

บทที่ 4

ผลการศึกษา

ผลการศึกษาเรื่อง การส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน : กรณีศึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยกวนกะทิสด “แม่ลำจวน” บ้านเนินมะขามงาม หมู่ที่ 2 ตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลและประมวลผลโดยการวิเคราะห์เนื้อหา เอกสารที่เกี่ยวข้อง การสัมภาษณ์โดยตรงกับเจ้าหน้าที่ของผลิตภัณฑ์ (กล้วยกวนกะทิสด “แม่ลำจวน”) และจากการพูดคุยกับสมาชิกในกลุ่มอย่างไม่เป็นทางการ โดยผู้วิจัยนำเสนอข้อมูลและผลการวิจัยออกเป็นตอน ๆ ดังนี้

- ส่วนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับบริบทของชุมชน
- ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต ขั้นตอนการผลิต
- ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่

ส่วนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับบริบทของชุมชน

ชุมชนที่ศึกษา/วิจัย

ประวัติของชุมชน

จากการศึกษาและสอบถามผู้รู้ ผู้ใหญ่บ้าน คนเฒ่าคนแก่ภายในชุมชน ทำให้ทราบว่า เดิมบริเวณพื้นที่ทางทิศตะวันตกของตำบลเป็นหนองน้ำขนาดใหญ่ มีคันกระโดนขนาดใหญ่อยู่ใกล้หนองน้ำนี้ ชาวบ้านจึงเรียกหนองน้ำแห่งนี้ว่า “หนองกระโดน” การตั้งถิ่นฐานเริ่มประมาณปี 2435 ผู้ริเริ่มก่อตั้งคือ ขุนกระโดนว่าปี ซึ่งได้อพยพผู้คนและบ่าวไพร่มาตั้งถิ่นฐานและเป็นหัวหน้าหมู่บ้าน และมีพระพุทธรูปองค์หนึ่งเดินทางมาจากทางภาคอีสานมาสร้างวัดร่วมกับขุนกระโดนว่าปี โดยตั้งชื่อว่า “วัดหนองกระโดน” พระพุทธรูปองค์นั้นชื่อ หลวงพ่อพวง ซึ่งชาวบ้านได้ให้ความเคารพนับถือมาจนตราบนานเท่านาน

ในช่วงของการเริ่มต้นรวมตัวกันของประชาชนนั้น ภายในตำบลหนองกระโดนจะมีประชาชนไม่มากนัก มีหมู่บ้านไม่กี่หมู่บ้านเท่านั้น ในระยะต่อมาเมื่อมีผู้คนมากขึ้น ประกอบกับลักษณะของทำเลที่ตั้งอันมีความอุดมสมบูรณ์ จึงเป็นสาเหตุหนึ่งที่สำคัญยิ่งทำให้ผู้คนต่างทยอยเข้ามาจับจองพื้นที่ทำกินกันเป็นจำนวน ประกอบกับการอพยพย้ายถิ่นของผู้คนจากต่างถิ่นอำเภอรอบ ๆ เข้ามาด้วยทำให้ตำบลหนองกระโดนในปัจจุบันมีจำนวนทั้งหมด 16 หมู่บ้าน แรก ๆ นั้น

ประชาชนภายในตำบลหนองกระโดนนั้น ประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลัก ต่อมาในระยะหลังเมื่อความเจริญมีมากขึ้น ประชาชนในพื้นที่ต่างก็มีความรู้ในด้านอาชีพที่ตนเองถนัดจึงได้เกิดอาชีพที่หลากหลาย เช่น อาชีพธุรกิจส่วนตัวด้านการค้าขาย รับจ้าง รับข้าราชการ ข่างเย็บผ้า รวมถึงอาชีพทางด้านเกษตรกรรมด้วย นอกจากนี้ประชาชนภายในตำบลหนองกระโดน มีการผลิตสินค้าออกมาจำหน่ายมากมายแต่ที่ขึ้นชื่อก็จะมีประมาณ 3 หมู่ที่มีการทำผลิตภัณฑ์ขึ้นมาใช้ และปัจจุบันก็กลายเป็นสินค้าหนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลไปแล้ว นั่นก็คือหมู่ที่ 10 บ้านหนองแมว ที่ทำสุราแซ่ ซึ่งทำจากใบเตย ,สับปะรด และมังคุด หมู่ที่ 14 บ้านหนองกระโดน ซึ่งใช้ ก้านมะพร้าวมาจักสานตะกร้า, กระเช้า, และที่ใส่ของชำร่วย

นอกจากนี้ภายในหมู่บ้านเนินมะขามงามหมู่ที่ 2 ตำบลหนองกระโดน ยังได้มีกลุ่มแม่บ้านที่ทำการผลิต ก๊วยกวนกะทิสด ขึ้นภายในชุมชนด้วย ซึ่งกลายเป็นที่รู้จักของคนโดยทั่วไปไปแล้วในขณะนี้ โดยใช้ชื่อว่า ก๊วยกวนกะทิสด “แม่ลำจวน”

บริบทของชุมชน

1.1 สภาพทั่วไปของชุมชน

บ้านเนินมะขามงามนั้นตั้งอยู่ในพื้นที่ตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ อยู่ห่างจากอำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ไปทางทิศเหนือ ระยะทางประมาณ 25 กิโลเมตร

- ทิศเหนือ ติดต่อกับ ตำบลเนินจีเหล็ก อำเภอลาดยาว จังหวัดนครสวรรค์
- ทิศใต้ ติดต่อกับ บ้านหนองแมว ตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์
- ทิศตะวันออก ติดต่อกับ บ้านคอนงาม ตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์
- ทิศตะวันตก ติดต่อกับ บ้านเขาเรือ ตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์

สภาพภูมิประเทศโดยทั่วไปของบ้านเนินมะขามงาม พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม เป็นส่วนใหญ่ เนื่องจากสภาพของดินไม่ค่อยอุดมสมบูรณ์มากนัก เพราะส่วนใหญ่แล้วสภาพดิน เนื้อดินบนเป็นดินร่วนปนทราย ส่วนล่างเป็นดินร่วนเหนียวปนทรายและมีกรวดหินผสมอยู่มาก มีความอุดมสมบูรณ์ของดินค่อนข้างต่ำ ดังนั้นจึงประกอบการเกษตร จึงไม่ค่อยได้ผลดีมากนัก และการระบายน้ำในดินไม่ดีนัก เมื่อมีฝนตกลงมาจะมีน้ำท่วมขังอยู่ในพื้นดินเป็นอันมาก

สภาพภูมิอากาศโดยทั่วไปของหมู่บ้านเนินมะขามงามนั้น แบ่งออกเป็น 3 ฤดู

- ฤดูฝน เริ่มตั้งแต่ ในช่วงกลางเดือนของเดือนพฤษภาคม ถึงกลางเดือน กันยายน สภาพอากาศแปรปรวนไม่แน่นอน บางวันอากาศจะมีดั่งครึ้มและมีฝนฟ้า คะนอง บางวันอากาศ อบอ้าว ซึ่งปริมาณน้ำฝนที่ตกลงมามากพอที่จะทำการ เกษตรได้
- ฤดูหนาว เริ่มตั้งแต่ กลางเดือนตุลาคม ถึงกลางเดือนกุมภาพันธ์ สภาพอากาศ ทั่วไปมีอากาศเย็นกว่าฤดูอื่นเล็กน้อย มีลมหนาวพัดผ่าน อากาศแห้งแล้ง ช่วงเช้าและสายมีหมอกกลบ ช่วงกลางคืนถึง เช้ามืดมีน้ำค้างลงมาก อากาศในช่วงนี้หนาวมากจนถึงหนาว จัดเนื่องจากมีลมพัดพาเอาความเย็นมาตามนั่นเอง
- ฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่ กลางเดือนกุมภาพันธ์ ถึงกลางเดือนพฤษภาคม สภาพ อากาศร้อนอบอ้าว คือมีอากาศร้อนถึงร้อนจัด ยิ่งช่วงของ ปลายเดือนมีนาคม จนถึงกลางเดือนเมษายนของทุกปี จะมีสภาพอากาศที่ร้อนอบอ้าวเป็นอย่างยิ่ง

1.2 สภาพทางเศรษฐกิจ

ประชาชนภายในหมู่บ้านเนินมะขามงามนั้น ประกอบอาชีพทางด้านเกษตรกรรมเป็น ส่วนใหญ่คือการ ทำนาทำไร่ มีการปลูกข้าว ทำไร่มันสำปะหลัง ไร่อ้อย ข้าวโพด ถั่ว นอกจาก นี้ส่วนหนึ่งนั้นยังได้ประกอบการค้าขาย ธุรกิจส่วนตัวที่เป็นร้านค้าของชำต่าง ๆ และยังมีอาชีพอื่น ๆ ที่หลากหลาย เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างยนต์ ช่างมอเตอร์ไซด์ ช่างอิเล็กทรอนิกส์ และการทอผ้า เพื่อการจำหน่าย และรับจ้างทำงานในโรงงานอุตสาหกรรม

