

แผนงานวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพ ศักยภาพการบริหารจัดการกลุ่มแบบมีส่วนร่วมในกระบวนการผลิตลำไยอบแห้งสีทอง พัฒนารูปแบบการบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชนอย่างบูรณาการในการผลิตและจำหน่ายลำไยอบแห้งสีทองทั้งด้านการผลิต การระดมทุนของชุมชน การบริหารจัดการแบบมีส่วนร่วม การตลาดและการบัญชี ตลอดจนเพื่อหารูปแบบการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนภายใต้การพึ่งพาทรัพยากรภายในชุมชนท้องถิ่นของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านเหมืองกวัก หมู่ 5 ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูนและเผยแพร่องค์ความรู้ที่ได้จากงานวิจัยสู่เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนท้องถิ่นอื่นๆ

แผนงานวิจัยได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยการออกแบบสอบถามสำหรับกลุ่มประชากรทั้งหมด สอบถามผู้ผลิตลำไยอบแห้งในเขตพื้นที่บ้านเหมืองกวัก หมู่ 5 และบ้านใหม่เหมืองกวัก หมู่ 19 ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน จำนวน 37 ครัวเรือน รูปแบบของการวิจัยเป็นการวิจัยแบบผสมผสานทั้งการวิจัยเชิงปริมาณและการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมของชุมชน ประกอบกัน การวิเคราะห์ข้อมูลใช้สถิติร้อยละ ค่าความถี่ ค่าเฉลี่ย ค่าความแปรปรวนและค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน การศึกษาประสิทธิภาพการผลิตใช้ฟังก์ชันเส้นพรมแดนการผลิต(Stochastic Frontier Function) วัดประสิทธิภาพของผู้ผลิตลำไยอบแห้งสีทองด้วยวิธีการ Data Envelopment Analysis (DEA) การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมด้วยการเปิดเวทีชาวบ้าน ศึกษาปัญหาอุปสรรคและหาแนวทางการดำเนินการที่เหมาะสมของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

ผลการวิจัย พบว่า พบว่าชาวบ้านยังไม่เข้าใจและเห็นถึงความสำคัญของการรวมกลุ่มกันเท่าที่ควร กลุ่มมีลักษณะของการจัดตั้งมากกว่าการก่อตั้ง เนื่องจากการรวมกลุ่มกัน เพื่อขอกู้เงิน

เป็นวัตถุประสงค์หลัก ทำให้ไม่เกิดการรวมกลุ่มกันในการดำเนินกิจกรรมร่วมกันอย่างแท้จริง ไม่ว่าจะเป็นการพัฒนากระบวนการผลิต การขายสินค้า หรือการจัดหาวัตถุดิบร่วมกัน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่จัดตั้งขึ้นมีรูปแบบการทำงานที่ยังไม่เข้มแข็ง เป็นการรวมกลุ่มกันอย่างหลวม ๆ ตามเงื่อนไขของการสนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐเป็นหลัก

การพัฒนากระบวนการผลิตให้เหมาะสมสอดคล้องกับทรัพยากรของท้องถิ่นนั้น ผู้ผลิตทั้งหมดเห็นด้วยกับการพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน กระบวนการผลิตที่ไม่ได้มาตรฐานเป็นปัญหาเนื่องจากขนาดการลงทุนไม่เหมาะสมผู้ประกอบการมีเงินลงทุนน้อยจึงใช้วัสดุ อุปกรณ์ที่หาได้ภายในท้องถิ่นซึ่งไม่เป็นไปตามมาตรฐานการผลิตอาหาร ปัญหาที่พบจากการศึกษาได้แก่ ปัญหาขาดแคลนเงินทุนและแหล่งทุนสนับสนุน ปัญหาราคาลำไยอบแห้งสีทองตกต่ำ ปัญหาการขาดวัตถุดิบสูง ปัญหาการขาดความรู้ในการผลิต ปัญหาการขาดการรวมกลุ่มในการผลิต ไม่มีอำนาจต่อรอง การพัฒนากระบวนการผลิตที่ผู้ผลิตจะดำเนินการ ได้แก่ ผู้ผลิตจะต้องรวมกลุ่มกันผลิตและจำหน่ายโดยเน้นความสะอาด จัดกระบวนการผลิตให้เป็นระบบ ปรับปรุงห้องแกะเนื้อ ลำไยเมล็ดลำไยให้สะอาด ปราศจากฝุ่น ปรับปรุงเตาอบลำไยให้มีประสิทธิภาพมากขึ้นเพื่อให้ใช้พลังงานหรือเชื้อเพลิงลดลง จัดทำบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อจำหน่ายปลีก ตลาดสินค้าที่กลุ่มจะเลือกใช้และพัฒนาเป็นตราสินค้าของลำไยอบแห้งสีทอง คือ “บ้านเหมืองกวัก” มีโลโก้เป็นรูปวงลำไยสีน้ำตาลมีใบสีเขียว ใช้สโลแกนโฆษณาว่า “ของดีเมืองหริภุญชัย รสชาติถูกปาก หวาน กรอบ อร่อย” มีตำแหน่งผลิตภัณฑ์ในการแข่งขัน คือ ลำไยคุณภาพจากแหล่งกำเนิดแท้ ๆ และมีเอกลักษณ์ของตรา คือ เป็นลำไยเนื้อสีทองคุณภาพสูงจากภูมิปัญญาชาวบ้านบรรจุในถุงพลาสติกใส ขนาดบรรจุตั้งแต่ 50 กรัม 100 กรัม 150 กรัม 250 กรัม 500 กรัม และขนาดใหญ่สุด 1,000 กรัม

