงวนแห่งชาติ

1.2 ระบบการปลูกและการจัดการแปลงปลูกกาแฟอราบิก้า

- ระบบการปลูก (กลางแจ้ง/ร่มเงาที่มีการจัดการ/ปลูกร่มเงาธรรมชาติ/ระบบ อินทรีย์ / ระบบGAP)

- ระบบการปลูกแบบร่มเงาที่มีการจัดการ

- ระบบปลูกร่มเงาธรรมชาติ

- พันธุ์กาแฟอราบิก้า และที่มา/การใช้ปุ๋ย

- การปลูกใช้สายพันธุ์กาแฟอราบิก้า

- แหล่งที่มาจากศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ลาน้อย

- การใช้ปุ๋ยคอกรองก้นหลุมก่อนปลูก และปุ๋ยบำรุงต้นกาแฟ 3 ครั้ง/ปี โดยใส่ต้นฝน กลางฝน และปลายฝน สูตรปุ๋ยที่ใช้คือ 15 -15 -15 ใส่ครั้งที่ 1 และ 2 ส่วนครั้งที่ 3 ใส่สูตร 27 - 0 – 0

- แรงงานที่ใช้

- แรงงานที่ใช้ภายในครัวเรือน

- ปริมาณผลผลิตกาแฟ

- มีการผลิตกาแฟกะลา

- ปริมาณผลผลิตกาแฟ 50 – 200 กิโลกรัม

- การดูแล/โรค-แมลงศัตรูพืชที่พบ และวิธีการจัดการฯ

- โรค /แมลงศัตรูพืชที่พบมีใบเหลืองทั้งต้น และจะแห้งตาย

- วิธีการจัดการ โดยตัดหรือถอนต้นกล้าทั้งหมด แล้วนำต้นกล้าใหม่มาปลูกแทน

2. การลงทุนและการสนับสนุนการปลูก (ค่าใช้จ่าย / แหล่งเงินทุน)

- แหล่งทุนในการปลูก และการผลิตกาแฟฯ

- แหล่งทุนในการปลูก และการผลิตกาแฟ คือ ร้อยละ 75 มาจากสหกรณ์และ ธกส. ร้อยละ 20 มาจากเอกชนหรือพ่อค้า และร้อยละ 5 เป็นของตนเอง

- การลงทุนหรือมีการร่วมลงทุนในการแปรรูปผลผลิตกาแฟฯ

- ไม่มีการลงทุน หรือการร่วมทุนในการแปรรูปผลิตกาแฟ

3. การจัดการผลผลิต กระบวนการผลิต และการแปรรูปเมล็ดกาแฟ

- การเก็บเกี่ยว และหลังการเก็บเกี่ยว

- การเก็บเกี่ยวผลกาแฟเริ่มเก็บผลแก่พร้อมที่จะเก็บได้จะเปลี่ยนสีจากสีเขียว เป็นสีแดงสด และเมื่อ แดงตลอดทั้งผล ก็หมายความว่าเริ่มสุกเต็มที่ จะต้องเก็บภายใน 3-4 วัน การเก็บผลผลิตที่

แก่เต็มที่ จะเก็บทีละผล เฉพาะเมล็ดกาแฟสีแดงสดที่สุกเต็มที่เท่านั้น ที่สำคัญที่สุดประการหนึ่งก็คือ ไม่เก็บ ผลกาแฟที่ยังสุกไม่ทั่วทั้งผล ฉ่ำ หรืองอม จนแก่เกินไปเป็นอันขาด และจะไม่มีการรูดกิ่ง เพื่อเก็บผลกาแฟเพื่อประหยัดแรงงานอย่างเด็ดขาด

- หลังการเก็บเกี่ยวจะตัดแต่งกิ่งและจัดทรงปลูกต้นกาแฟ ประมาณเดือนมีนาคม

-กระบวนการผลิตกาแฟกะลา

- กระบวนการผลิตกาแฟกะลา มีดังนี้

- เริ่มสีกาแฟ (แบบสีเปียก) ก่อนที่จะนำกาแฟที่ได้จากการสีไปล้างเมือก ซึ่งกระบวนการล้างเมือกจะดำเนินไปอีก 6 ชั่วโมง และนำไปหมักน้ำอีก โดยใช้เวลาระหว่าง 14-16 ชั่วโมง และคัดเมล็ดลอยน้ำ และถึงจมกึ่งลอย ออกทิ้งจนหมดสิ้น

- การคัดเมล็ด เมื่อผ่านกระบวนการสีผลกาแฟเพื่อนำเปลือกผลกาแฟออกด้วยวิธีสีเปียก และผ่านการล้างเมือกและหมักน้ำตามขั้นตอน กาแฟกะลาที่ยังมีเปลือกชั้นในอยู่

- การตากกาแฟกะลา คือการทำให้กาแฟกะลามีความชื้นลดลง โดยการจากกาแฟกะลาให้ได้คุณภาพ จะต้องตากกับแดดแรงๆ ให้ได้อย่างน้อย 15 แดด และจะต้องเก็บในเวลากลางคืนทุกครั้งเพื่อหลักเลี่ยงความชื้นจากน้ำค้าง หรือฝนหลงฤดู มิฉะนั้นจะกลายเป็นกาแฟคุณภาพต่ำทันที

- กะลากาแฟที่ตากแห้งแล้วจะนำมาใส่กระสอบ

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้/ข่าวสาร/และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟ

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้ ข่าวสาร และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟ จากศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ลาน้อย เรื่องการปลูกและการเก็บเกี่ยว และการใช้ปุ๋ยและฮอร์โมนในการเพิ่มผล

- การใช้เทคโนโลยีการผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้เพื่อเพิ่มผลผลิต

- ไม่มีการใช้เทคโนโลยีการผลิตกาแฟอราบิก้าเพื่อเพิ่มผลผลิต เนื่องจากไม่ได้รับการสนับสนุน

- การแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟฯ (ความสามารถในการทำกาแฟกะลา สารกาแฟ กาแฟคั่ว กาแฟบด กาแฟชงดื่ม หรือการแปรรูปกาแฟอื่นๆ)

- ไม่มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟอราบิก้า เนื่องจากผลผลิตที่ได้ส่งให้ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ลาน้อยทั้งหมด

- ความสามารถในการทำกาแฟกะลาในระดับค่อนข้างมาก

- เทคโนโลยีการแปรรูปผลผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้ (ความพร้อมของเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการแปรรูปที่มีอยู่และที่สามารถจะจัดหาได้)

- ไม่มีการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟอราบิก้า เนื่องจากผลผลิตที่ได้ส่งให้ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ลาน้อยทั้งหมด

4. การตลาด / การจำหน่าย

- ราคาผลผลิตกาแฟฯ

- ราคาผลผลิตกาแฟอราบิก้าที่ผ่านมามีความเหมาะสม

- ราคารับซื้อ 80 – 100 บาท

- การจำหน่ายผลผลิตอย่างไร/จำหน่ายให้แก่ผู้รับซื้อใดบ้าง (ในพื้นที่ และ นอกพื้นที่)

- การจำหน่ายผลผลิตกาแฟอราบิก้าให้ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ลาน้อยทั้งหมด และศูนย์พัฒนา ฯ จะมารับซื้อผลผลิต และไม่มีการรวมกลุ่ม

- ศักยภาพในการจัดหาตลาดและการจัดจำหน่ายกาแฟอราบิก้าของเกษตรกร (เครือข่ายการตลาด และความสามารถในการสร้างเครือข่ายการตลาด)

- เกษตรกรไม่มีเครือข่ายการตลาด และความสามารถในการสร้างเครือข่าย

5. บุคคลและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการปลูกและการผลิต

- หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้าในพื้นที่ คือ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ลาน้อย โดยการให้ความรู้ ข้อมูล การผลิตกาแฟอราบิก้าและการแก้ไขปัญหาของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ เพื่อสร้างความเข้มแข็ง

6. ความคิดเห็นของเกษตรกรต่อนโยบายและการสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชน

- นโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- นโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตการตลาดกาแฟอราบิก้า เกษตรกรมีความพึงพอใจดีมาก

- นโยบายของภาครัฐเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- นโยบายของภาครัฐเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าเกษตรกรได้รับการสนับสนุนดี แต่ยังต้องการการสนับสนุนในเรื่องของราคา การตลาด และการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการเพิ่มผลผลิต สามารถสร้างความมั่งคงในอนาคต

- นโยบายของภาคเอกชนเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- นโยบายของภาคเอกชนเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า เกษตรกรได้รับการสนับสนุนน้อย

- ข้อเสนอแนะใหม่เชิงนโยบายที่มีผลต่อภาครัฐและเอกชนในการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรที่จะช่วยพัฒนาศักยภาพการผลิตและการตลาดของเกษตรกร

- ข้อเสนอแนะใหม่เชิงนโยบายที่มีต่อภาครัฐและเอกชนในการผลิตและการตลาด

กาแฟอราบิก้า ของเกษตรกรที่ช่วยพัฒนาศักยภาพการผลิตและการตลาดของเกษตรกร ซึ่งเกษตรกรเห็นด้วย แต่ยังต้องการการผลิตที่มีคุณภาพ และช่องทางการตลาดที่เพิ่มขึ้น

7. การบริหาร – การจัดการกลุ่มกาแฟอราบิก้าและองค์กร ฯ

- การเป็นสมาชิกกลุ่ม (ผู้ผลิต/ปลูก) กาแฟอราบิก้า (กลุ่มฯที่มีอยู่ในปัจจุบัน/กิจกรรมของกลุ่ม)

- การเป็นสมาชิกกลุ่มกาแฟอราบิก้า
- มีเงินออมภายกลุ่มจากการเป็นสมาชิกครั้งแรก
- มีเงินทุนภายในกลุ่ม เพื่อสมาชิกที่เข้าร่วมกลุ่มสามารถยืมเงินมาใช้ในการลงทุน
- ต้องเป็นสมาชิก 5 ปีขึ้นไปถึงจะได้เงินออมคืน
- สมาชิกกลุ่มต้องปฏิบัติตามกฎ กติกาที่กลุ่มตั้งไว้
- ประชุมกลุ่ม 1 ครั้ง/ปี ในการปรึกษากันภายในกลุ่มเพื่อแก้ไขปัญหาร่วมกัน

- ความรู้ความเข้าใจในการดำเนินการของกลุ่มฯ กาแฟอราบิก้า

- ความรู้ความเข้าใจในการดำเนินการของกลุ่มกาแฟอราบิก้า สมาชิกกลุ่มที่เข้าร่วมต้องปฏิบัติตามกฎ กติกาที่กลุ่มตั้งไว้

- ปัญหาในการดำเนินงานของกลุ่มฯ กาแฟอราบิก้า

- ปัญหาในการดำเนินงานของกลุ่มกาแฟอราบิก้า คือ สมาชิกบางคนไม่เข้าใจ และยอมรับตามกฎ กติกาที่กลุ่มตั้งไว้

14) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยน้ำขุ่น

1. สภาพพื้นที่การปลูกและการผลิตและทรัพยากรธรรมชาติ

1.1 สภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ/โครงสร้างหรือกายภาพ

- ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง (ได้แก่ ระดับความสูง/%ความลาดชัน/ภูมิอากาศ)

- ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยน้ำขุ่น ตั้งอยู่ที่บ้านห้วยน้ำขุ่น หมู่ที่ 16 ตำบลท่าก๊อ อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย ที่พิกัด E534959 เมตร ระวาง 4847II ความสูงจาก ระดับน้ำทะเลเฉลี่ยประมาณ 1,015 เมตร มีพื้นที่รับผิดชอบประมาณ 141.3 ตารางกิโลเมตร หรือ 88,339.74 ไร่ สูงจากน้ำทะเลประมาณ 1,075 เมตร

- พื้นที่มีลักษณะเป็นหุบเขาสลับซับซ้อน มีที่ราบระหว่างเขาเพียงเล็กน้อย มีแม่น้ำสายเล็กๆ ไหลผ่านบริเวณตรงกลางของพื้นที่ พื้นที่ส่วนใหญ่มีความลาดชันมากกว่า 35% เป็น หน่วยดินที่เรียกว่า Slope complet ค่อนข้างสลับซับซ้อนพื้นที่เป็นลูกคลื่นลอนตื้น ดินที่เกิดตามที่ สูงชัน มักสลายตัวมาจากหินพวก Intermediate โดยเฉพาะพื้นที่ที่เป็นเนินเขา

-ลักษณะภูมิอากาศ อุณหภูมิสูงสุด 34.9 องศาเซลเซียส อุณหภูมิต่ำสุด 9.2 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิเฉลี่ย 26 องศาเซลเซียส

- ลักษณะดิน (คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน/เอกสิทธิ์ในที่ดิน)

- ลักษณะดินส่วนใหญ่เป็นหน่วยดินที่ค่อนข้างสลับซับซ้อน มักมีดิน Red Yellow Podzolie ซึ่งมีความลึกน้อยมาก ดิน Reddish Brown Lateritie ในบางแห่งพบว่าดิน Lateritie ตามบริเวณพื้นที่ลาดชันจะเป็นดินตื้นมากและมีหินปะปนอยู่มาก

- การถือครองที่ดิน ราษฎรในพื้นที่ไม่มีเอกสารในการถือครองอยู่ในเขตป่าสงวนแห่งชาติและบ้านห้วยน้ำขุ่น(จีนฮ่อ) มีพื้นที่ทำกินโดยเฉลี่ยจำนวน 36.87 ไร่/ครัวเรือน พื้นที่อยู่อาศัย เฉลี่ย 0.53 ไร่/ครัวเรือน กลุ่มหมู่บ้านเผ่ามูเซอ พื้นที่ทำกินเฉลี่ยจำนวน 16.72 ไร่/ครัวเรือน พื้นที่อยู่อาศัยเฉลี่ย 0.73 ไร่/ครัวเรือน และกลุ่มหมู่บ้านเผ่ากะเหรี่ยง พื้นที่ทำกินเฉลี่ย จำนวน 23.54ไร่/ครัวเรือน พื้นที่อยู่อาศัย 0.86 ไร่/ครัวเรือน

- การใช้ประโยชน์ที่ดิน จำแนกการใช้ประโยชน์ที่ดินได้คือใช้ในการเกษตร จำนวน 23,543 ไร่ หรือร้อยละ 96.42 พื้นที่อยู่อาศัยจำนวน 875 ไร่ หรือร้อยละ 3.58

- ปริมาณน้ำฝน และ แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ

- ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,870 มิลลิเมตร/ปี

- แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ คือ มีแหล่งน้ำธรรมชาติหลายแห่งที่มีขนาดเล็ก เช่น ห้วยน้ำขุ่น ห้วยทราย ห้วยอะโบโด่ และห้วยแม่ต๋ำ และทางชลประทานได้สร้างอาคารชลประทานได้สร้างอาคารชลประทานเพื่อเก็บกักน้ำ ดังนี้ ฝายทดน้ำพร้อมระบบส่ง ยาว 3,909 เมตร ถังพักน้ำ 5 แห่ง ที่บ้านห้วยน้ำขุ่น ฝายทดน้ำพร้อมระบบน้ำ ยาว 4,040 เมตร ถังพักน้ำ 2 แห่งที่บ้านดอยงาม และฝายทดน้ำพร้อมระบบน้ำ ยาว 1,960 เมตร ถังพักน้ำ 2 แห่ง ที่บ้านห้วยชมพู

- การคมนาคม/เส้นทาง-สภาพคมนาคมเข้า - ออก/ขนส่งผลผลิตกาแฟ

- การคมนาคมจากจังหวัดเชียงใหม่ถึงพื้นที่ศูนย์ฯ ห้วยน้ำขุ่นระยะทางประมาณ 150 กิโลเมตร ใช้เส้นทางสายเชียงใหม่ – เชียงรายแล้วแยกเข้าศูนย์ฯ ซึ่งเป็นถนนลูกรังมีความลาดชันมาก ฤดูฝนเสียหายจากน้ำกัดเซาะเกิดการพังทลาย การเดินทางฤดูฝนจำเป็นต้องใช้รถยนต์ขับเคลื่อน 4 ล้อ ระยะทางอีก 27 กิโลเมตร

- ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ

- ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิตเป็นไปได้น้อย เนื่องจากพื้นที่ส่วนใหญ่ไม่มีเอกสารสิทธิ์ในการถือครองที่ดิน และเป็นพื้นที่ป่าอยู่ในเขตป่าสงวนแห่งชาติ

1.2 ระบบการปลูกและการจัดการแปลงปลูกกาแฟอราบิก้า

- ระบบการปลูก (กลางแจ้ง/ร่มเงาที่มีการจัดการ/ปลูกร่มเงาธรรมชาติ/ระบบ อินทรีย์ / ระบบGAP)

- ระบบการปลูกแบบกลางแจ้ง

- ระบบเกษตรอินทรีย์

- พันธุ์กาแฟอราบิก้า และที่มา/การใช้ปุ๋ย

- สายพันธุ์ที่ปลูกอราบิก้า

- แหล่งที่มาจากศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยน้ำขุ่น

- การใช้ปุ๋ยโดยใส่ต้นฝน กลางฝน และปลายฝน ใช้ปุ๋ยเคมีและปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยอินทรีย์ผสมกัน

- แรงงานที่ใช้

- แรงงานที่ใช้ภายในครัวเรือน

- ปริมาณผลผลิตกาแฟ

- ปริมาณผลผลิตที่ได้ คือ ผลกาแฟสด ปริมาณ 100 – 3,000 กิโลกรัม

- กาแฟกะลา ปริมาณ 30 – 5,000 กิโลกรัม

- การดูแล/โรค-แมลงศัตรูพืชที่พบ และวิธีการจัดการฯ

- โรค /แมลงศัตรูพืชที่พบ คือ เชื้อราในใบ และมอดกัดกินผล

- วิธีการจัดการ โดยปล่อยตามธรรมชาติ

2. การลงทุนและการสนับสนุนการปลูก (ค่าใช้จ่าย / แหล่งเงินทุน)

- แหล่งทุนในการปลูก และการผลิตกาแฟฯ

- แหล่งทุนในการปลูก และการผลิตกาแฟ คือ จากแหล่ง ธกส สหกรณ์การเกษตรเอกชน และเงินทุนส่วนตัว

- การลงทุนหรือมีการร่วมลงทุนในการแปรรูปผลผลิตกาแฟฯ

- มีการลงทุน หรือการร่วมทุนในการแปรรูปผลิตกาแฟ คือ การทำกาแฟสำเร็จรูปของหมู่บ้าน บ้านแม่จันใต้

3. การจัดการผลผลิต กระบวนการผลิต และการแปรรูปเมล็ดกาแฟ

- การเก็บเกี่ยว และหลังการเก็บเกี่ยว

- การเก็บเกี่ยวผลกาแฟเริ่มเก็บผลแก่พร้อมที่จะเก็บได้จะเปลี่ยนสีจากสีเขียว เป็นสีแดงสด และเมื่อแดงตลอดทั้งผล ก็หมายความว่าเริ่มสุกเต็มที่ จะต้องเก็บภายใน 3 - 4 วัน

- หลังการเก็บเกี่ยวจะตัดแต่งกิ่งและจัดทรงปลูกต้นกาแฟ ประมาณเดือนมีนาคม

- กระบวนการผลิตผลกาแฟสด (กาแฟผลสด)

- การเก็บผลผลิตที่แก่เต็มที่ จะเก็บทีละผล เฉพาะเมล็ดกาแฟสีแดงสดที่สุกเต็มที่เท่านั้น ที่สำคัญที่สุดประการหนึ่งก็คือ ไม่เก็บผลกาแฟที่ยังสุกไม่ทั่วทั้งผล ฉ่ำ หรืองอม จนแก่เกินไปเป็นอันขาด และจะไม่มีการรูดกิ่งเพื่อเก็บผลกาแฟเพื่อประหยัดแรงงานอย่างเด็ดขาด

- กระบวนการผลิตกาแฟกะลา

- กระบวนการผลิตกาแฟกะลา มีดังนี้

- เริ่มสีกาแฟ (แบบสีเปียก) ก่อนที่จะนำกาแฟที่ได้จากการสีไปล้างเมือก ซึ่งกระบวนการล้างเมือกจะดำเนินไปอีก 6 ชั่วโมง และนำไปหมักน้ำอีก โดยใช้เวลาระหว่าง 14-16 ชั่วโมง และคัดเมล็ดลอยน้ำ และถึงจมกึ่งลอย ออกทิ้งจนหมดสิ้น

- การคัดเมล็ด เมื่อผ่านกระบวนการสีผลกาแฟเพื่อนำเปลือกผลกาแฟออกด้วยวิธีสีเปียก และผ่านการล้างเมือกและหมักน้ำตามขั้นตอน กาแฟกะลาที่ยังมีเปลือกชั้นในอยู่

- การตากกาแฟกะลา คือการทำให้กาแฟกะลามีความชื้นลดลง โดยการจากกาแฟกะลาให้ได้คุณภาพ จะต้องตากกับแดดแรงๆ ให้ได้อย่างน้อย 15 แดด และจะต้องเก็บในเวลากลางคืนทุกครั้งเพื่อหลักเลี่ยงความชื้นจากน้ำค้าง หรือฝนหลงฤดู มิฉะนั้นจะกลายเป็นกาแฟคุณภาพต่ำทันที

- กะลากาแฟที่ตากแห้งแล้วจะนำมาใส่กระสอบ

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้/ข่าวสาร/และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟ

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้ ข่าวสาร และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟ จากศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยน้ำขุ่น เรื่องการปลูกกาแฟให้ได้คุณภาพ การทำแบบเกษตรอินทรีย์ และการทำปุ๋ยหมักใน การเพิ่มผลผลิต

- การใช้เทคโนโลยีการผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้เพื่อเพิ่มผลผลิต

- มีการใช้เทคโนโลยีการผลิตกาแฟอราบิก้าเพื่อเพิ่มผลผลิตมีบ้างเล็กน้อยเนื่องจากต้องนำมาปรับใช้ในการแปรรูปกาแฟของหมู่บ้าน

- การแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟฯ (ความสามารถในการทำกาแฟกะลา สารกาแฟ กาแฟคั่ว กาแฟบด กาแฟชงดื่ม หรือการแปรรูปกาแฟอื่นๆ)

- มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟอราบิก้าคือ กาแฟสำเร็จรูปของหมู่บ้าน

- ความสามารถในการทำกาแฟกะลามีบ้างมากพอสมควร และสารกาแฟ กาแฟคั่ว กาแฟบด กาแฟชงดื่ม หรือการแปรรูปอื่นๆไม่มีเลย เนื่องจากผลผลิตส่งให้โครงการหลวงห้วยน้ำขุ่น และพ่อค้าทั่วไปใน/นอกหมู่บ้าน

- เทคโนโลยีการแปรรูปผลผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้ (ความพร้อมของเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการแปรรูปที่มีอยู่และที่สามารถจะจัดหาได้)

- ไม่มีการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟอราบิก้า เนื่องจากผลผลิตที่ได้ส่งให้ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยน้ำขุ่น และพ่อค้าทั่วไปใน/นอกหมู่บ้าน

4. การตลาด / การจำหน่าย

- ราคาผลผลิตกาแฟฯ (ที่ผ่านมาเป็นอย่างไร เหมาะสมหรือไม่)

- ราคาผลผลิตกาแฟอราบิก้าที่ผ่านมามีความเหมาะสม

- ราคารับซื้อผลกาแฟสด 14 - 25 บาท

- ราคารับซื้อกาแฟกะลา 56 - 110 บาท

- การจำหน่ายผลผลิต/จำหน่ายให้แก่ผู้รับซื้อ (ในพื้นที่ และ นอกพื้นที่)

- การจำหน่ายผลผลิตกาแฟอราบิก้าให้ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยน้ำขุ่น และพ่อค้าทั่วไปใน/นอกหมู่บ้าน โดยเกษตรกรนำผลผลิตไปจำหน่ายเองและโครงการหลวงมารับซื้อเอง และไม่มีการรวมกลุ่ม

- ศักยภาพในการจัดหาตลาดและการจัดจำหน่ายกาแฟอราบิก้าของเกษตรกร เครือข่ายการตลาด และความสามารถในการสร้างเครือข่ายการตลาด)

- เกษตรกรไม่มีเครือข่ายการตลาด และความสามารถในการสร้างเครือข่าย

5. บุคคลและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการปลูกและการผลิต

- หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้าในพื้นที่ คือ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยน้ำขุ่น

- สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูงโดยให้ความรู้ และการจัดอบรบในการปลูกกาแฟ การดูแลรักษา การป้องกันกันโรคและแมลง และการเก็บเกี่ยวผลผลิต

- นักวิชาการเกษตรประจำอำเภอ โดยการให้ความรู้ ข้อมูล การผลิตกาแฟอราบิก้า และการแก้ไขปัญหาของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ เพื่อสร้างความเข้มแข็ง

6. ความคิดเห็นของเกษตรกรต่อนโยบายและการสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชน

- นโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- นโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิต การตลาดกาแฟอราบิก้า เกษตรกรมีความพึงพอใจ

- นโยบายของภาครัฐเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- นโยบายของภาครัฐเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า เกษตรกรได้รับการสนับสนุนดี แต่ยังต้องการการสนับสนุนในเรื่องของราคา การตลาด และการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการเพิ่มผลผลิต สามารถสร้างความมั่งคงในอนาคต

- นโยบายของภาคเอกชนเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- นโยบายของภาคเอกชนเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า เกษตรกรได้รับการสนับสนุนพอสมควร

- ข้อเสนอแนะใหม่เชิงนโยบายที่มีผลต่อภาครัฐและเอกชนในการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรที่จะช่วยพัฒนาศักยภาพการผลิตและการตลาดของเกษตรกร

- ข้อเสนอแนะใหม่เชิงนโยบายที่มีต่อภาครัฐและเอกชนในการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรที่ช่วยพัฒนาศักยภาพการผลิตและการตลาดของเกษตรกร ซึ่งเกษตรกรเห็นด้วยแต่ยังต้องการการผลิตที่มีคุณภาพ และช่องทางการตลาดที่เพิ่มขึ้น

7. การบริหาร – การจัดการกลุ่มกาแฟอราบิก้าและองค์กร ฯ

- การเป็นสมาชิกกลุ่ม (ผู้ผลิต/ปลูก) กาแฟอราบิก้า (กลุ่มฯที่มีอยู่ในปัจจุบัน/กิจกรรมของกลุ่ม)

- การเป็นสมาชิกกลุ่มกาแฟอราบิก้า
- มีเงินออมภายกลุ่มจากการเป็นสมาชิกครั้งแรก
- มีเงินทุนภายในกลุ่ม เพื่อสมาชิกที่เข้าร่วมกลุ่มสามารถยืมเงินมาใช้ในการลงทุน
- ต้องเป็นสมาชิก 5 ปีขึ้นไปถึงจะได้เงินออมคืน
- สมาชิกกลุ่มต้องปฏิบัติตามกฎ กติกาที่กลุ่มตั้งไว้
- ประชุมกลุ่ม 1 ครั้ง/ปี ในการปรึกษากันภายในกลุ่มเพื่อแก้ไขปัญหาร่วมกัน

- ความรู้ความเข้าใจในการดำเนินการของกลุ่มฯ กาแฟอราบิก้า

- ความรู้ความเข้าใจในการดำเนินการของกลุ่มกาแฟอราบิก้า สมาชิกกลุ่มที่เข้าร่วมต้องปฏิบัติตาม กฎ กติกาที่กลุ่มตั้งไว้

- ปัญหาในการดำเนินงานของกลุ่มฯ กาแฟอราบิก้า

- ปัญหาในการดำเนินงานของกลุ่มกาแฟอราบิก้า คือ สมาชิกบางคนไม่เข้าใจ และยอมรับตามกฎ กติกาที่กลุ่มตั้งไว้

15) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่ง

1. สภาพพื้นที่การปลูกและการผลิตและทรัพยากรธรรมชาติ

1.1 สภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลกกาแฟ/โครงสร้างหรือกายภาพ

- ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง (ได้แก่ ระดับความสูง/%ความลาดชัน/ภูมิอากาศ)

- ที่ตั้งอยู่ที่บ้านห้วยโป่งผาลาด หมู่ที่ 13 ตำบลเจดีย์ใหม่ อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย พิกัด E546592 เมตร N2114803 เมตร ระวาง 4847II ความสูงจากระดับน้ำทะเล 780 เมตร ระยะทางจากตัวเมืองเชียงใหม่ถึงศูนย์ ฯ ประมาณ 67 กิโลเมตร ใช้เวลาในการเดินทาง 1 ชั่วโมง 45 นาที มีจำนวนพื้นที่รับผิดชอบ 17.73 ตารางกิโลเมตร (11,083.06 ไร่)

- ลักษณะภูมิประเทศ ส่วนใหญ่เป็นหุบเขา มีที่ราบระหว่างเขาเพียงเล็กน้อย นอกนั้นมีความลาดชันสูงตั้งแต่ 45 – 90 เปอร์เซ็นต์

- ลักษณะภูมิอากาศ อุณหภูมิสูงสุด 29.8 องศาเซลเซียส อุณหภูมิต่ำสุด 17.8 องศาเซลเซียส อุณหภูมิเฉลี่ย 22.9 องศาเซลเซียส

- ลักษณะดิน (คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน/เอกสิทธิ์ในที่ดิน)

- ลักษณะดิน สภาพโดยทั่งไปเป็นดินร่วนปนทราย หน้าดินเป็นสีดำ

- การถือครองที่ดิน ประชากรในพื้นที่ของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่งมีที่ดินเป็นของตัวเอง

- ปริมาณน้ำฝน และ แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ

- ปริมาณน้ำฝน 1,281.8 มิลลิเมตร/ปี

- แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ คือ ลำห้วยโป่ง และแม่น้ำลาว

- แหล่งน้ำเพื่อการเกษตรมีฝาย 1 แห่ง และอ่างเก็บน้ำ 1 แห่ง

- แหล่งน้ำเพื่อบริโภคมีอ่างน้ำเก็บน้ำ 1 แห่ง

- การคมนาคม/เส้นทาง-สภาพคมนาคมเข้า - ออก/ขนส่งผลผลิตกาแฟ

- การคมนาคมนาส่งผลผลิตกาแฟ จากตัวเมืองเชียงใหม่ใช้เส้นทางหลวงหมายเลข 118 สายเชียงใหม่ – เชียงราย ถึง กม. 64 ให้เลี้ยวซ้ายเข้าไปประมาณ 3 กิโลเมตร ใช้เวลาเดินทาง ประมาณ 1-2 ชั่วโมง ระยะทางจากตัวเมืองเชียงใหม่ถึงศูนย์ 67 กิโลเมตร

- ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ

- ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิตเป็นไปได้ เนื่องจากพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นของตัวเอง

1.2 ระบบการปลูกและการจัดการแปลงปลูกกาแฟอราบิก้า

- ระบบการปลูก (กลางแจ้ง/ร่มเงาที่มีการจัดการ/ปลูกร่มเงาธรรมชาติ/ระบบ อินทรีย์/ระบบGAP)

- ระบบการปลูกแบบร่มเงาที่มีการจัดการ และระบบเกษตร GAP

-

- พันธุ์กาแฟอราบิก้า และที่มา/การใช้ปุ๋ย

- การปลูกใช้สายพันธุ์กาแฟอราบิก้า

- แหล่งที่มาจาก ตำบลเทพเสด็จ อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

- การใช้ปุ๋ยคอกรองก้นหลุมก่อนปลูก และปุ๋ยบำรุงต้นกาแฟ 3 ครั้ง/ปี โดยใส่ต้นฝน กลางฝน และปลายฝน สูตรปุ๋ยที่ใช้คือ 15 -15 -15 ใส่ครั้งที่ 1 และ 2 ส่วนครั้งที่ 3 ใส่สูตร 27 - 0 – 0

- แรงงานที่ใช้

- แรงงานที่ใช้ภายในครัวเรือน

- ปริมาณผลผลิตกาแฟ

- มีการผลิตกาแฟกะลา

- ปริมาณผลผลิตกาแฟ 50 – 200 กิโลกรัม

- การดูแล/โรค-แมลงศัตรูพืชที่พบ และวิธีการจัดการฯ

- โครงการหลวงให้ความรู้เกี่ยวกับการดูแลและกำจัดโรคและแมลงศัตรูพืช

2. การลงทุนและการสนับสนุนการปลูก (ค่าใช้จ่าย / แหล่งเงินทุน)

- แหล่งทุนในการปลูก และการผลิตกาแฟฯ

- แหล่งทุนในการปลูกปลูก และการผลิตกาแฟ คือ ธกส. และปุ๋ยจากศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่ง

