



การยกระดับผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์ของกลุ่มผลิตข้าวอินทรีย์สู่มาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชน ตำบลดงมะเดะ อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย

กนกวรรณ ปลาศิลา¹ และศุภรา ทิววงศ์²

Organic Rice Upgrading for Standards of Organic Rice Groups in Dongmada Sub-District, Mae Lao District, Chang Rai Province

Kanokwan Plasila¹ and Supara Tirwong²

¹ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย 57100

² สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สำนักวิชาสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย 57100

¹ Department of Home Economics, Faculty of Education, Chiang Rai Rajabhat University, 57100

² Department of Home Economics, School of Social Sciences, Chiang Rai Rajabhat University, 57100

*Corresponding author. E-mail : plasila3001@gmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการผลิตข้าวอินทรีย์ และยกระดับผลิตภัณฑ์กลุ่มผลิตข้าวอินทรีย์สู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ตำบลดงมะเดะ อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย ศึกษาจากกลุ่มตัวอย่าง คือ กลุ่มผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ บ้านห้วยसानยาว ตำบลดงมะเดะ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงรายจำนวน 10 คน โดยการคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างคือผู้ที่มีความชำนาญการปลูกข้าวอินทรีย์และยินดีเข้าร่วมกระบวนการพัฒนา เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์เชิงลึก การจัดเวทีชี้แจงโครงการ การอบรมเชิงปฏิบัติการ (GHP) การประเมินกระบวนการผลิต

ผลการวิจัยพบว่า กระบวนการผลิตข้าวอินทรีย์ บ้านห้วยसानยาวต้องมีการคัดเลือกชนิดพันธุ์ข้าวที่จะผลิตห้ามใช้พันธุ์ข้าวที่ได้จากการตัดต่อพันธุกรรม จัดทำแผนการจัดการดินเพื่อการผลิตข้าวอินทรีย์ เริ่มจากการไถกลบก่อนไถแห้งอีกรอบแล้วใส่ปุ๋ยปรับดินให้เรียบ แล้วก็หว่านข้าว หลังจาก 7 วันหลังหว่านใส่ปุ๋ยขี้วัวที่หมักด้วย แกลบบด แกลบหยาบ และน้ำจุลินทรีย์ มีการควบคุมกระบวนการปลูก ดูแลรักษาและเก็บเกี่ยว ควบคุมการปนเปื้อนของสารต้องห้ามในขั้นตอนการขนย้าย ข้าวที่ได้จะเก็บไว้กินถ้าเหลือก็ขายที่กลุ่มผลิตข้าวอินทรีย์ การยกระดับผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์เริ่มจากการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการจากผู้เชี่ยวชาญสถาบันการจัดการเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตร สวทช. ให้ความรู้ในด้านมาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร(Good Higiene Practice : GHP)มาตรฐานตามหลักปัจจัย 7 และร่วมกันพัฒนาพื้นที่การผลิตข้าวของกลุ่มผลิตข้าวอินทรีย์บ้านห้วยसानยาวส่งผลให้พื้นที่การผลิตมีข้าวมีคุณภาพสะอาดและปลอดภัยถูกสุขลักษณะมากขึ้น เพื่อเข้าสู่กระบวนการขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

คำสำคัญ: ข้าวอินทรีย์ กลุ่มผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ การยกระดับ มาตรฐานผลิตภัณฑ์

Abstract

This research aims to investigate the organic rice producing processes as well as to develop the group of organic rice producers from Dongmada sub-district to Thai Community Product Standard (TCPS). The research participants were 10 organic rice producers from Baan Huai San Yao, Dongmada Sub-district, Mae Lao District, Chiang Rai Province. The participants were selected by choosing skilled farmers of rice organic planting who had willing to join this development. The research instruments were in-depth interview, project seminar, workshop, producing processes evaluation. The result presented that the processes of producing organic rice need selecting the seed which avoid the seed from genetic modification. After that, planning the land for producing organic rice is



arranged which start by plowing and dry plowing, adding water, and preparing soil. 7 days afterward, the manure that made from delicate chaff and rough chaff was sowed. There was planting control, preserving, harvest, and safety control during transferring process. The rice was kept to eat and sell to organic rice group. The developing methodologies start with providing the workshop by the professor from Agricultural Technology and Innovation Management Institute toward the hygienic standard in food production and seven factors. Developing the land of producing organic rice of Baan Huai San Yao lead effective, clean, and safe producing lands in order to offer the Thai Community Product Standard.

