

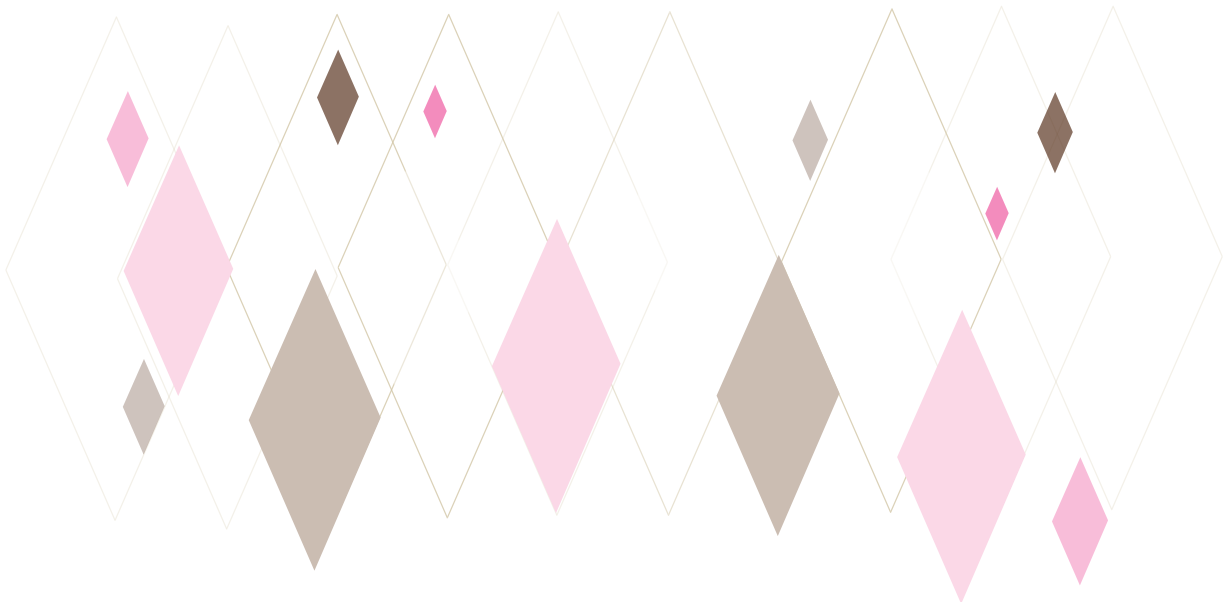


รายงานผลสัมฤทธิ์

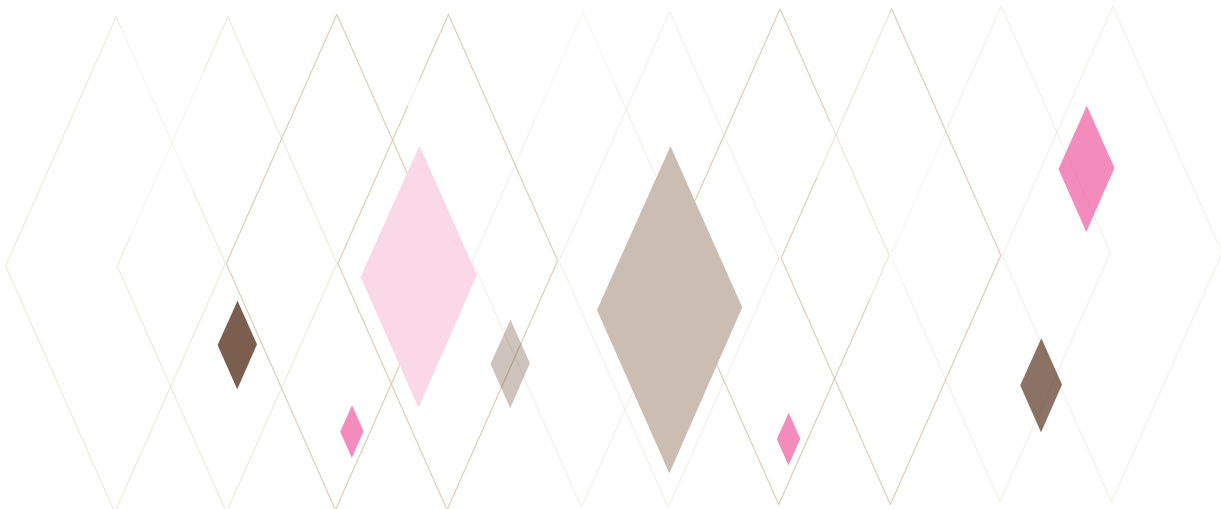
กิจกรรมเสริมสร้างและพัฒนากุมิปัญญาท้องถิ่น ประจำปี 2561

“ออมสินยุวพัฒน์รักถิ่น”





๑๐๕ ปี ธนาคารออมสิน
ชุมชนมีดี
ออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น





ธนาคาร

ออมสิน


Government Savings Bank

สารจากผู้อำนวยการธนาคารออมสิน

“ภูมิปัญญาท้องถิ่น” ถือเป็นความภูมิใจในรากเหง้าแห่งปัญญา ความสามารถและการประยุกต์ใช้ทักษะของคนในท้องถิ่น เพื่อแก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิตของคนไทยให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมของชุมชน ที่มีความเด่นชัดในหลากหลายด้าน อย่างไรก็ตามภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ฝังลึกอยู่ในแต่ละชุมชน ยังขาดการนำองค์ความรู้และแนวคิดในการจัดการสมัยใหม่ที่มีประสิทธิภาพ มาช่วยในการบูรณาการทำให้ภูมิปัญญาดังกล่าวส่งผลดีต่อความเข้มแข็งของระบบเศรษฐกิจฐานราก ซึ่งถือเป็นปัจจัยสำคัญลำดับต้นในการยกระดับคุณภาพชีวิต ขับเคลื่อนความมั่นคง และความสุขให้กับคนในสังคม ทั้งนี้มีเป้าหมายในการส่งเสริมเอกลักษณ์จำเพาะถิ่นฐาน ให้เป็นแบบอย่างของภูมิปัญญาท้องถิ่น เกิดกระบวนการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งนำมาซึ่งความภาคภูมิใจของชุมชน

การเป็นธนาคารแห่งภูมิปัญญา เป็นหนึ่งในยุทธศาสตร์ของธนาคารออมสิน ในการส่งเสริมนโยบายด้านความรับผิดชอบต่อสังคม ชุมชน และสิ่งแวดล้อม รวมถึงสอดคล้อง กับนโยบายรัฐบาลในการฟื้นฟูและเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น ผ่านโครงการ **“ออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น”** ที่มุ่งเน้นการแก้ไขปัญหาเศรษฐกิจในระดับฐานราก ให้แก่กลุ่มผู้ประกอบการ และวิสาหกิจชุมชน ที่กระจายอยู่ในทุกท้องถิ่นทั่วประเทศ เห็นถึงความสำคัญของการเสริมสร้างและพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยนำองค์ความรู้และนวัตกรรมสมัยใหม่ ของนักศึกษามาพัฒนายกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์หรือบริการในท้องถิ่นให้ตอบสนองต่อความต้องการของตลาด ซึ่งเป็นการสร้างความมั่นคงในอาชีพและรายได้ที่ยั่งยืน โดยการร่วมเรียน ร่วมรู้ และร่วมทำ

ในโอกาสที่ปีพุทธศักราช 2561 ธนาคารออมสินอยู่เคียงคู่สังคมไทยมาครบ 105 ปี และเพื่อเป็นการจรรโลงรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่สืบไป จึงได้รวบรวม 105 ภูมิปัญญา จากโครงการ **“ออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น”** นำมาไว้ในหนังสือ **“105 ปี ธนาคารออมสิน 105 ชุมชนมีดี ออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น”** ให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นอยู่คู่กับสังคมไทย สมดังคำกล่าวที่ว่า **“พัฒนาความรู้ เสริมภูมิปัญญา สร้างคุณค่าเศรษฐกิจชุมชน”**



(นายชาติชาย พยุหนาวีชัย)

ผู้อำนวยการธนาคารออมสิน

Model ออมสินยุวพัฒนัรักษ์ถิ่น

<p>1. เพื่อส่งเสริมศักยภาพของกลุ่มองค์กรชุมชน</p> <p>2. พัฒนาด้านการบริหารจัดการกลุ่ม การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เกิดมูลค่าเพิ่มสามารถเข้าสู่ตลาดการค้าได้</p> <p>3. เพื่อสร้างการเรียนรู้การทำงานร่วมกัน ซึ่งก่อให้เกิดความสัมพันธภาพที่ดีระหว่างกลุ่มองค์กรชุมชน สถาบันอุดมศึกษา และ ธนาคารออมสิน</p>	<p>ธนาคารออมสิน ร่วมมือกับ สถาบันอุดมศึกษา ของรัฐ และเอกชน ทุกภูมิภาค ครอบคลุม ทั่วประเทศ</p>	<p>ยุทธศาสตร์ที่ 2 ด้านการพัฒนาสู่ ความยั่งยืน ตามหลักปรัชญา เศรษฐกิจพอเพียง (Sustainable Development)</p> <p>Initiative/กลยุทธ์ 2 พัฒนาความเข้มแข็ง ให้กับองค์กรชุมชน เพื่อให้เกิดความมั่งคั่ง ยั่งยืน</p>	<p>ตัวชี้วัดเชิงปริมาณ : กลุ่มองค์กรชุมชนสามารถลดรายจ่าย หรือมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการจำหน่ายสินค้า ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 50 ก่อนเสร็จสิ้นโครงการ</p>
<p>4. เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ในการเรียนรู้การทำงานเป็นกลุ่ม การนำความรู้สมัยใหม่ต่อยอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น</p>	<p>วัตถุประสงค์</p>	<p>จำนวน สถาบันอุดมศึกษา</p>	<p>ตัวชี้วัด เชิงคุณภาพ ประกอบด้วย 3 ด้าน</p>
<p>5. ก่อให้เกิดประสบการณ์ด้านการพัฒนาศักยภาพตัวเองเมื่อออกสู่ตลาดแรงงาน</p>	<p>กลไกสำคัญต่อการเสริมสร้างและพัฒนา</p>	<p>นโยบาย ธนาคารออมสิน</p>	<p>ความสำเร็จ</p>
<p>6. สร้างความมั่นคงของรากฐานสังคมจากพื้นฐานความเข้าใจของคนรุ่นใหม่</p>	<p>สถาบันอุดมศึกษา นำเสนอโครงการใหญ่ และ นักศึกษานำเสนอโครงการย่อย (1โครงการย่อย คือ 1 กลุ่มองค์กรชุมชน)</p> <p>นักศึกษารวมกลุ่มกัน ไม่น้อยกว่า 7-10 คน ต่อ โครงการย่อย โดยมีความหลากหลาย ขององค์ความรู้ นักศึกษามีการแบ่งหน้าที่ การทำงานอย่างชัดเจน ตามเหมาะสม มีอาจารย์ที่ปรึกษาประจำโครงการ</p>	<p>ประโยชน์ที่เกิดขึ้น</p>	<p>1. ด้านเศรษฐกิจ > เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ ให้แก่สมาชิกในชุมชน เพิ่มขึ้น > การจัดบันทึกบัญชี รับ-จ่าย เพิ่มขึ้น มีผลผลิตภาพ (Productivity) เพิ่มขึ้น / ปริมาณการขายเพิ่มขึ้น</p> <p>2. ด้านสังคมและชุมชน > การมีส่วนร่วม ของคนในชุมชน การช่วยเหลือเกื้อกูลกัน การจัดสวัสดิการ เพื่อประโยชน์ชุมชน เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น</p> <p>3. ด้านความยั่งยืน > ชุมชนเกิดการเรียนรู้ มีความเข้าใจ ตระหนักในคุณค่า และสามารถนำไปคิด ต่อยอดองค์ความรู้ได้</p>



สารบัญ



10
-
25



26
-
39



40
-
63



64
-
75



76
-
87



88
-
99



100
-
115



116
-
127



128
-
143



144
-
155



156
-
167



168
-
179



180
-
191



192
-
203



204
-
225



226
-
245

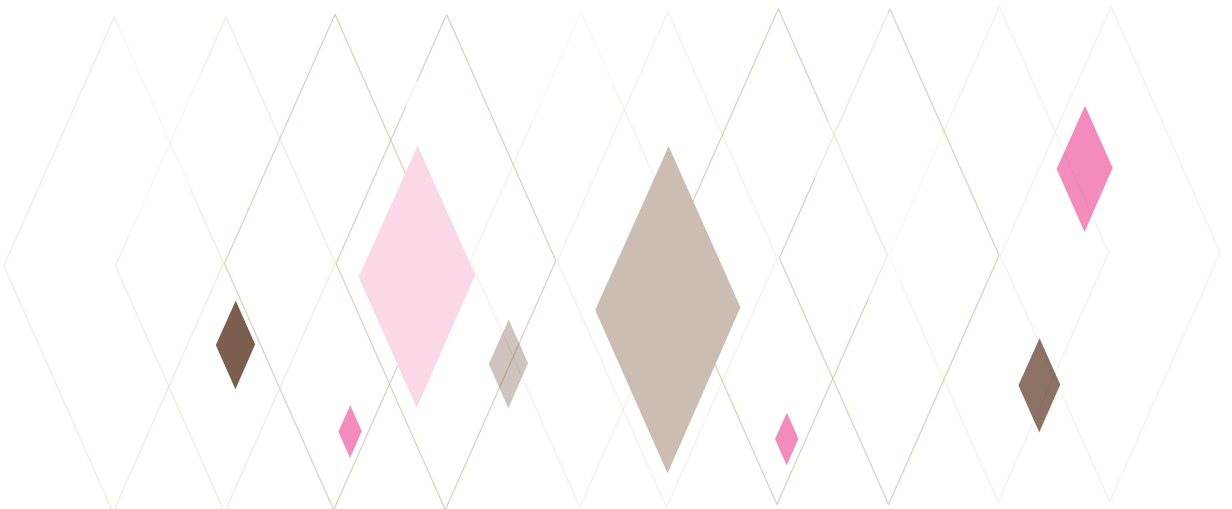


105 ปี ธนาคารออมสิน

105 ชุมชนมีดี ออมสินยุคพัฒนารักษ์ถิ่น



พัฒนาความรู้ เสริมภูมิปัญญา สร้างคุณค่าเศรษฐกิจชุมชน







16 สถาบันอุดมศึกษา
ร่วมกับธนาคารออมสิน

การพัฒนาและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ประชาชน โดยเฉพาะการสร้างเศรษฐกิจให้เติบโตและพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืนเป็นสิ่งสำคัญมาก ธนาคารออมสินจึงพยายามอย่างยิ่งที่จะสร้างเศรษฐกิจฐานราก และส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม พร้อมทั้งการสร้างควมรับผิดชอบต่อสังคมและชุมชน โดยให้ความช่วยเหลือ สนับสนุน และร่วมมือพัฒนาชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม รวมถึงเสริมสร้างศักยภาพทางการเงิน เสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ผู้ผลิตและผู้ประกอบการรายย่อย ซึ่งทั้งหมดนี้จะส่งผลให้สังคมระดับฐานราก สามารถพัฒนาตนเองได้ สร้างอาชีพได้ จนนำมาสู่คุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นอย่างยั่งยืน

แนวคิดข้างต้นนำมาสู่การสร้างสรรค์โครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น โครงการที่ตั้งใจรวบรวม และเป็นตัวกลางเผยแพร่ภูมิปัญญา พร้อมกับส่งเสริมสนับสนุนให้เกิดการถ่ายทอดองค์ความรู้สู่กระบวนการเรียนรู้ เพื่อการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และสืบสานภูมิปัญญาให้เป็นรูปธรรมอย่างชัดเจน อีกทั้งยังต้องการให้ภูมิปัญญาทั้งหลายกลายเป็นแรงบันดาลใจ และแรงสนับสนุนกลุ่มชุมชนและประชาชนทั่วไป ต่อยอดภูมิปัญญา สู่การสร้างอาชีพ สร้างรายได้

ธนาคารออมสิน เชื่อเหลือเกินว่าความตั้งใจนี้จะเป็นพลังอันงดงาม ช่วยสืบสานภูมิปัญญาที่มีมาอย่างยาวนาน และช่วยสร้างแรงบันดาลใจเป็นความรู้ สู่การสร้างอาชีพได้อย่างแท้จริง

...เมื่อความรู้เหล่านี้ไม่สูญหายไปตามกาลเวลา คุณค่าของคนไทยก็ยังคงอยู่ให้เราได้ชื่นชมเสมออย่างแน่นอน

สร้างอาชีพ สร้างรายได้
แก่ชุมชนเศรษฐกิจฐานราก





มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา



กลุ่มรวีวรรณกล้วยกรอบ

ต.เจริญราษฎร์ อ.แม่ใจ จ.พะเยา

ความเด่นของกล้วยหอมทอง ที่มีการปลูกมากในหมู่บ้าน นำมาแปรรูปและการปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ช่วยเพิ่มมูลค่าสินค้าให้น่าสนใจยิ่งขึ้น



กลุ่มรวีวรรณกล้วยกรอบ ได้เริ่มก่อตั้งมาเมื่อปี พ.ศ. 2543 โดยเริ่มจากสมาชิกที่มีเวลาว่างจากการทำนาทำสวน และมีความสนใจในการแปรรูปกล้วยเนื่องจากในหมู่บ้านมีการปลูกกล้วยกันจำนวนมาก เริ่มแรกมีสมาชิกจำนวน 10 คนได้แปรรูปกล้วยหอมทองเป็นกล้วยกรอบ ให้ชื่อว่า **“รวีวรรณกล้วยกรอบ”** โดยใช้ชื่อของประธานกลุ่ม เมื่อได้นำผลิตภัณฑ์ออกจำหน่ายตามร้านค้าต่างๆ ทั้งในหมู่บ้านและ

อำเภอใกล้เคียง ปรากฏว่าขายได้เริ่มก้อตั้งมาเมื่อปี พ.ศ. 2543 ได้ดีขึ้น ทำให้สมาชิกบางคนท้อถอยแม้ว่าทางกลุ่มจะพยายามเปิดตลาดให้กว้างขึ้นก็ยังไม่ประสบความสำเร็จในที่สุดก็ปิดตัวลง





กล้วยที่เป็นวัตถุดิบหลัก



กล้วยที่ผ่านการทอดแล้ว



ขั้นตอนการผลิต



สถานการณ์ทำบัญชีรับจ่าย

แต่ด้วยความมั่นใจของประธานกลุ่มในความ
 ครอบอรัยและสี่สวยของกล้วยกรอบที่ทำมาจาก
 กล้วยหอมทองซึ่งมีความแตกต่างจากกล้วยฉาบทั่วไป
 จึงคิดว่าน่าจะมีโอกาสเปิดตลาดได้ดีขึ้นกว่าเดิม จึงคิด
 หากางให้คนทั่วไปได้ชิมกล้วยกรอบให้ได้เพื่อจะได้รับการ
 ุรุษชาติ จึงนำไปเป็นของฝากแก่หน่วยงาน ต่างๆ ญาติ
 เพื่อน และคนรู้จัก ตลอดจนเอาไปช่วยงาน ต่างๆ ด้วย
 เอกลักษณะที่ผลิตจากกล้วยหอมทอง ซึ่งยังไม่มีใครทำ
 และความกรอบของกล้วย สีเหลืองสวยทำให้รวิวรรณ
 กล้วยกรอบกลับมาฟื้นตัวอีกครั้ง มียอดขายเพิ่มขึ้น
 มีลูกค้ารายใหม่มากขึ้น จึงได้มีการพัฒนาคุณภาพ
 อย่างต่อเนื่อง นักศึกษาและชุมชน ร่วมกันพัฒนาโดย
 คำนึงถึงความทันสมัยของบรรจุภัณฑ์และขั้นตอน
 การเตรียมวัตถุดิบ โดยคำนึงถึงปริมาณวัตถุดิบและ
 เวลาให้คุ้มค่าที่สุด โดยสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่จากกล้วย
 กรอบที่ต้องปอกเปลือก กลายเป็นกล้วยกรอบที่
 ไม่ต้องปอกเปลือก ซึ่งเป็นการสร้างนวัตกรรมที่
 แปลกใหม่และน่าสนใจไปอีกด้วย



ก่อนพัฒนา
ผลิตภัณฑ์



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์



ภาพแห่งความทรงจำ



การขายหน้าร้าน

“ขอบคุณน้องๆ ที่เข้ามาช่วยเหลือ ร่วมกันพัฒนา
 รับฟังพวกเรา ตอนนี้อะไรก็ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่น่าสนใจ
 และได้รู้วิธีการที่ทำให้ปอกกล้วยได้ไวขึ้น สะดวกและ
 ดีขึ้นมากๆ ค่ะ”



ตัวแทนกลุ่มรวิวรรณกล้วยกรอบ
 ต.เจริญราษฎร์ อ.แม่ใจ จ.พะเยา
 โทร. 089-9996585



ชนเผ่าลาหู่

บ้านขอม่วง ที่อยู่ ต.ป่าไผ่ อ.พร้าว จ.เชียงใหม่



ผ้าชนเผ่าลาหู่ แสดงถึงอัตลักษณ์ และภูมิปัญญาอย่างแท้จริง ควรค่าแก่การอนุรักษ์ให้คงอยู่ต่อไป

ชนเผ่าลาหู่ บ้านขอม่วง ต.ป่าไผ่ อ.พร้าว จ.เชียงใหม่ เป็นชนเผ่าที่มีการทอเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย โดยเป็นโครงการพระราชดำริสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ ดอยม่อนล้าน เพื่อเป็นสถานที่ท่องเที่ยวชุมชน การอนุรักษ์ขนบธรรมเนียมประเพณี หรือภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่สืบต่อไป แต่ด้วยปัจจุบันนี้ผ้าชน

เผ่าไม่ว่าจะเป็นอาข่าหรือลาหู่ได้เปลี่ยนแปลงไปด้วยการเข้ามาส่งเสริมของหน่วยงานต่างๆ ด้วยการส่งเสริมกระบวนการผลิตแบบใหม่ๆ ใช้วัสดุแบบใหม่ๆ จนทำให้ไม่หลงเหลือความเป็นอัตลักษณ์ของชนเผ่าเลย ซึ่งจะทำให้ศิลปวัฒนธรรมในด้านผ้าชนเผ่าสูญหายไปตามกาลเวลาได้





ก่อนพัฒนา
ผลิตภัณฑ์



กลุ่มนักศึกษาโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น จึงมองเห็นความสำคัญในการพัฒนาผ้าชนเผ่าบนดอยม่อนล้าน ที่จะนำเอาลวดลายโบราณและกระบวนการผลิตแบบดั้งเดิมมาส่งเสริมและออกแบบผลิตภัณฑ์ผ้าชนเผ่าให้มีความร่วมสมัย แต่ยังคงอัตลักษณ์ความเป็นชนเผ่าเอาไว้เหมือนเดิม ในปัจจุบันนี้ลวดลายโบราณของชาวลาหู่ได้ปรับเปลี่ยนไปใช้ผ้าโทเร ซึ่งผิดจากโบราณเป็นอย่างมาก เพราะลวดลายลาหู่สมัยโบราณนั้น ทำมาจากผ้าฝ้ายย้อมธรรมชาติด้วยสีคราม เป็นสิ่งที่มาจากธรรมชาติและลวดลายที่สวยงามจากงานหัตถกรรมของคนในกลุ่มชนเผ่านั่นเอง ดังนั้นเพื่อเป็นการอนุรักษ์ไว้ให้คงอยู่ต่อไป จึงมีการพัฒนาต่อยอดลวดลายดั้งเดิม โดยใช้ลวดลายโบราณมาปรับประยุกต์ให้เข้าใช้กับชีวิตประจำวันได้ และส่งเสริมวัฒนธรรมประเพณีอยู่ต่อไปจนถึงรุ่นหลัง รวมถึงชุมชนให้มีรายได้และส่งเสริมการผลิตที่ดียิ่งขึ้น



การจัดจำหน่ายนอกสถานที่



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์



ขอบคุณสำหรับการเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาการทอผ้าของพวกเขา ขอคุณค่ะ



ชนเผ่าลาหู่
บ้านขอม่วง ต.ป่าไผ่ อ.พร้าว จ.เชียงใหม่
โทร. 089-7554269



กลุ่มผู้ปกครองคนพิการ

ต.แม่สลับ-เมืองยาว อ.ห่างฉัตร จ.ลำปาง

ร่วมพัฒนาสร้างกิจกรรมเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ผู้พิการทางสติปัญญาและร่างกายได้



กลุ่มผู้ปกครองผู้พิการ ต.แม่สลับ-เมืองยาว ก่อตั้งกลุ่มขึ้นมา เมื่อวันที่ 24 ตุลาคม 2556 มีครัวเรือนเข้าร่วมกลุ่ม จากหมู่บ้านต่างๆ ใน 2 ตำบล คือ ต.แม่สลับ และต.เมืองยาว จำนวน 12 ครัวเรือน รวมสมาชิก จำนวน 20 ราย ผู้พิการมีทั้งเพศชายและเพศหญิง มีอายุระหว่าง 20-22 ปี สภาพของความพิการ เป็นความพิการทางด้านสติปัญญาและทางร่างกาย ทำให้ผู้ปกครองจะต้องดูแลอย่างใกล้ชิด ส่งผลให้ผู้ปกครองไม่สามารถที่จะไปทำงานนอกบ้านได้





นักศึกษาโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น จึงร่วมกันสร้างกิจกรรมเพื่อสร้างรายได้ให้แก่กลุ่ม เช่น กิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการอัดตุ๋นก่อนเชื้อเห็ด กิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการทำอาหารจูน กิจกรรมการแยกเลี้ยงเนื้อเห็ด กิจกรรมการทำหั่วเชื้อเห็ด เป็นต้น เพื่อถ่ายทอดความรู้และยกระดับอาชีพการผลิตเห็ดให้กับกลุ่มผู้ประกอบการ ตำบลแม่สลับ เมืองยาว เพื่อการเรียนรู้และการสร้างสังคมที่น่าอยู่ร่วมกันในชุมชน เพื่อให้ชุมชนพึ่งพาตัวเองได้อย่างยั่งยืน



“ขอบคุณที่มาสอนพวกเรา ให้เลี้ยงดูตัวเองได้ มาให้ความรู้ความช่วยเหลือ เด็กๆ ก็ต้องนำไปพัฒนาต่อไป ขอบคุณมากๆค่ะ”



กลุ่มผู้ประกอบการ
ต.แม่สลับ-เมืองยาว อ.ห้างฉัตร จ.ลำปาง
โทร. 091-2976324

สินค้าแฟชั่น



กลุ่มนักทอสตรีชุมชนออนใต้

ชุมชนออนใต้ ต.แม่ออน อ.สันกำแพง จ.เชียงใหม่

“ชุมชนออนใต้” เป็นชุมชนที่มีความโดดเด่นทางด้านงานหัตถกรรมโดยใช้งานฝีมือ



ชุมชนออนใต้ ต.แม่ออน อ.สันกำแพง จ.เชียงใหม่ ประกอบด้วยชาวบ้านชุมชน 11 หมู่บ้าน มีจำนวนครัวเรือนทั้งหมด 1,816 ครัวเรือน และประชากรทั้งสิ้น 5,322 คน อาชีพหลัก ได้แก่ เกษตรกรรม ทำนา ทำไร่ เลี้ยงสัตว์ รับจ้างและทอผ้า อาชีพเสริม ได้แก่ เย็บปัก ทำกระดาษสา ทำดอกไม้จัน จักสานและรับจ้างเย็บตัดเสื้อผ้า

ชุมชนออนใต้เป็นหนึ่งในชุมชนที่ถูกคัดเลือกเป็น “หมู่บ้านอุตสาหกรรมสร้างสรรค์” (Creative Industry Village) หรือ CIV ที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม ได้ทำการคัดเลือก 9 ชุมชนทั่วประเทศ ซึ่งชุมชนมีความพร้อมทางด้านวัฒนธรรม แหล่งโบราณวัตถุทางประวัติศาสตร์ วิถีการใช้ชีวิต พื้นบ้านดั้งเดิมที่ชัดเจน

ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



การหาแนวทางพัฒนาร่วมกัน



การออกจำหน่ายสินค้านอกสถานที่



หลังพัฒนา
ผลิตภัณฑ์



ชาวบ้านทุกคนในชุมชนมีความเข้มแข็ง และมีความพร้อมที่จะช่วยกันขับเคลื่อนพัฒนาชุมชน อีกทั้งยังเป็นชุมชนที่มีสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญภายในชุมชน อาทิเช่น วัดป่าตึง (หลวงปู่หล้า) ซึ่งเป็นวัดเก่าแก่ของชุมชนที่ชาวบ้านให้ความเลื่อมใส ศรัทธา พระธาตุดอยโง้ม (ที่เก็บอัฐิธาตุของครุฑาศรีวิชัย) โบราณสถานบ้านเชียงแสน บ่อน้ำศักดิ์สิทธิ์ เต่าเผาสังโลก เป็นต้น และเป็นชุมชนที่พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดชเสด็จพระราชดำเนินเยี่ยมชมนพื้นที่ถึง 9 ครั้ง เพื่อสำรวจสถานที่ชุมชนแห่งนี้ในการหาแนวทางการพัฒนาและฟื้นฟูให้เกิดความเจริญ นอกจากนี้ยังมีดอยบ่อนจิ่ง แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่งดงามที่ได้รับการขนานนามว่า “ฟูจิออนไต้” และชุมชนแห่งนี้ถูกค้นพบให้เป็นแหล่งดูดาวที่สำคัญทางดาราศาสตร์อีกสถานที่หนึ่งของจังหวัดเชียงใหม่ นอกจากนี้ชุมชนออนไต้จัดเป็นชุมชนที่มีความโดดเด่นทางด้านงานหัตถกรรมโดยใช้งานฝีมือ และภูมิปัญญาท้องถิ่น อาทิเช่น เครื่องปั้นดินเผา ฝักทอ ผ้าปักงานจักสาน เป็นต้น



ภาพแห่งความทรงจำ

“ขอบคุณทีมงานโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่นที่ มาช่วยสอนการทำงานและการตลาดกับชุมชนให้พัฒนาขึ้น ขอขอบคุณมากค่ะ”



กลุ่มถักทอสตรีชุมชนออนไต้
ชุมชนออนไต้ ต.แม่ออน อ.สันกำแพง จ.เชียงใหม่
โทร. 064-2207167



บ้านหลวง

ตำบลไหล่งขอด อำเภอพร้าว จังหวัดเชียงใหม่

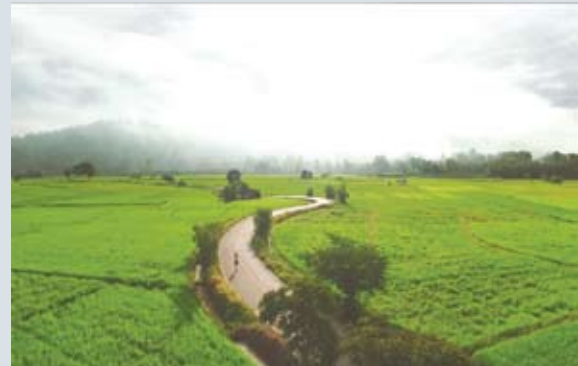
ก้าวแรกสู่บ้านหลวง

ต.ไหล่งขอด อ.พร้าว จ.เชียงใหม่



ด้วยพื้นที่ของชุมชนบ้านหลวง มีแหล่งท่องเที่ยว มีธรรมชาติที่สวยงามจำนวนมาก

บ้านหลวง เป็นเทศบาลตำบลที่มีพื้นที่ใหญ่ที่สุดของอำเภอจอมทอง และถือว่าเป็นเทศบาลตำบลที่มีพื้นที่มากที่สุดจังหวัดเชียงใหม่ มีธรรมชาติที่สวยงามและมีความอุดมสมบูรณ์ เป็นที่ตั้งของอุทยานแห่งชาติดอยอินทนนท์ ซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงของประเทศ ปัจจุบันมีการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว มีการขยายตัวในด้านโรงแรม รีสอร์ท จำนวนมาก ประกอบกับเป็นพื้นที่ตั้งของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาวิทยาเขตจอมทอง และมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ วิทยาเขตจอมทอง ทำให้มีการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็วและรองรับการขยายตัวของเมืองจอมทอง ในอนาคตอีกด้วย





หลังจากเข้าร่วมโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น นักศึกษาและชุมชน ร่วมกันพัฒนาโดย ลงไปทำสื่อ Video ไปรโมทสถานที่ท่องเที่ยวในชุมชนบ้านหลวง จัดกิจกรรมสอนภาษาอังกฤษพื้นฐานให้กับชาวบ้านชุมชนบ้านหลวง แปลโปรแกรมทัวร์ของบ้านหลวงเป็นภาษาอังกฤษ และพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำเสาวรส โดยการคิดค้นและประยุกต์นวัตกรรมเครื่องผ่าเสาวรส ซึ่งเครื่องนี้เป็นเครื่องที่ช่วยลดระยะเวลาในการผ่าเสาวรส ช่วยลดความเสี่ยงที่จะเกิดอันตรายขณะใช้งาน ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เป็นที่ยอมรับต่อผู้พบเห็น อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานโฮมสเตย์ไทย จัดทำแผนกิจกรรมให้คนในชุมชนได้ศึกษาและทำความเข้าใจด้านการตลาดมากขึ้น ทำให้บ้านหลวงสร้างรายได้เข้าสู่ชุมชนเพิ่มมากขึ้นกว่าเดิม

“ขอบคุณน้องๆ ที่เข้ามาช่วยเหลือพวกเรา เช่น เรื่องการทำโฮมสเตย์แบบถูกวิธี การทำบัญชีรับง่าย ร่วมทั้งจัดทำวิดีโอเพื่อชุมชนของเรา และยังได้ผลิตภัณฑ์น้ำเสาวรสแบบใหม่ที่ดีกว่าเดิม ขอบคุณมาก”



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์



ตัวแทนชุมชนบ้านหลวง
 ต.โหล่งขอด อ.พร้าว จ.เชียงใหม่
 โทร. 087-1832992



วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าตีนจกบ้านสองธาร

บ้านสองธาร ต.บ้านทับ อ.แม่แจ่ม จ.เชียงใหม่

“ผ้าตีนจกแม่แจ่ม” มรดกทางวัฒนธรรมและทรัพย์สินทางปัญญาอันล้ำค่าของคนแม่แจ่ม



วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าตีนจกบ้านสองธาร ตั้งอยู่ที่ บ้านสองธาร ตำบลบ้านทับ อำเภอแม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่ เป็นวิสาหกิจผ้าทอที่สืบสานภูมิปัญญาพื้นเมืองมาตั้งแต่โบราณ โดยมีลายตีนจก 16 ลายที่ขึ้นทะเบียนเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ การที่

“ผ้าตีนจกแม่แจ่ม” ได้รับการอนุรักษ์ไว้จนถึงปัจจุบัน ทำให้ชาวแม่แจ่ม ต่างได้ตระหนักถึงความวิริยะและอุตสาหะในการสร้างสรรค์ของบรรพบุรุษ ที่ส่งต่อสืบทอดมรดกทางหัตถกรรมอันล้ำค่ามิให้สูญหายไปตามกาลเวลา





กระทรวงวัฒนธรรมโดยสำนักงานสภาวัฒนธรรมจังหวัดเชียงใหม่ ได้นำผ้าตีนจกแม่แจ่มไปขึ้นทะเบียนเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ กรมทรัพย์สินทางปัญญาได้อนุญาตให้ใช้ตรา G.I. ตัดตีนจกที่ผ่านการตรวจสอบ จากคณะกรรมการตรวจสอบภายในอำเภอแม่แจ่ม ผลที่เกิดขึ้นจากการที่ผ้าตีนจกแม่แจ่มได้รับขึ้นทะเบียนเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ คือ ได้รับการคุ้มครองให้ผ้าตีนจกแม่แจ่มเป็นมรดกอันล้ำค่าเป็นทรัพย์สินทางปัญญาของคุณแม่แจ่ม ได้รับการประชาสัมพันธ์ไปทั่วประเทศและต่างประเทศโดยข้อมูลของ G.I. ได้รับความเชื่อถือว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานผ่านการตรวจสอบคุณภาพแล้ว ช่างทอได้รับเงินค่าจ้างทอเพิ่มขึ้นเกิน ครึ่งจากของเดิมที่เคยได้ทำให้ช่วยเหลือครอบครัวได้มากขึ้น (ขอบคุณข้อมูลจาก เพจ อำเภอทอผ้ายาสูบตีนจกแม่แจ่ม) หลังจากเข้าร่วมโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น นักศึกษาได้เข้าร่วมพัฒนาชุมชน โดยเน้นได้ด้านการทำบัญชีแบบถูกวิธี การตลาด การขายออนไลน์ การทำสื่อประชาสัมพันธ์ให้ผู้คนเข้าถึง ผ้าตีนจกบ้านสองธาร มากขึ้น ทำให้ชุมชนมีช่องทางจัดจำหน่ายมากขึ้น สร้างรายได้ให้กับชุมชนเพิ่มมากขึ้น



“ขอขอบคุณอาคารออมสินและนักศึกษาที่มาช่วยสอนวิธีการทำบัญชีที่ถูกต้อง และการขายของผ่านออนไลน์ ทำให้มีช่องทางการขายมากขึ้น ขายของได้มากขึ้น”



วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าตีนจกบ้านสองธาร
ต.บ้านทับ อ.แม่แจ่ม จ.เชียงใหม่
โทร. 089-8558420



กลุ่มแปรรูปอาหารชาววัง

ตั้งอยู่ที่ 24/2 หมู่ 1 ต.นาโบสถ์ อ.วังเจ้า จ.ตาก

การสร้างเอกลักษณ์ ปรับปรุง
ผลิตภัณฑ์ เพิ่มช่องทางการ
จำหน่าย “น้ำพริก” ของกลุ่ม
แปรรูปอาหารชาววังได้มากขึ้น



กลุ่มแปรรูปอาหารชาววัง ตั้งอยู่ที่ 24/2 หมู่ 1 ต.นาโบสถ์ อ.วังเจ้า จ.ตาก ก่อตั้งเมื่อปี 2553 เป็นกลุ่มที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแปรรูปอาหารชาววังประกอบด้วยผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกแมงดา น้ำพริกตาแดง น้ำผึ้งบรรจขวด และผลิตภัณฑ์อื่นๆ



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



หลังจากเข้าร่วมโครงการออมสินยุวพัฒน์
รักถิ่น นักศึกษาได้ร่วมกับชุมชนในการออกแบบ
logo และบรรจุภัณฑ์ใหม่ที่เป็นเอกลักษณ์ โดย
การใช้แรงบันดาลใจในการออกแบบโลโก้มา
จากลักษณะผู้ประกอบการ ซึ่งบรรจุภัณฑ์ใหม่
พร้อมทั้งสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ตัวผลิตภัณฑ์
มากขึ้น สามารถลดต้นทุนการผลิตด้วย สอน
การเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ เช่น
การขายออนไลน์ และการฝากขายตามร้านต่างๆ
เพื่อสร้างการรับรู้ให้แก่ลูกค้า และเพิ่มรายได้ให้แก่
กลุ่มอีกด้วย



เรียนรู้การผลิต



ฉลากบรรจุภัณฑ์ใหม่



การขายผ่านสื่อออนไลน์



ภาพแห่งความทรงจำ

“ขอบคุณน้องๆ ที่ช่วยผลักดัน
ผลิตภัณฑ์น้ำพริกต่างๆ และ
น้ำผึ้ง ดีใจมากที่ได้โลโก้ใหม่ ได้
บรรจุภัณฑ์ที่สวยงามขึ้น แถมยัง
ถูกกว่าเก่าด้วย”



ตัวแทนกลุ่มแปรรูปอาหารชาวจังหวัดบุรีรัมย์
24/2 ต.นาโบสถ์ อ.วังเจ้า จ.ตาก
โทร. 089-8565182





มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



แม่ยาว



สวนเห็ดกรรณิกา

ตั้งอยู่ที่ 71 หมู่1 ต.แม่ยาว อ.เมืองเชียงราย จ.เชียงราย

คืนชีวิตกลับสู่ธรรมชาติ
เพาะเห็ดด้วยใจ แปรรูปด้วยรัก



สวนเห็ดกรรณิกา ตั้งอยู่ที่ 71 หมู่ 1 ต.แม่ยาว อ.เมืองเชียงราย จ.เชียงราย เกิดจาก คุณประภาวรินทร์ ปิติตระกูล (เจ้าของ) ซึ่งเป็นคนจังหวัดเชียงราย หลังจากเรียนจบ คณะเทคนิคการแพทย์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ก็เข้าทำงาน ประจำโรงพยาบาลในกรุงเทพฯ จนมีครอบครัว ด้วยลักษณะงาน

ที่ไม่มีเวลาให้กับครอบครัว เลยลาออกจากงานและกลับมา อยู่บ้านที่เชียงราย จากนั้น ก็ริเริ่มสร้างสวนเห็ดกรรณิกาเป็น แหล่งผลิตเห็ดสด แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ และแหล่งท่องเที่ยว เชิงเกษตร และมีการเปิดอบรมการเพาะเห็ดแบบครบวงจร ทั้งภาคการบรรยายและภาคปฏิบัติ



ศึกษาการทำบัญชีรับง่าย



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์

หลังจากเข้าร่วมโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่นที่สวนเห็ดกรรณิกาจึงร่วมกับนักศึกษา ในการพัฒนาการผลิต การจัดการ การเงินการบัญชี การตลาด ช่องทางการจำหน่าย การสร้างนวัตกรรม สร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ที่น่าสนใจมากขึ้น เช่น แหนมเห็ด ข้าวเกรียบเห็ด เห็ดอบกรอบหลายรสชาติ และการอนุรักษ์ สืบสานวัฒนธรรมภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่สืบต่อไป “สวนเห็ดกรรณิกา ค้นชีวิตกลับสู่ธรรมชาติ เพาะเห็ดด้วยใจ แปรรูปด้วยรัก”



ขั้นตอนการผลิต



บรรจุภัณฑ์หัวเชื้อเห็ด



ร่วมกันขนส่งหัวเชื้อเห็ด



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์

“การทำงานของกลุ่มนักศึกษามีการติดต่อที่ต่อเนื่อง และสร้างสิ่งใหม่ๆ หลากหลายอย่างให้เรา ขอคุณมากๆ เลยค่ะ”



สวนเห็ดกรรณิกา
ต.แม่ยาว อ.เมืองเชียงราย จ.เชียงราย
ติดต่อคุณวรรณรา จันทาพูน โทร. 081-8308059



ท่าสูด



กลุ่มแปรรูปเกษตรสร้างสรรค์ ตำบลท่าสูด

ตั้งอยู่ บ้านเลขที่ 632 หมู่ 39 ต.ท่าสูด อ.เมือง จ.เชียงราย



จุดประสงค์ในชุมชนเพื่อแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวที่เหลือ มาแปรรูป จนกลายมาเป็น “ข้าวขวด” ผลิตภัณฑ์หลักของชุมชน



ตั้งอยู่ บ้านเลขที่ 632 หมู่ 39 ต.ท่าสูด อ.เมือง จ.เชียงราย โดยมี นางกาญจนา จันดีชัย ดำรงตำแหน่งประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปเกษตรสร้างสรรค์ โดยจุดประสงค์เพื่อแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวที่เหลือ จากการจัดสรรปันส่วนของชาวบ้าน และเป็นจุดศูนย์กลางในการเป็นศูนย์รวมพบปะพูดคุยและสร้างรายได้เสริมของชาวบ้าน โดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรสร้างสรรค์ มีขนาดพื้นที่ 10 ไร่ มีสมาชิกกลุ่มจำนวน 31 คน มีผลิตภัณฑ์หลัก คือ ข้าวแต่น ข้าวคั่ว และข้าวอินทรีย์ปุงรส โดยผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้ผ่านการรับรองมาตรฐานใดๆ



การทดสอบผลิตภัณฑ์



การสอนทำบัญชีรับจ่าย

หลังจากเข้าร่วมโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น นักศึกษาและชุมชนร่วมกันพัฒนาผลิตภัณฑ์ คือ **“พอน พอน”** เกิดจากข้าวเหนียวพันธุ์ กข 6 ที่นิยมปลูก ในภาคเหนือและถูกค้นคว้าว่าเป็นข้าวพันธุ์ดีสายพันธุ์แรกของประเทศไทย และได้ผ่านการปลูกด้วยกรรมวิธีธรรมชาติ ไม่ใช้สารเคมีในทุกขั้นตอนผสมผสานกับภูมิปัญญาท้องถิ่น มาแปรรูปข้าวเพื่อให้เกิดขนมขบเคี้ยว จากผู้ปลูกสู่การแปรรูป ทำให้สร้างรายได้สู่ชุมชนมากยิ่งขึ้น



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



ออกแบบโลโก้และพัฒนาผลิตภัณฑ์



“รู้สึกดีใจที่ทีมน้องๆ เข้ามาช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวขวด (ข้าวกล้องกรอบ) ป้าขอขอบคุณ ที่ได้เข้ามาช่วยในการสอนเขียนรายรับรายจ่าย เข้ามาช่วยปรับเปลี่ยนกระบวนการผลิตต่างๆ”



กลุ่มแปรรูปเกษตรสร้างสรรค์ ตำบลท่าสุด
บ้านเลขที่ 632 หมู่ 39 ต.ท่าสุด อ.เมือง จ.เชียงราย
โทร. 084-3672852



นางแล



วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวตำบลนางแล

ตั้งอยู่ที่ เลขที่ 84 หมู่ 3 ซ.4 ต.นางแล อ.เมือง จ.เชียงราย

“บาร์สับปะรด” เป็นกลุ่มที่รวมตัวกันของชาว ต.นางแล แปรรูปสับปะรดรูปแบบใหม่ๆ เพื่อแก้ไขปัญหาสับปะรดล้นตลาด



วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวตำบลนางแล ตั้งอยู่ที่ เลขที่ 84 หมู่ 3 ซอย 4 ตำบลนางแล อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย เป็นชุมชนที่มีความหลากหลายทางด้านกิจกรรมต่างๆ ไม่ว่าจะเป็น การท่องเที่ยว การแปรรูปสินค้า การบริการที่พักโฮมสเตย์ ซึ่งเป็นที่นิยมของคนเมืองที่ต้องการหลีกเลี่ยงความวุ่นวายของชุมชนเมือง เพื่อมาพักผ่อนสูดอากาศธรรมชาติที่บริสุทธิ์ทางเหนือของประเทศไทย นอกจากนี้ ยังมีผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นชื่อของตำบลนางแล นั่นคือสับปะรด ที่มีให้ชิม ทั้งสดและแบบแปรรูป ซึ่งสับปะรดนี้มีปริมาณมากกว่าความต้องการของนักท่องเที่ยว ทำให้เกิดปัญหาสับปะรดล้นตลาด





ก่อนพัฒนา
ผลิตภัณฑ์



กระบวนการผลิต



หลังจากการเข้าร่วมโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น จึงเกิดความร่วมมือระหว่างชุมชนและนักศึกษา ร่วมกันพัฒนาการแปรรูปส้มปะรดในรูปแบบใหม่ ที่เรียกว่า บาร์ ส้มปะรด โดยมีการตั้งชื่อว่า “บาร์ ชะมัด” ทำให้ชุมชนมีรายได้มากขึ้น และแก้ไขปัญหาส้มปะรดล้นตลาดได้ นอกจากนี้ยังมีการสอนการทำบัญชีรับจ่าย การทำบัญชีการตลาดเบื้องต้น ทำให้ชุมชนมีความรู้มากขึ้น สามารถใช้ในชีวิตประจำวันได้



การขายผ่านสื่อออนไลน์



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์

“ทางศึกษานำรักและขยัน มาช่วยให้ความรู้ ช่วยการทำธุรกิจ เบื้องต้นต่างๆ การตลาดและออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ใหม่”



วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวตำบลนางแล ตั้งอยู่ที่ เลขที่ 84 หมู่ 3 ซ.4 ต.นางแล อ.เมือง จ.เชียงราย โทร. 095-8588385



หนองแสลับ

ตั้งอยู่หมู่ที่ 2 บ้านสันตันกอก ต.ท่าสูด อ.เมือง จ.เชียงราย

หากคุณอยากจะหาที่ท่องเที่ยว
ธรรมชาติสักแห่ง ในประเทศไทย
หนองแสลับอาจเป็นทางเลือก
หนึ่งที่น่าสนใจก็ได้



หนองแสลับ ตั้งอยู่หมู่ที่ 2 บ้านสันตันกอก ตำบลท่าสูดจังหวัด เชียงราย เป็นแหล่งท่องเที่ยวแห่ง ใหม่ของ จังหวัดเชียงราย ที่พร้อม จะให้คุณดื่มด่ำไปกับธรรมชาติที่ งดงาม มีทั้งวิวภูเขาและแม่น้ำที่เหมาะ แก่การพักผ่อนร่างกายที่อ่อนล้าจาก การทำงาน ปัจจุบันได้มีการส่งเสริม