- การลงทุนหรือมีการร่วมลงทุนในการแปรรูปผลผลิตกาแฟฯ

- ไม่มีการลงทุน หรือการร่วมทุนในการแปรรูปผลิตกาแฟ

3. การจัดการผลผลิต กระบวนการผลิต และการแปรรูปเมล็ดกาแฟ

- การเก็บเกี่ยว และหลังการเก็บเกี่ยว

- การเก็บเกี่ยวผลกาแฟเริ่มเก็บผลแก่พร้อมที่จะเก็บได้จะเปลี่ยนสีจากสีเขียว เป็นสีแดงสด และเมื่อ แดงตลอดทั้งผล ก็หมายความว่าเริ่มสุกเต็มที่ จะต้องเก็บภายใน 3-4 วัน การเก็บผลผลิตที่แก่เต็มที่จะเก็บทีละผล เฉพาะเมล็ดกาแฟสีแดงสดที่สุกเต็มที่เท่านั้น ที่สำคัญที่สุดประการหนึ่งก็คือ ไม่เก็บผลกาแฟที่ยังสุกไม่ทั่วทั้งผล ฉ่ำ หรืองอม จนแก่เกินไปเป็นอันขาด และจะไม่มีการรูดกิ่งเพื่อเก็บผลกาแฟ เพื่อประหยัดแรงงานอย่างเด็ดขาด หลังการเก็บเกี่ยวจะตัดแต่งกิ่งและจัดทรงปลูกต้นกาแฟ ประมาณเดือนมีนาคม

- กระบวนการผลิตกาแฟกะลา

- กระบวนการผลิตกาแฟกะลา มีดังนี้

- เริ่มสีกาแฟ (แบบสีเปียก) ก่อนที่จะนำกาแฟที่ได้จากการสีไปล้างเมือก ซึ่ง

กระบวนการล้างเมือกจะดำเนินไปอีก 6 ชั่วโมง และนำไปหมักน้ำอีก โดยใช้เวลาระหว่าง 14-16 ชั่วโมง และคัดเมล็ดลอยน้ำ และถึงจมกึ่งลอย ออกทิ้งจนหมดสิ้น

- การคัดเมล็ด เมื่อผ่านกระบวนการสีผลกาแฟเพื่อนำเปลือกผลกาแฟออกด้วยวิธีสีเปียก และผ่านการล้างเมือกและหมักน้ำตามขั้นตอน กาแฟกะลาที่ยังมีเปลือกชั้นในอยู่

- การตากกาแฟกะลา คือการทำให้กาแฟกะลามีความชื้นลดลง โดยการจากกาแฟกะลาให้ได้คุณภาพ จะต้องตากกับแดดแรงๆ ให้ได้อย่างน้อย 15 แดด และจะต้องเก็บในเวลากลางคืนทุกครั้งเพื่อหลักเลี่ยงความชื้นจากน้ำค้าง หรือฝนหลงฤดู มิฉะนั้นจะกลายเป็นกาแฟคุณภาพต่ำทันที

- กะลากาแฟที่ตากแห้งแล้วจะนำมาใส่กระสอบ

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้/ข่าวสาร/และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟ

- การได้รับการถ่ายทอดความรู้ ข่าวสาร และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟ จากศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่ง เรื่องการปลูกและการเก็บเกี่ยว และการใช้ปุ๋ยและฮอร์โมนในการเพิ่มผลผลิต

- การใช้เทคโนโลยีการผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้เพื่อเพิ่มผลผลิต

- มีการใช้เทคโนโลยีการผลิตกาแฟอราบิก้าเพื่อการแปรรูป เนื่องจากได้รับการสนับสนุนจากศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่ง

- การแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟฯ (ความสามารถในการทำกาแฟกะลา สารกาแฟ กาแฟคั่ว กาแฟบด กาแฟชงดื่ม หรือการแปรรูปกาแฟอื่นๆ)

- ไม่มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟอราบิก้า เนื่องจากผลผลิตที่ได้ส่งให้ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่งทั้งหมด

- ความสามารถในการทำกาแฟกะลาในระดับค่อนข้างมาก

- เทคโนโลยีการแปรรูปผลผลิตกาแฟอราบิก้าที่ใช้ (ความพร้อมของเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการแปรรูปที่มีอยู่และที่สามารถจะจัดหาได้)

- ไม่มีการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟอราบิก้า เนื่องจากผลผลิตที่ได้ส่งให้ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่งทั้งหมด

4. การตลาด / การจำหน่าย

- ราคาผลผลิตกาแฟฯ

- ราคาผลผลิตกาแฟอราบิก้าที่ผ่านมามีความเหมาะสม

- ราคารับซื้อ 120 บาท

- การจำหน่ายผลผลิตอย่างไร/จำหน่ายให้แก่ผู้รับซื้อใดบ้าง (ในพื้นที่ และ นอกพื้นที่)

- การจำหน่ายผลผลิตและการรับซื้อกาแฟอราบิก้าให้ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่ง 50 เปอร์เซ็นต์

- พ่อค้าคนกลาง 50 เปอร์เซ็นต์ของผลผลิตทั้งหมด และไม่มีการรวมกลุ่ม

- ศักยภาพในการจัดหาตลาดและการจัดจำหน่ายกาแฟอราบิก้าของเกษตรกร (เครือข่ายการตลาด และความสามารถในการสร้างเครือข่ายการตลาด)

- เกษตรกรไม่มีเครือข่ายการตลาด และความสามารถในการสร้างเครือข่าย แต่จะขายให้กับโครงการหลวงเพียงที่เดียว

5. บุคคลและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการปลูกและการผลิต

- หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้าในพื้นที่ คือ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่ง สนับสนุนต้นกล้า ปุ๋ย และเครื่องโม่

-สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง สนับสนุนเครื่องโม่

- มูลนิธิสายใย สนับสนุนเรื่องการปลูกในระบบเกษตรอินทรีย์

6. ความคิดเห็นของเกษตรกรต่อนโยบายและการสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชน

- นโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- นโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตการตลาดกาแฟอราบิก้า เกษตรกรมีความพึงพอใจดีมาก

- นโยบายของภาครัฐเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- นโยบายของภาครัฐเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า เกษตรกร ได้รับการสนับสนุนจากการต่อรองราคา ช่วยจากการถูกเอารัดเอาเปรียบจากพ่อค้าคนกลาง และรับ – ซื้อ ผลผลิตในราคาสูง

- นโยบายของภาคเอกชนเพื่อแก้ไขปัญหาและและพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

- นโยบายของภาคเอกชนเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า เกษตรกรได้รับการสนับสนุนปานกลาง

- ข้อเสนอแนะใหม่เชิงนโยบายที่มีผลต่อภาครัฐและเอกชนในการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรที่จะช่วยพัฒนาศักยภาพการผลิตและการตลาดของเกษตรกร

- ข้อเสนอแนะใหม่เชิงนโยบายที่มีต่อภาครัฐและเอกชนในการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรที่ช่วยพัฒนาศักยภาพการผลิตและการตลาดของเกษตรกร ซึ่งเกษตรกรเห็นด้วยแต่ยังต้องการการผลิตที่มีคุณภาพ และช่องทางการตลาดที่เพิ่มขึ้น

7. การบริหาร – การจัดการกลุ่มกาแฟอราบิก้าและองค์กร ฯ

- การเป็นสมาชิกกลุ่ม (ผู้ผลิต/ปลูก) กาแฟอราบิก้า (กลุ่มฯที่มีอยู่ในปัจจุบัน/กิจกรรมของกลุ่ม)

- การเป็นสมาชิกกลุ่มกาแฟอราบิก้า
- มีเงินออมภายกลุ่มจากการเป็นสมาชิกครั้งแรก
- มีเงินทุนภายในกลุ่ม เพื่อสมาชิกที่เข้าร่วมกลุ่มสามารถยืมเงินมาใช้ในการลงทุน
- ต้องเป็นสมาชิก 5 ปีขึ้นไปถึงจะได้เงินออมคืน
- สมาชิกกลุ่มต้องปฏิบัติตามกฎ กติกาที่กลุ่มตั้งไว้
- ประชุมกลุ่ม 1 ครั้ง/ปี ในการปรึกษากันภายในกลุ่มเพื่อแก้ไขปัญหาร่วมกัน

- ความรู้ความเข้าใจในการดำเนินการของกลุ่มฯ กาแฟอราบิก้า

- ความรู้ความเข้าใจในการดำเนินการของกลุ่มกาแฟอราบิก้า สมาชิกกลุ่มที่เข้าร่วมต้องปฏิบัติตามกฎ กติกาที่กลุ่มตั้งไว้

- ปัญหาในการดำเนินงานของกลุ่มฯ กาแฟอราบิก้า

- ปัญหาในการดำเนินงานของกลุ่มกาแฟอราบิก้า คือ สมาชิกบางคนไม่เข้าใจ และยอมรับตามกฎ กติกาที่กลุ่มตั้งไว้

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

ตอนที่ 5 การวิเคราะห์ปัญหา สาเหตุ แนวทางการแก้ไขและข้อเสนอแนะในการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าบนพื้นที่สูง

ในภาพรวมปัญหา สาเหตุ แนวทางการแก้ไขและข้อเสนอแนะในการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าบนพื้นที่สูง ดังนี้

1) สถานีวิจัยเกษตรหลวงอ่างขาง

ปัญหา	สาเหตุของปัญหา	การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะ
1) ด้านการปลูก/ผลิตกาแฟ	- มอดเข้าทำลายผลผลิต	- ปล่อยตามธรรมชาติ - ใช้ยาฉีดพ่นตามคำแนะนำของโครงการหลวง
2) ด้านการเก็บเกี่ยวกาแฟ	- เก็บผลผลิตไม่ทันเวลาเนื่องจากฝนตกไม่ตามฤดู	- ใช้ผ้าคลุมพลาสติกใต้ต้นกาแฟ
3) ด้านการแปรรูปผลผลิตกาแฟ(กาแฟกะลา/สารกาแฟ/เมล็ดกาแฟคั่ว)	ไม่มี	ไม่มี
4) ด้านการจำหน่าย/การตลาดกาแฟ	ไม่มี	ไม่มี
5) ด้านอื่นๆ	ไม่มี	ไม่มี

2) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแกน้อย

ปัญหา	สาเหตุของปัญหา	การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะ
1) ด้านการปลูก/ผลิตกาแฟ	- ใบกาแฟจะร่วงทั้งต้นในช่วงฤดูร้อน - แมลงทำลายรากกาแฟ	- ปล่อยตามธรรมชาติ - ปลูกแซมหรือปลูกต้นใหม่
2) ด้านการเก็บเกี่ยวกาแฟ	- ใบกาแฟที่ร่วง เมล็ดจะแห้งทำให้เก็บเกี่ยวผลผลิตไม่ได้	- ปล่อยตามธรรมชาติ
3) ด้านการแปรรูปผลผลิตกาแฟ (กาแฟกะลา / สารกาแฟ / เมล็ดกาแฟคั่ว)	- เมล็ดลีบ ทำให้คุณภาพต่ำ	- คัดเมล็ดที่ไม่ได้คุณภาพทิ้งหรือทำปุ๋ยหมัก
4) ด้านการจำหน่าย/การตลาดกาแฟ	- ไม่มี	-ไม่มี
5)ด้านอื่นๆ	- ข้อมูลความรู้และการนำเทคโนโลยีมาใช้ยังน้อย	-ต้องการให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องสนับสนุนมากขึ้น

3) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงหนองหอย

ปัญหา	สาเหตุของปัญหา	การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะ
1) ด้านการปลูก/ผลิตกาแฟ	- มอดเข้าทำลายผลผลิต	- ปล่อยตามธรรมชาติ - ใช้ยาฉีดพ่นตามคำแนะนำของโครงการหลวง
2) ด้านการเก็บเกี่ยวกาแฟ	ไม่มี	ไม่มี
3) ด้านการแปรรูปผลผลิตกาแฟ(กาแฟกะลา/สารกาแฟ/เมล็ดกาแฟคั่ว)	ไม่มี	ไม่มี
4) ด้านการจำหน่าย/การตลาดกาแฟ	ไม่มี	ไม่มี
5) ด้านอื่นๆ	ไม่มี	ไม่มี

4) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงม่อนเงาะ

ปัญหา	สาเหตุของปัญหา	การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะ
1) ด้านการปลูก/ผลิตกาแฟ	- การเจริญเติบโตช้า เนื่องจากการระบาดของโรคและแมลง	- ตัดต้นทิ้งและเผา - ใช้สารเคมีฉีดพ่น ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ - ต้องการให้โครงการหลวงจัดอบรม เรื่องการกำจัดศัตรูพืช
2) ด้านการเก็บเกี่ยวกาแฟ	- ฤดูฝนทำให้เมล็ดกาแฟเกิดความเสียหาย (เมล็ดแตก) - การทำลายผลผลิตของมดดำในขั้วผลสุก - แรงงานเก็บเกี่ยวไม่เพียงพอ	- ปล่อยตามธรรมชาติ - ใช้สารเคมีฉีดพ่น ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่
3) ด้านการแปรรูปผลผลิตกาแฟ (กาแฟกะลา / สารกาแฟ / เมล็ดกาแฟคั่ว	- บางครั้งน้ำที่ใช้ล้างผลกาแฟไม่เพียงพอ	- การเก็บน้ำโดยการปั๊มน้ำมาใช้
4) ด้านการจำหน่าย/การตลาดกาแฟ	- ไม่มี	- ไม่มี
5) ด้านอื่นๆ	- ไม่มี	- ไม่มี

5) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงป่าเมี่ยง

ปัญหา	สาเหตุของปัญหา	การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะ
1) ด้านการปลูก/ผลิตกาแฟ	- แมลง โรค สัตว์เข้าทำลายผลผลิตกาแฟ (เพลี้ย,หอย,มอด,หนู) - ขาดแคลนน้ำ - การดูแลรักษาต้นกาแฟน้อย	- ใช้ยาฆ่าแมลง - กับดัก -ถอนต้นเก่าและปลูกใหม่ -ปล่อยตามธรรมชาติ - เก็บน้ำฝนไว้ใช้ - ดูแลเอาใจใส่เป็นอย่างดี
2) ด้านการเก็บเกี่ยวกาแฟ	- แรงงานไม่เพียงพอ -เก็บเกี่ยวผลผลิตไม่ทัน -ค่าจ้างแรงงานสูง -สภาพอากาศแปรปรวน	- จ้างแรงงานภายนอก -จ้างญาติพี่น้อง /ครอบครัว - ไม่มี - ไม่มี -ปล่อยตามธรรมชาติ
3) ด้านการแปรรูปผลผลิตกาแฟ(กาแฟกะลา/สารกาแฟ/เมล็ดกาแฟคั่ว)	- พื้นที่ที่ตากกาแฟกะลาไม่เพียงพอ	- ขอความร่วมมือจากวัด (ตากผลผลิตบริเวณลานวัด)
4) ด้านการจำหน่าย/การตลาดกาแฟ	- ราคาผลผลิตไม่แน่นอน	- สนับสนุนจากโครงการหลวง - ควรมีการประกันราคาจากโครงการหลวง
5) ด้านอื่นๆ	ไม่มี	ไม่มี

6) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงตีนตก

ปัญหา	สาเหตุของปัญหา	การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะ
1) ด้านการปลูก/ผลิตกาแฟ	- มอดเข้าทำลายผลผลิต	- โครงการหลวงแนะนำให้นำผลผลิตแห้งเผาทิ้ง (แต่ไม่หมด)
2) ด้านการเก็บเกี่ยวกาแฟ	ไม่มีแรงงานและค่าจ้างแรงงานมีสูง	ช่วยเหลือซึ่งกันและกันภายในชุมชน (ลงแขก)
3) ด้านการแปรรูปผลผลิตกาแฟ(กาแฟกะลา/สารกาแฟ/เมล็ดกาแฟคั่ว)	ไม่มี	ไม่มี
4) ด้านการจำหน่าย/การตลาดกาแฟ	ราคาต่ำ	ควรมีการประกันราคาของโครงการหลวง
5) ด้านอื่นๆ	ไม่มี	ไม่มี

7) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงปางอุ๋ง

ปัญหา	สาเหตุของปัญหา	การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะ
1) ด้านการปลูก/ผลิตกาแฟ	- โรค เช่น โรคใบเหลือง โรคใบไหม้ - ต้นแก่ ใบร่วง -แมลงกัดต้น -เมล็ดแห้ง -มอดและกระรอกเข้าทำลายผลผลิต -เมล็ดลีบแห้งไม่ได้คุณภาพ	- พ่นสารเคมี - ตัดแต่งกิ่งใหม่ - ไม่มี ปล่อยตามธรรมชาติ -กับดัก
2) ด้านการเก็บเกี่ยวกาแฟ	- แรงงานไม่เพียงพอ	-จ้างญาติพี่น้อง/ครอบครัว
3) ด้านการแปรรูปผลผลิตกาแฟ(กาแฟกะลา/สารกาแฟ/เมล็ดกาแฟคั่ว)	- ความรู้ด้านการแปรรูปน้อย	- ต้องการส่งเสริมความรู้ในการแปรรูป
4) ด้านการจำหน่าย/การตลาดกาแฟ	- ราคาผลผลิตไม่แน่นอน - ช่องทางการตลาดไม่หลากหลาย	- สนับสนุนจากโครงการหลวง
5) ด้านอื่นๆ	ไม่มี	ไม่มี

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Royal Project Foundation Highland Research and Development Institute (Public Organization)

8) สถานีวิจัยเกษตรหลวงอินทนนท์

ปัญหา	สาเหตุของปัญหา	การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะ
1) ด้านการปลูก/ผลิตกาแฟ	- แมลงเข้าทำลาย เจาะกิ่ง และลำต้นกาแฟ	- ตัดกิ่ง และต้นทิ้ง เพื่อให้แตกกิ่งใหม่ - ใช้สารเคมีฉีดพ่น ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่
2) ด้านการเก็บเกี่ยวกาแฟ	- เก็บเกี่ยวผลผลิตไม่ทัน	- ปล่อยตามธรรมชาติ
3) ด้านการแปรรูปผลผลิตกาแฟ (กาแฟกะลา / สารกาแฟ / เมล็ดกาแฟคั่ว)	- กาแฟกะลา คุณภาพไม่สม่ำเสมอ เนื่องจากผลมีขนาดไม่เท่ากัน	- ต้องปรับเครื่องสีกะลาตามขนาดผลกาแฟ
4) ด้านการจำหน่าย/การตลาดกาแฟ	- ไม่มี	- ไม่มี
5) ด้านอื่นๆ	- ไม่มี	- ไม่มี

9) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยส้มป่อย

ปัญหา	สาเหตุของปัญหา	การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะ
1) ด้านการปลูก/ผลิตกาแฟ	- การระบาดของราดำ และเพลี้ยอ่อน	- ตัดกิ่ง และต้นทิ้ง เพื่อให้แตกกิ่งใหม่ - ใช้น้ำหมักชีวภาพ EM
2) ด้านการเก็บเกี่ยวกาแฟ	- กาแฟที่มีอายุมากกว่า 5 ปี ที่ไม่ได้ตัดแต่งขนาดต้นจะสูงทำให้การเก็บเกี่ยวยาก - ฤดูฝน ผลผลิตที่สุกจะเน่าเร็ว	- ใช้ไม้โน้มช่วยในการเก็บเกี่ยว -ปล่อยผลสุกให้ร่วง เพื่อเป็นปุ๋ยบำรุง
3) ด้านการแปรรูปผลผลิตกาแฟ (กาแฟกะลา / สารกาแฟ / เมล็ดกาแฟคั่ว)	- ไม่มี	- ไม่มี
4) ด้านการจำหน่าย/การตลาดกาแฟ	- ไม่มี	- ไม่มี
5) ด้านอื่นๆ	- ไม่มี	- ไม่มี

10) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงขุนวาง

ปัญหา	สาเหตุของปัญหา	การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะ
1) ด้านการปลูก/ผลิตกาแฟ	- การระบาดของมอด และโรคราดำ	- ตัดกิ่ง และต้นทิ้ง เพื่อให้แตกกิ่งใหม่
2) ด้านการเก็บเกี่ยวกาแฟ	- เก็บเกี่ยวผลผลิตล้าช้า เนื่องจากขาดแรงงาน	- ไม่มี
3) ด้านการแปรรูปผลผลิตกาแฟ (กาแฟกะลา / สารกาแฟ / เมล็ดกาแฟคั่ว)	- ไม่มี	- ไม่มี
4) ด้านการจำหน่าย/การตลาดกาแฟ	- ราคาในการจำหน่ายเปลี่ยนแปลงสูง	- การทำสัญญาในการซื้อ - ขายผลผลิต เพื่อสร้างความมั่นใจให้เกษตรกร
5) ด้านอื่นๆ	- การสนับสนุนการปลูกกาแฟน้อย	- ต้องการการสนับสนุนจากโครงการหลวง ฯ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการผลิตกาแฟเพื่อให้ได้คุณภาพ

11) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่แพะ

ปัญหา	สาเหตุของปัญหา	การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะ
1) ด้านการปลูก/ผลิตกาแฟ	- คุณภาพผลผลิตไม่สม่ำเสมอ ผลผลิตเล็กกว่าปกติ -ต้นโตไม่สม่ำเสมอ - แมลงศัตรูพืช เข้าทำลายผลผลิต - เพลี้ยขาวระบาด	- การใส่ปุ๋ยอย่างสม่ำเสมอ - การใส่ปุ๋ยคอก กำจัดวัชพืช และการดูแลอย่างสม่ำเสมอ - ไม่มี ปล่อยตามธรรมชาติ
2) ด้านการเก็บเกี่ยวกาแฟ	- เก็บผลผลิตไม่ทัน	-ปล่อยตามธรรมชาติ

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

ปัญหา	สาเหตุของปัญหา	การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะ
3) ด้านการแปรรูปผลผลิตกาแฟ(กาแฟกะลา/สารกาแฟ/เมล็ดกาแฟคั่ว)	- แหล่งน้ำไม่พอ	- เจ้าหน้าที่โครงการหลวงควรทำเรื่องสำรวจพื้นที่น้ำ
4) ด้านการจำหน่าย/การตลาดกาแฟ	- ราคาผลผลิตไม่แน่นอน - ผู้รับซื้อผลผลิตกาแฟน้อย ไม่เพียงพอต่อผลผลิต	- เจ้าหน้าที่ควรมีการแนะนำและช่วยเหลือและประกันราคาจากโครงการหลวง - ต้องการให้มีการหาตลาดเพิ่มให้แก่เกษตรกร - ต้องการพ่อค้ารับซื้อประจำ เพื่อรองรับผลผลิตของเกษตรกร
5) ด้านอื่นๆ	ไม่มี	ไม่มี

12) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงวัดจันทร์

ปัญหา	สาเหตุของปัญหา	การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะ
1) ด้านการปลูก/ผลิตกาแฟ	- แมลงศัตรูพืชกัดกินเมล็ดกาแฟ - ระบบน้ำไม่เพียงพอ	- ปล่อยตามธรรมชาติ - ใส่ฟางคลุมโคนต้น เพื่อรักษาความชื้น
2) ด้านการเก็บเกี่ยวกาแฟ	- ไม่มี	- ไม่มี
3) ด้านการแปรรูปผลผลิตกาแฟ (กาแฟกะลา / สารกาแฟ / เมล็ดกาแฟคั่ว)	- ไม่มี	- ไม่มี
4) ด้านการจำหน่าย/การตลาดกาแฟ	- ราคาผลผลิตต่ำ	- เพิ่มช่องทางในการจำหน่ายให้มีหลากหลายมากขึ้น
5) ด้านอื่นๆ	- ไม่มี	- ไม่มี

13) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ลาน้อย

ปัญหา	สาเหตุของปัญหา	การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะ
1) ด้านการปลูก/ผลิตกาแฟ	- ใบกาแฟจะร่วงทั้งต้นในช่วงฤดูร้อน - แมลงเข้าทำลายรากกาแฟ	- ปล่อยตามธรรมชาติ - ปลูกแซมหรือปลูกต้นใหม่
2) ด้านการเก็บเกี่ยวกาแฟ	- ใบกาแฟที่ร่วง เมล็ดจะแห้ง ทำให้เก็บเกี่ยวผลผลิตไม่ได้	- ปล่อยตามธรรมชาติ
3) ด้านการแปรรูปผลผลิตกาแฟ (กาแฟกะลา / สารกาแฟ / เมล็ดกาแฟคั่ว)	- เมล็ดลีบ ทำให้คุณภาพต่ำ	- คัดเมล็ดที่ไม่ได้คุณภาพทิ้งหรือทำปุ๋ยหมัก
4) ด้านการจำหน่าย/การตลาดกาแฟ	- ไม่มี	- ไม่มี
5) ด้านอื่นๆ	- ความรู้และการนำเทคโนโลยีมาใช้น้อย	- หน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้การสนับสนุนมากขึ้น

14) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยน้ำขุ่น

ปัญหา	สาเหตุของปัญหา	การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะ
1) ด้านการปลูก/ผลิตกาแฟ	- มอดทำลายผลผลิตผลกาแฟ - เชื้อราใบกาแฟ	- ปล่อยตามธรรมชาติ - ใช้สารเคมีฉีดพ่น
2) ด้านการเก็บเกี่ยวกาแฟ	- การเก็บเกี่ยวผลผลิตไม่ทัน	- การจ้างแรงงานภายนอก
3) ด้านการแปรรูปผลผลิตกาแฟ (กาแฟกะลา / สารกาแฟ / เมล็ดกาแฟคั่ว)	- ไม่มี	- ไม่มี
4) ด้านการจำหน่าย/การตลาดกาแฟ	- ราคาในการจำหน่ายไม่สม่ำเสมอ	- เพิ่มช่องทางในการจำหน่ายหลากหลายมากขึ้น - จำหน่ายผลผลิตให้กับพ่อค้าคนกลางที่รับซื้อในราคาสูงกว่า
5) ด้านอื่นๆ	- ไม่มี	- ไม่มี

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

15) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่ง

ปัญหา	สาเหตุของปัญหา	การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะ
1) ด้านการปลูก/ผลิตกาแฟ	- แมลงศัตรูพืชระบาด เช่น มอดเพลี้ย	- มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ให้การอบรมเกษตรกรเพื่อช่วยแก้ไขปัญหา
2) ด้านการเก็บเกี่ยวกาแฟ	-การเก็บเกี่ยวผลผลิตไม่ทัน	- ปล่อยตามธรรมชาติ
3) ด้านการแปรรูปผลผลิตกาแฟ (กาแฟกะลา / สารกาแฟ / เมล็ดกาแฟคั่ว)	- ไม่มี	- อยากได้เครื่องคั่วกาแฟ เพื่อทำการแปรรูปเอง
4) ด้านการจำหน่าย/การตลาดกาแฟ	- ไม่มี	- เปิดโอกาสให้เกษตรกรมีช่องทางการตลาดหลากหลาย
5) ด้านอื่นๆ	- ไม่มี	- ต้องการความรู้ ข้อมูล ในการแปรรูปผลผลิตแบบครบวงจร

ตอนที่ 6 การประเมินศักยภาพผลิต และการตลาดกาแฟอราบิก้าในพื้นที่ของแต่ละศูนย์/สถานี ในส่วนของเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบ

การวิเคราะห์ศักยภาพด้านการผลิตกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการหลวง (ในมุมมองของเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบ) โดยใช้ข้อมูลจากข้อมูลทุติยภูมิ และ ข้อมูลปฐมภูมิเพื่อแสดงให้เห็นถึงศักยภาพการผลิตกาแฟอราบิก้าโดยกระบวนการของ Likert Scale แบ่งเป็น 5 ระดับ โดยกำหนดช่วงค่ามัชฌิมาเลขคณิตและกำหนดเกณฑ์ของศักยภาพไว้ดังนี้

คะแนน	ช่วงค่าเฉลี่ย		ระดับของศักยภาพการผลิต
5	4.21 – 5.00	หมายถึง	มีศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด
4	3.41– 4.20	หมายถึง	มีศักยภาพการผลิตมาก
3	2.61 – 3.40	หมายถึง	มีศักยภาพการผลิตปานกลาง
2	1.81 – 2.60	หมายถึง	มีศักยภาพการผลิตต่ำ/น้อย
1	1.00 – 1.80	หมายถึง	มีศักยภาพการผลิตต่ำที่สุด/น้อยที่สุด

1. สถานีวิจัยเกษตรหลวงอ่างขาง

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เจ้าหน้าที่กลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.06) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านพันธุ์กาแฟมีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 5.00) ด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.67) ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์ ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ ด้านความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ ด้านการจัดการปลูก การตลาดและการวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ มีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.00) (ตารางที่ 69)

ตารางที่ 69 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรสถานีวิจัยเกษตรหลวงอ่างขาง

N = 11

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง - ระดับความสูง - % ความลาดชัน 1.2 ภูมิอากาศ 1.3 ลักษณะดิน 1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน 1.5 ปริมาณน้ำฝน		/ / / / / /				 - ความสูง 1,400 เมตร -ความลาดชัน15-45 % -16.9 – 32 องศาเซลเซียส -ดินร่วนเหนียวถึงดินเหนียว - โครงสร้างของดินดี มีสภาพค่อนข้างเป็นดินกรด - 2,076.6 มม.ต่อปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ		/				- แหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่ น้ำเผอะ - แหล่งน้ำที่ก่อสร้างถังเก็บน้ำ ประปาภูเขา
1.7 เส้นทางการคมนาคม	/					-คมนาคมดี สามารถใช้รถยนต์ได้ทุกประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ			/			-ขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้ยากเพราะเป็นพื้นที่ป่าสงวน
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า	/					- พันธุ์กาแฟอราบิก้า: สายพันธุ์คาติมอร์ (Catimor) -แหล่งที่มาจากโครงการหลวง
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก	/					-ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมาก และต้านทานต่อโรคราสนิมดีมาก

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม	/					-กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่	/					-มีการรับรองพันธุ์
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP หรือไม่	/					-เกษตรกรบางรายมีการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**5.00**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ระบบการปลูก		/				-ระบบการปลูกแบบร่มเงาที่มีการจัดการและระบบเกษตรGAP
3.2 แรงงานคน		/				- ค่าจ้างแรงงาน 180 บาท/วัน (แรงงานค่อนข้างต่ำ)
3.3.การจัดการแปลงปลูก		/				-มีการจัดการแปลงปลูก
3.4 ปริมาณผลผลิต		/				-ปริมาณผลผลิต/ไร่ ผลกาแฟสด 200 กิโลกรัม/ไร่ กะลา 40 กิโลกรัม/ไร่
3.5 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)			/			-ความสม่ำเสมอของปริมาณกาแฟปานกลาง
3.6 องค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่		/				-ความรู้ด้านวิชาการมาก
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**3.83**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ						-การจำหน่ายผลผลิตให้โครงการหลวง
4.1การเก็บเกี่ยว		/				-เก็บเกี่ยวโดยแรงงานคน
4.2 กระบวนการผลิตเมล็ดกาแฟ		/				-วิธีการผลิตเมล็ดกาแฟ (วิธีเปียก)
4.3 กระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว -การตัดแต่งกิ่ง/การบำรุงต้น		/				-มีการตัดแต่งกิ่ง
4.4 การตรวจสอบคุณภาพเมล็ดกาแฟ		/				-การตรวจสอบคุณภาพจากโครงการหลวง
ค่าเฉลี่ยด้านด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน						

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
5.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์				/		-การแปรรูปมีน้อย
5.2 อุตสาหกรรมการผลิต/แปรรูปในพื้นที่				/		-มีน้อย
5.3 การลงทุน -เกษตรกรลงทุนทั้งหมด -ศูนย์ฯ/สถานี สนับสนุนทุน		/ /				 -เกษตรกรลงทุน -ศูนย์ฯ/สถานี สนับสนุนทุนด้านกล้าพันธุ์กาแฟ
ค่าเฉลี่ยด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	**3.00**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
6. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี						
6.1 ราคาผลผลิต		/				-ราคาผลผลิต 12-14 บาท/กิโลกรัม
6.2 การส่งเสริมการตลาด		/				-การส่งเสริมการตลาดดีมากจากโครงการหลวง
6.3 แหล่งจำหน่ายผลผลิตกาแฟ (ตอบได้มากกว่า 1 แหล่ง)		/				-โครงการหลง -พ่อค้านอกพื้นที่
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
7.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็งหรือไม่		/				
ค่าเฉลี่ยด้านความรู้ ความสามารถ	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
8.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ 8.1 ศูนย์/สถานีฯ มีการวิจัยอย่างต่อเนื่อง		/				-การวิจัยด้านพันธุ์กาแฟอย่างต่อเนื่อง
8.2ศูนย์/สถานีฯสนับสนุนทุนวิจัย/งบประมาณ		/				-โครงการหลวงให้การสนับสนุนด้านงบประมาณระดับมาก
ค่าเฉลี่ยด้านการวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
9. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี			/			-การส่งเสริมในเกณฑ์ปานกลางและมีการสนับสนุนและการแก้ไขปัญหาด้านการตลาดในระดับปานกลาง

