

บทที่ 4

ผลการศึกษา

ผลการศึกษาเรื่อง การส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน : กรณีศึกษาผลไม้ดกกลั่น บ้านหนองข่อยเหนือ ตำบลโพธิ์ประสาท อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลและประมวลผลในเชิงคุณภาพ โดยการวิเคราะห์เนื้อหาจากแบบสอบถามและการสัมภาษณ์ โดยผู้วิจัยนำเสนอข้อมูลและผลการวิจัยออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์ รูปแบบของผลิตภัณฑ์

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต ขั้นตอนการผลิต

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาอุปสรรค และแนวทางในการพัฒนาผลไม้ดกกลั่น

ชุมชนที่ศึกษา / วิจัย

ประวัติของชุมชน

บ้านหนองข่อยเหนือ หมู่ที่ 13 เดิมทีนั้นเป็นหมู่บ้านที่มีจำนวนประชากรไม่มากนัก ต่อมาเมื่อมีจำนวนประชากรมากขึ้น จึงได้แยกออกมาจากบ้านหนองข่อย หมู่ที่ 8 ซึ่งปัจจุบันมีครัวเรือนทั้งสิ้นจำนวน 85 ครัวเรือน ประชากรรวมทั้งสิ้นประมาณ 281 คน

ตำบลโพธิ์ประสาทนั้นเดิมทีหมู่บ้านเพียงไม่กี่หมู่บ้าน แต่ต่อมาได้มีการขยายหมู่บ้านออกไปอีกมากมาย ซึ่งปัจจุบันมีจำนวนทั้งหมด 13 หมู่บ้าน ในระยะแรกนั้นประชาชนภายในโพธิ์ประสาทส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลัก และเริ่มที่จะมีอาชีพอื่น ๆ อันหลากหลาย ทั้งค้าขาย รับจ้าง รับข้าราชการ ฯลฯ และที่สำคัญประชาชนภายในตำบลโพธิ์ประสาท มีการผลิตสินค้าออกมาจำหน่ายมากมาย ที่สำคัญคือ บ้านหนองข่อยเหนือ หมู่ที่ 13 นั้นทำการผลิตผลไม้เผาะดกกลั่น ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากผลไม้ประเภทต่าง ๆ ได้แก่ ข้าวโพด สับปะรด มังคุด ทุเรียน น้อยหน่า กระบองไม้ไผ่ ลูกตาล มะพร้าว ขนุน ลูกท้อ ฝักบัว และซังข้าวโพด

จะเห็นว่าบ้านหนองข่อยเหนือมีการเริ่มก่อตั้งหมู่บ้าน โดยเริ่มจากที่ชาวบ้านภายในตำบลหนองโพธิ์ประสาท และมีประชาชนจากต่างอำเภอ คือ อำเภอท่าตะโก และอำเภอตากฟ้าได้อพยพย้ายถิ่นเข้ามาทำมาหากินภายในตำบลโพธิ์ประสาท รวมไปถึงหมู่บ้านใกล้เคียงได้

ภายในตำบลโพธิ์ประสาทเองย้ายเข้ามา ได้แก่ บ้านบ่อไทยสามัคคี บ้านไร่ประชาสรรค์ บ้านไค้สอง และบ้านหนองปลายเข้ามาจับจองที่ดินเพื่อใช้ในการทำการเกษตร ได้แก่การทำไร่ถั่ว และไร่มันสำปะหลัง ทำนา เป็นต้น เมื่อเวลาผ่านไปสักระยะหนึ่ง ผู้คนเริ่มเข้ามามากขึ้น จึงกลายเป็นการเติบโตของหมู่บ้านขนาดใหญ่ จำนวนถึง 13 หมู่บ้าน ภายในตำบลโพธิ์ประสาท

บริบทของชุมชน

1. สภาพทั่วไปของชุมชน

บ้านหนองขื่อนือ ตั้งอยู่ในพื้นที่ตำบลโพธิ์ประสาท อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ อยู่ทางทิศใต้ของอำเภอไพศาลี โดยมีระยะห่างจากอำเภอไพศาลีประมาณ 21 กิโลเมตร เป็นถนนลาดยาง (ทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 3330)

- ทิศเหนือ ติดต่อกับ ตำบลสำโรงชัย อำเภอไพศาลี
จังหวัดนครสวรรค์
- ทิศใต้ ติดต่อกับ อำเภอตากฟ้า จังหวัดนครสวรรค์
- ทิศตะวันออก ติดต่อกับ ตำบลตะคร้อ, อำเภอโคกสำโรงชัย
จังหวัดลพบุรี
- ทิศตะวันตก ติดต่อกับ อำเภอท่าตะโก จังหวัดนครสวรรค์

สภาพภูมิอากาศโดยทั่วไปของหมู่บ้าน แบ่งออกเป็น 3 ฤดู

- ฤดูฝน เริ่มตั้งแต่ กลางเดือนพฤษภาคม ถึงกลางเดือนกันยายน สภาพอากาศแปรปรวนไม่แน่นอน บางวันอากาศจะมีคลื่น และมีฝนฟ้าคะนอง บางวันอากาศอบอ้าว ถ้าปีใดฝนตกน้อย จะไม่มีน้ำเพียงพอต่อการทำการเกษตร ข้าวและพืชไร่จะได้ ได้รับความเสียหายอย่างรุนแรง ในฤดูฝน ฝนจะไม่ค่อยตกต้อง ตามฤดูกาล ปริมาณน้ำฝนโดยเฉลี่ย 63.07 มิลลิเมตรต่อปี
- ฤดูหนาว เริ่มตั้งแต่ กลางเดือนตุลาคม ถึงกลางเดือนกุมภาพันธ์ สภาพอากาศทั่วไปมีอากาศเย็นกว่าฤดูอื่นเล็กน้อย มีลมหนาวพัดผ่าน อากาศแห้งแล้ง ช่วงเช้าและสายมีหมอกกลบ ช่วงกลางวันถึงเย็นมีน้ำค้างลงมาก ในฤดูหนาวอุณหภูมิต่ำสุดประมาณ 18 องศาเซลเซียส ในฤดูฝนฝนจะไม่ค่อยตกตามฤดูกาลและไม่สม่ำเสมอ

- ฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่กลางเดือนกุมภาพันธ์ ถึงกลางเดือนพฤษภาคม สภาพอากาศร้อนอบอ้าว คือมีอากาศร้อนถึงร้อนจัด ในฤดูร้อนอากาศร้อนอบอ้าว และแห้งแล้ง อุณหภูมิสูงสุดประมาณ 38 องศาเซลเซียส

2. สภาพทางเศรษฐกิจ

อาชีพของประชาชนส่วนใหญ่ของหมู่บ้านหนองยอเหนือ มีอาชีพที่หลากหลาย ส่วนใหญ่ทำการเกษตร ได้แก่ ข้าวโพด อ้อย ข้าว ข้าวฟ่าง พริก ถั่วฝักยาว ทั้งการค้าขาย ธุรกิจ ส่วนตัว อาชีพรองลงมาหลังฤดูเก็บเกี่ยวเป็นอาชีพการรับจ้างทั่วไป แต่ส่วนใหญ่แล้วประชาชนมักจะทำการเกษตร ได้แก่ ข้าวโพด อ้อย ข้าว ข้าวฟ่าง พริก ถั่วฝักยาว ต่างๆ ส่วนอาชีพเลี้ยงสัตว์ ได้แก่ โค ไก่ สุกร

จะเห็นได้ว่า อาชีพภายในชุมชนนั้นมีอยู่มากมาย ดังนั้นสภาพทางเศรษฐกิจอาจจะมีความคล่องตัว คือ ฐานะทางเศรษฐกิจดี แต่ความเป็นจริงแล้วการประกอบอาชีพของประชาชนส่วนใหญ่เกี่ยวกับการเกษตรนั้นไม่สู้ดีนัก ต้องอาศัยฝนที่ตกตามฤดูกาล ดังนั้นเมื่อปีใดน้ำมีน้อย ฝนไม่ตกต้องตามฤดูกาล ก็หมายถึงสภาพทางเศรษฐกิจไม่ค่อยดีในปีนั้นด้วย

3. สภาพทางสังคมการปกครอง

บ้านหนองยอเหนือไม่มีสถาบันการศึกษาภายในชุมชนของตนเอง เพื่อรองรับการศึกษาของเยาวชนในหมู่บ้าน ดังนั้นประชาชนภายในหมู่บ้านหนองยอเหนือ จึงส่งบุตรหลานไปศึกษาในหมู่บ้านใกล้เคียง คือ โรงเรียนวัดบ้านโพธิ์ประสาท ตั้งอยู่ในหมู่ที่ 5 โรงเรียนวังทองประชานุกูล ซึ่งตั้งอยู่ภายในหมู่ที่ 7 อยู่ทิศตะวันตกของหมู่บ้าน และบ้านหนองยอเหนือไม่มีวัดภายในชุมชน เมื่อไปทำบุญตามวันสำคัญทางศาสนา จึงนิยมไปร่วมทำบุญกับวัดที่อยู่ใกล้เคียงหมู่บ้านของตนเอง นอกจากนี้ยังมีสาธารณูปโภคอื่นๆ คือ โทรศัพท์สาธารณะจำนวน 2 ตู้ มีไฟฟ้าใช้ทุกครัวเรือน

