



# รายงานการวิจัยพัฒนาและวิศวกรรมฉบับสมบูรณ์

รหัสโครงการ MZ FD 42 004

## การสำรวจการผลิตและการบริโภคอาหารมุสลิมในเขต 5 จังหวัดชาย แดนภาคใต้เพื่อพัฒนาสู่ระบบอุตสาหกรรม

(Surveying of Halal Food Production and Consumption Behavior in  
the 5 Border Provinces at the South of Thailand for Upgrading to Industrial  
System)

โดย

นายกิตติ           เจ็ดรังษี  
นายเถียน           บัวตุ้ม  
นายศุภศิลป์       มณีรัตน์

*หาคัดแล้ว*

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

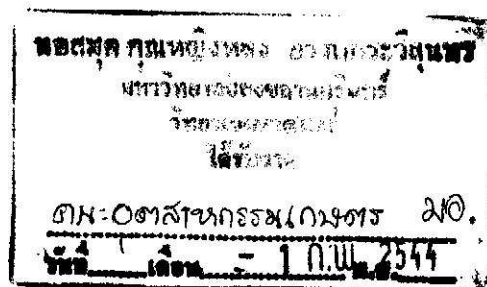
หาดใหญ่

*020*

เลขหมู่	TP 200.2 020 852.2 21
Bib Key	206520
	1 ก.พ. 2544

## บทคัดย่อ

โครงการนี้จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจข้อมูลเบื้องต้นในการผลิต จำหน่าย และการบริโภค อาหารมุสลิมฮาลาล ในเขต 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ซึ่งมีประชากรส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลาม ได้แก่ จังหวัด สงขลา สตูล ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส โดยมีเป้าหมายที่จะให้มีการส่งเสริมกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่นับถือศาสนาอิสลามซึ่งเป็นหน่วยผลิตอาหารมุสลิมฮาลาลในปัจจุบันได้รับการส่งเสริมและพัฒนาสู่การผลิตเชิงอุตสาหกรรม คณะผู้ทำการวิจัยจึงได้จัดทำแบบสอบถามแล้วออกสัมภาษณ์กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในเขตพื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ที่มีทำการผลิตอาหาร รวม 99 กลุ่ม จำแนกเป็น สงขลา 26 กลุ่ม, สตูล 14 กลุ่ม, ปัตตานี 24 กลุ่ม, ยะลา 15 กลุ่ม และ นราธิวาส 20 กลุ่ม ผลการสำรวจนามาสรุบได้ว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่นับถือศาสนาอิสลามในเขต 5 จังหวัดดังกล่าว จำแนกได้เป็น 3 กลุ่มใหญ่ คือ อาหารขบเคี้ยว เครื่องดื่มสมุนไพรและอาหารเพื่อสุขภาพ และอาหารพื้นบ้าน ขนาดของกลุ่มแม่บ้านมีตั้งแต่ขนาดเล็กซึ่งเกิดจากการรวมตัวของสมาชิกจำนวน 3 คน จนถึงขนาดใหญ่ซึ่งมีจำนวนสมาชิกถึง 106 คน ผลิตภัณฑ์อาหารจากแม่บ้านเกษตรกรบางกลุ่ม มีผู้รับไปจำหน่ายในประเทศเพื่อนบ้านบ้างแล้ว โดยภาพรวมแล้วในเขต 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้มีกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่มีศักยภาพที่จะพัฒนาให้สามารถผลิตอาหารมุสลิมฮาลาลในเชิงอุตสาหกรรมได้เป็นจำนวนพอสมควร ปัญหาและอุปสรรค ได้แก่ การขาดแคลนเงินทุน ขาดความต่อเนื่องในการให้ความรู้และการส่งเสริมในด้าน การจัดการ เทคโนโลยีการผลิตและบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งด้านการตลาด



## Abstract

The Surveying of Halal Food Production and Consumption Behavior in the 5 Border Provinces at the South of Thailand for Upgrading to Industrial System is the fundamental work for developing the database of the production, distribution and consumption of food in the particularly area of the 5 border provinces such as Songkhla, Satun, Pattani, Yala and Narathiwat. The unique of this region is the majority of the population are Muslim. This project has the aim to assist the groups of local people, called *agricultural housewife group* which are the small food production units distributing in the remote area, to develop their works into the industrial system.

The survey has been done by interviewing the *agricultural housewife groups* with the questionnaires. The total number of the questionnaire are 99 which are 26 from Songkhla, 14 from Satun, 24 from Pattani, 15 from Yala and 20 from Narathiwat. The results can be concluded that the food products produced in these 5 provinces are classified into 3 principle group; snack, herb drink and health foods, as well as traditional food originated in this local area. The size of the production units is a range of 3 to 106 people. Some of the produces are sold at the production site and the others are bought by the middle-man and then distributed to the markets. Otherwise are exported to the neighbor countries such as Malaysia and Singapore. The problems of the upgrading of the food production units are the limitation of money, management, technology (both in the filed of food processing and packaging) as well as the skill of marketing.

## สารบัญเรื่อง

1	บทคัดย่อ	3
2	บทนำ	7
3	วัตถุประสงค์	7
4	วิธีดำเนินงานวิจัย	7
5	ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	8
6	รายละเอียดเกี่ยวกับงานวิจัย	8
7	ผลการวิจัย	9
8	สรุป	57
9	เอกสารอ้างอิง	60
10	ภาคผนวก ก. แบบสอบถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์รวบรวมข้อมูล	61
11	ภาคผนวก ข. ข้อมูลรายละเอียดของ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้	74
12	ภาคผนวก ค. ข้อมูลรายละเอียดผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการผลิตโดยกลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรแยกตามรายจังหวัด	80

## สารบัญตาราง

ตารางที่ 1.	สรุปผลการสำรวจการผลิตอาหารจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในเขต 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้	10
ตารางที่ 2.	ชนิดและจำนวนผลิตภัณฑ์จากกลุ่มแม่บ้านในจังหวัดสงขลา	12
ตารางที่ 3.	ชนิดและจำนวนผลิตภัณฑ์จากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในจังหวัดสตูล	23
ตารางที่ 4.	ชนิดและจำนวนผลิตภัณฑ์จากกลุ่มแม่บ้านในจังหวัดปัตตานี	32
ตารางที่ 5.	ชนิดและจำนวนผลิตภัณฑ์จากกลุ่มแม่บ้านในจังหวัดยะลา	39
ตารางที่ 6.	ชนิดและจำนวนผลิตภัณฑ์จากกลุ่มแม่บ้านในจังหวัดนราธิวาส	50

## บทนำ

จากการสำรวจข้อมูลโดยฝ่ายอุตสาหกรรมเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร ในปี 2539 มีข้อมูลว่าอาหารพื้นบ้านมีมูลค่ารวมประมาณ 940 ล้านบาท โดยอยู่ในภาคกลางประมาณ ร้อยละ 85 ภาคเหนือร้อยละ 7 ภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคใต้อยู่ในสัดส่วนที่ใกล้เคียงกันคือ ประมาณร้อยละ 4 ในแต่ละภาค

ประชากรในเขต 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ได้แก่ สงขลา ปัตตานี สตูล ยะลา และนราธิวาส ประกอบด้วยผู้นับถือศาสนาอิสลามหรือมุสลิมเป็นส่วนใหญ่ คิดเป็นร้อยละ 80 ของประชากรทั้งหมดที่อาศัยอยู่ในเขต 5 จังหวัดดังกล่าว ประชากรในกลุ่มนี้จะมีแนวปฏิบัติในการผลิตและบริโภคอาหารตามหลักศาสนาอิสลามโดยเคร่งครัด (วินัย ดะห์ลัน และคณะ, 2542) งานวิจัยนี้จึงมุ่งศึกษาข้อมูลการผลิตและการบริโภคอาหารมุสลิม (ฮาลาล) ในเขต 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ โดยมุ่งเน้นที่หน่วยผลิตขนาดเล็ก ซึ่งเกิดจากการรวมตัวของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในท้องถิ่นดังกล่าว เพื่อรวบรวมประเภทของอาหารพื้นบ้านที่มีการผลิตโดยชาวมุสลิมและหาแนวทางในการส่งเสริมให้มีการพัฒนาการผลิตสู่ระบบอุตสาหกรรม

## วัตถุประสงค์

วัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้ สรุปได้เป็นข้อๆ ดังนี้ คือ

1. เพื่อสำรวจข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับการผลิตและจำหน่ายอาหารมุสลิมในเขต 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้
2. เพื่อประเมินศักยภาพในการผลิตและการพัฒนาอาหารมุสลิมพื้นบ้านสู่อุตสาหกรรมขนาดย่อม
3. เพื่อจัดทำฐานข้อมูลการผลิตอาหารในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในเขต 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้

## วิธีดำเนินงานวิจัย

การดำเนินงานวิจัย ประกอบด้วย

1. การจัดทำแบบสอบถาม
2. สำรวจข้อมูล โดยการนำแบบสอบถามออกไปสัมภาษณ์กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในเขต 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้โดยตรง

แบบสอบถามที่จัดทำขึ้น มีคำถามต่างๆ ประกอบด้วย

1. ชื่อและสถานที่ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร
2. ข้อมูลผลิตภัณฑ์ ได้แก่

- ชนิดต่างๆ ของผลิตภัณฑ์ที่ทำการผลิต
  - ช่องทางการจำหน่าย
  - ช่วงเวลาในการผลิต เช่น จำนวนเดือนที่ผลิตในหนึ่งปี
  - ต้นทุนการผลิต
3. ข้อมูลด้านบุคลากร ได้แก่ จำนวนและคุณสมบัติของสมาชิกในแต่ละกลุ่ม
  4. ข้อมูลด้านวัตถุดิบ
  5. เทคโนโลยีการผลิต
  6. การกำจัดของเสียจากการผลิต
  7. ความต้องการการช่วยเหลือในด้านต่างๆ

รายละเอียดของแบบสอบถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์ข้อมูลจากกลุ่มแม่บ้าน สามารถดูได้จาก ภาคผนวก ก.

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัยนี้ คือ ข้อมูลที่ได้จากการสำรวจ สามารถนำมาใช้เป็นพื้นฐานในการพัฒนาและปรับปรุงเทคโนโลยีการผลิต การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย เพื่อที่จะขยายตลาดของสินค้า และยกระดับการผลิตสู่อุตสาหกรรมขนาดย่อมและขนาดกลางต่อไป ซึ่งจะช่วยเสริมสร้างรายได้ให้ประชากรในเขต 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ให้มีฐานะความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น นอกจากนี้ยังใช้เป็นแนวทางในการผลิตอาหารฮาลาลเพื่อส่งออกจำหน่ายให้แก่มุสลิมทั่วโลกได้

### รายละเอียดเกี่ยวกับการวิจัย

ข้อมูลที่ได้นำมาสรุปในงานวิจัยนี้ ได้มาจากการสัมภาษณ์กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรซึ่งนับถือศาสนาอิสลาม ที่อาศัยอยู่ในท้องถิ่นต่างๆของเขต 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ประกอบด้วย จังหวัดสงขลา สตูล บัตตานี ยะลา และนราธิวาส โดยได้รับความช่วยเหลือจากเจ้าหน้าที่ของภาครัฐในระดับท้องถิ่น เช่น เจ้าหน้าที่เกษตรประจำจังหวัด และเจ้าหน้าที่เกษตรประจำอำเภอ รวมทั้ง อบต. ในท้องที่ต่างๆในการติดต่อประสานงาน

พื้นที่ที่ทำการสำรวจข้อมูล มีรายละเอียดดังนี้

1. จังหวัดสงขลา ซึ่งประกอบด้วยเขตการปกครอง 16 อำเภอ ได้ทำการสัมภาษณ์ข้อมูลจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจำนวน 26 กลุ่ม

2. จังหวัดสตูล ซึ่งประกอบด้วยเขตการปกครอง 6 อำเภอ กับ 1 กิ่งอำเภอได้ทำการสัมภาษณ์ข้อมูลจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจำนวน 14 กลุ่ม
3. จังหวัดปัตตานี ซึ่งประกอบด้วยเขตการปกครอง 12 อำเภอ ได้ทำการสัมภาษณ์ข้อมูลจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจำนวน 24 กลุ่ม
4. จังหวัดยะลา ซึ่งประกอบด้วยเขตการปกครอง 7 อำเภอ ได้ทำการสัมภาษณ์ข้อมูลจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจำนวน 15 กลุ่ม
5. จังหวัดนราธิวาส ซึ่งประกอบด้วยเขตการปกครอง 13 อำเภอ ได้ทำการสัมภาษณ์ข้อมูลจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจำนวน 20 กลุ่ม

ข้อมูลรายละเอียดของแต่ละจังหวัด แสดงในภาคผนวก ข.



## ผลการวิจัย

ข้อมูลจากการสัมภาษณ์กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรซึ่งเป็นชาวไทยมุสลิม ในเขต 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ สามารถนำประเด็นสำคัญมาสรุปได้ ดังนี้

1. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรซึ่งเป็นชาวไทยมุสลิม ในเขต 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ที่มีการทำผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อจำหน่าย มีจำนวนทั้งหมด 99 กลุ่ม
2. ขนาดของกลุ่มแม่บ้าน มีตั้งแต่ขนาดเล็กที่สุดซึ่งประกอบด้วยสมาชิกจำนวน 3 คน และขนาดใหญ่ที่สุดมีจำนวนสมาชิกมากถึง 106 คน ขนาดของกลุ่มแม่บ้านที่พบโดยส่วนใหญ่จะมีสมาชิกระหว่าง 20 – 40 คน
3. ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตโดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในเขต 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ แบ่งได้เป็น 3 กลุ่มใหญ่ๆ คือ
  - 3.1 ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยว
  - 3.2 เครื่องดื่มสมุนไพรและอาหารเพื่อสุขภาพ
  - 3.3 อาหารพื้นบ้าน

ผลการสำรวจสามารถนำมาสรุปได้ดัง ตารางที่ 1

ตารางที่ 1 สรุปผลการสำรวจการผลิตอาหารจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในเขต 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้

จังหวัด	จำนวนอำเภอ	จำนวนกลุ่มแม่บ้าน		
		อาหารขบเคี้ยว	เครื่องดื่มสมุนไพรและอาหารเพื่อสุขภาพ	อาหารพื้นบ้าน
สงขลา	16	16	3	12
สตูล	6	10	4	3
ปัตตานี	9	14	3	8
ยะลา	4	13	3	2
นราธิวาส	10	15	2	3
รวม	45	68	15	28

ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวที่พบว่ามีการผลิตในเขตพื้นที่นี้ ได้แก่

ถั่วเคลือบ	ทองม้วน	ข้าวเกรียบปลา	ทุเรียนกวน
ถั่วแผ่น	ขนมทองพับ	ข้าวเกรียบข้าวโพด	ขนมปุยฝ้าย
ถั่วตัด	ขนมโดนัท	ข้าวเกรียบฟักทอง	ซาลาเปา
ถั่วเค็ม	ขนมเค้ก	ข้าวเกรียบเผือก	ขนมโก๋
ถั่วโอชา	ขนมมันฝรั่ง	ข้าวเกรียบมะละกอ	ขนมโมจิ
จาวตาลเชื่อม	ข้าวเกรียบตำลึง	กล้วยฉาบ	กรอบเค็ม
กล้วยฉาบกรอบแก้ว	ขนมครองแครงกรอบ	ขนมกลีบลำดวน	ขนมตุ๊กกี้
กล้วยฉาบทรงเครื่อง	ขนมโรตีสีกรอบ	ขนมลูกเต๋า	ขนมปั้นสิบ
กล้วยฉาบคลุกงา	พายสับปะรด	ขนมกะหรี่ปั๊ฟ	ขนมเกลียว
กล้วยตาก	ขนมบอระเพ็ด	เปลือกส้มโอแห้ง	ข้าวพอง
กล้วยกวน	ขนมปังไส้มะพร้าว	ขนมเกลียว	ทอฟฟี่
กล้วยอบเนย	ขนมก้านบัว		

ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสมุนไพร และอาหารเพื่อสุขภาพ ได้แก่

ชา ส้ม แยก	มะตูมผงสำเร็จรูป
ชิงผงสำเร็จรูป	น้ำส้มแยก
ชาสามใบเถา	ดอกคำฝอยสำเร็จรูป

กาแพ้วเหลือง	ส้มแขกแห้ง
หนุ้าหนวดแมวผงสำเร็จรูป	ชาบัวบกสำเร็จรูป
ข้าวเกรียบสมุนไพร	ข้าวซ้อมมือ

ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้าน ได้แก่

น้ำบูดู	เต้าเจี้ยว
น้ำบูดูข้าวยา	ละแซ (เส้นก๋วยเตี๋ยว)
สะตอดอง	กะปิ
น้ำตาลแว่น	น้ำพริกเผา
ไข่เค็ม	หน่อไม้ปิ้ง
ปลาส้ม	ปลากะตักตากแห้ง

รายละเอียดข้อมูลชนิดของผลิตภัณฑ์ในแต่ละกลุ่ม แยกตามรายชื่อของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในแต่ละจังหวัด แสดงในภาคผนวก ค.

#### 4. การตลาด

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในเขตภูมิภาคนี้ยังมีความจำกัดในเรื่องการตลาด ส่วนใหญ่เมื่อผลิตแล้วขายในท้องถิ่น การนำผลิตภัณฑ์ไปขายในต่างท้องที่นั้นมักเกิดจากการที่มีพ่อค้าคนกลางเข้ามารับซื้อผลิตภัณฑ์แล้วส่งไปจำหน่ายต่อที่แหล่งอื่นๆ ในจำนวนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่ไปสัมภาษณ์ข้อมูล มีอยู่ 4 กลุ่มที่มีพ่อค้าคนกลางจากต่างประเทศมารับซื้อไปจำหน่ายในประเทศของตนเอง ได้แก่

1. ข้าวเกรียบฟักทอง ผลิตโดยกลุ่มแม่บ้านบาโงยซิแน อำเภอยะหา จังหวัดยะลา มีกลุ่มพ่อค้าจากประเทศมาเลเซียมารับซื้อไปจำหน่าย
2. กะหรี่ปั๊ฟ ผลิตโดยกลุ่มแม่บ้านท่าน้ำ อำเภอมือง จังหวัดสงขลา มีกลุ่มพ่อค้าจากประเทศมาเลเซียมารับซื้อไปจำหน่าย
3. ทูเรียนกวน ผลิตโดยกลุ่มแม่บ้านบ้านนอก อำเภอมือง จังหวัดสงขลา มีกลุ่มพ่อค้าจากประเทศมาเลเซียและสิงคโปร์มารับซื้อไปจำหน่าย
4. ปลากะตักตากแห้ง ผลิตโดยกลุ่มแม่บ้านปากจูด อำเภोजะนะ จังหวัดสงขลา มีกลุ่มพ่อค้าจากประเทศมาเลเซียมารับซื้อไปจำหน่าย

นอกจากนี้ ยังมีผลิตภัณฑ์อาหารที่มีแหล่งกำเนิดในภาคใต้ของประเทศไทย ที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคในท้องที่อื่นๆ ของประเทศไทยทำให้เป็นที่ต้องการของพ่อค้าจากภูมิภาคต่างๆ ภายในประเทศ ได้แก่

1. หนุ่ำนหวดแมวมงสำเร้จรูป ผลิตโดยกลุ่มแม่บ้านป่าแล อำเภอรามัน จังหวัดยะลา
2. กลัวยหินฉาบ ผลิตโดยกลุ่มแม่บ้านถ้ำทะเล อำเภอบันนังสตา จังหวัดปัตตานี
3. น้ำบูดู ผลิตโดยกลุ่มแม่บ้านไม้แก่น อำเภอไม้แก่น จังหวัดปัตตานี
4. กะปิ ผลิตโดยกลุ่มแม่บ้านดอนทราย อำเภอไม้แก่น จังหวัดปัตตานี
5. น้ำส้มแขก ผลิตโดยกลุ่มแม่บ้านรอนพัฒนา อำเภอระแงะ จังหวัดนราธิวาส

รายละเอียดข้อมูลจากการสัมภาษณ์กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในเขต 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ แยกเป็นรายจังหวัด แสดงดังต่อไปนี้.

### 1. จังหวัดสงขลา

จังหวัดสงขลามีกลุ่มแม่บ้านทั้งหมด 177 กลุ่ม กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่มีการผลิตค่อนข้างต่อเนื่อง มีจำนวน 26 กลุ่ม โดยผลิตภัณฑ์อาหารที่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในจังหวัดสงขลาทำการแปรรูปแสดงดังตารางที่ 2

เมื่อพิจารณาถึงกำลังการผลิต ความต่อเนื่องของการผลิต ตลาด แรงงาน ตลอดจนวัตถุดิบที่ใช้ พบว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในจังหวัดสงขลาที่มีศักยภาพพอที่จะพัฒนาระบบอุตสาหกรรมมีจำนวน 8 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนอก กลุ่มแม่บ้านปายาง กลุ่มแม่บ้านโตนดด้วน กลุ่มแม่บ้านทุ่งขม้น กลุ่มแม่บ้านปากจูด กลุ่มแม่บ้านบางเหล่า กลุ่มแม่บ้านพระพุทธ กลุ่มแม่บ้านบ้านปิ๊ะหมอ

ตารางที่ 2 ชนิดและจำนวนผลิตภัณฑ์จากกลุ่มแม่บ้านในจังหวัดสงขลา

ผลิตภัณฑ์	จำนวนกลุ่มแม่บ้านที่ผลิต	คิดเป็นร้อยละ
กลัวยฉาบ	5	10.4
ไข่เค็ม	4	8.3
ขนมโรตีสีกรอบ	4	8.3
ขนมกระหรีปี้ฟ	2	4.16
หน่อไม้บรรจุปีบ	2	4.16
ข้าวซ้อมมือ	2	4.16
เต้าเจี้ยว	2	4.16
กลัวยอบเนย	2	4.16
กะปิ	2	4.16
ขนมโก๋	2	4.16

ทุเรียนกวน	1	2
ขนมเปีย	1	2
ขนมมันฝรั่ง	1	2
น้ำตาลแว่น	1	2
ขนมทองม้วน	1	2
ขนมโดนัท	1	2
ข้าวเกรียบมะละกอ	1	2
ถั่วโงก	1	2
ครองแครงทรงเครื่อง	1	2
ปลากระตักตากแห้ง	1	2
กล้วยกวน	1	2
ข้าวเกรียบดำลิ่ง	1	2
บุดู	1	2
จาวตาลเชื่อม	1	2
ส้มแขกแห้ง	1	2
ขนมกำนันบัว	1	2
เครื่องแกงสมุนไพร	1	2
บุดูข้าวย่ำ	1	2
ขนมโมจิ	1	2
ขนมปั้นสิบ	1	2
ขนมเกลียว	1	2
รวม		100

รายละเอียดของกลุ่มแม่บ้านที่มีศักยภาพพอที่จะพัฒนาสู่ระบบอุตสาหกรรมได้ มีดังนี้

#### 1.1 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนอก

กลุ่มแม่บ้านบ้านนอกเป็นกลุ่มแม่บ้านที่เกิดจากการรวมกลุ่มกันของชาวบ้าน ตำบลบ้านนอก อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา โดยมีนางมะลิ เครือวรรณ เป็นประธานกลุ่ม มีสมาชิก 20 คน ทำการผลิตทุเรียนกวน ซึ่งพบว่ากลุ่มแม่บ้านบ้านนอกมีเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่พร้อมต่อการผลิตปริมาณมากๆ ในปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์ที่ได้นั้นมีคุณภาพเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคเพราะมีรสชาติอร่อย หอมหวาน นุ่มและเหนียว มีตลาดรองรับและมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ เนื่องจากมีลูกค้าจากต่างประเทศ (มาเลเซีย สิงคโปร์ และอื่นๆ) มาซื้อเป็นจำนวนมากและทุกวันจันทร์ของสัปดาห์จะมีทัวร์ต่างประเทศมา