ประชาชนส่วนใหญ่มีที่ดินเป็นของตนเอง รายได้ส่วนใหญ่ของประชาชนภายในหมู่บ้าน มาจากการทำการเกษตร ในหมู่บ้านมีพื้นที่ทำการเกษตรทั้งสิ้น 2,749 ไร่ นอกจากนี้กลุ่มยังมี กลุ่มอาชีพเสริม คือ การให้กู้ยืมเงินไปลงทุน เพื่อเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัว ไม่ว่าจะเป็นกองทุนหมู่บ้าน โครงการแก้ไขปัญหาคาความยากจน รวมไปถึงกลุ่ม

ตั้งจะออมทรัพย์เพื่อส่งเสริมทุนในการประกอบอาชีพเสริมให้กับประชาชนในหมู่บ้าน โดยประชาชนได้นำเงินไปใช้ในการประกอบอาชีพเสริมซึ่งได้แก่การเลี้ยงโค กระบือ ไก่ นับว่าเป็นการสร้างรายได้ที่ดีให้กับประชาชนอีกทางหนึ่ง

ปัจจุบันก็มีอาชีพอื่น ๆ ที่ประชาชนในหมู่บ้านเนินมะขามงาม ให้ความสนใจไม่ว่าจะเป็นการทำนาผลไม้สด การทอผ้า การจักสาน การประดิษฐ์สิ่งของ และที่สำคัญคือ การทำกล้วยกวนกะทิสด ของกลุ่มแม่บ้านเนินมะขามงาม หมู่ที่ 2 ซึ่งอาชีพเหล่านี้ถือได้ว่าเป็นรากฐานเศรษฐกิจชนิดใหม่ที่เกิดขึ้นในยุคนี้ อันช่วยกระตุ้นภาวะเศรษฐกิจภายในชุมชนให้เกิดการตื่นตัว และมีความเข้มแข็งมากยิ่งขึ้น ๆ ขึ้น

1.3 สภาพทางสังคมการปกครอง

บ้านเนินมะขามงาม หมู่ที่ 2 ตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ มีสถานศึกษาในระดับประถมศึกษาจำนวน 1 แห่งเปิดสอนตั้งแต่ระดับชั้นอนุบาลจนกระทั่งถึงระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนแห่งนี้เป็นสถานที่สำคัญสำหรับเยาวชนและบุตรหลานของทุกคน อันเนื่องมาจากเป็นสถานที่รองรับการศึกษาของเยาวชนในหมู่บ้านเนินมะขามงาม โดยตรงและหมู่บ้านใกล้เคียง คือ โรงเรียนบ้านเนินมะขามงาม มีครูจำนวน 6 คน และนักเรียนจำนวนในระดับชั้นอนุบาล 1 และระดับชั้นอนุบาล 2 จำนวนทั้งสิ้น 25 คน และจำนวนนักเรียนในระดับประถมศึกษาปีที่ 1 จนถึงระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จำนวน 95 คน รวมจำนวนนักเรียนทั้งสองระดับเป็นจำนวนทั้งสิ้น 120 คน

โรงเรียนแห่งนี้ตั้งอยู่ทิศเหนือของหมู่บ้าน สร้างขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2505 มีวัด 1 แห่ง คือ วัดเนินมะขามงาม มีพระภิกษุจำนวน 9 รูป วัดแห่งนี้มีความสำคัญอย่างมากไม่ยิ่งหย่อนไปกว่าโรงเรียนที่มีอยู่ภายในชุมชนเลย เนื่องจากไม่ว่าจะเป็นคนเฒ่า คนแก่ คนหนุ่ม คนสาว หรือแม้แต่เด็ก ๆ ก็มักจะไปทำบุญกันตามโอกาสสำคัญ ๆ อย่างสม่ำเสมอ เป็นการปลูกฝังให้ประชาชนเกิดความรักชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ ให้ได้รับการเรียนรู้ธรรมะเบื้องต้น เพื่อมิให้หมกมุ่นหรือประพฤติดิฉิฉิลธรรมอันดีงาม นอกจากนี้ยังมีสาธารณูปโภคอื่นๆ คือ โทรศัพท์สาธารณะจำนวน 3 ตู้ มีไฟฟ้าใช้ทุกครัวเรือน แต่สำหรับน้ำประปายังมีไม่ทั่วถึงทุกครัวเรือน มีบึงที่ใช้น้ำจากบ่อบาดาลที่ชาวบ้านขุดเจาะขึ้นมาใช้กันเอง

สำหรับชุมชนบ้านเนินมะขามงามนั้นขึ้นอยู่กับองค์การบริหารส่วนตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ มีจำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 156 ครัวเรือน มีประชากรทั้งหมด 534 คน เป็นชาย 215 คน เป็นหญิง 319 คน

1.4 ขนบธรรมเนียมประเพณี

ทางด้านขนบธรรมเนียมประเพณีของประชาชนในชุมชนบ้านเนินมะขามงามนั้น ส่วนใหญ่แล้วนั้น ยังคงยึดถือขนบธรรมเนียมประเพณี และศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ดั้งเดิมเป็นเอกลักษณ์ของตนเอง โดยถือว่าประเพณีสงกรานต์นั้นได้มีความสำคัญไม่ยิ่งหย่อนไปกว่าอย่างอื่น อันเนื่องมาจากว่าประเพณีสงกรานต์ เปิดโอกาสให้มีการรวมตัวกันของคนภายในชุมชน ช่วยกันจัดงานรดน้ำดำหัวผู้ใหญ่ขึ้น ได้มีการเชิญ กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน สมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบล คนที่เคารพนับถือมาให้ลูกหลานได้มีโอกาสรดน้ำดำหัว รวมถึงประเพณีสงกรานต์จะทำให้บุตรหลานมีโอกาสได้ใกล้ชิดกับผู้เฒ่าผู้แก่ในหมู่บ้าน การกราบขอขมาลาโทษในสิ่งที่ได้กล่าวจาว่าล่วงละเมิด หรือทำผิด ซึ่งเป็นสิ่งที่ไม่มีใครออกไป ให้ท่านยกโทษและว่ากล่าวตักเตือนในสิ่งต่าง ๆ ที่ผ่านมามีด้วย และนี่ก็เป็นสิ่งที่ปฏิบัติกันมาอย่างต่อเนื่องทุก ๆ ปี

แต่ที่สำคัญก็มีการทำขวัญข้าวและการขอขมาพระแม่โพสพเนื่องจากว่าประชาชนส่วนใหญ่ของหมู่บ้านประกอบอาชีพทำนา จึงมีวัฒนธรรมข้าวอันเป็นพื้นฐานที่ว่าข้าวมีบุญคุณต่อชีวิตสืบเนื่องให้เกิดความเชื่อและพิธีกรรมต่าง ๆ อาทิเช่น พิธีแห่นางแมวขอฝนก่อนลงมือเพาะปลูก พิธีรับขวัญแม่โพสพเพื่อบำรุงดินข้าวให้งอกงาม การรับขวัญข้าวถือเป็นสิ่งสำคัญมากในการประกอบอาชีพทำนา เนื่องจากวิถีชีวิตของชุมชนบ้านเนินมะขามงามมีจำนวนประชากรไม่น้อยที่ประกอบอาชีพการทำนาข้าว จึงทำให้เกิดการรับขวัญหรือสู่ขวัญข้าว เพื่อขอพรให้พระแม่โพสพคุ้มครองต้นกล้าให้มีความเขียวขจี คงความงดงามอุดมสมบูรณ์ไปจนกระทั่งออกรวง มีเมล็ดที่มีน้ำหนัก ไม่มีโรค หรือแมลงมารบกวน อันจะก่อให้เกิดความเสียหายได้

ประเพณีตักบาตร ทำบุญวันขึ้นปีใหม่ พอถึงวันพระหรือโอกาสวันสำคัญทางศาสนา ชาวบ้านจะพร้อมใจกันมาทำบุญที่วัด พร้อมกับการถือศีลฟังธรรมอยู่เป็นประจำ หรือแม้จะไม่ใช่วันพระหรือวันสำคัญทางศาสนาก็ตาม ชาวบ้านส่วนใหญ่จะนิยมนำอาหารมาทำบุญถวายเพลแก่พระที่วัดอยู่เป็นประจำ

นอกจากนี้ก็จะมีการประเพณีแห่เทียนเข้าพรรษาและประเพณีลอยกระทงเหมือนกันกับที่อื่น ๆ จะมีการจัดตกแต่งเทียน เพื่อให้เกิดความสวยงาม อันหมายถึงจิตใจอันดีงามของผู้คน ต่างคนก็ต่างจัดเตรียมสิ่งของ เทียนเป็นสิ่งที่สำคัญที่จะต้องมีการตกแต่งอย่างสวยงาม มีการร่วมมือร่วมใจกันอย่างเต็มความสามารถ โดยแต่ละคนก็จะช่วยกันแกะสลักลอยตามที่ตนเองถนัด เพื่อให้เกิดลอยอย่างชัดเจนในตัวเอง คือนำเทียนขนาดใหญ่ขึ้นเอง

เมื่อได้เทียนที่แกะสลักลอยที่สวยงามแล้วก็จัดเตรียมขบวนขึ้นรถ แห่เทียนไปยังวัดเพื่อนำไปถวายพระ ในขณะที่ขบวนแห่ไปยังรอบ ๆ หมู่บ้าน ก็จะมีประชาชนภายในชุมชน เข้ามามีส่วนร่วมแห่เทียน มีการฟ้อนรำกันอย่างสนุกสนาน

