



ISSN 0125-8516
http://e-journal.dip.go.th

อุตสาหกรรมสาร

วารสารของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม พิมพ์เป็นปีที่ 55 ฉบับเดือนพฤศจิกายน - ธันวาคม 2556

โครงการหลวง

บนเส้นทางตลาดฟู้ดเซอร์วิส

โครงการสวนพระองค์ สวนจิตรลดา

โรงงานต้นแบบสำหรับ
ผู้ประกอบการขนาดเล็ก

ดอยคำ

ผลิตภัณฑ์โครงการหลวง

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

ยึดหลัก 'เศรษฐกิจพอเพียง'
ยกระดับราษฎรในท้องถิ่น

กาแฟอาราบิก้า

เมล็ดพันธุ์แห่งความหวัง

อาหาร

ใต้ร่มพระบารมี



ISSN 0125851-6



โครงการ อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

หน่วยงานเครือข่าย กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมในส่วนภูมิภาค

ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 1

(เชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน ลำพูน ลำปาง พะเยาแพร่ น่าน)

158 ถนนทุ่งโฮเต็ล ต.วัดเกต อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50000

โทรศัพท์ (053) 245 361-2, 243 494, 242 226

โทรสาร (053) 248 315

e-mail: ipc1@dip.go.th

ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 4

(อุดรธานี หนองบัวลำภู หนองคาย เลย)

399 ม.11 ถนนมิตรภาพ ต.โนนสูง อ.เมือง จ.อุดรธานี 41330

โทรศัพท์ (042) 207 232-6, 207-238 โทรสาร (042) 207 241

e-mail: ipc4@dip.go.th

ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 2

(พิษณุโลก สุโขทัย อุตรดิตถ์ เพชรบูรณ์ ตาก)

292 ถนนเลี้ยวเมือง-นครสวรรค์ ต.บ้านไร่

อ.เมือง จ.พิษณุโลก 65000

โทรศัพท์ (055) 282 957-9 โทรสาร (055) 283 021

e-mail: ipc2@dip.go.th

ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 5

(ขอนแก่น กาฬสินธุ์ มหาสารคาม ร้อยเอ็ด

มุกดาหาร สกลนคร)

86 ถนนมิตรภาพ ต.สำราญ อ.เมือง จ.ขอนแก่น 40000

โทรศัพท์ (043) 379 296-9 โทรสาร (043) 379 302

e-mail: ipc5@dip.go.th

ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 3

(พิจิตร กำแพงเพชร นครสวรรค์ อุทัยธานี

ชัยนาท สิงห์บุรี ลพบุรี)

200 ม.8 ถนนเลี้ยวเมือง ต.ท่าหลวง

อ.เมือง จ.พิจิตร 66000 โทรศัพท์ (056) 613 661-5

โทรสาร (056) 613 559 e-mail: ipc3@dip.go.th

ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 7

(อุบลราชธานี ยโสธร อำนาจเจริญ ศรีสะเกษ)

222 หมู่ที่ 24 ถนนคลังอาวุธ ต.ขามใหญ่ อ.เมือง

จ.อุบลราชธานี 34000

โทรศัพท์ (045) 313 772, (045) 313 945,

(045) 314 216, (045) 314 217

โทรสาร (045) 312 378, (045) 312 493

e-mail: ipc7@dip.go.th

ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 8

(สุพรรณบุรี กาญจนบุรี อ่างทอง พระนครศรีอยุธยา

นครปฐม นนทบุรี ราชบุรี สมุทรสาคร สมุทรสงคราม

เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์)

117 หมู่ 1 ถนนมาลัยแมน ต.ดอนก่า

อ.เมือง จ.สุพรรณบุรี 72000

โทรศัพท์ (035) 441 027, 441 029, 441 031

โทรสาร (035) 441 030

e-mail: ipc8@dip.go.th

ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 6

(นครราชสีมา ชัยภูมิ บุรีรัมย์ สุรินทร์)

333 ถนนมิตรภาพ ต.สูงเนิน อ.สูงเนิน จ.นครราชสีมา 30170

โทรศัพท์ (044) 419 622 โทรสาร (044) 419 089

e-mail: ipc6@dip.go.th

ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 9

(ชลบุรี ฉะเชิงเทรา ระยอง จันทบุรี สระบุรี

ตราด นครนายก ปราจีนบุรี สระแก้ว)

67 ม.1 ถนนสุขุมวิท ต.เสม็ด อ.เมือง จ.ชลบุรี 20000

โทรศัพท์ (038) 261-203, 273-702, 784 654-5

โทรสาร (038) 273 701

e-mail: ipc9@dip.go.th

หน่วยงานส่วนกลาง

(กรุงเทพมหานคร สมุทรปราการ

นนทบุรี ปทุมธานี ถนนพระรามที่ 6 ราชเทวี

กรุงเทพฯ 10400

โทรศัพท์ 0 2202 4422-3 โทรสาร 0 2354 3152

ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 11

(สงขลา ตรัง พัทลุง สตูล ยะลา ปัตตานี นราธิวาส)

165 ถนนกาญจนาภิเษก ต.น้ำน้อย อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา 90110

โทรศัพท์ (074) 211 905-8 โทรสาร (074) 211 904

e-mail: ipc11@dip.go.th

ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 10

(นครศรีธรรมราช สุราษฎร์ธานี กระบี่ ภูเก็ต พังงา ระนอง ชุมพร)

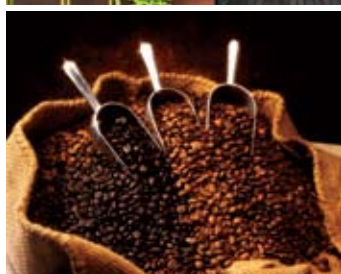
131 ม.2 ถนนเทพรัตนกวี ต.วัดประดู่ อ.เมือง จ.สุราษฎร์ธานี 84000

โทรศัพท์ (077) 200 395-8 โทรสาร (077) 200 449

e-mail: cre-pic10@dip.go.th

Contents

วารสารของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม พิมพ์เป็นปีที่ 55 ฉบับเดือนพฤศจิกายน - ธันวาคม 2556



5 SMEs Profile

โครงการหลวง
เริ่มต้นความสุขอย่างยั่งยืนสู่พสกนิกร

8 Cover Story

‘โครงการหลวง’
บนเส้นทางตลาดฟู้ดเซอร์วิส

12 SMEs Focus

งานโครงการหลวง 44
ไร่ ผลไม้ของพ่อ พร้อมผลิตภัณฑ์คุณภาพ
จากมูลนิธิโครงการหลวงกว่า 3,000 รายการ

16 Culture Biz

ดอยคำ ผลิตภัณฑ์โครงการหลวง

20 SMEs Talk

มูลนิธิพระดาบส
ให้โอกาส สร้างคนดี มีความรู้ สู้สังคม

24 News

สำนักพัฒนาอุตสาหกรรมชุมชน
กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
ยึดหลัก “เศรษฐกิจพอเพียง”
ยกระดับราษฎรในท้องถิ่น

25 SMEs Global

โครงการสวนพระองค์ สวนจิตรลดา
โรงงานต้นแบบสำหรับผู้ประกอบการขนาดเล็ก

27 Knowledge

โรงเรียนแข่ง สวนจิตรลดา
โรงงานต้นแบบการแปรรูปอาหารนม

30 Market Trend

กาแฟอาราบิก้า
เมล็ดพันธุ์แห่งความหวัง

34 Special Story

อาหารใต้ริมพระบารมี

37 Report

โครงการบ้านเล็กในป่าใหญ่ ตามพระราชดำริ

40 Book Corner

โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ

โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริมีอยู่มากมายหลายสาขา หลายประเภท ในระยะแรก มีชื่อเรียกแตกต่างกันไป ดังนี้คือ

โครงการตามพระราชประสงค์ หมายถึง โครงการซึ่งทรงศึกษาทดลองปฏิบัติเป็นส่วนพระองค์ ทรงศึกษาหาหรือกับผู้เชี่ยวชาญในวงงาน ทรงแสวงหาวิธีการทดลองปฏิบัติ ทรงพัฒนาและส่งเสริมแก้ไขดัดแปลงวิธีการเป็นระยะเวลาหนึ่ง เพื่อดูแลผลผลิตทั้งในพระราชฐานและนอกพระราชฐาน ซึ่งต้องทรงใช้พระราชทรัพย์ส่วนพระองค์ในการดำเนินการทดลองจนกว่าจะเกิดผลดี ต่อมาเมื่อทรงแนพระราชหทัยว่าโครงการนั้นๆ ได้ผลดี เป็นประโยชน์แก่ประชาชนอย่างแท้จริง จึงโปรดเกล้าฯ ให้รัฐบาลเข้ามารับงานต่อภายหลัง

โครงการหลวง พระองค์ทรงเจาะจงดำเนินการพัฒนาและบำรุงรักษาต้นน้ำลำธารในบริเวณป่าเขาในภาคเหนือ เพื่อบรรเทาอุทกภัยในที่ลุ่มล่างด้วยเหตุผลที่พื้นที่เหล่านี้เป็นเขตแดนชาวไทยภูเขา จึงทรงมีโอกาสพัฒนาชาวเขาชาวดอยให้อยู่ดีกินดี ให้เลิกการปลูกฝิ่น เลิกการตัดไม้ทำลายป่า ทำไร่เลื่อนลอย และเลิกการค้าไม้เถื่อน ของเถื่อน อาวุธยุทโธปกรณ์นอกกฎหมาย ทรงพัฒนาช่วยเหลือให้ปลูกพืชหมุนเวียนที่มีคุณค่าสูง ขนส่งง่าย ปลูกข้าวไร่ และเลี้ยงสัตว์ไว้เพื่อบริโภค รวมคุณค่าผลผลิตแล้วให้ได้คุณค่าแทนการปลูกฝิ่น ทั้งๆ ที่งานของโครงการนี้กินเวลายาวนานกว่าจะเกิดผลได้ ต้องใช้เวลานานนับสิบปี การดำเนินงานจะยากลำบากสักเพียงใด มิได้ทรงทอดทิ้ง การพัฒนาค่อยๆ ได้ผลดีขึ้นๆ ชาวเขาชาวดอยจึงมีความจงรักภักดีเรียกพระองค์ว่า “พ่อหลวง” และเรียกสมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถว่า “แม่หลวง” โครงการของทั้งสองพระองค์จึงเรียกว่า “โครงการหลวง”

โครงการในพระบรมราชานุเคราะห์

หมายถึง โครงการที่พระองค์ได้พระราชทานข้อเสนอแนะและแนวทางพระราชดำริ ให้เอกชนไปดำเนินการด้วยกำลังเงิน กำลังปัญญา และกำลังแรงงาน พร้อมทั้งการติดตามผลงานให้ต่อเนื่องโดยภาคเอกชน เช่น โครงการพัฒนาหมู่บ้านสหกรณ์เนินดินแดง อำเภอทับสะแก จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ซึ่งสโมสรโรตารีแห่งประเทศไทยเป็นผู้จัดและดำเนินงานตามพระราชดำริโครงการพจนานุกรม โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เป็นต้น

โครงการตามพระราชดำริ

โครงการประเภทนี้เป็นโครงการที่ทรงวางแผนพัฒนา ทรงเสนอแนะให้รัฐบาลร่วมดำเนินการตามแนวพระราชดำริ โดยพระองค์เสด็จฯ ร่วมทรงงานกับหน่วยงานของรัฐบาล ซึ่งมีทั้งฝ่ายพลเรือน ตำรวจ ทหาร โครงการตามพระราชดำรินี้ ในปัจจุบันเรียกว่า “โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ” มีกระจายอยู่ทั่วทุกภูมิภาคของประเทศไทย ปัจจุบันมีลักษณะที่เป็นโครงการพัฒนาด้านต่างๆ ที่ดำเนินการเสร็จสิ้นภายในระยะเวลาสั้น และระยะเวลายาวที่มากกว่า 5 ปี ขณะเดียวกันก็มีลักษณะที่เป็นงานด้านวิชาการ เช่น โครงการเพื่อการศึกษาค้นคว้าทดลอง หรือโครงการที่มีลักษณะเป็นงานวิจัย เป็นต้น

บรรณาธิการบริหาร

อุตสาหกรรม

เจ้าของ

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

ถนนพระรามที่ 6 เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400

คณะที่ปรึกษา

นายโสภณ ผลประสิทธิ์

อธิบดีกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

นางศิริรัตน์ จิตต์เสรี

รองอธิบดีกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

นายกอบชัย สังสิทธิสวัสดิ์

รองอธิบดีกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

นายกิตติพัฒน์ ปณิธานกรณ์

ผู้อำนวยการสำนักบริหารกลาง

บรรณาธิการอำนวยการ

นางอร ทิมะพันธุ์

ผู้อำนวยการกลุ่มประชาสัมพันธ์

บรรณาธิการบริหาร

นางสาวปาริชาติ พิทยานุรักษ์

กองบรรณาธิการ

นายชูศักดิ์ เอกชน, นางสมจิตต์ เตียวสุนทรวงศ์, นายวิระพล ผ่องสุภา, นายไพฑูรย์ มะเฝียเมือง, นางสุรางค์ งามวงศ์, นายวัชรชัย มะกล้าทอง, นางสาวกนกกรักษ์ นฤกุลโรจน์, นางเกสร ภูแดง

ฝ่ายภาพ

นางวิภาณี อวยพรรุ่งรัตน์, นายชนเศ ศิริพิทักษ์, นางสมใจ รัตนโชติ, นายธนาธิกร กล้าพัก, นายสุทิน คณาเดิม,

ฝ่ายสมาชิก

นางสาวกัลลียา ชุมศรี, นายสุรินทร์ ม่วงน้อย, นางสาวศิริพร ชัยรัตน์

จัดพิมพ์

บริษัท ซี แอด โพรโมชัน (1997) จำกัด
77/14 หมู่บ้านชลลดา ซ.2 ถนนสายใหม่
แขวงสายใหม่ เขตสายใหม่ กรุงเทพฯ 10220
โทร. 02 991 3031-3 แฟกซ์ 02 991 3066

สมัครสมาชิกวารสาร

บรรณาธิการวารสารอุตสาหกรรมสาร
กลุ่มประชาสัมพันธ์ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
ถนนพระรามที่ 6 เขตราชเทวี กทม. 10400
สมัครผ่านโทรสาร 02 354 3299
สมัครผ่านเว็บไซต์

<http://e-journal.dip.go.th>

“บทความ บทสัมภาษณ์
หรืองานเขียนที่ตีพิมพ์ในวารสารเล่มนี้
เป็นความคิดเห็นส่วนตัวของผู้เขียนแต่ละท่าน
ทางวารสารไม่จำเป็นต้องเห็นด้วยเสมอไป
หากประสงค์จะนำบทความใดๆ
ในวารสารไปตีพิมพ์เผยแพร่
ควรแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรต่อกองบรรณาธิการ”

SMEs Profile

เรื่อง: นุชเนตร จักรกมล



โครงการหลวง เริ่มต้นความสุขอย่างยั่งยืนสู่พสกนิกร

กว่าจะมาเป็นมูลนิธิโครงการหลวงในปัจจุบันได้นั้น ต้องย้อนกลับไปจุดเริ่มต้นเมื่อ 44 ปีที่แล้วในพ.ศ. 2512 เมื่อครั้งพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เสด็จพระราชดำเนินไปทอดพระเนตรชีวิตของชาวเขาที่บ้านดอยปุย ใกล้พระตำหนักภูพิงค์ราชนิเวศน์ จึงทรงทราบว่า ชาวเขาปลูกฝิ่นแต่ยากจน รวมถึงยังมีรายได้ จากการเก็บท้อพื้นเมืองขาย ท่านจึงพระราชทานเงินจำนวน 200,000 บาท ให้กับสถานีทดลองดอยปุย ซึ่งมีหน้าที่ทดลองไม้ผลเขตหนาว ในสังกัดมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เพื่อค้นคว้าหาพันธุ์ท้อผลใหญ่หวานฉ่ำ ที่เหมาะสมสำหรับบ้านเรา





ที่จะช่วยสร้างรายได้ให้กับชาวเขาเหล่านี้ให้ดีกว่าการ
ขายฝิ่น รวมถึงยังให้จัดหาที่ดินสำหรับดำเนินงานวิจัยไม้ผล
เขตหนาวเพิ่มเติมจากสถานีวิจัยดอยปุยซึ่งคับแคบต่อมา
ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ตั้งโครงการหลวงขึ้นเป็นโครงการ
ส่วนพระองค์ โดยมีหม่อมเจ้าภีศเดช รัชนี เป็นผู้รับสนอง
พระบรมราชโองการในตำแหน่งผู้อำนวยการ มีชื่อเรียก
ในระยะแรกว่า “โครงการหลวงพระบรมราชานุเคราะห์
ชาวเขา” โดยพระราชทานพระราชทรัพย์ส่วนพระองค์ รวม
กับเงินที่มีผู้ทูลเกล้าฯ ถวาย สำหรับเป็นงบประมาณดำเนิน
งานต่างๆ และพระราชทานเป้าหมายในการดำเนินงานว่า
ช่วยชาวเขาเพื่อมนุษยธรรม ช่วยชาวไทยโดยลดการทำลาย
ทรัพยากรธรรมชาติ คือ ป่าไม้และต้นน้ำลำธาร, การจัดการ
ปลูกฝิ่นและรักษาดิน รวมทั้งใช้พื้นที่ให้ถูกต้อง คือ ให้ป่า
อยู่ส่วนที่เป็นป่าและทำไร่ ทำสวนในส่วนที่ควรเพาะปลูก
ไม่รุกล้ำซึ่งกันและกัน

การดำเนินงานต่างๆ ของโครงการหลวง ก็เป็นไปด้วยดี
เรื่อยมาจากการร่วมมือของอาสาสมัครหลายฝ่ายทั้งจาก
มหาวิทยาลัยและหน่วยงานต่างๆ โดยส่วนใหญ่จะเป็น
นักวิชาการด้านต่างๆ ที่ช่วยการสร้างความก้าวหน้าทาง
การวิจัยการเพาะปลูกต่างๆ โดยเฉพาะพืชเมืองหนาว ซึ่งใน
ระยะเริ่มต้นนั้นยังไม่มีใครทราบว่าควรปลูกพืชพันธุ์ชนิดใด
บนดอยที่มีอากาศหนาวเย็น โครงการหลวงจึงเริ่มดำเนิน





งานวิจัยเพื่อทดลองการปลูกไม้ผลเมืองหนาวที่มีความเหมาะสมกับพื้นที่สูงของประเทศไทย โดยตั้งสถานีเกษตรหลวงอ่างขาง เป็นสถานทดลองการปลูกพืชเมืองหนาวชนิดต่างๆ ในบริเวณหุบเขาสูงของดอยอ่างขาง ตำบลม่อนปิน อำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่ ดอยอ่างขางเป็นพื้นที่อยู่ตอนเหนือเกือบสุดของประเทศไทย บริเวณสถานีเป็นหุบเขายาวๆ ล้อมรอบด้วยภูเขา ทุกด้านอากาศหนาวเย็น และมีความสูงจากระดับน้ำทะเลประมาณ 1,400 เมตร ซึ่งก็ได้มีมิตรประเทศต่างๆ นำโดยกระทรวงเกษตรของสหรัฐอเมริกา และสาธารณรัฐจีน (ไต้หวัน) ฯลฯ ทูลเกล้าถวายพันธุ์พืชเมืองหนาวและสนับสนุนงบประมาณดำเนินการวิจัย ข้างต้น

ในการดำเนินงานช่วงแรกนั้นไม่ได้มีเจ้าหน้าที่ประจำโครงการแต่จะมีคณะทำงานอาสาสมัคร เช่น มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้ และกรมวิชาการเกษตร ไปเยี่ยมเยียนชาวเขาในหมู่บ้านต่างๆ เป็นประจำทุกสัปดาห์เพื่อให้คำแนะนำ สาธิตการปลูกพืชหรือเลี้ยงสัตว์ ต่อมาทรงมีพระราชดำริและพระราชทานพันธุ์พืชรวมทั้งสัตว์เลี้ยงชนิดต่างๆ เพื่อให้ชาวเขานำไปประกอบอาชีพ ไม่ว่าจะเป็น แอปเปิ้ล ท้อ สาลี่ พลับ ถั่วแดง สตอเบอร์รี่ กาแฟ อาราบิก้า พืชผักเมืองหนาว (ผักกาดหอมหัว ผักกาดหางหงส์ แครอท) วัวพันธุ์บราห์มัน ห่าน แกะ และไม้ตัดดอก-ไม้ประดับต่างๆ เป็นต้น โดยให้ชาวเขานำไปทดสอบเพาะปลูก เมื่อได้ผลผลิตสำเร็จดีก็จะขอคืนเพื่อนำไปให้ผู้อื่นนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป

รวมถึงมีการก่อตั้งโครงการป้องกันและกำจัดศัตรูพืช หรือที่รู้จักกันปัจจุบันในนาม ศูนย์อารักขาพันธุ์พืช เพื่อตรวจและควบคุมการระบาดของโรคและแมลงศัตรูพืชในพื้นที่โครงการหลวง ตลอดจนให้ความรู้ยัง

