

บทที่ 4

ผลการศึกษา

ผลการศึกษาเรื่อง การส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน : กรณีศึกษาไข่เค็มสมุนไพรบ้านเขาดิน หมู่ที่ 2 ตำบลวังน้ำลึก อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลและประมวลผลในเชิงคุณภาพ โดยการวิเคราะห์เนื้อหาจากแบบสอบถามและจากการสัมภาษณ์ โดยผู้วิจัยนำเสนอข้อมูลและผลการวิจัยออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์ รูปแบบของผลิตภัณฑ์

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต ขั้นตอนการผลิต

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาอุปสรรค และแนวทางในการพัฒนาไข่เค็มสมุนไพร

ชุมชนที่ศึกษา / วิจัย

ประวัติของชุมชน

บ้านเขาดิน ตั้งอยู่หมู่ที่ 2 เนื่องด้วยหมู่บ้านเขาดินเป็นหมู่บ้านที่มีขนาดใหญ่ จึงได้แยกออกมาเป็นอีกหมู่หนึ่งคือหมู่ที่ 9

หมู่บ้านเขาดินเป็นหมู่บ้านที่ไม่ได้มีพื้นที่ติดกับภูเขา แต่ที่เรียกว่าเขาดินเพราะว่าดินภายในหมู่บ้านนั้นเป็นดินสีแดง คล้ายดินดาน ดินภูเขา ถ้าจะปลูกพืชก็ต้องทำการปลูกพืชที่ทนต่อสภาพของดินได้เป็นอย่างดี จึงทำให้หมู่บ้านถูกเรียกว่าหมู่บ้านเขาดิน

ตำบลวังน้ำลึกนั้นเดิมทีหมู่บ้านเพียงไม่กี่หมู่บ้าน แต่ต่อมาได้มีการขยายหมู่บ้านออกไปอีกมากมาย ซึ่งปัจจุบันมีจำนวนทั้งหมด 10 หมู่บ้าน ในระยะแรกนั้นประชาชนภายในหมู่บ้านเขาดินส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลัก และเริ่มที่จะมีอาชีพอื่นๆ อัน หลากหลายประกอบอาชีพทำนาเป็นอาชีพหลัก และอาชีพรับจ้าง รับราชการ ทำไร่มันสำปะหลัง ทำไร่ข้าวโพด ได้แก่ อาชีพค้าขาย และเลี้ยงสัตว์ ได้แก่ วัว ไก่พื้นบ้าน ไก่ชน เป็ด ฯลฯ และที่สำคัญประชาชนภายในตำบลวังน้ำลึก มีการผลิตสินค้าออกมาจำหน่ายมากมาย ที่สำคัญคือ ที่หมู่บ้านเขาดิน หมู่ที่ 2 มีการนำเอาไข่เป็ดมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพร จนกลายเป็นสินค้าที่ขึ้นชื่อของชุมชน

บ้านหนองเขาดินมีการเริ่มก่อตั้งหมู่บ้าน โดยเริ่มจากที่ชาวบ้านภายในตำบลวังน้ำลัด ย้ายเข้ามาอยู่ภายในหมู่บ้านเขาดิน ซึ่งได้แก่ ประชาชนในหมู่บ้าน เขาหินกลิ้ง บ้านห้วยขว้าว บ้านตะกรุดภิบาล บ้านหนองกระบอก รวมถึงประชาชนจากต่างอำเภอก็มีการย้ายถิ่นเข้ามาจับจองที่ทำกินกัน เช่น อำเภอท่าตะโก อำเภอหนองบัว เป็นต้น เมื่อเวลาผ่านไปสักระยะหนึ่ง ผู้คนเริ่มเข้ามามากขึ้น จึงกลายเป็นการเติบโตของหมู่บ้านขนาดใหญ่ จำนวนถึง 10 หมู่บ้าน ภายในวังน้ำลัด

บริบทของชุมชน

1. สภาพทั่วไปของชุมชน

บ้านเขาดิน ตั้งอยู่ในพื้นที่ตำบลวังน้ำลัด อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ อยู่ทางทิศใต้ของอำเภอไพศาลี การเดินทางจากหมู่บ้านเขาดินไปอำเภอไพศาลี เป็นถนนลาดยาง มีระยะทางประมาณ 22 กิโลเมตร

- ทิศเหนือ ติดต่อกับ บ้านกุดตามัน ตำบลวังบ่อ จังหวัดนครสวรรค์
- ทิศใต้ ติดต่อกับ บ้านเนินทอง ตำบลไพศาลี อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์
- ทิศตะวันออก ติดต่อกับ บ้านประจันตะคีรี (บ้านช้างฟูบ) ตำบลนาขอม อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์
- ทิศตะวันตก ติดต่อกับ บ้านโพธิ์ศรี ตำบลวังน้ำลัด อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์

สภาพภูมิอากาศโดยทั่วไปของหมู่บ้าน แบ่งออกเป็น 3 ฤดู

- ฤดูฝน ในช่วงของกลางเดือนพฤษภาคม ถึงกลางเดือนกันยายน สภาพอากาศแปรปรวนไม่แน่นอน มีทั้งอากาศร้อน ร้อนอบอ้าว โดยในฤดูฝน ฝนจะไม่ค่อยตกต้องตามฤดูกาล ปริมาณน้ำฝนโดยเฉลี่ย 63.07 มิลลิเมตรต่อปี
- ฤดูหนาว เริ่มตั้งแต่ ช่วงกลางเดือนตุลาคม ถึงกลางเดือนกุมภาพันธ์ สภาพอากาศทั่วไปมีอากาศเย็นกว่าฤดูอื่นเล็กน้อย มีลมหนาวพัดผ่าน อากาศแห้งแล้ง ช่วงเช้าและสายมีหมอกลง ช่วงกลางคืนถึงเช้ามืดน้ำค้างลงมาก ในฤดูหนาวอุณหภูมิมีต่ำสุดประมาณ

18 องศาเซลเซียส ในฤดูฝนฝนจะไม่ค่อยตกตามฤดูกาลและไม่สม่ำเสมอ

- ฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่กลางเดือนกุมภาพันธ์ ถึงกลางเดือนพฤษภาคม สภาพอากาศร้อนอบอ้าว คือมีอากาศร้อนถึงร้อนจัด ในฤดูร้อนอากาศร้อนอบอ้าว โดยเฉพาะในช่วงต้นเดือนเมษายนถึงปลายเดือนเมษายนจะมีอุณหภูมิสูงสุดประมาณ 35-38 องศาเซลเซียส