ชุมชนบ้านหนองยอเหนือขึ้นอยู่กับองค์การบริหารส่วนตำบลโพธิ์ประสาท อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ มีจำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 85 ครัวเรือน มีประชากรทั้งหมด 281 คน เป็นชาย 143 คน เป็นหญิง 138 คน

4. ขนบธรรมเนียมประเพณี

ประชาชนส่วนใหญ่ในบ้านหนองยอเหนือ มีประเพณีคล้ายคลึงกับหมู่บ้านอื่น ๆ หรืออำเภออื่น ๆ ของจังหวัดนครสวรรค์ และมีความนับถือศาสนาพุทธ มีความเลื่อมใสในศาสนาพุทธ มุ่งที่จะบำรุงพุทธศาสนาและประกอบกิจกรรมทางศาสนาเป็นหลัก เช่น การทำบุญตักบาตร งานทำบุญประเพณีต่าง ๆ

ชาวบ้านหนองยอเหนือจะนิยมใส่บาตร ทำบุญในวันสำคัญ ๆ ทางศาสนา อยู่เป็นประจำ ส่วนประเพณีสงกรานต์ ก็ยังคงรักษากันมาช้านาน นั่นคือในเดือนเมษายนของทุกปีตั้งแต่ วันที่ 13-15 จะมีการรดน้ำคำหัวผู้สูงอายุ ญาติพี่น้องที่ทำงานอยู่ที่ไกล ๆ ตามจังหวัดต่าง ๆ จะมารวมตัวกัน เพื่อขอพรจากผู้ที่เราเคารพ

และในช่วงเทศกาลสงกรานต์นี้จะนิยมทำบุญ สรงน้ำพระกัน ทั้งนี้ภายในหมู่บ้านก็จะมีงานรื่นเริงที่จัดขึ้นในวัดของหมู่บ้าน เพื่อหารายได้เข้าวัดทางหนึ่ง และช่วยอนุรักษ์ประเพณีของตนเองอีกทางหนึ่งด้วย

กิจกรรม

กิจกรรมการพัฒนารูปแบบผลไม้ดูกลั่น เนื่องจากหนองยอเหนือ มีการรวมกลุ่มเกิดขึ้นเพื่อทำผลิตผลไม้เผ่าเพื่อใช้ในการดูกลั่น เพื่อจำหน่ายสินค้าที่ทางกลุ่มได้จัดทำขึ้น และทดแทนการประกอบอาชีพทางการเกษตรที่มีรายได้ไม่เพียงพอ และหาช่องทางพัฒนารูปแบบสินค้าให้มีความทันสมัย มีความน่าสนใจ เป็นที่ต้องการของผู้ที่สนใจโดยทั่วไป รวมถึงการหาช่องทางในการเปิดตลาดสินค้าในพื้นที่ต่าง ๆ เพื่อจำหน่ายสินค้าของทางกลุ่มต่อไป

กิจกรรมที่จะดำเนินการ

1. ประชุมคณะกรรมการกลุ่ม (ม.ค.- ก.พ.)
2. ประชุมกลยุทธ์การตลาด (มี.ค.)
 - ประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์
3. อบรมศึกษาดูงานคณะกรรมการและสมาชิกกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ (มี.ค.)
4. อบรมให้ความรู้ด้านรูปแบบผลิตภัณฑ์ (เม.ย.)
5. อบรมปรับปรุงคุณภาพสินค้า (พ.ค.- มิ.ย.)
6. ประชุมกลุ่มหาผู้ทางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ (ก.ค.- ส.ค.)
7. ศึกษาดูงานเพิ่มเติมเกี่ยวกับการผลิตผลไม้ดูกลั่น (ก.ย.- ต.ค.)
8. ติดตามการดำเนินงานของกลุ่มผลิตผลไม้ดูกลั่น (พ.ย.-ธ.ค.)

รายชื่อสมาชิกกลุ่มเพชรน้ำเอก ผลไม้เผาคับกลั่นของชุมชนบ้านหนองยอเหนือ หมู่ที่ 13 ตำบลโพธิ์ประสาท อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ มีสมาชิกกลุ่มดังนี้

1. นางด้ง	อัมเงิน	ประธานกลุ่มเพชรน้ำเอก
2. นางจันทร์	ผลสุข	รองประธานกลุ่มเพชรน้ำเอก
3. นายสมควร	มีเพชร	เลขานุการ
4. นางนิภากร	ผลสุข	เหรัญญิก
5. นางอำไพ	ปิ่นเขียน	ประชาสัมพันธ์
6. นางจำปี	ผลสุข	กรรมการ
7. นางจินดา	ผลสุข	กรรมการ
8. นางเจียง	พุดอัน	กรรมการ
9. นางมา	พุดอัน	กรรมการ
10. นางแป๊ะ	ผลสุข	กรรมการ
11. นายครัน	ผลสุข	กรรมการ
12. นายประครอง	มีเพชร	กรรมการ
13. นางบาง	จันทร์มี	กรรมการ
14. นางบุบผา	เกิดสมบัติ	กรรมการ
15. นางสุนทร	หนองเมือง	กรรมการ
16. นางช่วย	มันต่าย	กรรมการ
17. นางนอง	สีสุหรั่ง	กรรมการ
18. นางยุพิน	ผลสุข	กรรมการ
19. นางทองม้วน	รินสอน	กรรมการ
20. นางแจว	สุขน่วม	กรรมการ
21. นางบุญทิพย์	จันทร์เกิด	กรรมการ
22. นางช่วย	แป้นอำ	กรรมการ
23. นางมาลา	สุขแจ่ม	กรรมการ
24. นางอรสา	ฤทธิเต็ม	กรรมการ
25. นางวิพา	สมสอน	กรรมการ
26. นายใบ	สีสุหรั่ง	กรรมการ
27. นางรำพึง	ผลสุข	กรรมการ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์ รูปแบบของผลิตภัณฑ์

1.1 ประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์

จากการสอบถามคุณตั้ง อิ่มเงิน สมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบลโพธิ์ประสาท ประธานกลุ่มเพชรน้ำเอกว่า เมื่อปี 2540 ได้จัดตั้งกลุ่มแม่บ้าน ทำผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจาน แชมพู ไข่เค็ม ขนมหอกจอก วางขายที่กลุ่มและงานต่าง ๆ ของอำเภอ ต่อมาปี 2543 ท่าน ส.ศ. เมธิ์ ฉัตรจินดา รัตน์ ส.ศ.นครสวรรค์ เขต 5 เดินทางไปอบรมที่ประเทศญี่ปุ่น และเห็นชาวญี่ปุ่นนำสับประรดเผาตั้งไว้ในที่ทำงาน จึงได้ ไอเดียมาจากตรงนั้นว่าต่างประเทศต้องการ จึงได้ปรึกษากับท่านกำนันตำบลโพธิ์ประสาท คุณชูชาติ วงษ์มัน ทางกำนันได้มีการเรียกชาวบ้านมาประชุมกัน 30 กว่าคน จัดตั้งกลุ่มลงหุ้นหุ้นละ 100 บาท ทดลองเผาผลไม้ แบบไม่รู้ ทำแบบลองผิดลองถูก ต่างคนต่างเผาที่บ้าน ใครมีกรรมวิธีอะไรก็นำมาใช้ โดยจะเผาทีละน้อยก่อน หาผลไม้ที่มีอยู่ในบ้าน เช่น น้อยหน่า ถั่วฝักยาว ฝรั่ง เอาเกลือมาสุมเอาผลไม้เข้าไปเผา ซึ่งก็ไม่ประสบความสำเร็จทุกคนเผาไม่ได้ คือ เผาแล้วมอด เป็นจี๊ดแล้วหมดพวกเราก็ไม่ได้ละความพยายาม ทดลองใหม่หลายครั้ง เช่น เอาสังกะสีมารองพื้นเอาเชื้อไฟไว้ด้านล่าง เอาผลไม้ไว้บนสังกะสีเอาเกลือมาทับก็ยังไม่ประสบความสำเร็จ ทดลองอยู่ 3 เดือน กว่าจะประสบความสำเร็จโดยใช้กระป๋องนมเล็กๆ ครอบผลไม้เอาเกลือมา แล้วเผาซึ่งผลไม้มันยังรักษาสภาพเดิมไว้ได้