Keywords: Organic rice, the group of organic rice producers, enhancing, product standard

บทนำ

ข้าวเป็นอาหารหลักของคนไทย อาชีพหลักของคนไทยคืออาชีพปลูกข้าวเป็นหลักมาแต่อดีตวงจรชีวิตวัฒนธรรมจึงผูกพันกับข้าวตลอดปี ข้าวของไทยเป็นพืชอาหารประจำชาติที่มีตำนานประวัติศาสตร์มายาว นานปรากฏ เป็นร่องรอยพร้อมกับอารยธรรมไทยมาไม่น้อยกว่า 5,500 ปี ซึ่งมีหลักฐานจากเมล็ดข้าวที่เป็นส่วนผสมของดินใช้เครื่องปั้นดินเผาที่บ้าน เชียง อำเภอนอนนทภ ตำบลบ้านโคก อำเภอกุเวียง อันสันนิษฐานได้ว่าเป็น เมล็ดข้าวที่เก่าแก่ที่สุดของไทยรวมทั้งยังพบหลักฐานเมล็ดข้าวที่ขุดพบที่ถ้ำ ปุงสูง จังหวัดแม่ฮ่องสอนโดยเมล็ดข้าวที่พบนี้มีลักษณะของข้าวเหนียวเมล็ด ใหญ่ที่เจริญงอกงามในที่สูง(สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร, 2559)

ข้าวอินทรีย์ เป็นระบบการผลิตข้าวที่ไม่ใช้สารเคมีทางการเกษตรทุกชนิดเป็นต้นว่า ปุ๋ยเคมี สารควบคุมการเจริญเติบโต สารควบคุมและกำจัดวัชพืช สารป้องกันกำจัดโรค แมลงและสัตว์ศัตรูข้าว ตลอดจนสารเคมีที่ใช้รมเพื่อป้องกันกำจัดแมลงศัตรูข้าวในโรงเก็บ การผลิตข้าวอินทรีย์นอกจากจะทำให้ได้ผลผลิตข้าวที่มีคุณภาพสูงและปลอดภัยจากสารพิษแล้ว ยังเป็นการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและเป็นการพัฒนาการเกษตรแบบยั่งยืน การผลิตข้าวอินทรีย์เป็นระบบการผลิตทางการเกษตรที่เน้นเรื่องของธรรมชาติเป็นสำคัญ ได้แก่ การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ การฟื้นฟูความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติ การรักษาสมาคมธรรมชาติและการใช้ประโยชน์จากธรรมชาติ เพื่อการผลิตอย่างยั่งยืน เช่น ปรับปรุงความอุดมสมบูรณ์ของดินโดยการปลูกพืชหมุนเวียน การใช้ปุ๋ยอินทรีย์ในไร่นาหรือจากแหล่งอื่น ควบคุมโรคแมลงและสัตว์ศัตรูข้าวโดยวิธีผสมผสานที่ไม่ใช้สารเคมี การเลือกใช้พันธุ์ข้าวที่เหมาะสมมีความต้านทานโดยธรรมชาติ รักษาสมดุของศัตรูธรรมชาติ การจัดการพืช ดิน และน้ำ ให้ถูกต้องเหมาะสมกับความต้องการของต้นข้าว เพื่อให้ต้นข้าวเจริญเติบโตได้ดี มีความสมบูรณ์แข็งแรงตามธรรมชาติ การจัดการสภาพแวดล้อมไม่ให้เกิดการระบาดของโรค แมลงและสัตว์ศัตรูข้าวเป็นต้น(องค์ความรู้เรื่องข้าว.<http://www.brrd.in.th/rkb/organic%20rice/index.php-file=content.php&id=4.htm.2559>)

