

บทที่ 4

ผลการวิจัย

การวิจัยเรื่องกระบวนการเรียนรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง ตำบลเหมืองง่า อำเภอเมืองลำพูน จังหวัดลำพูน มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษากระบวนการเรียนรู้ของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้งและ 2) ศึกษาเงื่อนไข/ปัจจัยที่เอื้อให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง ผู้วิจัยเลือกใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยผลการศึกษาแบ่งผลการวิจัยออกเป็น 2 ตอน คือ 1) กระบวนการเรียนรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง ประกอบด้วย พัฒนาการของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และกระบวนการเรียนรู้ (2) ปัจจัยที่เอื้อให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง

4.1 กระบวนการเรียนรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง

4.1.1 พัฒนาการของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง

4.1.1.1 การก่อตั้งกลุ่ม

กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง จัดตั้งอย่างไม่เป็นทางการในเดือนพฤศจิกายน 2542 โดยใช้ชื่อว่ากลุ่มแม่บ้านบ้านต้นผึ้ง จัดตั้งโดยมีเจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชน คือ นางสาวสิรารมย์ ทองชาติ พัฒนาการประจำตำบลเหมืองง่า เข้าไปประชุมกลุ่มแม่บ้านเพื่อจัดตั้งกลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิตและกลุ่มแม่บ้าน มีสมาชิกก่อตั้ง จำนวน 22 คน มีคณะกรรมการชุดก่อตั้งจำนวน 5 คน คือ

- | | | |
|---------------|------------|-------------|
| 1. นางยุพิน | อนุใจ | ประธานกลุ่ม |
| 2. นางจำเนียร | อุคอุโมงค์ | รองประธาน |
| 3. นางอารี | บุญธรรม | เลขานุการ |
| 4. นางวันเพ็ญ | สุริยะวงศ์ | เหรัญญิก |
| 5. นางสุพิศ | อุคอุโมงค์ | กรรมการ |

เมื่อจัดตั้งกลุ่มแล้วทางคณะกรรมการกลุ่มทั้ง 5 คน คือ นางยุพิน อนุใจ นางจำเนียร อุดอุโมงค์ นางอารี บุญธรรม นางวันเพ็ญ สุริยะวงศ์ นางสุพิศ อุดอุโมงค์ และผู้ใหญ่บ้านคือนายสุทัศน์ สินธุเทียม ได้เข้าไปขอรับการสนับสนุนงบประมาณจากองค์การบริหารส่วนจังหวัดลำพูน จากการแนะนำของสมาชิกสภาองค์การบริหารส่วนจังหวัดให้ทำโครงการส่งเสริมกลุ่มอาชีพของกลุ่มแม่บ้าน และได้รับการสนับสนุนเครื่องปั้มดอกไม้ประดิษฐ์ และวัสดุอุปกรณ์ในการทำดอกไม้ประดิษฐ์ เป็นเงินจำนวน 60,000 บาท และได้เชิญวิทยากรจากบ้านถวาย อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่ มาสอนการทำดอกไม้ประดิษฐ์ ให้แก่กรรมการและสมาชิก จำนวน 22 คน หลังจากฝึกอบรมแล้ว ทางกลุ่มแม่บ้านบ้านต้นฝิ่งก็ได้ทำดอกไม้ประดิษฐ์ขายส่งให้กับร้านขายพวงหรีดในตลาดสดหนองดอก และในเขตอำเภอเมืองลำพูน แต่ทางร้านไม่จ่ายเงินสดให้ทันทีให้วางบิลเป็นรอบหนึ่งเดือนจึงจะจ่ายเงินให้จึงทำให้กลุ่มไม่มีเงินทุนที่จะนำมาซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการผลิตดอกไม้ประดิษฐ์ ประกอบกับทางคณะกรรมการกลุ่มมีความคิดเห็นไม่ตรงกันในเรื่องของการผลิตคือ นางยุพิน อนุใจ และนางวันเพ็ญ สุริยะวงศ์ มีความต้องการที่จะผลิตในเรื่องของการแปรรูปอาหาร แต่นางจำเนียร อุดอุโมงค์ นางอารี บุญธรรม นางสุพิศ อุดอุโมงค์ มีความต้องการที่จะทำดอกไม้ประดิษฐ์เพียงอย่างเดียว นางยุพิน อนุใจ และนางวันเพ็ญ สุริยะวงศ์ จึงแยกตัวออกมาจัดตั้งกลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต โดยรับสมัครสมาชิกจากกลุ่มแม่บ้านบ้านต้นฝิ่ง และมีกลุ่มแม่บ้านสนใจสมัครเข้าเป็นสมาชิกกลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต จำนวน 76 คน มีการระดมหุ้นจากสมาชิกหุ้นละ 100 บาท โดยจำกัดให้ออมเงินได้คนละไม่เกิน 10 หุ้น ต่อเดือน และในขณะนั้นมีเงินสัจจะสะสมทั้งหมด 12,100 บาท ส่วนกลุ่มประดิษฐ์ดอกไม้ก็ยังคงดำเนินการต่อไปภายใต้การนำของ นางจำเนียร อุดอุโมงค์ ต่อมาประมาณสองเดือนต่อมา กลุ่มแม่บ้านบ้านต้นฝิ่ง ก็ได้รวมตัวกันขึ้นมาใหม่ เพราะต้องการที่จะตั้งกลุ่มอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว นางยุพิน อนุใจ ซึ่งเป็นประธานกลุ่มแม่บ้าน ได้กล่าวว่า “เนื่องจากบ้านต้นฝิ่ง เป็นหมู่บ้านที่อยู่ใกล้นิคมอุตสาหกรรม จึงมีผู้หญิงในวัยใช้แรงงาน อายุระหว่าง 20-30 ปี เข้าไปทำงานในนิคมอุตสาหกรรมแทบทุกหลังคาเรือน ซึ่งเมื่อมีอายุเพิ่มมากขึ้น ทางนิคมอุตสาหกรรมก็จะเลิกจ้าง จึงต้องการที่จะตั้งกลุ่มอาชีพเพื่อสร้างงานขึ้นมาเพื่อรองรับกลุ่มแม่บ้านเหล่านั้น” จึงได้จัดตั้งกลุ่มอาชีพแม่บ้านบ้านต้นฝิ่งขึ้นมา โดยรับสมัครจากสมาชิกจากกลุ่มแม่บ้าน จำนวน 35 คน และมีคณะกรรมการชุดใหม่ คือ

- | | | |
|---------------|------------|-----------|
| 1. นางยุพิน | อนุใจ | ประธาน |
| 2. นางสีดา | บัวโอภาส | เลขานุการ |
| 3. นางวันเพ็ญ | สุริยะวงศ์ | เหรัญญิก |

4. นางบัวเงา พรหมสนธิ กรรมการ

5. นางดรรรชนี สินธุเทียม กรรมการ

ในปี 2543 กลุ่มอาชีพบ้านต้นผึ้งก็ได้รับคำแนะนำจาก นางพนิดา แสงทอง พัฒนาการประจำตำบลเหมืองง่า ให้ไปขอรับการสนับสนุนงบประมาณจากศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดลำพูน ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ให้การสนับสนุนงบประมาณแก่กลุ่มอาชีพหรือกลุ่มสตรีแม่บ้านที่มีการรวมกลุ่มกัน ซึ่งก็ได้รับการสนับสนุนงบประมาณในการฝึกอบรมส่งเสริมอาชีพกลุ่มแม่บ้าน เป็นเงิน 10,000 บาท ซึ่งกลุ่มมีความต้องการฝึกอบรมการทำดอกไม้ประดิษฐ์ นางยุพิน อนุใจ ประธานกลุ่มฯ จึงได้ไปติดต่อวิทยากรของศูนย์การศึกษานอกโรงเรียน ซึ่งได้ส่งวิทยากรจากตำบลริมปิง อำเภอเมืองลำพูน มาสอนเรื่องการทำดอกไม้ประดิษฐ์ แต่สมาชิกกลุ่มเห็นตะกร้าที่วิทยากรหิ้วมาซึ่งเป็นตะกร้าที่ทำจากกระดาษสมุดโทรศัพท์ที่ใช้แล้ว จึงเกิดความคิดว่าน่าจะทำเป็นตะกร้าจัดดอกไม้ประดิษฐ์ขายคู่กันได้ จึงขอให้วิทยากรสอนการทำตะกร้าจากสมุดโทรศัพท์ให้ด้วย

ประกอบกับในช่วงนั้น นางสีดา บัวโอภาส คณะกรรมการกลุ่ม ได้รับการประสานงานจากตัวแทนของสมาชิกสภาผู้แทนราษฎรในพื้นที่ ให้กลุ่มทำโครงการขอรับการสนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานสหกรณ์จังหวัดลำพูนจำนวน 60,000 บาท เพื่อนำมาฝึกอบรมเกี่ยวกับการส่งเสริมอาชีพของกลุ่มแม่บ้านเมื่อได้รับงบประมาณมาแล้วทางคณะกรรมการกลุ่มและสมาชิกก็ได้มาพูดคุยกันว่าจะนำงบประมาณมาทำการฝึกอบรมทางด้านไหน จะผลิตดอกไม้ประดิษฐ์เหมือนเดิม หรือจะทำการผลิตผักใหม่ขึ้นมาซึ่งทางกลุ่มก็ได้ตกลงกันว่าต้องการฝึกอบรมการแปรรูปอาหาร เนื่องจากในหมู่บ้านมีลำไยซึ่งเป็นผลผลิตหลัก มีพื้นที่ปลูกประมาณ 542 ไร่ และในเดือนมิถุนายน - เดือนสิงหาคม ลำไยจะมีราคาต่ำ จึงน่าจะมีการนำลำไยมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อย่างอื่นเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อตกลงกันได้แล้วทางกลุ่มจึงแจ้งไปยังสำนักงานสหกรณ์จังหวัดลำพูน ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ให้การสนับสนุนงบประมาณให้จัดหาวิทยากรที่มีความรู้ทางด้าน การแปรรูปอาหารให้ฝึกอบรมการทำลำไยผง กาละแมลำไย น้ำพริกเผาทุ้งลำไย น้ำข้าวโพด และกล้วยห้ำรส และได้สนับสนุนงบประมาณเป็นเงินทุนหมุนเวียนในการซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการผลิตอีก 40,000 บาท

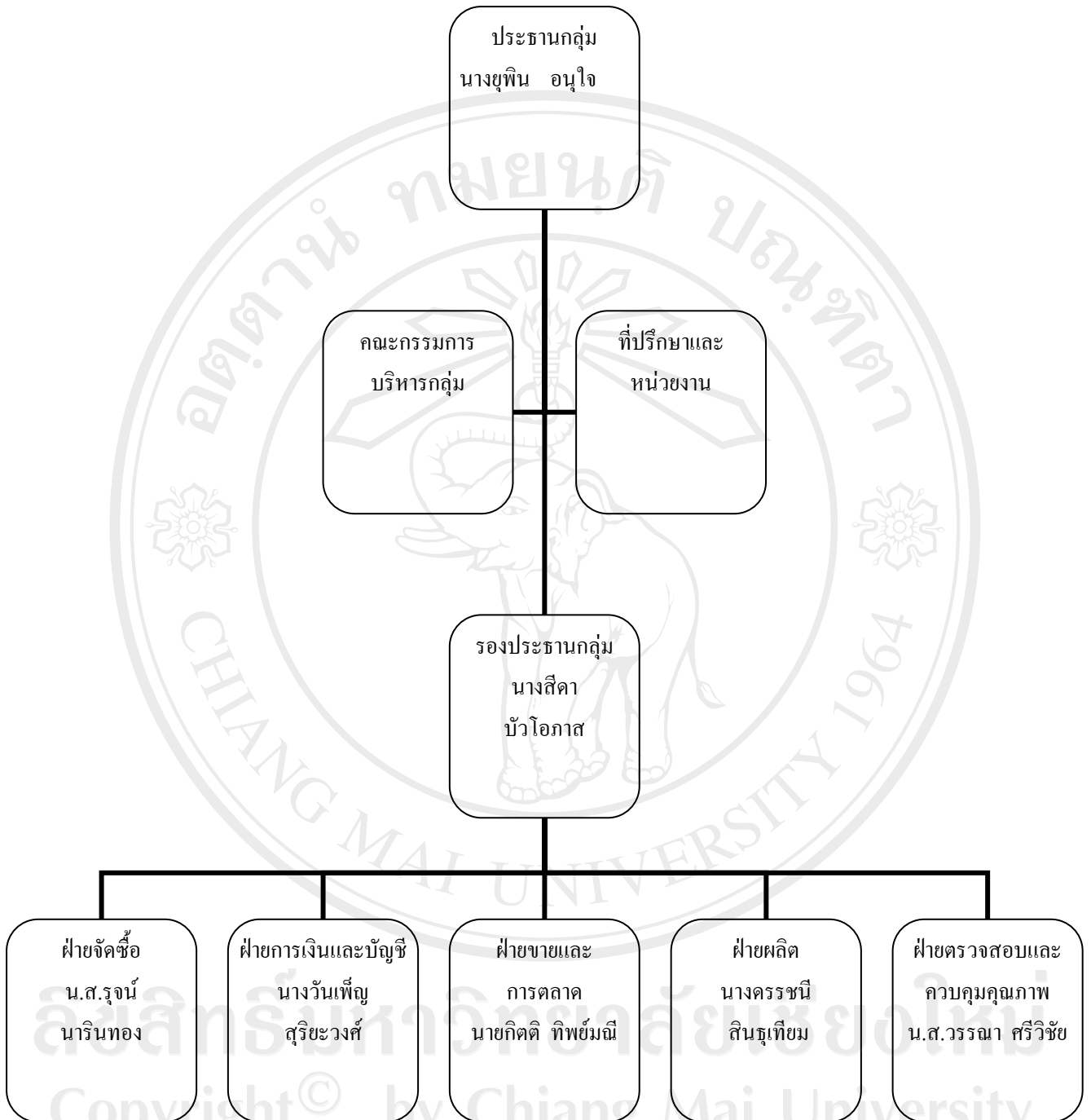
4.1.1.2 กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้งกับการพัฒนากลุ่ม

ในปี 2544 รัฐบาลได้มีนโยบายในการส่งเสริมกลุ่มอาชีพตามโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (โครงการ นตผ.: One Tambon One Product : OTOP) กลุ่มแม่บ้านบ้านต้นผึ้ง เป็นกลุ่มหนึ่งที่เป็นกลุ่มอาชีพตามโครงการ นตผ. จึงได้รับการสนับสนุนจากหลายๆ

หน่วยงานเช่นสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำพูน ได้เข้ามาให้คำแนะนำจนกลุ่มสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์จนได้รับมาตรฐาน อย.จำนวน 6 ผลิตภัณฑ์คือ น้ำพริกเผากุ้ง เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป เครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป เครื่องดื่มดอกคำฝอยสำเร็จรูป กาละแมลำไย สำนักงานสหกรณ์จังหวัดลำพูน ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ให้การสนับสนุนด้านงบประมาณแก่กลุ่ม ได้ปรับโครงสร้างคณะกรรมการของกลุ่มเพื่อให้เป็นไปตามระเบียบของกรมส่งเสริมสหกรณ์ โดยมีโครงสร้างของคณะกรรมการกลุ่มสตรีสหกรณ์ชุดใหม่ ตามแผนภูมิที่ 2 และเปลี่ยนชื่อกลุ่มเป็นกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง

The logo of Chiang Mai University is a circular emblem. In the center is a stylized elephant facing left, with a traditional Thai umbrella (parasol) above its head. The elephant is surrounded by a circular border containing the text 'CHIANG MAI UNIVERSITY 1964'. There are also decorative floral motifs on either side of the elephant.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved



แผนภูมิที่ 2 แสดงโครงสร้างการบริหารกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง

โดยมีการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบออกเป็นฝ่ายๆดังนี้

1. ประธานกลุ่มสตรีสหกรณ์ มีหน้าที่บริหาร ควบคุมการจัดการของกลุ่ม
 2. รองประธาน มีหน้าที่บริหาร ควบคุม ติดตามการดำเนินงาน (กรณีที่ประธานกลุ่มไม่อยู่) และควบคุมการจัดการของกลุ่มทุกฝ่ายให้เป็นไปตามนโยบาย
 3. ฝ่ายจัดซื้อ มีหน้าที่จัดซื้อและหาวัตถุดิบที่มีคุณภาพ เครื่องมืออุปกรณ์ต่างๆให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ตลอดเวลา
 4. ฝ่ายการเงิน/บัญชี มีหน้าที่จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย การเงินของกลุ่มทั้งหมด
 5. ฝ่ายตลาด มีหน้าที่จัดหาตลาด ทดสอบตลาด พร้อมทั้งประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มรวมถึงรูปแบบผลิตภัณฑ์ที่ตลาดต้องการ
 6. ฝ่ายผลิต มีหน้าที่ทำการผลิต การแปรรูปตามขั้นตอนต่างๆ
 7. ฝ่ายตรวจสอบและควบคุมคุณภาพ มีหน้าที่ควบคุมดูแลขั้นตอนการผลิตต่างๆตั้งแต่การจัดซื้อวัตถุดิบ การผลิต ตลอดจนบรรจุภัณฑ์และประสานงานกับหน่วยงานที่มีหน้าที่ในการควบคุมคุณภาพของสินค้าให้ได้มาตรฐาน
 8. คณะกรรมการบริหารกลุ่ม มีหน้าที่ในการกำหนดนโยบาย วัตถุประสงค์รวมถึงการวินิจฉัยและตัดสินใจปัญหาในการดำเนินงานของกลุ่ม
 9. ที่ปรึกษาและหน่วยงานสนับสนุน ให้การสนับสนุนและเสนอแนะ การดำเนินงานกลุ่มให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น
- การคัดเลือกคณะกรรมการกลุ่ม พบว่ากลุ่มจะคัดเลือกจากสมาชิกโดยการเสนอชื่อและคัดเลือกโดยการลงคะแนนเสียงซึ่งกลุ่มได้พิจารณาคัดเลือกคณะกรรมการ ดังนี้

