



กาแฟ

เครื่องดื่มเมนูโปรดสุดฮิต
สู่พืชเศรษฐกิจที่น่าจับตามองของไทย

บอกกล่าวเล่าสืบ

วารสารส่งเสริมการเกษตร ฉบับที่ 319 กลับมาพบกับทุกท่านอีกครั้ง นับเป็นฉบับแรกของปีงบประมาณ 2568 โดยครั้งนี้ได้พลิกโฉมรูปแบบวารสารส่งเสริมการเกษตรครั้งสำคัญในหลายส่วน ไม่ว่าจะเป็นการปรับจากสิ่งพิมพ์สู่รูปแบบเป็นรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์พร้อมสื่อ Interactive ที่เปิดโอกาสให้ผู้อ่านมีส่วนร่วมกับเนื้อหา ช่วยสร้างประสบการณ์ร่วมที่ได้มากกว่าการอ่าน นอกจากนี้ยังได้รับการนำเสนอประเด็นเนื้อหาโดยมุ่งเน้นหนักเกี่ยวกับสินค้าเกษตรมูลค่าสูงและสินค้าเกษตรแปลงใหญ่ซึ่งเป็นนโยบายสำคัญประการหนึ่งของภาครัฐ ให้ความสำคัญกับการปรับเปลี่ยนการเกษตรรูปแบบเดิมไปสู่การทำเกษตรที่มีมูลค่าสูง โดยใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีที่ทันสมัยเข้ามามีส่วนพัฒนาในด้านต่าง ๆ สามารถสร้างรายได้และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้กับเกษตรกรได้อย่างยั่งยืน ทั้งนี้ไม่ว่าจะปรับปรุงพัฒนารูปแบบเป็นอย่างไรทีมงานยังคงคัดสรรเรื่องราวที่อัดแน่นด้วยสาระความรู้อย่างเต็มเปี่ยมพร้อมเสิร์ฟให้กับทุกท่านเหมือนเช่นเคย

สำหรับฉบับนี้เรารวบรวมเรื่องราวของกาแฟเมนูเครื่องดื่มที่ครองใจคนทั่วโลกสู่พืชเศรษฐกิจที่สร้างมูลค่าสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรไทย รู้หรือไม่ วันกาแฟโลก (International Coffee Day) ตรงกับวันที่ 1 ตุลาคมของทุกปีเป็นวันที่จัดขึ้นเพื่อเฉลิมฉลองและส่งเสริมวัฒนธรรมกาแฟทั่วโลก กล่าวได้ว่ากาแฟเป็นได้มากกว่าเครื่องดื่มเพราะกาแฟแต่ละแก้วล้วนมีเรื่องราวและที่มาที่น่าสนใจซ่อนอยู่ มาดูกันว่าเบื้องหลังการผลิตกาแฟที่เราดื่มกันนั้น มีกระบวนการและเรื่องราวมากมายที่น่าค้นหาอย่างไรบ้าง

เตรียมหยิบกาแฟแก้วโปรดของคุณแล้วดื่มด่ำกับรสชาติพร้อมเพลิดเพลินไปกับเรื่องราวที่น่าสนใจภายในเล่มกัน

กองบรรณาธิการ
ธันวาคม 2567

ที่ปรึกษา :

นายพีรพันธ์ คอทอง

อธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร

นายรพีทัศน์ อุ่นจิตตพันธ์

รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร

นายครองศักดิ์ สงรักษา

รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร

นายวิรัชศักดิ์ บุญเชิญ

รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร

นายสุริยะ คำปวง

รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร

นางอมรทิพย์ ภิรมย์บูรณ์

ผู้อำนวยการกองการเจ้าหน้าที่

รักษาการแทนผู้อำนวยการสำนักพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยี

นายวุฒิชัย ชินวงค์

ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมและจัดการสินค้าเกษตร

นางสาวสุรางค์ศรี วาเพชร

ผู้อำนวยการศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร

อำนวยการ :

นางสาวพนิดา ธรรมสุรักษ์

ผู้อำนวยการกลุ่มพัฒนาสื่อส่งเสริมการเกษตร

บรรณาธิการ :

นางสาวอำไพพงษ์ เกษะเทียน

ผู้ช่วยบรรณาธิการ :

นางสาวสมิทธิณี ขาวศรี

กองบรรณาธิการ :

นายสุรนนท์ หล้าริ้ว

นายณัฐพิสิษฐ์ จารพวงศ์

นายวรรณวิทย์ เฉลยผล

นางสาวสรุณา เทียงสุข

นายพศุทธิ์พงศ์ ชัยวงศ์

นางสาวชนกชนม์ ชิมงาม

วัตถุประสงค์ :

เป็นสื่อกลางในการเผยแพร่นโยบาย การกิจกรรม ส่งเสริมการเกษตร และองค์ความรู้ประเด็นสำคัญเกี่ยวกับสินค้าเกษตรมูลค่าสูงและสินค้าเกษตรแปลงใหญ่ เสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจ สร้างการมีส่วนร่วมกับกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งเผยแพร่ผลการดำเนินงานเพื่อเกษตรกรของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในทุกระดับ

จัดทำ :

กลุ่มพัฒนาสื่อส่งเสริมการเกษตร

สำนักพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยี กรมส่งเสริมการเกษตร

☎ 0 2579 9546

✉ agrimedia1@gmail.com

กลุ่มส่งเสริมไม่ยืนต้น

สำนักส่งเสริมและจัดการสินค้าเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร

☎ 0 2940 6079

✉ perennial.doae@gmail.com

สารบัญ CONTENTS



4

Knowledge

1 Key Message

2 Did You Know?

กาแฟ เครื่องดื่มที่ครองใจคนทั่วโลก

4 Cover Story

กาแฟเครื่องดื่มเมนูโปรดสุดฮิต

สู่พืชเศรษฐกิจที่น่าจับตามองของไทย

9 Digital DOAE

Big Data กับการพัฒนาการผลิตกาแฟไทย

11 Agri - Around

กาแฟบางปูเลาะ มุ่งสร้างอัตลักษณ์กาแฟ Specialty
หนึ่งในผลผลิตพะเยาโมเดล



11



2

Inspiration

13 Agri - Heroes

“วิชัย กำเนิดมงคล” เกษตรกรต้นแบบ

ผู้สร้างสรรคกาแฟเพื่อชุมชนและผืนป่า
แห่งบ้านมณีพฤกษ์

16 Key Success

มนต์เสน่ห์แห่งขุนเขา เรื่องราวการเดินทาง

“กาแฟเทศ์” สู่ความสำเร็จที่ยั่งยืน

19 Trends

Specialty Coffee กับไลฟ์สไตล์การดื่มกาแฟยุคใหม่

21 Craft & Create

วัสดุเหลือทิ้งจากกาแฟ สู่ปุ๋ยหมักรักษ์โลก



13



19



16



21

ออกแบบและผลิต :

บริษัท คลิ๊กเน็กซ์ อินโนเวชั่น จำกัด 128/323-333

ชั้น 30 อาคารพญาไทพลาซ่า ถนนพญาไท

แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400

☎ 0 2217 7900

✉ info@clicknext.com



“ กรมส่งเสริมการเกษตรได้มีนโยบายส่งเสริมการปลูกกาแฟในพื้นที่ภาคเหนือ ซึ่งมีศักยภาพด้านภูมิประเทศและสภาพอากาศที่เหมาะสมในการเจริญเติบโตของกาแฟ ทำให้มีรสชาติกลิ่นที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะตัว...และตอบสนองความต้องการธุรกิจกาแฟไทยที่เติบโตอย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ ยังมีนโยบายเพื่อพัฒนาศักยภาพเกษตรกรรุ่นใหม่ วิสาหกิจชุมชน แปลงใหญ่ ให้มีความสามารถในการผลิตและแปรรูปกาแฟ Specialty Coffee ตลอดห่วงโซ่อุปทาน ซึ่งจะทำให้เกษตรกรมีรายได้เพิ่มจากการผลิตและแปรรูปกาแฟมูลค่าสูง...”



นายพีรพันธุ์ คอทอง

อธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร

25 กันยายน 2567

K Did You Know?

เรื่อง : กองบรรณาธิการ

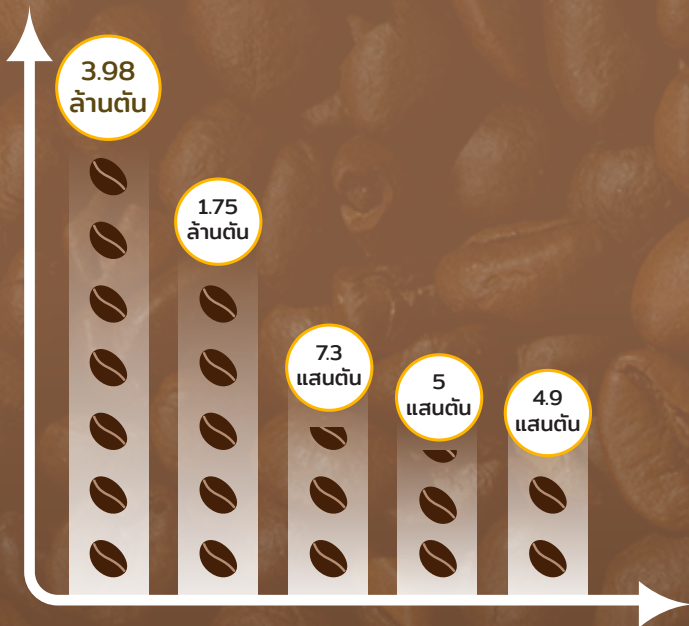
ข้อมูล : กลุ่มส่งเสริมไม้ยืนต้น สำนักส่งเสริมและจัดการสินค้าเกษตร

"กาแฟ"

เครื่องดื่มที่ครองใจคนทั่วโลก

5 อันดับประเทศที่มีผลผลิตกาแฟ
มากที่สุดในโลก

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2567



บราซิล



เวียดนาม



โคลอมเบีย



เอธิโอเปีย



อินโดนีเซีย

เห็นอย่างนี้แล้ว ประเทศไหนกันนะที่ดื่มกาแฟมากที่สุด ถ้าคุณคิดว่าต้องเป็นประเทศที่ปลูกกาแฟเยอะที่สุด
คุณคิดผิด ! เพราะแชมป์ตัวจริง คือ กลุ่มประเทศนอร์ดิกต่างหาก ดังข้อมูลนี้

5 อันดับประเทศที่ดื่มกาแฟ
มากที่สุดในโลก

ที่มา : กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ, 2567



12

กิโลกรัม
ต่อคนต่อปี



9.9

กิโลกรัม
ต่อคนต่อปี



9

กิโลกรัม
ต่อคนต่อปี



8.7

กิโลกรัม
ต่อคนต่อปี



8.2

กิโลกรัม
ต่อคนต่อปี



ในหนึ่งวัน มีการดื่มกาแฟทั่วโลก มากกว่า 3 พันล้านแก้ว
หรือคิดเป็นเมล็ดกาแฟประมาณ 29.1 ล้านกิโลกรัม จากสวนกาแฟ
ทั่วโลก ที่ปลูกบนเทือกเขาแอนดีสจนถึงยอดดอยประเทศไทย
เพราะกาแฟทุกเมล็ดมีเรื่องราว ทุกแก้วจึงมีเสน่ห์ รสชาติ และ
กลิ่นหอมที่แตกต่างกันว่าเครื่องดื่มที่ครองใจคนทั่วโลกนี้
มีเรื่องน่ารู้อะไรบ้าง ?