ต่อมาจึงดำเนินการผลิตโดยใช้กระป๋องนมขนาด 2 กิโลกรัม เอาผลไม้ใส่ลงไปนั้นเอาเกลือมาแล้วเผา จะได้ผลผลิต 50% จากวัตถุดิบซึ่งก็ถือว่าดีขึ้นมาก จึงเปลี่ยนจากกระป๋องนมมาใช้ปับซึ่งบรรจุผลไม้ได้มากกว่า เมื่อผลิตได้แล้วตอนนั้นมีบริษัทเอกชนมาซื้อจากกลุ่มไปส่งขายประเทศญี่ปุ่นประมาณ 5 เดือน ผู้มาติดต่อก็เสียชีวิต หุดยดำเนินงานเป็นหนึ่งกลุ่มอยู่หลายหมื่นบาท กลุ่มไม่รู้จะทำอย่างไร จึงหุดยหนึ่งไม่มีใครทำ แต่คุณตั้ง อิ่มเงินไม่เคยย่อท้อ ทุกครั้งที่มีโอกาสเข้าประชุมอบรม สัมมนา ก็จะเอาผลไม้เผาดิฉันไปด้วย มีอยู่ครั้งหนึ่งทางไทคมเชิญไปอบรมนโยบายเศรษฐกิจพอเพียงโดยการสร้างงาน สร้างกลุ่มอาชีพ และได้คัดเลือกหมู่บ้านหนองยอเหนือ และหมู่บ้านวังปลาทราย 2 หมู่บ้านในจังหวัดนครสวรรค์เป็นหมู่บ้านนำร่องหลังจากนั้นมีการติดตามประเมินผลตลอดว่ากลุ่มทำอะไรบ้าง ปรับปรุงและพัฒนากลุ่มให้ดีขึ้นอย่างไร เมื่อถึงตอนสรุปประเมินผลที่โรงแรมหัวหินแกรนด์ ประจวบคีรีขันธ์ ทางคณะติดตามผลนำผลิตภัณฑ์ผลไม้ดูกลับไปหัวหินด้วย เพราะที่งานจะมีสินค้าทุกหมู่บ้าน 10 จังหวัด 20 หมู่บ้าน คุณตั้ง อิ่มเงินก็เอาผลไม้ดูกลับไปบรรจุนะ วางตลาดผู้คนให้ความสนใจมากในครั้งนั้นดิฉันได้รับโอกาสให้

ขึ้นไปประชาสัมพันธ์งานของกลุ่มด้วย ทำให้มีผู้สนใจอยากมาดูงานที่กลุ่มมากมาย ขายผลิตภัณฑ์ได้ 2,000 กว่าบาท

หลังจากนั้นมีการรวมกลุ่มอีกครั้ง ปี 2544 ตั้งกลุ่มใหม่อีกครั้งรวมสมาชิกตั้งชื่อกลุ่มว่า “กลุ่มเพชรน้ำเอก” ผลิตภัณฑ์คือ ผลไม้ดูคกลิ่นออกมาจำหน่าย

ผลิตภัณฑ์ผลไม้เฉพาะประเภทต่าง ๆ มีดังต่อไปนี้

1. ข้าวโพด
2. สับปะรด
3. มังคุด
4. ทุเรียน
5. น้อยหน่า
6. กระบอกไม้ไผ่
7. ลูกตาล
8. มะพร้าว
9. ขนุน
10. ลูกท้อ
11. ฝักบัว
12. ชั่งข้าวโพด

ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นฝีมือจากทางกลุ่มไม่ได้เน้นเฉพาะผลไม้เท่านั้น แต่ยังมีต้นไม้ชนิดต่าง ๆ ด้วยที่นำมาเป็นวัตถุดิบ เนื่องจากมีคุณสมบัติในการดูคกลิ่นได้ดี และทางกลุ่มเองก็ยังคงจะพัฒนาให้ได้มาตรฐาน และเป็นที่ยอมรับของประชาชนโดยทั่ว ๆ ไป ทั้งนี้ยังต้องมีการพัฒนารูปแบบและวิธีการผลิตให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ในอนาคตนี้

1.2 ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์

ในการคัดเลือกผลไม้จำเป็นต้องหาผลไม้รูปร่าง รูปทรง และขนาดของวัตถุดิบแต่ละชนิด ต้องสมส่วน ไม่เล็ก ไม่ใหญ่จนเกินไป มีน้ำหนักพอดี ไม่มีส่วนใดบิดเบี้ยว เสียหาย ช้ำ รุค แดง ร้าว หรือมีรอยแผลใดๆ ขนาดที่ใช้ต้องไม่เกินขนาดขวดน้ำดื่ม 950 ซีซี ผลไม้บางชนิดต้องมีลูก มีขั้วติด เช่น มะพร้าว ลูกตาล มังคุด ขนุน ทุเรียน แต่ในด้านของกล้วยนั้น มีข้อพิเศมากกว่าผลไม้อื่น ๆ นั่นคือสามารถที่จะแยกผลหรือเผ่าเป็นหวีก็ได้ เนื่องจากกล้วยนั้นมี

ลักษณะเป็นหวี ในแต่ละหวีก็นจะมีผลกล้วยอยู่ประมาณ 8-15 ผล จึงสามารถแยกเป็นผลมาทำการเผาก็ได้ หากต้องการเผาทั้งหวีก็นทำได้เช่นกัน และเมื่อเป็นกระบอกไม้ไผ่ต้องตัดให้มีข้อ ความยาวและลักษณะพอกับกระบอกข้าวหลาม

ทั้งนี้ทุกอย่างที่นำมาทำการเผานั้น จะต้องตรงตามลักษณะดังกล่าวข้างต้น จะไม่ให้มีความใหญ่โตจนเกินไป อีกทั้งยังต้องเป็นผลไม้ที่มีลักษณะดี ไม่มีรอย แตกร้าว ข้อตำค้ำต้องไม่ตุง หรือมีน้ำในเนื้อผลไม้ เพราะในการที่จะนำไปทำผลไม้เผานั้น เมื่อเผาออกมาจะไม่ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ

1.3 รูปแบบผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ผลไม้เผาคัดบกลิ่นที่ทางเพชรน้ำเอก บ้านหนองขยเหนือ ตำบลโพธิ์ประสาทผลิตขึ้นมานั้น เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากวัตถุดิบจากธรรมชาติ ดังนั้นจึงมีรูปแบบการผลิตอยู่ 2 ลักษณะใหญ่ ๆ ดังนี้

1. ชิ้นงานที่นำวัตถุดิบมาผลิตที่เป็นผลไม้ ได้แก่
 - 1.1 สับปะรด
 - 1.2 มังคุด
 - 1.3 ทูเรียน
 - 1.4 น้อยหน่า
 - 1.5 มะพร้าว
 - 1.6 ขนุน
 - 1.7 ลูกท้อ
2. ชิ้นงานที่นำวัตถุดิบมาผลิตเป็นชนิดอื่น ๆ ได้แก่
 - 2.1 ข้าวโพด
 - 2.2 กระบอกไม้ไผ่
 - 2.3 ลูกตาล
 - 2.4 ฝักบัว

ถึงแม้ว่ารูปแบบของผลิตภัณฑ์จากผลไม้เผาคูกกลิ้ง จะประกอบไปด้วยสิ่งต่าง ๆ อยู่หลายอย่าง แต่ทั้งนี้ทางกลุ่มผลไม้เผาคูกกลิ้ง บ้านหนองขยเหนือ หมู่ที่ 13 ก็ได้อาศัยการผลิตที่ทำให้ผลิตภัณฑ์ออกมาตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเช่นกัน เพื่อให้ได้งานที่มาจากฝีมืออันมีคุณภาพ อันจะเอื้อประโยชน์ต่อผู้ซื้อผลิตภัณฑ์ของทางกลุ่ม และน่าจะเป็นประโยชน์ต่อประชาชนผู้ใช้โดยทั่วไปด้วย ซึ่งประกอบด้วยสิ่งเหล่านี้ คือ

เมื่อผลิตออกมาได้แล้วต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้คือ ไม่มีตำหนิที่มีผลต่อการใช้งาน เช่น อาจมีรอยตำหนิแตกร้าวหลังจากการทำการเผาเสร็จ และเมื่อนำไปใช้งานจริงเกิดการหลุดร่วนมาก จนกลายเป็นเศษผงขึ้นไม่สามารถใช้ต่อไปได้อีก และในส่วนของความสวยงามนั้นทางกลุ่มผู้ผลิตมีความตั้งใจเป็นอย่างยิ่ง ทั้งนี้ทางกลุ่มผู้ผลิตมีความเข้มงวดกับความสวยงามอยู่แล้ว ไม่ให้ผลิตภัณฑ์ของทางกลุ่มมีตำหนิ หรือรอยร้าวแต่อย่างใด ก่อนที่จะส่งไปจำหน่ายยังสถานที่ต่าง ๆ

รูปร่าง รูปทรงของผลไม้เผาคูกกลิ้ง เมื่อทำการเผาออกมานั้นจะขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่นำมาเผาคือว่า จะมีความสวยงามเพียงใด เช่น การเผาผลไม้พวก มังคุด ขนุน น้อยหน่า จะต้องเลือกเอาเฉพาะผลไม้ผลเล็กๆ ขนาดพอเหมาะ ไม่สุกงอม มีน้ำในเนื้อผลไม้มากเกินไป เมื่อเผาออกมาแล้วจะได้รูปทรงที่สวยงาม ไม่แตก อยู่ได้นาน

กระบอกไม้ไผ่ มะพร้าว ลูกตาล เป็นวัตถุดิบที่มีความสวยงาม และมีปริมาณการผลิตที่สมบูรณ์มากเมื่อเทียบกับวัตถุดิบชนิดอื่น ๆ นั่นคือ เมื่อทำการเผาเสร็จเรียบร้อยแล้ว จะได้ชิ้นงานที่สมบูรณ์มากถึง 60 % ขึ้นไป และนำไปบรรจุถุงเพื่อจำหน่ายจะมีรูปทรงที่สวยงามไม่แตกหักง่าย