เกษตรกรควบคู่กันไปเพื่อให้ผลผลิตที่ได้ปลอดภัยและมีมาตรฐาน ซึ่งการปฏิบัติงานเช่นนี้ก็สามารถสร้างประโยชน์ให้เกษตรกรทดแทนการปลูกฝิ่นได้เป็นอย่างดี จนเมื่อ พ.ศ. 2537 โครงการควบคุมยาเสพติดของสหประชาชาติ (UNDCP) ได้ทูลเกล้าฯ ถวายเหรียญทองเพื่อสดุดีพระเกียรติคุณในการแก้ปัญหาเสพติด โดยส่งเสริมให้ชาวเขาเลิกปลูกฝิ่น แต่ปลูกพืชอื่นแทน จึงกล่าวได้ว่าโครงการหลวงเป็นโครงการปลูกพืชทดแทนฝิ่นแห่งแรกของโลก

และนอกจากการทุ่มเทงานด้านการเกษตรแล้วนั้น พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวโปรดเกล้าฯ พระราชทานพระราชดำริ จัดตั้ง โรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูปขึ้น เพื่อแปรรูปผลผลิตการเกษตรที่มีมากขึ้น เป็นการช่วยเหลือเกษตรกรให้ขายผลผลิตได้ราคาสูงขึ้น โดยไม่ต้องผ่านพ่อค้าคนกลางซึ่งจะถูกกดราคาเป็นอย่างมากนั้นเอง และยังมีการก่อตั้งธนาคารข้าว รวมถึงงานด้านพัฒนาสังคม การศึกษาและสาธารณสุข

จนเมื่อพ.ศ. 2535 พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้โครงการหลวงจดทะเบียนเป็นมูลนิธิโครงการหลวง โดยพระราชทานเงินเพื่อเป็นทรัพย์สินของมูลนิธิ เริ่มแรก 500,000 บาท เพื่อให้เป็นองค์กรสาธารณประโยชน์ที่ถาวรมั่นคง สามารถดำเนินการอย่างต่อเนื่อง มีระบบงานที่แน่นอนรองรับ มีการบริหารงานภายในคล่องตัว มีประสิทธิภาพในการดำเนินงาน และเกิดผลดียิ่งขึ้นในอนาคต พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงดำรงตำแหน่งนายกิตติมศักดิ์ และหม่อมเจ้าภีศเดช รัชนี ทรงเป็นประธานมูลนิธิ โดยมี ดร.จิรายุ อิศรางกูร ณ อยุธยา เป็นเลขาธิการมูลนิธิ

จากวันนั้นจนถึงวันนี้.. มูลนิธิโครงการหลวงถือเป็นองค์กรสาธารณะประโยชน์ที่ประสบความสำเร็จสูง ซึ่งการันตีทั้งจากผลงานที่แพร่หลายเป็นที่รู้จักไปทั่วโลก รวมทั้งรางวัลจากหลากหลายสถาบันทั้งในและต่างประเทศ และนอกจากเรื่องผลิตผลทางการเกษตรที่มากด้วยคุณภาพที่เป็นที่ยอมรับแล้ว ยังทำให้เกิดการท่องเที่ยวในพื้นที่ของศูนย์พัฒนาและสถานีวิจัยโครงการหลวงกันอย่างคึกคักอีกด้วย



ขอบคุณที่มาและภาพจาก

www.thairoyalprojecttour.com

www.royalprojectthailand.com

Cover story

เรื่อง: จารุณี ทองพูนุทยกิจ



‘โครงการหลวง’ บนเส้นทางตลาดฟู้ดเชอร์วิส

คำถามหนึ่งที่เรากำลังคอยตอบหลายคนที่สงสัยว่า ทำไมจึงนำเซพระดับซูปตาเหล่านี้มารวมกันในงานเดียวได้ เหตุผลสำคัญคือ เพราะนี่คืองานการกุศล และเป็นการทำกุศลเพื่อในหลวงที่พวกเรารักและเคารพสูงสุด ไม่เว้นแม้แต่เซฟชาวต่างชาติ ซึ่งก็เป็นทั้งสิ่งน่าฉงนและยืนยันจริงๆ ที่งานนี้มีเซฟต่างชาติมาร่วมมากกว่าเซฟคนไทยเสียอีก และงานนี้ถือเป็นวิธีหนึ่งที่เราสามารถแสดงออกถึงความเคารพต่อในหลวง และตอบแทนบุญคุณแผ่นดินไทย และที่โดนใจทุกคนยิ่งขึ้น ไปอีกก็ด้วยเหตุผลที่ว่า การทำงานภายใต้ BKK Restaurant Charity Week 2013 ครั้งนี้ เรายังได้ร่วมงานกับ **‘มูลนิธิโครงการหลวง’** ในเชิงลึกอย่างแท้จริง มิใช่แค่ทำงานแล้วมอบรายได้แต่เพียงอย่างเดียว



ปีนี้เราได้วางแผนร่วมกันกับผู้แทนมูลนิธิโครงการหลวง เพื่อให้เซฟและทุกคนรู้จักศักยภาพของโครงการหลวงในแง่ภูมิอากาศด้านการผลิตและซัพพลายวัตถุดิบคุณภาพแก่ตลาดผู้ดีเซอวิสทั้งในและนอกประเทศ ทริปปไปเยือนโครงการหลวง สถานีวิจัยโครงการหลวงอินทนนท์ อำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่ จึงถูกกำหนดขึ้นและเสร็จสิ้นลงอย่างน่าประทับใจ ระหว่างวันที่ 24-25 มิถุนายน ที่ผ่านมา ที่สำคัญงานนี้ได้ ฤทธิ บุนนาค รองผู้อำนวยการโครงการกาแฟ อรบิก้า มูลนิธิโครงการหลวง เป็นหัวหน้าทัวร์กิตติมศักดิ์ด้วย

“เป็นสิ่งที่ดีมากที่เซฟได้เดินทางมาดูการผลิตถึงฟาร์มด้วยตัวเอง ซึ่งเขาจะได้เห็นกระบวนการทำงานของโครงการหลวงแบบครบวงจร ได้เห็นผลผลิตว่าแต่ละตัว เราเองก็รู้ว่าตลาดเป็นยังไง ถ้าสิ่งไหนที่เรายังไม่มี แต่เซฟต้องการเราก็จะได้ลองสั่งสายพันธุ์ มาทดลองปลูก วิจัย ถ้าได้ผลดีก็จะได้ส่งเสริมให้ชาวบ้านปลูกขายได้ หรือตัวไหนที่เรามีแต่ยังไม่ดีพอก็จะได้พัฒนาได้ถูกทาง”

ฤทธิ ยังอธิบายเพิ่มเติมว่า โดยปกติแล้วมูลนิธิโครงการหลวงได้ช่วยเหลือทำหน้าที่ด้านการตลาดให้แก่เกษตรกรชาวเขาที่อยู่ในพื้นที่ของโครงการหลวง โดยมีวัตถุประสงค์ (1) เพื่อให้เกษตรกรมีช่องทางจำหน่ายผลผลิตโดยเฉพาะผลผลิต

ชนิดใหม่ที่เป็นผลจากงานวิจัย (2) เพื่อให้เกษตรกรมีการวางแผนการผลิตให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด และมีการพัฒนามาตรฐานคุณภาพผลผลิตที่ดี และ (3) เพื่อให้สินค้าซึ่งเป็นผลผลิตจากพืชเขตหนาวและผลิตภัณฑ์ของเกษตรกรชาวเขาเป็นที่รู้จักของผู้บริโภค หลักการตลาดที่ถือปฏิบัติคือ โครงการหลวงทำหน้าที่รับซื้อสินค้าจากเกษตรกรตามราคาและภาวะตลาดทั่วไป นำไปจำหน่ายโดยไม่หวังผลกำไร โดยส่วนต่างที่ได้นำมาเป็นค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานต่างๆ

โปรแกรมทัวร์ 2 วัน เป็นไปอย่างแน่นเอียด โดยออกเดินทาง แต่เช้า ถึงท่าอากาศยานเชียงใหม่ตอน 9 โมงเช้า โครงการหลวงต้อนรับเราด้วยอาหารเช้าสไตล์ฝรั่งพร้อมกาแฟโครงการหลวงหอมกรุ่น ณ ร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์โครงการหลวง สาขาเชียงใหม่ ถ.เชียงใหม่-ลำพูน ต.หนองหอย อ.เมือง จ.เชียงใหม่ ก่อนจะเดินทางไปยังสถานีวิจัยที่ดอยอินทนนท์โดยใช้เวลากว่าชั่วโมง ภาพมั่งสีชาวกระจ่ายเป็นบริเวณกว้างเป็นขั้นบันได บอกให้เราทราบว่ามาถึงที่หมายแล้ว มั่งสีขาวเหล่านั้นคือแปลงดอกเบญจมาศหนึ่งในสินค้าของโครงการนี้นั่นเอง



และหลังจากเต็มอิ่มกับอาหารเที่ยงที่พ่อครัวบรรจงทำมาให้เซฟได้ลิ้มรสอาหารไทยที่ปรุงจากผลผลิตของโครงการหลวงเป็นน้ำจิ้มแล้ว ก็ถึงโปรแกรมทัวร์ของจริงกันละ สตาร์ทจุดแรกที่อาคารรับซื้อ คัดและตัดแต่งผลผลิต ซึ่งชาวเขาที่เป็นลูกฟาร์มของโครงการหลวง จะนำผลผลิตมาจำหน่ายที่นี่

“ผลผลิตทั้งหมดเป็นการปลูกตามแผนที่เรากำหนด ตอนนี้นสินค้าหลักของโครงการหลวงคือผัก ประมาณ 80% โดยเฉลี่ยแล้วเราสั่งซื้อจากชาวบ้านวันหนึ่งรวม 2 ล้านต้น มีส่งออกไปยังต่างประเทศไปเราที่ส่งมานานแล้ว ล่าสุดนี้มีทางญี่ปุ่นก็มาติดต่อ มาเห็นแหล่งปลูกแล้วเขาก็อยากให้เราทำให้ทุกอย่างเลย แต่เราก็ขอส้อยๆ ทำเพราะมาตรฐานเขาสูงมาก ที่นี่ยังมีฟาร์มออแกนิกด้วย เพราะอยู่ดอยสูง มีต้นน้ำ น้ำ และอากาศสะอาด และการทำออแกนิกก็เป็นการรักษาดินน้ำทางหนึ่งด้วย”

เป้าหมายต่อไปคือ โครงการประมง ซึ่งมีฟาร์มปลาเรนโบว์ เทราท์ (Rainbow Trout) เป็นดาวเด่น ส่วนฟาร์มปลาสเตอร์เจียน สายพันธุ์ไซบีเรีย (Siberian Sturgeon) เป็นดาวรุ่ง เพราะเป็นปลา ที่เลี้ยงเพื่อเอาไข่เป็นหลัก ที่รู้จักกันว่า “คาเวียร์” กิโลกรัมเป็นหลักแสนนั่นเอง ส่วนเนื้อก็นิยมไปปรุงอาหารด้วย โดยนิยมขนาด 6-8 กิโลกรัมต่อตัว

ประมงที่นี้เพิ่งเริ่มไม่นาน แต่เพราะน้ำสะอาด อากาศดี ทางโครงการหลวงจึงเห็นควรส่งเสริมให้ชาวบ้านทำประมงควบคู่กับปลูกผัก เป็นเกษตรผสมผสาน ซึ่งนอกจากปลาทั้งสองชนิดแล้ว สัตว์เศรษฐกิจอีกชนิดหนึ่งที่ได้รับการส่งเสริมจากโครงการหลวง คือ “กุ้งก้ามกรามแดง” (Lobster Crayfish) ซึ่งได้พันธุ์มาจากประเทศออสเตรเลีย กุ้งชนิดนี้ชอบกินเศษพืชในนาข้าว ทำให้ผลิตผลข้าวเจริญงอกงามได้ดี

“ผมเชื่อมั่นในศักยภาพของไทยและของโครงการหลวง ในการเป็นผู้ผลิตวัตถุดิบอาหารไม่แพ้หลายๆ ประเทศ เพียงอยากฝากไว้ว่าบางตัวหากเรามีการวิจัยที่ดี การดำเนินงานที่ดี ก็จะช่วยเพิ่มคุณภาพวัตถุดิบให้ดียิ่งขึ้น อย่างปลาสเตอร์เจียน เท่าที่เห็นก็ทำได้ดีนะ แต่ยังห่วงเรื่องกลิ่นดินจากบ่อที่อาจติดตัวปลาอยู่บ้าง ซึ่งหากควบคุมตรงนี้ได้ ก็จะมีมากขึ้น ผมก็ยังรอลุ้นและอยากชิม ‘คาเวียร์’ ของเขาที่จะได้จากปลาสเตอร์เจียนที่จะออกผลผลิตอย่างเป็นทางการรุ่นแรก ปีนี้ วารสชาติและเท็กซ์เจอร์จะออกมาอย่างไร ผู้ที่อื่นได้หรือเปล่า” ความเห็นของ โกปาล จาโกต้า ผู้บริหารบริษัทฟู้ดซัพพลายพรีเมียมระดับอินเตอร์

หลังจากโครงการประมงก็มาถึงไร่ผลไม้ ซึ่งหน้านี้มีเสาวรสที่ทั้งหวานและหอมสดชื่นจริงๆ อีกอย่างคือ มะเดื่อฝรั่ง หรือ Fig ลูกพอเหมาะ ทานอร่อยดีทั้งแบบสดและปรุง นอกจากนั้นก็ยังมี กีวี่ และอะโวคาโด ที่กำลังออกลูกอ่อน น่าจะออกสู่ตลาดเดือนตุลาคมนี้แต่เชื่อว่าถูกจองไว้หมดแล้ว

สมุนไพร ก็เป็นสินค้าตัวเด่นที่โครงการหลวงทำได้ดี และถูกใจโรงแรมและร้านอาหารฝรั่งมาก เพราะประหยัดเงินได้หลายและคุณภาพดีไม่แพ้นำเข้า ที่นี้เซฟยังตั้งใจเหมือนเจอชุมทองเมื่อพบ Wood sorrel ขึ้นตามกองดินโดยบังเอิญ เมื่อชี้ชวนให้เจ้าหน้าที่โครงการหลวงดู “นี่มันวัชพืชครับ” ลุงผู้ดูแลสวนสมุนไพรว่า “อันนั้นมันผักแว่นนี่ เขาเอาไปต้มกินเป็นยาแก้โรคดีซ่าน” อีกสาวชาวดอยบอก

การค้นพบวัชพืชบนดอยครั้งนี้ ทำเอาเซฟตื่น ตราจิวรัตน์ ออกอาการลิงโลดสุดๆ ชี้ชวนให้คนอื่นมาร่วมทดสอบคุณภาพของผักรูปหัวใจกันอย่างตื่นเต้น เมื่อทุกคนลงความเห็น “ใช้ได้ ไซ่เลย” ก็รีบสั่งออเดอร์กับเจ้าหน้าที่กันล่วงหน้า แถมยังขอหอบหัวใส่กระถางไปทดลองปลูกที่



ร้านกันเลยทีเดียว แต่ที่แรงกว่าคือ เซฟไมเคิล โยแกน เซฟใหญ่โรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ เพราะเล่นออเดอร์กันเดียวนั่นเลย

“ผมขอส่งอันนี้ 2 กิโล ช่วยส่งให้ที่โรงแรม จะเอาไปใช้งานกาลาดินเนอร์ที่โรงแรมโอเรียนเต็ลก่อน” ว่างแล้วก็กำชับแนะนำวิธีส่งไม่ให้สินค้าบอบช้ำเสียหาย ซึ่งคาดว่าหลังจากนี้วิสาหกิจชนิดนี้คงได้ยกระดับมาอยู่บนแปลงอย่างเป็นทางการซะแล้ว

ปากเซฟพากัน อานัน ที่เคยมาที่นี่แล้วสองสามครั้ง ก็ยังสนุกกับการตามหา ‘ดอกไม้กินได้’ แกมยังออกไอดีเด็ดว่าปีหน้าจะเชิญ Forager ของร้าน Noma มาร่วมทริปด้วย จะพาเดินขึ้นเขาหาของป่ากันเลยทีเดียว!! ส่วนจะเป็นไปได้หรือเปล่า คงต้องติดตามต่อปีหน้า “ผมใช้สินค้าหลายตัวของโครงการหลวงมานานแล้ว โดยที่ผ่านมามีโอกาสขึ้นไปเชียงใหม่และเยี่ยมชมฟาร์มและเสาะหาวัตถุดิบด้วย ตัวเองส่วนใหญ่ก็จะอยู่นอกแปลงปลูก (ยิ่งกว้าง) ผมว่าขึ้นมาที่นี่ได้พูดคุยกับฝ่ายการตลาดและฝ่ายผลิตโดยตรง เขาจะรู้สิ่งที่ผมต้องการ ซึ่งหลายๆ อย่างก็ไม่ได้ปลูกแบบแมส แต่เขาทำได้ และคุณภาพไม่แพ้ของนำเข้าจากยุโรปเลย ผมว่านี่คือวิสัยทัศน์ที่น่าชื่นชมมากของพระเจ้าอยู่หัว”

ตลอดเวลาที่บรรดาเซฟเยี่ยมชมฟาร์มต่างๆ และพยายามเสาะหาวัตถุดิบที่เข้าตา ทั้งหยิบบ ชูด ดม ชิม ฟีชี ผัก ผลไม้ ดอกไม้ ที่อยู่นอกฟาร์ม!! พฤติกรรมต่างๆ เหล่านี้พลอยทำให้ชาวโครงการหลวง ที่คุ้นเคยกับสิ่งแวดล้อมที่นี้อด

อมยิ้มไม่ได้ นี่คงยังไม่รู้ตัวสิว่า จะได้ออเดอร์แปลกๆ ใหม่ๆ เพิ่มตามมาจากทัวร์คณะนี้

ปิดท้ายทัวร์ครั้งนี้กันที่ ‘โรงคัดบรรจุ’ ซึ่งอยู่ไม่ไกลจากสนามบินเชียงใหม่ โรงงานขนาดกลาง ที่ดำเนินการภายใต้มาตรฐาน GMP และ HACCP คัดบรรจุสินค้าผักและผลไม้เพื่อกระจายไปปลายทางซึ่งมีทั้งร้านค้าโครงการหลวง การบินไทย โรงแรม ร้านอาหาร และจุดจำหน่ายเครือข่าย โดยรถขนส่งควบคุมอุณหภูมิคันโตหลายคัน ช่วยตอกย้ำให้กับลูกค้าได้ตระหนักว่า โครงการหลวงเอาจริงกับการเป็นฟู้ดเซฟฟลายเออร์ระดับสากลอย่างมุ่งมั่น

ตลอดเวลา 2 วัน 1 คืน ของทัวร์เซฟใหญ่ เรียกว่าทริปนี้คุ้มค่าทุกนาทีก แม้จะเหนื่อยจากการเดินทางบ้าง แต่ด้วยธรรมชาติทั้ง ภูมิทัศน์ที่สวยงาม และภูมิอากาศที่เย็นสบายภายใต้สายฝนโปรยปราย ก็ทำให้เซฟทุกคนได้ประสบการณ์ที่เคละเคล้าทั้งความรู้และความสนุกปะปนกันไป อย่างไรก็ตาม ผลจากทริปนี้ ชาวโครงการหลวงยังคงมีการบ้านกันอีกหลายข้อ หนึ่งในนั้นคือ การติดตามพูดคุยกับลูกค้า และความต่อเนื่องสม่ำเสมอของสินค้า ที่เราแอบได้ยินเสียงบ่นจากเซฟอยู่บ้าง



สถานีเกษตรหลวงอินทนนท์

202 หมู่ที่ 7 หมู่บ้านขุนกลาง เทศบาลบ้านหลวง อ.จอมทอง เชียงใหม่ 50160 โทรศัพท์. 053-286773-7 โทรสาร. 053-286779 www.royal-inthanon.com)

SMEs Focus

เรื่อง: นุชเนตร จักรกลม



งานโครงการหลวง 44

โชว์ ผลไม้ของพ่อ พร้อมผลิตภัณฑ์คุณภาพ จากมูลนิธิโครงการหลวงกว่า 3,000 รายการ

มูลนิธิโครงการหลวง จัดงาน “โครงการหลวง 44” (Royal Project 44) หนึ่งในโครงการส่วนพระองค์ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ซึ่งจัดขึ้นเป็นปีที่ 44 ซึ่งปีนี้จัดเพื่อเป็นการเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ เนื่องในโอกาสมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 86 พรรษา 5 ธันวาคม 2556 จัดขึ้นในระหว่าง วันที่ 8 - 18 สิงหาคม ที่ผ่านมา ณ ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์ ภายในงานมีไฮไลท์เป็น “ผลไม้ของพ่อ” ซึ่งเป็นผลผลิตที่คัดสรรโดยโครงการหลวง มีรสชาติอร่อย หอม หวาน และมากด้วยคุณค่าทางอาหาร โดยมีการออกผลในช่วงเวลาต่างๆ ในรอบปี อาทิ อะโวคาโด พันธุ์ปีเตอร์สัน และ บาคาเนีย, ลูกพลับพันธุ์ P2 จากไต้หวัน และ FUYU จากญี่ปุ่น, กีวีฟรุต ฯลฯ รวมทั้งยังได้พบกับผลิตภัณฑ์มากมายจากร้านโครงการส่วนพระองค์ และผลิตภัณฑ์จากโครงการหลวงกว่า 3,000 รายการ ในบรรยากาศไลฟ์สไตล์ช้อปปิ้งพรีเมียมที่เอ็กซ์คลูซีฟ