ที่มา : International Coffee Organization, 2567

ส่วนประเทศไทย แม้จะผลิตกาแฟได้ไม่มากเป็นอันดับต้น ๆ ของโลก แต่กาแฟของเราก็มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว
ที่โดดเด่นไม่แพ้ใคร มาดูกันว่าข้อมูลอะไรที่น่าสนใจบ้าง

ผลผลิตกาแฟของไทย

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2567

2566



เนื้อที่ยืนต้น (ไร่)



127,348 อะราบิก้า



111,893 โรบัสตา

รวม **236,377** ไร่



ผลผลิต (ตัน)



8,106 อะราบิก้า



8,584 โรบัสตา

รวม **16,690** ตัน

2567



เนื้อที่ยืนต้น (ไร่)



129,778 อะราบิก้า



86,739 โรบัสตา

รวม **216,517** ไร่



ผลผลิต (ตัน)



10,690 อะราบิก้า



5,933 โรบัสตา

รวม **16,623** ตัน

ปริมาณการนำเข้า

2566

เมล็ดกาแฟดิบ

ปริมาณ

64,477 ตัน

กาแฟสำเร็จรูป

ปริมาณ

24,739 ตัน

2567

เมล็ดกาแฟดิบ

ปริมาณ

62,642 ตัน

กาแฟสำเร็จรูป

ปริมาณ

26,339 ตัน

แหล่งผลิตกาแฟที่สำคัญของไทย

ที่มา : กลุ่มส่งเสริมไม้ยืนต้น สำนักงานส่งเสริมและจัดการสินค้าเกษตร
กรมส่งเสริมการเกษตร, 2567



กาแฟพันธุ์อะราบิก้า

เชียงใหม่ เชียงใหม่ น่าน แม่ฮ่องสอน



กาแฟพันธุ์โรบัสตา

ชุมพร ระนอง

ความต้องการใช้เมล็ดกาแฟ

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2567

เมล็ดกาแฟ

2566



93,070 ตัน

2567



95,583 ตัน ↑



จากข้อมูลทั้งหมดนี้ทำให้เห็นภาพรวมของวงการกาแฟไทยได้ชัดเจนขึ้น ในขณะที่
เราผลิตกาแฟ ได้ประมาณ 1.6 หมื่นตันในปี 2567 แต่ความต้องการบริโภค
มากกว่า 9 หมื่นตัน จึงต้องนำเข้าทั้งเมล็ดกาแฟดิบ กาแฟสำเร็จรูป และกาแฟสำเร็จรูปผสม
รวมกว่า 8 หมื่นตันต่อปี ด้วยความต้องการบริโภคที่เพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง และ
พฤติกรรมผู้บริโภคที่หันมานิยม Specialty Coffee มากขึ้น การส่งเสริมและ
สนับสนุนให้เกษตรกรปลูกกาแฟจึงเป็นโอกาสสำคัญทั้งการขยายพื้นที่เพาะปลูก
การเพิ่มผลผลิตต่อไร่ การสนับสนุนใช้พันธุ์ที่ดีที่ตลาดมีความต้องการ เพื่อการพัฒนา
คุณภาพเมล็ดกาแฟให้ได้มาตรฐานสากล โดยเฉพาะในพื้นที่ที่มีศักยภาพ
อย่างภาคเหนือและภาคใต้ของประเทศไทย DOX

“กาแฟ”

เครื่องดื่มเมนูโปรดสุดฮิต

สู่พืชเศรษฐกิจที่น่าจับตามองของไทย

เมื่อเราเริ่มต้นวันใหม่ หรือการหยุดพักระหว่างวัน กาแฟ คือ เครื่องดื่มที่เติมเต็มชีวิตประจำวัน ในทุกช่วงเวลา ด้วยรสชาติที่หลากหลายและกลิ่นหอมที่ดึงดูดใจ กาแฟจึงกลายเป็นมากกว่าเครื่องดื่ม แต่เป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรม และวิถีชีวิตที่ช่วยสร้างแรงบันดาลใจในทุกวัน

กาแฟ ศิลปะแห่งรสชาติ เผยเสน่ห์กาแฟที่สะท้อนตัวตนของคุณ

กาแฟแต่ละแก้วจึงมีเรื่องราวของตัวเอง ตั้งแต่รสชาติที่เข้มข้น กลมกล่อม ไปจนถึงการเติมแต่งส่วนผสมที่สร้างสรรค์และหลากหลาย รสนิยมในกาแฟไม่ได้จำกัดอยู่แค่การเลือกเมล็ดหรือวิธีชง แต่ยังสะท้อนถึงความพิถีพิถันในการเลือกสรรรสชาติที่ลงตัวที่สุดของผู้ดื่ม

สำหรับคนที่ชื่นชอบรสชาติแบบเข้มข้นและดั้งเดิม กาแฟอย่างเอสเปรสโซ่ หรืออเมริกาโน่ ที่ใช้เมล็ดคั่วเข้มจะมอบกลิ่นหอมและรสชาติที่ชัดเจนเหมาะสำหรับการเติมพลังในช่วงเริ่มต้นวันใหม่ ส่วนผู้ที่ต้องการสัมผัสความกลมกล่อม ลาเต้หรือคาปูชิโนที่เติมความนุ่มละมุนของนมและฟองนม จะช่วยเพิ่มความอบอุ่นและผ่อนคลายในทุกจิบ หรือกาแฟ Single Origin ที่ให้รสชาติจากแหล่งปลูกโดยตรง เช่น กลิ่นผลไม้จากคอตายช้าง หรือกลิ่นโกโก้จากน่าน นอกจากนี้ ส่วนผสมที่สร้างความสดชื่นก็เพิ่มมิติใหม่ให้กับกาแฟ เช่น กาแฟผสมน้ำมะนาวหรือเลมอนที่ผสานความเปรี้ยวสดชื่นเข้ากับ ความขมของกาแฟได้อย่างลงตัว หรือออเรนจ์อเมริกาโน่ที่ใช้น้ำส้มคั้นสดมาเติมสีส้มและกลิ่นหอมหวานให้แก่กาแฟแบบเดิม ๆ สำหรับสายสุขภาพ การเลือกใช้นมพืช เช่น นมข้าวโอ๊ตหรืออัลมอนต์แทนนมวัวก็กำลังเป็นที่นิยมไม่แพ้กัน

ไม่เพียงเท่านั้น กาแฟยังสามารถปรับแต่งด้วยส่วนผสมที่สะท้อนเอกลักษณ์แบบไทย เช่น การใช้น้ำตาลโตนดให้ความหวานละมุนแบบธรรมชาติ หรือการผสมสมุนไพรอย่างกระชายดำเพื่อเพิ่มกลิ่นหอมและมิติของรสชาติใหม่ ๆ ทั้งหมดนี้ทำให้กาแฟแต่ละแก้วมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว และกลายเป็นเครื่องดื่มที่ตอบโจทย์ทั้งความชอบและความต้องการของผู้ดื่มในทุกวัน

ตามรอยการเดินทางของกาแฟ

กาแฟ ถือเป็นเครื่องดื่มที่มีประวัติศาสตร์ยาวนานและเปี่ยมไปด้วยเรื่องราวที่น่าสนใจ ตั้งแต่ต้นกำเนิดในแอฟริกา สู่ความนิยมทั่วโลก และเดินทางมาสู่ประเทศไทย กาแฟจึงไม่ได้เป็นเพียงเครื่องดื่ม แต่ยังสะท้อนวัฒนธรรม การค้า และวิถีชีวิตของคนในแต่ละยุคสมัย

คำว่า Coffee มาจากภาษาอาราบิก คือ ควาห์วีย์ (Qahweh) หมายถึง ไวน์ในภาษากรีก ต่อมาภายหลังพัฒนาเปลี่ยนเสียงเป็นคาเวย์ (Kawha) คาฟฟี (Kaffe) และคอฟฟี่ (Coffee) ส่วนคนไทยในสมัยก่อนเรียกว่า โกปี ข้าวแผ่ และกาแฟ ในที่สุด

ประวัติกาแฟโลก

กาแฟถูกค้นพบประมาณปี ค.ศ. 850 ก่อนคริสต์ศักราช โดยพบว่าชาวแอฟริกาพื้นเมืองบริเวณคาเฟเป็นอาหารมานานแล้ว ตำนานการกำเนิดกาแฟเริ่มต้นในอะบิสซิเนีย (ประเทศเอธิโอเปียในปัจจุบัน) โดยคนเลี้ยงแพะสังเกตเห็นว่าแพะของเขากระปรี้กระเปร่าหลังจากกินผลจากต้นกาแฟ ราวศตวรรษที่ 9 กาแฟเป็นพืชที่รู้จักกันดีในแถบตะวันออกกลาง จนถึงต้นศตวรรษที่ 14 ชาวอาหรับเริ่มการปลูกกาแฟเป็นการค้ากาแฟ ในศตวรรษที่ 15 กาแฟเป็นเครื่องดื่มที่นิยมอย่างแพร่หลายในตะวันออกกลางและดินแดนอาหรับรวมไปถึงตุรกีจากนั้นกาแฟได้เดินทางสู่ยุโรปในคริสต์ศตวรรษที่ 17 ผ่านทางอาณาจักรออตโตมันและกลายเป็นเครื่องดื่มยอดนิยมในฐานะสิ่งที่ช่วยกระตุ้นพลังและเป็นเครื่องดื่มในวงสนทนา กาแฟได้รับการเผยแพร่ต่อไปยังประเทศต่าง ๆ ทั้งฝั่งยุโรป อเมริกา ลาตินอเมริกา เอเชียใต้ และเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ จนกลายเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของโลก

กาแฟสู่ประเทศไทย

มีบันทึกว่า พ.ศ. 2229 เมืองไทยปลูกกาแฟมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา ทว่าแพร่หลายจริงจังเป็นที่นิยมและรู้จักกันมากขึ้นใน พ.ศ. 2367 สมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 3 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ โดยในสมัยนั้นมีการติดต่อค้าขายกับต่างประเทศ เช่น อังกฤษ และเนเธอร์แลนด์ มีการนำต้นกาแฟมาทดลองปลูกในพระบรมมหาราชวัง และเพาะต้นกาแฟแจกจ่ายให้เสนาบดีไปปลูกกัน

กาแฟโรบัสตา มีต้นกำเนิดจากคนไทยชาวมุสลิม ชื่อ นายดีหมื่น ได้มีโอกาสไปแสวงบุญ ณ เมืองเมกกะ ประเทศซาอุดีอาระเบีย ได้นำเมล็ดพันธุ์กาแฟมาเพาะปลูกที่บ้าน ในปี พ.ศ. 2447 ที่ตำบลบ้านโหนด อำเภอสะบ้าย้อย จังหวัดสงขลา และขยายพันธุ์ออกไปอย่างกว้างขวางในภาคใต้ของประเทศไทย ปัจจุบันการปลูกกาแฟในภาคใต้ได้มีพัฒนาการอย่างมาก สามารถปลูกเป็นพืชหลักและทำรายได้ให้เกษตรกรเป็นอย่างดี



กาแฟอาราบิก้า

- จากบันทึกของพระสารสาสน์พลขันธ์ (นายเจริญ ชาวอิตาลี) กล่าวว่า ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2393 ประเทศไทยมีการนำกาแฟพันธุ์อาราบิก้าเข้ามาปลูกโดยนำไปปลูกไว้ที่จังหวัดจันทบุรี มีชื่อเรียกกันว่า “กาแฟจันทบูร”
- ต่อมาในปี พ.ศ. 2500 กรมกสิกรรม (กรมวิชาการเกษตรในปัจจุบัน) ได้ส่งเมล็ดกาแฟอาราบิก้า จำนวน 4 สายพันธุ์ คือ Typica, Bourbon, Caturra และ Mundo Novo จากประเทศบราซิลมาประเทศไทย โดยปลูกไว้ที่สถานีทดลองพืชสวนมูเซอ จังหวัดตาก (ปัจจุบัน ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรตาก) สถานีทดลองพืชไร่แม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่ (ปัจจุบัน ศูนย์วิจัยพืชไร่เชียงใหม่) และสถานีทดลองพืชสวนฝาง จังหวัดเชียงใหม่ (ปัจจุบันศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรฝาง)
- ปี พ.ศ. 2515 องค์การสหประชาชาติและประเทศไทย จัดตั้งโครงการปลูกพืชทดแทนและพัฒนาเศรษฐกิจชาวไทยภูเขา ไทย/สหประชาชาติ เพื่อศึกษาการปลูกพืชเพื่อการทดแทนฝิ่น
- ปี พ.ศ. 2517 พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร ทรงส่งเสริมให้เกษตรกรในพื้นที่ภาคเหนือปรับเปลี่ยนจากการปลูกฝิ่นไปปลูกกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้าได้รับการสนับสนุนผ่านโครงการหลวง

