



แผนพัฒนารายสินค้า ตามแนวทาง BCG Model

รายสินค้า กาแฟ

**ภายใต้
โครงการขับเคลื่อนการเกษตรระดับหมู่บ้าน
สู่การผลิตสินค้าเกษตรมูลค่าสูง
ประจำปีงบประมาณ 2568**

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสงขลา



คำนำ

โครงการขับเคลื่อนการเกษตรระดับหมู่บ้านสู่การผลิตสินค้าเกษตรมูลค่าสูง เป็นโครงการสำคัญในการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ชาติด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติประเด็นการเกษตร ที่มุ่งเน้นการปรับโครงสร้างการผลิตในภาคเกษตรไปสู่สินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าสูง การเพิ่มขีดความสามารถของชุมชนท้องถิ่นในการพัฒนา สามารถสร้างรายได้ และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้กับเกษตรกร สามารถพึ่งพาและจัดการตนเองได้ โดยใช้แผนพัฒนาหมู่บ้านด้านการเกษตรเป็นแผนหลักในการขับเคลื่อนการผลิตสินค้าเกษตรมูลค่าสูง เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มตลอดห่วงโซ่การผลิตของเกษตรกร และการพัฒนาเศรษฐกิจตามแนวทางโมเดลเศรษฐกิจแบบ BCG โดยการวิเคราะห์ปัญหา และ Pain Point ในตลอดห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) ของสินค้าเกษตรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มของทรัพยากรชีวภาพ ให้เชื่อมโยงกับการใช้ทรัพยากรให้เกิดความคุ้มค่าหรือยาวนานที่สุด ตลอดจนคำนึงถึงความยั่งยืนของทรัพยากร และสิ่งแวดล้อม อันจะนำไปสู่การพัฒนาความสามารถในการพึ่งพาตนเองเพื่อตอบสนองต่อกระแสการเปลี่ยนแปลงของโลก การสร้างความเข้มแข็งให้เศรษฐกิจระดับฐานราก การสร้างความยั่งยืนของฐานทรัพยากรและความหลากหลายทางชีวภาพ

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสงขลา ได้ดำเนินการบูรณาการขับเคลื่อนการดำเนินงานโครงการขับเคลื่อนการเกษตรระดับหมู่บ้านสู่การผลิตสินค้าเกษตรมูลค่าสูง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ และได้จัดทำแผนพัฒนารายสินค้าตามแนวทาง BCG Model จำนวน ๒ สินค้า คือ ข้าว และกาแฟโรบัสต้า ซึ่งเป็นสินค้าที่มีศักยภาพและเป็นสินค้าที่สำคัญของจังหวัดสงขลา

แผนพัฒนารายสินค้า กาแฟโรบัสต้า จังหวัดสงขลา ฉบับนี้จัดทำขึ้น โดยการบูรณาการดำเนินงานและความร่วมมือ ของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรที่เกี่ยวข้อง ในการวิเคราะห์สินค้า สภาพแวดล้อมสถานการณ์ด้านการเกษตรที่เป็นเป้าหมายของการพัฒนาสินค้ากาแฟโรบัสต้า โดยการนำหลักการพัฒนาเศรษฐกิจตามแนวทางโมเดลเศรษฐกิจแบบ (Bioeconomy) เศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) และเศรษฐกิจสีเขียว (Green Economy) มาประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิตข้าว เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างความยั่งยืนให้กับภาคการเกษตรของจังหวัดสงขลา ต่อไป

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสงขลา

มิถุนายน ๒๕๖๘

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของสินค้า กาแฟโรบัสต้า	
๑. ประวัติของสินค้า	๑
๒. สถานการณ์ของสินค้า	๑
๓. ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของสินค้า	๒
๔. ขั้นตอนการดำเนินการ	๒
๕. ข้อมูลการผลิตและการตลาดของสินค้า	๗
ส่วนที่ ๒ แนวทางการพัฒนา	
๑. การวิเคราะห์สินค้า สภาพแวดล้อม สถานการณ์ด้านการเกษตรฯ	
๑.๑ วิเคราะห์ปัจจัยภายใน หรือสภาพแวดล้อมภายใน	๙
๑.๒ วิเคราะห์ปัจจัยภายนอก หรือสภาพแวดล้อมภายนอก	๑๐
๒. การวิเคราะห์ห่วงโซ่อุปทาน (Supply Chain)	๑๒
๒.๑ สรุปการวิเคราะห์ปัญหาด้านสินค้า	๑๒
ส่วนที่ ๓ เป้าหมายการพัฒนาสินค้า	
๑. พันธกิจ	๑๔
๒. เป้าประสงค์	๑๔
๓. ประเด็นการพัฒนา	๑๔
๔. ข้อเสนอแนะด้านการผลิตและการตลาดของสินค้า	๑๕
ส่วนที่ ๔ แผนงาน/โครงการพัฒนาสินค้า	๑๖
ส่วนที่ ๕ โครงการแบบย่อ (Project idea) ด้านการเกษตรที่สำคัญ	๑๗