2. สภาพทางเศรษฐกิจ

ประชาชนบ้านเขาคิน หมู่ที่ 2 จะประกอบอาชีพทำนาเป็นอาชีพหลัก และอาชีพรับจ้าง รับราชการ ทำไร่มันสำปะหลัง ทำไร่ข้าวโพด ได้แก่ อาชีพค้าขาย และเลี้ยงสัตว์ สำหรับสัตว์นิยมเลี้ยงกันมาก ได้แก่ วัว ไก่พื้นบ้าน ไก่ชน เป็ด เป็นต้น

อาชีพภายในชุมชนนั้นมียู่มากมาย ดังนั้นสภาพทางเศรษฐกิจโดยรวมจึงมีความคล่องตัวพอสมควร เนื่องจากประชาชนมีการประกอบอาชีพอันหลากหลายนั่นเอง แต่มีบางปีที่สภาพทางเศรษฐกิจของชุมชน อาจไม่ดีเท่าที่ควรเนื่องจาก ในปีนั้นเกิดฝนแล้ง ฝนทิ้งช่วงการประกอบอาชีพของประชาชนส่วนใหญ่เกี่ยวกับการเกษตรนั้นจะไม่ค่อยได้ผลดี

แต่ในปัจจุบันประชาชนภายในชุมชนบ้านเขาคิน หมู่ที่ 2 ได้เกิดแนวความคิดที่นำไข่เป็ด มาทำเป็นไข่เค็มสมุนไพร เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายในสถานที่ต่าง ๆ อันเป็นการสร้างรายได้เข้าสู่ชุมชน และรองรับอาชีพเกษตรกรรมอีกทางหนึ่ง

3. สภาพทางสังคมการปกครอง

บ้านเขาคินมีการใช้น้ำประปาหมู่บ้าน ปริมาณน้ำที่ได้รับเพียงพอตลอดปี ด้านน้ำดื่มประชาชนจะดื่มน้ำฝน มีการร่อนน้ำฝนไว้ใช้ดื่มตลอดทั้งปี นอกจากนี้ยังมีสาธารณูปโภคอื่นๆ คือ โทรศัพท์สาธารณะจำนวน 4 ตู้ มีไฟฟ้าใช้ทุกครัวเรือน

ประชาชนในหมู่บ้านเขาคิน มีวัดหรือสำนักสงฆ์ เป็นวัดซึ่งตั้งอยู่กลางหมู่บ้าน ซึ่งเป็นศูนย์รวมทางศาสนาของประชาชนภายในหมู่บ้าน สำนักสงฆ์แห่งนี้อยู่ติดกับบ้านวังน้ำลาด หมู่ที่ 9

ชุมชนบ้านเขาคินขึ้นอยู่กับการบริหารส่วนตำบลโพธิ์ประสาท อำเภอฟากท่า จังหวัดนครสวรรค์ มีจำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 48 ครัวเรือน มีประชากรทั้งหมด 315 คน เป็นชาย 155 คน เป็นหญิง 160 คน

4. ขนบธรรมเนียมประเพณี

ประชาชนส่วนใหญ่ให้ความเคารพกับศาลเจ้าพ่อคุยฎี จึงได้มีการตั้งศาลไว้ตรงทางเข้าหมู่บ้าน เนื่องจากทุกคนจะมีการกราบไหว้ศาลเจ้าพ่อคุยฎีอยู่เป็นประจำ โดยเฉพาะในช่วงที่มีความไม่สบายใจต่างก็มีการบนบานศาลกล่าวตามความเชื่อ และมีความเชื่อในด้านของการผ่อนผีฟ้าซึ่งจะกระทำพิธีกันในเดือน 6

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

ประเพณีที่นิยมทำกันมาก คือ ประเพณีสงกรานต์ เนื่องจากในช่วงนี้เป็นประเพณีนิยมของชุมชนบ้านเขาดิน ซึ่งตรงกับช่วงปีใหม่ของไทย ประชาชนภายในหมู่บ้านเขาดินจะนิยมไปทำบุญที่วัด ในวันที่ 13-15 เมษายน ในช่วงเช้ามีการทำบุญตักบาตร พอถึงช่วงบ่ายจะนิยมสรงน้ำพระกัน ทุกคนจะเตรียมน้ำอบ น้ำหอมไทยมาสรงน้ำพระ และขอพรท่านเพื่อเป็นสิริมงคล

กิจกรรม

เนื่องจากบ้านเขาดิน มีการรวมกลุ่มเกิดขึ้นเพื่อทำไข่เค็มสมุนไพร เพื่อจำหน่ายสินค้าที่ทางกลุ่มได้จัดทำขึ้น เพื่อหาช่องทางพัฒนารูปแบบสินค้าให้มีความทันสมัย มีความน่าสนใจ เป็นที่ต้องการของผู้ที่สนใจโดยทั่ว ๆ ไป รวมถึงการหาช่องทางในการเปิดตลาดสินค้าในพื้นที่ต่าง ๆ เพื่อจำหน่ายสินค้าของทางกลุ่มต่อไป ดังนั้นกิจกรรมที่จัดขึ้นในแต่ละเดือนจึงเป็นการเตรียมความพร้อมหรือตรวจสอบการดำเนินงานของกลุ่มในแต่ละเดือน ให้มีประสิทธิภาพ

กิจกรรมที่ดำเนินการ	เดือน
1. ประชุมคณะกรรมการกลุ่ม	มกราคม-กุมภาพันธ์
2. ประชุมกลยุทธ์การตลาด	มีนาคม
3. สัมมนาด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์	เมษายน
4. อบรมให้ความรู้ด้านรูปแบบผลิตภัณฑ์	พฤษภาคม-มิถุนายน
5. อบรมปรับปรุงคุณภาพสินค้า	กรกฎาคม-สิงหาคม
6. ศึกษาดูงานเพิ่มเติมในเรื่องเกี่ยวกับไข่เค็มสมุนไพร	กันยายน-ตุลาคม
7. ติดตามการดำเนินงาน	พฤษภาคม-ธันวาคม

รายชื่อสมาชิกกลุ่มกลุ่มสมุนไพรใจดีของชุมชนเขาดิน หมู่ที่ 2 ตำบลวังน้ำดัด
อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ มีสมาชิกกลุ่มดังนี้

