

สรุปการดำเนินงานบริการวิชาการชุมชนเป้าหมายที่ได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

สถาบันวิจัยและพัฒนาในฐานะหน่วยงานรับผิดชอบงานด้านการบริการวิชาการและโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ ได้ขอความร่วมมือกับคณะต่างๆ ประกอบด้วย คณะครุศาสตร์ คณะวิทยาการจัดการ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและวิทยาลัยพัฒนาเศรษฐกิจและเทคโนโลยีแห่งเอเชีย (adiCET) และได้มีคณาจารย์ลงพื้นที่ร่วมแลกเปลี่ยนเพื่อให้ทราบถึงบริบทความต้องการของชุมชนบ้านสามหมื่น ซึ่งสามารถสรุปประเด็นความต้องการ ได้ดังนี้

1. มีความต้องการเกี่ยวกับการทำตราสินค้าเนื่องจากปัจจุบันมีการผลิตกาแพ่งส่งให้กับลูกค้าประจำที่ขึ้นขอรสชาติและคุณภาพของกาแพ่ง
2. มีความต้องการให้ ส่งเสริมด้าน การแปรรูป ผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากของเหลือจากการผลิตกาแพ่งและผลผลิตที่กำลังจะเกิดขึ้นในอนาคตอันใกล้ เช่น อโวคาโด เปลือกกาแพ่งที่เกิดจากกระบวนการผลิตกาแพ่งที่เกิดจากการชง เป็นต้น
3. การส่งเสริมช่องทางการตลาดที่ไม่ถูกเอาเปรียบจากพ่อค้าคนกลาง
4. การส่งเสริมและพัฒนาเครื่องมือ กระบวนการในการผลิต ร่วมกับชุมชนเพื่อให้ผลผลิตที่ได้มีคุณภาพ

จากการลงพื้นที่สำรวจความต้องการดังกล่าวข้างต้นทีมงานมีการเสนอกิจกรรมเพื่อการพัฒนาและจะนำไปปรึกษาหารือเพื่อเตรียมการ ดังนี้

1. กิจกรรม "การสร้างการมีส่วนร่วมระหว่างผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในชุมชน อาทิผู้นำชุมชนกับเยาวชนรุ่นใหม่ที่ต้องมาเห็นภาพร่วมกันถึงเป้าหมายและความสำเร็จที่จะเกิดขึ้น รวมทั้งแนวทางการจัดการธุรกิจของชุมชนอย่างมีส่วนร่วม"
2. แนวทางการพัฒนา “ผู้ประกอบการรุ่นใหม่” เนื่องจากในชุมชนเอง ก็ยังไม่มี ความชัดเจนในด้านการเป็นผู้ประกอบการ เป็นเพียงเกษตรกรผู้ปลูก และทำการแปรรูปจำหน่ายเอง การมีผู้ประกอบการในพื้นที่ โดยเฉพาะกลุ่มผู้ประกอบการรุ่นใหม่จะสามารถนำเอาเทคโนโลยี เข้าไปช่วยในการเปิดช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยเฉพาะ มีศิษย์เก่า (ลูกสาวพ่อหลวง) มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ คณะวิทยาการจัดการ ซึ่งสำเร็จการศึกษาสาขาผู้ประกอบการ แล้วกลับเข้าไปอยู่ในพื้นที่ ตรงนี้จะสอดคล้องกับอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยในการผลิตบัณฑิตแล้วกลับไปปรับใช้ชุมชน
3. การทำเว็บไซต์ และการบริการวิชาการด้านการผลิตสื่อ เพื่อนำเสนอผ่านเว็บไซต์ โดย คณะวิทยาการจัดการ
4. การทำตราสินค้า การสร้างแบรนด์ และการส่งเสริมการตลาด โดย คณะวิทยาการจัดการ
5. การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผลผลิตในพื้นที่ โดย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

6. การส่งเสริมและพัฒนาเครื่องมือ โดย วิทยาลัยพัฒนาเศรษฐกิจและเทคโนโลยีแห่งเอเชีย (adiCET)
7. การจัดทำฐานข้อมูลระบบสารสนเทศภูมิศาสตร์ (GIS) แปลงกาแฟ
8. การพัฒนาหลักสูตรและสื่อการเรียนการสอนที่สอดคล้องกับ ทรัพยากร และบริบทชุมชน โดย