ส่วนที่ ๑

ข้อมูลทั่วไปของสินค้า กาแฟโรบัสต้า

๑. ประวัติของสินค้า

ต้นกาแฟโรบัสต้าถูกนำมาปลูกครั้งแรกในประเทศไทย ที่อำเภอสะบ้าย้อย จังหวัดสงขลา โดยโต๊ะกูนิตีหมุน สุหลงกุด ชาวบ้านตำบลบ้านโหนด อำเภอสะบ้าย้อย ได้เดินทางไปค้าขายที่รัฐเปรัก ประเทศมาเลเซีย และได้นำเมล็ดกาแฟพันธุ์โรบัสต้าใส่ในกล่องไม้ขีดไฟกลับมาปลูกที่บ้านห้วยบอน ตำบลบ้านโหนด ซึ่งกลายเป็นต้นกำเนิดของกาแฟโรบัสต้าในประเทศไทยและขยายพื้นที่ปลูกไปยังพื้นที่จังหวัดต่างๆในภาคใต้ จังหวัดสงขลามีการปลูกมากที่สุดในพื้นที่อำเภอสะบ้าย้อย โดยเฉพาะตำบลบ้านโหนด ปัจจุบันมีการปลูกกาแฟประมาณ ๔๐๐ ไร่ ให้ผลผลิตปีละประมาณ ๑๐,๐๐๐ กิโลกรัม และในปี พ.ศ. ๒๕๖๐ ได้ก่อตั้งวิสาหกิจชุมชนแปรรูปกาแฟอำเภอสะบ้าย้อยขึ้นเพื่อส่งเสริมการปลูกและแปรรูปกาแฟโรบัสต้า โดยได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐและท้องถิ่น ต่อมาในปี พ.ศ. ๒๕๖๖ โรงคั่วกาแฟโรบัสต้าสะบ้าย้อยได้เปิดดำเนินการ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการแปรรูปและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์กาแฟโรบัสต้า โดยสามารถรองรับปริมาณผลผลิตได้ ๔๐ ตันต่อฤดูกาลผลิต มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกาแฟ เช่น กาแฟคั่วบด กาแฟดริป ชาดอกกาแฟ กาแฟผง ตันพันธุ์กาแฟ และผ้ามัดย้อมจากใบกาแฟ ซึ่งช่วยเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ให้กับชุมชน ปัจจุบันจังหวัดสงขลาได้ผลักดันและสนับสนุนเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟโรบัสต้าในพื้นที่อำเภอสะบ้าย้อย อำเภอรัตภูมิ อำเภอลงขัน อำเภอคลองหอยโข่ง อำเภอสะเดา อำเภोजะนะ อำเภอเทพา อำเภอนาทวี และอำเภอหาดใหญ่ โดยส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและเกษตรกรรม

๒. สถานการณ์ของสินค้า

จากข้อมูลปี ๒๕๖๖ จังหวัดสงขลา มีพื้นที่เพาะปลูกกาแฟ ๙๓๐ ไร่ เนื้อที่เก็บเกี่ยว ๔๘๘ ไร่ ผลผลิต ๑๒ ตัน ผลผลิตเฉลี่ย สารกาแฟ ๒๕ กิโลกรัม/ไร่ ผลผลิตเฉลี่ย ผลสด ๑๒๕ กิโลกรัม/ไร่ (กาแฟผลสด ๕ กิโลกรัม = สารกาแฟ ๑ กิโลกรัม) และมีเกษตรกรปลูกกาแฟ ๖๑๙ ครัวเรือน อำเภอที่ปลูกมากที่สุด คือ อำเภอสะบ้าย้อย พื้นที่เพาะปลูก ๗๑๗ ไร่ เนื้อที่เก็บเกี่ยว ๓๑๗ ไร่ รองลงมาอำเภอรัตภูมิ พื้นที่เพาะปลูก ๗๗ ไร่ เนื้อที่เก็บเกี่ยว ๕๖ ไร่

ตาราง ๑ ข้อมูลสถานการณ์การผลิตกาแฟโรบัสต้า จังหวัดสงขลา

ที่	อำเภอ	จำนวน เกษตรกร (ครัวเรือน)	เนื้อที่ เพาะปลูก (ไร่)	เนื้อที่เก็บ เกี่ยว (ไร่)	ผลผลิต (ตัน)	ผลผลิตเฉลี่ย (กก./ไร่) สารกาแฟ	ผลผลิตเฉลี่ย (กก./ไร่) ผลสด
๑	จะนะ	๓	๒๐	๑๒	๐.๓๖	๓๐	๑๕๐
๒	เทพา	๕	๑๘	๑๔	๐.๒๐	๑๔	๗๐
๓	นาทวี	๖	๑๗	๑๗	๐.๘๕	๕๐	๒๕๐
๔	รัตภูมิ	๕๖	๗๗	๕๖	๒.๑๓	๓๘	๑๙๐
๕	สะเดา	๖๕	๓๘	๓๐	๐.๙๓	๓๑	๑๕๕
๖	สะบ้าย้อย	๔๕๔	๗๑๗	๓๑๗	๖.๙๗	๒๒	๑๑๐
๗	หาดใหญ่	๑๙	๑๒	๑๑	๐.๒๒	๒๐	๑๐๐
๘	คลองหอยโข่ง	๑๑	๓๑	๓๑	๐.๔๐	๑๓	๖๕
	รวม	๖๑๙	๙๓๐	๔๘๘	๑๒	๒๕	๑๒๕