คณะกรรมการกลุ่ม

- | | | |
|-----------------|-----------------|----------------------------|
| 1. นางยุพิน | อนุใจ | ประธานกลุ่ม |
| 2. นางสีดา | บัวโอภาส | รองประธาน |
| 3. นางวันเพ็ญ | สุริยวงค์ | ฝ่ายการเงินและบัญชี |
| 4. นายมนัส | พันธ์ดีอุ โมงค์ | ผู้ช่วยฝ่ายการเงินและบัญชี |
| 5. นางสาวรุจน์ | นารินทอง | ฝ่ายจัดซื้อ |
| 6. นายกิตติ | ทิพย์มณี | ฝ่ายขายและการตลาด |
| 7. นางดรรรชนี | สินธุเทียม | ฝ่ายผลิต |
| 8. นางสาววรรณมา | ศรีวิชัย | ฝ่ายตรวจสอบและควบคุมคุณภาพ |

- | | | |
|----------------|-------------|--------------|
| 9. นายเมื่อง | ดวงจิต | กรรมการกลุ่ม |
| 10. นางบัวจาม | ดี๊แก้ว | กรรมการกลุ่ม |
| 11. นายวิมล | สินสุวรรณ | กรรมการกลุ่ม |
| 12. นางพิมพ์ | ชัยชนะศิลป์ | กรรมการกลุ่ม |
| 13. นางจำเนียร | อุตุอุโมงค์ | กรรมการกลุ่ม |
| 14. นางปราณี | สุริยะวงศ์ | กรรมการกลุ่ม |
| 15. นางบัวผัน | แต่ชนะจิต | กรรมการกลุ่ม |

ที่ปรึกษากลุ่ม

- | | | |
|-----------------|------------|----------------------|
| 1. นายคนอง | กัลลละหะ | นายก อบต.เหมืองง่า |
| 2. นายอุ้นเรือน | อุ้นเรือน | กำนันตำบลเหมืองง่า |
| 3. นายสุทัศน์ | สินธุเทียม | ผู้ใหญ่บ้าน |
| 4. นายวิสุท | บุญธรรม | สมาชิก อบต.เหมืองง่า |
| 5. นายสถาพร | ยะมณี | สมาชิก อบต.เหมืองง่า |
6. สำนักงานสหกรณ์จังหวัดลำพูน
 7. สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดลำพูน
 8. สำนักงานเกษตรจังหวัดลำพูน สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองลำพูน
 9. สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดลำพูน สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเมืองลำพูน
 10. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลำพูน
 11. องค์การบริหารส่วนจังหวัดลำพูน
 12. องค์การบริหารส่วนตำบลเหมืองง่า

จากการสัมภาษณ์ พบว่าในการจัดโครงสร้างของคณะกรรมการกลุ่มนั้นเป็นไปตามระเบียบของกรมส่งเสริมสหกรณ์ โดยมีสำนักงานสหกรณ์จังหวัดลำพูน แนะนำในการปรับโครงสร้างคณะกรรมการใหม่ สำหรับการคัดเลือกประธานและคณะกรรมการกลุ่มนั้น ตำแหน่งประธานกลุ่มฯ สมาชิกจะพิจารณาจากความเป็นผู้นำ การกล้าแสดงออก คิดเป็น เสียสละ และมีความคล่องตัวในการติดต่อประสานงานกับหน่วยงานราชการ ส่วนคณะกรรมการในตำแหน่งอื่นๆ จะพิจารณาคุณสมบัติโดยรวมจากความสามารถในการเสียสละเวลาทำงานให้กับกลุ่มและการเป็นผู้มีความรับผิดชอบรวมถึงเป็นผู้ที่ยอมรับของสมาชิกเป็นต้น สำหรับกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง พบว่าผู้นำคนสำคัญที่มีบทบาทสำคัญในการขับเคลื่อนการดำเนินงานกลุ่มมีเพียง 3 คน เท่านั้น คือ

1) ประธานกลุ่ม ทำหน้าที่โดยนางยุพิน อนุใจ ปัจจุบันอายุ 54 ปี จบการศึกษา ระดับ ประถมศึกษาปีที่ 4 เดิมประกอบอาชีพซัก อบ รีด ปัจจุบันประกอบอาชีพค้าขาย บทบาทภายในกลุ่ม

นอกจากจะทำหน้าที่บริหารงานกลุ่มลงนามในเอกสารทางการเงินและเอกสารสำคัญอื่นๆและทำหน้าที่ติดต่อประสานงานกับหน่วยงานราชการที่ให้การสนับสนุนเข้าร่วมการฝึกอบรมต่างๆที่ทางราชการจัดขึ้นเป็นวิทยากรไปบรรยายให้ความรู้แก่กลุ่มอื่นๆตามที่หน่วยงานภาครัฐจัดขึ้นและเป็นผู้บรรยายสรุปเมื่อมีกลุ่มอื่นๆมาศึกษาดูงานที่กลุ่ม ตลอดจนควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์

2) นางสีดา บัวโอภาส รองประธานกลุ่ม อายุ 56 ปี จบการศึกษาระดับ ประถมศึกษาปีที่ 4 เป็นแม่บ้านและทำสวนลำไย บทบาทภายในกลุ่มจะเป็นผู้ที่ร่วมตัดสินใจกับนางยุพิน อนุใจ ติดต่อประสานงานกับหน่วยงานราชการที่ให้การสนับสนุน เข้าร่วมการฝึกอบรมต่างๆที่ทางราชการจัดขึ้น และเป็นตัวแทนของกลุ่มในการเข้าร่วมประชุมต่างๆ นอกจากนี้ยังทำหน้าที่เป็นฝ่ายตลาดนำสินค้าไปร่วมจำหน่ายตามงานที่หน่วยงานทางราชการจัดขึ้นหรือร้องขอและยังเป็นวิทยากรในการสาธิตการทำผลิตภัณฑ์ต่างๆของกลุ่มอีกด้วย

3) นางวันเพ็ญ สุริยะวงษ์ ฝ่ายการเงินและบัญชี จบการศึกษาระดับประถมปีที่ 4 อาชีพรับจ้าง บทบาทภายในกลุ่มก็จะเป็นผู้ร่วมตัดสินใจกับประธานและรองประธาน จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายของกลุ่ม ช่วยเหลือประธานในการบริหาร การตัดสินใจ และยังเป็นจัดหาวัตถุดิบในการผลิต เป็นคนนำของไปส่งหรือฝากขาย และเป็นตัวแทนของกลุ่มเข้าร่วมในการฝึกอบรมหรืองานแสดงและจำหน่ายสินค้าที่หน่วยงานภาครัฐจัดขึ้น

จากการสัมภาษณ์คณะกรรมการกลุ่มคนอื่นๆและสมาชิกกลุ่ม มีสมาชิกกลุ่มคนหนึ่งกล่าวว่าผู้นำทั้งสามคนคือนางยุพิน อนุใจ ประธานกลุ่ม นางสีดา บัวโอภาส รองประธาน และนางวันเพ็ญ สุริยะวงษ์ ฝ่ายการเงินและบัญชี เป็นคนที่มีน้ำใจ มีความเสียสละ มีความรับผิดชอบ และมีความคล่องตัวในการประสานงานกับเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานภาครัฐ มีความกล้าที่จะเข้าไปติดต่อกับหน่วยงานภาครัฐเมื่อมีปัญหาที่ต้องการความช่วยเหลือจากหน่วยงานภาครัฐ และทั้งสามคนไม่มีภาระทางครอบครัว เนื่องจากมีความพร้อมไม่ว่าจะเป็นเรื่องของการเงิน ลูกก็โตหมดแล้ว และสามีก็เข้าใจ สามารถไปไหนมาไหนได้สะดวก เป็นตัวแทนกลุ่มไปประสานงานร่วมประชุม อบรม หรือสัมมนา เพราะส่วนใหญ่สมาชิกกลุ่มจะเป็นผู้สูงวัย ไม่มีความคล่องตัว และมีภาระครอบครัว ไม่สามารถไปไหนมาไหนได้ โดยเฉพาะนางวันเพ็ญ สุริยะวงษ์ ซึ่งได้ให้กลุ่มเช่าที่ดินในบริเวณบ้านเป็นที่ทำการ กลุ่ม โดยให้เช่าเพียงปีละ 500 บาท

บุคคลภายนอกที่สำคัญภายนอกของกลุ่มก็คือ นายสุทัศน์ สินธุเทียม ผู้ใหญ่บ้าน ซึ่งมักจะเป็นผู้นำกลุ่มในการไปขอรับการสนับสนุนงบประมาณหรือประสานงานกับหน่วยงานภาครัฐ และเป็นທີ່ปรึกษาในการบริหารจัดการกลุ่ม

สำหรับสมาชิกที่เข้ามาร่วมกิจกรรมของกลุ่ม จะมีอายุค่อนข้างมาก คือ ประมาณ 50 ปีขึ้นไป สมาชิกวัยรุ่นหรือวัยทำงานส่วนใหญ่จะทำงานอยู่ในนิคมอุตสาหกรรมเพราะมีรายได้สูงและแน่นอน สำหรับแรงงานประจำที่ผลิตอยู่ ณ ที่ทำการกลุ่มทุกวันจะมีอยู่เพียง 10-15 ราย ทำให้ในบางฤดูกาลที่มีการสั่งซื้อสินค้ามากก็ทำให้ผลิตไม่ทัน การทำงานจะเริ่มตั้งแต่เวลา 08.30 - 17.30 น. ในกรณีที่มีการเร่งการผลิตก็อาจจะทำงานจนถึงเวลา 19.00 น. โดยในการทำงานแต่ละวันจะมีผู้ที่ทำหน้าที่ควบคุมการผลิต ได้แก่ นางยุพิน อนุใจ ประธานกลุ่ม นางสีดา บัวโอภาส รองประธาน และนางวันเพ็ญ สุริยะวงศ์ ฝ่ายการเงินและบัญชี โดยสมาชิกที่เข้ามาทำงานที่กลุ่มทุกคนสามารถทำหน้าที่แทนกันได้ทุกคน ซึ่งสมาชิกที่มาทำงาน ณ ที่ทำการกลุ่มทุกวันจะได้รับค่าตอบแทนเป็นรายวันตามลักษณะของงานถ้าเป็นงานที่ต้องอาศัยทักษะเช่นการเกี่ยวผลิตภัณฑ์เครื่องคั้มผชนิดต่างๆที่ต้องอาศัยความเอาใจใส่และอยู่หน้าเตาไฟทั้งวัน ก็จะได้รับค่าตอบแทน วันละ 150-170 บาท ถ้าเป็นงานง่ายๆ เช่น ปอกเปลือกวัตถุดิบ เช่น ขิง หรือลำไย การบรรจุผลิตภัณฑ์ใส่ซอง ใส่กล่อง ก็จะได้รับค่าตอบแทนวันละ 100-120 บาท

สำหรับสมาชิกคนอื่นๆ จะเป็นการเข้าร่วมแบบระดมหุ้นเพื่อรับประโยชน์ในการปันผลจากการดำเนินงาน ส่วนตัวสมาชิกจะทำงานอยู่ในภาคนิคมอุตสาหกรรม โดยไม่มีส่วนร่วมในการบริหารจัดการกลุ่มหรือในการผลิตแต่อย่างใด แต่จะเข้าร่วมการประชุมใหญ่ของสมาชิกทุกครั้งเพื่อร่วมรับรู้ผลการดำเนินงานของกลุ่ม ร่วมตัดสินใจในเรื่องสำคัญๆที่คณะกรรมการจะแจ้งในที่ประชุมใหญ่ของสมาชิกในแต่ละครั้ง สมาชิกกลุ่มที่ไม่ได้เข้าร่วมการในการผลิตคนหนึ่งให้สัมภาษณ์ว่า สาเหตุที่เข้าร่วมเป็นสมาชิกกลุ่มแต่ไม่ได้เข้ามามีส่วนร่วมในการผลิตก็เพราะไว้ว่างใจในกลุ่ม เพราะคณะกรรมการกลุ่มและสมาชิกที่ทำการผลิตทุกคนเป็นคนในหมู่บ้านต้นผึ้ง โดยเฉพาะคณะกรรมการกลุ่มก็เป็นผู้ที่มีบทบาทในการพัฒนาหมู่บ้าน เป็นผู้ที่คนในหมู่บ้านต่างให้ความเชื่อถือ เป็นผู้ที่มีความเสียสละ ช่วยเหลืองานในหมู่บ้านเป็นอย่างดี อีกอย่างหนึ่งคนในหมู่บ้านทุกคนต่างก็รู้ความเคลื่อนไหวของกลุ่มเป็นอย่างดีเนื่องจากอยู่ในหมู่บ้านเดียวกัน และจะเข้าร่วมการประชุมใหญ่สมาชิกทุกครั้งเพื่อรับรู้การดำเนินงานของกลุ่มจึงไม่มีความกังวลใจเกี่ยวกับการดำเนินงานกลุ่ม

ในปี 2545 - 2550 กลุ่มฯได้มีการทำกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง โดยมีสมาชิกทั้งหมด 368 รายและได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานราชการต่างๆที่เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่อง เช่น สำนักงานเกษตร

จังหวัดลำพูน สำนักงานสหกรณ์การเกษตรจังหวัดลำพูน สนับสนุนในเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำพูน สนับสนุนเรื่องมาตรฐานผลิตภัณฑ์ สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดลำพูน สนับสนุนเรื่องมาตรฐานผลิตภัณฑ์ สำนักงานพาณิชย์จังหวัดลำพูน สนับสนุนด้านการตลาด ศูนย์การศึกษานอกโรงเรียน ให้ความรู้ในด้านต่างๆ สำนักงานพัฒนาชุมชน ให้การสนับสนุนด้านความเข้มแข็งกลุ่ม การบริหารจัดการ การจัดแสดงและจำหน่ายสินค้า องค์การบริหารส่วนตำบลเหมืองง่า สนับสนุนด้านงบประมาณ เป็นต้น รายละเอียดตามตารางที่ 4.1

4.1.1.3 กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นฝิ่งเป็นศูนย์เรียนรู้และถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น

ปัจจุบัน กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นฝิ่งได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลตามพระราชบัญญัติวิสาหกิจชุมชนและได้เปลี่ยนชื่อเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านต้นฝิ่ง และเป็นศูนย์เรียนรู้ที่สำคัญของจังหวัดลำพูน ในด้านการบริหารจัดการกลุ่ม การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ มีกลุ่มอาชีพ กลุ่มสตรีแม่บ้าน ทั้งในและนอกจังหวัด มาศึกษาดูงานอยู่เป็นประจำ เช่น กลุ่มอาชีพสตรีอำเภอค้อยหล่อ จังหวัดเชียงใหม่ ศูนย์ประสานงานองค์กรชุมชน ตำบลนครเจดีย์ อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน ศึกษาความรู้เรื่องการบริหารจัดการกลุ่ม กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตำบลศรีเมืองชุม อำเภอแม่สาย จังหวัดเชียงราย กลุ่มแปรรูปลำไยอบแห้ง จังหวัดลำปาง กลุ่มแม่บ้านตำบลบ้านปินและกลุ่มแม่บ้านตำบลบ้านก้ำ อำเภอดอกคำใต้ จังหวัดพะเยา ศึกษาความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ เจ้าหน้าที่สหกรณ์ของประเทศเวียดนาม นักศึกษา และอาจารย์จากมหาวิทยาลัย An Giang University ประเทศเวียดนาม ดูงานด้านการบริหารจัดการกลุ่มและกระบวนการผลิต นักศึกษาการพัฒนาหลักสูตรการจัดการวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร ดูงานด้านการบริหารจัดการกลุ่ม นักศึกษาหลักสูตรเกษตรศาสตร์เชิงระบบ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ศึกษาความรู้เรื่องกระบวนการทำงานของกลุ่ม นักศึกษาจากคณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ศึกษาความรู้ด้าน GMP นักศึกษาจากมหาวิทยาลัยราชภัฏ ลำปาง ศึกษาความรู้ด้านการตลาดและการผลิต นอกจากนี้กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นฝิ่งยังเป็นที่ฝึกงานของนักศึกษาจากวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี ทุกๆปี ตลอดจนผู้นำกลุ่ม เช่น นางยุพิน อนุใจ นางวันเพ็ญ สุริยะวงศ์ นางสีดา บัวโอภาส ยังได้รับเชิญไปเป็นวิทยากรไปให้ความรู้แก่กลุ่มต่างๆอยู่เป็นประจำ เช่น เป็นวิทยากรโครงการฝึกอบรมกลุ่มอาชีพ OTOP ขององค์การบริหารส่วนตำบลห้วยยาบ อำเภอบ้านธิ เป็นวิทยากรโครงการฝึกอบรมด้านการบริหารจัดการของสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดลำพูน ร่วมเป็นวิทยากรการสาธิตการแปรรูปอาหารตามโครงการ