กิจกรรม

กิจกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยกวนกะทิสด เนื่องจากเนินมะขามงามมีพื้นที่ที่ใช้ในการเกษตรกรรมอยู่มาก อีกทั้งเนื้อที่ส่วนหนึ่งนั้นมีไว้สำหรับปลูกกล้วยน้ำว้าเป็นจำนวนมาก กล้วยที่นี้จึงมีคุณภาพดี จึงได้มีการรวมกลุ่มเกิดขึ้นเพื่อทำการแปรรูปกล้วยที่มีมูลค่าไม่มากนักให้เป็นสินค้าที่มีคุณภาพดีเป็นที่ต้องการของประชาชนโดยทั่ว ๆ ไป และเพื่อเป็นอาชีพเสริมของประชาชนในพื้นที่ ส่วนหนึ่งนั้นสามารถยกระดับฐานะทางเศรษฐกิจได้ในระดับหนึ่ง อีกทั้งสร้างฐานอำนาจไม่ให้อุปกรณ์ค้าคนกลางมาตัดสินในเรื่องราวโดยฝ่ายเดียว ด้วยเหตุนี้ประชาชนภายในบ้านเนินมะขามงาม จึงพร้อมใจกันจัดตั้งกลุ่มแปรรูปสินค้า เป็นผลิตภัณฑ์กล้วยกวนกะทิสดขึ้น เพื่อสร้างอาชีพและเพื่อการเป็นประโยชน์แก่ทุก ๆ คนที่เป็นสมาชิกกลุ่ม

กิจกรรมที่จะดำเนินการ

1. ประชุมคณะกรรมการกลุ่ม เพื่อติดตามงาน (ม.ค.)
2. ประชุมกลยุทธ์การตลาด (ม.ค.)
3. ประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ (ก.พ.)
4. ประชุมชี้แจงช่องทางจำหน่ายสินค้า (ก.พ.)
5. จัดหาเครือข่ายร้านค้าจำหน่ายสินค้า (มี.ค.)
6. อบรมศึกษาดูงานคณะกรรมการและสมาชิกกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ (มี.ค.)
7. อบรมให้ความรู้ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ (มี.ค.-เม.ย.)
8. อบรมให้ความรู้ด้านการปรับปรุงคุณภาพสินค้า (เม.ย.)
9. ประชุมกลุ่มหาช่องทางการตลาด (เม.ย.)
10. ศึกษาดูงานเพิ่มเติมเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ (พ.ค.)
11. อบรมแนวทางการจำหน่ายสินค้า (มิ.ย.)
12. ติดตามการดำเนินงานของกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์หินอ่อน (ก.ค.)
13. ปรับเปลี่ยนกลยุทธ์ทางการตลาด (ส.ค.- ก.ย.)
14. หาจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ (ก.ย.)
15. อบรมสมาชิกเพิ่มเติมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (ต.ค.)
16. จัดประชุม WORK SHOP แก่สมาชิกกลุ่ม (ต.ค.-พ.ย.)
17. แนะนำสินค้าในต่างท้องที่/ตามเทศกาลหรืองานต่าง ๆ (พ.ย.)
18. ประชุม/ติดตามการเคลื่อนไหวทางการตลาด (พ.ย.-ธ.ค.)
19. สรุปและประเมินผลการดำเนินการตลอดทั้งปี (ธ.ค.)

จะเห็นได้ว่าในด้านการกิจกรรมของการดำเนินการนั้น เป็นสิ่งที่เกิดจากการถกเถียงของทุกคนที่เป็นสมาชิกภายในกลุ่ม เพื่อดำเนินกิจกรรมในด้านต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นการประชุม กลยุทธ์การตลาด อันเป็นการหาช่องทางจำหน่ายสินค้า จัดหาเครือข่ายร้านค้าจำหน่ายสินค้า การปรับปรุงคุณภาพสินค้า เป็นการสร้างรายได้แบบต่อเนื่องช่วยให้เกิดสินค้าที่เพิ่มมูลค่าทางการผลิตมากขึ้น จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ กระจายผลผลิตออกสู่ตลาดภายนอกโดยไม่กระจุกอยู่กับที่

รวมถึงการติดตามการเคลื่อนไหวทางการตลาดอยู่ตลอดเวลา ว่ามีสินค้าคู่แข่งที่มาใหม่ หรือทางคู่แข่งมีสินค้าที่ได้รับการปรับปรุง จึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุงสินค้าแนะนำสินค้าในช่องทางที่เพิ่มมากขึ้น ทั้งนี้อาจจะหาโอกาสเปิดตัวสินค้าของทางกลุ่มตามเทศกาลหรืองานต่าง ๆ เพิ่มขึ้นอันเป็นการโปรโมตสินค้า ปรับเปลี่ยนกลยุทธ์ทางการตลาดอยู่ตลอดเวลา ศึกษางานเพิ่มเติมเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้สมาชิกภายในกลุ่มได้มีความรู้และทักษะเพิ่มจากเดิมที่เป็นอยู่ให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ๆ ขึ้นไปอีก

สาเหตุหนึ่งที่ผู้เป็นสมาชิกกลุ่มจะอบรมศึกษางานการแปรรูปผลิตภัณฑ์ อันเนื่องมาจากความเคลื่อนไหวของตลาดสินค้า ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ มีอยู่ตลอดเวลา การไม่หยุดนิ่งอยู่กับที่นับเป็นวิธีการที่ทางกลุ่มมองเห็น และต่างก็ลงความเห็นตรงกันแล้วว่า สมควรจะจัดกิจกรรมนี้ขึ้นในทุก ๆ ปี อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้งเป็นอย่างต่ำ หากไม่มีการศึกษาอบรม หรือดูงานเพิ่มเติมแล้ว จะไม่เห็นช่องทาง หรือโอกาสเพิ่มขึ้นเลยแม้แต่น้อย หลังจากนั้นก็มีการทำ WORK SHOP ให้แก่สมาชิกกลุ่ม เพื่อทดลองว่าสิ่งที่ทางกลุ่มได้ปฏิบัติตามทั้งหมดเป็นอย่างไร เปิดโอกาสให้สมาชิกกลุ่มได้เสนอแนวทางที่ออกมาจากความต้องการของเขาเอง เป็นการฝึกปฏิบัติจริงก่อนลงมือทำการตลาดสินค้า มีการสรุปและประเมินผลการดำเนินการตลอดทั้งปี เพื่อประเมินผลการดำเนินงานของกลุ่มว่ามีความคืบหน้ามากน้อยเพียงใด หากไม่มีความก้าวหน้าเลย หรือมีความเคลื่อนไหวเพียงแค่เล็กน้อย ทางกลุ่มจะต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขโดยทันที จะไม่ปล่อยไว้ให้เกิดความเสียหายมากนัก เช่น มีการเสียเปรียบคู่แข่ง ทางกลุ่มก็ต้องดำเนินการหาช่องทางปรับปรุง สินค้าให้มีความน่าสนใจ มีความน่าเชื่อถือในตัวผลิตภัณฑ์ ถูกคำซื้อไปแล้วไม่มีความผิดหวัง แต่อย่างไรก็ตามหากว่าสินค้ามีการพัฒนาหรือติดตลาดมากขึ้น จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องเพิ่มช่องทางการจำหน่าย ไม่จำเป็นต้องไปจำหน่ายเองยังท้องที่หรือถิ่นอื่น หากลูกค้าคิดใจจะเข้ามารับหรือสั่งสินค้าถึงที่ที่เราทำการผลิตอยู่ แต่ก็ไม่นิ่งนอนใจว่าสินค้าเป็นที่ต้องการของตลาดแล้วไม่ต้องทำการเพิ่มเติมหรือรักษามาตรฐานการผลิตให้คงเดิม หากทำเช่นนั้นแล้วทางกลุ่มจะไม่ประสบผลสำเร็จอีกเลยในระยะต่อไป ดังนั้นจำเป็นต้องรักษามาตรฐานและเพิ่มขีดความสามารถในการผลิตให้ดีขึ้น ๆ ขึ้นด้วย

1.5 ข้อมูลเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์

จากการศึกษาพบว่า แต่เดิมชาวบ้านมีการประกอบอาชีพเกษตรกรรม แต่เนื่องจาก ภาวะฝนไม่ตกต้องตามฤดูกาล เกิดฝนแล้งไม่มีน้ำเพียงพอแก่การทำเกษตรกรรม ชาวบ้านจึง ต้องหาอาชีพเสริมทำเพื่อหารายได้มาจุนเจือครอบครัว ในช่วงที่ไม่สามารถประกอบอาชีพได้ จึงมีความคิดที่ว่าจะหารายได้เพิ่มเติมจากเดิมที่เป็นอยู่

และสืบเนื่องมาจากทางกลุ่มแม่บ้านแปรรูปกล้วยกวนกะทิสด ตำบลหนองกระโดนได้ จัดตั้งขึ้นตามแนวเพื่อสนองนโยบายของนายกทักษิณ ชินวัตร ในการดำเนินการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม อีกทั้งเพื่อให้ท้องถิ่นนั้นมีขีดความสามารถ ในการจัดระบบและบริหารจัดการตนเองเพื่อสร้างศักยภาพในการสร้างความเข้มแข็ง ด้าน สังคม และเศรษฐกิจของประชาชนในหมู่บ้าน ผู้การพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน ทั้งนี้ยังเป็นการ ช่วยกระตุ้น เศรษฐกิจรากฐานของประเทศระดับชุมชนให้มีรายได้พอที่จะยกระดับมาตรฐาน ความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น