หม่อมเจ้าภีศเดช รัชนี ประธานมูลนิธิโครงการหลวง ทรงกล่าวถึงการจัดงานโครงการหลวง 44 ว่า ในปีนี้การจัดงานมีขึ้นอย่างยิ่งใหญ่ เพื่อเผยแพร่ผลผลิตและผลิตภัณฑ์ของมูลนิธิโครงการหลวง โครงการส่วนพระองค์ และโครงการของหน่วยงานต่างๆ ที่ได้เข้ามาสนองงานในมูลนิธิโครงการหลวง รวมทั้งแนะนำสินค้าใหม่และสินค้าที่จำหน่ายในปัจจุบันให้เป็นที่รู้จักกับบุคคลทั่วไป โดยมีสินค้าแนะนำเป็น “ผลไม้ของพ่อ” ซึ่งเป็นผลิตผลจากพระอภัยมณีของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ ของปวงชนชาวไทย ที่ใช้ในการส่งเสริมให้เกษตรกรบนพื้นที่สูงมีรายได้ในขณะนี้ และยังมีการแสดงผลงานการดำเนินงานทั้งด้านการวิจัยและพัฒนาของโครงการหลวง ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ส่งเสริมให้ประชาชนในแต่ละพื้นที่บนที่สูงมีการปลูกไม้ผล เพื่อสร้างรายได้และอนุรักษ์ดินน้ำลำธารทดแทนการปลูกป่า

โดยการตกแต่งพื้นที่สำหรับจัดแสดงในปีนี้ได้รับแรงบันดาลใจมาจากความสวยงามของผลระฆังทองหรือเคปกูสเบอรี่ (Cape Gooseberry) ที่มีจุดเด่นตรงผลที่มีกลีบเลี้ยงห่อหุ้มผลสีเหลืองทอง มาประดับ

ตกแต่งเนรมิตให้พื้นที่เซ็นทรัล คอร์ท เต็มไปด้วยสีเหลืองทองอร่าม ร่วมด้วยดอกกุหลาบพันธุ์สีผสม “Prince of Love” ที่มาจัดแสดงให้ได้ชมความงดงามกันอีกด้วย รวมทั้งยังมีกิจกรรมและรายละเอียดน่าสนใจมากมายที่แสดงให้เห็นถึงการพัฒนายั่งยืนและรวดเร็ว ซึ่งมาจากทุ่มเทของทางมูลนิธิเพื่อต้องการช่วยเหลือเกษตรกรอย่างแท้จริง ในทุกกรรมวิธีตั้งแต่ขั้นตอนการวิจัย ผลิต และส่งออกตลาด อาทิ นิทรรศการ ณ บริเวณ เซ็นทรัลคอร์ท เพื่อเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ เนื่องในโอกาสสมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 86 พรรษา (5 ธันวาคม 2556) และแสดงผลงานการดำเนินงานทั้งด้านการวิจัยและพัฒนาของโครงการหลวง

โดยเฉพาะการส่งเสริมให้เกษตรกรบนพื้นที่สูงทำการปลูกไม้ผลสร้างรายได้และอนุรักษ์ต้นน้ำลำธาร Lifestyle Supermarket ณ บริเวณ ชั้น 1 โซนโอเดนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของโครงการหลวง ได้แก่ ผัก ผลไม้ ผลิตภัณฑ์แปรรูป และผลิตภัณฑ์จากดอยคำ รวมถึงผลิตภัณฑ์แนะนำประจำปี 2556 รวมถึง การแนะนำเมนูที่ทำจากผลิตภัณฑ์โครงการหลวงจากฟู้ดสไตล์สต์ และเซเลบริตีนักปลูก อาทิ สุทธิพงษ์ สุริยะ ฟู้ด สไตล์สต์





ชื่อดังเจ้าของชาวสตูดิโอ กล่าวว่า สำหรับผลผลิตโครงการหลวงที่ขอแนะนำให้ลองทำรับประทานกันคือ สลัดมันเทศอบกับผักโครงการหลวง ในจานนี้ประกอบด้วย มันเทศอบ, บล๊อคโคลี่, แรดิช, แตงกวาญี่ปุ่น, เรดโครอล, ร็อคเก็ต, เบบี๋คอส และ ถั่วอะซูกิ โดยเมนูนี้จะทานคู่กับเดรสซิงได้ 2 แบบ คือ น้ำสลัดสับปะรดและน้ำสลัดน้ำพริกเผา ซึ่งเมนูนี้อุดมไปด้วยคุณประโยชน์จากวิตามินและคาร์โบไฮเดรตชนิดดีที่มีกากใยสูง ส่วน ม.ล.สมรดา ชุมพล กล่าวแนะนำเมนูโปรดที่ปรุงจากผักของโครงการหลวงว่า ส่วนตัวชอบทานผักทุกชนิดเลยจะเลือกผักมาอย่างเพื่อทำสลัดผักอย่างเช่น พักทอง ฟริกหวาน อะโวคาโด ข้าวโพด เติมผักใบเขียวแล้วทานคู่กับน้ำสลัดบัลซามิกจะเข้ากันดีและไม่อ้วน ส่วนของทานเล่นจะเลือกซื้อสตอเบอร์รี่อบแห้ง ซีเรียลบาร์ ดิบบานไว้ทาน อีกอย่างที่ได้ลองชิมแล้วอร่อยมาก คือ ชูบัตเตอร์นัทสำเร็จรูป เนื้อชูบั้นหวานมันไม่เหมือนอาหารสำเร็จเลย ก่อนหน้านี้ไม่เคยรู้จักบัตเตอร์นัทแต่พอได้ทานชูบแล้วเพิ่มรู้ว่ารสชาติเหมือน

พักทองเลย อีกอย่างที่ชอบคือข้าวเกรียบแครอท-เห็ดหอม-พักทอง เรามองไปถึงเด็กๆ ด้วยถ้าหากเขาได้ทานอาหารที่มีส่วนผสมจากผักคุณภาพดีร่างกายก็จะเติบโตสมวัย ซึ่งต้องชื่นชมทางโครงการหลวงในเรื่องการปลูกผักและพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ทำได้อย่างยอดเยี่ยมมาก



ขอบคุณที่มาและภาพจาก

www.thairoyalprojecttour.com

www.royalprojectthailand.com



ดอยคำ ผลิตภัณฑ์โครงการหลวง

พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว มีรับสั่งกับผู้เข้าเฝ้าฯ รวบรวมคน ณ พระตำหนักจิตรลดารโหฐาน ว่าโครงการหลวงเกิดขึ้นเพราะ ท่านไปเที่ยว

จากพระกระแสรับสั่งของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว สู่การปฏิบัติที่มากด้วยความสามัคคีของหลากหลายหน่วยงาน อาสาสมัครที่รวมตัวกันทำงานภายใต้ โครงการหลวง เพื่อให้ความรู้ ความเข้าใจ แก่ชาวไทยภูเขา เกี่ยวกับการเพาะปลูกพืชเมืองหนาว ทดแทนการปลูกฝิ่น จนประสบความสำเร็จอย่างสูง ทำให้ประมาณ ความต้องการของตลาดที่จะรับซื้อผลผลิต ผัก ผลไม้สด ให้ทันเวลา การเก็บเกี่ยวสูงขึ้น ดังนั้น เพื่อตัดปัญหาการโก่งราคาผลผลิตจาก พ่อค้าคนกลาง พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ จึงทรงพระกรุณา โปรดเกล้าฯ จัดตั้งเป็นกลุ่มสหกรณ์ชาวเขา เพื่อรับซื้อผลผลิตผล จากราชรัฐโดยตรง และมีพระบรมราชโองการโปรดเกล้าฯ ให้ศาสตราจารย์อมร ภูมิรัตน์ ผู้อำนวยการสถาบันค้นคว้า และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในขณะนั้น เป็นผู้ดำเนินการจัดตั้งโรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูปแห่งแรก ขึ้นที่หมู่บ้านบ้านยาง ตำบลแม่งอน อำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่ เริ่มดำเนินการเมื่อวันที่ 15 พฤศจิกายน พ.ศ. 2515 เป็นต้นมา





โรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูปที่ 1 อำเภอดง จังหวัดเชียงใหม่

เหตุผลที่เลือกพื้นที่นี้สร้างโรงงานขึ้น เนื่องจากทำเลที่ตั้งอยู่ในศูนย์กลางของพื้นที่ที่ได้รับการส่งเสริมจากโครงการหลวงในจังหวัดเชียงใหม่ โดยใช้ทุนแรกเริ่มจากทุนทรัพย์ส่วนพระองค์และองค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ ในการสร้างโรงงานประมาณ 900,000 บาท ภายในโรงงานมีการติดตั้งเครื่องจักรผลิตอาหารกระป๋องที่ครบวงจร ตั้งแต่ระบบการเตรียมวัตถุดิบ การฆ่าเชื้อและระบบไอน้ำ ซึ่งการขยายตัวของโครงการหลวงและการดำเนินงานของโรงงานก็เติบโตควบคู่กันเป็น อย่างดี ในปีต่อมา โรงงานไม่เพียงแต่รับซื้อผลผลิตจากเกษตรกรชาวเขาที่ร่วมอยู่ในโครงการหลวง แต่ยังส่งเสริมการปลูกพืชผักไปยังเกษตรกรในพื้นที่ใกล้เคียงอีกด้วย โดยขยายฐานการจ้างงานไปยังเกษตรกรรายเล็ก เป็นการเพิ่มรายได้ให้กับตัวเกษตรกรเองรวมถึงยังทำให้จำนวนวัตถุดิบเพียงพอต่อปริมาณการผลิตที่เพิ่มขึ้นอีกด้วย ต่อมาในช่วงเดือนตุลาคม พ.ศ. 2549 เกิดอุทกภัยน้ำป่าไหลถล่มเข้าท่วมบ้านเรือนราษฎร ในพื้นที่บ้านยาง ตำบลแม่งอน อ.ดง จ.เชียงใหม่ ซึ่งโรงงานหลวงสำเร็จรูปของดอยคำก็ได้รับความเสียหายไปด้วย สำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์จึงมีโครงการ พลิกฟื้นโรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูปให้กลับมาเหมือนเดิม และยังเพิ่มเติมการก่อสร้างพิพิธภัณฑสถานโรงงานหลวงที่ 1 (ดง) บนพื้นที่เดิม เพื่อให้ประชาชนและนักท่องเที่ยวต่างชาติได้ระลึกถึงพระมหากรุณาธิคุณอันยิ่งใหญ่ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวที่ทรงมีต่อพสกนิกรของพระองค์

ในปัจจุบันการส่งเสริมการปลูกผักผลไม้ได้กลายเป็นงานหลักของโรงงานฯ และจากการช่วยเหลือชาวเขาในการพัฒนาการทำไร่ขนาดเล็กไปสู่การให้คำแนะนำเรื่อง การปลูกพืชในระบบเกษตรอุตสาหกรรม ซึ่งเป็นวิธีหนึ่งในการพัฒนาชนบท โดยโรงงานฯ ในอำเภอดงนี้ ดูแลการปฏิบัติงานครอบคลุมทั้งในอำเภอดง จังหวัดเชียงใหม่ และอำเภอแม่สาย จังหวัดเชียงราย ซึ่งมีการผลิต ลำไยในน้ำเชื่อม, ลิ้นจี่ในน้ำเชื่อม, มะเขือเทศอบแห้ง, สตรอเบอร์รี่อบแห้ง และ น้ำดื่มดอยคำ เป็นผลิตภัณฑ์หลัก

โรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูปที่ 2 อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย

หลังจากการก่อตั้งโรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูปแห่งแรกที่อำเภอดง จังหวัดเชียงใหม่แล้ว ในระยะเวลาใกล้เคียงกัน ก็มีการสร้างโรงงานอีกแห่งขึ้นในพื้นที่ดำเนินงานของโครงการหลวงในจังหวัดเชียงราย โดยคงวัตถุประสงค์และการดำเนินงานเดียวกับโรงงานแห่งแรก ขึ้นที่ อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย เมื่อ 24 ตุลาคม 2516 โดยพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงพระราชทานทุนทรัพย์ส่วนพระองค์เป็นทุนประเดิมจำนวน 100,000 บาท เพื่อหมุนเวียนใช้จ่าย ซึ่งโรงงานแห่งนี้ 2 นี้ได้รับการติดตั้งเครื่องจักรระบบเดียวกับที่อำเภอดง มีการรับซื้อและแปรรูปผลผลิตผลการเกษตรที่ได้จากชาวเขาในพื้นที่เดียวกันกับโรงงานแรก

ซึ่งโครงการหลวงจะทำการสนับสนุนให้ชาวเขาปลูกผักและผลไม้ของโครงการ เพื่อรักษาระดับราคาของพืชผล และพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ยังทรงพระราชทานสำนักงานสหกรณ์การเกษตร ศูนย์โภชนาการเด็ก และสถานเอนกามัย



เพื่อเป็นส่วนหนึ่งในการพัฒนาชุมชนแบบวงกว้างที่มีความสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจในพื้นที่ ครอบคลุมอำเภอแม่จัน แม่สาย เชียงแสน และอำเภอเมือง ของจังหวัดเชียงราย สินค้าแปรรูปในปัจจุบัน ได้แก่ น้ำผลไม้พร้อมดื่ม, ผลไม้แช่แข็ง, แยมผลไม้, น้ำผลไม้เข้มข้น เป็นต้น

โรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูปที่ 3 อำเภอเต่างอย จังหวัดสกลนคร

เกิดขึ้นเมื่อครั้งพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทรงแปรพระราชฐานไปยัง พระตำหนักภูพานราชนิเวศน์ ในปี พ.ศ. 2523 ได้เสด็จเยี่ยมราษฎรในพื้นที่หมู่บ้านนางอย - โพนปลาโหล ถึงอำเภอเต่างอย จังหวัดสกลนคร และเห็นว่าราษฎร มีความเป็นอยู่ที่แร้นแค้นประกอบกับภัยคุกคามจากคอมมิวนิสต์ในช่วงนั้น จึงมีพระราชดำริ ให้ปรับปรุงสภาพความเป็นอยู่ของราษฎรในเขตพื้นที่และอำเภอใกล้เคียง โดยส่งเสริมความรู้ และให้กู้ยืมเงินทุนซื้อเมล็ดพันธุ์กับเกษตรกร เพื่อเพาะปลูกมะเขือเทศ ซึ่งเป็นพืชชนิดเดียวที่เหมาะสมและสามารถขึ้นได้ดีในพื้นที่ เป็นแนวทางการพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคมให้ดีขึ้นอย่างยั่งยืน โดยได้ศาสตราจารย์อมร ภูมิรัตน เป็นกำลังหลักในการดำเนินงานตามพระราชดำริ โรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูปที่ 3 ที่กิ่งอำเภอ จังหวัดสกลนคร จึงเกิดขึ้น (ปัจจุบันปรับเป็นอำเภอเต่างอย) เพื่อช่วยเหลือราษฎรในแบบเดียวกัน

โรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูปที่ 4 อำเภอละหานทราย จังหวัดบุรีรัมย์

ระหว่างปี พ.ศ. 2521-2524 เกิดภัยคุกคามจากขบวนการพรรคคอมมิวนิสต์แห่งประเทศไทย - กัมพูชา ซึ่งอำเภอละหานทราย จังหวัดบุรีรัมย์ ก็เป็นพื้นที่หนึ่งที่ได้รับผลกระทบ ชาวบ้านในพื้นที่เดือดร้อนจากการอพยพลี้ภัยไปอยู่ในค่ายพักชั่วคราวและที่ปลอดภัยรอบๆ



หมู่บ้านโนนดินแดง ด้วยทรงรับทราบและห่วงใยต่อปัญหาดังกล่าว พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวจึงมีพระราชดำริให้รัฐบาลจัดตั้งโครงการพัฒนา ครั้งใหญ่ ครอบคลุมถึง 40 หมู่บ้านในเขตพื้นที่นั้น ซึ่งรวมหมู่บ้านที่มีอยู่แล้ว 26 หมู่บ้าน และอีก 14 หมู่บ้านที่ชาวบ้านอพยพไปตั้งใหม่ โดยจัดหาที่ดินทำกินให้แก่ชาวบ้าน จัดตั้งหมู่บ้านใหม่ พัฒนาแหล่งน้ำ และพัฒนาสังคม นอกจากจะเข้าร่วมอยู่ในโครงการใหญ่แล้ว ศาสตราจารย์ อมร ภูมิรัตน ยังได้ดำเนินการตามพระราชดำรินี้ในพื้นที่นี้ เช่นเดียวกับที่อำเภอเต่างอย จังหวัดสกลนคร โรงงานแห่งที่ 4 จึงได้เกิดขึ้นและเริ่มดำเนินงานในปี พ.ศ. 2526 โดยรับซื้อและแปรรูปผลิตผลการเกษตรจากเกษตรกรที่ร่วมอยู่ในโครงการฯ ต่อมาในปี พ.ศ. 2543 เนื่องจากผลกระทบจากวิกฤตเศรษฐกิจ ทำให้ต้องปิดตัวโรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูปที่ 4 ลงเพราะเป็นแหล่งที่มีพืชเพาะปลูกเข้าโรงงานน้อย และมีการผลิตน้อยที่สุด ในปัจจุบันจึงมีโรงงานหลวงฯ ดำเนินการเพียง 3 แห่งเท่านั้น



ในช่วงแรกนี้ บริษัทฯ เป็นผู้ริเริ่มและบุกเบิกตลาดข้าวโพดฝักอ่อนของไทยในต่างประเทศ และรายได้จากการส่งออกฝักอ่อนไม้แปรรูปถือเป็นรายได้ที่สำคัญของบริษัทฯ กระทั่งปี พ.ศ. 2545 บริษัทฯ ปรับปรุงภาพลักษณ์ของสินค้าใหม่ปรับเปลี่ยนตราสินค้าให้ทันสมัย โดยคงสัญลักษณ์พระราชทานไว้ด้านบนตัวอักษรดอยคำ รวมถึงมีการปรับปรุงเครื่องจักรแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยมากขึ้น อาทิ น้ำผลไม้บรรจุกล่อง น้ำผลไม้เข้มข้น ผลไม้อบแห้ง ผลไม้สกัดเข้มข้น ผลิตภัณฑ์แยมผลไม้ ผลิตภัณฑ์จากข้าวกล้องงอก ผลไม้ในน้ำเชื่อม เครื่องดื่มสมุนไพร ซึ่งสำเร็จรูป ผลไม้แช่แข็ง บัวแปรรูป น้ำผึ้ง น้ำดื่ม มะเขือเทศเห็ดแชมปิยอง ถั่วเหลือง ฯลฯ และขยายตลาดภายในประเทศอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้คนไทยได้บริโภคสินค้าที่มีคุณภาพ และยึดมั่นในพระราชปณิธานที่ต้องการพัฒนาคุณภาพชีวิตของเกษตรกรไทยให้ดีขึ้นนั่นเอง ซึ่งในปัจจุบันผลผลิตภายใต้ตรา “ดอยคำ” เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคจำนวนมาก จึงมีการก่อตั้งร้านดอยคำเพื่อกระจายสินค้าให้ไปสู่มือผู้บริโภคอย่างทั่วถึง และจำหน่ายในราคาที่เป็นธรรมกับผู้บริโภค ทั้ง 5 แห่ง ดังนี้ ร้านดอยคำ สำนักงานใหญ่เพชรบุรี, ร้านดอยคำ สาขาอาคารสินธร, ร้านดอยคำ สาขามอเตอร์เวย์ (ขาเข้า), ร้านดอยคำ สาขามอเตอร์เวย์ (ขาออก) และ ร้านดอยคำ สาขาแม่จัน



และด้วยพืชผลเมืองหนาวจากภาคเหนือ เป็นผลผลิตใหม่สำหรับเมืองไทยในสมัยนั้น หม่อมเจ้าภีศเดช รัชนี จึงทรงคิดตราสัญลักษณ์ “ดอยคำ” ขึ้น เพื่อใช้กับผลิตผลทุกชนิดของโครงการหลวงฯ รวมทั้งให้ความเชื่อถือได้ว่า ตราดอยคำ เป็นสินค้าที่มีคุณภาพด้วยการคัดเกรด และเป็นสินค้าที่สด สะอาด ปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค โดยในปี พ.ศ. 2535 โครงการหลวงได้เปลี่ยนสถานภาพจดทะเบียนเป็น “มูลนิธิโครงการหลวง” เพื่อให้เป็นองค์กรนิติบุคคล โดยมีหม่อมเจ้าภีศเดช รัชนี ดำรงตำแหน่งเป็นประธานกรรมการ ดำเนินการเพื่อสาธารณประโยชน์ และจัดตั้ง บริษัท ดอยคำผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด เป็นนิติบุคคล ในปี พ.ศ. 2537 มีสำนักงานทรัพย์สินพระมหากษัตริย์และมูลนิธิโครงการหลวงเป็นผู้ถือหุ้น เปิดดำเนินกิจการในเชิงธุรกิจ เพื่อรับซื้อผลผลิตทางการเกษตร จากมูลนิธิฯ และเกษตรกรในพื้นที่ ด้วยราคาที่เป็นธรรม นำมาผลิต และ จัดจำหน่ายเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปภายใต้ตราสัญลักษณ์ “ดอยคำ”