ที่มา ข้อมูลเกษตรกรรายสินค้า กาแฟจังหวัดสงขลา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗

๓. ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของสินค้า

๑) **ต้นกาแฟ** เป็นพืชพื้นเมืองเขตร้อนแถบแอฟริกาและเอเชียใต้ กาแฟถูกจัดให้อยู่ร่วมกับพืชมีดอกของวงศ์ *Rubiaceae* ถูกจัดเป็นต้นไม้ประเภทไม่ผลัดใบ ต้นกาแฟสามารถสูงได้ถึง ๕ เมตร ใบของต้นกาแฟมีสีเขียวเข้มและเป็นมัน ขนาดโดยเฉลี่ยยาว ๑๐-๑๕ เซนติเมตร และกว้าง ๖ เซนติเมตร ดอกของต้นกาแฟมีสีขาว มีกลิ่นหอม และจะบานพร้อมกันทั้งต้น ผลกาแฟมีลักษณะรียาวประมาณ ๑.๕ เซนติเมตร ผลกาแฟอ่อนจะมีสีเขียว เมื่อสุกสีของเมล็ดจะเปลี่ยนเป็นสีเหลือง และเมื่อนำไปผึ่งให้แห้ง สีของเมล็ดจะเปลี่ยนเป็นสีแดงเข้ม และสีดำในที่สุด ผลกาแฟแต่ละผลจะมีเมล็ดอยู่สองเมล็ด แต่ผลกาแฟประมาณ ๕-๑๐% จะมีเมล็ดเพียงเมล็ดเดียวเมล็ดจำพวกนี้ จะเรียกว่าฟีเบอร์รี่ โดยปกติแล้ว ผลกาแฟจะสุกภายในเจ็ดถึงเก้าเดือน

๒) **ต้นกาแฟโรบัสต้า** ลำต้นเจริญเติบโตมาจากรากแก้ว มีลักษณะเป็นข้อและปล้อง โคนใบจะอยู่ตามข้อของลำต้น เมื่อต้นโตขึ้นใบจะร่วงหล่นไป โคนใบมีตา ๒ ชนิด คือ ตาบนและตาล่าง ตาบนจะแตกกิ่งออกมาเป็นกิ่งแขนงที่ ๑ ลักษณะเป็นกิ่งนอนขนานกับพื้นดินมีข้อและปล้อง แต่ละข้อจะมีกลุ่มตาดอกที่จะติดเป็นผลกาแฟต่อไป ส่วนตาล่างจะแตกออกเป็นกิ่งตั้ง กิ่งจะตั้งตรงขึ้นไปเหมือนลำต้น และไม่ติดผล แต่สามารถสร้างกิ่งแขนงที่ให้ดอกผลได้ ซึ่งเรียกเป็นกิ่งแขนงที่ ๑ เช่นกัน กิ่งแขนงที่ ๑ สามารถแตกกิ่งแขนงต่อไปได้อีกเป็นกิ่งแขนงที่ ๒ และกิ่งแขนงที่ ๒ ก็สามารถแตกเป็นกิ่งแขนงที่ ๓ ได้อีก โดยกิ่งแขนงเหล่านี้จะเกิดในลักษณะเป็นคู่สลับเยื้องกันบนลำต้นหรือกิ่งตั้ง เมื่อมีการตัดลำต้นกาแฟ ตาล่างบนลำต้นจะแตกกิ่งตั้งขึ้นมา กิ่งก็จะแตกเป็นกิ่งแขนงที่ ๑, ๒ และ ๓ จากนั้นก็จะมีการสร้างดอกและผลกาแฟต่อไป โดยต้นกาแฟนั้นจะสามารถขยายพันธุ์ด้วยวิธีการเพาะเมล็ด

๓) **ใบกาแฟ** ใบเป็นใบเดี่ยว เกิดที่ข้อเป็นคู่ตรงข้ามกัน โคนใบและปลายใบเรียวแหลม ส่วนขอบใบหยักเป็นคลื่นตรงกลางใบกว้าง ผิวใบเรียบนุ่มเป็นมัน มีปากใบอยู่ด้านท้องใบ แต่ละใบจะมีปากใบประมาณ ๓ ล้านถึง ๖ ล้านรู โดยปากใบโรบัสต้าจะมีขนาดเล็กกว่าปากใบของกาแฟอาราบิก้า แต่จะมีจำนวนมากกว่า มีอายุใบประมาณ ๒๕๐ วัน ส่วนก้านใบมีขนาดสั้น