ดังนั้นเพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้แก่ประชาชนในท้องถิ่น ให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้นและ เพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายของรัฐบาล ได้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและสอดคล้องกับ นโยบายที่ได้แถลงต่อรัฐสภา จึงได้ร่วมกันจัดตั้งกลุ่มเพื่อผลิตกล้วยกวนกะทิสดขึ้น เนื่องจาก ภายในพื้นที่ตำบลหนองกระโดน มีกล้วยอยู่ในพื้นที่และสามารถนำมาแปรรูปได้อยู่มากมาย ประกอบกับประชาชนภายในชุมชน ได้เล็งเห็นความสำคัญของการจัดตั้งกลุ่มกล้วยกวนกะทิสด แล้วว่า ถ้ามีการจัดตั้งกลุ่มขึ้นมาจะได้นำกล้วยน้ำว้า ที่ทำการเพาะปลูกในไร่นาหรือพื้นที่ทำการ เกษตรของตนได้มาทำเป็นผลิตภัณฑ์ อันสามารถสร้างรายได้ให้กับสมาชิกกลุ่มและคนภายในชุม ชนจะได้มีงานทำกันถ้วนหน้า ด้วยเหตุนี้เอง จึงได้จัดตั้งกลุ่มแม่บ้านแปรรูปกล้วยกวนกะทิสดขึ้น ภายในหมู่ ที่ 2 บ้านเนินมะขามงาม ตำบลหนองกระโดนขึ้น

ได้เริ่มจัดตั้งขึ้นในวันที่วันที่ 7 พฤษภาคม พ.ศ. 2547 ได้รับการจดทะเบียนเป็นกลุ่ม แม่บ้านเนินมะขามงาม หมู่ที่ 2 เมื่อวันที่ 13 พฤษภาคม พ.ศ. 2547 โดยในปัจจุบันนี้มีจำนวน คณะกรรมการบริหารกลุ่ม และสมาชิกรวมจำนวนทั้งสิ้นทั้งสิ้น 22 คน ดังรายละเอียด ต่อไปนี้คือ

รายชื่อคณะกรรมการบริหารกลุ่มแม่บ้านเนินมะขามงาม หมู่ที่ 2
ตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ มีดังต่อไปนี้

1. นางลำจวน	ชมชาติ	ประธานกลุ่ม
2. นางมะลิ	ศิริทศ	รองประธานกลุ่ม
3. นางคำ	ไทยมา	เลขานุการ
4. นายพุง	ชมชาติ	เหรัญญิก
5. นางสาวเนียง	คียิ่ง	ประชาสัมพันธ์
6. นางบุญเลิศ	ปรารค์ทอง	ปฏิคม
7. นางเกษม	ชมชาติ	กรรมการ
8. นางสาวบำรุง	คงไทย	สมาชิกกลุ่ม
9. นางศรีไพร	พานรอง	สมาชิกกลุ่ม
10. นางเล็ก	ชมชาติ	สมาชิกกลุ่ม
11. นางกาญจนา	ปิ่นเงิน	สมาชิกกลุ่ม
12. นางสาวมาตร	เอี่ยมพันธ์	สมาชิกกลุ่ม
13. นางสาวเนียง	เอี่ยมพันธ์	สมาชิกกลุ่ม
14. นางจำนงค์	เพชรชนะ	สมาชิกกลุ่ม
15. นางชุติมา	วรวัฒน์	สมาชิกกลุ่ม
16. นางนิต	อ้นงาม	สมาชิกกลุ่ม
17. นางสาวนิษฐา	มิ่งเมือง	สมาชิกกลุ่ม
18. นางสาวจามจุรี	ล้ำะหิต	สมาชิกกลุ่ม
19. นางจุตา	โพธิยา	สมาชิกกลุ่ม
20. นางสาวเนียง	อินทะโมลี	สมาชิกกลุ่ม
21. นางสาวอัญชลี	เพ็ญเขตวิทย์	สมาชิกกลุ่ม
22. นางคำไล	คำมิ่ง	สมาชิกกลุ่ม

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

(ก) ประธาน ทำหน้าที่เป็นหัวหน้าในการบริหารกิจการของกลุ่ม เป็นผู้แทนของกลุ่มในการติดต่อกับบุคคลภายนอก ทำหน้าที่เป็นประธานในที่ประชุมคณะกรรมการการประชุมใหญ่และประชุมคณะกรรมการ

(ข) รองประธาน ทำหน้าที่แทนประธานเมื่อประธานไม่อยู่ หรือไม่สามารถปฏิบัติหน้าที่ได้ และปฏิบัติหน้าที่ ที่ประธานมอบหมาย

(ค) เลขานุการ ทำหน้าที่เกี่ยวกับธุรการของกลุ่มในการปฏิบัติงาน ทำหน้าที่ตามที่ประธานมอบหมาย ตลอดจนหน้าที่เป็นเลขานุการในที่ประชุม

(ง) เภรัณญิก ทำหน้าที่เกี่ยวกับการบัญชี

(จ) นายทะเบียน ทำหน้าที่เกี่ยวกับการจดทะเบียนของสมาชิก

(ฉ) ประชาสัมพันธ์ ทำหน้าที่เผยแพร่ข่าวสาร ประชาสัมพันธ์งานของกลุ่ม

(ช) ปฏิคม ทำหน้าที่ในการต้อนรับสมาชิก และแขกผู้มีเกียรติ รวมทั้งการจัดสถานที่สำหรับการประชุมต่าง ๆ

(ญ) กรรมการอื่น ๆ ทำหน้าที่ตามที่ประธานมอบหมาย

เมื่อได้จัดตั้งกลุ่มแม่บ้านแปรรูปกล้วยกวนกะทิสด บ้านเนินมะขามงาม หมู่ที่ 2 ตำบลหนองกระโดนขึ้น จึงนำสิ่งที่มีอยู่ในท้องถิ่น คือ วัตถุดิบที่มาจากท้องถิ่นของตนเอง ซึ่งในระยะแรก ๆ ของการเริ่มต้นหลังจากการจัดตั้งกลุ่มขึ้นมาใหม่ ๆ นั้น ทางกลุ่มมีผู้ทำกล้วยกวนกะทิสดได้เพียงท่านเดียว คือ คุณลำจวน ขมชาติ ซึ่งปัจจุบันดำรงตำแหน่งประธานกลุ่ม ต่างก็ทดลองวิธีการต่าง ๆ แบบลองผิดลองถูก เพื่อให้สมาชิกได้มีความเข้าใจเกี่ยวกับการทำกล้วยกวนกะทิสด แต่ก็ไม่ค่อยประสบผลสำเร็จนัก เพราะคุณลำจวน เป็นแม่แรงเพียงท่านเดียว ไม่อาจดูแลคนได้ทั่วถึง การทำงานจึงค่อยเป็นค่อยไป

ต่อมาเมื่อวันที่ 21 เดือนเมษายน พ.ศ. 2547 ได้มีวิทยากรจากสหกรณ์ชุมชนเมือง มาฝึกสอนการทำกล้วยกวนกะทิสดให้กับทางกลุ่ม ซึ่งการทำกล้วยกวนของคุณลำจวนและทางสมาชิกกลุ่มนั้นเชื่อว่าไม่มีความอร่อย รสชาติไม่ดีแต่อย่างใด แต่เนื่องมาจากการขาดหลักวิชาการ ที่ถูกต้องและไม่ได้รับการพัฒนาอย่างถูกวิธีนั่นเอง จึงไม่สามารถดำเนินการผลิตได้อย่างลงตัวแต่เมื่อมีผู้มีความรู้มาให้คำแนะนำอย่างเหมาะสม ประกอบกับได้รับการสนับสนุนและทุนดำเนินการจากองค์การบริหารส่วนตำบลหนองกระโดน ผู้ว่าราชการจังหวัดนครสวรรค์ พัฒนาการจังหวัด พัฒนาการอำเภอ องค์การบริหารส่วนจังหวัดนครสวรรค์ ส่งผลให้การรวมกลุ่มแม่บ้านเพื่อทำการผลิตกล้วยกวนกะทิสดมีความต่อเนื่องและปรากฏว่ามีการจำหน่ายได้เพิ่มมากขึ้นในท้องตลาด

ผลิตภัณฑ์ที่ทางกลุ่มแม่บ้านเนินมะขามงามทำการผลิต ในระยะต่อมานั้นได้ทำการผลิตและพยายามพัฒนาผลิตภัณฑ์อีกหลายประการเพื่อส่งเสริมให้ผลิตภัณฑ์ของทางกลุ่มนั้นเป็นที่รู้จักและได้รับการยอมรับจากประชาชนโดยทั่ว ๆ ไป

