

ภาพผนวก ก

แบบสัมภาษณ์เกษตรกร



แบบสอบถามเกษตรกร

คำชี้แจง 1. โปรดกรอกข้อมูลให้ตรงกับสภาพความเป็นจริงให้มากที่สุด ข้อมูลเหล่านี้จะนำไปใช้เพื่อการวิจัย

พื้นที่ศูนย์ขยายผล/ศูนย์พัฒนา.....

ชื่อ.....บ้านเลขที่.....เบอร์โทรศัพท์.....

หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้กรอกแบบสอบถาม

1. เพศ () ชาย () หญิง

2. เป็นหัวหน้าครอบครัว () เป็น () ไม่เป็น

3. สถานภาพการเป็นสมาชิกโครงการหลวง () เป็น () ไม่เป็น

4. ช่วงอายุ () 15-25 ปี () 26-35 ปี () 36-45 ปี
() 46-55 ปี () 56-65 ปี () 66 ปีขึ้นไป

5. ระดับการศึกษา

() ไม่ได้รับการศึกษา () ประถมศึกษาปีที่ 4 () ประถมศึกษาปีที่ 6

() มัธยมศึกษาตอนต้น () มัธยมศึกษาตอนปลาย () ปริญญาตรี

() ปริญญาโท () อื่นๆ ระบุ.....

6. จำนวนสมาชิกในครัวเรือน.....คน

7. จำนวนสมาชิกในครัวเรือนที่ช่วยกิจกรรมการเกษตรเต็มเวลา.....คน ไม่เต็มเวลา.....คน

8. รายได้และค่าใช้จ่ายของครัวเรือน

- 8.1 รายได้สุทธิรวมจากภาคการเกษตร.....บาท/ครัวเรือน/ปี
- 8.1.1) รายได้สุทธิจากกาแฟ.....บาท/ครัวเรือน/ปี
- 8.1.2) รายได้สุทธิจากเมี่ยง.....บาท/ครัวเรือน/ปี
- 8.1.3) รายได้สุทธิจากผัก.....
- ระบุ.....บาท/ครัวเรือน/ปี
- ระบุ.....บาท/ครัวเรือน/ปี
- ระบุ.....บาท/ครัวเรือน/ปี
- 8.1.4) รายได้สุทธิจากไม้ผล.....
- ระบุ.....บาท/ครัวเรือน/ปี
- ระบุ.....บาท/ครัวเรือน/ปี
- ระบุ.....บาท/ครัวเรือน/ปี
- 8.1.5) รายได้สุทธิจากไม้ดอก.....
- ระบุ.....บาท/ครัวเรือน/ปี
- ระบุ.....บาท/ครัวเรือน/ปี
- 8.1.6) รับจ้างในภาคการเกษตร.....บาท/ครัวเรือน/ปี
- 8.2 ค่าใช้จ่ายในฟาร์มของครัวเรือน.....บาท/ครัวเรือน/ปี
- 8.2.1) ปุ๋ย.....บาท/ครัวเรือน/ปี
- 8.2.2) จ้างแรงงาน.....บาท/ครัวเรือน/ปี
- 8.2.3) สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช.....บาท/ครัวเรือน/ปี
- 8.2.4) อื่นๆ (ระบุ)บาท/ครัวเรือน/ปี
- 8.2.5) อื่นๆ (ระบุ)บาท/ครัวเรือน/ปี
- 8.3 รายได้สุทธิจากนอกภาคการเกษตร.....บาท/ครัวเรือน/ปี
- 8.3.1) ค้าขาย.....บาท/ครัวเรือน/ปี
- 8.3.2) รับจ้างนอกภาคการเกษตร.....บาท/ครัวเรือน/ปี
- 8.3.3) ลูกหลานส่งมาให้.....บาท/ครัวเรือน/ปี
- 8.3.4) อื่นๆ (ระบุ)บาท/ครัวเรือน/ปี

9. อาชีพหลักของท่าน (เมื่อพิจารณาแหล่งที่มาของรายได้)

- () เกษตร () ค้าขาย () รับจ้างทั่วไป () รับราชการ
- () รัฐวิสาหกิจ () บริษัทเอกชน () อื่นๆ (ระบุ).....