ขอขอบคุณข้อมูลและภาพจาก

www.doikham.co.th/www.facebook.com/DoikhamFP



มูลนิธิพระดาบส ให้โอกาส สร้างคนดี มีความรู้ สู้สังคม

“ขณะนี้ ยังมีบุคคลอีกเป็นจำนวนมาก ที่มีความตั้งใจจริง มีศรัทธาชวนชวนหาความรู้ เป็นวิชาชีพใส่ตน แต่ประสบปัญหาไม่มีความรู้พื้นฐานและไม่มีทุนทรัพย์เพียงพอที่จะเข้าศึกษาต่อในสถาบันการศึกษาวิชาชีพระดับต่างๆได้ หากมีช่องทางช่วยเหลือบุคคลเหล่านี้ ให้มีความรู้ วิชาชีพตามที่เขาปรารถนา ย่อมที่จะเป็นประโยชน์ต่อสังคมและประเทศชาติ”



“สืบทอดพระดาบส”

กับชีวิตที่สร้างด้วยโอกาสครั้งทีละคน

เมื่อ คนดี มี วิชา กับคนไร้สังคม
ชีวิตที่งดงามขึ้นด้วยโอกาสครั้งทีละคน

“มูลนิธิฯ สร้างงานสร้างอาชีพให้คนด้อยโอกาส”
มูลนิธิฯ สร้างงานสร้างอาชีพให้คนด้อยโอกาส... (text continues in Thai)

“ชีวิตที่งดงามขึ้นด้วยโอกาสครั้งทีละคน”
ชีวิตที่งดงามขึ้นด้วยโอกาสครั้งทีละคน... (text continues in Thai)

“สืบทอดพระดาบส”
สืบทอดพระดาบส... (text continues in Thai)

วิฑูรย์ วัฒนศิริ
ประธานมูลนิธิพระดาบส

วิฑูรย์ วัฒนศิริ
ประธานมูลนิธิพระดาบส

วิฑูรย์ วัฒนศิริ
ประธานมูลนิธิพระดาบส

วิฑูรย์ วัฒนศิริ
ประธานมูลนิธิพระดาบส



จากพระราชกระแสรับสั่งของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เมื่อพุทธศักราช 2518 นำมาสู่การพระราชทานโครงการ พระดาบส เพื่อพสกนิกรผู้ยากจนและด้อยโอกาสทางการศึกษาจวบจนปัจจุบัน

พระดาบส ในสมัยโบราณ คือ ผู้มีจิตเปี่ยมศรัทธา และมีใจกรุณาในการถ่ายทอดศิลปศาสตร์แขนงต่างๆ ให้แก่ ศิษย์ โดยไม่หวังซึ่งผลใดๆตอบแทน เมื่อลูกศิษย์ สำเร็จวิชาที่อาจารย์ถ่ายทอดก็จะนำวิชาเหล่านั้นไปใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อตนเอง ครอบครัว สังคม และ ประเทศชาติต่อไป ดังนั้นหากนำเอาวิธีการดังกล่าวมา ประยุกต์ ให้ให้เป็นรูปแบบการศึกษานอกระบบได้ ก็จะช่วยแจกจ่ายความรู้ให้ติดตัวผู้เรียนเป็นวิชาชีวิตต่อไป และยังเป็นการปลูกฝังความมีน้ำใจและศีลธรรมอันดีแก่ บุคคลผู้นั้นอีกด้วย พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าโปรดกระหม่อมพระราชทาน แนวกระแสพระราชดำริข้างต้นแก่ พลตำรวจตรี สุชาติ เผือกสกนธ์ ให้รับไปดำเนินการและทดลองเปิดอบรม วิชาช่างไฟฟ้าและช่างวิทยุขึ้นเป็นสาขาแรก เมื่อพ.ศ. 2519 มีกำหนดระยะเวลาเรียน 1 ปี รับสมัครบุคคลที่ สนใจ และตั้งใจจริงจริงโดยไม่จำกัดเพศ วัย อายุ วุฒิการศึกษา อาชีพ รวมถึงผู้ทุพพลภาพ สามารถเข้า เรียนได้ทั้งหมด ขึ้นที่สถานที่ของสำนักพระราชวัง ส่วน ครูที่มาให้ความรู้นั้นก็ล้วนเป็นอาสาสมัครที่แจกจ่าย วิชาทาน โดยไม่หวังผลตอบแทน หรือเปรียบเป็น พระดาบสนั่นเอง





ในครั้งแรกมีผู้เข้าอบรม 6 คน และทุกคนสามารถประยุกต์ใช้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติเพื่อทำงานจริง สามารถประกอบอาชีพช่างซ่อมเครื่องรับวิทยุได้จริง รวมทั้งยังมีศีลธรรมจรรยาบรรณพร้อม สำนึกงานโครงการฯ จึงได้เปิดบริการรับซ่อมเครื่องไฟฟ้าวิทยุและรับงานติดตั้งไฟฟ้าภายในอาคารขึ้น ภายใต้การควบคุมดูแลของพระดาบส ผู้อบรมเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์และรายได้ ให้แก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรมในรูปแบบของสหกรณ์ และเริ่มเพิ่มเติม สาขาวิชาการสอนไปสู่วิศวกรรมเครื่องยนต์และเตรียมช่าง จนนำมาสู่การต่อยอดจดทะเบียนเป็น โรงเรียนพระดาบส เมื่อวันที่ 1 มิถุนายน 2532 และจัดตั้งมูลนิธิพระดาบสขึ้นในเดือนสิงหาคม ปีถัดมา โดยพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทรงดำรงตำแหน่ง ประธานกรรมการมูลนิธิกิตติมศักดิ์ และสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ดำรงตำแหน่ง รองประธานกรรมการมูลนิธิกิตติมศักดิ์ และทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ แต่งตั้งโรงเรียนพระดาบส เป็นจำนวน 5 ล้านบาท ทำให้โรงเรียนมีการพัฒนาด้านต่างๆ เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง รองรับความต้องการของตลาดแรงงาน

จากการตั้งใจปฏิบัติงานเพื่อสังคมและผู้ด้อยโอกาสอย่างแท้จริง ทำให้ได้รับรางวัลเทพทอง สาขางานดีเด่นประจำปี 2546 จากสมาคมนักวิทยุและโทรทัศน์แห่งประเทศไทย และโล่ประกาศเกียรติคุณจากคุรุสภา รวมทั้งความร่วมมือเป็นกรณีพิเศษจากหลากหลายหน่วยงาน ปัจจุบันโรงเรียนพระดาบส สร้างอาชีพควบคู่คุณภาพให้กับผู้เรียนรุ่นแล้วรุ่นเล่ามากกว่า 33 รุ่น จำนวนประมาณ 1,250 คน โดยจะได้รับประกาศนียบัตรพระดาบส ในแขนงวิชาที่แตกต่างกันตามความสนใจ จำนวน 8 สาขา ได้แก่ วิชาช่างยนต์ ช่างไฟฟ้า ช่างอิเล็กทรอนิกส์ ช่างซ่อมบำรุง การเกษตรพอเพียง ช่างไม้เครื่องเรือน ช่างเชื่อม และ วิชาเคหบริบาล



นอกจากนี้ยังมีโครงการพัฒนาศิษย์ให้เป็นครู เพื่อตอบสนองความตั้งใจของศิษย์ที่มีจิตอาสาในการสานต่อความรู้ในหน้าที่ครูโรงเรียนพระดาบส ซึ่งก็จะได้รับคัดเลือกเพื่อรับพระราชทานทุนหลวง ต่อยอดการศึกษาในระดับสูงขึ้นไป



ขอขอบคุณข้อมูลและรูปภาพ

จาก <http://phradabos.or.th>



ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 5 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ส่งเสริมอุตสาหกรรมอันเนื่องมาจากพระราชดำริ

ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 5 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการตามกิจกรรมฝึกอบรมราษฎรในโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ด้านการพัฒนาการผลิต และพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ผ้าไหมโดยดำเนินการในเขตจังหวัดรับผิดชอบ จำนวน 6 จังหวัด ได้แก่ ขอนแก่น มหาสารคาม ร้อยเอ็ด กาฬสินธุ์ มุกดาหาร และสกลนคร รวมทั้งราษฎรที่เป็นสมาชิกของโครงการฯ ได้นำความรู้ไปทำการผลิต และได้มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ แต่ขาดความชำนาญ ทักษะ และประสบการณ์ในการผลิตที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์ได้มาตรฐานและคุณภาพตามความต้องการของตลาดได้

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ราษฎรได้มีความรู้ ความเข้าใจ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าไหม เพื่อพัฒนาทักษะและขีดความสามารถในการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ได้มาตรฐานตรงความต้องการของผู้บริโภค

วิธีการดำเนินงาน

ฝึกอบรม/สัมมนา ให้ความรู้ด้านทฤษฎี และฝึกปฏิบัติ

กลุ่มเป้าหมาย

สมาชิกโครงการส่งเสริมศิลปาชีพ ได้แก่

- โครงการส่งเสริมศิลปาชีพบ้านป่ารักน้ำ อ.สว่างแดนดิน จ.สกลนคร
- โครงการส่งเสริมศิลปาชีพบ้านจารย์ อ.บ้านม่วง จ.สกลนคร
- โครงการส่งเสริมศิลปาชีพบ้านทรายทอง อ.ส่องดาว จ.สกลนคร
- โครงการส่งเสริมศิลปาชีพบ้านดอยคำ-เสนานฤมิตร อ.คำตากล้า จ.สกลนคร
- โครงการส่งเสริมศิลปาชีพบ้านกุดนาขาม อ.เจริญศิลป์ จ.สกลนคร
- โครงการส่งเสริมศิลปาชีพบ้านกุดสะกอย อ.กุสุมาลย์ จ.สกลนคร
- โครงการส่งเสริมศิลปาชีพบ้านบ่อเดือ้นหัว อ.ภูพาน จ.สกลนคร
- โครงการส่งเสริมศิลปาชีพบ้านก่ำฟ้า อ.บรบือ จ.มหาสารคาม
- โครงการส่งเสริมศิลปาชีพบ้านโคกก่อ อ.นาเชือก จ.มหาสารคาม
- โครงการส่งเสริมศิลปาชีพบ้านดอนหลี่ อ.พยัคฆภูมิพิสัย จ.มหาสารคาม
- โครงการส่งเสริมศิลปาชีพบ้านดอกกล้า อ.ปทุมรัตน์ จ.ร้อยเอ็ด
- โครงการส่งเสริมศิลปาชีพบ้านโพธิ์ชัย อ.โพธิ์ชัย จ.ร้อยเอ็ด
- โครงการส่งเสริมศิลปาชีพผาน้ำทิพย์บ้านเข้ดง อ.หนองพอก จ.ร้อยเอ็ด
- โครงการส่งเสริมศิลปาชีพบ้านกุดฉิมเก่า อ.เขาวง จ.กาฬสินธุ์
- โครงการส่งเสริมศิลปาชีพบ้านโสกส้มกบ อ.สิมพล จ.ขอนแก่น
- โครงการส่งเสริมศิลปาชีพบ้านหนองแคน อ.ดงหลวง จ.มุกดาหาร
- โครงการส่งเสริมศิลปาชีพบ้านสวนแว่นาโคกสูง อ.ดงหลวง จ.มุกดาหาร

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- สมาชิกโครงการฯ มีความรู้ ประสบการณ์ เพิ่มขึ้น
- ผลิตภัณฑ์ได้มาตรฐานและมีคุณภาพ สูงขึ้น
- เกิดการสร้างเครือข่ายการประกอบอาชีพอุตสาหกรรมในครอบครัวและหัตถกรรม



สถานที่ติดต่อ: ส่วนบริการธุรกิจอุตสาหกรรม

ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 5 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
เลขที่ 86 ถนนมิตรภาพ ตำบลสำราญ อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น
โทรศัพท์ 0 4337 9296-8 ต่อ 511 โทรสาร 0 4337 9302



สำนักพัฒนาอุตสาหกรรมชุมชน กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ยัดหลัก “เศรษฐกิจพอเพียง” ยกระดับราษฎรในท้องถิ่น

พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวและสมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถ ได้ทรงจัดตั้งโครงการพระราชดำริ เพื่อการช่วยเหลือราษฎรในพื้นที่ต่างๆ ของทุกภูมิภาค ให้มีงานทำมีรายได้เสริมจากการประกอบอาชีพหลัก มีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นและไม่ต้องละทิ้งถิ่นฐานเข้ามาอยู่ในเมืองหลวง ทรงมีพระกรุณาธิคุณโปรดเกล้าโปรดกระหม่อมให้หน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนร่วมดำเนินงานช่วยเหลือส่งเสริมสนับสนุนการประกอบอาชีพของราษฎรในทุกๆ ด้านไปพร้อมกันอย่างมีคุณภาพโดยยึด “ราษฎร” เป็นศูนย์กลางของการพัฒนาและยึดปรัชญา “เศรษฐกิจพอเพียง” เป็นแนวทางในการดำเนินชีวิต มุ่งสู่การยกระดับการดำรงชีวิตของราษฎรในท้องถิ่น “ให้พออยู่พอกินและพึ่งตนเองได้ตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง”

จากเจตนารมณ์ในการสืบสานตามโครงการพระราชดำริ สำนักพัฒนาอุตสาหกรรมชุมชน กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ตระหนักถึงความสำคัญในการดำเนินงานที่สนองพระราชดำริให้ถูกต้องครบถ้วน และเพื่อสนองพระราชดำริแบบองค์รวมที่จะพัฒนาทุกๆ ด้านไปพร้อมกันอย่างมีคุณภาพด้วยการพัฒนา “กลุ่มเป้าหมาย” ให้เป็นศูนย์กลางของการพัฒนาตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง การเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานให้ก้าวไปสู่กลุ่มเป้าหมายที่มีศักยภาพ มีจิตอาสาร่วมพัฒนาเสริมสร้างผลิตภัณฑ์ชุมชนด้วยนวัตกรรมใหม่ๆ ที่สอดคล้องกับภูมิปัญญาท้องถิ่น และการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม อันจะก่อให้เกิดชุมชนสีเขียวอย่างยั่งยืน และเพื่อให้เกิดการทำงานร่วมกันในลักษณะบูรณาการที่ทุกฝ่ายเข้ามามีส่วนร่วมปรับปรุงกลไกการดำเนินงานให้เป็นระบบที่ถูกต้องครบถ้วนและทันสมัยกับยุคสมัย

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้โครงการตามแนวทางพระราชดำริบรรลุตามที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว และสมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถทรงมีพระราชปณิธานไว้
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีการดำรงชีวิตอยู่ดี มีสุข สอดคล้องกับชีวิตในท้องถิ่นและเชื่อมโยงกับวิถีชีวิตปัจจุบัน รวมทั้งมีการดำรงชีพในลักษณะเศรษฐกิจพอเพียง

การดำเนินงาน

สนับสนุนประชาชนในพื้นที่โครงการพระราชดำริให้มี ความรู้ และทักษะที่เพิ่มพูนด้วยการอบรมทางวิชาการ รวมถึงการอบรมทักษะ การประกอบอาชีพให้แก่ราษฎร ซึ่งปัจจุบันประกอบไปด้วย 8 โครงการ ได้แก่

- โครงการศูนย์ศิลปาชีพบางไทร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
- โครงการหลวง จังหวัดเชียงใหม่
- โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริภูฟ้า จังหวัดน่าน
- โครงการบ้านเล็กป่าใหญ่ผานางผาเก็ง จังหวัดเลย
- โครงการศูนย์ศึกษาภูพาน จังหวัดสกลนคร
- โครงการศูนย์ศึกษาการพัฒนาห้วยทราย จังหวัดเพชรบุรี
- โครงการศูนย์ศึกษาพิบูลทอง จังหวัดนครราชสีมา และ จังหวัดนครศรีธรรมราช
- โครงการพัฒนาพื้นที่ลุ่มน้ำปากพนัง

กลุ่มเป้าหมาย

1. เกษตรกร ผู้ด้อยโอกาส หรือราษฎรผู้ยากไร้ ทั่วทุกภูมิภาคของประเทศ
2. กลุ่มอาชีพ และราษฎรในพื้นที่โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ



ติดต่อสอบถามและสมัครเข้าร่วมโครงการ

ส่วนพัฒนาระบบสนับสนุนอุตสาหกรรม

โทร.0 4441 9622 ต่อ 115

สำนักพัฒนาอุตสาหกรรมชุมชน

โทร.0 2367 8339



โครงการสวนพระองค์ สวนจิตรลดา

โรงงานต้นแบบสำหรับผู้ประกอบการขนาดเล็ก

โดยปกติเมื่อเรากล่าวถึงโครงการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ เรามักจะนึกถึงแต่โครงการที่เกี่ยวกับภาคเกษตรกรรมเท่านั้น ความจริงมีหลายโครงการที่ชี้ให้เห็นชัดเจนว่า พระองค์มีส่วนสำคัญในการส่งเสริมด้านอุตสาหกรรมของประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง โครงการสวนพระองค์ สวนจิตรลดา เป็นโครงการที่เกิดขึ้นจากพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ โดยตรง พระองค์สละราชทรัพย์ส่วนพระองค์และใช้พระราชวังที่ประทับอยู่เป็นสถานที่กำเนิดโครงการดังกล่าว

โครงการสวนพระองค์ สวนจิตรลดา เป็นโรงงานต้นแบบการทำอุตสาหกรรมแบบพอเพียงโดยการนำผลผลิตทางการเกษตรมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ อาทิ กระบวนการทางอุตสาหกรรมเข้ามาช่วยในการผลิต จากนั้นนำผลิตภัณฑ์ที่ได้กระจายสู่ผู้บริโภคด้วยวิธีการค้าเชิงพาณิชย์ ทั้งนี้จึงเป็นตัวอย่างการทำอุตสาหกรรมแบบพอเพียงที่สมบูรณ์แบบที่สุดและครบวงจรที่สุด กล่าวคือมีทั้งภาคเกษตร ภาคอุตสาหกรรม และภาคการค้า จากเกษตรสู่อุตสาหกรรม จากอุตสาหกรรมไปสู่การตลาด

โครงการสวนพระองค์ สวนจิตรลดา เป็นแหล่งให้การศึกษาเกี่ยวกับการทำเกษตรแบบพอเพียง ได้แก่ การปลูกข้าว การเลี้ยงวัวนม การเพาะเห็ดหลินจือ การเพาะเลี้ยงสาหร่ายเกลียวทอง การเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ เพื่อขยายพันธุ์พืชเศรษฐกิจ การแปรรูปเกษตรเป็นอุตสาหกรรม ได้แก่ การผลิตนมพาสเจอร์ไรส์ นมผง นมอัดเม็ด นมข้นหวาน ไอศกรีม เนยแข็ง เนยสด การแปรรูปน้ำผลไม้ การทำผลไม้อบแห้งด้วยพลังแสงอาทิตย์ การแปรรูปวัสดุเหลือทิ้งเป็นอุตสาหกรรมรีไซเคิล ได้แก่ การผลิตถ่านอัดแท่งจากแกลบเหลือทิ้งในโรงสีข้าว การผลิตปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ดจากมูลวัวที่เลี้ยงไว้รีดนม การทดลองผลิตเชื้อเพลิงเพื่อทดแทนวัตถุดิบธรรมชาติ ได้แก่ การทดลองผลิตเชื้อเพลิงที่ใช้ทดแทนน้ำมัน การผลิตเชื้อเพลิงแข็ง

โรงงานต้นแบบ โครงการสวนพระองค์ สวนจิตรลดา เป็นโรงงานขนาดกะทัดรัด กำลังการผลิตไม่มาก ใช้พื้นที่ไม่มาก ผลิตได้จริง จำหน่ายได้จริง โดยเปิดโอกาสให้ประชาชนทั่วไปเข้าชมและเข้าศึกษากระบวนการผลิตอย่างเปิดเผย ผู้เข้าชมมีทั้งคนไทยและคนต่างชาติ มีทั้งกลุ่มนักเรียน นักศึกษา ครู - อาจารย์ กลุ่มแม่บ้าน เกษตรกร และประชาชนทั่วไป เป้าหมายหลักคือ ต้องการให้เกษตรกรมาดูแล้วสามารถกลับไปทำได้ ผู้ดงงานมาดูเพื่อหาอาชีพใหม่ก็มี บางรายมาดูเพื่อเป็นแนวคิดว่าจะทำธุรกิจเล็กๆ เป็นของตัวเอง