๔) **ดอกกาแฟ** ดอกกาแฟจะออกเป็นดอกเดี่ยวสมบูรณ์เพศ มีกลีบดอกประมาณ ๔-๕ กลีบ ส่วนกลีบเลี้ยงมี ๔-๕ ใบ มีเกสร ๕ อัน และมีรังไข่ ๒ ห้อง ในแต่ละห้องของรังไข่จะมีไข่ ๑ ใบ ผลกาแฟจึงมีเมล็ด ๒ เมล็ด ดอกจะออกเป็นกลุ่ม ๆ บริเวณโคนใบบนข้อของกิ่งแขนงที่ ๑, ๒ หรือ ๓ กลุ่มดอกแต่ละข้อจะมีดอกประมาณ ๒-๒๐ ดอก ดอกจะออกจากกิ่งแขนงข้อที่อยู่ใกล้กับลำต้นออกไปหาปลายกิ่งแขนง โดยปกติแล้วต้นกาแฟจะออกดอกตามข้อของกิ่ง ข้อที่ออกดอกออกผลแล้วในปีต่อไปก็จะไม่ออกดอกและให้ผลอีก

๕) **ผลกาแฟ** ผลมีลักษณะเป็นรูปทรงรี ก้านผลสั้น ผลดิบเป็นสีเขียว เมื่อสุกแล้วจะเปลี่ยนเป็นสีเหลือง สีส้ม และสีแดง ผลกาแฟจะประกอบด้วยเปลือก เนื้อที่มีสีเหลือง (เมื่อสุกมีรสหวาน) และกะลาที่ห่อหุ้มเมล็ด ช่วงระหว่างกะลากับเมล็ดจะมีเยื่อบาง ๆ ที่หุ้มเมล็ดอยู่ ซึ่งเราเรียกว่า "เยื่อหุ้มเมล็ด" ในแต่ละผลจะมี ๒ เมล็ดประกบกันอยู่ ก้านที่ประกบกันจะอยู่ด้านในมีลักษณะแบน มีร่องตรงกลางเมล็ด ๑ ร่อง ส่วนด้านนอกโค้ง ลักษณะของเมล็ดจะเป็นเมล็ดเดี่ยวหรือเมล็ดโทน ในบางครั้งหากการผสมเกสรไม่สมบูรณ์ จะทำให้ผลติดเมล็ดเพียงเมล็ดเดียว (คิดเป็นประมาณ ๕-๑๐%) ซึ่งจะมีลักษณะเป็นรูปกลมรีทั้งเมล็ด มีร่องตรงกลาง ๑ ร่อง เมล็ดจำพวกนี้เรียกว่า "ฟีเบอร์รี่"

๔. ขั้นตอนการดำเนินการ (กระบวนการขั้นตอนการผลิต การดูแล)

๔.๑ การปลูก

๑) **การเตรียมดิน** กำจัดวัชพืช ถางวัชพืชและปรับพื้นที่โดยไม่ต้องไถดินใหญ่ สำหรับพื้นที่ลาดเอียง ให้นำแนวขั้นบันไดขวางแนวลาดเอียง ระยะห่างของขั้นบันไดเท่ากับระยะระหว่างแถว

๒) การคัดเลือกพันธุ์

- (๑) ต้นกาแฟให้ผลผลิตสูง เฉลี่ยเมล็ดกาแฟแห้ง ๒ กิโลกรัม/ต้น/ปี ติดต่อกัน ๔ ปี
- (๒) ต้นกาแฟมีจำนวนกิ่งให้ผลมาก กิ่งมีข้อถี่และติดผลดก ความยาวข้อไม่ควรมากเกิน ๘ เซนติเมตร
- (๓) กาแฟมีรสชาติเป็นที่ยอมรับของผู้ประกอบการ
- (๔) ขนาดเมล็ดกาแฟได้มาตรฐาน ๑๐๐ เมล็ดแห้งมีน้ำประมาณ ๑๒ – ๑๕ กรัม

พันธุ์แนะนำของกรมวิชาการเกษตร ได้แก่ พันธุ์ชุมพร ๑ พันธุ์ชุมพร ๒ พันธุ์ชุมพร ๓ พันธุ์ชุมพร ๘๔-๔ และพันธุ์ชุมพร ๘๔-๕

วิธีการปลูก

(๑) การเตรียมพื้นที่ปลูก

- (๑.๑) ปรับพื้นที่ให้เรียบ ขุดถอนรากไม้
- (๑.๒) หากเป็นพื้นที่ลาดเอียงต้องเตรียมพื้นที่ปลูกลักษณะเป็นขั้นบันได และปลูกหญ้าแฝก

ป้องกันการพังทลายของดิน

- (๑.๓) ระยะปลูก ๓ x ๓ เมตร หรือ ๓ x ๔ เมตร ตามสภาพพื้นที่
- (๑.๔) หลุมปลูกขนาด ๕๐ x ๕๐ x ๕๐ เซนติเมตร หรือ ๓๐ x ๓๐ x ๓๐ เซนติเมตร
- (๑.๕) รองก้นหลุมด้วยปุ๋ยคอก ๓ – ๕ กิโลกรัม และหินฟอสเฟต ๒๐๐ – ๓๐๐ กรัม
- (๑.๖) ถ้าดินมี pH ต่ำกว่า ๕ ควรใส่ปูนขาวรองก้นหลุม