ตำบลดงมะเดะ เป็นตำบลที่เป็นชุมชนกึ่งเมือง – กึ่งชนบท เป็นเส้นทางที่เชื่อมโยงจังหวัดเชียงรายและจังหวัดเชียงใหม่ โดยพื้นที่ชุมชนบ้านดงมะเดะเป็นที่ราบ บางส่วนทางทิศตะวันตก มีแม่น้ำลาวซึ่งเป็นแม่น้ำสายสำคัญของตำบลดงมะเดะทำให้พื้นที่ส่วนใหญ่เหมาะกับการทำเกษตรและประชากรส่วนใหญ่ส่วนใหญ่จะผลิตข้าวอินทรีย์และจำหน่ายทั่วไป จังหวัดเชียงรายได้แก่ ข้าวกล้อง ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวกล้องงอก และข้าวผาง ซึ่งกลุ่มผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ ตำบลดงมะเดะปัจจุบันยังขาดการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เป็นสิ่งสำคัญต่อการพัฒนาข้าวอินทรีย์ให้ได้มาตรฐาน ดังนั้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ เช่น ข้าวอินทรีย์ ถือว่าเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่โดดเด่นและสำคัญเพราะข้าวถือว่าเป็นปัจจัยหลักของการดำรงชีวิตของมนุษย์และปัจจุบันข้าวอินทรีย์กำลังยังเป็นที่ยอมรับของประชาชนทั่วไป

ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษากระบวนการผลิตข้าวอินทรีย์กลุ่มผลิตข้าวอินทรีย์ บ้านห้วยसानยาว ตำบลดงมะเดะ อำเภอมะลาว จังหวัดเชียงราย ให้มีคุณภาพสะอาดปลอดภัยเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์เข้าสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนและเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจฐานรากของชุมชน



วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษากระบวนการผลิตข้าวอินทรีย์บ้านห้วยสำนยาว ตำบลงมะตะ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย
2. เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์บ้านห้วยสำนยาว ตำบลงมะตะ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย เข้าสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

ขอบเขตการวิจัย

ขอบเขตด้านเนื้อหา

1. การศึกษากระบวนการผลิตข้าวอินทรีย์ ตำบลงมะตะ อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย
2. การยกระดับผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์ ตำบลงมะตะ อำเภอแม่ลาว ให้มีคุณภาพสะอาดปลอดภัยเข้าสู่การให้การรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนของผู้ผลิตในชุมชน ตามหลักปัจจัย 7 ตามเกณฑ์มาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practice : GHP)

ขอบเขตด้านประชากรที่ศึกษา

ประชากร ในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่กลุ่มผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ บ้านห้วยสำนยาว ตำบลงมะตะ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงรายจำนวน 20 คน

กลุ่มตัวอย่าง เป็นผู้ให้ข้อมูลหลักคือ กลุ่มผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ บ้านห้วยสำนยาว ซึ่งได้คัดเลือกตามคุณสมบัติที่กำหนด โดยมีคุณสมบัติดังนี้ 1) ผู้ที่ผลิตที่มีความชำนาญในการปลูกข้าวอินทรีย์มากกว่า 5 ขึ้นไป ไม่จำกัดเพศ 2) ผู้ที่ผลิตข้าวอินทรีย์ ยินดีให้สัมภาษณ์ 3) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ยินดีเข้าร่วมร่วมพัฒนาสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน จำนวน 10 คน

ขอบเขตด้านพื้นที่

บ้านห้วยสำนยาว ตำบลงมะตะ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย

ขอบเขตด้านระยะเวลาที่ศึกษา

สิงหาคม 2559 – สิงหาคม 2560

วิธีการดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่องนี้เป็นการศึกษาเชิงคุณภาพ ซึ่งมีขั้นตอนและวิธีการในการดำเนินการวิจัย

1. การเลือกพื้นที่ที่ศึกษา

กลุ่มผลิตข้าวอินทรีย์ บ้านห้วยสำนยาว ตำบลงมะตะ อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย

2. การศึกษาก่อนลงภาคสนาม

2.1 การเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้เริ่มจากการสืบค้นข้อมูลบ้านห้วยสำนยาว ตำบลงมะตะ

2.2 เข้าไปติดต่อสอบถามคนในพื้นที่หมู่บ้านจึงได้ข้อมูลเบื้องต้น

2.3 ดำเนินการประสานงานและติดต่อลงพื้นที่สำรวจข้อมูลเบื้องต้นผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์บ้านห้วยสำนยาว

ตำบลงมะตะ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย

2.4 ได้โจทย์ที่น่าสนใจเพื่อจะทำการศึกษาคำตอบ

2.5 จัดเวทีเพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์ของโครงการกับกลุ่มผู้ผลิตข้าวอินทรีย์บ้านห้วยสำนยาว ตำบลงมะตะ

อำเภอเมืองจังหวัดเชียงราย

2.6 กำหนดข้อคำถามจากข้อมูลเบื้องต้นจากการจัดเวทีชี้แจงเพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานก่อนเข้าลงสถานที่จริง