จังหวัดเคลื่อนที่ ร่วมเป็นวิทยากรก้า่นการจัดการธุรกิจชุมชน ของสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด
ลำปาง สำหรับศักยภาพในการผลิตของกลุ่มได้แสดงไว้ตามตารางที่ 4.2

ตาราง 4.1 รายละเอียดการได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ

| ปี | หน่วยงานที่ให้การสนับสนุน | การสนับสนุน | การนำไปใช้ | การใช้คืนเงินกู้ |
|------|-----------------------------------|--|---|------------------------------|
| 2543 | สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเมืองลำพูน | การจัดตั้งกลุ่ม การอบรมด้านการบริหารจัดการ การตลาด | | |
| | ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงาน | งบประมาณ 10,000 บาท | ฝึกอบรมการทำ ตะกร้าจากสมุด โทรศัพท์และดอกไม้ | |
| 2544 | สำนักงานสหกรณ์จังหวัดลำพูน | งบประมาณ 20,000 บาท | ประดิษฐ์จากกระดาษ | |
| 2545 | สำนักงานสหกรณ์จังหวัดลำพูน | งบประมาณ 40,000 บาท งบประมาณ 20,000 บาท งบประมาณ 80,000 บาท (กู้ยืมไม่มีดอกเบีย) เงินให้เปล่า 60,000 บาท | ฝึกอบรมแปรรูปและ ถนอมอาหาร เงินทุนหมุนเวียน ฝึกอบรมการพัฒนา บรรจุภัณฑ์ ทำ บรรจุภัณฑ์ | ใช้คืนหมดแล้ว 80,000 บาท |
| 2545 | องค์การบริหารส่วนตำบลเหมืองง่า | งบประมาณ 1,000,000 บาท | สร้างโรงเรือน ซื้อปัจจัยการผลิต | |
| 2546 | กรมการพัฒนาชุมชน | เงินกู้ 100,000 บาท | เป็นทุนหมุนเวียน จัดซื้ออุปกรณ์ | ใช้คืนหมดแล้ว 100,000 บาท |
| 2547 | สหกรณ์การเกษตรจังหวัดลำพูน | เงินทุนหมุนเวียนกู้ยืม ระยะยาวไม่มีดอกเบีย 130,000 บาท | เป็นทุนหมุนเวียน เป็นเงินทุนหมุนเวียน | คงค้าง 50,000 บาท |
| 2547 | กองทุนหมู่บ้าน | เงินกู้ 26,000 บาท | ซื้อวัตถุดิบในการผลิต | ใช้คืนหมดแล้ว |

ตารางที่ 4.2 ศักยภาพในการผลิตผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดในปี 2549

| ผลิตภัณฑ์ | ขนาดบรรจุ | ปริมาณที่ผลิต | ปริมาณการจำหน่าย | รายได้ (บาท) |
|--------------------------------|-----------|---------------|------------------|--------------|
| เครื่องคั้มดอกคำฝอยผง | 225 กรัม | 883 | 742 | 28,460 |
| สำเร็จรูป | 500 กรัม | 736 | 613 | 28,510 |
| เครื่องคั้มดอกคำฝอยผง | 225 กรัม | 636 | 495 | 18,985 |
| สำเร็จรูป | 225 กรัม | 625 | 495 | 18,985 |
| เครื่องคั้มลำไยผงสำเร็จรูป | 225 กรัม | 625 | 495 | 18,985 |
| เครื่องคั้มขิงผงสำเร็จรูป | 500 กรัม | 590 | 590 | 26,550 |
| เครื่องคั้มมะตูมผงผงสำเร็จรูป | 500 กรัม | 531 | 408 | 18,980 |
| นมถั่วเหลืองผง | 500 กรัม | 522 | 408 | 18,980 |
| เครื่องคั้มลำไยผงสำเร็จรูป | 500 กรัม | 522 | 408 | 18,980 |
| เครื่องคั้มขิงผงสำเร็จรูป | 255 กรัม | 500 | 450 | 18,750 |
| เครื่องคั้มมะตูมผงผงสำเร็จรูป | 500 กรัม | 450 | 430 | 17,560 |
| เครื่องคั้มกระชายดำผงสำเร็จรูป | กิโลกรัม | 426 | 426 | 56,900 |
| เครื่องคั้มกระชายดำผงผง | กิโลกรัม | 361 | 361 | 57,000 |
| สำเร็จรูป | ขวด | 1,016 | 1,016 | 37,930 |
| ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง (2 A) | กิโลกรัม | 32 | 32 | 3,840 |
| ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง (3 A) | | | | |
| น้ำพริกเผากุ้งลำไย | | | | |
| กอละแมลำไย | | | | |
| รวม | | 8,445 | 7,369 | 389,395 |

4.1.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง

ปัจจุบันกลุ่มมีผลิตภัณฑ์ทั้งหมด 10 ผลิตภัณฑ์ คือ ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง เครื่องดื่ม ลำไยผงสำเร็จรูป เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป เครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป เครื่องดื่มดอกคำฝอย ลำไยสำเร็จรูป เครื่องดื่มกระชายดำผงสำเร็จรูป ลำไยผงชงดื่มผสมสาหร่าย นมถั่วเหลืองผงสำเร็จ กาละแมลำไย น้ำพริกเผาลำไย ซึ่งได้รับมาตรฐาน อย.ทุกผลิตภัณฑ์

ผู้วิจัยได้ทำการสัมภาษณ์กลุ่มถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ แต่ละชนิด ดังนี้

4.1.2.1 เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป

การพัฒนาด้านการผลิต

เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป เป็นผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มเริ่มทำด้านการแปรรูปอาหาร เป็นตัวแรก เนื่องจากลำไยเป็นผลผลิตทางการเกษตรที่มีอยู่ในหมู่บ้าน ทุกหลังคาเรือนในหมู่บ้าน ต้นผึ้งต้องมีต้นลำไย และมีพื้นที่ปลูกประมาณ 500 ไร่ ในช่วงเดือนมิถุนายนถึงเดือนสิงหาคม ราคาลำไยจะตกต่ำจนเกษตรกรไม่สนใจที่จะทำการเก็บเกี่ยวไปขายเนื่องจากค่าจ้างแรงงานในการเก็บลำไยจะสูงกว่าราคาที่ขายได้ ทำให้กลุ่มเกิดความเสียดายจึงเกิดความคิดที่จะนำลำไยมาแปรรูป เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง ในการผลิตเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูปนั้น ต้องใช้ส่วนผสมของน้ำตาลทรายเพื่อให้เป็นตัวนำทำให้น้ำดื่มลำไยเป็นผง ซึ่งในการผลิตแต่ละครั้งกลุ่มต้องใช้น้ำตาลทราย ประมาณ 3 กิโลกรัม เพื่อให้ได้เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป 3 กิโลกรัม ซึ่งลูกค้าจะบ่นว่าหวานเกินไป กลุ่มจึงได้นำปัญหามาพูดคุยกันและปรึกษากันว่าจะทำอย่างไร เพื่อลดความหวานลง จึงได้ทดลองลดปริมาณน้ำตาลลงครั้งละ 1 กรัมต่อการทำหนึ่งครั้ง และให้สมาชิก ลูกค้า ชิมและให้คำแนะนำ จนกระทั่งได้ข้อสรุปว่าในการผลิตแต่ละครั้งต้องใช้น้ำตาลทรายประมาณ 2.5 กิโลกรัมจึงจะได้รสชาติที่ไม่หวานจนเกินไป และในปี 2547 กลุ่มได้ส่งเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป เข้าคัดสรรผลิตภัณฑ์ OTOP ซึ่งเป็นการคัดเลือกผลิตภัณฑ์ OTOP ที่มีคุณภาพในระดับประเทศ ซึ่งได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับ 4 ในระดับประเทศ

การพัฒนาด้านกลิ่น

ในการผลิตเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป ปัจจัยตัวหนึ่งที่สำคัญก็คือต้องมีกลิ่นหอมของลำไย ลูกค้าถึงจะตัดสินใจซื้อ ในตอนเริ่มแรกที่กลุ่มทำการผลิตนั้น ลูกค้าที่ซื้อผลิตภัณฑ์ให้คำแนะนำว่า ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูปนั้นมีกลิ่นหอมของลำไยมากกว่านี้ กลุ่มจึงได้พูดคุยกันถึงวิธีเพิ่มความหอมของลำไย เพราะแต่เดิมในการผลิตเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูปนั้น กลุ่มจะใช้ลำไยอบแห้งต้มกับน้ำเปล่าและน้ำตาลทราย เคี้ยวไปเรื่อยๆจนกว่าจะเป็นลำไยผง นางยุพิน อนุใจ ประธานกลุ่มได้เสนอให้ปั่นเนื้อลำไยให้ละเอียดผสมแทนลำไยอบแห้งที่เป็นลูกต้มกับน้ำเปล่าและน้ำตาลทราย แต่ก็ยัง

ไม่ได้กลิ่นหอมที่ดูถูกดูแคลา ต่อมากลุ่มได้มีโอกาสไปร่วมการฝึกอบรมเรื่องการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ทำให้กลุ่มได้มีโอกาสเรียนรู้ในด้านการเพิ่มกลิ่นลำไยของผลิตภัณฑ์โดยการใช้เทคโนโลยีเข้าช่วยคือใช้เครื่องโม่ โม่เนื้อลำไยอบแห้งให้ละเอียดแล้วนำไปใส่เครื่องปั่นอีกครั้งหนึ่งแล้วก็นำไปใส่เครื่องสะบัดเพื่อให้ลำไยแยกออกจากเนื้อ จากนั้นถึงนำลำไยที่ได้ไปต้มตามกรรมวิธี ก็จะได้เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูปที่มีกลิ่นหอมของลำไย นอกจากนี้กลุ่มยังพบว่าการใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วยในการผลิตเป็นการลดต้นทุนแรงงานเพราะจากเดิมกลุ่มใช้คนถึงห้าคนในการผลิตเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูปแต่ละครั้งแต่พอใช้เทคโนโลยีหรือเครื่องจักรเข้ามาช่วย กลุ่มใช้แรงงานคนเพียงแค่สามคนเท่านั้น ซึ่งสามารถลดต้นทุนการผลิตได้อีกทางหนึ่ง

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์

ในการผลิตเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูปในครั้งแรกนั้น บรรจุภัณฑ์ที่กลุ่มใช้อยู่คือบรรจุถุงพลาสติกใสขนาดบรรจุ 500 กรัม แล้วปิดผนึกถุงโดยใช้เครื่องรีดปากถุงแบบมือโยกที่กลุ่มจัดซื้อเองโดยได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากองค์การบริหารส่วนตำบลเหมืองง่า แสดงตามรูปที่ 4.1 ต่อมาในปีเดียวกัน กลุ่มก็ได้เปลี่ยนมาใช้เครื่องรีดปากถุงชนิดเหยียบ ปัจจุบันทางกลุ่มได้เปลี่ยนมาใช้เครื่องรีดปากถุงแบบสายพานและเครื่องผนึกฝาแก้วแบบพลาสติกที่ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเมืองลำพูน ในปี 2545 กลุ่มได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานสหกรณ์จังหวัดลำพูน จำนวน 100,000 บาท เพื่อฝึกอบรมการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และทำบรรจุภัณฑ์ กลุ่มจึงได้สั่งทำบรรจุภัณฑ์กล่องเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป ซึ่งผู้วิจัยได้สอบถามว่าใครเป็นคนออกแบบบรรจุภัณฑ์และข้อความบนกล่องบรรจุภัณฑ์ให้ กลุ่มได้บอกว่าจากการที่กลุ่มได้ไปเข้าร่วมการฝึกอบรมซึ่งหน่วยงานภาครัฐจัดขึ้นและได้ส่งกลุ่มไปร่วมการอบรมนั้น กลุ่มได้ไปเห็นตัวอย่างบรรจุภัณฑ์ของกลุ่มอื่นๆที่ไปเข้าร่วมการอบรมเหมือนกัน ก็ขอซื้อเอามาให้สมาชิกและกรรมการกลุ่มดูเป็นตัวอย่าง หรือจากการที่กลุ่มได้มีโอกาสเข้าร่วมการจัดแสดงและจำหน่ายสินค้าของกรมส่งเสริมสหกรณ์ งาน OTOP CITY ของกรมการพัฒนาชุมชน ในปี 2544 ทำให้กลุ่มได้มีโอกาสได้เห็นผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ของกลุ่มอื่นๆและซื้อกลับมาเป็นตัวอย่างในการทำบรรจุภัณฑ์ของกลุ่ม โดยกลุ่มจะมีการออกความเห็นร่วมกัน หรือออกแบบเพิ่มเติมโดยใช้ความเห็นของคณะกรรมการกลุ่มและสมาชิกกลุ่มร่วมกัน จนทำให้ได้บรรจุภัณฑ์ที่สวยงามและทันสมัยในปัจจุบัน ตามรูปที่ 4.2

4.1.2.2 เครื่องดื่มผงสำเร็จรูป

การพัฒนาด้านการผลิต

การผลิตเครื่องคัมปังสำเร็จรูป กลุ่มได้ทำการผลิตในปี 2544 ซึ่งกลุ่มได้
 ประสบการณ์จากการทำเครื่องคัมปังสำเร็จรูปแล้ว จึงไม่ค่อยจะยุ่งยากในการผลิตเท่าไรหนัก
 จากการสัมภาษณ์นางเสิดา บัวโสภาส รองประธาน ได้เล่าว่าในการผลิตเครื่องคัมปังสำเร็จรูป
 นั้น ครั้งแรกที่กลุ่มทำการผลิต กลุ่มยังไม่รู้ว่าผลิตภัณฑ์ของกลุ่มมีรสชาติเป็นที่ถูกปากของ
 ผู้บริโภคหรือไม่ จึงได้ไปซื้อผลิตภัณฑ์เครื่องคัมปังสำเร็จรูปที่มีขายในท้องตลาดโดยได้
 สอบถามจากผู้จำหน่ายว่าผลิตภัณฑ์ยี่ห้อใดขายดีที่สุด แล้วซื้อมาให้สมาชิกทดลองชิม
 เปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแล้วช่วยกันวิพากษ์ วิเคราะห์ ให้ข้อเสนอแนะ ในการผลิต จนได้
 รสชาติที่ใกล้เคียงกับผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่นิยมในท้องตลาด นอกจากนี้ นางวันเพ็ญ สุริยะวงศ์
 ฝ่ายการเงินและบัญชี กล่าวว่า การเลือกซื้อชิง ก็มีผลต่อรสชาติของเครื่องคัมปังสำเร็จรูป เช่น
 ในการผลิตครั้งแรกๆกลุ่มซื้อชิงจากตลาดหนองดอก อำเภอเมืองลำพูน ซึ่งเป็นชิงที่ปลูกที่อำเภอฝัก
 จังหวัดลำพูน ในการผลิตแต่ละครั้งจะใช้ชิงสดประมาณสองกิโลกรัม เพื่อผลิตเครื่องคัมปัง
 ปริมาณสามกิโลกรัม ซึ่งเมื่อลูกค้าได้ซื้อไปชิมแล้ว ก็จะกลับมาบอกว่ารสชาติของชิงไม่เข้มข้น
 กลุ่มจึงได้ทดลองเพิ่มปริมาณชิงสดเป็นสามกิโลกรัม จึงจะได้ชิงที่มีรสชาติเข้มข้นถูกใจลูกค้า
 ต่อมา กลุ่มได้ไปทัศนศึกษาดูงานที่อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย ซึ่งก็เป็นแหล่งปลูกชิงของ
 จังหวัดเชียงราย นางยุพิน อนุใจ ประธานกลุ่ม ได้ถามสมาชิกกลุ่มว่าเราจะลองซื้อชิงจากอำเภอ
 แม่สรวยไปลองทำเครื่องคัมปังสำเร็จรูปดีหรือไม่ ทางสมาชิกกลุ่มและคณะกรรมการคนอื่นๆ
 เห็นด้วย จึงได้ซื้อชิงจากอำเภอแม่สรวยมาห้าสิบกิโลกรัม เพื่อทดลองทำเครื่องคัมปัง
 สำเร็จรูป ผลปรากฏว่าชิงสดที่ซื้อมาจากอำเภอแม่สรวยให้รสชาติที่เข้มข้นกว่าโดยใช้ชิงสดใน
 ปริมาณที่น้อยกว่า นอกจากนี้ กลุ่มยังมีข้อสงสัยอีกว่าชิงที่มีอายุต่างกัน (ชิงอ่อน ชิงแก่) เมื่อนำมา
 ทำเป็นเครื่องคัมปังสำเร็จรูปจะมีคุณภาพต่างกันหรือไม่ จึงได้ซื้อชิงอ่อนและชิงแก่มาทดลองทำ
 ดู ซึ่งผลปรากฏว่าชิงแก่จะให้ผลิตภัณฑ์ชิงผงที่เข้มข้นและรสชาติดีกว่าชิงอ่อน