มีความสวยงามประณีต สภาพชิ้นส่วนคงทน เมื่อทำการเผาออกมาแล้ว ต้องมีความคงทน นั่นคือต้องอยู่ได้นาน ทางกลุ่มมีความเอาใจใส่ในการทำผลไม้เผาคูกกลิ้งเป็นอย่างมาก คือจะเลือกเอาวัตถุดิบที่มีความคงทน จำพวกมะพร้าว ลูกตาล ขนุน มังคุด ฯลฯ มาใช้ทำผลไม้เผาคูกกลิ้ง และในปัจจุบันมีการเพิ่มจำนวนวัตถุดิบขึ้นมาแล้ว เพื่อให้ตรงกับความต้องการของตลาด อีกทั้งยังเพิ่มปริมาณการผลิตมากยิ่งขึ้นจากเดิมอีก

ทั้งนี้ต้องผลิตออกมาให้ได้มาตรฐาน มีความสวยงาม รูปร่างสวยคงทน เมื่อนำไปจำหน่ายถึงมือผู้ใช้แล้ว มีความคงทนทุกชิ้นส่วน อย่างในปัจจุบันทางกลุ่มได้มีผลไม้คูกกลิ้งที่หลากหลาย เช่น ฝักบัว ข้าวโพด สับปะรด น้อยหน่า ขนุน ฯลฯ

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต ขั้นตอนการผลิต

2.1 กระบวนการผลิต

ทางกลุ่มผู้ผลิตผลไม้เผาคูกกลั่นได้ทดลองเผาผลไม้ ทำแบบลองผิดลองถูก ต่างคนต่างเผาที่บ้านใครมีกรรมวิธีอะไร ก็นำมาใช้ โดยจะเผาที่ละน้อยก่อน หาผลไม้ที่มีอยู่ในบ้าน เช่น น้อยหน่า กัลยั ผรั่ง เอาเกลบมาสุมเอาผลไม้เข้าไปเผา ซึ่งก็ไม่ประสบผลสำเร็จทุกคนเผาไม่ได้ คือเผาแล้วมอดเป็นจี๋เห่าหมด

การผลิตผลไม้คูกกลั่นไม่ประสบผลสำเร็จในครั้งแรก แต่ทางกลุ่มก็ไม่ได้ละความพยายาม ทดลองใหม่หลายครั้ง เช่น เอาสังกะสีมารองพื้นเอาเชื้อไฟไว้ด้านล่าง เอาผลไม้ไว้บนสังกะสีเอาเกลบมทับก็ยังไม่ประสบความสำเร็จ ทดลองอยู่ 3 เดือน กว่าจะประสบความสำเร็จ โดยใช้กระป๋องนมเล็กๆ ครอบผลไม้เอาเกลบม แล้วเผาซึ่งผลไม้ยังคงรักษาสภาพเดิมไว้ได้

ต่อมาได้เริ่มทำการผลิตโดยใช้กระป๋องนมขนาด 2 กิโลกรัม เอาผลไม้ใส่ลงไปนั้นเอาเกลบมแล้วเผา จะได้ผลผลิต 50% จากวัตถุดิบซึ่งก็ถือว่าดีขึ้นมาก จึงเปลี่ยนจากกระป๋องนมมาใช้ปิ่นซึ่งบรรจุผลไม้ได้มากกว่า

ถึงแม้ว่าในระยะแรก ๆ การที่ทางกลุ่มให้ทุกคนเป็นผู้ที่คิดประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์ขึ้นมาเอง แต่ยังไม่มียุรูปแบบที่ตายตัวและสวยงาม เนื่องจากขาดงบประมาณ ประสิทธิภาพ ในด้านการผลิตผลไม้เผาคูกกลั่น ดังนั้นจึงได้รับความช่วยเหลือจากหน่วยงาน พัฒนาชุมชนอำเภอไสยาธิมากอยชี้แจงแนะแนวทางที่ถูกต้องให้กับทางกลุ่ม เมื่อมีความรู้เข้ามาเกี่ยวข้อง จึงทำให้ทางกลุ่มเริ่มพัฒนาฝีมือการทำผลิตภัณฑ์ผลไม้เผาคูกกลั่นมากขึ้น

- การใช้ภูมิปัญญาและเทคโนโลยี

การทำผลไม้เผาคูกกลั่น ของหมู่บ้านหนองข่อยเหนือ หมู่ที่ 13 ตำบลโพธิ์ประสาท เป็นการผลิตโดยใช้ทั้งกำลังคนเป็นหลัก จะมีบ้างก็การใช้เทคโนโลยีในการเผาในเตาเผาเท่านั้น ดังนั้น ภูมิปัญญาที่สั่งสมมานานของชาวบ้าน ก็คือ การเผ่าถ่านธรรมชาติ ๆ นี้เอง แต่ที่พิเศษก็คือการคิดค้นนำเอาผลไม้ที่มีอยู่ทั่ว ๆ ไปตามท้องตลาดบ้านเรา นำมาเผาเป็นผลไม้คูกกลั่น

ดังนั้นต้องอาศัยการเผาผลไม้ให้เป็นถ่าน ซึ่งเป็นที่รู้กันดีว่าถ่าน (Carbon) เป็นเชื้อเพลิงที่ผลิตกันแต่โบราณ มีประโยชน์ในการให้พลังงานความร้อน ตั้งแต่ระดับครัวเรือนไปจนถึงอุตสาหกรรมต่าง ๆ แล้วจึงมีการประยุกต์ใช้เพื่อประโยชน์อย่างอื่นตามมา โดยใช้เป็นวัสดุรองน้ำดับ หรือใช้คูกกลั่นในที่อับ เช่น บริเวณห้องโดยสารรถยนต์ ห้องอับในบ้านหรือในตู้เย็น เพราะสรรพคุณที่สำคัญอีกอย่างของถ่านก็คือ ช่วยดูดกลิ่นอันไม่พึงประสงค์ได้ดี

ด้วยเหตุนี้เองที่ทำให้เกิดแนวคิด ที่จะนำเอาผลไม้มาทำการเผาเป็นถ่าน เพื่อใช้สำหรับคูกกลั่น
ขึ้นภายในชุมชน โดยการริเริ่มของคุณตงค์ อิ่มเงิน

- การสรรหาและใช้วัตถุดิบ

แหล่งวัตถุดิบนั้นหาได้ไม่ยากนักเพราะภายในหมู่บ้านหนองยอเหนือ นั้น ประชาชน
ส่วนใหญ่มีอาชีพทางเกษตรอยู่แล้ว ดังนั้น วัตถุดิบจึงมีอยู่อย่างพอเพียงภายในหมู่บ้าน และภายในตำบล
ทั้งนี้การที่กลุ่มผลิตผลไม้เผาถ่านกลั่น ตำบลโพธิ์ประสาท มีวัตถุดิบที่มีอยู่ภายในชุมชน
อยู่แล้วนั้น เป็นการสะดวกต่อการผลิตผลไม้เผาถ่านกลั่นมากยิ่งขึ้น

งานแต่ละชิ้นจะมีคุณค่า หรือมีราคามากน้อยเพียงใด ย่อมขึ้นอยู่กับวัตถุดิบด้วย
หากมีวัตถุดิบที่ดีพอ ผลที่ออกมาของการผลิตจะมีปริมาณและคุณภาพที่ดีด้วยเช่นกัน การ
พยายามเพิ่มคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ที่ดีให้มีคุณลักษณะของท้องถิ่นเป็นหลักใหญ่ เพื่อให้ได้
มาตรฐาน ตามความต้องการของประชาชนทั้งภายใน ดังนั้นทางผู้ผลิตผลไม้เผาถ่านกลั่นบ้าน
หนองยอเหนือจึงมีการสรรหาแนวทางการผลิตที่มีแนวทางการพัฒนาที่สอดคล้องกับการพัฒนา
คุณภาพชีวิตให้สูงขึ้น โดยการใช้ทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์ อันมีอยู่แล้วในท้องถิ่น
นำมาพัฒนารูปแบบการผลิตให้ทันสมัย สามารถสร้างสรรค์ผลการผลิตให้มีคุณค่ามากยิ่งขึ้น

แม้ว่าวัตถุดิบจะมีอย่างเพียงพอ ต่อมาภายหลังมีการผลิตเพิ่มมากขึ้นจากเดิมมาก วัตถุดิบ
จึงหาไม่ทัน เพราะต้องใช้ผลไม้ที่ผลเล็ก ๆ ขนาดพอเหมาะ ส่วนหนึ่งของวัตถุดิบนั้นได้นำมา
จากภายนอกด้วย คือ อำเภอท่าตะโก อำเภอตากฟ้า และอำเภอเมืองนครสวรรค์ ทั้งนี้วัตถุดิบ
จากสถานที่ดังกล่าวนี้มีคุณภาพดี เหมาะแก่การนำมาผลิตเป็นผลไม้เผาถ่านกลั่น

การขนส่ง หรือนำวัตถุดิบนั้นส่วนใหญ่ทางกลุ่มผู้ผลิตผลไม้เผาถ่านกลั่น ได้ไปทำการ
รับถึงพื้นที่ เนื่องจากการไปรับในพื้นที่นั้น ๆ จะทำให้ได้วัตถุดิบที่มีมาตรฐาน สามารถคัดเลือก
เองได้ตรงตามที่ทางกลุ่มคาดหวัง อีกอย่างหนึ่งคือราคาก็จะถูกลงด้วย

รายชื่อสมาชิกกลุ่มเพชรน้ำเอก ผลไม้เหาะคุดกลั่น หมู่ที่ 13 ตำบลโพธิ์ประสาท
อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ ปีปัจจุบัน มีดังนี้