เพื่อจะเก็บข้อมูลเชิงลึกจากกลุ่ม



3. เครื่องมือที่ใช้วิจัยได้แก่

แบบสัมภาษณ์เชิงลึก ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

3.1 แบบสัมภาษณ์เชิงลึก แบ่งออกเป็น 3 ส่วนคือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง

เพศ อายุ ระดับการศึกษา

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิตข้าวอินทรีย์

ตอนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนตามหลักตามหลักปัจจัย 7 ตามเกณฑ์

มาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practice : GHP)

3.2 แบบสังเกต

4. วิธีการสร้างและตรวจคุณภาพเครื่องมือวิจัย

1. ศึกษาค้นคว้าจากตำราทางวิชาการ เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเป็นแนวทางในการออกแบบสัมภาษณ์ให้มีเนื้อหาสาระครอบคลุมวัตถุประสงค์ของการวิจัย

2. นำแบบสัมภาษณ์ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นไปให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความถูกต้องตรงในเนื้อหา

3. ปรับปรุงแก้ไขแบบสัมภาษณ์ และนำไปเก็บจริงในพื้นที่วิจัย

5. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2. ลงพื้นที่สำรวจข้อมูลเบื้องต้นผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์บ้านห้วยสำนยาว ตำบลดงมะเดะ อำเภอแม่ลาว จังหวัด

เชียงราย



ภาพที่ 1 สำรวจข้อมูลเบื้องต้นการผลิตข้าวอินทรีย์

3. จัดเวทีเพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์การยกระดับผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์สู่มาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชน ตำบลดงมะเดะ อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงรายกับกลุ่มผู้ผลิตข้าวอินทรีย์จำนวน 20 คน ณ ศาลาอเนกประสงค์ บ้านป่าก่อพัฒนา ตำบลดงมะเดะ อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย



ภาพที่ 2 เปิดเวทีชี้แจงโครงการ

4. กำหนดข้อคำถามจากข้อมูลเบื้องต้นจากการจัดเวทีชี้แจงเพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานก่อนเข้าลงสถานที่จริง

5. นัดหมายกลุ่มผู้ผลิตข้าวอินทรีย์บ้านห้วยสำนยาว ตำบลดงมะเดะ อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย เพื่อลงพื้นที่เพื่อศึกษาข้อมูล

6. นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์หาแนวทางพัฒนาร่วมกันและระดมความคิดเห็นระหว่างนักวิจัย และ



ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ตำบลดงมะตะ อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย

7. การอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นข้าวอินทรีย์สู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน บ้านห้วยสำนยาว ตำบลดงมะตะอำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย

8. การประเมินผลการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานตามหลักปัจจัย 7 ตามเกณฑ์มาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practice : GHP) เพื่อสู่การขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

9. สรุปผลการวิจัยและตรวจสอบข้อมูลการวิจัยและเผยแพร่ให้กลับผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ ตำบลดงมะตะอำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ

ใช้หลักการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหา(Content analysis)

ผลการศึกษา

ผลการศึกษาที่น่าเสนอนี้จะนำเสนอเฉพาะข้อมูลตามวัตถุประสงค์ดังต่อไปนี้

1. กระบวนการผลิตข้าวอินทรีย์ บ้านห้วยสำนยาว ตำบลดงมะตะ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย เริ่มต้นจาก

1.1 การคัดเลือกชนิดพันธุ์ข้าวที่จะผลิต ต้องระบุชนิดข้าวที่จะทำการผลิตทุกชนิดเพื่อจัดเตรียมพื้นที่ในการปลูกข้าวอินทรีย์

1.2 จัดเตรียมเครื่องมือที่ใช้ในการผลิต คือ จอบ มีด รถไถ เครื่องสูบน้ำ เครื่องมือที่ใช้ในการหว่าน คือ จอบ มีด เครื่องมือที่ใช้ในการเกี่ยว คือ รถไถข้าว เคียวเกี่ยวข้าว

1.3 จัดเตรียมพื้นที่ผลิต ต้องมีเอกสารและข้อมูล ชนิดของดิน ประวัติการปลูกพืช การใช้ที่ดิน สภาพแวดล้อมรอบฟาร์ม เป็นมาตรฐานการป้องกันการปนเปื้อนของสารเคมี ทางลม ทางน้ำ ทางอากาศและอื่น ๆ ภายใน รวมทั้งบริเวณรอบนอก