(๒) การปลูก

- (๒.๑) จำนวนต้นต่อไร่ กาแฟโรบัสต้า ๑๐๐ – ๑๘๐ ต้นต่อไร่ กาแฟอาราบิก้า ๔๐๐ ต้น/ไร่
- (๒.๒) ปลูกช่วงต้นฤดูฝน วางกล้ากาแฟลงในหลุมปลูก ให้โคนต้นเสมopakหลุมแล้วกลบดิน
- (๒.๓) ป้องกันการโยกของต้นกาแฟ โดยปักไม้ทำมุม ๔๕ องศา กับพื้นดิน ปลายไม้ผูกติดกับ

ต้นกาแฟ

- (๒.๔) คลุมรอบโคนต้นกาแฟด้วยหญ้าแห้ง หรือวัสดุอื่นให้ห่างจากโคนอย่างน้อย ๑๐

เซนติเมตร

- (๒.๕) ควรให้น้ำต่อเนื่องหลังจากปลูก ๒ – ๓ สัปดาห์หากไม่มีฝนตก
- (๒.๖) ควรทำร่มเงาชั่วคราวให้ต้นกล้า กรณีปลูกกลางแจ้ง

กรณีปลูกเป็นพืชเดี่ยว ปลูก ๑๓๐ ต้น/ไร่ หากปลูกแซมมะพร้าว ทุเรียน ปลูกประมาณ ๑๐๐ ต้น/ไร่

กรณีปลูกร่วมทุเรียน ควรปรับระยะปลูกให้เหมาะสมเนื่องจากกระทบต่อการเก็บเกี่ยว ผลผลิตตัวอย่างการปลูกร่วมกับทุเรียน ระยะ ๘ x ๘ เมตร (แปลงทดลองที่ศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี) ควรปลูก ห่างจากต้นทุเรียน ๓ เมตร เนื่องจากเมื่อต้นกาแฟมีทรงพุ่มขนาดใหญ่ จะเหลือพื้นที่ระหว่างแถวไม่สะดวก ในการเก็บเกี่ยว การขนย้ายผลผลิต และดูแลรักษา ดังนั้นควรปลูกให้ห่างต้นทุเรียนมากขึ้น หรือลดจำนวน แถวปลูกลง

กรณีปลูกแซมพืชอื่น ควรปลูกพืชให้ร่มเงาก่อนปลูกกาแฟ ๖ – ๑๒ เดือน เช่น สะตอ ใช้ระยะปลูก ๑๕ x ๑๕ เมตร แคน ใช้ระยะปลูก ๑๒ x ๑๒ เมตร และกระถิน ใช้ระยะปลูก ๙ x ๙ เมตร เป็นต้น

๔.๒ การให้น้ำ

การปลูกกาแฟส่วนใหญ่อาศัยน้ำฝนตามธรรมชาติ พื้นที่ปลูกกาแฟควรมีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย ๑,๒๐๐ – ๑,๕๐๐ มิลลิเมตรต่อปี เกษตรกรควรดูแลให้ดินชั้นสม่ำเสมอโดยเฉพาะช่วงหลังปลูกใหม่ ๆ ตั้งแต่ช่วง ที่ต้นกาแฟยังมีขนาดเล็กจนกระทั่งให้ผลผลิตใน ๑ รอบการผลิต ต้นกาแฟมีความต้องการน้ำ ดังนี้

๑) ช่วงที่ดอกตูม ดอกกาแฟมีการพัฒนาจากเซลล์เล็ก ๆ เปลี่ยนแปลงเป็นกลุ่มดอก กลุ่มดอกนี้จะเจริญเติบโตเพิ่มขนาดขึ้นเรื่อย ๆ จนกระทั่งโตเต็มที่แล้วดอกจะหยุดเจริญหรือเรียกได้ว่า “อยู่ในช่วงพักตัว” การพักตัวควรมีระยะเวลาไม่ต่ำกว่า ๕ – ๖ สัปดาห์ ช่วงพักตัวนี้เป็นช่วงที่กาแฟไม่ต้องการน้ำ ดอกจึงจะมีการพักตัวเต็มที่และหลังจากดอกพักตัวเต็มที่แล้ว เมื่อได้ฝนหรือน้ำจึงจะบานพร้อมเพรียงกัน

๒) ช่วงที่ดอกพักตัวสมบูรณ์และจะออกจากการพักตัว หลักจากดอกกาแฟได้พักตัวเต็มที่ โดยการผ่านช่วงเวลายาวนานพอสมควรแล้ว เมื่อได้ฝนหรือน้ำในปริมาณที่เพียงพอ ดอกจะออกจากการพักตัวและเริ่มเจริญเติบโต มีขนาดใหญ่ขึ้นเรื่อย ๆ จนเห็นเป็นดอกสีขาว ในการออกจากการพักตัวนี้ บางครั้งฝนอาจตกน้อยจนมีปริมาณไม่พอเพียงต่อการออกจากการพักตัวและการเจริญเติบโตของดอกได้ในสถานการณ์เช่นนี้ควรให้น้ำเพิ่มเติม เพื่อให้ดอกบานได้เต็มที่อย่างพร้อมเพรียงกัน ซึ่งจะประโยชน์ทำให้เก็บเกี่ยวผลกาแฟได้พร้อมกัน หลังจากดอกมีการพักตัวสมบูรณ์และพร้อมที่จะออกจากการพักตัวนั้น ต้นกาแฟต้องการน้ำเป็นปริมาณมาก หากมีฝนตกเพียงเล็กน้อยจะส่งผลให้ดอกและผลพัฒนาได้ไม่เต็มที่ ดอกจะเหี่ยวและฝ่อไปไม่มีการติดผล เกษตรกรควรให้น้ำเพื่อช่วยให้ดอกมีการ

