

บทที่ 1

บทนำ

1.1 หลักการและเหตุผล

กาแฟและชา เป็นพืชเครื่องดื่มที่ผู้บริโภคนิยมในลำดับต้นๆ ของโลก กาแฟนิยมมากในประเทศแถบยุโรปและมีมูลค่าสูงอันดับ 2 ของโลก รองจากมูลค่าของน้ำมัน ส่วนชา นิยมมากหลายประเทศ เช่นกันโดยเฉพาะประเทศเครือจักรภพอังกฤษ อินเดีย จีน และญี่ปุ่น สำหรับการปลูกกาแฟและชาในประเทศไทย นิยมปลูกบนพื้นที่สูง เนื่องจากมีสภาพอากาศเย็น เหมาะสมต่อการให้ผลผลิตและคุณภาพของกาแฟและชาพันธุ์ต่างๆ เช่น ชาอัสสัม

กาแฟอาราบิก้าเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญชนิดหนึ่งของพื้นที่สูง การบริโภคกาแฟในประเทศไทยมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง แนวโน้มการบริโภคกาแฟมีการปรับเปลี่ยนไปตามแนวโน้มการบริโภคของโลก โดยปัจจุบัน การนิยมบริโภคกาแฟมีความหลากหลายและต้องการความพิเศษของรสชาติกาแฟมากขึ้น เช่น กาแฟกลิ่นผลไม้ ดอกไม้หอม หรือแนวโน้มแบบใหม่ๆ ซึ่งแตกต่างกันไปตามวัฒนธรรมแต่ละภูมิภาค เช่น ญี่ปุ่น ไม่ต้องการกาแฟที่มีความหนักของรสขมกาแฟ นิยมดื่มกาแฟคั่วอ่อนและคั่วกลาง เป็นต้น

ความต้องการใช้เมล็ดกาแฟของไทยเฉลี่ย 70,000 ตันต่อปี แต่ประเทศไทยสามารถผลิตเมล็ดกาแฟดิบได้เฉลี่ย 25,682 ตันต่อปี ทำให้ผลผลิตไม่เพียงพอกับความต้องการทั้งบริโภคในประเทศและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อส่งออก จึงเป็นโอกาสต่อเกษตรกรและผู้ประกอบการในการเพิ่มผลผลิต และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์กาแฟใหม่ๆ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค นอกจากนี้การเติบโตของตลาดกาแฟภายในประเทศ พบว่า ตลาดกาแฟที่ซื้อมาบริโภคเองในบ้านมีมูลค่าประมาณ 33,000 ล้านบาท ในขณะที่การบริโภคกาแฟนอกบ้าน เช่น ร้านกาแฟต่างๆ มีมูลค่า 22,000 ล้านบาท ปัจจุบันการส่งเสริมการปลูกกาแฟของมูลนิธิโครงการหลวง จำนวน 28 ศูนย์ มีพื้นที่ปลูก 11,726.53 ไร่ เกษตรกรจำนวน 1,840 ราย และยังสามารถขยายผลการพัฒนาไปยังพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง 26 แห่ง กระจายอยู่ในเขตจังหวัดภาคเหนือ คือ เชียงราย เชียงใหม่ แม่ฮ่องสอน น่าน และตาก 405,984.20 กิโลกรัม มูลค่า 56.5 ล้านบาท และ สวพส. ส่งผลผลิตผ่านตลาดโครงการหลวง 198,272.50 กิโลกรัม มูลค่า 27.10 ล้านบาท (งานวิจัยและพัฒนากาแฟ มูลนิธิโครงการหลวง, 2565) เพื่อเพิ่มโอกาสในการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตผลกาแฟของเกษตรกร จึงต้องมีการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ เช่น กาแฟชนิดพิเศษที่มีอัตลักษณ์เฉพาะแหล่งผลิตที่ได้รับการรับรองมาตรฐานการปลูกและแปรรูป เป็นต้น เพื่อเพิ่มมูลค่า และสร้างรายได้ที่ยั่งยืนสำหรับเกษตรกรบนพื้นที่สูง

นอกจากนี้ยังมีพืชเครื่องดื่มที่ปลูกบนพื้นที่สูงอีกหลายชนิด เช่น ชาจีน ชาอัสสัมหรือชาเมี่ยง *Camelliasinensis* var. *assamica* มีต้นกำเนิดจากรัฐอัสสัม ประเทศอินเดีย หรือที่ชาวอังกฤษเรียกชาซีลอน ในประเทศไทยพบมากบนพื้นที่สูงทางจังหวัดภาคเหนือ บางครั้งเรียกชาป่า ชาพื้นเมืองหรือชาเมี่ยง ซึ่งต้นชาที่พบอาจจะมียาได้หลายร้อยปี นิยมใช้ใบชานำมาหมัก เรียกว่า เมี่ยง เป็นสารบหนึ่งในการอาหารภาคเหนือสำหรับรับประทานหลังอาหารเพื่อดับคาวหรือแก้เลี่ยน และคนจีนใน