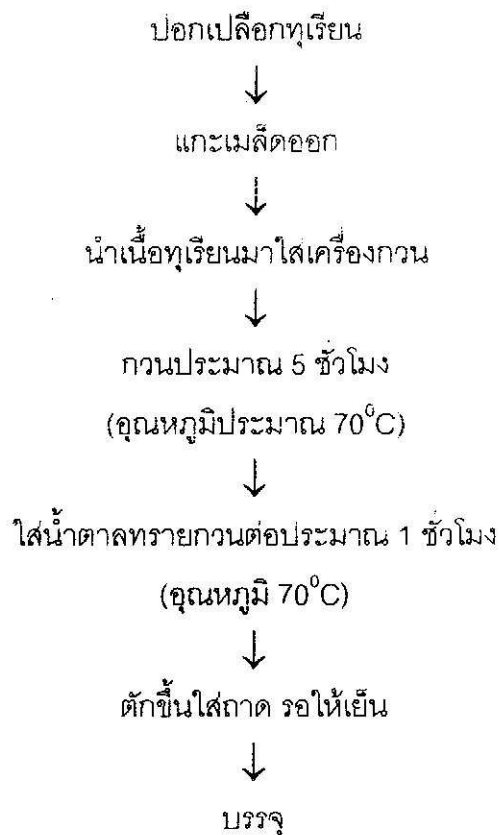
ซื้อโดยตรง แต่อย่างไรก็ตามกลุ่มแม่บ้านบ้านนอกยังมีปัญหาเกี่ยวกับขั้นตอนการผลิต คือบางขั้นตอนยังขาดสัญลักษณ์ในการผลิต ประการที่สองคือ วัตถุดิบมีราคาแพงเนื่องจากวัตถุดิบบางช่วงออกนอกฤดูกาลทำให้ราคาแพงแต่ก็ต้องซื้อเนื่องจากต้องผลิตเพื่อสนองความต้องการของลูกค้า ประการสุดท้ายคือ แรงงานในการผลิตมีไม่เพียงพอหากช่วงไหนมีวัตถุดิบมาก นอกจากนี้สิ่งที่ทางกลุ่มต้องการคือ ต้องการให้วิทยากรมาให้ความรู้ในเรื่องสัญลักษณ์ที่ดีในการทำงาน เพื่อนำความรู้ตรงจุดนั้นมาปรับปรุงการผลิตให้ดีขึ้น

ข้อมูลขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์บางชนิดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนอก

#### การผลิตทุเรียนกวน

วัตถุดิบ : ทุเรียน น้ำตาลทราย

กระบวนการผลิต



#### 1.2 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านปายาง

กลุ่มแม่บ้านปายาง เป็นกลุ่มแม่บ้านที่เกิดจากการรวมกลุ่มกันของชาวบ้าน ตำบลท่าช้าง อำเภอ บางกล้า จังหวัดสงขลา โดยมีนางใจ จันทร์ธรณ์ เป็นประธานกลุ่ม มีสมาชิกกลุ่มจำนวน 50 คน ทำการแปรรูปหน่อไม้สดเพื่อที่จะเก็บไว้ได้นานๆ โดยนำหน่อไม้มาต้มและใส่อากาศออกจากปืบเพื่อเก็บไว้ได้นานๆ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพเป็นที่ต้องการของตลาดและผู้บริโภค อีกทั้งยังมีการรองรับและมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่สำหรับบางช่วงวัตถุดิบก็มีไม่เพียงพอเนื่องมาจากหน่อไม้จะมีเป็นฤดูกาล

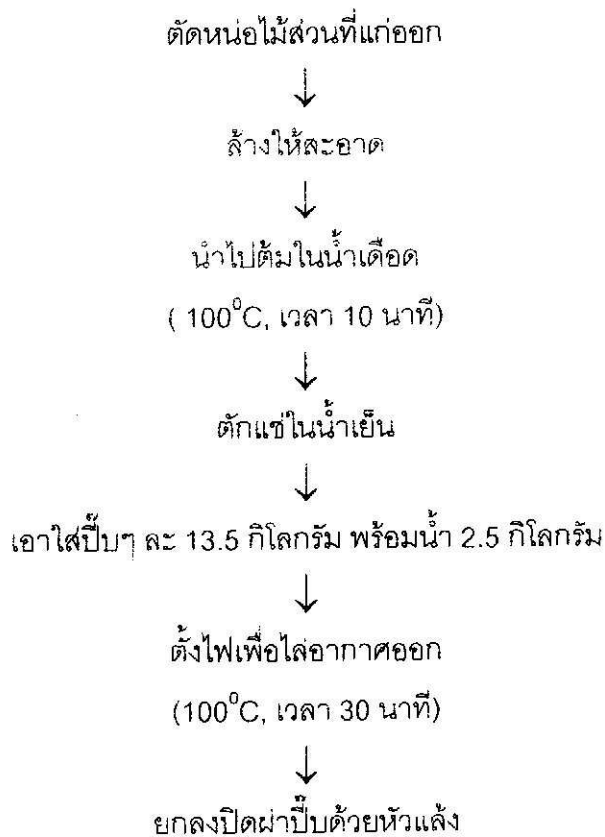
เท่านั้น ดังนั้นการผลิตหน่อไม้ป๊อบของกลุ่มแม่บ้านปาย่างจะผลิตเก็บไว้ให้มากเพื่อมาทดแทนกับช่วงที่ไม่มีหน่อไม้ส่งให้กับลูกค้าซึ่งวิธีนี้สามารถรักษาลูกค้าไว้ได้เหมือนเดิม แต่สำหรับกลุ่มแม่บ้านปาย่างก็ยังคงมีปัญหาเกี่ยวกับเครื่องมือ อุปกรณ์ในการผลิตมีไม่เพียงพอปัญหาสุดท้ายที่พบคือ ปัญหาเรื่องเงินทุนหมุนเวียนไม่เพียงพอ นอกจากนี้สิ่งที่ต้องการได้รับการสนับสนุนเพิ่มเติม คือ เทคโนโลยี เงินทุนและวิทยากรในการให้ความรู้ในกระบวนการผลิต

ข้อมูลขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์บางชนิดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านปาย่าง

### การผลิตหน่อไม้ป๊อบ

วัตถุดิบ : หน่อไม้ สีสผสมอาหาร สารส้ม น้ำ

กระบวนการผลิต



### 1.3 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านโตนดด้วน

กลุ่มแม่บ้านโตนดเป็นกลุ่มที่เกิดจากการรวมกลุ่มของชาวบ้าน ตำบลกระแสะสินธุ์ อำเภอกระแสะสินธุ์ จังหวัดสงขลา โดยมีนางวรรณิ คงประมุข เป็นประธานกลุ่ม มีสมาชิกกลุ่มจำนวน 11 คน ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่เป็ดที่มีในหมู่บ้านออกมาในรูปของไข่เค็ม เนื่องจากไข่เป็ดปกติสามารถเก็บไว้ได้ไม่นาน ดังนั้นกลุ่มแม่บ้านจึงมีความคิดที่จะยึดหลักการเก็บไข่ไว้ได้นานและง่ายต่อการขนส่ง จึงมีความคิดขึ้นโดยเอาไข่เป็ดที่ชาวบ้านเลี้ยงเองมาทำเป็นไข่เค็ม เมื่อผลิตออกมาแล้วสามารถทำ

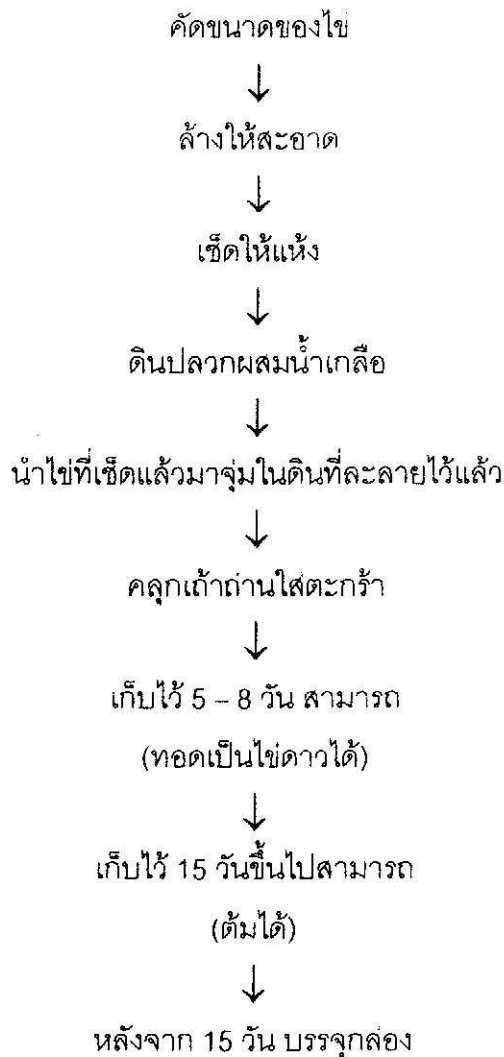
รายได้ให้กลุ่มจากปกติราคาไข่ค่อนข้างถูกแต่เมื่อผลิออกมาในรูปของไข่เค็มสามารถเพิ่มราคาไข่ขึ้นกว่าเดิม จึงทำให้กลุ่มแม่บ้านมีรายได้และอาชีพเสริมขึ้นและผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค มีรสชาติที่อร่อย ไข่แดงดี มีการบรรจุในภาชนะบรรจุที่ง่ายต่อการพกพา มีตลาดรองรับและมีแนวโน้มความต้องการเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่อย่างไรก็ตามกลุ่มแม่บ้านโดนดด้วนยังคงมีปัญหาเกี่ยวกับเครื่องมือ อุปกรณ์ในการผลิตไม่เพียงพอและที่สำคัญก็ยังไม่มืโรงเรียนในการประกอบการผลิตปัจจุบันได้อาศัยบ้านของสมาชิกกลุ่มทำการผลิต

ข้อมูลขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์บางชนิดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านโดนดด้วน

### การผลิตไข่เค็ม

วัตถุดิบ : ไข่เป็ด ดินปลวก แก้วถ่าน เกลือ น้ำ

กระบวนการผลิต





#### 1.4 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งขม้น

กลุ่มแม่บ้านทุ่งขม้นเป็นกลุ่มแม่บ้านที่เกิดจากการรวมกลุ่มของชาวบ้าน ตำบลทุ่งขม้น อำเภอนาหม่อม จังหวัดสงขลา โดยการนำของนางอุไร เสนาจิตร เป็นเหรียญก มีสมาชิกกลุ่มจำนวน 10 คน ทำการผลิตเต้าเจี้ยวขึ้น ซึ่งพบว่ากลุ่มแม่บ้านทุ่งขม้นมีเครื่องมือ อุปกรณ์ที่เพียงพอต่อปริมาณการผลิต ในปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค มีรสชาติดี อร่อย เข้มข้น หอม วัตถุประสงค์ นำมารับประทาน มีการบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่มีมาตรฐานเหมาะสม มีตลาดรองรับและมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ มีลูกค้าจากต่างจังหวัดและจังหวัดใกล้เคียงมาสั่งซื้อสินค้าเป็นจำนวนมาก แต่อย่างไรก็ตามกลุ่มแม่บ้านทุ่งขม้นยังคงมีปัญหาที่ต้องการแก้ไข คือ บริเวณที่ทำการผลิตมีพื้นที่น้อย ซึ่งทางกลุ่มแม่บ้านทุ่งขม้นต้องการเพิ่มกำลังการผลิต ดังนั้นหากสามารถขยายพื้นที่ผลิตก็สามารถเพิ่มกำลังการผลิตได้ ปัญหาอีกอย่างหนึ่งคือ ทางกลุ่มแม่บ้านต้องการได้เครื่องฆ่าเชื้อขวดเนื่องจากปัจจุบันขวดที่นำมาบรรจุ นั้นต้องใช้วิธีฆ่าเชื้อโดยเอาขวดไปต้มและนึ่ง ดังนั้นสิ่งที่ต้องการได้รับการสนับสนุนเพิ่มเติมคือ เทคโนโลยีและอาคารผลิต

ข้อมูลขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์บางชนิดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งขม้น

#### การผลิตเต้าเจี้ยว

วัตถุดิบ : ถั่วเหลือง เชื้อ เกลือ น้ำ น้ำตาลทราย แป้งสาลี

กระบวนการผลิต





### 1.5 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านปากจวด

กลุ่มแม่บ้านปากจวดเป็นกลุ่มแม่บ้านที่เกิดจากการรวมกลุ่มของชาวบ้าน ตำบลนาทับ อำเภอจะนะ จังหวัดสงขลา โดยมีนางไซตะ สายวารี เป็นเหรัญญิก มีสมาชิกกลุ่มจำนวน 22 คน ทำการผลิตปลากะตักตากแห้งซึ่งพบว่ากลุ่มแม่บ้านปากจวดมีเครื่องมือ อุปกรณ์ที่เพียงพอต่อการผลิตในปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์ที่ได้เป็นที่ต้องการของผู้บริโภคและยังมีการรองรับและแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ เนื่องจากมีลูกค้าจากต่างประเทศ (มาเลเซีย) มารับซื้อเป็นจำนวนมาก แต่สำหรับการผลิตของกลุ่มแม่บ้านปากจวดนี้ยังมีปัญหาเรื่องสุขลักษณะในการผลิตอยู่มาก อีกทั้งสถานที่ประกอบการก็ไม่มีมาตรฐานและแรงงานก็ไม่เพียงพอต่อการผลิต ดังนั้นกลุ่มแม่บ้านกลุ่มนี้ต้องการได้รับการสนับสนุน คือ ผู้ตากปลา อาคารการผลิตและควรได้รับความรู้เรื่องสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร

ข้อมูลขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์บางชนิดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านปากจวด

การผลิตปลากะตักตากแห้ง

วัตถุดิบ : ปลากะตัก เกลือ

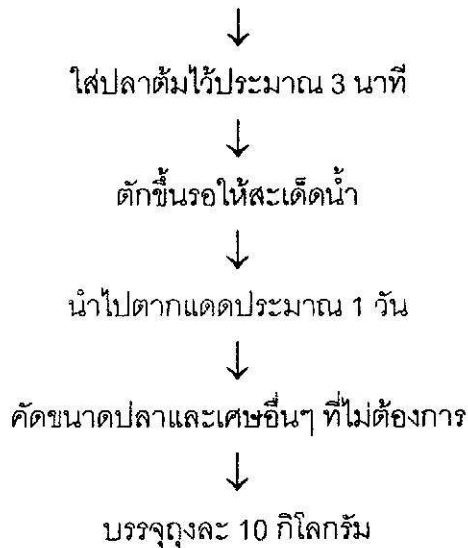
กระบวนการผลิต

ล้างปลาให้สะอาด



ต้มน้ำในกะละมังพอเดือดใส่เกลือ

(100°C, เวลา 5 นาที)



#### 1.6 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบางเหล่า

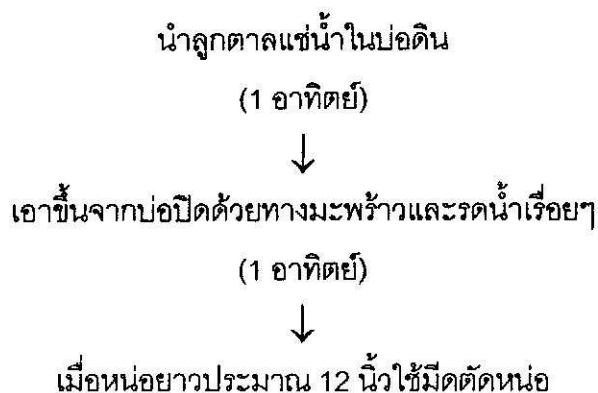
กลุ่มแม่บ้านบางเหล่า เป็นกลุ่มแม่บ้านที่เกิดจากการรวมกลุ่มของชาวบ้าน ตำบลชุมพล อำเภอ สทิงพระ จังหวัดสงขลา โดยการนำของนางตื่น แก้วแสงอ่อน เป็นประธานกลุ่ม มีสมาชิกกลุ่มจำนวน 15 คน ทำการผลิตจาวตาลเชื่อม เนื่องจากในอำเภอสทิงพระเป็นอำเภอที่มีต้นตาลโตนดจำนวนมาก กลุ่มแม่บ้านได้ทำการรวมกลุ่มเพื่อแปรรูปลูกตาลที่มีมากในหมู่บ้านในรูปจาวตาลเชื่อมขึ้น ซึ่งก็ได้รับการนิยมนของผู้บริโภคโดยทั่วไปและกลุ่มนี้ก็มีเครื่องมือ อุปกรณ์ในการผลิตที่เพียงพอต่อปริมาณการผลิตในปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตออกมานั้นมีคุณภาพเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคเพราะมีรสชาติอร่อย วัตถุดิบดี หอม หวาน นุ่มและน่ารับประทาน สามารถซื้อเป็นของขวัญได้ด้วย แต่อย่างไรก็ตามกลุ่มแม่บ้านบางเหล่ายังมีปัญหาเกี่ยวกับเงินทุนหมุนเวียนและต้องการขยายตลาดให้มากกว่าเดิม

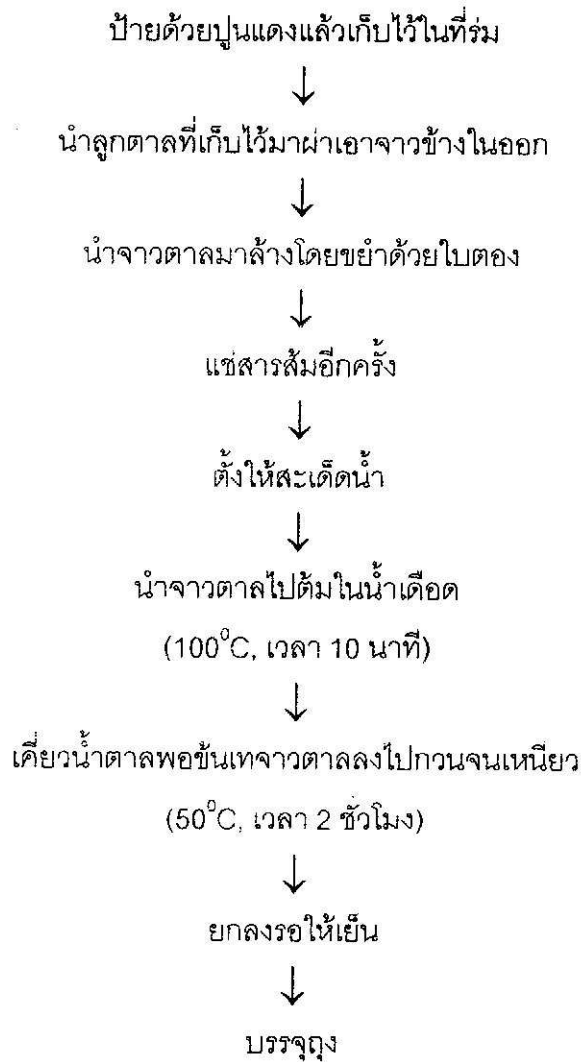
ข้อมูลขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์บางชนิดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบางเหล่า

#### การผลิตจาวตาลเชื่อม

วัตถุดิบ : ผลตาลโตนด น้ำตาลทราย เกลือ น้ำ สารส้ม

กระบวนการผลิต





### 1.7 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านพระพุทธ

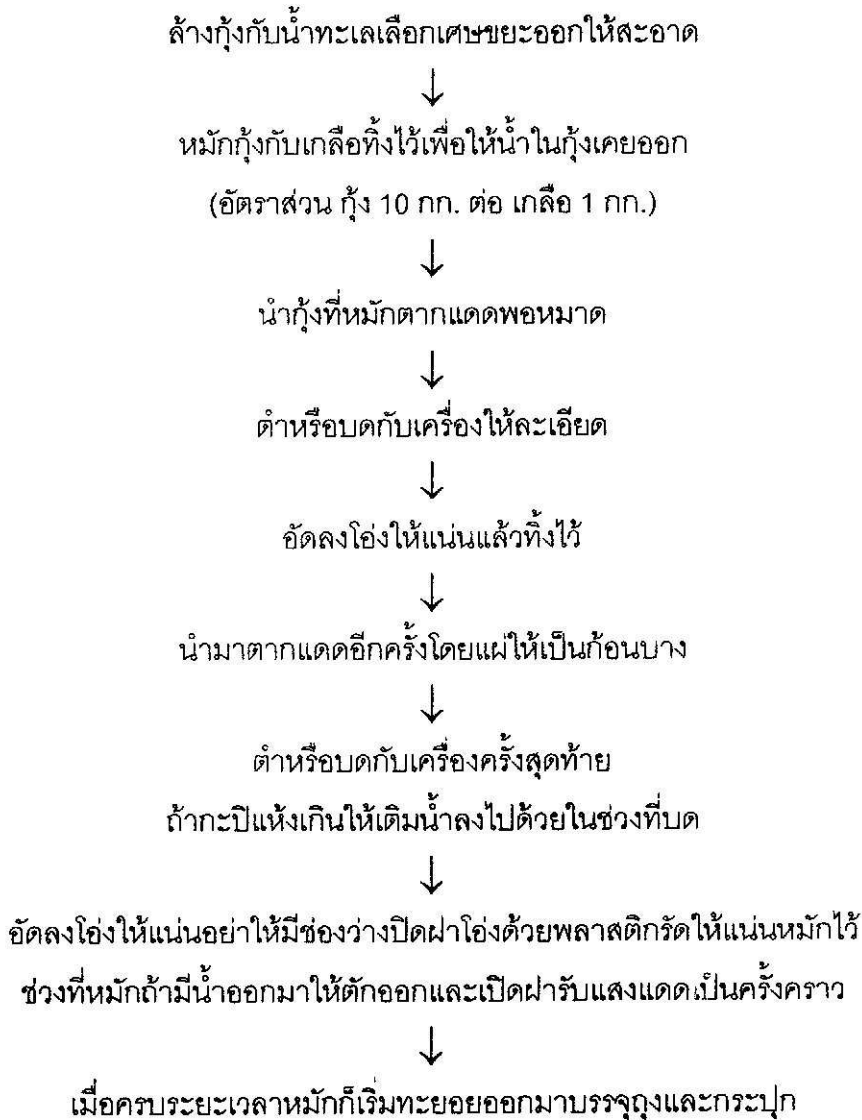
กลุ่มแม่บ้านพระพุทธเป็นกลุ่มแม่บ้านที่เกิดจากการรวมกลุ่มกันของชาวบ้าน ตำบลเทพา อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา โดยมีนางพินภา รักษาโรจน์ เป็นประธานกลุ่ม ซึ่งมีสมาชิกทั้งหมด 31 คน ทำการผลิตกะปิ ซึ่งพบว่ากลุ่มแม่บ้านพระพุทธมีเครื่องมือ อุปกรณ์ที่เพียงพอต่อปริมาณการผลิตในปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคซึ่งผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านพระพุทธมีรสชาติอร่อย หอม ราคาถูก มีการบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและง่ายต่อการขนส่งไปในระยะไกลๆ มีตลาดรองรับและมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ เนื่องจากผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านพระพุทธเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตอย่างต่อเนื่องดังนั้นทางสำนักงานเกษตรอำเภอจึงเข้ามาสนับสนุนการผลิตกะปิของกลุ่มแม่บ้านให้ได้มาตรฐานการผลิตมากขึ้นและให้ถูกต้องสุขลักษณะมากยิ่งขึ้น แต่ถึงอย่างไรก็ตามกลุ่มแม่บ้านพระพุทธก็ยังคงมีปัญหาเรื่องเงินทุนหมุนเวียนและต้องการตลาดเพิ่มอีกเพื่อจะเป็นที่รู้จักของผู้บริโภค

ข้อมูลขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์บางชนิดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านพระพุทธ