๓) ช่วงดอกบาน ดอกกาแฟมักจะบานภายใน ๗-๑๐ วัน หลังจากได้รับน้ำฝนในปริมาณที่เพียงพอ ช่วงนี้กาแฟไม่ต้องการน้ำฝนเป็นอย่างยิ่ง ทั้งนี้เพราะขณะที่ดอกบานเป็นช่วงที่ดอกกำลังจะได้รับการผสมละอองเกสรจากต้นอื่น หากมีฝนตกหรือมีการให้น้ำแบบพ่นฝอย น้ำจะชะละอองเกสรตัวผู้ให้หลุดออก ไม่สามารถปลิวไปผสมกับดอกอื่น ๆ ได้ ทำให้จำนวนดอกกาแฟที่ได้รับการผสมลดลง ทำให้ผลผลิตต่ำ ดังนั้น ในปีใดที่มีฝนตกในช่วงวันที่ดอกชูดใหญ่บานพอดีผลผลิตในปีนั้นจะต่ำ

๔) ช่วงเริ่มติดผล หลังจากดอกได้รับการผสมเกสรแล้ว จะมีการติดผลเกิดขึ้น ผลมีขนาดเล็กมาก อยู่เบียดกันเป็นกลุ่ม ช่วงนี้ถ้าความชื้นในดินไม่เพียงพอ ดอกที่เริ่มติดแล้วอาจจะฝ่อหรือหลุดร่วงไปเป็นจำนวนมาก หากได้รับน้ำในช่วงที่ดอกบาน และดินยังชื้นอยู่ อาจไม่ต้องให้น้ำในช่วงนี้ แต่ถ้ายังไม่ได้รับน้ำมาก่อนและฝนทิ้งช่วงนานกว่า ๓ สัปดาห์ ควรให้น้ำช่วยทุก ๆ ๓ – ๔ สัปดาห์

๕) ช่วงที่ผลขยายตัวอย่างรวดเร็ว เป็นช่วงที่สำคัญที่สุด ต้นกาแฟไม่ควรขาดน้ำในช่วงนี้(อายุ ๓-๔ เดือน หลังดอกบาน) เพราะผลจะขยายตัวอย่างรวดเร็วจากขนาดเมล็ดพริกไทยขยายขนาดโตขึ้นเรื่อย ๆ เป็นเวลา ๓ เดือน ผลจะสร้างเนื้อเยื่อรอบ ๆ เมล็ดมากกว่าเนื้อเมล็ดและสร้างช่องว่างไว้ให้เมล็ดเจริญเติบโตต่อมาในภายหลัง ถ้าช่วงนี้ต้นกาแฟขาดน้ำ เนื้อเยื่อรอบ ๆ เมล็ดขยายตัวได้น้อย ช่องว่างที่สร้างไว้ให้เมล็ดเติบโตมีขนาดเล็ก จะทำให้ได้เมล็ดที่มีขนาดเล็กด้วยซึ่งเป็นสาเหตุให้ผลผลิตต่ำ หากฝนไม่ตกในช่วงนี้ ควรต้องให้น้ำแก่ต้นกาแฟ

๖) ช่วงผลสะสมน้ำหนักแห้ง เป็นช่วงระยะต่อจากช่วงผลขยายตัวอย่างรวดเร็วและเป็นช่วงที่ผลสร้างเนื้อเมล็ด ในช่วงนี้ดินควรมีความชื้น โดยปกติฝนจะตกสม่ำเสมอหลังจากเดือนมิถุนายนเป็นต้นไป จึงไม่มีปัญหาการขาดน้ำในระยเวลาดังกล่าว แต่ถ้าช่วงที่ฝนแล้งนานกว่า ๓ สัปดาห์ ควรให้น้ำช่วย

๔.๓ การใส่ปุ๋ย

ปีที่ ๑-๒ ปุ๋ยสูตร ๑๕-๑๕-๑๕ อัตรา ๑๐๐-๓๐๐ กรัม/ต้น/ปี ระยะเวลา ทุก ๒-๓ เดือน

ปีที่ ๓ เป็นต้นไป

ตารางที่ ๒ การใส่ปุ๋ยกาแฟโรบัสต้า

เดือน	ปุ๋ยที่ใช้	อัตราที่ใช้ต่อต้น (กรัม)
เม.ย. หรือ พ.ค.	ยูเรีย ๑๘ - ๔๖ - ๐ / ๐ - ๐ - ๖๐	๖๐
ก.ค.	ยูเรีย ๐ - ๐ - ๖๐	๖๐
ก.ย.	ยูเรีย ๐ - ๐ - ๖๐	๖๐