1. นางบาหยัน	มาลัย	ประธานกลุ่มใจดีสมุนไพร
2. นางเชื้อ	มิตรตะคุ	รองประธานกลุ่มใจดีสมุนไพร
3. นางสาวร้าย	แก้วคง	รองประธานกลุ่มใจดีสมุนไพร
4. นางวิไล	อดุลยศักดิ์	เหรัญญิก
5. นางสะอาด	จิตรขุนทด	ปฏิคม
6. นางกัลยา	ตาลมัน	ประชาสัมพันธ์
7. นางอำนวย	โกลศรี	กรรมการ
8. นางนิภา	สุขเกษม	กรรมการ
9. นางธนาพร	พุ่มสว	กรรมการ
10. นางวงเดือน	บุญเกิด	กรรมการ
11. นางลำดวน	จิตรขุนทด	กรรมการ
12. นางสาวร้าย	มีเพชร	กรรมการ
13. นางทอง	กล้วยไม้	กรรมการ
14. นางบุบผา	เกิดสมบัติ	เลขานุการ
15. นางกรรมา	จิตรขุนทด	ผู้ช่วยเลขานุการ

คณะกรรมการกลุ่มประกอบด้วย ประธานกรรมการ 1 ท่าน รองประธานกรรมการ 2 ท่าน เลขานุการ 1 ท่าน ผู้ช่วยเลขานุการ 1 ท่าน เหรัญญิก 1 ท่าน นายทะเบียน 1 ท่าน ปฏิคม 1 ท่าน ประชาสัมพันธ์คณะกรรมการอีกไม่เกิน 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

การบริหารงานโดยมีคณะกรรมการกลุ่มสร้างความรับผิดชอบร่วมกัน จะช่วยกันทำงานตามที่กำหนดไว้ โดยสามารถตรวจสอบการทำงานของทุกคนที่ช่วยตรวจสอบดูแลในส่วนต่าง ๆ แทนสมาชิกกลุ่มทุกคนได้ การบริหารงานแบบนี้ช่วยให้เกิดสินค้าที่เพิ่มมูลค่าทางการผลิตมากขึ้น กระจายผลผลิตออกสู่ตลาดภายนอกโดยไม่กระจุกอยู่กับที่

หากไม่มีการจัดระบบการบริหารงานที่ดี การดำเนินงานของทางกลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มสมุนไพรก็จะอยู่ในวงจำกัด ประสิทธิภาพการดำเนินการในแต่ละอย่างก็จะช้าตามมาด้วย การมีหน้าที่ของแต่ละฝ่ายก็จะเป็นสิ่งที่สำคัญ โดยแต่ละฝ่ายจะต้องมีความเกี่ยวข้องสัมพันธ์กัน เช่น เมื่อประธานไม่อยู่หรือติดธุระ รองประธานกลุ่มต้องทำหน้าที่แทนได้ เช่นนี้แสดงว่าทุกคนในกลุ่มมีส่วนช่วยเหลือกันและเกี่ยวข้องกันอย่างลงตัว และจะขาดสิ่งหนึ่งสิ่งใดไปไม่ได้ เพราะงานจะไม่เดิน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์ รูปแบบของผลิตภัณฑ์

1.1 ประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์

ในระยะเริ่มแรก ๆ นั้นประชาชนภายในชุมชนเขาดิน หมู่ที่ 2 ประกอบอาชีพทางเกษตรกรรมเป็นหลัก ต้องพึ่งพาอาศัยน้ำจากแหล่งน้ำตามธรรมชาติ อาศัยน้ำฝนที่ตกมาตามฤดูกาล ถึงแม้จะมีรายได้จากการทำการเกษตร คือ ทำไร่ ทำนา รวมถึงอาชีพการเลี้ยงสัตว์ จำพวก โค กระบือ เป็ด สุกร ฯลฯ แต่ต้องประสบกับปัญหาสถานะเศรษฐกิจที่ย่ำแย่ ในช่วงปี พ.ศ. 2538-2540 ประกอบกับอาชีพทางการเกษตรมักจะถูกกดราคาเสมอ ผลผลิตที่ออกมาสู่ตลาดพร้อม ๆ กัน ยิ่งส่งผลให้ราคาย่ำแย่ลงไปทุกขณะ

ด้วยเหตุผลดังกล่าวข้างต้น จึงได้มีการรวมตัวกันขึ้น ในนามของกลุ่มแม่บ้านเขาดิน หมู่ที่ 2 เพื่อทำการผลิตไข่เค็มสมุนไพร ซึ่งเป็นการรวมตัวกันของกลุ่มแม่บ้านที่ต้องการหารายได้พิเศษให้กับครอบครัว และเพื่อความสามัคคีระหว่างกลุ่ม ในรวมตัวกันครั้งแรกนั้น มีสมาชิกเพียง 7 คน ลงทุนคนละ 150 บาท

เมื่อเกิดการรวมตัวขึ้น และก็ได้รวมทุนเกิดขึ้นแล้ว จึงเริ่มดำเนินการทดลองผลิตไข่เค็มสมุนไพรขึ้น สาเหตุที่มีความสนใจที่จะทำไข่เค็มสมุนไพร เนื่องจากความคิดที่ว่าถ้าหากทางกลุ่มผลิตไข่เค็มโอโอเค็น ก็จะไปซื้กับของคนอื่น ลูกค้าก็จะไม่ค่อยให้ความสนใจ จึงให้ความสำคัญกับการผลิตไข่เค็มสมุนไพร

ในระยะแรก เมื่อปี 2541 เริ่มผลิตไข่เค็มสมุนไพรขึ้นภายในชุมชน โดยสมุนไพรก็จะหาจากสมาชิกกลุ่ม แต่ละคนก็จะนำสมุนไพรมาจากบ้านของตน ส่วนไข่กับเกลือโอโอเค็น ต้องมีการซื้อจากที่อื่น ในช่วงนั้นไข่ใบละ 1.20 บาทเท่านั้น ผลิตครั้งแรก 300 ใบ ซื้ขายกันเองภายในหมู่บ้าน ต่อมาทางกลุ่มได้ทำการผลิตไข่เค็มสมุนไพรเพิ่มมากขึ้น โดยร่วมมือกับทางกลุ่มแม่บ้านของตำบลโพธิ์ประสาท เพื่อขอความร่วมมือให้นำไข่เค็มสมุนไพรนำไปจำหน่ายด้วยตามงานต่าง ๆ หลังจากนั้นก็ทำให้ประชาชนทราบว่าผลิตภัณฑ์ไข่เค็มของทางกลุ่มแม่บ้านชุมชนเขาหินมีคุณภาพดี จึงเป็นที่นิยมและรู้จักกันมากขึ้น