โครงการสวนพระองค์ สวนจิตรลดา มีมาตั้งแต่ พ.ศ. 2504 พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ ทรงทดลองปลูกข้าวเพื่อเก็บไว้ใช้ในพิธีแรกนาขวัญ ต่อมาปี 2505 มีการส่งเสริมการเลี้ยงโคนมในประเทศไทยเป็นครั้งแรกที่นี่ โดยเริ่มต้นจากวัว 5 ตัว รีดนมมาขายข้าราชการในวังสวนจิตรฯ ใช้วิธีพาสเจอร์ไรส์แล้วใส่ขวดแก้ว ต่อมาขยายตัวจนมีกลุ่มของโรงนมทำนมพาสเจอร์ไรส์ขาย และขยายตัวออกไปเรื่อยๆ จากกลุ่มโรงนมขยายตัวเป็นศูนย์โรงนม โรงนมผงของที่นี่ถือว่าเป็นโรงนมผงโรงแรกของประเทศไทย ซึ่งพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ ทรงเสด็จเปิดโรงนมผงเมื่อวันที่ 7 ธันวาคม 2512 จากนั้นก็ขยายเป็นโรงนมเม็ด โรงเนยแข็ง

สาเหตุที่เปิดโรงนมผง ตอนนั้นน้ำนมราคาถูกมาก ราษฎรร้องเรียนมาและขอพระราชทานความช่วยเหลือ เพราะพวกเขาขายนมเข้าโรงงานไม่ได้ เพื่อแก้ปัญหาความเดือดร้อนของราษฎร พระองค์จึงเปิดโรงนมผงขึ้นเพื่อรับซื้อนมจากชาวบ้านมาผลิตเป็นนมผง รับสั่งว่าผลิตภัณฑ์เหล่านี้ถ้าขายเมืองไทยไม่ได้ก็ส่งขายที่มาเลเซียหรืออินโดนีเซียที่เขาทานนมมาก่อนเรา และยังรับสั่งอีกว่าถ้ามีโอกาสก็ให้เกษตรกรเข้ามาฝึกงานในโรงนมของที่นี่ เพื่อให้เขากลับไปทำเองได้ก็จะช่วยเขาได้อีกทางหนึ่ง

นมพาสเจอร์ไรซ์จากโรงนมเราส่งขายตามโรงเรียน นมของที่นี่จะใหม่และสด เป็นนมแท้ 100% เป็นนมไม่เติมน้ำตาลเลย เด็กควรเลือกทานนมจืดสีขาวจะดีกว่าทานนมสดและมีสีอื่น ๆ ส่วนนมเม็ดผลิตไม่ทันกับความต้องการ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ เคยรับสั่งว่า แม้นมเม็ดจะทำกำไรดีแต่เราจะไม่ซื้อนมผงจากที่อื่นมาทำนมเม็ด ให้ซื้อนมจากโรงนมผงเท่านั้นมาทำนมเม็ด

ย้อนไปตอนเริ่มต้นที่นี่เริ่มต้นจากวัว 5 ตัว เงินที่ใช้ในโครงการนี้เป็นเงินพระราชทรัพย์ส่วนพระองค์ ไม่ใช่เงินงบประมาณหลวง พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ ทรงพระราชทานทรัพย์ให้ตั้งแต่ปี 2505 เป็นเงิน 32,000 บาท เพื่อใช้ทำโรงโคนม ดอกผลที่ได้ก็นำไปใช้ทำโครงการใหม่ๆ ออกมา หลักฐานการเงินของที่นี่ตรวจสอบได้ และเราส่งถวายเป็นรายงานประจำปี ตอนนี้จำกัตัววัวไว้ไม่ให้เกิน 40 ตัว เพราะมีข้อจำกัดเรื่องแปลงหญ้าสำหรับเลี้ยงวัว วัวที่นี่ผลิตน้ำนมได้ 10 ลิตร/ตัว/วัน น้ำนมที่ผลิตได้ป้อนโรงงานในโครงการไม่พอต้องซื้อน้ำนมจากสหกรณ์หนองโพเพื่อป้อนเข้าโรงผลิตนมผง

ผลิตภัณฑ์ของที่นี่ขายตัวเองได้ เพราะผลิตภัณฑ์มีคุณภาพค่อนข้างสูง อย่างนมเม็ดได้รับการบอกเล่าจากลูกค้าว่า ของลงร้านเดียวเดียวขายหมดเกลี้ยง กิจกรรมที่ไม่ได้มีความมุ่งหมายเพื่อหวังกำไร แต่ทุกโรงงานควรเลี้ยงตัวเองได้ ส่วนใหญ่ทำรายได้พออยู่ตัว โรงที่ทำรายได้เป็นอันดับ 1 คือโรงสีข้าว ต้องออกไปซื้อข้าวจากชาวบ้านมาสีแล้วส่งไปขายโดยใช้ตราสวนจิตรลดา ส่วนใหญ่ส่งขายร้านสหกรณ์ทั่วไป โรงที่ทำรายได้เป็นอันดับรองลงมาคือ โรงนมเม็ด ซึ่งทำไม่ทันความต้องการ

ส่วนการแปรรูปน้ำผลไม้ของที่นี่ทำมานานแล้ว เน้นวัตถุดิบที่หาได้ในเมืองไทย เช่น น้ำกระเจี๊ยบ แก้วเจี๊ยบคอก ได้ด้วย น้ำชิงช่วยขับลมได้ น้ำเก็กฮวยแก้ร้อนใน น้ำมะม่วง ขยายดีมาก ระยะเวลาที่มีน้ำแก้ว น้ำมะนาว น้ำมะตูม น้ำขึ้นฉ่าย น้ำเห็ดหลินจือ ว่าไปแล้วการผลิตน้ำผลไม้ น่าจะเดินหน้าไปได้ไกลกว่าการผลิตนมด้วยซ้ำไป แต่ว่าคนไทยไปนิยมน้ำอุ่น น้ำส้ม น้ำผลไม้ที่ต้องนำเข้าจากต่างประเทศ เพิ่งจะมาตื่นตัวนิยมของที่ผลิตได้ในเมืองไทยเมื่อไม่นานนี้เอง ในการแปรรูปน้ำผลไม้มีการพัฒนาใช้เครื่องกึ่งอัตโนมัติ สำหรับการแปรรูปน้ำเห็ดหลินจือมีการผลิตตลอดทั้งปี ต้องมี



วางทำน้ำเห็ดหลินจือโดยเฉพาะ ส่วนน้ำผลไม้อื่นๆ ก็สับเปลี่ยนผลิตกันตามฤดูกาล

โครงการสวนพระองค์ สวนจิตรลดา ดำเนินงานกิจกรรมมาเป็นเวลากว่า 50 ปี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1. เป็นโครงการทดลอง 2. เป็นโครงการตัวอย่าง 3. เป็นโครงการที่ไม่หวังผลตอบแทนแบบธุรกิจ โดยมีพระบรมราชานุญาตให้ผู้สนใจเข้ามาเยี่ยมชมโครงการได้



การเข้าชมโครงการสวนพระองค์ สวนจิตรลดา

สามารถติดต่อได้ที่ งานนำชมโครงการสวนพระองค์สวนจิตรลดา โทรศัพท์ 0 2282 8200 ทั้งนี้จะต้องติดต่อมาล่วงหน้าก่อน 3 เดือน เพื่อนัดวันเข้าชม จากนั้นทำหนังสือขออนุญาตมาที่ นายแก้วขวัญ วัชโรทัย

ผู้อำนวยการโครงการสวนพระองค์สวนจิตรลดา

ถนนพระรามที่ 5 แขวงดุสิต เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

และร่อนหนังสือตอบกลับไป เพื่อนำหนังสือมายื่นในวัน

เข้าชมโครงการตามวันนัดหมาย

โรงงานแข็ง สวนจิตรลดา

โรงงานต้นแบบการแปรรูปอาหารนม

โรงงานแข็ง โครงการส่วนพระองค์ สวนจิตรลดา เป็นโรงงานต้นแบบขนาดเล็กที่ผลิตเนยแข็งได้เป็นแห่งแรกในประเทศไทย ที่นี้คือ โรงงานต้นแบบอย่างแท้จริง เพราะนอกจากจะผลิตเนยแข็งออกมาจำหน่ายได้แล้ว ยังเป็นโรงงานต้นแบบในการผลิตนมพาสเจอร์ไรส์ นมเปรี้ยว นมชั้นหวาน ไอศกรีม โยเกิร์ตผสมจุลินทรีย์สุขภาพ



ที่นี่...เป็นต้นแบบให้เห็นการผลิตทุกขั้นตอน เป็นต้นแบบของการบริหารด้านตลาดควบคู่ไปกับการผลิต และยังเป็นแหล่งให้การศึกษาของคนทุกระดับที่ชี้ให้เห็นว่าอาหารนมแปรรูปเป็นอะไรได้บ้าง

จุดเริ่มต้นโรงงานแข็ง

โรงงานแข็งในวังสวนจิตรลดา ถือกำเนิดขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2530 ขณะนั้นยังไม่มีโรงงานผลิตเนยแข็งในประเทศ เนื่องจากปี 2530 เป็นปีที่ในหลวงมีพระชนมพรรษาครบ

5 รอบโครงการส่วนพระองค์ สวนจิตรลดา ได้เตรียมสร้างอาคารโรงงานแข็งมูลค่า 1 ล้านบาทเศษ โดยใช้เงินกำไรสะสมของโรงนมเม็ดและผลกำไรจากศูนย์รวมนมเป็นทุนก่อสร้าง เพื่อเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ เนื่องในวโรกาสมหามงคลครั้งนั้น

โดยก่อนหน้านี้ (ก่อนปี 2530) โครงการส่วนพระองค์ ได้จัดทำโครงการศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตเนยแข็ง โดยมีเป้าหมายให้เป็นแหล่งค้นคว้าทดลองและส่งเสริมแนะนำให้เกษตรกรลงทุนทำเป็นอาชีพได้ในโอกาสต่อไป ต่อมาปี พ.ศ.2529 บริษัท สหกรณ์ ซี.ซี. ฟริสแลนด์ ประเทศเนเธอร์แลนด์ ซึ่งเป็นบริษัทแม่ของบริษัท โฟร์โมสฟริสแลนด์ (ประเทศไทย) ได้น้อมเกล้าถวายเครื่องมือสำหรับผลิตเนยแข็งร่วมฉลองในวโรกาสที่ในหลวงมีพระชนมายุครบ 5 รอบ

เครื่องมือผลิตเนยแข็งดังกล่าวมีมูลค่ามากกว่า 3 แสน 5 หมื่นบาท (มูลค่าในขณะนั้น) ถูกส่งมาทางเรือโดยบริษัท UNITHAI ซึ่งเป็นบริษัทขนส่งทางเรือของไทย ได้ร่วมจัดส่งถวายโดยไม่คิดค่าระวางเรือ เครื่องมือทั้งหมดถึงกรุงเทพฯ เมื่อวันที่ 27 กันยายน 2530 เครื่องมือผลิตเนยแข็งที่ส่งมาครั้งนั้นประกอบด้วย

1. ถังผลิตเนยแข็ง (CURD PRESSING VAT) ขนาด 200 ลิตร เป็นถังสแตนเลส 2 ชั้น พร้อมมอเตอร์ไฟฟ้า 220 โวลต์ 90 วัตต์ จำนวน 1 เครื่อง
2. เทอร์โมมิเตอร์สแตนเลส สำหรับวัดอุณหภูมิระหว่างผลิต 1 ชิ้น
3. ตะแกรงสแตนเลส สำหรับยกเคิร์ดจากน้ำเวย์ออกจากถังผลิต 1 แผ่น
4. แม่แบบพลาสติก สำหรับผลิตเนยแข็งประเภท BABY GOUDA ขนาด 1 กิโลกรัม จำนวน 20 ชุด
5. เครื่องกดอัดเนยแข็ง ขนาด 4 หัวกด สำหรับเนยแข็งแฉะ 4 ก้อน พร้อมทั้งตม้น้ำหนักสำหรับถ่วงน้ำหนักกด 1 เครื่อง



6. บ่อน้ำเกลือ สำหรับแช่เนยแข็งพร้อมกระดานสำหรับวางให้สะเด็ดน้ำ จำนวน 1 ชิ้น

7. เชื้อทำสตาร์ทเตอร์, เอนไซม์เรนเนต สำหรับตกตะกอนนมและพลาสติกเหลวสำหรับเคลือบผิวของเนยแข็งในระยะแรกภายในห้องบ่ม จำนวน 1 ชุดใหญ่

ระหว่างการก่อสร้างโรงเนยแข็งและติดตั้งเครื่องมือบริษัท โพรโมสฟริสแลนด์ (ประเทศไทย) น้อมเกล้าฯ ถวายเครื่องกำเนิดไอน้ำและเครื่องปรับอากาศในห้องบ่มเนยแข็ง มีมูลค่า 5 แสนบาท นอกจากนี้ บริษัท วีโก้ การช่าง จำกัด น้อมเกล้าฯ ถวายตู้เย็นและตู้แช่แข็ง มูลค่ากว่า 7 หมื่น 5 พันบาท (เป็นตัวเลขราคาเมื่อปี 2530)

ในปี 2531 เป็นปีแรกที่มีการผลิตเนยแข็งได้สำเร็จ เมื่อมีการก่อสร้างและติดตั้งเครื่องมือแล้วเสร็จ บริษัท ซี.ซี. ฟริสแลนด์ (เนเธอร์แลนด์) ได้ส่งมิสเตอร์ เบน บอส ผู้เชี่ยวชาญการผลิตเนยแข็งมาฝึกอบรมการผลิตเนยแข็งเกด้า (GOUDA CHEESE) สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ พระราชทาน ชื่อเนยแข็งที่ผลิตได้ว่า “เนยแข็งมหามงคล”

แนวทางการพัฒนาการผลิตเนยแข็ง

ในปี 2532 เป็นปีที่มีการพัฒนาการผลิตเนยแข็งมากที่สุด ปีนี้มีการขยายการผลิตเนยแข็งออกไปหลายประเภท โดยจุดเริ่มต้นการพัฒนาเกิดจากรัฐบาลเดนมาร์กได้ถวายเครื่องมือผลิตเนยแข็งพร้อมทั้งติดตั้งให้เสร็จ นอกจากนี้ยังส่งผู้เชี่ยวชาญจากบริษัท DTD (Danish Dairies LTD.) มาถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการบำรุงรักษาเครื่องมือ การใช้เครื่องมือ กรรมวิธี การแปรรูปนมในรูปแบบต่างๆ การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ ตั้งแต่เริ่มต้นผลิตไปจนถึงสำเร็จเป็นผลิตภัณฑ์ออกมา ระหว่างการอบรมครั้งนั้น ได้มีการทดลองและพัฒนาการผลิตเนยแข็งจนได้เนยแข็งอีกชนิดเรียกว่า เนยแข็งเชดด้า (CHEDDAR CHEESE) นอกจากนี้ยังได้พัฒนาการผลิตเนยแข็งปรุงแต่ง (PROCESSED CHEESE)

สำหรับเนยแข็งปรุงแต่งนี้ ทดลองผลิตครั้งแรกเมื่อปลายปี 2531 โดยมีจุดประสงค์หลักคือ ต้องการนำเอาเนยแข็งเกด้าที่ผลิตได้ในระยะแรกแต่มีคุณภาพบกพร่องในเรื่องสี กลิ่น รส มาแปรรูปใหม่ให้เป็น เนยแข็งปรุงแต่งหรือ

โพรเซส ซีส (PROCESSED CHEESE) แต่ยังไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค จนกระทั่งมีการพัฒนาอีกครั้งในปี 2532 เพื่อให้ผู้บริโภคมีทางเลือกในการซื้อมากขึ้น

ปัจจุบัน เนยแข็งปรุงแต่ง หรือ PROCESSED CHEESE ได้รับการพัฒนาจนเป็นที่ยอมรับของตลาด ได้พัฒนาการผลิตโดยใช้เนยแข็งเกด้าและเนยแข็งเชดด้าเป็นวัตถุดิบ โดยนำเนยทั้งสองชนิดมาคลุกและผสมใหม่ จากนั้นหั่นเป็นแผ่นบางๆ (Slice) บรรจุลงพลาสติกด้วยระบบสูญญากาศจำหน่ายโดยใช้ชื่อว่า เนยแข็งมหามงคล น้ำหนัก 250 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์อีกชนิดหนึ่งในโครงการส่วนพระองค์ สวนจิตรลดา ที่ได้รับความนิยมนจากผู้บริโภค เนื่องจากเป็นเนยแข็งที่ได้ชื่อว่ามีรสชาติดีกว่าเพราะใช้นมสดในการผลิต แต่ละแผ่นมีปริมาณนมล้วนๆ เนยแข็ง 1 แผ่นคุณค่าเท่ากับนม 1 แก้ว ประกอบด้วยคุณค่าทางอาหาร ได้แก่ โปรตีน ไขมัน แคลเซียม วิตามินเอ วิตามินบี และวิตามินดี

หลักการผลิตเนยแข็ง

การผลิตเนยแข็ง ณ โรงเนยแข็ง แห่งนี้ ไม่ได้ทำเพื่อการค้าหรือหวังกำไร เป้าหมายที่แท้จริงเพื่อต้องการให้เป็นโรงงานต้นแบบไว้ให้เกษตรกร นักลงทุนหรือบุคคลที่สนใจศึกษาว่าการผลิตเนยแข็งทำได้อย่างไรบ้าง เป้าหมายสำคัญอีกอย่างหนึ่งที่มองข้ามไม่ได้เลยก็คือ เป็นโรงงานต้นแบบที่ชี้ให้เห็นว่า นำนมซึ่งเป็นผลผลิตสำคัญทางการเกษตรอีกตัวหนึ่งสามารถแปรรูปเป็นเนยแข็งได้ และเนยแข็งที่เราบริโภคกันอยู่ในประเทศต้องนำเข้าจากต่างประเทศเป็นจำนวนมากถึง 90%

หลักการคร่าวๆ ในการผลิตเนยแข็งก็คือ การทำโปรตีนในนมให้ตกตะกอน โดยอาศัยเชื้อจุลินทรีย์ (ซึ่งเป็นเชื้อเฉพาะ) และเอนไซม์ (ตัวทำให้เกิดการตกตะกอน) เมื่อโปรตีนในนมตกตะกอนจะมีลักษณะกึ่งแข็งกึ่งเหลวคล้ายเต้าฮวย เรียกว่าลิ่มนมหรือเคิร์ด (Curd) หลังจากนั้นทำการตัดเคิร์ดเพื่อแยกส่วนที่เป็นของแข็งออกจากของเหลวแล้วนำมาอัดให้เป็นรูปทรงที่ต้องการ สิ่งที่ได้นี้เรียกว่า เนยแข็ง

มารู้จักเนยแข็งกับพอสังเวป

ในต่างประเทศเนยแข็งมีมากกว่า 1,000 ชนิด ความแตกต่างของเนยอยู่ที่กรรมวิธีการผลิต ที่สำคัญคือ สูตรและส่วนผสมในการผลิต ทำให้รสชาติ สี และเนื้อเนยต่างกันออกไป เช่น เนยแข็งที่ใช้ทำพิซซ่าสามารถยืดเป็นเส้นได้ เป็นเนยแข็งอีกชนิดหนึ่ง ซึ่งในขั้นตอนการผลิตจะเอาเนยแข็งไปยืดเป็นเส้นก่อนที่จะอัดบล็อก เมื่อเนยแข็งถูกทำให้ร้อนก็จะทำให้เนยแข็งยืดเป็นเส้นอย่างที่เห็นในพิซซ่า เนยแข็งบางชนิดก็จะทำให้มีเชื้อราขึ้นอยู่ผิวบนของเนยหรือเสียบเชื้อราให้ขึ้นอยู่ข้างในเนื้อเนยแข็ง เนยแข็งชนิดนี้จะมีกลิ่นแรงมากแต่ฝ่ำรกลับชอบ เนยแข็งบางชนิดต้องการให้เลวหน้อยเพื่อเอาไว้ทา ในการผลิตก็จะไม่นำไปอัดบล็อก ส่วนเนยแข็งบางชนิดใส่ส่วนผสมของครีมเข้าไปเยอะหน่อยทำให้เนื้อเนยไม่แข็งตัว เวลาบริโภคต้องใช้ช้อนตัก ดังนั้นการผลิตเนยแข็งจึงเป็นศิลปะอย่างหนึ่ง

พูดถึงเนยคนไทยเรามักใช้ศัพท์ทับเขื่อนกันหมด ไม่ว่าเนยแข็ง เนยสด หรือเนยเทียม ความจริงเนยแข็งก็คือการที่เราเอาเนมมา 1 แก้วเราแยกเอาน้ำที่อยู่ในเนมนั้นออก (ทำของแข็งที่อยู่ในเนมให้ตกตะกอน) ก็จะได้เนยแข็งมา 1 แผ่น เพราะฉะนั้นเนยแข็งจึงเป็นวิธีการบริโภคเนมอีกรูปแบบหนึ่ง คุณค่าทางอาหารที่ได้จากเนม 1 แก้วมีค่าเท่ากับเนย 1 แผ่นเช่นกัน แต่ถ้าเป็น เนยสด ผลิตภัณฑ์ตัวนี้ไม่ใช่เนมแต่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากไขมันประเภทหนึ่ง ไม่มีโปรตีนแต่มีคุณค่าทางอาหารอยู่ในรูปของไขมัน