พระองค์ทรงนำเทคโนโลยีและความรู้สมัยใหม่มาถ่ายทอดผ่านโครงการหลวง เพื่อให้การปลูกกาแฟมีมาตรฐานและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม กาแฟจากโครงการหลวงไม่เพียงแต่ช่วยลดปัญหาการปลูกฝิ่น แต่ยังเปิดโอกาสให้กาแฟไทยก้าวเข้าสู่ตลาด Specialty Coffee ที่เน้นเอกลักษณ์ของแหล่งปลูกและความพิถีพิถันในกระบวนการผลิตอีกด้วย ความสำเร็จนี้สะท้อนถึงพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร ที่วางรากฐานการพัฒนากาแฟไทยให้เติบโตอย่างยั่งยืน





รู้จักเมล็ดกาแฟ ที่เต็มเต็มทุกแก้วโปรด

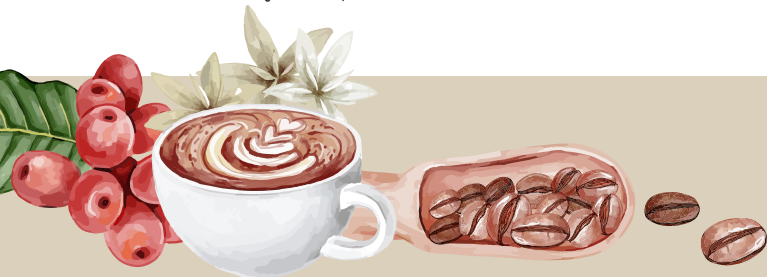
กาแฟแต่ละแก้วเริ่มต้นจากเมล็ดเล็ก ๆ ที่เต็มไปด้วยเอกลักษณ์เฉพาะตัว ซึ่งเมล็ดกาแฟมีด้วยกัน 4 สายพันธุ์ ได้แก่ อะราบิกา โรบัสตา เอ็กซ์เซลล่า และลิเบอริกา ซึ่งสายพันธุ์เอ็กซ์เซลล่า ลิเบอริกา ไม่เป็นที่นิยมเท่าอะราบิกา และโรบัสตา

อะราบิกา (Arabica)

เป็นเมล็ดกาแฟที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในโลก มีลักษณะเด่นที่รสชาติหอมหวาน กลิ่นผลไม้ หรือดอกไม้ และความเปรี้ยวที่ซับซ้อน นิยมปลูกในพื้นที่สูงภาคเหนือ เช่น เชียงใหม่ เชียงราย น่าน และแม่ฮ่องสอน ซึ่งเป็นแหล่งปลูกกาแฟอะราบิกาคุณภาพสูงของไทย เหมาะสำหรับ การดื่มมีสารคาเฟอีนค่อนข้างน้อยสายพันธุ์ที่สำคัญเช่นพันธุ์ทิปปิก้า เบอร์บอน คาซูรา คาซูย คาร์ติมอร์ และมอนโดโนโว

โรบัสตา (Robusta)

มีลักษณะเด่นที่รสชาติเข้มข้น ขม และให้คาเฟอีนสูงกว่ากาแฟ อะราบิกา ปลูกได้ดีในพื้นที่ที่มีอุณหภูมิและความชื้นสูง โดยเฉพาะ ภาคใต้ของไทย เช่น ชุมพร ระนอง โดยนิยมผลิตเป็นกาแฟสำเร็จรูป ในทางอุตสาหกรรม หรือกาแฟที่ต้องการรสชาติเข้มข้น เช่น เอสเปรสโซ่



สายพันธุ์กาแฟ

ที่กรมวิชาการเกษตรพัฒนาและส่งเสริมให้ปลูก

กาแฟอะราบิกา

พันธุ์ กวก. เชียงใหม่ 80, พันธุ์ กวก. เชียงราย 1, เชียงราย 2 และพันธุ์ กวก. เชียงใหม่ 1

กาแฟโรบัสตา

พันธุ์ กวก. ชุมพร 1, กวก. ชุมพร 2, ชุมพร 3, กวก. ชุมพร 84-4 และพันธุ์ ชุมพร 84-5

เปรียบเทียบลักษณะ

เมล็ดกาแฟ 2 สายพันธุ์

อะราบิกา

เมล็ดยาวเรียว

มีกลิ่นหอม

รสชาติกลมกล่อม นุ่มนวล

คาเฟอีนน้อย

โรบัสตา

เมล็ด ทรงกลม

มีกลิ่นหอมน้อย

รสชาติเข้มข้น ขมกว่า

คาเฟอีนสูง



การคั่วเมล็ดกาแฟ



เป็นวิธีการแปรรูปสารกาแฟ (Green bean) ซึ่งมีสีเขียวอมเทาที่ได้จากผลกาแฟสุก (Cherry) มาผ่านความร้อนในภาชนะหรือเครื่องคั่วโดยใช้ระยะเวลาและอุณหภูมิของความร้อนที่แตกต่างจนเมล็ดเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อนถึงน้ำตาลดำ และมีกลิ่นหอม สามารถแบ่งออกได้เป็นหลายระดับ แต่โดยทั่วไปแล้วจะแบ่งออกเป็น 3 ระดับหลัก ๆ คือ

กาแฟคั่วระดับอ่อน (Light Roast)

สีของเมล็ดกาแฟจะมีสีน้ำตาลอ่อน คล้ายสีของเปลือกถั่วอบเชย ผิวเมล็ดกาแฟแห้งไม่มีน้ำมัน ออกมาจากเมล็ด ให้กลิ่นบาง ๆ รสชาติเปรี้ยว

กาแฟคั่วระดับกลาง (Medium Roast)

สีของเมล็ดกาแฟจะมีสีน้ำตาลเข้มขึ้นไม่มีน้ำมัน เคลือบผิวเมล็ดกาแฟจะลดความเปรี้ยว-หวานแบบผลไม้ลงไป

กาแฟคั่วระดับเข้ม (Dark Roast)

สีของเมล็ดกาแฟจะมีสีน้ำตาลเข้มถึงน้ำตาลดำ ผิวเมล็ดกาแฟมีน้ำมันซึมออกมา มีกลิ่นและรสเข้มข้น

สองแนวโน้มกาแฟไทยในปี 2568

จากข้อมูลของสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร ได้กล่าวถึงแนวโน้มและสถานการณ์สินค้าเกษตรที่สำคัญอย่างกาแฟของไทยไว้ ดังนี้

การผลิต

สำหรับปี 2567/68 คาดว่าจะมีเนื้อที่ให้ผลลดลงจากปีที่ผ่านมา เนื่องจากแหล่งผลิตที่สำคัญทางภาคใต้ ได้แก่ ชุมพร และระนอง เกษตรกรโค่นต้นกาแฟพันธุ์โรบัสตาอายุมากที่ปลูกแซมในสวนทุเรียน เพื่อให้ช่วยต่อการดูแลรักษาต้นทุเรียนที่ให้ผลตอบแทนที่ดีกว่า รวมทั้งสภาพอากาศแปรปรวน ฝนตกหนักในช่วงกาแฟติดดอกทำให้ดอกกาแฟร่วง และสภาพอากาศแล้งยาวนาน ต้นกาแฟได้รับปริมาณน้ำไม่เพียงพอทำให้ติดผลน้อย และเกิดโรคแมลงระบาด ส่งผลให้ภาพรวมผลผลิตทั้งประเทศลดลง

การตลาด

มีความต้องการใช้เมล็ดกาแฟเพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมา เนื่องจากความต้องการของโรงงานแปรรูปเพิ่มขึ้น ทั้งเพื่อการบริโภคภายในประเทศและการส่งออก ส่วนการส่งออกและการนำเข้าเมล็ดกาแฟเพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมา เนื่องจากความต้องการบริโภคภายในประเทศและนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อส่งออกรวมทั้งราคาเมล็ดกาแฟของไทยคาดว่าจะเพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมา



กระแสกาแฟ Specialty คลื่นลูกใหม่แห่งวงการกาแฟ

แม้พื้นที่ปลูกกาแฟของไทยจะลดลง แต่ตลาดกาแฟไทยมีการเติบโตอย่างต่อเนื่อง จากกระแสความนิยมดื่มกาแฟคั่วบด และกาแฟสำเร็จรูปเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะในหมวดของกาแฟ Specialty ที่ตอบโจทย์ผู้บริโภครุ่นใหม่ที่มีความสำคัญกับแหล่งปลูก คุณภาพ และความพิถีพิถันในกระบวนการผลิตรสชาติที่โดดเด่นเป็นที่จดจำ และประสบการณ์ในการดื่มกาแฟ ในขณะที่เดียวกันตลาดในประเทศ ธุรกิจร้านกาแฟ มีเติบโตขึ้นทุกปี ไม่ว่าจะเป็นร้านกาแฟขนาดเล็กที่เน้นความเป็นเอกลักษณ์ หรือแบรนด์ใหญ่ที่เข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคในเมือง นอกจากนี้ การท่องเที่ยวเชิงเกษตร เช่น การเยี่ยมชมสวนกาแฟ และกิจกรรมการเรียนรู้กระบวนการผลิตกาแฟในชุมชน ยังช่วยสร้างรายได้และความมั่นคงให้แก่เกษตรกรรายย่อย และเพิ่มมูลค่าให้กับอุตสาหกรรมกาแฟไทย



การพัฒนากาแฟ Specialty ของไทยมีโอกาที่จะก้าวเข้าสู่ตลาดโลกได้อย่างมั่นคงโดยการเน้นสร้างเรื่องราวที่น่าสนใจของแหล่งปลูก ความโดดเด่นของสินค้า รักษาคุณภาพและมาตรฐานการผลิต โดยเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม กาแฟไทยจึงไม่ใช่เพียงพืชเศรษฐกิจในประเทศ แต่ยังสามารถเป็นตัวแทนของความคิดสร้างสรรค์และความใส่ใจในระดับสากลได้อีกด้วย

กาแฟแม่นยำ ตลอดห่วงโซ่อุปทาน ด้วยเทคโนโลยีสุดล้ำ เพิ่มคุณภาพ ลดต้นทุน สู้ความยั่งยืน



การพัฒนากาแฟตลอดห่วงโซ่อุปทาน เทคโนโลยีแม่นยำ (Precision Farming) เป็นหนึ่งในนโยบายกาแฟที่สำคัญประการหนึ่งของปี 2568

ที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์กำหนดขึ้นมีเป้าหมายเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑกาแฟไทยให้มีคุณภาพสูงและยั่งยืนในทุกขั้นตอนของการผลิต ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ ทั้งนี้ เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศรวมทั้งส่งเสริมความเข้มแข็งของเกษตรกรในภาคเกษตร และเสริมสร้างความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลก ซึ่งการพัฒนากาแฟตลอดห่วงโซ่อุปทาน เป็นแนวทางที่มุ่งใช้เทคโนโลยีและข้อมูลเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตกาแฟในทุก ๆ ขั้นตอน ตั้งแต่เตรียมการก่อนปลูก การดูแลรักษามาตรฐานการผลิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว จนถึงการจัดจำหน่าย ซึ่งช่วยให้การผลิตกาแฟมีประสิทธิภาพสูงขึ้น มุ่งเน้นไปที่การใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและยั่งยืนมากที่สุด การนำเทคโนโลยีแม่นยำมาใช้ในการพัฒนากาแฟตลอดห่วงโซ่อุปทานจะช่วยให้เกษตรกรสามารถวางแผนการปลูกและการเก็บเกี่ยวได้อย่างแม่นยำ ช่วยลดต้นทุนการผลิต ลดการใช้ทรัพยากรที่ไม่จำเป็น เพิ่มผลผลิตได้อย่างยั่งยืนและสร้างความเปลี่ยนแปลงให้กับอุตสาหกรรมกาแฟเป็นอย่างมาก **DOA**

ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร, กรมวิชาการเกษตร,
สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

Big Data

กับการพัฒนา

การผลิตกาแฟไทย

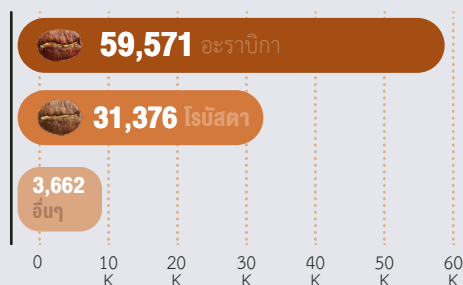
เมื่อพูดถึงกาแฟไทย หลายคนคงนึกถึงกลิ่นหอมนุ่มนวลของเมล็ดกาแฟสด หรือความเข้มข้นอันเป็นเอกลักษณ์ที่ลิ้นแล้วแต่เกิดจากกระบวนการผลิตที่พิถีพิถัน แต่รู้ไหมว่าในยุคดิจิทัลที่ข้อมูลมีความสำคัญ การใช้ข้อมูลขนาดใหญ่ (Big Data) ซึ่งเป็นชุดข้อมูลขนาดใหญ่และหลากหลาย มีการจัดการ และวิเคราะห์เพื่อให้ได้ Insights หรือข้อมูลเชิงลึกที่มีประโยชน์ ก็สามารถช่วยพัฒนาการผลิตกาแฟไทยได้ไม่แพ้กัน กรมส่งเสริมการเกษตรได้ใช้ประโยชน์จากข้อมูลขนาดใหญ่ (Big Data) เพื่อพัฒนาการผลิตกาแฟในประเทศไทย ถือเป็นแนวทางสำคัญ และศักยภาพในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเกษตรกรผู้ผลิตกาแฟได้อย่างมาก



ฐานข้อมูลทะเบียนเกษตรกร ชุมพลแห่งข้อมูลการเกษตร

กล่าวได้ว่าฐานข้อมูลทะเบียนเกษตรกรเปรียบเสมือนกระเป๋าใส่ข้อมูลที่สำคัญมาก ๆ สำหรับเกษตรกร เนื่องจากข้อมูลที่เก็บรวบรวมจากเกษตรกรเป็นเครื่องมือสำคัญในการพัฒนาภาคเกษตรกรรมของประเทศไทย ช่วยให้เกษตรกรเข้าถึงข้อมูลและบริการต่าง ๆ ได้อย่างสะดวก และช่วยให้ภาครัฐสามารถวางแผนและบริหารจัดการทรัพยากรทางการเกษตรได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยฐานข้อมูลทะเบียนเกษตรกรของกรมส่งเสริมการเกษตรเป็นแหล่งข้อมูลสำคัญที่รวบรวมรายละเอียดเกี่ยวกับเกษตรกรทั่วประเทศ เช่น จำนวนครัวเรือน เนื้อที่เพาะปลูก ต้นทุน รายได้ และหนี้สิน ข้อมูลเหล่านี้ถูกนำมาใช้ในการวางแผนและตัดสินใจในการส่งเสริมการเกษตรอย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งสถานะการแจ้งเพาะปลูกกาแฟจากระบบทะเบียนเกษตรกร ในปี 2567 ที่ผ่านมามีจำนวน 59 จังหวัด 11,878 ครัวเรือน รวมพื้นที่ 94,609 ไร่ โดยเป็นกาแฟพันธุ์อาราบิกามากที่สุด รองลงมาคือ โรบัสต้า

กราฟแสดงพื้นที่ ปลูกกาแฟรายพันธุ์ (ไร่)



ตารางแสดงเนื้อที่ ปลูกกาแฟรายจังหวัด

จังหวัด	ไร่
เชียงราย	34,110.93
ชุมพร	13,538.38
เชียงใหม่	12,939.76
ระนอง	7,398.32
น่าน	5,362.09

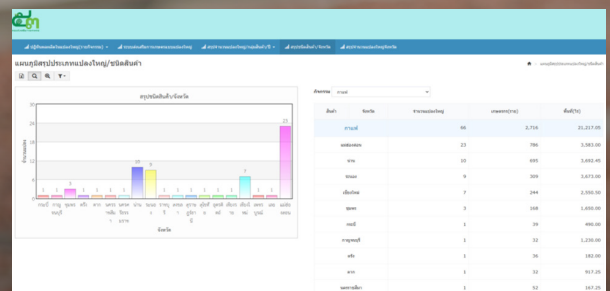


โดยข้อมูลชุดนี้ ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารได้จัดทำเป็น Dashboard สรุปข้อมูลแสดงเป็นรูปแบบตาราง และแผนที่ สามารถสืบค้นหาแบบ Interactive ได้แบบออนไลน์ ผ่าน QR Code นี้

โครงการระบบส่งเสริมการเกษตรแบบแปลงใหญ่ รวมพลังเกษตรกรไทยจากแปลงเล็กสู่แปลงใหญ่

โครงการระบบส่งเสริมการเกษตรแบบแปลงใหญ่เป็นแนวทางที่กรมส่งเสริมการเกษตรนำมาใช้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต โดยการรวมกลุ่มเกษตรกรให้ทำการเกษตรในพื้นที่ขนาดใหญ่ร่วมกันแชร์ประสบการณ์ เทคนิค และทรัพยากรต่าง ๆ เป็นการสร้างเครือข่ายและความสัมพันธ์ที่ดีในชุมชนอีกด้วย

สำหรับการปลูกกาแฟ โครงการนี้ได้ดำเนินการในหลายพื้นที่ โดยมีเป้าหมายในการเพิ่มผลผลิตและคุณภาพของกาแฟไทย มีการจัดเก็บข้อมูลมาตั้งแต่ปี 2559 มีข้อมูลสถิติแปลงใหญ่ในแต่ละด้าน สามารถเรียกดูในแต่ละสินค้าได้ ซึ่งในปี 2567 มีเกษตรกรที่ปลูกกาแฟ และเป็นกลุ่มแปลงใหญ่ ทั้งสิ้น 19 จังหวัด พื้นที่ 29,419 ไร่ ซึ่งมีกลุ่มแปลงใหญ่มากที่สุดที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน



ระบบสารสนเทศการผลิตทางด้านการเกษตร

เป็นอีกชุดข้อมูลหนึ่งในการการช่วยวิเคราะห์และตัดสินใจโดยเป็นการเก็บข้อมูลการการสำรวจในพื้นที่ของเจ้าหน้าที่เกษตรตำบลอย่างเป็นระบบ ข้อมูลจากรายงานนี้พบว่า มีการปลูกกาแฟรวมทั้งประเทศ จำนวน 36,762 ครัวเรือน ทั้งนี้ ยังมีเกษตรกรที่ทำการปลูกกาแฟ แต่ไม่ได้ขึ้นทะเบียนเกษตรกรกับกรมส่งเสริมการเกษตรอยู่มาก ทำให้เห็นเป้าหมายและแนวโน้มในการพัฒนาเพื่อสร้างการรับรู้ และตระหนักถึงความสำคัญของข้อมูลให้กับเกษตรกรต่อไป โดยสามารถเข้าดูข้อมูลได้ที่ <https://production.doae.go.th/site/login>

โดยในปีงบประมาณ 2568 กรมส่งเสริมการเกษตรได้รับงบประมาณเพื่อพัฒนาระบบข้อมูลสารสนเทศเพื่อการบริหารและสนับสนุน

การตัดสินใจในงานส่งเสริมการเกษตร มุ่งเน้นการรวบรวมและบูรณาการข้อมูลที่หลากหลายจากแหล่งต่าง ๆ เช่น ข้อมูลภูมิสารสนเทศ ข้อมูลการเพาะปลูกจากเซนเซอร์ IoT ข้อมูลโซเชียลเน็ตเวิร์ค (Social Listening) และข้อมูลราคาสินค้าเกษตรจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องรวมถึงการจัดทำฐานข้อมูลขนาดใหญ่ (Big Data) โดยมีการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์ (Artificial Intelligence: AI) และ Machine Learning เพื่อช่วยในการพยากรณ์และวิเคราะห์ข้อมูล เช่น การคาดการณ์พื้นที่เพาะปลูกที่เหมาะสมช่วงเวลาเก็บเกี่ยวที่ดีที่สุด ปริมาณผลผลิตที่คาดการณ์ได้และการประเมินแนวโน้มราคาสินค้าเกษตร AI ยังมีบทบาทสำคัญในการช่วยวางแผนและสนับสนุนการตัดสินใจ

สำหรับผู้บริหารและเจ้าหน้าที่ภาคการเกษตร เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ลดความเสี่ยงและสร้างความมั่นใจให้กับเกษตรกรในการผลิตสินค้าที่เหมาะสมกับตลาด

การนำ Big Data มาใช้ในการพัฒนาการผลิตกาแฟไทย ไม่เพียงแต่ช่วยให้เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร ได้วิเคราะห์ วางแผน และตัดสินใจในการส่งเสริมการเกษตรอย่างมีประสิทธิภาพ ยังมีส่วนสำคัญที่ช่วยให้เกษตรกรมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นด้วย เมื่อมีชุดข้อมูลที่ถูกต้องและการสนับสนุนที่เหมาะสม ย่อมช่วยขับเคลื่อนให้ทุกคนในแวดวงกาแฟได้เติบโตไปด้วยกัน ในเส้นทางที่สดใสกว่าเดิม **DOE**



สแกนเพื่อดูข้อมูล

กาแฟบางปูเลาะ

มุ่งสร้างอัตลักษณ์กาแฟ Specialty

หนึ่งในผลผลิตพะเยาโมเดล



ที่มาของพะเยาโมเดลต้นแบบ สร้างเกษตรมูลค่าสูง

จากข้อมูลด้านการเกษตรของจังหวัดพะเยา ซึ่งมีพื้นที่ทั้งหมด 3,959,412 ไร่ เป็นพื้นที่เกษตรกรรม 1,243,952 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 31.41 ของพื้นที่ทั้งหมดขนาดเศรษฐกิจของจังหวัดพะเยามีผลิตภัณฑ์มวลรวม ปี 2565 (Gross Provincial Product : GPP) มูลค่า 31,947 ล้านบาท มีการผลิตมากที่สุด คือ สาขาเกษตรกรรม (ข้อมูล : กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ณ กันยายน 2567) ถือได้ว่าภาคการเกษตรมีความสำคัญเป็นอย่างมาก แต่พบว่าพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ราบสูงและภูเขา ทำให้เกษตรกรประสบกับปัญหาและข้อจำกัดต่าง ๆ ในการผลิตสินค้าเกษตรหลายด้าน เช่น ปัญหาการเปลี่ยนแปลงของสภาพอากาศ ผลผลิตต่ำ คุณภาพไม่ได้มาตรฐาน ต้นทุนการผลิตที่สูงขึ้น ทั้งปัจจัยการผลิต แรงงาน และการขนส่ง ปัญหาด้านการใช้เทคโนโลยีในพื้นที่ภูเขาหรือพื้นที่ราบสูงมีข้อจำกัดและขาดช่องทางการตลาด เพื่อแก้ไขปัญหาเหล่านี้และยกระดับสินค้าเกษตรของจังหวัดให้มีคุณภาพ สามารถแข่งขันได้ในตลาด และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับจังหวัดพะเยา รัฐบาลโดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงได้ริเริ่มโครงการ "พะเยาโมเดล" ขึ้น เป็นโครงการที่บูรณาการความร่วมมือ