## การผลิตกะปิ

วัตถุดิบ : กุ้งเคย เกลือ

กระบวนการผลิต



### 1.8 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านโป๊ะหมอ

กลุ่มแม่บ้านโป๊ะหมอเป็นกลุ่มแม่บ้านที่เกิดจากการรวมกลุ่มของชาวบ้านในหมู่บ้านโป๊ะหมอ ตำบลบ้านพรุ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา โดยมีนางละม้าย แสงมณี เป็นประธานกลุ่ม มีสมาชิกทั้งหมด 22 คน ได้ทำการผลิตเครื่องแกงสมุนไพรและน้ำบูดูข้าวยา ซึ่งพบว่ากลุ่มแม่บ้านโป๊ะหมอมีเครื่องมือ อุปกรณ์ที่เพียงพอต่อการผลิตในปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค ซึ่งผลิตภัณฑ์เครื่องแกงและน้ำบูดูข้าวยาของกลุ่มแม่บ้านโป๊ะหมอ เมื่อนำไปประกอบเป็นอาหารจะมีรสชาติเข้มข้น อร่อย หอมเครื่องเทศ อีกอย่างเครื่องแกงและน้ำบูดูข้าวยาของกลุ่มแม่บ้านล้วนแล้วแต่เป็นสมุนไพรทั้งสิ้นซึ่งรับประทานเข้าไปแล้วมีประโยชน์และสามารถรักษาโรคได้ด้วย อีกทั้งมีตลาดรองรับและมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อย เนื่องจากมีลูกค้ามาสั่งเป็นจำนวนมากโดยเฉพาะช่วงเทศกาลหรือ

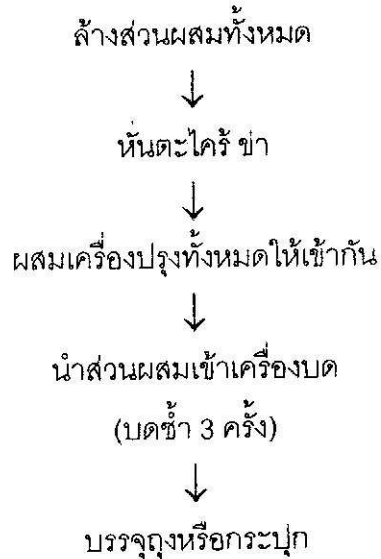
งานบวช งานแต่งงานและงานศพก็จะผลิตเป็นจำนวนมากจึงทำให้กลุ่มแม่บ้านโปะหมอมีรายได้และอาชีพเสริมเกิดขึ้น แต่อย่างไรก็ตามกลุ่มแม่บ้านก็ยังมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องเงินทุนและต้องการจะขยายตลาดให้กว้างขึ้น

ข้อมูลขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์บางชนิดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านโปะหมอ

การผลิตเครื่องแกงสมุนไพร

วัตถุดิบ : พริกแห้ง พริกสด ตะไคร้ ขมิ้น พริกไทย ผีวมะกรูด เกลือ กระเทียม ข่า

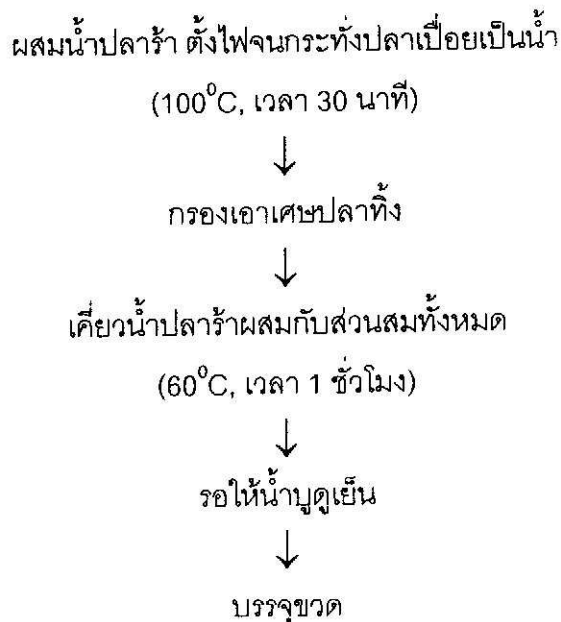
กระบวนการผลิต



การผลิตน้ำบูดูข้าวขำ

วัตถุดิบ : น้ำปลาร้า น้ำตาลปีบ หัวหอม กระเทียม มันกุ้ง ตะไคร้ อ้อย

กระบวนการผลิต



## 2. จังหวัดสตูล

จังหวัดสตูลมีกลุ่มแม่บ้านทั้งหมด 72 กลุ่ม กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่มีการผลิตค่อนข้างต่อเนื่องมีจำนวน 14 กลุ่ม ผลิตภัณฑ์อาหารที่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในจังหวัดสตูลแปรรูปแสดงดังตารางที่ 3

เมื่อพิจารณาถึงกำลังการผลิต ความต่อเนื่องของการผลิต ตลาด แรงงาน ตลอดจนวัตถุดิบที่ใช้ พบว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในจังหวัดสตูลที่มีศักยภาพพอที่จะพัฒนาสู่ระบบอุตสาหกรรมมีจำนวน 5 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มแม่บ้านสะพานเคียน กลุ่มแม่บ้านทุ่งนุ้ย กลุ่มแม่บ้านวังปริง กลุ่มแม่บ้านเขานุ้ย กลุ่มแม่บ้านหัวกาหมิง

ตารางที่ 3 ชนิดและจำนวนผลิตภัณฑ์จากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในจังหวัดสตูล

ผลิตภัณฑ์	จำนวนกลุ่มแม่บ้านที่ผลิต	คิดเป็นร้อยละ
ข้าวเกรียบ	7	19.4
ถั่วโอชา	3	8.3
กล้วยอบเนย	2	5.5
เค้ก	2	5.5
ขนมกลีบลำดวน	2	5.5
ขนมปุยฝ้าย	2	5.5
ขนมโดนัท	2	5.5
กาแฟสำเร็จรูป	1	2.8
เครื่องดื่มถั่วเหลืองผง	1	2.8
หน่อไม้บรรจุป๊อป	1	2.8
น้ำพริกเผา	1	2.8
ถั่วตัด	1	2.8
ขนมใบเตย	1	2.8
ขนมมันฝรั่ง	1	2.8
ขนมบรเพชร	1	2.8
ขนมถั่วอัด	1	2.8
ขนมโรตีสีกรอบ	1	2.8
มะละกอแก้ว	1	2.8
กะปิ	1	2.8

ทอพีพี	1	2.8
กล้วยหวาน	1	2.8
พายสี่ประรด	1	2.8
ขนมลูกเต๋า	1	2.8
รวม		100

รายละเอียดของกลุ่มแม่บ้านที่มีศักยภาพพอที่จะพัฒนาสู่ระบบอุตสาหกรรมได้ มีดังนี้

## 2.1 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสะพานเคียน

กลุ่มแม่บ้านสะพานเคียนเป็นกลุ่มแม่บ้านที่เกิดจากการรวมกลุ่มของชาวบ้าน ตำบลโดน อำเภอควนโดน จังหวัดสตูล ซึ่งมีนางยม ตราดิอินทร์ เป็นประธานกลุ่ม มีสมาชิก 30 คน ได้ทำการผลิตกาแฟผงสำเร็จรูป คือ มีการผลิตแล้วบรรจุเป็นซองเล็กๆแบบซองพร้อมดื่ม ซึ่งพบว่ากลุ่มแม่บ้านกลุ่มนี้มีเครื่องมือ อุปกรณ์การผลิตในปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคเพราะในการผลิตของกลุ่มใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพดังนั้นเมื่อผลิตออกมาทำให้มีรสชาติอร่อย หอม เข้มข้น น่าดื่ม มีการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม มีตลาดรองรับและมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ซึ่งได้มีการสนับสนุนจากสำนักงานเกษตรอำเภอควนโดน แต่กลุ่มนี้ก็ยังมีประสบกับปัญหาหลายอย่าง เช่น เงินทุน วัตถุดิบเนื่องจากผลกาแฟบางช่วงไม่มีในหมู่บ้านต้องไปหาซื้อมาจากที่อื่นในราคาที่แพงเมื่อนำมาผลิตเป็นกาแฟทำให้มีกำไรน้อย ปัญหาสุดท้ายคือ ทางกลุ่มมีปัญหาเกี่ยวกับการทำเมล็ดกาแฟให้แห้งโดยเฉพาะเมื่อถึงฤดูฝน ดังนั้นทางกลุ่มต้องการตู้อบผลกาแฟเพื่อผลิตกาแฟได้ในฤดูฝน

ข้อมูลขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์บางชนิดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสะพานเคียน

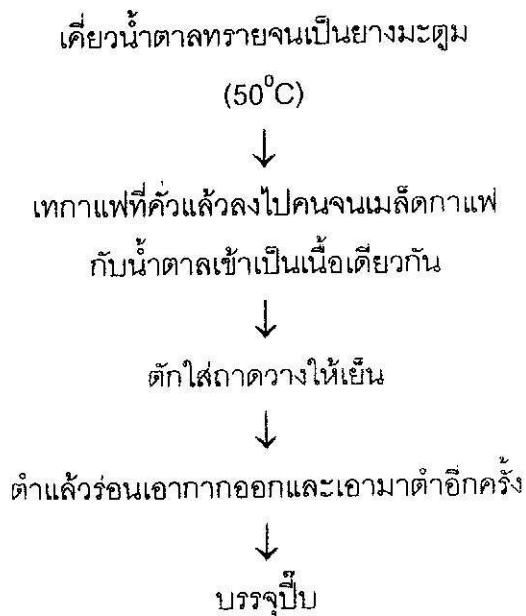
### การผลิตกาแฟผงสำเร็จรูป

วัตถุดิบ : ผลกาแฟ น้ำตาลทราย เกลือ

กระบวนการผลิต







## 2.2 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งนุ้ย

กลุ่มแม่บ้านทุ่งนุ้ยเป็นกลุ่มแม่บ้านที่เกิดจากการรวมกลุ่มของชาวบ้าน ตำบลทุ่งนุ้ย อำเภอดงนาหวาง จังหวัดสตูล โดยมีนางอุษา หลงวัน เป็นประธานกลุ่ม มีสมาชิกทั้งหมด 42 คน ได้ทำการผลิตหน่อไม้บรรจุปี๊บ กลุ่มแม่บ้านทุ่งนุ้ยเป็นกลุ่มแม่บ้านอีกกลุ่มที่มีเครื่องมือ อุปกรณ์เพียงพอต่อการผลิตในปัจจุบัน ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ผลิตออกมามีคุณภาพเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคและสามารถเก็บไว้ได้นานอีกด้วยและที่สำคัญหน่อไม้บรรจุของกลุ่มนี้ไม่มีการใส่สารเจือปนใดๆ ทั้งสิ้น ข้อเด่นของกลุ่มนี้คือ ด้านการบรรจุภัณฑ์มีการบรรจุภัณฑ์ที่มีมาตรฐาน ด้านการผลิตไม่มีการใส่สีหรือสารเจือปนใดๆ ทั้งสิ้น ด้านการจัดเก็บมีการเก็บผลิตภัณฑ์เป็นระเบียบก่อนออกจำหน่าย ด้านความพร้อมในการผลิตคือมีเครื่องมือ อุปกรณ์พร้อมในการผลิตและมีตลาดรองรับซึ่งมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ สำหรับปัญหาของกลุ่มที่ประสบคือ วัตถุดิบ (หน่อไม้) จะออกเป็นฤดูกาลเท่านั้นไม่สามารถผลิตได้ตลอดทั้งปี ความต้องการของกลุ่มนี้คือต้องการวิทยากรมาให้ความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีการผลิตหน่อไม้บรรจุปี๊บให้มีประสิทธิภาพขึ้นกว่าเดิม

ข้อมูลขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์บางชนิดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งนุ้ย มีดังนี้

### การผลิตหน่อไม้บรรจุปี๊บ

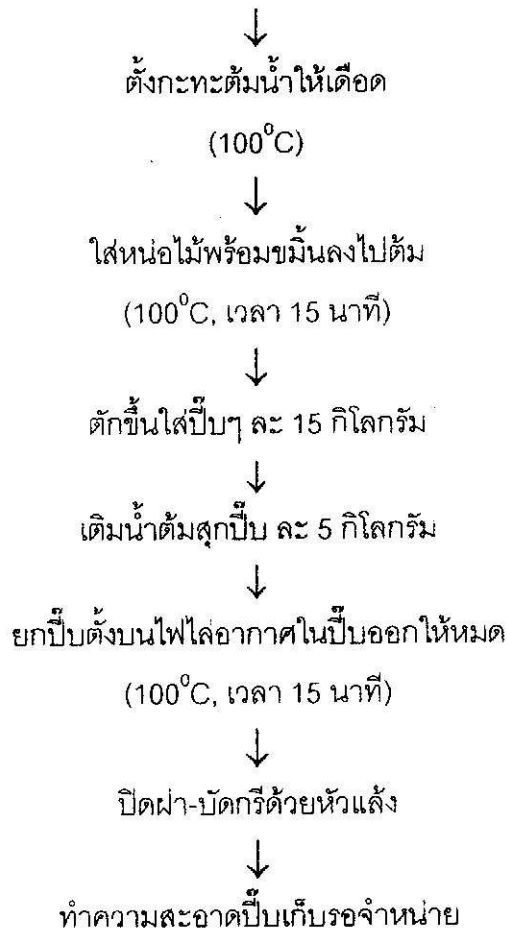
วัตถุดิบ : หน่อไม้ สารส้ม ขมิ้น

กระบวนการผลิต

ตัดหน่อไม้ส่วนที่แก่ออก



ล้างให้สะอาด



### 2.3 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านวังปริง

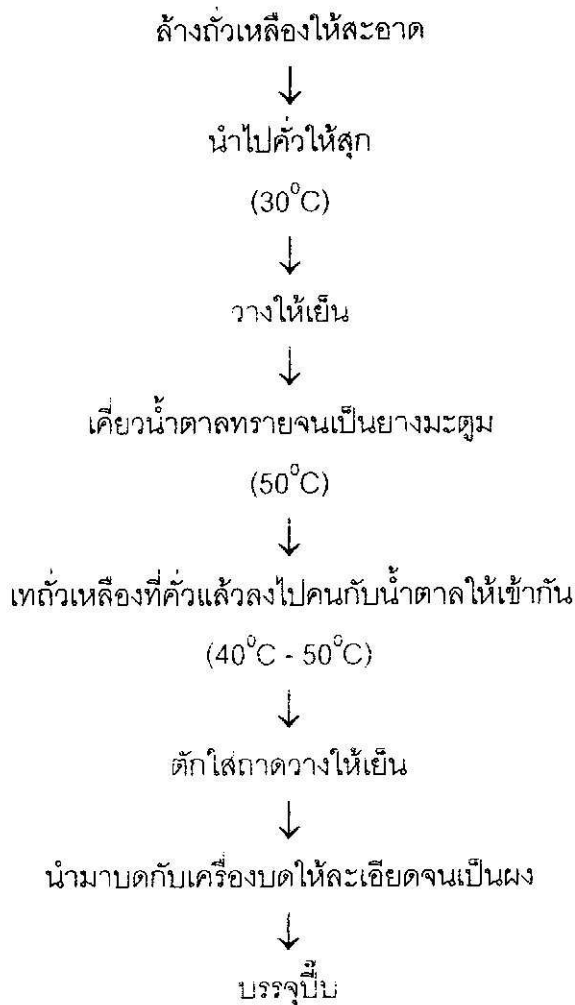
กลุ่มแม่บ้านวังปริงเป็นกลุ่มแม่บ้านที่เกิดจากการรวมกลุ่มของชาวบ้าน ตำบล ท่าเรือ อำเภอท่าแพ จังหวัดสตูล โดยมีนางตี๊ะ หมิ่นพรม เป็นประธานกลุ่ม ซึ่งมีสมาชิกกลุ่ม 30 คน ทำการผลิตถั่วเหลืองผง และเป็นกลุ่มที่มีเครื่องมือ อุปกรณ์ แรงงานและสถานที่ประกอบการพร้อมเมื่อเปรียบเทียบกับการผลิตในปัจจุบัน ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ผลิตออกมานั้นมีรสชาติอร่อย หอมหวานน่าดื่มและมีประโยชน์ต่อร่างกายสูง ดังนั้นผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองจึงเป็นที่นิยมของคนทั่วไป ที่สำคัญมีการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมมีตลาดรองรับและมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ เนื่องจากปัจจุบันมีผู้คนนิยมดื่มกันมาก สำหรับกลุ่มแม่บ้านวังปริงมีปัญหที่ต้องการแก้ไขคือ ปัญหาเรื่องเงินทุนและต้องการขยายตลาดให้กว้างกว่าเดิม

ข้อมูลขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์บางชนิดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านวังปริง มีดังนี้

การผลิตเครื่องดื่มถั่วเหลืองผง

วัตถุดิบ : ถั่วเหลือง น้ำตาลทราย

กระบวนการผลิต



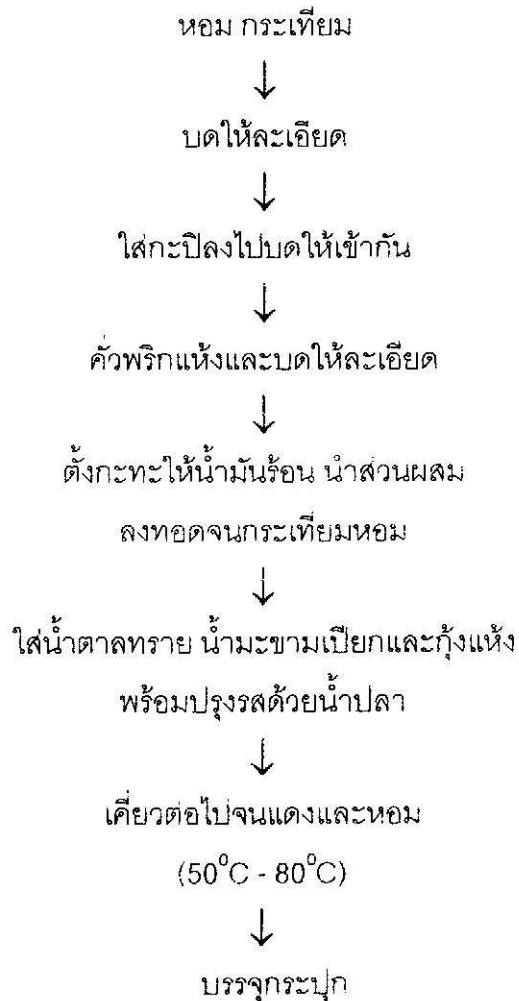
#### 2.4 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาน้อย

กลุ่มแม่บ้านเขาน้อยเป็นกลุ่มแม่บ้านที่เกิดจากการรวมกลุ่มของชาวบ้าน ตำบลวังประจัน อำเภอควนโดน จังหวัดสตูล โดยมีนางฮาริมะ คลูบามา เป็นประธานกลุ่ม ซึ่งมีสมาชิก 30 คน ทำการผลิตน้ำพริกเผา เป็นกลุ่มแม่บ้านที่มีเครื่องมือ อุปกรณ์เพียงพอต่อปริมาณการผลิตในปัจจุบัน ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้ผลิตออกมานั้นมีคุณภาพเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคเนื่องจากผลิตภัณฑ์ของกลุ่มนี้มีการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมต่อการพกพาอีกทั้งมีรสชาติอร่อย หอม น่ารักประทาน และที่สำคัญมีความสะอาด มีตลาดรองรับและแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ เนื่องจากผลิตภัณฑ์ของกลุ่มนี้จัดเป็นอาหารคาวชนิดหนึ่งที่รับประทานกับข้าวในช่วงเวลาเร่งรีบและสามารถทำเป็นของฝากแก่ผู้มาเยือนได้ด้วย แต่อย่างไรก็ตามกลุ่มแม่บ้านเขาน้อยยังคงมีปัญหาด้านการแก้ไข คือ กำลังการผลิตของเครื่องแต่ละเครื่องค่อนข้างต่ำเพราะตอนนี้ทางกลุ่มใช้เครื่องปั่นแทนที่จะใช้เครื่องบดจึงทำให้ผลิตได้ในปริมาณน้อย ดังนั้นสิ่งที่ต้องการได้รับการสนับสนุนเพิ่มเติม คือ เทคโนโลยีและด้านการตลาด

ข้อมูลขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์บางชนิดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาน้อย

## การผลิตน้ำพริกเผา

วัตถุดิบ : พริกแห้งขนาดเล็ก กุ้งแห้ง หอม กระเทียม น้ำตาลทราย มะขามเปียก น้ำปลา  
กระบวนการผลิต



### 2.5 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหัวกาหมิง

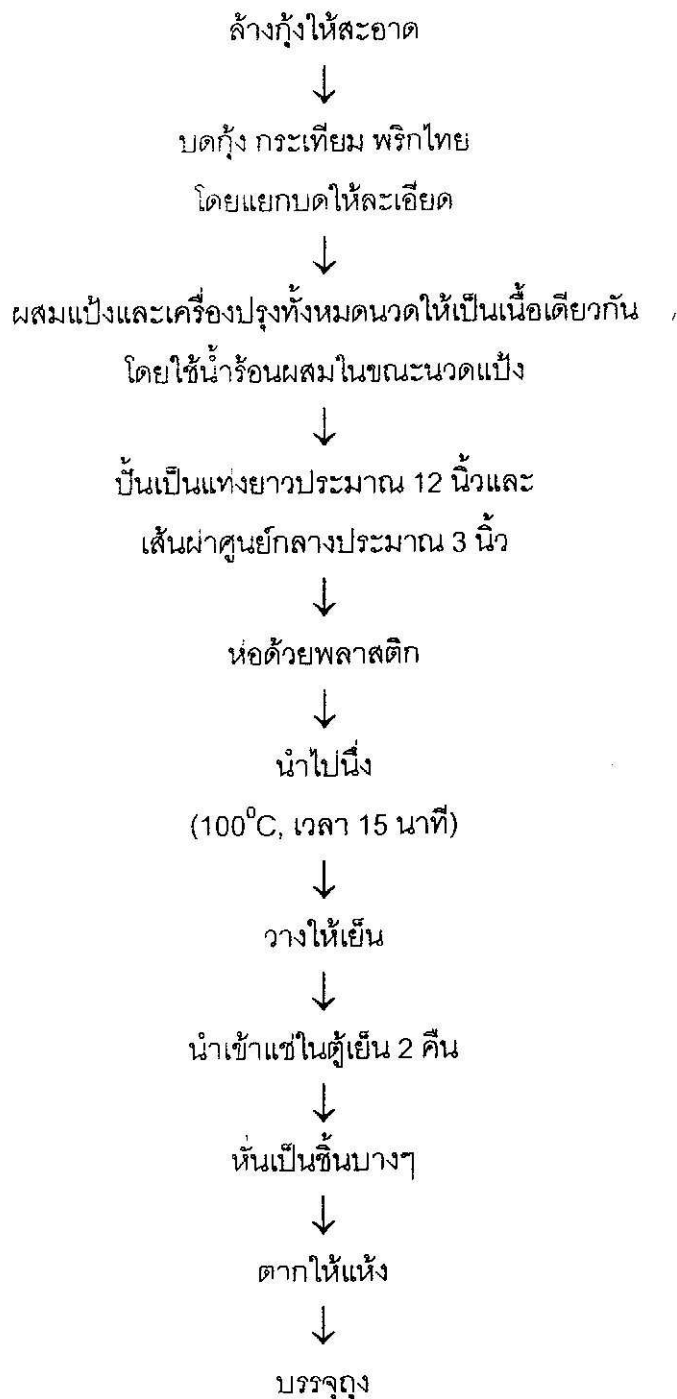
กลุ่มแม่บ้านหัวกาหมิงเป็นกลุ่มแม่บ้านที่เกิดจากการรวมกลุ่มของชาวบ้านในหมู่บ้านหัวกาหมิง ตำบลทุ่งนุ้ย อำเภอควนกาหลง จังหวัดสตูล โดยมีนางสาธุดีะ แดงงาม เป็นประธานกลุ่ม มีสมาชิก 15 คน ทำการผลิตข้าวเกรียบ ซึ่งกลุ่มนี้ก็ได้ทำการผลิตข้าวเกรียบหลายชนิด เช่น ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบฟักทองและข้าวเกรียบสมุนไพร ซึ่งพบว่ากลุ่มแม่บ้านหัวกาหมิงมีเครื่องมือ อุปกรณ์ที่เพียงพอต่อปริมาณการผลิตในปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตออกมานั้นมีคุณภาพเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค มีรสชาติอร่อย หอม กรอบ น่ารับประทาน มีการบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมซึ่งง่ายต่อการพกพาและซื้อเป็นของฝากจากจังหวัดสตูล ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้าน หัวกาหมิงมีตลาดรองรับและมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ เนื่องจากมีลูกค้าจากต่างจังหวัดและจังหวัดใกล้เคียงมารับซื้อเป็นจำนวนมาก อีกทั้งผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบของกลุ่มแม่บ้านหัวกาหมิงได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานเกษตรอำเภอและที่สำคัญผลิตภัณฑ์ของ

