

## บทที่ 1 บทนำ

### หลักการและเหตุผล

กาแฟเป็นพืชอยู่ในวงศ์ Rubiaceae Genus: *Coffea* พืชใน Genus *Coffea* นี้มีหลายชนิด รวมทั้งชนิดที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ ได้แก่ *C.arabica* (อาราบิก้า), *C.canephora* (โรมัสต้า), *C.loberica* (ลิเบอเรก้า) และ *C.exelsa* (ເອັກເຊລ່າ) กาแฟที่พบเป็นครั้งแรกนั้นคือ กาแฟอาราบิก้า *Coffea arabica* L. จากจังหวัด Kaffa ซึ่งเป็นจังหวัดหนึ่งอยู่ทางตะวันตกเฉียงใต้ของเอธิโอเปีย ขณะนั้นคนจึงรู้จักกาแฟที่ชื่อเดิมกันในนาม Kaffa ส่วนประเทศไทยพบว่ามีการปลูกกาแฟโรมัสต้าในภาคใต้ของประเทศไทยนานกว่า 50 ปี เพื่อใช้เป็นพืชเสริมรายได้จากการทำสวนยาง และสวนผลไม้ อื่นๆ (พงษ์ศักดิ์ อังกสิติธี และคณะ, 2531: 28-64.)

มูลนิธิโครงการหลวง โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชาวไทยภูเขาเป็นโครงการในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ซึ่งเริ่มดำเนินงานมาตั้งแต่ปี พ.ศ.2512 ปฏิบัติตามพระราชปณิธาน ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทางมูลนิธิโครงการหลวงได้พยายามหาพืชให้ชาวไทยภูเขารู้สึกเพื่อเป็นพืชทดแทนการปลูกฟันและลดการทำไร่เลื่อนลอย ในอดีต ได้มีการนำเข้ากาแฟอาราบิก้ามาปลูกนานแล้ว แต่ไม่ประสบผลสำเร็จมากนัก เนื่องจากกาแฟอาราบิก้าที่ปลูกในขณะนั้นเป็นโรคราศนิมขั้นรุนแรงมากจนต้นไหม้และตายในที่สุด คณะกรรมการจึงได้ติดต่อไปที่ โครงการพัฒนาแห่งสหประชาชาติ (United Nation Development Programme/UNDP) เพื่อขอรับการสนับสนุนพันธุ์กาแฟที่ด้านท่านโครงการสนิม ซึ่งได้แก่ พันธุ์คาติมอร์ (Catimor) จากประเทศติมอร์ ทางมูลนิธิโครงการหลวงเห็นว่า กาแฟอาราบิก้าสายพันธุ์คาติมอร์ เป็นพืชที่น่าจะทำรายได้ให้กับเกษตรกร เนื่องจากเป็นพืชที่ชอบอากาศเย็นและน้ำใจปลูกได้ดีบนพื้นที่สูง (สุกชัย ลิจิรจำเนียร, 2547: 5.)

กาแฟอาราบิก้าจึงเป็นพืชทางเลือกชนิดหนึ่ง ที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวพระราชทานแก่เกษตรกรชาวเขาเพื่อปลูกทดแทนฟัน ตั้งแต่ระยะเริ่มแรกของการก่อตั้งมูลนิธิโครงการหลวงเป็นผลให้ชาวเขา มีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น เกิดรายได้พอเพียงและลดปัญหาการปลูกพืชเสพติดเป็นเวลา กว่า 30 ปี โดยมูลนิธิโครงการหลวงขัดจ้างหน่วยภายนอกให้ชื่อการค้า “ดอยคำ” ซึ่งได้รับการพัฒนาสายพันธุ์จนได้พันธุ์ที่ดีเหมาะสมกับสภาพพื้นที่ของศูนย์พัฒนา มูลนิธิโครงการหลวง จำนวน 21 ศูนย์ เป็นพื้นที่ปลูกอยู่บนที่สูงทางภาคเหนือของประเทศไทย มีระบบการบำรุงรักษาจากคำแนะนำของนักวิชาการ โครงการกาแฟอาราบิก้าที่มีประสบการณ์ และกระบวนการผลิตที่ได้คุณภาพคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นสำคัญ เลือกคัดสรรจากพื้นที่ที่มีความสูงกว่า 800 เมตร เหนือ

ระดับน้ำทະເລ ຄວນຄຸມຄາພລິຕ ໂດຍເຈົ້າທີ່ຖຸກຂັ້ນຕອນ ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ເມື່ອຄາແພທີ່ມີຄຸນກາພ ກລິນຫອນ ເປັນຜລໃເກົກແພດອຍຄໍາ ໄດ້ຮັບຄາຍອນຮັບຈາກຜູ້ບຣິໂກຄວ່າເປັນຄາແພຄຸນກາພ (ນຸລິນິຕີໂຄຮງກາຮລວງ, ນ.ປ.ປ.)