จากหลายภาคส่วน ทั้งภาครัฐภาคเอกชน และภาคประชาชน มุ่งเน้นการพัฒนาสินค้าเกษตรอย่างครบวงจร ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ โดยมีเป้าหมายยกระดับคุณภาพชีวิตของเกษตรกร และพัฒนาเศรษฐกิจของจังหวัดพะเยาอย่างยั่งยืน พะเยาโมเดล จึงกลายเป็นต้นแบบในการพัฒนาที่เน้นการมีส่วนร่วม เพื่อสร้างความร่วมมือ และการพัฒนาที่เป็นองค์รวม

กรมส่งเสริมการเกษตร ได้ดำเนินการตามนโยบายกระทรวงเกษตรและสหกรณ์เพื่อแก้ไขปัญหาด้านการผลิตสินค้าให้กับเกษตรกรและนาร่องเป็นต้นแบบในการผลิตสินค้าเกษตรอย่างมีประสิทธิภาพ ผลิตสินค้าที่มีมูลค่าสูง สร้างรายได้ให้แก่เกษตรกร โดยเริ่มดำเนินการนาร่องในสินค้าเกษตรสำคัญที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่ม 6 ชนิด ได้แก่ ลิ้นจี่ ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ ถั่วเขียว สมุนไพร มันสำปะหลัง และกาแฟ มีพื้นที่ดำเนินการนาร่อง ใน 2 อำเภอ ได้แก่ อำเภอแม่ใจ และอำเภอดอกคำใต้ เชกเช่นแนวทางการพัฒนากาแฟ ภายใต้โครงการพะเยาโมเดล ไม่เพียงแต่จะเป็นการพัฒนากาแฟในพื้นที่แต่ยังเป็นการยกระดับคุณภาพชีวิตของเกษตรกรท้องถิ่นอย่างยั่งยืนให้กับชุมชนอีกด้วย

ปันอัตลักษณ์

เสน่ห์กาแฟบางปูเลาะ



สถานการณ์ผลิตกาแฟจังหวัดพะเยา ปี 2566/2567 จังหวัดพะเยามีพื้นที่ผลิตกาแฟ 1,959 ไร่ โดยมีพื้นที่ผลิตกาแฟอาราบิก้า 1,738 ไร่ พื้นที่ผลิตกาแฟโรบัสต้า 221 ไร่ ผลผลิตรวม 136 ตัน ผลผลิตเฉลี่ยกาแฟอาราบิก้า 72 กิโลกรัมต่อไร่ ผลผลิตเฉลี่ยกาแฟโรบัสต้า 59 กิโลกรัมต่อไร่ ราคาผลผลิตอาราบิก้าส่วนใหญ่จำหน่ายผลผลิตในรูปแบบกาแฟผลสุก (กาแฟเชอร์รี่) กาแฟกะลาและแหล่งผลิตหลักอยู่ในพื้นที่อำเภอแม่ใจ อำเภอเชียงคำ และอำเภอปง

กรมส่งเสริมการเกษตรได้นำแนวทางการพัฒนากาแฟตลอดห่วงโซ่อุปทานเทคโนโลยีแม่นยำ (Precision Farming)

มาใช้ในการพัฒนาการผลิตและจัดการสินค้าเกษตรของเกษตรกรผ่านกระบวนการวิสาหกิจชุมชน มีเป้าหมาย คือ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตกาแฟคุณภาพบ้านบางปูเลาะซึ่งจัดตั้งเมื่อปี 2563 ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา มีพื้นที่ปลูกอยู่สูงจากระดับน้ำทะเลประมาณ 700 – 1,200 เมตร สมาชิกเริ่มต้นจำนวน 20 ราย พื้นที่เข้าร่วมโครงการ 60 ไร่ เพื่อแก้ปัญหาด้านต้นทุนการผลิต การขาดแคลนแรงงาน ราคาผลผลิตขาดเสถียรภาพ และที่สำคัญที่สุดคือปัญหาโรคและแมลงศัตรูพืช ซึ่งทำให้ผลผลิตขาดคุณภาพ

โดยแบ่งเป้าหมายของโครงการ พะเยาโมเดลสำหรับกาแฟ ออกเป็น 3 ระดับ

เป้าหมายขั้นต้น

เพิ่มประสิทธิภาพการผลิต :

ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการผลิตกาแฟ ส่งเสริมการสร้างคู่ค้าใหม่และเพิ่มช่องทางการตลาด ส่งเสริมให้เกษตรกรผลิตกาแฟให้ได้มาตรฐานสินค้าเกษตร สนับสนุนการใช้นวัตกรรมที่สอดคล้องกับวิถีการผลิตกาแฟคุณภาพในชุมชน

เป้าหมายขั้นกลาง

พัฒนาคุณภาพกาแฟ :

การใช้นวัตกรรมสำหรับการผลิตกาแฟคุณภาพ ส่งเสริมการสร้างแบรนด์สินค้า รวมทั้งการยกระดับคุณภาพ โดยการพัฒนาให้เป็นกาแฟพิเศษ ที่มีลักษณะเฉพาะทั้งรสชาติและกลิ่น ซึ่งจะมีอัตลักษณ์เป็นกาแฟ Specialty สร้างความน่าสนใจและโอกาสเข้าสู่ตลาด Premium ได้มากยิ่งขึ้น

เป้าหมายขั้นสูง

สร้างความเชื่อมั่นและยกระดับมาตรฐาน :

มีระบบการตรวจสอบย้อนกลับสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค สร้างบาร์ิสต้าท้องถิ่นให้เป็นมืออาชีพ นำกาแฟเข้าสู่เวทีการประกวดแข่งขันกาแฟระดับประเทศ สร้างงานวิจัยผลิตภัณฑ์/นวัตกรรม ส่งเสริมการจดทะเบียนสิทธิบัตรอนุสิทธิบัตร ของผลิตภัณฑ์ เพิ่มผลผลิตและรายได้ เพื่อมุ่งสู่เป้าหมายสูงสุด คือ ผลผลิตกาแฟ (เซอร์รี) เฉลี่ยเพิ่มขึ้นเป็น 500 - 600 กิโลกรัมต่อไร่ ได้มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับกาแฟ (GAP) มีแบรนด์กาแฟ และสร้างบาร์ิสต้าให้เป็นที่รู้จักในเวทีต่าง ๆ

กาแฟบางปูเลาะ หนึ่งในผลผลิตของพะเยาโมเดล

วิเคราะห์ ประเมิน วางแผนการผลิต การฝึกอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตกาแฟคุณภาพ ติดตามอย่างใกล้ชิด เพื่อให้คำแนะนำในการพัฒนาคุณภาพการผลิตสินค้ากาแฟ กระบวนการเก็บเกี่ยว การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว การแปรรูปกาแฟ ตลอดจนการผลิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม พร้อมทั้งประสานเชื่อมโยงหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อนำผลงานวิจัยและนวัตกรรมมาใช้ในการผลิตกาแฟให้ได้มาตรฐานตลอดห่วงโซ่อุปทาน และการดำเนินงานด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น จัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์ การออกร้านค้า จัดแสดงนิทรรศการ อันเป็นการสร้างต้นแบบในการผลิตสินค้าเกษตรที่มีมูลค่าสูง ยกระดับรายได้ของเกษตรกรอย่างเป็นรูปธรรม นำไปสู่การขยายผลไปยังเกษตรกรในพื้นที่อื่น ๆ ด้วยความมุ่งมั่นและทุ่มเทของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตกาแฟคุณภาพบ้านบางปูเลาะ ผลลัพธ์ที่ได้จากการดำเนินงาน มีความสำเร็จที่เกิดขึ้นแล้ว อาทิ



ผลผลิตเพิ่มขึ้น

ร้อยละ 20 โดยผลผลิต (กาแฟละ) ปี 2566/67
เฉลี่ย 152 กิโลกรัม/ไร่ เพิ่มขึ้นร้อยละ 49 จากผลผลิต
(กาแฟละ) ปี 2565/66 เฉลี่ย 102 กิโลกรัมต่อไร่

ร้อยละ
↑ 49



รายได้เพิ่มขึ้น

ร้อยละ 20 โดยรายได้ ปี 2566/67 เฉลี่ย 21,280 บาท/ไร่
ซึ่งเพิ่มขึ้นร้อยละ 30.3 จากรายได้ใน ปี 2565/66
เฉลี่ย 16,333 บาท/ไร่

ร้อยละ
↑ 30.3

แม้จะยังไม่ถึงเป้าหมายที่ตั้งใจไว้ อย่างน้อยก็สามารถสร้างรายได้ให้กับชาวบ้านและชุมชน เป็นตัวอย่างของการทำเกษตรแบบยั่งยืน ที่อยู่ร่วมกับธรรมชาติได้อย่างลงตัว และยังคงเดินหน้าต่อไปเพื่อให้บรรลุเป้าหมายตามเจตนารมย์



สนใจผลิตก็ติดต่อได้ที่

วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตกาแฟคุณภาพบ้านบางปูเลาะ
ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา
โทรศัพท์ 06 1213 3779

โดยมีประเด็นที่ต้องพัฒนา อย่างต่อเนื่อง ดังนี้

ประเด็นแรก

ด้านการผลิต กาแฟบางปูเลาะเป็นกาแฟพันธุ์อะราบิกาที่มีคุณภาพดี ในระดับหนึ่งแต่สามารถยกระดับคุณภาพได้โดยการพัฒนาให้เป็นกาแฟ Specialty มีลักษณะเฉพาะรสชาติและกลิ่นผลไม้ (Fruity) เช่น การทำให้มีความหอมปลายเป็นกลิ่นผลไม้เฉพาะถิ่นมากขึ้น ซึ่งอำเภอแม่ใจมีสินค้าเกษตรที่ขึ้นชื่ออีกชนิด คือ ลิ้นจี่แม่ใจ อาจจะเป็นการสร้างอัตลักษณ์ให้กับอำเภอแม่ใจคู่กันไปได้ การพัฒนาให้เป็นกาแฟ Specialty จะช่วยสร้างความน่าสนใจให้กับกาแฟบางปูเลาะ และมีโอกาสเข้าสู่ตลาด Premium ต่อไป

ประเด็นสอง

ด้านการตลาด ปัจจุบันเกษตรกรสามารถขายผลผลิตให้กับพ่อค้าคนกลาง หรือพ่อค้าคนกลางที่เข้ามาซื้อในช่วงเดือนตุลาคม – กุมภาพันธ์ ในราคาที่ยังพอได้แต่กาแฟบางปูเลาะยังสามารถพัฒนาสร้างมูลค่าเพิ่มได้อีก เช่น การขายแบบคัดเกรด 1 – 3 จะทำให้ได้ราคาเพิ่มมากขึ้นตามระดับคุณภาพของสินค้า ซึ่งจะเป็นแรงจูงใจให้กับเกษตรกรในการพัฒนาคุณภาพผลผลิตมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้การสร้างและเรียบเรียงเรื่องราว (Storytelling) ของกาแฟบางปูเลาะก็จะช่วยสร้างความต่างและอัตลักษณ์เฉพาะได้อีกทางหนึ่ง เส้นทางสู่การเป็นกาแฟ Specialty ต้องใช้เวลาและความพยายาม แต่หากทำได้ อย่างถูกต้องและมีความตั้งใจ แน่ใจว่ากาแฟบางปูเลาะจะสามารถสร้างชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับในตลาด Premium ได้อย่างแน่นอน

ครั้งต่อไป เมื่อคุณยกถ้วยกาแฟ บางปูเลาะขึ้นมาดื่ม อย่าลืมนึกถึงเรื่องราวความมุ่งมั่นในการพัฒนาสินค้าและความรักที่บรรจุอยู่ในเมล็ดกาแฟเหล่านี้ เพราะคุณกำลังเป็นส่วนหนึ่งที่ช่วยสนับสนุนชุมชนและวิถีชีวิตที่น่าชื่นชมแห่งนี้ **DOE**



“วิชัย กำเนิดมงคล”