กลุ่มก็ได้มีสถานีโทรทัศน์ช่อง 11 มาถ่ายทอดออกสู่สายตาประชาชน ซึ่งทำให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มนี้เป็นที่รู้จักของคนทั่วไปและเป็นกลุ่มแม่บ้านตัวอย่างที่ใช้เวลาว่างให้เกิดอาชีพและรายได้เสริมขึ้นมาแต่อย่างไรก็ตามกลุ่มแม่บ้านห้วยกาหมิงยังมีปัญหา คือ ต้องการพัฒนาด้านเครื่องมือให้มีประสิทธิภาพขึ้นกว่าเดิมและต้องการวิทยากรมาให้ความรู้เกี่ยวกับการผลิตข้าวเกรียบ

ข้อมูลขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์บางชนิดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านห้วยกาหมิง

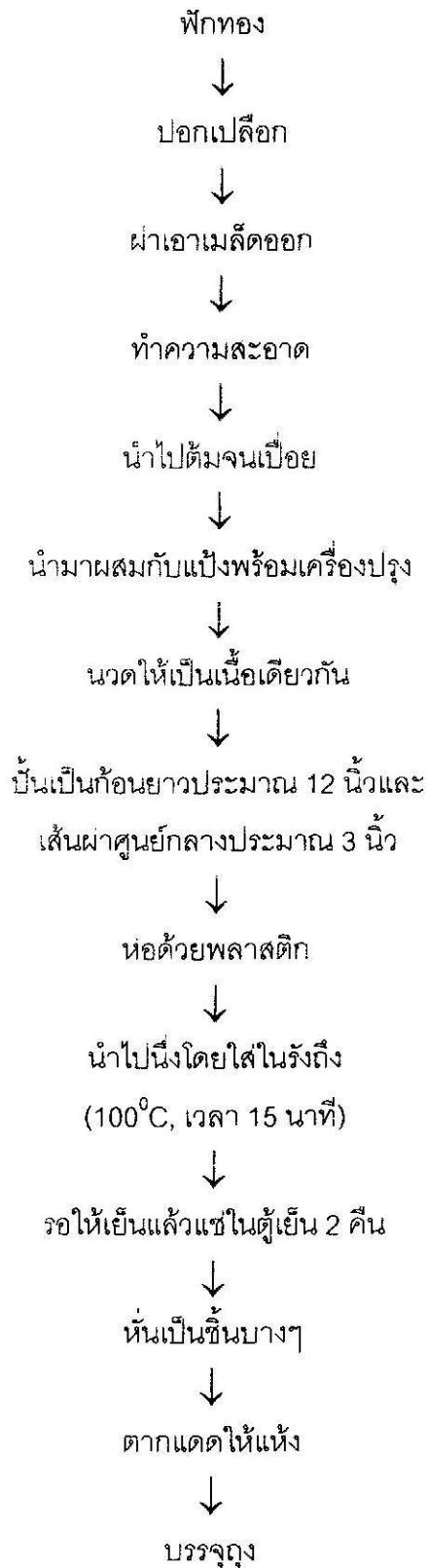
#### การผลิตข้าวเกรียบ

วัตถุดิบ : กุ้ง แป้งมัน เกล็ด ไข่ต้ม พริกไทย น้ำตาลทราย น้ำ  
กระบวนการผลิต



## การผลิตข้าวเกรียบฟักทอง

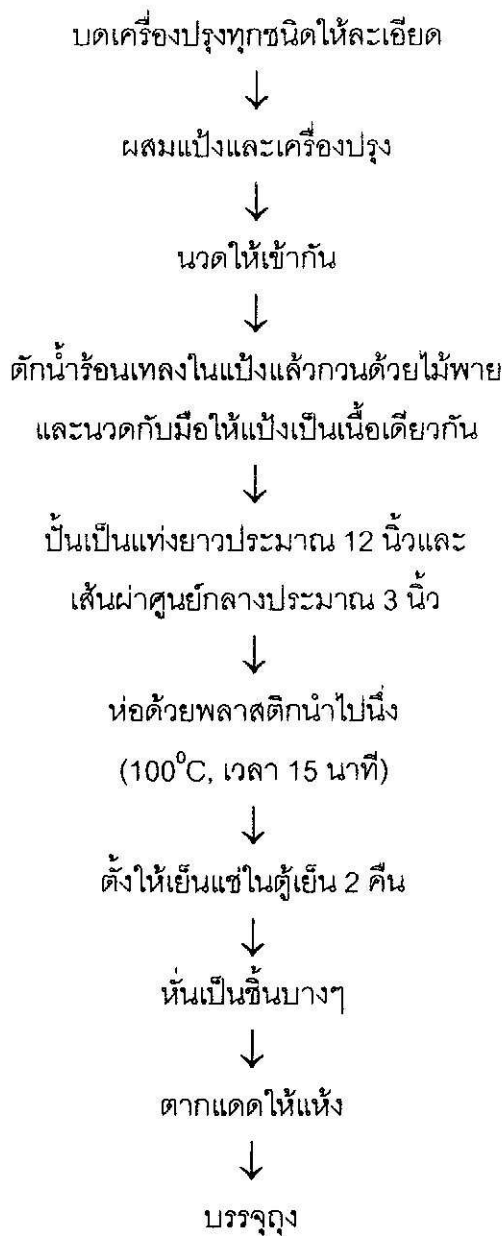
วัตถุดิบ : ฟักทอง แป้งมัน น้ำตาลทราย เกลือ กระเทียม พริกไทย น้ำ  
กระบวนการผลิต



## การผลิตข้าวเกรียบสมุนไพรมัน

วัตถุดิบ : แป้งมัน ขมิ้น ตะไคร้ ใบมะกรูด พริกขี้หนูสด พริกแห้ง พริกไทยป่น เกลือ  
น้ำตาลทราย กระเทียม น้ำ

กระบวนการผลิต



### 3. จังหวัดปัตตานี

จังหวัดปัตตานีมีกลุ่มแม่บ้าน 124 กลุ่ม ในจำนวนนี้มีกลุ่มแม่บ้านที่ทำการผลิตค่อนข้างต่อเนื่อง จำนวน 24 กลุ่ม ผลิตภัณฑ์อาหารที่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในจังหวัดปัตตานีทำการแปรรูปแสดงดัง ตารางที่ 4

เมื่อพิจารณาถึงกำลังการผลิต ความต่อเนื่องของการผลิต ตลาด แรงงาน ตลอดจนวัตถุดิบที่ใช้ได้ พบว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในจังหวัดปัตตานีที่มีศักยภาพพอที่จะพัฒนาระบบอุตสาหกรรมมีจำนวน 6 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มแม่บ้านไม้แก่น กลุ่มแม่บ้านดาโต๊ะ กลุ่มแม่บ้านตยง กลุ่มแม่บ้านบ้านประจัน กลุ่มแม่บ้านดอนทราย กลุ่มแม่บ้านท่าน้ำ

ตารางที่ 4 ชนิดและจำนวนผลิตภัณฑ์จากกลุ่มแม่บ้านในจังหวัดปัตตานี

ผลิตภัณฑ์	จำนวนกลุ่มแม่บ้านที่ผลิต	คิดเป็นร้อยละ
กล้วยฉาบ	4	8.7
ขนมโดนัท	4	8.7
ไข่เค็ม	2	4.3
ถั่วเค็ม	2	4.3
ขนมทองม้วน	2	4.3
กล้วยกรอบเค็ม	2	4.3
ขนมครองแครงกรอบ	2	4.3
ขนมดอกจอก	2	4.3
ขนมกระหรีบีฟ	2	4.3
ชิงฝงสำเร็จรูป	2	4.3
ข้าวเกรียบ	2	4.3
ปุดู	2	4.3
ขนมเกลียว	1	2.2
เต้าเจี้ยว	1	2.2
ขนมทองพับ	1	2.2
ข้าวซ้อมมือ	1	2.2
ข้าวฟอง	1	2.2
กล้วยอบเนย	1	2.2
ขนมปั้นสิบ	1	2.2
ขนมปังสอดไส้มะพร้าว	1	2.2
ขนมเค้กรสช็อกโกแลต	1	2.2
ทุเรียนกรอบ	1	2.2
ขนมปุยฝ้าย	1	2.2
ถั่วแผ่น	1	2.2



ขนมโรตีสีกรอบ	1	2.2
ละแซ	1	2.2
กะปิ	1	2.2
ขนมคุกกี้	1	2.2
ปลาต้ม	1	2.2
น้ำตาลแว่น	1	2.2
รวม		100

รายละเอียดของกลุ่มแม่บ้านที่มีศักยภาพพอที่จะพัฒนาสู่ระบบอุตสาหกรรมได้ มีดังนี้

### 3.1 กลุ่มแม่เกษตรกรบ้านไม้แก่น

กลุ่มแม่บ้านไม้แก่น เป็นกลุ่มแม่บ้านที่เกิดจากการรวมกลุ่มกันของชาวบ้าน ตำบลไม้แก่น อำเภอมะนัง จังหวัดปัตตานี ซึ่งมีนางเจระฮามี ได้ะนิเต เป็นเหรียญก มีสมาชิกกลุ่มจำนวน 40 คน ทำการผลิตน้ำตาล กลุ่มแม่บ้านไม้แก่นมีเครื่องมืออุปกรณ์ ที่เพียงพอต่อปริมาณการผลิตในปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้มีคุณภาพเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค มีรสชาติอร่อย หอม นำรับประทาน บรรจุภัณฑ์ที่ใช้คือขวดบรรจุสุราที่รับซื้อจากภายในตำบล มีตลาดรองรับและมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ เนื่องจากมีลูกค้าจากต่างจังหวัดซื้อเพิ่มขึ้น อย่างไรก็ตามกลุ่มแม่บ้านไม้แก่นยังคงมีปัญหาคือ บริเวณที่ทำการผลิตมีพื้นที่ที่น้อย ทำให้ไม่สามารถเพิ่มกำลังการผลิตได้ ดังนั้นหากสามารถขยายพื้นที่ผลิตก็สามารถเพิ่มกำลังการผลิตได้ ปัญหาที่พบอีกอย่างคือ วัตถุดิบมีไม่เพียงพอต่อการผลิต และสุขลักษณะของสถานที่ประกอบการไม่ดีเท่าที่ควร ดังนั้นสิ่งที่ต้องการได้รับการสนับสนุนคือพื้นที่การผลิต การใช้แหล่งวัตถุดิบใหม่หรือศึกษาการทดแทนการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่อย่างจำกัด ตลอดจนการได้รับการฝึกอบรมความรู้เรื่องสุขลักษณะที่ดีของสถานที่ประกอบการและการปฏิบัติเพิ่มเติม

ข้อมูลขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์บางชนิดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านไม้แก่น

#### การผลิตน้ำตาล

วัตถุดิบ : ปลาไส้ตัน เกลือ

กระบวนการผลิต

นำปลามาผสมกับเกลือ



หมักไว้ในโถงปิดด้วยผ้าอย่างรัดเชือกปิดด้วยฝาปูนซีเมนต์อีกครั้ง



หมักไว้ 11 เดือน



กรองด้วยผ้าขาวบาง



บรรจุขวด

### 3.2 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดาโต๊ะ

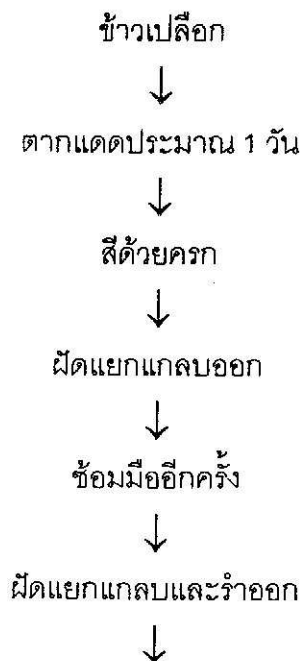
กลุ่มแม่บ้านบ้านดาโต๊ะ เป็นกลุ่มแม่บ้านที่เกิดจากการรวมกลุ่มของชาวบ้าน ตำบลดาโต๊ะ อำเภอหนองจิก จังหวัดปัตตานี โดยที่นางเจือ แก้วมณี เป็นประธานกลุ่ม มีสมาชิกของกลุ่มจำนวน 15 คน กลุ่มแม่บ้านดาโต๊ะผลิตข้าวซ้อมมือ ซึ่งใช้แรงงานคนทุกขั้นตอนในการผลิตข้าวซ้อมมือ กลุ่มแม่บ้านดาโต๊ะมีเครื่องมืออุปกรณ์พร้อม แต่ปัญหาที่พบคือข้าวซ้อมมือที่ได้เมื่อเก็บไว้ระยะเวลาหนึ่งข้าวจะขึ้นรา และมีกลิ่นหืนซึ่งทางทีมสำรวจได้แนะนำเรื่องการควบคุมความชื้นของข้าวซ้อมมือที่ได้ไม่ควรเกินร้อยละ 3 (สามารถป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อราได้) และแนะนำการใช้ภาชนะบรรจุที่สามารถป้องกันการผ่านเข้าออกของก๊าซเพื่อป้องกันการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันของไขมันจากข้าวซ้อมมือและแนะนำการเก็บรักษาข้าวซ้อมมือโดยหลีกเลี่ยงไม่ให้ข้าวซ้อมมือสัมผัสกับแสงแดดและไม่ควรเก็บในที่ที่มีความชื้นสูงๆ นอกจากนี้ทางกลุ่มมีปัญหาด้าน เงินทุนและต้องการขยายตลาดให้เพิ่มขึ้น ดังนั้นจากปัญหาดังกล่าวทางกลุ่มควรได้รับความรู้เรื่องการควบคุมการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของข้าวซ้อมมือ การเก็บรักษาและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม

ข้อมูลขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์บางชนิดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดาโต๊ะ

การผลิตข้าวซ้อมมือ

วัตถุดิบ : ข้าวซ้อมมือ

กระบวนการผลิต



เลือกเกลือและเมล็ดข้าวเสียออก



บรรจุถุง

### 3.3 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านตุง

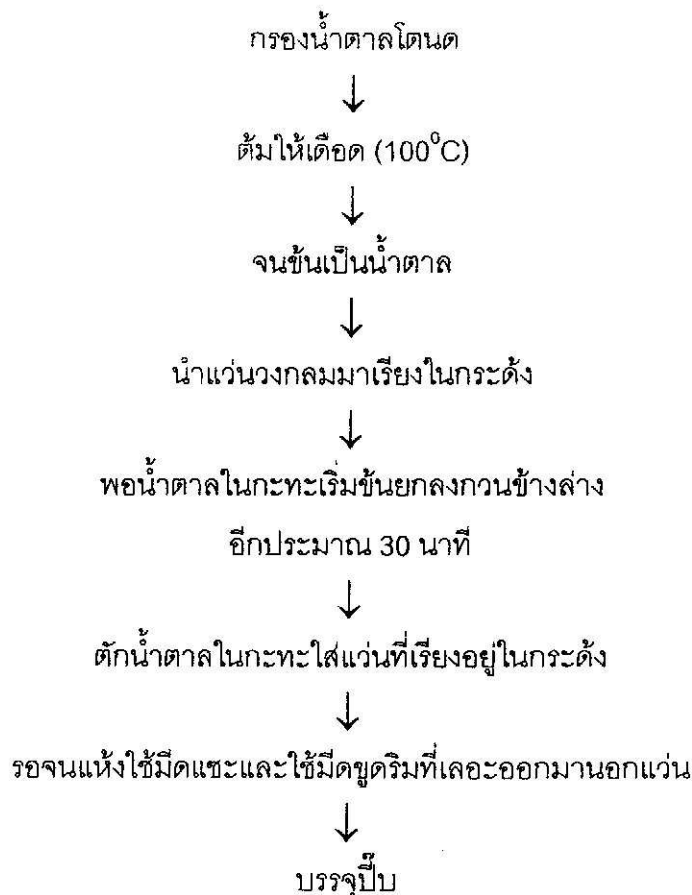
กลุ่มแม่บ้านตุง เป็นกลุ่มแม่บ้านที่เกิดจากการรวมกลุ่มกันของชาวบ้าน ตำบลตุง อำเภอหนองจิก จังหวัดปัตตานี โดยมีนางเล็ก ชุมสาย เป็นประธานกลุ่ม มีสมาชิกจำนวน 7 คน ทำการผลิตน้ำตาลแว่น เนื่องจากในหมู่บ้านมีต้นตาลโตนดเป็นจำนวนมาก โดยที่พ่อบ้านเป็นผู้ไปขึ้นตาลมา ส่วนแม่บ้านก็เป็นคนนำน้ำหวานที่ได้จากต้นตาลโตนดมาแปรรูปและปัจจุบันทางกลุ่มก็ยังขาดเครื่องมืออุปกรณ์บางตัวในการผลิตมีไม่เพียงพอและที่สำคัญขาดวิทยากรในการฝึกอบรมเกี่ยวกับการผลิตน้ำตาลแว่น ดังนั้นทางกลุ่มต้องการได้รับการสนับสนุนในด้านเทคโนโลยีและต้องการความรู้ในด้านการผลิตน้ำตาลแว่นเพิ่มเติมด้วย

ข้อมูลขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์บางชนิดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านตุง

การผลิตน้ำตาลแว่น

วัตถุดิบ : น้ำหวานจากต้นตาลโตนด

กระบวนการผลิต



### 3.4 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านประจัน

กลุ่มแม่บ้านประจัน เป็นกลุ่มแม่บ้านที่เกิดจากการรวมกลุ่มกันของชาวบ้าน ตำบลประจัน อำเภอ ยะรัง จังหวัดปัตตานี โดยมีนางยารอ สุธง เป็นประธานกลุ่ม มีสมาชิกกลุ่ม 45 คน ทำการผลิตขิงผง สำเร็จรูป ซึ่งกลุ่มแม่บ้านบ้านประจันมีเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตเพียงพอต่อปริมาณ การผลิตในปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค มีรสชาติเข้มข้น อร่อย หอมน่า รับประทาน การบรรจุภัณฑ์ที่ใช้การบรรจุมีความเหมาะสมต่อการรับประทาน มีตลาดรองรับและมี แนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อยๆอีกทั้งพบว่าผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา แต่อย่างไรก็ตามกลุ่มแม่บ้านประจันยังขาดเครื่องมือและเทคโนโลยีที่ทันสมัยในการผลิต เช่น เครื่องเป่า ความร้อน เครื่องอัดเม็ดและปัญหาเงินทุนหมุนเวียน ซึ่งไม่เพียงพอ จากปัญหาดังนั้นสิ่งที่ต้องการได้รับการสนับสนุนเพิ่มเติมคือ เทคโนโลยี เงินทุน ตลาด เพิ่มขึ้นกว่าเดิม

ข้อมูลขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์บางชนิดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านประจัน

การผลิตขิงผงสำเร็จรูป

วัตถุดิบ : ขิง น้ำตาลทราย

กระบวนการผลิต



### 3.5 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดอนทราย

กลุ่มแม่บ้านดอนทราย เป็นกลุ่มแม่บ้านที่เกิดจากการรวมกลุ่มกันของชาวบ้าน ตำบลดอนทราย อำเภอไม้แก่น จังหวัดปัตตานี โดยมีนางเจระอมาะ เจระแว เป็นเลขานุการ มีสมาชิกกลุ่ม 22 คน ทำการผลิตกะปิ ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค มีรสชาติหอมอร่อยมีแนวโน้มเพิ่มความ ต้องการของผู้บริโภคขึ้นเรื่อยๆ เนื่องจากมีการไปขายยังกรุงเทพฯ และมีพ่อค้าจากจังหวัดใกล้เคียงมารับซื้อเป็นจำนวนมาก แต่อย่างไรก็ตามพบว่ากลุ่มแม่บ้านดอนทรายยังมีบริเวณที่ทำการผลิตน้อย ซึ่งใช้บริเวณบ้านของสมาชิกกลุ่มในการประกอบการผลิตและปัญหาอีกอย่างคือ การผลิตใช้มือเป็นส่วนใหญ่ ทำให้กำลังการผลิตค่อนข้างต่ำ ดังนั้นจากปัญหาดังกล่าวทางกลุ่มควรได้รับการสนับสนุนเพิ่ม คือ เครื่องมืออุปกรณ์ เงินทุนและอาคารผลิต

ข้อมูลขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์บางชนิดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดอนทราย

#### การผลิตกะปิ

วัตถุดิบ : กุ้งเคย เกลือ น้ำตาลทราย

กระบวนการผลิต



### 3.6 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านท่าน้ำ

กลุ่มแม่บ้านท่าน้ำ เป็นกลุ่มแม่บ้านที่เกิดจากการรวมกลุ่มของชาวบ้าน ตำบลท่าน้ำ อำเภอ ปานาเระ จังหวัดปัตตานี โดยการนำของนางอาสมะ วาจิ เป็นประธานกลุ่ม มีสมาชิก 10 คน ทำการผลิตขนมกระหรีปี่ ซึ่งเป็นกลุ่มที่มีเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิตที่พร้อมเพียงต่อปริมาณ การผลิตในปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค รสชาติอร่อย หอม หวาน กรอบ นำรับประทาน มีตลาดรองรับและมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ เนื่องจากมีลูกค้าจากต่างประเทศ (มาเลเซีย) มารับซื้อเป็นจำนวนมากอีกอย่างผลิตภัณฑ์ยังได้รับการรับรองจากสำนักงานจุฬาราชมนตรีและสำนักงานเกษตรอำเภอ ดังนั้นถือได้ว่าเป็นกลุ่มที่มีศักยภาพมากแต่สำหรับกลุ่มนี้ก็มีเรื่องที่ต้องแก้ไขคือ คุณลักษณะของสถานประกอบการไม่สะอาดเท่าที่ควรจึงต้องปรับปรุงให้ดีกว่าเดิม

ข้อมูลขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์บางชนิดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านท่าน้ำ

#### การผลิตขนมกระหรีปี่

วัตถุดิบ : แป้งสาลี ถั่วชิก น้ำตาลทราย น้ำมันพืช น้ำ

กระบวนการผลิต

การทำไส้

ตั้งกระทะทองเหลืองบนเตา



ใส่น้ำมัน ถั่วชิกนึ่งแล้ว น้ำตาลทราย กวนให้เข้ากันจนสุก

(40°C – 50°C, เวลา 1 ชั่วโมง)

การทำแป้ง

นวดแป้งสาลีกับน้ำ



คลึงแป้งที่นวดเป็นก้อนยาวพอประมาณแล้วตัดเป็นชิ้นเล็กๆ



นำแป้งที่ตัดมาคลึงกับไม้ให้บาง



เอาไส้ที่กวนแล้วมาห่อด้วยแป้งแล้วบิดริมให้เป็นเกลียว



นำไปทอดในน้ำมันที่ร้อนจัดจนสุกเหลือง

(100°C)



ตักขึ้นรอให้สะเด็ดน้ำมัน



บรรจุ

4. จังหวัดยะลา

จังหวัดยะลา มีการรวมกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทั้งหมดจำนวน 58 กลุ่ม จากการออกทำการสำรวจข้อมูลโดยคณะผู้วิจัยพบว่า กลุ่มที่มีการผลิตต่อเนื่องจำนวน 15 กลุ่ม ผลิตภัณฑ์อาหารที่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในจังหวัดยะลาทำการแปรรูปขึ้นมีดังตารางที่ 5

เมื่อพิจารณาถึงกำลังการผลิตความต้องการของการผลิต ตลาด แรงงาน ตลอดจนวัตถุดิบที่ใช้พบว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในจังหวัดยะลาที่มีศักยภาพพอที่จะพัฒนาระบบอุตสาหกรรมมีจำนวน 4 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มแม่บ้านบาโงยซิแน กลุ่มแม่บ้านปาแล กลุ่มแม่บ้านถ้ำทะเล กลุ่มแม่บ้านท่าธง