ที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	บ้านเลขที่
1.	นางตัง อิ่มเงิน	ประธาน	112
2.	นางจันทร์ ผลสุข	รองประธาน	148/1
3.	นายสมควร มีเพชร	เลขาฯ	68
4.	นางนิภากร ผลสุข	เหรัญญิก	112/2
5.	นางอำไพ ปิ่นเขียน	ประชาสัมพันธ์	145
6.	นางจำปี ผลสุข	กรรมการ	92
7.	นางจินดา ผลสุข	กรรมการ	222
8.	นางเจียง พูลอัน	กรรมการ	68
9.	นางมา พูลอัน	กรรมการ	67
10.	นางแปด ผลสุข	กรรมการ	93
11.	นายครัน ผลสุข	กรรมการ	91
12.	นายประครอง มีเพชร	กรรมการ	69
13.	นางบาง จันทร์มี	กรรมการ	61
14.	นางบุพผา เกิดสมบัติ	กรรมการ	212
15.	นางสุนทร หนองเมือง	กรรมการ	181
16.	นางช่วย มั่นด้าย	กรรมการ	129
17.	นางนง สีสุหรัย	กรรมการ	17
18.	นางยุพิน ผลสุข	กรรมการ	95/2
19.	นางทองม้วน รินสอน	กรรมการ	147
20.	นางแจว สุขน่วม	กรรมการ	93/1
21.	นางบุญทิพย์ จันทร์เกิด	กรรมการ	182
22.	นางช่วย แป้นอำ	กรรมการ	118
23.	นางมาลา สุขแจ่ม	กรรมการ	107
24.	นางอรสา ฤทธิ์เต็ม	กรรมการ	38
25.	นางวิพา สมสอน	กรรมการ	95/1
26.	นายใบ สีสุหรัย	กรรมการ	38
27.	นางรำพึง ผลสุข	กรรมการ	95

คณะกรรมการกลุ่มประกอบด้วย ประธานกรรมการ 1 ท่าน รองประธานกรรมการ 1 ท่าน เลขานุการ 1 ท่าน เหรัญญิก 1 ท่าน นายทะเบียน 1 ท่าน ปฏิคม 2 ท่าน ประชาสัมพันธ์ กรรมการอีกไม่เกิน 2 ท่าน โดยมีหน้าที่ดังนี้

(ก) ประธาน ทำหน้าที่เป็นหัวหน้าในการบริหารกิจการของกลุ่ม เป็นผู้แทนของกลุ่มในการติดต่อกับบุคคลภายนอก ทำหน้าที่เป็นประธานในที่ประชุมคณะกรรมการการประชุมใหญ่และประชุมคณะกรรมการ

(ข) รองประธาน ทำหน้าที่แทนประธานเมื่อประธานไม่อยู่ หรือไม่สามารถปฏิบัติหน้าที่ได้ และปฏิบัติหน้าที่ ที่ประธานมอบหมาย

(ค) เลขานุการ ทำหน้าที่เกี่ยวกับธุรการของกลุ่มในการปฏิบัติงาน ทำหน้าที่ตามที่ประธานมอบหมาย ตลอดจนหน้าที่เป็นเลขานุการในที่ประชุม

(ง) เหรัญญิก ทำหน้าที่เกี่ยวกับการบัญชี

(จ) นายทะเบียน ทำหน้าที่เกี่ยวกับการจดทะเบียนของสมาชิก

(ฉ) ประชาสัมพันธ์ ทำหน้าที่เผยแพร่ข่าวสาร ประชาสัมพันธ์งานของกลุ่ม

(ช) ปฏิคม ทำหน้าที่ในการต้อนรับสมาชิก และแขกผู้มีเกียรติ รวมทั้งการจัดสถานที่สำหรับการประชุมต่าง ๆ

(ญ) กรรมการอื่น ๆ ทำหน้าที่ตามที่ประธานมอบหมาย

การแบ่งหน้าที่ของการบริหารนั้น เป็นการเพิ่มประสิทธิภาพในการบริหารงานภายในกลุ่ม อันจะช่วยให้การปฏิบัติงานเป็นไปโดยลำดับขั้นตอน สะดวก รวดเร็ว ลดช่องว่างของอำนาจ เป็นการแบ่งแยกหน้าที่ของกันและกันอย่างชัดเจน

อีกทั้งการบริหารงานโดยมีคณะกรรมการกลุ่มเป็นผู้ร่วมมือกันรับผิดชอบ จะช่วยกันทำงานตามที่กำหนดไว้ และสามารถเป็นตัวแทนของทุกคนที่ช่วยตรวจสอบดูแลในส่วนต่าง ๆ แทนสมาชิกกลุ่มทุกคนได้ การบริหารงานแบบนี้ช่วยให้เกิดสินค้าที่เพิ่มมูลค่าทางการผลิตมากขึ้น กระจายผลผลิตออกสู่ตลาดภายนอกโดยไม่กระจุกอยู่กับที่ อันนำไปสู่เป้าหมายของการกินคืออยู่ดี ช่วยลดช่องว่างของรายได้ในทางหนึ่งด้วย และเป็นความคิดที่เน้นการสร้างรายได้จากผลิตภัณฑ์ของทางกลุ่มตนเอง

ทั้งนี้การทำเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีทางด้านการผลิตภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่สั่งสมมาจากอดีตเริ่มที่จะสร้างรายได้ให้กับสมาชิกทุกคน โดยในแต่ละเดือนสมาชิกกลุ่มจะมีรายได้สามารถเลี้ยงตัวเองและครอบครัวได้อย่างดี การทำผลไม้ผาสุกกลิ่นของทางกลุ่ม จะช่วยให้สมาชิกทุกคนมีรายได้แล้ว ยังเป็นการสร้างงานให้กับทุกคน ไม่เพียงเท่านั้น ยังชี้ให้เห็นว่ายังมีภูมิความรู้ทางด้านนี้อยู่อีก

2.2 ขั้นตอนการผลิต

ขั้นตอนการผลิตผลไม้เผาะบกกลิ่น ของกลุ่มผู้ผลิตผลไม้เผาะบกกลิ่น บ้านหนองขอเหนือ ตำบลโพธิ์ประสาท อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ มีดังต่อไปนี้

ขั้นตอนการคัดเลือกวัตถุดิบ ของทางกลุ่มมีดังต่อไปนี้

1. ชนิดของวัตถุดิบ
2. รูปร่าง รูปทรงและขนาดของวัตถุ
3. อายุของวัตถุดิบ
4. การจัดเรียง

1) ชนิดของวัตถุดิบ

ควรจะใช้ของที่มีอยู่ในท้องถิ่น เช่น น้อยหน่า ข่าวโปก มะพร้าว ลูกตาล หรือไม้ไผ่ มากกว่าที่จะเป็นทุเรียน มังคุด หรือสับปะรด ยกเว้นช่วงที่มีออเดอร์พิเศษเท่านั้น เพราะผลไม้จำพวก ทุเรียน มังคุด สับปะรดที่ไม่มีในพื้นที่จะต้องซื้อหาในราคาที่ค่อนข้างแพง จำเป็นจะต้องหาผลไม้ที่มีอยู่ภายในท้องถิ่นก่อน ถ้าหากลูกค้ามีความต้องการมาก จึงทำการผลิตตามความต้องการ และการเลือกชนิดของวัตถุดิบก็มีความจำเป็นมีใช้น้อย เพราะถ้ามีการนำผลไม้มาจำนวนมาก ๆ เกิดการสูญเสีย เน่า แตก ไม่สามารถทำการผลิตได้ ก็ไม่คุ้มต่อการนำผลไม้ นั้น ๆ มาทำการผลิตแต่อย่างใด

2) รูปร่าง รูปทรงและขนาดของวัตถุ

สำหรับรูปร่าง รูปทรง และขนาดของวัตถุดิบแต่ละชนิดต้องสมส่วน ไม่มีส่วนใดบิดเบี้ยวเสียหายชำรุด แตกร้าว หรือมีรอยแผลใด ๆ ขนาดที่ใช้ต้องไม่เกินขนาดขวดน้ำดื่ม 950 ซีซี ผลไม้บางชนิดต้องมีลูก มีขั้วติด เช่น มะพร้าว ลูกตาล มังคุด ขนุน ทุเรียน สำหรับกล้วยอาจแยกผลหรือเผาทั้งหวีเลยก็ได้ หากเป็นกระบอกไม้ไผ่ต้องตัดให้มีข้อ ความยาว และลักษณะพอกับกระบอกข้าวหลาม

การหาผลไม้ที่ได้ตามกำหนด มีรูปร่างตามที่ต้องการ จะช่วยให้เมื่อผลิตออกมาจะได้ชิ้นงานที่สมบูรณ์สวยงาม เพราะจะยังคงลักษณะของผลไม้ชนิดนั้น ๆ ได้เหมือนเดิมแทบทุกประการ ถ้าหากเลือกผลไม้ที่ไม่นำขั้วมาด้วย จะทำให้ผลไม้สูญเสียง่ายขึ้น คือเมื่อถูกอากาศ ความร้อน แสงสว่างมาก ๆ ผลไม้ก็จะเปลี่ยนรูปร่างง่าย เช่น เกิดการเหี่ยวเฉา เน่า ยุบ ชำรุด ง่าย ๆ ในส่วนต่าง ๆ ของผลไม้ เป็นต้น