1.2 ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์

ลักษณะผลิตภัณฑ์ไข่เค็มเค็มสมุนไพร มีลักษณะเป็นรูปไข่แปดธรรมดาคั่ว ๆ ไป แต่มีลักษณะแตกต่างกับไข่เค็มธรรมดา ตรงที่บนผิวเปลือกไข่มากกว่าไข่เค็มธรรมดา เพราะสีตันของสมุนไพรจะแทรกซึมอยู่ในไข่และบริเวณที่เปลือกไข่ ทำให้มีสีตันที่ไม่ค่อยน่ารับประทานนัก แต่รสชาติของไข่เค็มสมุนไพรนั้นมีรสชาติที่อร่อย มีรสชาติของสมุนไพรและเค็มพอดี สามารถทานกับข้าว ข้าวต้ม หรือทานเปล่า ๆ ได้ และไข่เค็มสมุนไพรนี้ยังสามารถนำไปเป็นส่วนประกอบของอาหารอื่น ๆ ได้อีกมาก

สาเหตุที่ทำให้ไข่เค็มสมุนไพร มีลักษณะของสีผิวไม่สวยสะอาดตาแก่ผู้พบเห็นโดยทั่ว ๆ ไปนั้น ก็เนื่องจากทางกลุ่มแม่บ้านชุมชนเขาหิน ได้มีการใช้สมุนไพรประเภทต่าง ๆ เข้าไปเป็นส่วนผสมมาก ทำให้สีผิวเนื้อของไข่เค็มมีสีออกคล้ำ ๆ พอผู้ที่พบเห็นครั้งแรก ๆ อาจจะคิดว่าไข่เค็มสมุนไพรของทางกลุ่มแม่บ้านเขาหินมีคุณภาพไม่ดี และไม่รับประทาน

แต่พอได้ลองชิมดูแล้วหลาย ๆ ท่านชื่นชมว่า ไข่เค็มสมุนไพรของทางกลุ่มแม่บ้านเขาหินมีรสชาติดี หอมกลิ่นสมุนไพรที่แทรกซึมเข้าไปในชั้นผิวเนื้อของไข่เค็ม จึงสรุปได้ว่าลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพร ของกลุ่มแม่บ้านเขาหิน มีลักษณะที่ไม่สวยงามและไม่สะอาดตา แต่ในด้านคุณค่าทางโภชนาการแล้ว ถือว่าไข่เค็มสมุนไพรของทางกลุ่ม ๆ มีประโยชน์อย่างยิ่งต่อผู้บริโภค

1.3 รูปแบบผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพรของทางกลุ่มแม่บ้านเขาหิน หมู่ที่ 2 ตำบลวังน้ำลึก ที่ผลิตขึ้นมานั้น เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากวัตถุดิบภายในท้องถิ่น ถึงแม้ว่ารูปแบบของผลิตภัณฑ์ จากไข่เค็มสมุนไพร จะมีไม่มากนัก แต่ทั้งนี้ทางกลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มสมุนไพร หมู่ที่ 2 ก็ได้อาศัย การผลิตที่ทำให้ผลิตภัณฑ์ออกมาตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเช่นกัน เพื่อให้ได้สินค้าที่มีคุณภาพ ประโยชน์ต่อผู้บริโภค อันจะเอื้อประโยชน์ต่อผู้ซื้อสินค้าของทางกลุ่ม และน่าจะเป็นประโยชน์ ต่อประชาชนผู้ใช้โดยทั่วไปด้วย

โดยทางกลุ่มมีความต้องการเมื่อผลิตออกมาได้แล้วต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้คือ ไม่ให้มี รอยตำหนิหรือเกิดความเสียหายแก่ผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพร เช่น มีรอยร้าว แตก บวม เกิดผลเสียแก่รสชาติของไข่เค็มสมุนไพร เมื่อเกิดปัญหาดังกล่าว ผู้บริโภคสามารถที่จะขอเปลี่ยน สินค้าได้ทันที

รูปร่าง ดังที่ได้กล่าวมาแล้วเบื้องต้นว่ารูปทรงของไข่เค็มสมุนไพร เมื่อทำการเผาออก มานั้นจะมีลักษณะไม่สวยงาม แต่ลักษณะจะคล้ายกับไข่เค็มโอโอดินบ้าง ที่เห็นแตกต่างกันก็คือ ลักษณะของเปลือกไข่มีสีที่มองเห็นแล้วคล้ำ ๆ เพราะมีสมุนไพรผสมอยู่มาก

แต่ในส่วนของคุณค่าของผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพรนั้นมีรสชาติอร่อย และหอมกลิ่นสมุนไพร ซึ่งเป็นแนวคิดที่แปลกใหม่ เหมาะกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน สมุนไพรในไข่เค็ม มีสรรพคุณของสมุนไพรแต่ละชนิดช่วยบำรุงร่างกาย ให้ระบบการทำงานของร่างกายทำงานตามปกติ ไข่เค็มสมุนไพรนั้นไม่มีสารพิษตกค้างเมื่อรับประทาน เพราะสมุนไพรที่ผสมลงไปจะช่วย ขับถ่ายสารพิษออกมา ทำให้ร่างกายได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต ขั้นตอนการผลิต

2.1 กระบวนการผลิต

ในระยะแรกทางกลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มสมุนไพรได้ทดลองผลิตไข่เค็มสมุนไพร ในจำนวน ที่ไม่มากนัก เนื่องจากไข่เค็มสมุนไพรสามารถเก็บได้แค่ประมาณ 1 อาทิตย์ก็เสียแล้ว ซึ่งทางกลุ่ม ทดลองผลิตไข่เค็มสมุนไพรขึ้นมานั้นต่างก็ลองผิดลองถูก เพื่อหาสูตรที่ลงตัวของการทำไข่เค็มสมุนไพร

การไข่เค็มสมุนไพรไม่ประสบผลสำเร็จในครั้งแรก เนื่องจากมีการทดลองนำไข่ไก่ มาใช้ในการผลิต โดยได้นำไข่ไก่ไปแช่น้ำเกลือ และสมุนไพรบางชนิด เช่น ข่า ตะไคร้ ซึ่ง ผลออกมาไม่ประสบความสำเร็จ