ให้เป็นสถานที่ท่องเที่ยวเชิงระบบ นิเวศ ทำให้สร้างอาชีพและรายได้ให้ กับคนในชุมชน หนองแสลับตั้งอยู่ ใกล้มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง มีแพ ให้บริการนักท่องเที่ยว ทั้งขนาดเล็ก และขนาดใหญ่ที่สามารถบรรจุคนได้ ถึง 30 คน มีร้านค้าเล็กๆ ที่ขาย อาหารและเครื่องดื่มราคาประหยัด





หลังจากการเข้าร่วมโครงการออมสินยวพัฒน รักรัษีถิ่น นักศึกษาและชุมชน ได้มีการเข้าร่วม ปรับปรุงภูมิทัศน์ ให้สวยงามขึ้น และแก้ไขปัญหา แผนที่การท่องเที่ยวให้ดูง่ายขึ้น ทำสื่อการท่องเที่ยว ประชาสัมพันธ์ให้หนังสือเล่มเป็นที่รู้จักมากขึ้น จน สร้างรายได้และความพึงพอใจให้กับชุมชนมากขึ้น ด้วย หากคุณอยากจะทำที่ท่องเที่ยวธรรมชาติสักแห่ง ในประเทศไทย หนังสือเล่มนี้อาจเป็นทางเลือกหนึ่งที่ น่าสนใจก็ได้ “หนังสือเล่ม วันเดียว เที่ยวท่าสุด”



“ตามนี้น้องๆ นักศึกษาโครงการ ออมสินยวพัฒนรักรัษีถิ่น เข้ามา มีส่วนร่วมในการพัฒนาชุมชน ทำให้ความเป็นอยู่ของคนใน ชุมชนดีขึ้น เนื่องจากมีนักท่องเที่ยว กลับมาเที่ยวเพิ่มขึ้น ทำให้ ชาวบ้านมีรายได้เพิ่มขึ้น ขอบคุณ โครงการดีๆ มาก”



หนองแสลับ ตั้งอยู่หมู่ที่ 2 บ้านสันตันกอก ต.ท่าสุด อ.เมือง จ.เชียงราย ติดต่อคุณวฑูรธรรม คำวัง ผู้ใหญ่บ้านสันตันกอก โทร. 086-1559872



บ้านดู่



วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลไม้ป่าชาย

ตั้งอยู่ที่ 8 หมู่ที่ 2 ต.บ้านดู่ อ.เมืองเชียงราย จ.เชียงราย

“ลำแต้” สับปะรดอบแห้ง ของดีประจำถิ่น ต.บ้านดู่ ได้มาจากการแปรรูปสับปะรดที่เหลือจำนวนมาก



วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลไม้ป่าชาย ตั้งอยู่ที่ 8 หมู่ที่ 2 ต.บ้านดู่ อ.เมืองเชียงราย จ.เชียงราย เป็นแหล่งเพราะลูกสับปะรดฤดูแล้งชื้นเลิศ ซึ่งดูแลเป็นพันธุ์สับปะรดที่ได้รับจดสิทธิบัตร “GI” จากกรมทรัพย์สินทางปัญญา เพราะมีรสชาติ และลักษณะพิเศษที่แตกต่างจากสับปะรด

ทั่วไป ซึ่งเป็นผลไม้ขึ้นชื่อของ ต.บ้านดู่ อ.เมืองเชียงราย ซึ่งวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลไม้ป่าชาย มีการนำส่งสับปะรดไปขายทั้งในประเทศและต่างประเทศจำนวนมาก แต่ก็ยังมีสับปะรดคงเหลือจำนวนมาก เนื่องจากสับปะรดฤดูแล้งที่นี้มีมากเกินความต้องการ และส่งผลให้สับปะรดสุกจนขายไม่ได้





การคัดเลือกสับปะรด



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



ตู้อบสับปะรด



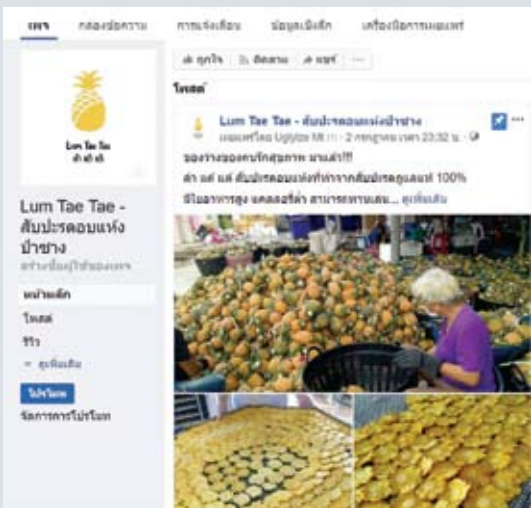
กระบวนการผลิต



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์

นอกจากนี้ยังมีสับปะรดที่มีขนาดเล็กไม่ตรงความต้องการของผู้ซื้อแท้จริง ซึ่งเรื่องขนาดไม่ได้ส่งผลกระทบต่อรสชาติสับปะรดทางชุมชนจึงทำการแปรรูปสับปะรดขาย โดยการทำเป็นสับปะรดอบแห้ง ซึ่งยังขาดการพัฒนาและการขายแบบจริงจัง หลังจากนักศึกษาโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่นเข้ามาพัฒนาร่วมกับชุมชน จึงเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ภายใต้ชื่อ “ลำแต้” ลำแต้คือสับปะรดอบแห้งที่ทำมาจากสับปะรดดูแล 100 % จึงมีไฟเบอร์ช่วยในการขับถ่าย และด้วยรสชาติหวานอมเปรี้ยว จึงเหมาะกับการทานเป็นอาหารว่าง นอกจากความอร่อยที่มาพร้อมคุณประโยชน์ ยังมีบรรจุภัณฑ์ที่โดดเด่น ทำให้ทุกอย่างลงตัวส่งผลให้สร้างรายได้เข้าสู่ชุมชนมากขึ้น

“ขอบคุณน้องๆ ที่ช่วยออกแบบโลโก้ใหม่ และออกแบบระบบบัญชีที่เป็นพื้นฐานทางการเงินให้แก่กลุ่ม ซึ่งหวังว่ากลุ่มของเราจะสร้างรายได้ช่วยเหลือชุมชนได้มากขึ้นค่ะ”



การขายผ่านสื่อออนไลน์



คุณ ราตรี แสงคำ
ประธานวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลไม้ป่าขาง

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลไม้ป่าขาง ตั้งอยู่ที่ 8 หมู่ที่ 2 ต.บ้านดู่ อ.เมืองเชียงราช จ.เชียงราช ติดต่อคุณราตรี แสงคำ โทร. 081-9987540



บ้าน ห้วยसान พัฒนา

วิสาหกิจชุมชนบ้านกล้วยห้วยसान

172 ม.6 บ้านห้วยसान ต.แม่สรวย อ.แม่สรวย จ.เชียงราย



“กล้วยเบรคแตก” ของฝาก
จากชุมชนบ้านกล้วยห้วยसान
ปลูกโดยวิธีการทำเกษตร
อินทรีย์ทั้งสิ้น

“คนเราไม่จำเป็นต้องรวยยศ
รวยศักดิ์ เงิน หรือทอง แต่เราสามารถ
ทำได้ให้กับสังคมได้เพียงข้าวเมล็ดเดียว”
ประโยคนี้ เป็นคำพูดของ ลุงชวน
หรือ นายบุญชวน ตัวนเครือ ประธาน
วิสาหกิจบ้านกล้วยห้วยसान ลุงชวนมี
ความภูมิใจ และตั้งใจจริงในการทำ
เกษตรอินทรีย์ มุ่งทำเกษตรที่ใส่ใจ
สุขภาพของผู้บริโภค โดยมีผลิตภัณฑ์

หลักคือ กล้วยเบรคแตก กล้วยเบรค
แตกคือกล้วยที่ห้ามแล้ว นำมาทอดให้
กรอบ โดยกล้วยเบรคแตก จะมีรส
หวานตามธรรมชาติของกล้วย และ
แน่นอ่อนกล้วยเบรคแตกของลุงชวน
มาจากกล้วยที่ปลูกโดยวิธีการทำ
เกษตรอินทรีย์ทั้งสิ้น ด้วยความอร่อย
และปลอดภัย





การหาแนวทางการทำงานร่วมกัน



พื้นที่แหล่งปลูกกล้วย

กล้วยเบรคแตกวิสาหกิจชุมชนบ้านกล้วยห้วยสำน จึงเป็นที่ต้องการของคนในชุมชน ไม่ว่าจะเป็นการซื้อปลีก หรือซื้อส่งมาแบ่งขายเองของพ่อค้าแม่ค้าในชุมชน หลังจากการเข้าร่วมโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น นักศึกษาและชุมชนร่วมกันพัฒนาต้นโลโก้ และบรรจุภัณฑ์ วางแผนการตลาดทั้งขายปลีกและขายส่ง เพิ่มการฝากขาย ณ ร้านของฝากประจำจังหวัด เพิ่มสินค้าใหม่เป็นกล้วยตากที่ให้ความหวานโดยธรรมชาติ ทำให้กล้วยเบรคแตก วิสาหกิจชุมชนบ้านกล้วยห้วยสำน สร้างรายได้และเป็นที่ยอมรับในวงกว้าง



ออกสำรวจพื้นที่

ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



การออกแบบโลโก้ และหลังพัฒนาผลิตภัณฑ์



การศึกษากการทำกล้วยเบรคแตก

“ทางกลุ่มก็ต้องขอขอบคุณ น้องๆ อาจารย์ และธนาคารออมสิน ที่มาให้ความช่วยเหลือพวกเรา ส่งต่อเจตนารมณ์ที่ดีของผม ที่มีความภูมิใจในการทำเกษตรอินทรีย์ และหวังดีต่อผู้บริโภคทุกคน ขอขอบคุณครับ”



ภาพแห่งความทรงจำ

วิสาหกิจชุมชนบ้านกล้วยห้วยสำน บ้านห้วยสำน ต.แม่สรวย อ.แม่สรวย จ.เชียงราย ติดต่อคุณบุญชวน ส่วนเครือ โทร. 081-3003071





มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วิสาหกิจชุมชน

แปรรูปปลาข้าวฉัด



14 - 2 - 00554

56 • หมู่ 3 • บ้านขวาง • มหาราช • พระนครศรีอยุธยา

อรรย์โดนใจ ปลาข้าวฉัดไทยอยุธยา

โทร 081-851-7911

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาน้ำจืด

เลขที่ 56 ม.3 ต.บ้านขวาง อ.มหาราช จ.พระนครศรีอยุธยา



ปลาย่าง ปลากรอบ อรรย์โดนใจ
ปลาน้ำจืดไทย อยุธยา

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาน้ำจืด
จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เป็นกลุ่ม
ที่พัฒนาภูมิปัญญาดั้งเดิมของชุมชน
มาเป็นสินค้า สร้างรายได้ให้ชุมชน
เน้นวัตถุดิบภายในชุมชน เช่น ปลาน้ำ
จืดชนิดต่างๆ ซึ่งสามารถหาได้จาก
แหล่งน้ำธรรมชาติในท้องถิ่น คนใน
ชุมชนหามาได้ ก็นำมาขายให้กับกลุ่ม

โดยมีผลิตภัณฑ์หลักเป็นปลาอย่าง
รมควัน ที่สามารถนำไปทำต้มโคล้ง
ต้มยำ แกงเหลือง แกงคั่วและอื่นๆ
และยังมีผลิตภัณฑ์อีกหนึ่งชนิด คือ
ปลากรอบ ที่กรอบอรรย์ เหมาะแก่
การนำไปกินกับข้าวต้ม ข้าวสวย
หรือกินเป็นอาหารว่างก็ได้





ก่อนปรับปรุงผลิตภัณฑ์

หลังจากการเข้าร่วมโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น นักศึกษาและชุมชนร่วมกันปรับเปลี่ยนรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีข้อด้อยเรื่องสลากไม่ชัดเจน และบรรจุภัณฑ์ไม่เป็นที่ดึงดูด โดยร่วมกันปรับเปลี่ยน logo ให้ดูทันสมัยยิ่งขึ้น เปลี่ยนสลากให้ชัดเจน เปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะแก่การเก็บรักษา และพกพาสะดวกขึ้น สามารถทานได้หลายครั้งโดยยังคงความกรอบและรสชาติคงเดิม ทำการตลาดเรื่องการขายสินค้าออนไลน์ การทำบัญชีรับง่าย ทั้งหมดนี้ทำให้ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น และมีการสร้างตลาดให้แก่ชุมชนมากขึ้น “ปลาย่าง ปลากรอบ อร่อยโดนใจ ปลาน้ำจืดไทย ออยุธยา”



น้องร่วมหาเรือกับพี่ๆ ชุมชน



สอนการทำบัญชีรับง่าย



“หลังจากการเข้าร่วมโครงการ นักศึกษาก็มาช่วยเรื่องสลาก เรื่องการตลาด และโดยเฉพาะเรื่องการขายออนไลน์ผ่านเฟสบุ๊ค เป็นการสร้างตลาดอีกหนึ่งช่องทางที่ดี ทำให้เรามีรายได้เพิ่มขึ้นมาก”

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาน้ำจืด
จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
ติดต่อคุณอรสา โทร. 096-8136717

คลองจิก



วิสาหกิจชุมชน ตำบลคลองจิก

36/12 หมู่ 3 ต.คลองจิก อ.บางปะอิน จ.พระนครศรีอยุธยา



การแปรรูปเห็ดที่แปลกใหม่และสามารถเก็บไว้ได้นาน ทำให้มีความน่าสนใจมากขึ้น และยังสร้างช่องทางการตลาด



“ล่องเรือลำจิก ได้ใกล้ชิดธรรมชาติ เรียนรู้แนวคิดปราชญ์ เศรษฐศาสตร์พอเพียง ร้อยเรียงเส้นสายน้ำ คุณค่าล้ำเล่าเกริกเกรียง เส้นทางบพิตรเคียงเสด็จเรียงเรียงฝั่งคลอง” นั่นคือทั้งหมดของวิสาหกิจชุมชน ต.คลองจิก ตั้งอยู่ที่ 36/12 ม.3 ต.คลองจิก อ.บางปะอิน จ.พระนครศรีอยุธยา เป็นวิสาหกิจเห็ดครบวงจร ที่ทำ

ทุกอย่างเกี่ยวกับเห็ด มีทั้งศูนย์การเรียนรู้ แหล่งท่องเที่ยวที่มีทัศนียภาพที่สวยงาม และเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร และยังมีประวัติศาสตร์ของวิถีชีวิตริมฝั่งคลอง ศาสนา อาหารพื้นบ้าน ที่น่าสนใจเหมาะแก่การพักผ่อนหย่อนใจ เรียนรู้วิถีชีวิตชุมชนตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง



หลังจากการเข้าร่วมโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น นักศึกษาและชุมชนร่วมกันพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยมุ่งเน้นเรื่องเห็ด ที่ชุมชนมีปริมาณการผลิตและความรู้ที่ศึกษามาอย่างยาวนาน โดยสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่คือ เห็ดกิมจิ ซึ่งเป็นการแปรรูปเห็ดที่แปลกใหม่และสามารถเก็บไว้ได้นาน นักศึกษายังร่วมสร้างเรื่องราวให้กับเห็ดชนิดต่างๆ ในชุมชน ทำให้ชุมชนมีความแปลกใหม่มีความน่าสนใจมากขึ้น และยังสร้างช่องทางการตลาด เช่น การขายของออนไลน์ การทำบัญชีรับง่าย การส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน การออกสื่อโทรทัศน์ ซึ่งทั้งหมดนี้ทำให้ชุมชนสร้างรายได้เพิ่มขึ้น เป็นที่รู้จักมากขึ้น



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์

“ขอบคุณโครงการนี้มากๆ ที่ทำให้ชุมชนได้พิสูจน์ตัวเราเองว่า เรามาถึงจุดที่เราจะเดินต่อไปได้ และเราจะพัฒนาต่อไปมากขึ้น ขอขอบคุณค่ะ”

หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์



วิสาหกิจชุมชน ตำบลคลองจิก 36/12 หมู่ 3 ต.คลองจิก อ.บางปะอิน จ.พระนครศรีอยุธยา



วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบางปลาคลองนก

33/2 ม.1 ต.บางปลา อ.บางเลน จ.นครปฐม



การใช้วิธีการกำจัดศัตรูพืชโดยวิธีธรรมชาติแทนการใช้เคมีภัณฑ์ในการกำจัดทำให้ต้นทุนลดลง



วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบางปลาคลองนก เป็นวิสาหกิจที่มีผลผลิตเกษตรหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็น ชมพู่ เสาวรส มัลเบอร์รี่ ใบหม่อน และอื่นๆ ซึ่งทั้งหมดเป็นผลผลิตของชาวบ้านชุมชนเอง โดยเฉพาะใบหม่อน ที่มีอยู่มากในชุมชน หลังจากเข้าร่วมโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น ใบหม่อนจึงเป็นผลผลิตหลักที่นักศึกษาและชุมชนเลือกที่จะพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่สร้างรายได้ให้ชุมชน



จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ใบหม่อนอบกรอบปรุงรส โดยใช้วัตถุดิบในชุมชนคือ ใบหม่อน กระเจี๊ยบเขียว และ งาขาว โดยการนำใบหม่อนมาตัดแกนกลางออก หั่นเป็น ชิ้นเล็ก นำไปปั่นให้ละเอียด จากนั้นก็นำมาเกลี่ยเป็นแผ่น สี่เหลี่ยมในถาดพลาสติก ก่อนจะนำไปแช่แข็งประมาณ 4-5 ชั่วโมง หลังจากเวลาผ่านไป ก็นำไปหม่อนที่ผ่านการ แช่แข็งแล้ว มาอบโดยใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง ก่อนจะ นำมาพักทาสอสปรุงรสโรยงา และก็นำเข้าสู่ตู้อบอีก 10-15 นาที เราก็จะได้ใบหม่อนอบกรอบปรุงรสที่อร่อย กรอบถูกใจทุกเพศทุกวัยแล้ว หวังว่าใบหม่อนอบกรอบ ปรุงรสวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบาง ปลายคลองนก จะเป็นการสร้างแรงบันดาลใจในการ แปรรูปผลผลิตทางการเกษตรให้เกษตรกรไทยที่มีแนวคิด แปรกใหม่ บ้านนวัตกรรมใหม่ๆ เพื่อเพิ่มมูลค่าเพิ่มให้กับ ผลผลิตต่อไป



การจัดจำหน่ายนอกสถานที่



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์

“คือเด็กๆ มีอะโรมาเสริม มีเทคโนโลยี ใหม่ๆ ความคิดใหม่ๆ มาลองผัดลอง ถูกด้วยกัน สนุกและได้ความรู้เพิ่มขึ้น มากค่ะ”



วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบางปลายคลองนก 33/2 ม.1 ต.บางปลา อ.บางเลน จ.นครปฐม



วิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพเกลือจังหวัดสมุทรสงคราม

117/1 หมู่ที่ 11 ต.ตำบลลาดใหญ่ อ.เมืองสมุทรสงคราม จ.สมุทรสงคราม

น้ำทะเลที่ชาวนาเกลือนำมาขังไว้ จะเกิดเกสรเกลือ หรือเกลือ แรกเริ่มตผลึก ที่ชาวนาเกลือ เรียกว่า ดอกเกลือ



วิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพเกลือจังหวัดสมุทรสงคราม ตั้งอยู่ที่ 117/1 หมู่ที่ 11 ต.ลาดใหญ่ อ.เมืองสมุทรสงคราม จ.สมุทรสงคราม เป็นวิสาหกิจชุมชนที่ประกอบอาชีพการกานาเกลือ โดยมีผลิตภัณฑ์จำหน่ายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนาเกลือ โดยมีผลิตภัณฑ์หลักเป็นดอกเกลือ ซึ่งดอกเกลือเกิดจาก น้ำทะเลในผืน นาเกลือที่ถูกแดดและลมพัดจนแห้งได้รับความเค็มประมาณ 20-25 ดักรีสองแฉดล้อมและอุณหภูมินี้ น้ำทะเลที่ชาวนาเกลือนำมาขังไว้จะเกิด เกสรเกลือ หรือเกลือแรกเริ่มตผลึก ที่ชาวนาเกลือเรียกว่า ดอกเกลือ





ขั้นตอนการผลิต



สอนการทำบัญชี



การออกจำหน่ายนอกสถานที่

หลังจากการเข้าร่วมโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น นักศึกษาและชุมชนร่วมกันพัฒนาผลิตภัณฑ์ดอกเกลือ จากเดิมที่มีขนาดใหญ่ จึงทำให้มีการซื้อบริโภคน้อย ปรับเปลี่ยน มาเป็นกระปุกที่สวยงาม ใช้ได้ทั้งแบบเหยาะ และกระปุกเล็ก ภายใต้แบรนด์ Samut Flowe Salt และเกลือไม่มีแค้ ดอกเกลืออย่างเดียว แต่ยังมีเม็ดเกลือที่สามารถเพิ่มรายได้ และมีการผลิตที่ไม่ซับซ้อน จึงคิดผลิตภัณฑ์ใหม่เพิ่มขึ้น คือ เกลือสปาเท้าที่เหมาะสมกับปัจจุบันที่มีคนรักสุขภาพกันมากขึ้น ทำให้วิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพเกลือจังหวัดสมุทรสงคราม มีผลิตภัณฑ์ใหม่สร้างรายได้ให้กับชุมชนมากขึ้น “ในการทำอาหาร ดอกเกลือไม่ได้มีรสชาติเค็มแหลมเหมือนเกลือปรุงรสปกติ เพราะฉะนั้นดอกเกลือจะทำให้อาหารหอมติดปลายลิ้นมากกว่า”



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์



“ก็ขอบคุณนักศึกษามาก ที่แนะนำเทคโนโลยีใหม่ๆ ที่มาใช้กับตัวเกลือ มีการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ขึ้นซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถสร้างรายได้ให้กับชุมชนมากขึ้นด้วย ก็ขอบคุณมาก”



วิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพเกลือ ต.ลาดใหญ่ อ.เมืองสมุทรสงคราม จ.สมุทรสงคราม โทร. 081-7315147

คลองตาปลั่ง



กลุ่มวิสาหกิจชุมชน มะพร้าวน้ำหอม บ้านกลางคลองตาปลั่ง

อ.บ้านแพ้ว จ.สมุทรสาคร



ผลิตภัณฑ์น้ำมะพร้าวพร้อมดื่ม 100% (Coco Smooties) เป็นการนำน้ำมะพร้าวและเนื้อของมะพร้าวมาผสมปั่นรวมกันจนได้น้ำที่มีสีขาวและมีเนื้อสัมผัสที่คล้ายคลึงเหมือนกับนม

กลุ่มวิสาหกิจชุมชน มะพร้าว น้ำหอม บ้านกลางคลองตาปลั่ง อ.บ้านแพ้ว จ.สมุทรสาคร มะพร้าว น้ำหอมผลสด ในท้องตลาดมีการแข่งขันสูง คู่แข่งในการจำหน่าย มะพร้าว น้ำหอมมีเยอะ ผลิตภัณฑ์ของทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ มี 5 ปีแล้ว ไม่ผลิตกันที่แตกต่างจาก คู่แข่งรายอื่น เนื่องจากผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม เป็นการร่วมแก้ไขปัญหา วิสาหกิจชุมชนฯ การสร้างผลิตภัณฑ์

ขึ้นมาใหม่ จึงมีความยากสำหรับชุมชน เนื่องจากยังขาดองค์ความรู้ การเก็บรักษา และกำลังการผลิตที่ต้องควบคุมในทุกขั้นตอนซึ่งมีความซับซ้อนเกินกว่าที่ชุมชน จะพัฒนาเองได้



หลังจากเข้าร่วมโครงการออมสินยิวพัฒนัรค์ยัถึน นักศึกษาและชุมชน ร่วมกันพัฒนา โดยเฉพาะด้านต้นทุนการผลิต การหาวัตถุดิบมะพร้าวสดให้ เพียงพอต่อความต้องการของตลาด และการทำรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ควร สอดคล้องต่อการสะดวกในการซื้อของลูกค้า และรักษาความหอมหวาน ของ มะพร้าวน้ำหอม ให้คงมีรสชาติใกล้เคียงกับผลสด การคัดแยกเนื้อมะพร้าว การดูแลความสะอาดในทุกขั้นตอนการผลิต

ผลิตภัณฑ์น้ำมะพร้าวน้ำหอมพร้อมดื่ม 100% (Coco Smooties) เป็นการนำน้ำมะพร้าวและเนื้อของมะพร้าวมาผสมปั่นรวมกันจนได้น้ำที่มีสีขาว และมีเนื้อสัมผัส ที่คล้ายคลึงเหมือนกับนม เกิดเป็นผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่แก่ วิชาหกิจชุมชนฯ



“ขอขอบคุณโครงการออมสินยิวพัฒนัรค์ยัถึน ที่ให้โอกาสพวกเรา และช่วย เลือฟพวกเรานได้ผลิตภัณฑัใหม่ที่ตรง ตามที่ต้องการ”



กลุ่มวิชาหกิจชุมชนมะพร้าวน้ำหอม
บ้านกลางคลองตาปลั่ง อ.บ้านแพ้ว จ.สมุทรสาคร
โทร. 098-9945646



กลุ่มพัฒนาเกษตรยั่งยืน

ตั้งอยู่ที่ 129 /5 ม.10 ต.ลาดใหญ่ อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม



ดอกเกลือยังไม่เป็นที่รู้จัก ขาดการสร้างมูลค่าเพิ่มของเกลือ จึงเข้าโครงการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เกลือของกลุ่มองค์กรชุมชน ให้มีรายได้เพิ่มขึ้น

กลุ่มพัฒนาเกษตรยั่งยืน ตั้งอยู่ที่ 129 /5 ม.10 ต.ลาดใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม มีความสนใจที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ดอกเกลือและพร้อมที่จะดำเนินโครงการ โดยมีหน่วยงานกองทุนฟื้นฟูและพัฒนาเกษตรกรเป็นผู้สนับสนุน ในการดำเนินโครงการนี้

ต่อไป เพื่อให้มีความยั่งยืน ดอกเกลือค้างสต็อกมีจำนวนมาก ราคาเกลือตกต่ำ ปัญหาด้านต้นทุนการผลิต ดอกเกลือยังไม่เป็นที่รู้จัก ขาดการสร้างมูลค่าเพิ่มของเกลือ จึงเข้าโครงการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เกลือของกลุ่มองค์กรชุมชน ให้มีรายได้เพิ่มขึ้น



ทีมนักศึกษาโครงการอมสินยูวพัฒนัรักษึ่กั่ล่ฟั่ที่ เพื่อช่วยพัฒนาสินค้า ของชุมชน จนเกิดเป็นสินค้าใหม่ ที่มีรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่น่าสนใจ มากกว่าการขายเกลือในรูปแบบทั่วไปตามท้องตลาด การสำรวจความต้องการของตลาด การวางแผนประชาสัมพันธ์ เพื่อส่งเสริมการขาย การออกแบบตราสัญลักษณ์ ตลอดจน การจัดจำหน่ายผ่านช่องทางอินเทอร์เน็ต แบบออนไลน์ เฟสบุ๊คแฟนเพจ และแบบออฟไลน์ ผ่านร้านค้าชุมชน แปรรูปเป็นสินค้า เช่น สมุดออกเกลือ เกลือขัดผิว ส่งผู้เชี่ยวชาญสอนสูตรการทำสบู่ การผลิตสครับขัดผิว ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความโดดเด่น ออกมู่อำนำจ่ยในจางนต่าง ๆ ให้ความรู้ด้านการเงิน การจัดการบัญชี รายรับ รายจ่าย คิดต้นทุนการผลิต การปันผลรายได้ให้กับกลุ่มองค์กร การเก็บสต็อกสินค้า การนำผลิตภัณ์ที่ออกจ่านำจ่ย การจัดส่ง เพื่อสร้างความยั่งยืนให้กับชุมชน



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



ขั้นตอนการผลิต



ศึกษาบัญชีรับจ่าย

ภาพแห่งความประทับใจ



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์



“ขอขอบคุณโครงการนี้ เพราะเป็นโครงการที่มีประโยชน์ต่อกลุ่มและชุมชน ช่วยเสริมสร้างอาชีพ และสร้างรายได้ ให้กับชุมชน ชุมชนก็พร้อมที่จะร่วมมือและดำเนินการต่อไป”



กลุ่มพัฒนาเกษตรยั่งยืน
ตั้งอยู่ที่ 129 /5 ม.10 ต.ลาดใหญ่
อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม

บางระมาด



กลุ่มอาชีพวัดจำปา

22 ชอย 22 ถนนพุทธมณฑลสาย 1 แขวงบางระมาด เขตตลิ่งชัน กรุงเทพฯ

จากแนวความคิดสร้างสรรค์ของกลุ่ม
บรรจงประดิษฐ์ดอกไม้จันทน์จาก
ผักตบชวา สร้างความแตกต่างสร้าง
อาชีพ



“ดอกไม้จันทน์ สร้างอาชีพ เพื่อความมั่นคงทางเศรษฐกิจ” ของกลุ่มอาชีพวัดจำปา 22 ชอย 22 ถนนพุทธมณฑลสาย 1 แขวงบางระมาด เขตตลิ่งชัน กรุงเทพฯ ดอกไม้จันทน์วัดจำปา บริการทั่วไทยรวดเร็วทันใจ เรียกใช้เรา ดอกไม้จันทน์วัดจำปา ด้วยการอนุรักษ์ขนบธรรมเนียม ประเพณี ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้สืบต่อไป เนื่องจากชุมชน ขาดทักษะเรื่องงานฝีมือ ช่องทางการจัดจำหน่ายยังน้อย ยังไม่มีบรรจุภัณฑ์ ยังไม่มีการคิดต้นทุนของผลิตภัณฑ์



การสอนทำบัญชีรับจ่าย



ฝึกการทำดอกไม้จันทร์

ทีมนักศึกษาโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น ลงพื้นที่ร่วมวางแผนพัฒนาสอนการทำดอกไม้จันทร์รูปแบบใหม่ เพื่อสร้างความแตกต่างให้กับดอกไม้จันทร์ เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย โดยการขายผ่านสื่อออนไลน์ เฟสบุ๊ค และจัดทำนามบัตร แผ่นพับ โบชัวร์ เพิ่มบรรจุภัณฑ์และตราสินค้า ให้ดูสวยงาม สอนวิธีการคำนวณต้นทุน การทำบัญชีรายรับ รายจ่าย ให้ถูกต้อง สร้างอาชีพให้คนในชุมชน การบริหารจัดการองค์ความรู้สมัยใหม่ พัฒนาโลโก้ตราสินค้าให้กับกลุ่ม พัฒนาช่องทางจัดจำหน่ายออนไลน์ ทางเฟสบุ๊คแฟนเพจดอกไม้จันทร์ วัดจำปา จัดหาพื้นที่ในการขายและพื้นที่สื่อสารในการส่งต่อผลิตภัณฑ์สู่ผู้บริโภคผ่านงานสืบสานศาสตร์ศิลป์ส่งเสริมสยามสู่ความรุ่งเรืองที่ยั่งยืน คิดต่อยอดจากดอกไม้จันทร์กระดาษ เป็นการประดิษฐ์ดอกไม้จันทร์จากผักตบชวา เพื่อลดปริมาณผักตบชวาในคลองและเป็นการลดมลภาวะทางน้ำด้วย



“ทางกลุ่มเราขอขอบคุณทางนักศึกษาอาจารย์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และขอบคุณผู้ที่สนับสนุน อย่างเช่นธนาคารออมสิน และขอบคุณที่มาเป็นกำลังใจให้เราได้ภูมิใจด้วยนะคะ”



กลุ่มอาชีพวัดจำปา
22 ซอย 22 ถนนพุทธมณฑลสาย 1 แขวงบางระมาด
เขตตลิ่งชัน กรุงเทพฯ โทร. 085-1767268

บางขุน



กลุ่มแม่บ้านเกษตร

ต.บางขุน อ.บางกรวย จ.นนทบุรี



เมืองนนท์ไม่ได้มีแต่ทุเรียน เพราะของปราบเซียน คือ กล้วยเลิศรส

กลุ่มแม่บ้านเกษตร ต.บางขุน จ.นนทบุรี กล้วยเลิศรส สายใยรัก แห่งครอบครัว โดยมีสโลแกนของ ผลิตภัณฑ์ เมืองนนท์ไม่ได้มีแต่ ทุเรียน เพราะของปราบเซียน คือ กล้วยเลิศรส เพื่อส่งเสริมศักยภาพ ด้านผลิตภัณฑ์ให้มีความน่าสนใจ

สร้างการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน บางขุนช่วยเหลือเกื้อกูลกัน รวมถึงการจัดสวัสดิการ เพื่อเสริม ศักยภาพด้านความมั่นคง แก้ไข ปัญหาการว่างงานของคนในชุมชน ให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้น เพื่อประโยชน์ ของชุมชน และการมีคุณภาพชีวิตที่ดี





ทีมนักศึกษาโครงการออมสินยุวพัฒน์ รัศมีถิ่น ได้ลงพื้นที่วิจัย ชุมชน สำรองพื้นที่ ภาหแห่งวัดฤทธิภัย เพื่อเพียงพอต่อการ ผลิต การจัดทำหน่าย วางแผนการตลาด พัฒนาผลิตภัณฑ์ ฉลากบรรจุภัณฑ์ให้มีความ โดดเด่น น่าสนใจ ออกแบบเว็บเพจ เพื่อ ไปรโมทสินค้า ออกแบบ OR Code ที่มีข้อมูล ของสินค้า ที่อยู่แหล่งผลิต ให้สามารถติดต่อ ชื้อขายได้ง่าย ด้วยวิธีการ อร่อยดิบออกต่อ เพิ่มความหลากหลาย อีกทั้งวางระบบการ จัดการบัญชี ต้นทุน รายรับ รายจ่าย การ ปันผลจากการขาย การกระจายรายได้ อย่าง เป็นรูปธรรม มีระบบบัญชีที่ตรวจสอบได้ มี การจัดส่ง การผลิตที่มีกำหนดระยะเวลาที่ ชัดเจน เพื่อให้ง่ายต่อการควบคุม ช่องทางการ จัดจำหน่าย ร้านค้าทั่วไป ร้านกาแฟ ร้านอาหาร ร้านโฮมเบอร์เกอร์ ร้านอาหารในมหาวิทยาลัย และขายออนไลน์ แบบจัดส่งถึงที่



ก่อนพัฒนา ผลิตภัณฑ์



“รู้สึกดีใจ และยินดีเป็นอย่างมาก ที่ทาง โครงการออมสินยุวพัฒน์รัศมีถิ่นเข้ามาช่วย จากเดิมที่เคยขายกล้วยได้พอประมาณ หลังจากที่หน่วยงานเข้ามาสนับสนุน นักศึกษาช่วยออกแบบผลิตภัณฑ์ ทำให้ เพิ่มยอดขายได้มากขึ้น คนรู้จักมากขึ้น เพิ่มรายได้ให้กับชุมชน”



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์



กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ต.บางขุ่น อ.บางกรวย จ.นนทบุรี โทร. 081-4022895



โครงการขี้แฉนเกลือ กลุ่มอาชีพนาเกลือ

ต.บางแก้ว จ.สมุทรสงคราม



การพื้กนาตรงกับฤดูฝน ทำให้ฝนตกลงมายังนาที่ทำเกลือ ทำให้เกิดตะไคร่น้ำ สาหร่าย และเชื้ออินทรีย์ต่างๆ บนหน้าดิน จับกันเป็นแผ่น ชาวบ้านเรียกว่า “ขี้แฉนเกลือ”



โครงการขี้แฉนเกลือ กลุ่มอาชีพนาเกลือ ต.บางแก้ว จ.สมุทรสงคราม เป็นจังหวัดที่ติดกับชายทะเล ชาวบ้านในตำบลบางแก้ว ส่วนใหญ่มีอาชีพทำนาเกลือ ซึ่งชาวบ้านจะนำน้ำทะเลมาตากแดดให้เป็นเกลือในช่วงหน้าแล้ง เมื่อถึงฤดูฝนชาวบ้านจะพื้กนา เพื่อรอการทำนาเกลือในฤดูถัดไป ช่วงการพื้กนาตรงกับฤดูฝน ทำให้ฝนตกลงมายังนา

ชาวบ้านทำเกลือ จึงทำให้เกิดตะไคร่น้ำ สาหร่าย และเชื้ออินทรีย์ต่างๆบนหน้าดินจับกันเป็นแผ่น ชาวบ้านเรียกว่า ขี้แฉนเกลือ อดิษฐ์ขี้แฉนเกลือเป็นปัญหาอย่างหนึ่งสำหรับชาวนา เนื่องจากต้องขูดและกวาดขี้แฉนทิ้งเพื่อทำการเตรียมนาสำหรับทำนาเกลือ จึงทำนา ชาวนาต้องเสียเงินจำนวนมากในการขูดขี้แฉนทิ้ง



การหาแนวทางการทำงานร่วมกัน

ทีมนักศึกษาโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่นลงพื้นที่ชุมชน มาช่วยจัดทำแผนการตลาดของซี๊ดัดนาเกลือ เพื่อเพิ่มมูลค่าทางการตลาดของซี๊ดัดนาเกลือให้เพิ่มมากขึ้น จัดทำ Packaging ของปุ๋ยซี๊ดัดนาเกลือ โดยออกแบบให้มีความกระชับรัด จับถือง่าย มีการป้องกันความชื้น สะดวกในการขนส่ง ไม่มีกลิ่น สร้างความน่าจดจำ ดึงดูดลูกค้า เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับตัวสินค้า วงกลยุทธ์ช่องทางการตลาด เพื่อให้ซี๊ดัดนาเกลือเป็นที่รู้จัก ให้เป็นปุ๋ยที่มีคุณภาพ ดีกว่า ปุ๋ยชนิดอื่นๆ และง่ายต่อการค้นหา เข้าถึงกลุ่มเกษตรกรทุกชุมชน ผ่านช่องทางออนไลน์ การขายปลีก และขายส่ง

ช่องทางการจัดจำหน่ายไปนำเสนอยังตลาดขายต้นไม้ ร้านขายปุ๋ย จัดบูธออกขายตามงาน ขายทางออนไลน์ และมีคนมารับซื้อถึงที่นาเกลือ



การสำรวจตลาด



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์

“ขอขอบคุณ โอกาสที่ธนาคารออมสิน มอบให้กับพวกเรา ซี๊ดัดนาเกลือที่ เหลือ เยอะและเราไม่เคยเห็นคุณค่า กลับมาบี คุณค่าอีกครั้ง”



กลุ่มสหกรณ์นาเกลือบางแก้ว ต.บางแก้ว อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม



ชุมชนตลาดน้ำวัดสะพาน

หมู่ 7 ต.ราชพฤกษ์ แขวงบางพรม เขตตลิ่งชัน จ.กรุงเทพมหานคร

การพัฒนาสินค้าจากใบเตยหอม
ที่มีอยู่จำนวนมากในท้องถิ่น นำ
มาพัฒนาให้มีความแปลกใหม่
ช่วยให้ชุมชนมีรายได้เพิ่มมากขึ้น



ชุมชนตลาดน้ำวัดสะพาน ตั้งอยู่ที่ หมู่ 7 ซอยปากน้ำ
-กระโอมทอง ถนนราชพฤกษ์ แขวงบางพรม เขตตลิ่งชัน
จังหวัดกรุงเทพมหานคร ผลิตภัณฑน้ำใบเตยฉุนมะพร้าว
เพื่อสร้างการมีส่วนร่วมของคนในชุมชนตลาดน้ำวัดสะพาน
ในการช่วยเหลือเกื้อกูลกัน พัฒนาสินค้าจากใบเตยหอม ที่
มีอยู่จำนวนมากในท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับพืชผล
ทางการเกษตรในชุมชน ช่วยให้ชุมชนมีรายได้เพิ่มมากขึ้น



การเตรียมวัตถุดิบ



การทำงานของทีมนักศึกษา

ทางมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และทีมอาจารย์ โดยการสนับสนุนจากธนาคารออมสิน ลงพื้นที่ช่วยให้ความรู้ในด้านการวางแผนการจัดการผลิตภัณฑ์ในชุมชน ร่วมกับชาวบ้าน เพื่อหาวิธีการผลิตสินค้าจากใบเตยวันมะพร้าว ให้มีความแปลกใหม่ น่าสนใจ มีการตลาด การจัดการระบบบัญชี รายรับ รายจ่าย การออกแบบผลิตภัณฑ์ ฉลาก บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาให้มีอายุสินค้ายาวนานมากขึ้น มีการวางแผนการตลาดทั้งแบบออนไลน์และออฟไลน์ ผ่านช่องทางโซเชียล เช่น เฟสบุ๊ค ฝากขายร้านค้า ช่วยให้ชุมชนสามารถกระจายสินค้าได้เพิ่มมากขึ้น และมียอดขายที่เพิ่มขึ้น



สอนการทำบัญชีรับจ่าย



การขายผ่านเฟสบุ๊ค

“รู้สึกขอบคุณกลุ่มนักศึกษาที่เข้ามาช่วยแนะนำแนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับพืชผลทางเกษตรของชุมชน และทำให้ทางชุมชนมีรายได้ จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์”



ชุมชนตลาดน้ำวัดสะพาน หมู่ 7 ต.ราชพฤกษ์ แขวงบางพรม เขตตลิ่งชัน กรุงเทพมหานคร โทร. 081-4986019

ไร่ซิง



วิสาหกิจชุมชนกลุ่มโรงสีข้าวไร่ซิง

ตั้งอยู่ที่ 63 หมู่ 3 ต.ไร่ซิง อ.สามพราน จ.นครปฐม

ข้าวปิ่นเกษตร ข้าวที่ได้พัฒนามาจากการผสมระหว่างข้าวดอกมะลิ 105 จึงอุดมไปด้วยธาตุเหล็ก ฟอสฟอรัส และวิตามิน เป็นข้าวขาวกล้องที่มีธาตุเหล็กที่เป็นประโยชน์ เมื่อนำมาหุงสุกรวมกับข้าวพันธุ์อื่น ช่วยให้ธาตุเหล็กสูงขึ้น



วิสาหกิจชุมชนกลุ่มโรงสีข้าวไร่ซิง ตั้งอยู่ที่ 63 หมู่ 3 ต.ไร่ซิง อ.สามพราน จ.นครปฐม เกิดขึ้นจากการรวมกลุ่มของเกษตรกรผู้ปลูกข้าว เพื่อปลูกข้าวหอมในระบบปลอดภัย เพื่อบริโภคและแบ่งปันให้กับสมาชิก มีจำนวนสมาชิกที่ร่วมกันจัดตั้ง 27 คน จนถึงปัจจุบันมีจำนวนสมาชิกเพิ่มขึ้นทั้งสิ้น 73 คน ผลักดันให้ข้าวปิ่นเกษตรคิดเกรด เพื่อคนรักสุขภาพ ได้รับรางวัลชนะเลิศ

อันดับ 3 จากการประกวดข้าวโลก (2nd World Rice Competition 2547) โดยเป็นข้าวที่ได้พัฒนามาจากการผสมระหว่างข้าวดอกมะลิ 105 จึงอุดมไปด้วย ธาตุเหล็ก ฟอสฟอรัส และวิตามิน เป็นข้าวขาวกล้องที่มีธาตุเหล็กที่เป็นประโยชน์ เมื่อนำมาหุงสุกรวมกับข้าวพันธุ์อื่น ช่วยให้ธาตุเหล็กสูงขึ้น



ด้วยการแข่งขันทางด้านการตลาดข้าว มีการแข่งขันกันสูงในท้องตลาด ข้าวปิ่นเกษตรของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มโรงสีข้าวไร่ซัง ยังขาดจุดเด่นเมื่อเทียบกับคู่แข่ง หลังจากเข้าร่วมโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น นักศึกษาและชุมชนร่วมกันคิดค้น พัฒนา รูปแบบบรรจุภัณฑ์ข้าวปิ่นเกษตรให้มีความแตกต่างจากคู่แข่ง และการวางแผนการจัดการระบบบัญชี รายรับ รายจ่ายในกลุ่มครัวเรือน พัฒนาดอกบรรจุภัณฑ์ให้มีความโดดเด่น น่าสนใจ และบ่งบอกถึงสรรพคุณของข้าวได้ชัดเจน เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวปิ่นเกษตรอย่างมาก



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



ขั้นตอนการจัดทำบรรจุภัณฑ์



ภาพแห่งความทรงจำ



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์



“จากก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์ดูไม่ค่อยดีเท่าไร แต่พอได้เข้าร่วมโครงการออมสินและมหาวิทยาลัยสวนดุสิตมาพัฒนา เป็นบรรจุภัณฑ์ สติ๊กเกอร์ทำให้ผมมองเห็นว่า สามารถต่อยอดพัฒนาไปได้เรื่อยๆ และทำให้สละชุดขายของลูกค้าที่ยังไม่รู้จักสินค้าเรา ก็เป็นการจูงใจให้คนมาซื้อของเราได้ด้วย จนเกิดเป็นที่จดจำของลูกค้าได้”



วิสาหกิจชุมชนกลุ่มโรงสีข้าวไร่ซัง
ตั้งอยู่ที่ 63 หมู่ 3 ต.ไร่ซัง อ.สามพราน จ.นครปฐม
โทร. 084-4507189





มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์

บางแก้ว



กลุ่มคนทำนาเกลือ

ผลิตภัณฑ์สปา Smooth Bombs ต.บางแก้ว อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม

แต่ปัจจุบันคนรุ่นใหม่ให้ความสนใจน้อยลงจึงทำให้ขาดการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น



กลุ่มคนทำนาเกลือ ต.บางแก้ว อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม การทำนาเกลือเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดสมุทรสงคราม แต่ปัจจุบันคนรุ่นใหม่ให้ความสนใจน้อยลงจึงทำให้ขาดการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น คนในชุมชนมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จาก

เกลือเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มแต่บรรจุภัณฑ์ที่ดูไม่น่าสนใจและการประชาสัมพันธ์ที่น้อยทำให้สร้างรายได้ยากอยู่ดี ธนาคารออมสินและนักศึกษามหาวิทยาลัยนานาชาติราชภัฏสวนสุนันทาจึงเข้าไปร่วมช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์





ขั้นตอนการทำสบู่



ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่นักศึกษาคิดต่อยอดจากทรัพยากรที่มีอยู่เดิมคือ “Bath Bomb” ปกติมีลักษณะเป็นก้อนกลม ประกอบด้วยสารประกอบที่มีประโยชน์ต่อผิวเช่น เกลือ กรดมะนาว เบคกิ้งโซดา น้ำมันบำรุงผิว ฯลฯ ใช้หย่อนลงในอ่างอาบน้ำแล้วจะเกิดฟองฟูแตกตัวกระจายสีและกลิ่นออกมา สร้างความผ่อนคลายและเพิ่มความรื่นรมย์ในการแช่ตัว หรือจะใช้แช่มือหรือเท้าเป็นการสปาเฉพาะส่วนก็ได้เช่นเดียวกัน ตัว Bath Bomb ถูกออกแบบมาให้มีรูปร่างและสีสันสวยงามน่ารัก ใช้เกลือคุณภาพของชุมชนและแป้งเกลือจัดเป็นส่วนประกอบ ใส่ในบรรจุภัณฑ์ใหม่ที่สวยงามกว่าเดิม สร้างมูลค่าเพิ่มให้ชุมชนได้ทั้งในรูปแบบของใช้และของฝากในราคาที่ เป็นมิตรต่อผู้ซื้อ มีการกำหนดค่าใช้จ่ายในการผลิตและสอนทำบัญชีรายรับรายจ่ายให้กับชุมชน ส่วนด้านการตลาดนั้นได้มีกระจายการจัดจำหน่ายไปในบริเวณชุมชนและสร้างเพจเฟซบุ๊ก Smooth Bombs เพื่อเป็นช่องทางทางการประชาสัมพันธ์และเป็นช่องทางการขายต่อไปในอนาคต



ก่อนปรับปรุงผลิตภัณฑ์



หลังปรับปรุงผลิตภัณฑ์



“ดีใจที่ท่านอาจารย์และน้องๆ นักศึกษา มาจุดประกายไฟในการทำงาน เมื่อมีนักศึกษาเข้ามาทำงานมีชีวิตชีวา เหมือนต้นไม้ถ้าไม่มีดอกมันก็จะจืดๆ”



กลุ่มคนทำนาเกลือ (ผลิตภัณฑ์สบู่ Smooth Bombs) ต.บางแก้ว อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม

บางนางลี่



กลุ่มกะลาเพื่อสุขภาพ

เครื่องออกกำลังกายจากกะลามะพร้าว ต.บางนางลี่ อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม



การนำของเหลือใช้ในชุมชน มาทำเป็นสินค้าใหม่เพื่อสร้าง เสริมสุขภาพและสร้างรายได้ เพิ่มให้คนในชุมชน