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวข้องกับการผลิตกาแฟ

1. ท่านปลูกกาแฟในพื้นที่มาแล้วกี่ปี

() 1-5 ปี () 6-10 ปี () 11-15 ปี () 16-20 ปี () 20 ปีขึ้นไป

2. พันธุ์กาแฟ

2.1 ท่านทราบพันธุ์กาแฟที่ทำปลูกหรือไม่ () ทราบ () ไม่ทราบ () ไม่ทราบแน่ชัด

2.2 พันธุ์กาแฟที่ท่านปลูก (ถ้าข้อ 2.1 ตอบไม่ทราบให้ข้ามไปข้อ 2.3)

() พันธุ์คาร์ติมอร์ () พันธุ์เซียงใหม่ 80 () พันธุ์ทิปปิก้า () พันธุ์คาทูรา

() พันธุ์คาทุย () อื่นๆ (ระบุ).....

2.2 ท่านนำพันธุ์กาแฟที่ปลูกมาจากแหล่งใด

() หน่วยงานของรัฐเข้ามาส่งเสริมให้ปลูก () เจ้าหน้าที่โครงการหลวงเข้ามาส่งเสริม

() ซื้อต้นกล้าเองจากพ่อค้า () เก็บเมล็ดเพาะกล้าเองจากในสวนกาแฟ

() อื่นๆ (ระบุ).....

3. จำนวนพื้นที่ปลูกกาแฟ.....

() 1-5 ไร่ () 6-10 ไร่ () 11-15 ไร่ () 16-20 ไร่

() 21-25 ไร่ () 26-30 ไร่ () 31 ไร่ขึ้นไป

3.1 จำนวนต้นต่อไร่.....

() 100-200 ต้น () 201-300 ต้น () 301-400 ต้น () 400-500 ต้น

() 500 ต้นขึ้นไป

3.2 ระยะปลูกของต้นกาแฟที่ปลูก

() 1x1 เมตร () 1x1.5 เมตร () 1.5x1.5 เมตร () 1.5x2 เมตร

() 2x2 เมตร () ไม่มีระยะปลูกที่แน่นอน

3.3 ระดับความสูงของแปลงกาแฟ.....

() 600-800 เมตร () 801-1,000 เมตร () 1,001-1,200 เมตร

() 1,201-1,400 เมตร () 1,401-1,600 เมตร

4. ระบบการปลูกกาแฟเป็นแบบใด

() ระบบกลางแจ้ง () ระบบได้ร่มเงาไม้ () ระบบอื่นๆ.....

5. ท่านปลูกกาแฟร่วมกับพืชชนิดอื่นหรือไม่ () ใช่ () ไม่ใช่

5.1 ระบุพืชที่ปลูกร่วมกับกาแฟ.....

6. วิธีการดูแลรักษา

6.1 การใช้ปุ๋ยสูตร () ใส่ปุ๋ย () ไม่ได้ใส่ปุ๋ย

สูตรปุ๋ย	ช่วงเวลาใส่ปุ๋ย	ปริมาณการใส่ปุ๋ย/ต้น	ความถี่ของการใส่ปุ๋ย

7. มีการตัดแต่งกิ่งต้นกาแฟหรือไม่ () มีการตัดแต่งกิ่ง () ไม่มีการตัดแต่งกิ่ง

7.1 วิธีการตัดแต่งกิ่ง (ไม่มีการตัดแต่งกิ่งข้ามไปข้อ 8.)

() ตามวิธีการตัดแต่งกิ่งโครงการหลวง () ตัดแต่งกิ่งตามวิธีเดิมของเกษตรกร

() อื่นๆ (ระบุ).....

7.2 ช่วงเวลาตัดแต่งกิ่ง

() ม.ค.-มี.ค.

() เม.ย.-มิ.ย.

() ก.ค.-ก.ย.

() ต.ค.-ธ.ค.