ตารางที่ 5 ชนิดและจำนวนผลิตภัณฑ์จากกลุ่มแม่บ้านในจังหวัดยะลา

ผลิตภัณฑ์	จำนวนกลุ่มแม่บ้านที่ผลิต	คิดเป็นร้อยละ
กล้วยฉาบ	5	13.5
ขนมขุ่ยฝ้าย	3	8.1
ข้าวเกรียบ	2	5.4
สะตอดอง	2	5.4
ทุเรียนกวน	2	5.4
ขนมทองม้วน	2	5.4
กล้วยฉาบทอดกรอบ	1	2.7
กล้วยทรงเครื่อง	1	2.7
ข้าวซ้อมมือ	1	2.7
หญ้าหนวดแมวผง	1	2.7
ชาบัวบก	1	2.7
มะตูมผง	1	2.7
ดอกคำฝอยผง	1	2.7
กระท้อนอบแห้ง	1	2.7
เปลือกส้มโอเชื่อม	1	2.7

ขนมเค้ก	1	2.7
ถั่วเคลือบ	1	2.7
ซาลาเปา	1	2.7
ขนมมันฝรั่ง	1	2.7
น้ำส้มแขก	1	2.7
ขนมโดนัท	1	2.7
ขนมหัวเราะ	1	2.7
ส้มแขกแห้ง	1	2.7
กล้วยตาก	1	2.7
กล้วยคอลลกสลัดงา	1	2.7
ขนมดอกจอก	1	2.7
ขนมกรอบเค็ม	1	2.7
รวม		100

รายละเอียดของกลุ่มแม่บ้านที่มีศักยภาพพอที่จะพัฒนาสู่ระบบอุตสาหกรรมได้ มีดังนี้

#### 4.1 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบาไยชิแเน

กลุ่มแม่บ้านบาไยชิแเนเป็นกลุ่มแม่บ้านที่เกิดจากการรวมกลุ่มของชาวบ้าน ตำบลบาไยชิแเน อำเภอยะหา จังหวัดยะลา ซึ่งมีนางปิเตะ อีเตแล เป็นประธานกลุ่ม มีสมาชิกจำนวน 39 คน ทำการผลิตข้าวเกรียบฟักทองและข้าวเกรียบเผือกซึ่งพบว่ากลุ่มแม่บ้านบาไยชิแเนมีเครื่องมืออุปกรณ์ที่เพียงพอต่อปริมาณการผลิตในปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีรสชาติอร่อย หอมกรอบ บรรจุภัณฑ์อาหารเหมาะสม มีตลาดรองรับและมีแนวโน้มการตลาดเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ เนื่องจากมีลูกค้าจากต่างประเทศ (มาเลเซีย) มารับซื้อเป็นจำนวนมาก อีกทั้งผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา แต่อย่างไรก็ตามพบว่ากลุ่มแม่บ้านบาไยชิแเนมีปัญหาที่ต้องการแก้ไข คือ บริเวณที่ทำการผลิตไม่เพียงพอ เนื่องจากทางกลุ่มแม่บ้านบาไยชิแเนต้องการเพิ่มกำลังการผลิต ดังนั้นหากสามารถขยายพื้นที่ผลิตก็สามารถเพิ่มกำลังการผลิตได้ ปัญหาอีกข้อหนึ่งคือ กำลังการผลิตของเครื่องมือค่อนข้างต่ำ (เครื่องผสม เครื่องกวน เครื่องตัด) ทำให้ประสิทธิภาพการผลิตไม่สูงเท่าที่ควร ปัญหาสุดท้ายที่พบคือ ปัญหาเงินทุนหมุนเวียนซึ่งไม่เพียงพอ จากปัญหาดังกล่าวสิ่งที่กลุ่มแม่บ้านบาไยชิแเนต้องการได้รับการสนับสนุนเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตของกลุ่มสู่ระบบอุตสาหกรรมคือ เทคโนโลยี (เครื่องจักร) สถานที่ประกอบการและเงินทุนหมุนเวียน

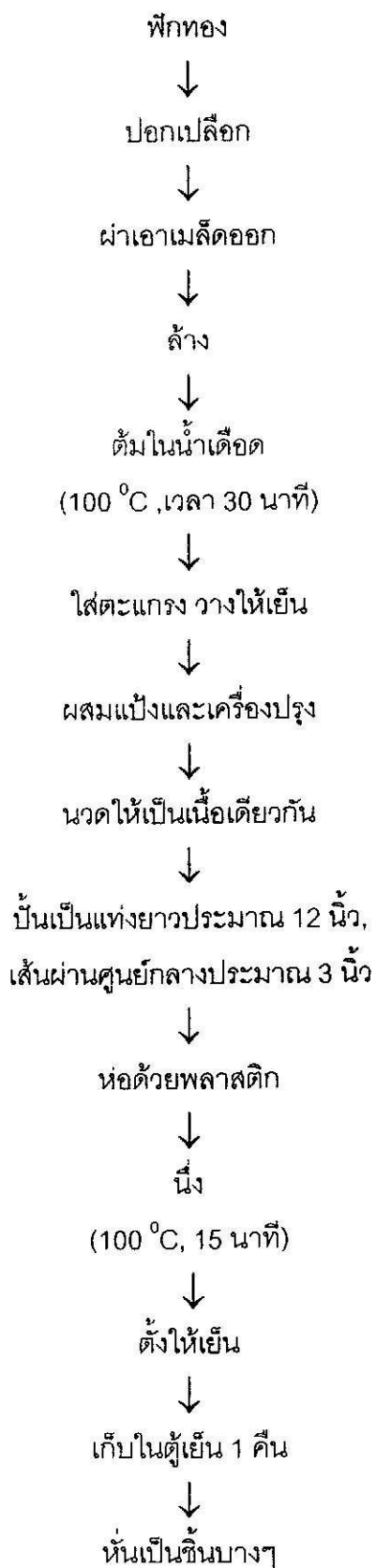
ข้อมูลขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์บางชนิดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบาไยชิแเน



กระบวนการผลิตข้าวเกรียบฟักทอง

วัตถุดิบ : ฟักทอง น้ำมันพืช แป้งมันสำปะหลัง แป้งสาลี น้ำตาลทราย พริกไทย  
เกลือ กระเทียม

กระบวนการผลิต



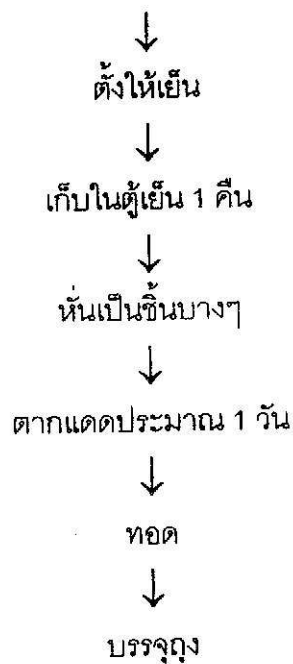


กระบวนการผลิตข้าวเกรียบเผือก

วัตถุดิบ : เผือก น้ำมันพืช แป้งสาลี แป้งมันสำปะหลัง น้ำตาลทราย พริกไทย กระเทียม  
เกลือ

กระบวนการผลิต





#### 4.2 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านป่าแล

กลุ่มแม่บ้านป่าแลเป็นกลุ่มแม่บ้านที่เกิดจากการรวมกลุ่มของชาวบ้านตำบลยะตะะ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา ซึ่งมีนางละม้ายและ เติมและ เป็นรองประธานกลุ่ม มีสมาชิกจำนวน 13 คน ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสมุนไพร คือ ดอกคำฝอยผง มะตูมผง ชาบัวบกและหญ้าหนวดแมวผงสำเร็จรูปผลิตภัณฑ์ที่ได้เป็นที่ต้องการของผู้บริโภคและมีแนวโน้ม การบริโภคมากขึ้นเพราะสมุนไพรมีประโยชน์ต่อร่างกายสามารถรักษาและป้องกันโรคได้หลายชนิด เช่น โรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูง ริดสีดวงทวารและอื่นๆ นอกจากนี้พบว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้มีความสะดวกต่อผู้บริโภคคือ สามารถชงดื่มได้ทันที จากแนวโน้มที่มีผู้นิยมดื่มเครื่องดื่มสมุนไพรมากขึ้น ทำให้สมุนไพรบางชนิดมีไม่เพียงพอต่อการผลิตต้องมีการสั่งซื้อจากที่อื่นซึ่งมีราคาค่อนข้างแพง นอกจากนี้เครื่องมือที่ใช้มีกำลังการผลิตค่อนข้างต่ำ เช่น เครื่องปั่น ทำให้ประสิทธิภาพในการผลิตต่ำไปด้วยและยังมีปัญหาด้านเงินทุนหมุนเวียน ดังนั้นเพื่อเพิ่มศักยภาพในการผลิตให้แก่กลุ่มแม่บ้านป่าแลเพื่อเข้าสู่ระบบอุตสาหกรรม คือ เทคโนโลยี (กำลังการผลิตของเครื่องจักร) การส่งเสริมการปลูกพืชสมุนไพรเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรและเงินทุนหมุนเวียน นอกจากนี้ทางกลุ่มขอการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย

ข้อมูลขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์บางชนิดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านป่าแล

กระบวนการผลิตดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป

วัตถุดิบ : ดอกคำฝอย น้ำตาลทราย น้ำ

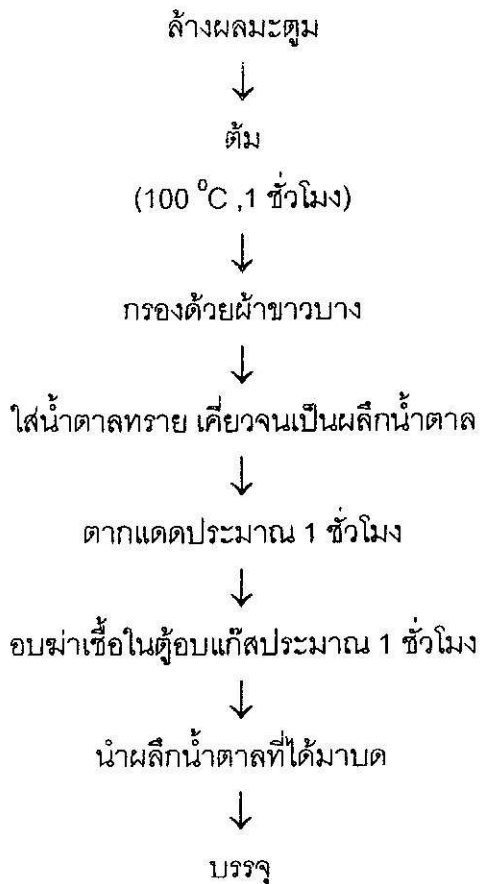
กระบวนการผลิต



กระบวนการผลิตมะตูมผงสำเร็จรูป

วัตถุดิบ : ผลมะตูม น้ำตาลทราย น้ำ

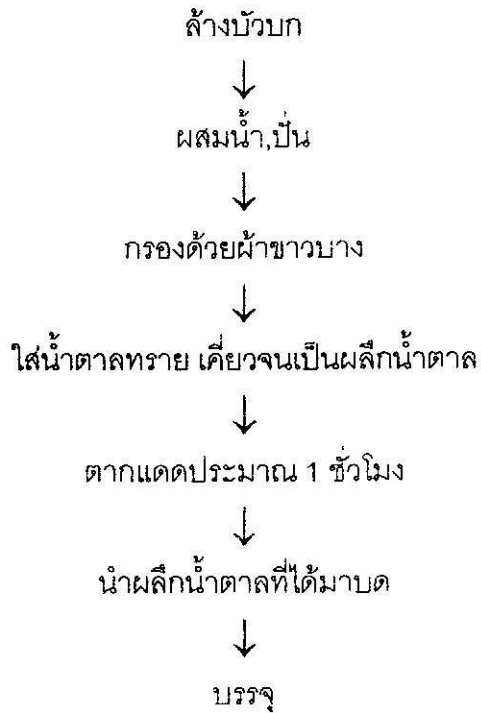
กระบวนการผลิต



กระบวนการผลิตชาบัวบก

วัตถุดิบ : บัวบก น้ำตาลทราย น้ำ

กระบวนการผลิต



กระบวนการผลิตหญ้าหนวดแมวผงสำเร็จรูป

วัตถุดิบ : หญ้าหนวดแมว น้ำตาลทราย น้ำ

กระบวนการผลิต



### 4.3 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านถ้ำทะเล

กลุ่มแม่บ้านถ้ำทะเลเป็นกลุ่มแม่บ้านที่เกิดจากการรวมกลุ่มกันของชาวบ้าน ตำบลถ้ำทะเล อำเภอ บันนังสตา จังหวัดยะลา ซึ่งมีนางอุษา เฟื่องฟู เป็นประธานกลุ่ม มีสมาชิกจำนวน 15 คน กลุ่มแม่บ้าน ถ้ำทะเลทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยหิน เนื่องจากชาวบ้านใน หมู่บ้านถ้ำทะเลปลูกกล้วยหินเป็น ส่วนใหญ่จึงมีปริมาณเกินความต้องการบริโภค ดังนั้นกลุ่มแม่บ้านถ้ำทะเล ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก กล้วยหิน เช่น กล้วยทอดกรอบ กล้วยฉาบหวาน กล้วยฉาบเค็มและกล้วยทรงเครื่อง เมื่อผลิตภัณฑ์ออก สู่ตลาดทำให้กลุ่มแม่บ้านมีรายได้เสริม นอกจากอาชีพหลัก คือทำสวนยาง ทำสวนผลไม้ ทำนา ซึ่งนับว่า เป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ สำหรับกลุ่มแม่บ้านถ้ำทะเลมีความพร้อมในด้านเครื่องมือ อุปกรณ์ วัตถุดิบและโรงเรือนและที่สำคัญผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านถ้ำทะเลเป็นที่รู้จักของคนทั่วไปทั้งลูกค้า ประจำและลูกค้าที่สัญจรไปมาตามท้องถนนก็สามารถหยุดรถซื้อเป็นของขบเคี้ยวและของฝากได้ ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านถ้ำทะเลมีรสชาติอร่อย หอม กรอบ และมีลักษณะเด่นคือ ใช้กล้วยหินเป็นวัตถุดิบ แต่พบว่าทางกลุ่มยังมีปัญหา คือ แรงงานไม่เพียงพอทำให้การผลิตไม่ทันความต้องการของตลาด และปัญหาด้านเงินทุนหมุนเวียน จากการพิจารณากระบวนการผลิตและสถานที่ที่ทำการผลิตพบว่า สุขลักษณะของสถานที่ที่ทำการผลิตไม่ดีเท่าที่ควรอาจเนื่องมาจากกลุ่มแม่บ้านขาดความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับสุขลักษณะที่ดีในการประกอบการ ดังนั้นสิ่งที่อาจจะต้องการได้รับการสนับสนุนเพิ่มเติมเพื่อ เพิ่มศักยภาพการผลิตสู่ระบบอุตสาหกรรมคือ แรงงาน เงินทุนหมุนเวียนและสถานประกอบการที่ถูกสุข ลักษณะตลอดจนการให้ความรู้แก่กลุ่มแม่บ้านในด้านสุขลักษณะในการผลิต

ข้อมูลขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์บางชนิดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านถ้ำทะเล มีดังนี้

#### กระบวนการผลิตกล้วยฉาบเค็ม

วัตถุดิบ : กล้วยหิน เนย เกลือ น้ำมันพืช

#### กระบวนการผลิต



นำมาคลุกเกลือป่นทันที



บรรจุถุง

กระบวนการผลิตกล้วยทอดกรอบแก้ว

วัตถุดิบ : กล้วยหิน น้ำตาลทราย เนย เกลือ น้ำมันพืช

กระบวนการผลิต

ตัดหัวท้ายกล้วยแช่น้ำ



ปอกเปลือกแช่น้ำ



สไลด์กล้วยเป็นแผ่นบางๆ



ทอดในน้ำมันที่ร้อนจนเหลืองกรอบ



ตักขึ้นวางให้สะเด็ดน้ำมัน



เคี้ยวน้ำตาลทรายผสมเครื่องปรุง

(เกลือ เนย) จนเป็นยางมะตูม



คลุกกล้วยในน้ำเชื่อม



ตักขึ้นจากน้ำเชื่อมแต่กระจายในถาด



บรรจุ

กระบวนการผลิตกล้วยทรงเครื่อง

วัตถุดิบ : กล้วยหิน พริกไทย ต้นหอม เกลือ น้ำตาลทราย เนย ผักชี น้ำมัน

กระบวนการผลิต

ตัดหัวท้ายกล้วยแช่น้ำ



ปอกเปลือกแช่น้ำ



สไลด์กล้วยเป็นแผ่นบางๆ



#### 4.4 กลุ่มแม่บ้านทำธง

กลุ่มแม่บ้านทำธงเป็นกลุ่มแม่บ้านที่เกิดจากการรวมกลุ่มกันของชาวบ้านตำบลท่าธง อำเภอรามัน จังหวัดยะลา ซึ่งมีนางแย้ม พรหมนายน เป็นประธานกลุ่ม มีสมาชิกกลุ่มจำนวน 15 คน กลุ่มแม่บ้านท่าธงทำการผลิตข้าวซ้อมมือโดยใช้แรงงานคนในทุกขั้นตอน กลุ่มแม่บ้านท่าธงมีอุปกรณ์พร้อมแต่มีแรงงานไม่เพียงพอต่อการผลิต ทำให้มีผลิตภัณฑ์ไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค ทั้งนี้เนื่องจากในปัจจุบันผู้บริโภคให้ความสนใจในสุขภาพและต้องการบริโภคอาหารที่มีคุณค่าและมีประโยชน์ต่อร่างกายทำให้ข้าวซ้อมมือได้รับความนิยมเพิ่มขึ้น เนื่องจากข้าวซ้อมมือมีสารอาหารและมีประโยชน์ต่อร่างกายนอกจากนี้ถ้าเก็บข้าวซ้อมมือไว้เป็นระยะเวลาอันนานจะเกิดเชื้อราซึ่งอาจสร้างสารพิษและมีผลต่อผู้บริโภคได้ จากปัญหาดังกล่าวสิ่งที่กลุ่มแม่บ้านท่าธงต้องการได้รับการสนับสนุนเพิ่มเติมเพื่อเพิ่มศักยภาพกระบวนการผลิตสู่ระบบอุตสาหกรรมคือ เทคโนโลยี (เครื่องจักร) แรงงานและควรมีการใช้เครื่องมือหรืออุปกรณ์เพื่อลดความชื้นของข้าวซ้อมมือหรือใช้สาร (fumigant) เพื่อป้องกันการเจริญของเชื้อรา

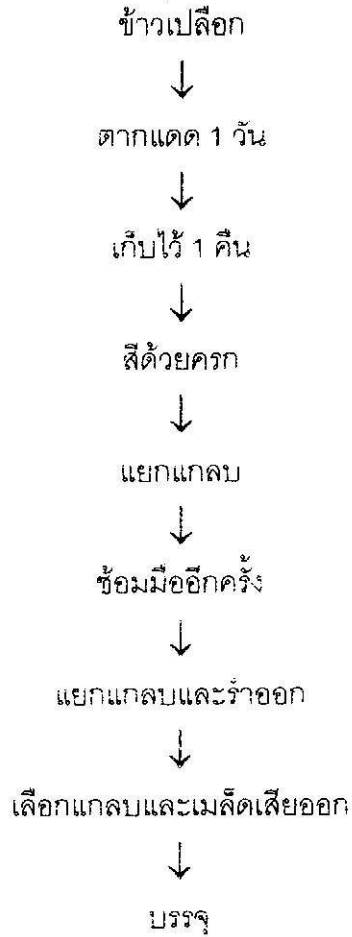
ข้อมูลขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์บางชนิดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านป่าแล มีดังนี้



กระบวนการผลิตข้าวซ้อมมือ

วัตถุดิบ : ข้าวเตี้ย ข้าวสังหยด

กระบวนการผลิต



5. จังหวัดนราธิวาส

จังหวัดนราธิวาสมีกลุ่มแม่บ้านทั้งหมด 148 กลุ่ม กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่มีการผลิตอาหารอย่าง  
ค่อนข้างต่อเนื่อง มี จำนวน 20 กลุ่ม ผลิตภัณฑ์อาหารที่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในจังหวัดนราธิวาสทำการ  
แปรรูปแสดงดังตารางที่ 6

เมื่อพิจารณาถึงกำลังการผลิต ความต่อเนื่องของการผลิต ตลาด แรงงาน ตลอดจนวัตถุดิบที่ใช้พบ  
ว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในจังหวัดนราธิวาสที่มีศักยภาพพอที่จะพัฒนาสู่ระบบอุตสาหกรรมมีจำนวน 4  
กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านร่อนพัฒนา กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านรือเสาะ(1) กลุ่มแม่บ้าน  
เกษตรกรบ้านรือเสาะ(2) และ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านซุมชนธารา

ตารางที่ 6 ชนิดและจำนวนผลิตภัณฑ์จากกลุ่มแม่บ้านในจังหวัดนราธิวาส

ผลิตภัณฑ์	จำนวนกลุ่มแม่บ้านที่ผลิต	คิดเป็นร้อยละ
กล้วยฉาบ	6	15.3
สะตอดอง	4	10.2
ขนมทองม้วน	4	10.2
บุดู	3	7.7
ชาส้มแขก	2	5.1
ทุเรียนกวน	2	5.1
ข้าวเกรียบ	2	5.1
ขนมโดนัท	2	5.1
ลูกพุดอง	2	5.1
ขนมดอกจอก	2	5.1
น้ำส้มแขก	1	2.5
ส้มแขกแคปซูล	1	2.5
ขนมมันฝรั่ง	1	2.5
ส้มแขกแก้ว	1	2.5
ชาสมุนไพร 3 ใบเถา	1	2.5
ขนมเจาะหู	1	2.5
ขนมเค้ก	1	2.5
ถั่วเคลือบ	1	2.5
ถั่วเค็ม	1	2.5
ขนมอบ	1	2.5
รวม		100

รายละเอียดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในจังหวัดนราธิวาสที่มีศักยภาพพอที่จะพัฒนาสู่ระบบอุตสาหกรรมได้ มีดังนี้

#### 5.1 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านร้อนพัฒนา

กลุ่มแม่บ้านร้อนพัฒนา เป็นกลุ่มแม่บ้านที่เกิดจากการรวมกลุ่มของชาวบ้าน ตำบลตันหยงมัส อำเภอกระแจะ จังหวัดนราธิวาส ซึ่งมีนางปทุมทิพย์ ขวัญแก้ว เป็นประธานกลุ่ม มีจำนวนสมาชิก 13 คน

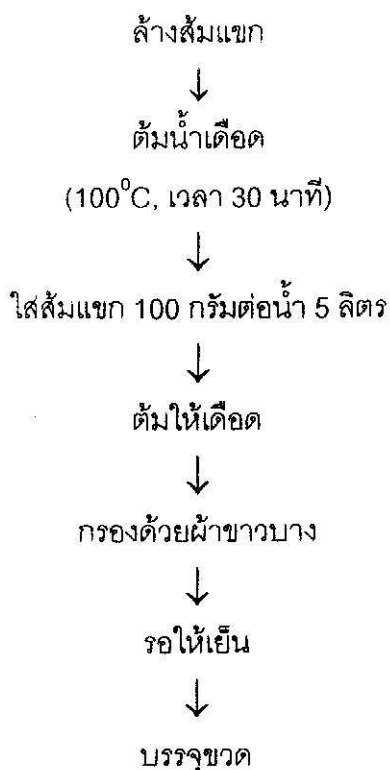
ทำการแปรรูปส้มแขกที่มีอยู่ในท้องถิ่นเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น ชาส้มแขก น้ำส้มแขก ส้มแขกแก้วและ ส้มแขกแคปซูล ซึ่งกลุ่มนี้ มีเครื่องมืออุปกรณ์ที่เพียงพอต่อปริมาณการผลิตในปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์ที่ได้นั้นก็มีความเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค เนื่องจากมีรสชาติอร่อย มีการบรรจุภัณฑ์สวยงามเหมาะแก่การพกพาและซื้อเป็นของฝากได้และมีตลาดรองรับมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อยๆเนื่องจากมีลูกค้าจากต่างจังหวัดสั่งซื้อ อีกทั้งผลิตภัณฑ์จากส้มแขกได้รับการรับรองจากสำนักงานเกษตรและสำนักงานสาธารณสุข แต่อย่างไรก็ตามกลุ่มแม่บ้านบ้านร้อนพัฒนายังคงมีปัญหา คือ บริเวณที่ทำการผลิตมีพื้นที่น้อย ซึ่งทางกลุ่มแม่บ้านต้องการเพิ่มกำลังการผลิต (เนื่องจากขณะนี้ผลิตภัณฑ์จากส้มแขกกำลังเป็นที่ต้องการของตลาดและผู้บริโภค) ดังนั้นหากสามารถขยายพื้นที่ก็สามารถเพิ่มกำลังการผลิตได้ ปัญหาสุดท้ายที่พบคือ ปัญหาเรื่องเงินทุนหมุนเวียนซึ่งไม่เพียงพอ ดังนั้นสิ่งที่ต้องการได้รับการสนับสนุนเพิ่มเติมคือ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ในการผลิตและอาคารในการประกอบการ