กลุ่มกะลาเพื่อสุขภาพ ต.บางนางลี่ อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม ปัจจุบัน เมื่อคนหันมาดูแลสุขภาพกันมากขึ้น นอกจากจะดูแลเรื่องกินก็ยังมีเรื่องใหญ่อีกเรื่องคือการ ออกกำลังกาย เชื่อว่าคงมีเพียง วัยรุ่นหรือวัยกลางคนส่วนน้อย ที่จะมีเวลาและมีแรงออกไป ออกกำลังกายในฟิตเนสหรือในสวนสาธารณะ แต่สำหรับผู้สูงอายุที่มี ปัญหาสุขภาพกล้ามเนื้อ กระดูก และข้อ การจะออกจากบ้านนอกจาก จะเป็นเรื่องยากแล้ว การออก

กำลังกายยังเป็นเรื่องที่ยากยิ่งกว่า แต่เนื่องจากในชุมชน บางนางลี่นั้น มีทรัพยากรอยู่แล้วคือ กะลามะพร้าว ซึ่งไม่ได้ใช้ทำอะไรให้เป็น ประโยชน์ นักศึกษาวิทยาลัยพยาบาล และสุขภาพมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทาเห็นโอกาสในการนำ ของเหลือใช้ในชุมชนมาทำเป็น สินค้าใหม่เพื่อสร้างเสริมสุขภาพ และสร้างรายได้เพิ่มให้คนในชุมชน จึงร่วมกับธนาคารออมสิน เข้าไป สร้างสรรค์เครื่องออกกำลังกาย จาก กะลามะพร้าวขึ้น



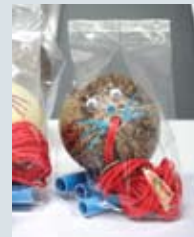
การประชุมหาแนวทางการพัฒนา



ขั้นตอนการเริ่มผลิต



ก่อนการปรับปรุงผลิตภัณฑ์



หลังการปรับปรุงผลิตภัณฑ์



สาธิตการเล่นที่ถูกต้อง

“เดิมกะลาของเราไม่มีคุณภาพ ไม่มีราคา หลังจากที่ทำวิทยาลัย เข้าทำกิจกรรมร่วมกับกลุ่มทำให้ ได้สร้างคุณค่าและทางกลุ่มสมาชิก ได้ประโยชน์ ทำแล้วได้นำไปใช้ ได้ สุขภาพตนเอง และยังเพิ่มรายได้ ก็ต้องขอขอบคุณทั้งธนาคารออมสิน อาจารย์ นักศึกษา มหาวิทยาลัย ราชภัฏสวนสุนันทา ไช้ ณ ที่นี้ ด้วยค่ะ ขอคุณค่ะ ”



เครื่องออกกำลังกายจากกะลามะพร้าว
ต.บางนางลี่ อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม
ติดต่อคุณอภันตรี เฟ็งอุดม โทร. 083-7869680

เมือง



ชุมชนบ้านลาดใหญ่ 2

เทียนหอมน้ำมันมะพร้าวจากธรรมชาติ ต.ลาดใหญ่ อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม

เทียนจากน้ำมันมะพร้าวก็จะสามารถต่อยอดใช้ประโยชน์จากน้ำมันมะพร้าว ที่ละลายแล้วได้



ชุมชนบ้านลาดใหญ่ 2 ต.ลาดใหญ่ อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม มีสินค้าที่ทำขายประจำถิ่นอยู่คือ เทียนหอมน้ำมันมะพร้าว ปกติแล้วเวลาใช้เทียนแล้วเทียนก็มักจะละลายกลายเป็นน้ำตาเทียนเลอะเทอะ แต่ถ้าเป็นเทียนจากน้ำมันมะพร้าวก็จะสามารถต่อยอดใช้ประโยชน์จากน้ำมันมะพร้าวที่ละลายแล้วได้ แต่รูปลักษณะของเทียนหอมและคุณภาพของตัวเทียนยังไม่เป็นที่พอใจของคนในชุมชนนัก จึงได้ธนาคารออมสินและนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทาเข้าไปช่วยปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้ตรงใจถึงผู้ผลิตและผู้บริโภค





ส่วนผสมการทำเทียนหอม



สาธิตการทำเทียนหอม



สาธิตการทำเทียนหอม



แต่เดิมเทียนหอมของชุมชนมีลักษณะตัวเทียนแห้งช้าและไส้เทียนหลุดออกจากเทียน นักศึกษาจึงช่วยหาสาเหตุและค้นพบปัญหาที่สูตรผลิตภัณฑ์จึงปรับลดการใช้ไขมันมะพร้าวลงเพื่อช่วยให้เทียนแข็งตัวได้ดีขึ้น รวมถึงใช้สีเทียนที่ละลายในน้ำมันในการเพิ่มสีสันให้มีความหลากหลาย จากเดิมเทียนหอมของชุมชนเป็นแบบธรรมดาที่ถูกอัปเดตขึ้นมาเป็นเทียนหอมอโรมา และสร้างความแตกต่างโดยหล่อเทียนในแท่นพิมพ์รูปรถไฟ ออกมาเป็นเทียนรูปหัวขบวนรถไฟ สื่อถึงตัวชุมชนที่อยู่ใกล้ทางรถไฟลาดใหญ่ บรรลุใส่ในกล่องสวยงามเหมาะแก่การนำเสนอ เป็นของฝากประจำชุมชน มีการจัดจำหน่ายในร้านค้าของชุมชนและประชาสัมพันธ์เพิ่มเติมในเพจเฟซบุ๊ก “เทียนหอมน้ำมันมะพร้าว ตำบลลาดใหญ่” สร้างรายได้ให้กับชุมชนเพิ่มมากขึ้น



“รู้สึกดีใจที่นักศึกษารู้จักนำสิ่งของที่มีในชุมชนมาพัฒนาต่อยอดเพื่อเพิ่มมูลค่า ดีใจที่นักศึกษาเริ่มฟังความคิดเห็นของชาวบ้านและพยายามทำตามความต้องการของชาวบ้านจนทำให้มีของที่ระลึกชิ้นใหม่เกิดขึ้นคือเทียนหอมรถไฟที่มีทั้งกลิ่นหอมและสีสันหลากหลาย”



เทียนหอมน้ำมันมะพร้าวจากธรรมชาติ
 ต.ลาดใหญ่ อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม
 ติดต่อคุณอนงค์ ทั้งกรณ โน. 084-9446285

อัมพวา



กลุ่มแม่บ้านสหกรณ์บ้านช้าง

น้ำพริกเผาสูตรพื้นบ้านบางช้าง ต.บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม



น้ำพริกเผาบางช้างนี้มีเอกลักษณ์โดดเด่นเพราะมาจากพริกพันธุ์บางช้างที่ได้รับการอนุรักษ์ไว้ บวกกับสูตรพื้นบ้านเฉพาะตัว ทำให้มีรสชาติเฉพาะที่ไม่เหมือนใคร

กลุ่มแม่บ้านสหกรณ์บ้านช้าง ต.บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม การทำน้ำพริกเผาเป็นอีกหนึ่งภูมิปัญญาพื้นบ้านที่อยู่คู่กันครัวไทยมาแต่โบราณ แต่แม่จะได้ชื่อว่าน้ำพริกเผาเหมือนกัน แต่ละที่ก็จะมีสูตรและส่วนผสมในการทำที่แตกต่างกันออกไป น้ำพริกเผาบางช้างนี้มีเอกลักษณ์โดดเด่นเพราะมาจากพริกพันธุ์บางช้างที่ได้รับการอนุรักษ์ไว้ บวกกับสูตรพื้นบ้านเฉพาะตัวทำให้มีรสชาติเฉพาะที่ไม่

เหมือนใคร แต่เนื่องจากเป็นอาหารพื้นบ้านและมีกรรมวิธีซับซ้อนในเรื่องวัตถุดิบจึงทำให้น้ำพริกบางช้างไม่ได้รับความสนใจในการผลิตเพื่อการค้าเพื่อเป็นสินค้าซูโรจของชุมชน จะมีก็เพียงแต่การทำกินกันในระดับท้องถิ่นเท่านั้น นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทาและธนาคารออมสินจึงเข้าไปหาทางช่วยยกระดับมาตรฐานสินค้าน้ำพริกเผาให้เข้าสู่ตลาดได้และอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านนี้ไว้



นักศึกษาได้เข้าไปเรียนรู้สูตรการทำน้ำพริกเผา ทำการปรับสูตร และทดสอบความพึงพอใจของผู้บริโภคพร้อมกับชุมชน ได้เป็นสูตรน้ำพริกเผาเพื่อสุขภาพสูตรใหม่เพิ่มขึ้น 2 สูตร คือ สูตรสำหรับผู้เป็นโรคเบาหวาน และสูตรสำหรับผู้เป็นความดันโลหิตสูง ขยายควบคู่ไปกับสูตรพื้นบ้านดั้งเดิม โดยทำให้ส่วนผสมและกระบวนการผลิตได้มาตรฐาน ปราศจากสารอะฟลาท็อกซินที่ก่อให้เกิดมะเร็ง มีการทำบัญชีรายรับรายจ่ายทำกับพร้อมทั้งวางแผนค่าใช้จ่ายในการลงทุน สร้างโลโก้สินค้าใหม่และเปลี่ยนแปลงบรรจุภัณฑ์จากกระปุกพลาสติกธรรมดาเป็นกระปุกแก้วให้สวยงาม เสร็จแล้วก็นำไปขายออกงาน จำหน่ายในท้องถิ่นและที่วัดแก้วจุฬามณี ส่วนทางออนไลน์ก็ได้เปิดเพจเฟซบุ๊กใหม่ “น้ำพริกเผาบางช้าง เพื่อสุขภาพ” เพื่อขยายตลาดและประชาสัมพันธ์เพิ่มเติมด้วย



การสาธิตวิธีการทำน้ำพริก



กระบวนการการผลิต



ก่อนการพัฒนาผลิตภัณฑ์



หลังการพัฒนาผลิตภัณฑ์



“ป่าได้ความภูมิใจที่ว่าพวกหนูเนี่ยยังรู้จักสืบสานประเพณีไทย ซึ่งอนุรักษ์เอาไว้ มันเป็นอาหารโบราณ พอพวกหนูสนใจเนี่ย ชุมชนก็ภูมิใจ จะได้ถ่ายทอดวิชาความรู้ให้พวกหนูต่อไป คือว่าชุมชนเนี่ยนะเค้าชอบมากและปลื้มใจที่พวกหนูเนี่ยมาช่วยกระตุ้นให้มีชีวิตชีวา พอมีนักศึกษามาเรียนมาอะไรก็ได้ช่วยกันทำช่วยอะไรเนี่ยก็มีความสุขกัน เค้าบอกอยากให้มีอีก”



กลุ่มแม่บ้านสหกรณ์บ้านช้าง
ต.บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม
โทร. 081-4812986



ชุมชนบ้านท่าคา-บ้านสารภี-บ้านบางพลับ-โรงเรียนटनाเกลือ-ตลาดร่มหุบ
จ.สมุทรสงคราม



เส้นทางท่องเที่ยวนี้มีชุมชนบ้านท่าคา ชุมชนบ้านสารภี ชุมชนบ้านบางพลับ โรงเรียนटनाเกลือ และตลาดร่มหุบ ซึ่งต่างก็มีของดีแตกต่างกันออกไป



ชุมชนบ้านท่าคา-บ้านสารภี-บ้านบางพลับ-โรงเรียนटनाเกลือ-ตลาดร่มหุบ จ.สมุทรสงคราม ชุมชนในจังหวัดสมุทรสงครามมีชุมชนนำท่องเที่ยวหลากหลายชุมชนแต่ขาดการประชาสัมพันธ์ ทำให้การท่องเที่ยวในจังหวัดสมุทรสงครามยังไม่กระจายตัวแต่ไปกระจุกอยู่ในที่ที่เป็นที่รู้จักเพียงไม่กี่ที่ในจังหวัด นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทาและธนาคารออมสินจึงลงไปรวบรวมเรื่องราวและภูมิปัญญาของชุมชนที่มีความโดดเด่นแล้วออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวแบบเชื่อมโยงแต่ละชุมชนขึ้น



สิ่งที่นักศึกษาช่วยพัฒนามีสามอย่างหลักๆ คือ แผนที่ โบรชัวร์ และ QR Code อย่างแรกคือปรับแผนที่ละแวกชุมชนที่เกี่ยวข้องให้ดูง่ายตรงตามที่ตั้งทางภูมิศาสตร์ แล้วจัดทำโบรชัวร์ที่นำเสนอเส้นทางการท่องเที่ยวหลักคือ เส้นทางเที่ยวชมประวัติศาสตร์แม่กลอง เมืองรองของไทย เส้นทางสัมผัสวิถีชีวิตแห่งเมืองสายน้ำสามเวลา และเส้นทางเศรษฐกิจวิถีชีวิตแบบดั้งเดิม โดยจัดพิมพ์ขึ้นถึงสามภาษา ไทย อังกฤษ และจีน เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวไทยและต่างชาติ โดยตัวแผนที่นี้สามารถดาวน์โหลดผ่าน QR Code ที่อยู่บนโบรชัวร์ได้



ชุมชนที่ได้เข้าร่วมอยู่ในเส้นทางท่องเที่ยวนี้มีชุมชนบ้านท่าคา ชุมชนบ้านสารภี ชุมชนบ้านบางพลับ โรงเรียนटनाเกลือ และตลาดร่มหุบ ซึ่งต่างก็มีของดีแตกต่างกันออกไป จากการสนับสนุนด้านการท่องเที่ยวนี้ผลคือชุมชนมีนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้น 20% เกิดการถ่ายทอดภูมิปัญญาและวัฒนธรรม คนในชุมชนมีรายได้จากสินค้าและบริการของชุมชน และเรียนรู้ที่จะทำบัญชีรายรับรายจ่ายเพื่อการเติบโตด้วยตัวเองได้อย่างยั่งยืน



คุณป้าฐาภิดา ประธานกลุ่มชุมชนท่าคา



“มันเป็นสิ่งที่ดีนะ นักศึกษาได้เข้ามาพร้อมกับชุมชนอย่างนี้ อย่างน้อยก็ นักศึกษามีความรู้ แล้วชุมชนส่วนใหญ่ก็ไม่ได้มีความรู้ แต่ชุมชนมีประสบการณ์ซึ่งแลกเปลี่ยนกันได้ในส่วนนี้ ใครมีความรู้ก็มาต่อยอดได้ มันก็ทำให้ช่วยให้ชุมชนนั้นเข้มแข็งขึ้น”



ประธานคณะผู้บริหารชุมชนบ้านบางพลับ
จ.สมุทรสงคราม
ติดต่อคุณทรงยศ แสงตะวัน โทร. 086-7898130





มหาวิทยาลัยศิลปากร



กลุ่มเยาวชนสหกรณ์บ้านหนองบัว กาญจนบุรีจรรดไทย

ต.กลอนโค อ.ด่านมะขามเตี้ย จ.กาญจนบุรี

ทุกงานเป็นงานทำมือที่สร้างสรรค์ โดยความปราณีตในการปั้น และเขียนลายไทยประยุกต์ที่สวยงามอ่อนช้อยด้วยความชำนาญ

กาญจนบุรีจรรดไทย ต.กลอนโค อ.ด่านมะขามเตี้ย จ.กาญจนบุรี นำความเป็นไทยสู่สากล ยกกระดับชุมชนให้ยั่งยืน ตั้งอยู่ที่ 109 หมู่ 4 ต.กลอนโค อ.ด่านมะขามเตี้ย จ.กาญจนบุรี กลุ่มเยาวชนสหกรณ์บ้านหนองบัว เป็นชุมชนที่มีการรวมกลุ่มกันจัดทำถ้วย ชามเบญจรงค์ ที่มีความเป็นเอกลักษณ์ มาเป็นเวลากว่า 17 ปี และเป็นการพึ่งพาตนเองชุมชนภายใต้สโลแกน KAN เบญจรงค์ นำความเป็นไทยสู่สากล ยกกระดับชุมชนให้ยั่งยืน โดยเป็นงานทำมือที่สร้างสรรค์

โดยความปราณีตในการปั้น และเขียนลายไทยประยุกต์ที่สวยงามอ่อนช้อยด้วยความชำนาญ จนประสบความสำเร็จเช่นทุกวันนี้ กาญจนบุรีจรรดไทย โดยส่วนใหญ่จะเป็นสินค้าเป็นประเภทถ้วยชามเบญจรงค์ แต่ยังคงขาดความหลากหลายของสินค้า การจัดจำหน่ายจะขายได้ตามงานอีเวนต์ต่างๆ เท่านั้น





ใช้การวาดลายไทยสดๆ

ทางน้องๆ นักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร ซึ่งเป็นนักศึกษา ในโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น เข้ามาร่วมพัฒนาไปพร้อมกับชุมชน โดยมีแนวทางการเพิ่มยอดขาย เพิ่มมูลค่า สร้างภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ให้มีความเรียบหรู ดูทันสมัย เพิ่มช่องทางจัดจำหน่าย สร้างการรับรู้ สร้างเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ ให้ผู้บริโภคสามารถรับรู้และจดจำได้ ตลอดจนช่วยสอนการจัดทำบัญชี จนสามารถคิดเป็นกำไรเพิ่มเห็นได้อย่างชัดเจน



การทำบัญชีรับ-จ่าย



การหาแนวทางร่วมกันระหว่างนักศึกษากับชุมชน



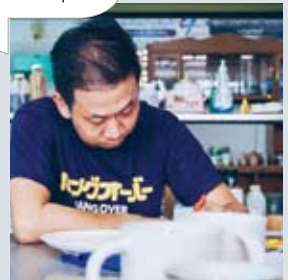
นามบัตรรูปแบบเก่า



นามบัตรที่พัฒนาขึ้นมาใหม่



“จากการเข้ามาช่วยพัฒนาของคุณ: อาจารย์และนักศึกษา ตลอดจนธนาคาร ออมสิน ช่วยให้มีการพัฒนาสินค้าที่หลากหลายและเพิ่มช่องทางด้านตลาด จนทำให้เพิ่มยอดขายได้ ขอคุณโครงการดีๆ”



ประธานกลุ่มเยาวชนสหกรณ์บ้านหนองบัว
ต.ทลออนโค อ.ด่านมะขามเตี้ย จ.กาญจนบุรี
ติดต่อคุณพนิด ไชยโยธา โทร. 099-6355546



วิสาหกิจชุมชนน้ำหมักสมุนไพร ลูกยอเพื่อสุขภาพ

ต.กลอนโค อ.ด่านมะขามเตี้ย จ.กาญจนบุรี

ลูกยอเป็นวัตถุดิบที่มีการเพาะปลูกกันในชุมชนอยู่แล้วมีการลองผิดลองถูก และส่งขายเป็นผลิตภัณฑ์หลักของชุมชน



วิสาหกิจชุมชนน้ำหมักสมุนไพรลูกยอ เพื่อสุขภาพ น้ำหมักสมุนไพร Herbanfruit ผลิตสินค้าจากวัตถุดิบผลผลิตที่มีอยู่ในชุมชน ไร่สารเคมี นำมาแปรรูปน้ำหมักสมุนไพรที่ทานยาก ให้ทานง่ายขึ้นและมีประโยชน์ เช่น ลูกยอ ในอดีตทางกลุ่มเลี้ยงเห็น ช่องทางการตลาดจากลูกยอที่มีชื่อเสียงในช่วงเวลาหนึ่งในอดีต ซึ่งลูกยอเป็นวัตถุดิบที่มีการเพาะปลูกกันในชุมชนอยู่แล้ว จึงได้มีการค้นคว้าหาข้อมูลด้วยตัวเอง ด้วยการเปิดตำราต่างๆ จากห้องสมุดประชาชน ผสมผสานกับการลองผิดลองถูกด้วยภูมิปัญญาชาวบ้าน จนมีการจดทะเบียน อย. และส่งขายเป็นผลิตภัณฑ์หลักของชุมชน





ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์

ทางน้องๆ นักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร ซึ่งเป็นนักศึกษา ในโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น เข้ามาร่วมพัฒนาไปพร้อมกับชุมชน โดยการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ สร้างมูลค่าให้กับสินค้า ปรับเปลี่ยนรูปแบบบรรจุภัณฑ์ให้สอดคล้องต่อกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย ปรับเปลี่ยนฉลาก ตลอดจนวางแผนการตลาดออนไลน์ จนสามารถช่วยเพิ่มยอดขายได้ถึง 85% เพิ่มขึ้นอย่างชัดเจนในระยะเวลาอันรวดเร็ว



ความสุขที่ร่วมสร้างระหว่างชุมชนกับธนาคารออมสิน

การออกแบบฉลากใหม่เพื่อความสวยงาม



การออกแบบโลโก้และผลิตภัณฑ์ใหม่



การจำหน่ายผ่านร้านค้า

“ขอบคุณมหาวิทยาลัยศิลปากรที่ทำงานนักศึกษา และธนาคารออมสิน ที่เล็งเห็นและเข้าใจปัญหาของผู้ประกอบการในชุมชน จนช่วยให้เรามีสินค้าที่ตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคได้ตรงจุด”



การขายผ่านออนไลน์

ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้ำหมักสมุนไพร ต.ทลออนโค อ.ด่านมะขามเตี้ย จ.กาญจนบุรี
ติดต่อคุณชนิษฐา หล้าไธ โทร. 098-2738935



MULBERRY TEA NOPPARAT



NOPPARAT
MULBERRY LEAF TEA

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองเต็งก้าวหน้า นพรัตน์ ชาเขียวใบหม่อน

หมู่ที่ 10 ต.หลุมรั้ง อ.บ่อพลอย จ.กาญจนบุรี



ชาเขียวใบหม่อน มีการปลูกและผลิตกันเองภายในชุมชน และมีการพัฒนาคุณภาพอย่างต่อเนื่องให้มีกลิ่นต่างๆ หลากหลายกลิ่น



กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองเต็งก้าวหน้า หมู่ที่ 10 ต.หลุมรั้ง อ.บ่อพลอย จ.กาญจนบุรี ดำเนินการผลิตผลิตภัณฑ์ผักกอกโหมแกมฝ้าย ฝ้ายโหมบาศัก ชาเขียวใบหม่อน ลอดช่องสังข์โปร้แห้ง ผักกาดแห้ง สุตรโบราณ ข้าวเกรียบใบหม่อน

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์กันนพรัตน์ ชาเขียวใบหม่อน เป็นการรวมตัวของกลุ่มแม่บ้านในชุมชน มีการปลูกและผลิตกันเองภายในชุมชน และมีการพัฒนาคุณภาพอย่างต่อเนื่อง

โดยผลิตชาเขียวใบหม่อนที่มีกลิ่นต่างๆ หลากหลายกลิ่น เช่น ชามะลิ ชาคาโมมาย ชาหอมหมื่นลี้ ชาเท็กฮวย ชาดอกคำฝอย เป็นต้น





ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



การออกแบบโลโก้ และผลิตภัณฑ์ใหม่



“ขอขอบคุณโครงการดีๆ จากธนาคารออมสิน ที่นำทีมนักศึกษาจากมหาวิทยาลัยศิลปากรเข้ามาช่วยแก้ไขปัญหาของชุมชน ทำให้คนในชุมชน มีส่วนร่วมต่อการพัฒนาชาชนิดนี้มากขึ้น และสร้างความสัมพันธ์ให้คนในชุมชนสามัคคีกัน”



กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองเต็งก้าวหน้า หมู่ที่ 10 ต.หลุมรั้ง อ.บ่อพลอย จ.กาญจนบุรี ติดต่อคุณขวัญจิต นพรัตน์วารกรณ์ โทร. 081-2792171

สองพี่น้อง



ไข่ไก่ปลอดสาร Beindy Country Farms

เลขที่ 82 ถ.ราชพฤกษ์อุทิศ อ.สองพี่น้อง จ.สุพรรณบุรี

ไข่ไก่สดเพื่อคนรักสุขภาพ เป็น ฟาร์มเล็กๆ ที่ช่วยผลักดัน เกษตรกรไทยให้ผลิตสินค้าที่มี คุณภาพ



Beindy Country Farms ผลิตกันที่ไข่ไก่สด เพื่อคนรักสุขภาพ ที่ได้รับการยอมรับและได้มาตรฐาน จากแล็บประชารัฐ ว่าเป็นไข่ไก่ที่ ปลอดภัยปนเปื้อน ปลอดภัยเร่ง ฮอร์โมนเพิ่มน้ำหนักไข่ ไร้สารเร่งเร้ง และโลหะหนัก

ทั่วไป และราคาไม่มีความแตกต่าง ทำให้ผู้บริโภคไม่สนใจจดจำแบรนด์ รวมถึงปัญหาเรื่องการจัดส่ง ต้นทุน จึงมีราคาสูง

ปัญหาของกลุ่มฯ คือ ไข่ไก่เป็น สินค้าประเภท Generic ผู้บริโภค มักไม่กลับมาซื้อซ้ำเพราะสินค้า สามารถหาซื้อได้ตามท้องตลาด





ทางน้องๆ นักศึกษาในโครงการออมสินยูวพัฒน์ รักถิ่น เข้าร่วมพัฒนาร่วมกับชุมชน โดยการพัฒนาผลิตภัณฑ์และสร้างแบรนด์ เพื่อให้เป็นที่จดจำเป็นที่รู้จักของกลุ่มเป้าหมาย ส่งเสริมการขายด้วยตนเอง ทำบัญชีรายรับรายจ่ายได้ เพื่อให้เป็นแบบอย่างแก่เกษตรกรท่านอื่น



การหาแนวทางการทำงานร่วมกัน



การจัดทำบัญชีรับ-จ่าย



หลังปรับปรุงผลิตภัณฑ์

รอยยิ้มแห่งความสุข



“หวังว่า ฟาร์มของเรา จะได้เป็นหนึ่งในฟาร์มเล็กๆ ที่ได้ช่วยผลักดัน ฟาร์มเกษตรกรรากหญ้าให้ยั่งยืน และผลักดันเกษตรกรไทยผลิตสินค้าที่มีคุณภาพต่อตลาดโลกครับ”



ไปเจอเอกสาร Beindy Country Farms เลขที่ 82 ถนนราษฎร์อุทิศ อ.สองพี่น้อง จ.สุพรรณบุรี ติดต่อคุณภาณุวัฒน์ น้อยแก้ว โทร. 063-9569478





กลุ่มชุมชน “จักสานผักตบชวา บ้านทุ่งต๋องชัน”

ต.กลอนโค อ.ด่านมะขามเตี้ย จ.กาญจนบุรี

การเลือกวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชน เช่น ผักตบชวาที่ขึ้นชื่อว่า “**พืชเอเลี่ยนสปีชีส์**” ที่เป็นศัตรูกับแหล่งน้ำไทยมายาวนาน



กลุ่มชุมชน จักสานผักตบชวา ต.กลอนโค อ.ด่านมะขามเตี้ย จ.กาญจนบุรี กลุ่มชุมชน “**จักสานผักตบชวาบ้านต๋องชัน**” เกิดจากการรวมตัวกันของกลุ่มแม่บ้านในชุมชนต๋องชัน โดยการนำของ คุณธัญทิพย์ ออมสิน ประธานกลุ่มชุมชนจักสานผักตบชวาบ้านต๋องชัน ก่อตั้งกลุ่มมาจาก ทศน. ต.หนองไฉ่ เข้ามาสนับสนุนและเป็น

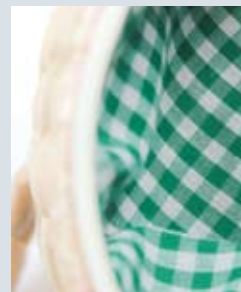
วิทยากรมาสอนให้ หลังจากนั้นก็มีสมาชิกกลุ่มเข้ามาเรื่อยๆ ซึ่งปัจจุบันมีจำนวนสมาชิกทั้งหมด 17 คน เริ่มต้นการเลือกวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชน เช่น ผักตบชวาที่ขึ้นชื่อว่า “**พืชเอเลี่ยนสปีชีส์**” ที่เป็นศัตรูกับแหล่งน้ำไทยมายาวนาน มาเปลี่ยนเป็นกระเป๋าสารพัดประโยชน์ ซึ่งสร้างรายได้เสริมให้แก่ทางกลุ่มได้



กำเนิด พรรณยะวา (Phanyawa) พรรณยะวาเป็นความร่วมมือของน้องๆ นักศึกษาโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่นและชุมชน ร่วมมือกันพัฒนางานสานผักตบชวา เช่น ตะกร้าและกระเป๋า โดยการสร้างรูปแบบที่แปลกใหม่ มีการเพิ่มคุณภาพของผลิตภัณฑ์ สานโดยการเพิ่มซ้ผ้าด้านในเพื่อความคงทนของสินค้า และบางชิ้นแต่งด้วยฟู่แสนสวยที่สามารถเลือกสีเส้นตามความชอบได้ ทั้งหมดนี้จึงทำให้แบรนด์เป็นที่รับรู้และเป็นเอกลักษณ์ ตอบโจทย์ความต้องการของกลุ่มวัยรุ่น และทุกช่วงอายุ



ขั้นตอนการผลิต



ใส่ผ้าซ้ด้านในดูสวยงามขึ้น

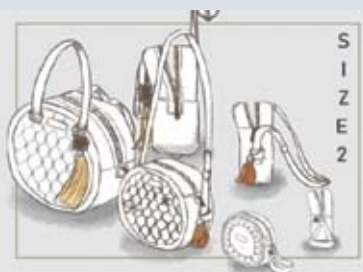


โลโก้เก่าและผลิตภัณฑ์เก่า



หลังปรับปรุงผลิตภัณฑ์

จากสินค้าที่มีการขายในรูปแบบของการขายส่งเท่านั้น ทุกวันนี้ “พรรณยะวา” ยังสร้างรายได้ในรูปแบบการขายปลีกเป็นรายได้หลักซึ่งมีผลกำไรมากกว่า และมีรูปแบบที่ตรงตามใจสำหรับผู้ที่พบเห็น และเป็นการขายที่ควบคู่กับการเปิดตัวศึกกับพืชเอเลียนสปีชีส์ ที่น่าสนใจอย่างมาก



การออกแบบสินค้า



แบบโลโก้ใหม่ และการขายผ่านสื่อออนไลน์



“ขอบคุณคณะทีมงาน นักศึกษามหาวิทยาลัย ศิลปากร และธนาคารออมสิน ที่เข้ามาช่วยพัฒนาให้ชุมชนได้รับโอกาสที่ดีในการทำงานแบบมีส่วนร่วม”



ประธานกลุ่มชุมชนจักสานผักตบชวาบ้านต้อสูงชั้น ต.ทลออนโค อ.ด่านมะขามเตี้ย จ.กาญจนบุรี ติดต่อกันคุณกัญญา ออมสิน โทร. 089-550411





สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง



เนื้หนทราย



กลุ่มผลิตภัณฑที่สับปะรดแปรรูป

ต.เนินทราย อ.เมือง จ.ตราด



สับปะรดตราดสีทองเป็นผลไม้ขึ้นชื่อของจังหวัดตราด บางส่วนสุกงอมจนขายไม่ได้ ชุมชนจึงมีการรวมกลุ่มเพื่อแปรรูป



กลุ่มผลิตภัณฑที่สับปะรดแปรรูป ต.เนินทราย อ.เมือง จ.ตราด เป็นกลุ่มชุมชนที่รวมกลุ่มกันเพื่อแปรรูปสับปะรด ซึ่งแต่ละปีมีจำนวนมหาศาล โดยเฉพาะสับปะรดตราดสีทองที่ขึ้นชื่อของจังหวัดตราด นอกจากนี้มีการส่งออกไปยังต่างประเทศและภายในประเทศแล้ว

เนื่องด้วยสับปะรดที่มีจำนวนมากจึงทำให้สับปะรดบางส่วนสุกงอมจนขายไม่ได้ ผู้คนในชุมชนจึงมีการรวมกลุ่มเพื่อการแปรรูปสับปะรดสุกให้มีมูลค่าเพิ่มและขายได้ราคา เช่นการแปรรูปเป็นสับปะรดกวน น้ำสับปะรด ข้าวเกรียบสับปะรด เป็นต้น





เครื่องจักรทำสับประดกวน



ขั้นตอนการทำ



การแนะนำเรื่องการขายออนไลน์



การร่วมมือร่วมใจของชุมชน

หลังจากการแปรรูปจึงมีการนำส่งกันภายในชุมชนตนเอง ซึ่งจะมีแค่ลูกค้าจากชุมชน และลูกค้าที่เดินทางเข้ามาเที่ยวจังหวัดตราด เท่านั้น หลังจากนักศึกษาโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น เข้าร่วมพัฒนาร่วมกับชุมชน ซึ่งเล็งเห็นจุดอ่อนทางด้านบรรจุภัณฑ์และการตลาด ทำให้ช่วยกันพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ดูทันสมัยและสามารถขายเป็นของฝากทั้งทางออนไลน์และร้านขายของฝากภายในจังหวัดได้ ด้วยเหตุนี้สับประดกึ่งทอง ของจังหวัดตราด จึงเป็นสับประดกึ่งขึ้นชื่อทั้งด้านสับประดกึ่งสด สับประดกึ่งแปรรูป และจะเป็นผลไม้ที่เข้าถึงหัวใจของคนไทยแน่นอน



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



ความสุขของพวกเขา



“หลังจากที่น้องๆ เข้ามา ก็ขายดีขึ้น ตลาดก็มีการตอบรับมากขึ้น เห็นได้ชัดจากการนำไปจัดเป็นกระเช้าในเทศกาลต่างๆ เป็นของฝาก เป็นกระเช้าเทศกาลต่างๆ ต้องขอบคุณมากครับ”



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์

ตัวแทนกลุ่มผลิตภัณฑ์สับประดกึ่งแปรรูป
ต.เนินทราย อ.เมือง จ.ตราด



สลักเพชร



กลุ่มแปรรูปอาหารทะเล กะปิ

บ้านสลักเพชร ต.เกาะช้างใต้ กิ่งอ.เกาะช้าง จ.ตราด



กะปิที่ได้จากการหมักเคยหรือกุ้งกับเกลือในอัตราส่วนที่เหมาะสม สีของกะปิเป็นสีธรรมชาติที่ได้จากสีของกุ้งเคยชนิดนั้นๆ กลิ่นจะมีความหอมไม่มีกลิ่นคาว

กลุ่มแปรรูปอาหารทะเล กะปิ บ้านสลักเพชร จ.ตราด กะปิ เป็นอาหารพื้นบ้านที่รู้จักกันมาช้านาน ใช้ประกอบอาหารพื้นบ้าน หรือเป็นอาหารหลักของชาวบ้าน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักเคย หรือกุ้งกับเกลือในอัตราส่วนที่เหมาะสม สีของกะปิที่เป็นสีธรรมชาติของกะปิ เช่น สีเทาอมชมพู สีม่วงเทา สีม่วงแดง สีส้มตาลอมแดง ซึ่งเป็นสีของกุ้งเคยชนิดนั้นๆ กลิ่นที่ได้จะหอมหวาน ไม่มีกลิ่นคาว กลิ่นฉุน รสชาติจะกลมกล่อมไม่เค็มเกินไป แต่เดิมการ

ทำกะปิจะทำเพื่อรับประทานภายในครอบครัว ในอดีตการหาเคยจะแหงเรือออกไปหา และเคยที่ได้จะนำมาอัดใส่โถงมังกรและตากใส่ถาดขาย ค่าใช้จ่ายก็น้อยตาม แต่ในปัจจุบันการหาเคยต้องใช้เรือที่มีขนาดใหญ่ เพราะความกว้างหน้าของเทคโนโลยี ปริมาณของเคยจึงมีมากพอที่จะจำหน่าย และได้นำออกจำหน่ายไปยังที่ต่างๆ อีกทั้งยังเป็นที่ต้องการของท้องตลาด จึงได้มีการได้พัฒนาเรื่อยมา





การหาแนวทางเพื่อการพัฒนา

ซึ่งทั้งหมดใช้วัตถุดิบภายในชุมชน ใช้แรงงานในชุมชน ผลิตโดยคนในชุมชน ด้วยวิธีการที่เป็นภูมิปัญญาภายในชุมชนเอง รวมถึงน้ำเค็มที่เหลือจากการหมักจะนำไปทำเป็นปุ๋ยชีวภาพหรือนำไปเคี่ยวจนหอม บรรจุขวดขายอีกทีหนึ่ง เศษที่เหลือจากการทำความสะอาดเป็นปุ๋ยอย่างดีสำหรับพืช ต้นไม้ ทำให้เจริญงอกงามดีมาก หลังจากน้องๆ นักศึกษาจากโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น เข้าร่วมพัฒนากับชุมชน จากสิ่งที่ดีก็ทวีคูณมากขึ้น ด้วยการสร้างบรรจุภัณฑ์และคุณภาพ ทั้งด้านการเก็บรักษา และความสะดวกงามของบรรจุภัณฑ์ ให้เป็นที่น่าสนใจมากขึ้น “ใช้เศษสดจากกะเลน้ำลึก เนื้อเยื่อรสหวานหอม ต้องกะปิเกาะข้าง แม่ดาวเรือง”



การสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมจากชุมชน



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



ขั้นตอนการผลิต



การเปรียบเทียบระหว่างผลิตภัณฑ์เก่าและใหม่



“ไม่เคยคิดว่าเด็กสมัยใหม่จะมาสนใจเรื่องกะปิ เรื่องเคย เราก็ดีใจอยู่แล้วแต่หลายคน ยังมาช่วยป้าทำให้ดีขึ้น ป้าก็ต้องขอบคุณมากๆ ขอบคุณโครงการดีๆ ขอบคุณน้องๆ ทุกคน”

หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์



ตัวแทนกลุ่มแปรรูปอาหารทะเล กะปิ บ้านสลักเพชร ต.เกาะชันใต้ กิ่งอ.เกาะช้าง จ.ตราด ติดต่องคุณเรณู โทร. 084-8726407



เมืองตราด



วิสาหกิจชุมชนผู้สูงอายุ จังหวัดตราด

กลุ่มแปรรูปข้าวเกรียบกล้วย ฟักทอง มันม่วง วิสาหกิจชุมชนผู้สูงอายุ อ.เมือง จ.ตราด

จากวัตถุดิบที่มีมากในชุมชน นำมาแปรรูปเป็นข้าวเกรียบ ทำให้เกิดการรวมกลุ่มของผู้สูงอายุในชุมชน



จากวัตถุดิบที่มีมากในชุมชน เช่น กล้วยน้ำว้า ฟักทอง มันม่วง ทำให้เกิดการรวมกลุ่มของผู้สูงอายุในชุมชน เพื่อจะใช้เวลาในยามว่างเป็นการหารายได้เสริม เช่น การทำข้าวเกรียบต่างๆ เพราะการทำข้าวเกรียบใช้ต้นทุนไม่สูง เหมาะกับการทำเป็น

อาชีพเสริม แต่เมื่อมีการผลิตมากขึ้น และสร้างรายได้ให้กับชุมชน จึงทำให้ชาวบ้านเห็นความสำคัญของการผลิตสินค้ามากขึ้น



แต่ก็มีปัญหาหลากหลายที่ต้องมีการแก้ไขและพัฒนาเพิ่มขึ้น เช่นการการเพิ่มโอกาสทางด้านจดทะเบียนเป็นสินค้า OTOP การสร้างแบรนด์ให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น การสร้างความน่าเชื่อถือ หลังจากศึกษาโครงการออมสินยูนิพัฒน์รักถิ่น เข้าร่วมพัฒนาควบคู่กลุ่มชุมชน นอกจากความประทับใจ ความสุขที่ชุมชนได้รับ น้องๆ ยังร่วมกันสร้างแบรนด์ให้

ชุมชน การคำนวณราคาการขาย การสร้างแผนการตลาด และร่วมเรียนรู้การผลิตทุกขั้นตอน เพื่อความเข้าใจและเพิ่มรายละเอียดของบรรจุภัณฑ์ให้เป็นที่น่าเชื่อถืออีกด้วย ทั้งหมดด้วยความร่วมมือร่วมใจ ของน้องๆและชุมชน จึงทำให้เกิด **“ข้าวเกรียบ ณ. ผู้เฒ่า”** ขึ้น ข้าวเกรียบที่เด็ก วัยรุ่น ผู้ใหญ่ ก็กินได้ และอร่อยเหมือนกัน



เรียนรู้ขั้นตอนการทอดข้าวเกรียบ



การบรรจุภัณฑ์ที่คิดขึ้นมาใหม่



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์



“เราเป็นกลุ่มเล็กๆ ที่รวมตัวกันผลิตสินค้า ต้องขอบคุณน้องๆ ที่เข้ามาช่วย เข้ามาเรียนรู้เหมือนลูกเหมือนหลาน ก็ช่วยสร้างรอยยิ้มให้ชุมชน ให้มีกำลังใจทำงานกันต่อไป ขอบคุณมาก”



วิสาหกิจชุมชนผู้สูงอายุ อ.เมือง จ.ตราด



แหลมมะขาม



กลุ่มเที่ยวสงาด...บ้านแหลมมะขาม

หมู่บ้านแหลมมะขาม หมู่ที่ 3 ต.แหลมงอบ จ.ตราด



ขลุ่หอมคือชาของชาวแหลมมะขาม
ทำไมถึงเรียกว่าขลุ่หอม เพราะคั่ว
ด้วยมือ คั่วด้วยไฟอ่อน ผ่านกะทะ
ทองเหลือง

กลุ่มเที่ยวสงาด...บ้านแหลม
มะขาม ตั้งอยู่ หมู่ที่ 3 ต.แหลมงอบ
จ.ตราด ได้ริเริ่มการทำท่องเที่ยว
โดยชุมชน ใน พ.ศ. 2555 โดยเน้น
เรื่องการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม
และดำเนินการโดยใช้การมีส่วนร่วม
ของทุกภาคส่วน ซึ่งการท่องเที่ยว
ก็ยังครอบคลุมป่าชายเลนที่มี
พืชพันธุ์หลากหลาย เช่น โกงกาง

ตะบูน โพรงแดง โพรงขาว เหงือก
ปลาหมอ และพระเอกของเรา
“ขลุ่หอม” ขลุ่หอมคือชาของชาว
แหลมมะขาม ทำไมถึงเรียกว่า
ขลุ่หอม เพราะชาวบ้านคั่วด้วยมือ
คั่วด้วยไฟอ่อน ผ่านกะทะทองเหลือง
ทำให้ขลุ่หอม มีรสชาติและกลิ่นหอม
และยังมีสรรพคุณทางยาอีกหลาย
อย่าง





การสำรวจพื้นที่ปลูกใบชา



การแนะนำถึงบรรจุภัณฑ์ใหม่



ประชุมกับชุมชนเพื่อหาแนวทางการพัฒนา



รูปหมู่แห่งความทรงจำ

โดยกลุ่มห้อมมีสรรพคุณทางยา หลากหลายอย่าง เช่น แก้เลือดจาง โรคหัวใจ ความดัน อาหารอักเสบ นิวไ้ใน ไ้ไต ปวดหลัง โดยในประเทศอินโดนีเซีย ยังมีรายงานถึงการต้มใบชา เพื่อช่วยให้เจริญอาหารและช่วยในการย่อยอาหาร เป็นยาต้านจุลชีพ ยาแก้ท้องเสีย และการเบาเทาอาการไอ ช่วยให้ผิวหนังเป็นต้น จากที่กล่าวมานี้ จึงทำให้ชาใบชาเปรียบเสมือนขุมทรัพย์ของชุมชน โดยทางชุมชนได้ใช้กรรมวิธีผลิตแบบโบราณ ผนวกกับกรรมวิธีแบบวิทยาศาสตร์ จึงได้ชาใบชาที่ดีมีคุณภาพ มีกลิ่นของต้นตำรับแบบชาแหลมมะขาม หลังจากนักศึกษาโครงการอมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น เข้ามาร่วมพัฒนาชุมชน จึงช่วยชาวบ้าน ทางด้านการตลาดและบรรจุภัณฑ์ ทำให้ เข้าถึงคนไทยทุกช่วงอายุมากขึ้น เพื่อที่จะช่วยให้ชาใบชา วิถีแห่งภูมิปัญญาบ้านแหลมมะขาม ให้เป็นที่รู้จักมากขึ้นต่อไป



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์

“ชาวบ้าน ต้องขอขอบคุณน้องๆ ทุกคนที่มาร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกัน พัฒนาของกลุ่มห้อมของบ้านเรา ให้เป็นที่รู้จักกันมากขึ้น”



บ้านแหลมมะขาม อ.แหลมงอบ จ.ตราด



วิสาหกิจชุมชน บ้านสวนไร่ป่า

อ.ท่าใหม่ จ.จันทบุรี



ผลไม้เมืองจันทก็จะออกช่วงเดือนเมษายน ทำให้ผลไม้ ออกมากที่สุด อีกวิธีที่จะถนอมอาหาร คนในชุมชน จึงต้องนำผลผลิตมาแปรรูปด้วยวิธีการหลากหลาย



วิสาหกิจชุมชน บ้านสวนไร่ป่า อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี จันทบุรี ถือเป็นเมืองผลไม้แห่งภาคตะวันออก เรียกว่ามีผลไม้ อร่อยๆ หลายชนิด ทุเรียน มังคุด เงาะ สละ ระกำ ลองกอง ลำไย กระถิน ผลไม้เมืองจันทก็จะออกในช่วงเดือนเมษายน จนถึงเดือน

พฤษภาคม มักจะเป็นช่วงที่ผลไม้ ออกมากที่สุด จึงเป็นเหตุผลที่การ ถนอมอาหารเพื่อให้ มีผลไม้เน่าเสีย และมีผลไม้ไว้กินตลอดปี โดยเฉพาะ ผลไม้แปรรูป ซึ่งเป็นที่นิยมทำกันใน ชุมชนด้วยวิธีการหลากหลาย เช่น กวน อบแห้ง ทำเป็นแยม เป็นต้น

วิสาหกิจชุมชน บ้านสวนไร่ป่า เป็นอีกชุมชนหนึ่ง ที่ทำการแปรรูปผลไม้หลากหลายอย่าง เช่น สลอลอยแก้ว มังคุดกวน แครกเกอร์ทุเรียน เป็นต้น และมีการฝึกอบรมอาชีพแก่เยาวชนและประชาชนตามหลักสูตรการทำขนมระยะสั้นอีกด้วย วิสาหกิจชุมชน บ้านสวนไร่ป่า ธุรกิจด้านการขายผลไม้แปรรูป เป็นไปได้ด้วยดีและมีรายได้เข้ากลุ่มตลอดเวลา โดยมีการขายหลากหลายช่องทาง มีการพัฒนาสินค้าโดยไม่หยุดนิ่ง หลังจากนักศึกษาโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น เข้าร่วมหาแนวทางการพัฒนาให้ดียิ่งขึ้น โดยเน้นช่องทางการขายและการตลาด หลักการทำบัญชีแบบถูกวิธี การลดต้นทุนของสินค้า โดยคงเหลือเฉพาะความจำเป็น โดยอิงถึงความสวยงามของบรรจุภัณฑ์คงเดิม ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่มีกำไรมากขึ้น และลดต้นทุนให้น้อยลง โดยคุณภาพและความอร่อยของผลิตภัณฑ์ต่างๆ คงเดิม คงจะไม่แปลกหากวันนี้ วิสาหกิจชุมชน บ้านสวนไร่ป่า จะเป็นชุมชนชั้นนำในการแปรรูปผลไม้ของดี จังหวัดจันทบุรี จังหวัดที่ผลไม้เปรียบเสมือนอัญมณี ที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจไทย



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์



รูปหมู่แห่งความทรงจำ

“สำหรับชุมชนผลไม้ที่ขึ้นชื่อของจันทบุรี ได้รับการสนับสนุนจากน้องๆ ทางด้านการตลาดและความคิดจากเดิมที่เรามีสิ่งที่ดีอยู่แล้ว เราก็ได้มีทางเลือกใหม่ขึ้นมา เช่นการลดต้นทุน โดยรักษาสิ่งที่ดีไว้ ของคุณน้องๆ มากค่ะ”



ตัวแทนวิสาหกิจชุมชน บ้านสวนไร่ป่า อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี





มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



วิสาหกิจชุมชนฟาร์มเห็ดกลางบ้าน

ตั้งอยู่ 60/1 ม.2 ถนน ต.บ้านกลาง อ.เมืองปทุมธานี จ.ปทุมธานี

ฟาร์มเห็ดกลางบ้าน เป็น วิสาหกิจชุมชนที่ทำการเพาะเห็ดจำหน่าย และได้เริ่มทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด เพื่อสร้างโอกาสให้กับผลิตภัณฑ์ของชุมชน



วิสาหกิจชุมชนฟาร์มเห็ดกลางบ้าน ตั้งอยู่ 60/1 หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านกลาง อำเภอเมืองปทุมธานี จังหวัดปทุมธานี ผลิตภัณฑ์ประกอบด้วย เห็ดนางฟ้าสด, เห็ดหลินจือสด, เห็ดหลินจืออบแห้ง, แหนมเห็ดนางฟ้า, น้ำพริกเห็ดนางฟ้า, น้ำเห็ดหลินจือสกัด วิสาหกิจชุมชนฟาร์มเห็ด กลาง

บ้าน เศรษฐกิจระดับชุมชน คือ รากฐาน ฟาร์มเห็ดกลางบ้าน เป็น วิสาหกิจชุมชนที่ทำการเพาะเห็ดจำหน่าย และได้เริ่มทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด เพื่อสร้างโอกาสให้กับผลิตภัณฑ์ของชุมชน เป็น ผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวของ จังหวัดปทุมธานี