ถ้าไปไม่มีใครกล้างทุนผลิตเนยแข็งในไทย

คนไทยส่วนใหญ่ชอบลงทุนในกิจการที่เห็นว้าง่าย ถ้าง่ายถึงจะลงทุน แต่การผลิตเนยแข็งไม่ถ้าง่ายอย่างที่คิด เพราะเทคโนโลยีการผลิตยังไม่เป็นที่รู้จักแพร่หลาย ที่สำคัญคือ คนไทยไม่นิยมบริโภคเนยแข็ง ผู้บริโภคส่วนใหญ่ในเมืองไทยเป็นคนต่างชาติ

ผู้บริโภคเนยแข็ง 80% เป็นชาวต่างชาติที่อยู่ในเมืองไทย เป็นนักท่องเที่ยวบ้าง หรือไม่กี่โรงแรม หรือภัตตาคาร สั่งเนยแข็งไว้บริการชาวต่างประเทศ กล่าวคือ ผู้บริโภคส่วนใหญ่ยังไม่ใช้คนไทยเพราะฉะนั้นจึงไม่มีใครกล้างทุนผลิตเนยแข็งที่ลงทุนกันอยู่ส่วนใหญ่เพื่อลดการนำเข้าจากเมืองนอก

การลงทุนผลิตเนยแข็งอย่างเดียวต้องใช้ทุนขั้นต่ำหลายสิบล้านบาท ถ้างลงทุนถึงขั้นขอ อย. ด้วยคงต้องใช้ทุนที่สูงขึ้นไปอีก ที่กล้างนี้ไม่ได้หมายความว่าถ้างทุนน้อยแล้วผลิตไม่ได้ยังสามารถผลิตแต่ก็ต้องคอยปรับปรุงกันอยู่ตลอด

เทคโนโลยีในการผลิตเนยแข็งเป็นของเมืองนอก รู้แต่ทฤษฎีทำเนยแข็งไม่ได้ หรือรู้วิธีแล้วบอกต่อๆ กันก็ทำเนยแข็งไม่ได้ เพราะการผลิตเนยแข็งเป็นเทคโนโลยีที่ต้องถ้างทอดด้วยการปฏิบัติจริง เห็นจริง รู้จริง จึงจะทำได้



สำหรับเทคโนโลยีในการผลิตเรายังต้องพึ่งพาคนต่างชาติอยู่ แต่สำหรับเครื่องจักรอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตเนยแข็ง ตอนนี้เราสร้างเองได้หมดแล้ว ไม่ว่าจะเป็นถังนมหใหญ่ ใบมีดที่ใช้ตัดเคิร์ดเนม อุปกรณ์ระบบพาสเจอร์ไรซ์ อุปกรณ์ระบบโฮโมจิไนซ์ ระบบแยกครีม ห้องเย็นเก็บเนยแข็ง และเครื่องอัดก้อน อุปกรณ์เหล่านี้คนไทยผลิตเองได้แล้ว

โรงเนยแข็งต้นกำเนิดผลิตกับท้ออื่น ๆ

จากจุดเริ่มต้นของโรงเนยแข็ง โครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดา มีเป้าหมายตั้งแต่เริ่มต้นแล้วว่าต้องการให้เป็นโรงงานต้นแบบขบวนการแปรรูปอาหารนมห ณ โรงงานต้นแบบแห่งนี้ นอกจากจะให้เห็นการแปรรูปนมหให้เป็นเนยแล้ว ยังเป็นสิ่งที่น่าทึ่งมากเมื่อได้ทราบว่าในสถานที่และบริเวณไม่กว้างใหญ่แห่งนี้ยังเป็นแหล่งผลิตและแปรรูปอาหารนมหประเภทอื่นๆ อีกหลายอย่าง ได้แก่ นมหพาสเจอร์ไรซ์ นมหเปรี้ยว นมหพร้อมนมหเนย นมหชั้นหวาน ไอศกรีม เนยสด และโยเกิร์ต ซึ่งแต่ละผลิตภัณฑ์นำออกจำหน่ายในราคาจุดคุ้มทุน ผลิตภัณฑ์ทุกตัวมีคุณภาพและได้รับการยอมรับจากตลาดผู้บริโภคเป็นอย่างดี จนกระทั่งทำให้เกิดการขยายตัวของอาชีพหนึ่งตามมาคือ การรับซื้อผลิตภัณฑ์จากโครงการส่วนพระองค์เพื่อไปจำหน่ายต่ออีกทอดหนึ่ง ทำให้เกิดการกระจายรายได้ไปยังกลุ่มผู้ประกอบการรายเล็กอีกจำนวนมาก



การเข้าชมโครงการส่วนพระองค์ สวนจิตรลดา

สามารถติดต่อได้ที่ งานนำชมโครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดา โทรศัพท์ 0 2282 8200

ทั้งนี้จะต้องติดต่อมาล่วงหน้าก่อน 3 เดือน

เพื่อนัดวันเข้าชม จากนั้นทำหนังสือขออนุญาตมาที่ นายแก้วขวัญ วัชโรทัย

ผู้อำนวยการโครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดา

ถนนพระรามที่ 5 แขวงดุสิต เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

และร่อนหนังสือตอบกลับไป เพื่อนำหนังสือมายื่นในวัน

เข้าชมโครงการตามวันนัดหมาย



กาแฟอาราบิก้า เมล็ดพันธุ์แห่งความหวัง

กาแฟ เป็นสินค้าที่มีมูลค่า
ซื้อขายเป็นอันดับสองของโลก
รองจากน้ำมันดิบ

กาแฟสองสายพันธุ์หลักที่มีบทบาท
ในเชิงเศรษฐกิจการค้าโลก คือ
อาราบิก้า และ โรบัสต้า ซึ่งเป็นอาราบิก้า
ประมาณ ๘๐ เปอร์เซ็นต์
ส่วนโรบัสต้าถูกปลูกเพื่อเป็นวัตถุดิบ
ในการทำกาแฟสำเร็จรูปเป็นหลัก



ไทยปลูกกาแฟสมัยกรุงศรีอยุธยา

เส้นทางกาแฟอาราบิก้าเริ่มต้นจากการเป็นพันธุ์ไม้พื้นเมืองในดินแดนอะบิสซิเนีย ในทวีปแอฟริกา ปัจจุบันคือประเทศเอธิโอเปีย ข้ามฝั่งทะเลแดงไปปลูกครั้งแรกในประเทศเยเมน ก่อนจะถูกชาวดัตช์นำข้ามน้ำข้ามทะเลไปปลูกยังแหล่งอื่นของโลกตามเส้นทางการล่าอาณานิคม ตั้งแต่เกาะซีลอน หรือประเทศศรีลังกา อินเดีย หมู่เกาะสุมาตรา ฯลฯ ประเทศที่เป็นแหล่งปลูกกาแฟมีชื่อเสียงทั่วโลก ล้วนเคยเป็นอาณานิคมของมหาอำนาจตะวันตก ยกเว้นก็แต่ประเทศไทย

เคยมีบันทึกว่าประเทศไทยปลูกกาแฟมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา ต่อมาแพร่หลายจริงก็ยุคต้นรัตนโกสินทร์ ในรัชกาลที่ ๓ เริ่มติดต่อค้าขายกับชาวต่างประเทศ มีการนำกาแฟมาทดลองปลูกกันในพระบรมมหาราชวัง และแจกจ่ายให้เหล่าเสนาบดีนำไปปลูก บริเวณสวนหลวงด้านตะวันออกของพระบรมมหาราชวัง ในรัชกาลต่อมา ปี พ.ศ. ๒๓๙๘ ราชทูตอังกฤษที่เข้ามาได้รับเมล็ดกาแฟจำนวน 3 กระสอบกลับไปเป็นที่ระลึกด้วย อีกเกือบร้อยปีต่อมา บันทึกของพระสารสาส์นพลชั้น (นายเจริญ ชาวอิตาลี) กล่าวถึงการนำพันธุ์กาแฟอาราบิก้าเข้ามาปลูกที่จังหวัดจันทบุรีตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๔๙๓ เรียกกันว่า กาแฟจันทบูร



นอกจากนี้ยังมีเรื่องเล่าถึงการนำกาแฟมาปลูกในพื้นที่ภาคใต้ ประมาณปี พ.ศ. ๒๔๔๗ ชาวมุสลิมเชื้อสายดีหมุนเป็นผู้นำกาแฟสายพันธุ์โรบัสต้ามาปลูกครั้งแรกที่ตำบลบ้านตะโหนด อำเภอสะบ้าย้อย จังหวัดสงขลา เป็นจุดเริ่มต้นของวัฒนธรรมกาแฟหรือ “โกปี” ในภาคใต้ ทั้งยังเป็นหนึ่งในพืชเศรษฐกิจที่ทำรายได้ให้กับเกษตรกรในจังหวัดภาคใต้มาเนิ่นนาน

ปลูกกาแฟทดแทนการปลูกฝิ่น

เรื่องราวของกาแฟอาราบิก้าเริ่มต้นอย่างจริงจังเมื่อครั้งที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว พร้อมด้วยสมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถ เสด็จพระราชดำเนินเยี่ยมราษฎรบนดอยสูงในปี พ.ศ. ๒๕๑๒ ทอดพระเนตรเห็นชาวเขาปลูกฝิ่น ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานพระราชดำริและพระราชทรัพย์ส่วนพระองค์ตั้งโครงการหลวง เป็นโครงการส่วนพระองค์เพื่อพัฒนาชีวิตและความเป็นอยู่ของชาวเขา ลดการปลูกฝิ่น และฟื้นฟูป่าต้นน้ำลำธาร โดยมีพระประสงค์เพื่อช่วยเหลือราษฎรชาวไทยภูเขาในท้องถื่นทุรกันดารและยากจน ให้นำมาปลูกพืชเมืองหนาวซึ่งมีมูลค่าทางเศรษฐกิจสูงเพื่อสร้างรายได้ทดแทนฝิ่น

ในอดีตบนดอยสูงทางภาคเหนือของไทย อากาศหนาวเย็นกว่าพื้นที่อื่น ซึ่งพืชที่ชอบอากาศเย็นสามารถเจริญเติบโตได้ดี กลายเป็นแหล่งปลูกฝิ่นฝิ่นใหญ่ของโลก เกิดปัญหาชาวไทยภูเขาลักลอบปลูกฝิ่นมาร่วมศตวรรษ โครงการหลวงถือเป็นโครงการส่วนพระองค์โครงการแรกของโลกที่มีบทบาทกำจัดการลักลอบปลูกฝิ่น โดยหาพืชที่มีรายได้ดีกว่ามาทดแทน ซึ่งมีพืชที่สามารถปลูกบนที่สูงมากมายได้รับการส่งเสริม หนึ่งในนั้นคือกาแฟอาราบิก้า

แม้ว่ากาแฟอาราบิก้าถูกนำเข้ามาในประเทศไทยหลายครั้ง ทั้งโดยภาครัฐและเอกชน มีการปลูกมานาน แต่ก็ไม่ได้รับการสนับสนุนองค์ความรู้อย่างจริงจัง จนกระทั่งจุดเปลี่ยนสำคัญเมื่อโครงการหลวงพัฒนาชาวเขาได้มีโครงการเรื่องการ

ปลูกกาแฟอาราบิก้าทดแทนการปลูกฝิ่นในภาคเหนือ ร่วมกับกรมวิชาการเกษตร ภายใต้ความร่วมมือของ USDA มีการนำกาแฟอาราบิก้าเข้ามาหลากหลายสายพันธุ์จากประเทศโปรตุเกส อินเดีย และมีโครงการช่วยเหลือจากประเทศอื่นเข้ามาอีก

๒๖ มกราคม พ.ศ. ๒๕๑๗ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เสด็จพระราชดำเนินตรวจเยี่ยมราษฎรที่หมู่บ้านมุเซอสัมปอย อำเภอแม่สลด จังหวัดตาก ทรงมีรับสั่งว่าพื้นที่บริเวณนี้น่าจะเหมาะสมในการปลูกกาแฟ หากมีการแนะนำส่งเสริมและสอนให้ชาวเขารู้จักวิถีจัดการที่ดีแล้ว จะกลายเป็นแหล่งปลูกกาแฟพันธุ์อาราบิก้าที่แตกต่างไปจากกาแฟในภาคใต้ โครงการหลวงและกรมวิชาการเกษตรจึงเริ่มศึกษาวิจัย ค้นคว้าเกี่ยวกับกาแฟอาราบิก้า มีการทดลองแปลงปลูกบนพื้นที่สูงตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๒๑ ได้ผลดีเป็นที่น่าพอใจ จึงส่งเสริมให้ชาวไทยภูเขาปลูกกันมากขึ้น เชื่อว่ากาแฟอาราบิก้ามีศักยภาพในการปลูกทดแทนฝิ่นได้ นับแต่ปี พ.ศ. ๒๕๒๓ ก็มีการส่งเสริมให้มีการปลูกกาแฟอาราบิก้าทดแทนฝิ่นจนถึงปัจจุบัน

ถอดพระเบตสดันกาแฟ ๒-๓ ต้น

หม่อมเจ้าภีศเดช รัชนี ประธานมูลนิธิโครงการหลวง ได้กล่าวถึงกาแฟไว้ในหนังสือ “เล่าเรื่องโครงการหลวง”

“เมื่อทรงตั้งโครงการหลวงแล้วไม่นาน เวลาเสด็จประพาสต้นบนดอยก็ประกอบด้วยการปีนป่ายเขามาก ในเรื่องนี้ผมถูกพวกในวังที่ต้องเดินตามเสด็จฯ นินทามากมายว่าน่าเสด็จฯ ด้วยพระบาทไปเป็นชั่วโมงๆ เพื่อให้ทอดพระเนตรต้นกาแฟเพียง ๒-๓ ต้น ซึ่งก็จริงอยู่ แต่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทรงมีรับสั่งเองว่า การที่เสด็จฯ ไปนั้น ทำให้ชาวเขาเห็นว่ากาแฟนั้นสำคัญ จึงสนใจที่จะปลูก บัดนี้กาแฟบนดอยมีมากมาย และก็เริ่มต้นจาก ๒-๓ ต้นนั่นเอง”

แหล่งรวบรวมสายพันธุ์กาแฟที่สำคัญแห่งหนึ่งคือ สถานีวิจัยโครงการหลวงแม่หอลด ซึ่งพัฒนามาจากศูนย์วิจัยกาแฟอาราบิก้า บ้านแม่หอลดมีการปลูกกาแฟอาราบิก้า และเคยมีการแพร่ระบาดของโรคราสนิมอย่างรุนแรง มีการทดลองปลูกกาแฟอาราบิก้าพันธุ์ผสมที่ต้านทานโรคราสนิมจากศูนย์วิจัยโรคราสนิม จากประเทศโปรตุเกส รุ่นที่ ๒ จำนวน ๒๔ คู่ผสม รวมทั้งพันธุ์อื่นๆ ทั้งหมดก็นำลงปลูกที่ศูนย์วิจัยกาแฟบ้านแม่หอลด การดำเนินงานวิจัยสายพันธุ์กาแฟได้แพร่หลายออกไปยังแหล่งปลูกต่างๆ เช่นที่ ขุนวาง วาวี เขาค้อ ดอยมูเซอ ป่าเมี่ยงดอยสะเก็ด ฯลฯ

ในปีพ.ศ. ๒๕๒๗ หม่อมเจ้าภีศเดช รัชนี ทรงพระกรุณาฯ รับไว้ในความดูแลของโครงการหลวง และได้ชื่อว่า “สถานีวิจัยโครงการหลวงแม่หอลด” การคัดเลือกสายพันธุ์ต้านทานโรคราสนิมดำเนินมาอย่างต่อเนื่อง มีแปลงลูกผสมชั่วรุ่นที่ ๓, ๔, ๕ และ ๖ รวมไปถึงการรวบรวมไม้โตเร็วที่จะปลูกเป็นร่มเงามาไว้ ทำให้เป็นสวนกาแฟภายใต้ร่มเงาที่สมบูรณ์ที่สุดแห่งหนึ่ง ผลงานวิจัยส่งเสริมเรื่องกาแฟได้รับการขยายผลสู่เกษตรกรในพื้นที่โครงการหลวงจำนวนมาก การปลูกกาแฟอาราบิก้าสายพันธุ์ต่างๆ แพร่กระจายไปตามแหล่งปลูกต่างๆ บนที่สูง ค่อยๆสร้างการเปลี่ยนแปลงให้กับชีวิตชาวไทยภูเขาอีกมากมาย

ทุกอย่างดีขึ้นมาได้เพราะกาแฟ

วิชา พรหมยงค์ ประธานกรรมการบริหาร บริษัท ดอยช้างคอฟฟี่ออร์แกนอล จำกัด ผู้สร้างชื่อเสียงของกาแฟแบรนด์ไทยให้เป็นที่รู้จักในระดับโลกเคยเล่าไว้ว่า ดอยช้างปลูกกาแฟตั้งแต่ปี พ.ศ. 2526 ตั้งแต่โครงการหลวงเริ่มนโยบายปลูกพืชทดแทนฝิ่น ก็มีหน่วยงานเข้ามาช่วย เอากล้ากาแฟมาให้ ตอนนั้นปลูกอยู่ประมาณ 40 ครอบครัวยุคนั้นส่วนใหญ่เป็นพี่น้องอาข่า กับพี่น้องลีซู

“ประเทศไทยเป็นประเทศแรกในโลกที่ปลูกกาแฟโดยที่ไม่ได้เป็นอาณานิคมใคร เราต้องภูมิใจ ในหลวงท่านคิดว่าควรจะมีพืชตัวใดตัวหนึ่ง กาแฟอาราบิก้าปลูกบนดอยซึ่งเป็นแหล่งปลูกฝิ่นเก่าทั้งนั้น ที่ดอยช้างก็เป็นแหล่งปลูกฝิ่นใหญ่มาก คุณภาพดีที่สุด ฉะนั้นเรามองเห็นศักยภาพ ไม่มีใครอยากปลูกฝิ่น ไม่มีใครอยากทำผิดกฎหมาย ในหลวงท่านคิดขึ้นมา จากคนที่เคยทำผิดกฎหมายกันทั้งดอย ถึงมีวันนี้ที่พ่อแม่ได้เงินจากการขายกาแฟ ส่งลูกเรียนหนังสือ มีรถใช้ มีบ้านที่ดีขึ้น มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น เป็นเพราะในหลวงเราถึงมีสายพันธุ์กาแฟเยอะแยะ แล้วก็ดีมาได้ถึงวันนี้ ทุกอย่างดีขึ้นมาได้เพราะท่าน”

วิชาย้ำว่าในอดีตกาแฟเป็นพืชรองทางเศรษฐกิจอันดับท้ายๆ ซึ่งแทบไม่มีตลาดรองรับ ต่างไปจากพืชเศรษฐกิจอันดับต้นๆ เช่น กะหล่ำปลี มะเขือเทศ ข้าวโพด ฯลฯ ซึ่งปลูกแบบเชิงเดี่ยว ใช้สารเคมีช่วยเร่งการเติบโต ทำให้ต้นทุนในการปลูกสูงมาก แต่ ณ วันนี้ กาแฟ คือ พืชเศรษฐกิจหลักซึ่งปลูกไปพร้อมกับกาแฟพื้นดินฝิ่นป่า เพราะกาแฟเป็นไม้ที่ต้องการร่มเงา นโยบายโครงการหลวงแต่เดิมอยู่แล้วคือปลูกไม้ใหญ่ ปลูกบ๊วย ปลูกท้อ ปลูกสาลี่ ปลูกพลับ มะคาเดเมีย ฯลฯ การปลูกไม้ยืนต้นพร้อมกับปลูกกาแฟกาแฟเป็นไม้พื้นล่างก็จะเสริมกันไปโดยปริยาย

กาแฟเป็นเรื่องสากล ไม่มีใครไม่รู้จักกาแฟ

อายุ จือปา ชายหนุ่มชนเผ่าอาข่า ผู้สร้างแบรนด์กาแฟ “อาข่า อ่ามา” แบรินด์กาแฟคั่วเล็กๆ ให้มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับในระดับสากล ซึ่งได้รับการคัดเลือกจากองค์การกาแฟชนิดพิเศษแห่งยุโรป เพื่อใช้ในเวทีการชิมกาแฟนานาชาติประจำปี ค.ศ.๒๐๑๒ ที่กรุงเวียนนา ประเทศออสเตรีย ร่วมกับกาแฟจากแหล่งปลูกดังๆทั่วโลก เป็นอีกผู้หนึ่งที่สานต่อเรื่องราวของเมล็ดพันธุ์ บนเส้นทางที่โครงการหลวงถากถางไว้



“แม่ฉันได้ปลูกกาแฟมา ๒๐ กว่าปี แต่เมื่อไม่ได้มีตลาด ก็ไม่ได้ทำต่อ ส่วนใหญ่ถูกตัดทิ้งไป ยังมีบ้างสายพันธุ์เก่าๆ ที่หลงเหลืออยู่ในป่า มาปลูกจริงจังอีกครั้งประมาณสิบกว่า ปีก่อน เหตุผลหลักคือเรื่องเศรษฐกิจของครัวเรือน ชาวบ้าน มีความกระตือรือร้นที่จะส่งเสริมให้ลูกหลานให้ได้มีการศึกษา มาก ก็ต้องมาพัฒนาเศรษฐกิจในครอบครัว เพราะก่อนหน้านี้ เราเคยปลูกผลไม้ปลูกอะไรหลายๆอย่าง โครงการของ เกษตรหรือของหลวง เข้าไปช่วยเหลือ ปลูกพืชทดแทนฝิ่น”