1.4 จัดทำแผนการจัดการดินเพื่อการผลิตข้าวอินทรีย์โดยเริ่มจากการไถกลบก่อน ทิ้งไว้ พอถึงช่วงเวลาในการหว่านข้าว ก็ไถแห้งอีกรอบแล้วใส่ปุ๋ยปรับดินให้เรียบ แล้วก็หว่านข้าว หลังจาก 7 วันหลังหว่านใส่ปุ๋ยชีวภาพที่หมักด้วย แกลบด แกลบหยาบ และน้ำจุลินทรีย์แล้วนำไปหว่านตามระบบเกษตรอินทรีย์ เป็นแผนในด้านการปลูกพืชหมุนเวียน การใช้ปุ๋ยอินทรีย์ ปุ๋ยพืชสด การจัดการเศษเหลือจากการเกษตร การป้องกันการชะล้างของปุ๋ย และการพังทลายของดิน - โดยการใส่ปุ๋ย หมักที่หมักกันเองโดยใช้วัตถุดิบที่มีอยู่มาหมักน้ำปุ๋ยชีวภาพ โดยมีสูตรให้ข้าวตก มีรวง โดยใช้มะละกอ ฟักทอง กล้วยสุก โดยใช้ปริมาณ 1/3 กิโลกรัม และกากน้ำตาล 1 กิโลกรัม หมัก 20 วัน

1.5 การคัดเลือกพันธุ์ข้าวที่ใช้ ต้องระบุชื่อ แหล่งที่มา วัสดุการปลูก ห้ามใช้พันธุ์ข้าวที่ได้จากการตัดต่อสารพันธุกรรม และที่ได้จากวิธีการอื่น ๆ ที่ไม่สอดคล้องกับการเกษตรอินทรีย์ เริ่มจากการนำผ้าแกลบสีฟ้าวางในบ่อคอนกรีต แล้วเทน้ำลงไป เอาข้าวพันธุ์ลงไปแล้วคอยเอาเมล็ดที่ลอยน้ำทิ้ง แช่ 2 คืน พร้อมสำหรับการหว่าน

1.6 มีการควบคุมกระบวนการปลูก ดูแลรักษาและเก็บเกี่ยว ที่สอดคล้องกับหลักการผลิตพืชอินทรีย์ ในขั้นตอนการเตรียมแปลง การปลูก การให้น้ำ การใส่ปุ๋ย การกำจัดวัชพืช การควบคุมศัตรูพืช การควบคุมการเจริญเติบโตของพืชและการเก็บเกี่ยวการควบคุมการปลูก โดยการไปดูไร่นาทุก ๆ 1-2 ครั้ง/สัปดาห์ เพื่อดูวัชพืชและศัตรูพืช

1.7 การแต่งกายส่วนมากจะใส่ชุดเสื้อผ้าไปไร่ เสื้อแขนยาว กางเกงขายาว รองเท้าบู๊ท ถุงมือ หมวก ผ้าคลุมหัว

1.8 การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว ต้องใช้วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือในการเก็บเกี่ยวข้าวตามขั้นตอนวิธีปฏิบัติ และมีแผนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวข้าว ควบคุมการปนเปื้อนของสารต้องห้ามในขั้นตอนการขนย้าย การแปรรูปขั้นต้น การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา และการขนส่งเก็บเกี่ยวข้าวโดยใช้คน แล้วตอนไม่หรือตีข้าวจะใช้รถไถข้าว แล้วใส่กระสอบปุ๋ยแล้วเก็บในยุ้งข้าว ข้าวที่ได้มาจะเก็บไว้กินถ้าเหลือก็ขายที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนข้าวอินทรีย์ และพ่อค้าคนกลาง ข้าวที่ได้จะเก็บไว้กิน 1 ส่วน ขาย 1 ส่วน แหล่งจำหน่ายคือกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ข้าวอินทรีย์



1.9 พื้นที่ปลูกข้าวอินทรีย์แล้ว และตั้งใจจะใช้พื้นที่ปลูกข้าวอินทรีย์ต่อไป ต้องไม่เปลี่ยนกลับไปใช้สารเคมีอีกไม่แล้วเพราะการใช้เคมีในการปลูกข้าวจะผลผลิต 50 – 60 ถัง/ไร่ หลังจากใช้ปุ๋ยอินทรีย์ปุ๋ยหมักชีวภาพผลผลิตที่ได้เพิ่มขึ้นเป็น 90 ถัง/ไร่ ตอนแรกๆอาจจะได้ผลผลิตน้อยเพราะดินอาจจะปรับสภาพไม่ทัน วิธีการแก้ไขโดยการ ไม่ทำตมสูตร คือการเผื่อเมล็ดพันธุ์ข้าว 20 ลิตร/ไร่