สำรวจปัญหาและความต้องการของชุมชน

มหาวิทยาลัย คณะทำงานและธนาคารออมสิน ได้ลงพื้นที่พูดคุยเพื่อร่วมหาช่องทางทางการจัดจำหน่าย เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครัวเรือนเพิ่มมากขึ้น โดยการเข้าไปช่วยพัฒนาสินค้า บรรลุภัณฑ์ สร้างประสบการณ์ในการทำงานเป็นทีม และการบันทึกค่าใช้จ่ายให้เป็นระบบระเบียบ

ชุมชนมีผลิตภัณฑ์ประกอบด้วย เห็ดนางฟ้าสด เห็ดหลินจือสด เห็ดหลินจืออบแห้ง แหนมเห็ดนางฟ้า บ้าพริกเห็ดนางฟ้า และน้ำเห็ดหลินจือสกัด

คอนโดเห็ด



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



“ขอบคุณในการมอบโอกาสที่ดีให้ กับคณะชุมชนของเรา โดยสมาชิกมีโอกาสในการจำหน่ายสินค้าเพิ่มมากขึ้น”

หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์



ตัวแทนวิสาหกิจ ชุมชนฟาร์มเห็ดกลางบ้าน
ติดต่อ 086-613-5920

หนองหญ้าปล้อง



วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแบ่งปันของดีดี วิถีชุมชน

73 ม.6 ต.หนองหญ้าปล้อง อ.หนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี



แกมปลายีสกไร้ก้างที่เป็นของดีในชุมชน การนำปลายีสกซึ่งมีราคาไม่แพงแปรรูป สร้างมูลค่าเพิ่ม เป็นแกมปลายีสก



วิสาหกิจชุมชนแบ่งปันของดีดี วิถีชุมชน 73 ม.6 ต.หนองหญ้าปล้อง อ.หนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี “กลุ่มแบ่งปันของดีดีวิถีชุมชน” ทำมาต้องเป็น “แบ่งปันของดีดี วิถีชุมชน” เพราะความหมายของคำว่าแบ่งปัน คือความตั้งใจแบ่งปันสิ่งดีๆ ที่เรามีอยู่ให้กับลูกค้า (คุณอารีย์ จันทร์โอ ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแบ่งปันของดีดี วิถีชุมชน) เดกเช่น แกมปลายีสกไร้ก้างที่เป็นของดีในชุมชน แกมปลายีสกเป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม โดยการคิดค้นของสมาชิกในชุมชน โดยการเลือกผลิตภัณฑ์ที่ตนเองมีความชำนาญ เช่น การนำปลายีสกซึ่งมีราคาไม่แพงมาแปรรูป สร้างมูลค่าเพิ่ม เป็นแกมปลายีสก ภายใต้งานที่เด่นชัด สดใหม่สะอาดและอร่อย





การสอนทำบัญชีรับ-จ่าย

นักศึกษาโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่นและชุมชน ร่วมวางแผนการพัฒนาโดยมีกรอบที่ชัดเจน การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ตราสินค้าต่างๆ เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย ในสื่ออินเตอร์เน็ต สามารถทำระบบออนไลน์ พร้อมช่วยโปรโมท การบริการผ่านแอปพลิเคชัน นำสินค้ามาทดลองขายเอง เพื่อทดสอบตลาด และสอนทำระบบบัญชี การใช้จ่ายในครัวเรือนด้วย

สุดท้าย ความอร่อยของแฮมมปลายีสก จะสร้างความสุขและรายได้ให้แก่คนในชุมชนแน่นอน



การทดลองสำรวจตลาด



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์



“ความสำเร็จของชุมชนในครั้งนี้ ต้องขอขอบคุณ ที่เข้ามาช่วยชุมชนของเรา”



ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแบ่งปันของดีดี
วิถีชุมชน
ติดต่อคุณอารีย์ จันทร์โอ โทร. 089-7466110

โคกลำพาน



กลุ่มสมุนไพรสร้างเสริมเพื่อสุขภาพ

ตั้งอยู่ที่ 56 หมู่ 3 ต.โคกลำพาน อ.เมือง จ.ฉพนบุรี



ผลิตภัณฑ์ของชุมชน มีสมุนไพร เป็นตัวเด่นในการสร้างเสริมสุขภาพ และยังสร้างเสริมรายได้ให้ชุมชน



กลุ่มสมุนไพรสร้างเสริมเพื่อสุขภาพ ตั้งอยู่ที่ 56 หมู่ 3 ต.โคกลำพาน อ.เมือง จ.ฉพนบุรี มีจำนวนสมาชิกกลุ่ม 19 คน กลุ่มผู้ผลิตสินค้าชุมชนโคกลำพาน เป็นการรวมตัวของคนรักสมุนไพร โดยมีกรจำหน่ายผลิตภัณฑ์เช่น สมุนไพร ลูกประคบสมุนไพร เป็นผลิตภัณฑ์หลัก โดยลูกประคบสมุนไพรโคกลำพาน มีสรรพคุณ ช่วยบรรเทาอาการปวดเมื่อย และการอักเสบของกล้ามเนื้อ อาการติดเชื้อของข้อกระดูก หลักวิธีใช้ ให้นำลูกประคบไปนึ่ง ประมาณ 10-15 นาที จะเห็นได้ว่าผลิตภัณฑ์ของชุมชน มีสมุนไพรเป็นตัวเด่นในการสร้างเสริมสุขภาพ และถึงนี้ยังสร้างเสริมรายได้ให้ชุมชน





ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์

น้องนักศึกษาโครงการออมสินยูวพัฒน์รักถิ่นเข้ามาช่วยพัฒนาร่วมกับชุมชน เป็นเรื่องบรรจุกัณฑ์ ให้ความน่าสนใจมากขึ้น เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายผ่านระบบออนไลน์ เพิ่มรายได้ให้กับคนในชุมชน อีกทั้งยังช่วยสอนการกำปั้นกัณฑ์ รวยรับ รวยจ่าย ส่งเสริมการใช้ภูมิปัญญาจากชุมชน ทั้งหมดนี้อยู่ภายใต้ภูมิปัญญาที่ผู้คนในชุมชนสร้างขึ้นมาเอง และยังคงรักษาคุณภาพและสรรพคุณคงเดิม

“หากใครปวดเมื่อย ปวดหลัง ปวดแขนปวดขา ก็อย่าลืมคิดถึง ลูกประคบสมุนไพรโคกลำพวนนะจ๊ะ”

เตรียมส่งขาย



ออกแบบโลโก้และผลิตภัณฑ์ใหม่



การทดลองขายภายในชุมชน



“ทำกันเองมันก็ไปได้ช้า หลังจากน้องๆ มาช่วย เราก็ดีใจมาก เช่น บรรจุกัณฑ์ ที่น้องๆ ช่วย ขอบคุณมากครับ”



ภาพรวมแห่งความสุขของชุมชน



ตัวแทนกลุ่มสมุนไพรสร้างเสริมเพื่อสุขภาพ
ต.โคกลำพวน อ.เมือง จ.ลพบุรี



กลุ่มแปรรูปอาหาร (ปลาตุกแดดเดียว ตราแม่เนียนวล)

หมู่ 6,7,13 ต.บึงคำพลอย อ.ลำลูกกา จ.ปทุมธานี

การแปรรูปวัตถุดิบชั้นดีของ
ชุมชนที่ขายไม่ได้ราคา ให้ได้ราคา
ปลาสูงขึ้น โดยเลือกแปรรูปเป็น
ปลาตุกแดดเดียว



กลุ่มแปรรูปอาหารจาก (ปลาตุกแดดเดียว) ตั้งอยู่หมู่ 6,7,13 ตำบลบึงคำพลอย อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี กลุ่มจัดตั้งโดยกรมประมง เนื่องจากในตำบลมีการเลี้ยงปลาตุกจำนวนมาก ทำให้ราคาตามท้องตลาดตกต่ำ ด้วยปริมาณที่ล้นตลาด ชาวบ้านในชุมชน

จึงรวมตัวจัดตั้งกลุ่มขึ้นมา เพื่อแปรรูป วัตถุดิบชั้นดีของชุมชนที่ขายไม่ได้ราคา ให้ได้ราคาขึ้น โดยเลือกแปรรูป เป็นปลาตุกแดดเดียว มีการขายในรูปแบบสดและแบบสำเร็จรูป(ทอดมาแล้ว) ซึ่งสามารถเก็บได้นานกว่า



หลังนักศึกษาโครงการอมสับยวพัฒน์รักถิ่น ลงพื้นที่สำรวจข้อมูลเพื่อนำมาพัฒนา ร่วมกับชุมชน โดยการช่วยออกแบบโลโก้ เปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ใหม่ให้มีเรื่องราวและความน่าสนใจ ขยายช่องทางการตลาดทั้งออนไลน์และออฟไลน์ เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของกลุ่มลูกค้า ได้สะดวกและรวดเร็ว

หากคิดถึงปลาแดดเดียว ต้องปลาแดดเดียว ตราแม่เนื้อวล **“ปลาแดดเดียว ของดีเมืองปทุม”**



การสอบถามถึงปัญหาเพื่อหาแนวทางแก้ไข



ทดลองแช่แข็งปลาแดดเพื่อหาระยะเวลาการเปลี่ยนแปลง



เรียนรู้วิธีการทำบัญชีรับ-จ่ายของคนในชุมชน



บันทึกความทรงจำ



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



การขายบนสื่อออนไลน์

“ขอบคุณนักศึกษา มาช่วยพวกเรา ช่วยเพิ่มยอดขาย และลดต้นทุนรายจ่าย สำหรับตอนนี้ก็มีคนถามมา มากขึ้น”



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์



ประธานกลุ่มแปรรูปอาหารจาก (ปลาแดดเดียว) ติดต่อคุณสวิง แก้วพวง โทร. 089-8186185

พระสมุทรเจดีย์



กลุ่มผู้สูงอายุชุมชนหมู่บ้านภูมิไฉนเวศน์

59 บ้านภูมิไฉนเวศน์ ม.5 ช.วัดใหญ่ ถ.สุขสวัสดิ์
ต.ในคลองบางปลากด อ.พระสมุทรเจดีย์ จ.สมุทรปราการ

ด้วยความตั้งใจที่จะผลิตน้ำยา
ล้างจานที่ปลอดภัยและ
ถนอมมือคนใช้ ทางชุมชนจึง
เลือกวัตถุดิบจากธรรมชาติ



ชมรมผู้สูงอายุบ้านคลอง
สามแพรก จัดตั้งขึ้นตั้งแต่ปี
พ.ศ.2559 ปัจจุบันมีสมาชิกกว่า
200 คน ส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ
และมีอัตราการว่างงานสูง โดย
คุณยุวดี พิบุลย์ศิลป์ เป็นผู้จัดตั้ง
ชมรม และเป็นผู้นำหลักในการทำ
ผลิตภัณฑ์

รายได้ก็ยังยั่งยืนด้วยเจตนารมณ์
ที่ดีที่จะหวังให้ผู้ผู้ใช้ไม่มีสารพิษ
ปนเปื้อนในการทำกิจวัตรประจำวัน

สินค้าของชุมชน คือน้ำยา
ล้างจานจากน้ำหมักปลอดภัย
พิษ ด้วยความตั้งใจที่จะผลิต
น้ำยาล้างจานที่ปลอดภัยและ
ถนอมมือคนใช้ ทางชุมชนจึง
เลือกวัตถุดิบจากธรรมชาติ เช่น
น้ำมะกรูด น้ำมะขาม น้ำว่านหาง
จระเข้ เป็นวัตถุดิบหลัก เพื่อให้
เป็นไปตามวัตถุประสงค์ ของ
คนในชุมชน และช่วยให้ชุมชนมี





การหาแนวทางการทำงานร่วมกัน



ศึกษาการทำบัญชีรับง่าย



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ แม่มาณี คือชื่อของแบรนด์ที่ใช้บอกความเป็นตัวตนของสินค้าจากชุมชนโดยมีการพัฒนาร่วมกันระหว่างน้องๆ นักศึกษาจากโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่นและชุมชน เกิดเป็นน่ายาล้างจานออแกนิค ที่ใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติที่ห่วงใยผู้ใช้อย่างแท้จริง



การแนะนำปรับสูตรน่ายาล้างจาน



รอยยิ้มแห่งความทรงจำ



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์

“ขอบคุณคณะทำงานทุกท่าน
วันนี้ชุมชนของเรามีความสุข
ความสำเร็จในเวลาที่รวดเร็ว”



บ้านภูมิใจนิเวศน์
อ.พระสมุทรเจดีย์ จ.สมุทรปราการ



วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลไม้ ตำบลศาลายา

ตั้งอยู่เลขที่ 97 หมู่ที่ 1 ต.ศาลายา จ.นครปฐม



วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลไม้ ตำบลศาลายา อาจจะทำให้หลายๆ คนอยากทานเมี่ยงคำขึ้นมาทันทีที่เห็น เพราะเมี่ยงคำของที่นี่ ทานด้วย **“กลีบบัว”**

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลไม้ ต.ศาลายา จังหวัดนครปฐม หากพูดถึงเมี่ยงคำ หลายคนอาจจะคุ้นเคยกับเมี่ยงคำที่ทำกับใบชะพลู ที่มีกลิ่นหอมๆ เหตุผลนี้ทำให้บางคนอาจจะไม่ชอบทานเมี่ยง เพราะไม่ชอบกลิ่นของใบชะพลู แต่วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลไม้ตำบลศาลายา อาจจะทำให้หลายๆ คนอยากทานเมี่ยงขึ้นมาทันทีที่เห็น เพราะเมี่ยงคำของที่นี่ทานด้วย **“กลีบบัว”** หากคุณอ่านมา

ถึงตรงนี้ ขอย้ำว่าคุณอ่านไม่ผิดหลายๆ ส่วนของบัวสามารถใช้ในการประกอบอาหาร เช่น เม็ดบัว เกสรบัว ด้บัว รากบัว และกลีบบัวก็เช่นกัน กลีบบัว มีสรรพคุณ บำรุงร่างกาย ห้ามเลือด อีกทั้งยังมีไฟเบอร์สูง กลีบบัวจึงเป็นทางเลือกที่ดีอีกทางเลือกหนึ่งในการใช้แทนกับเมี่ยงคำ เพื่อช่วยส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชน เมี่ยงคำบัวหลวง ให้ความน่าสนใจ



ทางน้องๆนักศึกษาโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น และชุมชนร่วมลงพื้นที่ เพื่อหาช่องทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อช่วยให้เมี่ยงคำบัวหลวงเป็นที่น่าสนใจ น่ารับประทาน มีรายได้ ยอดขายเพิ่มมากขึ้น โดยการหาช่องทางการตลาด และการเลือกสรรบรรจุภัณฑ์ที่มีคุณภาพและสวยงาม เพื่อให้สื่อถึงการเป็นเมี่ยงคำบัวหลวงมากขึ้นนั่นเอง



สอนการทำบัญชีรับง่าย



สำรวจความพึงพอใจของบรรจุภัณฑ์



เราคือทีมเมี่ยงคำบัวหลวง



ก่อนพัฒนา
ผลิตภัณฑ์

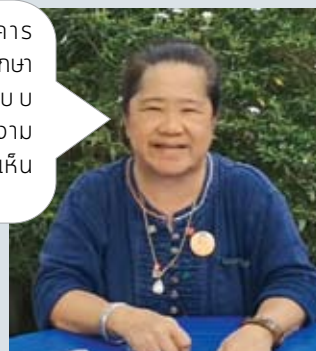


กลีบบัวอบแห้ง
ก็มีขายนะจ๊ะ

หลังพัฒนา
ผลิตภัณฑ์



“ป้าขอขอบคุณธนาคารออมสิน ส่งน้องๆ นักศึกษา ที่สนับสนุน ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ได้สวยงามขนาดนี้ ไม่คิดว่าจะได้เห็นคะ”



ประธานวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลไม้
ตำบลศาลายา
ติดต่อคุณจงดดี เศรษฐอำนวย โทร. 089-0571432



วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์สมุนไพรแปรรูปถั่ววรรณ

133/39 หมู่ที่ 10 ต.บางรักพัฒนา อ.บางบัวทอง จ.นนทบุรี



การใช้สมุนไพรที่มีการปลูกอยู่ในชุมชน เริ่มต้นจากการผลิตสบู่ น้ำยาล้างจาน และผลิตภัณฑ์อื่นๆ



วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์สมุนไพรแปรรูปถั่ววรรณ หมู่ที่ 10 ต.บางรักพัฒนา อ.บางบัวทอง จ.นนทบุรี เป็นชุมชนที่ผลิตสินค้าที่เกี่ยวกับสมุนไพร วัตถุดิบจากธรรมชาติ ที่มีการปลูกภายในชุมชน เริ่มต้นจากการผลิตสบู่ น้ำยาล้างจาน และผลิตภัณฑ์อื่นๆ โดยวิสาหกิจได้ตระหนักถึงริมฝีปากของเราที่ผ่านสารเคมีมาไม่น้อย และทางชุมชนก็มีสมุนไพรที่สามารถทำเป็นลิปสติกได้ จนทำให้เกิด

ผลิตภัณฑ์ลิป “อุทัยวรรณ(UTHAIWAN)” ขึ้นมาโดยใช้ส่วนผสมสมุนไพรทำให้ชุ่มชื้น เป็นน้ำมันสกัดจากธรรมชาติอ่อนโยนต่อริมฝีปาก





ขั้นตอนการผลิตสินค้า

น้องนักศึกษาโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่นเข้าร่วมพัฒนากับชาวบ้านในชุมชน โดยเห็นความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ ช่องทางการตลาด และที่สำคัญเครื่องหมายการค้า และได้สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับชุมชน โดยการขายในตลาดออนไลน์ เพราะที่ผ่านมาจากกลุ่มได้มีการขายโดยตรงมาโดยตลอด ทำให้ไม่สามารถขยายสู่กลุ่มคนภายนอกได้เท่าที่ควร สุดท้ายหากคุณตระหนักถึงสารเคมีที่เราใช้อยู่ในชีวิตประจำวัน โดยเฉพาะลิปสติก ซึ่งเป็นของประจำตัวสาวๆ **“ลิปอภัยวรรณ”** อาจเป็นทางเลือกที่ดีกว่าเลือกหนึ่งที่จะสร้างความประทับใจให้ริมฝีปากของคุณ



การสำรวจตลาด



การทดลองการผลิตสินค้า



ทุกคน Like



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์



“ขอขอบคุณ ทีมงานธนาคารออมสิน คณะนักศึกษาจากมหาวิทยาลัย ช่วยให้เราสินค้ามีความน่าสนใจมากขึ้น มีความสวยงาม และที่สำคัญ เรื่องการขายออนไลน์ การซื้อขายโดยไม่ต้องใช้เงินสด เป็นประโยชน์มากๆ ”



ประธานวิสาหกิจชุมชน
กลุ่มผลิตภัณฑ์สมุนไพรแปรรูปอภัยวรรณ
ติดต่อคุณอภัยวรรณ มีสุข โทร. 083-8140271







มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต



วิสาหกิจแปลงเกษตรสาธิต หมู่ 3 บ้านบางน้ำผึ้ง

ตั้งอยู่ เลขที่ 23/1 หมู่ 3 ต.บางน้ำผึ้ง อ. พระประแดง จ.สมุทรปราการ



ลูกจากที่มีสรรพคุณทางโภชนาการและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ เนื่องจากลูกจากมีไขมันต่ำ มีใยอาหารสูงและมีแคลเซียม



วิสาหกิจแปลงเกษตรสาธิต หมู่ 3 บ้านบางน้ำผึ้ง ตั้งอยู่ เลขที่ 23/1 หมู่ 3 ต.บางน้ำผึ้ง อ.พระประแดง จ.สมุทรปราการ ด้วยมีพื้นที่ติดริมแม่น้ำเจ้าพระยา ทำให้มีพืชชนิดหนึ่งที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ คือ ต้นจาก ที่ขึ้นอยู่มากมายและทั่วไปบริเวณบางน้ำผึ้ง ปัจจุบันนี้ ลูกจากที่มีสรรพคุณทางโภชนาการและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ เนื่องจากลูกจากมีไขมันต่ำ มีใยอาหารสูงและมีแคลเซียม ซึ่งสามารถใช้เป็นอาหารควบคุมน้ำหนักได้เป็นอย่างดี และมีการนำมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ลูกจากค่อนข้างน้อยสำหรับการจำหน่ายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ท้องถิ่นอย่างจริงจัง

ทางกลุ่มชุมชนจึงต้องการส่งเสริมยกระดับและพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกจากเพื่อให้เป็นที่ยอมรับของชาวชุมชน บางน้ำผึ้งและผู้ที่ได้มาเที่ยวชมชุมชนบางน้ำผึ้ง โครงการได้นำลูกจากมาแปรรูปเป็นอาหาร ขนมหวาน และเครื่องดื่มต่างๆ อาทิเช่น ลูกจากลอยแก้ว สาตูลูกจาก และเครื่องดื่มน้ำลูกจาก หลังจากเข้าร่วมโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น มีความคิดเห็นร่วมกันถึงประเด็นการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์

ให้โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ประจำชุมชน รวมทั้งการปรับปรุงพื้นที่ร้านค้าจำหน่ายผลิตภัณฑ์ เพิ่มช่องทางการตลาด การสื่อสารประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ และเป็นการส่งเสริมด้านการท่องเที่ยวชุมชน กระตุ้นให้นักท่องเที่ยวเกิดการซื้อและซื้อซ้ำหรือซื้อ “ผลิตภัณฑ์ลูกจาก” เพื่อเป็นของฝาก จากชุมชนบางน้ำผึ้ง



วางแผนการทำงานร่วมกัน



ก่อนปรับปรุงผลิตภัณฑ์



การทำงาน of นักศึกษา



การทำงาน of ทีมนักศึกษา



การนำสินค้าไปจำหน่าย



การออกแบบโลโก้ใหม่ และหลังพัฒนาผลิตภัณฑ์



“ผมมีความดีใจ และประทับใจที่ทางอาจารย์ และน้องๆ นักศึกษาของมหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิตมาลงพื้นที่ของชุมชนและให้โอกาสกับชุมชนในการพัฒนาภูมิปัญญาและสินค้าของชุมชน โดยหยิบเอาสิ่งที่มีในท้องถิ่นมาใช้และจำหน่ายให้มีมูลค่ามากขึ้นกว่าในอดีต”



วิสาหกิจแปลงเกษตรสาธิต หมู่ 3 บ้านบางน้ำผึ้ง
ต.บางน้ำผึ้ง อ.พระประแดง จ.สมุทรปราการ
โทร. 089-8072501, 089-1142748

แสนแสน



วิสาหกิจชุมชนปาริชาติ

ตั้งอยู่ที่ 451/155 สุวินทวงศ์ แขวงแสนแสน เขตมีนบุรี กรุงเทพฯ

การแปรรูปสมุนไพรต้องเล็งเห็นว่าสิ่งที่คนในยุคนี้ต้องการคือการหลีกเลี่ยงจากสารเคมี



วิสาหกิจชุมชนปาริชาติ ตั้งอยู่ที่ 451/155 สุวินทวงศ์ แขวงแสนแสน เขตมีนบุรี กทม. “สืบเนื่องจากบรรพบุรุษทางคุณทวดคุณตาเป็นหมอยาพื้นเมืองรักษากระดูกหักกระดูกช้ำและได้ผลิตน้ำมันนวดน้ำมันทาละลายเส้นเพื่อใช้ในการรักษา ซึ่งได้สืบทอดกันมากจากรุ่นสู่รุ่น” ประกอบกับทางประสานกลุ่มได้เข้าอบรมเกี่ยวกับสมุนไพรแปรรูปและมีแนวคิดริเริ่มที่จะแปรรูปสมุนไพรในแบบ

ต่างๆ เนื่องจากเล็งเห็นว่าในอนาคตสมุนไพรจะเป็นสิ่งที่คนในยุคนี้ต้องการ เพราะต้องการหลีกเลี่ยงจากสารเคมี ทำให้วิถีชีวิตเปลี่ยนไป ผลิตสินค้าสมุนไพรแปรรูปทั้งน้ำมันนวดสูตรคุณตา ยาหม่องสมุนไพร และเครื่องสำอางสมุนไพรขึ้นมากดลองใช้เองก่อน แล้วยกแบ่งให้คนอื่นได้ลองใช้ดูบ้างเมื่อใช้ดีแล้วก็บอกต่อกันและลองขายตามสั่งและก็สั่งตามทีต่างๆ



หลังจากขายได้มาได้ระยะหนึ่งจึงได้รวบรวมสมาชิกเพื่อจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนปาริชาติจัดขึ้นเมื่อ พ.ศ 2548 เพื่อที่จะช่วยกันทำงาน ซึ่งปัจจุบันได้เข้าร่วมโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่นร่วมกับน้องๆ นักศึกษา ต่อยอดและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ บรรลุภัณฑ์ให้ดีขึ้นจนได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์จากหลายหน่วยงาน



ก่อนปรับปรุงผลิตภัณฑ์



ขั้นตอนการผลิต



การออกแบบโลโก้ใหม่
และหลังพัฒนาผลิตภัณฑ์



“กลุ่มเป็นกลุ่มแม่บ้านเล็กๆ แต่ได้มีโอกาส เรียนรู้ พัฒนา มีทิศทางในการบริหารจัดการ ในการวางแผนต้นทุน การจัดทำบัญชี มากขึ้น พร้อมทั้งยังได้อาจารย์และนักศึกษา มาช่วยปรับรูปแบบผลิตภัณฑ์ สินค้า รวมถึงการทำตลาดออนไลน์ ออฟไลน์”



วิสาหกิจชุมชนปาริชาติ
451/155 สุวินทวงศ์ แขวงแสนแสบ เขตมีนบุรี กรุงเทพฯ
โทร. 087-6901607



กลุ่มแม่บ้านปักผ้าสุนิสา

ตั้งอยู่ที่ 335 ซ.อ่อนนุช 59 ถ.อ่อนนุช แขวง/เขต ประเวศ กรุงเทพฯ

ด้วยลายปักโดดเด่น สวยงาม
ทันสมัย เกิดจากการรังสรรค์
พัฒนาของกลุ่มแม่บ้านปักผ้า
สุนิสาแห่งคลองประเวศ



กลุ่มแม่บ้านปักผ้าสุนิสา ตั้งอยู่
ที่ 335 ซอยอ่อนนุช 59 ถ.อ่อนนุช
แขวง/เขต ประเวศ กรุงเทพฯ เป็น
การรวมกลุ่มของแม่บ้านริมคลอง
เขตประเวศ ที่ต้องการสืบทอด
ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ช่วยสานต่องาน

ด้านศิลปหัตถกรรมจากคนรุ่นก่อน
มาสู่คนรุ่นหลัง โดยการรวมตัวกัน
ฝึกฝนการปักผ้าด้วยมุก เลื่อม และ
ด้ายสีสันต่างๆ แล้วนำไปตัดเย็บเป็น
ผ้าพันคอ เสื้อผ้าไหม กระเป๋า ผ้าอัญญา
ปลอกหมอน ฯลฯ





การหาแนวทางการทำงานร่วมกัน



ขั้นตอนการออกแบบบรรจุภัณฑ์

ซึ่งด้วยความประณีตบรรจงของกลุ่มแม่บ้านนี้ ทำให้ผลงานของกลุ่มได้รับคัดเลือกให้เป็นสินค้า OTOP ประจำปี 2553 ระดับ 4 ดาว หลังจากชุมชนได้เข้าร่วมโครงการ ออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่นจึงได้มีการพัฒนาต่อยอดมากขึ้น โดยการนำวัสดุเหลือใช้ เช่น ผ้าลูกไม้ มุก ลูกปัด โดยการนำงานปักลวดลายต่างๆ ที่ออกแบบร่วมกันกับทีมนักศึกษา เพื่อทำให้ผลิตภัณฑ์ดูสวยงาม โดดเด่น ทันสมัย และยังได้เพิ่มมูลค่าตั้งแต่กระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่น่าสนใจและดึงดูดมีเอกลักษณ์โดดเด่น พร้อมขยายช่องทางการตลาดทั้งออนไลน์และออฟไลน์ รวมถึงการจัดอบรมการใช้งานให้กับชุมชนอีกด้วย



การแนะนำการทำบัญชี



การออกแบบโลโก้ใหม่ และหลังพัฒนาผลิตภัณฑ์



ก่อนปรับปรุงผลิตภัณฑ์

“มีความรู้สึกยินดีเป็นอย่างมากและดีใจที่นักศึกษาและท่านอาจารย์เลือกให้อีกาและช่วยพัฒนางานอาชีพให้ทางบ้านปักผ้าสุนิสา”



กลุ่มแม่บ้านปักผ้าสุนิสา
 ช.อ่อนนุช 59 ถ.อ่อนนุช แขวง/เขต ประเวศ กรุงเทพฯ
 ติดต่อคุณสุนีย์ อับดุลเลาะห์ โทร. 089-4904614

มีนบุรี



กลุ่มอาชีพไข่เค็มดินทะเลมีนาเรียม

ตั้งอยู่ที่ 4/30 หมู่บ้านบัวขาว ซ.26 ถ.รามคำแหง 174 มีนบุรี กรุงเทพฯ

ดินบริเวณชายทะเลบางขุนเทียน มีความมีแร่ธาตุเป็นประโยชน์ ปราศจากธาตุโลหะหนักที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เหมาะสมในการนำมาทำไข่เค็ม



กลุ่มอาชีพไข่เค็มดินทะเลมีนาเรียม ตั้งอยู่ที่ 4/30 หมู่บ้านบัวขาว ซ.26 ถ.รามคำแหง 174 มีนบุรี กรุงเทพฯ เป็นกลุ่มอาชีพในท้องถิ่นดำเนินการในครอบครัว อดตะเบียนในรูปแบบ หก.อ.เรย์รี่ไรซ์ 2015 และมีการจ้างงานในพื้นที่ผู้ขาย เขตหนองจอก กรุงเทพมหานคร เริ่มมาจากการที่เห็นว่าโคลนบริเวณชายทะเลมีแร่ธาตุหลายชนิด จึงสำรวจที่ดินบริเวณชายทะเลจำนวน 22 แห่ง ซึ่งพบว่าดินบริเวณชายทะเลบางขุนเทียนมีความมีแร่ธาตุเป็นประโยชน์ปราศจากธาตุโลหะหนักที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เหมาะสมในการนำมาทำไข่เค็ม





แบบฉลากและบรรจุภัณฑ์ก่อนพัฒนา

จึงได้ทดลอง ลองผิดลองถูกอยู่ประมาณ 3 เดือน จึงประสบความสำเร็จ และตั้งชื่อว่า “ไข่เค็มดินทะเล” หลักรจากเข้าร่วมโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น ชุมชนได้รับการสนับสนุนการหาช่องทางการตลาด จากพัฒนาชุมชน เขตหนองจอก เพื่อผลักดันสินค้าให้ได้รับ Bangkok Brand และอนาคตต้องการการขอการรับรองจาก ออย. เพื่อผลักดัน เป็นสินค้า OTOP ระดับ 5 ดาว



การออกแบบโลโก้ใหม่ และหลังพัฒนาผลิตภัณฑ์



“ไข่เค็มดินทะเลนิมาเรียม รู้สึกดีใจและเป็นเกียรติมาก ๆ นักศึกษาได้เข้ามาดูแลทุกขั้นตอน ไม่ว่าจะปรับภาพลักษณ์สินค้า ผลิตสื่อ พาไปออกบูธตามที่ต่างๆ ทำให้ ไข่เค็มนิมาเรียมมียอดขายที่สูงมากอย่างไม่เคยเป็นมาก่อน”



กลุ่มอาชีพไข่เค็มดินทะเลนิมาเรียม
หมู่บ้านบัวขาว ซ.26 ถ.รามคำแหง 174 มีนบุรี กรุงเทพฯ
โทร. 081-8406150



ลำผักชี



กลุ่มอาชีพบัวนิมิต

ตั้งอยู่ที่ 99/68 หมู่10 แขวงลำผักชี เขตหนองจอก กรุงเทพฯ

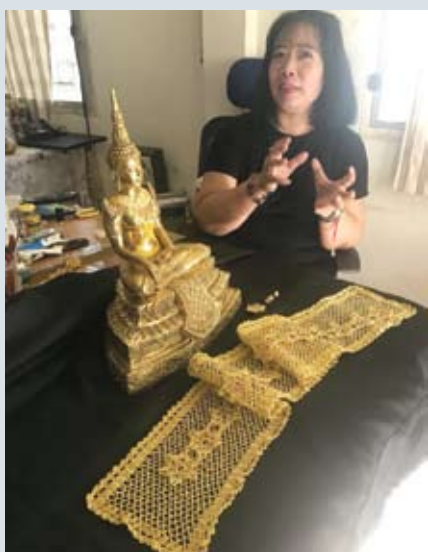


“บัวนิมิต” แฉงงานสร้างสรรค์ด้านพุทธศิลป์ พร้อมแฝงคติธรรมลงไป ทำให้มีรูปแบบเป็นอัตลักษณ์เฉพาะตัว ไม่มีคู่แข่ง

กลุ่มอาชีพบัวนิมิต ตั้งอยู่ที่ 99/68 หมู่10 แขวงลำผักชี เขตหนองจอก กรุงเทพฯ คุณบุญยวีร์ (บัว) ปุณอักษรสกุล ผู้ที่ไม่ได้มีพื้นฐานศิลปะมาก่อนได้ริเริ่มสร้างสรรค์ดอกบัวประดิษฐ์แนวพุทธศิลป์ ได้รับแรงบันดาลใจมาจากการศึกษา วิปัสสนากรรมฐาน จากสำนักหลวงพ่อรัญญ ฑ วัดอัมพวัน จ.สิงห์บุรี เกิดหัตถกรรมดินทอง หัตถถบงกช

ภายใต้ชื่อตราสินค้า “บัวนิมิต” ซึ่งเป็นงานหัตถกรรมดินทอง-ดินเงินที่ใช้เทคนิคการถักด้วยโครเช็ก แรกเริ่มทำเป็นอาชีพเสริม ต่อมามีคนสนใจมากขึ้นเรื่อยๆ จึงร่วมกลุ่มกันพัฒนาทำเป็นอาชีพหลัก แฉงงานสร้างสรรค์ด้านพุทธศิลป์ พร้อมแฝงคติธรรมลงไป เพื่อเตือนใจแก่ผู้พบเห็น มีรูปแบบเป็นอัตลักษณ์เฉพาะตัว โดดเด่น ไม่มีคู่แข่งในตลาด





โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์หัตถถนงข ด้รับการรับรองเป็นสินค้า OTOP ระดับ 5 ดาว หลังจากเข้าร่วมโครงการออมสยพฒนักรยถัน กลุ่มอาชีพบัวนัมิตด้ร่วมนักศกษา สร้างมูลค่าเพิ่ม โดยพฒนาคความคิดริเริ่มต่างๆ เช่น โลโก้ กล่องบรรจุภัณฑ์ ัฒลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ เพิ่มความแตกต่างความพิเศษให้แก่บรรจุภัณฑ์ และจัดทำคลิป VDO เพื่อเพิ่มช่องทางในการขาย ทำให้ผลิตภัณฑ์กลุ่มอาชีพบัวนัมิต มีความสวยงามและเป็นที่รู้จักมากขึ้น



“ประทับใจการทำงานของทีมงานอย่างมาก เพราะทุกคนทุ่มเทเอาใจใส่อย่างเต็มที่ ทำให้มียอดขายสูงขึ้น และพบแนวทางการทำตลาดที่เติบโตไปจากเดิม ความรู้ที่ได้จากการเข้าร่วมโครงการนี้จะนำไปต่อยอดทำให้แบรนด์บัวนัมิตเข้มแข็งต่อไป”

กลุ่มอาชีพบัวนัมิต
ตั้งอยู่ที่ 99/68 หมู่10 แขวงลำผักชี เขตหนองจอก กรุงเทพฯ
ติดต่อคุณ คุณบุญยวีร์ ปุญญอักษรสกุล โทร. 096-9924051





มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์



บ่อนไก่



สมุนไพร Herbané

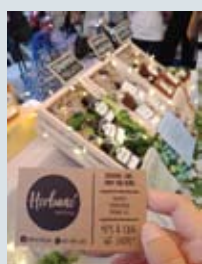
วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านชุมชนพัฒนาบ่อนไก่
แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร



ปัจจุบันคนใส่ใจสุขภาพและ
นิยมสินค้าจากธรรมชาติ จึง
จัดทำสบู่ แชมพู และครีมบวด
จากสมุนไพรหาย

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้าน
ชุมชนพัฒนาบ่อนไก่ แขวงลุมพินี
เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร ชุมชน
พัฒนาบ่อนไก่นี้ตั้งอยู่ในใจกลาง
เมืองเขตปทุมวันบนพื้นที่ของ
สำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหาก
ษัตริย์ สมาชิกซึ่งเป็นกลุ่มผู้สูงอายุ
ในชุมชนจึงได้มีโอกาสเรียนรู้หลัก
เศรษฐกิจพอเพียงและแลกเปลี่ยน
องค์ความรู้ซึ่งกันและกัน เมื่อเห็นว่า

ปัจจุบันคนใส่ใจสุขภาพและนิยม
สินค้าจากธรรมชาติจึงจัดทำสบู่
แชมพู และครีมบวดจากสมุนไพรหาย
แม้จะมีคุณภาพและราคาดีแต่เพราะ
ขาดการพัฒนารูปผลิตภัณฑ์
และการตลาดจึงทำให้สินค้าไม่เป็น
ที่รู้จักนัก ออมสินและนักศึกษา
ธรรมศาสตร์จึงเข้าไปช่วยแก้ปัญหา
ในจุดนี้



ออกบูธท่ามหาราช



นักศึกษาช่วยชุมชนออกบูธ

สบู่ แชมพู และครีมนวด มักจะเป็นสินค้าชุมชนที่นิยมผลิตกันให้เห็นกันทั่วไป ทำให้ลูกค้าไม่รู้ว่าแต่ละยี่ห้อต่างกันอย่างไร สิ่งแรกที่นักศึกษาและชุมชนร่วมกันทำคือออกแบบตัวสินค้าและชื่อแบรนด์ใหม่ เปลี่ยนขวดเป็นรูปทรงสี่เหลี่ยม กะทัดรัดพร้อมชื่อแบรนด์ “Herbané” (เฮอริบาเน่) ที่ทำให้ดูอินเตอร์ขึ้นมาอีกเท่าตัว ฉลากก็เปลี่ยนรูปแบบตัวอักษรให้สวยงามขึ้น ตัดสรรส่วนผสมสินค้าให้ชัดเจนกว่าเดิม และจากสินค้าเดิมที่มีอยู่ 3 ชนิดคือ แชมพูสระผมใบย่านาง ครีมนวดน้ำมันมะพร้าว และสบู่ล้างขมิ้น ก็เพิ่มขึ้นอีก 2 ชนิดคือ ครีมนวดมะกรูดใบย่านาง และเซรั่มบำรุงผมผสมน้ำมันมะกอก



ด้านคุณภาพของสินค้า สีและกลิ่นถูกปรับให้ดูสม่ำเสมอและเป็นธรรมชาติตามส่วนผสมที่ใช้ ลดการใช้สารกันเสียลง ปรับอุปกรณ์การผลิตใหม่ให้สะอาดขึ้น ได้มาตรฐานและใช้ง่าย มีการควบคุมการผลิตและปรับปรุงบัญชีให้คำนวณต้นทุนกำไรได้ง่ายและเป็นระบบขึ้น และได้รับเลขที่จดแจ้งใหม่ ได้รับ “มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน” จากกระทรวงอุตสาหกรรม แถบยังพ่วงด้วยรางวัลชนะเลิศจากการประกวดวิสาหกิจชุมชน เขตตลิ่งชัน และรางวัลรองชนะเลิศจากการประกวดวิสาหกิจชุมชนจาก 4 เขตพื้นที่กรุงเทพมหานครอีกด้วย ภาพลักษณ์สินค้าขนาดนี้ก็ขายได้ในราคาดีขึ้น มีการกระจายช่องทางการจัดจำหน่ายไปยังที่ต่างๆ ถึง 11 ช่องทางเป็นร้านค้า ร้านเสริมสวย และตัวแทนจำหน่าย ออกบูธตามต่างๆ มากขึ้นพร้อมจัดบูธสวยงามเพิ่มช่องทางการขายออนไลน์ เช่น เพจเฟซบุ๊ก ไลน์ LAZADA และ Shopee แถบยังได้ขายผลิตภัณฑ์ขนาดเล็กให้กับโรงแรม Maven Bangkok ซึ่งเป็น Stylish Hotel ระดับ 4 ดาว เพื่อใช้ในห้องพักอีกด้วย



“สิ่งที่น้องๆ มาช่วยพัฒนา ก็มีด้านการตลาด การผลิต แล้วก็บัญชี และทำให้คนในชุมชนมีส่วนร่วมมากยิ่งขึ้น ไม่ว่าจะเป็นตลาดออนไลน์หรือฝากขายหลายๆ ร้าน น้องๆ เขาก็เตรียมไว้ให้หมดแล้ว ทั้งคู่มือ ไฟล์ Excel น้องๆ เขาก็เตรียมไว้ให้หมด คิดว่าทำได้และจะสานต่ออย่างมีความสุขและยั่งยืนค่ะ”



วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้าน
ชุมชนพัฒนาบ่อนไก่
ติดต่อป้าแ้ว โทร. 083-9992038



ทุ่งครุ



สุนัขและโลชันจากนมแพะ CARAMIA

วิสาหกิจชุมชนดาร์ลอบาตะ แขวงทุ่งครุ เขตทุ่งครุ กรุงเทพมหานคร

คนในชุมชนจึงได้อาศัยผลิตผลจากแพะที่เลี้ยงไว้มาแปรรูปทำเป็นสินค้า



วิสาหกิจชุมชนดาร์ลอบาตะ แขวงทุ่งครุ เขตทุ่งครุ กรุงเทพมหานคร เขตทุ่งครุซึ่งเป็นพื้นที่สีเขียวส่วนน้อยที่หลงเหลืออยู่ของกรุงเทพฯ นี้ มีชุมชนดาร์ลอบาตะ ชุมชนมุสลิมที่อยู่ใกล้ชิดธรรมชาติซึ่งมีวัฒนธรรม และของดีประจำถิ่นตั้งอยู่ด้วย

ด้วยความที่สืบค้าเพื่อความงามกำลังเป็นเทรนด์อยู่ในตลาดชุมชนดาร์ลอบาตะ ก็ไม่น้อยหน้า มีสินค้าชูโรงของชุมชนคือ โลชันและสบู่นมแพะ แพะนั้นเป็นสัตว์เลี้ยงคู่กัน

กับวิถีชีวิตและพิธีกรรมของศาสนาอิสลาม คนในชุมชนจึงได้อาศัยผลิตผลจากแพะที่เลี้ยงไว้มาแปรรูปทำเป็นสินค้า สรรพคุณนมแพะนั้นเป็นที่รู้จักกันดีว่าช่วยบำรุงผิวพรรณดี ซึมเข้าผิวได้เร็ว ทำให้ผิวกระจ่างใสและชุ่มชื้น แต่ปัญหาของชุมชนคือไม่มีการทำบัญชีจึงไม่รู้ต้นทุนกำไรของสินค้า มีรายได้ไม่แน่นอนเพราะขายสินค้าผ่านการออกงานได้เพียงทางเดียว และตัวสินค้าไม่มีเลขที่จดแจ้งเลย จึงทำให้สินค้าดูไม่น่าเชื่อถือในสายตาลูกค้า



บรรยากาศในชุมชน





น้องกำลังร่วมผลิตผลิตภัณฑ์

เพื่อให้สินค้าได้มาตรฐาน นักศึกษาธรรมชาติและชุมชนจึงร่วมกันเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์และชื่อแบรนด์ใหม่ให้เรียกง่ายขึ้นว่า “CARAMIA” (แปลว่าที่รัก) ขนาดและรูปร่างของสบู่และโลชั่นถูกปรับให้เหมาะแก่การใช้งานและพกพามากยิ่งขึ้น และมีการเพิ่มโลชั่นกลิ่นสตรอเบอร์รี่เพื่อให้ลูกค้ามีทางเลือกใหม่ ส่วนผสมและสถานที่การผลิตก็ได้รับการปรับปรุงให้ดีขึ้น ทำให้ได้รับเลขที่จดแจ้งในที่สุด

ก่อนปรับปรุงผลิตภัณฑ์



หลังปรับปรุงผลิตภัณฑ์



รวบรวมนักศึกษาและชุมชน

ช่องทางการขายจากเดิมที่มีช่องทางเดียวคือออกบูธ ปัจจุบันก็ได้จัดจำหน่ายไปยังลูกค้ารายใหญ่ เช่น โรงแรมพีพีเอส เทสท์เฮาส์ (ลพบุรี) วังเพชรรีสอร์ท(เขาใหญ่) สปาออนกรีน (ชลบุรี) MDK(สีลม) และร้านค้าอื่นๆ อีกรวม 9 แห่ง มีช่องทางออนไลน์เพิ่มขึ้นคือเพจเฟซบุ๊กและเว็บไซต์ฝากขาย Shiftspace เพื่อกระจายสู่ลูกค้ารายย่อย และขายผ่านแคมเปญการท่องเที่ยว “กัมปงในดงปรีอ” ซึ่งเป็นทริปการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ ชุมชนชาติและวิถีท้องถิ่นของชุมชน ทำให้สินค้ามแพะสร้างรายได้ให้กับชุมชนถึงเกือบ 6 ล้านบาทในระยะเวลา 3 เดือน (จากเดิม 15,000 บาท)

นอกจากเรื่องสินค้า เรื่องทริปการท่องเที่ยว “กัมปงในดงปรีอ” นักศึกษาก็ได้ช่วยส่งเสริมการประชาสัมพันธ์ให้มีการทำโปสเตอร์ แผ่นพับ โบรชัวร์ และเพจเฟซบุ๊ก เพื่อทำให้ทริปของชุมชนเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น

“ต้องขอขอบคุณออมสินและธรรมชาติจริงๆ ค่ะ น้องๆ ช่วยพัฒนาสินค้า พาไปหาที่ขายใหม่ๆ แะนำการทำบัญชีและตลาดออนไลน์ ทำให้ชุมชนของเรามีรายได้ แล้วยังสร้างรอยยิ้มให้กับทุกคนด้วยค่ะ”



สอนการทำบัญชีแก่ชุมชน

วิสาหกิจชุมชนดาร์ลอิบาดะ
แขวง/เขตทุ่งครุ จ.กรุงเทพฯ
ติดต่อคุณกุสุมา โทร. 086-9368299



นิมิตใหม่



ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยและเผือกตรา ไอเดีย

620 ช.นิมิตใหม่ 36 แขวงสามวาตะวันออก เขตคลองสามวา กรุงเทพฯ



ผลไม้จากสวนในชุมชนที่มีตลอดทุกฤดูกาลและนำมาแปรรูปใส่ลูกเล่นได้

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร นิมิตใหม่ ในโลกยุคใหม่ที่ผู้บริโภคใส่ใจสิ่งแวดล้อมมากขึ้น ผลผลิตทางการเกษตรที่ปลอดภัยหายากขึ้นทุกทีแต่ไม่น่าเชื่อว่าในบริเวณกรุงเทพฯนี้ยังคงหลงเหลือ “เกษตรกรอินทรีย์” ผสมผสานที่ใส่ใจความรู้พื้นบ้านและวิทยาศาสตร์ในการอนุรักษ์

สิ่งแวดล้อม สร้างผลิตผลปลอดภัยจากดินที่ปราศจากสารเคมี 100% ขึ้นมาบนพื้นฐานของความใส่ใจต่อผู้บริโภค ต่อยอดไปสู่การแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตทางการเกษตรที่มีราคาต่ำเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกร ทั้งหมดนี้เกิดขึ้นที่ชุมชนนิมิตใหม่นี้เอง





น้องร่วมหารี้อกับพี่ๆ ชุมชน



น้องๆ ร่วมกันแป็คของกันอย่างสุดกำลัง



ก่อนปรับปรุงผลิตภัณฑ์



หลังปรับปรุงผลิตภัณฑ์

ผลไม้จากสวนในชุมชนที่มีตลอดทุกฤดูกาลและนำมาแปรรูปใส่ลูกเล่นได้ไม่อันก็คือ กลิ้วย ซึ่งจุดเด่นของกลิ้วยแปรรูปก็คือเป็นกลิ้วยตากที่ใช้ “พลังงานแสงอาทิตย์” เป็นเวลาประมาณ 8 ชั่วโมงเพื่อให้ได้รสชาติและเนื้อสัมผัสที่ดีที่สุดเมื่อนักศึกษาเข้าไปประเมินสมอบกับชุมชนจึงเกิดเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปที่น่าสนใจคือ ลูกกลิ้วยตาก ลูกกลิ้วยบาน่าโรล กลิ้วยกรอบ และกลิ้วยตากเคลือบช็อกโกแลต เป็นรูปแบบขนมที่สามารถนำไปแข่งกับขนมขบเคี้ยวตามร้านสะดวกซื้อได้สบายๆ ผลผลิตอีกอย่างที่ทำทางนักศึกษาและชุมชนทำออกมาเป็นสินค้าคือ เผือกหวานและเผือกเค็ม ส่วนผลไม้อื่นๆก็ถูกนำมาแปรรูปเป็น ไอศกรีมผลไม้ เพิ่มเติมอีกด้วย