3) อายุของวัตถุดิบ

อายุของวัตถุดิบต้องไม่ใช่ผลแก่ ห้ามใช้ผลที่มีน้ำข้างใน ข้าวโพดจะต้องดิบเมล็ดยังไม่ลงแป้ง ทูเรียนก็จะใช้ผลอ่อน ไม่ใช่ผลที่พร้อมจะรับประทาน

อายุของวัตถุดิบเป็นอีกส่วนหนึ่งที่มีความสำคัญต่อการผลิตผลไม้ดัดแปลงเป็นอย่างมาก เนื่องจากผลไม้แต่ละชนิดจะมีอายุไม่เท่ากัน บางชนิดจะแก่หรือสุกเร็ว บางชนิดจะแก่หรือสุกงอมเร็วมาก ยิ่งช่วงอากาศร้อนผลไม้จะมีการแก่เร็วยิ่งขึ้น

การคัดเลือกผลไม้มาใช้นั้น จะต้องคัดเลือกผลไม้ที่ผลไม่แก่ ผลเล็ก ๆ ผลไม่แตกมีรอยชำรุดเสียหาย ไม่มีน้ำในผลไม้เพราะนั่นหมายความว่า ผลไม้กำลังจะสุก หรือเกิดการเน่าเสียหายข้างในผลไม้แล้ว ไม่อาจนำมาเผาได้ เนื่องจากจะทำให้เกิดการสูญเสียชิ้นงานไปโดยเปล่าประโยชน์

4) การจัดเรียง

การจัดเรียงในภาชนะจะต้องจัดวางให้ดี ไม่ให้ทับซ้อนหนาแน่นจนเกินไป โดยเฉพาะสับปะรด ที่จะต้องระวังไม่ให้ตะเกียบใบ และดาหลุดหัก หรือชำรุด การจัดเรียงต้องไม่ซ้อนทับกัน

ถ้าหากนำผลไม้มาจัดเรียงในภาชนะที่บรรจุก่อนการเผา จำเป็นอย่างยิ่งต้องควรระวังไม่ให้ผลไม้มีการทับซ้อนกัน เพราะถ้าหากนำไปเผาในเตาเผา จะเกิดความเสียหายต่อชิ้นงานได้นั่นคือ รูปร่าง รูปทรงของผลไม้จะเปลี่ยนไป หรือสูญเสียไปได้ คือ เมื่อมีการทับซ้อนกันผลไม้บางชนิดที่ทำการเผาจะเกิดหัก ชำรุดได้

2.3 ขั้นตอนการเผา

1) ทำการขุดดินเป็นร่องขนาดกว้าง 1 ศอก ลึก 1 คืบ

เพื่อใช้สำหรับทำเป็นเตาเผาผลไม้ดัดแปลง ลักษณะเช่นนี้จะคล้ายกับเตาเผาถ่านของชาวบ้าน ที่ทำการขุดดินทำเตาเผาถ่านไม้เอาไว้ใช้เป็นเชื้อเพลิงสำหรับหุงข้าว ทำกับข้าวนั่นเอง

แต่ลักษณะของเตาเผาผลไม้ดัดแปลงของทางกลุ่มนี้ จะมีขนาดเล็กกว่าเตาเผาถ่านธรรมดา เนื่องจากต้องการควบคุมไฟให้มีอัตราการไหม้ที่พอเหมาะ ถ้าหากทำกันในแบบเตาเผาถ่านที่มีขนาดใหญ่ ๆ ผลไม้ที่นำมาทำการเผานั้นจะมีการไหม้เร็ว และอาจจะได้ชิ้นงานที่ไม่ดีมีคุณภาพ หรืออาจจะเสียหายต่อชิ้นงาน กลายเป็นเศษเถ้าถ่านไปเลยก็ได้

2) ใช้ซังข้าวโพดโรยลงไปในเรื่องที่ได้ทำการขุดเตรียมเอาไว้ก่อนหน้านี้แล้ว

ซังข้าวโพดในที่นี้ไม่ได้หมายถึงคอกหรือต้นข้าวโพดที่ตายแล้ว แต่จะเป็นพวกแกนข้าวโพด หรือเปลือกข้าวโพด) ที่ไม่มีเมล็ด ที่ไปรับมาจากโรงงาน หรือจากผู้ปลูกข้าวโพด มา

ทำการโรยไปในร่องหลุมของเตาเผา เหตุผลที่นำขี้ข้าวโพดมาโรยไว้ที่พื้นร่องดินเตาเผา เนื่องจากการให้ความร้อนระอุอย่างทั่วถึงเวลาทำการเผาผลไม้มัน และทำให้ผลไม้มันแต่ละชนิดที่ทำการเผามีชิ้นงานที่สวยงามไม่ไหม้เฉพาะบริเวณใดบริเวณหนึ่งของผลไม้มันเท่านั้น

3) ใช้เหล็กเส้นขนาดเท่านิ้วชี้พาดขวางร่อง ขนาดพอที่จะวางภาชนะได้

จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องใช้เหล็กเส้น มาเป็นที่รองรับภาชนะที่ได้บรรจุวัตถุดิบจำพวกผลไม้และวัสดุอื่น ๆ เอาไว้

เนื่องจากเหล็กเส้นก็เปรียบเสมือนฐานที่รองรับน้ำหนัก หากไม่มีเหล็กมารองรับการเผาไหม้ก็จะไม่ดี เพราะถ้าปล่อยให้ภาชนะที่บรรจุวัตถุดิบที่ต้องการจะนำมาเผาสัมผัสกับพื้นผิวร่องดินเตาเผาโดยตรง ภาชนะก็จะเกิดความร้อนจนเกินไป การเผาไหม้จะเร็วยิ่งขึ้น เกิดขึ้นโดยตรง ชิ้นงานที่ออกมาจะได้ผลไม่ดี เกิดความเสียหายได้มากขึ้นนั่นเอง

4) เทน้ำมันเบนซินรดขี้ข้าวโพดนิดหน่อย จุดไฟ เมื่อขี้ข้าวโพดติดไฟแล้วนำภาชนะที่บรรจุวัตถุดิบจนเต็ม ปิดฝา นำไปวางบนตะแกรงเหล็ก

การเทน้ำมันเบนซินลงบนขี้ข้าวโพด ที่ใช้เป็นเชื้อให้ติดไฟได้ง่ายนั้น ไม่จำเป็นที่จะต้องทำการราดให้ทั่วบริเวณเตาเผา เพราะถ้าหากทำอย่างนั้นจะเป็นการทำให้ไฟเกิดการไหม้ที่รุนแรง เมื่อไฟที่มีน้ำมันราดลงบนเชื้อไฟพวกขี้ข้าวโพด ยิ่งก่อให้เกิดการลุกลามที่รวดเร็ว วัตถุดิบที่ต้องการนำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์จะเสียหายหมด อาจจะสูญเสียวัตถุดิบไปจนเกือบหมด และต้องสิ้นเปลืองเวลา ทั้งงบประมาณในการจัดซื้อวัตถุดิบมาด้วย

5) จากนั้นให้เทแอลกอฮอล์บนภาชนะให้มิด แล้วเผาไปเรื่อย ๆ ระหว่างเผาล้างแอลกอฮอล์ต้องเดิมและควบคุมไม่ให้ไฟลุก เหมือนกับการเผาน้ำมันทุกประการ ใช้เวลาเผาประมาณ 24 ชั่วโมง

ในการเผาต้องมีคนคอยดูแลอยู่เป็นระยะ ๆ เพื่อคอยดูแลเรื่องไฟที่อาจน้อยเกินไปและอาจมากเกินพอดี และสามารถแก้ไขได้โดยใส่แอลกอฮอล์ให้พอประมาณไม่มากและไม่น้อยจนเกินไป และที่สำคัญนั้นหากมีการเผาที่ใช้เวลาน้อย เช่น 10 ชั่วโมง ชิ้นงานก็จะยังไม่ดีพอ จะมีน้ำหนักมาก และยังคงรูปร่างเหมือนเดิม คือยังไม่เป็นถ่านนั่นเอง แต่ถ้าหากมีการเผาในเวลาที่กำหนดเอาไว้ คือประมาณ 24 ชั่วโมง จะได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพและรูปร่างที่สวยงามมีคุณสมบัติที่ดีตรงตามกำหนดทุกประการ

6) จากนั้นจึงเขี่ยเอาเกลบออกคัฟไฟ และปล่อยทิ้งไว้ให้เย็น โดยไม่ต้องเปิดภาชนะ ไม่ต้องรดน้ำ ครบ 1 คืน ก็มาคัดแยกเพื่อนำไปจำหน่ายได้

เหตุผลหนึ่งที่เมื่อเผาเสร็จเรียบร้อยแล้ว จะต้องปล่อยทิ้งเอาไว้ให้เย็น โดยไม่ต้องรดน้ำนั้น เนื่องจากต้องการให้ผลไม้เข้านั่นคงคุณสมบัติในด้านของรูปร่างที่สมบูรณ์ที่สุด เพราะว่าถ้าทำการรดน้ำหลังจากการเผา ชิ้นงานจะเกิดแตกสลายง่าย เนื่องจากมีขนาดเล็กมาก