การหารูปแบบของวิสาหกิจชุมชนที่เหมาะสมกับทรัพยากรท้องถิ่นที่มีความเป็นไปได้คือ ผู้ผลิตต้องรวมกลุ่มจัดตั้งเป็นสหกรณ์ผู้ผลิตลำไยอบแห้งสีทอง โดยบริหารจัดการในรูปแบบของสหกรณ์ การจัดจำหน่ายควรแยกบรรจุเพื่อการขายปลีกจะทำให้มูลค่าเพิ่มของผลผลิตสูงขึ้น จำหน่ายได้ในราคาสูงขึ้นแก้ปัญหาการกดราคาจากพ่อค้าคนกลาง ดังนั้นการรวมกลุ่มทั้งหมู่บ้านเพื่อเสนอโครงการให้หน่วยงานในท้องถิ่น เช่น เทศบาลตำบล องค์การบริหารส่วนจังหวัดเข้ามาช่วยเหลือสร้างโรงเรือนสำหรับ คัด แยกและบรรจุที่ได้มาตรฐานมากขึ้นตลอดจนการจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ที่ได้มาตรฐานสำหรับการคัด แยกและบรรจุเพื่อให้การผลิตเป็นไปตามมาตรฐานการผลิตอาหารและยา(อย.)และควรมีการประชาสัมพันธ์ให้หมู่บ้านเหมืองกวักหรือตำบลมะเขือแจ้เป็นแหล่งผลิตลำไยอบแห้งสีทองประจำจังหวัดลำพูนเพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของลำไยอบแห้งสีทองของจังหวัดต่อไป

The purpose of this study were to investigate potential of management of community enterprises, i.e. dried golden longans production; to develop model of management for local enterprise; and to distribute this discovered form to other networks of local enterprises.

The research was conducted by using questionnaires asking 37 household in Muang Kwak Village, Muang District of Lamphung Province. It also employed Participatory Action Research (PAR) in order to gain qualitative data. Its data analysis was directed by utilizing statistic criterion as frequencies, percentages, means, variants and standard deviations. The analysis on producer's efficiency was processed by Stochastic Frontier Function with Data Environmental Analysis (DEA) method. For action researching, public hearing technique was utilized to investigate the problems, the treats and cooperates of community enterprises.

The study found that local communities do not understand and take advantage of the idea of forming a bargaining group. The existing congregation has not been utilized to develop production processes, to buy raw materials and to distribute the products. Ironically, it was mainly set for asking for loans from outsiders.

Regarding the development of production processes, producers agree to raise its standard in order to meet requirements; however, they could not do because of lacking of fund, soaring price of raw materials, volatility of longans, difficulties in finding sources of energy to dry longans, etc. In order to solve this problem, the producers should get together in both production and distribution processes. Efficiency and clean should be among the first priority. To meet this end, stoves should be improved so that they would consume less amount of energy. It should be noted here that the most suitable packages for the product to be displayed are 50 grams, 150 grams, 250 grams, 500 grams, and 1,000 grams.

The study suggests that the producers should unit as a cooperative. They should also ask for assistance from local administrations in order to build standardized factories for local people. This factory would perform the whole production processes to meet the standard of Food and Drug Agency. Finally, Muangkwak Village of Tambol Makuajea should be promoted as the original source of producing dried golden longans of Lamphun Province.