8. ท่านมีการใช้สารเคมีทางเกษตรหรือไม่ () ไม่ใช้สารเคมี () ใช้สารเคมี

สารเคมี	ช่วงเวลาที่ใช้	อัตราการใช้สารเคมี	ความถี่ของการใช้สารเคมี

9. เมล็ดกาแฟของท่านพบแมลงศัตรูพืชเข้าทำลายหรือไม่ () พบ () ไม่พบ

9.1 ถ้าพบเป็นแมลงศัตรูพืชชนิดใดที่เข้าทำลายเมล็ดกาแฟ (ถ้าไม่พบข้ามไปข้อถัดไป)

() มอดเจาะผลกาแฟ () เพลี้ยหอยสีเขียวยาว () เพลี้ยอ่อน () เพลี้ยแป้ง

() ตัวหนอนเจาะลำต้นกาแฟ () อื่นๆ ระบุ.....

9.2 ท่านมีวิธีการกำจัดแมลงศัตรูพืชที่เข้าทำลายกาแฟหรือไม่ () ไม่มี () มี

9.2.1 วิธีการกำจัดแมลงศัตรูพืชที่เข้าทำลายกาแฟ

() ฉีดพ่นสารเคมี () ใช้สารล่อหรือสารฟีโรโมน () ตัดแต่งกิ่ง

() อื่นๆ

10. เมล็ดกาแฟของท่านพบมอดเจาะผลกาแฟหรือไม่ () พบ () ไม่พบ

10.1 ท่านมีการกำจัดมอดเจาะผลกาแฟหรือไม่ () ไม่มี () มี

10.1.1 ท่านมีวิธีการกำจัดมอดเจาะผลกาแฟอย่างไร

() ใช้กับดักล่อมอด () ใช้สารเคมีฉีดพ่น () อื่นๆ ระบุ.....

10.1.2 ถ้าพบมอดเจาะผลกาแฟ พบในผลกาแฟระยะใดมากที่สุด

() ผลสด () กาแฟกะลา () สารกาแฟ () อื่นๆ ระบุ.....

10.2 พบมอดเจาะผลกาแฟช่วงเดือนไหนมากที่สุด

() ม.ค.-มี.ค. () เม.ย.-มิ.ย. () ก.ค.-ก.ย. () ต.ค.-ธ.ค.

11. ตันกาแฟของท่านพบอาการที่เกิดจากโรคพืชหรือไม่ () พบ () ไม่พบ

11.1 ถ้าพบตันกาแฟแสดงอาการแบบใด

() ใบเน่าสีดำ () ใบเหลืองซีด () ใบไหม้เป็นพุ่ม () ใบจุด
() ลำต้นแห้งตาย () ลำต้นเหี่ยว () ยอดไหม้และเหี่ยว () ขาดธาตุอาหาร
() ราสนิม () อื่นๆ.....

11.2 ท่านมีวิธีการกำจัดตันกาแฟที่แสดงอาการเกิดโรคหรือไม่ () ไม่มี () มี

11.2.1 วิธีการกำจัดตันกาแฟที่แสดงอาการเกิดโรค

() ตัดกิ่งที่เป็นโรคทิ้ง () ตัดทั้งลำต้นทิ้ง () อื่นๆ

ส่วนที่ 3 ขั้นตอนการเก็บเกี่ยวและการแปรรูปกาแฟ

1. ท่านเก็บเกี่ยวผลผลิตกี่ครั้งต่อปี () 1 ครั้ง () 2 ครั้ง () 3 ครั้ง () 4 ครั้ง

2. ท่านเก็บเกี่ยวผลผลิตในช่วงเดือนไหน

ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.

3. ท่านเก็บเกี่ยวผลผลิตกาแฟผลสด (ผลเชอรี่) แบบใด

() แรงงานคน () ใช้เครื่องเก็บ () อื่นๆ.....

4. ท่านมีการจ้างแรงงาน ในการเก็บกาแฟผลสด (กาแฟเชอรี่) หรือไม่ () มี () ไม่มี

4.1 ท่านจ้างแรงงานเป็นแบบใด

() รายวัน () รายเดือน () รายกิโลกรัม () อื่นๆ.....