หลังจากเผาเสร็จแล้ว เมื่อทิ้งไว้ให้เย็นจะทำการคัดเลือกเอาชิ้นงานที่ได้คุณภาพ โดยจุดที่สังเกตได้ง่าย ๆ นั่นคือ ผลไม้ที่เผาออกมาแล้วนั้นถ้าหากมีน้ำหนักที่เบาและไม่มียกขึ้นอะไรออกมา แสดงว่าการทำการเผาผลไม้ชนิดนั้น ๆ ได้ผลตรงตามความต้องการ

แต่ถ้าผลไม้ที่นำไปเผา เมื่อผ่านขั้นตอนของการเผามาแล้วนั้น เกิดมีน้ำหนักไม่เปลี่ยนแปลงจากเดิมก่อนที่จะนำมาเผา น้ำหนักมากอยู่ คุณสมบัติไม่เปลี่ยนแปลงไปเลยจากเดิมนั่นคือ ยังไม่ค่อยมีร่องรอยของการไหม้เกิดขึ้นมากนัก เมื่อผลไม้ที่นำมาเผายังคงอยู่สภาพเดิมไม่ถูกเผาไหม้ และยังมีกลิ่นคงเดิม เช่น พุเรียน มังคุด ก็ส่งกลิ่นออกมาให้รู้ว่ายังคงลักษณะเดิม ๆ อยู่ แสดงว่าการผลิตออกมาใช้ไม่ได้ และต้องนำผลไม้ชิ้นนั้นไปทำการเผาใหม่ และชิ้นงานต้องไม่มีตำหนิ ไม่มีรอยแตกร้าว ถ้าพบต้องแยกออกให้หมด จะคงเหลือไว้แต่ชิ้นงานที่ได้คุณภาพ เก็บไว้รอผู้รับซื้อมาคัดเลือกอีกครั้งหนึ่ง

สำหรับชิ้นงานที่ไม่ค่อยได้คุณภาพ หรือมีร่องรอยที่แตกหัก ย่อยสลายง่ายก็นำไปเป็นเชื้อเพลิงแทนถ่านหุงข้าวได้ ซึ่งเป็นการประหยัดได้อีกทางหนึ่ง เพราะสามารถใช้เป็นเชื้อเพลิงได้โดยไม่ทิ้งไปให้เสียประโยชน์ ทั้งนี้ยังสามารถนำไปจำหน่ายแทนพลังงานเชื้อเพลิงถ่านหุงข้าวอีกด้วย

2.4 ขั้นตอนการจำหน่าย

งานแต่ละชิ้นพ่อค้าจะมารับซื้อด้วยราคาที่แตกต่างกันไป ถ้าเป็นน้อยหน้า มังคุด ไม้ไผ่และอื่น ๆ จะได้ราคาที่ 10-15 บาทต่อชิ้น แต่ถ้าเป็นพุเรียน สับปะรด จะได้ราคาถึงชิ้นละ 30-35 บาท โดยพ่อค้าผู้รับออเดอร์จะมารับสินค้าไปจำหน่ายก่อน แล้วจะมาจ่ายเงินในงวดที่จะมารับของต่อไป แต่ละงวดเวลาห่างกันประมาณ 7-15 วัน ขึ้นอยู่กับความต้องการของตลาด ในบางครั้งกลุ่มก็จะนำสินค้าไปโชว์และจำหน่ายในงานสำคัญ ๆ ทั้งระดับจังหวัด และระดับประเทศ เช่น งานเกี่ยวกับการศึกษาของกรมการศึกษานอกโรงเรียน เป็นต้น ซึ่งปรากฏว่า ได้รับความสนใจจากลูกค้าเป็นอย่างดี เพราะความแปลกใหม่นั้นเอง

คุณสมบัติที่พิเศษของผลไม้ดัดกลืน นอกจากจะดัดกลืนคลอรีนในที่อับแล้ว ยังช่วยลดคลอรีนที่รุนแรงในห้องน้ำ โดยใช้ผลไม้ดัดกลืนลงไปแช่ในน้ำประมาณ 1 คืน ก็ใช้ได้

สำหรับชุดที่ใช้ดัดกลืนในรถยนต์ และตู้เย็น จะมีกระเช้าขนาดเล็กรองรับ พร้อมแพ็คเกจอย่างดี มีกระดาดที่สามสและใบไม้จากยางพาราหุบสี ประดับให้สวยงาม และเมื่อใช้ไปนาน ๆ แล้วพบว่า ความชื้นนั้นเกิดขึ้นกับตัวของผลิตภัณฑ์ ก็สามารถนำไปผึ่งแดดให้แห้ง แล้วยังสามารถนำกลับไปใช้ได้เหมือนเดิมทุกประการ

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาอุปสรรค และแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

1. ปัญหาด้านการตลาด

ในขณะที่สภาพเศรษฐกิจฝักคั้น ให้ธุรกิจมีการแข่งขันกันอย่างรุนแรงมากขึ้น ผู้ประกอบการธุรกิจขนาดย่อมมักตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคภายในท้องถิ่นได้ดี โดยมีผลิตภัณฑ์หลากหลายชนิดที่เกิดจากภูมิปัญญาในท้องถิ่น เช่น บรรดาผลิตภัณฑ์แปรรูปสมุนไพร เป็นสินค้าอุปโภคบริโภค ได้แก่ แชมพู สบู่ ยารักษาโรค และผลิตภัณฑ์ หัตถกรรม ได้แก่ การทอผ้า และการจักสาน หรือแม้แต่ผลิตภัณฑ์ผลไม้เสาคัดกลืน ก็จะมีปัญหาช่องทางจำหน่ายออกไปสู่ตลาดภายนอกท้องถิ่น อันเนื่องมาจากขาดความรู้ และความสามารถในด้านการตลาด ขาดความเข้าใจถึงศิลปะในผลิตภัณฑ์ ไม่ว่าจะเป็นรูปแบบหรือความต้องการตามมาตรฐานสากล

แนวทางแก้ไข คือ ปัญหาด้านการตลาดของธุรกิจมีมาช้านาน โดยมีตลาดรองรับสินค้าอยู่ในวงแคบเฉพาะท้องถิ่น ผู้ซื้อมักเป็นลูกค้าเดิมมีความสัมพันธ์ส่วนตัวเป็นส่วนใหญ่ การขาดเงินทุนที่พัฒนาเทคโนโลยีการผลิต จึงได้ผลผลิตที่ไม่ได้มาตรฐาน และการใช้กรรมวิธีที่ผลิตแบบพื้นบ้าน จึงทำให้ผู้ผลิตสินค้าชนิดเดียวกัน แข่งขันกันมากจนส่งผลกระทบต่อราคาขายที่ต่ำ ดังนั้น การจะพัฒนาการตลาดควรกระทำโดยเร่งด่วนในประการต่าง ๆ ดังนี้

1) ศึกษาภาวะความต้องการของตลาดให้ทันเหตุการณ์ เพื่อจะปรับแนวคิดในการผลิตแบบดั้งเดิม ซึ่งเน้นแต่ผลผลิตออกมา โดยไม่ให้ความสำคัญการบริหารด้านการตลาด จึงทำให้สินค้าที่ผลิตออกมาไม่มีตลาดรองรับ สินค้าจึงจำหน่ายไม่ได้ โดยหันมาใช้แนวคิดที่ว่าผลิตเพื่อจำหน่าย หรือผลิตตามความต้องการของตลาดเป็นหลัก

2) ปรับเปลี่ยนกลยุทธ์ทางการตลาด จากเดิมใช้แหล่งผลิตเป็นแหล่งจำหน่ายพร้อมกันไปด้วย และรอลูกค้ามาหาผู้ผลิตหรือผู้ขายเอง ทำให้ผู้มาซื้อ ติดต่อกัน มีอำนาจต่อรองราคาได้ ดีกว่า จนส่งผลกระทบต่อยอดขายและเงินของทางกลุ่มที่ใช้ในการหมุนเวียนด้วย ด้วยเหตุนี้

จึงจำเป็นต้องเร่งขยายตลาดใหม่ ๆ เพิ่มมากขึ้นไปยังต่างท้องถิ่น และอาจจะพัฒนาผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ควบคู่ไปกับการเจาะตลาดใหม่ด้วย

3) ต้องพัฒนากลุ่มผู้ผลิตให้เป็นนักเจรจาการค้า เพื่อจะสามารถสื่อสารกับลูกค้าได้ดีขึ้น หรือเจรจาผู้ร่วมลงทุนเพื่อขยายฐานธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์ผลไม้เผาะคับกัถิ่นให้เติบโตมากขึ้น ตลอดจนสามารถเจรจาในการขอสินเชื่อจากสถาบันการเงินได้ รวมทั้งได้ข้อมูลที่สำคัญในการดำเนินการตลาด

2. ปัญหาด้านการเงิน

เนื่องจากทางกลุ่มผู้ผลิตผลไม้เผาะคับกัถิ่น ก่อตั้งขึ้นจากการใช้ทุนส่วนตัว รวมถึงจากญาติมิตร ซึ่งมีอยู่อย่างจำกัด จำเป็นต้องได้รับการสนับสนุนจากสถาบันการเงิน แต่มักประสบปัญหาการขอกู้เงินจากสถาบันการเงิน เพื่อนำมาลงทุน หรือขยายการลงทุน หรือนำมาใช้เป็นทุนหมุนเวียน เนื่องจากไม่ได้จัดทำบัญชีอย่างเป็นระบบมาตรฐาน รวมทั้งขาดหลักทรัพย์ค้ำประกันเงินกู้ จึงต้องหาทุนจากแหล่งเงินกู้นอกระบบ ทำให้มีอัตราดอกเบี้ยสูง อันเป็นผลให้ต้นทุนการดำเนินการสูง ยิ่งเป็นการไม่ส่งเสริมให้มีการเติบโตอย่างแข็งแกร่งได้