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
9.1 ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวง	/					-มูลนิธิโครงการหลวงสนับสนุนการผลิตและการตลาด
9.2 ด้านสภาพพื้นที่และทรัพยากรการผลิต		/				
9.3 ด้านการผลิตกาแฟในพื้นที่รับผิดชอบ	/					
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**4.67**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
ค่าเฉลี่ยรวม	**4.06**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

2 ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแก่น้อย

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เจ้าหน้าที่กลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.29) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า การตลาดและด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์มีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.77) ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.75) ด้านการจัดการปลูกมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.50) ด้านพันธุ์กาแฟมีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.40) ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์มีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.25) ด้านความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ มีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.00) และการวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการมีศักยภาพการผลิตน้อย (ค่าเฉลี่ย 2.00) (ตารางที่ 70)

ตารางที่ 70 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแก่น้อย

N = 2

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง - ระดับความสูง - % ความลาดชัน 1.2 ภูมิอากาศ 1.3 ลักษณะดิน 1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน 1.5 ปริมาณน้ำฝน		/ / / / / /				 - ความสูง 750 เมตร -ความลาดชัน 28 % -อุณหภูมิ 18.44 - 28.68 องศาเซลเซียส -ดินเหนียวปนดินร่วน -ดินมีการระบายน้ำดี มีการซึมซับน้ำ - 1,156 มิลลิเมตรต่อปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ		/				-แหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่ น้ำแม่แตง น้ำแม่แกน - แหล่งน้ำที่ก่อสร้าง อ่างเก็บน้ำห้วยบงใหม่ ฝายแม่แกน
1.7 เส้นทางการคมนาคม			/			-คมนาคมดี สามารถใช้รถยนต์ได้ทุกประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ			/			-ขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้ยากเพราะเป็นพื้นที่ป่าสงวน
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**3.77**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า			/			- พันธุ์กาแฟอราบิก้า: สายพันธุ์คาติมอร์ (Catimor) -แหล่งที่มาจากโครงการหลวง
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก			/			-ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมากและต้านทานต่อโรคราสนิมดีมาก
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม			/			-กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่			/			-มีการรับรองพันธุ์
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAPหรือไม่	/					-เกษตรกรบางรายมีการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**3.40**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟ อราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ระบบการปลูก		/				-ระบบการปลูกแบบร่มเงาที่มีการจัดการและระบบเกษตรGAP
3.2 แรงงานคน		/				- ค่าจ้างแรงงาน 180 บาท/วัน (แรงงานค่อนข้างต่ำ)
3.3.การจัดการแปลงปลูก			/			-มีการจัดการแปลงปลูก
3.4 ปริมาณผลผลิต			/			-ปริมาณผลผลิต/ไร่ ผลกาแฟสด 200 กิโลกรัม/ไร่ กะลา 40 กิโลกรัม/ไร่
3.5 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)			/			-ความสม่ำเสมอของปริมาณกาแฟไม่ค่อยสม่ำเสมอ
3.6 องค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่		/				-ความรู้ด้านวิชาการปานกลาง
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**3.50**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ						-การจำหน่ายผลผลิตให้โครงการหลวง
4.1การเก็บเกี่ยว		/				-เก็บเกี่ยวโดยแรงงานในครัวเรือน
4.2 กระบวนการผลิตเมล็ดกาแฟ		/				-วิธีการผลิตเมล็ดกาแฟ (วิธีเปียก)
4.3 กระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว -การตัดแต่งกิ่ง/การบำรุงต้น			/ /			 -มีการตัดแต่งกิ่ง
4.4 การตรวจสอบคุณภาพเมล็ดกาแฟ		/				-การตรวจสอบคุณภาพจากโครงการหลวง
ค่าเฉลี่ยด้านด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	**3.75**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน						
5.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์			/			-ไม่มีการแปรรูป
5.2 อุตสาหกรรมการผลิต/แปรรูปในพื้นที่			/			-ไม่มี
5.3 การลงทุน -เกษตรกรลงทุนทั้งหมด -ศูนย์ฯ/สถานี สนับสนุนทุน		/	 /			 -เกษตรกรลงทุน -ศูนย์ฯ/สถานี สนับสนุนทุนด้านกล้าพันธุ์กาแฟ
ค่าเฉลี่ยด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	**3.25**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
6. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี						
6.1 ราคาผลผลิต		/				-ราคาผลผลิต 110 บาท/กิโลกรัม
6.2 การส่งเสริมการตลาด		/				-การส่งเสริมการตลาดดีมากจากโครงการหลวง
6.3 แหล่งจำหน่ายผลผลิตกาแฟ (ตอบได้มากกว่า 1 แหล่ง)		/				-โครงการหลวง
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
7.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็งหรือไม่			/			-การให้คำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ส่งเสริม ตามเอกสาร
ค่าเฉลี่ยด้านความรู้ ความสามารถ	**3.00**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
8.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ						
8.1 ศูนย์/สถานีฯ มีการวิจัยอย่างต่อเนื่อง				/		-การวิจัย ส่งเสริมและพัฒนาวิชาการมีน้อย
8.2ศูนย์/สถานีฯสนับสนุนทุนวิจัย/งบประมาณ				/		-การวิจัย ส่งเสริมและพัฒนาวิชาการมีน้อย
ค่าเฉลี่ยด้านการวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	**2.00**					**มีศักยภาพการผลิตน้อย**
9. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี						
9.1 ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวง		/				
9.2 ด้านสภาพพื้นที่และทรัพยากรผลิต		/				
9.3 ด้านการผลิตกาแฟในพื้นที่รับผิดชอบ		/				
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
ค่าเฉลี่ยรวม	**3.29**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

3.ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงหนองหอย

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เจ้าหน้าที่กลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.75) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 5.00) ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.50) ด้านพันธุ์กาแฟมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.40) ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์มีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.11) การตลาดศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) ด้านการจัดการปลูกมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.50) ด้านความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ และการวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการมีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.00) และด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์มีศักยภาพการผลิตน้อย(ค่าเฉลี่ย 2.25) (ตารางที่ 71)

ตารางที่ 71 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรศูนย์พัฒนาโครงการหลวงหนองหอย

N = 1

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง						
- ระดับความสูง	/					- ความสูง 900-1,300 เมตร
- % ความลาดชัน			/			-ความลาดชัน 20%
1.2 ภูมิอากาศ		/				-อุณหภูมิ 21.5องศาเซลเซียส
1.3 ลักษณะดิน		/				-ดินมีความอุดมสมบูรณ์ปานกลาง
1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน		/				-ดินเป็นกรดเล็กน้อยถึงปานกลาง(PH 5.0-6.5)
1.5 ปริมาณน้ำฝน		/				- 1,416.8 มิลลิเมตรต่อปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ		/				- แหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่ ห้วยหนองหอย ห้วยไคร้ - แหล่งน้ำที่ก่อสร้าง ฝายกักเก็บน้ำขนาดเล็ก
1.7 เส้นทางการคมนาคม	/					-คมนาคมดี สามารถใช้รถยนต์ได้ทุกประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ		/				-พื้นที่ในการปลูกกาแฟโอกาสเพิ่มพื้นที่ปลูก
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**4.11**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า		/				- พันธุ์กาแฟอราบิก้า: สายพันธุ์ คาติมอร์ (Catimor) -แหล่งที่มาจากโครงการหลวง,มช.
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก		/				-ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมาก และด้านทานต่อโรคราสนิมดีมาก
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม		/				-กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่	/					-มีการรับรองพันธุ์
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP	/					-เกษตรกรบางรายมีการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP กรมวิชาการ
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**4.40**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ระบบการปลูก	/					-ระบบการปลูกแบบร่มเงาที่มีการจัดการ ปลูกร่มเงาธรรมชาติและระบบเกษตรGAP
3.2 แรงงานคน			/			- ค่าจ้างแรงงานไม่มี(แรงงานในครัวเรือน)
3.3.การจัดการแปลงปลูก		/				-มีการจัดการแปลงปลูก
3.4 ปริมาณผลผลิต			/			-ปริมาณผลผลิต/ไร่ ผลกาแฟสด 400 กิโลกรัม/ไร่ กะลา 200 กิโลกรัม/ไร่ สารกาแฟ 180 กิโลกรัม/ไร่
3.5 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)			/			-ปริมาณกาแฟสม่ำเสมอ
3.6 องค์ความรู้ วิชาการเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่			/			-มีความรู้ด้านวิชาการปานกลาง ด้านการปลูก การใช้สากำจัดแมลง
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**3.50**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ						-การจำหน่ายผลผลิตให้โครงการหลวง
4.1การเก็บเกี่ยว	/					-เก็บเกี่ยวโดยแรงงานในครัวเรือน
4.2 กระบวนการผลิตเมล็ดกาแฟ		/				
4.3 กระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว -การตัดแต่งกิ่ง/การบำรุงต้น	/					 -มีการตัดแต่งกิ่ง
4.4 การตรวจสอบคุณภาพเมล็ดกาแฟ		/				-การตรวจสอบคุณภาพจากโครงการหลวง
ค่าเฉลี่ยด้านด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	**4.50**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน						
5.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์					/	-ไม่มีการแปรรูป
5.2 อุตสาหกรรมการผลิต/แปรรูป					/	-ไม่มีโรงงานแปรรูปผลผลิตกาแฟ
5.3 การลงทุน -เกษตรกรลงทุนทั้งหมด -ศูนย์ฯ/สถานี สนับสนุนทุน	/ 			/ 		 -เกษตรกรลงทุน -ศูนย์ฯ/สถานี สนับสนุนให้ยืมเครื่องไม่ผลกาแฟ
ค่าเฉลี่ยด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	**2.25**					**มีศักยภาพการผลิตน้อย**
6. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี						
6.1 ราคาผลผลิต		/				-ราคาผลผลิต 110 บาท/กิโลกรัม
6.2 การส่งเสริมการตลาด		/				-ซื้อเครื่องไม่จากเกษตรกร
6.3 แหล่งจำหน่ายผลผลิตกาแฟ (ตอบได้มากกว่า 1 แหล่ง)		/				-โครงการหลง -ตลาดกลางสินค้าเกษตร -สหกรณ์
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
7.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็ง			/			-มีทีมวิจัยกาแฟจากมช.ทำงานร่วมกับเกษตรกร
ค่าเฉลี่ยด้านความรู้ ความสามารถ	**3.00**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
8.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ 8.1 ศูนย์/สถานีฯ มีการวิจัยอย่างต่อเนื่อง			/			
8.2ศูนย์/สถานีฯสนับสนุนทุนวิจัย/งบประมาณ			/			
ค่าเฉลี่ยด้านการวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	**3.00**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
9. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี						
9.1 ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวง	/					
9.2 ด้านสภาพพื้นที่และทรัพยากรการผลิต	/					
9.3 ด้านการผลิตกาแฟในพื้นที่รับผิดชอบ	/					
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**5.00**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
ค่าเฉลี่ยรวม	**3.75**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

4. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงม่อนเงาะ

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เจ้าหน้าที่กลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตม่อนเงาะ (ค่าเฉลี่ย 3.91) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านพันธุ์กาแฟมีศักยภาพการผลิตมมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.60) การตลาดมีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.33) ด้านการจัดการปลูก ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ ด้านความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ และด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์ มีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.77) ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์มีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.50) และการวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการมีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.00) (ตารางที่ 72)

ตารางที่ 72 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรศูนย์พัฒนาโครงการหลวงม่อนเงาะ

N = 19

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง						-พื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้า 197 ไร่
- ระดับความสูง		/				- ความสูง 800-1,200 เมตร
- % ความลาดชัน			/			-ความลาดชัน15%
1.2 ภูมิอากาศ		/				-อุณหภูมิ 22 องศาเซลเซียส
1.3 ลักษณะดิน		/				-ดินเหนียวปนดินทราย
1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน		/				-ดินเป็นกรดด่าง 5.0-6.5
1.5 ปริมาณน้ำฝน			/			- 1,464 มิลลิเมตรต่อปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ	/					-แหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่ ห้วยแม่ตุ้ม ห้วยโป่ง - แหล่งน้ำที่ก่อสร้าง ฝาย ประปาภูเขา ถังเก็บน้ำ
1.7 เส้นทางการคมนาคม	/					-การคมนาคมดี สามารถใช้รถยนต์ได้ทุกประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ	/					-ขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้ยากเพราะเป็นพื้นที่ป่าอนุรักษ์
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**3.77**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า	/					- พันธุ์กาแฟอราบิก้า: สายพันธุ์ คาติมอร์ (Catimor) -แหล่งที่มาจากโครงการหลวงม่อนเงาะ

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก	/					-ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมาก และต้านทานต่อโรคราสนิมดีมาก
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม		/				-กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่	/					-มีการรับรองพันธุ์
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP		/				-เกษตรกรบางรายมีการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**4.60**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ระบบการปลูก		/				-ระบบการปลูกแบบร่มเงาที่มีการจัดการและระบบเกษตรGAP
3.2 แรงงานคน		/				- ค่าจ้างแรงงาน 250บาท/วัน (แรงงานค่อนข้างต่ำ)
3.3.การจัดการแปลงปลูก		/				-มีการจัดการแปลงปลูก
3.4 ปริมาณผลผลิต		/				-ปริมาณผลผลิต/ไร่ ผลกาแฟสด 300 กิโลกรัม/ไร่ กะลา 60 กิโลกรัม/ไร่ สารกาแฟ 58 กิโลกรัม/ไร่
3.5 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)		/				-ความสม่ำเสมอของปริมาณกาแฟไม่ค่อยสม่ำเสมอ
3.6 องค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่		/				-ความรู้ด้านวิชาการปานกลาง ด้านการใช้ปุ๋ย การใช้สารกำจัดแมลง
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ						-การจำหน่ายผลผลิตให้โครงการหลวง
4.1การเก็บเกี่ยว	/					-เก็บเกี่ยวโดยแรงงานในครัวเรือน
4.2 กระบวนการผลิตเมล็ดกาแฟ		/				-วิธีการผลิตเมล็ดกาแฟ (วิธีเปียก)
4.3 กระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว -การตัดแต่งกิ่ง/การบำรุงต้น			/			 -มีการตัดแต่งกิ่ง
4.4 การตรวจสอบคุณภาพเมล็ดกาแฟ		/				-การตรวจสอบคุณภาพจากโครงการหลวง
ค่าเฉลี่ยด้านด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน						
5.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์			/			-มีการแปรรูป
5.2 อุตสาหกรรมการผลิต/แปรรูปพื้นที่			/			-มีโรงงานแปรรูปป่าตอง
5.3 การลงทุน -เกษตรกรลงทุนทั้งหมด -ศูนย์ฯ/สถานี สนับสนุนทุน		/ /				 -เกษตรกรลงทุน -ศูนย์ฯ/สถานี สนับสนุนทุนด้านกล้าพันธุ์กาแฟ
ค่าเฉลี่ยด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	**3.50**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
6. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี						
6.1 ราคาผลผลิต	/					-ราคาผลผลิต 110 บาท/กิโลกรัม
6.2 การส่งเสริมการตลาด			/			-การส่งเสริมการตลาดดีมากจากโครงการหลวง
6.3 แหล่งจำหน่ายผลผลิตกาแฟ (ตอบได้มากกว่า 1 แหล่ง)	/					-โครงการหลวง
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**4.33**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
7.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็งหรือไม่		/				-การให้คำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ส่งเสริม ตามเอกสาร
ค่าเฉลี่ยด้านความรู้ ความสามารถ	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
8.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ 8.1 ศูนย์/สถานีฯ มีการวิจัยอย่างต่อเนื่อง			/			
8.2ศูนย์/สถานีฯสนับสนุนทุนวิจัย/งบประมาณ			/			
ค่าเฉลี่ยด้านการวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	**3.00**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
9. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี						

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
9.1 ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวง		/				
9.2 ด้านสภาพพื้นที่และทรัพยากรผลิต		/				
9.3 ด้านการผลิตกาแฟในพื้นที่รับผิดชอบ		/				
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
ค่าเฉลี่ยรวม	**3.91**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

5. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงป่าเมี่ยง

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เจ้าหน้าที่กลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.23) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟมีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 5.00) ด้านการจัดการปลูกมีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.67) ด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.33) ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์มีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.25) ด้านพันธุ์กาแฟมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.20) ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์มีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.01) ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ ด้านการตลาด การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) (ตารางที่ 73)

ตารางที่ 73 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรศูนย์พัฒนาโครงการหลวงป่าเมี่ยง

N = 47

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง - ระดับความสูง - % ความลาดชัน 1.2 ภูมิอากาศ 1.3 ลักษณะดิน 1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน 1.5 ปริมาณน้ำฝน	/ / / / /					- พื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้าทั้งหมด 2,100ไร่ - ความสูง 1,000-1,400 เมตรจากระดับน้ำทะเล - ความลาดชัน 30 % - อุณหภูมิเฉลี่ย 19 องศาเซลเซียส - ดินมีความอุดมสมบูรณ์ดี - ดินเป็นกรดเล็กน้อย pH 5.04 - 1,600 มิลลิเมตร/ปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ	/					- น้ำฝน - ประปาภูเขา
1.8 เส้นทางการคมนาคม	/					- คมนาคมดี สามารถใช้รถยนต์ได้ทุกประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ				/		- ขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้ยากเพราะพื้นที่มีจำกัด
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**3.78**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า		/				- สายพันธุ์อราบิก้าที่ปลูก คาร์ติอมอร์ - แหล่งที่มาจากโครงการหลวง กรมวิชาการ และมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก		/				- ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมาก และต้านทานต่อโรคราสนิมดีมาก
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม		/				- กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่	/					- มีการรับรองพันธุ์
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAPหรือไม่	/					-รับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**4.40**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟ อราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ระบบการปลูก	/					- ระบบการปลูกแบบร่มเงาที่มีการจัดการ - ระบบเกษตร GAP
3.2 แรงงานคน		/				- ค่าจ้างแรงงาน 300 บาท/วัน
3.3. การจัดการแปลงปลูก		/				- การจัดการแปลงปลูก ตัดหญ้า ใส่ปุ๋ย และตัดแต่งกิ่ง
3.4 ปริมาณผลผลิต	/					- ปริมาณผลผลิต/ไร่ ผลกาแฟสด 1,000 กิโลกรัม/ไร่ กะลา 200-250 กิโลกรัม/ไร่ สารกาแฟ 200-250 กิโลกรัม/ไร่
3.5 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)		/				- ปริมาณกาแฟมีความสม่ำเสมอ
3.6 องค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่		/				- ความรู้ด้านวิชาการปานกลาง เช่น การตัดแต่งกิ่ง ควบคุมทรงต้น
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**4.33**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ						- การจำหน่ายผลผลิตให้โครงการหลวง
4.1 การเก็บเกี่ยว		/				- เก็บเกี่ยวโดยแรงงานคน
4.2 กระบวนการผลิตเมล็ดกาแฟ		/				-กระบวนการผลิตแบบระบบ GAP
4.3 กระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว -การตัดแต่งกิ่ง/การบำรุงต้น		/				- มีการตัดแต่งกิ่ง
4.4 การตรวจสอบคุณภาพเมล็ดกาแฟ		/				-มีการตรวจสอบคุณภาพเมล็ดกาแฟ
ค่าเฉลี่ยด้านด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตน้อย**
5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน						
5.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์	/					- มีการแปรรูปของหมู่บ้าน
5.2 อุตสาหกรรมการผลิต/แปรรูปในพื้นที่		/				- มี โรงงานแปรรูปแม่เหียะ

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
5.3 การลงทุน - เกษตรกรลงทุนทั้งหมด - ศูนย์ฯ/สถานี สนับสนุนทุน		/ /				- เกษตรกรลงทุน
ค่าเฉลี่ยด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	**4.25**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
6. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี						
6.1 ราคาผลผลิต		/				- ราคาผลผลิตสด 19 บาท/กิโลกรัม - ราคาผลผลิตกะลา 100 บาท/กิโลกรัม
6.2 การส่งเสริมการตลาด		/				- การส่งเสริมการตลาดดีมากจากโครงการหลวง
6.3 แหล่งจำหน่ายผลผลิตกาแฟ (ตอบได้มากกว่า 1 แหล่ง)		/				-โครงการหลวง
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
7.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็งหรือไม่	/					
ค่าเฉลี่ยด้านความรู้ ความสามารถ	**5.00**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
8.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ 8.1 ศูนย์/สถานีฯ มีการวิจัยอย่างต่อเนื่อง		/				- การวิจัยด้านพันธุ์กาแฟอย่างต่อเนื่อง
8.2 ศูนย์/สถานีฯสนับสนุนทุนวิจัย/งบประมาณ		/				-ไม่มี
ค่าเฉลี่ยด้านการวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
9. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี						

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
9.1 ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวง	/					- มูลนิธิโครงการหลวงสนับสนุนการผลิตและการตลาด
9.2 ด้านสภาพพื้นที่และทรัพยากรการผลิต		/				
9.3 ด้านการผลิตกาแฟในพื้นที่รับผิดชอบ		/				
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**4.33**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
ค่าเฉลี่ยรวม	**4.23**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**

6. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงตีนตก

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เจ้าหน้าที่กลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.44) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพการตลาด ด้านความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการและด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 5.00) ด้านพันธุ์กาแฟมีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.40) ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์มีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.75) ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์มีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.50) ด้านการจัดการปลูกมีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.33) (ตารางที่ 74)

ตารางที่ 74 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรศูนย์พัฒนาโครงการหลวงตีนตก

N = 31

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง - ระดับความสูง - % ความลาดชัน	/				/	- พื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้าทั้งหมด 1,380 ไร่ - ความสูง 750 เมตรจากระดับน้ำทะเล -ความลาดชัน 30 %
1.2 ภูมิอากาศ			/			- อุณหภูมิเฉลี่ย 20 องศาเซลเซียส
1.3 ลักษณะดิน			/			- สภาพพื้นที่เป็นภูเขาลาดชัน
1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน						- ดินระบายน้ำได้ดี และ pH ประมาณ 5.0-6.5
1.5 ปริมาณน้ำฝน			/			- 1,600 มิลลิเมตร/ต่อปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ	/					- น้ำฝน- แหล่งชลประทาน- ประปาภูเขา
1.8 เส้นทางการคมนาคม		/				- คมนาคมดี สามารถใช้รถยนต์ได้ทุกประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ		/				- สามารถขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**3.50**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า		/				- สายพันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ปลูก คือ คาร์ติมอร์และคาทุยร่า -แหล่งที่มาจากสถานีวิจัยโครงการหลวงแม่หลอดและมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก	/					-ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมากและต้านทานต่อโรค
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม		/				-กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นทีได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่		/				- ไม่ได้รับการรับรองพันธุ์
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP	/					- ได้รับการรับรองคุณภาพจากกรมวิชาการเกษตร
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**4.40**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ระบบการปลูก	/					- ระบบการปลูกแบบร่มเงาที่มีการจัดการ - ระบบเกษตร GAP
3.2 แรงงานคน			/			- ค่าจ้างแรงงาน 300 บาท/วัน
3.3. การจัดการแปลงปลูก	/					- มีการจัดการแปลงปลูกตัดหญ้า ใส่ปุ๋ย และตัดแต่งกิ่ง
3.4 ปริมาณผลผลิต			/			- ปริมาณผลผลิต/ไร่ ผลกาแฟสด 800 กิโลกรัม/ไร่ กะลา 150 กิโลกรัม/ไร่
3.5 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)			/			- มีความสม่ำเสมอของปริมาณกาแฟ
3.6 องค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่		/				-ความรู้ด้านวิชาการดีมาก เช่น การใส่ปุ๋ย การตัดแต่งกิ่ง
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**3.33**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ						
4.1 การเก็บเกี่ยว	/					
4.2 กระบวนการผลิตเมล็ดกาแฟ	/					
4.3 กระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว -การตัดแต่งกิ่ง/การบำรุงต้น	/					- มีการตัดแต่งกิ่ง
4.4 การตรวจสอบคุณภาพเมล็ดกาแฟ	/					
ค่าเฉลี่ยด้านด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	**5.00**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน						
5.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์		/				- มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ -ระยะทางแหล่งผลิตไปโรงงานแปรรูป 10 กม. - สถานที่ตั้งโรงงานแปรรูป ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงดีนตก -โรงงานแปรรูปในพื้นที่ทำการศึกษา 1 โรง - ขนาดของโรงงานแปรรูปขนาดเล็ก

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
5.2 อุตสาหกรรมการผลิต/แปรรูปในพื้นที่		/				- มีอุตสาหกรรมการผลิต/แปรรูปในพื้นที่ ซึ่งเกษตรกรมีการแปรรูปเอง โดยใช้เครื่องกระเทาะเปลือกกาแฟขนาดเล็ก
5.3 การลงทุน - เกษตรกรลงทุนทั้งหมด - ศูนย์ฯ/สถานี สนับสนุนทุน		 /	/ 			 - เกษตรกรลงทุน - มีการสนับสนุนร่วมกับสหกรณ์และ อบต. ในการจัดหาอุปกรณ์เครื่องโม่กาแฟ
ค่าเฉลี่ยด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	**3.75**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
6. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี						
6.1 ราคาผลผลิต	/					- ราคาผลผลิต 12-17 บาท/กิโลกรัม
6.2 การส่งเสริมการตลาด	/					- การส่งเสริมการตลาดดีมากจากศูนย์พัฒนาโครงการหลวง
6.3 แหล่งจำหน่ายผลผลิตกาแฟ (ตอบได้มากกว่า 1 แหล่ง)	/					- โครงการหลวง - พ่อค้าทั่วไป
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**5.00**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
7.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็ง	/					- มี การรวมกลุ่มของเกษตรกร และยังมีการรวบรวมผลผลิตเพื่อขายอีกด้วย
ค่าเฉลี่ยด้านความรู้ ความสามารถ	**5.00**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
8.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ 8.1 ศูนย์/สถานีฯ มีการวิจัยอย่างต่อเนื่อง	/					- ศูนย์ฯมีการวิจัยอย่างต่อเนื่อง
8.2 ศูนย์/สถานีฯสนับสนุนทุนวิจัย/งบประมาณ	/					- ศูนย์ฯมีการสนับสนุนทุนวิจัยและงบประมาณได้รับทุนจากส่วนกลางและหน่วยงานที่สนับสนุนโครงการหลวง
ค่าเฉลี่ยด้านการวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	**5.00**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
9. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี						
9.1 ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวง	/					
9.2 ด้านสภาพพื้นที่และทรัพยากรการผลิต	/					
9.3 ด้านการผลิตกาแฟในพื้นที่รับผิดชอบ	/					
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**5.00**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
ค่าเฉลี่ยรวม	**4.44**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**

7. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงปางอุ๋ง

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เจ้าหน้าที่กลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.92) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟมีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 5.00) การตลาดมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.33) ด้านพันธุ์กาแฟ ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ และการวิจัย การส่งเสริมพัฒนาทางวิชาการ และด้านนโยบายมีมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์มีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.67) ด้านการจัดการปลูกมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.50) และด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ มีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 2.75) (ตารางที่ 75)

ตารางที่ 75 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรศูนย์พัฒนาโครงการหลวงปางอุ๋ง

N = 11

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง - ระดับความสูง - % ความลาดชัน 1.2 ภูมิอากาศ 1.3 ลักษณะดิน 1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน 1.5 ปริมาณน้ำฝน	/ 	 / /	 / / 	 	 	- พื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้าทั้งหมด 336 ไร่ - ความสูง 1,100-1,500 เมตรจากระดับน้ำทะเล - ความลาดชัน 35 % - อุณหภูมิเฉลี่ย 20 องศาเซลเซียส - สภาพพื้นที่เป็นภูเขาลาดชัน - ดินระบายน้ำได้ดี และ pH ประมาณ 5.0-6.5 - 1,732 มิลลิเมตร/ต่อปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ	/					- น้ำฝน - ประปาภูเขา
1.8 เส้นทางการคมนาคม		/				- คมนาคมดี สามารถใช้รถยนต์ได้ทุกประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ		/				- สามารถขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**3.67**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า	/					- สายพันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ปลูก คือ คาร์ติมอร์ -แหล่งที่มาจากโครงการหลวง
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก	/					-ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมากและต้านทานต่อโรค
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม		/				-กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่				/		- ไม่ได้รับการรับรองพันธุ์
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAPหรือไม่		/				- ได้รับการรับรองคุณภาพจากกรมวิชาการเกษตร
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ระบบการปลูก	/					- ระบบการปลูกแบบร่มเงาที่มีการจัดการ - ระบบปลูกร่มเงาธรรมชาติ - ระบบเกษตร GAP
3.2 แรงงานคน		/				- ค่าจ้างแรงงาน 300บาท/วัน
3.3. การจัดการแปลงปลูก		/				- มีการจัดการแปลงปลูกตัดหญ้า ใส่ปุ๋ย และตัดแต่งกิ่ง
3.4 ปริมาณผลผลิต			/			- ปริมาณผลผลิต/ไร่ ผลกาแฟสด 300 กิโลกรัม/ไร่ กะลา 100 กิโลกรัม/ไร่
3.5 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)				/		- ไม่มีความสม่ำเสมอของปริมาณกาแฟ
3.6 องค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่			/			-ความรู้ด้านวิชาการดี เช่น การใส่ปุ๋ย การตัดแต่งกิ่ง การดูแลต้นกาแฟ
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ			**3.50**			**มีศักยภาพการผลิตมาก**
4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ						
4.1 การเก็บเกี่ยว		/				
4.2 กระบวนการผลิตเมล็ดกาแฟ		/				
4.3 กระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว -การตัดแต่งกิ่ง/การบำรุงต้น		/				- มีการตัดแต่งกิ่ง
4.4 การตรวจสอบคุณภาพเมล็ดกาแฟ		/				
ค่าเฉลี่ยด้านด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ			**4.00**			**มีศักยภาพการผลิตมาก**
5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน						
5.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์				/		- ไม่มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์
5.2 อุตสาหกรรมการผลิต/แปรรูปในพื้นที่			/			- ไม่มีอุตสาหกรรมการผลิต/แปรรูปในพื้นที่

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
5.3 การลงทุน - เกษตรกรลงทุนทั้งหมด - ศูนย์ฯ/สถานี สนับสนุนทุน			/ /			 - เกษตรกรลงทุน - ศูนย์ฯ/สถานีมีการสนับสนุนทุน
ค่าเฉลี่ยด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	**2.75**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
6. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี						
6.1 ราคาผลผลิต	/					- ราคาผลผลิต 15-18 บาท/กิโลกรัม
6.2 การส่งเสริมการตลาด		/				- การส่งเสริมการตลาดดีจากศูนย์พัฒนาโครงการหลวง
6.3 แหล่งจำหน่ายผลผลิตกาแฟ (ตอบได้มากกว่า 1 แหล่ง)		/				- โครงการหลวง - พ่อค้าทั่วไป
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**4.33**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
7.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็ง	/					- มี การรวมกลุ่มของเกษตรกร
ค่าเฉลี่ยด้านความรู้ ความสามารถ	**5.00**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
8.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ 8.1 ศูนย์/สถานีฯ มีการวิจัยอย่างต่อเนื่อง		/				 - ศูนย์ฯมีการวิจัยอย่างต่อเนื่อง
8.2 ศูนย์/สถานีฯสนับสนุนทุนวิจัย/งบประมาณ		/				- ศูนย์ฯมีการสนับสนุนทุนวิจัยและงบประมาณ
ค่าเฉลี่ยด้านการวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
9. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี						
9.1 ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวง		/				

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
9.2 ด้านสภาพพื้นที่และทรัพยากรการผลิต		/				
9.3 ด้านการผลิตกาแฟในพื้นที่รับผิดชอบ		/				
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
ค่าเฉลี่ยรวม	**3.92**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

8. สถานีวิจัยเกษตรหลวงอินทนนท์

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เจ้าหน้าที่กลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.80) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.22) ด้านพันธุ์กาแฟ ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ด้านความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ และด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) การตลาดมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.67) ด้านการจัดการปลูกมีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.33) และการวิจัย การส่งเสริมพัฒนาทางวิชาการมีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.00) (ตารางที่ 76)

