

บทที่ 1

บทนำ

1.1 หลักการและเหตุผล

ตำบลหนองโน อำเภอเมืองมหาสารคาม จังหวัดมหาสารคาม เป็น 1 ใน 14 ตำบลของ อำเภอเมืองมหาสารคาม มีหมู่บ้านอยู่ภายใต้เขตปกครอง 8 หมู่บ้าน ทั้งหมดเป็นหมู่บ้านเร่งรัดพัฒนาอันดับ 3 (หมู่บ้านก้าวหน้า มีปัญหาน้อยหรือไม่มีปัญหา) มีจำนวนประชากร 5,965 คน จำนวน 1,330 หลังคาเรือน มีเนื้อที่ทั้งหมด 25.8 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 15,864 ไร่ มีทรัพยากรป่าไม้ค่อนข้างสมบูรณ์มีเนื้อที่ประมาณ 1,053 ไร่ พื้นที่เกษตรส่วนใหญ่่นอกจาก การทำนา แล้วยังมีการปลูกพืชไร่ เช่น มันสำปะหลัง ยาสูบ (ยาเตอร์กิส) และหม่อน (ประภัสสร, มปป.) จากการสำรวจและเก็บข้อมูลเบื้องต้นของนักศึกษาสาขาเทคโนโลยี การอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม พบว่าในตำบล หนองโนมีกลุ่มองค์กรชาวบ้าน อยู่ทั้งหมด 17 กลุ่ม ซึ่งมีกลุ่มที่ส่งเสริมเศรษฐกิจและรายได้ เพียง 3 กลุ่ม ได้แก่

1. กลุ่มจักสารกระติบข้าว
2. กลุ่มปลูกหม่อนเลี้ยงไหม
3. กลุ่มแปรรูปอาหารและสมุนไพร

จากทั้ง 3 กลุ่ม มีเพียงกลุ่มจักสารกระติบข้าว ซึ่งสานจากต้นกก เพียงกลุ่มเดียวที่เป็น สินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ นอกนั้นสินค้าต่าง ๆ ของกลุ่มชาวบ้านสินค้ายังไม่ได้เข้าร่วม โครงการ เนื่องจากยังคงเป็นสินค้าเดิม ๆ ไม่แปลกใหม่จากสินค้าทั่วไป และยังขาด การสนับสนุนในเรื่องวิชาการ เทคโนโลยี ช่องทางการตลาด และขยายโอกาสให้ชุมชนเข้าถึง แหล่งทุนนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ ABC-PUS/MAG จึงได้เล็งเห็นปัญหาตรงนี้ จึงมี แนวทางแก้ปัญหาให้กับทางกลุ่มชาวบ้าน โดยการมุ่งส่งเสริมการสร้างหนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่ง ตำบล จากวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชน โดยในกลุ่มชาวบ้านที่ปลูกหม่อนเลี้ยงไหม จะมีใบหม่อน เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถนำมาเป็นวัตถุดิบหลักเพื่อการผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ในชุมชน นอกจาก การใช้เพื่อเลี้ยงไหม ซึ่งใบหม่อนนี้จัดเป็นพืชที่มีคุณค่าทางอาหารสูง มีคลอโรฟิลล์ และสาร อื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์อยู่มาก มุ่งเน้นพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น ซึ่งเป็นขนมพื้นบ้านประเภท ขบเคี้ยวชนิดหนึ่งที่ชาวอีสานรู้จักเป็นอย่างดี เป็นอาหารที่แสดงถึงเอกลักษณ์ และภูมิปัญญา

พื้นบ้าน ของชาวพื้นเมืองที่บริโภคข้าวเหนียวเป็นหลัก กรรมวิธีในการผลิตไม่ยุ่งยาก เพียงนำข้าวเหนียวนึ่งมากลใส่พิมพ์แล้วนำไปผึ่งแดดให้แห้ง และนำไปทอด จากนั้นราดด้วยน้ำอ้อย ข้าวแต่นแบบดั้งเดิม เรียกว่า ข้าวแต่นขาว ซึ่งจะไม่ใช้น้ำอ้อยคดถูกข้าวให้เข้ากันก่อนนำไปใส่พิมพ์และตาก (จุลจันทร์, 2545) การส่งเสริมให้ชาวบ้านนำใบหม่อน ซึ่งเป็นวัตถุดิบในชุมชน มาแปรรูปเป็นข้าวแต่นหน้าใบหม่อน ซึ่งเป็นขนมพื้นบ้านที่รู้จักกันดี และมีรับประทานกันในชุมชน เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีคุณภาพดี เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถผลิตเพื่อจำหน่ายได้ในระดับอุตสาหกรรมชุมชนต่อไป โดยเน้นให้ผู้ประกอบการมีส่วนร่วมใน การดำเนินการ ในการระดมสมองและวางแผนการทำงานในการแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบ ภายใต้การสนับสนุนและช่วยเหลือทางวิชาการจากอาจารย์และนักศึกษาที่ร่วมโครงการ ABC-PUS/MAG



ภาพที่ 1.1 การลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูล

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคข้าวแต๋น และข้าวแต๋นหน้าใบหม่อน
2. เพื่อพัฒนาสูตรที่เหมาะสมและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋น

หน้าใบหม่อน

3. เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการยกระดับผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อน เป็นสินค้าหนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งชุมชน (OTOP) โดยการพิจารณาจากต้นทุนในการผลิตผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อน

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้แนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่ใส่ใจสุขภาพของผู้บริโภค
2. เป็นแนวทางในเพิ่มมูลค่าให้ใบหม่อน
3. สามารถเพิ่มช่องทางการจำหน่ายและรายได้ให้ผู้ประกอบการ
4. ทราบแนวทางความเป็นไปได้ในการแปรรูปข้าวแต๋นหน้าใบหม่อนเพื่อยกระดับเป็นสินค้าหนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งชุมชน ซึ่งเป็นประโยชน์แก่เกษตรกร นักธุรกิจ ประชาชนทั่วไป หน่วยงานของรัฐ และเอกชน