ภาพที่ 3 พื้นที่ปลูกข้าวอินทรีย์

2. การพัฒนาระดับผลิตภัณฑ์ ให้มีคุณภาพสะอาดปลอดภัยเข้าสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน บ้านห้วยล้านตำบลดงมะตะ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย

2.1 พัฒนาด้านระบบการบรรจุข้าวอินทรีย์ ซึ่งทีมวิจัยได้ลงพื้นที่เก็บข้อมูลกระบวนการผลิตข้าวและจัดทำแผนพัฒนาร่วมกัน

2.2 การยกระดับผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์สู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนโดยวิธีการอบรมเบื้องต้นเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารตามหลักมาตรฐานตามหลักปัจจัย 7 ตามเกณฑ์มาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practice : GHP)จำนวน 2 ครั้งเพื่อสร้างความเข้าใจของกระบวนการพัฒนาของผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์บ้านห้วยล้านยาว จากการอบรมทั้ง 2 ครั้งส่งผลให้กลุ่มผลิตข้าวอินทรีย์บ้านห้วยล้านยาวตระหนักและเห็นถึงความสำคัญของคุณภาพความปลอดภัยทางด้านอาหารมากยิ่งขึ้นปรับกระบวนการผลิตข้าวอินทรีย์ตามหลักมาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารมากยิ่งขึ้น



ภาพที่ 4 ให้ความรู้ด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนครั้งที่ 1



ภาพที่ 5 อบรมให้ความรู้ด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ครั้งที่ 2

2.3 หลังจาการอบรมที่มวิจัยและผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันการจัดการเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตร สวทช.ลงพื้นที่เพื่อสำรวจและวางแผนการพัฒนาของกลุ่มผู้ผลิตข้าวอินทรีย์บ้านห้วยล้านยาว

2.4 ทีมวิจัยร่วมกับผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันการจัดการเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตร สวทช.พัฒนาพื้นที่ โดยเริ่มพัฒนาพื้นที่โรงสีและสถานที่บรรจุผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์เพื่อให้มาตรฐานเบื้องต้นให้เป็นไปตามระบบความปลอดภัยด้านอาหาร โดยกลุ่มผู้ผลิตได้พัฒนาเบื้องต้นตามกระบวนการปลอดภัยด้านอาหารตามหลักมาตรฐานตามหลักปัจจัย 7 ตามเกณฑ์มาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practice : GHP)โดยมีการปรับพื้นที่แบ่งกันให้เป็นสัดส่วน และปรับระดับชั้นวางข้าวอินทรีย์สูงจากพื้น จัดวางวัสดุอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบมากขึ้น เพื่อพัฒนาให้เข้าสู่การขอใบรับรองเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน



ภาพที่ 5 ภาพก่อนพัฒนาสถานที่เก็บข้าวอินทรีย์



ภาพที่ 6 ภาพหลังการพัฒนาที่เก็บข้าวอินทรีย์



ภาพที่ 7 ภาพก่อนพัฒนาโรงสีข้าวอินทรีย์



ภาพที่ 8 ภาพหลังการพัฒนาโรงสีข้าวอินทรีย์



ภาพที่ 9 ภาพก่อนพัฒนาห้องบรรจุข้าวอินทรีย์



ภาพที่ 10 ภาพหลังการพัฒนาห้องบรรจุข้าวอินทรีย์

2.5 การประเมินผลหลังอบรมเชิงปฏิบัติหลักมาตรฐานตามหลักปัจจัย 7 ตามเกณฑ์มาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practice : GHP)พบว่ากลุ่มผู้ผลิตข้าวอินทรีย์มีความรู้มากขึ้นตั้งแต่การคัดเลือกเมล็ดข้าวสารหลังการสี การเก็บรักษาที่ถูกสุขลักษณะ อาคาร สถานที่ผลิตอาหาร การออกแบบด้านโครงสร้าง วัสดุ พื้น ผนัง เพดาน การระบายอากาศ ห้องน้ำ สิ่งแวดล้อม ระบบน้ำ การกำจัดของเสีย และการจัดระบบภายในสถานที่ผลิต การเลือกใช้วัสดุ วิธีการใช้ การล้าง ตลอดจนการจัดเก็บอย่างเหมาะสม การขนส่ง การกำกับดูแลและหว่างการขนส่งให้คงสภาพและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน การปฏิบัติที่ถูกต้อง การควบคุมอุณหภูมิและเวลา การชั่งตวงวัดอย่างเหมาะสม ตลอดจนการจัดเก็บที่ถูกสุขลักษณะด้าน บุคคล/ผู้ปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหาร ต้องปฏิบัติตามสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล ทั้งทางด้านการแต่งกายและสุขนิสัยและ บรรจุภัณฑ์ การเลือกใช้ให้เหมาะสมกับประเภทของผลิตภัณฑ์อาหารและการใช้อย่างถูกสุขลักษณะ