ตารางที่ 76 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรสถานีวิจัยเกษตรหลวงอินทนนท์

N = 26

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1. ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง						- พื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้าทั้งหมด 777 ไร่
- ระดับความสูง		/				- ความสูง 800 – 1,500 เมตรจากระดับน้ำทะเล
- % ความลาดชัน		/				- ความลาดชัน 10-60 %
1.2 ภูมิอากาศ	/					- อุณหภูมิเฉลี่ย 20.7 องศาเซลเซียส -
1.3 ลักษณะดิน		/				สภาพพื้นที่เป็นอยู่บริเวณที่ราบและหุบเขา
1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน		/				- เป็นดินตะกอน และดินเหนียว ความอุดม
						สมบูรณ์ อยู่ในระดับดี – ปานกลาง
1.5 ปริมาณน้ำฝน		/				- 1,780 มิลลิเมตร/ต่อปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ		/				- น้ำฝน
						- ประปาภูเขา

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1.7 เส้นทางการคมนาคม		/				- การคมนาคมดี สามารถใช้รถยนต์ได้ทุกประเภท - มีถนนภายในตำบล อำเภอ และถนนติดต่อระหว่างอำเภอและจังหวัด
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ	/					- สามารถขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**4.22**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า		/				- สายพันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ปลูก คือ คาร์ติมอร์ -แหล่งที่มาจากโครงการหลวง
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก		/				- ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมากและต้านทานต่อโรค
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม		/				- กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่		/				- ได้มีการรับรองพันธุ์จากโครงการหลวง
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP หรือไม่		/				- ได้รับการรับรองคุณภาพจากโครงการหลวง
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ระบบการปลูก		/				- ระบบการปลูกแบบร่มเงาที่มีการจัดการ - ระบบปลูกร่มเงาธรรมชาติ - ระบบเกษตรอินทรีย์ - ระบบเกษตร GAP
3.2 แรงงานคน			/			- ค่าจ้างแรงงาน 250 บาท/วัน
3.3. การจัดการแปลงปลูก			/			- มีการจัดการแปลงปลูก โดยการตัดแต่งกิ่ง กำจัดวัชพืช และการใส่ปุ๋ยอินทรีย์

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
3.4 ปริมาณผลผลิต			/			- ปริมาณผลผลิต/ไร่ ผลกาแฟสด 2,000 กิโลกรัม/ไร่ กะลา 500 กิโลกรัม/ไร่
3.5 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)			/			- มีความสม่ำเสมอของปริมาณกาแฟ
3.6 องค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่		/				- มีการนำความรู้มาใช้ในการเพิ่มผลผลิต/ไร่ คือ การตัดแต่งกิ่ง
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**3.33**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ						
4.1 การเก็บเกี่ยว - วิธีการเก็บเกี่ยว		/				- การเก็บเกี่ยวผลกาแฟควรสุกทั้งผล
4.2 กระบวนการผลิตเมล็ดกาแฟ		2				
4.3 กระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว - การตัดแต่งกิ่ง/การบำรุงต้น		2				- มีการใส่ปุ๋ยคอก และพ่นสารเคมีกำจัดศัตรูพืช
4.4 การตรวจสอบคุณภาพเมล็ดกาแฟ		2				- มีการตรวจสอบคุณภาพเมล็ดกาแฟโดยใช้เครื่องวัดความชื้น
ค่าเฉลี่ยด้านด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน						
5.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์		/				- มีการแปรรูปกาแฟสำเร็จรูป ซึ่งเป็นโรงงานแปรรูปผลผลิตกาแฟในพื้นที่ - ระยะทางจากแหล่งผลิตไปโรงงานแปรรูป 5 กม. - สถานที่ตั้งโรงงานแปรรูปในพื้นที่
5.2 อุตสาหกรรมการผลิต/แปรรูปในพื้นที่		/				- มีโรงงานแปรรูปในพื้นที่
5.3 การลงทุน - เกษตรกรลงทุนทั้งหมด - ศูนย์ฯ/สถานี สนับสนุนทุน		/ /				- เกษตรกรลงทุนทั้งหมด เช่น ปุ๋ยและสารเคมี - มีการสนับสนุนต้นกล้ากาแฟ
ค่าเฉลี่ยด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
6. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี						
6.1 ราคาผลผลิต		/				- ราคาผลผลิต 110 บาท/กิโลกรัม
6.2 การส่งเสริมการตลาด			/			- การส่งเสริมการตลาดจากโครงการหลวง
6.3 แหล่งจำหน่ายผลผลิตกาแฟ (ตอบได้มากกว่า 1 แหล่ง)		/				- โครงการหลวง - พ่อค้าทั่วไป - การซื้อ-ขายแบบพันธะสัญญา
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**3.67**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
7.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็ง		/				- มี เนื่องจากนักวิชาการของโครงการหลวงสนับสนุน และให้ความรู้อย่างสม่ำเสมอ
ค่าเฉลี่ยด้านความรู้ ความสามารถ	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
8.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ						
8.1 ศูนย์/สถานีฯ มีการวิจัยอย่างต่อเนื่อง			/			- มี การทำวิจัยปุ๋ยอินทรีย์
8.2 ศูนย์/สถานีฯสนับสนุนทุนวิจัย/งบประมาณ			/			- มี การสนับสนุนต้นกล้ากาแฟ และปุ๋ย
ค่าเฉลี่ยด้านการวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	**3.00**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
9. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี						
9.1 ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวง		/				
9.2 ด้านสภาพพื้นที่และทรัพยากรการผลิต		/				
9.3 ด้านการผลิตกาแฟในพื้นที่รับผิดชอบ		/				
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
ค่าเฉลี่ยรวม	**3.80**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

9. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยส้มป่อย

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เจ้าหน้าที่กลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.64) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านพันธุ์กาแฟ ด้านการตลาด ด้านความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ และด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.75) ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์มีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.56) ด้านการจัดการปลูก ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์มีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.50) และการวิจัย การส่งเสริมพัฒนาทางวิชาการมีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.00) (ตารางที่ 77)

ตารางที่ 77 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรศูนย์พัฒนาฯ ห้วยส้มป่อย

N = 9

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1. ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง						- พื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้าทั้งหมด 152 ไร่
- ระดับความสูง		/				- ความสูง 1,100 เมตรจากระดับน้ำทะเล
- % ความลาดชัน		/				- ความลาดชัน 40 %
1.2 ภูมิอากาศ		/				- อุณหภูมิเฉลี่ย 25 องศาเซลเซียส
1.3 ลักษณะดิน			/			- สภาพพื้นที่เป็นภูเขาลาดชัน
1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน			/			- ดินมีความอุดมสมบูรณ์ดี ร่วนซุย และเป็นกรดของดิน pH 6.0-6.5
1.5 ปริมาณน้ำฝน		/				- 1,500 มิลลิเมตร/ต่อปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ		/				- น้ำฝน - แหล่งน้ำชลประทาน - ประปาภูเขา
1.7 เส้นทางการคมนาคม				/		- คมนาคมไม่ค่อยดี สามารถใช้รถยนต์ได้บางประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ		/				- สามารถขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**3.56**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า		/				- สายพันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ปลูก คือ คาร์ติมอร์ -แหล่งที่มาจากโครงการหลวง
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก		/				- ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมากและต้านทานต่อโรค
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม		/				- กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่		/				- มีการรับรองพันธุ์จากโครงการหลวง
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP		/				- ได้รับการรับรองคุณภาพจากโครงการหลวง
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ระบบการปลูก		/				- ระบบเกษตรอินทรีย์ - ระบบปลูกร่มเงาธรรมชาติ - ระบบเกษตรGAP
3.2 แรงงานคน		/				- ค่าจ้างแรงงาน 150 บาท/วัน
3.3. การจัดการแปลงปลูก			/			- การจัดการแปลงปลูก ใส่ปุ๋ย และตัดแต่งกิ่ง
3.4 ปริมาณผลผลิต			/			- ปริมาณผลผลิต/ไร่ ผลกาแฟสด 1,500 กิโลกรัม/ไร่ กะลา 300 กิโลกรัม/ไร่
3.5 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)			/			- ความสม่ำเสมอของปริมาณกาแฟปานกลาง
3.6 องค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่		/				- ความรู้ด้านวิชาการมาก เช่น การตัดแต่งกิ่ง
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**3.50**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ						
4.1 การเก็บเกี่ยว		/				

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
4.2 กระบวนการผลิตเมล็ดกาแฟ		/				
4.3 กระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว -การตัดแต่งกิ่ง/การบำรุงต้น			/			- มีการตัดแต่งกิ่ง
4.4 การตรวจสอบคุณภาพเมล็ดกาแฟ		/				
ค่าเฉลี่ยด้านด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	**3.75**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน						
5.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์					/	- ไม่มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์
5.2 อุตสาหกรรมการผลิต/แปรรูปในพื้นที่			/			- ไม่มีอุตสาหกรรมการผลิต/แปรรูปในพื้นที่
5.3 การลงทุน - เกษตรกรลงทุนทั้งหมด - ศูนย์ฯ/สถานี สนับสนุนทุน		/ /				- เกษตรกรลงทุน - ศูนย์ฯ/สถานี สนับสนุนทุนมาก
ค่าเฉลี่ยด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	**3.00**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
6. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี						
6.1 ราคาผลผลิต		/				- ราคาผลผลิต 110 บาท/กิโลกรัม
6.2 การส่งเสริมการตลาด		/				- การส่งเสริมการตลาดดีมากจากโครงการหลวง
6.3 แหล่งจำหน่ายผลผลิตกาแฟ (ตอบได้มากกว่า 1 แหล่ง)		/				- โครงการหลวง - พ่อค้าทั่วไป - ตลาดกลางสินค้าเกษตร - ตลาดนัด - สหกรณ์, กลุ่มเกษตรกร - การซื้อ – ขายแบบพันธะสัญญา
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
7.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็ง		/				- มี การศึกษากาแฟ การฝึกอบรม
ค่าเฉลี่ยด้านความรู้ ความสามารถ	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
8.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ 8.1 ศูนย์/สถานีฯ มีการวิจัยอย่างต่อเนื่อง			/			
8.2 ศูนย์/สถานีฯสนับสนุนทุนวิจัย/งบประมาณ			/			
ค่าเฉลี่ยด้านการวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	**3.00**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
9. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี						
9.1 ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวง		/				
9.2 ด้านสภาพพื้นที่และทรัพยากรการผลิต		/				
9.3 ด้านการผลิตกาแฟในพื้นที่รับผิดชอบ		/				
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
ค่าเฉลี่ยรวม	**3.64**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

10. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงขุนวาง

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เจ้าหน้าที่กลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.51) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟมีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 5.00) ด้านพันธุ์กาแฟมีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.40) ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพมีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.25) ด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.67) ด้านการจัดการปลูกมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.50) ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์มีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.44) ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์มีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.00) การตลาดมีศักยภาพการผลิตน้อย (ค่าเฉลี่ย 2.33) และการวิจัย การส่งเสริมพัฒนาทางวิชาการมีศักยภาพการผลิตน้อย (ค่าเฉลี่ย 2.00) (ตารางที่ 78)

ตารางที่ 78 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรศูนย์พัฒนาฯ ห้วยส้มป่อย

N = 6

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	**เกณฑ์การประเมิน ***					**ข้อสังเกต/หมายเหตุ**
	5	**4**	**3**	**2**	**1**	
1. ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง						- พื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้าทั้งหมด 37.3 ไร่
- ระดับความสูง		/				- ความสูง 1,280 เมตรจากระดับน้ำทะเล
- % ความลาดชัน			/			- ความลาดชัน 8-16 %
1.2 ภูมิอากาศ			/			- อุณหภูมิเฉลี่ย 19.50 องศาเซลเซียส
1.3 ลักษณะดิน			/			- สภาพพื้นที่เป็นที่ราบสูง
1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน						- ดินมีความอุดมสมบูรณ์ดี ร่วนซุย และเป็นกรดของดิน pH 5.5-6.0
1.5 ปริมาณน้ำฝน	/					- 2,137.64 มิลลิเมตร/ต่อปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ			/			- น้ำฝน
1.7 เส้นทางการคมนาคม				/		- คมนาคมไม่ค่อยดี สามารถใช้รถยนต์ได้บางประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ		/				- สามารถขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**3.44**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า	/					- สายพันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ปลูก คือ คาร์ติมอร์ -แหล่งที่มาจากโครงการหลวง

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก	/					- ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมากและต้านทานต่อโรค
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม		/				- กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่มีรสชาติเปรี้ยวพอควร
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่		/				- มีการรับรองพันธุ์จากโครงการหลวง
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP		/				- ได้รับการรับรองคุณภาพจากโครงการหลวง
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**4.40**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ระบบการปลูก		/				- ระบบปลูกร่มเงาธรรมชาติ
3.2 แรงงานคน			/			- ค่าจ้างแรงงาน 150 บาท/วัน
3.3. การจัดการแปลงปลูก			/			- มีการจัดการแปลงปลูก ใส่ปุ๋ย และตัดแต่งกิ่ง
3.4 ปริมาณผลผลิต		/				- ปริมาณผลผลิต/ไร่ ผลกาแฟสด 400 กิโลกรัม/ไร่
3.5 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)				/		- ไม่มีความสม่ำเสมอของปริมาณกาแฟ
3.6 องค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่	/					- ความรู้ด้านวิชาการมาก เช่น การตัดแต่งกิ่ง บำรุงรักษา
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**3.50**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ						
4.1 การเก็บเกี่ยว		/				
4.2 กระบวนการผลิตเมล็ดกาแฟ			/			
4.3 กระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว -การตัดแต่งกิ่ง/การบำรุงต้น	/					- มีการตัดแต่งกิ่ง
4.4 การตรวจสอบคุณภาพเมล็ดกาแฟ	/					
ค่าเฉลี่ยด้านด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	**4.25**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน						
5.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์			/			- กาแฟกะลา
5.2 อุตสาหกรรมการผลิต/แปรรูปในพื้นที่			/			- กาแฟกะลา
5.3 การลงทุน - เกษตรกรลงทุนทั้งหมด - ศูนย์ฯ/สถานี สนับสนุนทุน		/		/		- เกษตรกรลงทุน - ไม่มีการสนับสนุน
ค่าเฉลี่ยด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	**3.00**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
6. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี						
6.1 ราคาผลผลิต		/				- ราคาผลผลิต 13 บาท/กิโลกรัม
6.2 การส่งเสริมการตลาด				/		- ไม่มีการส่งเสริมการตลาด
6.3 แหล่งจำหน่ายผลผลิตกาแฟ (ตอบได้มากกว่า 1 แหล่ง)					/	
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**2.33**					**มีศักยภาพการผลิตน้อย**
7.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็งหรือไม่	/					- มี เช่น การบำรุงต้น การตัดแต่งกิ่ง
ค่าเฉลี่ยด้านความรู้ ความสามารถ	**5.00**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
8.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ 8.1 ศูนย์/สถานีฯ มีการวิจัยอย่างต่อเนื่อง				/		
8.2 ศูนย์/สถานีฯสนับสนุนทุนวิจัย/งบประมาณ				/		
ค่าเฉลี่ยด้านการวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	**2.00**					**มีศักยภาพการผลิตน้อย**

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
9. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี						
9.1 ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวง		/				
9.2 ด้านสภาพพื้นที่และทรัพยากรการผลิต			/			
9.3 ด้านการผลิตกาแฟในพื้นที่รับผิดชอบ		/				
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**3.67**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
ค่าเฉลี่ยรวม	**3.51**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

11. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่แพะ

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เจ้าหน้าที่กลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.40) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านพันธุ์กาแฟ ด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์มีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.78) การตลาดมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.67) ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ มีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.50) ด้านการจัดการปลูกมีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.17) ด้านความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ และการวิจัย การส่งเสริมพัฒนาทางวิชาการมีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.00) ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์มีศักยภาพการผลิตน้อย (ค่าเฉลี่ย 2.50) (ตารางที่ 79)

ตารางที่ 79 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่แพะ

N = 8

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1. ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง - ระดับความสูง - % ความลาดชัน 1.2 ภูมิอากาศ 1.3 ลักษณะดิน 1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน 1.5 ปริมาณน้ำฝน		/ / / / / /				- พื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้าทั้งหมด 1,048 ไร่ - ความสูง 900-1,200 เมตรจากระดับน้ำทะเล - ความลาดชัน 30 % - อุณหภูมิเฉลี่ย 22.57 องศาเซลเซียส - สภาพพื้นที่เป็นที่ราบสูง - ดินมีความอุดมสมบูรณ์ดี ร่วนซุย และเป็นกรดของดิน pH 5.5-6.5 - 2,642 มิลลิเมตร/ต่อปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ		/				- น้ำฝน - ประปาภูเขา
1.7 เส้นทางการคมนาคม			/			- คมนาคมดี สามารถใช้รถยนต์ได้ทุกประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ			/			- สามารถขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้ปานกลาง
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**3.78**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า		/				- สายพันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ปลูก คือ คาร์ติมอร์ -แหล่งที่มาจากโครงการหลวง และ กรมป่าไม้
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก		/				- ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมากและต้านทานต่อโรค
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม		/				- กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มในเกณฑ์ดีแต่มีรสชาติเปรี้ยวพอควร
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่		/				- มีการรับรองพันธุ์จากโครงการหลวง
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP		/				- ไม่ได้รับการรับรองคุณภาพจากโครงการหลวง
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ระบบการปลูก		/				- ระบบปลูกร่มเงาธรรมชาติ
3.2 แรงงานคน			/			- ค่าจ้างแรงงาน 150 บาท/วัน
3.3. การจัดการแปลงปลูก		/				- มีการจัดการแปลงปลูก ตัดหญ้า ใส่ปุ๋ย และตัดแต่งกิ่ง
3.4 ปริมาณผลผลิต			/			- ปริมาณผลผลิต/ไร่ ผลกาแฟสด 400 กิโลกรัม/ไร่
3.5 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)					/	- ไม่มีความสม่ำเสมอของปริมาณกาแฟ
3.6 องค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่		/				- ความรู้ด้านวิชาการมาก เช่น การผลิต การปลูก
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**3.17**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ						
4.1 การเก็บเกี่ยว		/				
4.2 กระบวนการผลิตเมล็ดกาแฟ		/				
4.3 กระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว -การตัดแต่งกิ่ง/การบำรุงต้น			/			- มีการตัดแต่งกิ่งปานกลาง
4.4 การตรวจสอบคุณภาพเมล็ดกาแฟ			/			
ค่าเฉลี่ยด้านด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	**3.50**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน						
5.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์					/	- ไม่มีการแปรรูป
5.2 อุตสาหกรรมการผลิต/แปรรูป					/	- ไม่มีอุตสาหกรรมการผลิต/แปรรูปในพื้นที่
5.3 การลงทุน - เกษตรกรลงทุนทั้งหมด - ศูนย์ฯ/สถานี สนับสนุนทุน		/ /				- เกษตรกรลงทุน - มีการสนับสนุน เช่น ความรู้ ต้นกล้า
ค่าเฉลี่ยด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	**2.50**					**มีศักยภาพการผลิตน้อย**

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
6. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี						
6.1 ราคาผลผลิต			/			- ราคาผลผลิต 13 บาท/กิโลกรัม
6.2 การส่งเสริมการตลาด		/				- มีการส่งเสริมการตลาด
6.3 แหล่งจำหน่ายผลผลิตกาแฟ (ตอบได้มากกว่า 1 แหล่ง)		/				- โครงการหลวง - พ่อค้าทั่วไป
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**3.67**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
7.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็ง			/			- มีความรู้ความสามารถในระดับปานกลาง เช่น การบำรุงต้น การตัดแต่งกิ่ง
ค่าเฉลี่ยด้านความรู้ ความสามารถ	**3.00**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
8.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ 8.1 ศูนย์/สถานีฯ มีการวิจัยอย่างต่อเนื่อง			/			
8.2 ศูนย์/สถานีฯสนับสนุนทุนวิจัย/งบประมาณ			/			
ค่าเฉลี่ยด้านการวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
9. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี						
9.1 ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวง		/				
9.2 ด้านสภาพพื้นที่และทรัพยากรการผลิต		/				
9.3 ด้านการผลิตกาแฟในพื้นที่รับผิดชอบ		/				
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
ค่าเฉลี่ยรวม	**3.40**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

12. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงวัดจันทร์

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เจ้าหน้าที่กลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.11) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) การวิจัย การส่งเสริมพัฒนาทางวิชาการมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.50) ด้านพันธุ์กาแฟมีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.20) ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์มีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.11) ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การตลาด และด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.00) ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพมีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 2.75) และด้านการจัดการปลูกมีศักยภาพการผลิตปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 2.50) (ตารางที่ 80)

ตารางที่ 80 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรศูนย์พัฒนาโครงการหลวงวัดจันทร์

N = 14

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง						- พื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้าทั้งหมด 14.5 ไร่
- ระดับความสูง			/			- ความสูง 900-1,200 เมตรจากระดับน้ำทะเล
- % ความลาดชัน			/			- ความลาดชัน50-60 %
1.2 ภูมิอากาศ		/				- 28-29 องศาเซลเซียส
1.3 ลักษณะดิน			/			- ดินมีความอุดมสมบูรณ์ดี ร่วนซุย
1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน			/			- เป็นกรดของดิน ph 5.0-6.5
1.5 ปริมาณน้ำฝน				/		- 700-800 มิลลิเมตร/ต่อปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ			/			- น้ำฝน - แหล่งน้ำชลประทาน
1.7 เส้นทางการคมนาคม			/			- คมนาคมดี สามารถใช้รถยนต์ได้ทุกประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ		/				- สามารถขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**3.11**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า			/			- พันธุ์กาแฟอราบิก้า - แหล่งที่มาจากโครงการหลวง

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก		/				- ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมาก และต้านทานต่อโรค
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม			/			- กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่			/			- มีการรับรองพันธุ์จากโครงการหลวง
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP			/			- ได้รับการรับรองคุณภาพจากโครงการหลวง
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**3.20**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ระบบการปลูก				/		- ระบบการปลูกแบบร่มเงาท
3.2 แรงงานคน				/		- ค่าจ้างแรงงาน 180 บาท/วัน
3.3. การจัดการแปลงปลูก			/			- มีการจัดการแปลงปลูก ตัดหญ้า ใส่ปุ๋ย ตัดแต่งกิ่ง
3.4 ปริมาณผลผลิต			/			- ปริมาณผลผลิต/ไร่ ผลสด 2,000 กิโลกรัม/ไร่ กะลา 400 กิโลกรัม/ไร่
3.5 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)				/		- ความสม่ำเสมอของปริมาณกาแฟ ไม่สม่ำเสมอ
3.6 องค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่			/			- ความรู้ด้านวิชาการปานกลาง เช่น การปลูก การดูแล การตัดแต่งกิ่ง
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**2.50**					**มีศักยภาพการผลิตน้อย**
4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ						
4.1 การเก็บเกี่ยว			/			
4.2 กระบวนการผลิตเมล็ดกาแฟ				/		
4.3 กระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว -การตัดแต่งกิ่ง/การบำรุงต้น			/			- มีการตัดแต่งกิ่ง
4.4 การตรวจสอบคุณภาพเมล็ดกาแฟ			/			
ค่าเฉลี่ยด้านด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	**2.75**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Royal Project Research and Development Institute (Public Organization)

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน						
5.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์			/			- มีการแปรรูป
5.2 อุตสาหกรรมการผลิต/แปรรูปในพื้นที่			/			- มี โรงงานแปรรูปบ้านหนองเจ็ดหน่วย
5.3 การลงทุน - เกษตรกรลงทุนทั้งหมด - ศูนย์ฯ/สถานี สนับสนุนทุน			/ /			- เกษตรกรลงทุน
ค่าเฉลี่ยด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	**3.00**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
6. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี						
6.1 ราคาผลผลิต			/			- ราคาผลผลิตสด 14-15 บาท/กิโลกรัม
6.2 การส่งเสริมการตลาด		/				- การส่งเสริมการตลาดดีมากจากโครงการหลวง
6.3 แหล่งจำหน่ายผลผลิตกาแฟ (ตอบได้มากกว่า 1 แหล่ง)				/		- โครงการหลวง - พ่อค้าทั่วไป
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**3.00**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
7.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็งหรือไม่		/				
ค่าเฉลี่ยด้านความรู้ ความสามารถ	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตดีมาก**
8.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ 8.1 ศูนย์/สถานีฯ มีการวิจัยอย่างต่อเนื่อง			/			
8.2 ศูนย์/สถานีฯสนับสนุนทุนวิจัย/งบประมาณ		/				
ค่าเฉลี่ยด้านการวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	**3.50**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
9. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี						
9.1 ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวง			/			
9.2 ด้านสภาพพื้นที่และทรัพยากรการผลิต			/			
9.3 ด้านการผลิตกาแฟในพื้นที่รับผิดชอบ			/			
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**3.00**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**
ค่าเฉลี่ยรวม	**3.11**					**มีศักยภาพการผลิตปานกลาง**

13. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ลาน้อย

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เจ้าหน้าที่กลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.76) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.22) ด้านการจัดการปลูกมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.16) ด้านพันธุ์กาแฟ ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การตลาด ด้านความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ และด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.50) และการวิจัย การส่งเสริมพัฒนาทางวิชาการมีศักยภาพการผลิตน้อย (ค่าเฉลี่ย 2.00) (ตารางที่ 81)

ตารางที่ 81 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ลาน้อย

N = 33

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1. ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง - ระดับความสูง - % ความลาดชัน 1.2 ภูมิอากาศ 1.3 ลักษณะดิน 1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน 1.5 ปริมาณน้ำฝน	/ /	/ / / /				- พื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้าทั้งหมด 1,000 ไร่ - ความสูง 1,000 เมตรจากระดับน้ำทะเล - ความลาดชัน 45 % - อุณหภูมิเฉลี่ย 20 องศาเซลเซียส - สภาพพื้นที่เป็นภูเขาลาดชัน - ดินมีความอุดมสมบูรณ์ดี ระบายน้ำดี ดินมีสีแดงหรือน้ำตาล - 1,400 มิลลิเมตร/ต่อปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ		/				- น้ำฝน
1.7 เส้นทางการคมนาคม		/				- คมนาคมดี สามารถใช้รถยนต์ได้ทุกประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ		/				- สามารถขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**4.22**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า		/				- สายพันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ปลูก คือ คาร์ติมอร์ -แหล่งที่มาจากโครงการหลวง
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก		/				- ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมากและต้านทานต่อโรค
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม		/				- กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่		/				- มีการรับรองพันธุ์จากโครงการหลวง
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP หรือไม่		/				- ได้รับการรับรองคุณภาพจากโครงการหลวง
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ระบบการปลูก		/				- ระบบปลูกร่มเงาธรรมชาติ - ระบบเกษตร GAP
3.2 แรงงานคน		/				- ค่าจ้างแรงงาน 200 บาท/วัน
3.3. การจัดการแปลงปลูก		/				- มีการจัดการแปลงปลูก ใส่ปุ๋ย และตัดแต่งกิ่ง
3.4 ปริมาณผลผลิต		/				- ปริมาณผลผลิต/ไร่ ผลกาแฟสด 400-500 กิโลกรัม/ไร่ กะลา 80-100 กิโลกรัม/ไร่ สารกาแฟ 60-80 กิโลกรัม/ไร่
3.5 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)			/			- มีความสม่ำเสมอของปริมาณกาแฟ ระดับปานกลาง
3.6 องค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่			/			- มีองค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่ ระดับปานกลาง
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**4.16**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ						
4.1 การเก็บเกี่ยว			/			
4.2 กระบวนการผลิตเมล็ดกาแฟ			/			
4.3 กระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว -การตัดแต่งกิ่ง/การบำรุงต้น		/				- มีการตัดแต่งกิ่ง
4.4 การตรวจสอบคุณภาพเมล็ดกาแฟ		/				
ค่าเฉลี่ยด้านด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	**3.50**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน						
5.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์		/				- มีการแปรรูป แต่ไม่มีโรงงานแปรรูปผลผลิตกาแฟในพื้นที่ แหล่งผลิตไปโรงงานแปรรูป 8 กม. -สถานที่ตั้งโรงงานแปรรูป ห้วยฮ่อม - จำนวนโรงงานแปรรูป 3 โรง - มีโรงงานแปรรูปขนาดเล็ก

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
5.2 อุตสาหกรรมการผลิต/แปรรูปในพื้นที่		/				
5.3 การลงทุน - เกษตรกรลงทุนทั้งหมด - ศูนย์ฯ/สถานี สนับสนุนทุน		/ /				- เกษตรกรลงทุน - มีการสนับสนุน เช่น ความรู้ ต้นกล้า
ค่าเฉลี่ยด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
6. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี						
6.1 ราคาผลผลิต		/				- ราคาผลผลิต 95 บาท/กิโลกรัม
6.2 การส่งเสริมการตลาด		/				- มีการส่งเสริมการตลาด
6.3 แหล่งจำหน่ายผลผลิตกาแฟ (ตอบได้มากกว่า 1 แหล่ง)		/				- โครงการหลวง - พ่อค้าทั่วไป - การซื้อ-ขายแบบพันธะสัญญา
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
7.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็งหรือไม่		/				- มี ได้รับการถ่ายทอดจากโครงการหลวงและสถาบัน
ค่าเฉลี่ยด้านความรู้ ความสามารถ	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
8.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ 8.1 ศูนย์/สถานีฯ มีการวิจัยอย่างต่อเนื่อง				/		
8.2 ศูนย์/สถานีฯสนับสนุนทุนวิจัย/งบประมาณ				/		
ค่าเฉลี่ยด้านการวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	**2.00**					**มีศักยภาพการผลิตน้อย**
9. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี						

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Royal Project Research and Development Institute (Public Organization)

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
9.1 ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวง		/				
9.2 ด้านสภาพพื้นที่และทรัพยากรการผลิต		/				
9.3 ด้านการผลิตกาแฟในพื้นที่รับผิดชอบ		/				
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
ค่าเฉลี่ยรวม	**3.76**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

14. ศูนย์พัฒนา โครงการหลวงห้วยน้ำขุ่น

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เจ้าหน้าที่กลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.22) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟมีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 5.00) ด้านพันธุ์กาแฟมีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.40) ด้านการจัดการปลูกมีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.33) ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.22) ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การตลาด ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ การวิจัย การส่งเสริมพัฒนาทางวิชาการ และด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) (ตารางที่ 82)

ตารางที่ 82 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยน้ำขุ่น

N = 88

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1. ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง - ระดับความสูง - % ความลาดชัน 1.2 ภูมิอากาศ 1.3 ลักษณะดิน 1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน 1.5 ปริมาณน้ำฝน	/ / / /	/ / /				- พื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้าทั้งหมด 1,000-1,200 ไร่ - ความสูง 1,015 เมตร - ความลาดชัน >35 % - อุณหภูมิเฉลี่ย 26 องศาเซลเซียส - สภาพพื้นที่เป็นหุบเขาสลับซับซ้อน มีที่ราบระหว่างเขาเพียงเล็กน้อย - ดินมีความอุดมสมบูรณ์ดี ร่วนซุย - 1,870 มิลลิเมตร/ต่อปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ	/					- น้ำฝน - ประปาภูเขา
1.7 เส้นทางการคมนาคม		/				- คมนาคมดี สามารถใช้รถยนต์ได้ทุกประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ		/				- สามารถขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**4.22**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า		/				- สายพันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ปลูก คือ คาร์ติมอร์ - แหล่งที่มาจากโครงการหลวง
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก		/				- ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมากและต้านทานต่อโรค
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม		/				- กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่	/					- มีการรับรองพันธุ์จากโครงการหลวง
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP	/					- ได้รับการรับรองคุณภาพจากกรมวิชาการเกษตร