ໂຄຮງກາຮພອງຮາບີກ້າຂອງນຸລິນິຕີໂຄຮງກາຮລວງເປັນຕາດໃນກາຮຮັບຊື່ອພລິຕພລາຈາກເກຍຕຽກໃນຮູ່ປາກແພກຄາແລະທຳກາຮແປຮຽ່ງຈາກກາແພກຄາເປັນເມື່ອຄາແພ ຜົ່ງໃນປ.ສ. 2547 ໄດ້ມີກາຮວ່າຈັງຄໍ່ວກາແພໃນຮະດັບສິນ້າຕາລປານກາລາງທີ່ມີຈຳນ່າຍທີ່ໄປແລະເຄື່ອນຫຼາມຄ.ສ. 2548 ເຈົ້າທີ່ໂຄຮງກາຮພອງຮາບີກ້າໄດ້ທຳກາຮຄໍ່ວກາແພໃນຮະດັບສິນ້າຕາລເຂັ້ມ ໂດຍຝ່າຍໝາຍໄດ້ທຳກາຮທດລອງຈຳນ່າຍໃນຮ້ານຄອຍຄໍາເປັນຊ່ວງຮາຄພິເໜ້ຍ ຜົ່ງມີກາຮສິ່ງຊື່ກາແພຄໍ່ວສິນ້າຕາລເຂັ້ມເພີ່ມເຂົ້ນເຮື່ອມາຈັດປັບປຸງບັນ (ຊັບວັດນີ້ ຫຸ່ມປັນ, 2549: 1.)

ກາຮກໍາຫນຄຣາຄສິນຄໍາເປັນປັງຈີຍທີ່ສໍາຄັງຢ່າງໜຶ່ງທີ່ຈະສ່າງຜລໂດຍຕຽກຄື່ງຜູ້ບຣິໂກໃນຂພະເຕີວັກນີ້ເກີ່ວຂໍ້ອງໂດຍຕຽກຕ່ອງຄວນສໍາເຮົາຈໍາກັດເລັກກາຮທີ່ເອົາຫາດແນວທາງທີ່ເໝາະສົມແລ້ວຄວນເສີຍຫາຍທີ່ເກີດຂຶ້ນນັ້ນອາຈະມີຜລໂດຍຕຽກຕ່ອງຜູ້ບຣິໂກແລ້ວຍັງສ່າງຜລສະຫຼອນໄປສູ່ຄວນສົ່ມເຫດວ່າອັນຜູ້ປະກອບຫຼວກຈິນນັ້ນຈຸດວ່າ

(ປະຍູຮ ບຸລູປະເສົງ, 2523: 1.)

ຈາກເຫດຜົດັ້ງກ່າວຜູ້ສຶກຍາຈຶ່ງມີຄວນສົນໃຈທີ່ສຶກຍາວິທີກາຮກໍາຫນຄຣາຄກາແພຄໍ່ວສິນ້າຕາລເຂັ້ມຕາດອຍຄໍາ ເພື່ອຈະໄດ້ນໍາຂໍອມູນລາມໃຊ້ເປັນອົກແນວທາງໜຶ່ງທີ່ໃຊ້ໃນກາຮກໍາຫນຄຣາຄກາແພຄໍ່ວສິນ້າຕາລເຂັ້ມຕາດອຍຄໍາ ຕລອດຈົນປ່ຽນປ່ອງຕົ້ນຫຼຸນກາຮພລິຕໃຫ້ເໝາະສົມ