4.2 ค่าจ้างแรงงานในการเก็บกาแฟต่อรายวัน

() 150-200 บาท () 201-250 บาท () 251-300 บาท () 300 บาทขึ้นไป

4.3 ค่าจ้างแรงงานในการเก็บกาแฟต่อเดือน (บาท).....

4.4 ค่าจ้างแรงงานในการเก็บกาแฟต่อกิโลกรัม

() 1-5 บาท () 6-10 บาท () 11-15 บาท () 16-20 บาท

5. ท่านเลือกเก็บผลกาแฟสดด้วยวิธีการใด

() เลือกเก็บเฉพาะผลสุก () รูดเก็บผลกาแฟสดทั้งกิ่ง () อื่นๆ.....

6. ท่านมีวิธีการดูผลกาแฟสดว่าสุกหรือไม่ ด้วยวิธีการใด

() ดูด้วยตาเปล่า () จับหรือสัมผัสผลกาแฟ () อื่นๆ.....

7. ท่านได้เก็บผลกาแฟสดที่ติดต้นกาแฟหลังการเก็บเกี่ยว เก็บทิ้งหรือไม่ () มี () ไม่มี

7.1 ถ้ามีการเก็บผลกาแฟสดทิ้ง ท่านทิ้งผลกาแฟสดที่ไหน

() ใต้ต้นกาแฟ () กองปุ๋ยหมัก () เก็บไปขาย () อื่นๆ.....

8. ผลผลิตกาแฟต่อต้น (กาแฟเชอรี่)

() 1-2 กก. () 3-4 กก. () 5-6 กก. () 7-8 กก.

() 9-10 กก. () มากกว่า 10 กก.

9. ท่านขายกาแฟในรูปแบบใด () แบบผลสด () แบบกะลา () แบบสารกาแฟ

10. ท่านขายกาแฟให้กับแหล่งใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

() โครงการหลวง () สหกรณ์การเกษตร () พ่อค้าคนกลาง () ผลิตขายเอง

() บริษัทเอกชน () ร้านกาแฟเข้ามาสั่งซื้อโดยตรง () อื่นๆ (ระบุ).....

3.1 ขายแบบกาแฟผลสด (กาแฟเชอรี่)

1. ราคา กาแฟ (ผลสด) ที่ท่านขายไปในปีที่ผ่านมา.....

() 10-12 บาท () 13-15 บาท () 16-18 บาท () 19-21 บาท

() 22-24 บาท () 25-27 บาท () 28-30 บาท

2. ผลกาแฟสดที่ท่านเก็บมา มีการคัดคุณภาพก่อนการขายหรือไม่ () มี () ไม่มี

3.2 ขายแบบกาแฟกะลา

1. ท่านได้เก็บผลกาแฟสีเขียวมาแปรรูปกาแฟหรือไม่ () เก็บ () ไม่เก็บ

2. ผลกาแฟสดที่ท่านเก็บมา มีการคัดก่อนการแปรรูปหรือไม่ () มี () ไม่มี

2.1 วิธีการคัดผลกาแฟสดก่อนการแปรรูป

() เลือกคัดผลระหว่างกาแฟเก็บเกี่ยว () นำมาลอยน้ำก่อนการแปรรูป

() อื่นๆ.....

3. ระยะเวลาการเก็บรักษา กาแฟผลสดก่อนการนำไปแปรรูปเป็นกาแฟกะลา

() 1-3 ชั่วโมง () 4-6 ชั่วโมง () 7-9 ชั่วโมง

() 10-12 ชั่วโมง () 12 ชั่วโมงขึ้นไป () 24 ชั่วโมงขึ้นไป

() 48 ชั่วโมงขึ้นไป

4. ราคากาแฟเชอรี่ (กะลา) ที่ท่านขายไปในปีที่ผ่านมามี.....

