

โครงการศึกษาแนวทางการปรับตัวของผู้ประกอบการ เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการส่งออกสินค้า

1.1 เหตุผลและความจำเป็นในการเสนอโครงการ

ประเทศไทยผลิตข้าวสาลีมากกว่า 80 ปี และผลิตชาจีนประมาณ 30 ปี นอกจากจะจำหน่ายในประเทศแล้ว ยังส่งออกด้วย ในปี 2549 ปริมาณชาใบที่ส่งออก คือ 1,472 ตัน (มูลค่า 98 ล้านบาท) โดยมีอัตราการขยายตัวเป็นร้อยละ 37.9 ต่อปี ไทยส่งออกชาไปประเทศไต้หวัน กัมพูชา สหรัฐอเมริกา ลาว ฮองกง อินโดนีเซีย เนเธอร์แลนด์ ญี่ปุ่น สวีเดน และฝรั่งเศส เป็นต้น ในปี 2546 ไทยนำเข้าทั้งชาใบสูงมาก 1,770 ตัน คิดเป็น 97 ล้านบาท มีอัตราการขยายตัวเพิ่มจาก ปี 2545 ถึงร้อยละ 114 ทั้งนี้อาจมาจากมีความต้องการชาเขียวเพิ่มมากขึ้น เพื่อนำไปเป็นวัตถุดิบผลิตชาเขียวพร้อมดื่ม ซึ่งไทยนำเข้ามาจากประเทศจีน มากที่สุดร้อยละ 42.4 ของปริมาณชาใบนำเข้าทั้งหมด คิดเป็นมูลค่า 21 ล้านบาท นอกจากนี้ อินเดีย อินโดนีเซีย ญี่ปุ่น อังกฤษ ศรีลังกา สหรัฐอเมริกา สิงคโปร์ เยอรมัน และ มาเลเซีย เป็นต้น และมีแนวโน้มนำเข้าจากประเทศเวียดนามมากขึ้น ส่งผลให้ราคาชาภายในประเทศลดลง รวมทั้งส่วนแบ่งตลาดของผู้ผลิตชาภายในประเทศลดลงด้วย

รัฐบาลไทยได้จัดทำความตกลงการค้าเสรีอาเซียน (AFTA) ซึ่งได้กำหนดให้เปิดตลาดเสรีภาษีเป็นศูนย์ มีผลในปี 2553 และการเปิดเสรีทางการค้าอาเซียน จะทำให้การนำเข้าและผลิตภัณฑ์จากเวียดนามมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ส่งผลให้ราคาชาลดลง รวมถึงส่วนแบ่งตลาดภายในประเทศของชาไทยลดลงอีกด้วย ประกอบกับพลังงานมีราคาสูงขึ้นอย่างมาก เกษตรกรผู้ผลิตชาจึงได้รับผลกระทบจากราคาชาตกต่ำ แต่ต้นทุนการผลิตกลับสูงขึ้น ชาไทยจึงไม่สามารถแข่งขันในตลาดกับชาจีนและเวียดนามได้ ดังนั้นการเตรียมตัวเกษตรกรผู้ปลูกและแปรรูปชาล่วงหน้า จึงเป็นสิ่งจำเป็นในการช่วยเกษตรกรให้ปรับตัวและหาช่องทางในการตลาดที่มีการแข่งขันสูงได้ดีขึ้น

อนึ่งการผลิตชาอินทรีย์ และทำให้มีคุณภาพที่ดีกว่าของประเทศจีนและเวียดนามน่าจะมีความเป็นไปได้สูง เนื่องจากทั้งสองประเทศนี้เน้นการผลิตให้ได้ปริมาณมากและราคาถูก จึงใช้สารเคมีในการดูแลสวนชามาก การผลิตสินค้าอินทรีย์จึงเป็นอีกแนวทางหนึ่งที่จะเพิ่มการแข่งขันกับชาจีนและเวียดนามได้

การดำเนินการเพื่อให้ชาไทยสามารถแข่งขันในตลาดได้ เกษตรกรผู้ผลิตควรให้ความสนใจด้านคุณภาพและความปลอดภัยของผู้บริโภค ซึ่งเป็นสาเหตุที่สำคัญอันหนึ่งที่ผู้ค้ามักนำมาเป็นข้ออ้างในการกีดกันการค้า อีกทั้งผู้บริโภคในปัจจุบันเข้าถึงข่าวสารได้มากขึ้น จึงให้ความสำคัญในด้านความปลอดภัยมากขึ้น ดังนั้น การเน้นเรื่องชาอินทรีย์ และใช้ระบบการจัดการคุณภาพการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืช

(GAP) ในการดูแลสวนชา พร้อมทั้งปรับปรุงกระบวนการผลิต และจัดตั้งระบบควบคุมคุณภาพและหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ในโรงงาน ซึ่งเป็นระบบมาตรฐานสากลที่เป็นที่ยอมรับในอุตสาหกรรมอาหารน่าจะเป็นทางเลือกที่สำคัญในการขยายตลาดให้สินค้าชาไทยได้มากขึ้น รวมทั้งผู้บริโภคทั่วโลกสนใจชาอินทรีย์มากยิ่งขึ้น ดังนั้น โครงการนี้จึงได้คัดเลือกกลุ่มเกษตรกรสหกรณ์สวนชาดอยตุง และชุมชนผู้ผลิตชาคุณภาพ ปลอดภัยดอยวาวี เพื่อเป็นโครงการนำร่องในการผลิตชาอินทรีย์ให้ได้คุณภาพ และมีความปลอดภัยตามมาตรฐานสากล และมีโรงงานที่ได้ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) พร้อมทั้งหาแนวทางเพิ่มโอกาสขยายช่องทางการส่งออกให้เพิ่มมากขึ้น กิจกรรมที่จะทำภายใต้โครงการนี้ประกอบด้วย

- กิจกรรมที่ 1 การศึกษาและพัฒนาการบริหารจัดการในสวนชาอินทรีย์
- กิจกรรมที่ 2 การศึกษาและพัฒนาการปรับปรุงกระบวนการผลิตชา
- กิจกรรมที่ 3 การศึกษาและพัฒนาเพื่อขยายช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ชาทั้งในและต่างประเทศ

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจ และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับเกษตรกรผู้ปลูกและแปรรูปชา ให้สามารถปรับตัวเข้าเพื่อรองรับผลกระทบของการเปิดเสรีทางการค้า ด้วยการส่งเสริมการผลิตชาอินทรีย์ให้ได้คุณภาพและมีความปลอดภัยตามมาตรฐานสากล

1.2.2 เพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการแข่งขันให้กับเกษตรกรอย่างยั่งยืนด้วยกระบวนการรวมกลุ่มเพื่อผลิต การแปรรูป การตลาด รวมถึงการบริหารจัดการกลุ่มอย่างเป็นระบบ

1.2.3 เพื่อยกระดับคุณภาพของชาไทยให้ได้มาตรฐานหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP Codex) เพื่อเพิ่มโอกาสขยายช่องทางการส่งออกให้เพิ่มมากขึ้น

1.2.4 เพื่อส่งเสริมและเพิ่มโอกาสขยายช่องทางการตลาดทั้งภายในและต่างประเทศให้แก่เกษตรกรเครือข่ายด้วยสินค้าที่มีคุณภาพตามมาตรฐานสากล พร้อมทั้งมีระบบตรวจสอบย้อนกลับได้

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.3.1 เพิ่มศักยภาพให้กับอุตสาหกรรมชาไทยให้มีความเข้มแข็งด้วยการผลิตที่ปลอดภัยได้มาตรฐานสากล เพื่อลดการกีดกันทางการค้า และลดผลกระทบจากการเปิดเสรีทางการค้า

1.3.2 ส่งเสริมการปลูกชาอินทรีย์ เพื่อเป็นการขยายช่องทางการตลาด นอกจากนี้ยังลดการใช้สารเคมี ซึ่งนำเข้าจากต่างประเทศ ส่งผลให้ลดเงินตรารั่วไหลออกนอกประเทศ และที่สำคัญทำให้เกษตรกร

มีสุขภาพดี เนื่องจากไม่ได้รับสารเคมี ลดค่าใช้จ่ายทางด้านสาธารณสุขของประเทศ อีกทั้งการปลูกชาช่วยลดการพังทลายของดิน ช่วยอนุรักษ์ดินและสิ่งแวดล้อมของจังหวัดเชียงรายซึ่งเป็นต้นน้ำ