## ວັດຖຸປະສົງຄໍ

ເພື່ອສຶກຍາວິທີກາຮກໍາຫນຄຣາຄກາແພຄໍ່ວສິນ້າຕາລເຂັ້ມຕາດອຍຄໍາ

## ປະໂຍບນີ້ທີ່ຄາດວ່າຈະໄດ້ຮັບ

1. ທຳໄຫ້ກາຮຮັບຄື່ງວິທີກາຮກໍາຫນຄຣາຄກາແພຄໍ່ວສິນ້າຕາລເຂັ້ມຕາດອຍຄໍາ
2. ສາມາດນໍາຂໍອມູນຈາກກາຮສຶກຍາໄປປະຍູຮຕ່ົງເປັນແນວທາງສໍາຫຼັບຜູ້ທີ່ເກີ່ວຂໍ້ອງແລະຜູ້ທີ່ສັນໃຈ

## ນິຍາມສັ່ພົກ

ວິທີກາຮກໍາຫນຄຣາຄ ມາຍຄື່ງ ພລິຕກໍາຫນຄຣາຄຈາກກາຮວາງແພນຕົ້ນຫຼຸນສໍາຫຼັບງຈຣອາຍ ພລິຕກັ້ນທີ່ ດາມຈົ້ນຕອນຕົ້ນຫຼຸນເປົ້າໝາຍ

กาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำ หมายถึง เมล็ดกาแฟเกรด เอ ที่ทำการคัดมาเป็นพิเศษผ่านกระบวนการคั่วในระดับเข้ม หรือ ระดับ Espresso ของมูลนิธิโครงการหลวง บรรจุลงถุงอยู่ในเนย์ม พลอย์ด มีวิถีทางเดียว จำหน่ายแบบปลีกและส่ง

ต้นทุนการผลิต หมายถึง วัตถุคิด ค่าแรงงาน และค่าใช้จ่ายในการผลิตกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้ม ตราดอยคำ ของมูลนิธิโครงการหลวง

ต้นทุนเป้าหมาย หมายถึง เป้าหมายในการวางแผนในการลดต้นทุนและค่าใช้จ่ายต่างๆ เพื่อให้ได้กำไรและราคาตามต้องการ

กลยุทธ์การสร้างความแตกต่าง หมายถึง กลยุทธ์หนึ่งในการแข่งขัน โดยการสร้างความแตกต่างให้แก่สัญลักษณ์หรือโปรแกรมทางการตลาดที่คู่แข่งขันอื่นๆ ไม่สามารถทำได้ ทำให้สามารถกำหนดราคาที่สูงได้ และกลายเป็นผู้นำของกลุ่มในอุตสาหกรรมนั้นๆ ซึ่งผลิตภัณฑ์ในศึกษารั้งนี้ คือ กาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำของมูลนิธิโครงการหลวง ดังนั้น ผลิตภัณฑ์จึงมีความแตกต่างในด้านตราสินค้าและคุณภาพของผลิตภัณฑ์จากคู่แข่งขันอื่นๆ

มูลนิธิโครงการหลวง หมายถึง โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชาวไทยภูเขา เป็นโครงการในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว

กาแฟกลาง หมายถึง เมล็ดกาแฟผลสดที่ผ่านกระบวนการแปรสภาพในการนำไปเปลือกที่หุ้มเมล็ดกาแฟผลสดออกจนเป็นเมล็ดกาแฟที่มีเปลือกบางเหลืองอ่อนๆ หรือที่เรียกว่า ‘กลาง’ แล้วจึงนำไปปอกเปลือกเป็นเมล็ดกาแฟคิดต่อไป

กาแฟเมล็ดคิด หมายถึง เมล็ดกาแฟที่ผ่านกระบวนการนำเอาเปลือกผลออกซึ่งเมล็ดกาแฟคิดเป็นวัตถุคิด สำหรับการนำไปทำเป็นผลิตภัณฑ์กาแฟคั่ว

กาแฟคั่ว หมายถึง เมล็ดกาแฟที่ผ่านกระบวนการคั่วด้วยความร้อนจนกระทั้งมีการเปลี่ยนแปลงสีของเมล็ดกาแฟเป็นสีน้ำตาล โดยหลักๆ แล้ว การคั่วกาแฟจะมีความเข้มข้นต่างกัน 3 ระดับ คือ กาแฟคั่วอ่อน กาแฟคั่วปานกลางและกาแฟคั่วเข้ม

UNDP หมายถึง โครงการพัฒนาแห่งสหประชาชาติ (United Nation Development Programme)

FAO หมายถึง องค์กรอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization of the United Nations)

Plant Protection THA 74/019 หมายถึง โครงการด้านการอารักขาพืชของโครงการพัฒนาองค์กรอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