ธ.ค.	ยูเรีย ๐ - ๐ - ๖๐	๖๐
	ปุ๋ยคอก/ปุ๋ยหมัก	๓,๐๐๐ - ๕,๐๐๐
	ปูนขาว/โดโลไมต์	๕๐๐ - ๑,๐๐๐

หมายเหตุ : ดินที่มีผลตกมาก ให้เพิ่มปุ๋ยเคมี ๒๕ - ๕๐%, ใส่ปุ๋ยอัตรานี้ จะได้ผลผลิตเมล็ดแห้ง ประมาณ ๒๕๐ กก./ไร่ หรือ ๑.๕ กก./ต้น (ระยะปลูก ๓ x ๓ เมตร), การใส่ปุ๋ยบนที่ลาดชัน ให้ชุดหลุมฝัง

๔.๔ การใส่ปูน

เพื่อปรับความเป็นกรด-ด่าง (พีเอช : pH) ในดิน ความเป็นกรด-ด่าง ในดินมีความสำคัญอย่างมากต่อการละลายของธาตุอาหารที่มีอยู่ในดิน ปุ๋ยที่ให้พืชต้องละลายในสารละลายดินและอยู่ในรูปที่พืชนำไปใช้ได้ จึงจะเป็นประโยชน์แก่พืชได้ บางครั้งดินมีธาตุอาหารเพียงพอต่อการเจริญเติบโตของพืช แต่พืชยังแสดงอาการขาดธาตุได้ แสดงว่าดินอาจเป็นกรดหรือเป็นด่างมากเกินไปหรือระบบรากเสียหาย

กาแฟชอบดินที่เป็นกรดเล็กน้อยความเป็นกรด-ด่าง ที่เหมาะสม คือ ๕.๕-๖.๐ ดินที่ปลูกกาแฟโรบัสต้า ในภาคใต้ที่ตรวจวิเคราะห์ได้ มักพบว่าเป็นกรดมาก ความเป็นกรด-ด่าง ประมาณ ๔.๐-๔.๕ ซึ่งไม่เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของกาแฟ จำเป็นต้องปรับให้ความเป็นกรด-ด่าง สูงขึ้นด้วยการใส่ปูน

๑) การใช้ปูนปรับค่าความเป็นกรด-ด่าง ในดิน

- การเลือกที่จะใช้ปูนชนิดใดในการปรับค่า ความเป็นกรด-ด่าง ต้องดูค่าความเป็นกรด-ด่าง ในผลวิเคราะห์ดิน ต่ำกว่า ๕.๕ ต้องปรับให้สูงขึ้นด้วยปูน
- การเลือกใช้ปูน ต้องดูค่าแคลเซียมและแมกนีเซียมในผลวิเคราะห์ดิน
- การเลือกชนิดปูน

ผลวิเคราะห์ดินเทียบกับค่ามาตรฐาน	ชนิดของปูนที่ต้องใช้
๑. ดินมีแคลเซียมและแมกนีเซียมต่ำ	ปูนโดโลไมต์
๒. ดินมีแคลเซียมต่ำ	ปูนขาว
๓. ดินมีแมกนีเซียมต่ำ	แมกนีเซียมซัลเฟต

๒) วิธีการใส่ปูน

การที่จะปรับ ความเป็นกรด-ด่าง ได้เร็ว ต้องใส่ปูนโดยหว่านเป็นผิวบางๆ ให้ทั่วบริเวณได้ทรงพุ่มจนถึงชายพุ่มทั้งนี้ควรให้ในช่วงที่ดินมีความชื้น และมีการให้น้ำหลังการใส่ปูน

๒) ระยะเวลาในการใส่ปูน

- (๑) ควรใส่ปูนก่อนการใส่ปุ๋ยเคมี อย่างน้อย ๑๔ - ๓๐ วัน
- (๒) ใส่ปูน ๑-๒ ครั้งต่อปี ครั้งละ ๐.๕-๑.๐ กิโลกรัมต่อต้น
- (๓) ต้องหมั่นตรวจวิเคราะห์ความเป็นกรด-ด่างของดิน อย่างน้อย ทุก ๒ - ๓ ปี และควรให้ค่าความเป็นกรด-ด่าง ในดินอยู่ที่ ๕.๕

๔.๕ การควบคุมทรงพุ่ม

ตัดยอดกาแฟให้เหลือความสูงประมาณ ๕๐ เซนติเมตร เลือกกิ่งหลักที่แข็งแรง ๑ กิ่ง (กรณีควบคุมทรงพุ่มเป็นลำต้นเดียว) หรือ ๓ - ๕ กิ่ง (กรณีควบคุมทรงพุ่มเป็นหลายลำต้น) หมั่นตัดกิ่งแขนงหรือกิ่งที่ไร้ประโยชน์ออก กาแฟมักจะได้รับการขยายพันธุ์โดยวิธีเพาะเมล็ด วิธีดั้งเดิมในการปลูกกาแฟคือการใส่เมล็ดกาแฟจำนวน ๒๐ เมล็ดในแต่ละหลุม เมื่ออย่างเข้าฤดูฝน เมล็ดกาแฟครึ่งหนึ่งจะถูกกำจัดตามธรรมชาติ เกษตรกรมักจะปลูกต้นกาแฟร่วมกับพืชผลประเภทอื่น ๆ อย่างเช่น ข้าวโพด ถั่วหรือข้าว