แม้ว่าผลไม้เมืองหนาวเข้ามาที่ละอย่าง เริ่มแรก ท้อ บ๊วย สาลี่ พลับ พลัม เชอรี่ รวมไปถึงผักต่างๆ แต่ปัญหา ที่พบคือการนำผลผลิตออกสู่ตลาด ผลไม้ที่ปลูกจึงไม่สามารถ ทำรายได้เพียงพอ ในช่วงเวลาต่อมากาแฟจึงกลายเป็นพืช เศรษฐกิจที่ให้คำตอบ

“เพราะกาแฟเป็นสากลที่สุด เวลาเราพูดถึงกาแฟ ไม่มี ใครไม่รู้จักกาแฟ ที่สำคัญที่สุดคือเราแปรรูปได้ เก็บไว้นานได้ และมีความต้องการของกาแฟเพิ่มขึ้น เป็นเรื่องของวัฒนธรรม การกินดื่ม พอมองอย่างนี้กาแฟก็คือโอกาสทางเศรษฐกิจของ ชุมชน”

ไทยคือแหล่งปลูกกาแฟชั้นดีอีกแห่งของโลก

มูลนิธิโครงการหลวงวิจัยและพัฒนาสายพันธุ์กาแฟ อาราบิก้า จนได้กาแฟพันธุ์ที่เหมาะสมกับสภาพพื้นที่ของ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแต่ละแห่ง มีการส่งเสริมให้ เกษตรกรในพื้นที่ปลูกกาแฟ พร้อมกับถ่ายทอดเทคโนโลยีการ ผลิตที่มุ่งเน้นเรื่องคุณภาพมาตรฐาน ปลอดภัยและเป็นมิตร กับสิ่งแวดล้อมด้วยวิธีการปลูกแบบผสมผสานกับพืชท้องถิ่น ภายใต้ร่มเงาของไม้ยืนต้นธรรมชาติ เป็นแบบอย่าง การพัฒนาที่สูงอย่างยั่งยืน ให้คำแนะนำตั้งแต่การปลูกจนถึง การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว แปรรูปตามขั้นตอนอย่าง พิถีพิถัน นับแต่การเก็บ การปอกเปลือก การหมัก การตาก การสี จนได้สารกาแฟ (เมล็ดกาแฟดิบ) ที่มีคุณภาพสูง โดย มีศูนย์ผลิตผลโครงการดำเนินการรับซื้อผลผลิตจากเกษตรกร ในพื้นที่ด้วย

โครงการหลวงทำการรับซื้อกาแฟอาราบิก้าจาก เกษตรกรรายย่อยกว่าสองพันรายในพื้นที่ส่งเสริม ในรูปแบบ กาแฟกะลา (กาแฟที่ปอกเปลือกสีแดงออกเหลือแต่เมล็ดและ เปลือกหุ้มเมล็ด) ปีละ ๒๕๐-๓๐๐ ตัน จัดจำหน่ายในรูปสาร กาแฟ ให้แก่อุตสาหกรรมแปรรูปกาแฟ และทำการแปรรูปเอง ออกจำหน่ายในรูปกาแฟคั่ว เมล็ดกาแฟที่ปลูกในพื้นที่สูงจาก ระดับน้ำทะเลกว่า ๑,๒๐๐ เมตร ได้รับการควบคุมขบวนการ ผลิตโดยเจ้าหน้าที่ที่มีประสบการณ์ จนได้กาแฟที่มีรสละมุน และกลิ่นหอมกรุ่นของกาแฟอาราบิก้าไทยแท้ เป็นหนึ่งใน ผลิภัณฑ์คุณภาพของโครงการหลวงภายใต้ชื่อแบรนด์ “ดอยคำ”

ดอยคำ ไม่ได้มาจากชื่อยอดภูสูงที่ไหน หากเป็นตัวแทน ของพื้นที่สูงทั้งหมดที่เป็นแหล่งผลิตในพื้นที่ส่งเสริมของ



โครงการหลวง สร้างรายได้และคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นให้แก่ เกษตรกรชาวไทยภูเขาที่อยู่ในพื้นที่ส่งเสริม ปัจจุบันโครงการ หลวงได้ให้การส่งเสริมและพัฒนาในพื้นที่ชุมชนชาวเขาซึ่งตั้ง อยู่บนพื้นที่สูง เรียกว่าศูนย์พัฒนาโครงการหลวง มีจำนวน ๓๘ แห่ง ครอบคลุมพื้นที่ ๕ จังหวัดภาคเหนือตอนบน ได้แก่ เชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน ลำพูน และพะเยา

เริ่มต้นจากกาแฟเพียง ๒-๓ ตัน กาแฟอาราบิก้าเป็นทาง เลือกหนึ่งที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวพระราชทานแก่ เกษตรกรชาวไทยภูเขา เพื่อปลูกทดแทนฝิ่นตั้งแต่ระยะเริ่ม แรกของการก่อตั้งโครงการหลวง นี่คือเมล็ดพันธุ์แห่งความ หวังที่ค่อยๆเติบโตหยั่งรากบนผืนแผ่นดินและในใจ คนไทย

วันนี้... กาแฟอาราบิก้าจากภาคเหนือของประเทศไทย มีผลผลิตรวมแล้วเกือบห้าพันตันต่อปี ไม่เพียงสร้างรายได้ที่ มั่นคงให้กับครอบครัวชาวสวนกาแฟ แต่ยังช่วยสร้าง เศรษฐกิจให้ดีขึ้นแก่ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมกาแฟ อีกนับไม่ถ้วน และยังสร้างชื่อเสียงให้กับประเทศไทย ในฐานะแหล่งปลูกกาแฟชั้นดีอีกแห่งของโลก





อาหารใต้ร่มพระบารมี

พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทรงประกอบภารกิจต่อเนื่อง เพื่ออำนวยความสะดวก ต่อชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชนชาวไทย โดยเฉพาะในด้าน “อาหาร” ทรงให้ความสำคัญเป็นลำดับแรก ทรงเป็นแบบอย่างการพัฒนาอย่างยั่งยืนสำหรับประชาชน โดยทรงพระราชทานโครงการต่างๆ มากมาย ในหลากหลายพื้นที่ทั่วประเทศ

ผลิตภัณฑ์อาหารจากการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทรงเห็นว่าเกษตรกรไม่ควรพึ่งพาอยู่กับพืชเกษตรเพียงอย่างเดียว เพราะอาจเกิดความเสียหายได้ง่ายเนื่องจากความไม่แน่นอนของธรรมชาติ และความแปรปรวนของตลาด จึงทรงริเริ่มโครงการต่างๆ เพื่อให้เกษตรกรหันมาแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในเชิงอุตสาหกรรม อันจะเป็นการพัฒนาให้เกษตรกรสามารถพึ่งตนเองได้ทางด้านอาหาร และสนับสนุนให้มีรายได้เพิ่มขึ้น

การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตทางการเกษตร เน้นการนำจุดแข็งของประเทศที่มีอยู่ตามธรรมชาติมาสร้างคุณค่าเพิ่มผลผลิตด้วยฐานความรู้ โดยใช้การผลิตที่ไม่ซับซ้อน และกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสมัยใหม่เข้าช่วย โดยที่ไม่ต้องใช้งบลงทุนสูง พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพมาตรฐานปลอดภัย และมีมูลค่าสูงขึ้น ตลอดจนดำเนินการทางด้านการตลาดและจัดจำหน่ายอย่างครบวงจร ตัวอย่างสำคัญได้แก่





ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว

ชาวไทย มีการพัฒนามาโดยตลอด โดยนำความรู้และความเชี่ยวชาญด้านวิทยาการสมัยใหม่มาผนวกเข้ากับความรู้ดั้งเดิม ก่อให้เกิดการนำไปใช้ประโยชน์อย่างกว้างขวาง และส่งผลให้ประเทศไทยมีชื่อเสียงในด้านคุณภาพข้าวจนเป็นที่ยอมรับของทั่วโลก โดยมีทั้งการพัฒนาพันธุ์ข้าว ผลิตภัณฑ์ข้าว และสร้างสรรคเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวอย่างหลากหลาย อาทิ ผลิตภัณฑ์จากข้าวกล้องงอก

ผักผลไม้และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผักผลไม้

เป็นการจัดทำโครงการตลอดห่วงโซ่อุปทาน ทั้งการปลูกพืชผักผลไม้ปลอดสารพิษ และการแปรรูปผลิตผลผักผลไม้เชิงอุตสาหกรรมขนาดเล็ก ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ผักผลไม้ปลอดสารพิษ ผลไม้อบแห้ง แยมผลไม้ ผลไม้ในน้ำเชื่อม ผลไม้สกัดเข้มข้น น้ำผลไม้เข้มข้น น้ำผลไม้บรรจุกระป๋อง และผักผลไม้แช่แข็ง เป็นต้น

นมและผลิตภัณฑ์จากนม

เป็นการจัดทำโครงการเลี้ยงโคนม ผลิตนม และแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์จากนม ได้แก่ นมพาสเจอร์ไรส์ นมยูเอชที นมผง นมอัดเม็ด และเนยแข็ง เป็นต้น ซึ่งเป็นการสร้างอาชีพให้แก่เกษตรกร และส่งเสริมให้ประชาชนทั่วไปมีโอกาสบริโภคนมสดและผลิตภัณฑ์จากนมอย่างกว้างขวางมากยิ่งขึ้น

กาแฟ

เป็นการจัดทำโครงการหลวงที่เริ่มขึ้นเพื่อพัฒนาชาวเขา โดยส่งเสริมให้ปลูกกาแฟเป็นพืชทดแทนฝิ่น ปัจจุบันกาแฟที่ทรงพระราชทานให้แก่ชาวเขา ไม่ได้เป็นเพียงต้นกาแฟที่สร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรและชุมชนเท่านั้น ยังได้กลายเป็นพืชเศรษฐกิจอีกชนิดหนึ่งที่สร้างรายได้ให้กับประเทศไทยในขณะนี้ไปแล้ว เป็นต้น

สำหรับการดำเนินการทางด้านการตลาดอย่างครบวงจรที่สำคัญคือ การสร้างร้านค้าเพื่อจัดจำหน่าย และสร้างตราสินค้าที่เป็นของคนไทย ตัวอย่างสำคัญได้แก่

ร้านโกเลดเพลส

ดำเนินงานภายใต้ บริษัท สุวรรณชาติ จำกัด ในพระบรมราชูปถัมภ์ ที่ทรงจัดตั้งเพื่อเป็นร้านค้าปลีกต้นแบบของคนไทย จำหน่ายสินค้าปลอดภัยจากสารพิษ และเป็นช่องทางการจัดจำหน่ายและกระจายสินค้าให้เกิดประโยชน์ ทั้งในด้านการส่งเสริมผู้ผลิต ทำให้สามารถจำหน่ายสินค้าในราคาที่ไม่ขาดทุน และผู้บริโภคได้ซื้อสินค้าที่มีคุณภาพมาตรฐาน ราคายุติธรรม





ร้านดอยคำโครงการหลวง

ดำเนินงานภายใต้ บริษัท ดอยคำผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด ในพระบรมราชูปถัมภ์ เพื่อจัดจำหน่ายสินค้าภายใต้ตราสัญลักษณ์พระราชทาน “ดอยคำ” ซึ่งเป็นสินค้าที่มีคุณภาพสด สะอาด ปลอดภัยไปสู่มือผู้บริโภคอย่างทั่วถึง และจำหน่ายในราคาที่เป็นธรรมกับผู้บริโภค เป็นต้น

นอกเหนือจากการพระราชทานโครงการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ และสร้างช่องทางการจัดจำหน่ายแล้ว ได้ทรงพระราชทานขวัญและกำลังใจแก่พสกนิกรที่ประกอบอาชีพในด้านนี้ และสร้างความตระหนักให้คนไทยรู้คุณค่าของการบริโภคสินค้าอาหารที่ผลิตในประเทศ ตัวอย่างสำคัญได้แก่ การพระราชทานพันธุ์ข้าวทรงปลูกพระราชทานเพื่อเป็นสิริมงคลแก่เกษตรกร และการปลูกกระแสม้าให้คนไทยรู้คุณค่าข้าวไทย โดยนำ “น้ำข้าวกล้องงอก” ที่มีสารกาบา มากกว่าข้าวกล้องปกติ 15 เท่า ขึ้นโต๊ะเสวย ตลอดจนการพระราชทานกระแสม้าพระราชดำริสเพื่อกระตุ้นให้คนไทยรู้คุณค่าของผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตได้ภายในประเทศ

ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้ป่วย

พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทรงให้ความสำคัญต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้ป่วย เพื่อให้ผู้ป่วยได้มีภาวะโภชนาการและมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น โดยทรงพระราชทานโครงการต่างๆ เพื่อพัฒนาวิชาการและการวิจัยทางด้านนี้ และพระราชทานข้อคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สำหรับผู้ป่วยว่า “อาหารผู้ป่วยต้องอย่างเดียวไม่ได้ ต้องอร่อยด้วย เพราะผู้ป่วยมีความทุกข์ทางร่างกายอยู่แล้ว” การพัฒนาผลิตภัณฑ์สำหรับผู้ป่วยที่สำคัญ ได้แก่

อาหารเจลลี่โภชนาพระราชทาน...ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารสำหรับผู้กลืนอาหารลำบาก

เจลลี่โภชนา เป็นอาหารพระราชทานที่พัฒนาขึ้นจากการวิจัยภายใต้โครงการ “นวัตกรรมอาหารสำหรับผู้ป่วยมะเร็งช่องปาก” ซึ่งเป็นการดำเนินงานร่วมกันระหว่างมูลนิธิทันตวิกรมฯ ในพระบรมราชูปถัมภ์ หน่วยทันตกรรมพระราชทาน ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ร่วมกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายที่มีความชำนาญ เพื่อพัฒนาเป็นนวัตกรรมอาหารที่กลืนง่ายและให้พลังงานเทียบเท่ากับอาหารปกติให้แก่ผู้ป่วยมะเร็งช่องปาก และผู้ป่วยอื่นๆ

ที่ไม่สามารถดื่มน้ำอาหารได้ตามปกติ จนเกิดปัญหาภาวะทุพโภชนาการและขาดคุณภาพชีวิตที่ดี ให้สามารถรับประทานอาหารทางปาก เพื่อส่งผลให้ร่างกายได้รับสารอาหารที่เพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย เป็นต้น

จากการดำเนินผ่านโครงการต่างๆ ซึ่งเกิดขึ้นมากมาย นับเป็นตัวอย่างของความสำเร็จ ซึ่งล้วนเป็นแบบอย่างที่ดีให้แก่เกษตรกรและภาคอุตสาหกรรมได้เรียนรู้ และนำมาปรับใช้ในการดำเนินกิจการโดยอยู่บนพื้นฐาน “เศรษฐกิจพอเพียง” ที่อยู่บนทางสายกลาง และความไม่ประมาท โดยคำนึงถึงความพอประมาณ ความมีเหตุผล การสร้างภูมิคุ้มกันเพื่อให้พร้อมรับผลกระทบและการเปลี่ยนแปลงที่จะเกิดขึ้น ตลอดจนใช้ความรู้และคุณธรรมมาประกอบการวางแผนและการตัดสินใจ อันเป็นการพัฒนาประเทศตามลำดับขั้นตอน ที่เน้นการสร้างพื้นฐาน “ความพอมี พอกิน พอใช้” ของประชาชนส่วนใหญ่เป็นเบื้องต้นก่อน” แล้วค่อยต่อยอดไปสู่ระดับประเทศและระดับสากลอย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งการพัฒนาเพื่อตอบสนองความต้องการบริโภคภายในประเทศและการผลิตเพื่อส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ ซึ่งปวงชนชาวไทยสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวอย่างหาที่เปรียบมิได้ และตั้งใจเรียนรู้ตามรอยพระยุคลบาทและน้อมนำไปสู่การปฏิบัติ เพื่อให้เกิดความสมดุลและความยั่งยืนทั้งต่อตนเอง ชุมชน และประเทศชาติในที่สุดสืบไป



แหล่งข้อมูล

กระทรวงอุตสาหกรรม (2549) อุตสาหกรรมไทยได้ร่วมพระบารมี.
สำนักพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าว (2552) น้ำข้าวกล้องงอก.
มูลนิธิทันตวิกรมฯ (2555) เจลลี่โภชนา.
บริษัท ดอยคำผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด ในพระบรมราชูปถัมภ์
<http://www.doikham.co.th>
บริษัท สุวรรณชาติ จำกัด ในพระบรมราชูปถัมภ์
<http://www.goldenplace.co.th>
มูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ <http://www.thairice.org/>

Report

เรื่อง: ผศ.ดร.สิรวงศ์ กลั่นคำสอน

โครงการบ้านเล็กในป่าใหญ่ ตามพระราชดำริ

โครงการบ้านเล็กในป่าใหญ่เป็นโครงการในพระราชดำริในสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ เพื่อส่งเสริมให้ประชากรที่อยู่รอบเขตป่าสงวนแห่งชาติหรือในพื้นที่ป่าที่มีทรัพยากรธรรมชาติสมบูรณ์ได้มีการอยู่รวมกันเป็นกลุ่ม โดยได้มีการส่งเสริมการประกอบอาชีพประเภทต่างๆ เพื่อป้องกันไม่ให้ตัดไม้ทำลายป่าหรือทำลายทรัพยากรธรรมชาติ อีกทั้งยังเป็นการอนุรักษ์ส่งเสริมการปลูกป่าและการเลี้ยงสัตว์เพื่อการยังชีพ โครงการบ้านเล็กในป่าใหญ่นี้มีหลายพื้นที่ในประเทศ โดยเฉพาะทางภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีโครงการที่น่าสนใจหลายโครงการ ได้แก่ โครงการบ้านเล็กในป่าใหญ่ดอยดำ บ้านนามน ตำบลเมืองแหง อำเภอเวียงแหง จังหวัดเชียงใหม่

โครงการบ้านเล็กในป่าใหญ่ดอยดำ บ้านนามน ตำบลเมืองแหง อำเภอเวียงแหง จังหวัดเชียงใหม่



รูปที่ 1 โครงการบ้านเล็กในป่าใหญ่ ดอยดำ อ.เวียงแหง จ.เชียงใหม่
(ที่มา: กองอำนวยการรักษาความมั่นคงภายในภาค 3)



ความเป็นมาของโครงการ

สมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถได้เสด็จไปยังบ้านนามน ตำบลเมืองแหง อำเภอเวียงแหง จังหวัดเชียงใหม่ เมื่อวันที่ 21 มกราคม 2545 และได้มีพระราชดำริในการจัดตั้งโครงการนี้ โดยมีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อจัดหาน้ำให้แก่พื้นที่การเกษตรของราษฎร 2) เพื่อจัดหาแหล่งน้ำสนับสนุนการเลี้ยงปลาของกรมประมง (ปลาเทราท์และปลาสเตอร์เจียน) 3) เพื่อจัดหาน้ำสำหรับการอุปโภคบริโภคของราษฎร 4) เพื่อปลูกฝังให้ราษฎรเกิดความรักป่าและรักษาสภาพต้นน้ำลำธารธรรมชาติ 5) เพื่อลดปัญหาการบุกรุกแผ้วถางป่าเพื่อทำไร่เลื่อนลอยของราษฎร และ 6) เพื่อความมั่นคงของประเทศตามแนวชายแดนไทย-พม่า หน่วยงานที่รับผิดชอบคือ กอง

อำนวยการโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ กองพัฒนาที่ ๓ และกองพลทหารราบที่ ๔ โดย กองพันทหารราบที่ ๒ กรมทหารราบที่ ๗ กรมป่าไม้และกรมชลประทาน

โครงการบ้านเล็กในป่าใหญ่ ตามพระราชดำริดอยฟ้าห่มปก (อำเภอแม่เมาะ จังหวัดเชียงใหม่)

รูปที่ 2 โครงการบ้านเล็กในป่าใหญ่ >
ตามพระราชดำริดอยฟ้าห่มปก

กิจกรรมของโครงการ

- มีการส่งเสริมการเพาะปลูกข้าวนาดำและข้าวไร่ พืช ผักสวนครัวและพืชไม้ผล เช่น มะนาว ส้มโอและขนุน
- มีการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์โดยการแจกหมู 1 ตัว ไก่ 5 ตัว เป็ด 5 ตัว ต่อ 1 ครอบครัว นอกจากนี้ยังมีการส่งเสริมการเลี้ยงปลาเรนโบว์เทราต์และปลาสเตอร์เจียนสำหรับปลาเรนโบว์เทราต์สามารถสร้างผลผลิตได้ปีละ 10,000 ตัว โดยจะนำเนื้อปลาไปจำหน่ายเพื่อบริโภคภายในประเทศซึ่งสามารถลดการนำเข้าได้

ความเป็นมาของโครงการ

โครงการนี้ตั้งอยู่ที่บริเวณหน่วยจัดการดอยผาหลวง เขตอุทยานแห่งชาติแม่แฝง ตำบลแม่สลา อำเภอมะเมาะ จังหวัดเชียงใหม่ โดยได้มีพระราชดำริในการจัดตั้งโครงการตั้งแต่ปี 2544 วัตถุประสงค์ของโครงการมีดังนี้ 1) เพื่อจัดหาแหล่งน้ำให้แก่ราษฎรเพื่อใช้ในการเกษตรและการเลี้ยงปลา 2) เพื่อจัดหาแหล่งน้ำในการอุปโภคบริโภค 3) เพื่อสนับสนุนการพัฒนาด้านป่าไม้และสิ่งแวดล้อมในการสร้างความมั่นคงทางชายแดนไทย-พม่า 4) เพื่อเป็นการจัดหาแหล่งน้ำสำรองในการสนับสนุนทางยุทธศาสตร์ (Buffer State) ตามแนวพระราชดำริ

กิจกรรมของโครงการ

- มีการสร้างโครงสร้างพื้นฐานให้แก่ราษฎร อาทิเช่น บ้าน ถนนป่าไม้ ระบบชลประทาน ธนาคารข้าว
- มีการปลูกข้าวนาดำ ไม้ผล พืชไร่ มีการส่งเสริมการปลูกหม่อนและแปรรูปอาหาว
- มีการส่งเสริมการเลี้ยงไก่พันธุ์พื้นเมือง เป็ดเทศและสุกรลูกผสมหมေးซาน
- มีการพัฒนาคุณภาพชีวิต เช่น การให้การศึกษาระดับพื้นฐาน การวางแผนครอบครัวและการสาธารณสุข
- มีการส่งเสริมอาชีพ เช่น การปักผ้าอารยธรรม 4 เผ่าและการทำเครื่องเงิน



รูปที่ 3 โครงการบ้านเล็กในป่าใหญ่บ้านห้วยหญ้าไซ
จังหวัดเชียงราย (ที่มา: สำนักงาน กปร.)