1.3.3 ส่งเสริมการรวมตัวกันของผู้ประกอบการชา เพื่อให้เกิดแลกเปลี่ยนประสบการณ์รวมถึงองค์ความรู้ และช่วยเหลือในด้านบริหารจัดการและขยายการตลาด

1.4 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

1.4.1 หน่วยงานหลัก

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

333 หมู่ 1 ต.ท่าสุต อ.เมือง เชียงราย 57100

โทรศัพท์ : 053-916738

โทรสาร : 053-916739

1.4.2 หน่วยงานสนับสนุน

สถาบันการเรียนรู้ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

126 ถนนประชาธิปไตย แขวงบางมด เขตทุ่งครุ กรุงเทพมหานคร 10140

โทรศัพท์ : 02-470-8382

โทรสาร : 02-872-9082

สถาบันวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ถนนห้วยแก้ว ตำบลสุเทพ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ 50200

โทรศัพท์ : 0-5394-4031

โทรสาร : 0-5394-4031

สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 1 (สวพ.1)

225 หมู่ 3 ตำบลแม่เหียะ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ 50100

โทรศัพท์ : 053-114121 ถึง 5

โทรสาร : 053-114126 ถึง 7

1.5 คณะที่ปรึกษาและคณะทำงาน

1.5.1 คณะที่ปรึกษา

- รองศาสตราจารย์น.สพ. ดร. เทอด เทศประทีป

อธิการบดี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

- รองศาสตราจารย์กัลณกา สาธิตธาดา

รองอธิการบดี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

- รองศาสตราจารย์ ดร. อรพิน ภูมิภมร

คณบดีสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วิชชา สอาดสุด

รักษาการผู้อำนวยการสถาบันวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

1.5.2 คณะทำงาน

- นายปริญญา วงษา

หัวหน้าโครงการ

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

(1) การศึกษาและพัฒนากิจการบริหารจัดการในสวนชาอินทรีย์

อาจารย์ ดร. รุ่งอรุณ สาสนทาญาติ

หัวหน้าคณะทำงาน

อาจารย์ ดร. สุทธิวัลย์ สีทา

ผู้ร่วมคณะทำงาน

อาจารย์เสาวภา ไชยวงศ์

ผู้ร่วมคณะทำงาน

นายพิเชษฐ์ น้อยมณี

ผู้ร่วมคณะทำงาน

นางสาวสุรีนาฏ กิจบุญชู

ผู้ร่วมคณะทำงาน

นายวิทยา อภัย

ผู้ร่วมคณะทำงาน

ทีมงานจากสถาบันวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว

ผู้ร่วมคณะทำงาน

อาจารย์ปริญญา วงษา

ผู้ร่วมคณะทำงาน

(2) การศึกษาและพัฒนากิจการปรับปรุงกระบวนการผลิตชา

รองศาสตราจารย์ รัตนา อัดตปัญญา

หัวหน้าคณะทำงาน

อาจารย์ ดร. สายลม สัมพันธ์เวชโสภา

ผู้ร่วมคณะทำงาน

อาจารย์ ดร. พันธุ์สิริ สุทธิลักษณ์

ผู้ร่วมคณะทำงาน

อาจารย์ปริญญา วงษา

ผู้ร่วมคณะทำงาน

(3) การศึกษาและพัฒนาเพื่อขยายช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ชาทั้งในและต่างประเทศ

อาจารย์ปริญญา วงษา

หัวหน้าคณะทำงาน

อาจารย์ ดร. ธีรพงษ์ เทพภรณ์

ผู้ร่วมคณะทำงาน

อาจารย์ดำรงพล คำแหงวงศ์
อาจารย์ณัฐวุฒิ ดอนลาว

ผู้ร่วมคณะทำงาน
ผู้ร่วมคณะทำงาน

(4) ผู้ช่วยประสานงานโครงการ

นางสาวพัชรินทร์ คำมะวงศ์

ผู้ช่วยประสานงานโครงการ

นางสาวรุ่งนภา สมกำวิ

ผู้ช่วยประสานงานโครงการ

นางสาวนุชวดี ทะนันชัย

ผู้ช่วยประสานงานโครงการ

นางสาวสุกัญญา หอมนาน

ผู้ช่วยประสานงานโครงการ

นายรักตกันต์ เพชรอุ้น

ผู้ช่วยประสานงานโครงการ