อภิปรายผลการศึกษา

จากการพัฒนาข้าวอินทรีย์สู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผู้วิจัยได้ศึกษากระบวนการทำข้าวอินทรีย์ของบ้านห้วยสำนยาว ตำบลดงมะเดะ อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย เริ่มต้นจากมีกระบวนการเตรียมพื้นที่ก่อนปลูกข้าวการเตรียมพันธุ์ข้าว การควบคุมดูแลข้าวอินทรีย์ให้ไม่ให้เป็นปนเปื้อนสารเคมีตลอดระยะเวลาการปลูกข้าวสอดคล้องกับกรรมกา นากกลางและคณะ(2552) ที่ศึกษาการพัฒนาข้าวอินทรีย์ในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือพบว่าการปลูกข้าวแบบอินทรีย์เป็นการผลิตข้าวให้มีคุณภาพสูงสำหรับผู้ที่ต้องการบริโภคข้าวที่ผลิตจากนาที่ไม่มีการใช้สารเคมี และปฏิบัติการเพาะปลูกเป็นไปตามมาตรฐานการผลิตและการแปรรูปข้าวอินทรีย์ที่เข้มงวด กลุ่มผู้ผลิตข้าวอินทรีย์บ้านห้วยสำนยาวยังทำปุ๋ยคอก ปุ๋ยพืชสดด้วยตนเอง เพื่อนำมาใช้ในแปลงนาข้าวอินทรีย์ สอดคล้องกับอนาลยา หนานสายออและคณะ(2553)ศึกษาสถานการณ์การผลิตข้าวอินทรีย์ของเกษตรกรในจังหวัดขอนแก่นที่ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมด้วยการลดหรือละการใช้สารเคมี โดยเน้นที่ปัจจัยนำเข้าในการผลิตปุ๋ยคือ โดยการเรียนรู้ของเกษตรกรพัฒนาแนวคิดเพื่อสุขภาพมาเป็นเรื่องการทำปุ๋ยชีวภาพ แล้วจึงเกิดกิจกรรมการทำข้าวอินทรีย์ การใช้ปุ๋ยคอก หรือปุ๋ยพืชสด หรือปุ๋ยอินทรีย์ผสม

กลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์



ด้านกระบวนการพัฒนายกระดับข้าวอินทรีย์นั้น ได้ยึดหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practice : GHP) เป็นจุดเริ่มต้นสู่การไปรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสอดคล้องกับประกาศ ุณน้อย(2551)ที่การศึกษาสภาพการดำเนินงานของธุรกิจผลิตภัณฑ์ชุมชนและผลที่เกิดจากการได้รับ การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) พบว่าธุรกิจผลิตภัณฑ์ชุมชน ส่วนใหญ่ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์เอง ใช้ที่ทำการของธุรกิจเป็นสถานที่ผลิต มีขนาดพื้นที่ที่ใช้ ในการผลิตประมาณ 50-100 ตารางเมตร ธุรกิจไม่เคยได้รับการรับรองมาตรฐานอื่น ๆ มาก่อน เลย ส่วนใหญ่จำหน่ายผลิตภัณฑ์อยู่ที่ที่ทำการของธุรกิจ ตลาดเป้าหมายหลักคือตลาดในพื้นที่ ใกล้เคียง โดยแสดงตราสัญลักษณ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนอยู่ที่จำหน่าย ธุรกิจไม่เสีย ค่าใช้จ่ายใด ๆ เลยในการเตรียมตัวเพื่อยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