ข้อมูลขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์บางชนิดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านร้อนพัฒนา

#### การผลิตน้ำส้มแขก

วัตถุดิบ : ส้มแขก เกลือ น้ำ น้ำตาลทราย

กระบวนการผลิต



#### การผลิตชาส้มแขก

วัตถุดิบ : ส้มแขก

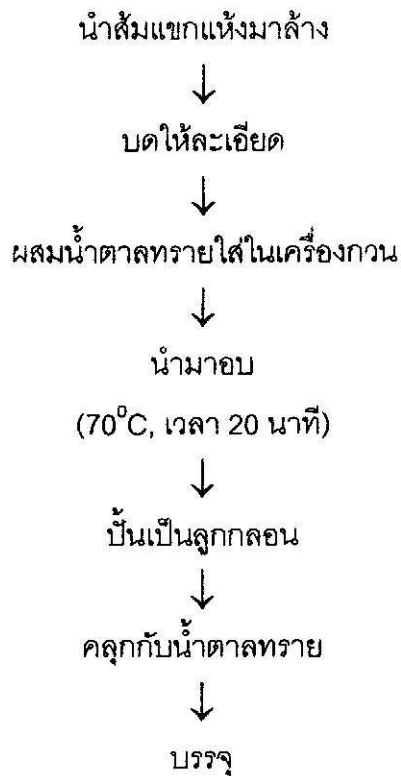
กระบวนการผลิต



การผลิตส้มแขกแก้ว

วัตถุดิบ : ส้มแขก น้ำตาลทราย

กระบวนการผลิต



การผลิตส้มแขก(แคปซูล)

วัตถุดิบ : ส้มแขก

กระบวนการผลิต



## 5.2 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านรือเสาะ (1)

กลุ่มแม่บ้านรือเสาะเป็นกลุ่มแม่บ้านที่เกิดจากการรวมตัวกันของชาวบ้าน ตำบล รือเสาะ อำเภอ รือเสาะ จังหวัดนราธิวาส ซึ่งมีนางอามีเนาะ เฮงชู เป็นเหรียญกติก มีสมาชิกกลุ่มจำนวน 12 คน ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่น เช่น ตะไคร้ ขมิ้น ใบเตยหอม ผลิตภัณฑ์เป็นที่ต้องการของผู้บริโภคเพราะสมุนไพรที่นำมาแปรรูปนั้นมีสรรพคุณที่สามารถรักษาโรคได้ เช่น รักษาโรคความดันโลหิตสูง แก้กษะหาย ที่สำคัญมีการบรรจุที่เหมาะสม ง่ายแก่การรับประทานแบบซองพร้อมดื่มมีตลาดรองรับและมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ เนื่องจากลูกค้าจากจังหวัดใกล้เคียงและลูกค้าจากกรุงเทพฯ เข้ามาสั่งซื้อเป็นจำนวนมากขึ้น จึงทำให้บางช่วงวัตถุดิบไม่เพียงพอต่อการผลิต ต้องไปซื้อจากต่างหมู่บ้านและตลาดซึ่งมีราคาแพง จึงทำให้กลุ่มแม่บ้านมีไม่วัตถุดิบที่เพียงพอต่อการผลิต นอกจากนี้ยังมีปัญหาด้าน เงินทุนหมุนเวียนในการผลิตและยังขาดเครื่องมืออุปกรณ์บางตัวในการผลิตและที่สำคัญที่สุดคือ ขาดผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้าน ขาดวิทยากรในการให้ความรู้เกี่ยวกับการทำชา ดังนั้นปัญหาที่ต้องการแก้ไขคือ สนับสนุนให้ชาวบ้านปลูกพืชสมุนไพรให้มากขึ้นและควรได้รับการอบรมความรู้เกี่ยวกับการผลิตเครื่องดื่มผงเพิ่มเติม

ข้อมูลขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์บางชนิดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านรือเสาะ (1)

### การผลิตชา 3 ใบเตา

วัตถุดิบ : ตะไคร้ ขมิ้น ใบเตยหอม

กระบวนการผลิต



### 5.3 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเรือเสาะ (2)

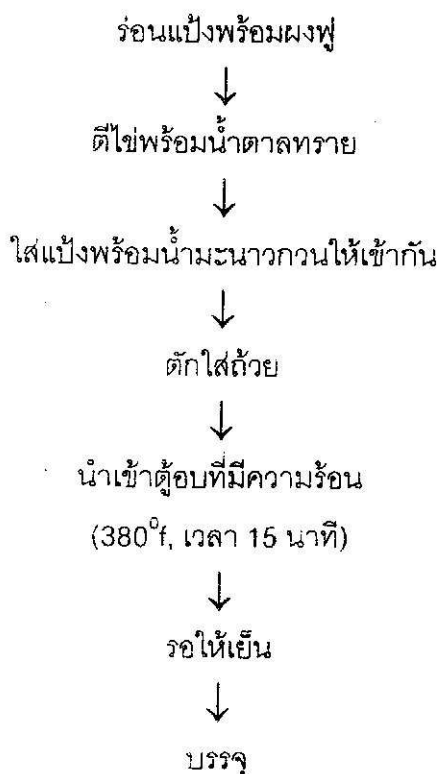
กลุ่มแม่บ้านเรือเสาะเป็นอีกกลุ่มหนึ่งของอำเภอที่ชาวบ้านหมู่ 5 ตำบลเรือเสาะ อำเภอเรือเสาะ จังหวัดนราธิวาสได้รวมตัวกันจัดตั้งเป็นกลุ่มแม่บ้านขึ้นมา ซึ่งมีนางอาปีเนาะ เองชู เป็น เหนรัญญิก มีสมาชิกกลุ่ม 28 คน ทำการผลิตขนมอบ โดยได้รับการส่งเสริมจากเจ้าหน้าที่โคหะกิจและผลิตภัณฑ์เป็น ที่ต้องการของผู้บริโภคเพราะมีรสชาติอร่อย หอม หวาน นุ่ม ราคาถูก มีบรรจุภัณฑ์สะอาด มีตลาดรองรับและมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ เนื่องจากมีลูกค้าจากต่างจังหวัด ในจังหวัดและในอำเภอมารับซื้อ และกลุ่มแม่บ้านนำไปส่งเองด้วย สำหรับกลุ่มนี้ยังมีปัญหาเกี่ยวกับไม่มีสถานที่ประกอบการ เครื่องมือ อุปกรณ์ ที่ใช้อยู่ในขณะนี้ เป็นของเทศบาลทั้งสิ้น ซึ่งกลุ่มแม่บ้านมีความต้องการสิ่งเหล่านี้เป็นของกลุ่มเอง

### ข้อมูลขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์บางชนิดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเรือเสาะ (2)

#### การผลิตขนมอบ

วัตถุดิบ : แป้งสาลี ไข่ น้ำตาลทราย ผงฟู สับปะรด เนยขาว น้ำมันาว

กระบวนการผลิต



#### 5.4 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านชุมชนธารา

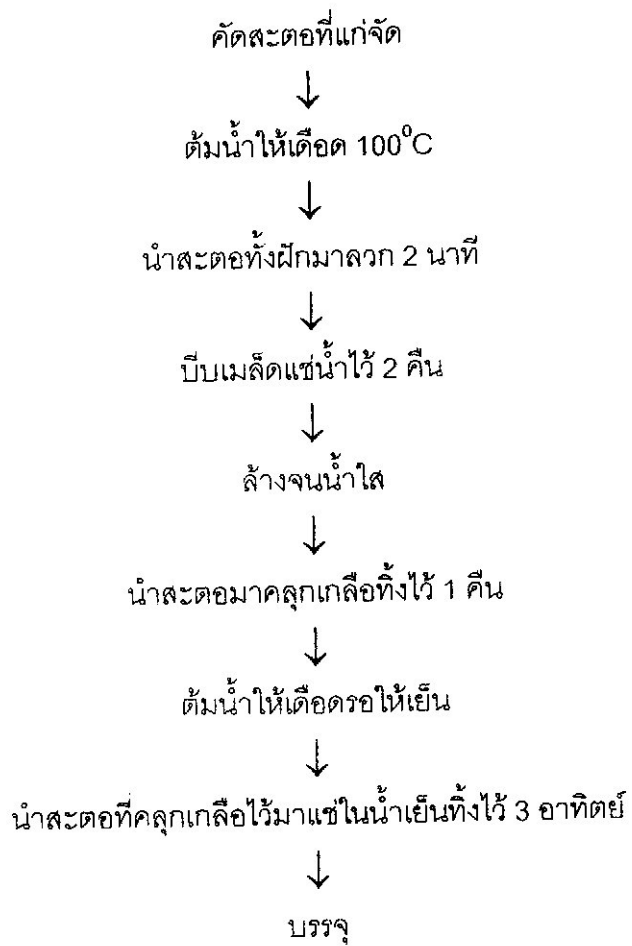
กลุ่มแม่บ้านชุมชนธารา เป็นกลุ่มแม่บ้านที่เกิดจากการรวมกลุ่มกันของชาวบ้านในตำบลสุไหงปาดี อำเภอสุไหงปาดี จังหวัดนราธิวาส โดยมี นางกลิน แก้วอำไพ เป็นประธานกลุ่ม มีสมาชิกทั้งหมด 6 คน ทำการผลิตสะตอ凍 ซึ่งสามารถจะเก็บไว้ได้เป็นเวลานานๆ และขายได้ในราคาที่ดีกว่าสะตอสด ขั้นตอนการผลิตสะตอ凍ก็ไม่ซับซ้อน ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นซึ่งสามารถหาซื้อได้ง่ายและบางส่วนเิงของสมาชิกนำมาขายในราคาที่ถูกลงกว่าท้องตลาด ดังนั้นต้นทุนการผลิตก็ต่ำไปด้วย ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านชุมชนธารามีคุณภาพดี เนื้อสะตอแข็งไม่เปื่อย สามารถเก็บไว้ได้นานและมีแนวโน้มความต้องการเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ มีลูกค้าและพ่อค้าจากต่างจังหวัดและจังหวัดใกล้เคียงมารับซื้อเป็นจำนวนมาก แต่อย่างไรก็ตามกลุ่มนี้ก็ยังมีปัญหา อุปสรรคในการผลิตเพิ่ม เช่น ไร่ไม่เพียงพอเพื่อใช้สำหรับดองสะตอในจำนวนมากๆ และเงินทุนหมุนเวียนไม่เพียงพอ ดังนั้นสิ่งที่ต้องการได้รับการสนับสนุน คือ เทคโนโลยีเงินทุน อุปกรณ์เพื่อมาเพิ่มศักยภาพในการผลิตให้ดียิ่งขึ้น

ข้อมูลขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์บางชนิดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านชุมชนธารา

#### การผลิตสะตอ凍

วัตถุดิบ : สะตอ เกลือ ส้มแขก

กระบวนการผลิต





## สรุป

จากการสำรวจข้อมูลการผลิตและการบริโภคอาหารมุสลิมในเขต 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ พบว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการผลิตกันเป็นส่วนใหญ่ นั้น จัดเป็นกลุ่มใหญ่ได้ คือ อาหารขบเคี้ยว เครื่องดื่ม สมุนไพรและอาหารเพื่อสุขภาพ และ อาหารพื้นบ้าน ในจำนวนนี้มีผลิตภัณฑ์หลายชนิดได้รับความนิยมจากผู้บริโภค ทั้งในภูมิภาคต่างๆ ของประเทศไทย และชาวต่างชาติที่มาบริโภคไปจำหน่ายในประเทศของตัวเอง ยังมีผลิตภัณฑ์อีกหลายชนิดที่อาจมีศักยภาพในการขยายตลาดไปยังต่างท้องที่ แต่อาจมีข้อจำกัดในด้านที่ขาดความรู้ในเรื่องการตลาดทำให้ผลิตภัณฑ์นั้นๆ มีจำหน่ายเพียงในบริเวณท้องที่ที่ทำการผลิตเท่านั้น

ปัญหาส่วนใหญ่ที่พบจะมีความคล้ายคลึงกัน กล่าวคือ ประเด็นปัญหาที่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมุสลิมในเขต 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ที่พบอยู่ในขณะที่ทำการสำรวจข้อมูล ได้แก่

1. บริเวณที่ทำการผลิตไม่พอเพียง สถานที่ผลิตคับแคบทำให้ไม่สามารถขยายกำลังการผลิต การขยายพื้นที่ผลิตจำเป็นต้องอาศัยเงินทุนเพิ่มขึ้น
2. ประสิทธิภาพของเครื่องมือต่ำ เครื่องมือที่ใช้ยังเป็นเครื่องมือผลิตอย่างง่ายที่ใช้ในครัวเรือนทั่วไป มีบางกลุ่มแม่บ้านที่มีการดัดแปลงนำเอาเครื่องมือการเกษตรบางชนิดมาใช้ เช่น เครื่องกวน อย่างไรก็ตามเครื่องเหล่านี้ยังมีประสิทธิภาพต่ำ ทำให้ต้องใช้คนและเวลาในการทำงานมาก
3. ขาดแคลนเงินทุนหมุนเวียน แม้ว่าในบางพื้นที่จะมีหน่วยงานภาครัฐบางหน่วยงานให้การสนับสนุนในด้านสิ่งปลูกสร้างหรือเครื่องมือบางชนิด แต่ประชากรส่วนใหญ่ในภูมิกษณนี้ยังมีรายได้ต่ำ จึงมักประสบปัญหาเรื่องเงินทุนหมุนเวียนที่จะนำมาซื้อวัตถุดิบในการผลิต
4. ขาดเทคโนโลยีการผลิตที่เหมาะสม การผลิตอาหารของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรยังคงใช้เทคโนโลยีพื้นบ้านอย่างง่าย ๆ แม้ว่าจะมีบางหน่วยงานจากภาครัฐให้การส่งเสริมแต่ยังขาดความต่อเนื่อง หากมีการให้การอบรมเทคโนโลยีการผลิตที่ดีขึ้นจะสามารถช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตให้สูงขึ้นได้
5. ขาดแคลนแรงงาน ในเขตพื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ เกษตรกรส่วนใหญ่มีอาชีพในการทำสวนยางพารา ซึ่งจะต้องเริ่มทำงานในตอนดึกและเสร็จงานในตอนสายของวันถัดไป และจะต้องทำงานเช่นนี้เป็นประจำทุกวัน ซึ่งต่างจากเกษตรกรที่ทำนา ทำไร่ หรือทำสวนประเภทอื่นซึ่งมักจะมีเวลาว่างเป็นช่วงยาว ทำให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในท้องที่นี้มีการรวมตัวกันน้อย
6. สุขลักษณะ การผลิตอาหารของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรยังขาดการส่งเสริมเรื่องสุขลักษณะที่ดีของการประกอบอาหาร ลักษณะที่พบในปัจจุบันยังเป็นการผลิตแบบพื้นบ้านอย่างง่าย ซึ่งไม่ค่อยตระหนักถึงสุขลักษณะในการผลิตอาหารเท่าที่ควร

7. บรรจุกฎเกณฑ์ จากการสำรวจพบว่ายังคงเป็นการใช้ผลิตภัณฑ์อย่างง่าย เช่น ถุงพลาสติก เนื่องจากบรรจุกฎเกณฑ์มีผลอย่างมากต่อคุณภาพของสินค้า และการยอมรับของผู้บริโภค หากมีการส่งเสริมให้ใช้บรรจุกฎเกณฑ์ที่เหมาะสม อาจช่วยขยายอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ให้ยาวนานขึ้น และช่วยให้เป็นที่ดึงดูดของผู้บริโภค โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวที่มาจากต่างภูมิภาคได้

นอกจากนี้ยังมีปัญหาเรื่องการจัดการของเสียที่เกิดจากการผลิต ซึ่งอาจยังไม่เป็นปัญหาสำคัญในขณะนี้เพราะส่วนใหญ่เป็นผู้ผลิตขนาดเล็ก จึงยังมีปริมาณของเสียเกิดขึ้นไม่มากนัก ของเสียส่วนใหญ่เป็นวัสดุการเกษตรที่มีการย่อยสลายได้โดยธรรมชาติ และมีพื้นที่ให้ทิ้งอย่างไม่ค่อยมีข้อจำกัด หากมีการยกระดับการผลิต ปริมาณของเสียก็จะเพิ่มมากขึ้น และอาจมีพวกของเสียที่ไม่สามารถย่อยสลายได้โดยธรรมชาติ ซึ่งอาจเกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและชุมชนได้ การจัดการเกี่ยวกับการกำจัดของเสียที่เกิดจากการผลิตอาหารของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจึงควรได้รับการอบรมอย่างถูกวิธีด้วย

ผลจากการวิจัยนี้มีความสอดคล้องกับงานวิจัยของ อารี วิบูลย์พงศ์ และคณะ (2539) ที่พบว่าเป็นไปได้ในการยกระดับอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปพื้นบ้านนั้นมียุทธศาสตร์สำคัญในการพิจารณาอยู่ 6 ประการ ได้แก่

1. องค์ความรู้ทางเทคโนโลยี และการนำไปใช้
2. ขนาดการผลิตที่มีประสิทธิภาพ
3. แนวโน้มตลาด
4. วัตถุดิบ
5. ความสามารถในการจัดการและบริหารธุรกิจ
6. นโยบายและสถาบัน

#### 1. องค์ความรู้ทางเทคโนโลยี และการนำไปใช้

การผลิตอาหารพื้นบ้านโดยกลุ่มแม่บ้านมุสลิมในเขต 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ มีการใช้เทคโนโลยีในการผลิตอย่างง่ายไม่ซับซ้อน มีบางรายที่มีการนำความรู้จากการเกษตรมาดัดแปลงเครื่องมือ เครื่องจักรที่ช่วยทุ่นแรงในการผลิต อย่างไรก็ตามก็ต้องการให้การส่งเสริมด้านเทคโนโลยี รวมทั้งการปรับปรุงด้านสุขลักษณะของสถานที่ผลิต การควบคุมคุณภาพ นับว่าเป็นสิ่งสำคัญที่ควรได้รับการส่งเสริมในการยกระดับการผลิตสู่ระบบอุตสาหกรรม

#### 2. ขนาดการผลิตที่มีประสิทธิภาพ

การดำเนินการผลิตอาหารพื้นบ้านของกลุ่มแม่บ้าน ถือเป็นอาชีพที่เสริมรายได้ให้แก่สมาชิก ซึ่งมีอาชีพหลัก และบางรายอาจได้รับการสนับสนุนด้านการเงิน จึงมักไม่มีการพิจารณาถึงขนาดการลงทุนที่มีประสิทธิภาพ โดยหลักการผลิตทั่วไปแล้ว หน่วยผลิตที่มีขนาดใหญ่มักจะมีต้นทุนการผลิตต่อหน่วย

สินค้าต่ำกว่าหน่วยผลิตที่มีขนาดเล็ก การพิจารณาเรื่องจุดคุ้มทุน และ ผลตอบแทนนับว่ามีความสำคัญต่อการตัดสินใจในขนาดของธุรกิจ อย่างไรก็ตาม ปัจจัยนี้ยังมีความเกี่ยวข้องกับปัจจัยอื่นๆ เช่น แนวโน้มการตลาด และวัตถุดิบ

### 3. แนวโน้มการตลาด

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในเขต 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ทุกกลุ่มที่ทำการสำรวจข้อมูลนี้ประสบปัญหาเรื่องการตลาดของผลิตภัณฑ์ ส่วนใหญ่ทำการขายในพื้นที่ผลิตซึ่งมีตลาดจำกัด มีเพียงบางรายที่มีพ่อค้าคนกลางมาซื้อไปจำหน่ายในต่างพื้นที่ หน่วยผลิตที่มีพ่อค้าคนกลางมารับซื้อผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายยังแหล่งอื่น มักจะมีกำลังการผลิตมากกว่า และมีหน่วยธุรกิจที่ใหญ่กว่า

### 4. วัตถุดิบ

ปัญหาที่พบเกี่ยวกับวัตถุดิบ คือ การไม่พอเพียงของวัตถุดิบทำให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ไม่สามารถทำการผลิตได้อย่างต่อเนื่องเป็นประจำ วัตถุดิบมีราคาแพงในบางฤดูกาล และคุณภาพไม่ดี

### 5. ความสามารถในการจัดการและบริหารธุรกิจ

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่ให้ข้อมูลยังขาดความรู้ในการจัดการและบริหารธุรกิจ โดยเฉพาะการจัดการทรัพยากรการผลิตให้มีประสิทธิภาพสูงสุด ทำให้มีข้อจำกัดทั้งทางด้านการผลิต และการจำหน่ายผลิตภัณฑ์

### 6. นโยบายและสถาบัน

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ส่วนใหญ่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ทั้งทางด้าน การให้คำแนะนำและการลงทุน อย่างไรก็ตาม การส่งเสริมยังขาดการประสานงานกัน และ ความต่อเนื่องทำให้การส่งเสริมจากหน่วยงานของรัฐไม่ประสบความสำเร็จเท่าที่ควร

ในด้านการบริโภคของชาวมุสลิมในเขต 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้จะเคร่งครัดตามศาสนาอิสลามซึ่งมักจะรับประทานอาหารที่มุสลิมเป็นผู้ผลิตหรือจำหน่าย แต่สำหรับพวกอาหารขบเคี้ยวต่างๆ ไปและเครื่องดื่มส่วนใหญ่ ที่ไม่มีความเสี่ยงต่อการปะปนของสิ่งต้องห้ามตามศาสนาอิสลาม (ฮาลาล) แล้ว ก็อาจจะซื้อจากร้านค้าทั่วไปได้

## เอกสารอ้างอิง

วินัย ตะห์ลัน, สุกสร ชโยวรรณ และ อรุชดา สิมารักษ์, 2542, การวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต เพื่อจัดเตรียมอาหารฮาลาลในทางอุตสาหกรรมและพาณิชย์, สถาบันอาหาร, กรุงเทพฯ.

อารี วิบูลย์พงศ์, 2539, แนวทางการยกระดับอุตสาหกรรมพื้นบ้าน กรณีศึกษา: จังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย พะเยา และ ลำปาง, กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม, กรุงเทพฯ.

ภาคผนวก ก.  
แบบสอบถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์รวบรวมข้อมูล

สัมภาษณ์.....

วันที่สัมภาษณ์.....

วันที่รับแบบสอบถาม.....

หมวด ก. ข้อมูลทั่วไป

ก. 1 ชื่อบริษัท/กิจการ (ไทย).....  
(อังกฤษ).....

ก. 2 ประเภทกิจการ.....

ก. 3 บริษัทในเครือ.....

ก. 4 ที่อยู่สำนักงาน.....

บ้านเลขที่..... ถนน.....

ตำบล..... อำเภอ.....

จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....

โทรศัพท์..... โทรสาร.....

ก. 5 ที่อยู่โรงงาน.....

บ้านเลขที่..... ถนน.....

ตำบล..... อำเภอ.....

จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....

โทรศัพท์..... โทรสาร.....

ก. 6 ที่อยู่ฝ่ายขาย.....