เมืองไทยนำไปพัฒนาเป็นชาเขียว ชาอู่หลง และชาผู่เอ้อ เพราะเป็นชาในกลุ่มเดียวกัน ใบชามีสารสำคัญกลุ่มโพลีฟีนอลและกลุ่มฟลาโวนอยด์ที่เรียกว่า ทาเคซิน สูง สรรพคุณเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยให้ผิวกระจ่างใส ลดเลือนริ้วรอย ลดรอยแดงและจุดต่างดำจากการเกิดสิว เสริมสร้างคอลลาเจนในชั้นผิวหนัง ยับยั้งการเกิดเม็ดสีผิวเมลานิน และช่วยลดโอกาสในการเกิดโรคในกลุ่มไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) เช่น โรคมะเร็ง โรคหัวใจ เบาหวาน และความดันสูง เป็นต้น การส่งเสริมชาของมูลนิธิโครงการหลวงภายใต้ระบบมาตรฐาน (GAP) จำนวน 9 ศูนย์ มีพื้นที่ปลูก 606.96 ไร่ เกษตรกรจำนวน 249 ราย และภายใต้มาตรฐานอินทรีย์ (ORG) จำนวน 1 สถานีฯ มีพื้นที่ปลูก 46 ไร่ เกษตรกรจำนวน 46 ราย ได้มีการส่งเสริมปลูกชา 2 สายพันธุ์ คือ ชาอัสสัมและชาจีน ผลผลิต 17,516.24 กิโลกรัม มูลค่า 7.12 ล้านบาท (งานพัฒนาชา มูลนิธิโครงการหลวง, 2565) การปลูกชาอัสสัมเป็นอาชีพและแหล่งรายได้หลักในหลายๆ ชุมชนบนพื้นที่สูงโดยปลูกร่วมกับป่าไม้

มีความสำคัญต่อระบบนิเวศน์ของชุมชนที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ป่าต้นน้ำ แต่ปัจจุบันการบริโภคชาอัสสัมหมักหรือเมี่ยงลดลง ส่งผลให้ราคาผลผลิตชาและรายได้ของเกษตรกรไม่แน่นอน ทำให้เกษตรกรต้องเปลี่ยนพื้นที่ปลูกชาไปทำการเกษตรแบบอื่นๆ ซึ่งส่งผลให้ระบบนิเวศน์ป่าไม้เปลี่ยนแปลงไปด้วย ดังนั้นเพื่อให้เกษตรกรบนพื้นที่สูงยังคงมีรายได้จากการปลูกชาและรักษาระบบนิเวศน์ป่าไม้ในแหล่งต้นน้ำอย่างยั่งยืน จึงควรศึกษาการเพิ่มมูลค่าและ

ความต้องการใช้ประโยชน์ชาของตลาด โดยเริ่มจากการศึกษาปัจจัยต่างๆ ที่มีต่อคุณภาพและปริมาณสารสำคัญในชาเมี่ยงแต่ละพันธุ์ที่ปลูกในสภาพภูมิประเทศต่างๆ รวมถึงแนวทางในการจัดการสวนที่เหมาะสมและแนวทาง

การเพิ่มมูลค่าด้วยวิจัยผลิตภัณฑ์จากชาอัสสัมที่มีสรรพคุณทางเภสัชเพื่อสุขภาพและมีอัตลักษณ์เฉพาะพื้นที่สูง เพื่อต่อยอดและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์และเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกรต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาวิธีการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟที่มีอัตลักษณ์ของพื้นที่สูง
2. เพื่อศึกษาการผลิตและการแปรรูปชาอัสสัมที่มีอัตลักษณ์เฉพาะถิ่นบนพื้นที่สูง
3. เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาต่อยอดสำหรับสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจชาอัสสัมบนพื้นที่สูง

1.3 ขอบเขตของการศึกษา

1. ศึกษาวิธีแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟที่มีอัตลักษณ์เฉพาะบนพื้นที่สูง และมีศักยภาพทางการตลาด โดยวิธีการแปรรูป 4 กรรมวิธี คือ 1) แปรรูปแบบเปียก (ชุดควบคุม) 2) แปรรูปแบบกึ่งเปียก (ฮันนี ไมซ์ดเมือก) 3) แปรรูปแบบแห้ง (Dry process) และ 4) หมักด้วยยีสต์ และพัฒนาเป็นต้นแบบผลิตภัณฑ์กาแฟ อย่างน้อย 1 ผลิตภัณฑ์

2. สํารวจการผลิตและการแปรรูปชาอัสสัมที่มีอัตลักษณ์เฉพาะถิ่นบนพื้นที่สูงในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงป่าแป๋ พื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงฯ ปางมะโอ พื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงฯ โหล่งขุด และพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงฯ วาวี

3. ศึกษาแนวทางการพัฒนาต่อยอดสำหรับสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจชาอัสสัมบนพื้นที่สูง โดยการศึกษาเปรียบเทียบในต้นชาที่มีอายุมาก และต้นชาที่มีอายุน้อย ใน 5 พื้นที่ ได้แก่

- 1) โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงป่าแป๋
- 2) โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการปางมะโอ
- 3) โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการโหล่งขุด
- 4) โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการวาวี (บ้านวาวี) / (บ้านแม่พริก)
- 5) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงป่าเมี่ยง