การพัฒนาด้านกลิ่น

เครื่องคัมปังสำเร็จรูปก็เหมือนกันกับเครื่องคัมปังสำเร็จรูป ที่ต้องอาศัย

กลิ่นชิง

เป็นตัวช่วยในการตัดสินใจซื้อของลูกค้า แต่ในการทำเครื่องคัมปังสำเร็จรูป กลุ่มไม่สามารถที่
 จะนำชิงไปไม่ ปั่นละเอียดแล้วสกัดอย่างเนื้อลำโอบแห้งได้เพราะเนื้อชิงสดจะไม่มน้ำเหมือน
 เนื้อลำโอบแห้ง กลุ่มจึงได้ปรึกษา พุดคุยกันเพื่อหาวิธีให้เครื่องคัมปังสำเร็จรูปที่มีกลิ่นหอม
 ของชิงเพิ่มขึ้น และได้ทดลองทำหลายวิธี เช่น เพิ่มปริมาณชิงสดในส่วนผสมให้มากขึ้น ใส่น้ำ
 ให้น้อยลงในการต้มแต่ละครั้ง ใช้ชิงที่มีอายุต่างกันเป็นวัตถุดิบ จนได้ข้อสรุปว่าใช้ชิงแก่เป็น

วัตถุประสงค์ที่ดีกว่าใช้จึงอ่อนทั้งในด้านรสชาติและกลิ่นของเครื่องดื่มจึงผงสำเร็จรูป นางสีดา บัวโสภาส รองประธานกลุ่ม ยังได้กล่าวอีกว่าถ้ายังใช้จึงแก่ที่เนื้อจึงมีลักษณะเป็นเส้นๆอยู่ในเนื้อ จึงหรือที่ภาษาเหนือเรียกว่า “ เป็นเสี้ยน ” ก็ยังให้รสชาติและกลิ่นที่ดีที่สุด นอกจากนี้ นางสีดา ยังกล่าวอีกว่า จากการสังเกตของนางสีดาและสมาชิกกลุ่มคนอื่นๆ พบว่าจึงที่ปลูกในดินทรายก็จะทำให้เครื่องดื่มจึงผงสำเร็จรูปมีรสชาติและกลิ่นที่ดี

ที่สุดเช่นกัน เพราะกลุ่มเคยทดลองทำแล้วชิมเปรียบเทียบกันหลายครั้งแล้วระหว่างจึงที่ปลูกในดินธรรมดากับจึงที่ปลูกในดินทราย จะให้รสชาติและกลิ่นที่ดีกว่าจึงที่ปลูกในดินธรรมดา เช่น จึงที่ปลูกที่อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย ก็เป็นจึงที่ปลูกในดินทรายก็จะให้รสชาติที่ดีกว่าจึงที่ปลูกที่อำเภอเถี จังหวัดลำพูน ซึ่งปลูกในดินธรรมดา

ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์

ในด้านของการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ของเครื่องดื่มจึงผงสำเร็จรูปก็จะมีการพัฒนาที่คล้ายกับการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของลำไยอบแห้ง

4.1.2.3 เครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป

การพัฒนาด้านการผลิต

กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้งผลิตเครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูปในปี 2544 พร้อมๆ

กับผลิตเครื่องดื่มจึงผงสำเร็จรูป ซึ่งก็ได้อาศัยความรู้และประสบการณ์จากการทำเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูปและเครื่องดื่มจึงผงสำเร็จรูป มาปรับใช้ในการทำเครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป สาเหตุที่กลุ่มคิดผลิตเครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป ก็เพราะในช่วงเวลาดังกล่าวมีกระแสของการบริติ่มชาดอกคำฝอยแล้วสามารถลดน้ำตาลในเลือดและลดความอ้วนได้ ลูกค้าที่เป็นลูกค้าประจำของกลุ่มมักจะถามว่าทำไมไม่ทำเครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูปขาย ประกอบกับมีลูกค้ามาถามอยู่ตลอดว่ามีเครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูปขายหรือไม่ จึงทำให้กลุ่มคิดผลิตเครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูปขึ้นมาโดยไปซื้อดอกคำฝอยจากตลาดเมืองใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ และใช้กรรมวิธีการผลิตและส่วนผสมเดียวกับการผลิตเครื่องดื่มจึงผงสำเร็จรูปเพียงแค่เปลี่ยนวัตถุดิบจากจึงเป็นดอกคำฝอย ซึ่งการผลิตในครั้งแรกๆไม่ประสบผลสำเร็จเนื่องจากส่วนผสมน้ำดอกคำฝอยกับน้ำตาลไม่เกาะตัวกันเป็นผงเหมือนผงลำไยและจึง กลุ่มก็ทำการทดลองหลายๆวิธีก็ไม่ได้ผล นางบัวเงา พรหมสนธิ คณะกรรมการกลุ่มคนหนึ่งกล่าวว่า “ ถ้าพูดถึงการทดลองทำเครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป เปรียบเทียบการใช้น้ำตาลทรายในการทดลองทำเครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูปแล้วเหมือนการทิ้งน้ำตาลไปเปล่าๆเป็นล้ารถปีค้อฟ ” ต่อมานางวันเพ็ญ สุริยะวงศ์ ได้ไปซื้อวัตถุดิบ

ชนิดอื่นๆ ณ ตลาดเมืองใหม่ ก็ได้ไปพูดคุยและเล่าปัญหาให้กับแม่ค้าที่ขายดอกคำฝอยฟุ้ง แม่ค้าดอกคำฝอยก็ให้คำแนะนำว่าให้ลองเอาดอกคำฝอยอีกชนิดหนึ่งคือดอกคำฝอยน้ำผึ้งที่มาจากเมืองจีนไปลองทำดู เพราะดอกคำฝอยที่ซื้อมาครั้งก่อนเป็นดอกคำฝอยที่ปลูกในประเทศไทยคุณภาพจะไม่ค่อยดี เวลานำไปต้มจะละลาย ปกติเขาจะซื้อไปคั่วแห้งทำชาดอกคำฝอยกัน ไม่ค่อยมีใครซื้อเอาไปต้ม

นางวันเพ็ญ จึงตัดสินใจซื้อดอกคำฝอยน้ำผึ้งมาให้กลุ่มทดลองทำดู ซึ่งเมื่อกลุ่มทดลองทำดูก็ประสบผลสำเร็จคือส่วนผสมจับตัวกันเป็นผง นางยุพิน อนุใจ ประธานกลุ่มกล่าวว่า การทำเครื่องดื่มดอก

คำฝอยสำเร็จรูปทำยากที่สุด ต้องคอยระวัง เพราะถ้าผลอบแป้นเดียวก็อาจจะทำให้กลายเป็นน้ำไม่จับตัวกันเป็นผง

การพัฒนาด้านกลิ่นและรสชาติ

เครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำยาก แต่เมื่อทำแล้วจะให้กลิ่นและรสชาติที่คงที่ ไม่ต้องเพิ่มหรือลดส่วนผสมให้ยุ่งยาก แต่ส่วนใหญ่ลูกค้าจะติงเรื่องความหวานว่าหวานไปหน่อยให้ลดความหวานลง กลุ่มจึงลดปริมาณน้ำตาลทรายที่ใช้จากสามกิโลกรัมเป็นสองกิโลกรัมกับเจ็ดยกกรัม ซึ่งจะให้รสชาติที่มีความหวานที่ถูกต้องลูกค้า

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของเครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป ก็เช่นกัน มีการพัฒนาไปพร้อมกับบรรจุภัณฑ์ของเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป

4.1.2.4 เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป

การพัฒนาด้านการผลิต

จากการสัมภาษณ์นางยุพิน อนุใจ กล่าวว่า ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำง่ายที่สุด ไม่มีอะไรยุ่งยาก ใช้กรรมวิธีการผลิตและส่วนผสมเหมือนกับการผลิตเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป เพียงแต่ว่ามะตูมที่นำมาทำเป็นวัตถุดิบต้องเป็นมะตูมที่มีคุณภาพ จึงจะให้เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูปที่มีคุณภาพ ในการผลิตครั้งแรกกลุ่มก็ไปซื้อผลิตภัณฑ์มะตูมผงที่มีจำหน่ายในท้องตลาดมาทดลองชิมดู แล้วก็เปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเอง โดยสมาชิกกลุ่มมีการพูดคุย ติ ชม วิพากษ์ วิจารณ์ ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ

การพัฒนาด้านรสชาติและกลิ่น

ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป ส่วนใหญ่ลูกค้าก็จะให้คำแนะนำในเรื่องของความหวาน ว่าไม่ควรจะหวานมากเกินไป กลุ่มจึงได้ลดลงปริมาณน้ำตาลลงให้ถูกใจผู้บริโภค

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของเครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป ก็จะมีการพัฒนาไปพร้อมกับบรรจุภัณฑ์ของเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูปเช่นกัน

4.1.2.5 เครื่องดื่มกระชายดำผงสำเร็จรูป

การพัฒนาการผลิต

เครื่องดื่มกระชายดำผงสำเร็จรูป เป็นผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มทำการผลิตหลังสุด คือเริ่มทำการผลิตในปี 2547 โดยเริ่มจากสำนักงานสหกรณ์จังหวัดลำพูน ได้ส่งนางยุพิน อนุใจ ประชานกลุ่ม ไปเข้าร่วมการฝึกอบรมเกี่ยวกับการบริหารจัดการกลุ่ม เป็นเวลาสามวันที่จังหวัดพิษณุโลก และนางยุพิน ได้

ไปไหว้พระพุทธรชินราชที่วัดใหญ่ และได้ไปเห็นกระชายดำที่ขายอยู่ในลานวัด มีราคาถูกมากคือราคา กิโลกรัมละ 10 บาท จึงซื้อมาจำนวน 100 กิโลกรัม โดยที่ยังไม่ได้ตั้งเป้าว่าจะซื้อมาทำอะไร เมื่อกลับมาถึง ณ ที่ทำการกลุ่ม ก็ได้ปรึกษากับกลุ่มว่าจะเอามาทำอะไรดี สมาชิกกลุ่มก็เสนอว่าเอามาทำสิ่งที่เรานัดก็คือกระชายผงดีกว่า เพราะโอกาสเสี่ยงมีน้อย จึงได้เริ่มทำการผลิตเครื่องดื่มกระชายดำผงขึ้น แต่ยังไม่ได้คิดที่จะเอาไปจำหน่ายเนื่องจากผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มกระชายดำผงสำเร็จรูปมีรสขมมาก จึงได้แจกให้สมาชิกไปกินเอง ปรากฏว่ามีสมาชิกกลุ่มคนหนึ่งที่มีอาการปวดเนื้อปวดตัว และเป็นเหน็บชาบ่อยๆ เมื่อดื่มน้ำกระชายผงแล้ว อาการปวดเนื้อปวดตัวและที่เคยเป็นเหน็บชาบ่อยๆก็หายไป จึงทำให้สมาชิกกลุ่มและคนในหมู่บ้านมาขอซื้อส่วนที่เหลือจนหมด กลุ่มก็ยังไม่ทำการผลิตต่อเพราะไม่มีกระชายดำที่จะใช้เป็นวัตถุดิบ แต่ก็มีคนมาขอซื้ออยู่เรื่อยๆ ต่อมากลุ่มได้มีโอกาสไปร่วมแสดงและจำหน่ายสินค้าในงาน OTOP CITY ที่จัดโดยกรมการพัฒนาชุมชน ณ ศูนย์แสดงและจำหน่ายสินค้าเมืองทองธานี จังหวัดนนทบุรี ซึ่งเป็นงานจัดแสดงและจำหน่ายสินค้า OTOP จากทั่วประเทศ นางยุพินและนางสิตา ก็ได้ไปเดินดูผลิตภัณฑ์และการจัดหน้าร้านของกลุ่มอื่นๆ ก็ได้ไปพบกับกลุ่มผู้ผลิตไวน์กระชายดำจากจังหวัดเลยและจังหวัดเพชรบูรณ์ ซึ่งได้พูดคุยกันถึงเรื่องกระชายดำและกลุ่มผู้ผลิตไวน์ทั้งสองกลุ่มได้ตกลงที่จะแบ่งขายกระชายดำให้ในราคาถูกเนื่องจากเป็นผู้ผลิตสินค้า OTOP เหมือนกัน ทางกลุ่มจึงมีกระชายดำจากจังหวัดเพชรบูรณ์และจังหวัดเลยเป็นวัตถุดิบในการผลิตเครื่องดื่มกระชายดำผงสำเร็จรูป ซึ่งเมื่อกลุ่มได้ทำการผลิตพบว่ากระชายดำจากจังหวัดเลยซึ่งมีเนื้อแน่นกว่ากระชายดำ

จากเพชรบูรณ์ ผลิตเครื่องดื่มนมกระชายดำผงที่มีคุณภาพดีกว่า คือ ได้รสชาติที่เข้มข้น มีรสขม และมีกลิ่นกระชายดำมากกว่าและให้สีม่วงของกระชายดำมากกว่า ส่วนกระชายดำจากเพชรบูรณ์นั้นจะให้รสชาติที่ไม่ค่อยเข้มข้น สีของกระชายดำก็ไม่ค่อยเข้ม ต่อมากลุ่มได้ซื้อกระชายดำจากอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน มาทดลองผลิต ผลปรากฏว่าผลิตภัณฑ์กระชายดำผงมีรสชาติ กลิ่นและสี ผู้กระชายดำจากจังหวัดเลยไม่ได้ ซึ่งกลุ่มไม่ได้ฟังแต่ความคิดเห็นของสมาชิกกลุ่มเท่านั้น กลุ่มยังให้ลูกค้าและคนในหมู่บ้านตลอดจนเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานต่างๆ ชิมและให้คำติชม จึงได้ข้อสรุปว่าใช้กระชายดำจากจังหวัดเลยจะได้ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มนมกระชายดำที่มีคุณภาพคือ รสชาติ สี สัน และกลิ่น เป็นที่ถูใจของผู้บริโภค ปัจจุบันผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มนมกระชายดำผงสำเร็จรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มียอดจำหน่ายสูงสุด

การพัฒนารสชาติและกลิ่น

ตามที่ได้กล่าวไปแล้วว่ากลุ่มได้มีการทดลองใช้กระชายดำจากแหล่งผลิตที่ต่างกัน เช่น จากจังหวัดพิษณุโลก จังหวัดเพชรบูรณ์ จังหวัดเลย และจากอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน มาใช้ป้อนวัตถุดิบในการผลิต และได้ทำการทดลองผลิตจนได้เครื่องดื่มนมกระชายดำผงสำเร็จรูปที่มีคุณภาพคือ รสชาติ สี สัน และกลิ่น เป็นที่ถูใจของผู้บริโภค โดยได้คำแนะนำจากสมาชิกกลุ่มลูกค้า และคนในชุมชน

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์

เนื่องจากเครื่องดื่มนมกระชายดำผงสำเร็จรูป เป็นผลิตภัณฑ์ที่เกิดขึ้นทีหลัง การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ จึงไม่มีความยุ่งยากเพราะกลุ่มได้มีประสบการณ์ในการทำบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์อื่นๆมาแล้ว จึงสามารถใช้ความรู้และประสบการณ์เดิมในการตัดแปลงชื่อผลิตภัณฑ์และข้อความบนบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ได้แล้ว

4.1.2.6 ผลิตภัณฑ์นมถั่วเหลืองผง

การพัฒนาการผลิต

กลุ่มได้ทำการผลิตนมถั่วเหลืองผงขึ้นในปี 2546 เนื่องจากกลุ่มได้ไปศึกษาดูงานในด้านการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ ที่โครงการหลวง อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย จากการสนับสนุนงบประมาณของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำพูน ทำให้กลุ่มได้เห็นการผลิตนมถั่วเหลืองที่โครงการหลวงทำอยู่ ซึ่งกลุ่มคิดว่ากลุ่มน่าจะสามารทำได้ ประกอบกับสมาชิกกลุ่มเป็นสมาชิกกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งตามประเพณีของหมู่ เมื่อมีงานศพ งานขึ้นบ้านใหม่ หรืองานเทศกาลต่างๆในหมู่บ้าน สมาชิกกลุ่มแม่บ้านต้องไปช่วยกันทำอาหารเลี้ยงคนที่มาช่วยงาน ทำให้สมาชิก

กลุ่มมีความเห็นตรงกันว่าถ้าหากกลุ่มทำนมถั่วเหลืองผงได้ก็จะช่วยทุนค่าใช้จ่ายของเจ้าภาพในการจัดงานและยังเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้งอีกด้วย

ในการผลิตนมถั่วเหลืองผงนั้น ในส่วนผสมต้องนำผงถั่วเหลืองที่ได้จากการเคี้ยวมาผสมกับครีมเทียม ซึ่งกลุ่มไม่รู้อัตราส่วนที่แน่นอน จึงต้องทดลองทำจนได้อัตราส่วนของครีมเทียมที่แน่นอนเพื่อให้ได้นมถั่วเหลืองผงที่มีรสชาติของถั่วเหลืองและไม่หวานมันจนเกินไป

การพัฒนาด้านรสชาติและกลิ่น

ตามที่กล่าวมาแล้วว่าในการผลิตนมถั่วเหลืองผง มีส่วนผสมที่ต้องใช้ครีมเทียม ซึ่งถ้าผสมครีมเทียมมากเกินไปก็จะทำให้ไม่มีรสและกลิ่นของนมถั่วเหลือง ซึ่งกลุ่มได้แก้ปัญหาโดยซื้อครีมเทียมทุกชนิดที่มีจำหน่ายอยู่ในท้องตลาดมีทดลองเป็นส่วนผสมโดยใช้อัตราส่วนต่างกันและช่วยกันชิม ตี ชม จนได้นมถั่วเหลืองผงที่มีรสชาติที่ต้องการ