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต ขั้นตอนการผลิต

2.1 กระบวนการผลิต

ในอดีตกระบวนการผลิตในระยะแรก ๆ นั้นเป็นการทำการผลิตที่ไม่ค่อยมีขั้นตอนหรือวิธีการที่ทันสมัย กล่าวคือ มีการผลิตมาเช่นไรก็ยังคงทำกันอย่างนั้นมาเรื่อย ๆ ไม่ค่อยเปลี่ยนแปลงรูปแบบ ส่วนใหญ่ใช้แรงงานคน เครื่องจักรยังไม่ได้มีการนำมาใช้เป็นเครื่องทุ่นแรงเนื่องจากเป็นระยะแรกของการผลิตของทางกลุ่ม อาจเป็นเพราะขาดองค์ความรู้ในด้านหลักวิชาการที่ถูกต้องก็อาจเป็นได้ และต่อมาในปี พ.ศ. 2547 ได้มีการหารือกับทางผู้เชี่ยวชาญ คือทางเจ้าหน้าที่สหกรณ์ชุมชนนครสวรรค์เข้ามาดูแล ซึ่งในระยะต่อมาได้มีหลายสถาบันและหลายหน่วยงานที่ให้ความช่วยเหลือ ในการให้ความรู้อย่างถูกต้องในกระบวนการผลิตที่มีขั้นตอน เช่น สถาบันราชภัฏนครสวรรค์ หน่วยงานพัฒนาชุมชนอำเภอ หน่วยงานพัฒนาชุมชนจังหวัด และองค์การบริหารส่วนตำบล เป็นต้น

ดังที่กล่าวมาแล้วข้างต้นนั้น เนื่องจากในระยะแรก ๆ นั้นเป็นการเริ่มต้นของแม่บ้านแปรรูปกล้วยกวนกะทิสด ในการคิดที่จะผลิตสินค้าที่ทำจากกล้วยกวน จึงยังไม่ค่อยมีความรู้ความสามารถมากพอที่จะทำการผลิตสินค้าที่ทำจากผลิตภัณฑ์ประเภทนี้มากนัก จึงได้ขอความร่วมมือและความช่วยเหลือไปยังสถาบันการศึกษาและหน่วยงานต่าง ๆ ที่มีศักยภาพ มาให้ความช่วยเหลือ คือ เป็นแหล่งวิชาการความรู้ให้แก่สมาชิกกลุ่มแม่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยกวนกะทิสด บ้านเนินมะขามงาม ที่ได้จัดตั้งขึ้นมาใหม่

ประกอบกับการที่ชาวบ้านทุกหมู่เป็นผู้ที่คิด ประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์ขึ้นมาเองบ้าง แต่ยังไม่มียุรูปแบบที่ตายตัวและสวยงาม เนื่องจากขาดประสบการณ์ในด้านการผลิตกล้วยกวนกะทิสด จะมีบ้างจำนวนหนึ่งที่มีฝีมือ มีความรู้อยู่บ้างแล้ว แต่ก็ยังขาดความชำนาญในด้านนี้มากนัก ดังนั้นจึงได้รับความช่วยเหลือจากหน่วยงาน และสถาบันการศึกษาดังกล่าวข้างต้นมาคอยชี้แนะแนะแนวทางที่ถูกต้องให้กับทางกลุ่ม เมื่อมีความรู้เข้ามาเกี่ยวข้อง จึงทำให้ทางกลุ่มเริ่มพัฒนาฝีมือการทำผลิตกล้วยกวนกะทิสดขึ้นตามลำดับ

ใช้ภูมิปัญญาและเทคโนโลยี

การผลิตผลิตภัณฑ์กล้วยกวนกะทิสด ของกลุ่มแม่บ้านกล้วยกวนกะทิสด บ้านเนินมะขามงาม เป็นการทำกล้วยกวนกะทิสดที่ได้มาจากภูมิปัญญาแต่ครั้งก่อน คือตั้งแต่สมัยคุณแม่ของคุณลำจวน ชมชาติ ที่ถึงแม้ท่านจะประกอบอาชีพทางด้านเกษตรกรรมมาก่อน คืออาชีพทำนา ทำสวน แต่ก็ยังใช้ภูมิปัญญาจากการสังเกตและฝึกทดลอง โดยอาศัยการหาวัตถุดิบจากธรรมชาติ นั่นก็คือกล้วยน้ำว้าที่มีอยู่มากมายในสวน มาทำการกวนเป็นกล้วยกวนกะทิสด และถ่ายทอดมายังคุณลำจวน

ในส่วนของการดำเนินงานได้แก่ สมาชิกกลุ่มแม่บ้านกล้วยกวนกะทิสดบ้านเนินมะขามงาม หมู่ที่ 2 ตำบลหนองกระโดน จำนวน 22 คน ที่แบ่งหน้าที่กันรับผิดชอบต่าง ๆ กันไปตามแต่ความถนัดของแต่ละบุคคล ต่อมาเมื่อเริ่มมีการจัดตั้งกลุ่มและการที่มีคนนิยมในตัวสินค้ามากขึ้นจึงได้มีการนำเครื่องจักรเพื่อนำมาซึ่งผลิตสินค้าให้ทันต่อความต้องการและเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ

ซึ่งต้องทำงานร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล และในส่วนของการนำเครื่องจักรนั้นทางกลุ่มแม่บ้านกล้วยกวนกะทิสด บ้านเนินมะขามงาม ใช้เครื่องจักรในการผลิตผลิตภัณฑ์เพื่อให้ได้ผลผลิตเพิ่มมากขึ้น จากเดิมที่ไม่ได้ใช้เครื่องจักรทำการผลิต เพียงแต่ใช้แรงงานคนต้องเสียเวลาเป็นอย่างมากในการทำกล้วยกวนแต่ละครั้ง กว่าจะได้กล้วยกวนก็ต้องใช้เวลาประมาณ 1-2 วัน ต่อปริมาณกล้วยกวน 1 กระทะ หรือประมาณ 50 กิโลกรัม แต่สำหรับการใช้เครื่องจักรเข้ามาแทนแรงงานของคนในขั้นตอนของการกวน จะพบว่าการทุ่นเวลาไปอย่างมากเลยทีเดียว คือลดระยะเวลาลงเกือบ 2 เท่าตัว นั่นก็คือใช้เวลาไปเพียงแค่ 10 ชั่วโมงเท่านั้นเอง

การสรรหาและใช้วัตถุดิบ

การหาแหล่งวัตถุดิบนั้นหาได้ภายในตำบล ซึ่งการที่กลุ่มผู้ผลิตกล้วยกวนกะทิสดมีวัตถุดิบที่มีอยู่ภายในชุมชนอยู่แล้วนั้น เป็นการสะดวกต่อการผลิตกล้วยกวนกะทิสดเป็นอย่างยิ่ง โดยได้วัตถุดิบมาสองทาง คือ รับซื้อจากสมาชิกกลุ่มที่ปลูกกล้วยน้ำว้าเอาไว้ในไร่ สวน ของสมาชิกเองเมื่อมีมากพอก็นำมาขายให้กับทางกลุ่ม ทางกลุ่มจะรับซื้ออยู่เป็นประจำ และอีกทางหนึ่งนั่นคือ รับซื้อมาจากพ่อค้า แม่ค้าภายในตำบลหนองกระโดน

วัตถุดิบของแต่ละท้องถิ่นจะมีมากน้อย ก็ขึ้นอยู่กับลักษณะธรรมชาติและสภาพแวดล้อม ของแต่ละท้องถิ่นด้วย ว่าจะมีความอุดมสมบูรณ์มากน้อยเพียงใด หากมีวัตถุดิบน้อยก็ไม่สามารถสร้างประโยชน์ได้มากนัก แต่ถ้ามีวัตถุดิบมากพอจะเป็นการสร้างโอกาสที่ดึงดูดทางหนึ่งให้กับผู้เป็นเจ้าของท้องถิ่นนั้น ๆ ร่วมกัน

การพยายามเพิ่มคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ที่ทำให้มีคุณลักษณะของท้องถิ่นเป็นหลักใหญ่ เพื่อให้ได้มาตรฐาน ตามความต้องการของประชาชนทั้งภายในและภายนอกประเทศ ดังนั้นทางกลุ่มจึงมีการสรรหาแนวทางการผลิตที่มีแนวทางการพัฒนาที่สอดคล้องกับการพัฒนาคุณภาพชีวิตให้สูงขึ้น โดยการใช้ทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์ อันมีอยู่แล้วในท้องถิ่น นำมาพัฒนารูปแบบการผลิตให้ทันสมัย สามารถสร้างสรรค์ผลการผลิตให้มีคุณค่ามากยิ่งขึ้น

2.2 ขั้นตอนการผลิต

ขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์กล้วยกวนกะทิสด ของกลุ่มแม่บ้านเนินมะขามงาม ตำบลหนองกระโดน มีหลายขั้นตอน แต่ก่อนที่จะอธิบายถึงขั้นตอนการทำกล้วยกวนกะทิสั้น ขอยกตัวอย่างของสูตรกล้วยกวนกะทิสดมาให้เห็นรายละเอียดเด่นชัดขึ้น ซึ่งมีดังนี้

สูตรการทำกล้วยกวนกะทิสด (แม่ลำจวน) มีส่วนผสมดังนี้

- (1) เริ่มจากการการคัดเลือกผลไม้ คือ กล้วยน้ำว้าเพื่อนำมาทำเป็นกล้วยกวน ประมาณสัก 50 กิโลกรัม
- (2) ขั้นตอนการคัดเลือกผลไม้ที่แก่จัด เริ่มที่จะสุกงอม เพราะจะทำให้ได้เนื้อกล้วยที่มีรสชาติและมีกลิ่นที่หอมน่ารับประทานยิ่ง
- (3) เตรียมน้ำตาลทรายขาว ประมาณ 6 กิโลกรัม
- (4) และที่ขาดไม่ได้สำหรับการทำกล้วยกวนกะทิสด ก็คือ น้ำกะทิสด ที่คั้นเอาเฉพาะหัวกะทิแท้จากมะพร้าว ประมาณ 10 กิโลกรัม
- (5) แบะแซ เป็นสิ่งที่ช่วยเพิ่มความเหนียวข้นของเนื้อกล้วยให้เข้ากับน้ำตาลทรายขาวได้เป็นอย่างดี