ถึงแม้ว่าในระยะแรก ๆ การที่ทางกลุ่มให้ทุกคนเป็นผู้ที่คิดประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์ขึ้นมาเอง แต่ยังไม่มียุทธวิธีที่เหมาะสม เนื่องจากขาดงบประมาณ ประสบการณ์ ทำให้ไข่เค็มสมุนไพร ดังนั้นจึงได้รับความช่วยเหลือจากหน่วยงาน พัฒนาชุมชนอำเภอไสยาห์ มาคอยชี้แจงแนะแนวทางที่ถูกต้องให้กับทางกลุ่ม เมื่อมีความรู้เข้ามาเกี่ยวข้อง จึงทำให้ทางกลุ่มเริ่มพัฒนาฝีมือการทำผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพรมากขึ้น

- การใช้ภูมิปัญญาพื้นบ้าน

การทำไข่เค็มสมุนไพร ของหมู่บ้านเขาคิน หมู่ที่ 2 ตำบลวังน้ำลึก เป็นการผลิตโดยที่ทางกลุ่มได้ศึกษาผลประโยชน์ของพืชสมุนไพรมาแล้วว่า พืชแต่ละชนิดมีประโยชน์มีคุณค่าทางอาหารอย่างไรบ้าง จนคิดว่ามีประโยชน์ต่อทางร่างกาย เช่น จิง ข่า ตะไคร้และขมิ้น และใบมะกรูด เนื่องจากทางกลุ่มได้เล็งเห็นประโยชน์ของพืชสมุนไพร ที่มีอยู่แล้วภายในชุมชน ได้ทำการศึกษาถึงลักษณะทั่ว ๆ ไปและสรรพคุณ ซึ่งมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

สารอาหาร	ประโยชน์ทางยา
1) จิง - มีเส้นใยอาหาร - แคลเซียม - ฟอสฟอรัส - เหล็ก - วิตามินเอ - วิตามินบี	- ใช้เป็นยาสำหรับทาแก้ปวดแหว ขี้เท้าแผลง - ช่วยย่อยอาหาร - เป็นยาขับปัสสาวะ - ช่วยขับเหงื่อ ขับลม - แก้อาการตกขาว - แก้อาเจียน
2) ข่า - ฟอสฟอรัส - วิตามินบี - วิตามินซี - เส้นใยอาหาร	- เป็นยาขับลมได้ดี - ใช้รับประทานแก้โรคหอบหืด - แก้โรคหลอดลมอักเสบ
3) ตะไคร้ - แคลเซียม - เหล็ก - ฟอสฟอรัส - วิตามินเอ	- ใบและลำต้นของตะไคร้ประกอบด้วยน้ำมันหอมระเหยจำนวนมาก มีฤทธิ์เป็นยาแก้ขับลม - แก้อาการจุกเสียด - มีฤทธิ์ฆ่าเชื้อแบคทีเรีย และเชื้อรา

4) ขมิ้น - วิตามินเอ - แคลเซียม - เส้นใยอาหาร	- เหง้าขมิ้นมีสารสีเหลือง และน้ำมันหอมระเหยที่มีฤทธิ์ฆ่าเชื้อรา - ช่วยขับลม ทำให้ระบบย่อยของอาหารดีขึ้น - ช่วยเจริญอาหาร
5) มะกรูด - ฟอสฟอรัส - วิตามินซี - แคลเซียม	- ผลมะกรูดใช้สระผมได้ ป้องกันรังแค - ผิวและใบมะกรูดมะกรูด ใช้เป็นยารักษาโรคพยาธิในเด็ก - แก้แน่นท้อง

- การสรรหาและใช้วัตถุดิบ

แหล่งวัตถุดิบนั้นหาได้ไม่ยากนักเพราะภายในหมู่บ้านเขาหินก็มีมีการเลี้ยงเป็ดไว้อยู่แล้ว และที่สำคัญมีสมาชิกกลุ่ม 2 ท่านที่เลี้ยงเป็ดอยู่แล้วก่อนหน้าที่จะมีการรวมกลุ่ม ดังนั้นเมื่อเกิดการรวมกลุ่มผลิตไข่เค็มสมุนไพรจึงได้ซื้อไข่เป็ด มาจากนางสาวทราย แก้วคง และนางทอง กล้วยไม้ การทำไข่เค็มนั้นทำไม่ยากนัก เพียงเตรียมไข่เป็ดที่มีขนาดใกล้เคียงกัน แต่ต้องเป็นไข่เป็ดที่ใหม่ ถ้าจะทำตอนเช้าต้องไปหาซื้อไข่ในเวลาเช้านี้จากตลาดที่พ่อค้า แม่ค้าขาย หรือจากฟาร์มภายในอำเภอไพศาลี ซึ่งเป็ดไล่ทุ่งนั้นจะเก็บกินหอยเชอรี่ ปลาและข้าวที่ตกในแปลงนา ไข่แดงจึงมีสีสวยกว่าเป็ดที่เลี้ยงในฟาร์มทั่วไป เมื่อเตรียมไข่เป็ดแล้ว จึงเตรียมสมุนไพรต่าง ๆ คือ ขมิ้น ตะไคร้ หอม จิง ข่า ซึ่งมีมากตามบ้านเรือนของสมาชิก เพราะเห็นว่าสมุนไพรของไทยที่นำมาใช้นั้นมีคุณสมบัติทางยาให้ประโยชน์แก่ร่างกาย พร้อมกับให้กลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ของสมุนไพรไทย

การขนส่ง หรือนำวัตถุดิบนั้นส่วนใหญ่ทางกลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มสมุนไพร ได้ไปทำการรับถึงพื้นที่ เนื่องจากการไปรับในพื้นที่นั้น ๆ จะทำให้ได้วัตถุดิบที่มีมาตรฐาน สามารถคัดเลือกเองได้ตรงตามที่ทางกลุ่มคาดหวัง อีกอย่างหนึ่งคือราคาก็จะถูกลงด้วย

2.2 ขั้นตอนการผลิต

ขั้นตอนการผลิตไข่เค็มสมุนไพร ของกลุ่มไข่เค็มสมุนไพรบ้านเขาหิน ตำบลวังน้ำลึก อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ มีดังต่อไปนี้

1) อุปกรณ์ที่ใช้

(1) มีด

(2) เครื่องบดอาหาร / ครกเพื่อใช้บดสมุนไพร

- (3) เตาอังไต้
- (4) ชั่ง
- (5) ภาชนะสำหรับล้างไข่
- (6) สก๊อตไบรท์ / ฟองน้ำ
- (7) ตะแกรงสานด้วยไม้ไผ่

2) ส่วนผสม

- (1) ไข่เป็ด 200 ฟอง
- (2) เกลือไอโอดีน 6 กิโลกรัม
- (3) จิง 1 กิโลกรัม
- (4) ขำ 1 กิโลกรัม
- (5) ตะไคร้ 2 กิโลกรัม
- (6) ใบมะกรูด 1 กิโลกรัม
- (7) ขมิ้น 1 กิโลกรัม
- (8) น้ำสะอาด (น้ำต้มสุก) 20-30 ลิตร