ปัจจุบันช่องทางขายปลีกของสินค้า “ไอดิน” มีอยู่ที่ศาลาว่าการกรุงเทพฯ เฟสบุ๊ค “ไอดิน by Nimitmai” ตลาดนัดกลางคืนดินแดง และสำนักงานเขตคลองสามวา ส่วนขายส่งได้จัดจำหน่ายไปที่บริษัทการบินไทยและไทยเบฟเวอเรจ และมีช่องทางฝากขายอยู่ที่ร้านสวีทตี้ ร้าน Uncle&Friends และ Pordee Shop เหล่านี้สร้างรายได้ให้กับชุมชนแบบก้าวกระโดดเพิ่มขึ้นถึง 118.36% เป็นการช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตของเกษตรกรในระยะยาวจากสินค้าที่ผลิตอย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม สร้างความยั่งยืนได้อย่างแท้จริง

“ตั้งแต่ นักศึกษาเข้ามา ช่วยให้เราประหยัดในเรื่องต้นทุนได้ประมาณ 80% ช่วยให้ทางกลุ่มมีลูกค้าทางออนไลน์เพิ่มมากขึ้น แล้วก็ช่องทางการตลาด เป็นช่องทางทางการตลาดที่กว้างขึ้น เราสามารถจะมีกำไรในการทำผลผลิตของกลุ่มแล้วก็มีเงินปันผลให้กับสมาชิกกลุ่มได้เพิ่มขึ้นประมาณ 60%”



วิสาหกิจชุมชนแปรรูป
ผลิตผลทางการเกษตร นวัตกรรม
ติดต่อคุณอรสา โทร. 096-8136717



KHLONG LAD MAYOM FLOATING MARKET

Khlong Lad Mayom Floating Market

วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตร ตลาดน้ำคลองลัดมะยม แขวงบางระมาด เขตตลิ่งชัน กรุงเทพมหานคร

จุดประสงค์เพื่อให้คนในชุมชนมีแหล่งจำหน่ายสินค้าเป็นของตนเอง



วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตร ตลาดน้ำคลองลัดมะยม แขวงบางระมาด เขตตลิ่งชัน กรุงเทพมหานคร ตลาดน้ำคลองลัดมะยมก่อตั้งขึ้นโดย ลุงชวน ชูจันทร์ มีจุดประสงค์เพื่อให้คนในชุมชนมีแหล่งจำหน่ายสินค้าเป็นของตนเอง และ

เพื่อรักษาวิถีชีวิตริมคลองและสภาพคลองให้สะอาดดังเดิม แต่เมื่อตลาดขยายใหญ่ขึ้นก็มีปัญหาให้ต้องแก้ไขและพัฒนากันอยู่หลายด้าน ซึ่งนักศึกษารัฐศาสตร์และออมสินได้เข้าไปร่วมแก้ 3 เรื่องใหญ่ๆ



ลำดับแรก

การท่องเที่ยวในตลาดน้ำคลองลัดมะยม ตลาดในปัจจุบันมีอยู่ 7 โซนและมีสถานที่จัดกิจกรรมและศูนย์การเรียนรู้อื่นๆ ในตลาดที่สามารถเดินเที่ยวชมได้กว้างขวาง แต่นักท่องเที่ยวที่มักไม่ทราบพื้นที่ตลาดทั้งหมดทำให้เกิดการกระจุกตัวอยู่ในไม่กี่โซน นักศึกษาจึงนำป้ายไว้นิลแวนที่ตลาดไปตั้งตามจุดต่างๆ และทำ QR Code ให้สามารถสแกนและดูแผนที่ได้จากโทรศัพท์มือถือ ทำให้ลูกค้ารู้จำนวนโซนตลาดเพิ่มขึ้น และกระจายรายได้ไปทั่วทั้งตลาดมากขึ้น นอกจากนี้ยังได้ประชาสัมพันธ์ตลาดเพิ่มผ่านรีวิวในเว็บไซต์ Pantip ทวิตเตอร์ และเพจเฟซบุ๊กของตลาด และได้พาบ้านของดีของตลาดน้ำจำนวนหนึ่งไปออกรายการในโทรทัศน์ช่อง One อีกด้วย ทำให้ตลาดกลับมาคึกคักกว่าเดิมมากขึ้นเลยทีเดียว



ลำดับถัดมา

คือ การท่องเที่ยวเชิงเกษตร ตลาดน้ำคลองลัดมะยมยังมีชุมชนและสถานที่ใกล้เคียงที่เป็นทั้งแหล่งท่องเที่ยวและศูนย์การเรียนรู้ในเครือข่ายให้เข้าชมอีกด้วย แต่ปัญหาคือลูกค้ามักเที่ยวได้เฉพาะวันที่ตลาดเปิด และเนื่องจากการท่องเที่ยวทางน้ำซึ่งต้องนั่งเรือ จึงทำให้รู้สึกว่าการปลอดภัยไม่เพียงพอ นักศึกษาจึงได้ลงพื้นที่สำรวจแหล่งท่องเที่ยวที่น่าสนใจ จัดเป็นกริปรการท่องเที่ยวเชิงเกษตรขึ้น สามารถไปเยี่ยมชมได้หลายที่และติดต่อเข้าชมได้แม้ในวันธรรมดา รวมถึงจัดหาเสื้อชูชีพใหม่ประจำเรือพายท่องเที่ยว เป็นการกระจายรายได้สู่ชุมชนและสร้างความพึงพอใจให้ลูกค้าเพิ่มขึ้นในเรื่องความปลอดภัย



ลำดับสุดท้าย

คือ ร้านไอติมโบราณลุงชวน ซึ่งถือเป็นของดีที่อยู่คู่ตลาดมาช้านานและก่อตั้งมาตั้งแต่ก่อนตลาดเกิด ขายไอติมกะทิดั้งเดิมหลากหลายรสชาติ ไม่ใส่นมไม่ใส่สารกันเสีย และอุดหนุ่ยวัตถุดิบจากชุมชน แต่ปัญหาคือไอติมแต่ละรสจะมีต้นทุนทำไรไม่เท่ากัน เพราะผลไม้แต่ละชนิดมีราคาขึ้นลงไม่แน่นอนตามตลาดและภาพลักษณ์ของแบรนด์ไม่ชัดเจนทำให้ลูกค้าแยกไม่ออกจากไอติมกะทิเจ้าอื่นๆ นักศึกษาจึงเข้ามาช่วยปรับปรุงระบบบัญชีและปรับภาพลักษณ์แบรนด์ใหม่ รวมถึงสร้างเพจเฟซบุ๊กขึ้นใหม่เพื่อโปรโมทร้านไอติมให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น



“เด็กๆ เข้ามาช่วยการทำไอศกรีม ทำเรื่องกริปรการท่องเที่ยว ทำแผนผังทำป้าย และประชาสัมพันธ์ทำให้คนรู้จักตลาดมากขึ้น ประทับใจที่เด็กๆ เข้ามามีส่วนร่วม เข้ามาช่วยเข้ามาอยู่กับเรา ไม่รู้สึกว่าเขาเป็นคนอื่น รู้สึกรักพวกเขาเหมือนลูกหลาน”



วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตร
ตลาดน้ำคลองลัดมะยม
ติดต่อป้าย โทร. 089-5091598



Ladda Batik

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพสหกรณ์ศิลปประดิษฐ์ เกาะเกร็ด จ.นนทบุรี

ทำไมถึงเป็นผ้าบาติก และมี
ที่เดียวบนเกาะเกร็ด



วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพสหกรณ์ศิลปประดิษฐ์ เกาะเกร็ด จ.นนทบุรี ลัดดาบาติกเป็นวิสาหกิจชุมชนมุสลิมบนเกาะเกร็ด นำโดยป้า ลัดดาที่มีความชอบในเรื่องด้านผ้าบาติกอย่างมาก ทุกวันนี้ มีน้อยคนเหลือเกินที่จะรู้จักบ้านผ้าบาติกซึ่งเป็นแหล่งขายสินค้าของชุมชนนักท่องเที่ยวที่ไปเที่ยวเองมักจะเดินไปไม่ถึง รายได้ส่วนใหญ่จึงมักมาจากทัวร์ที่พาเที่ยวรอบเกาะซึ่งมีเวลา

จำกัด (ประมาณ 20 นาที) ไม่มีเวลาพอจะนั่งระบายสี ถ้าจะซื้อกลับไประบายต่อที่บ้าน อุปกรณ์ก็ทิ้งหนักและราคาสูง เงินที่ได้มาส่วนใหญ่จึงได้มาจากการขายของกันต่างๆ ซะมากกว่า ปัญหาเหล่านี้เองที่จุดประกายให้ธนาคารออมสินและนักศึกษาศาสตร์ศาสตร์เข้าไปร่วมช่วยพัฒนาและสร้างความเปลี่ยนแปลงเป็นอย่างมาก



หน้าร้านผ้าบาติก



โซนเสื้อบาติก



บอร์ดความเป็นมาบ้านผ้าบาติก

เริ่มต้นด้วยสินค้าหลักก็คือชุดระบายสีผ้าบาติก เฟรมไม้ต้นเหตุความหนักถูกแทนที่ด้วยเฟรมกระดาษที่เบากว่าและถูกกว่า อุปกรณ์ในการระบายสีก็จัดเป็นชุดเรียบร้อยขึ้น ลายผ้าถูกออกแบบเป็นลายหลักให้เลือกถึง 15 ลาย บรรดักนั้นก็ถูกออกแบบใหม่ให้ดูง่ายสะอาดตาพร้อมแปะรายละเอียดวิธีใช้และการดูแลผ้าบาติก จะซื้อไประบายเองก็ได้ จะซื้อไปเป็นของฝากก็ด้งาม ตอบโจทย์ความต้องการลูกค้าที่สุด



นักศึกษาช่วยกันแพ็คกล่องระบายสี

ชุดระบายสี
ผ้าบาติก
เฟรมไม้



ผลิตภัณฑ์กล่องระบายสีและลวดลาย

นอกจากนี้ยังมีน้ำสมุนไพร ซึ่งแต่เดิมใส่ขวดธรรมดา ขาดความสวยงาม ทำให้ขายได้ราคาต่ำ นักศึกษาและชุมชนจึงทำการ re-branding ใหม่ ตั้งชื่อให้ว่า “ยกเกาะ” โดยมีโลโก้ว่า “น้ำยกเกาะ เพราะเรายกเกาะทั้งเกาะมาไว้ในขวดเดียว” เมื่อสวยสดใสขึ้นก็ขายได้ในราคาที่มากขึ้นตามไปด้วย สินค้าอีกอย่างที่ถูกพัฒนาก็คือเสื้อกรีน ซึ่งแต่เดิมลายเสื้อไม่มีความหลากหลาย ดีไซน์ไม่ถูกใจลูกค้า นักศึกษาจึงทำการสำรวจตลาดเพื่อหารูปแบบที่ลูกค้าชอบและเพิ่มลายเสื้อแบบใหม่ที่ตรงตามความต้องการตลาดให้ชุมชนลองผลิตขายเพิ่มขึ้นด้วย



ภาพแห่งความทรงจำ

“ชอบ ชอบมาก ก็เราจัดแบบเดิมๆมา 17 ปีแล้ว อันนี้ลองได้ไม่แพงแล้ว ก็สามารถขายได้ต่อไป ป้าก็จะทำต่อยอดช่วยกับน้องนาให้เต็มที่จะได้มีรายได้ที่เพิ่มขึ้น ไม่เคยมีโครงการไหนที่มาพัฒนาให้จริงได้ประทับใจ เหมือนกับชุดนี้เลยคะ พุดแล้วน้ำตาจะไหล ดีใจมากจริงๆ”



บ้านผ้าบาติกเองก็ได้ถูกปรับปรุงทัศนียภาพให้เหมือนแหล่งท่องเที่ยวมากขึ้น มีการทำความสะอาด จัดโซนร้านใหม่ และจากที่เป็นแหล่งจัดจำหน่ายเดียวของผลิตภัณฑ์ชุมชน ตอนนี้ช่องทางการจัดจำหน่ายก็ได้ขยายไปยังเพจเฟซบุ๊ก อาคารไปรษณีย์เพิ่มสุข ณ ชุมชนเกาะเกร็ด และร้านนวดแผนไทยเกาะเกร็ดอีกด้วย ด้วยเหตุนี้ จึงเป็นการคืนชีวิตให้บ้านผ้าบาติกมีชีวิตชีวาขึ้นมาใหม่อีกครั้งหนึ่ง

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพสหกรณ์
ศิลปะประดิษฐ์ เกาะเกร็ด จ.นนทบุรี
ติดต่อคุณลัดดา โทร. 087-0117998



คั่งบางกะเจ้า



The Journey of Unseen Bangkok ธรรมชาติใกล้กรุง

วิสาหกิจชุมชนรักมีคั่งบางกะเจ้า อ.พระประแดง จ.สมุทรปราการ



ได้เข้าไปจัดรูปแบบการท่องเที่ยวให้บางกะเจ้าเป็นระบบมากขึ้น

วิสาหกิจชุมชนรักมีคั่งบางกะเจ้า อ.พระประแดง จ.สมุทรปราการ เมื่อพูดถึงบางกะเจ้าขึ้นมา สิ่งแรกที่ผู้คนส่วนใหญ่นึกถึง ก็คือตลาดน้ำบางน้ำผึ้งและกิจกรรมการปั่นจักรยาน การเดินตลาดไม่ใช่ปัญหาเพราะเดินตามแผงของกินไปก็รู้ว่าขอบเขตตลาดอยู่ตรงไหน แต่เป็นจักรยานนี่สิ แฉดูจากแผนที่ก็ตาลายแล้ว ไม่รู้ว่าจะเริ่มจากที่ไหนหรือจะไปที่ไหนดี สุดท้ายก็จะจบลงที่หลงทางแล้ว

กลับบ้าน เรื่องนี้ไม่ใช่ปัญหาที่นักท่องเที่ยวเท่านั้นที่รู้สึก คนในชุมชนบางกะเจ้าก็รู้สึกแบบเดียวกันว่า ทำไมทำไมคนมาเที่ยวบางกะเจ้าเยอะเยอะ แต่รายได้ไม่กระจายสู่ชุมชนนักท่องเที่ยวได้สัมผัสบางกะเจ้าจริงๆ แต่ไม่ที่เท่านั้น





ธนาคารออมสินและนักศึกษาธรรมศาสตร์เห็นถึงศักยภาพและปัญหาของบางกะเจ้าจึงได้เข้าไปจัดรูปแบบการท่องเที่ยวให้เป็นระบบมากขึ้น โดย นักท่องเที่ยวจะได้สัมผัสอยู่สามมิติคือด้านธรรมชาติ วัฒนธรรม และวิถีชุมชนอย่างแท้จริง เบื้องต้น ได้จัดขึ้นมาเป็นแพ็คเกจ 2 รูปแบบ

- ทริปปั่นธรรมชาติ พายวัฒนธรรม สัมผัสวิถีชุมชน เป็นทริปแบบเต็มวัน (8.00-15.00)



- ทริปล่องเรือเจ้าพระยา ทัศนภาพระอากาศยัตถกริบบแบบครึ่งวัน (13.00-18.30)

นอกจากนี้น้องๆ นักศึกษา ยังได้ทำการประชาสัมพันธ์ผ่านทางเฟสบุ๊ค ไลน์และ Social Influencer บนโลกออนไลน์ วางระบบการตรวจสอบ รับสมัคร และจ่ายเงินค่าทริปผ่านทางออนไลน์ เพื่อความสะดวกต่อการดำเนินงาน รวมทั้งสอนการทำบัญชีรายรับรายจ่าย ต้นทุน และใบเสร็จรับเงินอีกด้วย



ทุกวันนี้ รายได้ทุกอย่างที่เกิดขึ้น ก็กระจายสู่ชุมชนในคั้งบางกะเจ้าในส่วย่อยมากขึ้น เช่น สุรทิจบ้านจักรยาน บ้านพายเรือ บ้านขนมกล้วย สวนเกษตรผสมผสาน รวมถึงคนในชุมชนที่เป็นไกด์และเป็นผู้จัดกริบบ เงินตรงนี้เมื่อหักค่าใช้จ่ายหมดแล้วก็เหลือเข้าสู่กองกลางวิสาหกิจชุมชนเพื่อนำไปพัฒนาพื้นที่ในชุมชนต่อไป ปัญหาขะก็จะได้รับสมทบทุนในการแก้ไขไปด้วย



“ทั้งร้อนทั้งเหน้อย แต่เพียงแคเราได้เห็นรอยยิ้ม ได้ยินเสียงหัวเราะของลูกกริบบเราเนี่ย แค่นี้เราก็มีความสุขแล้ว ขอบพระคุณธนาคารออมสินและธรรมศาสตร์ มากๆ ครับ”



วิสาหกิจชุมชนรักษ์คั้งบางกะเจ้า
อ.พระประแดง จ.สมุทรปราการ
ติดต่อคุณหม่อง โทร. 092-9822535



คั่งบางกะเจ้า



น้ำสมุนไพรจากใจขสบูบายน้ำ

วิสาหกิจชุมชนรักมีคั่งบางกะเจ้า อ.พระประแดง จ.สมุทรปราการ



ชุมชนรักมีคั่งบางกะเจ้ามีของดีประจำถิ่น ที่เป็นเอกลักษณ์



ลูกจาก



พาลังกาสา

วิสาหกิจชุมชนรักมีคั่งบางกะเจ้า อ.พระประแดง จ.สมุทรปราการ ตักยภาพของชุมชนรักมีคั่งบางกะเจ้านั้น นอกจากจะโดดเด่นเรื่องการท่องเที่ยวแล้ว ยังร่ำรวยไปด้วยทรัพยากรทางธรรมชาติเช่นพืชสมุนไพรอีกด้วย ด้วยความที่บางกะเจ้ายังคงมีสภาพเป็นป่าและสวนแม้จะอยู่ใจกลางกรุงเทพฯ ทำให้ยังมีต้นไม้และสมุนไพรท้องถิ่นดั้งเดิมนานาชนิด

มีของดีประจำถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์แบบนี้อยู่แล้ว ออมสินและนักศึกษาธรรมศาสตร์จึงเข้าไปช่วยพัฒนาจากที่ดีให้กลายเป็นดีกว่าเดิม โดยร่วมกับชุมชนเพื่อพัฒนาสินค้าเดิมและสร้างสินค้าใหม่จากองค์ความรู้ที่มี โดยมีสินค้าหลักอยู่ 2 อย่างคือขสบูและน้ำสมุนไพร และมีพืชที่หาง่ายและนำมาผลิตเป็นหลักอยู่ 2 ชนิดคือ จากและพาลังกาสา



1 คือ สมู ได้ถูกทำให้เป็นแบรนด์ขึ้นโดยใช้ชื่อว่า **“ปลายน้ำ”** ในฐานะที่บางกะเจ้ามีลักษณะเป็นพื้นที่อุดมสมบูรณ์ปลายแม่น้ำเจ้าพระยา นักศึกษาได้ออกแบบบรรจุภัณฑ์และลักษณะของสมูให้เป็นมาตรฐานและสวยงามขึ้น แยกสีและใส่รูปบอกชนิดของสมูไพร์ที่นำมาทำเป็นสมูอย่างชัดเจน โดยมี 3 กลิ่นคือ พลังกาสา ฟักข้าว และโปรพอลิส (เป็นยางของเปลือกต้นไม้ที่ฝังงานเก็บออกมาผสมกับไขผึ้งแล้วนำไปปูในรังเพื่อฆ่าเชื้อโรค) มีทั้งแบบก้อนและแบบเหลว สูตรของสมูเองก็ยังได้รับการพัฒนาส่วนผสม จากสูตรเดิมที่ขาดการเติมความชุ่มชื้นก็ได้รับการเติมน้ำผึ้งและวิตามินบีทำให้เกิดผลลัพธ์ที่ดีต่อผิวมากยิ่งขึ้นและใช้ส่วนผสมที่มาจากธรรมชาติที่ปลอดภัยกว่าเดิม นอกจากนี้



ก่อนปรับปรุงผลิตภัณฑ์



หลังปรับปรุงผลิตภัณฑ์



ออกบูธ



ลูกค้าต่างชาติ

ยังมีสินค้าใหม่ก็เพิ่มเข้ามาเพื่อให้เหมาะกับเทรนด์ความสวยงามในงานในปัจจุบันนั่นก็คือ สดรับ พลังกาสา สำหรับผู้ที่ต้องการดูแลผิวเป็นพิเศษ ช่วยผลัดเซลล์ผิวให้ผิวนุ่มเนียนกว่าเดิม



น้ำลูกจากและน้ำพลังกาสา ในแบบของจากใจ



2 คือ น้ำสมุนไพร์ **“จากใจ”** มีส่วนผสมของวันลูก “จาก” และทำด้วย “ใจ” จากน้ำสมุนไพร์ต้มธรรมชาติที่เป็นองค์ความรู้ชุมชนก็เกิดเป็นแบรนด์ขึ้น มี 2 รสชาติคือ น้ำใบเตยวันลูกจาก และน้ำพลังกาสา บรรจุในบรรจุภัณฑ์รูปแบบทันสมัยและมีฉลากบอกสรรพคุณแก่ผู้ที่ไม่คุ้นเคยกับพืชสมุนไพรสองชนิดนี้ รวมถึงปรับรสชาติให้ได้มาตรฐานกลมกล่อมถูกปากคนทั่วไป ด้วยความที่น้ำดื่มเป็นสินค้าขายง่าย น้ำจากใจจึงสร้างรายได้ในฐานะผลิตภัณฑ์ใหม่ให้กับชุมชนเป็นรายได้ถึงหลักหมื่นตั้งแต่เดือนแรกที่วางขายเลยทีเดียว



การประชุมนักศึกษาและชุมชน

เมื่อปรับผลิตภัณฑ์และราคาใหม่ให้เหมาะกับตัวแบรนด์ ทำไรจากสมูก็เพิ่มขึ้นถึงพันกว่าเปอร์เซ็นต์ ช่องทางการกระจายสินค้าก็ขยายมากขึ้นตามจุดต่างๆ ในบางกะเจ้า โดยทั้งสมูและน้ำสมุนไพร์มีขายที่ Beehive Café, Baan Makham บางน้ำผึ้ง, ศูนย์การเรียนรู้สำหุ บางกระสอบ และเพอเฟสซึค

“ขอบคุณเด็กๆ ขอบคุณทางออมสิน จากที่ไม่เคยมีรายได้ได้เข้ามานั่งทำงานร่วมกันมากกว่าปกติ ความกระตือรือร้นเพิ่ม ทุกคนเขามีความรู้สึกว่าเขามีความภาคภูมิใจในสิ่งที่มันเกิดขึ้น ถือเป็นความสำเร็จที่สูง”

ความรู้สึกของชุมชน



นักศึกษาและป้าปู



น้องๆ กำลังร่วมกันทำผลิตภัณฑ์



วิสาหกิจชุมชนรักมีคั่งบางกะเจ้า
อ.พระประแดง จ.สมุทรปราการ
ติดต่อคุณปู โทร. 062-4655468





มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย



วิสาหกิจชุมชน บ้านจำปาทอง

บ้านจำปาทอง ต.โพประทับ อ.ท่าช้าง จ.สิงห์บุรี



เพราะกล้วยจากชุมชนจำปาทอง มีขายเพียงในชุมชนเท่านั้น ชาวบ้านจึงมีความคิดที่จะนำกล้วยจากจำปาทองเผยแพร่สู่ภายนอก

วิสาหกิจชุมชน บ้านจำปาทอง ต.โพประทับ อ.ท่าช้าง จ.สิงห์บุรี เป็นชุมชนเล็กๆ ที่ผู้คนในชุมชนนิยมเพาะปลูกกล้วยกันมาก ทางวิสาหกิจจึงซื้อกล้วยภายในชุมชนมาแปรรูปเพื่อให้รายได้กระจายภายในชุมชน โดยเลือกการแปรรูปเป็นกล้วยตาก โดยใช้วิธีดั้งเดิมของปราชญ์ชาวบ้าน

ดั้งเดิม โดยการล้างน้ำเกลือเพื่อเรียกน้ำตาลจากกล้วยออกมาให้มากขึ้น แล้วนำไปตาก 1 วัน กล้วยก็จะมีรสชาติหวานแบบธรรมชาติ หลังจากนั้นเก็บแล้วตัดจุกหัวท้าย ทั้งสองด้านของกล้วยเพื่อความสวยงาม แต่นี้ก็ได้กล้วยตากออกมามากที่แสนอร่อยแล้ว



ผลิตภัณฑ์กล้วยตากของจำปาสอง หลังจากที่นักศึกษาจากโครงการออมสิน ยูวพัฒน์รักถิ่นถิ่นเข้าไปร่วมพัฒนากับชุมชน โดยมีความคิดที่จะนำกล้วยจากจำปาสอง เผยแพร่สู่ภายนอก เพราะกล้วยจากชุมชน จำปาสองมีขายเพียงในชุมชนเท่านั้น โดยการ พัฒนาผลิตภัณฑ์รูปแบบความสวยงาม มาตรฐานของบรรจุภัณฑ์ เพื่อเข้าถึงวัยรุ่น และการเก็บรักษา ทำให้วันนี้กล้วยตากจำปาสอง จะไม่ได้เป็นที่จดจำแค่ในชุมชนอีกต่อไป



ก่อนพัฒนา ผลิตภัณฑ์



คุณสมเธรกำลังแนะนำการดุกกล้วยที่ดี



ขั้นตอนการตากกล้วย



หลังพัฒนา ผลิตภัณฑ์



แทนคำขอบคุณ



“ขอบคุณน้องๆ นักศึกษา ที่มาช่วยพัฒนากล้วยซึ่งเป็นของดีของเรา ออกมา ในแบบที่ดีกว่าเดิม เป็นเรื่อง ที่น่าประทับใจอย่างยิ่งครับ”



วิสาหกิจชุมชน บ้านจำปาสอง
บ้านจำปาสอง ต.โพธิ์ประทับชัย อ.ท่าช้าง จ.สิงห์บุรี
ติดต่อคุณสมเธร โทร. 087-1836446

วังน้อย



วิสาหกิจชุมชน กลุ่มเห็ดสามวัง

ต.วังจุฬา อ.วังน้อย จ.พระนครศรีอยุธยา



ด้วยชุมชนนิยมเพาะเห็ด โดยมีเห็ดชนิดหนึ่ง มีสรรพคุณทางยา คือ เห็ดหลินจือ

กลุ่มเห็ดสามวัง ต.วังจุฬา อ.วังน้อย จ.พระนครศรีอยุธยา ในอดีตเคยเป็นชุมชน ที่นิยมการเพาะเห็ด โดยมีเห็ดเป็นยาชนิดหนึ่งคือเห็ดหลินจือ ทางชุมชนจึงนำมากทดลองเพาะปลูก และคิดวิธีการนำเห็ดหลินจือมาทำประโยชน์อย่างอื่น โดยการนำเห็ดหลินจือมาทำสบู่ โดยทางชุมชนได้มีผลิตภัณฑ์สบู่จากฟักข้าวอยู่แล้ว จึงนำเห็ด

หลินจือมาเป็นส่วนผสม จึงได้ผลิตภัณฑ์ชิ้นใหม่ คือ สบู่ฟักข้าวเห็ดหลินจือ โดยสบู่เห็นหลินจือมีมีสารต้านอนุมูลอิสระ ที่ช่วยปรับสภาพผิวให้กระจ่าง สดใส และทำให้ผิวเรียบเนียนนุ่มนวล ช่วยลดรอยเหี่ยวย่น ผิวพรรณกระชับ คืนความชุ่มชื้นอ่อนเยาว์ ให้กับเซลล์ผิวอีกด้วย





ขั้นตอนการทำสบู่



การหาแนวทางการพัฒนาด้วยกัน



ขั้นตอนการออกแบบบรรจุภัณฑ์



การออกแบบบรรจุภัณฑ์แบบใหม่



งานนำเสนอออมสินยูวพัฒน์รักย์ถิ่น

ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์

หลังจากนักศึกษาโครงการอมสินยูวพัฒน์รักย์ถิ่น เข้าร่วมพัฒนาอยู่กับชุมชน จึงเกิดเป็นบรรจุภัณฑ์ใหม่ที่สวยงาม และสามารถเห็นสรรพคุณของสินค้าได้ชัดเจนขึ้น และช่วยสร้างแผนการตลาดที่สามารถสร้างรายได้ของชุมชนได้เพิ่มขึ้น ด้วยคุณประโยชน์ของเห็ดหลินจือและผักข้าว จึงมีสรรพคุณดูแลผิวที่ขยอเดี่ยม ชุมชนจึงได้คิดค้นออกมาเป็นสบู่ก้อนน่าใช้ พิถีพิถันในการเลือกวัตถุดิบมาผสมผสานกันเป็นพิเศษ เพื่อให้ได้สบู่สมุนไพรผักข้าวเห็ดหลินจือใช้แล้วได้ผลดีกับผู้ใช้จริง



เตรียมจัดส่งถึงมือผู้ซื้อ



“ถ้าต้องๆ ไม่เข้ามา เรายังคงเป็นรูปแบบเดิม ขายแบบเดิม ชุมชนก็จะอยู่แบบเดิม แต่หลังจากนี้พวกเรามั่นใจว่าเราจะไม่อยู่กับที่ เราจะพัฒนาให้ดีกว่าเดิมแน่นอน”



แทนคำขอบคุณ



ประธานวิสาหกิจชุมชน กลุ่มเห็ดสามวัง ต.วังจุกป่า อ.วังน้อย จ.พระนครศรีอยุธยา
ติดต่อ นายสัตวแพทย์ วชิระ ตักดีศรี

ลำลูกกา



วิสาหกิจชุมชนลำไทรพัฒนา

อ.ลำลูกกา จ.ปทุมธานี



เพราะสภาวะการขาดทุน และราคาตกต่ำของปลาดุกในตลาด ซึ่งเป็นอาชีพส่วนใหญ่ของชุมชน จึงมีการนำปลาดุกมาแปรรูป

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนลำไทรพัฒนา อ.ลำลูกกา จ.ปทุมธานี จัดตั้งขึ้นมาเพราะสภาวะการขาดทุน และราคาตกต่ำของปลาดุกในตลาด ซึ่งเป็นอาชีพส่วนใหญ่ของคนในชุมชน ทางชุมชนจึงรวมตัวกันและจัดตั้งกลุ่มขึ้นมา เพื่อนำปลามาแปรรูปในรูปแบบต่างๆ เช่น ปลาเส้นหวาน ปลาเส้นเค็ม เป็นต้น โดยทุกๆชิ้นตอนมี การใส่ใจและ

พิถีพิถันด้านความสะอาด และเครื่องเทศที่เป็นส่วนผสมในแบบของชุมชนเอง โดยทุกอย่างมีการทดลองหลากหลายวิธี เพื่อหาปลาที่อร่อย ไม่มีกลิ่นคาว สะอาดและเก็บรักษาได้นานที่สุด ด้วยเหตุนี้ปลาแปรรูปของชุมชนลำไทรพัฒนา จึงเป็นปลาที่อร่อย สะอาด และมีหลากหลายรสชาติแบบปัจจุบัน





การเตรียมวัตถุดิบ

หลังจากที่น้องๆ นักศึกษาเข้าร่วมพัฒนา ได้มีการสอนการทำงานร่วมกัน เป็นกลุ่มมากขึ้น มีกระบวนการกลุ่มที่ชัดเจน ทักษะเก็บรักษาให้ได้ยาวนานยิ่งขึ้น สร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ โลโก้ที่ชัดเจน และสวยงาม ทำให้คนในชุมชนมีความสุขมากขึ้น มีเงินปันผล มีงานทำ มีความเป็นอยู่ที่ยั่งยืนต่อไป



โรงเรือนและการตากปลาด้วยพลังงานแสงอาทิตย์



โลโก้และบรรจุภัณฑ์ที่ยังไม่ได้พัฒนา

การออกแบบโลโก้ และบรรจุภัณฑ์แบบใหม่



“หลังจากน้องๆ เข้ามาก็มาช่วยเรื่องเงินทุน การพัฒนาด้านการตลาด บรรจุภัณฑ์ที่ดี เรามีรายได้มากขึ้น มีผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายมากขึ้น และปลาของเราจะเป็นอะไรได้อีกหลายๆ อย่าง ก็ขอบคุณโครงการดีๆ มากครับ”



ประธานวิสาหกิจชุมชนลำไทรพัฒนา อ.ลำลูกกา จ.ปทุมธานี ตัดต่อคุณวีระศักดิ์ ปิ่นทองสุข

บ้านแพรก



วิสาหกิจชุมชนพืดสานบ้านแพรก

อ.บ้านแพรก จ.พระนครศรีอยุธยา



การสานพืดของชาวบ้านแพรก
ทำเป็นอาชีพรเสริม ทำรายได้ภายใน
ครัวเรือน โดยใช้วัตถุดิบ ไม้ไผ่ใน
ท้องถิ่น

วิสาหกิจชุมชนพืดสาน
บ้านแพรก อ.บ้านแพรก จ.พระนคร
ศรีอยุธยา ชาวอำเภอบ้านแพรก
สืบสานภูมิปัญญาการสานพืดจาก
อดีตกว่า 100 ปี มีฝีมือในการจัด
สานลวดลายต่างๆ โดยใช้วัตถุดิบ
ไม้ไผ่ในท้องถิ่น มีการประยุกต์
ปรับปรุงรูปแบบตลอดเวลา การ

สานพืดเป็นอาชีพเสริมทำรายได้
ภายในครัวเรือน ในช่วงว่างเว้น
จากการทำนา เป็นสินค้าพื้นเมืองที่
สำคัญอย่างหนึ่งของชาวอำเภอ
บ้านแพรก พืดสานจึงกลายมาเป็น
งานหัตถกรรมพื้นบ้านที่มีชื่อเสียง
และได้รับการยกย่องให้เป็นเอกลักษณ์
ของอำเภอบ้านแพรก





พืดบ้านแพรก



ฝึกงานสาน



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์

ทั้งนี้น้องๆ นักศึกษา โครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น ได้เข้าร่วมพัฒนาพร้อมชุมชนโดยการจัดการเรื่องการตลาด และร่วมออกแบบผลิตภัณฑ์ในรูปแบบใหม่ ที่ไม่ใช่แค่พืด ซึ่งยังคงลดทอนความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะไว้คงเดิม นอกจากนี้ทางชุมชนยังมีการรักษาภูมิปัญญาโดยการสอนการสานพืดลดทอนต่างๆ ภายใต้งโรงเรียน เพื่ออนุรักษ์วัฒนธรรมบ้านแพรกให้ยังคงอยู่ต่อไป



สอนน้องๆ สานงาน



ภาพแห่งความสุข



อดทนหน่อย



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์



“การสานพืดของเราเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมานาน เวลามีคนเห็นความสำคัญ เห็นประโยชน์เราก็มองใจในวัฒนธรรมของเรา โดยเฉพาะเด็กรุ่นใหม่ในยุคนี้”



วิสาหกิจชุมชนพืดสานบ้านแพรกอ.บ้านแพรก จ.พระนครศรีอยุธยา โทร. 035-386771



กลุ่มสตรียุคใหม่ high-technology

หมู่ 6 ต.บางพูน อ.เมือง จ.ปทุมธานี



งานจักสานของกลุ่มเป็นงานที่ทำด้วยความพิถีพิถัน แต่ผลิตภัณฑ์กลับไม่หลากหลายมากพอ



กลุ่มสตรียุคใหม่ไฮเทคโนโลยี หมู่ 6 ต.บางพูน อ.เมือง จ.ปทุมธานี ก่อตั้งเมื่อปี พ.ศ. 2555 จากการรวมตัวของคนแค่ 10 คน เท่านั้น โดยภาครัฐมีการสนับสนุนโดยมีคนมาฝึกสอนงานจักสาน จนปัจจุบัน ปี 2561 มีสมาชิก 30 คน โดยเป็นการรวมตัวกันในเวลาว่างของคนในชุมชน เพื่อจักสานพลาสติกเป็นรายได้เสริม โดยผลิตภัณฑ์จักสานของกลุ่มเป็นงานจักสานด้วยความละเอียดและใช้เวลานาน เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ออกมาดีที่สุด ด้วยการทำงานสุดพิถีพิถัน แต่ผลิตภัณฑ์กลับไม่หลากหลายมากพอ โดยส่วนใหญ่เป็นแบบตะกร้าใส่ของ



หลังจากนั้น นักศึกษากิจกรรมออมสินยูพัฒนา รัศมีถิ่น ได้เล็งเห็นถึงปัญหา จึงร่วมกันพัฒนาโดยเฉพาะ เรื่องลดสายและการใช้เส้นพลาสติกเข้ามาสานเพิ่มเติมเพื่อความสวยงาม ซึ่งเมื่อประสานกับฝีมือของชุมชนแล้ว จึงออกมาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ทันสมัยและสวยงามมากยิ่งขึ้น และสิ่งที่สำคัญ คือ น้องยังช่วยสอนด้านการตลาด เช่น การ

ใช้สื่อออนไลน์ การคำนวณราคา การจัดการด้านการขาย เป็นต้น ปัจจุบันกลุ่มสตรียุคใหม่ไทยเทคโนโลยีจึงมีผลิตภัณฑ์หลากหลายรูปแบบและมีกำไรจากการขาย สามารถเป็นอาชีพเสริมที่เลี้ยงตนเองได้



สอนการทำตะกร้า



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



เหล่าสมาชิกในกลุ่มเพื่อการสอนตะกร้า



ถ่ายรูปหมู่กันหน่อย



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์

“ตอนแรกทางกลุ่มก็กำลังประสบปัญหาด้านการตลาด และผลิตภัณฑ์ที่ไม่หลากหลาย หลังจากน้องๆเข้ามา ก็ช่วยให้พวกเราใช้ชีวิตที่ดีขึ้น รู้จักการทำตลาด รู้จักผลิตภัณฑ์ในรูปแบบใหม่ ต้องขอบคุณมากค่ะ”



การขายบนสื่อออนไลน์



ประสานกลุ่มสตรียุคใหม่ high-technology ติดต่อกุณชลกธ วัฒนประเสริฐ





มหาวิทยาลัยบูรพา

หนองสองห้อง



ปลา Nil บางหัก

ปลา Nil แดดเดียว
ไร้กลิ่นคาว ไร้กลิ่นโคลน



083 767 3778 (แสงเดือน)



ปลา Nil แดดเดียว ตำบลบางหัก



กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านหนองสองห้อง
บ้านเลขที่ 14 หมู่ 2 ตำบลบางหัก
อำเภอพานทอง จังหวัดชลบุรี 20160

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านหนองสองห้อง

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และตราสินค้า ปลา Nil แดดเดียว
ต.บางหัก อ.พานทอง จ.ชลบุรี

การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูป
อาหารที่มาจากปลา ซึ่งสามารถ
สร้างรายได้เสริมให้กับคนใน
ชุมชนได้เพิ่มขึ้น



กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านหนองสองห้อง
ต.บางหัก อ.พานทอง จ.ชลบุรี เป็นการรวมตัว
กันของคนในชุมชนบ้านหนองสองห้อง ที่
ต้องการจะสร้างรายได้ จากการแปรรูปปลา ที่
มีอยู่ในชุมชน แต่ชุมชนยังขาดองค์ความรู้ ใน
การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหาร จึงได้รับ
การช่วยเหลือจากกลุ่มนักศึกษา





การหาแนวทางการพัฒนาพร้อมกัน



โดยการดำเนินงานได้รับความร่วมมือจากสมาชิกในชุมชนเป็นอย่างดี สามารถสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชนได้เพิ่มขึ้น ผู้นำชุมชนให้ความสำคัญในการที่จะช่วยส่งเสริม สมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจฯคนเลี้ยงปลาในชุมชน เพื่อก้าวไปสู่ความยั่งยืน ภายใต้โครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์

การปรับเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย การจดบันทึกรายรับรายจ่าย ตลอดจนการช่วยสนับสนุนความรู้จากทีมนักศึกษา ที่ปรึกษาและธนาคารออมสิน ช่วยให้ชุมชนเกิดการเปลี่ยนแปลงได้อย่างชัดเจน



Facebook ช่องทางจัดจำหน่าย



ขั้นตอนการออกแบบโลโก้

“ดีใจที่น้องเข้ามาช่วยเหลือชุมชนแห่งนี้ เราจะสานต่อกันต่อไป ทำไว้ตลอดไป ขอบคุณครับ”



กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านหนองสองห้อง ปลาบิลแดงเดี่ยว ต.บางหัก อ.พานทอง จ.ชลบุรี ติดต่อคุณแสงเดือน โทร. 083-7873778



กลุ่มอาชีพหมวดเพื่อสุขภาพ

ยาหม่องและสมุนไพรรอบ ต.เกาะลอย อ.พานทอง จ.ชลบุรี



ยาหม่องและสมุนไพรรอบเป็นหนึ่งในภูมิปัญญาไทย ตั้งแต่รุ่นปู่ย่า เป็นการนำสมุนไพรรักษาพื้นบ้านชนิดต่างๆ มาใช้ในการรักษาโรค

การใช้สมุนไพรรอบในการดูแลสุขภาพเป็นหนึ่งในภูมิปัญญาไทยที่สืบทอดกันมา ยาหม่องและสมุนไพรรอบประคบก็เป็นหนึ่งภูมิปัญญาไทยที่คนไทยนำมาใช้กันตั้งแต่รุ่นปู่ย่า เป็นการนำสมุนไพรรอบพื้นบ้านชนิด

ต่างๆ มาใช้ประโยชน์ในการรักษาโรค เช่น ช่วยคลายกล้ามเนื้อ ลดการปวดเมื่อย นอกจากนั้นกลิ่นของน้ำมันหอมระเหย สมุนไพรรอบช่วยให้รู้สึกสดชื่นผ่อนคลายความเครียด



โดยกลุ่มอาชีพนวดเพื่อสุขภาพตำบลเกาะลอย อำเภอพานทอง จังหวัดชลบุรี ได้มีการรวมตัวจัดตั้งกลุ่มเพื่อพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนในเขตตำบลเกาะลอยและตำบลใกล้เคียง ด้านการนวดแผนไทย และยังมีการทำยาหม่อง และสมุนไพรประคบเป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม เพื่อเพิ่มรายได้กลุ่มอาชีพนวดเพื่อสุขภาพตำบลเกาะลอย อำเภอพานทอง ประสบปัญหาในเรื่องการทำตลาดสำหรับยาหม่อง และสมุนไพร

ประคบ อาทิเช่น การจัดหาวัตถุดิบจากแหล่งภายในและภายนอกบรรจุภัณฑ์รูปแบบที่ทันสมัยไม่น่าสนใจรวมถึงการประชาสัมพันธ์ การตลาด การส่งเสริมการขายที่ยังไม่เพียงพอ ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มไม่เป็นที่ยอมรับและแพร่หลายไปในชุมชนและท้องถิ่นอื่น



ขั้นตอนการผลิต

หลังจากเข้าร่วมโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น นักศึกษาและชุมชนร่วมกันพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ยาหม่องและสมุนไพรประคบ ให้มีความทันสมัยและน่าสนใจ เพิ่มช่องทางการตลาด จัดทำ Facebook เพื่อเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายจัดอบรมการทำบัญชีครัวเรือน และการขายแบบง่ายสามารถบริหารจัดการเงินทุนให้หมุนเวียนได้ด้วยตนเองเพิ่มประสบการณ์การเรียนรู้ และเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาในท้องถิ่นของตนเองสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการบริหารจัดการให้มีประสิทธิภาพที่ดีขึ้น เพิ่มยอดขาย 20%



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์

“ขอบคุณน้องๆ ที่เป็นจิตอาสาเข้ามาช่วยพวกเรา ขอบคุณโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น ที่ทำให้มีของใหม่ บรรจุภัณฑ์ใหม่ ตลาดใหม่ ขอขอบคุณมากค่ะ”



Facebook ช่องทางจัดจำหน่าย

กลุ่มอาชีพนวดเพื่อสุขภาพ ยาหม่องและสมุนไพรประคบ ตำบลเกาะลอย อำเภอพานทอง จังหวัดชลบุรี ติดต่อคุณคุณจำเริญ เสวียมศิลป์ โทร. 081-7827210

บ้านปึก-อ่างศิลา



กลุ่มผ้าทอมือคุณย่า

บ้านปึก-อ่างศิลา



เพื่อเป็นการอนุรักษ์ สืบทอด
สานต่อการทอผ้าทอมือคุณย่า
บ้านปึก-อ่างศิลา ให้ยังคงอยู่

กลุ่มผ้าทอมือคุณย่า บ้านปึก-อ่างศิลา ความต้องการของกลุ่มองค์กรชุมชนกลุ่มผ้าทอมือคุณย่าบ้านปึก-อ่างศิลาสมาชิกหรือนุคกลางในการทอมีไม่เพียงพอ ด้วยสภาพปัจจุบันที่มีการแข่งขันทางธุรกิจและการ

ครองชีพ บุคลากรในชุมชนเปลี่ยนไปประกอบอาชีพอื่นที่มีรายได้มากกว่า ทำให้การเรียนรู้การสืบสานต่อทางการผลิตหรือการทอผ้าทอมือฯ ไม่สามารถต่อยอดได้





อุปกรณ์การทอผ้าๆที่มีอยู่เป็นที่
ตัวเล็กที่ทำการผลิตได้น้อยซึ่งผลิตได้
ประมาณ 60 ผืนต่อเดือน หรือเพียง 2
ผืนต่อวัน (เฉลี่ยที่ 4 เมตรต่อวัน) อีก
ทั้งยังต้องออกไปทำงานนอกบ้านเพื่อ
หารายได้เสริมและต้องดูแลครอบครัว

ชาวบ้านขาดความเข้าใจในการทำบัญชีครัวเรือน
รายรับ-จ่าย การออม และแหล่งที่มาของเงินทุนในการ
ประกอบกิจการในครัวเรือน



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



การหาแนวทางร่วมกันระหว่างมหาวิทยาลัยและชุมชน

การพัฒนาแบบยั่งยืน ซึ่ง “คน” เป็นปัจจัยสำคัญต่อ
การพัฒนา และคนในชุมชนต้องเป็นศูนย์กลางต่อการ
พัฒนา ต้องได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง เพื่อเพิ่มทักษะ
ความรู้ เทคนิคในการทอผ้าทอมือให้ก้าวทันยุคสมัย
ปัจจุบัน รวมถึงด้านการตลาดซึ่งต้องนำเทคโนโลยีเข้ามาใช้
เช่น การซื้อขาย E-Commerce; QR Code; ให้ความ
ร่วมมือกันอย่างใกล้ชิดทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และ
ประชาชน ชุมชนบ้านปึก-อ่างศิลา เพื่อการอนุรักษ์ สืบทอด
สานต่อ การทอผ้าทอมือคุณภาพ บ้านปึก-อ่างศิลา ให้
ยังคงอยู่ยั่งยืน

ช่วยให้บรรลุถึงความต้องการของผู้บริโภค การเข้าถึง
เข้าใจในความต้องการของผู้บริโภคทั้งผลิตภัณฑ์และ
บริการได้แบบครบวงจร



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์

“การที่น้องๆ เข้ามาทำให้พวกเราเข้าใจเพิ่ม
ขึ้นในหลายอย่าง มีความละเอียดในการ
ทำงานให้ดีให้ละเอียดมากขึ้น ทั้งการตัด
เส้นด้ายที่ดี ทำสีที่ดี ให้มีมาตรฐานที่ดีขึ้น
ซึ่งทุกๆ อย่างก็นำมาสู่ชีวิตที่ดีขึ้น ขอบคุ
ณครับ”



กลุ่มผ้าทอมือคุณภาพ บ้านปึก-อ่างศิลา
โทร. 099-7989796, 096-5938414

เกาะลอย



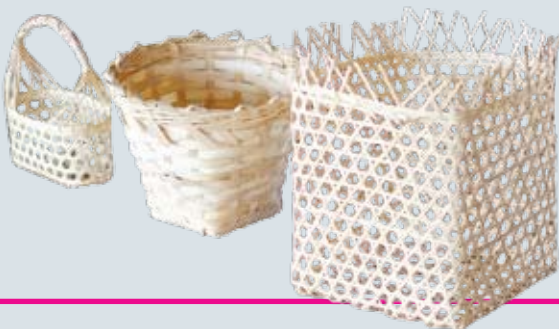
การพัฒนาวิสาหกิจชุมชน รักษ์พวงมโหตร

เครื่องจักสาน ต.เกาะลอย อ.พานทอง จ.ชลบุรี

การเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นชุมชนที่ผลิตเครื่องจักสาน สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มในผลิตภัณฑ์และเกิดเป็นอาชีพที่มั่นคง