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของนมถั่วเหลืองผง ก็มีการพัฒนาไปพร้อมกับบรรจุภัณฑ์ของเครื่องดื่มสำเร็จรูปชนิดต่างๆ ซึ่งผู้วิจัยจะพูดถึงในภาพรวมอีกครั้งหนึ่ง

4.1.2.7 ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผากุ้งลำไย

การพัฒนาการผลิต

น้ำพริกเผากุ้งลำไย เป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลิตภัณฑ์ดั้งเดิมของกลุ่ม ซึ่งเริ่มผลิตในปี 2544 และได้มีการพัฒนามาเรื่อยๆ สาเหตุที่กลุ่มคิดผลิตน้ำพริกเผานั้นเพราะกลุ่มคิดว่าน่าจะได้ออกขายในปริมาณมากเพราะมีคนบริโภคเยอะ แต่พอกลุ่มทำออกมาขายถึงได้รู้ว่าการแข่งขันในตลาดมีมาก เพราะมีคนผลิตมากเหมือนกัน ซึ่งกลุ่มทราบจากการที่ได้เข้าร่วมงานแสดงและจำหน่ายสินค้าในงาน OTOP CITY ที่จัดขึ้นโดยกรมการพัฒนาชุมชน น้ำพริกเผาก็เป็นผลิตภัณฑ์ตัวหนึ่งที่กลุ่มนำไปจำหน่าย นางสีดา บัวโอภาสได้เล่าว่า จำนวนกลุ่มผู้ผลิตน้ำพริกเผ่าที่ไปร่วมจำหน่ายในงานดังกล่าว ประมาณ 40-50 ราย เรียงกันไปเป็นแถวยาว ทำให้ผู้บริโภคมีโอกาสเลือกมาก นางสีดา ก็ได้ไปเดินดูและชิมน้ำพริกเผาของผู้ผลิตรายอื่นเพื่อเปรียบเทียบกับของกลุ่ม และได้ซื้อน้ำพริกเผาของผู้ผลิตรายอื่นกลับมาเพื่อให้กลุ่ม ได้ลองชิมและเปรียบเทียบและคิดหาวิธีที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ของตนเองให้ดียิ่งขึ้น

การพัฒนาด้านรสชาติและกลิ่น

ในขณะที่กลุ่มกำลังคิดหาวิธีที่จะทำให้รสชาติน้ำพริกเผาของกลุ่มดีขึ้นนั้น ทางจังหวัดลำพูน โดยหน่วยงานต่างๆที่เกี่ยวข้องกับเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP เช่น สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักงาน

อุตสาหกรรมจังหวัด สำนักงานพาณิชย์จังหวัด สำนักงานสหกรณ์จังหวัด วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลำพูน ก็ได้เข้ามาให้การสนับสนุน ช่วยเหลือให้ความรู้แก่กลุ่มในด้านต่างๆ กลุ่มจึงได้รับคำแนะนำจากอาจารย์วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลำพูน ในเรื่องของการทำน้ำพริกเผาลำไยว่าให้ใช้ลำไยผงเป็นส่วนผสมแทนน้ำตาล จะได้มีความแตกต่างจากน้ำพริกเผเจ้าอื่นๆและยังแนะนำให้ใช้เนื้อลำไยปั่นเป็นส่วนผสมแทนกุ้งแห้ง ซึ่งกลุ่มก็ได้ทดลองทำดู แต่ผลปรากฏว่าถ้าใช้เนื้อลำไยปั่นแทนกุ้งแห้งจะทำให้ น้ำพริกเผเสี้ง่ายและเกิดเชื้อราในน้ำพริกเผาทำให้เก็บไว้ได้นาน แต่ปัจจุบันกลุ่มก็ใช้ลำไยผงเป็นส่วนผสมแทนน้ำตาล ซึ่งทำให้น้ำพริกเผมีกลิ่นหอมมากขึ้น ซึ่งในการเก็บรักษาน้ำพริกเผาเพื่อดูว่าจะเก็บน้ำพริกเผาไว้ได้นานเท่าไรนั้น กลุ่มก็ได้ทำการทดลองโดยนางวันเพ็ญ สุริยะวงศ์ เป็นผู้ดูแลในเรื่องนี้ โดยนางวันเพ็ญ ได้ทดลองเก็บน้ำพริกเผาไว้ แล้วกำหนดระยะเวลา เช่น 5 วัน 15 วัน 20 วัน หนึ่งเดือน ก็ไปเปิดดู ก็จะรู้ว่าเก็บไว้ได้กี่วัน นางวันเพ็ญ กล่าวว่า วัดดูดิบทุกอย่างในการทำน้ำพริกเผา กลุ่มต้องคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ และลงมือทำ

เอง จะช่วยยืดอายุในการเก็บรักษาให้นานยิ่งขึ้น เช่น การคั่วพริก คั่วกุ้งแห้ง ก็ต้องซื้อพริก กุ้งแห้ง มาคั่วเอง เพราะจากการสังเกตพบว่าถ้าซื้อที่คั่วเสร็จแล้วมาทำ น้ำพริกเผจะเสี้ง่าย เก็บรักษาได้ไม่นาน

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของน้ำพริกเผา จะไม่เหมือนกับการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ชนิดอื่นเพราะน้ำพริกเผาเป็นของเปียกซึ่งเกิดเชื้อราได้ง่าย กลุ่มจึงต้องมีความระมัดระวังในการบรรจุ ในตอนแรกกลุ่มจะมีปัญหาในการที่เวลาเก็บไว้นานๆจะมีน้ำมันไหลเยิ้มออกมา กลุ่มได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่เคหะกิจเกษตรให้ใช้การปิดผนึกขวดโดยใช้พลาสติกหุ้มรอบขวดซึ่งก็ช่วยแก้ไขปัญหาก็ได้

4.1.2.8 ผลิตภัณฑ์กาดะแมลำไย

การพัฒนาการผลิต

กาดะแมลำไย ก็เป็นอีกผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มเริ่มทำการผลิตเป็นผลิตภัณฑ์แรกๆของกลุ่ม สาเหตุที่กลุ่มมีความต้องการที่จะทำการผลิตนั้นเพราะกลุ่มมีความคิดว่ากาดะแมเป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นของฝากของภาคเหนือ ใครมาถึงเชียงใหม่ ลำพูน ก็ต้องหาซื้อกาดะแมเป็นของฝาก ถ้ากลุ่มสามารถผลิตกาดะแมลำไยได้ก็จะเป็นของฝากที่เป็นเอกลักษณ์ของกลุ่ม ของจังหวัดลำพูน

การพัฒนารสชาติและกลิ่น

การผลิตกาดะแม ในการผลิตครั้งแรกๆนั้นกาดะแมจะมีน้ำมันเข็มและมีกลิ่นเหม็นหืนเนื่องจากมีส่วนผสมของน้ำมัน กลุ่มได้ทำการทดลองหาวิธีการแก้ไขหลายๆวิธีก็ยังไม่ได้ผล เช่น ลดปริมาณน้ำมันที่เป็นส่วนผสมลงก็จะทำให้กาดะแมไม่เกาะตัวกัน เมื่อทิ้งไว้ให้เย็นก็จะแตกแห้ง จนกระทั่งกลุ่มได้ไปร่วมแสดงและจำหน่ายสินค้าในงาน OTOP CITY ที่จัดขึ้นโดยกรมการพัฒนาชุมชน ณ ศูนย์แสดงและจำหน่ายสินค้าเมืองทองธานี จังหวัดนนทบุรี นางสีดา วงศ์โอภาส ซึ่งเป็นตัวแทนของกลุ่มที่ไปร่วมจำหน่าย ได้ไปเดินดูกาดะแมของผู้ผลิตรายอื่น และชิมกาดะแมของกลุ่มผู้ผลิตจากเกาะสมุย ซึ่งเป็นกลุ่มแม่บ้านด้วยกัน และได้เล่าถึงปัญหาที่ทางกลุ่มประสบอยู่ให้กลุ่มผู้ผลิตจากเกาะสมุยฟัง ซึ่งก็ได้รับการแนะนำว่าเวลาเคี้ยวมะพร้าวให้แตกมันก่อนถึงจะใส่ส่วนผสมลงไปถึงจะไม่มีกลิ่นเหม็นหืนและไม่ต้องใช้น้ำมันเป็นส่วนผสม เพียงแต่เพิ่มปริมาณมะพร้าวให้มากขึ้น แต่เทคนิคที่สำคัญคือต้องเคี้ยวมะพร้าวให้แตกมันก่อน ซึ่งกลุ่มก็ได้นำเทคนิคที่ได้จากกลุ่มผู้ผลิตจากเกาะสมุยมาทดลองทำจนได้กาดะแมที่ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน และไม่มีน้ำมันเข็มเมื่อเก็บไว้นานๆ

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์

เนื่องจากกาดะแมลำไย เป็นผลิตภัณฑ์ที่เก็บไว้ได้ไม่นาน กลุ่มจะทำการผลิตเฉพาะเมื่อมีผู้สั่งซื้อเท่านั้น ส่วนบรรจุภัณฑ์กลุ่มก็ยังไม่ได้ทำบรรจุภัณฑ์ของกาดะแม ยังคงใช้ถุงพลาสติกขนาดบรรจุตามที่มีผู้สั่งซื้อ กลุ่มเคยทดลองใช้ใบตองเป็นบรรจุภัณฑ์ก็พบว่าจะทำให้มีกลิ่นเหม็นหืนเก็บไว้ได้ไม่นาน

4.1.2.9 ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง

การพัฒนาการผลิต

กลุ่มเริ่มผลิตลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง ในปี 2546 เนื้อลำไยเป็นวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชน และเป็นวัตถุดิบที่นำมาผลิตเป็นเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูปและกาดะแม บางส่วนจะนำไปทำเป็นผงลำไย สำหรับใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตน้ำพริกเผา ในปี 2547 กลุ่มได้ส่งลำไยอบแห้งเนื้อสีทองเข้าคัดสรรผลิตภัณฑ์ OTOP ซึ่งเป็นการคัดเลือกผลิตภัณฑ์ OTOP ที่มีคุณภาพในระดับประเทศ ซึ่งได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับ 4 ในระดับประเทศ ในปี 2548 กลุ่มก็ได้ส่งผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งเข้าประกวดในงานเทศกาลลำไยสนับสนุนสินค้าไทย OTOP จังหวัดลำพูน ได้รับรางวัลชนะเลิศที่ 1 ของจังหวัดลำพูน

การพัฒนารสชาติและกลิ่น

ในการผลิตลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง นั้น ไม่ค่อยจะมีปัญหาในเรื่องของรสชาติและกลิ่น เพราะลำไยอบแห้งจะมีกลิ่นและรสชาติในตัวของมันเอง และกรรมวิธีในการผลิตก็ไม่ได้มีส่วนผสมอื่นๆแต่อย่างใด คงมีแต่เนื้อลำไยล้วนๆ แต่จะมีปัญหาในเรื่องของการเก็บรักษา เพราะลำไยอบแห้งจะต้องเก็บรักษาไว้ในห้องเย็น ถ้าเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิปกติ จะทำให้ลำไยอบแห้งเกิดการเปลี่ยนสีเป็นสีเข้มหรือสีดำ

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของลำไยอบแห้งเนื้อสีทองก็จะเหมือนของการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์อื่นๆ คือเริ่มต้นจากบรรจุในถุงพลาสติกใส ขนาดบรรจุตามที่ลูกค้าต้องการ ต่อมาในปี 2546 ถึงได้มีกล่องกระดาษเป็นบรรจุภัณฑ์ชั้นนอกอีกชั้นหนึ่ง

4.1.2.10 ผลิตภัณฑ์สำหรับขงคิมผสมสาหร่าย

การพัฒนาการผลิต

ผลิตภัณฑ์สาหร่ายขงคิมผสมสาหร่าย เป็นผลิตภัณฑ์ล่าสุดที่กลุ่มทำการผลิต โดยเริ่มทำการผลิตในปี 2548 ซึ่งกลุ่มได้รับการติดต่อจากสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดลำพูน ให้ไปสาธิตการผลิตกาดะแม่อำไย และเครื่องคิมลำไยผงสำเร็จรูป ในงานจัดแสดงและจำหน่ายสินค้า OTOP ล้านนา ณ สวนสาธารณะบวกวาศ จังหวัดเชียงใหม่ ในขณะที่กลุ่มกำลังทำการสาธิตการผลิตเครื่องคิมลำไยผงสำเร็จรูปอยู่นั้น ก็มีบริษัทเอกชนซึ่งเป็นบริษัทผลิตสาหร่ายส่งออกประเทศจีน ได้เข้ามาติดต่อสอบถาม ให้กลุ่มผลิตผลิตภัณฑ์สาหร่ายขงคิมผสมสาหร่ายให้ ซึ่งในตอนแรกกลุ่มก็ยังไม่ได้ตกลงที่จะทำการผลิตให้ บริษัทดังกล่าวได้ตามกลุ่มมา ณ ที่ทำการกลุ่มเพื่อเจรจาข้อตกลงในการทำธุรกิจร่วมกัน กลุ่มซึ่งไม่มีความรู้ในเรื่องการทำธุรกิจจึงได้สอบถามไปยังเจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชน สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดลำพูน ซึ่งก็ได้รับคำแนะนำให้ไปขอคำแนะนำจากสำนักงานพาณิชย์จังหวัดและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และกลุ่มได้ตกลงทำธุรกิจร่วมกับบริษัทดังกล่าว โดยบริษัทจะเป็นผู้นำสาหร่ายผงมาให้กลุ่ม กลุ่มเป็นผู้ผลิตผลิตภัณฑ์สาหร่ายขงคิมผสมสาหร่าย และบริษัทเป็นตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ดังกล่าว นางยุพิน อนุใจ ได้กล่าวว่า การที่กลุ่มได้ทำธุรกิจร่วมกับภาคเอกชน ทำให้กลุ่มได้เกิดการเรียนรู้ในเรื่องของการทำธุรกิจเพิ่มขึ้นไปอีก เช่น การทำสัญญาซื้อขาย การส่งของตามคำสั่งซื้อให้ตรงตามกำหนด การบรรจุผลิตภัณฑ์ให้ตรงตามน้ำหนัก ซึ่งตามปกติสมาชิกกลุ่มซึ่งค่อนข้างจะสูงอายุเวลาชั่งน้ำหนักผลิตภัณฑ์ในการบรรจุ ถ้านักหนักเกินหรือขาดไปเล็กน้อย ก็จะคิดว่าไม่เป็นไร เพราะเกินหรือขาดไปนิดหน่อยเอง แต่ในการทำธุรกิจกับบริษัทเอกชนนั้น จะต้องมิน้ำหนักตรงตามน้ำหนัก

ที่ระบุไว้ไม่เช่นนั้นจะถูกปรับเพราะมีน้ำหนักไม่เป็นไปตามที่ระบุไว้ ทำให้สมาชิกกลุ่มเกิดการ เรียนรู้และมีความระมัดระวังมากยิ่งขึ้น

การพัฒนารสชาติและกลิ่น

การพัฒนารสชาติและกลิ่นของผลิตภัณฑ์สำหรับช่างตีผสมสาหร่ายนั้น นางยุพิน อนุใจ ประธานกลุ่ม กล่าวว่าก่อนข้างยากเพราะกลุ่มไม่เคยทำผลิตภัณฑ์สองชนิดผสม กัน ซึ่งกลุ่มก็ต้องมาทดลองทำตั้งแต่เริ่มต้น เพื่อให้ได้ว่าควรจะไปผสมใน ตอนไหนจึงจะทำให้ลำไยผงและสาหร่ายผงผสมกันเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน นางยุพิน กล่าวว่า กลุ่มได้ใช้ เวลาทดลองเป็นเวลาประมาณหนึ่งอาทิตย์ โดยจะเริ่มทำการทดลองในปริมาณน้อยก่อนแล้วค่อยๆ เพิ่มสัดส่วนตามปริมาณของการผลิตทีละน้อยๆ แลจะต้องคอยระวังในเรื่องของสัดส่วนของลำไย ผงและผงสาหร่ายไม่ให้มีส่วนผสมอย่างใดอย่างหนึ่งมากเกินไป

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์

สำหรับการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์นี้ ทางบริษัทเอกชนผู้ร่วม ผลิตเป็นผู้ออกแบบบรรจุภัณฑ์

จากการที่ผู้วิจัยได้สัมภาษณ์ทั้งคณะกรรมการกลุ่มและสมาชิกกลุ่มในเรื่องของการ เรียนรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นั้น ยังมีแง่มุมที่น่าสนใจอีกดังนี้

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์

จากการสัมภาษณ์ พบว่าการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดจะเป็นการพัฒนา ไปพร้อมๆกัน เนื่องจากกลุ่มได้ทำการผลิตผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดในช่วงปี 2543 - 2548 ซึ่งในช่วง เวลา

ดังกล่าวเป็นช่วงที่รัฐบาลภายใต้การนำของนายทักษิณ ชินวัตร ได้มีนโยบายสนับสนุนโครงการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ หรือโครงการ OTOP ทำให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้เข้ามาช่วยเหลือ สนับสนุน