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**4.40**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ระบบการปลูก	/					- ระบบปลูกร่มเงาธรรมชาติ - ระบบเกษตรGAP
3.2 แรงงานคน		/				- ค่าจ้างแรงงาน 250 บาท/วัน
3.3. การจัดการแปลงปลูก		/				- มีการจัดการแปลงปลูกตามระบบ GAP ของโครงการหลวง
3.4 ปริมาณผลผลิต	/					- ปริมาณผลผลิต/ไร่ ผลกาแฟสด 25,000 กิโลกรัม/ไร่ กะลา 50,000 กิโลกรัม/ไร่
3.5 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)		/				- ความสม่ำเสมอของปริมาณกาแฟ
3.6 องค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่		/				- มีการนำความรู้มาใช้ในการเพิ่มผลผลิต/ไร่ คือ การจัดการตั้งแต่ในแปลงถึงการผลิตกาแฟเพื่อจำหน่าย
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**4.33**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ						
4.1 การเก็บเกี่ยว - วิธีการเก็บเกี่ยว		/				- การเก็บเกี่ยวผลกาแฟสุก 90%
4.2 กระบวนการผลิตเมล็ดกาแฟ		/				- มีการผลิตในแบบระบบเกษตร GAP
4.3 กระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว - การตัดแต่งกิ่ง/การบำรุงต้น		/				- มีการใส่ปุ๋ยตอก และพ่นสารเคมีกำจัดศัตรูพืช
4.4 การตรวจสอบคุณภาพเมล็ดกาแฟ		/				- มีการตรวจสอบคุณภาพเมล็ดกาแฟโดยใช้เครื่องวัดความชื้น
ค่าเฉลี่ยด้านด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน						
5.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์		/				- มีการแปรรูปกาแฟสำเร็จรูปของหมู่บ้าน ซึ่งเป็นโรงงานแปรรูปผลผลิตกาแฟในพื้นที่ - ระยะทางจากแหล่งผลิตไปโรงงานแปรรูป 5 กม. - สถานที่ตั้งโรงงานแปรรูปบ้านแม่จันใต้

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
5.2 อุตสาหกรรมการผลิต/แปรรูปในพื้นที่		/				- มีโรงงานแปรรูปบ้านแม่จันใต้
5.3 การลงทุน - เกษตรกรลงทุนทั้งหมด - ศูนย์ฯ/สถานี สนับสนุนทุน		 / /				 - เกษตรกรลงทุนบางส่วน เช่น ปุ๋ยและสารเคมี - มีการสนับสนุนต้นกล้ากาแฟ
ค่าเฉลี่ยด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
6. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี						
6.1 ราคาผลผลิต		/				- ราคาผลผลิต 100 บาท/กิโลกรัม
6.2 การส่งเสริมการตลาด		/				- การส่งเสริมการตลาดจากโครงการหลวง
6.3 แหล่งจำหน่ายผลผลิตกาแฟ (ตอบได้มากกว่า 1 แหล่ง)		/				- โครงการหลวง - พ่อค้าทั่วไป
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
7.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็งหรือไม่	/					- มี เนื่องจากนักวิชาการของโครงการหลวงสนับสนุน และให้ความรู้อย่างสม่ำเสมอ
ค่าเฉลี่ยด้านความรู้ ความสามารถ	**5.00**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
8.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ 8.1 ศูนย์/สถานีฯ มีการวิจัยอย่างต่อเนื่อง		/				- มี การทำวิจัยจัดแปลงสาธิตการปลูกกาแฟ
8.2 ศูนย์/สถานีฯสนับสนุนทุนวิจัย/งบประมาณ		/				- มี การสนับสนุนต้นกล้ากาแฟ ปุ๋ย และระบบน้ำ
ค่าเฉลี่ยด้านการวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
9. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี						

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
9.1 ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวง		/				
9.2 ด้านสภาพพื้นที่และทรัพยากรการผลิต		/				
9.3 ด้านการผลิตกาแฟในพื้นที่รับผิดชอบ		/				
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
ค่าเฉลี่ยรวม	**4.22**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**

15. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่ง

ในภาพรวมด้านศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า พบว่า เจ้าหน้าที่กลุ่มตัวอย่างมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.04) ซึ่งในแต่ละด้าน พบว่า ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพมีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.75) ด้านนโยบายมีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.33) ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.22) ด้านการจัดการปลูก ด้านความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ และการตลาดมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) ด้านพันธุ์กาแฟมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.80) ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์มีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.75) และการวิจัย การส่งเสริมพัฒนาทางวิชาการมีศักยภาพการผลิตมาก (ค่าเฉลี่ย 3.50) (ตารางที่ 83)

ตารางที่ 83 ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของเกษตรกรศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่ง

N = 27

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1. ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ						
1.1 ภูมิประเทศ/ที่ตั้ง - ระดับความสูง - % ความลาดชัน		/ 	 /			- พื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้าทั้งหมด 550 ไร่ - ความสูง 1,000 เมตรจากระดับน้ำทะเล - ความลาดชัน 45 %
1.2 ภูมิอากาศ	/					- อุณหภูมิเฉลี่ย 22.9 องศาเซลเซียส
1.3 ลักษณะดิน		/				- สภาพพื้นที่เป็นภูเขาลาดชัน
1.4 คุณสมบัติ/สมรรถนะของดิน		/				- ดินมีความอุดมสมบูรณ์ดี ร่วนซุย ระบายน้ำได้ดี และเป็นกรดของดิน pH 5.0-6.5
1.5 ปริมาณน้ำฝน		/				- 2,113 มิลลิเมตร/ต่อปี
1.6 แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกาแฟ	/					- น้ำฝนและประปาภูเขา
1.7 เส้นทางการคมนาคม	/					- คมนาคมดี สามารถใช้รถยนต์ได้ทุกประเภท
1.8 ศักยภาพและโอกาสในการขยายการผลิต/ ขยายพื้นที่ปลูกกาแฟ		/				- สามารถขยายพื้นที่ในการปลูกกาแฟได้
ค่าเฉลี่ยสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูก	**4.22**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก						
2.1 พันธุ์กาแฟอราบิก้า		/				- สายพันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ปลูก คือ คาร์ติมอร์ -แหล่งที่มาจากบ้านป่าเมี่ยง ปางบง ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงขุนวาง
2.2 ความสามารถของเจริญเติบโตในการปลูก		/				- ความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูงมากและต้านทานต่อโรค
2.3 คุณภาพในการชงดื่ม		/				- กาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแต่จะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร
2.4 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ในพื้นที่ได้รับการรับรองพันธุ์หรือไม่				/		- ไม่ได้รับการรับรองพันธุ์
2.5 พันธุ์กาแฟอราบิก้าที่ใช้ ที่ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือ GAP	/					- ได้รับการรับรองคุณภาพจากกรมวิชาการเกษตร
ค่าเฉลี่ยด้านพันธุ์	**3.80**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต						
3.1 ระบบการปลูก		/				- ระบบการปลูกแบบร่มเงาที่มีการจัดการ
3.2 แรงงานคน		/				- ค่าจ้างแรงงาน 300 บาท/วัน
3.3. การจัดการแปลงปลูก		/				- มีการจัดการแปลงปลูก ใส่ปุ๋ย และตัดแต่งกิ่ง
3.4 ปริมาณผลผลิต		/				- ปริมาณผลผลิต/ไร่ ผลกาแฟสด 400 กิโลกรัม/ไร่ กะลา 80 กิโลกรัม/ไร่
3.5 ความสม่ำเสมอของปริมาณผลผลิตกาแฟ (รอบ 3 ปี)		/				- มีความสม่ำเสมอของปริมาณกาแฟ
3.6 องค์ความรู้ วิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิต/ไร่		/				- ความรู้ด้านวิชาการดีมาก เช่น การอบรมการตัดแต่งกิ่ง การกำจัดมอดเจาะผล
ค่าเฉลี่ยด้านการจัดการ	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ						- การจำหน่ายผลผลิตให้โครงการหลวง
4.1 การเก็บเกี่ยว	/					
4.2 กระบวนการผลิตเมล็ดกาแฟ	/					
4.3 กระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว -การตัดแต่งกิ่ง/การบำรุงต้น		/				- มีการตัดแต่งกิ่ง
4.4 การตรวจสอบคุณภาพเมล็ดกาแฟ	/					
ค่าเฉลี่ยด้านด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	**4.75**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน						
5.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์		/				- มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ -ระยะทางจากแหล่งผลิตไปโรงงานแปรรูป 1 กม. - สถานที่ตั้งโรงงานแปรรูป บ้านขุนลาว -จำนวนโรงงานแปรรูปในพื้นที่ทำการศึกษา 1 โรง - ขนาดของโรงงานแปรรูปขนาดเล็ก

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
5.2 อุตสาหกรรมการผลิต/แปรรูปในพื้นที่		/				- มีอุตสาหกรรมการผลิต/แปรรูปในพื้นที่
5.3 การลงทุน - เกษตรกรลงทุนทั้งหมด - ศูนย์ฯ/สถานี สนับสนุนทุน		 /	/ 			 - เกษตรกรลงทุน - มีการสนับสนุนจากศูนย์ฯ ระดับมาก
ค่าเฉลี่ยด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	**3.75**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
6. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี						
6.1 ราคาผลผลิต		/				- ราคาผลผลิต 100 บาท/กิโลกรัม
6.2 การส่งเสริมการตลาด		/				- การส่งเสริมการตลาดดีมากจากศูนย์พัฒนาโครงการหลวง
6.3 แหล่งจำหน่ายผลผลิตกาแฟ (ตอบได้มากกว่า 1 แหล่ง)		/				- โครงการหลวง - พ่อค้าทั่วไป - การซื้อ – ขายแบบพันธะสัญญา
ค่าเฉลี่ยด้านการตลาด	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
7.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็ง		/				- มี การรวมกลุ่มของเกษตรกร มีการศึกษาดูงานแหล่งกาแฟต่างๆและการฝึกอบรมการปฏิบัติการดูแลรักษาต้นกาแฟ
ค่าเฉลี่ยด้านความรู้ ความสามารถ	**4.00**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
8.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ 8.1 ศูนย์/สถานีฯ มีการวิจัยอย่างต่อเนื่อง		/				- ศูนย์ฯมีการวิจัยอย่างต่อเนื่อง
8.2 ศูนย์/สถานีฯสนับสนุนทุนวิจัย/งบประมาณ			/			- ศูนย์ฯมีการสนับสนุนทุนวิจัยและงบประมาณ
ค่าเฉลี่ยด้านการวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	**3.50**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**
9. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี						

ศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์ฯ/สถานี	เกณฑ์การประเมิน *					ข้อสังเกต/หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
9.1 ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวง		/				
9.2 ด้านสภาพพื้นที่และทรัพยากรการผลิต	/					
9.3 ด้านการผลิตกาแฟในพื้นที่รับผิดชอบ		/				
ค่าเฉลี่ยด้านนโยบาย	**4.33**					**มีศักยภาพการผลิตมากที่สุด**
ค่าเฉลี่ยรวม	**4.04**					**มีศักยภาพการผลิตมาก**

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)

ตารางที่ 84 การวิเคราะห์ศักยภาพการผลิตกาแฟอราบิก้าบนพื้นที่สูงของเกษตรกรในพื้นที่ศึกษา 15 แห่ง

ศูนย์ฯ/สถานี	ประเด็นในการพิจารณา	ประเมินจากเกษตรกร		ประเมินจากเจ้าหน้าที่ศูนย์ฯ/สถานี			
		ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ยรวม	ศักยภาพการผลิต
1. สถานีวิจัยเกษตรหลวงอ่างขาง	1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ	4.44	ศักยภาพการผลิตมากที่สุด	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.22	ศักยภาพการผลิตมากที่สุด
	2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	5.00	ศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด	4.50	ศักยภาพการผลิตมากที่สุด
	3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	3.83	ศักยภาพการผลิตมาก	3.91	ศักยภาพการผลิตมาก
	4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	NA	NA	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง
	6. ด้านการตลาดของเกษตรกร	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	7. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	8. ความรู้ ความสามารถในการผลิต และการแปรรูป	3.39	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	NA	NA	3.39	ศักยภาพการผลิตปานกลาง
	9.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็ง	NA	NA	4.00	มีศักยภาพการผลิตมาก	4.00	มีศักยภาพการผลิตมาก

ศูนย์ฯ/สถานี	ประเด็นในการพิจารณา	ประเมินจากเกษตรกร		ประเมินจากเจ้าหน้าที่ศูนย์ฯ/สถานี			
		ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ยรวม	ศักยภาพการผลิต
	10.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	11. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.67	ศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด	4.34	ศักยภาพการผลิตมากที่สุด
	ค่าเฉลี่ยรวม	**3.97**	**ศักยภาพการผลิตมาก**	**4.00**	**ศักยภาพการผลิตมาก**	**3.99**	**ศักยภาพการผลิตมาก**
2. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแกน้อย	1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ	3.56	ศักยภาพการผลิตมาก	3.37	ศักยภาพการผลิตมาก	3.47	ศักยภาพการผลิตมาก
	2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก	3.60	ศักยภาพการผลิตมาก	3.40	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.50	ศักยภาพการผลิตมาก
	3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.50	ศักยภาพการผลิตมาก	3.25	ศักยภาพการผลิตปานกลาง
	4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	NA	NA	3.75	ศักยภาพการผลิตมาก	3.75	ศักยภาพการผลิตมาก
	5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	NA	NA	3.25	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.25	ศักยภาพการผลิตปานกลาง
	6. ด้านการตลาดของเกษตรกร	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	NA	NA	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง

ศูนย์ฯ/สถานี	ประเด็นในการพิจารณา	ประเมินจากเกษตรกร		ประเมินจากเจ้าหน้าที่ศูนย์ฯ/สถานี			
		ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ยรวม	ศักยภาพการผลิต
	7. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	8. ความรู้ ความสามารถในการผลิต และการแปรรูป	2.17	ศักยภาพการผลิตน้อย	NA	NA	2.17	ศักยภาพการผลิตน้อย
	9..ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็ง	NA	NA	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง
	10.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	NA	NA	2.00	ศักยภาพการผลิตน้อย	2.00	ศักยภาพการผลิตน้อย
	11. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	ค่าเฉลี่ยรวม	**3.22**	**ศักยภาพการผลิตปานกลาง**	**3.36**	**ศักยภาพการผลิตปานกลาง**	**3.29**	**ศักยภาพการผลิตปานกลาง**
3. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงหนองหอย	1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.11	ศักยภาพการผลิตมาก	4.02	ศักยภาพการผลิตมาก
	2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก	3.40	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	4.40	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด	3.90	ศักยภาพการผลิตมาก
	3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.50	ศักยภาพการผลิตมาก	3.25	ศักยภาพการผลิตปานกลาง

ศูนย์ฯ/สถานี	ประเด็นในการพิจารณา	ประเมินจากเกษตรกร		ประเมินจากเจ้าหน้าที่ศูนย์ฯ/สถานี			
		ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ยรวม	ศักยภาพการผลิต
	4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	NA	NA	4.50	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด	4.50	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด
	5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	NA	NA	2.25	ศักยภาพการผลิตน้อย	2.25	ศักยภาพการผลิตน้อย
	6. ด้านการตลาดของเกษตรกร	4.00	มีศักยภาพการผลิตมาก	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	7. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	8. ความรู้ ความสามารถในการผลิต และการแปรรูป	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	NA	NA	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง
	9.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็ง	NA	NA	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง
	10.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	NA	NA	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง
	11. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	5.00	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด	4.50	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด
	ค่าเฉลี่ยรวม	**3.51**	**ศักยภาพการผลิตมาก**	**3.75**	**ศักยภาพการผลิตมาก**	**3.63**	**ศักยภาพการผลิตมาก**

ศูนย์ฯ/สถานี	ประเด็นในการพิจารณา	ประเมินจากเกษตรกร		ประเมินจากเจ้าหน้าที่ศูนย์ฯ/สถานี			
		ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ยรวม	ศักยภาพการผลิต
4. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงม่อนเงาะ	1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ	3.78	ศักยภาพการผลิตมาก	3.37	ศักยภาพการผลิตมาก	3.58	ศักยภาพการผลิตมาก
	2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก	3.60	ศักยภาพการผลิตมาก	4.60	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด	4.10	ศักยภาพการผลิตมาก
	3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	3.50	ศักยภาพการผลิตมาก
	4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	NA	NA	3.50	ศักยภาพการผลิตมาก	3.50	ศักยภาพการผลิตมาก
	6. ด้านการตลาดของเกษตรกร	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	7. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี	NA	NA	4.33	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด	4.33	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด
	8. ความรู้ ความสามารถในการผลิต และการแปรรูป	3.57	ศักยภาพการผลิตมาก	NA	NA	3.57	ศักยภาพการผลิตมาก
	9..ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็ง	NA	NA	4.00	มีศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	10.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	NA	NA	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง

ศูนย์ฯ/สถานี	ประเด็นในการพิจารณา	ประเมินจากเกษตรกร		ประเมินจากเจ้าหน้าที่ศูนย์ฯ/สถานี			
		ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ยรวม	ศักยภาพการผลิต
	11. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	ค่าเฉลี่ยรวม	**3.63**	**ศักยภาพการผลิตมาก**	**3.87**	**ศักยภาพการผลิตมาก**	**3.75**	**ศักยภาพการผลิตมาก**
5. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงป่าเมี่ยง	1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ	4.33	ศักยภาพการผลิตมากที่สุด	3.78	ศักยภาพการผลิตมาก	4.01	ศักยภาพการผลิตมาก
	2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.40	ศักยภาพการผลิตมากที่สุด	4.20	ศักยภาพการผลิตมากที่สุด
	3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต	5.00	ศักยภาพการผลิตมากที่สุด	4.33	ศักยภาพการผลิตมากที่สุด	4.67	ศักยภาพการผลิตมากที่สุด
	4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	NA	NA	4.25	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด	4.25	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด
	6. ด้านการตลาดของเกษตรกร	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	7. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	8. ความรู้ ความสามารถในการผลิต และการแปรรูป	4.13	ศักยภาพการผลิตมาก	NA	NA	4.13	ศักยภาพการผลิตมาก

ศูนย์ฯ/สถานี	ประเด็นในการพิจารณา	ประเมินจากเกษตรกร		ประเมินจากเจ้าหน้าที่ศูนย์ฯ/สถานี			
		ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ยรวม	ศักยภาพการผลิต
	9.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็ง	NA	NA	5.00	ศักยภาพการผลิตมากที่สุด	5.00	ศักยภาพการผลิตมากที่สุด
	10.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	11. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี	4.00	มีศักยภาพการผลิตมาก	4.33	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด	4.33	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด
	ค่าเฉลี่ยรวม	**4.14**	**ศักยภาพการผลิตมาก**	**4.23**	**ศักยภาพการผลิตมากที่สุด**	**4.19**	**ศักยภาพการผลิตมาก**
6. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงตีนตก	1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ	4.12	ศักยภาพการผลิตมาก	3.60	ศักยภาพการผลิตมาก	3.86	ศักยภาพการผลิตมาก
	2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก	3.60	ศักยภาพการผลิตมาก	4.40	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.33	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.16	ศักยภาพการผลิตปานกลาง
	4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	NA	NA	5.00	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด	5.00	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด
	5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	NA	NA	3.75	ศักยภาพการผลิตมาก	3.75	ศักยภาพการผลิตมาก

ศูนย์ฯ/สถานี	ประเด็นในการพิจารณา	ประเมินจากเกษตรกร		ประเมินจากเจ้าหน้าที่ศูนย์ฯ/สถานี			
		ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ยรวม	ศักยภาพการผลิต
	6. ด้านการตลาดของเกษตรกร	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	7. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี	NA	NA	5.00	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด	5.00	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด
	8. ความรู้ ความสามารถในการผลิต และการแปรรูป	4.20	ศักยภาพการผลิตมาก	NA	NA	4.20	ศักยภาพการผลิตมาก
	9.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็ง	NA	NA	5.00	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด	5.00	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด
	10.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	NA	NA	5.00	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด	5.00	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด
	11. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	5.00	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด	5.00	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด
	ค่าเฉลี่ยรวม	**3.72**	**ศักยภาพการผลิตมาก**	**4.84**	**ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด**	**4.28**	**ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด**

ศูนย์ฯ/สถานี	ประเด็นในการพิจารณา	ประเมินจากเกษตรกร		ประเมินจากเจ้าหน้าที่ศูนย์ฯ/สถานี			
		ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ยรวม	ศักยภาพการผลิต
7.ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงปางอุ๋ง	1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ	3.75	ศักยภาพการผลิตมาก	3.67	ศักยภาพการผลิตมาก	3.71	ศักยภาพการผลิตมาก
	2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก	3.40	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	3.70	ศักยภาพการผลิตมาก
	3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.50	ศักยภาพการผลิตมาก	3.25	ศักยภาพการผลิตปานกลาง
	4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	NA	NA	2.75	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	2.75	มีศักยภาพการผลิตปานกลาง
	6. ด้านการตลาดของเกษตรกร	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	7. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี	NA	NA	4.33	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด	4.33	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด
	8. ความรู้ ความสามารถในการผลิต และการแปรรูป	3.23	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	-	-	3.23	ศักยภาพการผลิตปานกลาง
	9.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็ง	NA	NA	5.00	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด	5.00	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด
	10.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก

ศูนย์ฯ/สถานี	ประเด็นในการพิจารณา	ประเมินจากเกษตรกร		ประเมินจากเจ้าหน้าที่ศูนย์ฯ/สถานี			
		ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ยรวม	ศักยภาพการผลิต
	11. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	ค่าเฉลี่ยรวม	**3.51**	**ศักยภาพการผลิตมาก**	**3.91**	**ศักยภาพการผลิตมาก**	**3.71**	**ศักยภาพการผลิตมาก**
8.สถานีวิจัยเกษตรหลวงอินทนนท์	1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ	4.50	ศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด	4.22	ศักยภาพการผลิตสูงที่สุด/มากที่สุด	4.36	ศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด
	2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก	3.60	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	3.80	ศักยภาพการผลิตมาก
	3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต	3.50	ศักยภาพการผลิตมาก	3.33	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.42	ศักยภาพการผลิตมาก
	4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	6. ด้านการตลาดของเกษตรกร	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	7. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี	NA	NA	3.67	ศักยภาพการผลิตมาก	3.67	ศักยภาพการผลิตมาก
	8. ความรู้ ความสามารถในการผลิต และการแปรรูป	3.25	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	NA	NA	3.25	ศักยภาพการผลิตปานกลาง

ศูนย์ฯ/สถานี	ประเด็นในการพิจารณา	ประเมินจากเกษตรกร		ประเมินจากเจ้าหน้าที่ศูนย์ฯ/สถานี			
		ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ยรวม	ศักยภาพการผลิต
	9.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็ง	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	10.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	NA	NA	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง
	11. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	มีศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	ค่าเฉลี่ยรวม	**3.80**	ศักยภาพการผลิตมาก	**3.80**	ศักยภาพการผลิตมาก	**3.80**	ศักยภาพการผลิตมาก
9.ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยส้มป่อย	1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ	4.12	ศักยภาพการผลิตมาก	3.56	ศักยภาพการผลิตมาก	3.84	ศักยภาพการผลิตมาก
	2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก	4.40	ศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.22	ศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด
	3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.50	ศักยภาพการผลิตมาก	3.25	ศักยภาพการผลิตปานกลาง
	4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	NA	NA	3.75	ศักยภาพการผลิตมาก	3.75	ศักยภาพการผลิตมาก

ศูนย์ฯ/สถานี	ประเด็นในการพิจารณา	ประเมินจากเกษตรกร		ประเมินจากเจ้าหน้าที่ศูนย์ฯ/สถานี			
		ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ยรวม	ศักยภาพการผลิต
	5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	NA	NA	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง
	6. ด้านการตลาดของเกษตรกร	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	7. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	8. ความรู้ ความสามารถในการผลิต และการแปรรูป	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	NA	NA	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง
	9.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็ง	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	10.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	NA	NA	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง
	11. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	ค่าเฉลี่ยรวม	**3.75**	**ศักยภาพการผลิตมาก**	**3.64**	**ศักยภาพการผลิตมาก**	**3.69**	**ศักยภาพการผลิตมาก**
10.ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงขุนวาง	1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	3.44	ศักยภาพการผลิตมาก	3.72	ศักยภาพการผลิตมาก

ศูนย์ฯ/สถานี	ประเด็นในการพิจารณา	ประเมินจากเกษตรกร		ประเมินจากเจ้าหน้าที่ศูนย์ฯ/สถานี			
		ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ยรวม	ศักยภาพการผลิต
	2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.40	ศักยภาพการผลิตมาก	4.20	ศักยภาพการผลิตมาก
	3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.50	ศักยภาพการผลิตมาก	3.25	ศักยภาพการผลิตปานกลาง
	4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	NA	NA	4.25	ศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด	4.25	ศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด
	5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	NA	NA	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง
	6. ด้านการตลาดของเกษตรกร	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	7. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี	NA	NA	2.33	ศักยภาพการผลิตต่ำ/น้อย	2.33	ศักยภาพการผลิตน้อย
	8. ความรู้ ความสามารถในการผลิต และการแปรรูป	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	NA	NA	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง
	9.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็ง	NA	NA	4.33	ศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด	4.33	ศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด
	10.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	NA	NA	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง

ศูนย์ฯ/สถานี	ประเด็นในการพิจารณา	ประเมินจากเกษตรกร		ประเมินจากเจ้าหน้าที่ศูนย์ฯ/สถานี			
		ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ยรวม	ศักยภาพการผลิต
	11. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	3.67	ศักยภาพการผลิตมาก	3.83	ศักยภาพการผลิตมาก
	ค่าเฉลี่ยรวม	**3.55**	**ศักยภาพการผลิตปานกลาง**	**3.54**	**ศักยภาพการผลิตมาก**	**3.55**	**ศักยภาพการผลิตมาก**
11.ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่แพะ	1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ	4.12	ศักยภาพการผลิตมาก	3.78	ศักยภาพการผลิตมาก	3.55	ศักยภาพการผลิตมาก
	2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก	3.80	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	3.90	ศักยภาพการผลิตมาก
	3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	3.17	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.59	ศักยภาพการผลิตมาก
	4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	NA	NA	3.50	ศักยภาพการผลิตมาก	3.50	ศักยภาพการผลิตมาก
	5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	NA	NA	2.50	ศักยภาพการผลิตน้อย	2.50	ศักยภาพการผลิตน้อย
	6. ด้านการตลาดของเกษตรกร	4.00	มีศักยภาพการผลิตมาก	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	7. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี	NA	NA	3.67	มีศักยภาพการผลิตมาก	3.67	ศักยภาพการผลิตมาก
	8. ความรู้ ความสามารถในการผลิต และการแปรรูป	2.40	ศักยภาพการผลิตน้อย	NA	NA	2.40	ศักยภาพการผลิตน้อย

ศูนย์ฯ/สถานี	ประเด็นในการพิจารณา	ประเมินจากเกษตรกร		ประเมินจากเจ้าหน้าที่ศูนย์ฯ/สถานี			
		ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ยรวม	ศักยภาพการผลิต
	9.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็ง	NA	NA	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง
	10.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	NA	NA	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง
	11. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	ค่าเฉลี่ยรวม	**3.58**	**ศักยภาพการผลิตมาก**	**3.40**	**ศักยภาพการผลิตปานกลาง**	**3.37**	**ศักยภาพการผลิตปานกลาง**
12.ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงวัดจันทร์	1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	3.11	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.56	ศักยภาพการผลิตมาก
	2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	3.20	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.60	ศักยภาพการผลิตมาก
	3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	2.50	ศักยภาพการผลิตน้อย	2.75	ศักยภาพการผลิตปานกลาง
	4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	NA	NA	2.75	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	2.75	ศักยภาพการผลิตน้อย
	5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	NA	NA	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง

ศูนย์ฯ/สถานี	ประเด็นในการพิจารณา	ประเมินจากเกษตรกร		ประเมินจากเจ้าหน้าที่ศูนย์ฯ/สถานี			
		ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ยรวม	ศักยภาพการผลิต
	6. ด้านการตลาดของเกษตรกร	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	NA	NA	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง
	7. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี	NA	NA	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง
	8. ความรู้ ความสามารถในการผลิต และการแปรรูป	2.48	ศักยภาพการผลิตน้อย	NA	NA	2.48	ศักยภาพการผลิตน้อย
	9.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็ง	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	10.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	NA	NA	3.50	ศักยภาพการผลิตมาก	3.50	ศักยภาพการผลิตมาก
	11. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง
	ค่าเฉลี่ยรวม	**3.25**	**ศักยภาพการผลิตปานกลาง**	**3.12**	**ศักยภาพการผลิตปานกลาง**	**3.18**	**ศักยภาพการผลิตปานกลาง**

ศูนย์ฯ/สถานี	ประเด็นในการพิจารณา	ประเมินจากเกษตรกร		ประเมินจากเจ้าหน้าที่ศูนย์ฯ/สถานี			
		ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ยรวม	ศักยภาพการผลิต
13.ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ลาน้อย	1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ	4.12	ศักยภาพการผลิตมาก	4.22	ศักยภาพการผลิตมากที่สุด	4.17	ศักยภาพการผลิตมาก
	2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก	4.60	ศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.30	ศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด
	3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต	2.00	มีศักยภาพการผลิตน้อย	2.50	มีศักยภาพการผลิตน้อย	2.25	ศักยภาพการผลิตน้อย
	4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	NA	NA	3.50	มีศักยภาพการผลิตมาก	3.50	ศักยภาพการผลิตมาก
	5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	6. ด้านการตลาดของเกษตรกร	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	7. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	8. ความรู้ ความสามารถในการผลิต และการแปร	2.75	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	NA	NA	2.75	ศักยภาพการผลิตปานกลาง
	9.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็ง	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	10.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	NA	NA	2.00	ศักยภาพการผลิตน้อย	2.00	ศักยภาพการผลิตน้อย

ศูนย์ฯ/สถานี	ประเด็นในการพิจารณา	ประเมินจากเกษตรกร		ประเมินจากเจ้าหน้าที่ศูนย์ฯ/สถานี			
		ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ยรวม	ศักยภาพการผลิต
	11. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	ค่าเฉลี่ยรวม	**3.83**	ศักยภาพการผลิตมาก	**3.76**	ศักยภาพการผลิตมาก	3.80	ศักยภาพการผลิตมาก
14.ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยน้ำขุ่น	1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ	4.50	ศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด	4.22	ศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด	4.36	ศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด
	2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.40	ศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด	4.20	ศักยภาพการผลิตมาก
	3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.43	ศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด	4.22	ศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด
	4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	6. ด้านการตลาดของเกษตรกร	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	7. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	8. ความรู้ ความสามารถในการผลิต และการแปรรูป	3.40	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	NA	NA	3.40	ศักยภาพการผลิตปานกลาง

ศูนย์ฯ/สถานี	ประเด็นในการพิจารณา	ประเมินจากเกษตรกร		ประเมินจากเจ้าหน้าที่ศูนย์ฯ/สถานี			
		ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ยรวม	ศักยภาพการผลิต
	9.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็ง	NA	NA	5.00	ศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด	5.00	ศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด
	10.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	11. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	ค่าเฉลี่ยรวม	**3.93**	**ศักยภาพการผลิตมาก**	**4.23**	**ศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด**	**4.08**	**ศักยภาพการผลิตมาก**
15.ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่ง	1.ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ	4.37	ศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด	4.22	ศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด	4.29	ศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด
	2. ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก	3.00	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	3.80	ศักยภาพการผลิตมาก	3.40	ศักยภาพการผลิตมาก
	3.ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต	3.50	ศักยภาพการผลิตปานกลาง	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	3.91	ศักยภาพการผลิตมาก
	4. ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ	NA	NA	4.75	ศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด	4.75	ศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด

ศูนย์ฯ/สถานี	ประเด็นในการพิจารณา	ประเมินจากเกษตรกร		ประเมินจากเจ้าหน้าที่ศูนย์ฯ/สถานี			
		ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ย	ศักยภาพการผลิต	ค่าเฉลี่ยรวม	ศักยภาพการผลิต
	5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน	NA	NA	3.75	ศักยภาพการผลิตมาก	3.75	ศักยภาพการผลิตมาก
	6. ด้านการตลาดของเกษตรกร	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	7. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	8. ความรู้ ความสามารถในการผลิต และการแปรรูป	2.35	ศักยภาพการผลิตน้อย	NA	NA	2.35	ศักยภาพการผลิตน้อย
	9.ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็ง	NA	NA	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก
	10.การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ	NA	NA	3.50	ศักยภาพการผลิตมาก	3.50	ศักยภาพการผลิตมาก
	11. ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี	4.00	ศักยภาพการผลิตมาก	4.33	ศักยภาพการผลิตสูง/มากที่สุด	4.17	ศักยภาพการผลิตมาก
	ค่าเฉลี่ยรวม	**3.56**	**ศักยภาพการผลิตมาก**	**4.03**	**ศักยภาพการผลิตมาก**	**3.79**	**ศักยภาพการผลิตมาก**

หมายเหตุ : NA หมายถึง ผลการวิเคราะห์ไม่ได้เนื่องจากแหล่งข้อมูลไม่สามารถตอบสนองคำถามได้ในส่วนนี้

4.5 ผลการวิเคราะห์ศักยภาพการตลาดกาแฟอราบิก้าไทย และศักยภาพตลาดของกาแฟอราบิก้าของโครงการหลวง