คณะครุศาสตร์



กิจกรรมส่งเสริมความรัก ความสามัคคี ความเข้าใจ ในสิทธิหน้าที่ของตนเองและผู้อื่นภายใต้พื้นฐานของสังคมประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์เป็นประมุข ประกอบด้วย การส่งเสริมการรวมกลุ่มอาชีพของคนในชุมชนและจัดทำเอกสารยื่นจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน ของกลุ่มกาแฟบ้านสามหมื่น ซึ่งขณะนี้อยู่ระหว่างกระบวนการฯ และได้มีการส่งเสริมการดำเนินกิจกรรมของกลุ่มฯ โดยการร่วมออกแบบและจัดทำตราสินค้ากาแฟ “ชั้นหมื่น” สินค้าของชุมชน พร้อมทั้งร่วมจัดตั้งร้านกาแฟ เพื่อเป็นศูนย์รวมของกลุ่มอาชีพกาแฟในบ้านสามหมื่น ตลอดจนเป็นศูนย์ฝึกออาชีพ การผลิตและจำหน่ายกาแฟ ให้แก่นักเรียนของโรงเรียนเบญจมะ 1 และชุมชนบ้านสามหมื่นโดยได้เริ่มเปิดบริการในวันที่ 11 มกราคม 2565 พร้อมทั้งจัดถวายน้ำเชื่อมมะขามป้อมซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการส่งเสริมสนับสนุนจากการบริการวิชาการของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ โดยมีรักษาการอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่เป็นตัวแทนในการทูลเกล้าถวายฯ แต่พระกนิษฐาธิราชเจ้ากรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ระหว่างที่เฝ้ารับเสด็จฯ

พระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ในคราวที่เสด็จตรวจเยี่ยม
โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนเบญจมาะ



ภาพ : กิจกรรมส่งเสริมความรักความสามัคคีของชุมชนในจากการประชุมสมาชิกกลุ่มอาชีพกาแฟ
บ้านสามหมื่น เพื่อร่วมกันจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การเลือกประธาน และร่วมกันเลือกแบบ
ตราสินค้าของกลุ่ม



ภาพ : กิจกรรมส่งเสริมความสามัคคีของสมาชิกกลุ่มอาชีพบ้านสามหมื่นในการปรับปรุงสถานที่เพื่อเป็น ศูนย์ส่งเสริมอาชีพของนักเรียนโรงเรียน ตชด.เบญจมาะ 1 และเพื่อเป็นศูนย์รวมในการจัดกิจกรรม ของสมาชิกกลุ่มอาชีพบ้านสามหมื่น

2. กิจกรรมการส่งเสริมการดำเนินงานของโรงเรียนและกลุ่มวิสาหกิจในพื้นที่โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนเชียงใหม่อาร์งค์