กลุ่มในด้านต่างๆ ในช่วงแรกของการผลิต บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆประเภทเครื่องดื่ม ผงสำเร็จรูป จะใช้เครื่องรีดปากถุงแบบมือโยก ซึ่งทางกลุ่มได้รับการสนับสนุนงบประมาณจาก องค์การบริหารส่วนตำบลเหมืองง่าในการจัดซื้อ ต่อมาได้เปลี่ยนมาใช้เครื่องรีดปากถุงแบบ สายพานและเครื่องผนึกฝาแก้วพลาสติก ที่ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด ลำพูน ต่อมาในปี 2545 สำนักงานสหกรณ์จังหวัดลำพูนได้ให้การสนับสนุนงบประมาณในการ พัฒนาและทำบรรจุภัณฑ์เป็นเงิน 100,000 บาท กลุ่มก็เริ่มมีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ จากการบรรจุ ในถุงพลาสติกขนาด 225 กรัม 500 กรัม เป็นการบรรจุเป็นซองฟรอยด์ ขนาดบรรจุ 15 กรัม

บรรจุในกล่องบรรจุภัณฑ์อีกชั้นหนึ่ง ต่อมาในปีเดียวกันกลุ่มได้ไปสั่งทำบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มผงทุกประเภท ได้แก่ เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป เครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป เครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป ซึ่งกลุ่มได้ดำเนินการจำหน่ายไประยะหนึ่งแล้วถึงได้ไปทำเรื่องขอรับมาตรฐานอาหารและยา (มาตรฐาน อย.) แต่ทางเจ้าหน้าที่ได้ทักท้วงในเรื่องของข้อความหรือสรรพคุณของผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มได้พิมพ์บนบรรจุภัณฑ์ว่าไม่ถูกต้อง จึงทำให้กลุ่มไม่สามารถใช้บรรจุภัณฑ์นั้นได้ ซึ่งทำให้กลุ่มต้องสูญเสียต้นทุนในการผลิตไปถึง 100,000 บาท อย่างไรก็ตาม กลุ่มกล่าวว่ากลุ่มได้เรียนรู้เกี่ยวกับการทำอะไรต้องมีการสอบถามให้ละเอียด ชัดเจน และต้องขอรับการแนะนำจากผู้ที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ หรือสอบถามจากหน่วยงานที่ควบคุมในเรื่องนั้นๆ เพราะเรื่องบางเรื่องที่มีกฎหมายหรือระเบียบบังคับ เป็นเรื่องที่ไม่สามารถอนุโลมได้

การพัฒนาการผลิต

จากการศึกษาจะเห็นได้ว่าการพัฒนาการผลิตนั้น กลุ่มได้พัฒนาการเรียนรู้ในการผลิตอยู่ตลอดเวลา ไม่ว่าจะเป็นการเรียนรู้จากการสังเกต การทดลองทำ การปฏิบัติจริง การสอบถามจากผู้รู้ ผู้เชี่ยวชาญในเรื่องนั้น การสอบถามจากกลุ่มผู้ผลิตด้วยกัน การทัศนศึกษาดูงาน การฝึกอบรมจากหน่วยงานภาครัฐ แต่ส่วนใหญ่จะเป็นการเรียนรู้จากการทดลองทำ การลองผิด ลองถูก นางบัวเงา พรหมสนธิ ซึ่งเป็นคณะกรรมการกลุ่ม ได้เล่าให้ผู้วิจัยฟังว่า บางสิ่งบางอย่างที่กลุ่มคิดว่าดีแต่พอทำออกไปแล้วกลับไม่เป็นที่ถูกใจของผู้บริโภค เช่น ในการบรรจุผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มผงทุกชนิดในซอง ฝอยค้ขนาดบรรจุ 15 กรัม นั้น กลุ่มคิดว่าจังหวัดลำพูนเป็นเมืองลำไย พุดถึงจังหวัดลำพูน ก็ต้องนึกถึงลำไย จึงได้ใส่เนื้อลำไยอบแห้งลงไปในการผลิตเครื่องดื่มผงทุกชนิด แต่ปรากฏว่าลูกค้ากลับไม่ชอบเพราะคิดว่าผลิตภัณฑ์แต่ละผลิตภัณฑ์ไม่ควรจะมีลำไยเข้าไปปนเปื้อน ควรจะมีแต่เนื้อผลิตภัณฑ์นั้น เช่น ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป นั้น ก็ควรจะมีแต่ขิงผงเท่านั้น ซึ่งในการลองผิดลองถูกแต่ละครั้งก็จะทำให้กลุ่มเกิดการเรียนรู้ทุกครั้ง

การวิเคราะห์จุดอ่อน จุดแข็ง โอกาส และอุปสรรคของกลุ่ม

ในปี 2548 ผู้วิจัยได้เข้าร่วมโครงการวิจัยโครงการ “การพัฒนานักวิจัยและการวิจัยเชิงปฏิบัติการไตรภาคีเพื่อยกระดับวิสาหกิจชุมชนระยะที่ 1 : ภาคเหนือตอนบน” และได้เข้าไปทำการวิเคราะห์ศักยภาพของกลุ่มโดยใช้เทคนิค SWOT ANALYSIS จึงขอแสดงผลการวิเคราะห์มานำเสนอ ดังนี้

จุดแข็ง

1) การจัดการองค์กร

- ประชากรกลุ่มๆเป็นผู้มีความสามารถ มีความเป็นผู้นำสูง สามารถติดต่อประสานงานกับหน่วยงานราชการในพื้นที่ได้เป็นอย่างดี
- การบริหารจัดการในลักษณะพี่น้อง ตลอดจนคณะกรรมการกลุ่มๆมีความสามัคคีปรองดองกัน สามารถแสดงความคิดเห็นในด้านต่างๆทำให้การบริหารงานกลุ่มเป็นไปอย่างราบรื่น
- คณะกรรมการมีความสมัครใจที่จะเข้าร่วมในกิจกรรมของกลุ่มๆตลอดจนมีความเข้าใจบทบาทหน้าที่ตนเองเป็นอย่างดี
- สมาชิกและคณะกรรมการที่เข้าทำงานให้กับกลุ่มเป็นคนในหมู่บ้านเดียวกัน ทำให้การติดต่อประสานงานเป็นไปโดยสะดวก
- ถึงแม้คณะกรรมการกลุ่มจะมีระดับการศึกษาที่ไม่สูงมากนัก แต่กลุ่มก็รู้ศักยภาพขององค์กรเป็นอย่างดี คอยเรียนรู้และรับข้อมูลข่าวสารที่เป็นประโยชน์จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอย่างสม่ำเสมอ

2) การผลิต

- กลุ่มมีประสบการณ์การผลิตติดต่อกันเป็นระยะเวลาอันยาวนานและผู้ที่มาทำการผลิตเป็นบุคคลเดิมทำให้มีทักษะและความชำนาญในการผลิตเป็นอย่างดี
- สมาชิกที่ทำการผลิตทั้งหมดอยู่ในหมู่บ้านเดียวกันทำให้สะดวกต่อการผลิต และสามารถให้เวลากับการผลิตได้อย่างเต็มที่
- การที่กลุ่มมีอุปกรณ์การผลิตที่ช่วยอำนวยความสะดวกหลายชนิด ทำให้ขั้นตอนในการผลิตของกลุ่มเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ
- วัตถุดิบส่วนใหญ่จัดหาได้ง่ายในท้องถิ่น บางชนิดได้รับซื้อจากสมาชิก ทำให้เป็นการลดต้นทุนในการจัดหาได้ทางหนึ่ง
- สถานที่ผลิตของกลุ่ม ได้รับมาตรฐานGMP มีการแบ่งพื้นที่การใช้งานอย่างเป็นสัดส่วนทำให้การดำเนินการผลิตเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ
- กลุ่มได้พัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง

3) การตลาด

- ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มมีราคาถูกเมื่อเปรียบเทียบกับราคาของผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวกันที่ถูกผลิตขึ้นในพื้นที่ใกล้เคียง

- ช่องทางการจำหน่ายของกลุ่มขยายตัวเพิ่มมากขึ้นกว่าช่วงแรกของการดำเนินงานมาดังจะเห็นได้จากการมีลูกค้าประจำที่มีการสั่งซื้อเข้ามายังกลุ่มค่อนข้างสม่ำเสมอ ความพยายามที่จะหาตลาดรองรับสินค้าของกลุ่มอยู่เสมอ ทำให้มีรายได้เข้ากลุ่มอย่างต่อเนื่อง
- เมื่อพิจารณาจากผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวกันที่ผลิตขึ้นในจังหวัดลำพูน พบว่ากลุ่มเป็นเพียงกลุ่มเดียวที่ผลิตภัณฑ์ได้รับมาตรฐานอาหารและยา (อย.)
- ในปี 2547 ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งและเครื่องดื่mlำไยผงของกลุ่มได้รับการคัดเลือกเป็นสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ 4 ดาว ระดับประเทศ ทำให้เป็นการช่วยเพิ่มความมั่นใจในคุณภาพสินค้าให้กับลูกค้าเป็นอย่างดี

4) การเงิน

- การจัดบันทึกทางการเงิน มีการแบ่งแยกกันระหว่างกิจกรรมการผลิตเพื่อการค้าจำหน่ายและกิจกรรมกลุ่มออมทรัพย์ที่ชัดเจน
- กลุ่มมีการจัดบันทึกรายรับรายจ่าย รวมถึงมีการติดต่อให้หน่วยงานในพื้นที่จัดทำงบการเงิน ในช่วงสิ้นดำเนินการของแต่ละปีทำให้ทราบผลการดำเนินงานที่ผ่านมาเป็นอย่างดี
- กลุ่มมีผู้รับผิดชอบในการจัดบันทึกทางการเงินและบัญชีชัดเจน

จุดอ่อน

1) การจัดการองค์กร

- สมาชิกทำหน้าที่คณะกรรมการกลุ่มมีอายุค่อนข้างมาก (50ปีขึ้นไป) ซึ่งอาจเป็นอุปสรรคต่อการดำเนินงานในอนาคตของกลุ่มหากกลุ่มไม่สามารถสร้างตัวแทนขึ้นมาทำหน้าที่แทนในตำแหน่งๆสำคัญๆในองค์กร
- ผู้ที่ทำหน้าที่หลักในการบริหารงานกลุ่ม คือ ประธานกลุ่ม รองประธาน และเหรัญญิกซึ่งยังไม่สามารถหาบุคคลที่จะมาแบ่งเบาภาระหน้าที่ได้

2) การผลิต

- การผลิตไม่สม่ำเสมอ เนื่องจากเมื่อมีเทศกาลหรือกิจกรรมที่จัดขึ้นในหมู่บ้านหรือชุมชนใกล้เคียง สมาชิกมักจะขอหยุดงานเพื่อไปร่วมกิจกรรมดังกล่าว
- ถึงแม้สมาชิกที่ทำการผลิตจะสามารถทำหน้าที่แทนกันได้หมด แต่ยังไม่สามารถดำเนินการผลิตกันเองได้ ยังต้องมีการควบคุมการผลิตอยู่เสมอ

- แรงงานผลิตในปัจจุบันยังมีน้อย ทำให้ในช่วงที่มีคำสั่งซื้อเข้ามาในปริมาณมาก สมาชิกไม่สามารถผลิตได้ทันต่อความต้องการ

3) การตลาด

- เนื่องจากผลิตภัณฑ์มีราคาต่ำเมื่อเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวกันในท้องตลาด ทำให้กลุ่มมีผลตอบแทนจากการจำหน่ายค่อนข้างต่ำ
- การศึกษาช่วงปีดำเนินงาน 2546 ของกลุ่มพบว่าช่องทางการจำหน่ายของกลุ่มยังคงจะเห็นได้จากลูกค้าประจำที่ทำการสั่งซื้อยังมีน้อยรายและสินค้ายังกระจายตัวอยู่ในวงจำกัด
- กลุ่มยังขาดผู้มีความรู้ความสามารถที่จะเข้ามาทำหน้าที่การตลาดให้แก่กลุ่มอย่างแท้จริง

4) การเงิน

- ถึงแม้ว่ากลุ่มมักจะได้รับการสนับสนุนด้านการเงินจากหน่วยงานในพื้นที่ แต่จากการสัมภาษณ์พบว่ากลุ่มยังขาดแคลนเงินทุนสำหรับจัดซื้อวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ในบางช่วงของการดำเนินงาน
- ถึงแม้ว่ากลุ่มจะมีการจัดทำบัญชีรายรับรายจ่ายแต่ยังไม่มีการแยกรายละเอียดที่ชัดเจน ทำให้ยากต่อการตรวจสอบ

โอกาส

- กลุ่มมักได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานราชการในพื้นที่ ทั้งจากการสนับสนุนด้านงบประมาณในการจัดซื้อปัจจัยการผลิต จัดสร้างโรงเรือน รวมถึงใช้เป็นทุนหมุนเวียนในการผลิต นอกจากนี้ ยังได้สนับสนุนในด้านการฝึกอบรมการผลิต การแปรรูปอาหาร ซึ่งกลุ่มได้รับประโยชน์จากการช่วยเหลือดังกล่าวเป็นอย่างมาก
- ผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์สุขภาพซึ่งอยู่ในกระแสของการบริโภคในปัจจุบัน ทำให้มีโอกาสในการตอบรับจากผู้บริโภคเป็นอย่างมาก

ข้อจำกัด

- เนื่องจากมีผลิตภัณฑ์หลากหลาย ทำให้วัตถุดิบของกลุ่มที่นำมาผลิตมีหลายชนิดด้วย ในปัจจุบันวัตถุดิบมีราคาไม่สม่ำเสมอ และมีแนวโน้มที่จะมีราคาสูงขึ้นเรื่อยๆ ทำให้ต้นทุนการผลิตของกลุ่มสูงขึ้นตามไปด้วย

ในปี 2549 - 2550 กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้งซึ่งได้ไปจดทะเบียนเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านต้นผึ้งได้ทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องคั้นผงสำเร็จรูปชนิดต่างๆ ให้มีปริมาณน้ำตาลน้อยลงเนื่องจากในปัจจุบันผู้บริโภคส่วนใหญ่จะไม่นิยมบริโภคผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณน้ำตาลสูง แต่การทำให้ปริมาณน้ำตาลน้อยลงกลับทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้นเนื่องจากน้ำตาลเป็นวัตถุดิบที่เป็นตัวก่อให้เกิดการจับตัวของผงในขั้นตอนการกวน ทำให้กลุ่มยังไม่สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคได้ แต่กลุ่มก็ยังไม่ได้ละความพยายาม ยังคงขอรับการสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยเชียงใหม่และมหาวิทยาลัยแม่โจ้

ปัจจุบัน กลุ่มมีผลิตภัณฑ์ทั้งหมดจำนวน 10 ผลิตภัณฑ์ คือ เครื่องคั้นลำไยผงสำเร็จรูป เครื่องคั้นขิงผงสำเร็จรูป เครื่องคั้นมะตูมผงสำเร็จรูป เครื่องคั้นดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป เครื่องคั้นกระชายดำผงสำเร็จรูป เครื่องคั้นนมถั่วเหลืองผงสำเร็จรูป น้ำพริกเผาลำไย กาละแมลำไย ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง ลำไยผงขงคั้นผสมสาหร่าย ซึ่งได้รับมาตรฐาน อย. ทุกผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มทำการผลิตอย่างสม่ำเสมอ มี 2 ประเภท คือ เครื่องคั้นสมุนไพรผงสำเร็จรูปชนิดต่างๆและนมถั่วเหลืองผงสำเร็จรูป ส่วนลำไยอบแห้งสีทอง จะทำการผลิตในช่วงฤดูกลลำไย คือ ช่วงระหว่างเดือนกรกฎาคม ถึงเดือนกันยายน สำหรับผลิตภัณฑ์อื่นๆจะทำการผลิตตามคำสั่งซื้อของลูกค้า

4.1.3 กระบวนการเรียนรู้ของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง

เป้าหมายของการเรียนรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง คือ ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ ทำอย่างไรผลิตภัณฑ์ของกลุ่มจะมีคุณภาพที่ดี ได้รับมาตรฐาน อย. มีบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม ทันสมัย รสชาติถูกปากผู้บริโภค และเป็นที่ต้องการของท้องตลาด นางยุพิน อนุใจ ประธานกลุ่มได้กล่าวไว้ว่า “เมื่อเริ่มทำแล้ว ก็อยากจะทำให้ดีที่สุด เมื่อเอ่ยถึงผลิตภัณฑ์ของบ้านต้นผึ้ง ทุกคนจะต้อง

ยอมรับว่าเป็นของดี มีคุณภาพ ซื่อไปฝากใครก็ไม่ขายหน้า”

4.1.3.1 ขั้นตอน กระบวนการเรียนรู้ของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้งมีดังนี้

1) ผู้นำกลุ่มมีความต้องการและริเริ่มการพัฒนาผลิตภัณฑ์

ความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มจะเริ่มตั้งแต่กลุ่มเริ่มตั้งใหม่