บ้านเลขที่..... ถนน.....

ตำบล..... อำเภอ.....

จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....

โทรศัพท์..... โทรสาร.....

ก. 7 ชื่อผู้ให้สัมภาษณ์.....

อายุ.....ปี เพศ  ชาย  หญิง

ระดับการศึกษา..... ตำแหน่ง.....

บ้านเลขที่..... ถนน.....

ตำบล..... อำเภอ.....

จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....

โทรศัพท์..... โทรสาร.....

## หมวด ข ข้อมูลผลิตภัณฑ์

### ข.1 ประเภทขององค์กร

01	ผู้ผลิต		07	ตัวแทนจำหน่ายวัตถุดิบอาหาร
02	ผู้บรรจุ		08	ที่ปรึกษา
03	ผู้นำเข้า/ตัวแทนจำหน่าย		09	อื่นๆ (ระบุ)
04	ผู้ส่งออก			
05	ตัวแทนจำหน่ายเครื่องมืออุปกรณ์ในการผลิต			
06	ตัวแทนจำหน่ายวัตถุดิบ			

### ข.2 ผลิตภัณฑ์ที่ผลิต

ผลิตภัณฑ์

สัดส่วนของมูลค่าที่ผลิต (%)

.....

.....

.....

### ข.3 ตลาดหลัก

ขายปลีก

ขายส่ง

ขายทั้งปลีกและส่ง ในสัดส่วนขายปลีก.....% ขายส่ง.....%

◆ขายปลีก.....(หน่วย)ต่อวัน ราคา.....บาท/หน่วย

-แหล่งจำหน่าย

ขายที่แหล่งผลิต

ในหมู่บ้าน

ตลาด

ลูกค้าประจำ

อื่นๆ (ระบุ).....

◆ขายส่ง.....(หน่วย)ต่อวัน ราคา.....บาท/หน่วย

พอค้ามารับที่แหล่งผลิต มาจาก  ในจังหวัด

ต่างจังหวัด

ในอำเภอ

ต่างอำเภอ

อื่นๆ (ระบุ).....

นำไปส่งลูกค้าโดยตรง

ในจังหวัด

ต่างจังหวัด

ในอำเภอ

ต่างอำเภอ

อื่นๆ (ระบุ).....

อื่นๆ (ระบุ).....

◆แนวโน้มการตลาด

ตลาดจำกัดเพราะ.....

.....

ตลาดยังขายได้เพราะ.....

.....

ข.4 ช่วงการผลิต.....เดือน/ปี

◆ การผลิตปกติ

ผลผลิต.....ก.ก./วัน  
ผลิตจำนวน.....วัน/เดือน  
ผลิตจำนวน.....เดือน/ปี ในเดือน.....

◆ ผลิตมาก

ผลผลิต.....ก.ก./วัน  
ผลิตจำนวน.....วัน/เดือน  
ผลิตจำนวน.....เดือน/ปี ในเดือน.....

ข. 5 ต้นทุนการผลิต

◆ ค่าใช้จ่ายคงที่

-ที่ดินที่ใช้ประกอบการ จำนวน.....ไร่.....งาน.....ตารางวา  
 เป็นของตนเองมูลค่าประมาณ.....บาท  
 เช่าเดือนละ.....บาท  
 อื่น ๆ (ระบุ).....บาท  
-ค่าก่อสร้าง.....บาท  
-ค่าเครื่องจักรและอุปกรณ์.....บาท  
-เงินทุนหมุนเวียนและอื่นๆ.....บาท

◆ ค่าใช้จ่ายในการผลิต (ครั้งการผลิต)

-ปริมาณการผลิต ครั้งละ.....(หน่วย : กก. กระสอบ ถุง ถัง)  
 ค่าวัตถุดิบ ..... บาท  
 ค่าแรงงาน  
- แรงงานจ้างจำนวน.....คนๆ ละ.....บาท/วัน  
- บุคคลในครอบครัว.....คน  
-จ่ายค่าจ้าง จำนวน.....คนๆ ละ.....บาท/วัน  
 ค่าใช้จ่ายทั่วไป  
-ค่าน้ำ.....บาท  
-ค่าไฟฟ้า.....บาท  
-ค่าเชื้อเพลิง.....บาท  
-ค่าขนส่ง.....บาท  
-อื่นๆ (ระบุ).....บาท



ข.6 ผลผลิตภัณฑ์ของท่านขายดีหรือไม่

ดี เพราะ

ราคาถูก

คุณภาพดี

เทคนิคการขาย

วัตถุดิบที่ดีกว่า

อื่นๆ (ระบุ).....

ไม่ดี เพราะ.....

ข.7 ในการเพิ่มความสามารถการแข่งขันในตลาด ท่านคิดว่ากรณีใดเป็นกรณีที่เป็นไปได้มากที่สุด

ผลผลิตภัณฑ์เดิม

ผลผลิตภัณฑ์ใหม่

ภาชนะที่บรรจ

การได้รับการรับรองจากหน่วยงาน/องค์กร

อื่นๆ (ระบุ).....

ข. 8 ปัญหาที่ธุรกิจท่านประสบ

ปัญหาที่ประสบ	ไม่มี	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด
เงินทุน					
เทคโนโลยี					
วัตถุดิบ					
ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้าน					
แรงงาน					
ความล่าช้าของระบบราชการ					
อื่นๆ(ระบุ).....					
.....					
.....					

หมวด ค. บุคลากร

ค.1 จำนวนพนักงาน/แรงงาน ทั้งหมด.....คน

บุคคลในครอบครัว.....คน

แรงงานจ้าง.....คน

ค.2 วุฒิการศึกษาของพนักงาน/แรงงาน

วุฒิ	จำนวน
ป.4	
ป.6	
ป.7	
มัธยมต้นหรือเทียบเท่า	
มัธยมปลายหรือเทียบเท่า	
ปวส. หรือเทียบเท่า	
ป.ตรีหรือเทียบเท่า	
อื่นๆ (ระบุ) .....	

หมวด ง. วัตถุดิบ

ง.1 วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต

1. วัตถุดิบหลัก

ชนิดของวัตถุดิบ	ที่มา (โปรดระบุหมายเลขจากรายการแหล่งที่มา)	ปริมาณที่ใช้ (ต่อครั้งการผลิต)	มูลค่า (บาท/ครั้งการผลิต)
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			

รายการแหล่งที่มาของวัตถุดิบ

1. ไร่ของโรงงานเอง
2. ไร่ของสมาชิกกลุ่มเกษตรกร
3. เกษตรกรในหมู่บ้าน
4. เกษตรกรต่างหมู่บ้าน
5. กลุ่มเกษตรกร, สหกรณ์
6. พ่อค้าคนกลางในหมู่บ้าน
7. พ่อค้าคนกลางจากอำเภอ
8. ตลาดภายในหมู่บ้าน
9. อื่นๆ (ระบุ) .....

2. วัตถุประสงค์รับรอง

ชนิดของวัตถุประสงค์	ที่มา (โปรดระบุหมายเลขจากรายการแหล่งที่มา)	ปริมาณที่ใช้ (ต่อครั้งการผลิต)	มูลค่า (บาท/ครั้งการผลิต)
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			

รายการแหล่งที่มาของวัตถุประสงค์

- |                         |                             |
|-------------------------|-----------------------------|
| 1. ไร่ของโรงงานเอง      | 2. ไร่ของสมาชิกกลุ่มเกษตรกร |
| 3. เกษตรกรในหมู่บ้าน    | 4. เกษตรกรต่างหมู่บ้าน      |
| 5. กลุ่มเกษตรกร, สหกรณ์ | 6. พ่อค้าคนกลางในหมู่บ้าน   |
| 7. พ่อค้าคนกลางจากอำเภอ | 8. ตลาดภายในหมู่บ้าน        |
| 9. อื่นๆ (ระบุ) .....   |                             |

ง. 2 ท่านมีความลำบากในการจัดซื้อจัดหาวัตถุประสงค์หรือไม่

- ไม่มี
- มี เพราะ.....

ง. 3 ในกรณีมีความลำบากในการซื้อหาวัตถุประสงค์ ต้องการให้หน่วยงานของรัฐช่วยเหลือหรือไม่

- ต้องการให้ช่วย ด้าน.....
- ไม่ต้องการ

ง. 4 ท่านมีความลำบากในการจัดซื้อจัดหาเครื่องมือหรือเครื่องจักรในการผลิตหรือไม่

- ไม่มี
- มี เพราะ.....

ง. 5 ในกรณีมีความลำบากในการจัดซื้อจัดหาเครื่องมือหรือเครื่องจักร ต้องการให้หน่วยงานของรัฐช่วยเหลือ หรือไม่

- ต้องการให้ช่วย ด้าน.....
- ไม่ต้องการ

## หมวด จ. เทคโนโลยีการผลิต

จ. 1 เครื่องจักร/เครื่องมือที่ใช้ในการผลิต มีอะไรบ้าง

1. .... กำลังแรงม้า..... แรงม้า
2. .... กำลังแรงม้า..... แรงม้า
3. .... กำลังแรงม้า..... แรงม้า
4. .... กำลังแรงม้า..... แรงม้า
5. .... กำลังแรงม้า..... แรงม้า

จ. 2 ท่านมีความลำบากในการจัดซื้อจัดหาเครื่องมือหรือเครื่องจักรในการผลิตหรือไม่

ไม่มี

มี เพราะ.....

จ. 3 ในกรณีที่มีความลำบากในการจัดซื้อจัดหาเครื่องมือหรือเครื่องจักร ต้องการให้หน่วยงานของรัฐช่วยเหลือหรือไม่

ต้องการให้ช่วย ด้าน .....

ไม่ต้องการ

ลำดับขั้นตอน	กรรมวิธี	เวลาที่ใช้	อุณหภูมิที่ใช้	อุปกรณ์/เครื่องมือที่ใช้	ของเหลือที่เกิดจากขั้นตอนการผลิต (ระบุปริมาณ)	หมายเหตุ

จ. 5 ท่านได้เทคโนโลยีการผลิตนี้มาจากที่ใด

- สร้างและพัฒนาด้วยตนเอง
- ได้รับการถ่ายทอดจากครอบครัวหรือจากแหล่งอื่น
- ปรับปรุงจากเทคโนโลยีที่รับมาจากแหล่งอื่น
- อื่นๆ (ระบุ).....

จ. 6 ท่านเคยส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ไปให้หน่วยงานใดวิเคราะห์หรือทดลอง หรือไม่

- ไม่เคย
- เคย  หน่วยงานภาครัฐ
- หน่วยงานเอกชน

จ. 7 ผลิตภัณฑ์ของท่านได้รับการขึ้นทะเบียนหรือรับรองจากหน่วยงานใด หรือไม่

- มี ระบุชื่อหน่วยงาน.....
- ไม่มี

จ. 8 ในกระบวนการผลิตทั้งหมด ท่านมีปัญหาอะไรบ้างและอย่างไร (ตอบได้หลายข้อ)

- ขั้นตอนและกรรมวิธีการผลิต
- เทคโนโลยี(เครื่องมือเครื่องจักร)
- ความสะอาด
- คุณภาพของผลิตภัณฑ์
- อื่นๆ (ระบุ)

**หมวด ฉ. การบำบัดของเสียและด้านสิ่งแวดล้อม**

ฉ. 1 แหล่งน้ำที่ใช้

- น้ำประปา  แม่น้ำลำคลอง หนอง บึง
- น้ำบาดาล  อื่น ๆ.....

ฉ. 2 ปริมาณน้ำที่ใช้ในการผลิต (ต่อครั้งการผลิต).....(หน่วย:ลิตร)

ฉ. 3 ชนิดของเสียปริมาณและการกำจัด

ชนิดของเสีย	ปริมาณ (ลิตร, กก.ต่อวัน)	วิธีกำจัด
◆ ของแข็ง		
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
◆ ของเหลว		
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

จ. 4 ท่านมีระบบบำบัดน้ำเสียหรือไม่

ไม่มี

มี เป็นระบบ

บ่อฝังธรรมชาติ

ระบบตะกอนเร่ง

ถังไร้อากาศ

บ่อเติมอากาศ

อื่นๆ ระบุ.....

-พื้นที่ที่ใช้ในการบำบัดน้ำเสีย.....ไร่,งาน,ตารางวา

-ปริมาณน้ำเสียที่เข้าสู่ระบบบำบัด.....ลิตร/วัน

-ค่าใช้จ่ายที่ใช้ในการบำบัดน้ำเสีย.....บาท/ปี

จ. 5 ปัญหาด้านสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากการผลิตสภาพปัญหา

ควัน

กลิ่น

น้ำเสีย

ชยะ

อื่นๆ (ระบุ).....

จ. 6 ปัญหาด้านสุขภาพและความปลอดภัยจากการผลิต

ไม่มี

มี (ระบุ).....

หมวด ช. พลังงานที่ใช้ในการผลิต

ช. 1 แหล่งพลังงานที่ใช้ในการผลิต

ไฟฟ้า

แสงแดด

ก๊าซหุงต้ม

น้ำมันเชื้อเพลิง

อื่นๆ (ระบุ).....

ช. 2 ท่านมีปัญหาในด้านการใช้พลังงานหรือไม่

ไม่มี

มี ระบุปัญหา.....

หมวด ๗. ข้อมูลด้านกลุ่มผู้ผลิตและการสนับสนุนจากภาครัฐ/องค์กรเอกชน

๗. 1 ในหมู่บ้าน/ชุมชนของท่านมีการจัดตั้งกลุ่มผู้ผลิตขึ้น หรือไม่ และมีที่กลุ่ม

มี จำนวน.....กลุ่ม

ไม่มี เพราะ.....

๗. 2 ท่านได้เป็นสมาชิกของกลุ่มหรือไม่

ไม่เป็น

เป็น ลักษณะกิจกรรมกลุ่ม คือ.....

.....

.....

๗. 3 จำนวนสมาชิกกลุ่ม.....คน ก่อตั้งมา.....ปี

๗. 4 ท่านได้ประโยชน์จากการเข้าร่วมเป็นสมาชิกกลุ่มในด้านใดบ้าง (ตอบได้หลายข้อ)

เงินทุน/สวัสดิการ

ตลาด/การจำหน่าย

การทำงานเป็นกลุ่ม

การฝึกอบรม/เรียนรู้และรับการถ่ายทอด

อื่นๆ (ระบุ).....

๗. 5 การดำเนินงานของกลุ่มมีปัญหาหรือไม่

ไม่มี

มี ด้านใด.....

.....

๗. 6 ท่านหรือกลุ่มของท่านเคยได้รับสิทธิประโยชน์หรือการสนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐ/  
องค์กรเอกชน หรือไม่

ไม่เคย

เคย

๗. 7 ท่านหรือกลุ่มของท่านเคยเข้าร่วมหรือส่งคนเข้าร่วมการฝึกอบรม/สัมมนาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์  
ที่ท่านหรือกลุ่มของท่านทำอยู่ หรือไม่

ไม่เคย

เคย ด้านใด.....

.....

๗. 8 กลุ่มของท่านได้รับการขึ้นทะเบียนหรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานใดหรือไม่

ไม่มี

มี ระบุชื่อหน่วยงาน.....

.....



ท. 9 ท่านอยากได้รับการสนับสนุนจากรัฐบาลในด้านใดบ้าง (ตอบได้หลายข้อ)

การพัฒนาเทคโนโลยี/เครื่องมือ อุปกรณ์

เงินทุน

การตลาด

การบริหารจัดการ

การฝึกอบรม

อื่นๆ .....

ท. 10 ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

.....

ภาคผนวก ข.

ข้อมูลรายละเอียดของ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้

## จังหวัดสงขลา

สงขลาแบ่งการปกครองออกเป็น 16 อำเภอ คือ อำเภอเมือง อำเภอจะนะ อำเภอหาดใหญ่ อำเภอนาทวี อำเภอระโนด อำเภอรัตนภูมิ อำเภอสะบ้าย้อย อำเภอควนเนียง อำเภอสะเดา อำเภอ สทิงพระ อำเภอกระแสสินธุ์ อำเภอนาหม่อม อำเภอบางกล่ำและอำเภอคลองหอยโข่งโดยมี อาณาเขตติดต่อทางทิศเหนือติดต่อกับจังหวัดนครศรีธรรมราชและพัทลุง ทิศใต้ติดต่อกับจังหวัด ยะลาและรัฐเกดดาห์สหพันธมาเลเซีย ทิศตะวันออกติดต่อกับจังหวัดปัตตานีและทะเลอ่าวไทยและ ทิศตะวันตกติดต่อกับจังหวัดพัทลุงและสตูล

จังหวัดสงขลาตั้งแถบชายฝั่งตะวันออก ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทยห่างจากกรุงเทพฯ 1,200 กิโลเมตร โดยรถยนต์มีพรมแดนติดต่อกับประเทศมาเลเซียที่อำเภอป่าดงเลขาธิการพื้นที่ 7,394 กิโลเมตร หรือประมาณ 4,621,181 ไร่ กิโลเมตร คิดเป็น 10.5 % ของภาค และ 1.4 % ของ ประเทศมีพื้นที่ขนาดใหญ่รองจาก จังหวัดสุราษฎร์ธานี และจังหวัดนครศรีธรรมราช

ลักษณะภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม ทิศตะวันออกเป็นที่ราบริมทะเลทางใต้เป็นที่ ราบสูง ป่าภูเขาสูงค่อยๆ ลาดไปทางทะเลสาบสงขลา พื้นที่สูงกว่าระดับน้ำทะเลประมาณ 4 เมตร เหมาะแก่การเพาะปลูก ทำนา ทำไร่ ทำสวนยางพาราและสวนผลไม้และมีอากาศอบอุ่นตลอดปี หนาวร้อนไม่ร้อนจัด อุณหภูมิคงที่อยู่เสมอ เนื่องจากขีดยุติริมทะเลสาบและทะเลหลวงมีฤดูเพียง 2 ฤดู คือ ฤดูร้อนกับฤดูฝน ในปี พ.ศ. 2519 ฝนตกรวม 146 วัน ปริมาณน้ำฝนวัดได้ 2,477.4 มิลลิเมตร แหล่งน้ำลำน้ำธรรมชาติที่สำคัญได้แก่ คลองอู่ตะเภา (สะเดา หาดใหญ่ ทะเลสาบสงขลา) คลอง เทพา (นาทวี จะนะ อ่าวไทย) คลองรัตภูมิ (รัตภูมิ ทะเลสาบสงขลา) และมีลุ่มน้ำที่สำคัญ คือ ทะเลสาบสงขลา มีพื้นที่ 679,250 ไร่ ครอบคลุมพื้นที่ทั้งจังหวัดสงขลา และพัทลุง มีความโดย เฉลี่ย 1-3 เมตร

อาชีพและรายได้ของประชากร ประชากรส่วนใหญ่มีการทำสวนยางพารา สวนผลไม้ การ ประมง รายได้เฉลี่ย ของประชากรปี 2541 เท่ากับ 302,456 บาท จังหวัดสงขลาประชากรส่วน ใหญ่นับถือศาสนาพุทธ 861,023 คน ศาสนาอิสลาม 302,456 คนและศาสนาอื่นๆ 27,754 คน รวม 1,191,233 คน คิดเป็นประชากรชาย 589,983 คน หญิง 601,250 คน รวม 1,191,233 คนมี ความหนาแน่น 144 ต่อตารางกิโลเมตร

## จังหวัดสตูล

สตูลมีพื้นที่ 2,478 ตารางกิโลเมตร แบ่งเขตการปกครองออกเป็น 6 อำเภอ กับ 1 กิ่งอำเภอ คือ อำเภอเมืองสตูล อำเภอละงู อำเภอทุ่งหว้า อำเภอควนกาหลง อำเภอควนโดน อำเภอท่าแพ และกิ่งอำเภอมะนังมีอาณาเขตติดต่อทางทิศเหนือติดต่อกับจังหวัดตรังและพัทลุง ทิศใต้ติดต่อกับทะเลที่ช่องแคบมะละกา ทิศตะวันออกติดต่อกับจังหวัดพัทลุง สงขลาและรัฐเกดาร์ห์(ไทยบุรี) ของมาเลเซียและทิศตะวันตกติดต่อกับทะเลที่ช่องแคบมะละกา

จังหวัดสตูลตั้งอยู่สุดเขตแดนภาคใต้ทางฝั่งทะเลอันดามัน ระหว่างทางห่างจากกรุงเทพฯ 973 กิโลเมตร โดยรถยนต์ มีพื้นที่ 2,519 ตารางกิโลเมตร คิดเป็น 3.5 % ของภาคและ 0.5 % ของประเทศ มีเกาะ 83 เกาะ ฝั่งทะเลยาว 145 กิโลเมตร

ลักษณะภูมิประเทศของจังหวัดสตูลแบ่งออกได้เป็น 3 ส่วน คือ ทางทิศตะวันออก ภูมิประเทศตามแนวเขาระหว่างจังหวัดสตูลกับรัฐเปอร์ลิส ทางเหนือตามแนวเขาระหว่างจังหวัดพัทลุงกับสตูลเต็มไปด้วยภูเขาใหญ่ ป่าดง ลำธารและลำคลอง ทางตอนใต้เป็นที่ราบ มีภูเขาและดอนกับหนองน้ำบางแห่งส่วนที่เนินและที่ป่ามีมาก ดินดีเหมาะแก่การกสิกรรมบริเวณชายฝั่งทะเลเป็นที่ราบและที่ชายเลน มีดอนและภูเขาเป็นบางตอน น้ำในคลองเต็มเพราะน้ำทะเลขึ้น มีเกาะใหญ่น้อยเป็นจำนวนมากริมทะเลและเกาะต่างๆ มีไม้เสม ไม้โกงกางขึ้นเต็ม ภูมิอากาศไม่หนาวจัดไม่ร้อนจัด มีความแตกต่างของอุณหภูมิระหว่าง  $27.8^{\circ}\text{C}$  -  $37.5^{\circ}\text{C}$  มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 2,415.5 มิลลิเมตรต่อปี สำหรับประชากรในจังหวัดสตูลมีประชากรชาย 127,328 คน หญิง 125,849 คน รวม 253,177 คน คิดเป็นความหนาแน่น 92 คน ต่อตารางกิโลเมตร จังหวัดสตูลมีแหล่งน้ำธรรมชาติเป็นลำน้ำสายสั้นๆ ได้แก่ คลองละงู คลองบาราเกด ไหลลงสู่ทะเลด้านทิศตะวันตก และคลองเจ๊ะสมาด คลองท่าจีน ไหลลงสู่ทะเลทางทิศใต้

อาชีพและรายได้เฉลี่ยของประชากร ประชากรในจังหวัดสตูลส่วนใหญ่ประกอบอาชีพการทำนา การทำสวนยางพารา การทำสวนผลไม้และการประมง รายได้เฉลี่ยของประชากรปี 2541 เท่ากับ 61,436 บาทและนับถือ ศาสนาอิสลามเป็นส่วนใหญ่ คือนับถือศาสนาอิสลาม 55,266 คน ศาสนาพุทธ 197,787 คนและศาสนาอื่นๆ 124 คน

## จังหวัดปัตตานี

จังหวัดปัตตานีอยู่ห่างจากกรุงเทพฯ 1,055 ตั้งอยู่ติดกับอ่าวไทยมีเนื้อที่ 2,109 ตารางกิโลเมตรเป็นจังหวัดอันดับที่ 13 ของภาคใต้ แบ่งการปกครองออกเป็น 12 อำเภอ คือ อำเภอเมืองปัตตานี อำเภอโคกโพธิ์ อำเภอมายอ อำเภอหนองจิก อำเภอปานาเระ อำเภอสายบุรี อำเภอยะรัง ยะหริ่ง อำเภอทุ่งยางแดง อำเภอไม้แก่น อำเภอกะพ้อและอำเภอแม่ลาน มีอาณาเขตติดต่อกับทิศเหนือกับจังหวัดสงขลา ทิศใต้ติดต่อกับจังหวัดนราธิวาส ทิศตะวันออกติดต่อกับอ่าวไทยและทิศตะวันตกทิศติดต่อกับจังหวัดยะลาและประเทศมาเลเซีย