3) อายุของวัตถุดิบ

อายุของวัตถุดิบเป็นอีกส่วนหนึ่งที่มีความสำคัญต่อการไข่เค็มสมุนไพรเป็นอย่างมาก เนื่องจากจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องทำการคัดเลือกไข่ใหม่ ๆ สด วันต่อวันยิ่งดี เพราะการทำไข่เค็มสมุนไพรนั้น ถ้าหากมีการคัดเลือกไข่ที่ไม่มีคุณภาพ หรือที่เป็ดไข่ออกมานานหลายวัน เมื่อนำมาทำเป็นไข่เค็มสมุนไพรจะทำให้ไข่เค็มไม่มีคุณภาพ เนื่องจากปกติแล้วไข่ที่มีคุณภาพดีเมื่อนำมาทำเป็นไข่เค็มสมุนไพรจะอยู่ได้นานแค่เพียง 1 สัปดาห์เท่านั้น และถ้าเป็นไข่ที่ไม่มีคุณภาพจะยิ่งเร่งให้เสียเร็ว รสชาติจะยังไม่ดีตามไปด้วย

ดังนั้นไข่เป็ดที่ทางกลุ่มนำมาผลิตเป็นไข่เค็มสมุนไพรนั้น จะต้องมีการคัดเลือกรมาอย่างดี ไม่ให้มีความบกพร่องในเรื่องของคุณภาพ และสิ่งหนึ่งที่ทางกลุ่มมีก็คือการมีวัตถุดิบที่เป็นไข่เป็ดจากภายในชุมชนเอง สมาชิกกลุ่มมีการเลี้ยงเป็ดไว้ที่บ้าน ทางกลุ่มก็ทำการรับซื้อไข่เป็ดมาจากสมาชิกโดยตรง ทำให้ทราบระยะเวลาที่แน่นอนว่าเป็นไข่เป็ดที่สดใหม่ เมื่อนำมาทำเป็นไข่เค็มสมุนไพรจึงทำให้มีรสชาติ ไม่เสียหายง่าย

2.3 วิธีการทำไข่เค็มสมุนไพร

- 1) ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพรนั้นคือการคัดเลือกไข่เปิดก่อน นำไข่เปิดที่สมบูรณ์ที่สุด ห้ามมีรอยแตกร้าว
- 2) จากนั้นนำไข่เปิดที่คัดเลือกไว้แล้วลงใส่ภาชนะล้างน้ำ และทำความสะอาดเปลือกไข่ด้วยฟองน้ำจนไข่สะอาด และตากทิ้งไว้ให้แห้ง
- 3) จากนั้นเตรียมเครื่องสมุนไพรที่จะใส่ร่วมกับไข่ คือ ขิง ข่า ตะไคร้ ขมิ้น รวมถึงใบมะกรูดด้วย โดยกะประมาณจากจำนวนไข่ ประมาณ 200 ฟอง ต่อ การใช้ขิง ข่า ตะไคร้ ขมิ้น และใบมะกรูด จำนวนอย่างละ 1 กิโลกรัม
- 4) นำสมุนไพรมาบดให้ละเอียด ด้วยการตำด้วยครก แต่ในปัจจุบันทางกลุ่มได้มีการใช้เครื่องปั่นเข้ามาช่วยปั่นให้สมุนไพรมีความละเอียดมากขึ้น และเป็นการรวดเร็ว ไม่ต้องเสียเวลามากกว่าแต่ก่อน อีกทั้งยังประหยัดแรงงานคนได้หลายคน
- 5) เตรียมภาชนะสำหรับดองไข่ จะเป็นโอ่งขนาดเล็ก หรือโหลก็ได้
- 6) นำสมุนไพรบดละเอียดแล้วนั้นมาผสมกับน้ำสุกที่ได้ต้มเอาไว้ เทลงในโอ่ง พร้อมกับผสมเกลือไอโอดีน ประมาณ 6 กิโลกรัม
- 7) จัดไข่วางเรียงลงในภาชนะที่จะดองไข่ จากนั้นให้ใส่น้ำเกลือ สมุนไพรที่เตรียมไว้แล้วลงไปในภาชนะให้ท่วมไข่พอดี
- 8) ใช้ตะแกรงที่ทำกรานเอาไว้ ซึ่งทำด้วยไม้ไผ่กดทับลงไป เพื่อไม่ให้ไข่ลอยขึ้นมา เนื่องจากถ้าไข่ลอยขึ้นมาบนผิวน้ำ จะทำให้สมุนไพรไม่สามารถแทรกซึมเข้าไปในเนื้อไข่ได้ ทิ้งไว้ประมาณ 14-16 วัน
- 9) เมื่อครบกำหนดคือประมาณ 14-16 วัน จึงนำออกมาล้างด้วยความร้อน ประมาณ 100-200 องศาเซลเซียส ประมาณ 30 นาที ก็สามารถนำมารับประทานได้

2.4 ขั้นตอนการจำหน่าย

ในการจำหน่ายไข่เค็มสมุนไพรนั้นมีการจำหน่ายทั้งจากภายในชุมชน และจำหน่ายภายนอกชุมชนตามสถานที่ต่าง ๆ ทั้งนี้ได้สร้างเครือข่าย เพื่อประสานงานไปยังกลุ่มแม่บ้านของทางตำบลโพธิ์ประสาธ เพื่อให้นำผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพรของบ้านเขาหิน ตำบลวังน้ำตด ไปจำหน่ายด้วยเมื่อไปออกร้านตามสถานที่ต่าง ๆ โดยเฉพาะงาน หนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลด้วยที่มีการจัดขึ้นตามอำเภอและตามจังหวัดต่าง ๆ จนทำให้เป็นที่รู้จักของประชาชนโดยทั่ว ๆ ไป และในปัจจุบันเมื่อมีผู้ให้ความสนใจในผลิตภัณฑ์ของทางกลุ่ม จึงได้มีการผลิตได้อาทิตย์ละ 500 ฟอง โดยเฉลี่ยแล้วตกเดือนละ 2,000 ฟอง

สาเหตุที่มีผู้เริ่มให้ความสนใจในตัวผลิตภัณฑ์ก็เนื่องมาจาก คุณสมบัติที่พิเศษของ ไข่เค็มสมุนไพร คือ มีคุณสมบัติทางยาให้ประโยชน์แก่ร่างกาย พร้อมกับให้กลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ของสมุนไพรชนิดต่าง ๆ จึงทำให้ประชาชนต่างเริ่มเล็งเห็นความสำคัญของไข่เค็มสมุนไพรเพิ่มมากขึ้น