สูตรกล้วยกวนกะทิสดนี้ คุณลำจวนได้รับการถ่ายทอดความรู้ด้านการทำกล้วยกวนกะทิสมาจากคุณแม่ของท่านเอง คือเมื่อปี พ.ศ. 2537 มารดาของคุณลำจวน ชุมชาติ คือคุณห่อ ชุมชาติ ได้ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการทำกล้วยกวนให้เนื่องจากทางคุณลำจวนเองมีความสนใจในด้านการทำอาหารและขนมหวาน จึงขอร้องให้คุณแม่ได้ฝึกให้ท่านได้ทดลองทำดูปรากฏว่าเมื่อทำออกมา และลองนำไปให้ญาติ ๆ ได้ทดลองรับประทานดู ทุกคนก็บอกว่ามีรสชาติดีน่ารับประทาน ควรที่จะผลิตออกจำหน่ายได้ จึงได้เริ่มผลิตกล้วยกวนออกมาจำหน่ายตั้งแต่บัดนั้นเป็นต้นมา

ขั้นตอนการผลิต

(1) เริ่มตั้งแต่การจัดหากล้วยน้ำว้า กล้วยน้ำว้าที่ได้มาส่วนใหญ่จะหาซื้อมาจากชาวบ้านในหมู่บ้าน หรือในหมู่บ้านใกล้เคียง โดยซื้อมาราคาหวีละ 2 บาท เมื่อได้กล้วยน้ำว้ามาแล้ว ก็จัดการนำมาปอกเปลือกออก แล้วนำไปล้างด้วยน้ำเปล่าให้สะอาด ต่อจากนั้นนำกล้วยที่ล้างสะอาดแล้วมาใส่เครื่องบดให้ละเอียด เพื่อง่ายต่อการกวน (จะต้องใช้กล้วยบดประมาณ 50 กิโลกรัมต่อ 1 กระทะ)

(2) ขั้นตอนต่อมาก็คือ การเตรียมมะพร้าว มะพร้าวที่ได้มาส่วนใหญ่จะซื้อหามาที่เดียวกันกับที่ไปซื้อกล้วย โดยซื้อมาในราคาลูกละ 5 บาท พอได้มะพร้าวมา ก็นำมะพร้าวมาปอกเปลือก ทำการผ่าครึ่งซีก แล้วนำมะพร้าวที่ได้นั้น ไปทำการขูดเอาเนื้อมะพร้าวออกมาเสร็จแล้วเอามะพร้าวที่ขูดได้มาคั้นกับน้ำต้มสุก เพื่อให้ได้น้ำกะทิประมาณ 10 กิโลกรัม

(3) เริ่มการกวนโดยนำน้ำกะทิที่เตรียมไว้ใส่ลงไป ในกระทะประมาณ 2 กิโลกรัม ปล่อยให้กะทิเดือดแล้วนำกล้วยน้ำว้าที่บดไว้ใส่ลงทั้งหมด ประมาณ 50 กิโลกรัม แล้วปล่อยให้เครื่องกวน กวนไปเรื่อย ๆ และคอยเติมน้ำกะทิที่เหลือลงไปทีละด้วย เติมน้ำกะทิไปเรื่อย ๆ จนกะทิหมด

(4) ใส่เกลือลงไป 1 ถูกลึก แล้วตามด้วยน้ำตาลทรายประมาณ 6 กิโลกรัม แล้วปล่อยให้กวนไปเรื่อย ๆ จนส่วนผสมเข้ากันดี

(5) พอก้วยกวนในกระทะเริ่มแห้งแล้ว จะเปลี่ยนเป็นสีดำ จากนั้นก็ใส่เบะแซลงไปแล้วปล่อยให้เครื่องทำการกวนต่อไปเรื่อย ๆ จนแห้งได้ที่ กล้วยที่แห้งได้ที่นั้นจะจับแล้วไม่ติดมือ ซึ่งโดยเวลากวนทั้งหมด ใช้เวลาทั้งสิ้นประมาณ 10 ชั่วโมง ซึ่งจะได้อก้วยกวนประมาณ 30 กิโลกรัมต่อ 1 กระทะ

(6) นำกล้วยกวนที่ได้ตัดออกจากกระทะ พักไว้บนถาดพลาสติกประมาณ 2-3 กิโลกรัมต่อถาดพลาสติก 1 ใบ จากนั้นให้นำไม้กลิ้งมาทำการกลิ้งกล้วยกวนบนถาดพลาสติกให้แบนเป็นแผ่น แล้วพักไว้ให้หายร้อน ;

(7) พอก้วยกวนที่กลิ้งไว้เป็นแผ่น หายร้อนแล้วนำกล้วยกวนมาตัดให้เป็นเส้นยาว พอได้กล้วยเป็นเส้น นำมาคลึงบนถาดพลาสติกอีกทีหนึ่ง เพื่อให้กล้วยกวนที่เป็นเส้นนั้นกลม และมีผิวเรียบ เสร็จแล้วนำมาตัดให้เป็นท่อนยาวประมาณ 1 นิ้ว

(8) นำกล้วยกวนที่ตัดเป็นท่อนแล้วมาห่อด้วยถุงพลาสติกใสให้เป็นรูปข้าวต้มมัดอันเล็ก ๆ พอได้กล้วยกวนเป็นรูปข้าวต้มมัดแล้ว นำมาบรรจุลงในถุงพลาสติก (ถึงละ 3 จี๊ด) แล้วแพคติดฉลาก หรือซื้อผลิตภัณฑ์ให้เรียบร้อย แล้วนำส่งจำหน่ายตามร้านค้าทั่ว ๆ ไป