การพัฒนาวิสาหกิจชุมชน รักษ์พวงมโหตร ต.เกาะลอย อ.พานทอง จ.ชลบุรี ชุมชนเกาะลอยเป็นหนึ่งในชุมชนที่นำไม้ไผ่มาสร้างเป็นงานหัตถกรรม เป็นชุมชนที่ผลิตเครื่องจักสาน โดยภายในชุมชนจะแบ่งรูปแบบการผลิตที่ต่างออกไป เพื่อที่จะได้มีผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายรูปแบบและกระจายรายได้ในชุมชนให้เท่าเทียมกัน จำหน่ายในอ.พนัสนิคม เพียงคนเดียว ไม่แพร่หลายและไม่เป็นที่นิยม ไม่มีตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ที่สร้างความแตกต่างจากชุมชนอื่นๆ



นโยบายที่สอดคล้องกับนโยบายของธนาคาร
 ออมสิน และได้ทำการร่วมมือกับจังหวัดชลบุรีและ
 ภาคเอกชนในการเป็นที่ปรึกษา โดยให้คำปรึกษา
 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดชลบุรีที่มีปัญหาและ
 ต้องการความช่วยเหลือด้านคำปรึกษาและบริหาร
 จัดการด้านต่างๆ เพื่อส่งเสริมศักยภาพวิสาหกิจ
 ชุมชน รักษ์พวงมโหตร เครื่องจักสาน(เกาะลอย)
 อำเภอพานทอง จังหวัดชลบุรี ด้านการบริหาร
 จัดการกลุ่ม การตลาด การขาย ส่งเสริมผลิตภัณฑ์
 ให้สามารถเข้าสู่ตลาด มีรายได้เพิ่มขึ้นจากการ
 จำหน่ายสินค้า 20% โดยการนำเทคโนโลยี
 สารสนเทศเข้ามาใช้ในการทำการตลาดให้ชุมชน
 สามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดและพัฒนา
 สินค้าให้หลากหลายมากยิ่งขึ้น และตรงต่อความ
 ต้องการของลูกค้า สามารถสร้างประโยชน์เป็น
 รูปธรรมที่สามารถวัดและประเมินผลได้อย่างชัดเจน
 ตลอดจนการสร้างเครือข่ายกับชุมชน

เพิ่มประสบการณ์การเรียนรู้การเข้าใจ การเห็น
 คุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่น ส่งเสริมสนับสนุน
 ความต้องการของชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ
 พัฒนาสร้างมูลค่าเพิ่มในผลิตภัณฑ์และเกิดเป็น
 อาชีพและมีรายได้ที่มั่นคง มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น



การจัดเตรียมวัตถุดิบ



การใส่ใจในการผลิตทุกขั้นตอน



ขั้นตอนการผลิต



การปรับปรุงผลิตภัณฑ์

“การที่น้องๆ เข้ามา ช่วยทำให้สิ่งที่เราทำด้วยความตั้งใจ ทำด้วยความรัก มีมูลค่ามากขึ้น สร้างรายได้ให้ชุมชนมากขึ้น ถือเป็นสิ่งที่ดีที่ทำให้ชุมชนหายเหนื่อย และอยู่ได้ต่อไปในภายภาคหน้า ต้องขอบคุณน้องๆ มากๆ”



หลังปรับปรุงผลิตภัณฑ์



การพัฒนาวิสาหกิจชุมชน รักษ์พวงมโหตร
 เครื่องจักสาน ต.เกาะลอย อ.พานทอง จ.ชลบุรี
 โทร. 087-5377119



ชุมชนผลิตหัตถกรรม จักสานไม้ไผ่

ต.ไร่หลักทอง อ.พนัสนิคม จ.ชลบุรี



จักสานของชุมชนแห่งนี้มีความ
ประณีต และมีความพิถีพิถัน
ทำให้เป็นแหล่งหัตถกรรมที่
ขึ้นชื่อของจังหวัดชลบุรี

ชุมชนผลิตหัตถกรรมจักสาน
ไม้ไผ่ ต.ไร่หลักทอง อ.พนัสนิคม
จ.ชลบุรี เป็นอีกชุมชนที่มีการหา
รายได้จากการจักสานไม้ไผ่ โดยการ
รวมตัวของกลุ่มคนที่มีความรู้และรัก
ในงานจักสาน ซึ่งได้มีการจัดตั้ง

กลุ่มขยายงานจักสานไม้ไผ่ขึ้น เพื่อเป็น
อาชีพทางเลือกหนึ่งของชุมชน ซึ่ง
งานจักสานของชุมชนแห่งนี้มีความ
ประณีต และมีความพิถีพิถัน ทำให้
เป็นแหล่งหัตถกรรมที่ขึ้นชื่อของ
จังหวัดชลบุรี



นอกจากนี้ หลังจากน้องๆ นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ ออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น เข้าไปร่วมพัฒนาเพื่อต่อยอดงาน ทัศนกรรมที่ดูอยู่แล้วให้ดียิ่งขึ้นไป โดยการออกแบบงาน จักสานให้ทันสมัยและคงทนมากขึ้น โดยการเพิ่มรูปแบบ ต่อยอด เป็นปิ่นโตสำหรับใส่สังขยาน ที่สวยงามและเข้ากับ วัฒนธรรมไทยที่เป็นวิถีของชาวพุทธ รวมทั้งการทำบัญชี

รับง่าย การทำตลาดออนไลน์เพื่อความยั่งยืนในอนาคต และ นอกจากการผลิตและส่งขายงานทางด้านทัศนกรรมแล้ว ทาง ชุมชนยังมีการฝึกอบรมให้แก่เด็กรุ่นใหม่ที่น่าสนใจทางด้าน การ จักสานในที่ต่างๆ ซึ่งเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมการจักสาน ไม้ไผ่ให้อยู่คู่ชุมชนไทยต่อไป



การหาแนวทางการพัฒนาร่วมกัน



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



ขั้นตอนการผลิต



หลังพัฒนา ผลิตภัณฑ์



“ตั้งแต่มีน้องนักศึกษาเข้ามาช่วยนี่ก็ดีขึ้น หลัก เลย คือการเพิ่มช่องทางการขาย และการ ทำตลาด เช่น เฟสบุ๊ค ไลน์ นี่ก็ทำให้การขาย ง่ายขึ้นและสะดวกสบายขึ้น ก็ขอบคุณทาง มหาวิทยาลัยและออมสินมากๆ”



นักศึกษาและชุมชนรวมใจเป็นหนึ่ง

ชุมชนผลิตทัศนกรรม จักสานไม้ไผ่
 ต.ไร่หลักทอง อ.พนัสนิคม จ.ชลบุรี
 โทร. 081-9474727





มหาวิทยาลัยขอนแก่น

บ้านท่าแก



วิสาหกิจชุมชนปลูกข้าวปลอดภัยจากสารพิษบ้านท่าแก

ข้าวปลอดสารพิษ ต.ศิลา อ.เมือง จ.ขอนแก่น

ข้าวที่ปลูกได้มาตรฐาน GAP ปราศจากสารเคมี และมีผลผลิตจำนวนไม่น้อยเลยทีเดียวที่สามารถเอามาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มต่อไปได้



กลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลูกข้าวปลอดภัยจากสารพิษบ้านท่าแก ต.ศิลา อ.เมือง จ.ขอนแก่น คือกลุ่มชุมชนเล็กๆ รวมพื้นที่ปลูกข้าวทั้งหมด 12 ไร่ ได้ผลผลิตรวมเป็น 5,000 กิโลกรัมหรือ 5 ตันต่อปี โดยมีข้าว 4 ชนิดคือ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวหอมมะลิแดง ข้าวเหนียวดำ และข้าวเหนียว กข.6 ข้าวที่ปลูกได้มาตรฐาน GAP ปราศจากสารเคมี และมีผลผลิตจำนวนไม่น้อยเลยทีเดียวที่สามารถเอามาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มต่อไปได้ นักศึกษา มหาวิทยาลัยขอนแก่นและออมสินจึงเข้าไปช่วยคิดทำสินค้าใหม่ และปรับปรุงสินค้าเก่าซึ่งมีข้าวสารและมูสลี่ (เป็นธัญพืชและผลไม้แห้งผสมกันทานเป็นอาหารเช้า คล้ายกราโนล่า) ให้ดีกว่าเดิม

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวที่จริงมีภูมิปัญญาดั้งเดิมอยู่แล้วในชุมชนเรียกว่า “ข้าวโป่ง” เป็นการนำข้าวมาผสมกับสมุนไพรหรือเครื่องเทศหอมๆ หรือเครื่องระฟุ้งไหม่ ซึ่งมีสรรพคุณทางยา ด้วยความที่กินยากจึงเกิดภูมิปัญญาในการนำมาผสมกับข้าว ปั้นให้เป็นแผ่นกลมแบนแล้วนำไปปิ้ง ได้เป็นข้าวโป่ง เหมือนเป็นขนมกินเล่นของชาวบ้าน ทานง่ายและได้ประโยชน์ด้านสุขภาพ นักศึกษาจึงเข้าไปช่วยกำหนดสัดส่วนส่วนผสมและเสริมอุปกรณ์ทุ่นแรงในการผลิตเพื่อให้ได้รูปร่างมาตรฐาน จับใส่บรรจุภัณฑ์สวยๆ ก็ได้เป็นสินค้าใหม่เพิ่มขึ้นมาหนึ่งอย่าง

นอกจากจะประยุกต์ข้าวเป็นสินค้าด้านสุขภาพแล้ว ยังมีการประยุกต์มาเป็นสินค้าด้านความงามอีกด้วย นั่นก็คือสบู่ข้าว ซึ่งทำออกมาเป็นสบู่แผ่นข้าวไรซ์เบอร์รี่ มีลักษณะเป็นแผ่นกระดาษสาเคลือบสบู่ มีความบางและเรียบ ไม่เปื่อยยุ่ย และนำไปทิ้งได้ง่าย สามารถพกพาไปใช้ระหว่างเดินทางได้ง่ายเพราะมีน้ำหนักเบา ใช้กูดิวเสร็จแล้วจะมีกลิ่นหอมอ่อนๆ ของข้าวหลงเหลืออยู่บนผิว สร้างประสบการณ์การใช้ที่น่าประทับใจ



ขั้นตอนการทำสบู่

ส่วนสินค้าเดิมก็ไม่ได้น้อยหน้า ข้าวสารถูกปรับปรุงให้อยู่ในถุงสุญญากาศซึ่งแปะฉลากใหม่เพื่อสร้างความเป็นเอกลักษณ์ของแบรนด์ ส่วนมูสสีนั้น ปกติจะถูกเสิร์ฟเป็นอาหารเช้าแก่นักท่องเที่ยวในศิลาโอมสเดย์ จากใส่ถ้วยพลาสติกธรรมดา ก็เปลี่ยนมาเป็นใส่ถ้วยกลมมีฝาปิดพร้อมเปิดทาน กินที่โอมสเดย์ก็ได้ ซ็อกกลับไปกินหรือไปฝากคนที่บ้านก็ได้ นอกจากนี้แหล่งขายเดิมคือศิลาโอมสเดย์ ก็ขยายไปยัง AGRO OUTLET และเพจเฟซบุ๊กของศิลาโอมสเดย์เพิ่มเติมสร้างรายได้เพิ่มให้กับชุมชน



ลักษณะเป็นแผ่นกระดาษสาเคลือบสบู่



หลังปรับปรุงผลิตภัณฑ์



“ชอบที่สุดก็คือตัวสบู่ มันเป็นสินค้าตัวใหม่ที่ไม่เคยมี ทำออกมาแล้วรู้สึกว่ามันใช้ประโยชน์ได้ดีประทับใจครับ ตอนแรกก็ไม่ว่ามันจะออกมาในรูปแบบไหน เพราะเห็นสบู่ทั่วไปก็เป็นสบู่ก้อนสบู่เหลว พอมาเห็นเป็นสบู่แผ่นก็เลยตะลึง พอเอาไปใช้แล้วก็มีกลิ่นหอมของข้าว มันก็เลยเกิดความประทับใจมากๆ เป็นผลิตภัณฑ์ที่เกิดขึ้นใหม่และตรงใจที่อยากได้อยู่”



วิสาหกิจชุมชนปลูกข้าวปลอดภัย
จากสารพิษบ้านท่าแก ต.ศิลา อ.เมือง จ.ขอนแก่น
ติดต่อคุณสังคม โทร. 081-9549824



ศิลา



กลุ่มย้อมผ้าจากสีธรรมชาติศิลาโฮมสเตย์

โครงการศึกษาและสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ของกลุ่มย้อมผ้าจากสีธรรมชาติ
ต.ศิลา อ.เมือง จ. ขอนแก่น



ภูมิปัญญาโบราณแต่ก็ไม่ได้ล้าสมัย แต่ละชั้นแม้จะคล้ายกัน แต่ละชั้นก็จะมีลายเอกลักษณ์ต่างกันอย่างออกไป

กลุ่มย้อมผ้าจากสีธรรมชาติศิลาโฮมสเตย์ ต.ศิลา อ.เมือง จ.ขอนแก่น ยุคนี้ไม่ว่าใครก็ชอบผลิตภัณฑ์ปลอดสารเคมีและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ผ้าย้อมธรรมชาตินั้นแม้จะเป็นภูมิปัญญาโบราณแต่ก็ไม่ได้ล้าสมัย แต่ละชั้นแม้จะคล้ายกันแต่ละชั้นก็จะมีลายเอกลักษณ์ต่างกันออกไป แต่ติดปัญหาคือดีไซน์ของผ้าตัวเองที่ยังดูเก่า ไม่มีลวดลายชัดเจน ไม่ถูกใจคนรุ่นใหม่ คนรุ่นเก่าเองต่อให้ชอบผ้าย้อมขนาดไหน ถ้าเป็นลายที่ใส่แล้วไม่สวยก็ไม่มีใครอยาก

ซื้อไปใช้

กลุ่มย้อมผ้าจากสีธรรมชาติศิลาโฮมสเตย์ ในฐานะผู้ผลิตผ้า ย้อมได้เผชิญกับปัญหาหลักอยู่คือ ต้นทุนการย้อมครามสูง สิ้นค้ามีเพียงเสื่อ ลายเสื่อไม่มีเอกลักษณ์ และมีช่องทางการจัดจำหน่ายเดี่ยว ออมสินและนักศึกษามหาวิทยาลัยขอนแก่นจึงมีความคิดที่จะเข้าไปช่วยปรับปรุงใหม่ โดยสร้างตราสินค้าให้กับผลิตภัณฑ์ สร้างผลิตภัณฑ์ใหม่จากผ้าย้อม และเพิ่มช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์





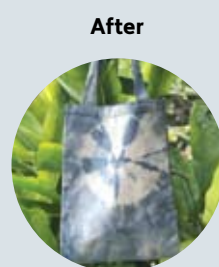
ขั้นตอนการเริ่มผลิต



เริ่มต้นด้วยการสร้างตราสินค้า โลโก้ใหม่ที่คิดขึ้นผสมผสานจากสิ่งที่มีความหมายต่อชาวศลา มีการสร้างเอกลักษณ์ให้ผลิตภัณฑ์โดยคิดหลายและวิธีพับที่ได้แรงบันดาลใจมาจากศิลปะพื้นบ้าน คือลายธงกับลายสิม ทำให้ได้ลายเฉพาะตัวที่มีความสวยงาม สินค้าจากเดิมที่มีเพียงเสื้อ ก็ใช้ผ้าย้อมที่มีกำเป็นกระเป๋าล้องข้อมือและกระเป๋าสะพายข้างเพิ่ม นักศึกษาได้ทดลองย้อมครามกับผ้าชนิดต่างๆ จากผ้าสาหลู ผ้าฝ้าย ผ้า Canvas จนมาถึงผ้า Oxford ที่ย้อมครามแล้วได้สีสดใสและเห็นลายชัดเจน นอกจากกระเป๋าผ้าธรรมดาที่ยังออกแบบกระเป๋ารุ่นพิเศษในราคาพรีเมียม เสริมภาพลักษณ์แบรนด์ในฐานะสินค้าคุณภาพดีราคาสูง แต่ไม่แพงจนเกินคู่แข่งในตลาด เพื่อเอะกลุ่มนักท่องเที่ยวที่ใช้บริการศลาโฮมสเตย์และคนท้องถิ่นที่ชอบผ้าย้อม



Before



After

การวางจำหน่าย จากเดิมที่ขายในช่องทางเดียวคือศลาโฮมสเตย์ ก็ได้ขยายไปยังบูธตามงานต่างๆ และสร้างเพจเฟซบุ๊กเพื่อประชาสัมพันธ์และขายผ่านช่องทางออนไลน์ ทำให้สร้างกำไรได้มากขึ้นคิดเป็น 76.67% สิ่งที่สร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์นั้นไม่ได้มีแค่รูปลักษณ์ของสินค้า แต่ยังมีบรรจุภัณฑ์แบบกระดาษคราฟท์สีน้ำตาลที่ออกแบบขึ้นใหม่ มาในรูปแบบสายคาดคล้อง กุ้งใส่ และมีป้ายพร้อมตราสัญลักษณ์แบรนด์ชัดเจน สร้างความรู้สึกเป็นธรรมชาติมากขึ้นและสวยงามเหมาะแก่การซื้อไปเป็นของฝากหากได้ไปเยือน



ขั้นตอนการย้อม



การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย



ป้ายพร้อมตราสัญลักษณ์แบรนด์ชัดเจน

“ต้องขอกราบขอบพระคุณนะค่ะ ทางโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่นที่ให้โอกาสกับทางกลุ่มย้อมผ้าจากสี่ธรรมชาติศลาโฮมสเตย์ จังหวัดขอนแก่นของเรา เราสัญญาว่าเราจะพัฒนาต่อไป อย่างไม่หยุดยั้งค่ะ”



โครงการศึกษาและสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ของกลุ่มย้อมผ้าจากสี่ธรรมชาติศ.ศลา อ.เมือง จ. ขอนแก่น
ติดต่อคุณตุ๊กตา โทร. 087-7752032

KaenTip

แก่นทิพย์

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนข้าวกล้องงอก (ข้าวฮางงอก)

ข้าวฮางงอกแก่นทิพย์ ต.บ้านเปิด อ.เมือง จ.ขอนแก่น

ข้าวฮางงอกมากคุณประโยชน์นี้ก็คือ
ผลิตภัณฑ์ที่ตัวชูโรงประจำวิสาหกิจชุมชน
ข้าวกล้องงอกนี้เอง



ผลิตภัณฑ์หลังการพัฒนา



กลุ่มวิสาหกิจชุมชนข้าวกล้องงอก ต.บ้านเปิด อ.เมือง จ.ขอนแก่น (ข้าวฮางงอก) ข้าวฮางงอกทำมาจากข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียวที่ผลิตด้วยกรรมวิธีที่เป็นภูมิปัญญาของคนภาคอีสาน โดยนำข้าวเปลือกที่แก่ประมาณ 80% (ยังไม่แก่เต็มที่) ไปแช่น้ำแล้วนำมาึ่งจนสุก จากนั้นตากให้แห้งแล้วสีเป็นข้าวกล้อง ดังนั้นจึงเป็นการสีโดยเอาเปลือกออกโดยที่งอกข้าวและเชื้อหุ้มเมล็ดยังคงอยู่ โยอาหารและโปรตีนจึงยังอยู่ครบและมีคุณค่าทางอาหารสูงกว่าข้าวปกติ ส่วนข้าวฮางงอกคือ

การเอาข้าวเปลือก ไปแช่น้ำให้งอกก่อน การงอกจะทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีในเมล็ดข้าว ทำให้มีปริมาณสาร GABA (Gamma Amino Butyric Acid) หรือที่เราเรียกกันว่ากาบ้า เพิ่มมากขึ้น และข้าวฮางงอกมีกาบ้ามากกว่าข้าวธรรมดาถึง 15 เท่าเลยทีเดียว เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลผลิตทั้งในด้านราคาและสารอาหาร และข้าวฮางงอกมากคุณประโยชน์นี้ก็คือผลิตภัณฑ์ที่ตัวชูโรงประจำวิสาหกิจชุมชนข้าวกล้องงอกนี้เอง

ผลิตภัณฑ์ที่ทางชุมชนมีอยู่เดิมคือ ข้าวฮางงอก (แบบข้าวสาร) และข้าวฮางงอกงาดำชนิดเต็ม ซึ่งโดนใจคนรักสุขภาพสมัยใหม่อยู่แล้ว เพียงแต่ขาดความเป็นเอกลักษณ์ เนื่องจากไม่มีโลโก้และบรรจุภัณฑ์ที่โดดเด่น ออมสินและนักศึกษามหาวิทยาลัยขอนแก่นเห็นประเด็นนี้จึงเข้าไปช่วยแก้ปัญหา คิดโลโก้ตรา “แก่นทิพย์” ขึ้นมาใหม่ ปรับข้าวฮางงอกงาดำชนิดเต็มให้กลายเป็นเครื่องดื่มธัญพืชสำเร็จรูป และบรรจุใส่ซองขายเป็นกล่อง ปัจจุบันสินค้าถูกนำไปกระจายขายที่ร้านสะดวกซื้อและตลาดสีเขียว และอนาคตจะไปจำหน่ายยังศูนย์โอท็อปและเครือข่ายร้อยแก่นสารสินธุ์เพื่อเข้าถึงผู้บริโภคที่ต้องการจะซื้อไปเป็นของฝากต่อไป สร้างรายได้และกำไรให้กับชุมชนเพิ่มมากขึ้น



นอกจากตัวผลิตภัณฑ์แล้ว ภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชนนี้ยังควรค่าแก่การอนุรักษ์ไว้และพัฒนาเพื่อรองรับการท่องเที่ยวในอนาคต นักศึกษาและชุมชนจึงช่วยกันพัฒนา “แหล่งเรียนรู้เกษตรอินทรีย์แก่นทิพย์” โดยปรับปรุงศาลาศูนย์การเรียนรู้ใหม่ให้แข็งแรงและสวยงามเพื่อเหมาะแก่การฟังบรรยาย มีการจัดทำป้ายให้ความรู้ประจำวันและแผ่นพับบอกกิจกรรมฐานต่างๆ รอบชุมชนนักเรียนจะได้เข้าฐานทำกิจกรรมและเห็นผลงานจริง เห็นผลิตภัณฑ์ข้าวฮางงอกแล้วก็จะได้เรียนรู้ไปถึงเคล็ดลับความอร่อยและคุณค่าทางสารอาหารในการผลิตข้าวฮางงอก รวมถึงการเกษตรด้านอื่นๆ อีกด้วย



ปรับปรุงศาลาศูนย์การเรียนรู้ใหม่ให้แข็งแรงและสวยงาม

“ได้ภูมิใจที่ลูกหลานมีความตั้งใจที่จะต้องมาศึกษาแลกเปลี่ยนเรียนรู้กัน โดยเอาเทคโนโลยีใหม่ๆ มาแลกเปลี่ยนกับภูมิปัญญาท้องถิ่น นี่คือจุดที่สำคัญที่ทำให้เรามีความคิดสร้างสรรค์ร่วมกัน ทั้งความรู้ที่ได้ไต่เต้าจากเทคโนโลยีใหม่ๆ ทั้งลูกหลานก็จะได้นำภูมิปัญญาของท้องถิ่นไปปรับปรุงใช้ในชีวิตประจำวัน นี่คือสิ่งที่ภูมิใจที่ลูกหลานได้มาร่วมกิจกรรม”



ผลิตภัณฑ์หลังการพัฒนา



กลุ่มวิสาหกิจชุมชนข้าวกล้องงอก (ข้าวฮางงอก) ข้าวฮางงอกแก่นทิพย์ ต.บ้านเปิด อ.เมือง จ.ขอนแก่น ติดต่อคุณบุญเที่ยง โทร. 089-7092884



วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านโสกจาน

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านโสกจาน อ.บ้านไผ่ จ.ขอนแก่น

มีข้าวเหลือจากการขายประมาณ 60 ตันต่อปี ราคาของข้าวจึงต่ำลงไปด้วย โจทย์คือทำอย่างไร จะทำให้คุณลูกค้าป่าเกษตรกร มีรายได้เพิ่มขึ้นจากตรงนี้กันดี



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์

วิสาหกิจชุมชนบ้านโสกจาน อ.บ้านไผ่ จ.ขอนแก่น นี้มีสมาชิกทั้งหมด 211 คน มีพื้นที่การทำนามากกว่า 5,000 ไร่ มีการสร้างมาตรฐานผลผลิตทางการเกษตร ผ่านการรับรอง GAP ผลผลิตจากกลุ่มมีเป็น 1,000 ตันต่อปี ประกอบด้วย **ข้าว 5 ชนิดคือ** ข้าวเหนียว กข.6 ข้าวหอมมะลิ 105 ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวกล้อง ฟิลิปฟิลิ่ง และข้าวหอมนวล เมื่อปริมาณที่ผลิตมากกว่า ความต้องการตลาด จึงทำให้มีข้าวเหลือจากการขาย ประมาณ 60 ตันต่อปี ราคาของข้าวจึงต่ำลงไปด้วย โจทย์คือทำอย่างไรจะทำให้คุณลูกค้าป่าเกษตรกรมี รายได้เพิ่มขึ้นจากตรงนี้กันดี



นักศึกษามหาวิทยาลัยขอนแก่นทราบปัญหาและเห็นโอกาสในการนำข้าวไรซ์เบอร์รี่มาแปรรูป เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่คือ “ข้าวตังไรซ์เบอร์รี่” แต่เดิมผลิตภัณฑ์จากข้าวจะมีเพียงข้าวสารใส่บรรจุภัณฑ์พลาสติกใสธรรมดาและสกรีนโลโก้ติดไว้ จึงออกแบบโลโก้ใหม่ เปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ของข้าวปรับตัวอักษรและเลือกใช้สีให้สวยงาม ส่วนข้าวตังก็ได้รับวางระบบการผลิตให้ได้มาตรฐานโดยใช้เครื่องอัดข้าวตังและแม่พิมพ์สแตนเลสช่วย ทำให้รูปลักษณะและรสชาติออกมา

ได้มาตรฐานกว่าใช้แรงงานคนผลิต การแปรรูปนี้ทำให้เกิดมูลค่าเพิ่ม จากเดิมข้าวไรซ์เบอร์รี่ 1 กิโลกรัมในรูปข้าวสารทำไรคือ 17 บาท แต่เมื่อกำเป็นข้าวตังได้กำไรเป็น 530 บาท คนในชุมชนได้รายได้เพิ่มจากสินค้าใหม่และยังขายข้าวสารตัวเดิมได้เพิ่มมากขึ้นอีกด้วย



ขั้นตอนการทำข้าวตังไรซ์เบอร์รี่



การวางขายตามร้านต่างๆ

ผลผลิตอีกอย่างที่ชุมชนนำมาแปรรูปขายแต่เดิมอยู่แล้วก็คือ **น้ำมะนาว** ปัญหาของน้ำมะนาวคือมีสูตรไม่ชัดเจนทำให้รสชาติไม่ได้มาตรฐาน นักศึกษาจึงช่วยปรับสูตรใหม่ให้มีอัตราส่วนที่แน่นอนได้มาตรฐาน เปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ใหม่ และเพิ่มสินค้าแปรรูปขึ้นมาเป็น เปลือกมะนาวเชื่อมอบแห้ง โดยใช้เปลือกมะนาวที่เสร็จจากการคั้นน้ำแล้วมากำเป็นสินค้าใหม่

เป็นการช่วยประยุกต์ของเหลือใช้และเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนอีกด้วย

ผลิตภัณฑ์ทั้งสองชนิดได้มีการทำการตลาดให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น น้ำมะนาวได้ออกบูธ วางขายตามร้าน และในเพจเฟซบุ๊ก ส่วนข้าวตังก็ถูกนำไปขายที่ถนนคนเดินบ้านไผ่ ร้าน Coffee in Town ผักขายที่ร้านครัวนกหัส และร้านอื่นๆ



ขั้นตอนการผลิต



หลังการออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่



การทำตลาดในเพจเฟซบุ๊ก

“ช่วยได้เยอะค่ะ ทั้งนี้ทั้งนั้นก็ขอขอบคุณออมสินที่มาช่วย ที่เอาต้นแบบที่ดีมาให้แก่ชุมชนของเราขอบคุณค่ะ”



กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านโสกจาน อ.บ้านไผ่ จ.ขอนแก่น ติดต่อคุณวุฒิชัย โทร. 089-8195840

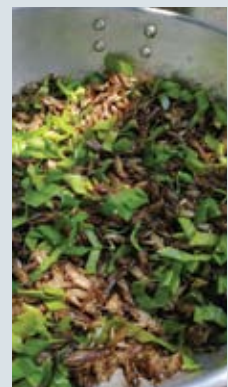
ศิลา



วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสมุนไพรเกษตรปลอดภัย

Sila Health ต.ศิลา อ.เมือง จ.ขอนแก่น

หาญไม่ว่ายังมีอีกแหล่งโปรตีน
หนึ่งที่ทำได้ง่ายในประเทศไทย
และเลี้ยงได้โดยไม่ต้องใช้ฮอร์โมน
นั่นก็คือ จิ้งหรีดนั่นเอง



วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสมุนไพรเกษตรปลอดภัย ต.ศิลา อ.เมือง จ.ขอนแก่น ท่ามกลางกระแสการดูแลสุขภาพที่กำลังมาแรง อาหารเพื่อสุขภาพที่ไขมันต่ำ น้ำตาลน้อย โปรตีนสูง กำลังเป็นที่นิยมเป็นอย่างมาก แต่ปัญหาคือโปรตีนจากเนื้อสัตว์ก็มักจะมีไขมันส่วนเกินหรือมีฮอร์โมนติดมาเยอะ แต่ถ้ายกจากพืชก็ไม่มีมันใจเรื่องสารเคมีปนเปื้อนจากแหล่งที่ปลูกอีก หาญไม่ว่ายังมีอีกแหล่งโปรตีนหนึ่งที่ทำได้ง่ายในประเทศไทย และเลี้ยงได้โดยไม่ต้องใช้ฮอร์โมน นั่นก็คือ จิ้งหรีด นั่นเอง และทางวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสมุนไพรเกษตรปลอดภัยได้เลี้ยงจิ้งหรีดไว้เป็นจำนวนมาก อนาคตออมสินและนักศึกษา มหาวิทยาลัยขอนแก่นเห็นศักยภาพจึงเข้าไปร่วมด้วยช่วย

คิดค้นและพัฒนาผลิตภัณฑ์จาก “สะตึง” หรือจิ้งหรีดขึ้นมาใหม่

เริ่มจากสินค้าที่ทำงานที่สุดจากจิ้งหรีด ก็คือ “สะตึงอบกรอบ” ความแตกต่างของสะตึงอบกรอบจากชุมชนนี้คือปรุงรสด้วยสมุนไพรเกษตรปลอดภัยของชุมชน มีรสดั้งเดิม รสจันทน์แฉ่ง และรสลาบ โดยมีคุณภาพสูงพอแข่งกับคู่แข่งในตลาดได้แต่ราคาต่ำกว่า รับประทานความเข้มข้น ผลิตภัณฑ์ต่อมาเป็นการนำจิ้งหรีดมาแปรรูปเป็น “ข้าวเกรียบสะตึง” มี 3 รส เช่นเดียวกัน กระบวนการผลิตได้รับการพัฒนาให้มีสูตรและวิธีการทำได้มาตรฐาน ใช้ไม้ไผ่เป็นแม่พิมพ์ในการขึ้นรูปข้าวเกรียบ ทำให้ได้ข้าวเกรียบขนาดใกล้เคียงกับบรรจุใส่ซอง

นอกจากผลิตภัณฑ์ใหม่ นักศึกษาและชุมชนก็ได้ช่วยกันปรับปรุงผลิตภัณฑ์เดิมคือ “ผงผักปรุงรส” เป็นผงที่เอาไว้ใช้ปรุงรสอาหารต่างๆ ที่ทำมาจากผักและสมุนไพร ใช้แทนผงชูรสปรุงอาหาร ได้ทำการปรับสูตรใหม่ ใช้ผักและสมุนไพรที่ปลอดภัยอยู่ 12 ชนิด ผ่านการตรวจสอบความปลอดภัยว่าไม่พบกลุ่มสารฆ่าแมลงและจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค มีการเปลี่ยนแปลงบรรจุภัณฑ์ทั้งแบบกระปุกและแบบซองใหม่ให้สวยงาม แม้จะมีการแข่งขันสูงในกลุ่มผลิตภัณฑ์ปรุงรสอาหาร แต่ความแปลกใหม่ของผงผักปรุงรสปลอดภัยนี่ก็เป็นทางเลือกใหม่ให้ผู้บริโภคอย่างน่าสนใจทีเดียว

ทั้ง 3 ผลิตภัณฑ์ได้มีการขยายช่องทางการจัดจำหน่ายเพิ่มขึ้น ทางออนไลน์ได้มีการฝากขายไปยังร้านต่างๆ ได้แก่ ร้านโม้ และร้านสวัสดิการพยาบาล และออกบูธงานต่างๆ ด้านออนไลน์ก็ขายและประชาสัมพันธ์ผ่านเพจเฟซบุ๊ก Sila Health สร้างรายได้ให้ชุมชนเพิ่มขึ้นจากช่องทางการจัดจำหน่ายใหม่และผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ จากของดีที่มีแต่เดิมในชุมชน



ก่อนปรับปรุงผลิตภัณฑ์



หลังปรับปรุงผลิตภัณฑ์



สถานที่เลี้ยงสะตอ

“โครงการของมหาวิทยาลัย มีนักศึกษาเข้ามา แล้วเอาพนักงานของเราไปตรวจ ถึงได้รู้ว่ามันยังมีพืชสมุนไพรบางชนิดที่ยังเป็นพืชต้องห้าม ก็ขอบคุณธนาคารออมสิน และโครงการยุวพัฒน์รักถิ่นนะครับ และสำนักบริการวิชาการ”



วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสมุนไพรเกษตรปลอดภัย
Sila Health ต.ศิลา อ.เมือง จ.ขอนแก่น
โทร. 083-2813192





มหาวิทยาลัยมหาสารคาม



บรื่อ



วิสาหกิจชุมชนเกษตรโลกผักกูด-โปงแดง

อ.บรื่อ จ.มหาดาม

การทำเกษตรผสมผสานการทำตลาดปลอดสารพิษ การปลูกข้าวอินทรีย์ สามารถสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรในชุมชน



วิสาหกิจชุมชนเกษตรโลกผักกูด-โปงแดง อ.บรื่อ จ.มหาดาม รวม 5 ตำบลในเขตโลกผักกูด-โปงแดง มีกิจกรรมในเครือข่ายที่หลากหลาย เช่น การทำเกษตรผสมผสาน การทำตลาดปลอดสารพิษ การปลูกข้าวอินทรีย์ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรโลกผักกูดผักกูดโปงแดง มีผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป ข้าวกล้องอินทรีย์ ข้าวหอมมะลิ ข้าวกล้องมะลิแดง ข้าวหอมมะลิ ข้าวกล้องข้าวไรซ์เบอร์รี่ ที่สามารถผลิตและจัดจำหน่าย สร้างรายได้ให้กับเกษตรกรในชุมชน



ขั้นตอนการผลิต

พบว่ากลุ่มวิสาหกิจชุมชน ขาดตลาดรับรองในการจัดจำหน่ายข้าว ขาดการวางแผนทางการตลาดนักศึกษาในโครงการออมสินยุวพัฒน์ รัศมีถิ่น จึงร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าให้สวยงามน่าสนใจ เพื่อเพิ่มมูลค่า และทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จักในตลาดมากขึ้น โดยการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่ให้มีการบรรจุถุงสุญญากาศ สองขนาดคือ 1,000 กรัม และ 500 กรัม ซึ่งทำให้กำหนดราคาขายได้เพิ่มสูงขึ้น และเมื่อผ่านกระบวนการการออกแบบทางการตลาด จึงทำให้ผลิตภัณฑ์สินค้าจัดจำหน่ายไปยังผู้บริโภคได้อย่างกว้างขวางมากขึ้น เกิดการพัฒนาไปสู่ความยั่งยืนต่อไป



การออกบูธจำหน่ายสินค้า



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์

“ขอบคุณธนาคารออมสินและนักศึกษาที่มีโครงการดีดีมาส่งเสริมเกษตรกรให้มีกำลังใจมากขึ้นเพื่อที่จะผลิตข้าวอินทรีย์ ที่ปลอดภัยสำหรับผู้บริโภคต่อไปค่ะ”



วิสาหกิจชุมชนเกษตรกรโคกผักกูด-โป่งแดง
อ.บรมือ จ.มหาสารคาม
โทร. 081-3817493



ลานสะแก



วิสาหกิจชุมชนทอผ้าไหมบ้านหนองสิมใหม่

ต.ลานสะแก อ.พยุหะคีรี จ.มหาสารคาม



คนในหมู่บ้านแทบจะทุกหลังคาเรือน ได้ทำการเลี้ยงตัวหม่อนเพื่อไว้ทอไหมซึ่งผ้าไหมของกลุ่ม ได้รับความนิยมและสามารถทำรายได้ให้กับชาวบ้านได้ดี

ชุมชนบ้านหนองสิมใหม่ ต.ลานสะแก อ.พยุหะคีรี จ.มหาสารคาม ได้มีการคิดค้นวิธีการทำสุ่ยรังไหมขึ้นมา ซึ่งกลุ่มก่อตั้งเมื่อปี พ.ศ. 2549 เพื่อดำเนินการผลิตสุ่ยจากรังไหม จัดจำหน่าย เพิ่มรายได้ให้กับสมาชิก จากอดีตกลุ่มทอผ้าไหมบ้านหนองสิมใหม่ ได้ทำการจัดกลุ่มกันทอผ้า

ไหมขาย ซึ่งในหมู่บ้านนั้นแทบจะทุกหลังคาเรือน ได้ทำการเลี้ยงตัวหม่อนเพื่อไว้ทอไหมซึ่งผ้าไหมของกลุ่ม ได้รับความนิยมและสามารถทำรายได้ให้กับชาวบ้านได้ดี





พวกเราคือ laSakran

ต่อมาการทอดผ้าไหมในแต่ละพื้นนั้นต้องใช้เวลานานมากกว่าจะสามารถขายได้ บางพื้นใช้เวลา 2-3 ปีเลยทีเดียว ภายใต้โครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น จึงร่วมคิดค้น สมุสนุไพรโยใหม่ ไยไหมมัดตัว รังไหมสครับ ภายใต้แบรนด์ La'Sakran ในแนวคิด “คุณค่าที่คู่ควรกับหญิงงาม” เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนส่งผลให้มีรายได้เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง กลุ่มเกิดความยั่งยืนในการดำเนินวิถีชีวิตแบบดั้งเดิม ทำให้ชุมชนมีความแข็งแกร่งและมั่นคง



วันเดินทางที่แสนสดใส



หารือแนวทางการทำงานร่วมกัน



การลงสำรวจตลาด



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์

“ขอบคุณธนาคารออมสิน เห็นสีชมพูก็รู้แล้วว่า เป็นสีของออมสิน เพราะว่าออมสินมีการแบ่งปันและส่งเสริมทางด้านอาชีพ ซึ่งเป็นสิ่งที่ดีมากๆ ขอขอบคุณมากค่ะ”



วิสาทกิจชุมชนทอดผ้าไหมบ้านหนองสิมใหม่
ต.ลานสะแก อ.พยุหะภุมิพิสัย จ.มหาสารคาม
โทร. 083-6613949



ทำขอนแก่น



เครือข่ายผู้ผลิตเมล็ดพันธุ์ผักอินทรีย์บ้านสวนชุมแสง

ต.ท่าขอนยาง อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม

บ้านสวนชุมแสง มีการเพาะปลูกเมล็ดพันธุ์ผักเกษตรอินทรีย์ให้เป็นที่รู้จักในวงกว้าง



เครือข่ายผู้ผลิตเมล็ดพันธุ์ผักอินทรีย์บ้านสวนชุมแสง บ้านดอนยม ต.ท่าขอนยาง อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม เป็นอีกตัวอย่างที่ดีของผู้ปฏิบัติตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง โดยปัจจุบันได้เป็นส่วนจัดแสดงและให้ความรู้เกี่ยวกับการทำเกษตรอินทรีย์ บ้านสวนชุมแสงนั้นมีเมล็ดพันธุ์สำหรับจำหน่ายและแจกจ่ายให้กับผู้ที่มาอบรม และสำหรับผู้ที่ต้องการเมล็ดพันธุ์เพื่อนำไปเพาะปลูก



โดยเชื่อมโยงกับเครือข่ายเกษตรกรผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ในพื้นที่ต่างๆ อาทิ บ้านโพนงาม บ้านโป่ง จังหวัดมหาสารคาม ซึ่งในปัจจุบัน รายได้จากการขายและการกระจายรายได้ให้ชุมชน ยังไม่เพียงพอ ชุมชนและนักศึกษาจึงช่วยกันพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงาม เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ พร้อมทั้งเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย การรับรู้พฤติกรรมผู้บริโภค และขยายแผนการผลิต เพาะปลูกเมล็ดพันธุ์ผักเกษตรอินทรีย์ให้เป็นที่รู้จักในวงกว้าง



บ้านสวนชุมแซง



ความภาคภูมิใจของบ้านสวนชุมแซง

หลังปรับปรุง
ผลิตภัณฑ์ก่อนปรับปรุง
ผลิตภัณฑ์

“ออมสินยุวพัฒนารักษ์ถิ่น ทำให้เครือข่ายที่เราทำเรื่องพันธกรรม ได้ออกสู่วงกว้างได้ เพราะว่าเรื่องนี้เป็นเรื่องที่ชาวบ้านทำลำพังไม่ได้ ซึ่งพันธกรรมที่พวกเราทำลงทำอยู่นั้น มันสามารถที่จะสร้างเศรษฐกิจให้กับท้องถิ่นของชุมชนได้จริงๆ”



เครือข่ายผู้ผลิตเมล็ดพันธุ์ผักอินทรีย์บ้านสวนชุมแซง
ต.ท่าขอนยาง อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม
โทร. 089-8619627



บริษัท



วิสาหกิจชุมชนนครจำปาศรี

อ.บรบือ จ.มหาสารคาม

การปลูกข้าวอินทรีย์ปลอดสารพิษ เพื่อตอบสนองความต้องการของสังคมปัจจุบัน

วิสาหกิจชุมชนนครจำปาศรี มีอาชีพเกษตรกรรมเป็นอาชีพหลัก มีการปลูกข้าวอินทรีย์ปลอดสารพิษ และสร้างผลผลิตทางการเกษตรจนสามารถเป็นที่ยอมรับของคนใน

พื้นที่ แต่ยังคงขาดการประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จัก อีกทั้งยังไม่มีความโดดเด่นมากพอ ชุมชนและนักศึกษาได้มีแนวคิดร่วมกันที่จะออกแบบและพัฒนาสินค้าให้มีมูลค่าเพิ่ม



ภายใต้แนวคิด “Rice for life” ข้าวเพื่อชีวิต ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความโดดเด่นและเป็นที่จดจำ เพื่อตอบสนองความต้องการของสังคมปัจจุบัน ทำให้มีการสั่งซื้อสินค้าเพิ่มขึ้น ส่งผลให้รายได้เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง และสามารถกระจายรายได้ให้ชุมชนหลายครัวเรือน



“ขอบคุณน้องๆ ที่เข้ามาช่วยให้พวกเราให้มีชีวิตที่ดีขึ้น และรับปากว่ากลุ่มวิสาหกิจชุมชนจะพัฒนาเพื่อความยั่งยืนในการใช้ชีวิตแบบวิถีดั้งเดิม และทำให้ชุมชนมั่นคงยิ่งขึ้น”



วิสาหกิจชุมชนนครจำปาศรี
 อ.บมือ จ.มหาสารคาม
 โทร. 081-5748722



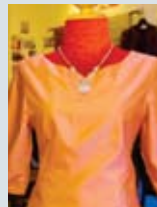
ชนบท



กลุ่มสตรีผู้ผลิตมัดหมี่ กลุ่มพิศมัยโฮการท์ใหม่ไทย

อ.ชนบท จ.ขอนแก่น

เป็นอีกกลุ่มที่สืบสานการทอผ้าไหมมัดหมี่มาอย่างยาวนาน ทุกบ้านมีที่สำหรับทอผ้า และมีผู้คนที่ฝีมือ



กลุ่มสตรีผู้ผลิตมัดหมี่ กลุ่มพิศมัยโฮการท์ใหม่ไทย อ.ชนบท จ.ขอนแก่น เป็นอีกกลุ่มที่สืบสานการทอผ้าไหมมัดหมี่มาอย่างยาวนาน มีความรุ่งเรืองอย่างมากในอดีต มีการรวมกลุ่มกันหลาย 10 คนเพื่อทอผ้าไหม ทุกบ้านมีที่สำหรับทอผ้า และมีผู้คนที่ฝีมือ ในการออกแบบและมีลวดลายผ้าหลาย 100 ลาย อีกทั้งเป็นชุมชนที่เข้าใจสถานการณ์และความต้องการของตลาดเป็นอย่างดี





ขั้นตอนการผลิต



หลังปรับปรุงผลิตภัณฑ์

ทำให้มีการสั่งสินค้าที่มีเพิ่มขึ้นสร้างรายได้ให้กับสมาชิกในกลุ่ม ทำให้มีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดี ซึ่งในปัจจุบัน ทางกลุ่ม มียอดขายที่ลดลง ผลมาจากปัญหาด้านการตลาดปัจจุบัน และการพัฒนาของแฟชั่น นักศึกษาและชุมชนจึงช่วยกัน สร้างความเข้าใจ ทางการตลาดเพิ่มขึ้น ขยายฐานการรับรู้ในวงกว้าง เพื่อเข้าถึงตลาดขนาดใหญ่ที่มีความต้องการผ้าไหม และออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ เช่น กระเป๋าและพวงกุญแจ ซึ่งเป็นที่นิยมในหมู่วัยรุ่น ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อออนไลน์ สร้าง Facebook และร้านค้าออนไลน์ ทำให้ยอดขายและช่องทางการขายมากขึ้น สร้างความมั่นคงต่อไปในอนาคต



สอนการขายออนไลน์



“ขอบคุณน้องๆ ที่ช่วยสร้างความรู้ทางด้านการตลาด ความเข้าใจในด้านแฟชั่น การมีรูปแบบสินค้าที่หลากหลาย ซึ่งเป็นส่วนสำคัญของการขายในโลกปัจจุบัน”



กลุ่มสตรีผู้ผลิตมัดหมี่
กลุ่มพิศมัยโฮการ์ทไหมไทย อ.ชนบท จ.ขอนแก่น
โทร. 082-1078825





มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี



วิสาหกิจชุมชน ผลิตขนมและเครื่องดื่มแม่ต้อย

บ้านหนองมะนาว หมู่ 7 ต.ขามใหญ่ อ.เมือง จ.อุบลราชธานี



กล้วยซึ่งเป็นวัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีอยู่มาก จนพัฒนาเป็นสินค้าที่ขายกันภายในชุมชนพอมีรายได้จุนเจือครอบครัว

วิสาหกิจชุมชนผลิตขนมและเครื่องดื่มแม่ต้อย แรกเริ่มกลุ่มได้ก่อตั้งจากชาวบ้านทุกคนในชุมชน โดยเฉพาะกลุ่มคนที่ว่างงาน ก็ร่วมด้วยช่วยกันทำ โดยริเริ่มด้วยการนำกล้วย ซึ่งเป็นวัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีอยู่มากมาแปรรูป ปรับปรุงลองชิมกันภายในชุมชนจนพัฒนาเป็นสินค้าที่ขายกันภายในชุมชนพอเป็นรายได้

จุนเจือในครอบครัว จากนั้นก็เริ่มทำการตลาดกันเอง ด้วยผลิตภัณฑ์กล้วยเบรคแตกที่อร่อยและราคาไม่แพง ทำให้มีการต่อยอดนำขายนอกหมู่บ้าน พัฒนาออกสู่ตำบล อำเภอ จนส่งขายภายในตัวเมืองและครอบคลุมทั้งจังหวัด สร้างรายได้ให้กับกลุ่มได้มาก





ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์

แต่ปัญหาของความหลากหลายของผลิตภัณฑ์และจำนวนคู่แข่งที่มากขึ้น เนื่องจากเพราะวิสาหกิจชุมชน ผลิตขนมและเครื่องดื่มแม่ต๋อยมีผลิตภัณฑ์เพียงแคกล้วยเบรคแตกเท่านั้น น้องๆ นักศึกษาโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น จึงร่วมเข้าพัฒนาร่วมกับคนในชุมชน โดยการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ ที่ใช้เศษกล้วยจากการทำกล้วยเบรคแตกและเป็นของเหลือ กลับนำมาใช้ประโยชน์ จึงเกิดเป็น Banana Wafer ที่หอมอร่อยโดนใจทุกเพศทุกวัยในที่สุด



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์



การอบรมบัญชีรับ-จ่าย



“จากเศษกล้วยที่เราทิ้งกันมาเป็น 20 ปี เมื่อก่อนได้แต่เอาไปเป็นอาหารปลา ไม่รู้ว่าเอาไปไหน เอามาทำเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ และมันก็ไปได้ดี ขอขอบคุณที่ทำอะไรๆ เพื่อพวกเรา ”