() 100-105 บาท () 106-110 บาท () 111-115 บาท () 116-120 บาท
() 121-125 บาท () 126-130 บาท () 131-135 บาท () 136 บาทขึ้นไป

5. วิธีการแปรรูปผลผลิตกาแฟ () วิธีเปียก (Wet process) () วิธีแห้ง (Dry process)

5.1 ขั้นตอนการแปรรูป

ขั้นตอนการแปรรูป	ทำ	ไม่ทำ	หมายเหตุ
1. นำผลกาแฟสุกที่เก็บเกี่ยว มาแช่น้ำเพื่อแยกผลกาแฟที่ฝ่อลอยน้ำออกจากผลกาแฟที่ดี			
2. การปอกเปลือกผลกาแฟ (pulping) ทำโดยใช้เครื่องปอกเปลือกบีบให้เปลือกนอกของผลหลุดออกมา เพื่อป้องกันการเกิดปฏิกิริยา O การหมักของเปลือก			
3. ผลกาแฟ ได้รับการปอกเปลือกทันทีหลังจากเก็บมาจากต้นกาแฟ แต่ถ้ายังไม่สามารถนำไป ปอกเปลือกได้ทันทีอาจเก็บไว้ได้แต่ไม่ควรเกิน 36 ชั่วโมง			
4. การกำจัดเมือก (demucilaging) นำเมล็ดกาแฟ มาล้างน้ำให้สะอาด ชัดอีกครั้งในตะกร้าที่ตาถี่ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้งก่อนที่จะนำไปตาก			
5. ถ้ามีการแช่เมล็ดกาแฟในน้ำเกิน 24 ชั่วโมง มีการเปลี่ยนน้ำแช่เมล็ดกาแฟทุกครั้ง			
6. การตากแดด (sun drying) ตากบนลานซีเมนต์ หรือเทลงบนตาข่ายพลาสติกบนแคร่ไม้ไผ่ เกลี่ยเมล็ดกาแฟกระจายสม่ำเสมอไม่ควรหนาเกิน 4 นิ้ว			
7. ทำการเกลี่ยเมล็ดกาแฟวันละ 2-4 ครั้ง และเวลา กลางคืนควรกองเมล็ดเป็นกองๆ และใช้พลาสติกคลุมเพื่อป้องกันน้ำฝนหรือน้ำค้าง			
8. หลังจากเมล็ดกาแฟแห้งเสร็จ มีการเก็บใส่ในกระสอบหรือใส่ในภาชนะที่สะอาด			

5.2 ท่านมีการกำจัดน้ำเสียที่เกิดจากการแปรรูปอย่างไร.....

() ทิ้งลงลำธาร, แม่น้ำ () ทิ้งลงบ่อบำบัดน้ำเสีย
() ทิ้งลงในบ่อปุ๋ยหมัก () อื่นๆ (ระบุ).....

5.3 เปลือกของกาแฟผลสดท่านมีวิธีการกำจัดอย่างไร

() ทำปุ๋ยหมัก () กองทิ้งไว้เฉยๆ () อื่นๆ.....

5.4 ปัญหาที่พบระหว่างการการแปรรูป

() ไม่มี () มี ระบุ.....

6. การลดความชื้นกาแฟกะลา และการปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยวชนิดของลานตาก

6.1 ขนาดของลานตาก

() 1-10 ตร.ม. () 11-20 ตร.ม. () 21-30 ตร.ม.
 () 31-50 ตร.ม. () 50-100 ตร.ม. () 101-200 ตร.ม.
 () 201-300 ตร.ม. () 301-400 ตร.ม. () 401 ตร.ม. ขึ้นไป

6.2 ทานตากกาแฟกะลาด้วยวิธีใด

() ตากพื้นบนซีเมนต์ () ตากบนตาข่ายไม้ไผ่ () ตากบนพลาสติก
 () ตากบนตะแกรงเหล็ก () อื่นๆ ระบุ.....

6.3 ทานตากกาแฟกะลาใกล้พื้นที่เลี้ยงสัตว์หรือไม่ () ใช่ () ไม่ใช่

6.3.1 ถ้าทานตากกาแฟใกล้พื้นที่เลี้ยงสัตว์ เป็นสัตว์ชนิดใด

() ไก่ () หมู () วัว () อื่นๆ.....