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาอุปสรรค และแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

1. ปัญหาด้านราคาไข่เป็ด

ในปัจจุบันทางกลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มสมุนไพร บ้านเขาคิน หมู่ที่ 2 ต้องทำการซื้อไข่เป็ดจากตลาด เนื่องจากครั้งแรกสมาชิกกลุ่ม 2 คน เลี้ยงเป็ดและส่งไข่เป็ดป้อนให้กับทางกลุ่มเสมอมา แต่มาในระยะหลังนี้เอง ได้เจอกับอุปสรรคที่ไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้ คือการเกิดโรคไข้หวัดนก ทำให้เป็ดที่ทางสมาชิกกลุ่มเลี้ยงเอาไว้ต้องตายหมด เป็นสาเหตุให้ต้องมีการหาซื้อไข่จากพ่อค้าคนกลาง และอาทิตย์หนึ่งจะมีไข่มาขายเพียงวันเดียวเท่านั้น คือวันจันทร์ ประกอบกับปัจจุบันราคาของไข่เป็ดมีราคาแพงมากขึ้น เฉลี่ยใบละประมาณ 2.80 บาท

แนวทางแก้ไข คือ ต้องพัฒนากลุ่มผู้ผลิตให้เป็นนักเจรจาการค้า นักต่อรองการค้าที่ดีได้เพื่อจะสามารถเจรจากับพ่อค้าคนกลาง เกี่ยวกับราคาของไข่เป็ดให้มีความสมดุลกัน ไม่สูงจนเกินไปจนเป็นสาเหตุให้ทางกลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มสมุนไพรต้องรับภาระหนักทางด้านราคา

รัฐบาลควรให้มีการจำหน่ายไข่เป็ดในราคาที่ถูกลง เพื่อให้ทางกลุ่มมีกำไรจากการผลิตสินค้าออกมาสู่ท้องตลาด อีกทั้งตัดการที่มีพ่อค้าคนกลางที่มีอำนาจการซื้อขายเพียงรายเดียว เนื่องจากพ่อค้าคนกลางจะมีอำนาจในการขายไข่ในราคาที่สูง ให้มีการจำหน่ายไข่ที่มากกว่าไข่เป็ดก็จะมีราคาถูกลง

2. ทางกลุ่มไม่มีเงินทุนในการเลี้ยงเป็ด แบบครบวงจร

ปัญหานี้เป็นปัญหาที่สำคัญข้อหนึ่งของทางกลุ่ม เนื่องจากถ้าหากทางภาครัฐให้การสนับสนุนอย่างถูกต้องแล้ว จะช่วยให้กลุ่มประสบความสำเร็จอย่างมากเลยทีเดียว เพราะว่ากลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มสมุนไพร แต่เดิมนั้นรับการซื้อไข่มาจากบุคคล 2 คน ในกลุ่ม ทำการเลี้ยงเป็ดและนำมาจำหน่ายให้กับกลุ่ม แต่เมื่อประสบปัญหาไข้หวัดนกก็ไม่อาจดำเนินการได้ ทางกลุ่มเองก็มีความต้องการที่จะเลี้ยงเป็ดอย่างถูกต้อง คือทำการเลี้ยงเป็ดเพื่อนำไข่ไปผลิตเป็นไข่เค็มสมุนไพร แต่ยังขาดปัจจัยด้านเงินทุน

แนวทางแก้ไข คือ ทางภาครัฐบาล โดยเฉพาะสำนักงานเกษตรอำเภอ ปศุสัตว์ ต้องเข้ามาดูแลและให้ความรู้ในด้านการเลี้ยงเป็ดอย่างไรให้มีความปลอดภัยจากโรคไข้หวัดนก เพื่อจะได้ป้องกันหรือเตรียมการไว้ก่อนที่จะเกิดโรคระบาดไข้หวัดนกเข้ามาอีก และควรแนะนำทางกลุ่มผู้ผลิต ไข่เค็มสมุนไพรให้สามารถเลี้ยงเป็ดให้มีการเจริญเติบโตที่ดี ทำให้เป็ดออกไข่มา มีใบโตเต็มที่ มีคุณภาพของไข่ที่ดีเป็นที่ต้องการของตลาด

3. ปัญหาด้านการเงิน

เนื่องจากทางกลุ่มผู้ผลิตผลไม่เผาดับกลิ่น ก่อตั้งขึ้นจากการใช้ทุนส่วนตัว รวมถึงจากญาติมิตร ซึ่งมีอยู่อย่างจำกัด จำเป็นต้องได้รับการสนับสนุนจากสถาบันการเงิน แต่มักประสบปัญหาการขอกู้เงินจากสถาบันการเงิน เพื่อนำมาลงทุน หรือขยายการลงทุน หรือนำมาใช้เป็นทุนหมุนเวียน เนื่องจากไม่ได้จัดทำบัญชีอย่างเป็นระบบมาตรฐาน รวมทั้งขาดหลักทรัพย์ค้ำประกันเงินกู้ จึงต้องหาทุนจากแหล่งเงินกู้นอกระบบ ทำให้มีอัตราดอกเบี้ยสูง อันเป็นผลให้ต้นทุนการดำเนินการสูง ยังเป็นการไม่ส่งเสริมให้มีการเติบโตอย่างแข็งแกร่งได้

แนวทางแก้ไข คือ รัฐบาลให้การส่งเสริมผู้ด้านเงินทุน เพื่อไม่ให้ทางกลุ่มผู้ผลิตต้องหันไปพึ่งเงินทุนจากนอกระบบด้วยอัตราดอกเบี้ยสูง และช่วยผลักดันให้ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ผลิตสินค้าผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้วางแผนในการบริหารเงิน โดยการใช้ทุนให้ตรงตามวัตถุประสงค์ในการขอกู้ยืม ตลอดจนการจดบันทึกข้อมูลตัวเลข ที่ใช้เป็นหลักฐานแสดงฐานะทางการเงินได้ดียิ่งขึ้น