นางสุมาลี มณีภาค ประธานวิสาหกิจชุมชน
ผลิตขนมและเครื่องดื่มแม่ต๋อย
โทร. 085-0169895



วิสาหกิจชุมชนบ้านเกษตร พัฒนาเหนือ

ต.คำขวาง อ.วารินชำราบ จ.อุบลราชธานี

ชุมชนบ้านเกษตร เป็นชุมชนที่มุ่งเน้นการพัฒนาเพื่อเป็นเกษตรอินทรีย์ปลอดสารพิษอย่างเต็มร้อย



วิสาหกิจชุมชนบ้านเกษตรพัฒนาเหนือ ต.คำขวาง อ.วารินชำราบ จ.อุบลราชธานี เป็นชุมชนเกษตรกร ที่เพาะปลูกสินค้าเกษตรขายเป็นอาชีพหลัก เช่น ถั่วงอก ผักกาดขาว มะเขือเทศ พริกชี้ฟ้า พริกหยวก ฟักทอง กระหล่ำปลี ดอกกะหล่ำ เป็นต้น โดยสินค้าทั้งหมดเป็นสินค้าสดจากไร่และจากสวนของ

ชาวบ้านในชุมชนเอง โดยมีการทำเพาะปลูกเอง ดูแลเองทุกขั้นตอน โดยเฉพาะการใส่ใจหลีกเลี่ยงการใช้สารพิษในการเพาะปลูกทุกอย่าง เรียกว่าเป็นชุมชนที่ขายสินค้าเกษตรครบครัน และเป็นชุมชนที่มุ่งเน้นการพัฒนาเพื่อเป็นเกษตรอินทรีย์ปลอดสารพิษ 100%



ก่อนพัฒนา
ผลิตภัณฑ์



หลังการเข้าร่วมพัฒนาชุมชนโดยนักศึกษาจากโครงการออมสิน
ยูวพัฒน์รักถิ่น ได้สังเกตเห็นถึงปัญหาของชุมชน เช่น พื้นที่ทางการ
ตลาด ราคาสินค้า แบนด์สินค้า ที่ทางชุมชนไม่เคยมีมาก่อนทุกวันนี้
สินค้าเกษตรที่เกิดขึ้นจากวิสาหกิจชุมชนบ้านเกษตรพัฒนาเหนือ จะ
เป็นสินค้าที่มีแบรนด์ วิสาหกิจชุมชนบ้านเกษตรพัฒนาเหนือ และม
ีการเขียนราคาไว้อย่างชัดเจน ด้วยความตั้งใจของเกษตรกรในชุมชน
ทุกคนที่จะก้าวข้ามสู่การเป็นเกษตรกรมืออาชีพอย่างเต็มร้อย และเห็น
สินค้าเกษตรที่ทุกคนดูแลอย่างดี เป็นที่สนใจและไว้วางใจให้เป็นทางเลือก
แรกในการบริโภค ของลูกค้าที่เข้ามาเห็น



การออกแบบโลโก้ใหม่



ทำงาน วางแผนการตลาด
พร้อมกับแบรนด์ที่เราสร้างให้กับชุมชน



ทำงาน วางแผนการตลาด
พร้อมกับแบรนด์ที่เราสร้างให้กับชุมชน

“ทั้งกล้วยทั้งถั่ว ใช้ตัวนี้จะเป็นอินทรีย์
100% หรือไม่ จะผ่านการรับรองหรือไม่
ลูกค้ามาช่วยแนะนำว่าปุ๋ยตัวนี้อินทรีย์
100% นะคะ ตัวนี้ก็ใช้ นะคะ เพื่อต่อกย้ำ
ความมั่นใจให้กลุ่ม ที่จะก้าวเข้าสู่เกษตร
อินทรีย์อย่างเต็มร้อย ต้องขอบคุณมากๆ”



ตัวแทนเกษตรกรวิสาหกิจชุมชน
บ้านเกษตรพัฒนาเหนือ ต.คำขวาง
อ.วารินชำราบ จ.อุบลราชธานี

หนองขอน



วิสาหกิจชุมชนทำขนมปิ่นสับและครองแครงกรอบ

42 หมู่ที่ 9 ต.หนองขอน อ.เมืองอุบลราชธานี จ.อุบลราชธานี

ขนมไทยที่เป็นสูตรของท้องถิ่นที่ตกทอดกันมารุ่นสู่รุ่น ทำให้ถูกใจผู้คนในท้องถิ่น และสามารถครองใจลูกค้าได้เพิ่มขึ้น



วิสาหกิจชุมชนทำขนมปิ่นสับและครองแครงกรอบ 42 หมู่ที่ 9 ตำบลหนองขอน อำเภอเมืองอุบลราชธานี จังหวัดอุบลราชธานี เป็นกลุ่มองค์กรชุมชนที่ทำขนมขายได้แก่ ขนมปิ่นสับและครองแครงกรอบ พุดถึงขนมปิ่นสับและครองแครงกรอบ เป็นขนมไทยโบราณที่อยู่คู่กับสังคมไทยมานาน ซึ่งขนมปิ่นสับ หรือ ขนมปิ่นขลิบ

ขนมชิ้นเล็กๆ น่ารักที่รูปร่างหน้าตาเหมือนกะหรี่ปั๊บบ้างแต่จะชิ้นเล็กกว่า และมีความกรอบมากกว่า ส่วนขนมครองแครงกรอบ คือขนมที่ได้จากการนำแป้งสาสีหรือแป้งข้าวเจ้าจนวอดผสมกับน้ำและน้ำตาลหรือไข่และกะทิอาจผสมส่วนประกอบอื่น เช่น ฟักทอง เผือก โดยทำเป็นรูปร่างต่างๆ เช่น เทลีสวยแท่ง หรือแผ่น แล้วนำมาทอด



ซึ่งชนมไทยโบราณทั้งสองนี้ก็ยังคงเป็นที่นิยมกันจนถึงปัจจุบันเพราะความอร่อย ซึ่งแต่ละที่ก็จะมีสูตรโบราณซึ่งเป็นสูตรของท้องถิ่นที่ตกทอดกันมารุ่นสู่รุ่น รวมถึงกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทำขนมปั้นสิบและเครื่องแครงกรอบเช่นกัน ทำให้ขนมเครื่องแครงของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน มีความหวานมันจนถูกใจผู้คนในท้องถิ่นอย่างมาก นักศึกษาโครงการอบรมยุวพัฒน์รักถิ่น จึงเข้าร่วมพัฒนาพร้อมกับชุมชน โดยมีแนวคิดที่จะสร้างบรรจุภัณฑ์ใหม่ที่สวยงามและทันสมัยเหมาะสมต่อกลุ่มวัยรุ่นมากขึ้น โดยมีแนวคิดให้มีคำพูดติดปากคือ “เครื่องแครงกรอบใจ” เพื่อสร้างแนวคิดทางการตลาด สร้างชื่อแบรนด์สินค้า “ขนมคุณยาย” พร้อมทั้งเรื่องการทำบัญชีรับง่าย การออมเงินที่จะช่วยสร้างความมั่นคงให้กลุ่มมากขึ้น เมื่อถึงหมดนี้ร่วมกับเครื่องแครงกรอบสูตรโบราณที่มีอยู่แล้ว ทำให้เครื่องแครงกรอบใจขนมคุณยาย พัฒนาขึ้นและเครื่องแครงใจผู้ที่ได้ชิมยังขึ้นไป จนสร้างตลาดและลูกค้าได้เพิ่มขึ้นมาก “อร่อยติดปากหวานมันตัดใจ ใส่ใจทุกขั้นตอน เครื่องแครงกรอบใจ ต้องเครื่องแครงขนมคุณยาย”



ออกแบบฉลากสินค้า และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่



การขายออนไลน์

“รู้สึกดีใจที่กลุ่มนักศึกษาเข้ามา ปกติจะมีแต่หน่วยงานอื่น แล้วก็มาทำขนมร่วมกับมาลงคลุกคลีกับเรา เป็นอะไรที่ประทับใจมาก รับปากกว่าจะไม่หยุดพัฒนา”



ตัวแทนสมาชิกวิสาหกิจชุมชน ทำขนมปั้นสิบและเครื่องแครงกรอบ บ้านหนองไธ ต.หนองซอน อ.เมือง จ.อุบลราชธานี



กลุ่มผลิตกล้วยเบรคแตกแกลงสะพือ

ต.พิบูล อ.พิบูลมังสาหาร จ.อุบลราชธานี



การแปรรูปกล้วยที่มีมากจนล้นตลาดในพื้นที่ ทำให้กล้วยมีราคาถูกลงและเน่าเสีย ทางกลุ่มจึงนำกล้วยมาพัฒนา และยืดอายุของผลิตภัณฑ์ได้นานขึ้น

กลุ่มผลิตกล้วยเบรคแตกแกลงสะพือ ต.พิบูล อ.พิบูลมังสาหาร จ.อุบลราชธานี เมื่อพูดถึง “กล้วยเบรคแตก” เป็น การนำเอากล้วยสุกมากอดให้กรอบ รสชาติหวาน หอม โดยไม่มีการแต่งรส แต่งกลิ่นและสี แต่อย่างไร เมื่อรับประทานเข้าไปจะรู้สึกถึงความหวานกรอบ อร่อยล้ำจนหยุดไม่อยู่ ชาวบ้านจึงเรียกกันว่า “กล้วยเบรคแตก” ซึ่งกลุ่มผลิตกล้วยเบรคแตก ได้รวมกลุ่มผลิตกล้วยเบรคแตกมานาน ด้วยการทำ

กล้วยเบรคแตกที่คำนึงถึง ความหนาของกล้วย ปริมาณการใช้ทอดในแต่ละครั้ง ต้องใช้ความชำนาญของผู้ผลิต ซึ่งความชำนาญเป็นจุดแข็งของชุมชน ที่สามารถหั่นกล้วย ได้สวยงาม ปริมาณมาก ภายในเวลาที่รวดเร็ว ทั้งนี้ก็แสดงให้เห็นถึงความรัก ความเอาใจใส่ ความตั้งใจของชุมชนกลุ่มผลิตกล้วยเบรคแตก แกลงสะพือ ที่มีให้กับผลิตภัณฑ์กล้วยเบรคแตกอย่างมาก



ขั้นตอนการคัดเลือกกล้วย
และหั่นเป็นชิ้นต่างๆ กัน



การทอดกล้วยด้วยความชำนาญ



การสอนทำบัญชีรับ-จ่าย

นอกจากนั้นการผลิตกล้วยเบรคแตกยังนำมาซึ่งวิธีการแปรรูปกล้วยที่มีปริมาณมากจนล้นตลาดในพื้นที่ ซึ่งทำให้กล้วยมีราคาถูกและน่าเสียดายขายไม่ได้ กลับมาได้ทำไรและสามารถเก็บได้นานขึ้น ด้วยความร่วมมือระหว่างนักศึกษาโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่นและธนาคารออมสิน ได้ร่วมกันพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ดีขึ้น ด้วยการปรับสลาโก้ให้ถูกต้องและชัดเจนมากขึ้น รวมถึงสืบความทันสมัยของบรรจุภัณฑ์และการยืดอายุของผลิตภัณฑ์ได้นานขึ้นอีกด้วย ทำให้กล้วยเบรคแตกสามารถครองรสชาติความหอม ความอร่อย ความกรอบได้คงเดิมดังกล้วยเบรคแตกสดใหม่



ออกแบบฉลากสินค้า และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่



“จริงๆ โครงการแบบนี้แม่ไม่เคยเข้าร่วมเลยนะ พอมีโอกาสก็ลองเข้าร่วมดู สุดท้ายก็ประทับใจ เพราะกล้วยเบรคแตกดีขึ้นมา ดูอย่างถุงใส่ของใหม่สวยและดีกว่าเดิม”



ตัวแทนสมาชิกกลุ่มผลิตกล้วยเบรคแตกแห่งสะพาน
ต.พิบูล อ.พิบูลมังสาหาร จ.อุบลราชธานี
โทร. 085-0169895

ดอนขัวญ



กลุ่มวิสาหกิจชุมชนข้าวตอกแตก

บ้านดอนขัวญ 98 หมู่ 2 ต.พนา อ.พนา จ.อำนาจเจริญ



ด้วยเหตุผลการตลาดและผลิตภัณฑ์ที่ไม่หลากหลายทางชุมชนจึงนำมาสร้างรสชาติที่แตกต่างและลงตัวมากขึ้น



กลุ่มวิสาหกิจชุมชนข้าวตอกแตก บ้านดอนขัวญ 98 หมู่ 2 ต.พนา อ.พนา จ.อำนาจเจริญ พุดถึงข้าวตอก คือข้าวเปลือกที่คั่วให้แตกออกเป็นดอกขาว ใช้ข้าวเปลือกใหม่ๆ ที่ผึ่งแห้งสนิทแล้วมาคั่วไฟอ่อนๆ ให้ร้อนเสมอกัน เมื่อร้อนถึงขีดหนึ่งเนื้อในจะขยายบานออกมีสีขาว ดันเปลือกให้ขาดจากกัน เมื่อฝัดเอา

เปลือกทิ้งไป จะได้ข้าวตอกไว้ใช้ในการทำพิสต่างๆ ซึ่งถือเป็นสิ่งมงคลที่ใช้ในการทำพิธีมงคล ใช้ไปพร้อมกับดอกไม้ และเงินทอง เป็นเคล็ดว่า ให้รุ่งเรืองเฟื่องฟู ขยายออกได้เหมือนข้าวตอก หรือปรุงเป็นอาหารอื่นๆ เช่น ข้าวตอกน้ำกะทิ กระจ่างสารท ข้าวตอกตั้ง เป็นต้น



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนข้าวตอกแตก ได้มีการนำข้าวตอกแตก มาแปรรูปเป็นขนม โดยการเอาข้าวตอกมาอัดเป็นก้อนด้วยน้ำตาลและกะทิ จนเป็นข้าวตอกแตกที่หอมหวานมันกรอบและแสนอร่อย แต่ด้วยเหตุผลทางการตลาดและผลิตภัณฑ์ที่ไม่หลากหลาย ทำให้รายได้ของกลุ่มกลับไม่มั่นคง นักศึกษาโครงการออมสินยูวพัฒน์รักยี่ถิ่นเข้าร่วมพัฒนาพร้อมกับชุมชน โดยการคิดหาวัตถุดิบใหม่ๆ เพื่อสร้างรสชาติที่แตกต่างและลงตัว เพิ่มสีสันให้น่ารับประทานมากขึ้น เปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ให้สวยงามและฉลากชัดเจนมากขึ้น รวมถึงการตลาดและการฝึกการทำบัญชีของกลุ่ม เพื่อสร้างรากฐานที่มั่นคง ให้แก่ชุมชน เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนของผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทย “ข้าวตอกแตกเมืองป่า คุณค่าของความเป็นไทย”



การสอนทำบัญชีรับ-จ่าย



การขายออนไลน์



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์

“ดีใจมากที่มีหน่วยงานของธนาคารออมสิน นักศึกษา เข้ามาร่วมกันพัฒนามา มองเห็นความสำคัญของกลุ่มเล็กๆ ของเรา ขอบคุนมากๆ ค่ะ”



นางพวงเพชร กัลยา ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนข้าวตอกแตก
บ้านดอนขวัญ 98 หมู่ 2 ต.พนา อ.พนา จ.อำนาจเจริญ
โทร. 085-0169895





มหาวิทยาลัยวไลยลักษณ์

ปากพ่อง



กลุ่มน้ำผึ้งจากปากพ่องไร่จันทรังสี

ต.ขนานนาก อ.ปากพ่อง จ.นครศรีธรรมราช



ชาวบ้านจึงผลิตน้ำตาลจาก
ต้นจากมากำเป็นผลิตภัณฑ์
ต่างๆ

กลุ่มน้ำผึ้งจากปากพ่อง
ไร่จันทรังสี ต.ขนานนาก อ.ปากพ่อง
จ.นครศรีธรรมราช โดยเฉพาะ
ต.ขนานนาก อ.ปากพ่อง ประชาชน
ส่วนมากประกอบอาชีพเกษตรกรรม
ซึ่งนอกจากจะเป็นอาชีพกรีดยาง
พารา เลี้ยงกุ้งเลี้ยงปลาแล้ว ยังมี
การทำไร่จาก เพื่อนำน้ำตาลมาแปรรูป
เพราะในชีวิตประจำวันน้ำหวาน

น้ำตาล หรือน้ำผึ้งมีความสำคัญมาก
ในการดำรงชีวิตของชาวบ้าน เช่น
ใช้ในการประกอบอาหาร แทนน้ำตาล
ทรายหรือจากน้ำหวานสังเคราะห์ที่
ได้มาจากโรงงาน ชาวบ้านจึงผลิต
น้ำตาลจากต้นจากมากำเป็นผลิตภัณฑ์
ต่างๆ นานา และในทางเดียวกันเกษตรกร
ก็จะต้องมีการควบคุมต้นทุนของ
ตนเองไม่ให้มากจนเกินไป



จึงเกิดการนำกลุ่มผลิตภัณฑ์ O-TOP จากน้ำตาลจากมาออกขายสู่ตลาดจนเป็นที่ยอมรับและส่งออกทั่วประเทศ ขั้นตอนการทำน้ำผึ้งจาก เริ่มจาก การนำหรือตั้งวงตาล(ลูกตาลจาก) เพื่อกระตุ้นให้ต้นตาลผลิตน้ำหวาน มาเก็บไว้ที่วงตาล แล้วต่อมาตัดลูกตาลออกเหลือแต่วงตาล นำกระบอกรองไม้ไฟ ใส่เมล็ดไม้เคี่ยม 2-3 เกล็ด เป็นสารกันบูด นำไปแขวนรับน้ำตาลที่วงตาลในเวลากลางคืน (เริ่มปาดตาลราว 4-5 โมงเย็น พอค่ำก็เสร็จ) เก็บมาใส่กะทะ แล้วเคี่ยวด้วยไฟแรงๆ เมื่อเหลือประมาณ ครึ่งของน้ำหวานเดิมก็จะได้น้ำผึ้งจาก รสหอมหวาน ใช้ทำขนมจาก ขนมะลา และขนมหวานได้ทุกชนิด หรือสามารถนำไปจำหน่ายเป็นปี๊บ ราคาปี๊บละ 500 บาท ขวดละ 20 - 25 บาท หลักจากนักศึกษาโครงการอบรมสินชิวพัฒนัรภัคถิ่น เข้าร่วมพัฒนาพร้อมกับชุมชนขนานนาก จึงได้มีการร่วมกันพัฒนาด้านการตลาดและบรรจุภัณฑ์ เพื่อเพิ่มมาตรฐานให้ดียิ่งขึ้น เก็บได้นานขึ้น การส่งเสริมด้านการขายออนไลน์ ทำให้มีปัญหา น้ำผึ้งจาก ปากพนัง ที่ขึ้นชื่อว่าขุมทรัพย์ขนานนาก จะยังคงอยู่และสร้างคุณค่าให้สังคมไทยต่อไป



กระบอกรองน้ำผึ้งจาก

ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์



สินค้าภายในชุมชน



“ป่าว่ามันดูดีมากเลย ไปวางสินค้าไปออกบูธไปที่ไหนก็ดูเด่นขึ้น บรรจุภัณฑ์ก็สวยงามขึ้น ราคาที่ดีขึ้น ป้าชอบมากเลย”



ภาพแห่งความประทับใจ



กลุ่มน้ำผึ้งจากปากพนังไร่จันทรังสี
ต.ขนานนาก อ.ปากพนัง จ.นครศรีธรรมราช
ติดต่อคุณอุษณีย์ จันทรังสี โทร. 085-7545321



พรหมคีรี



ภูมิปัญญาไทยกับการใช้สมุนไพรแก้พิษงู

วัดพรหมโลก ต.พรหมโลก อ.พรหมคีรี จ.นครศรีธรรมราช



เพราะที่นี่ใช้ยาสมุนไพรไม่ได้ใช้เวทมนต์คาถา และยาแผนปัจจุบันหลายชนิดก็สกัดมาจากสมุนไพรนี่เป็นสิ่งแสดงให้เห็นว่าการรักษาด้วยสมุนไพรที่ถูกต้องถูกวิธี



ภูมิปัญญาไทยกับการใช้สมุนไพรแก้พิษงู วัดพรหมโลก ต.พรหมโลก อ.พรหมคีรี จ.นครศรีธรรมราช เนื่องจากจังหวัดนครศรีธรรมราชโดยเฉพาะอำเภอพรหมคีรีประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทางด้านเกษตรกรรมเสียส่วนมาก เช่น ยางพารา สวนผลไม้ อื่นๆ จึงจำเป็นต้องจะทำงานในที่รกและต้องเจอกับสัตว์ มีพิษดุร้ายโดยเฉพาะงู ซึ่งชาวบ้านถูกงูกัดพิษทำร้ายบ่อย ภูมิปัญญาพื้นบ้านการใช้สมุนไพรแก้พิษงูยังไม่เป็นที่รู้จัก ส่งผลให้การใช้สมุนไพรแก้พิษงูไม่เป็นที่แพร่หลาย





การแนะนำด้านภูมิปัญญา



การปรึกษาหาแนวทางการพัฒนาาร่วมกัน



เตรียมสถานที่



เตรียมขั้นตอนการผลิต



นักศึกษาโครงการออมสินยวพัฒน์รักษิตัน ร่วมกับชุมชน เผยแพร่ความรู้ ตลอดจนการพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพรแก้พิษงูให้มีรูปลักษณะที่น่าสนใจ จะช่วยให้การใช้สมุนไพรแก้พิษงูเป็นที่รู้จักแพร่หลาย และมีคนใช้มากขึ้น เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับสมุนไพรที่ใช้รักษาพิษงู และข้อมูลพื้นฐาน การประชาสัมพันธ์ การจัดทำเอกสารเผยแพร่ความรู้ ปัจจุบันนี้สถานพยาบาลผู้ป่วยบ้านกาชาดอุทิศ วัดพรหมโลก ได้เป็นที่ยอมรับของประชาชนในแถบถิ่นนี้อย่างแพร่หลาย รวมถึงจังหวัดใกล้เคียงด้วย และยังเป็นที่ยอมรับของแพทย์แผนปัจจุบันว่าไม่ใช่เรื่องงมงาย เพราะที่นี้ใช้ยาสมุนไพรไม่ได้ใช้เวทมนต์คาถา และยาแผนปัจจุบันหลายชนิดก็สกัดมาจากสมุนไพร นี่เป็นสิ่งแสดงให้เห็นว่าการรักษาด้วยสมุนไพรที่ถูกต้องถูกวิธี ตามหลักภูมิปัญญาบรรพชนก็มีประสิทธิภาพเหมือนกัน เพราะกว่าบรรพบุรุษของเราจะเก็บรวบรวมข้อมูล จนเป็นสูตรยาสมุนไพรสำเร็จรูปนั้น ต้องเผ้าศึกษาสังเกต ลองผิดลองถูกมานับครั้งไม่ถ้วน จะเห็นได้จากสมัชชโยธาแลไม่มียาแผนปัจจุบัน แต่ทำไม่บรรพบุรุษเราอย่างดำรงชีพ สืบเผ้าพันธุ้มาจนเป็นตัวเราในทุกวันนี้

“ขอบคุณที่มีคนเห็นคุณค่า และช่วยสืบสานภูมิปัญญาของวัดพรหมโลก”



ภูมิปัญญาไทยกับการใช้สมุนไพรแก้พิษงู วัดพรหมโลก
 ต.พรหมโลก อ.พรหมคีรี จ.นครศรีธรรมราช
 ติดต่อพระบุญนวรรธรม



โคระ เป็นเครื่องสานที่ใช้ห่อผลไม้
จำพวกขนุนและจำปาดะ มีหน้าที่ปก
ป้องผลไม้ที่จะถูกแมลงบางชนิดเข้าไป
ทำลายผลไม้

โคระ : ภูมิปัญญาพื้นบ้านสู่การสร้างมูลค่าเพิ่ม

อ.ลานสกา จ.นครศรีธรรมราช

การนำโคระซึ่งเป็นภูมิปัญญา
โบราณรูปแบบหนึ่ง เข้ามาใช้ใน
การทำสวน ทำให้ผลไม้มีความ
สวยงามและมีคุณภาพดี



โคระ : ภูมิปัญญาพื้นบ้านสู่
การสร้างมูลค่าเพิ่ม อ.ลานสกา
จ.นครศรีธรรมราช เป็นสถานที่ที่ขึ้น
ชื่อว่ามียาอากาศดีที่สุดในประเทศไทย
ซึ่งความเป็นอยู่ของชาวอำเภอ
ลานสกาโดยทั่วไปประกอบอาชีพ
การเกษตร เช่น สวนยางพารา
สวนปาล์ม ไร่ นา อีกทั้งยังเป็นพื้นที่
ปลูกผลไม้ที่สำคัญ อาทิ มังคุด
ทุเรียน ขนุน จำปาดะ หมาก มะพร้าว
สะตอ ส้มแขก ฯลฯ

ทั้งนี้อาชีพการทำสวนผลไม้
ชาวอำเภอลานสกาได้รับการปลูกฝัง
ส่งต่อหรือตกทอดกันมาจาก รุ่น
สู่รุ่นตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษทำให้
ลูกหลานได้เรียนรู้วิธีการจัดการกับ
ผลไม้ในหลากหลายรูปแบบเพื่อให้
ผลไม้ได้รับการดูแลเอาใจใส่จนเจริญ
งอกงาม นั่นก็คือ การนำโคระซึ่งเป็น
ภูมิปัญญาโบราณรูปแบบหนึ่ง เข้า
มาใช้ในการทำสวน ทำให้ผลไม้มี
ความสวยงามและมีคุณภาพดี



โคระเป็นภูมิปัญญาพื้นบ้านในการดูแลไม้ให้ปลอดภัยจากแมลง ทำให้ผลผลิตสวยงาม ขายได้ราคา อีกทั้งยังลดต้นทุนในการทำสวน และย่อยสลายได้ในธรรมชาติ ณ ปัจจุบันภูมิปัญญาการประดิษฐ์โคระกำลังสูญหายไป จึงควรอนุรักษ์และสืบทอดการประดิษฐ์โคระโดยการหาทางสร้างมูลค่าเพิ่ม นักศึกษาโครงการอบรมสัปดาห์พัฒนาศูนย์ถิ่น เข้าร่วมพัฒนาสร้างมูลค่าเพิ่มโดยการเข้าร่วมกับชุมชนหาช่องทางด้านการตลาดที่จะใช้โคระเป็นเครื่องประดับสำหรับโฮมสเตย์ ซึ่งโคระจะมีความสวยงามในตัวของโครงการไม่ว่าจะแห้งหรือสด ก็สร้างมากรสร้าง ความสวยงามในแบบฉบับของโคระ นอกจากนั้นยังร่วมสืบสานภูมิปัญญาของชาวบ้านให้คงอยู่โดยการเผยแพร่การทำโคระและวิธีสานโคระให้กับชุมชนรอบข้าง เพื่อให้โคระคงอยู่คู่ชุมชนต่อไป



“ปัจจุบันโคระเป็นแค่สิ่งที่ทำกันใช้เองภายในสวนตนเอง ไม่ได้มีคุณค่าถึงขนาดขายได้ก็ต้องขอยกคุณน้องๆ ที่สนใจและหาตลาดในการขายให้เรา”



โคระ : ภูมิปัญญาพื้นบ้านสู่การสร้างมูลค่าเพิ่ม
อ.ลานสกา จ.นครศรีธรรมราช



เหล็กไฟตบ วิถีชีวิต จากบรรพชนสู่ปัจจุบัน

44 ม.1 ต.นาหมอบุญ อ.จุฬาภรณ์ จ.นครศรีธรรมราช

“เหล็กไฟตบ” อุปกรณ์สำหรับให้เชื้อเพลิงในการดำรงชีพของมนุษย์มาตั้งแต่ครั้งโบราณกาล



เหล็กไฟตบ วิถีชีวิต จากบรรพชนสู่ปัจจุบัน เหล็กไฟตบ ถือเป็นของเก่าชนิดหนึ่ง ที่บ่งบอกถึงวิถีทางภูมิปัญญาได้อย่างชัดเจน ท่ามกลางการเจริญเติบโตในวิถีปัจจุบัน เนื่องจากเป็นอุปกรณ์สำหรับให้เชื้อเพลิงในการดำรงชีพของมนุษย์มาตั้งแต่ครั้งโบราณกาล มากกว่าประโยชน์ด้านการใช้สอยคือการบ่งบอกถึงความรู้ ภูมิปัญญาการประดิษฐ์คิดค้น ความสามารถของมนุษย์กับการใช้ไฟในอดีตกาล





ปุ๋ยเต่าร้าง



การศึกษานิตยสารรับง่าย



การออกบูธสถานที่ต่างๆ

โดยเหล็กไฟตบ มีขั้นตอนการผลิตดังนี้

นำเขาคาย เขาแพะ งาช้าง หรือไม้เนื้อแข็งมาตัดเป็นท่อนเล็กๆ ตามขนาด นำมากลึงกับเครื่อง เพื่อให้ได้รูปทรงตามความต้องการ ทั้งกระบอกอัด และตัวด้ามจับ นำลวดหรือแท่งโลหะขนาดเล็กลงมาใส่ตรงบริเวณปลายสุดของกระบอกอัด เพื่อทำเป็นที่ยึดเชือกไฟ ตกแต่งความเรียบเนียนโดยการขัดด้วยกระดาษทรายเนื้อละเอียด ในส่วนของเชือกไฟ เรียกว่า ปุ๋ย ทำจากปุ๋ยเต่าร้างตากแห้ง โดยขูดปุ๋ยจากกาบของต้นเต่าร้าง นำปุ๋ยไปตากแดดคลุกผสมซีเมนต์เปลือกส้มโอแห้ง โดยสัดส่วนซีเมนต์ 1 ส่วน ปุ๋ยเต่าร้าง 5 ส่วน



วิธีใช้เหล็กไฟตบ บรรจุเชือกไฟปุ๋ยเต่าร้างใส่ในรูปปลายก้านเหล็กไฟตบอัดให้แน่นแล้วนำก้านเหล็กไฟตบไปใส่ในรูกระบอก ใช้ฝ่ามือตบท้ายก้านเหล็กไฟตบ เข้าไปในรูกระบอกแล้วดึงกลับออกมาอย่างรวดเร็ว ไฟจะติดอยู่ที่ปุ๋ยเต่าร้าง ใช้ยอดปลายแหลมของกระบอกเขี่ยปุ๋ยเต่าร้างที่ติดไฟออกมาจุดกับเชื้อเพลิงที่เตรียมไว้ ก็จะได้ไฟไปใช้ประโยชน์ตามความต้องการ



เฟสบุ๊ค

“เห็นด้วยกับโครงการนี้ และขอบคุณที่ทำให้ผมได้เผยแพร่เหล็กไฟตบออกไปให้ทุกคนรู้ ขอขอบคุณมากๆ ครับ”



เหล็กไฟตบ วิฑ์ชีวิต จากบรรพชนสู่ปัจจุบัน 44 ม.1 ต.นาหมอนบุญ อ.จุฬาภรณ์ จ.นครศรีธรรมราช ติดต่อคุณประดิษฐ์ จันทร์เสถียร โทร.

บ้านตุล



กลุ่มผลิตภัณฑ์กระจูดบ้านกุ่มแป

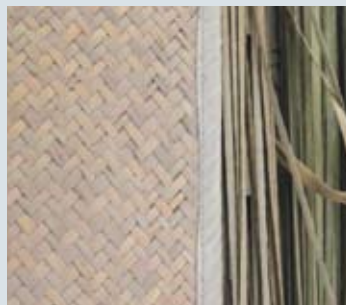
ต.บ้านตุล อ.ชะอวด จ.นครศรีธรรมราช

ต้นกระจูด วัสดุที่มีมากของบ้านกุ่มแป ด้วยสถิติปัญหาพื้นบ้าน พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์จักสานแปรรูปต่าง ที่สวยงาม



กลุ่มผลิตภัณฑ์กระจูดบ้านกุ่มแป ต.บ้านตุล อ.ชะอวด จ.นครศรีธรรมราช จัดตั้งกลุ่มเมื่อปี พ.ศ. 2541 เริ่มแรกชาวบ้านได้มีการสานเสื่อกระจูดเพียงอย่างเดียว แต่มีราคาค่อนข้างถูก ต่อมาได้มีโครงการปลูกป่าของ ปตท. ได้มี

โครงการหมู่บ้าน ปตท.เกิดขึ้น และทางโครงการได้มีการฝึกสอนวิชาการแปรรูปกระจูดเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ มากมายให้แก่ชาวบ้าน จึงได้มีการทำผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายมากขึ้น





การพิมพ์ลวดลาย



และสร้างรายได้ให้แก่ชาวบ้านเพิ่มขึ้น กระจูดบ้านกุ่มแปเปเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากกระจูด โดยมีสถานที่วัดฤทธิในชุมชน คือ ปาพรควนเคื่อง อำเภอชะอวด จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นสถานที่ที่กระจูดขึ้นอยู่ตามธรรมชาติอย่างมากมาย ที่ชาวบ้านบริเวณรอบ ปาพรควนเคื่อง ได้นำมาใช้ประโยชน์ในการดำรงชีวิตตั้งแต่บรรพบุรุษ ด้วยภูมิปัญญาพื้นบ้านที่ได้สั่งสมมาจากบรรพบุรุษชาวบ้านในชุมชนรอบปาพร จึงนำกระจูดมาใช้ประโยชน์ในการดำรงชีวิตได้อย่างสอดคล้องคลึงกับธรรมชาติ นักศึกษาโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น เข้าร่วมพัฒนาพร้อมกับชุมชนโดยการพัฒนาด้านรูปแบบ ที่จากเดิมมีการใช้กระจูดในการสานเป็น หมวก กระเป๋า และของใช้ต่างๆในรูปแบบเดิมๆ ทั่วไป เปลี่ยนเป็นการสร้างลวดลายและรูปทรงของผลิตภัณฑ์ให้ทันสมัยยิ่งขึ้น เหมาะกับกลุ่มวัยรุ่นมากขึ้น และเพิ่มผลิตภัณฑ์ที่แตกต่างจากเดิม เช่น จากกันโต๊ะทำงาน โคมไฟ เสื่อกระจูดที่สวยงาม ซึ่งสามารถสร้างรายได้ให้ชุมชนมากขึ้น



รูปแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์

“สิ่งนี้น้องๆ เข้ามาร่วมเรียนรู้ ต้องบอกว่าน้องๆ เป็นทั้งครู และลูกศิษย์ของเรา สัญญาว่าจะพัฒนาต่อไปค่ะ”



กลุ่มผลิตภัณฑ์กระจูดบ้านกุ่มแปเป
ต.บ้านตุลา อ.ชะอวด จ.นครศรีธรรมราช
โทร. 075-476443, 081-0857680

ขนานนา



กลุ่มน้ำส้มจากปากพ่องไร่จันทร์งส์

๓.ขนานนา อ.ปากพ่อง จ.นครศรีธรรมราช



การแปรรูปน้ำหวานจากเป็น
ภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอด
กันมาเป็นระยะเวลานาน
สามารถนำมาแปรรูปเป็น
ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย



“ต้นจาก” เป็นพืชเศรษฐกิจชนิดหนึ่งที่มีความสำคัญต่อชุมชนปากพ่อง จัดเป็นพืชท้องถิ่นที่มีมาแต่ดั้งเดิม สามารถเจริญเติบโตได้ในบริเวณพื้นที่น้ำจืด น้ำเค็ม และน้ำกร่อย คนในชุมชนขนานนาประมาณร้อยละ 90 มีรายได้จากการเก็บเกี่ยวและแปรรูปน้ำหวานจาก

สามารถยึดเป็นรายได้หลักของครอบครัว การแปรรูปน้ำหวานจากเป็นภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมาเป็นระยะเวลานาน สามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย เช่น น้ำตาลจาก น้ำส้มจาก ไวก้และสุรา



ซึ่งน้ำส้มจากจะเป็นการรับน้ำหวานต้นจาก จากการนำหรือ ตังวงตาล(ลูกตาลจาก) เพื่อกระตุ้นให้ต้นตาลผลิตน้ำหวานมาเก็บไว้ ที่วงตาล แล้วต่อมาตัดลูกตาลออกเหลือแต่วงตาล นำกระบอกลูกไม้ไฟ ใส่เกล็ดไม้เตียม 2-3 เกล็ด เป็นสารกันบูด นำไปแขวนรับน้ำตาลที่ วงตาลในเวลากลางวันซึ่งออกนอຍกว่ากลางคืน(กลางคืนนำไป ทำน้ำผึ้งจาก) ก็จะได้น้ำหวานนำไปทำน้ำส้มจาก โดยการใส่เมียงเท (ไห) ปิดฝาไว้ 10-15 วัน ก็จะเป็นน้ำส้มอย่างดีไม่มีสารพิษ นำมา ทำน้ำจิ้ม แกงส้ม ปลาต้มส้มอร่อยดี, ราคาขวดละ 8-10 บาท เพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์น้ำส้มจากของชุมชนชนานนาก นักศึกษาโครงการอบรมสัณยพัฒน์รักถิ่น เข้าร่วมพัฒนา กับ ชุมชนโดยการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น เช่น การตลาดปรับเปลี่ยน บรรจุกักเก็บให้ดีขึ้น ได้มาตรฐานขึ้น กระบวนการการผลิตที่ได้ มาตรฐานขึ้นถูกสุขอนามัยมากขึ้น การเก็บรักษาเพื่อให้รสชาติ คงเดิม และยืดอายุการใช้งาน ทั้งนี้เพื่อส่งเสริมการสืบทอด ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการประกอบอาชีพผลิตน้ำส้มจากของชุมชน ชนนานนากให้คงอยู่และการพัฒนาของชุมชนสืบไป



“จากสิ่งที่คุณไม่รู้จักรักที่มีแต่ในท้องถิ่น ตอนนี ้มีคนรู้จักมากขึ้น ขอบคุณโครงการดีๆ ที่มี มาให้เราได้เข้าร่วม ขอบคุณมาก”



กลุ่มน้ำส้มจากปากพั่งไร่จันทรังสี
ต.ชนานนาก อ.ปากพั่ง จ.นครศรีธรรมราช
โทร. 085-7545321

ทำดี



ภูมิปัญญาบ้านพื้นถิ่นภาคใต้ด้วยวัสดุทดแทน ชาวบ้านศรีรัง

91 ม.5 ต.ท่าดี อ.ลานสกา จ.นครศรีธรรมราช

ต้นกระจูด วัสดุที่มีมากของบ้านกุ่มแปะ ด้วยสติปัญญาพื้นบ้าน พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์จักสานแปรรูปต่าง ที่สวยงาม



จากความเป็นไปได้ของการนำวัสดุทดแทนมาใช้ทดแทนไม้จริงและการคำนึงถึงการขาดแคลนวัสดุไม้จริงจากธรรมชาติ วัสดุที่ส่งเสริมหรือเพิ่มเติมคุณค่าให้กับที่อยู่อาศัยหรือบ้านเรือนที่เหมาะสมกับบ้านภูมิปัญญาพื้นถิ่นภาคใต้ ต้องสามารถทดแทนองค์ประกอบหลักของรูปแบบดังกล่าว ซึ่งวัสดุทดแทนดังกล่าวมีหลายประเภทหลายลักษณะ ได้แก่ วัสดุไม้สังเคราะห์ที่มีคุณสมบัติ เนื้อเหนียว แข็งแรง ตัดโค้งได้และใช้ได้ทั้งภายในภายนอก สามารถนำไปใช้ เช่น ส่วนพื้นและผนังไม้ เป็นต้น เช่นกันส่วนหลังคาสังเคราะห์ก็สามารถติดตั้งได้ โดยง่ายและรวดเร็ว เสมือนของจริงให้ความคงทนใช้ทดแทนหลังคามุงจากต่างๆ ได้เป็นอย่างดี





เนื่องจาก สถาปัตยกรรมบ้านพื้นถิ่นภาคใต้ในชุมชนศรีววง ซึ่งเป็นสถาปัตยกรรมที่อยู่อาศัยแบบไทย-พูกอ เป็นส่วนใหญ่ แต่เดิมมีการก่อสร้างใช้วัสดุธรรมชาติที่หาได้จากภูมิประเทศ กาลเวลาผ่านไปหลาย 10 ปี ไม้บางชนิดก็ยังคงรักษาสภาพของวัสดุได้เป็นอย่างดี แต่บางชนิดเสื่อมสลายตามภูมิอากาศและการใช้งาน ปัจจุบันชุมชนศรีววงเองในช่วงหลายปีที่ผ่านมา ต้องการที่จะเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญของนครศรีธรรมราช การลงทุนเรื่องการทำโฮมสเตย์และที่พักอาศัยเพื่อรองรับการท่องเที่ยวได้รับความนิยมนมากขึ้น จุดขายที่เด่นชัดของพื้นที่ศรีววงนอกจากสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติคือ รูปลักษณะอัตลักษณ์ทางสถาปัตยกรรมของบ้านภูมิปัญญาพื้นถิ่นภาคใต้ และปัญหาที่พบคือ ชุมชนเลือกที่จะก่อสร้างสถาปัตยกรรมรูปแบบใหม่ เพื่อลดค่าใช้จ่ายในการก่อสร้าง ทำให้ภาพลักษณ์ที่แท้จริงของศรีววงเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ดังนั้นนักศึกษาโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่นร่วมเผยแพร่ สร้างความเข้าใจต่อชุมชนถึงการใชวัสดุทดแทนที่เหมาะสมกับภูมิปัญญาพื้นถิ่นในหลากหลายรูปแบบ เพื่อการลงทุนที่คุ้มค่าเหมาะสมของกลุ่มองค์กรในชุมชนในศรีววงในการประกอบอาชีพที่พักอาศัยรองรับการท่องเที่ยว เพื่อยังคงอัตลักษณ์แลภูมิปัญญาบ้านพื้นถิ่นภาคใต้ได้อย่างเหมาะสมและยั่งยืน

“ดีใจนะที่เด็กๆ รุ่นหลังสนใจบ้านเก่าๆ เป็นความคิดที่ดีของคนรุ่นหลังที่จะรักษาภูมิปัญญาที่เป็นสมบัติของหมู่บ้านเราให้คงสืบไป”



ภูมิปัญญาบ้านพื้นถิ่นภาคใต้ด้วยวัสดุทดแทน
ชาวบ้านศรีววง 91 ม.5 ต.ท่าดี อ.ลานสกา
จ.นครศรีธรรมราช โทร. 084-7549951



บ้านตุล



การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าประจำถิ่นให้กับกลุ่มเครือข่ายกลุ่มผ้าประจำถิ่น

ต.บ้านตุล อ.ชะอวด จ.นครศรีธรรมราช



ผ้ายกเมืองนครเป็นงาน
ประณีตศิลป์ชั้นเยี่ยม เป็น
เอกลักษณ์ของการทอผ้ายก
เมืองนครที่ขึ้นชื่อ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้า
ประจำถิ่นให้กับกลุ่มเครือข่ายกลุ่ม
ผ้าประจำถิ่น ผ้ายกเมืองนคร เป็น
ชื่อเฉพาะ หมายถึง ผ้าทอพื้นเมือง
ของจังหวัดนครศรีธรรมราชที่ทอ
สืบต่อกันมาแต่โบราณ เป็นผ้าที่
ได้รับการยกย่องมาแต่โบราณ
ว่าสวยงามแบบอย่างผ้าชั้นดี
สันนิษฐานว่าในสมัยอาณาจักร
ตามพรลิงค์ซึ่งเป็นอาณาจักร
โบราณที่มีมาตั้งแต่ก่อนสมัยพุทธ
ศตวรรษที่ 7 และมีศูนย์กลางอยู่ที่

นครศรีธรรมราชในปัจจุบันคงจะมี
การทอผ้าอย่างจริงจังแล้ว เพราะ
ยุคนั้นตามพรลิงค์ เป็นเมืองท่า
ศูนย์กลางการซื้อขายแลกเปลี่ยนสินค้า
และการเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรม
จึงมีการแลกเปลี่ยนรับเอาศิลป
วัฒนธรรมจาก จีน อินเดีย และ
อาหรับ ชาวต่างชาติเหล่านี้คงจะนำ
เอาวิชาการทอผ้ามาถ่ายทอดไว้
ซึ่งทำให้ชาวพื้นเมืองรู้จักการ
ทอผ้าถึงพื้นเรียบและผ้ายกดอก





การหาแนวทางการทำงานร่วมกัน

ส่วนการทอด้ายกที่ลวดลวดลายสีส้มวิจิตรงดงาม คงเพิ่งจะเริ่มทำกันในสมัยอยุธยาตอนปลาย หรือรัตนโกสินทร์ตอนต้น กล่าวกันว่า ชาวเมืองนครศรีธรรมราชได้แบบอย่างการทอด้ายมาจากแขกเมืองไทรบุรี โดยในปีพ.ศ. 2354 เมื่อครั้งเจ้าเมืองนครศรีธรรมราช ยกกองทัพไปปราบกบฏ ขากลับได้กวาดต้อนครอบครัวเชลย ได้นำพวกช่างฝีมือมาหลายพวกรวมทั้งช่างทอด้ายก คงเป็นเหตุนี้เองที่เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมกับความรู้ดั้งเดิมโดยใช้กรรมวิธีการทอที่สลับซับซ้อนด้วยความพิถีพิถัน ประกอบกับวัสดุที่นำมาทอเป็นสิ่งที่มีราคา จึงถือได้ว่าฝ้ายกเมืองนครเป็นงานประณีตศิลป์ชั้นเยี่ยมตั้งแต่รัชกาลสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย จนเป็นเอกลักษณ์ของการทอด้ายกเมืองนครที่ขึ้นชื่อในเวลาต่อมา



ฝึกการสานพลาสติก

ลวดลายฝ้ายกเมืองนครที่ทอกันมาแต่โบราณ มักเป็นลวดลายที่พบเห็นได้อยู่รอบตัวของช่างทอผ้า ลวดลายเหล่านี้ถูกถ่ายทอดต่อกันมา ด้วยวิธีการจดจำหรือลอกเลียนแบบอย่างไว้วางใจ นับเป็นภูมิปัญญาและมีมือของช่างทอผ้าอย่างแท้จริง



ตัวอย่างลายฝ้ายกทอเมืองนคร



“ขอบคุณที่มาร่วมศึกษา ร่วมแบ่งปันความรู้ ภูมิปัญญาดั้งเดิมของเมืองนคร ขอคุณน้องๆ ที่ช่วยแนะนำเรื่องการตลาด รู้สึกดีมากๆ ค่ะ”



กลุ่มเครือข่ายกลุ่มผ้าประจำถิ่น
 ต.บ้านดูล อ.ชะอวด จ.นครศรีธรรมราช
 โทร. 080-6990968, 093-8416322

ท่าศาลา



กลุ่มทอหางอนบ้านหน้าทับ

อ.ท่าศาลา จ.นครศรีธรรมราช



การนำยอดใบลานที่มีอยู่ในท้องถิ่น มาทำเป็นเส้นตากแห้ง และทอเพื่อใช้เป็นอุปกรณ์ในการทอปลา แต่ในปัจจุบันอุปกรณ์การทอปลา มีการเปลี่ยนแปลงไปใช้วัสดุอื่นแทน

“กลุ่มทอหางอนบ้านหน้าทับ” อ.ท่าศาลา จ.นครศรีธรรมราช หางอน เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น สืบทอดกันมาอย่างต่อเนื่อง โดยนำยอดใบลานที่มีอยู่ในท้องถิ่น มาทำเป็นเส้นตากแห้ง และทอเพื่อใช้เป็นอุปกรณ์ในการทอปลา แต่ในปัจจุบันอุปกรณ์การทอปลา มีการเปลี่ยนแปลงไปใช้วัสดุอื่นแทน ชาวบ้าน จึงรวมกลุ่มเป็น “กลุ่มทอหางอนบ้านหน้าทับ” อ.ท่าศาลา จ.นครศรีธรรมราช นำมาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งเดียวในไทย





ขั้นตอนการผลิต/ การทอ เตรียมยอดลาน โดยฉีกยอดลานแยกเป็นใบๆ และเอาท้านใบออกแยกเป็นมัดๆ นำไปแช่น้ำ 2 คืน แล้วนำมาลอกเป็น 2 หน้า โดยนำหน้าหนึ่งทิ้งไป สางด้วยหวีให้เป็นเส้นเล็กๆ นำไปแช่น้ำ 2 คืน จากนั้นตากแดดให้แห้ง ก่อนนำลูบให้เป็นเส้นกลม นำมาต่อให้เป็นเส้นยาว ย้อมสี ก่อนนำไปตากให้แห้ง ทำเป็นม้วนยาวประมาณ 3.5 เมตร เข้าก็ทอเป็นผืนๆ ม้วนเก็บ ก่อนนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ



นักศึกษาโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น เข้าร่วมพัฒนาพร้อมชุมชน ปรับรูปแบบการทอ โดยการเว้นระยะการทอเพื่อลดปริมาณเส้นใยที่ถูดึง และเพื่อการใช้งานประเภทต่างๆ การพัฒนานวัตกรรม เพิ่มรูปแบบผลิตภัณฑ์ เพื่อขยายตลาดและกลุ่มเป้าหมาย นำมาทอและตัดเย็บเป็นม่าน เพื่อเพิ่มมูลค่าและขยายตลาดเข้าสู่การนำไปใช้เพื่อการออกแบบภายใน โดยมี การออกแบบรูปแบบการทอผลิตภัณฑ์ใหม่ เพื่อพัฒนาปรับเปลี่ยนรูปแบบผลิตภัณฑ์โดย นำมาทอและตัดเย็บเป็นม่าน เพื่อใช้เพื่อความสวยงามส่วนตัว การใช้งานใน โรงแรมและรีสอร์ท และสามารถส่งขายในด้านการตกแต่งภายใน รีสอร์ท โรงแรมและรีสอร์ทด้วย

“ขอบคุณที่ช่วยต่อยอดผลิตภัณฑ์ให้ทันสมัยขึ้น และเรื่องการขายด้วยน้องๆ และอาจารย์ดูแลดีมาก ขอบคุณมากค่ะ”



กลุ่มทอหวางอนบ้านหน้าทับ
อ.ท่าศาลา จ.นครศรีธรรมราช

ศูนย์เรียนรู้อาชีพการทำขนมลา บ้านศรีสมบูรณ์(หอยรอก) ตำบลหูล่อง อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช

วิสาหกิจชุมชนบ้านศรีสมบูรณ์ (หอยรอก)

ตั้งอยู่ที่ 29/2 หมู่ 2 ต.อชใต้ ต.หูล่อง อ.ปากพนัง จ.นครศรีธรรมราช

ขนมลาจากอำเภอปากพนัง
จังหวัดนครศรีธรรมราช
ซึ่งเป็นแหล่งที่มีชื่อเสียง
รสชาติดี อร่อยที่สุด



วิสาหกิจชุมชนบ้านศรีสมบูรณ์ (หอยรอก) ตั้งอยู่ที่ 29/2 ศรีสมบูรณ์ หมู่ 2 ศรีสมบูรณ์ ถนนอชใต้ ตำบลหูล่อง อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช เมื่อพูดถึงขนมลา ขนมลาเป็นขนมพื้นบ้านของท้องถิ่นอาจจะรู้จักกันเพียงภาคใต้โดยเฉพาะจังหวัดนครศรีธรรมราช ส่วนแหล่งที่ทำขนมลากันมากตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน





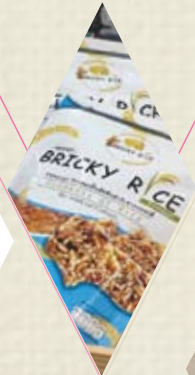
ซึ่งเป็นแหล่งที่มีชื่อเสียง รสชาติดี อร่อยที่สุด คือ ขนมลาจากอำเภอปากพนัง จังหวัด นครศรีธรรมราช ขนมลาเกิดขึ้นเมื่อใด ใครเป็นคนคิดทำขึ้นครั้งแรกไม่ปรากฏหลักฐานแน่ชัด ทราบแต่ว่าชาวบ้านปากพนังรู้จักทำขนมลาขึ้นใช้ในงานประเพณีสารทเดือนสิบของจ.นครศรีธรรมราช พร้อมกับการก่อตั้งอาณาจักรตามพรลิงค์ ซึ่งในงานประเพณีสารทเดือนสิบของจังหวัดนครศรีธรรมราชจะต้องจัดหมรับไปทำบุญที่วัด ในแรม 15 ค่ำเดือน 10 ซึ่งเป็น “วันสารท” และขนมลาคือหนึ่งในหัวใจสำคัญของหมรับ ในพิธีงานบุญสารทเดือนสิบซึ่งวิสาหกิจชุมชนศรีสมบูรณ์ เดิมชื่อ บ้านหอยรอก มีชื่อเสียงในการทำขนมลาหลายรูปแบบ ทั้งลาเข็ดและลากรอบ ทั้งสองแบบถูกผลิตออกมาในรูปแบบหลากหลาย โดยเฉพาะลากรอบ ซึ่งเป็นเหตุผลทางการตลาดนั่นเอง



“ขอบคุณโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น ที่ช่วยกันอนุรักษ์ขนมพื้นบ้านชาวใต้ของชาวนคร และไม่พอยังร่วมกันพัฒนาให้มีช่องทางทางการขายที่มากขึ้น ขอขอบคุณค่ะ”



วิสาหกิจชุมชนบ้านศรีสมบูรณ์ (หอยรอก)
ตั้งอยู่ที่ 29/2 หมู่ 2 ต.อชิต อ.หูล่อง
อ.ปากพนัง จ.นครศรีธรรมราช





มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์



lucky knife กลุ่มอาชีพตีเหล็กบ้านควนน้อย

หมู่ที่ 3 ต.พนมวังก อ.ควนขนุน จ.พัทลุง

อาชีพตีเหล็กบ้านควนน้อย นอกจากแกะลายบนตัวมีดแล้ว ยังมีปลอกมีดที่มีการแกะลายบนเนื้อไม้อีกด้วย

lucky knife กลุ่มอาชีพตีเหล็กบ้านควนน้อย หมู่ที่ 3 ต.พนมวังก อ.ควนขนุน จ.พัทลุง เป็นชุมชนที่รวมกลุ่มกันด้วยความชอบที่เหมือนกัน คือการตีมีดในรูปแบบต่าง ไม่ว่าจะเป็น มีดพราง มีดแกะสำหรับเก็บข้าว มีดเตี่ยวสำหรับเกี่ยวข้าว, หนุ่ และ มีดตะขอสำหรับสอยมะพร้าว, ผลไม้ และ

มีดหมอ ซึ่งเป็นมีดที่ต้องใช้ฝีมือ นอกจากตัวมีดแล้ว ยังมีปลอกมีดที่สามารถสร้างความสวยงามด้วยการแกะลาย หรือลวดลายของไม้ต่างๆ ที่เลือกใช้ ซึ่งทางชุมชนประสบปัญหาเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในการทำงาน เครื่องมือที่ใช้ในการผลิต





การระดมความคิดของน้องๆ นักศึกษา



การหาแนวทางเพื่อการพัฒนาที่ดีที่สุด

การคิดค้นทุนของสินค้า การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การสร้างผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ ให้มีศักยภาพ การเพิ่มมูลค่าและการยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้ตอบสนองต่อความต้องการของตลาด การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้เป็นที่น่าสนใจเพราะในปัจจุบันการขนส่งสินค้าทางไปรษณีย์นั้นไม่มีบรรจุภัณฑ์เป็นของตัวเอง เป็นแต่เพียงการห่อหุ้มด้วยกระดาษเท่านั้น และเอกลักษณ์ของกลุ่มที่ยังไม่ชัดเจน จึงได้เข้าไปช่วยเหลือและให้คำแนะนำที่เป็นประโยชน์แก่กลุ่มอาชีพตีเหล็กบ้านควนน้อยนี้ ทั้งนี้เพื่อเป็นการเสริมสร้างและพัฒนาเพื่อยกระดับขีดความสามารถในการประกอบอาชีพของกลุ่มตีเหล็กบ้านควนน้อย ให้มีการสร้างผลิตภัณฑ์หรือบริการอย่างมีศักยภาพ เพิ่มมูลค่าและการยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ ทำให้กลุ่มอาชีพตีเหล็กบ้านควนน้อย สามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้ดียิ่งขึ้น มีดที่คม มีดที่ดี มีดที่งาม ต้องมีบ้านควนน้อย



พื้นที่การทำงานของกลุ่ม



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์

“รู้สึกดีใจและขอบคุณที่มีคนมาช่วยเหลือให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายมากขึ้น เข้ามาช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สวยงาม พัฒนาแบรนด์ดีทำให้มีคนสั่งซื้อสินค้ามากขึ้น ก็มีสวนช่วยให้ยอดขายและรายได้ของกลุ่มเพิ่มมากขึ้นด้วย”



หัวหน้ากลุ่มตีมีดบ้านควนน้อย หมู่ที่ 3 ตำบลพนมวัง อําเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง ติดต่อคุณชรินทร์ อินชานา โทร. 081-0960013

พนมวังค์



กลุ่มข้าวหอมมือ พนมวังค์ จังหวัดพัทลุง

ม.2 ต.พนมวังค์ อ.ควนขนุน จ.พัทลุง



การขัดสีก็เพื่อเวลาหุงข้าวออกมาแล้วข้าวจะนุ่มรับประทานได้ง่ายยิ่งขึ้น และจมูกข้าวก็ยังคงเหลืออยู่เหมือนเดิม รวมทั้งคุณค่าทางอาหารต่างๆ ก็ยังอยู่ครบถ้วน

กลุ่มข้าวหอมมือ ต.พนมวังค์ อ.ควนขนุน จ.พัทลุง เป็นการรวมกลุ่มของชาวนาในพื้นที่จังหวัดพัทลุง โดยมีผลิตภัณฑ์ข้าวหลากหลายชนิดเช่น ข้าวสังข์หยดกล้อง ข้าวสังข์หยดหอมมือ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวเล็บนก ข้าวหอมปทุม ข้าวกล้องสามสีเป็นต้น โดยผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่นิยมมากที่สุดคือ ข้าวสังข์หยดหอมมือ ข้าวสังข์หยดกล้องนั่นเอง เพียงแต่นำข้าวกล้องมาขัดสี เชื้อหุ้มเม็ดข้าวให้กลวง ประมาณ 5 หรือ 10 เปอร์เซ็นต์ (ในขณะที่ข้าวกล้องจะกระเทาะเอาเปลือกข้าว (แกลบ)

ออกอย่างเดียวไม่ขัดสี) การขัดสีก็เพื่อเวลาหุงข้าวออกมาแล้วข้าวจะนุ่มรับประทานได้ง่ายยิ่งขึ้น และจมูกข้าวก็ยังคงเหลืออยู่เหมือนเดิม รวมทั้งคุณค่าทางอาหารต่างๆ ก็ยังอยู่ครบถ้วน แต่จะมีเพียงเส้นใยอาหารและเกลือแร่บางส่วนที่ถูกขัดออกไปพร้อมกับเชื้อหุ้มเมล็ด ซึ่งให้คุณค่าทางอาหารมากกว่าข้าวขัดมาก ในข้าวกล้องมีไโตะมินบีหนึ่งในปริมาณสูง มีไโตะมินบีรวม ฟอสฟอรัส แคลเซียม เหล็ก โปรตีนและกากใยสูงกว่าข้าวขาว และยังมีไโตะมินบี2 ธาตุทองแดง และสารโนอะซินอีกด้วย





สอนการทำบัญชี

จากกลุ่มที่เคยรวมตัวกัน ในปีฉบับนี้ได้สลายกลุ่มไป ทำให้ขาดกำลังคนในการบริหารจัดการกลุ่ม ด้านการผลิตและการจัดเก็บสินค้าสำเร็จรูป ข้าวเปลือกที่ซื้อมา ต้องนำไปตากให้แห้ง ก่อนนำไปเก็บ ซึ่งในกระบวนการตากก็ยังคงอาศัยแสงแดดในการตากข้าว ยังคงเป็นการพึ่งพาธรรมชาติ ด้านการตลาดและการขายปัจจุบันเน้นการเป็นผู้ผลิตส่งให้ผู้รับซื้อไปขายต่อ เนื่องจากยังขาดการพัฒนาในเรื่องบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม ทำให้ช่องทางการจัดจำหน่ายยังไม่แพร่หลาย นักศึกษากิจกรมออมสินยูพัฒนาวิทย์ก็ได้ใช้ความรู้ที่เรียนมา เช่น ความรู้ทางด้านบัญชี การวางแผนทางการเงิน การตลาด ถ่ายทอดโดยการสอนให้กลุ่มข้าวระหว่างควนรู้จักทำบัญชี คิดต้นทุนของผลิตภัณฑ์ได้ถูกต้อง ซึ่งนักศึกษาเองก็ได้เรียนรู้วิถีชีวิตและภูมิปัญญาชาวบ้านจากชุมชนเช่นกัน



การทดลองสินค้า



ความสุขของพวกเขา

“โครงการออมสินยูพัฒนาวิทย์ที่เน้นเป็นรูปแบบการดำเนินโครงการที่มีส่วนช่วยสนับสนุนขับเคลื่อนการดำเนินงานหลักในการพัฒนาท้องถิ่นและชุมชนของหน่วยงานภาครัฐเป็นอย่างมาก การดำเนินการเชิงบูรณาการในพื้นที่ชุมชนทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน สถาบันการศึกษา และประชาชนในพื้นที่นับเป็นรูปแบบการดำเนินงานที่มีศักยภาพสูง ลดปัญหาความซ้ำซ้อนของงาน และสามารถแก้ไขปัญหาต่างๆ ในพื้นที่ได้ตรงตามความต้องการของประชาชนในพื้นที่ได้อย่างแท้จริง”



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์



นายกองค์การบริหารส่วนตำบลพนมวังก
นายสมชาติ รักชุม โทร. 086-9933128

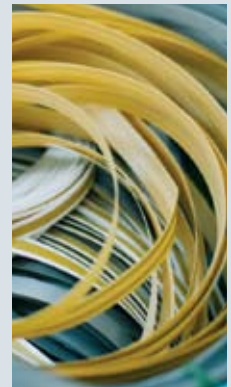
พนมวังค์



กลุ่มสานพลาสติก

ม.7 ต.พนมวังค์ อ.ควนขนุน จ.พัทลุง

ด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นเก็บเศษวัสดุเหลือใช้ มาจักสานเป็นของใช้ในรูปแบบต่างๆ



กลุ่มสานพลาสติก ต.พนมวังค์ อ.ควนขนุน จ.พัทลุง ในปัจจุบันพลาสติกที่ใช้รองรับสินค้าหรืออาหารในชุมชนเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วและในปริมาณที่มากขึ้นด้วยเช่นกัน เนื่องจากพลาสติกที่ใช้รองรับสินค้าหรืออาหารนั้น จะผลิตด้วยเม็ดพลาสติกจากอุตสาหกรรมปิโตรเคมี ที่ใช้เชื้อเพลิงเป็นวัตถุดิบในการผลิต สามารถผลิตได้อย่างรวดเร็วในปริมาณมากและด้วยต้นทุนที่ต่ำ เมื่อนำมาใช้จะมีอายุการใช้งานที่สั้น และส่วนใหญ่เป็นการใช้เพียงครั้งเดียว เมื่อผ่านการใช้งานแล้วจะถูกนำมาทิ้งจนกลายเป็นขยะมูลฝอยที่ยากต่อการย่อย

สลายเป็นอย่างมาก ทั้งนี้เพื่อลดจำนวนปริมาณพลาสติกที่หมดประโยชน์ต่อการใช้งานลง อันจะส่งผลต่อสาเหตุที่ทำให้เกิดภาวะโลกร้อน ชุมชนหมู่ที่ 7 ต.พนมวังค์ อ.ควนขนุน จ.พัทลุง จึงรวมกลุ่มสมาชิกจำนวน 20 คน ในการคิดค้นนำภูมิปัญญา ความรู้ ความสามารถในการทำจักสาน ด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น เก็บเศษวัสดุเหลือใช้ คือ เส้นพลาสติกที่ใช้รีดของ มาจักสานเป็นของใช้ในรูปแบต่างๆ ของการใช้งาน และใช้พลาสติกแทน เตย กระจูด ทะโพ ซึ่งหายากในปัจจุบัน



การหาแนวทางการทำงานร่วมกัน

กลุ่มสมาชิกได้สานกระเปาะพลาสติก ตะกร้า ก่ออิฐฉาบปูน กระเช้า ปีใหม่ ก่ออิฐฉาบปูน กระเช้าดอกไม้ และกระเช้าขนมที่ใช้รับประทาน ปัจจุบัน ผลิตตามคำสั่ง เช่น ทางโรงแรมใน จ.พัทลุง และจาก อ.เหนือคลอง จ.กระบี่ เป็นต้น มีการขายผ่าน Facebook บางแต่เป็นในลักษณะที่เป็นส่วนตัวของสมาชิกในกลุ่มบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้เพื่อสร้างกระบวนการในการเสริมสร้างและพัฒนาเพื่อยกระดับขีดความสามารถในการประกอบการของกลุ่มสานพลาสติกที่รวมตัวกันสร้างผลิตภัณฑ์ให้มีศักยภาพ มีมูลค่าเพิ่ม นักศึกษาจากโครงการอบรม ฝึกอบรมนิเทศน์ เข้าไปเรียนรู้กับชาวบ้าน และพัฒนาในด้านรูปแบบ และเรื่องงานบัญชี ซึ่งทำให้เกิดการเรียนรู้ร่วมกัน เข้าใจในวิถีชีวิต เอกสิทธิ์ และภูมิปัญญาท้องถิ่น และจะช่วยกันรักษาให้อยู่คู่สังคมไทยสืบไป



ฝึกการสานพลาสติก



ผลงานของพวกเขา



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



“นักศึกษาเข้ามาช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สวยงาม หลากหลาย พัฒนาแบรนด์ที่สร้างการจดจำ และพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายที่หลากหลาย ก็มีสอนช่วยให้อยอดขายและรายได้ของกลุ่มเพิ่มมากขึ้นด้วย”



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์



กลุ่มสานพลาสติก
ม.7 ต.พนมวงษ์ อ.ควนขนุน จ.พัทลุง
ติดต่อคุณสุพรรณิ ปานทอง หัวหน้ากลุ่มองค์กรชุมชน

มะกอกเหนือ



กลุ่มผักปลอดสารพิษ

ม.1 ต.มะกอกเหนือ อ.ควนขนุน จ.พัทลุง



การใช้วิธีการกำจัดศัตรูพืชโดยวิธีธรรมชาติแทนการใช้เคมีภัณฑ์ในการกำจัดทำให้ต้นทุนลดลง



การทานผักก็ถือว่าเป็นการทานอาหารที่มีประโยชน์ เป็นทุนเดิมอยู่แล้ว ทว่าในโลกยุคปัจจุบันในผักแทบทุกชนิดนอกจากจะมีสารอาหารที่ร่างกายต้องการแล้วก็ยังแฝงมาด้วยสารพิษที่มาจาก การปลูกผักมากมาย กลุ่มผักปลอดสารพิษ หมู่ที่1 ตำบลมะกอกเหนือ คือกลุ่มชุมชนที่ตระหนักถึงความสำคัญนี้ โดยการรวมตัวของชาวบ้านในชุมชนใช้ที่ดินท้องที่ในการทำเกษตรอินทรีย์ ใช้ความรู้ที่ได้รับจากการอบรมโดยสำนักงานเกษตรจังหวัดพัทลุง ซึ่งใช้วิธีปลูกดอกดาวเรืองไล่แมลงแปลงผักเพื่อไล่แมลงและใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านโดยนำยาเส้นผสมน้ำรดแปลงผัก ซึ่งเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่สามารถไล่แมลงได้ ทีมนักศึกษามหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ และชุมชนร่วมกันพัฒนา





แนะนำทำสมุดบัญชีรายรับรายจ่าย



อาคารสำนักงานกลุ่ม

โดยนำเสนอวิธีการลดต้นทุนโดยการให้ทางกลุ่มรวมตัวกันซื้อเมล็ดพันธุ์จากพ่อค้าโดยตรง จากเดิมที่สมาชิกแต่ละคนแยกกันซื้อเพื่อให้ได้ราคาเมล็ดพันธุ์ที่ถูกลง การใช้วิธีการกำจัดศัตรูพืชโดยวิธีธรรมชาติแทนการใช้เคมีภัณฑ์ในการกำจัดทำให้ต้นทุนลดลง นอกจากนี้ทีมกับศึกษาได้ทำการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับการขายปลีกเพื่อเพิ่มมูลค่าและรายได้จากการขายผักสด รวมทั้งเรื่องบัญชี เช่นการคำนวณต้นทุน และการออมเงิน ทำให้สมาชิกภายในกลุ่มมีความเป็นอยู่ที่ดีมากขึ้น สุดท้ายความตั้งใจของกลุ่มผักปลอดสารพิษ หมู่ที่ 1 ตำบลมะกอกเหนือ จะเป็นแนวทางให้เกษตรกรของไทย หันมาใส่ใจต่อการรับผิดชอบต่อสังคมมากขึ้น โดยการเลือกปลูกเสวยข่าแมลง ที่เป็นภัยต่อผู้บริโภค และร่วมกันสร้างผลผลิตดีๆ ให้สังคมไทยต่อไป



ลงพื้นที่เพื่อสำรวจความต้องการ



การทำงานของทีมนักศึกษา



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์

“โครงการออมสินยุวพัฒน์ รักรักรักช่วยกระตุ้นให้สมาชิกในกลุ่มผักปลอดสารพิษ หมู่ที่ 1 ตำบลมะกอกเหนือทุกคนได้หันมาใส่ใจในเรื่องของการเก็บออมซึ่งเป็นสิ่งที่เราไม่ได้คำนึงถึงความสำคัญมาก่อน เป็นสิ่งที่ดีและสำคัญมากๆ เลย”



นางวดี สุขทอง
ประธานกลุ่มผักปลอดสารพิษ
หมู่ที่ 1 ตำบลมะกอกเหนือ



กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านสวน

บ้านเลขที่ 236 หมู่ที่ 6 ต.มะกอกเหนือ อ.ควนขนุน จ.พัทลุง

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านสวนมีการ
รวมตัวกัน เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ให้
มีศักยภาพ



กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านสวน ต.มะกอกเหนือ อ.ควนขนุน จ.พัทลุง ซึ่งเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ได้รวมตัวกันของสมาชิกในกลุ่มจำนวน 15 ราย และสร้างผลิตภัณฑ์ของกลุ่มอาชีพโดยการนำจุดเด่น นั่นก็คือ การนำส่วนผสมของศาสตร์สมุนไพรจากวัดเขาอ้อ อันเป็นภูมิปัญญาพื้นบ้านมาเป็นส่วนหนึ่งของทุกผลิตภัณฑ์ ซึ่งผลิตภัณฑ์ประกอบด้วย (1) ชากระชุ่มกระชวย (ประกอบด้วย หญ้ารีแพร์ กระชับ ช้องคลอด, หญ้าดอกขาว บำรุงเลือด,

ใบเตย บำรุงหัวใจ และชะเอม ทำให้ชุ่มคอ) (2) ผงชาคงกระพันชาตรี (ประกอบด้วยข้าวเหนียวดำซึ่งหุงจากสมุนไพร, ถั่วเขียว และงาดำบดละเอียด) (3) สมูตุดรด ทำจากต้นตรด โดยเอาลูกกับใบมาทำสมูตุดรดเพื่อช่วยรักษาผื่นคัน ปากกั๊ก (4) ขนมหองบัวทอง ทอผ้าและใช้ทำสมุนไพร ทำจากแป้งข้าวเหนียวดำซึ่งหุงจากสมุนไพร 4 ชนิด และใส่สมุนไพรเพิ่มเติม คือ กระพังโหม (หรือใบพ่าโหม) ใบเตย ใบย่านาง และพริกไทย



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



การเรียนรู้ขั้นตอนการผลิต



ทำบุญซึบจ่าย



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์



ทั้งนี้เพื่อสร้างกระบวนการในการเสริมสร้างและพัฒนาเพื่อยกระดับขีดความสามารถในการประกอบการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านสวนที่รวมตัวกันสร้างผลิตภัณฑ์ให้มีศักยภาพ มีมูลค่าเพิ่มสามารถยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้ตอบสนองต่อความต้องการของตลาด ทีมนักศึกษาโครงการ ออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น เข้าไปเรียนรู้กับชาวบ้านเพื่อพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้มีการดึงเอกลักษณ์ของสมุนไพรพื้นถิ่นแต่ละประเภทมาเล่าถึงสรรพคุณและกรรมวิธีซึ่งสืบทอดมาแต่โบราณจากวัดเขาอ้อ การพัฒนาารุปลักษณ์หีบห่อและตราสินค้า การหาช่องทางจัดจำหน่ายเพิ่มเติม ซึ่งสามารถสร้างรายได้และสร้างความพึงพอใจให้แก่ชุมชนอย่างมาก



เรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ๆ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านสวนรู้สึกดีใจและเป็นเกียรติเป็นอย่างมากที่ได้รับเลือกและร่วมเป็นส่วนหนึ่งของโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น กระผมขอเป็นตัวแทนของกลุ่มขอบคุณทุกๆ ฝ่ายที่ทำให้มีโครงการฯ นี้เกิดขึ้นมาครับ”



นายประสิทธิ์ หิรัญชาติ
ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านสวน
โทร. 086-9933128

ต้นหอมลูโละ



กลุ่มแม่บ้านต้นหอมลูโละ

เกลือหวานตำบลต้นหอมลูโละ อ.ต้นหอมลูโละ อ.เมือง จ.ปัตตานี



“เกลือหวาน” ควรค่าแก่การอนุรักษ์และสร้างมูลค่าเพิ่มให้เป็นของดีประจำถิ่น



กลุ่มแม่บ้านต้นหอมลูโละ อ.ต้นหอมลูโละ อ.เมือง จ.ปัตตานี ปัตตานีเป็นจังหวัดเดียวของภาคใต้ที่ ทำนาเกลือ และมีประวัติ การทำ นาเกลือเป็นวิถีชีวิตท้องถิ่นมาอย่าง ยาวนานถึง 400 ปี รัชกาลที่ 5 ไม่ใช้ ง่ายๆ ต้องใช้เวลาถึง 2 เดือนและ ต้องเป็นช่วงฤดูร้อนที่ไม่มีมรสุม ทั้ง ยังไม่มีเทคโนโลยีสมัยใหม่ใดๆ ในการ ช่วยทำอีกต่างหาก ด้วยเหตุนี้จึง ทำให้ภูมิปัญญานี้ไม่เป็นที่สนใจของ คนรุ่นใหม่เพราะทั้งเหนื่อยทั้งยาก แถมราคาเกลือก็ต่ำไม่คุ้มค่าแรง แต่

เกลือของจังหวัดปัตตานีนับเป็น เกลือที่มาจากน้ำเค็มและน้ำกร่อย ทำให้ไม่ได้มีรสชาติเค็มจัด แต่เป็นเค็ม กลมกล่อมจึงได้ชื่อว่า **“เกลือหวาน”** ควรค่าแก่การอนุรักษ์และสร้างมูลค่า เพิ่มให้เป็นของดีประจำถิ่น ทั้งยัง เหมาะแก่การเป็นเครื่องปรุงรสทาง เลือกให้กับกระแสะอาหารสุขภาพ สมัยใหม่ นักศึกษามหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์ (วิทยาเขตปัตตานี) นำโดยธนาการออมสินจึงเข้าไป ช่วยคิดค้นหาวิธีเพิ่มมูลค่าให้กับ เกลือหวานของชุมชน





สาธิตการทำผลิตภัณฑ์



ก่อนปรับปรุงผลิตภัณฑ์



หลังปรับปรุงผลิตภัณฑ์

โดยปกติแล้วเกลือจะถูกขายส่งในกระสอบ ส่วนที่ใช้ในครัวเรือนก็จะใส่ถุงพลาสติกใสธรรมดา ปัญหาคือบรรจุภัณฑ์ที่ขาดความสวยงามและความสะอาดของเกลือ เพราะเกลือหวานที่ได้มาจากนาเกลือมีลักษณะเป็นเม็ดเกลือใหญ่และมีสีขาวขุ่นดูไม่สะอาด จึงทำให้ก่อนหน้านี้ขายได้ในราคาไม่ค่อยดี นักศึกษาจึงปรับโดยใช้วิธีล้างเกลือแล้วต้มจนได้เกลือหวานแบบผงที่มีเกล็ดละเอียดขึ้นและขาวสะอาดบรรจุในบรรจุภัณฑ์ใหม่เป็นกระปุกใส่ใช้งานง่าย ตอบโจทย์ลูกค้า และได้ลองพัฒนาสินค้าตัวใหม่จากเกลือหวานเป็น “สบู่เกลือหวาน” เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มต่อยอดจากทรัพยากรที่มีอยู่

จากการพัฒนาสินค้าและบรรจุภัณฑ์นี้ ทำให้ทางชุมชนมียอดขายและกำไรเพิ่มขึ้น นักศึกษาได้แนะนำการทำบัญชีรายรับรายจ่ายเพื่อให้เห็นผลกำไรขาดทุนชัดเจนขึ้น และขยายช่องทางการจัดจำหน่ายไปยังช่องทางออนไลน์และร้านค้า ได้แก่ ฟาร์มเอากีเลต และจุดขายของฝากบานา และได้ไปออกบูธตลาดสินค้าต่างๆ เพิ่มขึ้น ปัจจุบันมูลค่าตลาดเครื่องปรุงที่ใช้ในครัวเรือนนั้นสูงมากและเกลือหวานประวัติยาวนาน 400 ปีของปัตตานีก็มีศักยภาพพอที่จะสามารถถูกพัฒนาขึ้นมาแข่งขันในตลาดได้อย่างมากเลยทีเดียว

“เราขายเกลือออกตามงานแต่ว่ามีปัญหาที่ว่าบรรจุภัณฑ์เราไม่สวย คนในเมืองเค้าซื้อแล้วเค้าอยากซื้อแบบสะดวกสบาย ไม่ต้องไปแกะ อยากซื้อที่บรรจุเป็นขวดโหล กลุ่มแม่บ้านก็มีทีมงานของนักศึกษาามาช่วยในเรื่องของบรรจุภัณฑ์ กลุ่มแม่บ้าน ก็พอใจมากขึ้น ดีใจที่มีกลุ่มนักศึกษาที่มีความสนใจในการพัฒนาเกลือให้เกิดมูลค่าเพิ่ม ทำให้กลุ่มสมาชิกมีกำลังใจในการพัฒนาร่วมกันและเป็นประโยชน์ให้กับชุมชนและคนที่มีความสนใจในสินค้าตัวใหม่”



เกลือหวานตำบลตันหยงลุละ
ต.ตันหยงลุละ อ.เมือง จ.ปัตตานี
โทร. 089-2293408

ต้นหยงจิงงา



วิสาหกิจชุมชนบ้านต้นหยงจิงงา

ขนมข้าวพองแบบแปะ ต.ต้นหยงจิงงา อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี

การให้ความรู้เรื่องคุณค่าของขนมพื้นบ้านที่มีอยู่ ทำให้ขนมข้าวพองแบบแปะขายได้



วิสาหกิจชุมชนบ้านต้นหยงจิงงา ต.ต้นหยงจิงงา อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี ชุมชนบ้านต้นหยงจิงงาเป็นชุมชนมุสลิมที่มีภูมิปัญญาในการทำขนมข้าวพองแบบแปะมานาน แต่ด้วยกระแสการบริโภคสมัยใหม่ทำให้คนรุ่นใหม่สนใจขนมสมัยใหม่อื่นๆ ที่มาพร้อมรสชาติหลากหลายและบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม มากกว่า เมื่อขาดรูปลักษณ์ที่จูงใจและขาดการให้ความรู้เรื่อง

คุณค่าของขนมพื้นบ้านที่มีอยู่ ทำให้ขนมข้าวพองแบบแปะขายได้ไม่ดี การผลิตเริ่มลดน้อยลง และผู้ที่มีความรู้ในการทำขนมก็ลดลงตามไปด้วย ทุกๆ ปี นักศึกษามหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (วิทยาเขตปัตตานี) และธนาคารออมสินจึงจับมือกันเข้าไปช่วยรักษาภูมิปัญญานี้ให้อยู่ได้ต่อไป ก่อนที่จะสายเกินไป



ปัญหาแรกของขนมข้าวพองแบบแปรรูปในท้องถิ่นคือเรื่องความสะอาดของอุปกรณ์และสถานที่ในการผลิตที่ไม่ได้มาตรฐาน นักศึกษาจึงเข้าไปช่วยแนะนำการผลิตให้ดีขึ้นเพื่อดำเนินการจดแจ้งกับ อย. ต่อไป ถัดมาคือสูตรการทำขนมที่ไม่เสถียรและไม่หลากหลาย ก็พัฒนาให้มีหลากหลายให้เลือกมากขึ้น บรรจุก้อนที่เดิมคือการนำข้าวพองแบบแปรรูปที่ตัดแล้วใส่ถุงพลาสติกแล้วเอาหนังยางรัด ทำให้ยังมีอากาศเข้าไปในหีบห่อ เก็บรักษาไว้ไม่ได้นาน จึงทำการเปลี่ยนบรรจุก้อนที่แบบมีโลโก้และฉลากสวยงามพร้อมซิลปิดเรียบร้อยเพื่อช่วยให้เก็บขนมไว้ได้นานขึ้น บอกวันเดือนปีที่ผลิตและหมดอายุชัดเจน มีข้อมูลโภชนาการกำกับ และบอกที่มาและจุดขายของสินค้าเพื่อสร้างเรื่องราวของขนมให้น่าสนใจ ภายใต้ชื่อยี่ห้อที่คิดขึ้นใหม่ว่า “BRICKY RICE” โดยมีที่มาจากลักษณะของขนมข้าวแปรรูปที่มีลักษณะเป็นก้อนสี่เหลี่ยมผืนผ้าทรงยาวเหมือนก้อนอิฐ (Brick) นั่นเอง



ก่อนปรับปรุงผลิตภัณฑ์



หลังปรับปรุงผลิตภัณฑ์



เมื่อสินค้าพร้อมแล้วก็มาถึงการตลาด นักศึกษาได้ช่วยสร้างช่องทางออนไลน์ในการประชาสัมพันธ์แบรนด์ดีใหม่บนเพจเฟซบุ๊ก จำหน่ายผ่านทางออนไลน์ และจำหน่ายผ่านร้านค้าต่างๆ ในชุมชนและใกล้เคียง โดยมีวิสัยทัศน์จะให้คนใน

ประเทศจากภูมิภาคอื่นๆ ได้รู้จักขนมท้องถิ่นแดนใต้ และจะขยายให้เป็นที่รู้จักต่อไปในต่างประเทศในอนาคต การพัฒนานี้สร้างกำไรให้ชุมชนมากขึ้นถึง 6 เท่าเลยทีเดียว เป็นการส่งเสริมของดีประจำถิ่นให้มีคนสนใจอนุรักษ์ภูมิปัญญาไว้มากขึ้นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและยกระดับคุณภาพชีวิตคนในชุมชนให้ดีขึ้นต่อไป

“ทางเราดีใจที่เด็กๆ นักศึกษามาให้กับแนะนำต่อผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้ได้มีการสอนเกี่ยวกับกระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะและแนะนำเกี่ยวกับการออกแบบบรรจุก้อนที่ จากเดิมที่ทำได้เล็กน้อย ทำให้เพิ่มกำไรได้มากขึ้น อีกทั้งยังมีการให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการทำบัญชี ขอบคุณเด็กๆ ที่ให้แรงบันดาลใจสุดท้ายขอขอบคุณอาคารอมสินที่จัดกิจกรรมดีๆ มีประโยชน์ต่อกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอย่างมาก ขอให้ม่โครงการดีๆ แบบนี้ต่อไป ขอบคุณค่ะ”



วิสาหกิจชุมชนบ้านต้นหยงจึงงา
อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี
โทร. 084-9174615

ราตาป็นยัง



วิสาหกิจชุมชนบ้านยาว

ต.ราตาป็นยัง อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี

ภูมิปัญญาดั้งเดิมของคนสมัยก่อน มีการใช้น้ำตาลทำเองจากพืชมา ประกอบอาหารคาวหวานกินกัน



วิสาหกิจชุมชนบ้านยาว ต.ราตาป็นยัง อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี รสชาติโปรดของคนส่วนมากไม่ว่า จะเด็กหรือผู้ใหญ่อย่างไรก็คงหนี ไม่พ้นรสหวาน แต่พอขึ้นชื่อว่า หวาน ในกระแสดิ้นคั้นในยุคนี้ก็ ถือเป็นรสชาติอาหารที่ควร หลีกเลี่ยงมากๆ เพราะทำให้อ้วน ง่ายที่สุด จึงมีคนที่สนใจน้ำตาล ทางเลือกกันมากขึ้น ภูมิปัญญา ดั้งเดิมของคนสมัยก่อนมีการใช้

น้ำตาลทำเองจากพืชมาประกอบ อาหารคาวหวานกินกัน ได้รสหวาน ในอาหารแบบกลมกล่อม ไม่ได้ บาดลื่นเหมือนอาหารในอุตสาหกรรม สมัยใหม่ มีทั้งสัดส่วนของน้ำตาลที่ ต่างกว่าและคุณค่าทางสารอาหาร สูงกว่า น้ำตาลธรรมชาติที่ว่านั้นก็ คือ **“น้ำตาลไตนด”** และเป็น ภูมิปัญญาชุมชนของวิสาหกิจ ชุมชนบ้านยาวนี้ที่ทำสืบต่อกันมา ช้านานควบคู่กับการทำเกษตรกรรม



ระหว่างการทำน้ำตาล





ลองพื้นที่หาแนวทางร่วมกัน

ก่อนปรับปรุงผลิตภัณฑ์



หลังปรับปรุง
ผลิตภัณฑ์

ด้วยความที่น้ำตาลโตนดของชุมชนผลิตโดยกรรมวิธีพื้นบ้านจึงไม่ค่อยได้ค่านึงถึงความสะอาด นักศึกษาจึงช่วยปรับปรุงวิสาหกิจการผลิตให้สะอาดถูกหลักอนามัย ทำโรงงานผลิตให้สะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อย เปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ใหม่จากถุงใสไม่มีโลโก้ ก็คือยี่ห้อ **“มิซดา”** ขึ้นมา นำน้ำตาลใส่ขวดขายเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและง่ายต่อการใช้งาน เพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าจากความเป็นแบรนด์และความสวยงามของบรรจุภัณฑ์ ทำการสอนวิธีจดบันทึกรายรับรายจ่าย ดำเนินงานต้นกุ่มๆ ไรในการผลิตเพื่อให้มีความเป็นระบบ การจัดทำบัญชีก็เพิ่มไปยังหลากหลายสถานที่มากขึ้น สร้างรายได้ให้กับชุมชนมากขึ้นและอนุรักษ์วิถีท้องถิ่นให้อยู่ได้อย่างยั่งยืนต่อไป



ภาพแห่งความทรงจำ

“น้ำตาลโตนด” กำมาจากจันทน์ของต้นตาลโตนด ปาดจันทน์เสร็จได้น้ำตาลออกมาก็จะนำมาเคี่ยวให้เหนียว หรือถ้าเคี่ยวต่อก็จะกลายเป็นก้อนน้ำตาล น้ำตาลโตนดประกอบด้วยวิตามินบีรวมและแร่ธาตุอื่นๆ มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ช่วยให้นอนหลับง่าย และให้พลังงาน ปกติเมื่อชาวบ้านชุมชนบ้านยาวผลิตน้ำตาลโตนดออกมาแล้วก็นำใส่ถุงพลาสติกใสมัดปากธรรมดา วางขายในชุมชนหรือตามร้านค้าในพื้นที่ใกล้เคียง ทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่น่าดึงดูดใจ เสียง่าย และมดขึ้นง่าย ธนาคารออมสินและนักศึกษามหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (วิทยาเขตปัตตานี) เห็นช่องทางในการพัฒนาและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จึงเข้าไปช่วยเหลือ



การคำนวณต้นทุน

“จริงๆ แล้วน้ำตาลโตนดมีคุณค่าทางโภชนาการสูงมาก แต่ปัจจุบันไม่ค่อยนิยมทำกันเนื่องจากการทำน้ำตาลโตนดต้องใช้เวลาและกว่าจะได้น้ำตาลสดเพื่อนำมาทำเป็นน้ำตาลโตนดนั้นไม่ใช่เรื่องง่ายเลย ในอดีตการป็นต้นตาลเพื่อทำน้ำตาลโตนดเป็นอาชีพหลักของคนในชุมชน แต่ปัจจุบันลูกหลานไม่นิยมสืบทอดอาชีพของบรรพบุรุษเพราะอาชีพนี้ต้องใช้ความอดทนสูง ทำให้การทำน้ำตาลโตนดค่อยๆ หายไป จนกระทั่งน้องๆ นักศึกษาได้เข้ามาให้ความรู้และแนะแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความโดดเด่นและเพิ่มมูลค่า ซึ่งเป็นแรงกระตุ้นที่ทำให้กระผมและคนในชุมชนกลับมาสนใจการทำน้ำตาลโตนดให้มียู้อสู้ไป”



มิซดาตาลโตนดแท้ 100%
ต.ราตาป็นยัง อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี
ติดต่อนายอามง สาแม โทร. 061-2106884

ชุมชนบ้านยาว



กลุ่มวิสาหกิจศรีสุวรรณ

ผลิตภัณฑ์เห็ดแปรรูป บ้านยาว (แหมมเห็ดนางฟ้า ตรา ศรีสุวรรณ)
ตราตาป็นยัง อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี

ด้วยความที่เห็ดโตง่าย ออกดอก
มาให้เก็บกันทุกวัน ผลผลิตจึง
ออกมาเยอะเกินความต้องการ
ของตลาด



กลุ่มวิสาหกิจศรีสุวรรณ
ตราตาป็นยัง อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี
ก่อตั้ง โดยคุณลุงมานพ ศรีสุวรรณ
รวมตัว กับคนในชุมชนเพาะเห็ดและ
ทำก้อนเชื้อเห็ดนางฟ้าขาย เห็ด
นางฟ้าเป็นหนึ่งในเห็ดยอดนิยม
สำหรับสร้างอาชีพเพราะเก็บเกี่ยว
ผลผลิตง่ายและได้ผลผลิตเยอะ
ทางกลุ่มวิสาหกิจศรีสุวรรณนี้ก็เป็น
หนึ่งในนั้น แต่ด้วยความที่เห็ดโต
ง่ายเก็บเหลือเกิน ออกดอกมาให้
เก็บกันทุกวัน ไต่บันกันทุกโรงเรือน
ผลผลิตจึงออกมาเยอะเกินความ

ต้องการของตลาด ขายไม่หมดก็
แจกกันตนเอง กินกันเองไม่หมดก็
ต้องเหลือทิ้งไป เห็ดใหม่ก็ออกดอก
มาเรื่อยๆ อีก น้องๆ นักศึกษา
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
(วิทยาเขตปัตตานี) จึงจับมือกับ
ธนาคารออมสินเข้าไปช่วยคิดค้น
สินค้าตัวใหม่จากการแปรรูปเห็ด
นางฟ้าที่มีอยู่มากมายในชุมชนเพื่อ
สร้างมูลค่าเพิ่มและลดปัญหาเห็ด
ล้นตลาด ออกมาเป็น **"แหมมเห็ด
นางฟ้า"** ตราศรีสุวรรณ นี้เอง



วัตถุดิบและขั้นตอน

ช่องทางการจัดจำหน่ายก็ได้กระจายไปยังร้านกะทะหีฟู๊ดฮ็อป ร้านก๋วยเตี๋ยวตุ๋นหลังมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (วิทยาเขตปัตตานี) และเพจเฟซบุ๊กเปิดใหม่ของกลุ่มซื้อน้ำพริกเห็ดศรีสุวรรณ แหนมเห็ดหนึ่งแพ็คมีราคาขายอยู่ที่ 35 บาท จึงมีการจัดโปรโมชั่นเพื่อกระตุ้นการขาย ถ้าซื้อ 12 แพ็คจะขายในราคาส่งที่ 400 บาท ปกติแล้วทำไรต่อแพ็คของแหนมเห็ดอยู่ที่ 15 บาทต่อแพ็ค ทำให้ยังคงกำไรของสินค้าได้อยู่ มีการทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย ทำไร-ขาดทุนให้แก่ชุมชนอย่างชัดเจน เป็นการพัฒนาองค์ความรู้แก่ชุมชนและสร้างรายได้เพิ่ม ช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนต่อไปได้อีกในอนาคต



ก่อนพัฒนาผลิตภัณฑ์



หลังพัฒนาผลิตภัณฑ์

แน่นอนว่าเมื่อทำออกมาเป็นอาหาร องค์ประกอบสำคัญของสินค้าก็คือเครื่องปรุงและรสชาติ ซึ่งทางกลุ่มและนักศึกษาก็ได้คิดค้นสูตรที่เป็นมาตรฐานในการผลิตออกมาว่า เครื่องปรุงต่อเห็ด 1 กิโลกรัมต้องใช้ปริมาณเท่าไร ข้อดีของการแปรรูปคือเห็ดที่ใช้ไม่จำเป็นต้องสวย ดังนั้นเห็ดที่ออกมาไม่สวยพอจะขายสดก็จะได้ราคาดีขึ้น เมื่อคลุกเป็นแหนมเสร็จก็จับใส่ห่อแล้วบรรจุใส่ถุงพลาสติกสุญญากาศเพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้เก็บทานได้นานขึ้น

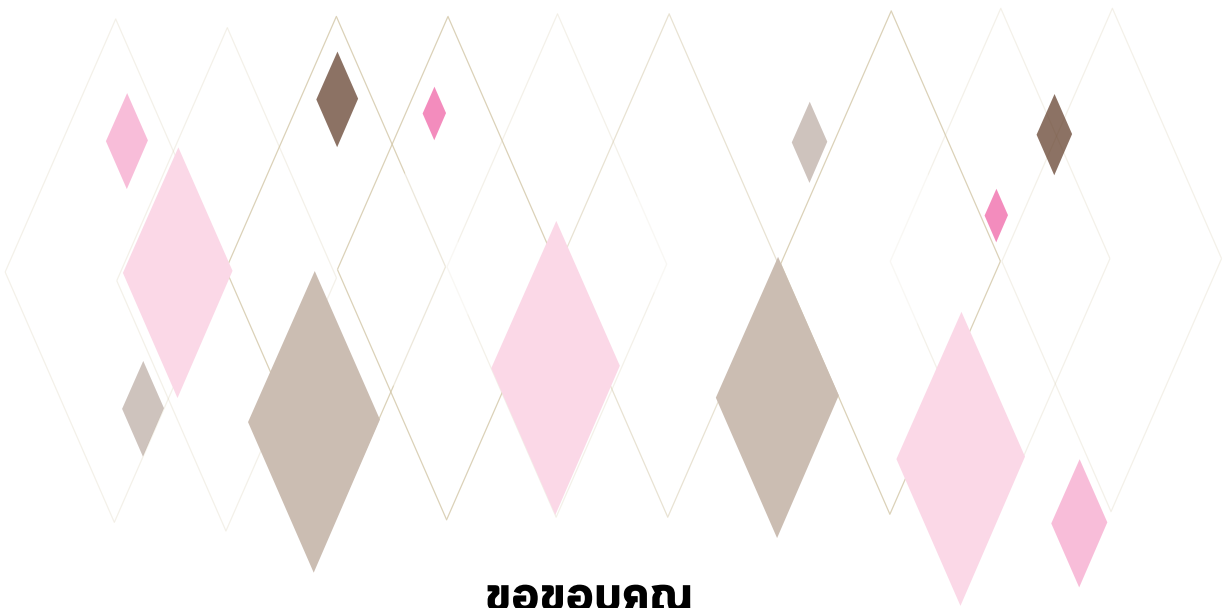


ร่วมหารือการผลิต

“ที่ผ่านมามีการขายไม่หมดก็จะแจกแบ่งกันกิน กินไม่หมดบางครั้งก็ทิ้งไว้เฉยๆ ก็ดีใจนะทีลุงๆ เข้ามาดูแล ช่วยเหลือ ปกติลุงก็ทำเห็ดอยู่ใช้น้ำ ก็ได้มาช่วยเวลาเห็ดขายไม่หมด หรือเห็ดที่มันไม่สวย ก็สามารถมาแปรรูปได้ก็ดีใจ มีผลงานเข้ามาช่วยเหลือให้กับชาวบ้าน ที่ทำอยู่ไม่ใช่แค่ลุงคนเดียว แต่ยังมีชาวบ้านอีกหลายคน”



ผลิตภัณฑ์เห็ดแปรรูป บ้านยาว
ต.ราตาป็นยัง อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี
ติดต่อคุณมานพ โทร. 087-2927493



ขอขอบคุณ

ธนาคารออมสิน ได้รวบรวม 105 ภูมิปัญญา โครงการ “ออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น” นำมาไว้ในหนังสือ **“105 ปี ธนาคารออมสิน 105 ชุมชนมีดี ออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น”** จะเกิดขึ้นและสำเร็จไม่ได้ หากปราศจากน้ำใจอันงดงามของกลุ่มชุมชน เจ้าของภูมิปัญญา ผู้นำชุมชน องค์กรส่วนท้องถิ่น รวมถึงสถาบันอุดมศึกษา ทั้ง 16 สถาบัน ที่ได้ร่วมสร้างอาชีพ สร้างรายได้ แก่ชุมชนเศรษฐกิจฐานราก และช่วยสนับสนุนการทำงานของโครงการนี้อย่างเต็มที่

ธนาคารออมสิน หวังเป็นอย่างยิ่งว่า จะได้สร้างโครงการดีๆ นี้ต่อไป เพื่อร่วมกันพัฒนาและยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชนให้เกิดความเข้มแข็ง มั่นคงในอาชีพ และรายได้ อย่างยั่งยืน

จัดทำโดย

ฝ่ายบริหารผลิตภัณฑ์ การตลาด และพัฒนาลูกค้าองค์กรชุมชน
ธนาคารออมสิน
470 ถนนพหลโยธิน แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