แนวทางแก้ไข คือ รัฐบาลให้การส่งเสริมผู้ด้านเงินทุน เพื่อไม่ให้ทางกลุ่มผู้ผลิตต้องหันไปพึ่งเงินทุนจากนอกระบบด้วยอัตราดอกเบี้ยสูง และช่วยผลักดันให้ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ผลิตสินค้าผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้วางแผนในการบริหารเงิน โดยการใช้ทุนให้ตรงตามวัตถุประสงค์ในการขอกู้ยืม ตลอดจนการจดบันทึกข้อมูลตัวเลขที่ใช้เป็นหลักฐานแสดงฐานะทางการเงินได้ดีขึ้น

3. ปัญหาด้านเทคโนโลยีการผลิต

การทำผลไม้เผาะคับกัถิ่นมีกระบวนการผลิตที่ใช้เทคโนโลยีไม่ยุ่งยากซับซ้อน และใช้แรงงานที่มีความรู้ไม่สูงนัก ดังนั้น เมื่อต้องแข่งขันกับคู่แข่งที่มีศักยภาพสูงกว่า ก็จำเป็นต้องใช้เทคโนโลยีที่สูงขึ้น เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลในการผลิต แต่ไม่สามารถทำได้อย่างรวดเร็ว เพราะแรงงานขาดความรู้ในการรับการถ่ายทอด ทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่ได้มาตรฐาน อันจะเป็นผลเชื่อมโยงสู่ปัญหาด้านการตลาดต่อไป

แนวทางแก้ไข คือ ต้องมีการใช้เตาเผาที่ทันสมัยขึ้น แทนการใช้เตาเผาผลไม้คับกัถิ่นแบบเดิมที่เป็นเพียงเตาที่จุดดินแล้วนำผลไม้มาเผา เพื่อที่จะให้ได้ปริมาณการผลิตที่ทันต่อความต้องการจากเดิม และจะเป็นตัวช่วยผ่อนแรงทำให้ทำงานได้สะดวกยิ่งขึ้น และเป็นการประหยัดเวลามากขึ้น สิ้นเปลืองงบประมาณน้อยลง และที่สำคัญต้องมีระบบการขนส่งที่รวดเร็ว เพื่อให้มีความทันกับความต้องการ

4. ปัญหาด้านแรงงาน

มักประสบปัญหากับคนแรงงานอยู่เสมอ เนื่องจากขาดทักษะรวมทั้งประสบการณ์ จึงต้องทำการฝึกฝนกระทั่งมีความชำนาญ เมื่อมีความชำนาญแล้วมักจะมีการโยกย้ายไปทำงานในธุรกิจที่มีขนาดใหญ่กว่า หรือธุรกิจที่จ่ายค่าตอบแทนที่สูงกว่า จึงทำให้ทางกลุ่มต้องหาแรงงาน และฝึกฝนทักษะให้ใหม่ ทำให้เสียเวลา เสียค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น และส่งผลกระทบต่อความสม่ำเสมอของคุณภาพผลิตภัณฑ์

แนวทางแก้ไข คือ พัฒนาแรงงานของกลุ่มให้มีความรู้ ความสามารถในการผลิตสินค้าให้มากขึ้น โดยหน่วยงานภาครัฐเข้ามาสนับสนุน เช่น หน่วยงานพัฒนาชุมชนประจำอำเภอ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ให้การจัดฝึกอบรมพัฒนา ทักษะ ความรู้ในเรื่องการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ เมื่อทางกลุ่มมีความรู้ความสามารถเพิ่มเติมจากจุดเดิมแล้ว คุณภาพฝีมือก็จะพัฒนาตามมาด้วย ทำให้ผลิตภัณฑ์ได้รับความสนใจ สมาชิกกลุ่มก็จะมีรายได้พอเลี้ยงดูตนเองและครอบครัวไม่ต้องหันไปหางานทำจากต่างถิ่น

5. ปัญหาด้านการจัดการ

การใช้ประสบการณ์ตัดสินใจในการจัดการด้านต่าง ๆ ซึ่งมักจะอาศัยบุคคลในครอบครัวช่วยเหลือ ไม่ได้ใช้ทักษะการจัดการอย่างมีระบบ แต่พยายามดูแลควบคุมทุกอย่างด้วยตนเองอย่างทั่วถึง ซึ่งเป็นวิธีที่เก่าแก่และใช้ผลได้ดีที่สุดหากธุรกิจนั้นมีขนาดไม่ใหญ่ แต่ถ้าหากมีการขยายกิจการใหญ่โตขึ้น หรือเปิดสาขาเพิ่มขึ้น และยังคงใช้ระบบงานแบบเก่าจะก่อให้เกิดปัญหาตามมาอย่างมากมาย ไม่ว่าจะเป็นด้านการเงิน การบริหารบุคลากร และการควบคุม

แนวทางแก้ไข คือ ส่งเสริมให้ทางกลุ่มมีการบริหารจัดการที่ดี มีการบริหารงานอย่างโปร่งใส โดยมีคณะกรรมการบริหารกลุ่ม สมาชิกกลุ่ม ร่วมรับรู้ในทุกขั้นตอนของการบริหารจัดการงานของกลุ่ม ทั้งนี้ผู้นำกลุ่ม หรือประธานกลุ่มผู้ผลิตต้องมีการเข้ารับการฝึกอบรมในการพัฒนาการบริหารจัดการ ในด้านต่าง ๆ เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการดูแลจัดการกลุ่มได้ดียิ่งขึ้น ทำให้มีการขยายผลิตภัณฑ์ของกลุ่มได้มากกว่าเดิมตามมา

6. ปัญหาด้านการขาดแคลนข้อมูลในการช่วยตัดสินใจ

ทางกลุ่มผู้ผลิตผลไม้เผาะดับกลิ่นมักจะขาดแคลนข้อมูลในด้านต่าง ๆ ทั้งด้านการผลิต การตลาด เทคนิคการผลิต การหาแหล่งเงินทุน และการจัดการ ทำให้เกิดการตัดสินใจไม่ทันเหตุการณ์และอาจผิดพลาดได้ง่าย

แนวทางแก้ไข คือ ขอความช่วยเหลือจากหลาย ๆ หน่วยงาน เกี่ยวกับข้อมูลประเภทต่าง ๆ เช่น การผลิตที่มีคุณภาพ จากสำนักงานพาณิชย์จังหวัด กรมพัฒนาฝีมือและแรงงาน ส่วนด้านการจัดการและแหล่งเงินทุน อาจขอทุนสนับสนุน จากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตรภายในอำเภอของตนเอง

7. การกระจุกตัวของธุรกิจในพื้นที่เฉพาะในตัวเมือง

นำไปสู่ต้นทุนการผลิตและการจำหน่ายที่สูง คือ ค่าขนส่งวัตถุดิบและสินค้าที่สูง เพราะการจราจรคับคั่งติดขัด การแย่งกันทางการตลาดของสินค้าประเภทต่าง ๆ

แนวทางแก้ไข คือ ต้องทำการขยายพื้นที่ทางการตลาด คือ หาแหล่งรองรับสินค้าใหม่เพิ่มเติม ไม่จำเป็นต้องจำหน่ายสินค้าเฉพาะในเขตตัวเมือง หรือตัวจังหวัดเท่านั้น เพราะจะทำให้มีการแข่งขันกันมากขึ้น ดังนั้น ทางกลุ่มผู้ผลิตผลไม้เผาคับกลั่นจึงต้องเพิ่มโอกาสให้กับตนเอง เช่น ออกร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ตามเขตอำเภอต่าง ๆ ในงานเทศกาล งานประจำปี เพื่อให้ประชาชนได้รู้จักสินค้าของทางกลุ่มมากยิ่งขึ้น

8. ปัญหาด้านการขอรับการสนับสนุนและส่งเสริมจากหน่วยงานต่าง ๆ

เนื่องจากหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน ให้ความช่วยเหลือได้ไม่ทั่วถึง การดำเนินการผลิตจึงไม่สะดวกมากนัก เมื่อผลิตภัณฑ์ออกสู่ท้องตลาดก็ยังไม่รู้ทางที่จะไปได้ตรงจุด หรือถูกทาง

แนวทางแก้ไข คือ ให้องค์กรพัฒนาชุมชน เข้ามาดูแลในระดับ ตำบล และหมู่บ้าน ตลอดจนการบริหารส่วนท้องถิ่นต่าง ๆ จะมีการรวมกลุ่มของประชาชน โดยมีเจ้าหน้าที่ของจังหวัดเป็นที่เกี่ยวข้อง เพื่อช่วยผลักดันและสนับสนุนการพัฒนาให้ผ่านขั้นตอนต่าง ๆ ของหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ การดำเนินการผลิตจึงจะเป็นไปโดยสะดวก และมีช่องทางการจำหน่ายที่ถูกทาง