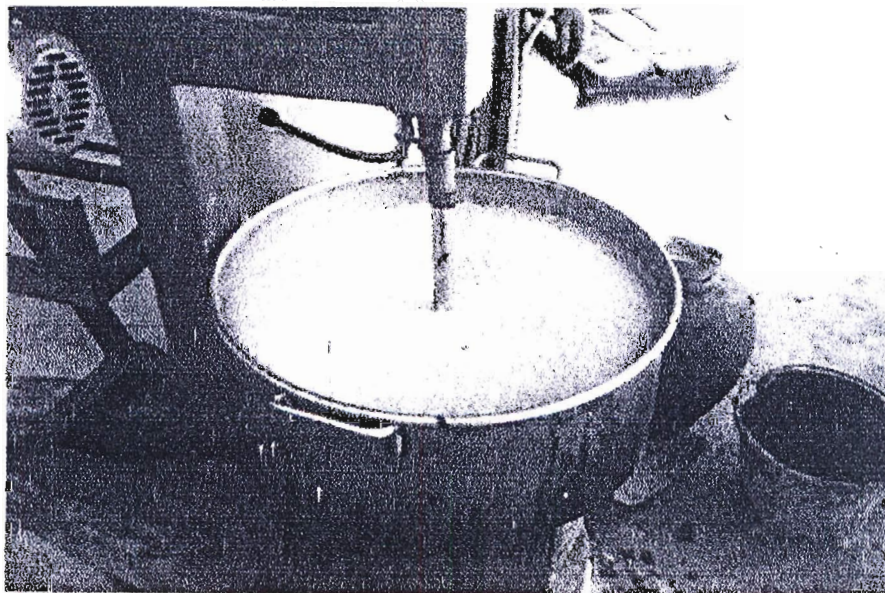
การนำกล้าด้วยน้ำวามาปลูกเปลือก



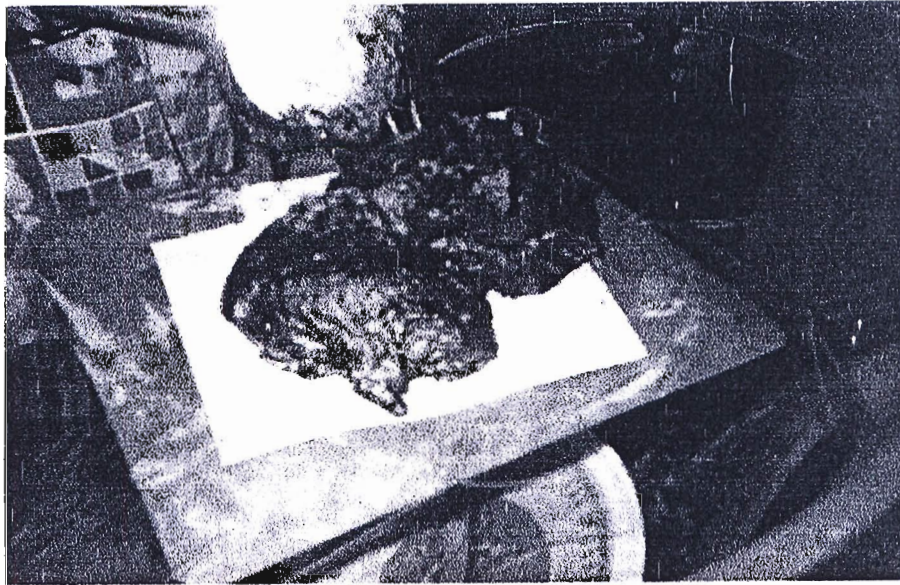
เมื่อปลูกเปลือกเสร็จแล้วล้างน้ำให้สะอาด



เตรียมมะพร้าวมาคั้นเอาน้ำกะทิเพื่อผสมลงในเนื้อกล้วย



ใช้เครื่องสำหรับกวนกล้วย



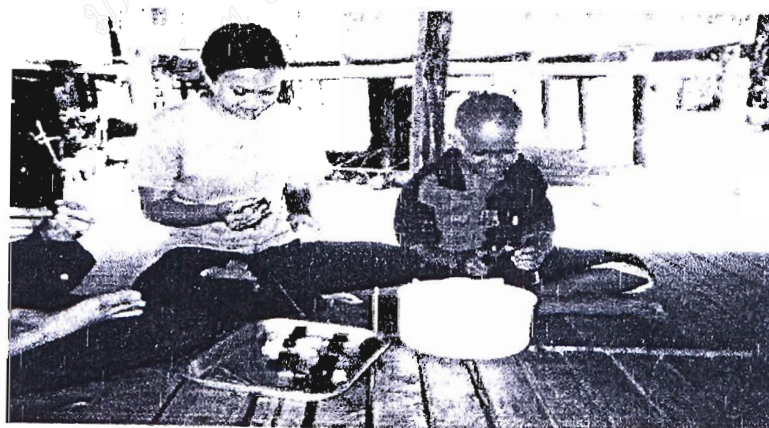
กวนได้ที่เมื่อแห้งแล้วจะเปลี่ยนเป็นสีดำ



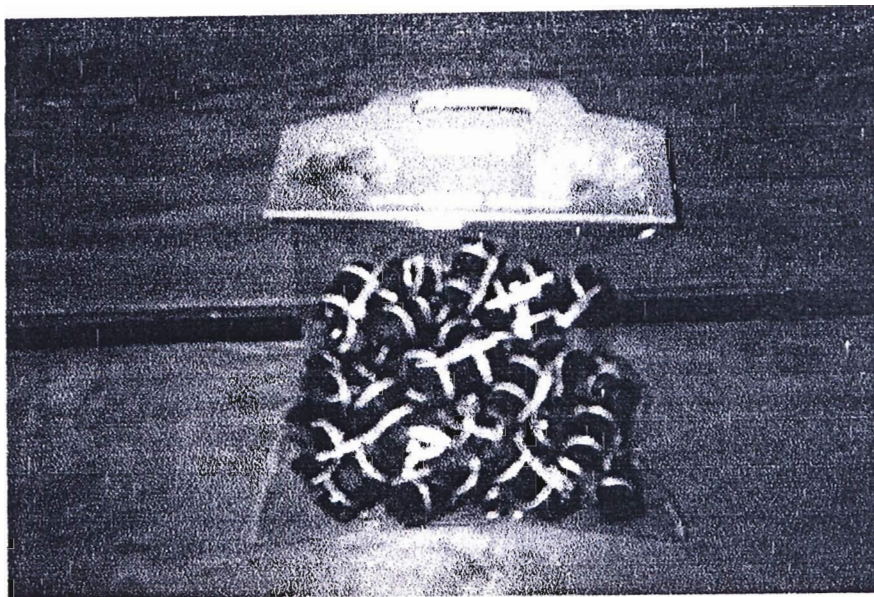
นำไม้กลึงมาทำการกลึงด้วยกวนบนถุงพลาสติกให้แบนเป็นแผ่น



นำกล้วยกวนมาตัดให้เป็นเส้นยาว



การห่อกล้วยกวน



มาห่อด้วยถุงพลาสติกใสให้เป็นรูปข้าวต้มมัดอัน

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

3.1 แนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่

เมื่อกล่าวถึงกล้วยนั้น นับว่าเป็นไม้ผลไม้ที่มีบทบาทอย่างยิ่งต่อวิถีชีวิตของคนไทยมาตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงปัจจุบัน เป็นที่รู้จักกันดีของคนส่วนใหญ่เนื่องจากคุณค่าและประโยชน์ของกล้วยนั่นเอง เพราะสามารถนำทุกส่วนมาประกอบอาหารทั้งคาวหวาน และแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถส่งขายทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ ถ้าหากมีการปรับปรุงคุณภาพให้ดีกว่าเดิม และมีการเพิ่มผลผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของตลาด จะสามารถทำรายได้ให้กับชุมชนและประเทศได้มากยิ่งขึ้นต่อไป

การสนับสนุนกลุ่มแม่บ้านเนินมะขามงาม ทั้งปัจจัยการผลิตและวิชาการ เพื่อให้เกิดกระบวนการ การบริหารจัดการ เรียนรู้ในการระดมความคิด กำลังงาน ภูมิปัญญาท้องถิ่นและประสบการณ์ ที่มีอยู่ให้เกิดการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร เป็นการเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่ดีสู่ผู้บริโภคให้ได้ลิ้มลองของดีมีคุณภาพ กล้วยกวนกะทิสด เป็นอีกผลิตภัณฑ์หนึ่งที่กลุ่มแม่บ้านเนินมะขามงาม แก้ปัญหานำผลผลิตซึ่งมีมากเกินความต้องการของตลาดในท้องถิ่น มาปรับปรุงคุณภาพเพื่อสร้างรายได้ให้ครอบครัว ชุมชนและประเทศ เป็นการต่อสู้กับ

สถานการณ์ทางเศรษฐกิจของไทยในปัจจุบันที่ยังอยู่กับสภาวะวิกฤตทางเศรษฐกิจที่ทุกคนต้องร่วมกันแก้ไข มิใช่คนใดคนหนึ่งหรือกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งเท่านั้น มาแก้ปัญหากลุ่มนำมาแปรรูปอาหาร

การทำกล้วยกวนกะทิสด เป็นผลิตภัณฑ์ซึ่งเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคด้วยดีทำรายได้ดีให้แก่กลุ่มหากมีการผลิตที่ดี ถึงแม้ว่าจะไม่ยากนักแต่เป็นขนมที่ต้องใช้เวลาทำที่ยาวนานมากและหลายขั้นตอน การผลิตนั้นทางกลุ่มได้เน้นถึงประสิทธิภาพจึงต้องควบคุมคุณภาพทุกขั้นตอนการผลิต

สำหรับกระบวนการสร้างตลาดนั้น ผลิตภัณฑ์กล้วยกวนกะทิสดที่ทางกลุ่มแม่บ้านเนินมะขามงามผลิตขึ้นมานั้นเป็นผลิตภัณฑ์ ในระยะเริ่มต้นนั้นเป็นผลิตภัณฑ์ที่เพิ่งเกิดขึ้นและเป็นกลุ่มเล็กๆ อาจจะยังไม่เป็นที่รู้จัก ตลาดจึงมีน้อย แต่สมาชิกทุกคนก็พยายามที่จะช่วยกันเผยแพร่สินค้าจากจุดเล็กๆ ก่อน คือ ส่งสินค้าให้กับร้านภายในหมู่บ้านและตำบล เมื่อมีงานต่างๆ ก็จะนำสินค้าออกมาแสดงและจำหน่ายเป็นการประชาสัมพันธ์ในเบื้องต้น และกลุ่มฯ ยังไม่มีต้นทุนในการทำกิจกรรมมากนัก พวกคณะกรรมการของกลุ่มฯ จึงพยายามหารับเอาสินค้าไปออกงานต่างๆ ด้วย และมีเจ้าหน้าที่สหกรณ์ชุมชนประจำจังหวัด หน่วยงานพัฒนาชุมชนประจำอำเภอ หน่วยงานพัฒนาชุมชนประจำจังหวัด คอยเป็นพี่เลี้ยงในการให้คำแนะนำและเป็นที่ปรึกษาในด้านแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ

ทั้งนี้ผลผลิตจากการทำกล้วยกวนกะทิสด จะมีปริมาณน้ำมะพร้าวซึ่งยังคงเหลือจากการนำเอาเนื้อมะพร้าวมาคั้นเอาน้ำกะทิ แต่น้ำมะพร้าวไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์แต่อย่างใด ต่างก็ทิ้งให้เปล่าประโยชน์ ดังนั้นทางกลุ่มจึงมีความคิดว่าจะนำเอาน้ำมะพร้าวมาทำการผลิตเป็นวุ้นมะพร้าว เพื่อนำไปจำหน่ายได้อีกทางหนึ่งด้วย เมื่อเห็นสมควรจึงมีการปรึกษากันเพื่อหาแนวทางในการทำวุ้นมะพร้าวขึ้น และคิดค้นหาสูตรการทำวุ้นมะพร้าวได้ดังนี้