จังหวัดปัตตานีตั้งอยู่แถบชายฝั่งทะเลตะวันออกของภาคใต้ ระยะทางห่างจากกรุงเทพฯ 1,100 กิโลเมตร โดยรถยนต์ เป็นจังหวัดเดียวใน 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ที่ไม่มีพรมแดนติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้าน มีพื้นที่ 1,940 ตารางกิโลเมตร คิดเป็น 2.7 % และ 0.4 % ของประเทศเป็นจังหวัดเล็กอันดับ 2 ของภาคใต้ รองจากภูเก็ต

ลักษณะภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่มเหมาะแก่การกสิกรรม มีเขาเตี้ยๆ หรือที่ดอนบางทางบริเวณตอนใต้และทางตะวันตกของจังหวัด ภูมิอากาศเย็นสบายไม่ร้อนหนาวจัด มีความแตกต่างของอุณหภูมิระหว่าง  $20^{\circ}\text{C} - 35^{\circ}\text{C}$  มีปริมาณน้ำฝนตกเฉลี่ย 1,663.6 มิลลิเมตร สำหรับประชากรในจังหวัดมีประชากร ชาย 291,270 คน หญิง 299,465 คน รวม 590,735 คน ส่วนความหนาแน่น 270 คน ต่อตารางกิโลเมตรและมีแหล่งน้ำธรรมชาติในจังหวัดมีแม่น้ำลำคลอง 4 สาย คือ แม่น้ำสายบุรี (จากต้นน้ำในจังหวัดนราธิวาส) แม่น้ำปัตตานี (จากต้นน้ำในจังหวัดยะลา) แม่น้ำยะหริ่งหรือคลองยามู (จากอำเภอมายอ) และแม่น้ำหนองจิกหรือคลองดูยง (แยกจากแม่น้ำปัตตานี)

อาชีพและรายได้เฉลี่ยของประชากร ส่วนใหญ่ประชากรประกอบอาชีพ การทำนา การทำสวนยางพารา การเลี้ยงสัตว์ การประมง การทำเหมืองแร่ รายได้เฉลี่ยของประชากรปี 2541 เท่ากับ 47,853 บาทและมีการนับถือศาสนาพุทธ 18,108 คน อิสลาม 505,256 คน อื่นๆ 4,371 คน

## จังหวัดยะลา

จังหวัดยะลามีพื้นที่ประมาณ 4,521 ตารางกิโลเมตร แบ่งการปกครองออกเป็น 7 อำเภอ คือ อำเภอเมือง อำเภอเบตง อำเภอบันนังสตา อำเภอยะหา อำเภอรามัน อำเภอธารโตและอำเภอกาบังโดยมีอาณาเขตติดต่อกับทิศเหนือติดต่อกับจังหวัดปัตตานี ทิศใต้ติดต่อกับจังหวัดนราธิวาสและมาเลเซีย ทิศตะวันออกติดต่อกับจังหวัดนราธิวาสและทิศตะวันตกติดต่อกับจังหวัดสงขลา

จังหวัดยะลาเป็นจังหวัดที่อยู่ใต้สุดของประเทศไทยห่างจากกรุงเทพฯ 1,084 กิโลเมตรทางรถยนต์เป็นจังหวัดเดียวในภาคใต้ที่ไม่มีอาณาเขตติดต่อกับทะเลมีเส้นทางติดต่อกับประเทศมาเลเซียที่อำเภอเบตงและมีพื้นที่ 4,251 ตารางกิโลเมตร คิดเป็น 6.4 % ของภาค และ 0.9 % ของประเทศ

ภูมิประเทศจังหวัดยะลามีที่ราบเพียงเล็กน้อย ส่วนใหญ่เป็นภูเขาสลับซับซ้อนทั่วไปทุกอำเภอ ภูเขาที่สำคัญ คือ ภูเขาสันกาลาคีรี ซึ่งแบ่งเขตแดนไทยกับมาเลเซีย และเป็นแม่น้ำที่ไหลลงมารวมกันเป็นแม่น้ำตาปีและแม่น้ำสายบุรี จังหวัดยะลามีอากาศอบอุ่น กลางคืนอากาศเย็นสบาย ฤดูฝนยาวนานกว่าฤดูร้อน มีฝนตกชุกเกือบทั้งปี ในปี พ.ศ.2519 มีปริมาณน้ำฝนตกรวม 1,909.2 มิลลิเมตรและตกเป็นเวลา 93 วัน ฤดูกาลมีเพียง 2 ฤดูคือ ฤดูร้อนกับฤดูฝนเท่านั้น ราษฎรมักเดือดร้อนเมื่อฝนตกหนักทำให้ถนนขาด การสัญจรและการขนส่งผลิตผลลำบาก สำหรับประชากรในจังหวัดยะลามี ประชากรชาย 211,635 คน หญิง 207,155 คน รวม 418,790 คน มีความหนาแน่น 78 คน ต่อตารางกิโลเมตรและแหล่งน้ำธรรมชาติในจังหวัดมีลำน้ำที่สำคัญ คือ แม่น้ำปัตตานี (ต้นกำเนิดจากเทือกเขาสันกาลาคีรี ผ่านยะลา อ.เมืองปัตตานี และแม่น้ำสายบุรี (เทือกเขาสันกาลาคีรี อ.ศรีสาคร จ.นราธิวาส อ.รามัน จ.ยะลา อ.สายบุรี จ.ปัตตานี)

อาชีพและรายได้ของประชากร ประชากรส่วนมากประกอบอาชีพเกษตรกร การทำสวนยางพารา รายได้เฉลี่ยของประชากรปี 2541 เท่ากับ 43,602 บาท จังหวัดยะลาประชากรที่นับถือศาสนาพุทธ 83,914 คน อิสลาม 332,289 คน อื่นๆ 2,587 คน รวม 418,790 คน

## จังหวัดนราธิวาส

จังหวัดนราธิวาสมีเนื้อที่ 1,475.4 ตารางกิโลเมตร แบ่งการปกครองออกเป็น 13 อำเภอ คือ อำเภอเมือง อำเภอตากใบ อำเภอแว้ง อำเภอเย็งอ อำเภอสุโงโกลก อำเภอระแงะ อำเภอสุโงปาดิ อำเภอบาเจาะ อำเภอสูคีริน อำเภอเรือเสาะ อำเภอศรีสาคร อำเภอจะแนะและอำเภอเจาะไอร้องมีอาณาเขตติดต่อกับทิศเหนือติดต่อกับจังหวัดปัตตานีและอำเภอไทย ทิศใต้ติดต่อกับประเทศมาเลเซีย ทิศตะวันออกติดต่อกับอำเภอไทยและประเทศมาเลเซียและทิศตะวันตกติดต่อกับจังหวัดยะลา

จังหวัดนราธิวาสมีที่ตั้งอยู่ทางชายฝั่งทะเลตะวันออกของภาคใต้ ระยะทางห่างจากกรุงเทพฯ 1,473 กิโลเมตร ทางรถยนต์ มีเส้นทางติดต่อกับมาเลเซีย ที่อำเภอสุโงโกลก มีพื้นที่ 4,475 ตารางกิโลเมตร คิดเป็น 6.3 % ของภาค และ 0.9 % ของประเทศ

ภูมิประเทศของจังหวัดนราธิวาสนี้มีภูเขาสูงกว่าครึ่งหนึ่งของพื้นที่ของจังหวัด มีที่ราบแถบชายฝั่งทะเลและที่ราบเชิงเขาบ้างเล็กน้อย ภูมิอากาศเย็นสบายตลอดปี มีความแตกต่างของอุณหภูมิระหว่าง  $18.0^{\circ}\text{C}$  –  $36.0^{\circ}\text{C}$  มีปริมาณน้ำฝนตกรวม 572.7 มิลลิเมตรต่อปี มีประชากรรวม 646,871 คน แยกเป็นประชากรชาย 323,332 คนและหญิง 323,539 คน ส่วนความหนาแน่น 125 คน ต่อตารางกิโลเมตรและมีแหล่งน้ำธรรมชาติ มีแม่น้ำลำคลอง 4 สาย คือ แม่น้ำบางนรา (อ.ตากใบ อ.สุโงโกลก อ.ระแงะ อ.เมืองนราธิวาส) . แม่น้ำโก-ลก สันปรมแดนไทย-มาเลเซีย (อ.แว้ง อ.สุโงโกลก อ.ตากใบ)แม่น้ำสายบุรี (อ.สุคีริน อ.จะแนะ อ.ศรีสาคร อ.เรือเสาะ อ.รามัน จ.ยะลา อ.สายบุรี จ.ปัตตานี) แม่น้ำตากใบ (อ.เจ๊ะเหบรรจบแม่น้ำโก-ลก) นอกจากนี้ยังมีพืชรูรมชาติ คือพุทไธ้แดงในเขต อ.ตากใบ อ.สุโงโกลก สุโงปาดิและพุทต่างๆรวม 320,000 ไร่

อาชีพและรายได้เฉลี่ยของประชากร ประชากรในจังหวัดนราธิวาสส่วนใหญ่ประกอบอาชีพ การทำนา การทำสวน การประมง การทำเหมืองแร่ รายได้เฉลี่ยของประชากรปี 2541 เท่ากับ 32,998 บาท ในจังหวัดนราธิวาสมีการนับถือศาสนา พุทธ 90,303 คน อิสลาม 552,493 คน และศาสนาอื่นๆ อีก 4,075 คน รวม 646,871 คน

ภาคผนวก ค.

ข้อมูลรายละเอียดผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการผลิตโดย  
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแยกตามรายจังหวัด



จังหวัดสงขลา

จำนวนที่สำรวจ 26 กลุ่ม จาก 16 อำเภอ แบ่งเป็น

1. อาหารว่าง ของขบเคี้ยว 16 กลุ่ม
2. เครื่องดื่มสมุนไพรและอาหารสุขภาพ 3 กลุ่ม
3. อาหารพื้นบ้าน 12 กลุ่ม

1. อาหารว่าง ของขบเคี้ยว

กลุ่ม	จำนวนสมาชิก	ผลิตภัณฑ์
แม่บ้านนอก	12	ทุเรียนกวน กล้วยฉาบ
แม่บ้านนางเหล้า	15	จาวตาลเชื่อม กล้วยฉาบ
แม่บ้านทุ่งหม้อแตก	28	ขนมโรตีสีกรอบ
แม่บ้านคลองหรั่ง	10	ขนมโดนัท กล้วยฉาบ
แม่บ้านขันนาค	15	ข้าวเกรียบมะละกอ กล้วยฉาบอบเนย
แม่บ้านป่ายาง	50	ขนมมันฝรั่ง
แม่บ้านวังปริง	12	ขนมกระหรีบีฟ ขนมเปีย
แม่บ้านรำแดง	15	กล้วยฉาบ
แม่บ้านปลักคล้า	10	กล้วยกวน ขนมเกลียว

แม่บ้านโคกเหียง	7	ขนมโรตีกกรอบ ขนมโก้
แม่บ้านย่านยาว	6	กล้วยฉาบอบเนย
แม่บ้านนาหว้า	20	ถั่วโงก ขนมครองแครงกรอบทรง เครื่อง
แม่บ้านชุมพล	15	ขนมโก้
แม่บ้านปิยะหมอ	22	ขนมโมจิ ขนมปั้นสิบ กล้วยฉาบ ขนมก้านบัว
แม่บ้านนาปริงสามัคคี	106	ขนมโรตีกกรอบ ขนมทองม้วน ขนมกระหรีปี่
แม่บ้านนิคมพัฒนา 1	15	ข้าวเกรียบดำสิง

## 2. เครื่องดื่มสมุนไพรและอาหารสุขภาพ

กลุ่ม	จำนวนสมาชิก	ผลิตภัณฑ์
แม่บ้านทุ่งคา	23	ส้มแขกแห้ง
แม่บ้านจำแดง	15	ข้าวซ้อมมือ
แม่บ้านโคกสัก	15	ข้าวซ้อมมือ

### 3. อาหารพื้นบ้าน

กลุ่ม	จำนวนสมาชิก	ผลิตภัณฑ์
แม่บ้านเทพา	31	กะปิ
แม่บ้านโตนดด้วน	11	ไข่เค็ม
แม่บ้านทุ่งหม้อแตก	28	หน่อไม้ปิ้ง
แม่บ้านขี้นาค	15	ไข่เค็ม
แม่บ้านป่ายาง	50	หน่อไม้ปิ้ง
แม่บ้านปากจด	22	กะปิ ปลากะตักตากแห้ง
แม่บ้านปิ๊ะหมอ	22	เครื่องแกงสมุนไพร น้ำบูดูข้าวยา
แม่บ้านโตนดด้วน ม. 3	20	น้ำตาลแว่น
แม่บ้านทุ่งยางแดง	10	เต้าเจี้ยว
แม่บ้านทุ่งโตนด	10	ไข่เค็ม
แม่บ้านนิคมพัฒนา 1	15	เต้าเจี้ยว
แม่บ้านนิคมสามัคคี	35	บูดู ไข่เค็มดองเกลือ

จังหวัดสตูล

จำนวนที่สำรวจ 14 กลุ่ม จาก 6 อำเภอ แบ่งเป็น

1. อาหารว่าง ของขบเคี้ยว 10 กลุ่ม
2. เครื่องดื่มสมุนไพรและอาหารสุขภาพ 4 กลุ่ม
3. อาหารพื้นบ้าน 3 กลุ่ม

1. อาหารว่าง ของขบเคี้ยว

กลุ่ม	จำนวนสมาชิก	ผลิตภัณฑ์
แม่บ้านทุ่งไหม้	15	ขนมโดนัท ข้าวเกรียบ ขนมลูกเต๋า ถั่วโอชา
แม่บ้านกำแพง	18	ข้าวเกรียบปลา
แม่บ้านตะลิ๊ะไค	25	ขนมโดนัท ขนมปุยฝ้าย ขนมกลีบลำดวน
แม่บ้านควนโสน	3	ข้าวเกรียบฟักทอง
แม่บ้านสวนเทศ	35	กล้วยฉาบ ถั่วโอชา กล้วยกวน
แม่บ้านปอหิน	12	พายสับปะรด ขนมปุยฝ้าย ขนมกลีบลำดวน เค้กลูกเกด เค้กกล้วยหอม

แม่บ้านปากปึง	29	ขนมบอระเพ็ด ขนมมันจิ้งนก ขนมใบเตย (โกยปู้ตะ) ขนมโกยา (ถั่วอัด) ขนมโรตีสีกรอบ มะละกอกแก้ว
แม่บ้านวังปริง	35	ถั่วโงษา ถั่วตัด
แม่บ้านหัวกานมิง	15	ข้าวเกรียบกุ่ม ข้าวเกรียบฟักทอง
แม่บ้านสะพานเคียน	30	ทอพี กล้วยฉาบอบเนย

## 2. เครื่องดื่มสมุนไพรและอาหารสุขภาพ

กลุ่ม	จำนวนสมาชิก	ผลิตภัณฑ์
แม่บ้านวังปริง	35	กาแฟถั่วเหลือง
แม่บ้านสะพานเคียน	30	กาแฟผงสำเร็จรูป
แม่บ้านหัวกานมิง	15	ข้าวเกรียบสมุนไพร
แม่บ้านไทรงาม	14	ข้าวเกรียบสมุนไพร

3. อาหารพื้นบ้าน

กลุ่ม	จำนวนสมาชิก	ผลิตภัณฑ์
แม่บ้านท่าเรือ	10	กะปิ
แม่บ้านเขาน้อย	30	น้ำพริกเผา
แม่บ้านทุ่งน้อย	42	หน่อไม้ดองปี้บ

### จังหวัดปัตตานี

จำนวนที่สำรวจ 24 กลุ่ม จาก 9 อำเภอ แบ่งเป็น

1. อาหารว่าง ของขบเคี้ยว 14 กลุ่ม
2. เครื่องดื่มสมุนไพรและอาหารสุขภาพ 3 กลุ่ม
3. อาหารพื้นบ้าน 8 กลุ่ม

#### 1. อาหารว่าง ของขบเคี้ยว

กลุ่ม	จำนวนสมาชิก	ผลิตภัณฑ์
แม่บ้านท่ามะนาว	20	ขนมโดนัท ขนมดอกจอก ถั่วแผ่น ขนมครองแครงกรอบ
แม่บ้านท่าน้ำ	10	ขนมโดนัท ขนมโรตีสีกรอบ ขนมกระหรีป๊อป
แม่บ้านสะก้า	15	กล้วยฉาบกรอบแก้ว ทุเรียนทอดกรอบ
แม่บ้านท่าข้าม	15	ข้าวเกรียบ
แม่บ้านท่าข้าม ม. 1	15	ขนมกระหรีป๊อป ขนมปุยฝ้าย
แม่บ้านควน	3	กล้วยหัทมุขฉาบ ขนมทองม้วน
แม่บ้านทรายขาว	10	ขนมเกลียว กล้วยฉาบ

แม่บ้านโคกโพธิ์	7	กล้วยฉาบกรอบแก้ว ข้าวพอง
แม่บ้านปล่องหอย	25	ขนมเค้กรสช็อกโกแลต ขนมปังไส้มะพร้าว ขนมดอกจอก
แม่บ้านธนาภิมุข	42	ขนมทองพับหน้ากุ้ง ถั่วเค็ม
แม่บ้านทุ่งคล้า	15	ข้าวเกรียบข้าวโพด ขนมโดนัทผงฟู ขนมคุกกี้
แม่บ้านวัดช้างให้ออก	15	ขนมโดนัท ขนมทองม้วน
แม่บ้านกะป้อใน	20	ขนมปั้นสิบ กล้วยฉาบ ขนมครองแครงกรอบทรง เครื่อง
แม่บ้านกะรุบี	10	กล้วยอบเนย ถั่วเค็ม กล้วยหักมูขฉาบ



2. เครื่องดื่มสมุนไพรและอาหารสุขภาพ

กลุ่ม	จำนวนสมาชิก	ผลิตภัณฑ์
แม่บ้านประจัน	25	ชิงผงสำเร็จรูป
แม่บ้านท่าข้าม ม. 1	15	ชิงผงสำเร็จรูป
แม่บ้านดาโต๊ะ	15	ข้าวซ้อมมือ

3. อาหารพื้นบ้าน

กลุ่ม	จำนวนสมาชิก	ผลิตภัณฑ์
แม่บ้านตยง	35	น้ำตาลแว่น
แม่บ้านตยง	7	ไข่เค็ม
แม่บ้านดอนทราย	22	กะปิ
แม่บ้านไม้แก่น	40	น้ำบูดู
แม่บ้านน้ำดำ	18	ปลาต้ม
แม่บ้านละเวง	30	บูดู
แม่บ้านห้วยอน	4	ละแซ (เส้นก๋วยเตี๋ยว)
แม่บ้านนาแก้ว	39	เต้าเจี้ยว ไข่เค็ม

จังหวัดยะลา

จำนวนที่สำรวจ 15 กลุ่ม จาก 4 อำเภอ แบ่งเป็น

- |                                     |    |       |
|-------------------------------------|----|-------|
| 1. อาหารว่าง ของขบเคี้ยว            | 13 | กลุ่ม |
| 2. เครื่องดื่มสมุนไพรและอาหารสุขภาพ | 3  | กลุ่ม |
| 3. อาหารพื้นบ้าน                    | 2  | กลุ่ม |

1. อาหารว่าง ของขบเคี้ยว

กลุ่ม	จำนวนสมาชิก	ผลิตภัณฑ์
แม่บ้านตาชี	26	ทุเรียนกวน
แม่บ้านกาแลเกือบงสามัคคี	13	ถั่วเคลือบ ข้าวเกรียบฟักทอง กล้วยฉาบ
แม่บ้านกะรอ	20	ขนมปุยฝ้าย ซาลาเปา กล้วยฉาบ
แม่บ้านกะรอ ม. 6	14	กล้วยฉาบ ขนมมันฝรั่ง
แม่บ้านถ้ำทะเล	15	กล้วยฉาบทอดกรอบแก้ว กล้วยฉาบหวาน กล้วยฉาบทรงเครื่อง
แม่บ้านหน้าถ้ำ	27	เปลือกส้มโอเชื่อมแห้ง กระท้อนอบแห้ง ขนมเค้ก ขนมปุยฝ้าย

แม่บ้านบาโระ	22	ขนมหัวเราะ ขนมโดนัท
แม่บ้านบาโระ ม. 3	23	ขนมทองม้วน
แม่บ้านบาโระ ม. 6	39	ข้าวเกรียบฟักทอง ข้าวเกรียบเผือก ขนมทองม้วน
แม่บ้านบาโระ	16	กล้วยฉาบ
แม่บ้านภูวียง	26	ขนมปุยฝ้าย ขนมดอกจอก กรอบเค็ม
แม่บ้านชีเยาะ	17	กล้วยฉาบคลุกสัสดอง กล้วยตาก
แม่บ้านลำพะยา	15	ทุเรียนกวน

## 2. เครื่องดื่มสมุนไพรและอาหารสุขภาพ

กลุ่ม	จำนวนสมาชิก	ผลิตภัณฑ์
แม่บ้านปาดะ	13	หญ้าหนวดแมวผงสำเร็จรูป ชาบัวบกสำเร็จรูป ดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป มะตูมผงสำเร็จรูป
แม่บ้านตาชี	26	น้ำส้มแขก ส้มแขกแห้ง

แม่บ้านท่าธง	15	ข้าวซ้อมมือ
--------------	----	-------------

3. อาหารพื้นบ้าน

กลุ่ม	จำนวนสมาชิกกลุ่ม	ผลิตภัณฑ์
แม่บ้านตาชี	26	สะตอดอง
แม่บ้านลำพะยา	15	สะตอดอง

จังหวัดนราธิวาส

จำนวนที่สำรวจ 20 กลุ่ม จาก 10 อำเภอ แบ่งเป็น

1. อาหารว่าง ของขบเคี้ยว 15 กลุ่ม
2. เครื่องดื่มสมุนไพรและอาหารสุขภาพ 2 กลุ่ม
3. อาหารพื้นบ้าน 3 กลุ่ม

1. อาหารว่าง ของขบเคี้ยว

กลุ่ม	จำนวนสมาชิก	ผลิตภัณฑ์
แม่บ้านศรีผลิวัน ม. 2	11	ถั่วเคลือบ กล้วยฉาบ ถั่วเค็ม ขนมทองม้วน ขนมทองพับ
แม่บ้านศรีผลิวัน ม. 5	12	ขนมทองม้วน ขนมทองพับ
แม่บ้านรือเสาะ	28	ขนมอบ
แม่บ้านสวนนอก	43	ขนมโดนัท ขนมเค้ก กล้วยฉาบ
แม่บ้านร่อนพัฒนา	16	ส้มแขกแก้ว
แม่บ้านภูแบะอีแก	15	กล้วยฉาบ ลูกหมุมพืดองหวาน
แม่บ้านไอร์บาลอ	20	ขนมมันรังนก กล้วยฉาบ

แม่บ้านใหม่ ม. 3	3	ขนมเจาะหู ขนมดอกจอก ขนมโดนัท
แม่บ้านใหม่ ม. 5	10	ข้าวเกรียบปลา
แม่บ้านเปล	10	ขนมทองม้วน
แม่บ้านลูโป๊ะบือซา	20	กล้วยฉาบ
แม่บ้านปราจีนสามัคคี	24	กล้วยฉาบ ทุเรียนกวน
แม่บ้านพงบือเราะ	27	ทุเรียนกวน
แม่บ้านโต๊ะจูด	13	ลูกหลุมพืดองหวาน
แม่บ้านกาหลง	10	ข้าวเกรียบฟักทอง ขนมดอกจอก

## 2. เครื่องดื่มสมุนไพรและอาหารสุขภาพ

กลุ่ม	จำนวนสมาชิก	ผลิตภัณฑ์
แม่บ้านรือเสาะ	12	ชา 3 ใบเตย ชาส้มแขก
แม่บ้านร่อนพัฒนา	16	แคปซูล (ส้มแขก) น้ำส้มแขก ชาส้มแขก

3. อาหารพื้นบ้าน

กลุ่ม	จำนวนสมาชิก	ผลิตภัณฑ์
แม่บ้านภูแบะอีแก	15	นูด
แม่บ้านไฮร์เจียะ	20	สะตอดอง
แม่บ้านชุมชนธรา	6	สะตอดอง