เกษตรกรต้นแบบผู้สร้างสรรคกาแฟ

เพื่อชุมชนและพื้นที่บ้านมณีพฤกษ์

ณ ความสูงกว่า 1,400 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล ท่ามกลางสายหมอก และอากาศเย็นฉ่ำของดอยมณีพฤกษ์ จังหวัดน่าน มีเกษตรกรหนุ่มเชื้อสายม้งคนหนึ่ง ที่สร้างความเปลี่ยนแปลงให้กับบ้านเกิดของเขาด้วยเมล็ดกาแฟ “วิชัย กำเนิดมงคล” หรือ “รองกล้วย” ผู้บุกเบิกแบรนด์ “กาแฟดอยม้ง” (Coffee De Hmong) ที่ค่อย ๆ เติบโตจนเป็นที่รู้จักในฐานะกาแฟคุณภาพจากดินแดนพื้นที่สูงของไทย

จุดเริ่มต้น บนเส้นทางสายกาแฟ

“รองกล้วย” ชาวเมืองที่เติบโตขึ้นในอ้อมกอดของขุนเขาและป่าไม้อันอุดมสมบูรณ์ แห่งบ้านมณีพฤกษ์ตำบลบ่อแก้ว อำเภอทุ่งช้าง จังหวัดน่าน พื้นที่ที่เคยเป็นพื้นที่แห่งความขัดแย้งระหว่างพรรคคอมมิวนิสต์แห่งประเทศไทยและรัฐบาลไทย ชาวบ้านส่วนใหญ่ในพื้นที่เป็นชาวม้งที่อพยพมาจากต่างถิ่น พึ่งพาการทำไร่เลื่อนลอยเพื่อยังชีพ จนกระทั่งปี พ.ศ. 2527 ทางกรมได้นำโครงการพัฒนาเพื่อความมั่นคงในลุ่มแม่น้ำน่านอันเนื่องมาจากพระราชดำริ (พมพ.) เข้ามาส่งเสริมอาชีพ และให้คำแนะนำแก่ชาวบ้าน ท่ามกลางการทดลองปลูกพืชเมืองหนาวนานาชนิด กาแฟกลับเป็นพืชที่เติบโตอย่างงดงามที่สุด

ปี 2555 เป็นจุดเปลี่ยนสำคัญของรองกล้วย เมื่อเขาตัดสินใจกลับบ้านเกิดเพื่อรับตำแหน่งรองนายกเทศมนตรีตำบลบ่อแก้ว ในช่วงที่ปัญหาเขาหัวโล้นกำลังเป็นประเด็นร้อนในสังคม ด้วยภาระหน้าที่และหัวใจที่ผูกพันกับบ้านเกิด เขาจึงมุ่งมั่นหาทางออกให้คนอยู่ร่วมกับป่าได้อย่างยั่งยืน

ด้วยความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารผสมกับภูมิปัญญาท้องถิ่น “รองกล้วย” มองเห็นศักยภาพของพื้นที่บ้านเกิดของเขา ไม่ว่าจะเป็นอากาศที่เย็นตลอดปี ความสูงกว่า 1,400 - 1,600 เมตรจากระดับน้ำทะเล และดินภูเขาไฟที่อุดมด้วยแร่ธาตุ ในปี พ.ศ. 2558 เขาจึงได้เริ่มต้นเส้นทางกาแฟของตนเอง ด้วยการปลูกกาแฟอาราบิก้าได้ร่มเงาของป่าพื้นเมือง ผลผลิตเป็นคาร์ติเมอร์ สัดส่วน 50% ผสมผสานกับสายพันธุ์พิเศษอื่น ๆ 50% โดยเน้นการผลิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ไม่ใช้สารเคมี จนได้รับมาตรฐาน GAP (Good Agricultural Practice)

“ การที่อยู่เพียงตัวคนเดียว ไม่สามารถสร้างการเปลี่ยนแปลงได้ แต่การรวมกลุ่มเพื่อจุดมุ่งหมายเดียวกัน จะสร้างพลังให้เกิดการขับเคลื่อนได้มาก จึงอยากให้ทุกภาคส่วนช่วยกันผลักดันและร่วมมือด้วยความจริงใจ พร้อมคิดว่า นี่เป็นจุดเริ่มต้นในการฟื้นฟูพื้นที่ป่าต้นน้ำน่าน เพื่อเป็นทางรอดของคนบนดอยให้อยู่กับป่าได้อย่างยั่งยืน ”

วิชัย กำเนิดมงคล

ผู้บุกเบิกแบรนด์ “กาแฟดอยม้ง” (Coffee De Hmong)





กาแฟที่รักษาป่า และสร้างอาชีพให้ชุมชน

แนวคิดสำคัญของรองกล้วยไม่เพียงมุ่งผลิตกาแฟให้ได้คุณภาพเพื่อจำหน่ายเท่านั้น แต่ยังส่งเสริมให้คนในชุมชนปลูกกาแฟเพื่อเป็นเครื่องมือรักษาผืนป่าอีกด้วย เนื่องจากธรรมชาติของต้นกาแฟที่ต้องการร่มเงาจากต้นไม้ใหญ่เพื่อเติบโต ทำให้ชาวบ้านที่ปลูกกาแฟต้องช่วยกันดูแลรักษาป่าและลดการถางป่าเพื่อทำไร่เลื่อนลอยลงโดยปริยาย กาแฟจึงกลายเป็นตัวเชื่อมที่ทำให้คนกับป่าอยู่ร่วมกันได้ จากจุดเริ่มต้นเล็ก ๆ ของคนรักกาแฟและผืนป่าได้เติบโตขึ้นเป็น "วิสาหกิจชุมชนกาแฟดอยมั่งมีนิพฤกษ์" และขยายวงกว้างขึ้นกลายเป็นแปลงใหญ่กาแฟบ้านมั่งมีนิพฤกษ์ ในปัจจุบัน มีสมาชิกถึง 76 ราย โดยได้รับการสนับสนุนด้านความรู้และเทคโนโลยีจากกรมส่งเสริมการเกษตร ในรูปแบบแปลงใหญ่ยกระดับ เพื่อให้ทุกเมล็ดกาแฟจากดอยมั่งมีนิพฤกษ์เต็มไปด้วยคุณภาพ พร้อมส่งต่อรสชาติแห่งขุนเขาสู่ผู้คนที่ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

เกษตรยุคใหม่กับแนวคิด Smart Agri-Entrepreneur

รองกล้วยมุ่งมั่นพัฒนา "กาแฟดอยมั่งมี" บนแนวคิดเกษตรอินทรีย์ที่รักษาป่าโดยให้ตลาดนำการผลิตและใช้นวัตกรรมเสริมเพื่อสร้างรายได้ที่ยั่งยืนแก่ชุมชนเขาผาแสนวัฒนธรรมมั่งมีเข้ากับการทำเกษตรประณีตและการแปรรูปสร้างมูลค่าเพิ่มและพัฒนาคุณภาพกาแฟด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัย พร้อมขยายช่องทางการตลาดผ่าน Social Media โดยเน้นความประณีต และสร้างความศรัทธาในแบรนด์ ที่สำคัญคือการใส่ใจคุณภาพชีวิตตลอดห่วงโซ่อุปทาน ตั้งแต่เกษตรกรผู้ปลูกผู้แปรรูป และจำหน่ายไปจนถึงผู้บริโภคปลายทาง



รางวัลแห่งความสำเร็จ และการยกระดับ คุณภาพกาแฟไทย

ความสำเร็จของกาแฟเดอมั่งได้รับการพิสูจน์ด้วยรางวัลชนะเลิศจากเวที Thailand Specialty Coffee Awards ในปี 2566 ทั้ง 3 สาขา คือ Washed, Natural และ Honey Process และในปีเดียวกันรองถ้วยยังได้รับการยกย่องให้เป็น "เกษตรกรสำนักกรักบ้านเกิดดีเด่น" จากมูลนิธิร่วมด้วยช่วยกันสำนักกรักบ้านเกิดร่วมกับกรมส่งเสริมการเกษตร และบริษัททรู คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน) เป็นอีกหนึ่งบทพิสูจน์ว่าการทำเกษตรสามารถสร้างคุณค่าได้ทั้งในเชิงเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม



อีโรเกษตรกร ผู้สร้างแรงบันดาลใจ



จากจุดเริ่มต้นของชายหนุ่มชาวม้งที่เลือกกลับมาพัฒนาบ้านเกิดสู่การเป็นผู้นำทางแนวคิดเกษตรอินทรีย์ที่รักษาป่า “วิชัย กำเนิดมงคล” คือหนึ่งในเกษตรกรผู้เป็นแรงบันดาลใจให้กับเกษตรกรรุ่นใหม่ ที่พิสูจน์ให้เห็นแล้วว่าการทำเกษตรกรรมที่ยั่งยืนไม่เพียงแต่สร้างรายได้ให้กับชุมชน แต่ยังช่วยรักษาทรัพยากรธรรมชาติ และสร้างคุณค่าให้กับวิถีชีวิตของคนบนดอยมณีพฤกษ์ “กาแฟเดอมั่ง” จึงไม่ใช่แค่กาแฟ แต่เป็นเรื่องราวของความมุ่งมั่น ความศรัทธา และความหวังของเกษตรกรผู้มีหัวใจรักป่าและชุมชน

สนใจผลิตภัณฑ์ติดต่อได้ที่

-  Coffee De Hmong กาแฟเดอมั่ง
-  วิสาหกิจชุมชนกาแฟเดอมั่ง มณีพฤกษ์ ตำบลงอบ อำเภอกู่ช้าง จังหวัดน่าน 55130
-  06 3562 6696 D0E

มนต์เสน่ห์แห่งขุนเขาเรื่องราวการเดินทาง

"กาแฟเทพเสด็จ" สู่ความสำเร็จที่ยั่งยืน

กาแฟเทพเสด็จไม่เพียงแต่ชื่อกาแฟ แต่ยังเป็นสัญลักษณ์ของความภาคภูมิใจในชุมชนที่ได้ร่วมกัน
สร้างสรรค์กาแฟที่มีคุณภาพ และมีเรื่องราวที่น่าสนใจเริ่มต้นจากความรัก และความผูกพันที่ต้องการ
พลิกฟื้นผืนป่า เกิดความมุ่งมั่นที่จะพัฒนาคุณภาพชีวิต และสร้างความเข้มแข็งให้ชุมชน เติบโต จนกลายเป็น
กาแฟที่มีอัตลักษณ์โดดเด่นระดับพรีเมียมมีชื่อเสียงโด่งดังไปทั่วประเทศ



พลิกฟื้นผืนป่าสู่แบรนด์กาแฟคุณภาพ สร้างความภาคภูมิใจให้ชุมชน

กาแฟเทพเสด็จ เป็นชื่อที่มาจากจากการปลูกกาแฟในพื้นที่
ตำบลเทพเสด็จ อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ อยู่บนพื้นที่
ระดับความสูง 800 - 1,400 เมตรจากระดับน้ำทะเล พื้นที่ส่วนใหญ่
เป็นภูเขาสลับซับซ้อน มีความลาดชันสูง อุณหภูมิเฉลี่ย 18 - 25 องศา
เซลเซียส ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,200 - 1,500 มิลลิเมตรต่อปี ในอดีต
พื้นที่นี้ประสบปัญหาหลายประการ เช่น การทำไร่เลื่อนลอย และ
การบุกรุกพื้นที่ป่า การปลูกพืชเชิงเดี่ยวที่ให้ผลตอบแทนต่ำ
ความยากจนของเกษตรกร การขาดองค์ความรู้ในการทำการเกษตร
ที่ยั่งยืน อันเป็นที่มาของการก่อตั้งวิสาหกิจชุมชนกาแฟเทพเสด็จ
เกิดจากการรวมตัวของเกษตรกรในพื้นที่ โดยในระยะแรกได้รับ
การสนับสนุนจากโครงการหลวง และกรมส่งเสริมการเกษตร มีบทบาท
สำคัญในการวางรากฐานการพัฒนา ส่งเสริมให้เกษตรกรปรับเปลี่ยน
จากการทำไร่เลื่อนลอยมาสู่การปลูกกาแฟอาราบิก้า เป็นพืชทางเลือก
ที่เหมาะสมกับสภาพภูมิอากาศและพื้นที่ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
ให้แก่เกษตรกร ต่อมาหน่วยงานภาครัฐได้เข้ามาสนับสนุนการพัฒนา