ขั้นตอนการผลิตวุ้นมะพร้าว

1. เตรียมน้ำมะพร้าว โดยที่น้ำมะพร้าว 1 ลิตร จะได้วุ้น 4 ชีด
2. นำน้ำมะพร้าวที่เตรียมไว้ไปต้มให้เดือด ใส่น้ำตาลทรายลงไป 3 % ของน้ำมะพร้าวที่ต้ม
3. ใส่ไนโตรเจน , แอมโมเนียซัลเฟต ลงไปประมาณ 0.5 % (ซึ่งไนโตรเจนอาจไม่ต้องเติมก็ได้)
4. ใส่น้ำส้มสายชูในปริมาณ 0.5 - 1 % แล้วใส่หัวเชื้อแบคทีเรียลงไป ประมาณ 5- 10 %
5. นำน้ำมะพร้าวที่ใส่ส่วนผสมทั้งหมดแล้วพักให้หายร้อน แล้วนำมาใส่ถาดพลาสติก ทิ้งไว้ 7 วัน ให้น้ำมะพร้าวเกาะตัวกันเป็นวุ้น

6. นำวันมะพร้าวที่ได้มาหั่นเป็นชิ้น ๆ ใส่ลงในน้ำเชื่อมที่เตรียมไว้ แล้วนำมาบรรจุใส่แก้วพลาสติกที่เตรียมไว้ เพื่อส่งขายต่อไป

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะพร้าว คือ วันมะพร้าว ซึ่งขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์มีอยู่ 6 ขั้นตอน ซึ่งแต่ละขั้นตอนมีส่วนผสมที่ต้องใส่ในปริมาณที่พอเหมาะ และหลังจากทำการผลิตสินค้าแล้วนำไปบรรจุภาชนะที่เตรียมไว้ เพื่อส่งขาย ก่อนที่จะนำไปขายนั้นจะมีทางคณะกรรมการกลุ่มทำการตรวจสอบคุณภาพของสินค้าก่อนทุกครั้ง เพื่อรักษาคุณภาพของสินค้าให้มีคุณภาพอยู่เสมอ

ผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดเป็นวัตถุดิบที่ได้มาจากธรรมชาติตามฤดูกาล เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดให้มีการพัฒนาทางด้านการผลิตและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ อีกทั้งยังสร้างโอกาสพัฒนาอาชีพใหม่ในกลุ่มแม่บ้านบ้านเนินมะขามงามให้มีรายได้ เป็นการส่งเสริมอาชีพเป็นระบบของการสร้างสรรค์ในระดับชุมชน ทำให้กลุ่มแม่บ้าน มีความสามัคคีกันภายในกลุ่ม เป็นโอกาสให้กลุ่มแม่บ้านพัฒนาเข้าสู่ระบบอุตสาหกรรมในชุมชน สินค้าและผลิตภัณฑ์ ได้นำเอาวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชน มาทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์

ตารางเปรียบเทียบรายการผลิตภัณฑ์แปรรูปชนิดต่าง ๆ มีดังต่อไปนี้

รายการสินค้า	ขนาดบรรจุหน่วย	ราคาขายส่ง/หน่วย	ราคาขายปลีก/หน่วย
1. กล้วยกวน	1 กก.	70.00	80.00
2. กล้วยอบ	1 กก.	70.00	80.00
3. กล้วยเส้น	1 กก.	80.00	100.00
4. กล้วยแผ่น	1 กก.	70.00	80.00
5. มะขามแก้ว	1 กก.	70.00	80.00
6. ลำไยผง	1 กก.	100.00	120.00
7. ลำไยอบแห้ง	1 กก.	300.00	350.00
8. มะม่วงแช่อิ่มอบแห้ง	1 กก.	75.00	80.00
9. ท็อฟฟี่รส ลำไยอบแห้ง	1 กก.	90.00	100.00
10. ท็อฟฟี่รส ลำไยสด	1 กก.	90.00	100.00

จะเห็นได้ว่าถ้าหากไม่ได้มีการพัฒนาแนวทางใหม่ ๆ เพื่อปรับปรุง หรือพัฒนาสินค้าตามความต้องการของตลาด จะทำให้คู่แข่งทางการค้ามีการพัฒนา ทางด้านผลิตภัณฑ์มากขึ้นเรื่อย ๆ เพราะสินค้าแต่ละประเภทมีการดัดแปลง ไปในรูปแบบต่าง ๆ เช่น กล้วยก็สามารถทำเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปต่าง ๆ มากมาย คือ กล้วยกวน กล้วยอบ กล้วยเส้น กล้วยแผ่น การแปรรูปผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น ๆ อีกมากมาย เช่น ลำไย ก็สามารถทำเป็นลำไยผง ลำไยอบแห้งได้อีกด้วย

ทำให้มูลค่าของผลิตภัณฑ์เพิ่มมากขึ้นมีสินค้าวางจำหน่ายของคู่แข่งมากขึ้นมากขึ้น และราคาก็เพิ่มขึ้นตามตัว ประชาชนจึงมีสิทธิเลือกบริโภคสินค้าได้ตามความต้องการ ด้วยเหตุนี้ทางกลุ่มแม่บ้านเนินมะขามงาม จึงได้พัฒนาสินค้าให้มีความหลากหลายตามไปด้วย เพื่อให้ถูกคำคิดใจและมีการบริโภคมากขึ้น (www.tisi.go.th/otop/otop.html#topic2)

3.2 รูปแบบการบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์กล้วยกวนที่ทางกลุ่มแม่บ้านเนินมะขามงาม หมู่ที่ 2 ตำบลหนองกระโดนผลิตขึ้นมานั้น เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำมาเพียงแค่รูปแบบเดียว ซึ่งในระยะหลังสินค้าได้เกิดการแข่งขันกันทางตลาดมากมาย เพราะได้มีการผลิตกล้วยกวนออกมามากมายและก็เกิดการลอกเลียนแบบกันอยู่เสมอ ๆ จึงได้ปรึกษาหารือกันด้วยการประชุมกลุ่มวางแผนถึงความจำเป็นที่จะต้องมียุทธศาสตร์การผลิตที่หลากหลาย พัฒนาผลิตภัณฑ์ออกมาไม่ให้ซ้ำกับของเก่าและซ้ำแบบกับผู้ผลิตรายอื่นด้วย

ทั้งนี้แม้ว่ารูปแบบของผลิตภัณฑ์จากกล้วยกวนนั้นมีอยู่หลายอย่าง แต่ทางกลุ่มผู้ผลิตกล้วยกวนแม่บ้านเนินมะขามงาม ก็ได้อาศัยผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเช่นกัน เพื่อให้ได้สิ่งที่มีคุณภาพ และจะเป็นประโยชน์ต่อประชาชนผู้ใช้โดยทั่วไปด้วย อันประกอบไปด้วยสิ่งเหล่านี้คือ

- 1) การห่อด้วยกระดาษแก้ว ตัดกระดาษเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส วางขนมลงตรงกลาง จับมุมทบเข้าหาขนมที่ละมุม แล้วติดด้วยเทปใส
- 2) การบรรจุกล่องสี่เหลี่ยมจัตุรัส ชนิดมีฝาในตัว เจาะตรงกลางฝาปิดกระดาษแก้ว เพื่อทำให้มองเห็นขนมได้ชัดเจน ห่อเป็นมัดข้าวต้มเล็ก ๆ
- 3) ใช้กล้วยบรรจุลงในกระเช้าของขวัญ หรือตะกร้าสำหรับเป็นของขวัญ เมื่อผู้พบเห็นจะได้เกิดความสนใจ และซื้อหาติดไม้ติดมือไปด้วย

เมื่อมีการบรรจุหีบห่อ หรือแพ็คเกจผลิตภัณฑ์แล้ว จะทำให้ผลิตภัณฑ์จากกล้วยมีราคาดังต่อไปนี้ กล้วยกวนกะทิสด 1,000 กรัม/ถุง 75 บาท กล้วยอบกรอบ 100 กรัม/ถุง ส่ง 8 บ.,ปลีก 10 บ. กล้วยมันกรอบเลิรส 200 กรัม/ถุง ส่ง 12 บ.,ปลีก 15 บ. กล้วยกรอบเต็มรสเค็ด

200 กรัม/ถุง ส่ง 12 บ.,ปลีก 15 บ. ก้วยอบเนย 100 กรัม/ถุง ส่ง 8 บ.,ปลีก 10 บ. ก้วยเส้นท 100 กรัม/ถุง ส่ง 8 บ.,ปลีก 10 บ.

ข้อมูลดังกล่าวเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยชนิดต่าง ๆ ของการจำหน่ายสินค้าภายในจังหวัดนครสวรรค์ เพื่อยกตัวอย่างมาให้เห็นว่า เมื่อมีการบรรจุหีบห่อ หรือพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายแล้วนั้น จะได้รับความสนใจมากขึ้น ราคาจึงมีความแตกต่างกันไปตามแต่ละชนิด ซึ่งทางกลุ่มแม่บ้านเนินมะขามงาม หมู่ที่ 2 ก็ได้ให้ความสนใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ อยู่เสมอมา ไม่ว่าจะเป็นการนำเอาน้ำมะพร้าวมาทำเป็นวุ้นมะพร้าว รวมไปถึงการตรวจสอบราคาการจำหน่ายกล้วยกวนกะทิสดกับราคาของสินค้าชนิดอื่น ๆ เพื่อหาแนวทางนำมาปรับปรุงพัฒนาสินค้าของทางกลุ่ม คือกล้วยกวนกะทิสดให้มีคุณภาพดีขึ้น และมีการบรรจุหีบห่อที่ทันสมัย มีความสะอาด สะดุดตา สร้างความสนใจให้กับผู้พบเห็น และจะสามารถครองตลาดได้มากขึ้น