4. ปัญหาด้านการรักษาไข่เค็มสมุนไพรให้คงสภาพไม่เน่าเสีย

การทำไข่เค็มสมุนไพรนั้นเป็นการใช้สมุนไพรเข้ามาเป็นส่วนผสม เพื่อสมุนไพรได้แทรกซึมเข้าไปในไข่ได้มากที่สุด เนื่องจากจะได้มีรสชาติที่มีความอร่อย แปลกใหม่ มีการรักษาสุขภาพ บำรุงร่างกายไปในตัวเมื่อบริโภคไข่สมุนไพร แต่การทำไข่เค็มสมุนไพรนั้น เมื่อทำไข่เค็มออกมาแล้ว จะอยู่ได้ประมาณ 1 อาทิตย์ คือประมาณ 5-7 วัน ไข่ก็จะเสีย รับประทานไม่ได้อีกต่อไป

แนวทางแก้ไข คือ ต้องมีการศึกษา หรือพัฒนาสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพรให้มีความคงทนและอยู่ได้นานขึ้น ไม่ให้เกิดความเสียหายง่าย ๆ เพราะทางกลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มสมุนไพรต้องมีการผลิตที่จำกัด สัปดาห์ละประมาณ 500 ฟองเท่านั้น เนื่องจากมีความกลัวว่า ถ้ามีการผลิตออกมามากจนเกินไป เมื่อจำหน่ายไม่หมด ก็จะทำให้เกิดความเสียหายแก่ผลิตภัณฑ์ เป็นการไม่คุ้มค่าต่อการลงทุน เป็นการเสี่ยงต่อสถานการณ์ที่ขาดทุน

5. ปัญหาบรรจุกัญท์

เนื่องมาจากทางกลุ่มผู้ผลิตไม่มียุทธศาสตร์ความรู้ในด้านบรรจุกัญท์ และการทำไข่เค็มให้ได้มาตรฐาน เป็นที่ทราบกันว่าผลิตภัณฑ์ในท้องตลาดต่างก็มีการแข่งขันกันอยู่ตลอดเวลา ทั้งรูปแบบ สีกลิ่น รวมไปถึงเรื่องบรรจุกัญท์ที่สะอาดตา มองดูแล้วน่าสนใจในตัวผลิตภัณฑ์ ชนิดนั้นทันที จึงทำให้ทางกลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มสมุนไพรบ้านเขาหิน หมู่ที่ 2 ตำบลวังน้ำลึก ต้องการความรู้ในการทำบรรจุกัญท์ที่ดี เพื่อเป็นสัญลักษณ์ของทางกลุ่ม

แนวทางแก้ไข คือ ส่งเสริมให้ทางกลุ่มมีการศึกษาดูงานนอกสถานที่ เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ ทั้งยังต้องเน้นในเรื่องการสร้างความรู้ ความเข้าใจในบรรจุกัญท์ เพื่อให้สมาชิกกลุ่มเกิดการเรียนรู้ในขั้นตอนต่าง ๆ ของการออกแบบบรรจุกัญท์ อันจะนำไปสู่การพัฒนา รูปแบบบรรจุกัญท์ที่ตรงกับความต้องการของกลุ่ม และตรงกับความต้องการของตลาด รวมถึงภาครัฐบาล ต้องให้ความรู้หรือพัฒนาบรรจุกัญท์ให้กับทางกลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มสมุนไพรด้วย เพื่อทางกลุ่มจะได้ใช้เป็นจุดสร้างความสนใจให้กับประชาชนโดยทั่ว ๆ ไปที่พบเห็นผลิตภัณฑ์

6. ปัญหาด้านการขาดแคลนข้อมูลในการช่วยตัดสินใจ

กลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มสมุนไพรมักจะขาดแคลนข้อมูลในด้านต่าง ๆ ทั้งด้านการผลิตไข่เค็มที่ดีมีคุณภาพ เทคนิคการผลิต การหาแหล่งเงินทุน และการจัดการ เมื่อเป็นเช่นนี้จึงเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้กลุ่มยังไม่มีขายตัวเท่าที่ควร เพราะข้อมูลในการตัดสินใจมีน้อย การไม่กล้าลงทุนทำในสิ่งที่ยิ่งใหญ่ ๆ ขึ้น จึงทำให้กลุ่มมีการดำเนินงานไม่ต่อเนื่อง

แนวทางแก้ไข คือ ทางกลุ่มต้องมีการศึกษาหาความรู้เพิ่มเติมในเรื่องต่าง ๆ ทั้งด้านขอความช่วยเหลือจากหลาย ๆ หน่วยงาน เกี่ยวกับข้อมูลประเภทต่าง ๆ เช่น การผลิตที่มีคุณภาพจากสำนักงานพาณิชย์จังหวัด เทคนิคในการผลิตจากกรมพัฒนาฝีมือและแรงงาน ส่วนด้านการจัดหาและแหล่งเงินทุนนั้น ขอความร่วมมือกับภาครัฐบาล เช่น จากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตรภายในท้องที่ของตนเอง

7. ปัญหาด้านขาดตลาดที่แน่นอน

เนื่องจากสินค้าที่ทางกลุ่มแม่บ้านเขาหิน ที่ทำการผลิตไข่เค็มสมุนไพรออกมาในแต่ละครั้งนั้น ต้องมีการระบายไปตามงานหรือเทศกาลต่าง ๆ อยู่เสมอ บางครั้งก็ฝากสินค้าให้กลุ่มอาชีพอื่นขาย อีกทั้งยังส่งให้พ่อค้าคนกลางรับไปจำหน่ายอีกทีหนึ่ง

แนวทางแก้ไข คือ ให้หน่วยงานพัฒนาชุมชน เข้ามาดูแลในระดับ ตำบล และหมู่บ้าน ตลอดจนการบริหารส่วนท้องถิ่นต่าง ๆ จะมีการรวมกลุ่มของประชาชน โดยมีเจ้าหน้าที่ของจังหวัดเป็นที่เล็ง เพื่อช่วยผลักดันและสนับสนุนการพัฒนาให้ผ่านขั้นตอนต่าง ๆ ของหนึ่ง

ตำบล หนึ่งในผลิตภัณฑ์ การดำเนินการผลิตจึงจะเป็นไปโดยสะดวก และมีช่องทางการจำหน่ายที่
ถูกทาง เมื่อสินค้าของทางกลุ่มมีทางออกที่ดี มีตลาดรองรับที่แน่นอน คือ รับสินค้าของทาง
กลุ่มอยู่อย่างต่อเนื่อง ก็ทำให้กลุ่มมีตลาดรองรับที่มั่นคง เป็นการสร้างความเชื่อมั่นแก่กลุ่มให้มี
การผลิตสินค้าที่ดีมีคุณภาพออกมาสู่ท้องตลาด

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
Nakhon Sawan Rajabhat University