ในหลายมิติโดยเฉพาะการเสริมสร้างความเข้มแข็งของกลุ่มมีการอบรม
ให้ความรู้ด้านการบริหารจัดการองค์กร มุ่งเน้นการพัฒนาที่ยั่งยืน
โดยส่งเสริมการสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างวิสาหกิจชุมชน
การพัฒนาศูนย์เรียนรู้การผลิตกาแฟครบวงจร และการส่งเสริม
การท่องเที่ยวเชิงเกษตร นอกจากนี้ยังมีการสนับสนุนการพัฒนา
นวัตกรรม และเทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัยครอบคลุมถึงการพัฒนา
บุคลากรโดยเฉพาะการสร้างเกษตรกรรุ่นใหม่ (Young Smart
Farmer) และการพัฒนาผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชน





แปลงใหญ่กาแฟ หมู่ที่ 4 ตำบลเทพเสด็จ ได้ดำเนินการกิจการแปลงใหญ่เมื่อปี 2560 ปัจจุบันสามารถผลิตกาแฟคุณภาพสูงป้อนตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ สร้างรายได้ให้ชุมชนอย่างยั่งยืน ด้านสิ่งแวดล้อมมุ่งเน้นการผลิตกาแฟคุณภาพสูงภายใต้ระบบเกษตรอินทรีย์ และส่งเสริมการปลูกกาแฟแบบอนุรักษ์ได้ร่มเงาป่า ด้านเศรษฐกิจ พัฒนาการแปรรูปผลผลิตเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม และด้านสังคมสร้างความเข้มแข็งให้ชุมชนผ่านระบบสหกรณ์

ความสำเร็จของแปลงใหญ่กาแฟ หมู่ที่ 4 ตำบลเทพเสด็จ ไม่เพียงแต่อยู่ที่การผลิตกาแฟคุณภาพ แต่ยังอยู่ที่การส่งเสริมประสบการณ์ การเรียนรู้ และพัฒนาที่ไม่หยุดนิ่ง ตลอดจนการสร้างคุณค่าให้กับชุมชน การแบ่งปันความรู้ และเทคนิคในการปลูก การอบรมให้เกษตรกรในชุมชนมีทักษะที่ดีขึ้นนำไปสู่ความภาคภูมิใจที่เกิดขึ้นจากการที่ทุกคนมีส่วนร่วมในการเติบโตและพัฒนา กาแฟเทพเสด็จจึงเป็นมากกว่ากาแฟ เป็นผลผลิตจากการทำงานร่วมมือกันในชุมชน สร้างโอกาสให้ทุกคนมีชีวิตที่ดีขึ้น

รวมทั้งเป็นผลมาจากความร่วมมือระหว่างภาครัฐ ภาคเอกชน และชุมชน โดยมีกรมส่งเสริมการเกษตรเป็นหน่วยงานหลักในการประสาน และขับเคลื่อนการพัฒนา การสนับสนุนที่ต่อเนื่อง และครอบคลุมในทุกมิติ ทำให้แปลงใหญ่กาแฟ หมู่ที่ 4 ตำบลเทพเสด็จ สามารถพัฒนาเป็นต้นแบบความสำเร็จในการยกระดับคุณภาพชีวิตของเกษตรกร ควบคู่ไปกับการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

"กาแฟเทพเสด็จ" ความพิเศษที่ธรรมชาติรังสรรค์ รสชาติอันเป็นเอกลักษณ์

ตำบลเทพเสด็จ อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ เป็นพื้นที่ปลูกกาแฟที่มีชื่อเสียงในด้านคุณภาพสูง มีสภาพภูมิประเทศเป็นภูเขาสูง อากาศเย็นตลอดปี และมีความอุดมสมบูรณ์ของดินที่เหมาะสมกับการปลูกกาแฟ พันธุ์อาราบิก้า โดยกาแฟจากพื้นที่นี้ขึ้นชื่อในเรื่องของรสชาติที่หอมละมุน มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวโดดเด่น เมล็ดกาแฟดิบเป็นกาแฟสายพันธุ์สมระหว่างคาปูชิโน และคาติมอร์ ลักษณะที่โดดเด่น คือ มีรสเข้ม กลิ่นหอมของดาร์กช็อกโกแลตคั่วอ่อน ๆ นอกจากนี้ ชื่อ "เทพเสด็จ" ยังสะท้อนถึงความเป็นมงคล และความยิ่งใหญ่ของพื้นที่ซึ่งช่วยสร้างอัตลักษณ์ให้กับแบรนด์กาแฟจากชุมชนแห่งนี้



ช่วงเวลาสำคัญที่ 'กาแฟเทพเสด็จ' สร้างสรรคืรชาติแห่งความภาคภูมิใจ

1

ช่วงเริ่มต้น (2547-2549) : "จุดประกายความหวัง"

เริ่มโครงการปลูกกาแฟทดแทนการไร่เลื่อนลอย เกษตรกรรวมกลุ่มก่อตั้งวิสาหกิจชุมชนรับการถ่ายทอดองค์ความรู้จากโครงการหลวงเริ่มทดลองปลูกกาแฟสายพันธุ์อะราบิก้าที่เหมาะสมกับพื้นที่

2

ช่วงพัฒนาการผลิต (2550-2554) : "ก้าวสู่มาตรฐาน"

สร้างโรงคั่วกาแฟชุมชน พัฒนาระบบการแปรรูปครบวงจร เริ่มระบบควบคุมคุณภาพผลผลิต สร้างแบรนด์ "กาแฟเทพเสด็จ" ได้รับมาตรฐาน GAP เป็นครั้งแรก

3

ช่วงยกระดับคุณภาพ (2555-2559) : "มุ่งสู่เกษตรอินทรีย์"

ปรับเปลี่ยนสู่การผลิตแบบอินทรีย์ พัฒนาสูตรการคั่วเฉพาะของชุมชน ได้รับการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ เริ่มส่งออกกาแฟไปต่างประเทศ ได้รับรางวัล OTOP ระดับ 5 ดาว

4

ช่วงพัฒนาแบรนด์ (2560-2564) : "สร้างอัตลักษณ์"

ปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ เช่น กาแฟตรียกาแฟแคปซูลเพิ่มช่องทางการตลาดออนไลน์สร้างศูนย์เรียนรู้การผลิตกาแฟครบวงจร

5

ช่วงก้าวสู่สากล (2565-ปัจจุบัน) : "ความภูมิใจของชุมชน"

ขยายตลาดสู่ระดับพรีเมียมเพิ่มกำลังการผลิตรองรับการส่งออก พัฒนาสู่การท่องเที่ยวเชิงเกษตรได้รับรางวัลการประกวดกาแฟคุณภาพระดับประเทศสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับผู้ประกอบการระดับสากล

แต่ละช่วงเวลาสะท้อนให้เห็นการพัฒนาอย่างต่อเนื่องของกาแฟเทพเสด็จจากจุดเริ่มต้นเล็กๆ สู่แบรนด์กาแฟคุณภาพที่สร้างความภาคภูมิใจให้ชุมชนและการได้รับการรับรองขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ GI (Geographical Indications) ยืนยันถึงอัตลักษณ์และคุณภาพของกาแฟโดยยังคงรักษามาตรฐานการผลิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมไว้ได้อย่างเหนียวแน่น เป้าหมายสำคัญของการพัฒนาในอนาคตคือการรักษามาตรฐานคุณภาพควบคู่ไปกับการสร้างความยั่งยืนให้กับชุมชน โดยคำนึงถึงทั้งมิติด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม พร้อมทั้งปรับตัวให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงของตลาด และความต้องการของผู้บริโภค

สนใจผลิตภัณฑ์ติดต่อได้ที่

นายสุวรรณ เทโวชาติ

ประธานวิสาหกิจชุมชนกาแฟสดแม่ต้อนและ
ประธานแปลงใหญ่กาแฟ ม.4 ตำบลเทพเสด็จ

☎ 94/1 ม.4 ตำบลเทพเสด็จ
อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่
☎ 08 9261 7833

รางวัลแห่งความภาคภูมิใจ

ด้วยความมุ่งมั่น และตั้งใจ กาแฟเทพเสด็จ
จึงได้รับรางวัล และการยอมรับจากหน่วยงานต่าง ๆ อาทิ

ปี 2556

ได้รับมาตรฐานอย.ของสำนักงาน
คณะกรรมการอาหาร และยา
กระทรวงสาธารณสุข

ปี 2558

ประกวดคิดสรร 10 สุดยอด
กาแฟอะราบิก้าไทย โดยสมาคม
กาแฟพิเศษแห่งประเทศไทย
รางวัลระดับดี

ปี 2560

ได้เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการเกษตร
ระบบแปลงใหญ่(กาแฟ)โดยสำนักงาน
เกษตรอำเภอดอยสะเก็ด กรมส่งเสริม
การเกษตร ตามนโยบายของรัฐบาล
ยุค 4.0 **"ตลาดนำการผลิต"**

ปี 2564

ได้รับรางวัลชนะเลิศ แปลงใหญ่
ดีเด่น ระดับจังหวัดได้รับรางวัล
รองชนะเลิศอันดับ 2 แปลงใหญ่
ดีเด่น ระดับเขต

ปี 2557

ได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
(มผช.268/2557) โดยสำนักงานอุตสาหกรรม
จังหวัดเชียงใหม่ กระทรวงอุตสาหกรรม

ปี 2559

ได้เข้าร่วมโครงการลานนาฮับ เชียงใหม่เมืองกาแฟ
และส่งตัวอย่างเมล็ดกาแฟเทพเสด็จให้บริษัท
Coffeeview USA ด้วยคะแนน **Score 90.25**
ได้รับ OTOP ระดับ 5 ดาว หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์
ของกรมพัฒนาชุมชน

ปี 2561

ได้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
GI (Geographical Indications)
กาแฟเทพเสด็จ

DOE

Specialty Coffee

กับไลฟ์สไตล์การดื่มกาแฟยุคใหม่

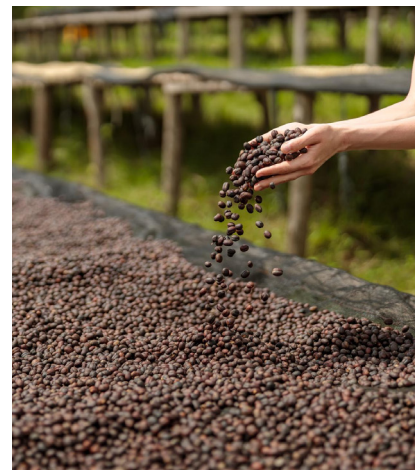


ในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา "Specialty Coffee" หรือกาแฟพิเศษ ไม่ได้เป็นแค่เทรนด์ของคนรักกาแฟอีกต่อไป แต่กำลังเปลี่ยนวัฒนธรรมการดื่มกาแฟของคนไทยไปอย่างน่าสนใจ จากข้อมูล Euromonitor International พบว่าตลาดกาแฟไทยเติบโตอย่างต่อเนื่อง โดยในช่วง 3 ปี (2564 - 2566) มีอัตราการเติบโตเฉลี่ยถึงร้อยละ 8.55 ต่อปี



การเติบโตของ Specialty Coffee

ปัจจุบัน ตลาดกาแฟพิเศษในประเทศไทย มีมูลค่าราว 2,000 ล้านบาท โดยเป็นส่วนหนึ่งของตลาดกาแฟพรีเมียม ที่มีมูลค่ารวมประมาณ 20,000 ล้านบาท ขณะที่มูลค่ารวมของตลาดกาแฟทั้งหมด อยู่ที่ประมาณ 100,000 ล้านบาท ซึ่งมีอัตราการเติบโตเฉลี่ยปีละ 8.55% ในช่วงปี 2564 - 2566