โครงการบ้านเล็กในป่าใหญ่ บ้านห้วยหญ้าไซ จังหวัดเชียงราย

ที่ตั้งโครงการอยู่ที่หมู่บ้านห้วยหญ้าไซ หมู่ที่ 11 ตำบลป่าแดด อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย เป็นโครงการตามพระราชดำริก่อตั้งในปี 2542 โดยมีวัตถุประสงค์ดังนี้ 1) เพื่อให้คนอยู่ร่วมกับป่าอย่างสงบสุข มีส่วนร่วมพิทักษ์รักษาป่าและฟื้นฟูป่าที่ถูกทำลายให้กลับคืนสู่ความอุดมสมบูรณ์อย่างยั่งยืน 2) เพื่อให้พื้นที่ต้นน้ำลำธารสามารถอำนวยน้ำที่มีคุณภาพดี มีปริมาณพอเพียงและมีการกระจายจ่ายแจกได้อย่างสม่ำเสมอตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงท้ายน้ำ และ 3) เพื่อส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตรวมทั้งเสริมสร้างจิตสำนึกของราษฎรให้เกิดความรักและหวงแหนทรัพยากรป่าไม้ที่มีอยู่และที่ฟื้นฟูขึ้นมาใหม่ ในโครงการนี้ได้มีการนำชาวไทยภูเขาเผ่าอาข่าและราษฎรในพื้นที่ใกล้เคียงที่ไม่มีที่ทำกินเข้ามาอยู่ในโครงการ

กิจกรรมของโครงการ

- มีการทดลองระบบป่าเปียกซึ่งเป็นทฤษฎีในการใช้ความชุ่มชื้นเพื่อป่าเป็นสีเขียว โดยมีการขุดคลองเพื่อป้องกันแนวไฟป่า
- มีการปลูกป่าทดแทนจากผืนป่าที่เสื่อมโทรม
- กิจกรรมปรับปรุงระบบนิเวศต้นน้ำ
- กิจกรรมฝายต้นน้ำลำธารแบบผสมผสานเพื่อกักเก็บน้ำและลดความเร็วของน้ำในลำห้วย
- กิจกรรมปลูกป่า 3 อย่าง ประโยชน์ 4 อย่าง
- กิจกรรมงานจัดทำแนวกันไฟเพื่อเป็นแนวตั้งรับในการดับไฟป่า

- 1) ส่งเสริมพัฒนาอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับราษฎรในท้องถิ่น
- 2) ส่งเสริมการทำประโยชน์ในที่ดินให้เกิดประโยชน์สูงสุด
- 3) พัฒนาโครงสร้างพื้นฐานที่จำเป็นแก่ราษฎร
- 4) เพื่อศึกษาและฟื้นฟูสภาพสิ่งแวดล้อม
- 5) เป็นการสร้างจิตสำนึกให้ราษฎรในท้องถิ่นมีความรักป่าและธรรมชาติ

โครงการนี้ถือว่าเป็นแหล่งเรียนรู้และพัฒนาอาชีพทางการเกษตร รวมไปถึงเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ หน่วยงานที่รับผิดชอบคือ สำนักงานป่าไม้จังหวัดนครพนม

โครงการบ้านเล็กในป่าใหญ่ ผานาง-ผาเก็ง

โครงการนี้ตั้งอยู่ที่บ้านผานาง ตำบลผาอินทร์แปลง อำเภอดงหลวง จังหวัดเลย เป็นโครงการพระราชดำริเพื่อช่วยเหลือราษฎรที่ยากจนและไม่มีที่ทำกินจนนำไปสู่การบุกรุกพื้นที่ป่า วัตถุประสงค์หลักของโครงการมีดังนี้ 1) เพื่อรักษาสภาพป่าให้สมบูรณ์และไม่ให้ถูกทำลาย 2) เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของราษฎรให้ดีขึ้น จากการส่งเสริมอาชีพและการจัดสรรที่ทำกินให้เป็นหลักแหล่ง 3) เพื่อฟื้นฟูสภาพป่าให้กลับคืนสู่สภาพป่าธรรมชาติ ป่าใช้สอย และป่าเศรษฐกิจ หน่วยงานที่รับผิดชอบคือกรมทหารพรานที่ ๒๑

กิจกรรมที่น่าสนใจของโครงการ อาทิเช่น มีโรงเพาะเห็ดหลินจือ เห็ดหอมและเห็ดนางฟ้า มีการทอผ้าไหม ปลูกหม่อนเลี้ยงไหม ผลิตเครื่องหัตถกรรมจากไม้ไผ่และไม้สัก ดอกไม้ประดิษฐ์ แปรรูปสมุนไพร นอกจากนี้ยังเป็นสถานที่ท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์และมีกิจกรรมทางด้านกีฬา เช่น การตกปลาหรือขี่จักรยานเพื่อชมธรรมชาติ ให้อาหารสัตว์โดยมีที่พักรอบบริเวณของโครงการ

โครงการบ้านเล็กในป่าใหญ่ บ้านน้อมเกล้า

โครงการในพระราชดำรินี้ได้มีการจัดตั้งในปี 2537 มีที่ตั้งอยู่ที่บ้านน้อมเกล้า ตำบลบึงคล้า อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี บ้านน้อมเกล้าถือว่าเป็นหมู่บ้านผู้ร่วมพัฒนาชาติไทยโดยทางราชการได้มีการจัดสรรป่าเสื่อมโทรมให้เป็นที่ทำกิน กิจกรรมของทางโครงการจะมีโครงการส่งเสริมทางศิลปาชีพ มีการจัดอบรมความรู้ทางการเกษตร เช่น หลักสูตรการสาวไหมตามมาตรฐาน มกษ.8000-2548



ที่มาของข้อมูล

ศูนย์ประสานงานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ
สำนักงานคณะกรรมการพิเศษเพื่อประสานงานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ (สำนักงาน กปร.)
ส่วนประสานงานโครงการพระราชดำริ

Book Coner

เรื่อง : แว่นขยาย

1. **ชื่อหนังสือ** : โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ จังหวัดนราธิวาส พ.ศ. 2549

ผู้เขียน : สำนักงานจังหวัดนราธิวาส

รหัส : G 3 ค49

เนื้อหาเกี่ยวกับศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทองฟาร์มตัวอย่างตามพระราชดำริ ได้แก่ งานการเกษตร งานศิลปาชีพ งานประมง งานชลประทานของจังหวัดนราธิวาส

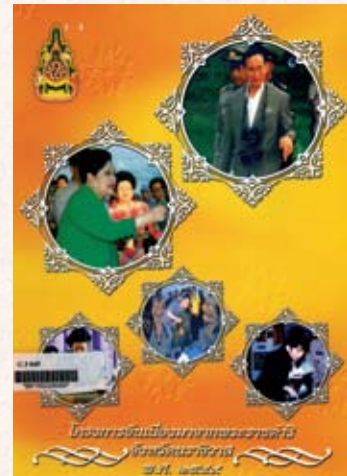


ชื่อหนังสือ : ประมวลโครงการพระราชดำริในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว

ผู้เขียน : กรมประชาสัมพันธ์

รหัส : G 3 ก1

เนื้อหาได้รวบรวมโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริที่ทรงเริ่มต้นดำเนินการมาตั้งแต่ ปี พ.ศ.2495 จนถึงปัจจุบัน ซึ่งมีเกือบ 3000 โครงการ



ชื่อหนังสือ : ประวัติศาสตร์ศูนย์การศึกษาการพัฒนาอันเนื่องมาจากพระราชดำริ

ผู้เขียน : สุมเม ตันติเวชกุล

รหัส : G 3 ส24

เนื้อหาเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของการจัดตั้งศูนย์การศึกษาการพัฒนาอันเนื่องมาจากพระราชดำริและโครงการต่างๆ ที่ดำเนินการแล้วและที่กำลังกระทำอยู่ตามแนวพระราชดำริ

ชื่อหนังสือ : กษัตริย์นักพัฒนา

ผู้เขียน : สำนักงานคณะกรรมการพิเศษเพื่อประสานงานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ

รหัส : G 3 ก53

หนังสือเล่มนี้มีเนื้อหาเกี่ยวกับพระราชกรณียกิจของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ความเป็นมาของโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ หลักการทรงงานและหลักการของโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ในปัจจุบัน รวมทั้งโครงการสำคัญอื่นๆ



ชื่อหนังสือ : พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว พระอัจฉริยภาพในการบริหารจัดการ

ผู้เขียน : สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ

รหัส : G 3 พ3

เนื้อหาเกี่ยวกับพระราชประวัติ ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว และพระอัจฉริยภาพในการบริหารจัดการต่างๆ



ชื่อหนังสือ : พลังแห่งแผ่นดิน

นวมินทรมหาราช

ผู้เขียน : คณะกรรมการเฉพาะกิจจัดทำหนังสือเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว

รหัส : G 3 พ48

เนื้อหาเกี่ยวกับพระอัจฉริยภาพและพระราชกรณียกิจของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ให้เป็นที่ประจักษ์แก่อาณาประชาราษฎร์

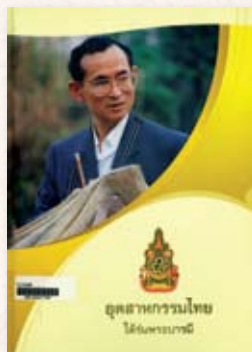


8. ชื่อหนังสือ : เจ้าพ่อหลวงของแผ่นดิน

ผู้เขียน : สำนักงานเขตราชเทวี

รหัส : G 3 จ54

เนื้อหาเกี่ยวกับพระราชประวัติ พระบรมราชาธิราชและพระราชดำริ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว รวมทั้งการประมวลภาพเกี่ยวกับการดำเนินงาน



ชื่อหนังสือ : อุตสาหกรรมไทยได้ร่มพระบารมี

ผู้เขียน : กระทรวงอุตสาหกรรม

รหัส : G 3 อ49

เนื้อหาเกี่ยวกับพระราชประวัติ พระบรมราชาธิราชและพระราชดำริ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวกับการพัฒนาอุตสาหกรรม โครงการส่วนพระองค์ สวนจิตรลดา การพัฒนาอุตสาหกรรมไทย ได้ร่มพระบารมี



ชื่อหนังสือ : ทฤษฎีใหม่ในแง่มุม

การบริหารการพัฒนา

ผู้เขียน : สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์

รหัส : G 3 ส40

เนื้อหาเกี่ยวกับบทพระราชนิพนธ์ทฤษฎีใหม่ขั้นที่หนึ่ง สอง สาม, สรุปแนวความคิดเกี่ยวกับเกษตรกรรม “ทฤษฎีใหม่” และพระราชดำริเรื่องแหล่งน้ำและเรื่องทฤษฎีใหม่, ผลการศึกษาทฤษฎีใหม่ในแง่มุมการบริหารการพัฒนา



ชื่อหนังสือ : 9 แผ่นดินของการปฏิรูป

ระบบราชการ เล่ม 9 : พระบาท

สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช

ผู้เขียน : สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ

รหัส : G 3 ร50 ล9

เนื้อหาเกี่ยวกับพระราชประวัติ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช พระราชกรณียกิจด้านการบริหารราชการแผ่นดิน และพระราชกรณียกิจด้านการพัฒนา

สถานที่สอบถามรายละเอียดและข้อมูลเพิ่มเติม ห้องสมุดกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
โทร.02-202-4425 หรือ 02-354-3237 เว็บไซต์ <http://library.dip.go.th>



ใบสมัครสมาชิก วารสารอุตสาหกรรมสาร 2556

โปรดกรอกข้อมูลทั้งหมดเพื่อประโยชน์ในการจัดส่งข้อมูลที่ท่านต้องการ

วันที่สมัคร.....เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน

ชื่อ / นามสกุล.....

บริษัท/หน่วยงาน.....

ที่อยู่.....

จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์..... เว็บไซต์บริษัท.....

โทรศัพท์..... โทรสาร.....

ตำแหน่ง..... อีเมล.....

แบบสอบถาม

- ผลิตภัณฑ์หลักที่ท่านผลิตคือ.....
- ท่านรู้จักวารสารนี้จาก.....
- ข้อมูลที่ท่านต้องการคือ.....
- ประโยชน์ที่ท่านได้จากวารสารคือ.....
- ท่านคิดว่าเนื้อหาสาระของวารสารอุตสาหกรรมสารอยู่ในระดับใด เมื่อเทียบกับวารสารราชการทั่วไป
☐ ดีที่สุด ☐ ดีมาก ☐ ดี ☐ พอใช้ ☐ ต้องปรับปรุง
- การออกแบบปกและรูปเล่มอยู่ในระดับใด
☐ ดีที่สุด ☐ ดีมาก ☐ ดี ☐ พอใช้ ☐ ต้องปรับปรุง
- ข้อมูลที่ท่านต้องการให้มีในวารสารนี้มากที่สุดคือ (ใส่หมายเลข 1...2...3... ตามลำดับ)
☐ การตลาด ☐ การให้บริการของรัฐ ☐ สัมภาษณ์ผู้ประกอบการ ☐ ข้อมูลอุตสาหกรรม ☐ อื่นๆ ระบุ.....
- คอลัมน์ที่ท่านชอบมากที่สุด (ใส่หมายเลข 1...2...3... ตามลำดับความชอบ)
☐ Interview (สัมภาษณ์ผู้บริหาร) ☐ Product Design (ออกแบบผลิตภัณฑ์) ☐ Good Governance (ธรรมาภิบาล)
☐ SMEs Profile (ความสำเร็จของผู้ประกอบการ) ☐ Report (รายงาน / ข้อมูล) ☐ Innovation (นวัตกรรมใหม่)
☐ Market & Trend (การตลาด / แนวโน้ม) ☐ Book Corner (แนะนำหนังสือ) ☐ อื่นๆ ระบุ.....
- ท่านได้รับประโยชน์จากวารสารอุตสาหกรรมสารมากน้อยแค่ไหน
☐ ได้ประโยชน์มาก ☐ ได้ประโยชน์พอสมควร ☐ ได้ประโยชน์น้อย ☐ ไม่ได้ใช้ประโยชน์
- เทียบกับวารสารราชการทั่วไป ความพึงพอใจของท่านที่ได้รับจากวารสารเล่มนี้ เทียบเป็นคะแนนได้เท่ากับ
☐ 91-100 คะแนน ☐ 81-90 คะแนน ☐ 71-80 คะแนน ☐ 61-70 คะแนน ☐ ต่ำกว่า 60 คะแนน



http://www.dip.go.th

แหล่งรวบรวมข่าวสาร ข้อมูลเกี่ยวกับวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม และงานบริการต่างๆ ของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม รวมถึงฐานข้อมูลต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น บรรณานุกรม เครื่องจักร, ฐานข้อมูลวัตถุดิบ, ฐานข้อมูลเทคโนโลยีการผลิต, ฐานข้อมูลการออกแบบ ฐานข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ เป็นต้น เพื่อให้บริการสำหรับ SMEs และผู้สนใจทั่วไป

▶ <http://elearning.dip.go.th>

ระบบฝึกอบรมผ่านอินเทอร์เน็ต

แหล่งรวบรวมความรู้ที่ผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม รวมทั้ง ผู้สนใจทั่วไป สามารถเข้าไปเรียนรู้เพื่อความเข้าใจในสาขาวิชาต่างๆ ที่จำเป็นต่อการประกอบธุรกิจ เช่น เทคนิคการผลิต การตลาด การบริหารจัดการ บัญชี และการเงิน ตลอดจนเทปบันทึกการบรรยายคลินิกอุตสาหกรรม ที่ผู้สนใจสามารถลงทะเบียนเรียนได้ตลอดเวลา โดยไม่เสียค่าใช้จ่าย



▶ <http://voc.dip.go.th>

ศูนย์ธุรกิจอุตสาหกรรม

- Business Start Up เริ่มต้นธุรกิจ
- Business Information ข้อมูลทางธุรกิจ
- Business Advisory ให้คำปรึกษาทางธุรกิจ
- Business Opportunity โอกาสใหม่ทางธุรกิจ
- Business Improvement พัฒนาศักยภาพของธุรกิจ
- Japan Desk การทำธุรกิจกับญี่ปุ่น

▶ <http://strategy.dip.go.th>

ยุทธศาสตร์และแผนงาน

- ข้อมูลอุตสาหกรรม
- ข้อมูลเศรษฐกิจมหภาค
- ข้อมูลระหว่างประเทศ
- โครงการ AEC





อ่านวารสารผ่านมือถือ

วารสารอุตสาหกรรม กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

เป็นหน่วยงานราชการแห่งแรก

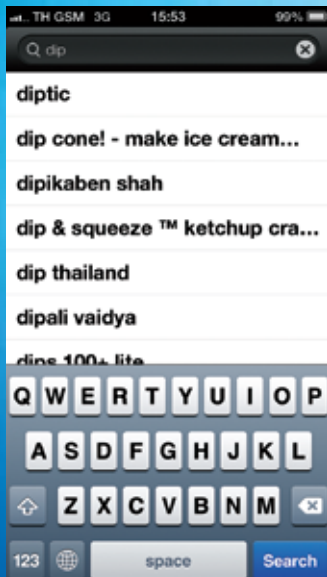
ที่เผยแพร่วารสารในรูปแบบ **Mobile Application**



วารสารอุตสาหกรรมสาร เป็นวารสารในสังกัดกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม เป็นสื่อสิ่งพิมพ์ของราชการที่มีอายุยาวนานกว่า 50 ปี เป็นฐานข้อมูลสำคัญในการส่งเสริมความรู้ด้านอุตสาหกรรม เนื้อหาภายในเล่มประกอบด้วย แนวโน้มของอุตสาหกรรม กระบวนการผลิต การตลาด การบริหารจัดการ การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ การให้บริการต่างๆ ตลอดจนตัวอย่างผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในธุรกิจอุตสาหกรรม ซึ่งปัจจุบันได้มีการพัฒนาการเผยแพร่ข้อมูลในรูปแบบวารสารดิจิทัลสำหรับ Iphone และ Ipad โดยสามารถ Download โปรแกรมและวารสาร **ฟรี!** ได้ที่ App Store

1 ขั้นตอนการ Download โปรแกรมและวารสารอุตสาหกรรมสาร

Download โปรแกรมอุตสาหกรรมสารออนไลน์บน Iphone และ Ipad ได้ที่ App Store



2 ทำการ Search หาโปรแกรมอุตสาหกรรมสารออนไลน์ โดยใช้ Keyword คำว่า dip

3 ทำการ Download และติดตั้งโปรแกรม DIP Thailand ได้ ฟรี ซึ่งก็คือ “โปรแกรมวารสารอุตสาหกรรมสาร” นั่นเอง

4 หลังจากทำการ Download และติดตั้งโปรแกรมแล้วท่านก็จะสามารถ Download วารสารอุตสาหกรรมสารได้เลยทันที



สนับสนุนโปรแกรมเผยแพร่วารสารอุตสาหกรรมสารผ่าน Mobile App
โดย บริษัท Apptivida จำกัด ร่วมกับ ส่วนบริการสารสนเทศ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมโทร. 0 2202 4515 - 20 www.facebook.com/dipecit