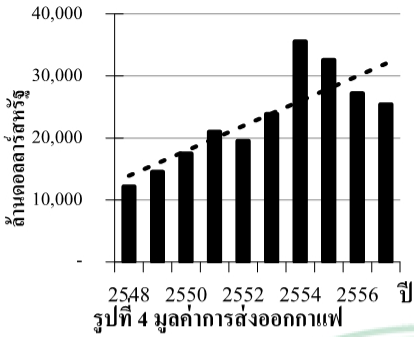
4.5.1 ศักยภาพตลาดกาแฟของไทยในตลาดโลก

กาแฟเป็นพืชที่มีบทบาทสำคัญทางเศรษฐกิจ เพราะนอกจากจะใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตเครื่องดื่มที่ประชาชนทั่วโลกนิยมบริโภคในชีวิตประจำวันแล้ว ปัจจุบันกาแฟยังเป็นสินค้าที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างรายได้จากการส่งออก นำเงินตราเข้าสู่หลายประเทศทั่วโลก

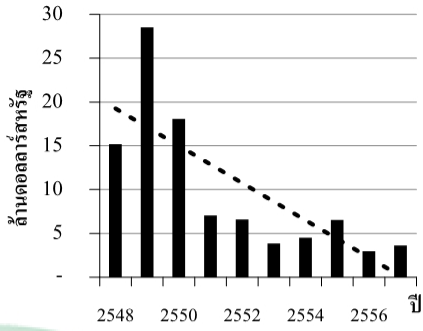
สถานการณ์การส่งออกกาแฟไทยในตลาดโลก

การส่งออกกาแฟในตลาดโลกช่วงปี 2548-2557 พบว่ามูลค่าการส่งออกมีแนวโน้มที่สูงขึ้น โดยมีการขยายตัวเฉลี่ยร้อยละ 11.31 ต่อปี (รูปที่ 4) ส่วนใหญ่เป็นการส่งออกเมล็ดกาแฟ โดยในช่วง 10 ปีที่ผ่านมานี้ บราซิล เป็นผู้ผลิตกาแฟอันดับที่ 1 ของโลก และยังเป็นผู้ส่งออกผลิตภัณฑ์กาแฟรายใหญ่ของโลกด้วยเช่นกัน โดยผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกมีทั้งที่อยู่ในรูปของเมล็ดกาแฟและกาแฟสำเร็จรูป โดยในช่วงปี 2548-2557 นี้ บราซิลมีมูลค่าการส่งออกกาแฟสู่ตลาดโลกเฉลี่ย 4,603.26 ล้านดอลลาร์สหรัฐ คิดเป็นร้อยละ 30.62 ของมูลค่าการส่งออกกาแฟของโลก รองลงมาคือเวียดนาม และโคลัมเบีย มีมูลค่าการส่งออกกาแฟสู่ตลาดโลกเฉลี่ย 1,924.05 และ 1,893.69 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ตามลำดับ

สำหรับประเทศไทยมีการส่งออกกาแฟอย่างเป็นทางการตั้งแต่ปี 2473 โดยเมื่อพิจารณามูลค่าการส่งออกกาแฟของไทยในช่วง 2548-2557 พบว่าประเทศไทยมีมูลค่าการส่งออกเฉลี่ยประมาณ 6.20 ล้านดอลลาร์ คิดเป็นร้อยละ 0.04 ของมูลค่าการส่งออกกาแฟของโลก (United Nations, 2015) จัดเป็นอันดับที่ 34 ของโลก อย่างไรก็ตาม สถานการณ์การส่งออกกาแฟของประเทศไทยในช่วง 10 ปีดังกล่าวมีแนวโน้มลดลงสวนทางกับแนวโน้มการส่งออกกาแฟในตลาดโลก (รูปที่ 4 และ 5) อันเป็นผลมาจากพื้นที่เพาะปลูกกาแฟลดลงเหลือเพียง 2.8 แสนไร่ **จากการที่เกษตรกรหันมาปลูกพืชชนิดอื่นที่ได้ราคาดีกว่า เช่น ปาล์ม และยางพารา ทำให้ผลผลิตกาแฟที่ผ่านมาเป็นการผลิตเพื่อขายในการบริโภคภายในประเทศมากกว่าการส่งออก (สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร, 2552)** นอกจากนี้การผลิตกาแฟของไทยยังมีต้นทุนการผลิตที่สูง สาเหตุหนึ่งมาจากฤดูกาลเก็บเกี่ยวเมล็ดกาแฟอยู่จะมีอยู่เฉพาะในช่วงเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนกุมภาพันธ์ ทำให้ผู้ประกอบการต้องซื้อเมล็ดกาแฟและเก็บเมล็ดกาแฟไว้ให้พอเพียงต่อการใช้ตลอดทั้งปี (จินตน์กานต์, 2556)



รูปที่ 4 มูลค่าการส่งออกกาแฟในตลาดโลก

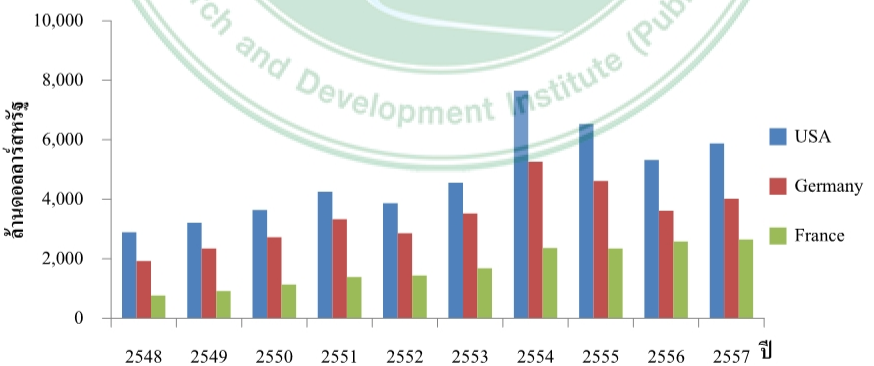


รูปที่ 5 มูลค่าการส่งออกกาแฟของไทย

ที่มา: United Nations, 2015

การวิเคราะห์ความสามารถในการแข่งขันของกาแฟไทยในตลาดโลก

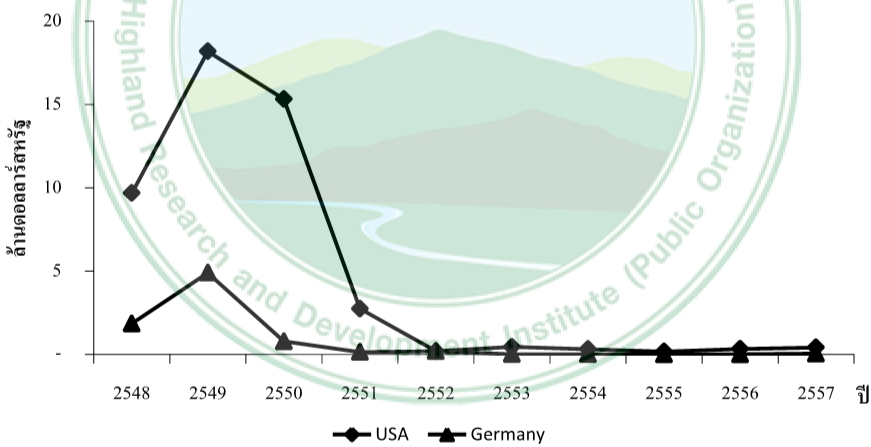
ประเทศผู้นำเข้ากาแฟที่สำคัญของโลก คือ สหรัฐอเมริกา เยอรมัน และฝรั่งเศส ซึ่งมีมูลค่าการนำเข้ากาแฟที่สูงสามอันดับแรกของโลก สหรัฐอเมริกาเป็นตลาดกาแฟที่ใหญ่ที่สุดของโลก (Worldmapper, 2006) ซึ่งปริมาณการนำเข้ากาแฟมากที่สุดในหมวดสินค้าอาหาร และมีมูลค่าการนำเข้ามากเป็นอันดับที่สองในหมวดสินค้าโภคภัณฑ์รองจากน้ำมัน (Global Exchange, 2011) ในช่วง 2548-2557 สหรัฐอเมริกานำเข้ากาแฟจากทั่วโลกมีมูลค่าเฉลี่ย 21.66 ล้านดอลลาร์สหรัฐต่อปี (United Nations, 2015) และมีแนวโน้มการนำเข้ากาแฟมากขึ้นเรื่อยๆ (รูปที่ 6) โดยนำเข้ากาแฟจากประเทศบราซิลมากที่สุด การที่ประเทศสหรัฐอเมริกามีการนำเข้ากาแฟในปริมาณมากอันเนื่องมาจากชาวอเมริกันนิยมดื่มกาแฟมาก ซึ่งตามข้อมูลที่ปรากฏระบุว่ามีชาวอเมริกันที่ดื่มกาแฟมากกว่า 130 ล้านคน



ภาพที่ 6 มูลค่าการนำเข้ากาแฟของประเทศผู้นำเข้าที่สำคัญ 3 อันดับแรกของโลก ปี 2549-2557

ที่มา: United Nations, 2015

เมื่อพิจารณามูลค่าการส่งออกกาแฟจากประเทศไทยไปยังประเทศประเทศที่นำเข้ากาแฟรายใหญ่ของโลกอันได้แก่ สหรัฐอเมริกา เยอรมัน และฝรั่งเศส พบว่า ประเทศไทยได้ส่งออกกาแฟไปยังสหรัฐอเมริกามากที่สุด โดยมีมูลค่าการส่งออกไปยังสหรัฐอเมริกาในช่วงปี 2548-2557 เฉลี่ยปีละ 4.79 ล้านดอลลาร์สหรัฐ (United Nations, 2015) คิดเป็นร้อยละ 21.66 ของมูลค่าการนำเข้ากาแฟของประเทศสหรัฐอเมริกา ซึ่งผลิตภัณฑ์กาแฟส่วนใหญ่ที่ไทยส่งออกไปยังสหรัฐอเมริกาคือ เมล็ดกาแฟดิบ อย่างไรก็ตาม เป็นที่น่าสังเกตว่า ในช่วงปี 2549-2557 นั้น มูลค่าการส่งออกกาแฟจากไทยไปสหรัฐอเมริกาลดลงอย่างมากจาก 15.32 ล้านเหรียญดอลลาร์สหรัฐในปี 2550 เหลือเพียง 2.75 ล้านเหรียญดอลลาร์สหรัฐในปี 2551 คิดเป็นร้อยละ 82.05 (ภาพที่ 7) โดยมีสาเหตุมาจากความต้องการใช้เมล็ดกาแฟเพื่อการแปรรูปภายในประเทศไทยเอง (สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร, 2552) สำหรับเยอรมนี ก็เป็นตลาดส่งออกกาแฟที่สำคัญของไทย รองจากสหรัฐอเมริกา โดยมูลค่าการส่งออกกาแฟจากประเทศไทยไปยังเยอรมนีในช่วง ปี 2548-2557 นั้น เฉลี่ยปีละ 0.81 ล้านดอลลาร์สหรัฐ และมีแนวโน้มลดลงเช่นเดียวกันกับการส่งออกเมล็ดกาแฟไปยังสหรัฐอเมริกา (ภาพที่ 7) สาเหตุส่วนหนึ่งเป็นผลมาจากวิกฤติเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นในยุโรป ประกอบกับราคากาแฟปรับตัวสูงขึ้น ทำให้ผู้บริโภคในสหภาพยุโรปบริโภคกาแฟลดลง (สถาบันอาหาร, 2554)

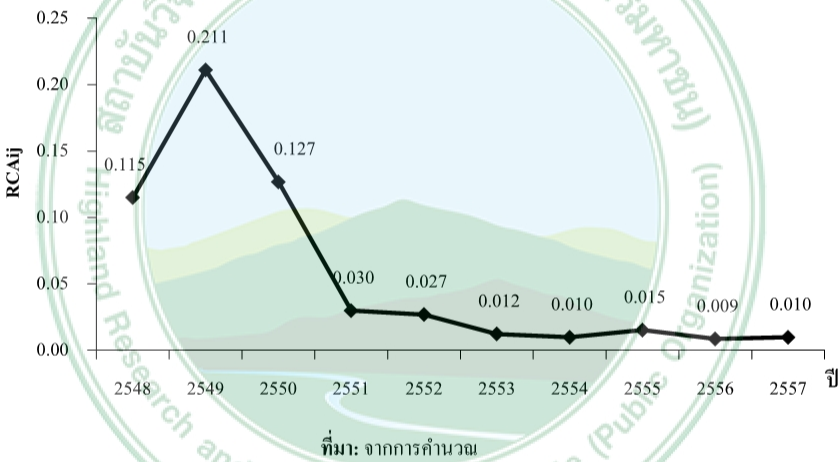


ภาพที่ 7 มูลค่าการส่งออกกาแฟของไทยที่สำคัญ จำแนกตามประเทศคู่ค้าที่สำคัญ ปี 2548-2557

ที่มา: United Nations, 2015

ประเทศที่มีการนำเข้ากาแฟในอันดับต้นๆ ของโลก เช่น ประเทศสหรัฐอเมริกา และสหภาพยุโรปส่วนใหญ่นำเข้ากาแฟในรูปแบบเมล็ดกาแฟโดยมีสัดส่วนคอดเป็นร้อยละ 89 ของปริมาณนำเข้าผลิตภัณฑ์กาแฟทั้งหมด เนื่องจากพฤติกรรมของผู้บริโภคกาแฟในยุโรปและสหรัฐอเมริกา นิยมดื่มกาแฟคั่วบดหรือที่ในประเทศไทยรู้จักกันดีในชื่อของ **“กาแฟสด”** มากกว่าการดื่มกาแฟสำเร็จรูป (สถาบันอาหาร, 2554)

เมื่อนำข้อมูลมูลค่าการส่งออกกาแฟที่เก็บรวบรวมโดยองค์การสหประชาชาติ ในปี 2548-2557 ซึ่งเป็นข้อมูลการส่งออกกาแฟรวม (ทั้งกาแฟอราบิก้าและโรบัสต้า) มาทำการวิเคราะห์ความสามารถในการแข่งขันของประเทศไทยในการส่งออกกาแฟ โดยการคำนวณค่าดัชนี RCA (Revealed Comparative Advantage) ซึ่งจากค่า RCA ที่คำนวณได้ พบว่า ค่า RCA ในการส่งออกกาแฟของไทยเฉลี่ยในช่วง 10 ปีดังกล่าว เท่ากับ 0.035 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า 1 แสดงประเทศไทยไม่มีความได้เปรียบที่ปรากฏในการส่งออกกาแฟไปยังตลาดโลกหรือประเทศไทยไม่มีความสามารถในการแข่งขันการส่งออกกาแฟไปยังตลาดโลก นอกจากนี้ เมื่อพิจารณาถึงการเปลี่ยนแปลงของค่าดัชนี RCA รายปี ในช่วง 10 ดังดังกล่าว ยังมีค่าลดลงและอยู่ในระดับต่ำอย่างมากอีกด้วย (รูปที่ 5) ข้อมูลดังกล่าวนี้ชี้ให้เห็นอย่างชัดเจนว่า **“ประเทศไทยมีศักยภาพน้อยทางการตลาดกาแฟในตลาดโลก”** ทั้งนี้เนื่องจากการผลิตกาแฟของประเทศไทยโดยเฉพาะหลังปี 2549 เป็นต้นมา มุ่งเพื่อตองสนองตลาดภายในประเทศเป็นสำคัญ



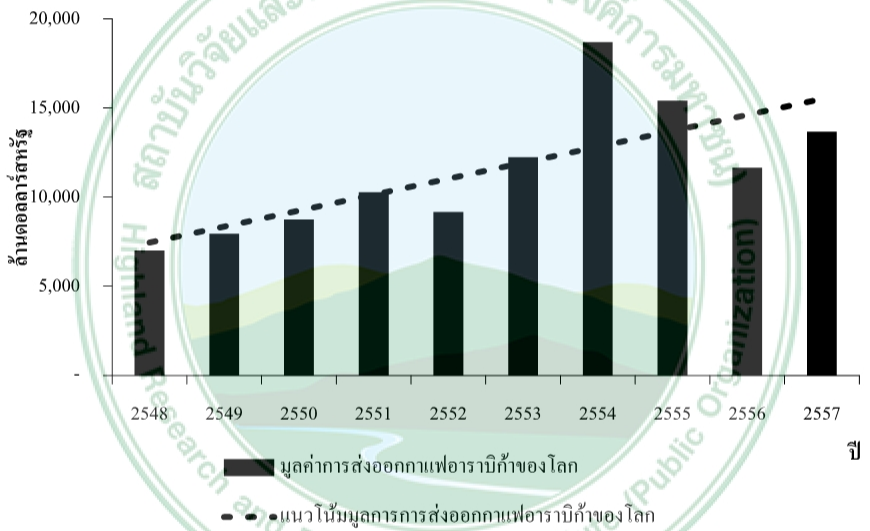
ที่มา: จากการคำนวณ

ภาพที่ 8 ค่า RCA ในการส่งออกกาแฟของไทยในช่วงปี 2548-2557

สถานการณ์การส่งออกกาแฟอราบิก้าในตลาดโลก

การส่งออกกาแฟของโลกนั้น มีกาแฟสายพันธุ์หลักเพื่อการส่งออกอยู่ 2 สายพันธุ์ คือ กาแฟอราบิก้าและกาแฟโรบัสต้า โดยสัดส่วนปริมาณการส่งออกกาแฟอราบิก้ามีประมาณร้อยละ 65 ในขณะที่ปริมาณการส่งออกกาแฟโรบัสต้ามีประมาณร้อยละ 35 เนื่องจากกาแฟอราบิก้ามีรสชาติไม่ขมเข้มรุนแรงเทียบเท่ากาแฟโรบัสต้า หากแต่มีกลิ่นหอมนุ่มนวล จึงถือเป็นกาแฟคุณภาพดี ตลาดโลกมีความต้องการกาแฟอราบิก้าสูงประกอบกับแนวโน้มการบริโภคกาแฟราบ้กาก็ยังสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง (สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2549) อย่างไรก็ตาม ปริมาณผลผลิตกาแฟอราบิกาในแต่ละปีไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับสภาพภูมิอากาศเป็นหลัก

สำหรับการส่งออกกาแฟอราบิก้าในระดับโลกนั้น ในช่วงปี 2548-2557 สถิติมูลค่าการส่งออกกาแฟอราบิก้าเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องในอัตราเฉลี่ยร้อยละ 10.21 ต่อปี (รูปที่ 6) โดยประเทศที่มีมูลค่าการส่งออกกาแฟอราบิก้าเฉลี่ยต่อปีมากที่สุดคือ บราซิล มีมูลค่าการส่งออกเฉลี่ยปีละ 4,407.26 ล้านดอลลาร์สหรัฐ รองลงมาคือประเทศโคลัมเบีย และฮอนดูรัส ตามลำดับ (International Coffee Organization, 2015) สำหรับประเทศไทยเองเพิ่มมีสถิติการส่งออกกาแฟอราบิก้าเมื่อปี 2556 ก็มีสถิติการส่งออกกาแฟอราบิก้าเพิ่มขึ้นในช่วงปี 2556-2557 โดยในปี 2556 ไทยมีมูลค่าส่งออกกาแฟอราบิก้า 0.26 ล้านบาท และในปี 2557 ไทยมูลค่าการส่งออกกาแฟอราบิก้าเพิ่มขึ้นอย่างมากคือมีมูลค่าการส่งออกรวมเท่ากับ 2.28 ล้านบาท (International Coffee Organization, 2015) ซึ่งมูลค่าการส่งออกกาแฟอราบิก้าของไทยคิดเป็นเพียงร้อยละ 0.0167 ของมูลค่าการส่งออกกาแฟอราบิก้ารวมของโลก



ภาพที่ 9 มูลค่าการส่งออกกาแฟอราบิก้าของโลกและบราซิลในช่วงปี 2548-2557

ที่มา: จากการคำนวณ

การวิเคราะห์ความสามารถในการแข่งขันของกาแฟอราบิก้าไทยในตลาดโลก

ในปี 2556-2557 ทำการวิเคราะห์ความสามารถในการแข่งขันของประเทศไทยในการส่งออกกาแฟอราบิก้า โดยการคำนวณค่าดัชนี RCA (Revealed Comparative Advantage) พบว่า ค่า RCA เฉลี่ย 2 ปีตั้งแต่ปี 2556-2557 เท่ากับ 0.0074 (ตารางที่ 86) ซึ่งมีค่าน้อยกว่า 1 และน้อยกว่าค่าดัชนี RCA ของกาแฟโดยรวม แสดงว่าประเทศไทยมีความได้เปรียบน้อยโดยเปรียบที่ปรากฏในการแข่งขันในตลาดกาแฟอราบิก้าของโลก ถึงความมีศักยภาพในการแข่งขันน้อย และเมื่อพิจารณาค่า RCA รายปี พบว่า ในปี 2556 ค่าดัชนี RCA ใน

การส่งออกกาแฟอราบิก้าของไทยเท่ากับ 0.0017 และต่อมาในปี 2557 ค่าดัชนี RCA ในการส่งออกกาแฟอราบิก้าของไทยเท่ากับ 0.0115 แม้จะมีค่าเพิ่มขึ้นจากปี 2556 เล็กน้อย แต่ค่าดัชนี RCA ที่ได้ในแต่ละปีก็มีค่าน้อยกว่า 1 และอยู่ในระดับต่ำเป็นอย่างมาก จึงสามารถสรุปได้ว่า ว่า **"ประเทศไทยมีศักยภาพน้อยทางการตลาดกาแฟอราบิก้าในตลาดโลก"** ทั้งนี้ก็ด้วยเหตุผลเช่นเดียวกับที่ได้กล่าวมาแล้วในการพิจารณาตลาดกาแฟโดยภาพรวม (รวมกาแฟอราบิก้าและโรบัสต้า) กล่าวคือ การผลิตกาแฟอราบิก้าของประเทศไทยมุ่งเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของตลาดภายในประเทศเป็นสำคัญ

ตารางที่ 86 ค่า RCA ในการส่งออกกาแฟอราบิก้าของไทยในช่วงปี 2556-2557

ปี	มูลค่าการส่งออกกาแฟเมล็ดกาแฟอราบิก้าของไทย (US$)	มูลค่าการส่งออกสินค้าทุกประเภทของประเทศไทย (US$)	มูลค่าการส่งออกเมล็ดกาแฟอราบิก้าของโลก (US$)	มูลค่าการส่งออกสินค้าทุกประเภทของโลก (US$)	ค่าดัชนี RCA_{ij}
2556	258,260.39	228,527,440,414	11,642,504,812	17,960,354,648,136	0.0017
2557	2,279,969.02	227,572,764,096	13,664,250,034	15,686,443,435,879	0.0115
เฉลี่ย	**1,269,114.71**	**228,050,102,255.00**	**12,653,377,423.14**	**16,823,399,042,007.50**	**0.0074**

ที่มา: United Nations, 2015 และการคำนวณ

4.5.2 ศักยภาพตลาดกาแฟของไทยภายในประเทศ

ปริมาณความต้องการใช้กาแฟภายในประเทศ

กาแฟที่ผลิตในประเทศ มีวัตถุประสงค์ในการผลิตเพื่อนำมาใช้ประโยชน์ใน 2 ลักษณะ คือ การผลิตเพื่อนำมาแปรรูปเบื้องต้นคือ กาแฟคั่วบด และการแปรรูปเป็นกาแฟสำเร็จรูป เช่น กาแฟผงสำเร็จรูป และเครื่องดื่มที่มีกาแฟเป็นส่วนผสมหลัก เป็นที่ทราบกันดีในประเทศไทยว่า ผลผลิตกาแฟสายพันธุ์อราบิก้านั้นนิยมนำมาแปรรูปเป็นกาแฟคั่วบดมากกว่าแปรรูปเป็นกาแฟสำเร็จรูปหรือกาแฟกระป๋อง เนื่องจากมีปริมาณสารคาเฟอินน้อย รสชาติอ่อนนุ่ม และมีกลิ่นหอม ต่างจากกาแฟพันธุ์โรบัสต้าที่รสชาติเข้มข้นกว่า จึงนิยมนำกาแฟสายพันธุ์โรบัสต้าไปแปรรูปเป็นกาแฟสำเร็จรูปมากกว่า

ปริมาณการผลิตกาแฟในประเทศไทยยังไม่เพียงพอต่อปริมาณความต้องการใช้กาแฟภายในประเทศ ซึ่งจะเห็นได้จากข้อมูลในตารางที่ 87 ที่พบว่าในช่วงปี 2550-2554 ปริมาณการผลิตมีแนวโน้มลดลง สวนทางกับปริมาณการใช้ภายในประเทศที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะอย่างยิ่งปริมาณความต้องการเมล็ดกาแฟของโรงงานแปรรูป ที่มีอัตราการขยายตัวเฉลี่ยร้อยละ 4.3 ต่อปี อันเนื่องมาจากกระแสความนิยมดื่มกาแฟในประเทศไทยเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะกาแฟสดหรือกาแฟคั่วบดที่ได้รับความนิยมอย่างสูงในชุมชนเมือง สำหรับผลิตภัณฑ์กาแฟสำเร็จรูปและกาแฟกระป๋อง ผู้ผลิตมีการนำพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อตอบสนองกับรูปแบบการใช้ชีวิตประจำวันของผู้บริโภคได้อย่างหลากหลายมากขึ้น จึงทำให้ต้องพึ่งพาการนำเข้ากาแฟจากต่างประเทศ

ตารางที่ 87 ปริมาณการผลิต ปริมาณความต้องการใช้กาแฟภายในประเทศ และอัตราส่วนปริมาณความต้องการใช้ต่อปริมาณการผลิตในช่วงปี 2550-2554

หน่วย: ตัน

ปี	ปริมาณการผลิต	ปริมาณความต้องการใช้ภายในประเทศ	อัตราส่วนปริมาณความต้องการใช้ต่อปริมาณการผลิต
2550	55,660.00	52,000.00	0.93
2551	50,442.00	53,479.00	1.06
2552	56,315.00	53,803.00	0.96
2553	48,955.00	58,000.00	1.18
2554	42,395.00	61,480.00	1.45
เฉลี่ย	**50,753.40**	**55,752.40**	**1.10**

ที่มา: สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2554

ผลจากการรวบรวมข้อมูลปริมาณการบริโภคกาแฟ พบว่า ปริมาณการบริโภคกาแฟโดยรวมทั้งประเทศในช่วง 10 ปีที่ผ่านมาโดยเฉลี่ยอยู่ที่ 49.83 ตันต่อปีและมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น แต่เมื่อพิจารณาอัตราการบริโภคกาแฟของประเทศไทยกลับพบว่ามีอัตราการบริโภคกาแฟอยู่ในระดับต่ำ เพียง 0.50 กิโลกรัมต่อคนต่อปี หรือสัปดาห์ละ 3 ถ้วยเท่านั้น เมื่อเทียบกับประเทศฟินแลนด์ที่มีอัตราการดื่มกาแฟสูงที่สุดในโลก โดยมีอัตราการบริโภคกาแฟเฉลี่ย 12 กิโลกรัมต่อคนต่อปี ส่วนประเทศอื่น เช่น บราซิล สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น และออสเตรเลีย มีอัตราการบริโภคกาแฟเฉลี่ย 5.6 4.2 3.3 และ 3.0 กิโลกรัมต่อคนต่อปี ตามลำดับ (Coffee Market Report, 2009) จากข้อมูลปริมาณการบริโภคกาแฟของชาวไทยที่สูงขึ้นในขณะที่อัตราการบริโภคกาแฟต่อคนอยู่ในระดับที่ต่ำ แสดงให้เห็นว่ากระแสความนิยมดื่มกาแฟของไทยมีความแพร่หลายมากขึ้น ซึ่งจากประสบการณ์ของผู้วิจัยที่สังเกตการบริโภคกาแฟสามารถระบุได้ว่า การบริโภคกาแฟกระจุกตัวอยู่ในชุมชนเมืองเป็นสำคัญซึ่งเห็นได้จากการขยายตัวของร้านกาแฟที่อยู่ตามเขตเมืองเพื่อตอบสนองต่อการดำรงชีวิตของประชากรเมืองที่ต้องตื่นนอนแต่เช้าและเข้านอนตอนดึกและใช้ชีวิตที่เร่งรีบ จึงมีความต้องการการบริโภคกาแฟเพื่อสร้างความสดชื่นให้แก่ร่างกาย แม้กระนั้น ร้านกาแฟส่วนหนึ่งก็ขยายไปตั้งอยู่ตามปั๊มน้ำมันต่างๆ และร้านสะดวกซื้อที่ขยายตัวเข้าในในชนบทซึ่งมีส่วนสำคัญในการนำกาแฟสำเร็จรูปเข้าไปจำหน่ายแก่ผู้บริโภคในชนบท กระแสการบริโภคกาแฟจึงเริ่มรุกลามเข้าไปสู่ผู้บริโภคที่อยู่ในชนบท โดยเฉพาะผู้ใช้แรงงานในชนบท

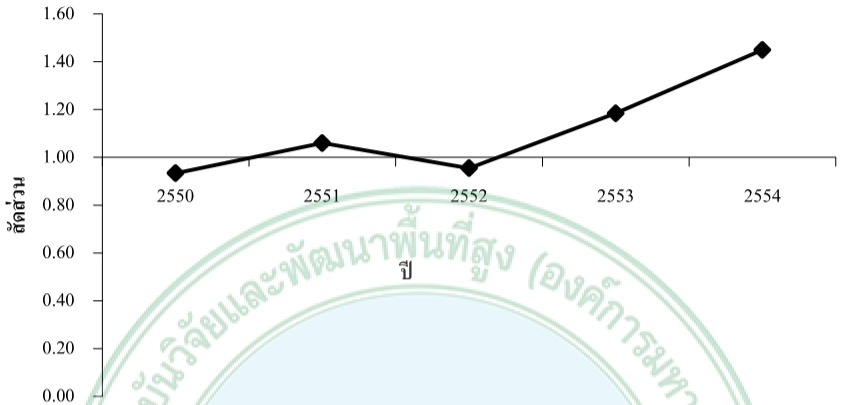
สถานการณ์ดังที่ได้กล่าวมาข้างต้นนี้สอดรับกับการคาดคะเนของสถาบันอาหาร (2554) ที่ได้คาดการณ์อัตราการบริโภคเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของกาแฟในประเทศไทยไว้ว่า **อัตราการบริโภคเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของกาแฟในประเทศไทยจะเติบโตขึ้นประมาณร้อยละ 20-30 ต่อปี ซึ่งเป็นการเติบโตของผลิตภัณฑ์กาแฟสำเร็จรูปและกาแฟกระป๋องมากกว่ากาแฟคั่วบด** เนื่องจากราคาโดยเฉลี่ยต่อแก้วของกาแฟ

คั่วบดสูงกว่ากาแฟสำเร็จรูป 3-4 เท่า ทำให้การบริโภคกาแฟคั่วบดจำกัดอยู่ในกลุ่มผู้บริโภคที่มีรายได้สูงในสังคมเมือง สถานการณ์หลังปี 2555 เป็นช่วงกาแฟสด มีการขยายตัวอย่างมากอันเนื่องมาจากการขายายตัวของร้านกาแฟสดหรือกาแฟคั่วบดตามปั๊มน้ำมันต่างๆ หรือแหล่งชุมชนต่างๆ และการขยายตัวของเครื่องชงกาแฟคั่วบดที่ติดตั้งตามสำนักงานต่างๆ ของทั้งภาครัฐและภาคเอกชน สถานการณ์การขยายตัวของร้านกาแฟคั่วบดหรือกาแฟสดและเครื่องชงกาแฟคั่วบดดังกล่าวนี้ได้ดำเนินต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน พบว่า ร้านกาแฟคั่วบดที่ตั้งบริการอยู่นอกเขตภาคเหนือซึ่งเป็นแหล่งผลิตกาแฟอราบิก้าโดยเฉพาะนอกเขตภาคเหนือตอนบนจะให้บริการกาแฟคั่วสดที่เป็นลักษณะเฉพาะของกาแฟอราบิก้า แสดงให้เห็นว่า **กาแฟอราบิก้าเป็นที่ต้องการของตลาด มีศักยภาพทางการตลาด และสามารถที่จะขยายตลาดได้อีกมากหากมีกรผลิตเพิ่มมากขึ้นและมีระบบการกระจายหรือจัดจำหน่ายที่สามารถเข้าถึงผู้ใช้ได้อย่างเหมาะสม**