Specialty Coffee ความพิเศษที่มากกว่ารสชาติ

Specialty Coffee คือ กาแฟพิเศษที่ใส่ใจในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การปลูก การเก็บเกี่ยว การแปรรูป ไปจนถึงการชง โดยเฉพาะการเลือกเมล็ดกาแฟจากแหล่งปลูกเฉพาะ (Single Origin) ที่มีเอกลักษณ์ด้านรสชาติ รสสัมผัส และกลิ่นหอมที่ต่างกันไป กระบวนการคั่วก็จะถูกปรับให้เหมาะสมกับเมล็ดกาแฟแต่ละชนิด เพื่อดึงรสชาติที่ดีที่สุดออกมา กาแฟที่จะได้รับการจัดเป็น Specialty Coffee ตามมาตรฐาน SCA (Specialty Coffee Association) ต้องไม่มีข้อบกพร่องที่ส่งผลต่อรสชาติ และได้คะแนน Cupping จาก Q grader 80 คะแนนขึ้นไป (จาก 100 คะแนน)



ศักยภาพกาแฟไทย

ประเทศไทยมีการปลูกกาแฟทั้งสองสายพันธุ์หลัก โดยกาแฟอะราบิกามีพื้นที่ปลูกกว่า 129,778 ไร่ ให้ผลผลิตประมาณ 10,690 ตันต่อปี แหล่งปลูกสำคัญอยู่ในภาคเหนือ เช่น เชียงราย เชียงใหม่ น่าน แม่ฮ่องสอน ส่วนกาแฟโรบัสตามีพื้นที่ปลูกหลักอยู่ในภาคใต้ มีพื้นที่ปลูกกว่า 86,739 ไร่ ให้ผลผลิตประมาณ 5,933 ตันต่อปี โดยเฉพาะชุมพรและระนอง ซึ่งเป็นที่นิยมในอุตสาหกรรมกาแฟสำเร็จรูป



แนวโน้มการบริโภค Specialty Coffee

ความนิยม Specialty Coffee สะท้อนให้เห็นการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมผู้บริโภคที่ชัดเจน โดยเฉพาะการชงกาแฟด้วยวิธีต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็น Pour Over ที่ผู้ดื่มสามารถควบคุมทุกรายละเอียด ทั้งปริมาณน้ำ อุณหภูมิ และเวลาในการสกัด รวมถึง AeroPress, Syphon และ Cold Brew ล้วนเป็นวิธีการชงที่ช่วยดึงเอกลักษณ์และรสชาติที่ซับซ้อนของ Specialty Coffee ออกมาได้เต็มที่ ผู้บริโภคยุคใหม่ จึงไม่ได้มองกาแฟเป็นแค่เครื่องดื่มธรรมดา แต่ให้ความสำคัญกับคุณภาพ และประสบการณ์การดื่ม สนใจเรียนรู้เรื่องราวของกาแฟตั้งแต่แหล่งปลูก กระบวนการผลิต ไปจนถึงการชงที่เหมาะสม ทำให้ Specialty Coffee กลายเป็นส่วนสำคัญของวัฒนธรรมการดื่มกาแฟยุคใหม่

เทรนด์ Specialty Coffee มีแนวโน้มที่จะเติบโตต่อไป โดยเฉพาะในกลุ่มผู้บริโภคที่มองหากาแฟที่มีคุณภาพและมีความยั่งยืน การสร้างความโปร่งใสในกระบวนการผลิตและการสนับสนุนเกษตรกรอย่างเป็นรูปธรรมจะเป็นกุญแจสำคัญที่ช่วยให้ Specialty Coffee พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคในยุคปัจจุบันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

โครงการพัฒนาบาริสตา ของกรมส่งเสริมการเกษตร

กรมส่งเสริมการเกษตรได้เล็งเห็นถึงศักยภาพของกาแฟไทยและโอกาสในการยกระดับรายได้ให้แก่เกษตรกร จึงได้ริเริ่มโครงการ "บาริสต้าขั้นพื้นฐาน" มุ่งเน้นการสร้างองค์ความรู้และทักษะให้แก่เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและผู้สนใจตลอดห่วงโซ่มูลค่า ตั้งแต่การผลิต การแปรรูป ไปจนถึงการชงกาแฟให้ได้มาตรฐานระดับสากล สอดรับกับนโยบายของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ที่ส่งเสริมการปลูกกาแฟพันธุ์อาราบิก้าและโรบัสต้าเพื่อทดแทนการนำเข้า มุ่งพัฒนาอัตลักษณ์การค้ากาแฟไทยสู่ Specialty Coffee ที่มีมูลค่าสูง **DOE**

ที่มา : กรมวิชาการเกษตร, กรมส่งเสริมการเกษตร,
สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร,
สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม,
Euromonitor International,
Specialty Coffee Association of Thailand

วัสดุเหลือทิ้งจากกาแฟ

สู่ปุ๋ยหมักระดับโลก

การบริโภคกาแฟสร้างวัสดุเหลือทิ้งในปริมาณมาก โดยในประเทศไทยที่มีการบริโภคกาแฟเฉลี่ยวันละ 1.5 แก้วต่อคน ทำให้แต่ละคนสร้างกากกาแฟมากถึง 16.5 กรัมต่อวัน พฤติกรรมการบริโภคกาแฟที่เปลี่ยนแปลงไป ทำให้คนไทยหันมาชงกาแฟดื่มเองที่บ้านมากขึ้น ส่งผลให้มีกากกาแฟและวัสดุเหลือทิ้งจากกาแฟในครัวเรือนเพิ่มมากขึ้น

สำหรับเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและผู้ประกอบกิจการด้านกาแฟ วัสดุเหลือทิ้งจากกระบวนการแปรรูปกาแฟ มีปริมาณมหาศาล ทั้งเปลือกเชอร์รี่ (Pulp) และเปลือกกะลากาแฟ (Parchment) ซึ่งหากไม่มีการจัดการที่เหมาะสม วัสดุเหลือทิ้งเหล่านี้อาจส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมอย่างรุนแรง ทั้งการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากการย่อยสลาย และการปนเปื้อนในแหล่งน้ำ

แทนที่จะทิ้งกากกาแฟและเปลือกกาแฟให้เป็นขยะทำลายสิ่งแวดล้อม เราสามารถเปลี่ยนให้เป็นทรัพยากรมีค่าด้วยการนำไปทำเป็นปุ๋ยอินทรีย์ที่ช่วยเพิ่มสารอาหาร ปรับโครงสร้างดิน ลดการใช้ปุ๋ยเคมี และลดปริมาณขยะอินทรีย์ที่ถูกทิ้งอย่างเปล่าประโยชน์

การใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือทิ้งจากกาแฟสำหรับครัวเรือน

การทำปุ๋ยจากกากกาแฟ

- 1 ผสมกากกาแฟกับปุ๋ยหมักหรือปุ๋ยคอก ใส่ต้นไม้ประมาณสัปดาห์ละ 1 ครั้ง
- 2 หมักกากกาแฟกับน้ำหมักชีวภาพ ทั้งไว้ประมาณ 1 สัปดาห์ จะได้ปุ๋ยกากกาแฟที่พร้อมใช้
- 3 ผสมกากกาแฟกับเปลือกไข่บด คลุกเคล้าให้เข้ากัน ใช้โรยรอบต้นไม้เพื่อป้องกันแมลงและศัตรูพืช

ข้อควรระวัง

ควรใช้กากกาแฟในปริมาณที่เหมาะสมเนื่องจาก

- กากกาแฟมีคาเฟอีนและแทนนินที่อาจยับยั้งการงอกของเมล็ด และการเจริญเติบโตของต้นอ่อน
- กากกาแฟมีฤทธิ์เป็นกรด ไม่ควรใช้กับพืชที่ไม่ชอบดินเป็นกรด
- กากกาแฟมีความละเอียด การใส่มากเกินไปอาจทำให้จับตัวแน่น ขัดขวางการระบายน้ำและอากาศในดิน
- ควรสังเกตการตอบสนองของพืชหลังใส่ปุ๋ยกากกาแฟ หากพบว่าใบเหลืองหรือเหี่ยว ควรลดปริมาณหรือหยุดใช้

สำหรับในสวนกาแฟ หรือผู้ประกอบการด้านกาแฟ



การนำเปลือกกาแฟมาใช้ประโยชน์

เปลือกเชอร์รี่ (Pulp)

เป็นส่วนหุ้มเมล็ดกาแฟที่สามารถนำมาแปรรูปเป็นชาจากเปลือกกาแฟ และสามารถใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตปุ๋ยอินทรีย์ โดยช่วยเพิ่มธาตุอาหารในดินและปรับปรุงคุณภาพของดินให้ดีขึ้น

เมล็ดกาแฟและสารกาแฟ (Green beans)

เป็นส่วนที่ได้รับความนิยมมากที่สุด เนื่องจากสามารถนำมาขงสำหรับดื่ม ภายหลังการขง กาแฟที่เหลือยังสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้หลายทาง เช่น ทำเป็นสกรับ ชัดผิวในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง หรือใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับทำปุ๋ยอินทรีย์

เปลือกกะลากาแฟ (Parchment)

เป็นชั้นหุ้มเมล็ดกาแฟที่เหลือจากกระบวนการสีเมล็ด สามารถนำไปใช้ในภาคอุตสาหกรรมเพื่อผลิตกระดาษต้นไม้แทนพลาสติก ลดปริมาณขยะพลาสติกที่ก่อให้เกิดมลพิษ นอกจากนี้ยังสามารถนำไปผลิตเป็นถ่านชีวภาพ หรือ ไบโอชาร์ (Biochar) เพื่อใช้เป็นเชื้อเพลิงและช่วยปรับปรุงคุณภาพดิน รวมถึงใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตปุ๋ยอินทรีย์ได้อีกด้วย

การทำปุ๋ยหมักจากเปลือกกาแฟ

เตรียมวัสดุ



เปลือกกาแฟ
จำนวน 1,000 กิโลกรัม



มูลสัตว์
จำนวน 200 กิโลกรัม



สารเร่งซูเปอร์ พด. 1
จำนวน 1 ของ

ขั้นตอนการทำกองปุ๋ยหมัก



ผสมวัสดุอินทรีย์ให้เข้ากัน แล้วกองเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ขนาด 2 x 3 x 1.5 เมตร



รดน้ำ 20 ลิตร ผสมสารเร่ง ซูเปอร์ พด. 1 ทั้งไว้ 10-15 นาที แล้วรดลงกองปุ๋ย



รักษาความชื้น และกลับกองปุ๋ยทุก 15 วัน

ระยะเวลาหมัก:

เปลือกเชอร์รี่ 45-60 วัน

เปลือกกะลากาแฟ 150-180 วัน



ปุ๋ยที่หมักสมบูรณ์ จะมีสีเข้ม กลิ่นหอมคล้ายดิน และอุณหภูมิเย็นลง

การนำไปใช้ประโยชน์



เป็นวัสดุในการเพาะกล้า และปลูกพืชต่างๆ



เป็นวัสดุปรับปรุงดิน



สามารถช่วยในการลด การใช้สารเคมีได้ เนื่องจาก

ปุ๋ยหมักจากกาแฟเชอร์รี่ 1 ตัน มีปริมาณธาตุอาหาร

N (ไนโตรเจน) = 20.77 กิโลกรัม

P (ฟอสฟอรัส) = 1.27 กิโลกรัม

K (โพแทสเซียม) = 3.87 กิโลกรัม

ปุ๋ยหมักจากกะลากาแฟ 1 ตัน มีปริมาณธาตุอาหาร

N (ไนโตรเจน) = 6.03 กิโลกรัม

P (ฟอสฟอรัส) = 0.77 กิโลกรัม

K (โพแทสเซียม) = 4.4 กิโลกรัม

ที่มา : คณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน
มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุง,
เทคโนโลยีชาวบ้าน,
สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน),
ดร. จีราภรณ์ อินทสาร มหาวิทยาลัยแม่โจ้

DOEE

กรมส่งเสริมการเกษตร

กรมส่งเสริมการเกษตร 2143/1 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว
เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900



www.doe.go.th