ผลิตภัณฑ์

ของกลุ่มคือออกไปประดิษฐ์จากกระดาษสาแต่เมื่อประสบปัญหาเก็บเงินไม่ได้จากร้านขายพวงหรีด ซึ่งเป็นลูกค้าหลักของกลุ่ม กลุ่มก็ไม่ได้เกิดความข้อย้อหรือเลิกผลิต กลุ่มก็ได้คิดแก้ไขปัญหาการผลิตกระดาษจากสมุดโทรศัพท์ ซึ่งก็สามารถขายได้ดีในท้องตลาด มีการสั่งซื้อสม่ำเสมอ แต่กลุ่มก็ยังไม่ได้อยู่หนึ่งยังหาวิธีการแปรรูปลำไยซึ่งเป็นผลผลิตทางการเกษตรที่มีอยู่ในพื้นที่และประสบปัญหาราคาผลผลิตตกต่ำ ซึ่งกลุ่มก็ได้ผลิตลำไยผงออกจำหน่าย นอกจากผลิตลำไยผงแล้วกลุ่มยังคิดไปอีกว่ากลุ่มน่าจะผลิตเครื่องดื่มผงจากสมุนไพรตัวอื่นๆได้อีก จึงได้ชวนขายหางบประมาณมาจ้างวิทยากรสอนวิธีการผลิตเครื่องดื่มสำเร็จรูปแบบผงชนิดอื่นๆ

2) กรรมการและสมาชิกของกลุ่มร่วมคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

เมื่อกลุ่มมีความต้องการที่จะผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่หรือมีปัญหาในการผลิตกลุ่มก็จะทำการ

พูดคุยกันเพื่อหาวิธีการแก้ไขปัญหาหรือวิธีการในการผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่

3) ผู้นำและกรรมการกลุ่มแสวงหาความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์

ถ้าหากว่าปัญหาใดที่กลุ่มไม่สามารถแก้ไขได้ด้วยตนเอง ทำด้วยตนเองไม่ได้ก็จะ

ไป

ถามผู้รู้เช่นเจ้าหน้าที่เคหะกิจการเกษตร อาจารย์ของวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลำพูน อาจารย์ของ

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ หรือมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลเชียงใหม่ ฯลฯ ซึ่งก็ได้รับการตอบสนองด้วยดี

4) กรรมการและสมาชิกของกลุ่มทดลองผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่

จากการสัมภาษณ์กลุ่มกล่าวว่า การที่กลุ่มจะผลิตผลิตภัณฑ์แต่ละผลิตภัณฑ์ขึ้นมานั้น

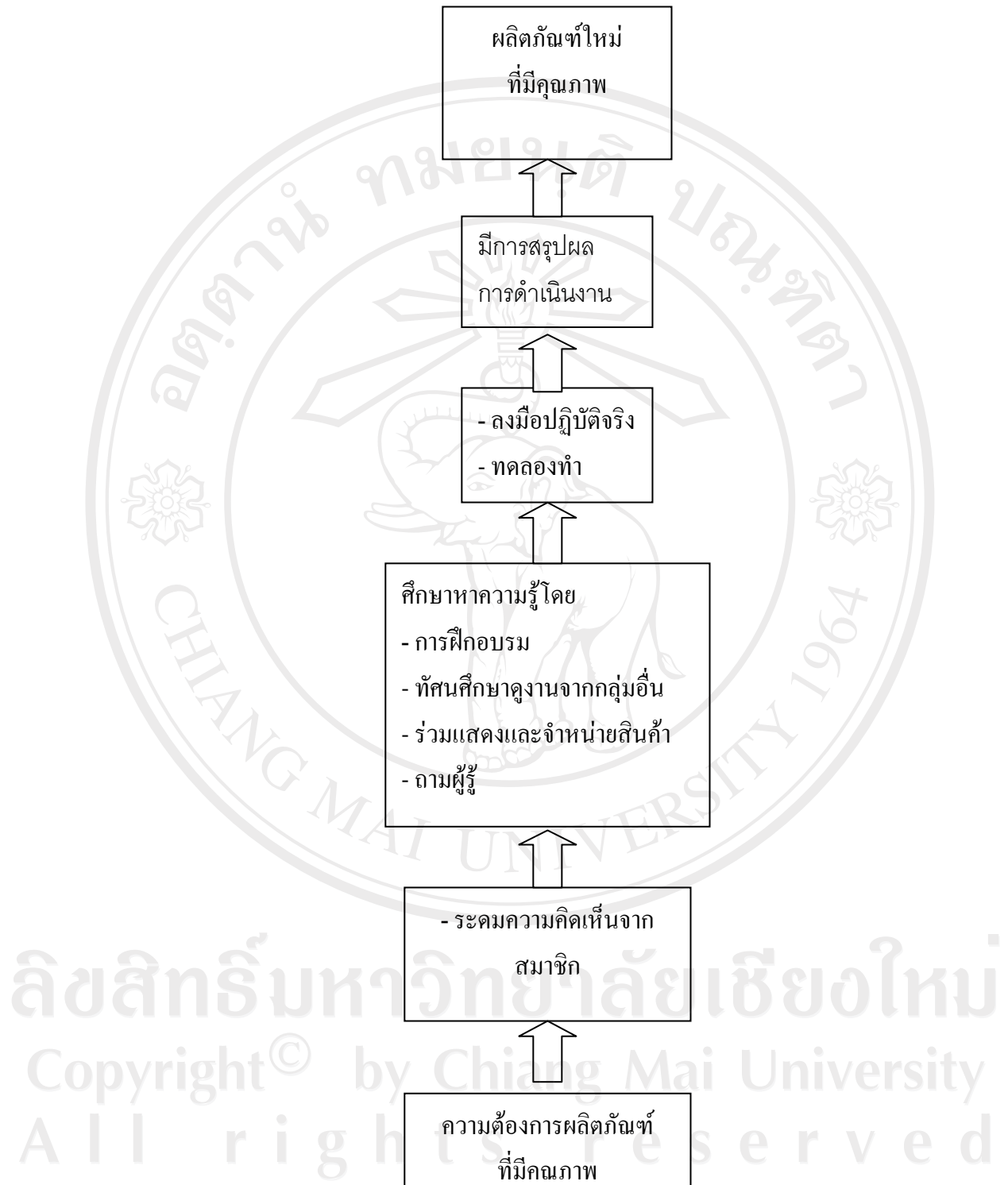
ใช้ว่า

พอวิทยากรสอนแล้วจะผลิตได้เลย กลุ่มต้องมีการทดลองทำ ลองผิด ลองถูก ในการทำผลิตภัณฑ์ วิธีการหนึ่งที่กลุ่มใช้ก็คือซื้อผลิตภัณฑ์ของผู้ผลิตรายอื่นที่มีจำหน่ายทั่วไปในท้องตลาดทุกผลิตภัณฑ์มาลองชิมดู แล้วก็ช่วยกันคิด วิเคราะห์ว่ารสชาติ สี กลิ่น ของผู้ผลิตรายอื่นต่างจากของกลุ่มตนเองตรงไหน อร่อยกว่า เข้มข้นกว่า สีสวยกว่าผลิตภัณฑ์ของตนเองหรือไม่ หลังจากนั้นก็จะทดลองทำ โดยมีการลดและเพิ่มส่วนผสมจนได้อร่อยเหมือนกันหรืออร่อยกว่า ในการผลิตนมถั่วเหลืองผงนั้น กลุ่มได้ไปศึกษาดูงานที่โครงการหลวงที่จังหวัดเชียงใหม่ และได้ชิมนมถั่วเหลืองผงของโครงการหลวง ทางกลุ่มเกิดความคิดที่จะผลิตนมถั่วเหลืองผงขึ้นมาบ้าง เมื่อกลับจากดูงานจึงได้ช่วยกันซื้อวัตถุดิบมาทำช่วยกันทำ ช่วยกันชิม ช่วยกันวิเคราะห์ รวมทั้งแจกให้ผู้อื่นชิมและให้คำติชม ให้คำแนะนำ เพื่อ

ปรับปรุงนมถั่วเหลืองของกลุ่มจนได้รสชาติที่ถูกใจผู้บริโภค ซึ่งต่อมากะชายดำซึ่งเป็นสมุนไพรที่มีกระแสเป็นที่นิยมของผู้บริโภค กลุ่มจึงคิดที่จะทำผลิตภัณฑ์กระชายดำผงสำเร็จรูปขึ้น ซึ่งผลิตภัณฑ์กระชายดำสำเร็จรูปนี้กลุ่มก็ใช้เวลาานกว่าผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นในการผลิตให้ถูกใจผู้บริโภคและท้องตลาด ซึ่งกลุ่มก็พัฒนาจนได้รับมาตรฐาน อย.อีกตัวหนึ่งและเป็นผลิตภัณฑ์ที่มียอดขายสูงสุดตัวหนึ่ง

5) กรรมการและสมาชิกกลุ่มสรุปบทเรียนการทดลองกระบวนการผลิตของแต่ละผลิตภัณฑ์

เมื่อกุ่มได้ทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์สำเร็จ กลุ่มก็จะมีการนำผลการดำเนินงานวิธีการผลิตมาพูดคุยกันในกลุ่มสมาชิกเพื่อหาข้อบกพร่องและวิธีการแก้ไขเพื่อเป็นบทเรียนในการทำกิจกรรมในครั้งต่อไป เช่น เมื่อกุ่มได้ผลิตเครื่องดื่มกระชายผงสำเร็จรูปซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำได้ยากเนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ยังไม่มีกลุ่มไหนทำมาก่อน เมื่อกุ่มทำเสร็จก็ได้นำมาพูดคุยกันถึงปัญหาอุปสรรคว่าเกิดขึ้นจากขั้นตอนไหน ซึ่งจะได้นำไปใช้ในการผลิตครั้งต่อไป ซึ่งผู้วิจัยได้แสดงไว้ในแผนภูมิที่ 3



แผนภูมิที่ 3 ขั้นตอนกระบวนการเรียนรู้ของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง

นอกจากนี้ ผู้วิจัยพบว่า การเรียนรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง นั้นสามารถแบ่งของการเรียนรู้ได้ออกเป็นสองกลุ่มดังนี้

1. การเรียนรู้ของแกนนำกลุ่ม คือ การเรียนรู้ของแกนนำ คือ นางยุพิน อนุใจ นางวันเพ็ญ สุริยะวงศ์ นางสีดา บัวโอภาส จะเป็นการเรียนรู้ในทุกเรื่อง ตั้งแต่การเรียนรู้ในการบริหารจัดการกลุ่ม การเรียนรู้ในเรื่องของการติดต่อประสานงานไม่ว่าจะเป็นการประสานงานกับภาครัฐ และภาคเอกชน ทักษะการผลิตและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การพัฒนาตัวเองไปเป็นวิทยากรของหน่วยงานภาครัฐ และให้ความรู้แก่ผู้มาศึกษาดูงาน

2. การเรียนรู้ของสมาชิกกลุ่มที่มาทำการผลิต ณ ที่ทำการกลุ่ม จะมีการเรียนรู้ในเรื่องของทักษะในการผลิต การได้มีโอกาสแสดงความคิดเห็น ได้มีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

4.1.3.2 ลักษณะการเรียนรู้ของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง

1) เป็นกระบวนการเรียนรู้ด้วยตนเอง

จากการศึกษาพบว่า ลักษณะการเรียนรู้ของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง จะเป็นการเรียนรู้ด้วยตนเอง ถึงแม้จะได้รับการสอนจากวิทยากร ได้ความรู้จากการฝึกอบรม หรือการชี้แนะจากเจ้าหน้าที่ของรัฐที่เกี่ยวข้อง แต่จากการสัมภาษณ์ สมาชิกกลุ่มบอกว่าจากการที่วิทยากรมาสอนนั้น ใ้จะทำการผลิตได้เลย กลุ่มต้องเรียนรู้ด้วยตนเอง มีการสังเกต ความอยากรู้ อยากทดลองทำ การเรียนรู้ของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้งนั้น ส่วนหนึ่งเกิดจากการที่กลุ่มได้มีโอกาสพบกันทุกวัน มีการพูดคุย แลกเปลี่ยนกัน เวลาที่คณะกรรมการไปรับการอบรมมาก็จะเล่าให้ผู้เพื่อนกรรมการและสมาชิกฟังและมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกันและกัน มีการร่วมกันคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดที่เกิดจากการเรียนรู้ในแต่ละผลิตภัณฑ์ที่ได้ทำผ่านมา

2) เป็นกระบวนการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและการลองผิดลองถูก

การเรียนรู้ของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง เป็นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง เมื่อกรรมการกลุ่มหรือสมาชิกคนใดคนหนึ่งมีโอกาสได้ไปรับความรู้หรือไปพบสิ่งใหม่ๆ ที่เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มก็จะนำมาเล่าสู่กันฟัง และทดลองทำ ช่วยกันติชม ให้ความคิดเห็น เช่น ในการทำผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป เมื่อวิทยากรได้มาให้ความรู้แก่กลุ่มแล้วกลุ่มได้ไปซื้อผลิตภัณฑ์ขิงผงสำเร็จรูปที่มีจำหน่ายในท้องตลาดมาทุกยี่ห้อ แล้วช่วยกันชิม ช่วยกันวิเคราะห์ว่าของผู้ผลิตรายใดที่มีรสชาติดีและได้พยายามปรับผลิตภัณฑ์ของตนให้มีรสชาติตามที่กลุ่มต้องการ

3) เป็นกระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม

การเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้งนั้น เกิดขึ้นทุกขั้นตอนของการเรียนรู้ จะเห็นได้ว่าไม่ว่ากลุ่มจะตัดสินใจทำอะไรก็ต้องมีการสอบถามความ

คิดเห็นจากคณะกรรมการคนอื่นและจากสมาชิกอยู่เสมอ และมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกันทุกขั้นตอน ซึ่งส่วนหนึ่งอาจจะเป็นเพราะว่าคณะกรรมการกลุ่มและสมาชิกกลุ่มมีโอกาสได้เจอกันทุกวัน สมาชิกกลุ่มคนไหนที่ไม่ได้ทำงานกับกลุ่มหากมีปัญหาหรือต้องการพูดคุยกับคณะกรรมการกลุ่มหรือสมาชิกกลุ่มคนอื่นๆก็สามารถมาเจอกัน ณ ที่ทำการกลุ่มได้ ซึ่งทำให้กลุ่มค่อนข้างจะมีความสัมพันธ์ที่ใกล้ชิดและสมาชิกได้มีส่วนร่วมในการตัดสินใจทุกขั้นตอน

4) เป็นการเรียนรู้ที่ผ่านการวิจัย

ตามที่ได้กล่าวแล้วว่า มีสถาบันการศึกษาเข้ามาทำการวิจัยกับกลุ่มคือศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตรและคณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ได้เข้าไปทำวิจัยภายใต้โครงการ “ การพัฒนานักวิจัยและการวิจัยเชิงปฏิบัติการไตรภาคีเพื่อยกระดับวิสาหกิจชุมชนระยะที่ 1 : ภาคเหนือตอนบน ” และมหาวิทยาลัยนอร์ท-เชียงใหม่ ภายใต้โครงการ “ รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจชุมชนแบบมีส่วนร่วมของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง ตำบลเหมืองง่า อำเภอเมืองจังหวัดลำพูน ” ซึ่งโครงการทั้งสองเป็นการวิจัยแบบมีส่วนร่วมซึ่งเอื้อให้กลุ่มเกิดการเรียนรู้ ไม่ว่าจะในด้านของการบริหารจัดการกลุ่ม การพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การจัดทำบัญชี งบดุล การตั้งราคาผลิตภัณฑ์ การทำแผนธุรกิจของกลุ่ม ซึ่งนางสีดา บัวโอภาส รองประธานกลุ่มได้กล่าวว่า โครงการวิจัยทั้งสองโครงการเป็นประโยชน์กับกลุ่มมาก เพราะทีมวิจัยได้มาอยู่กับกลุ่ม ช่วยคิด ช่วยทำ ช่วยแก้ปัญหาให้กับกลุ่ม ทำให้กลุ่มได้รู้จักการวิเคราะห์ตนเอง รู้จักการวางแผนการผลิต รู้หลักการตั้งราคา ถ้าไม่มีโครงการวิจัยเข้ามากลุ่มก็คงจะไม่มีเกิดความคิดใหม่ๆในหลายๆเรื่อง

4.2 ปัจจัยที่เอื้อให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง

4.2.1 ปัจจัยภายในของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้งที่เอื้อให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

4.2.1.1 วิธีคิด ความรู้และทักษะของผู้นำกลุ่ม

จากการศึกษาพบว่าผู้นำกลุ่มเป็นปัจจัยสำคัญที่เอื้อให้กลุ่มเกิดกระบวนการเรียนรู้ เพราะผู้นำกลุ่มที่สำคัญทั้ง 3 คน คือนางยุพิน อนุใจ นางวันเพ็ญ สุริยะวงศ์ นางสีดา บัวโอภาส ต่างก็เป็นบุคคลที่อยู่ในชุมชน และเป็นคนที่มีความคิดที่จะพัฒนาศักยภาพของคนในชุมชน ให้มีอาชีพ มีรายได้ที่สามารถช่วยเหลือครอบครัว ดังเช่นนางยุพิน ที่ให้สัมภาษณ์ว่า “ ที่ทำอยู่ทุกวันนี้ก็เพราะอยากให้คนในหมู่บ้านมีงานรองรับเป็นอาชีพเสริมจากการทำสวนลำไย ประกอบกับบ้านต้นผึ้งเป็นหมู่บ้านที่อยู่ใกล้นิคมอุตสาหกรรมมีคนในวัยหนุ่มสาวไปทำงานในนิคมอุตสาหกรรม