6.4 วัสดุคลุมระหว่างตาก

() พลาสติก () ผ้าใบ () อื่นๆ ระบุ.....

7. ทานวัดความชื้นกาแฟกะลาระหว่างการเก็บรักษาหรือไม่ () ไม่มี () มี

7.1 วิธีการวัดความชื้น

() ใช้เครื่องวัดความชื้น () ใช้วิธีการดูหรือสัมผัสด้วยตาเปล่า
 () อื่นๆ.....

8. วิธีการเก็บรักษากาแฟกะลา

8.1 ภาชนะที่ใช้บรรจุเก็บกาแฟกะลา (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

() กระสอบป่าน () กระสอบตาข่ายแดง () กระสอบปุ๋ย
 () อื่นๆ ระบุ.....

3.3 ขายแบบสารกาแฟ

1. ราคาสารกาแฟที่ท่านขายไปในปีที่ผ่านมา.....

() 120-130 บาท () 131-140 บาท () 141-150 บาท () 151-160 บาท
 () 161-170 บาท () 171-180 บาท () 181-190 บาท () 191 บาทขึ้นไป

2. ท่านได้มีการคัดสารกาแฟก่อนการขายหรือไม่ () มี () ไม่มี

2.1 วิธีการคัดสารกาแฟก่อนการขาย

() คัดโดยใช้มือ () ใช้เครื่องคัด () อื่นๆ.....

ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวข้องกับคุณภาพกาแฟ

1. ท่านมีวิธีการคัดคุณภาพกาแฟหรือไม่ () มี () ไม่มี
 - 1.1 วิธีการคัดคุณภาพกาแฟ
 - () ใช้คนคัดมือ () ใช้เครื่องคัด () อื่นๆ ระบุ.....
2. ท่านให้ความสำคัญกับคุณภาพกาแฟหรือไม่
 - () ให้ () ไม่ให้ () เฉยๆ
3. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับคุณภาพกาแฟมากน้อยเพียงใด
 - () มากที่สุด () มาก () ปานกลาง () น้อย
 - () ไม่มีความรู้เลย
4. เมล็ดกาแฟของท่านพบเชื้อราโรคหลังการเก็บเกี่ยวหรือไม่ () ไม่พบ () พบ
 - 4.1 ท่านมีความรู้เกี่ยวกับเชื้อราหลังการเก็บเกี่ยวมากน้อยเพียงใด
 - () มากที่สุด () มาก () ปานกลาง () น้อย
 - () ไม่มีความรู้เลย
 - 4.2 ถ้าพบเชื้อราโรคหลังการเก็บเกี่ยวท่านมีวิธีการกำจัดหรือไม่ () ไม่มี () มี
 - 4.2.1 วิธีการกำจัดเชื้อราโรคหลังการเก็บเกี่ยว
 - () นำมาตากแดด () นำไปอบโดยใช้ตู้อบความร้อน
 - () ใช้สารเคมี () อื่นๆ ระบุ.....
 - 4.3 ท่านทราบหรือไม่ว่าเชื้อราโรคหลังการเก็บเกี่ยวสามารถสร้างสารพิษได้
 - () ไม่ทราบ () ทราบ
5. ท่านเคยส่งเมล็ดกาแฟผลของท่านเข้าประกวดด้านคุณภาพหรือไม่ () ไม่เคย () เคย
 - 5.1 ถ้าเคยท่านได้รางวัลอะไร
 - () ไม่ได้รางวัล () ชนะเลิศ () รองชนะเลิศอันดับ 1
 - () รองชนะเลิศอันดับ 2 () รองชนะเลิศอันดับ 3
6. ท่านคิดว่าคุณภาพเมล็ดกาแฟผลของท่านอยู่ในเกณฑ์ใด
 - () ดีมาก () ดี () ปานกลาง
 - () น้อย () ไม่มีคุณภาพดี
7. ท่านอยากได้ความรู้หรือมีการอบรมเกี่ยวกับคุณภาพการผลิตกาแฟหรือไม่
 - () ไม่อยาก () อยาก
8. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....