ในการพิจารณาศักยภาพการตลาดภายในประเทศของกาแฟอราบิก้าในการศึกษานี้พิจารณาจากสัดส่วนปริมาณการใช้กาแฟภายในประเทศต่อปริมาณการผลิตกาแฟภายในประเทศ หากสัดส่วนที่คำนวณได้มีค่ามากกว่า 1 แสดงว่าปริมาณการใช้ภายในประเทศมีมากกว่าปริมาณการผลิตภายในประเทศ และหากสัดส่วนดังกล่าวมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้นก็จะแสดงว่าการขยายตัวของปริมาณการใช้ภายในประเทศมีมากกว่าการขยายตัวของปริมาณการผลิตภายในประเทศ เป็นที่น่าเสียดายที่สถิติข้อมูลกาแฟของประเทศไทยไม่ได้จำแนกระหว่างปริมาณการใช้ภายในประเทศและริมาณการผลิตกาแฟสายพันธุ์อราบิก้าและโรบัสต้าไว้ หากแต่เป็นสถิติข้อมูลรวมของกาแฟอราบิก้าและโรบัสต้า การศึกษานี้จึงต้องใช้คำนวณศักยภาพการตลาดภายในประเทศของกาแฟโดยไม่สามารถระบุถึงกาแฟอาราบิกาโดยเฉพาะ อย่างไรก็ตาม ผลการศึกษาดังกล่าวก็สามารถชี้ให้เห็นถึงศักยภาพการตลาดภายในประเทศของกาแฟอราบิก้าได้เช่นกัน

ผลจากการคำนวณสัดส่วนปริมาณการใช้กาแฟภายในประเทศต่อปริมาณการผลิตกาแฟภายในประเทศ พบว่า ในช่วงปี 2550-2557 โดยเฉลี่ย อัตราส่วนดังกล่าวมีค่าเท่ากับ 1.10 (ตารางที่ 87) ซึ่งมีค่ามากกว่า 1.00 มีเพียงปี 2550 และ 2552 เท่านั้นที่สัดส่วนดังกล่าวมีค่าต่ำกว่า 1.00 แสดงว่าปริมาณการบริโภคกาแฟภายในประเทศมีมากกว่าปริมาณการผลิตที่ผลิตได้ภายในประเทศหรือกล่าวได้ว่าตลาดกาแฟภายในประเทศมีศักยภาพที่จะรองรับผลผลิตภายในประเทศได้ เมื่อพิจารณาเป็นรายปีจะพบว่าสัดส่วนปริมาณการใช้กาแฟภายในประเทศต่อปริมาณการผลิตกาแฟภายในประเทศมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น (รูปที่ 10) แสดงว่า ปริมาณการบริโภคกาแฟภายในประเทศมีแนวโน้มการขยายตัวสูงกว่าการขยายตัวของปริมาณการผลิตภายในประเทศ ซึ่งชี้ให้เห็นว่า **ตลาดกาแฟภายในประเทศมีศักยภาพที่จะรองรับผลผลิตภายในประเทศได้และมีแนวโน้มสูงขึ้นตามลำดับนับตั้งแต่ปี 2553 เป็นต้นมา** แต่ความสามารถในการผลิตมีน้อยเพื่อตอบสนองต่อผู้บริโภคภายในประเทศทำให้ต้องนำเข้ากาแฟจากต่างประเทศมาทดแทนและส่งผลต่อศักยภาพทางการตลาดในต่างประเทศดังที่ได้กล่าวมาแล้ว ซึ่งความมีศักยภาพทางการตลาดภายในประเทศของกาแฟโดยรวมดังกล่าวนี้ ประกอบกับสถานการณ์ด้านการตลาดกาแฟคั่วบดหรือกาแฟสดภายในประเทศดังที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้น จึงสามารถสรุปได้อย่างปราศจากข้อสงสัยใดๆ ว่า “**กาแฟอราบิก้า**

ของไทยมีศักยภาพทางการตลาดภายในประเทศและศักยภาพทางการตลาดดังกล่าวมีแนวโน้มสูงขึ้นอย่างชัดเจนตั้งแต่ปี 2553 เป็นต้นมา”



ภาพที่ 10 อัตราส่วนปริมาณความต้องการใช้ต่อปริมาณการผลิตกาแฟของประเทศไทยในช่วงปี 2550-2554

ที่มา: จากการคำนวณ

4.5.3 ศักยภาพตลาดกาแฟอราบิก้าของโครงการหลวง

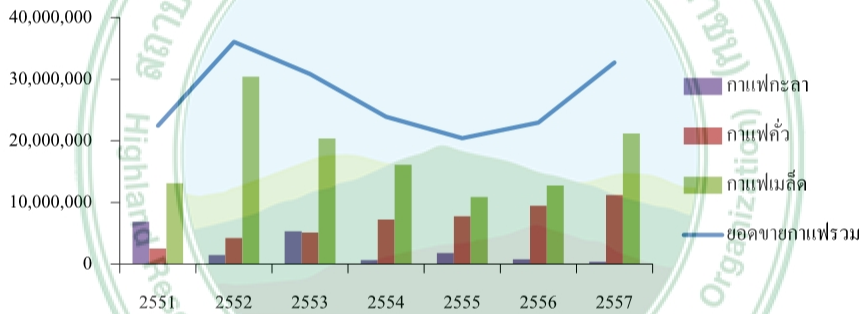
การศึกษาศักยภาพตลาดกาแฟอราบิก้าของโครงการหลวงโดยรวม พบว่า ในช่วงปี 2551-2557 มีอัตราการเจริญเติบโตของยอดขายเพิ่มขึ้นโดยเฉลี่ยร้อยละ 11 ต่อปี (ตารางที่ 88) โดยเมื่อพิจารณาในแต่ละประเภทกาแฟ พบว่า กาแฟคั่วมียอดขายเพิ่มขึ้นอย่างสม่ำเสมอ ในขณะที่กาแฟเมล็ดและกาแฟกะลา มียอดขายที่ผันผวนมาก (**ภาพ**ที่ 11) โดยเฉพาะกาแฟเมล็ด ที่พบว่ามีปัญหาในเรื่องของการตั้งราคาขาย ซึ่งลูกค้ากาแฟเมล็ดในประเทศส่วนใหญ่มักคำนึงถึงราคากาแฟมากกว่าคุณภาพ เช่นเดียวกับการส่งออกกาแฟเมล็ดไปยังต่างประเทศ ที่มีการตั้งราคาขายสูงกว่าราคากาแฟของ International Coffee Organization นอกจากนี้ยังพบว่าลูกค้าได้นำเข้ากาแฟเมล็ดจากประเทศเพื่อนบ้าน เช่น ลาว พม่า เวียดนาม ซึ่งมีราคาถูกกว่ากาแฟไทย ส่งผลให้ยอดขายมีความผันผวนมาก

ตารางที่ 88 ยอดขายกาแฟโครงการหลวงในปี 2550-2554 จำแนกตามประเภทของกาแฟ

หน่วย: ล้านบาท

ปี	กาแฟทุกชนิด	กาแฟคั่ว	เมล็ดกาแฟ	กาแฟกะลา
2551	22.49	2.49	13.13	6.87
2552	36.08	4.2	30.42	1.45
2553	30.84	5.12	20.41	5.31
2554	23.93	7.21	16.1	0.62
2555	20.45	7.75	10.88	1.82
2556	22.98	9.44	12.76	0.78
2557	32.72	11.2	21.18	0.34

ที่มา: มูลนิธิโครงหารหลวง, 2558



ภาพที่ 11 ยอดขายกาแฟโครงการหลวงในปี 2550-2554 จำแนกตามประเภทของกาแฟ

ที่มา: จากการคำนวณ

การพิจารณาศักยภาพทางการตลาดกาแฟของโครงการหลวงในการศึกษานี้ใช้วิธีการวิเคราะห์ค่าแนวโน้มยอดขายกาแฟรวมและกาแฟแต่ละชนิดของโครงการหลวงด้วยการวิเคราะห์ถดถอยเชิงเส้นตรงโดยแบบจำลองสำหรับการวิเคราะห์เป็นดังสมการที่ (1)

$$Y = a + bT + \varepsilon \quad (1)$$

โดยที่

Y = ยอดขายกาแฟรวมหรือกาแฟแต่ละชนิดของโครงการหลวง

a = ค่าคงที่

b = ค่าแนวโน้มหรืออัตราการเจริญเติบโต

T = ระยะเวลา (ปี) โดยที่ 1 = 2551, 2= 2552, ..., 7 = 2557

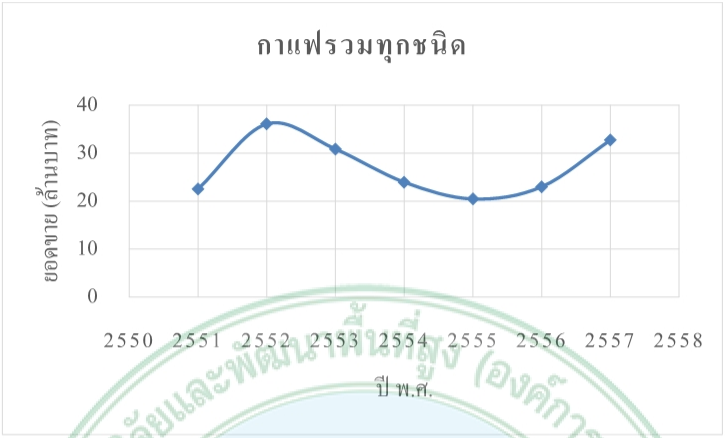
ε = ค่าความคลาดเคลื่อน

ข้อมูลดังที่ปรากฏดังภาพที่ 11 ชี้ให้เห็นว่า ชนิดของกาแฟอราบิก้าที่โครงการหลวงจัดจำหน่ายส่วนใหญ่เป็นเมล็ดกาแฟหรือสารกาแฟตามด้วยกาแฟคั่ว ดังนั้น การเคลื่อนไหวของมูลค่าการจัดจำหน่ายกาแฟรวมทุกชนิดของโครงการหลวงจึงผันแปรตามมูลค่าการจำหน่ายเมล็ดกาแฟหรือสารกาแฟอย่างชัดเจน (ภาพที่ 12 และ 14) อย่างไรก็ตาม ผลการศึกษาแนวโน้มของมูลค่าการจัดจำหน่ายกาแฟพบว่า มูลค่าการจัดจำหน่ายกาแฟรวมทุกชนิดของโครงการหลวงมีแนวโน้มคงที่เช่นเดียวกับแนวโน้มการจำหน่ายเมล็ดกาแฟหรือสารกาแฟ (ตารางที่ 89 และ 90 และรูปที่ 12 และ 14 ส่วนมูลค่าการจัดจำหน่ายกาแฟคั่วของโครงการหลวงมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างชัดเจนและมีนัยสำคัญทางสถิติ (ตารางที่ 91 และภาพที่ 13) อย่างไรก็ตาม ด้วยการทำข้อตกลงเขตการค้าเสรี (Free Trade Area: FTA) ซึ่งจะมีผลบังคับใช้ตั้งแต่ปลายปี 2558 เป็นต้นไปนั้น จะส่งผลให้มีปริมาณการนำเข้ากาแฟจากต่างประเทศโดยเฉพาะประเทศลาวและพม่าเข้ามามาก การดำเนินกิจกรรมทางการตลาดกาแฟอราบิก้าของโครงการหลวงจึงต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง และเตรียมความพร้อมเพื่อรองรับการแข่งขันทางการตลาดกาแฟที่จะมีความรุนแรงและเข้มข้นมากขึ้นด้วย โดยต้องให้ความสำคัญแก่การรักษาและพัฒนาคุณภาพกาแฟของตนเองให้สูงขึ้นด้วย

ตารางที่ 89 ผลการประมาณค่าแนวโน้มยอดขายกาแฟรวมทุกชนิดของของโครงการหลวง

	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients		
	B	Std. Error	Beta	t	Sig.
ค่าคงที่ (Constant)	27.913	5.574		5.008	.004
ระยะเวลา (T)	-.211	1.246	-.075	-.169	.872

หมายเหตุ: R^2 =0.006 และ F-Test = 0.029



ภาพที่ 12 แนวโน้มยอดขายกาแฟของโครงการหลวง

ที่มา: จากการคำนวณ

ตารางที่ 90 ผลการประมาณค่าแนวโน้มยอดขายกาแฟคั่วของของโครงการหลวง

	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients		
	B	Std. Error	Beta	T	Sig.
ค่าคงที่ (Constant)	1.167	.283		4.121	.009
ระยะเวลา (T)	1.401	.063	.995	22.129	.000

หมายเหตุ: $R^2 = 0.990$ และ F-Test = 489.701

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)



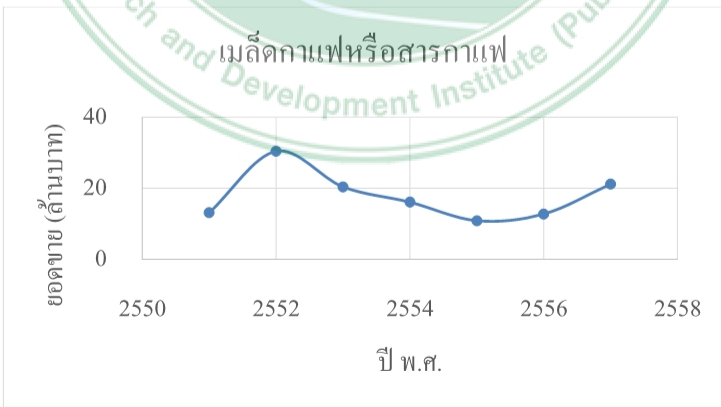
ภาพที่ 13 แนวโน้มยอดขายกาแฟคั่วของโครงการหลวง

ที่มา: จากการคำนวณ

ตารางที่ 91 ผลการประมาณค่าแนวโน้มยอดขายเมล็ดกาแฟหรือสารกาแฟของโครงการ

	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients		
	B	Std. Error	Beta	T	Sig.
ค่าคงที่ (Constant)	20.797	6.097		3.411	.019
ระยะเวลา (T)	-.739	1.363	-.236	-.542	.611

หมายเหตุ: $R^2 = 0.056$ และ F-Test = 0.294



ภาพที่ 14 แนวโน้มยอดขายกาแฟเมล็ดหรือสารกาแฟของโครงการหลวง

ที่มา: จากการคำนวณ

บทที่ 5
วิจารณ์ผลการวิจัย

การศึกษาเรื่องการวิจัยการเสริมสร้างศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าบนพื้นที่สูงในครั้งนี้ คณะผู้วิจัยได้ดำเนินการศึกษาวิเคราะห์ศักยภาพด้านการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการหลวงเพื่อที่จะได้ทราบถึงศักยภาพด้านการผลิตและศักยภาพด้านการตลาดกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการหลวง รวมทั้งเป็นการนำเสนอแนวทางการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพด้านการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า ของโครงการหลวง ดังนั้นเพื่อให้การผลของวิจัยได้เป็นส่วนหนึ่งในการดำเนินแนวทางการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพด้านการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของโครงการหลวง

ในภาพรวมของการศึกษาวิจัยครั้งนี้ คณะผู้วิจัยพบประเด็นที่เกี่ยวข้องกับการเสริมสร้างศักยภาพการปลูก การผลิต และการตลาดกาแฟอราบิก้าบนพื้นที่สูงในประเด็นต่างๆ ดังนี้

1.สภาพทางภูมิศาสตร์

พบว่ามีข้อจำกัดเกี่ยวกับพื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้าที่บางศูนย์/สถานีไม่สามารถขยายพื้นที่การปลูกได้เนื่องจากกฎหมายป่าไม้ แม้ว่าจะเป็นลักษณะการปลูกระบบเกษตรป่าไม้ก็ตาม พื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้ามีความลาดชันสูง โดยอยู่ช่วงระหว่างร้อยละ 10-60 ซึ่งทำให้การปลูกและการดูแลรักษายาก

ทั้งนี้ ผลการศึกษาวิจัยในครั้งนี้สอดคล้องกับงานวิจัยของพงษ์ศักดิ์ และคณะ (2557) ที่ทำการศึกษาความสามารถในการแข่งขันของกาแฟอราบิก้าของประเทศไทยในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน โดยพบว่าประเทศไทยมีผลการประเมินความสามารถในการแข่งขันของประเทศในระดับสูงมากพอควร มีสภาพทางภูมิศาสตร์และสภาพพื้นที่ปลูกมีความเหมาะสม โดยเฉพาะทรัพยากรดิน น้ำ ซึ่งมีความอุดมสมบูรณ์ดีมาก แต่ยังมีข้อจำกัดเกี่ยวกับพื้นที่ปลูก คือ พื้นที่มีความลาดชันสูงมากกว่าร้อยละ 25 ทำให้การปลูกและการดูแลรักษา การจัดการค่อนข้างยากและต้องใช้แรงงานสูง และประเด็นสำคัญ คือ มีการควบคุมพื้นที่สูงตามนโยบายในการรักษาพื้นที่ป่าไม้ และป้องกันการทำลายป่า ซึ่งกระทบต่อสภาวะแวดล้อม โดยเฉพาะ ต้นน้ำ ทำให้โอกาสในการขยายพื้นที่ปลูกกาแฟบนที่สูง มีน้อยมากตามกฎหมายป่าไม้ แม้ว่าจะมีการพัฒนาการปลูกในระบบเกษตรป่าไม้ก็ตาม

โดยผลการศึกษาของ พัชนี (2551) ที่ทำการศึกษาประสิทธิภาพการผลิตกาแฟอราบิก้าในภาคเหนือของประเทศไทยโดยยังพบว่าระบบการปลูกกาแฟใต้ร่มไม้ธรรมชาติและไม้ผลมีมากที่สุดคือ ร้อยละ 56.60 ระบบปลูกกลางแจ้งมีร้อยละ 26.42 ส่วนปัญหาที่พบ ได้แก่ ข้อจำกัดการใช้พื้นที่ ต้นกาแฟขาดการดูแล การขาดน้ำ เส้นทางขนส่งไม่สะดวก ห่างไกลจากแหล่ง รับซื้อ ขาดแคลนอุปกรณ์การทำสารกาแฟ และขาดการสนับสนุนด้านวิชาการ

2.พันธุ์

ปัจจุบันเกษตรกรบนพื้นที่สูงใช้พันธุ์กาแฟที่ใช้ปลูก คือ พันธุ์คาติมอร์ (Catimor) เป็นสายพันธุ์ที่มีความสามารถในการเจริญเติบโตดี ผลผลิตสูง มีความต้านทานต่อโรคราสนิมและทนทานต่อการผันแปร

ของอุณหภูมิต่ำและรสชาติการดื่มเฉพาะ แต่ยังไม่เป็นที่ยอมรับในยุโรป ทั้งนี้ยังพบว่าการพัฒนาพันธุ์ ยังมีข้อจำกัดในด้านคุณภาพการชงดื่ม ที่สอดคล้องกับงานวิจัยของ พงษ์ศักดิ์ และคณะ (2557) ที่ระบุว่ากาแฟพันธุ์คาติมอร์เป็นกาแฟที่มีคุณภาพในการชงดื่มอยู่ในเกณฑ์ดีแม้ว่าจะมีรสชาติเปรี้ยวอยู่พอควร

3.การปลูก การผลิต การจัดการเก็บเกี่ยวและกระบวนการจัดการผลผลิต

ระบบการปลูกยังต้องมีการวิจัย/พัฒนาอย่างต่อเนื่อง เนื่องจากพบว่าปริมาณผลผลิตกาแฟอราบิก้าบนพื้นที่สูงไม่ค่อยสม่ำเสมอ และด้านความรู้ในด้านการผลิตมีปานกลาง การจัดการการปลูกและระบบการปลูกมีศักยภาพด้านการผลิตกาแฟอราบิก้าบนพื้นที่สูงอยู่ในระดับปานกลาง มีการการปลูก การผลิตเป็นแบบเกษตรประณีต ใช้แรงงานคน ที่พบว่ามีค่าใช้จ่าย/ไร่ สูง โดยพบว่าค่าจ้างแรงงานอยู่ระหว่าง 200 – 300 บาท/วัน อย่างไรก็ตาม ในด้านการจัดการเก็บเกี่ยวใช้แรงงานคนเก็บด้วยมือเป็นวิธีพื้นฐานเดิมสามารถควบคุมคุณภาพในการเก็บเกี่ยวของกาแฟได้ดีที่สุด เนื่องจากว่าการปลูกและการผลิตกาแฟต้องใช้แรงงานมาก ทั้งแรงงานตนเองและการจ้าง ค่าแรงประมาณ 300 บาทต่อวัน ทำให้ต้นทุนการผลิตของประเทศไทยค่อนข้างสูงเมื่อเทียบกับประเทศอื่นๆ (พงษ์ศักดิ์ และคณะ,2557)

4. การจัดการแปรรูป/อุตสาหกรรม

เกษตรกรบนพื้นที่สูงส่วนมากไม่มีการแปรรูปผลผลิตกาแฟ เนื่องจากปัญหาด้านต้นทุนการแปรรูปสูง อีกทั้งในปัจจุบันเครื่องจักร/เครื่องคั่ว/เครื่องชง ต้องมีการนำเข้า และราคาสูง จากการศึกษาของจักรกฤษณ์ และคณะ (2557) ที่พบว่า ผู้แปรรูปในพื้นที่จะเป็นผู้แปรรูปที่มีโรงงานแปรรูปตั้งแต่กาแฟกะลา เมล็ดกาแฟ และกาแฟคั่ว โดยผู้แปรรูปที่สาคัญในพื้นที่ ได้แก่ บริษัทดอยช้าง บริษัท Bluekoff และบริษัท AAA เป็นต้น โดยแต่ละรายจะมีลักษณะการรับซื้อคล้ายกัน โดยบริษัทดอยช้างจะรับซื้อเฉพาะกาแฟผลสด โดยในปีการผลิต 2556/2557 บริษัทดอยช้างรับซื้อผลผลิตประมาณ 6,000 ตัน รับซื้อในราคา 20 บาทต่อ ก.ก. ซึ่งจะจ่ายเงินให้แก่เกษตรกรบางส่วนหลังจากส่งมอบกาแฟผลสดและที่เหลือจะจ่ายเมื่อจำหน่ายกาแฟได้ ทั้งนี้ภายหลังจากรับซื้อกาแฟแล้วผู้แปรรูปจะมีการดำเนินการแปรรูปผลผลิตให้เป็นกาแฟกะลา เมล็ดกาแฟ และกาแฟคั่ว โดยกาแฟคั่วผู้แปรรูปแต่ละรายจะจำหน่ายทั้งภายใต้แบรนด์ตัวเองและจาหน่ายให้กับผู้ค้าส่งผู้ค้าปลีกรวมทั้งร้านกาแฟในตลาดระดับถัดไป

5. การตลาดของเกษตรกร

การตลาดของเกษตรกรอยู่ในระดับที่ดี มั่นคง ราคาผลผลิตอยู่ในเกณฑ์ดี โดยเกษตรกรจำหน่ายให้กับโครงการหลวง แต่ปริมาณการผลิตกาแฟอราบิก้าบนพื้นที่สูงไม่สม่ำเสมอ ไม่แน่นอน ราคาขึ้นตรงกับโครงการหลวงเท่านั้น และไม่มีการรวมกลุ่มของเกษตรกร ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ประเสริฐ และคณะ (2548) ที่พบว่าไม่มีปริมาณการผลิตกาแฟอราบิก้าบนพื้นที่สูงยังไม่มีความชัดเจนในด้านของปริมาณการผลิต

6. การตลาดของศูนย์ฯ/สถานี

ปริมาณการผลิตกาแฟอราบิก้าบนพื้นที่สูงไม่สม่ำเสมอ แต่มีความต้องการของตลาดสูง ราคาผลผลิตเกณฑ์ดี แต่ราคาไม่แน่นอน ในประเด็นด้านการตลาดของเกษตรกรและการตลาดของศูนย์ฯ /สถานีนั้น จากรายงานการวิจัยของ พงษ์ศักดิ์ และคณะ (2557) พบว่าประเทศไทยมีข้อได้เปรียบในการส่งออกอยู่พอสมควรและเนื่องจากสภาวการณ์ปัจจุบันประเทศไทยจัดเป็นประเทศก้าวหน้าในการส่งเสริมภาคการบริการ โดยเฉพาะการท่องเที่ยวมีอัตราสูงเป็นลำดับต้นของโลก ทำให้ประเทศไทยมีข้อได้เปรียบด้านการส่งเสริมการตลาด การบริโภคกาแฟ มากขึ้นเป็นลำดับ และโดยเฉพาะตลาดของนักท่องเที่ยวยุโรปตะวันตกยังคงคงสถานะที่ดี โดยเฉพาะส่งเสริมการบริโภคและการขยายตลาดกาแฟ กาแฟคั่ว (Roasted Coffee) ในลักษณะของร้านกาแฟ (Coffee Shop หรือ Coffee Stand) จุดบริการกาแฟสด (Fresh Coffee) มีมากขึ้นและนิยมความหลากหลาย ประเภทของการชงดื่ม ทำให้กาแฟอราบิก้า ซึ่งเป็นกาแฟชนิดเดียวที่นิยมในการดื่มลักษณะกาแฟคั่ว (Roasted Coffee) และผลการส่งเสริมในลักษณะประชาสัมพันธ์การแข่งขันคุณภาพลักษณะของการ ชงดื่ม ทำให้ตลาดในประเทศขยายตัวมาก

7. ความรู้ ความสามารถในการผลิต

ความรู้ ความสามารถในการผลิต/แปรรูป การทำสารกาแฟ การทำกาแฟกะลา การทำกาแฟคั่วบดของเกษตรกรบางศูนย์ฯ/สถานียังอยู่ในระดับปานกลาง ขาดการสนับสนุนให้มีการแปรรูปกาแฟในพื้นที่ ยังไม่มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ ขาดความต่อเนื่องในด้านการสนับสนุนการอบรมให้ความรู้และจัดอบรมความรู้ให้เกษตรกรในแต่ละพื้นที่

8. ความรู้ความสามารถ การรับการถ่ายทอดความรู้ เทคโนโลยี

โครงการหลวงมีการสนับสนุนความรู้เป็นอย่างดีและต่อเนื่อง โดยมีการพัฒนาและเสริมสร้างความเข้มแข็งของสถาบันเกษตรกร และมีการจัดให้เกษตรกรได้ศึกษาดูงาน

9. การพัฒนาความรู้ด้านวิชาการ

เกษตรกรได้รับการการส่งเสริมการวิจัยและพัฒนาวิชาการเป็นอย่างดี รวมถึงได้รับการสนับสนุนจากโครงการหลวง ความต่อเนื่องการพัฒนาความรู้ด้านวิชาการที่พบปัญหาเฉพาะด้าน เช่นการสนับสนุนงบประมาณและการใช้ประโยชน์จากงานวิจัย เป็นต้น

10. นโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าของศูนย์/สถานี พบว่าโครงการหลวงมีนโยบายดีมาก มีความต่อเนื่องในระดับดี แก้ไขปัญหาได้เป็นอย่างดี ทั้งนี้ ในประเด็นด้านการถ่ายทอดความรู้ เทคโนโลยี การส่งเสริมและพัฒนาวิชาการ และด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้านั้นสอดคล้องกับผลงานวิจัยของ พงษ์ศักดิ์ และคณะ (2557) ที่ระบุว่าประเทศไทยมีผลการประเมินความสามารถในการแข่งขันสูงมาก เนื่องจากว่ามีงานส่งเสริมวิจัยต่อเนื่อง การวิจัยสามารถสร้างองค์ความรู้และนวัตกรรมการเรียนรู้ให้บุคลากรที่เกี่ยวข้องได้รับการพัฒนาอย่างสม่ำเสมอ แต่ก็ยังขาดการสนับสนุน

งบประมาณการวิจัยอยู่บ้างก็ตามแต่ก็สามารถสร้างผลงานวิชาการได้ดี โดยหน่วยงานที่ให้การสนับสนุนการวิจัย ได้แก่ หน่วยงานภาครัฐ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และองค์กรเอกชนสนับสนุน สถาบันวิจัยและพื้นที่สูง รวมถึงองค์กรพัฒนาเอกชน (NGO) เช่น โครงการหลวง และภาคเอกชนมีการส่งเสริมด้านการปลูกและการผลิต และการพัฒนาตลาดกาแฟในเกณฑ์ดีและรวมถึงการสนับสนุนการแก้ไขปัญหาด้านการตลาดในระดับดีมาก แต่ในด้านของการสนับสนุนทุนวิจัยและงบประมาณการวิจัยนั้นพบว่าอยู่ในระดับปานกลาง

โดยผลของการศึกษาด้านและวิเคราะห์ศักยภาพด้านการผลิตกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการหลวงเพื่อชี้ให้เห็นถึงศักยภาพการผลิตกาแฟอราบิก้าโดยกระบวนการของ 5 Likert Scales นั้น สามารถแบ่งศักยภาพด้านการผลิตกาแฟ อราบิก้าในพื้นที่โครงการหลวงทั้ง 15 แห่งได้เป็น 3 กลุ่ม คือ

1) กลุ่มศูนย์/สถานีที่มีศักยภาพการปลูกและผลิตในระดับมากที่สุด 2) กลุ่มศูนย์/สถานีที่มีศักยภาพการผลิตในระดับมาก และ 3) กลุ่มศูนย์/สถานีที่มีศักยภาพการผลิตในระดับปานกลาง

1. กลุ่มศูนย์/สถานีที่มีศักยภาพการปลูกและผลิตในระดับมากที่สุด จำนวน 1 ศูนย์/สถานี ได้แก่ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงดีนตก

2.กลุ่มศูนย์/สถานีที่มีศักยภาพการผลิตในระดับมาก จำนวน 11 ศูนย์/สถานี ได้แก่ 1) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงป่าเมี่ยง 2) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยน้ำขุ่น 3) สถานีวิจัยเกษตรหลวงอ่างขาง 4) สถานีวิจัยเกษตรหลวงอินทนนท์ 5) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ลาน้อย 6) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่ง 7) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงม่อนเงาะ 8) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงปางอุ๋ง 9) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยส้มป่อย 10) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงหนองหอย 11) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงขุนวาง

3. กลุ่มศูนย์/สถานีที่มีศักยภาพการผลิตในระดับปานกลาง จำนวน 3 ศูนย์/สถานี ได้แก่ 1) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่แพะ 2) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแกน้อย และ 3) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงวัดจันทร์

ทั้งนี้ แนวทางการเสริมสร้างประสิทธิภาพการผลิตกาแฟอราบิก้าบนพื้นที่สูงนั้น โครงการหลวง และ สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) ควรพิจารณาในการส่งเสริมการปลูกกาแฟอราบิก้าและขยายพื้นที่ปลูกกาแฟอาราบิก้าในกลุ่มศูนย์/สถานีฯที่มีศักยภาพการผลิตในระดับมากและมีโอกาสในการขยายพื้นที่ปลูกกาแฟมาก ส่งเสริมการปลูกกาแฟอราบิก้า คณะผู้วิจัยขอเสนอแนวทางการเสริมสร้างประสิทธิภาพและการพัฒนาศักยภาพการผลิตกาแฟอราบิก้าบนที่สูง ดังนี้

1) ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ

- ส่งเสริมการปลูกกาแฟอราบิก้า และขยายพื้นที่ปลูกกาแฟอราบิก้าที่มีศักยภาพการผลิตในระดับมากท่สุดและมีโอกาสในการขยายพื้นที่การผลิต คือ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงดีนตก
- ส่งเสริมและสนับสนุนการปลูก การผลิต และการตลาดกาแฟคุณภาพอย่างจริงจังและต่อเนื่องในกลุ่มของศูนย์ฯ/สถานีที่มีศักยภาพการผลิตในระดับมาก จำนวน 11 ศูนย์/

สถานี ได้แก่ 1) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงป่าเมี่ยง 2) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยน้ำขุ่น 3) สถานีวิจัยเกษตรหลวงอ่างขาง 4) สถานีวิจัยเกษตรหลวง อินทนนท์ 5) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ลาน้อย 6) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่ง 7) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงม่อนเงาะ 8) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงปางอุ๋ง 9) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยส้มป่อย 10) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงหนองหอย 11) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงขุนวาง) และในกลุ่มศูนย์/สถานีที่มีศักยภาพการผลิตในระดับปานกลางอีกจำนวน 3 ศูนย์/สถานี ได้แก่ 1) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวง แม่แพะ 2) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแกน้อย และ 3) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวง วัดจันทร์

- พัฒนาพื้นที่ปลูก เพื่อพัฒนาการปลูกและผลิตกาแฟให้มีคุณภาพ และเพิ่มปริมาณการผลิต โดยการสำรวจวิเคราะห์ตรวจสอบความอุดมสมบูรณ์ของดินในพื้นที่แปลงปลูกกาแฟของโครงการหลวง จัดทำฐานข้อมูลลักษณะของดินในแต่ละพื้นที่เพาะปลูกของศูนย์/สถานีฯ