สรุปผลการศึกษา

การศึกษากระบวนการผลิตข้าวอินทรีย์ บ้านห้วยสำนยาว ตำบลดงมะตะ อำเภอมะนัง จังหวัดเชียงรายมีกระบวนการการผลิตข้าวอินทรีย์ เริ่มต้นโดยการคัดเลือกชนิดพันธุ์ข้าวที่จะผลิต จัดเตรียมเครื่องมือที่ใช้ในการผลิต จัดเตรียมพื้นที่ผลิต จัดทำแผนการจัดการดินเพื่อการผลิตข้าวอินทรีย์โดยเริ่มจากการไถกลบก่อน ทิ้งไว้ พอถึงช่วงเวลาในการหว่านข้าว ก็ไถแห้งอีกรอบแล้วใส่ปุ๋ยปรับดินให้เรียบ แล้วก็หว่านข้าว หลังจาก 7 วันหลังหว่านใส่ปุ๋ยข้าวที่หมักด้วย แกลบด แกลบหยาบ และน้ำจลินทรีย์แล้วนำไปหว่านตามระบบเกษตรอินทรีย์ ในการคัดเลือกพันธุ์ข้าวที่ใช้ ต้องระบุชื่อแหล่งที่มา วัสดุการปลูก ห้ามใช้พันธุ์ข้าวที่ได้จากการตัดต่อสารพันธุกรรม มีการควบคุมกระบวนการปลูก ดูแลรักษาและเก็บเกี่ยว การแต่งกายส่วนมากจะใส่ชุดเสื้อผ้าไปไร่ เสื้อแขนยาว กางเกงขายาว รองเท้าบูท ถุงมือ หมวก ผ้าคลุมหัว การเก็บเกี่ยว ต้องใช้วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือในการเก็บเกี่ยวข้าวตามขั้นตอนวิธีปฏิบัติ ควบคุมการปนเปื้อนของสารต้องห้ามในขั้นตอนการขนย้าย ข้าวที่ได้มาจะเก็บไว้กินถ้าเหลือก็ขายที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนข้าวอินทรีย์ และพ่อค้าคนกลาง ข้าวที่ได้จะเก็บไว้กิน 1 ส่วน ขาย 1 ส่วน แหล่งจำหน่ายคือกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ข้าวอินทรีย์

การยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนโดยเริ่มจากการจัดอบรมเชิงปฏิบัติจากผู้เชี่ยวชาญสถาบันการจัดการเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตร สวทช. มาให้ความรู้ในด้านมาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practice : GHP) มาตรฐานตามหลักปัจจัย 7 และร่วมกันพัฒนาพื้นที่การผลิตของกลุ่มผลิตข้าวอินทรีย์บ้านห้วยสำนยาวส่งผลให้พื้นที่การผลิตมีคุณภาพสะอาดและปลอดภัยถูกสุขลักษณะเพื่อเข้าสู่กระบวนการขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

เอกสารอ้างอิง

- กรรณิกา นากลาง และคณะ. (2552). การใช้ปุ๋ยเคมีร่วมกับปุ๋ยอินทรีย์เพื่อลดความเสี่ยงนาการผลิตข้าว รายงานการประชุมวิชาการและัญพืชเมืองหนาวประจำปี, 2552, 99-114
- การปลูกข้าวอินทรีย์.(2559) 20 สิงหาคม 2559.<https://sites.google.com/site/organicriceforyou/kar-pluk-khaw-xinthriy>
- เทศบาลตำบลดงมะตะ, 20 สิงหาคม 2559. http://www.dongmada.go.th/sourceFiles.php?file=dongmada_info.
- ประกาศ ุณน้อย. (2551). การศึกษาสภาพการดำเนินงานของธุรกิจผลิตภัณฑ์ชุมชน และผลที่เกิดจากการได้รับ การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน [มผช.] /. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ. (2549). กรุงเทพมหานคร: โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากร ของสถาบันการศึกษาระดับท้องถิ่น สู่การเป็นวิทยากรด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร.
- สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร(องค์กรมหาชน). (2559), 21 สิงหาคม 2559 <http://www.arda.or.th/kasetinfo/rice/index.html.2559>.
- องค์ความรู้เรื่องข้าว. (2559), 19 สิงหาคม 2559, <http://www.brrd.in.th/rkb/organic%20rice/index.php-file=content.php&id=4.htm.2559>
- อนาลยา หนานสายอและคณะ. (2553). ระบบการผลิตข้าวอินทรีย์ของเกษตรกรในจังหวัดขอนแก่น : การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม.สาขาเกษตรศาสตร์และชีววิทยา มหาวิทยาลัยขอนแก่น.