หมู่บ้านปูหมื่น หมู่ที่ ๑๕ ตำบลแม่สาว อำเภอแม่สาย จังหวัดเชียงใหม่ เป็นหมู่บ้านที่ตั้งอยู่ในเขตพื้นที่อุทยานแห่งชาติดอยผ้าห่มปก ประชากรเดิมเป็นชนเผ่าลาหู่ (มุเซอ) มีจำนวน ๑๐๘ หลังคาเรือน แบ่งเป็น ๒ หย่อมบ้าน คือชุมชนบ้านปูหมื่นพุทธ ๕๕ หลังคาเรือน และชุมชนบ้านปูหมื่นคริสต์ ๕๓ หลังคาเรือน พ.ศ. ๒๕๑๔ ได้จัดตั้งโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนเชียงใหม่อาร์งค์ หมู่บ้านตั้งอยู่บริเวณแนวชายแดนไทย - พม่า ภูมิประเทศเป็นภูเขาสูงเหนือระดับน้ำทะเลประมาณ ๑,๓๐๐ เมตรอากาศเย็นสบายทั้งปี จากอดีตจนถึงปัจจุบันชาวบ้านปูหมื่น มีอาชีพปลูกชาอัสสัม (Assam tea) แล้วเก็บใบชาสด เพื่อป้อนเข้าสู่โรงงานแปรรูปใบชาแห้ง และปลูกพืชเมืองหนาว เช่น ไม้กวาด ลูกโหนด บัว บวบ ท้อ กาแฟ เป็นต้น สำหรับชาอัสสัมเป็นชาพันธุ์พื้นเมืองที่ปลูกในพื้นที่ประมาณ ๕๕๐ ไร่ ในวโรกาสที่สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จพระราชดำเนินทรงติดตามผลการดำเนินงานโครงการพระราชดำริฯ ณ โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนเชียงใหม่อาร์งค์ เมื่อวันที่ ๒๔ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๐ ทรงตระหนักถึงสภาพปัญหาที่ชุมชนประสบ มีพระราชดำริให้หาแนวทางการพัฒนาการผลิตชาของกลุ่มดอยปูหมื่นให้ได้ตามมาตรฐาน อย. ต่อมาสำนักงานโครงการสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี และหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องได้ประชุมหารือการดำเนินงานกับกลุ่มชาวบ้าน และได้จัดตั้งกลุ่มผลิตภัณฑ์ชาดอยปูหมื่นขึ้น ในระยะแรกมีสมาชิก จำนวน ๑๒ คน นำร่องโดยมีแผนที่จะก่อสร้างโรงงานขึ้นภายในโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนเชียงใหม่อาร์งค์ ให้ได้ชาที่มีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ สามารถดำเนินการทางตลาดได้ รวมทั้งเป็นตัวอย่างที่ดีให้แก่ชุมชนและกลุ่มอื่นๆ ด้วย ทั้งนี้ การดำเนินงานและบริหารจัดการกลุ่มประสบปัญหาในการดำเนินงานกลุ่ม ที่ไม่สามารถทำให้สร้างรายได้เนื่องจากสาเหตุ ด้านการบริหารจัดการ กำลังการผลิตและต้นทุนการผลิตของโรงผลิตชา รวมทั้งปัญหาด้านการตลาดหลังจากที่ทีมงานได้เข้าไปจัดเวทีแลกเปลี่ยนร่วมกับครูและกลุ่มวิสาหกิจ จึงได้ร่วมกันหาแนวทางส่งเสริมรายได้จากอาชีพการผลิตและแปรรูปชา โดย ได้จัดการอบรมการผลิตพวงชาดับกลิ่น การผลิตและแปรรูปน้ำชาพร้อมดื่ม การผลิตและแปรรูปกัมมีเยลลี่จากน้ำชา ตลอดจนได้จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนแนวทางการสร้างรายได้เพิ่มจากการจำหน่ายชาใบแก่ จากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ชุมชนตำบลป่าแป๋ เพื่อเป็นการส่งเสริมให้ชุมชนมีทัศนคติที่ดีและถูกต้องต่อการดำเนินงานของกลุ่มตลอดจนเพื่อช่วยเพิ่มช่องทางการหารายได้ให้แก่กลุ่มอย่างเป็นรูปธรรม จากการส่งเสริมทักษะความรู้ให้แก่ชุมชน ดังภาพทำยนี้



การพึ่งชา



การคั่วชา



เครื่องคั่วชา เครื่องนวด และเครื่องอบชา



โรงผลิตชาพระราชทานฯ สามารถผลิตชาได้ 50 กิโลกรัม ใน เวลา 12 ชั่วโมง



แพ็คเกจ/ตราสินค้า (1) ด้านหน้า



แพ็คเกจ/ตราสินค้า (1) ด้านหลัง



แพ็คเกจ/ตราสินค้า (ปัจจุบัน)



ภาพ : การอบรมแปรรูป ทำน้ำชาพร้อมดื่มและเยลลี่กัมมี่ โดย อ.ดร.ธัญนันท์ ฤทธิชัย
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์



ภาพ : การอบรมทำพวงชาติบักลิ้น โดย อ.ศิริจันทร์ อุปละ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์