มาก อีกหน่อยถ้าคนพวกนั้นอายุมากขึ้นไม่สามารถทำงานในนิคมฯได้ ก็จะได้กลับมาทำงานในหมู่บ้านได้ ” นอกจากนี้ผู้นำทั้ง 3 คน ยังเป็นคนที่มีความกล้า ขอมรับความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้อง ไม่ว่าจะเป็นสมาชิก ลูกค้า หรือหน่วยงานต่างๆ เปิดโอกาสให้แก่คนทั่วไป ซึ่งเห็นได้จากการนำผลิตภัณฑ์ไปร่วมจำหน่ายในที่ต่างๆ โดยไม่กลัวว่าจะขายได้หรือไม่ ได้ถือว่าเป็นการสำรวจตลาด สำรวจผลงานว่าเป็นที่ถูกต้องของผู้บริโภคหรือไม่ ตลาดหรือผู้บริโภคมีความต้องการอย่างไรก็นำมาปรับปรุงผลิตภัณฑ์ของกลุ่มต่อไป สมาชิกคนหนึ่งกล่าวว่า “ ผู้นำกลุ่มทั้ง 3 คน คือนางยุพิน นางวันเพ็ญ นางสีดา เป็นคนมีน้ำใจ ไม่มีปัญหาทางครอบครัว สามารถที่จะไปไหนมาไหนได้สะดวก เป็นตัวแทนกลุ่มไปประสานงาน ร่วมประชุม อบรม สัมมนา ได้ทุกที่ สำหรับมุมมองของ อบต.และเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานต่างๆจะเห็นว่าผู้นำของกลุ่มมีความพร้อม ไม่มีภาระทางครอบครัว มีความรับผิดชอบและเป็นผู้ประสานที่ดีของกลุ่ม กล้าเข้าหาเจ้าหน้าที่ของรัฐ เกษตรสถานการณ์ สามารถดำเนินกิจกรรมของกลุ่มจนประสบผลสำเร็จ

4.2.1.2 โอกาสผู้นำกลุ่มที่ได้ไปเห็น เรียนรู้ และทดลองชิมผลิตภัณฑ์ของกลุ่มอื่น ทำให้เกิดความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

จากการศึกษาพบว่า การที่กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง มีการเรียนรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ปัจจัยที่ทำให้กลุ่มเกิดการเรียนรู้ก็คือการที่กลุ่มได้มีโอกาสไปรู้ เห็น และทดลองชิมของกลุ่มอื่น ไม่ว่าจะเป็นจากการทัศนศึกษาดูงานจากกลุ่มอื่น หรือจากการที่กลุ่มได้มีโอกาสไปร่วมการฝึกอบรมกับกลุ่มอื่นๆแล้วได้ไปชิม ดู และแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับกลุ่มอื่น และจากการที่กลุ่มได้ไปเข้าร่วมในการจัดแสดงและจำหน่ายสินค้าในงานต่างๆที่จัดโดยหน่วยงานภาครัฐ เช่น กรมการพัฒนาชุมชน กรมส่งเสริมสหกรณ์ กระทรวงพาณิชย์ ทำให้กลุ่มได้มีโอกาสไปรู้ เห็น และทดลองชิมของกลุ่มอื่น แล้วนำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ของตัวเอง

4.2.1.3 การร่วมคิด ร่วมหารืออย่างต่อเนื่องของกรรมการและสมาชิกกลุ่ม

จากการศึกษาพบว่า กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง เป็นกลุ่มที่สมาชิกกลุ่มที่ทำงาน ที่ทำการกลุ่มและคณะกรรมการกลุ่มจะทำการผลิตทุกวัน จึงทำให้กลุ่มได้พบปะกันทุกวัน ในขณะที่ทำงานร่วมกันนั้น กลุ่มก็จะมีการพูดคุย ประกันถึงเรื่องต่างๆรวมถึงเรื่องของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เมื่อกรรมการกลุ่มหรือสมาชิกกลุ่มคนใดคนหนึ่งได้มีโอกาสไปเจอสิ่งใหม่ๆ ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มก็มักจะนำมาเล่าสู่กันฟัง หรือถ้าได้มีโอกาสไปเจอผลิตภัณฑ์ประเภทเดียวกันที่มีบรรจุภัณฑ์

สวยงามก็มักจะซื้อกลับมาที่กลุ่มแล้วร่วมกันวิพากษ์ วิจารณ์ ร่วมชม ดี ชม และลงความเห็น ว่ากลุ่มจะทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มหรือไม่

4.2.1.4 การบริหารจัดการกลุ่มที่สอดคล้องกับเงื่อนไขของผู้นำ กรรมการและสมาชิก
กลุ่มปัจจัยอีกปัจจัยหนึ่งที่เกี่ยวข้องให้เกิดการเรียนรู้ของกลุ่มก็คือการบริหารจัดการกลุ่ม ซึ่งกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้งมีการบริหารจัดการแบบมีส่วนร่วม จากการศึกษาพบว่าคณะกรรมการกลุ่มและสมาชิกกลุ่มจะมีการพบปะกันตลอดเนื่องจากกลุ่มทำการผลิตทุกวัน ณ ที่ทำการกลุ่ม หากสมาชิกคนใดมีปัญหาหรือต้องการที่จะพบกับคณะกรรมการกลุ่มก็สามารถไปพบกัน ณ ที่ทำการกลุ่มได้ตลอดเวลา และในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มก็จะนำเอาปัญหา นำความรู้ที่ได้มาเล่าสู่กันฟัง มีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น วิพากษ์ วิจารณ์ ทดลองทำด้วยกัน ร่วมกันดีชม เมื่อมีปัญหาเกิดขึ้นในกลุ่มก็เช่นกัน ก็จะนำเอาปัญหามาพูดคุยกัน ร่วมกันหาแนวทางแก้ไข ร่วมกันวางแผนการผลิต โดยรับฟังและเปิดโอกาสให้ทุกคนได้มีส่วนร่วมในการบริหารกลุ่ม

4.2.1.5 การตัดสินใจของผู้นำกลุ่มในการทดลองทำผลิตภัณฑ์ใหม่
จากการศึกษาพบว่า กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง จะมีการทดลองทำผลิตภัณฑ์ใหม่ขึ้นมาซึ่งแต่ละครั้งเหตุผลที่ทำการทดลองทำผลิตภัณฑ์ใหม่นั้น ก็มาจากหลายสาเหตุ เช่น ไปเห็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่มอื่น ลูกค้าร้องขอ หรือตัวกลุ่มเห็นวัตถุดิบใหม่ๆก็เกิดความอยากทดลองทำ แต่ก็จะร่วมกันคิด แสดงความคิดเห็นในการทำผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ ซึ่งกลุ่มก็ต้องมีการทดลองทำจนกว่าจะได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ต้องการและมีคุณภาพ ซึ่งกระบวนการคิด วิเคราะห์ในการตัดสินใจทำผลิตภัณฑ์ใหม่ก็เป็นปัจจัยหนึ่งซึ่งเอื้อให้กลุ่มเกิดการเรียนรู้

4.2.1.6 ความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม
ความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้กลุ่มเกิดการเรียนรู้ เนื่องจากว่าเมื่อกกลุ่มมีความต้องการที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแล้วก็จะทำให้กลุ่มมีความกระตือรือร้น มีความสนใจและ ค้นคว้าหาวิธีที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม ถ้าหากว่ากลุ่มไม่มีความต้องการที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ของตนเองแล้ว กลุ่มก็ย่อมที่จะไม่สนใจในการทำทั้ง 5 ขั้นตอนที่กล่าวมา ซึ่งก็จะมีผลทำให้กลุ่มไม่เกิดการเรียนรู้ไปด้วย

4.2.2 ปัจจัยภายนอกของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้งที่เอื้อให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

4.2.2.1 ผู้นำชุมชนบ้านต้นผึ้ง

ผู้นำชุมชนในที่นี้หมายถึงผู้ใหญ่บ้านคนปัจจุบันของบ้านต้นผึ้ง คือ นายสุทัศน์ สิ้นธุ
เทียม

จากการที่ผู้วิจัยได้ทำการสังเกตการณ์ดำเนินกิจกรรมของกลุ่ม จะเห็นนายสุทัศน์ สิ้นธุเทียม ผู้ใหญ่บ้านคน
ปัจจุบันเข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรมของกลุ่มอยู่แทบทุกกิจกรรม นอกจากนี้ยังเป็นผู้สนับสนุนและนำกลุ่ม
ไปร่วมกิจกรรมที่ทางหน่วยงานภาครัฐจัดขึ้น ไม่ว่าจะเป็นการอบรม การจัดแสดงและจำหน่ายสินค้า การ
ไปประสานงานกับเจ้าหน้าที่ของรัฐในหน่วยงานต่างๆจึงนับว่าเป็นปัจจัยสำคัญปัจจัยหนึ่งที่เอื้อให้กลุ่มสตรี
บ้านต้นผึ้งเกิดการเรียนรู้

4.2.2.2 ศักยภาพของกลุ่ม องค์กรในชุมชนบ้านต้นผึ้ง

หมู่บ้านต้นผึ้งมีการรวมตัวของกลุ่ม/องค์กรชุมชน ในหมู่บ้านอยู่จำนวน 12 กลุ่ม
ซึ่งแต่ละกลุ่มเกิดขึ้นจากการรวมตัวกันของคนในหมู่บ้าน ซึ่งมารวมตัวกันเพื่อแก้ไขปัญหาของ
หมู่บ้าน หรือเป็นกลุ่มที่เป็นกลุ่มเพื่อการออม การอนุรักษ์ ซึ่งแต่ละกลุ่มต่างก็มีศักยภาพสามารถ
ดำเนินกิจกรรมของกลุ่มจนประสบความสำเร็จทุกกลุ่มแสดงให้เห็นขีดความสามารถในการบริหาร
จัดการ การตอบสนองต่อความต้องการของคนในหมู่บ้าน การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในหมู่บ้าน
รวมทั้งความสามารถของผู้นำกลุ่ม

สมาชิกกลุ่ม ในการประสานความร่วมมือการดำเนินงานกับคนในหมู่บ้าน โดยการทำงานของกลุ่ม
ต่างๆจะยึดหลักการมีส่วนร่วม มีความเห็นอกเห็นใจกัน ช่วยกันแก้ไขปัญหา มีวัฒนธรรม
ประเพณี ความเชื่อเดียวกัน จึงเอื้อให้เกิดการเรียนรู้แก่กลุ่ม

4.2.2.3 การสนับสนุนขององค์การบริหารส่วนตำบลเหมืองง่า

องค์การบริหารส่วนตำบลเหมืองง่า ก็เป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่เอื้อให้เกิดการเรียนรู้
เพราะได้เข้ามาให้การสนับสนุนตั้งแต่กลุ่มรวมตัวกันในระยะแรกๆ ซึ่งตอนแรกทาง อบต.ก็ยังไม่
ไม่ได้ให้การสนับสนุนในเรื่องของงบประมาณ แต่เข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินกิจกรรมของกลุ่ม
และให้การช่วยเหลือในการจัดกิจกรรมของกลุ่ม ต่อมาเมื่อทาง อบต.เห็นว่ากลุ่มมีความตั้งใจทำจริง
และมีความเข้มแข็งจึงได้สนับสนุนในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตและสนับสนุนการ
ก่อสร้างโรงเรือน โดยใช้งบประมาณอุดหนุนซึ่งเป็นงบประมาณที่ต้องผ่านการประชาคมของคนทั้ง
ตำบลจึงจะสามารถใช้งบประมาณก้อนนี้ได้ และในปัจจุบัน ทาง อบต.ก็ยังคงให้การสนับสนุน
ดูแล กลุ่มอยู่ และถือว่ากลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้งเป็นกลุ่มอาชีพตัวอย่างในตำบลเหมืองง่า

นายก อบต.กล่าวว่า “ กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้งนับว่าเป็นกลุ่มอาชีพตัวอย่างของตำบลเหมืองง่า เป็นกลุ่มที่มีศักยภาพสูง ผู้นำมีความเสียดละ มีความรับผิดชอบ ผลិតภัณฑ์ก็มีคุณภาพ และให้ความร่วมมือกับส่วนรวมและหน่วยงานราชการเป็นอย่างดี เป็นกลุ่มที่สร้างชื่อเสียงให้แก่ชุมชนและทำรายได้ให้แก่ชุมชนเป็นอย่างมาก ”

4.2.2.4 การสนับสนุนของหน่วยงานภาครัฐในจังหวัดลำพูน

กลุ่มมีความสัมพันธ์ที่ดีกับเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานต่างๆที่ได้เข้ามาช่วยเหลือสนับสนุน

การดำเนินกิจกรรมของกลุ่ม ได้แก่ เจ้าหน้าที่ที่เคหะกิจจากสำนักงานเกษตรอำเภอ/จังหวัด เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชนจากสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ/จังหวัด เจ้าหน้าที่สาธารณสุข เจ้าหน้าที่จากกระทรวงพาณิชย์ เจ้าหน้าที่จากสำนักงานอุตสาหกรรม การจัดตั้งกลุ่มและการบริหารจัดการกลุ่มได้รับการสนับสนุนจากเจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชน การพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานเกษตร สำนักงานสาธารณสุข งบประมาณได้รับการสนับสนุนจาก อบต. และสำนักงานสหกรณ์จังหวัดลำพูน นอกจากนี้การที่กลุ่มได้รับโอกาสไปเข้าร่วมการอบรมของหน่วยงานต่างๆทั้งในและนอกจังหวัด

การเข้าร่วมแสดงและจำหน่ายสินค้าในงานที่หน่วยงานภาครัฐจัดขึ้นนั้นก็เป็นการเปิดโอกาสให้กลุ่มได้เกิดการเรียนรู้เพราะกลุ่มได้ไปเจอกับกลุ่มอื่นๆที่มีลักษณะการดำเนินงานในลักษณะเดียวกันได้มีโอกาสแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับกลุ่มอื่นๆและนำมาปรับใช้ในกลุ่มของตนเอง นางวันเพ็ญ สุริยะวงศ์ เภรณุกิจของกลุ่ม กล่าวว่า การที่ได้เข้าไปร่วมการจัดแสดงและจำหน่ายสินค้านั้น ทำให้ได้มีโอกาสที่จะเกิดการแลกเปลี่ยนกับกลุ่มอื่นๆ ไม่ว่าจะเป็นในด้านของผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ ถ้าเห็นของกลุ่มไหนดี เข้าทำ ก็จะซื้อกลับมาเพื่อเป็นตัวอย่างให้กับสมาชิกกลุ่มดูแลและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ของตนเอง นอกจากนี้ยังได้

เรียนรู้ในเรื่องของการจัดหน้าร้าน การส่งเสริมการขาย และเทคนิคการขายเพิ่มขึ้นจากการสังเกตจากกลุ่มอื่นๆ

4.2.2.5 การเข้ามาทำการศึกษาวิจัยของสถานศึกษาและบุคคลภายนอก

การเข้ามาทำการศึกษาวิจัยของสถานศึกษาและบุคคลภายนอกก็เป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่ทำให้กลุ่มเกิดการเรียนรู้ มีสถาบันการศึกษาที่เข้ามาทำวิจัยกับกลุ่มในช่วงเวลาที่ผู้วิจัยเข้ามาศึกษาที่กลุ่มอยู่ 2 กลุ่ม คือ ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตรและคณะเศรษฐศาสตร์

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ได้เข้าไปทำวิจัยภายใต้โครงการ “ การพัฒนานักวิจัยและการวิจัยเชิงปฏิบัติการไตรภาคีเพื่อยกระดับวิสาหกิจชุมชนระยะที่ 1 : ภาคเหนือตอนบน ” และมหาวิทยาลัยนอร์ท-เชียงใหม่ ภายใต้โครงการ “ รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจชุมชนแบบมีส่วนร่วมของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นฝิ่ง ตำบลเหมืองง่า อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน ” ซึ่งโครงการทั้งสองเป็นการวิจัยแบบมีส่วนร่วมซึ่งเอื้อให้กลุ่มเกิดการเรียนรู้ ไม่ว่าจะในด้านของการบริหารจัดการกลุ่ม การพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การจัดทำบัญชี งบดุล การตั้งราคาผลิตภัณฑ์ การทำแผนธุรกิจของกลุ่ม ซึ่งนางสีดา บัวโอภาส รองประธานกลุ่มได้กล่าวว่า “ โครงการวิจัยทั้งสองโครงการเป็นประโยชน์กับกลุ่มมาก เพราะทีมวิจัยได้มาอยู่กับกลุ่ม ช่วยคิด ช่วยทำ ช่วยแก้ปัญหาให้กับกลุ่ม ทำให้กลุ่มได้รู้จักการวิเคราะห์ตนเอง รู้จักการวางแผนการผลิต รู้หลักการตั้งราคา ถ้าไม่มีโครงการวิจัยเข้ามากลุ่มก็คงจะไม่มีเกิดความคิดใหม่ๆในหลายๆเรื่อง ”

4.2.2.6 นโยบายหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์

ในช่วงที่กลุ่มเริ่มมีการรวมตัวกันนั้น รัฐบาลก็ได้มีนโยบายในการส่งเสริมการค้าดำเนินงานโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ทำให้แต่ละหน่วยงานมีงบประมาณและแผนงานที่จะดำเนินการในเรื่องของการส่งเสริมกลุ่มอาชีพในโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นฝิ่งก็เป็นกลุ่มหนึ่งที่ได้รับการส่งเสริมตามนโยบายหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ซึ่งเห็นได้ว่าทุกหน่วยงานจะไปช่วยกันส่งเสริมการค้าดำเนินงานของกลุ่ม ซึ่งก็เป็นปัจจัยหนึ่งที่เอื้อให้กลุ่มเกิดการเรียนรู้