2) ด้านพันธุ์กาแฟ/สายพันธุ์
   - ส่งเสริมการใช้พันธุ์กาแฟสายพันธุ์ดี โดยจัดให้มีการรับรองสายพันธุ์กาแฟอราบิก้า
   - พัฒนาคุณภาพ คัดเลือกและการขยายกล้าพันธุ์ดีเยี่ยมสู่เกษตรกร
   - พัฒนาสายพันธุ์กาแฟอราบิก้าที่เหมาะสมกับการให้ผลผลิตและคุณภาพของพื้นที่โครงการหลวง
3) ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/การผลิต
   - ปรับปรุงสวนกาแฟที่เสื่อมโทรม ให้ผลผลิตน้อย จัดการบำรุง หรือเปลี่ยนต้นพันธุ์เก่าที่ให้ผลผลิตน้อย
   - การจัดการสวนกาแฟที่ดีเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต โดยลดต้นทุนการผลิต จัดระบบการปลูกผสมผสานการปลูกกาแฟร่วมกับพืชอื่น เช่น การตัดแต่งกิ่งและการจัดการร่มเงาสวนกาแฟ ระบบการปลูกแบบร่มเงา การจัดการ ตัดฟื้นต้นกาแฟ (ตัดทำสาว) ในต้นอายุมาก เพื่อให้เกิดลำต้นและกิ่งใหม่ ในการให้ผลผลิตอย่างสม่ำเสมอ
   - ส่งเสริมและให้เกษตรกรปลูกและพัฒนาการผลิตของเกษตรกรให้ได้มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practice : GAP)โดยเน้นการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต การผลิตให้ได้ผลผลิตต่อไร่ให้สูงขึ้น ลดต้นทุนการผลิตลง
4) การพัฒนาด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพของเกษตรกรจัดให้มีมาตรฐานการผลิตของเกษตรกรแต่ละรายให้สม่ำเสมอ(การสุกของผลผลิตพร้อมกัน) มีการจัดการผลิตและพัฒนาคุณภาพผลผลิตให้มีความสม่ำเสมอตามชั้นคุณภาพวิธีการควบคุมคุณภาพผลผลิตกาแฟของโครงการหลวง

5) การพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน โดยการผลิตสินค้ากาแฟคั่ว กาแฟบรรจุถุง และรูปแบบผลิตภัณฑ์ที่ตรงตามความนิยมของตลาดผู้บริโภค
6) ด้านการตลาดของเกษตรกร ส่งเสริมให้มีความรู้เพื่อเสริมสร้างศักยภาพให้เกษตรกรมีความรู้ตลาดที่ดีด้านระบบตลาด การจัดจำหน่ายที่ดีที่สามารถติดตามการตลาดได้ เช่น การรวมกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ เพื่อให้มีการซื้อวัตถุดิบในการผลิต
7) ด้านการตลาดของมูลนิธิโครงการหลวง เจ้าหน้าที่ด้านการตลาดควรได้รับข้อมูลและกลไกการตลาดและเจ้าหน้าที่ต้องมีความรู้ในด้านการตลาดที่ดีเพื่อจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ กาแฟของโครงการหลวง และมีความสามารถในการแข่งขันกับต่างประเทศ และผู้บริโภคได้บริโภคสินค้าที่มีคุณภาพมาตรฐาน ส่งเสริมการปลูกและผลิตกาแฟคุณภาพเฉพาะ (specialty coffee for Niche Market)
8) ความรู้ ความสามารถในการผลิต และการแปรรูป
   - เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟในพื้นที่ของโครงการหลวง ควรได้รับความรู้อย่างสม่ำเสมอ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟให้มีมาตรฐาน มีตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย (Geographical Indication : GI)
   - สนับสนุนเกษตรกรในการดำเนินการแปรรูปกาแฟเพื่อนำไปสู่กาแฟกะลาที่มีคุณภาพ
   - เจ้าหน้าที่ควรพัฒนาความรู้ ความสามารถด้านเทคโนโลยีการปลูกและผลิตกาแฟ
9) ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกและผลิตกาแฟ เพื่อสร้างความเข้มแข็งควรส่งเสริมการรวมกลุ่มเกษตรกร สถาบันเกษตรกร และการถ่ายทอดความรู้เทคโนโลยีการผลิตกาแฟให้มีการพัฒนามากขึ้นด้วย
10) การวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ เพื่อการวิจัยการพัฒนาองค์ความรู้ด้านสายพันธุ์กาแฟอราบิก้า เน้นการวิจัยในสิ่งที่พบปัญหา เช่น การป้องกันมอดเจาะต้นกาแฟ การควบคุมคุณภาพในการชงดื่ม (Roasted Coffee) การวิจัยการปลูกกาแฟในระบบอนุรักษ์และการวิจัยกาแฟอินทรีย์
11) ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการปลูกและผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า
    - ยุทธศาสตร์กาแฟอราบิก้าของโครงการหลวง โดยเน้นในเรื่องเพื่อหาเอกลักษณ์อัตลักษณ์ทำกาแฟพิเศษโดยเฉพาะ
    - การจัดทำเอกลักษณ์ของกาแฟเฉพาะพื้นที่ศูนย์ฯ ที่มีศักยภาพสูง เช่น สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย (Geographical Indication : GI)
    - สนับสนุนและส่งเสริมการประชุม ทางวิชาการร่วมกันระหว่างเกษตรกรและผู้ผลิตกาแฟในประเทศไทยเป็นประจำและต่อเนื่อง

ผลของการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคในการจัดจำหน่ายกาแฟอราบิก้าของโครงการหลวง (SWOT Analysis) แล้ว จะเห็นว่า ในปัจจุบัน โครงการหลวงมีจุดแข็ง 6 ประการคือ 1) องค์กรมีชื่อเสียงในการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย 2) สมาชิกเกษตรกรผู้ผลิตมีความรู้ความสามารถ 3) โรงงานคั่วกาแฟที่ทันสมัยเป็นมาตรฐานสากล 4) มีสถานที่จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์กาแฟโครงการหลวงของตนเอง 5) ความพร้อมในการลงทุนและส่งเสริมการตลาด ทั้งด้านการตลาดและการผลิต และ 6) คุณภาพและความเป็นมาตรฐานการผลิตกาแฟของโครงการหลวง

อย่างไรก็ตาม ยังพบว่ายังมีจุดอ่อน ใน 3 ประการคือ 1) การบริหารงานด้านการตลาดของโครงการหลวงยังมีความยืดหยุ่น (กฎระเบียบสูงกว่าธุรกิจเอกชน) 2) เจ้าหน้าที่การตลาดกาแฟของโครงการหลวงบางส่วนยังมีความรู้ความสามารถด้านการตลาดกาแฟอราบิก้าน้อย และ 3) ขาดการประชาสัมพันธ์ เช่น การจัดให้มีร้านจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์กาแฟเฉพาะของโครงการหลวง

ทั้งนี้จากการศึกษา ได้เห็นถึงโอกาสในการจัดจำหน่ายกาแฟอราบิก้าของโครงการหลวง 4 ประการ คือ 1) การเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนของไทยสูง ทำให้มีความต้องการบริโภคกาแฟสูง ทำให้ตลาดกาแฟอราบิก้าคั่ว/กาแฟอราบิก้าสดขยายตัว นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะมีรายได้สูง เมื่อเดินทางท่องเที่ยวจะมีโอกาสใช้บริการร้านกาแฟคั่วหรือร้านกาแฟสด ซึ่งกาแฟอราบิก้าจะมีโอกาสทางการตลาดสำหรับผู้บริโภคที่เป็นนักท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก 2) ตลาดกาแฟอราบิก้าภายในประเทศขยายตัวและยังมีความต้องการกาแฟอราบิก้าเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง 3) การยอมรับผลิตภัณฑ์ของโครงการหลวงและมีมาตรฐาน และ 4) การยอมรับผลิตภัณฑ์ตราของโครงการหลวง

ในส่วนอุปสรรคที่มีต่อการจัดจำหน่ายกาแฟอราบิก้าของโครงการหลวงนั้นพบว่า อุปสรรคที่มีต่อการตลาดกาแฟอราบิก้าของโครงการหลวง คือ ความหลากหลายของผลิตภัณฑ์และการตลาดกว้างขวาง ทำให้มีคู่แข่งทางการตลาดสูง

ดังนั้น การพัฒนาศักยภาพการตลาดกาแฟอราบิก้าของโครงการหลวง ควรที่จะมีการพิจารณาถึงการกำหนดกลยุทธ์การพัฒนาศักยภาพการตลาดกาแฟอราบิก้าของโครงการหลวง ในด้านต่างๆ ดังนี้

1) การสร้างแบรนด์กาแฟอราบิก้าพิเศษเฉพาะของโครงการหลวง (Royal project coffee specialty)
2) ส่งเสริมการตลาดกาแฟอราบิก้าของโครงการหลวงในลักษณะของร้านจำหน่ายพร้อมดื่ม (Royal project coffee shop) ตลอดจนการพิจารณาสร้างระบบแฟรนไชส์ภายใต้แบรนด์โครงการหลวง
3) คุณภาพกาแฟเมล็ด (Green Bean Coffee) ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร
4) การพัฒนาศักยภาพและเพิ่มประสิทธิภาพของบุคลากรที่รับผิดชอบงานด้านการตลาด

บทที่ 6
สรุปผลการวิจัย

โครงการ “การวิจัยการเสริมสร้างศักยภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าบนพื้นที่สูง” นี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาสถานการณ์การผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการหลวง 2) ศึกษาและวิเคราะห์ศักยภาพด้านการผลิตกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการหลวง 3) เพื่อศึกษาและวิเคราะห์ศักยภาพด้านการตลาดกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการหลวง และ 4) เพื่อเสนอแนวทางการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าบนพื้นที่โครงการหลวง ซึ่งดำเนินโครงการวิจัยระหว่างเดือนมกราคม ถึง เดือนกันยายน พ.ศ. 2558 ในพื้นที่ส่งเสริมการปลูกกาแฟอราบิก้าของโครงการหลวง 15 ศูนย์ฯ/สถานี ดังนี้

1) สถานีวิจัยเกษตรหลวงอ่างขาง
2) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแกน้อย
3) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงหนองหอย
4) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงม่อนเงาะ
5) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงป่าเมี่ยง
6) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงตีนตก
7) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงปางอุ๋ง
8) สถานีวิจัยเกษตรหลวงอินทนนท์
9) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยส้มป่อย
10) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงขุนวาง
11) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่แพะ
12) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงวัดจันทร์
13) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ลาน้อย
14) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยน้ำขุ่น
15) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่ง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้เป็นเกษตรกรที่ปลูกกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการหลวง 15 แห่ง จำนวน 1,984 ราย ทำการสุ่มตัวอย่างโดยใช้สูตรของ Yamane (1967) ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ .05 และการหาค่าของขนาดกลุ่มตัวอย่าง คำนวณสัดส่วนประชากรเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟอราบิก้าที่เหมาะสมกับจำนวนประชากรเกษตรกรในแต่ละศูนย์/โครงการ ได้ขนาดกลุ่มตัวอย่าง 333 ราย

เครื่องมือการวิจัยที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล มีเครื่องมือการวิจัย 3 ประเภทด้วยกัน ดังนี้

1) แบบสัมภาษณ์ (Interview schedule) สำหรับเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟอราบิก้าบนพื้นที่สูง
2) การจัดสนทนากลุ่ม (Focus group discussion) กับผู้นำเกษตรกรฯโดยมีประเด็นในการสนทนาครอบคลุมถึงการผลิต และการตลาดกาแฟอราบิก้า
3) แบบสอบถาม (Questionnaire) สำหรับเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบการดำเนินงานส่งเสริมและการจัดการผลผลิตกาแฟอราบิก้า โครงการหลวงแต่ละศูนย์/โครงการ

วิเคราะห์ข้อมูลโดยค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าสูงสุด-ต่ำสุด ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การวิเคราะห์วิเคราะห์ศักยภาพด้านการผลิตกาแฟ อราบิก้าในพื้นที่โครงการหลวงเพื่อชี้ให้เห็นถึงศักยภาพการผลิตกาแฟอราบิก้าโดยกระบวนการของ 5 Likert Scales ร่วมกับแผนภูมิเรดาห์ วิเคราะห์ความสามารถในการแข่งขันกาแฟอราบิก้าของไทยในตลาดโลกโดยใช้ค่าความได้เปรียบที่ปรากฏ (Reveal Comparative Advantage: RCA) การวิเคราะห์ถดถอยเชิงเส้นตรงวิเคราะห์ศักยภาพทางการตลาดกาแฟของโครงการหลวงด้วยวิธีการวิเคราะห์ SWOT Analysis (จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค)

ผลการศึกษาด้านสถานการณ์การผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการหลวงตามวัตถุประสงค์การวิจัยข้อ 1 พบว่า ในภาพรวมสถานการณ์การผลิตกาแฟอราบิก้าของพื้นที่โครงการหลวง15 แห่ง เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างผู้ปลูกกาแฟอราบิก้าบน ร้อยละ 65.7 เป็นเพศชาย และ ร้อยละ 34.3 เป็นเพศหญิง มีอายุเฉลี่ย 49.89 ปี โดยร้อยละ 48.9 ของเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างมีอายุระหว่าง 46 - 60 ปี รองลงมาร้อยละ 28.5 มีอายุระหว่าง 31 - 45 ปี เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างร้อยละ 45.9 ไม่ได้รับการศึกษา รองลงมาร้อยละ 44.4 มีระดับการศึกษาระดับอนุปริญญา และร้อยละ 33.6 มีระดับการศึกษาระดับประถมศึกษา ส่วนมาก ร้อยละ 63.7 มีสมาชิกครัวเรือนมากกว่า 4 คน ในด้านแรงงานในการดูแลกาแฟ พบว่า กลุ่มเกษตรกรตัวอย่างส่วนใหญ่ ร้อยละ 71.8 มีแรงงานในการดูแลกาแฟ 1 – 2 คน ร้อยละ 54.6 มีแรงงานในการเก็บเกี่ยวกาแฟ 1 – 2 คน และส่วนมาก ร้อยละ 87.9 มีแรงงานในการแปรรูปกาแฟ 1 – 2 คน

เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างร้อยละ 69.7 มีพื้นที่ปลูกกาแฟที่เป็นของตนเอง ระหว่าง 1-5 ไร่ โดยร้อยละ 89.3 มีการเช่าพื้นที่ปลูกกาแฟระหว่าง 1-5 ไร่ ในด้านประสบการณ์ในการปลูกและผลิตกาแฟ พบว่าเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างร้อยละ 39.1 มีประสบการณ์ในการปลูกและผลิตกาแฟ ระหว่าง 6 – 10 ปี โดยในภาพรวมของพื้นที่โครงการหลวง15 แห่ง มีปริมาณผลกาแฟสดที่ได้เฉลี่ย 3,946.32 กิโลกรัม/ไร่ กาแฟกะลาเฉลี่ย 2,083.70 กิโลกรัม/ไร่ สารกาแฟเฉลี่ย 86.55 กิโลกรัม/ไร่ และมีปริมาณผลผลิตเมล็ดกาแฟคั่วเฉลี่ย 16.95 กิโลกรัม/ไร่

ด้านระบบการปลูกกาแฟ พบว่าเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ ร้อยละ 77.7 มีระบบการปลูกแบบร่มเงา รองลงมาร้อยละ 21.2 มีระบบการปลูกแบบ GAP และร้อยละ 13.1 มีระบบการปลูกแบบเกษตรอินทรีย์ โดยเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างร้อยละ 42.4 มีการแปรรูปผลผลิตกาแฟกะลา และร้อยละ 2.1 แปรรูป

เป็นสารกาแฟ และในภาพรวมของพื้นที่โครงการหลวง15 แห่ง เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างมีรายได้รวมจากการขายผลผลิตกาแฟเฉลี่ย 375,667.15 บาท/ปี ในด้านการลงทุน หรือค่าใช้จ่ายในการการดำเนินการการปลูกและการผลิตรวมถึงการแปรรูปผลผลิตกาแฟ พบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างมีการลงทุน หรือค่าใช้จ่ายในการดำเนินการเฉลี่ยรวม 34,176.52 บาท โดยแบ่งเป็นการลงทุนหรือค่าใช้จ่ายในการปลูกและการผลิตเฉลี่ยรวม 30,503.78 บาท/ไร่ (การลงทุน หรือค่าใช้จ่ายสูงสุด 4,345.19 บาท/ไร่ และ ต่ำสุด 229.63 บาท/ไร่) และมีการลงทุนหรือค่าใช้จ่ายในการแปรรูปผลผลิตกาแฟเฉลี่ยรวม 13,903.15 บาทต่อปี (สูงสุด 11,428.57 บาทต่อปี และต่ำสุด 110.11 บาทต่อปี)

ในภาพรวมสถานการณ์การตลาดกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการหลวง 15 แห่ง พบว่าเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างส่วนมากได้จำหน่ายผลผลิตกาแฟผลสดในรูปแบบการขายสด และขายเชื่อ รองลงมาจำหน่ายผลผลิตกาแฟผลสด และกาแฟกะลาให้กับตลาดกลางสินค้าเกษตรทั้งในรูปแบบการขายสดและขายเชื่อ จำหน่ายพ่อค้าทั่วไปที่เป็นคนในหมู่บ้านและคนนอกหมู่บ้านทั้งในรูปแบบการขายสดและขายเชื่อ จำหน่ายผลผลิตกาแฟผลสด กาแฟกะลา สารกาแฟ เมล็ดกาแฟคั่วให้กับธุรกิจร้านกาแฟ มีเพียงส่วนน้อยที่จำหน่ายให้กับสหกรณ์ หรือกลุ่มเกษตรกรดำเนินการขายเอง ขณะที่มีส่วนน้อยที่ทำการซื้อขายผลกาแฟสดแบบพันธะสัญญา ส่วนใหญ่เกษตรกรเห็นว่าการตลาดกาแฟอราบิก้าในปัจจุบันดี มีช่องทางการจำหน่ายผลผลิตได้ง่ายและหลากหลาย ซึ่งหากแปลงผลผลิตกาแฟให้ได้รับการรับรอง GAP จะทำให้มีโอกาสจำหน่ายผลผลิตกาแฟได้มากขึ้น

นอกจากนั้นยังพบว่า เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างผู้ปลูกกาแฟอราบิก้ามีการเตรียมความพร้อมในการผลิตกาแฟที่มีคุณภาพสูง ในการเตรียมความรู้ เช่น การฝึกอบรม การสัมมนา และการดูงานด้านการผลิตและการตลาดกาแฟ เกษตรกรกลุ่มตัวอย่างมีการจัดตั้งกลุ่มผู้ผลิตกาแฟในชุมชนเพื่อช่วยเหลือสมาชิกกลุ่มที่ไม่สามารถจำหน่ายได้ แต่ส่วนใหญ่พบว่าผลผลิตที่ได้ไม่เพียงพอ ในภาพรวมด้านความสามารถในการจัดหาตลาดรองรับผลผลิตกาแฟของเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างผู้ปลูกกาแฟอราบิก้านั้น พบว่า ร้อยละ 56.4 มีตลาดรองรับผลผลิตที่พอเพียงกับผลผลิต ทั้งนี้ยังพบว่าเกษตรกรส่วนมาก ร้อยละ 73.8 ยังมีระดับความรู้ความสามารถในผลิตและการตลาดในระดับปานกลางถึงน้อยมาก ขณะที่ร้อยละ 84.0 ไม่มีความรู้ในการแปรรูปกาแฟ ทั้งนี้เกษตรกรมีความต้องการให้เจ้าหน้าที่ศูนย์/สถานีฯ ให้การแนะนำและช่วยเหลือจัดหาตลาดเพิ่มให้แก่เกษตรกร รวมถึงต้องการให้มีพ่อค้ารับซื้อประจำ เพื่อรองรับผลผลิตกาแฟของเกษตรกรอีกด้วย

ในด้านวิธีปฏิบัติในการปลูกและการผลิตกาแฟกาแฟอราบิก้า พบว่า กลุ่มเกษตรกรตัวอย่างส่วนมากมีการปฏิบัติในการปลูกและการผลิตกาแฟกาแฟอราบิก้า ตามคำแนะนำต่ำกว่าร้อยละ 70 โดยได้รับข่าวสารด้านการผลิตเฉลี่ยสูงสุด 20 ครั้ง/เดือน และเฉลี่ยต่ำสุด 14 ครั้ง/เดือน และได้รับข่าวสารด้านการตลาดเฉลี่ยสูงสุด 24 ครั้ง/เดือน และเฉลี่ยต่ำสุด 11 ครั้ง/เดือน โดยเกษตรกรกลุ่มตัวอย่าง ร้อยละ 57.0 เคยได้รับการ

ฝึกอบรม ร้อยละ 8.4 เคยได้รับการสัมมนา และร้อยละ 24.0 เคยได้รับการศึกษาดูงานเกี่ยวกับการปลูกและการผลิตกาแฟอราบิก้า นอกจากนั้นยังพบว่าเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างร้อยละ 27.0 มีองค์ความรู้ วิชาการเทคโนโลยีการผลิตและการแปรรูปกาแฟอราบิก้าด้านการผลิต และร้อยละ 16.0 มีความรู้ด้านการแปรรูป

ผลการศึกษาด้านและวิเคราะห์ศักยภาพด้านการผลิตกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการหลวง ตามวัตถุประสงค์การวิจัยข้อ 2 เพื่อชี้ให้เห็นถึงศักยภาพการผลิตกาแฟอราบิก้าโดยกระบวนการของ 5 Likert Scales สามารถแบ่งศักยภาพด้านการผลิตกาแฟ อราบิก้าในพื้นที่โครงการหลวง 15 แห่งได้เป็น 3 กลุ่ม ตามลำดับค่าเฉลี่ยรวมด้านศักยภาพการผลิต ดังนี้

1. กลุ่มศูนย์/สถานีที่มีศักยภาพการปลูกและผลิตในระดับมากที่สุด จำนวน 1 ศูนย์/สถานี ได้แก่ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงตีนตก

2.กลุ่มศูนย์/สถานีที่มีศักยภาพการผลิตในระดับมาก จำนวน 11 ศูนย์/สถานี ได้แก่ 1) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงป่าเมี่ยง 2) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยน้ำขุ่น 3) สถานีวิจัยเกษตรหลวงอ่างขาง 4) สถานีวิจัยเกษตรหลวงอินทนนท์ 5) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ลาน้อย 6) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่ง 7) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงม่อนเงาะ 8) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงปางอุ๋ง 9) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยส้มป่อย 10) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงหนองหอย 11) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงขุนวาง

3. กลุ่มศูนย์/สถานีที่มีศักยภาพการผลิตในระดับปานกลาง จำนวน 3 ศูนย์/สถานี ได้แก่ 1) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่แพะ 2) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแกน้อย และ 3) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงวัดจันทร์

แนวทางการเสริมสร้างประสิทธิภาพการผลิตกาแฟอราบิก้าบนพื้นที่สูงนั้นเห็นควรส่งเสริมการปลูกกาแฟอราบิก้า และขยายพื้นที่ปลูกกาแฟอาราบิก้าในกลุ่มศูนย์/สถานีฯที่มีศักยภาพการผลิตในระดับมากที่สุดและมีโอกาสในการขยายพื้นที่ปลูกกาแฟมาก และควรพิจารณาวิธีการเสริมสร้างประสิทธิภาพการผลิตเพื่อสร้างศักยภาพด้านการผลิตกาแฟอราบิก้า ในด้านต่างๆ ต่อไปนี้ 1) ด้านสภาพทางภูมิศาสตร์/สภาพพื้นที่ปลูกกาแฟ 2) ด้านพันธุ์กาแฟ/ความเจริญเติบโตในการปลูก 3) ด้านการจัดการการปลูก/ระบบการปลูก/ผลผลิต 4) ด้านการเก็บเกี่ยว/การตรวจสอบคุณภาพ 5) ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์/อุตสาหกรรมการผลิต/การลงทุน 6) ด้านการตลาดของเกษตรกร 7) ด้านการตลาดของศูนย์ฯ/สถานี 8) ด้านความรู้ ความสามารถในการผลิต และการแปรรูป 9) ความรู้ความสามารถของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟเพื่อสร้างความเข้มแข็ง 10) ด้านการวิจัย การส่งเสริม และพัฒนาทางวิชาการ และ 11) ด้านนโยบายของมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อแก้ไขปัญหาและการพัฒนาการผลิตและการตลาดกาแฟ อราบิก้าของศูนย์/สถานี

ผลการศึกษาและวิเคราะห์ศักยภาพด้านการตลาดกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการหลวง วัตถุประสงค์การวิจัยข้อ 3 ในด้านศักยภาพการตลาดกาแฟอราบิก้าในระดับโลกพบว่า ความสามารถในการแข่งขันของประเทศไทยในการส่งออกกาแฟ โดยการคำนวณค่าดัชนี RCA (Revealed Comparative Advantage) ซึ่งจาก

ค่า RCA ที่คำนวณได้ พบว่า ค่า RCA ในการส่งออกกาแฟของไทยเฉลี่ยในช่วง 10 ปีดังกล่าว เท่ากับ 0.035 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า 1 แสดงประเทศไทยมีความสามารถในการแข่งขันน้อยในการส่งออกกาแฟไปยังตลาดโลก นอกจากนี้ เมื่อพิจารณาถึงการเปลี่ยนแปลงของค่าดัชนี RCA รายปี ในช่วง 10 ปีที่ผ่านมา พบว่ามีค่าลดลงและอยู่ในระดับต่ำอย่างมากอีกด้วย ข้อมูลดังกล่าวนี้ชี้ให้เห็นอย่างชัดเจนว่า "ประเทศไทยมีความสามารถในการแข่งขันด้านการตลาดกาแฟน้อยในตลาดโลก"

ด้านศักยภาพการตลาดกาแฟอราบิก้าภายในประเทศ พบว่าปริมาณการผลิตกาแฟในประเทศไทยยังไม่เพียงพอต่อปริมาณความต้องการใช้กาแฟภายในประเทศ ในช่วงปี 2550-2554 ปริมาณการผลิตมีแนวโน้มลดลง สวนทางกับปริมาณการใช้ภายในประเทศที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะอย่างยิ่งปริมาณความต้องการเมล็ดกาแฟของโรงงาน ที่มีอัตราการขยายตัวเฉลี่ยร้อยละ 4.3 ต่อปี อันเนื่องมาจากกระแสความนิยมดื่มกาแฟในประเทศไทยเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะกาแฟสดหรือกาแฟคั่วบดที่ได้รับความนิยมอย่างสูงในชุมชนเมือง สำหรับผลิตภัณฑ์กาแฟสำเร็จรูปและกาแฟกระป๋อง ผู้ผลิตมีการนำพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อตอบสนองกับรูปแบบการใช้ชีวิตประจำวันของผู้บริโภคได้อย่างหลากหลายมากขึ้น จึงทำให้ต้องพึ่งพาการนำเข้ากาแฟจากต่างประเทศ และจากการสอบถามผู้ประกอบการร้านค้ากาแฟคั่วบดหรือร้านกาแฟสดถึงสาเหตุที่ไม่ใช้กาแฟคั่วบดสายพันธุ์อราบิก้าในการให้บริการแก่ลูกค้าก็เนื่องจากไม่สามารถจัดหากาแฟคั่วบดสายพันธุ์อราบิก้ามาใช้ได้ ข้อมูลส่วนนี้แสดงให้เห็นว่ากาแฟอราบิก้าเป็นที่ต้องการของตลาด มีศักยภาพทางการตลาด และสามารถที่จะขยายตลาดได้อีกมากหากมีการผลิตเพิ่มมากขึ้นและมีระบบการกระจายหรือจัดจำหน่ายที่สามารถเข้าถึงผู้บริโภคได้อย่างเหมาะสม โดยพบว่าตลาดกาแฟภายในประเทศมีศักยภาพที่จะรองรับผลผลิตภายในประเทศได้และมีแนวโน้มสูงขึ้นตามลำดับนับตั้งแต่ปี 2553 เป็นต้นมา แต่ยังขาดศักยภาพและความสามารถในการผลิตเพื่อตอบสนองต่อผู้บริโภคภายในประเทศนั่นเอง จนทำให้ต้องนำเข้ากาแฟจากต่างประเทศมาทดแทนและส่งผลต่อความมีศักยภาพทางการตลาดในต่างประเทศ

ด้านศักยภาพตลาดกาแฟอราบิก้าของโครงการหลวง พบว่า ในช่วงปี 2551-2557 มีอัตราการเจริญเติบโตของยอดขายเพิ่มขึ้นโดยเฉลี่ยร้อยละ 11 ต่อปี พิจารณาประเภทของผลผลิตกาแฟ พบว่า กาแฟคั่วมียอดขายเพิ่มขึ้นอย่างสม่ำเสมอ ในขณะที่กาแฟเมล็ดและกาแฟกะลา มียอดขายที่ผันผวนมาก โดยเฉพาะกาแฟเมล็ดที่พบว่ามีปัญหาในเรื่องของการกำหนดราคาขาย ซึ่งลูกค้ากาแฟเมล็ดในประเทศส่วนใหญ่พิจารณาเฉพาะราคากาแฟมากกว่าคุณภาพ เช่นเดียวกับการส่งออกกาแฟเมล็ดไปยังต่างประเทศ โดยการกำหนดราคาขายสูงกว่าราคากาแฟขององค์การกาแฟโลก (International Coffee Organization : ICO) นอกจากนี้ยังพบว่าลูกค้าได้นำเข้ากาแฟเมล็ดจากประเทศเพื่อนบ้าน เช่น ลาว พม่า เวียดนาม ซึ่งมีราคาถูกกว่ากาแฟไทย ส่งผลให้การขายกาแฟอราบิก้าของโครงการหลวงมีความผันผวนมาก

ผลจากการวิเคราะห์ค่าแนวโน้มการขายผลิตผลกาแฟรวมและผลิตผลกาแฟแต่ละชนิดของโครงการหลวงโดยการวิเคราะห์ถดถอยเชิงเส้นตรง (Linear Regression Analysis) แสดงให้เห็นว่าชนิดของผลิตภัณฑ์กาแฟอราบิก้าที่โครงการหลวงจัดจำหน่ายส่วนใหญ่เป็นเมล็ดกาแฟหรือสารกาแฟ (Green coffee) และกาแฟคั่ว (Roasted Coffee) ส่วนการจำหน่ายกาแฟกะลามีสัดส่วนน้อยและมีแนวโน้มลดลง

ดังนั้น การเคลื่อนไหวของมูลค่าการจำหน่ายกาแฟรวมทุกชนิดของโครงการหลวงจึงผันแปรตามมูลค่าการจำหน่ายเมล็ดกาแฟหรือสารกาแฟอย่างชัดเจน อย่างไรก็ตาม ผลการศึกษาแนวโน้มของมูลค่าการจัดจำหน่ายกาแฟพบว่า มูลค่าการจัดจำหน่ายกาแฟรวมทุกชนิดของโครงการหลวงมีแนวโน้มคงที่ ส่วนมูลค่าการจัดจำหน่ายกาแฟคั่วของโครงการหลวงมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างชัดเจนและอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แสดงให้เห็นว่า “โครงการหลวงมีศักยภาพทางการตลาดสำหรับการจัดจำหน่ายกาแฟคั่วอยู่ในเกณฑ์ดี”

เมื่อนำผลการศึกษามาวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค เพื่อนำเสนอกลยุทธ์สำหรับการพัฒนาศักยภาพการตลาดกาแฟอาราบิก้าของโครงการหลวง ผู้วิจัยนี้ได้เสนอกลยุทธ์การพัฒนาศักยภาพการตลาดกาแฟอราบิก้าของโครงการหลวง ดังนี้คือ 1) การสร้างแบรนด์กาแฟอราบิก้าพิเศษเฉพาะของโครงการหลวง (Royal project coffee specialty) 2) ส่งเสริมการตลาดกาแฟอราบิก้าของโครงการหลวงในลักษณะของร้านจำหน่ายพร้อมดื่ม (Royal project coffee shop) ตลอดจนการพิจารณาสร้างระบบแฟรนไชส์ภายใต้แบรนด์โครงการหลวง 3) คุณภาพกาแฟเมล็ด (Green Bean Coffee) ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร 4) การพัฒนาศักยภาพและเพิ่มประสิทธิภาพของบุคลากรที่รับผิดชอบงานด้านการตลาด

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)