ในช่วงปีแรก ๆ ของการเพาะปลูก

๔.๖ โรค แมลงศัตรูที่สำคัญ

๑) โรคราสนิม เกิดจากเชื้อรา *Hemileia vastatrix*

๒) โรคแอนแทรคโนส เกิดจากเชื้อรา *Colletotrichum gloeosporioides*, *Colletotrichum Coffeanum* และ *Colletotrichum acutatum*

เกิดที่ใบ เรียกโรคใบไม้สีน้ำตาล

เกิดที่กิ่ง เรียก โรคกิ่งแห้ง

เกิดที่ผล เรียก โรคผลเน่า

๓) แมลงศัตรู เช่น เพลี้ยหอยสีเขียว เพลี้ยแป้ง เพลี้ยอ่อน หนอนกัดเปลือกและเจาะลำต้น มอดเจาะผล กาแฟ มวนยูงชา เพลี้ยอ่อนส้มสีดำ

การป้องกันและกำจัด

๑) การดูแลป้องกันหมานตรวจและดูแลแปลงอย่างสม่ำเสมอ เมื่อเริ่มพบการเป็นโรค ให้รีบดำเนินการตัดแต่งและทำลายส่วนที่เป็นโรครายนอกแปลง เพื่อลดการระบาดของโรค และไม่ให้เป็นแหล่งรวมเชื้อโรค

๒) รักษาระดับร่มเงาให้เหมาะสม (ควรมีไม้บังร่ม) กำจัดวัชพืชและคลุมโคนใต้ทรงพุ่ม เพื่อรักษาระดับความชื้นให้เหมาะสม

๓) ควรตัดแต่งกิ่งให้โปร่ง ลมพัดผ่านและแสงส่องเข้าในทรงพุ่มได้ทั่วถึง และไม่ให้กาแฟให้ผลตกมากเกินไป

๔) ภายหลังการเก็บเกี่ยวผลกาแฟ บำรุงต้นกาแฟให้สมบูรณ์แข็งแรงอยู่เสมอ

๕) ให้น้ำและธาตุอาหารในปริมาณที่เหมาะสมไม่ควรใส่ปุ๋ยไนโตรเจนมากเกินไป

๖) ในแหล่งที่พบการระบาดของโรคเป็นประจำในช่วงแตกใบอ่อนและมีการเจริญเติบโตทางใบ ช่วงออกดอกและติดผลอ่อน เมื่อเริ่มพบโรคควรพ่นด้วยสารป้องกันกำจัดโรคพืชอะซอกซีโตรบิน + ไดฟิโนโคนาโซล ๒๐% + ๑๒.๕% w/v SC อัตรา ๑๐ มิลลิลิตรต่อน้ำ ๒๐ ลิตร หรือสารป้องกันกำจัดโรคพืช เบโนมิล ๕๐% WP อัตรา ๒๐ กรัมต่อน้ำ ๒๐ ลิตร

หมายเหตุ :

แปลงเกษตรอินทรีย์ ให้ปฏิบัติตามข้อ ๑-๔

แปลง GAP ให้ปฏิบัติตามข้อ ๑-๖

๔.๗ การปฏิบัติก่อนและหลังเก็บเกี่ยว

๑) ควรเก็บเฉพาะผลสุก ๘๐ เปอร์เซ็นต์ขึ้นไป ที่มีสีแดง และผลที่มีสีเหลือง-เหลืองเข้ม โดยเก็บที่ละข้อ ไม่ควรเก็บแบบรูด

๒) เก็บเกี่ยวเมื่อผลกาแฟเปลี่ยนสีจากสีเขียวเป็นสีส้มแดง เป็นระยะที่เหมาะสมเก็บเกี่ยว กาแฟโรบัสต้า ควรเก็บเกี่ยวเมื่อผลมีอายุไม่น้อยกว่า ๓๐๙ วันหลังดอกบาน

๓) ทั้งนี้หลังเก็บเกี่ยวควรแปรรูปทันที ไม่ควรทิ้งผลกองรวมกันมากกว่า ๒๔ ชั่วโมง เนื่องจากจะเกิดกระบวนการหมักในผลกาแฟที่กองรวมไว้ ทำให้เกิดการดูดกลืนที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นกระสอบ กลิ่นเซอร์รีเน่า กลิ่นดิน

๔.๗ การเก็บรักษาเมล็ดกาแฟ

๑) ภาชนะบรรจุ ควรเก็บในกระสอบปานที่สะอาด ใหม่ ปราศจากกลิ่นบรรจุให้เหลือพื้นที่ปากกระสอบอย่าใส่จนเต็ม

๒) โรงเก็บ ควรตั้งอยู่ในที่มีอากาศถ่ายเทได้ดี อากาศไม่ร้อน ความชื้นสัมพัทธ์ในโรงเก็บไม่ควรเกิน ๖๐% ตั้งกระสอบที่บรรจุกาแฟบนพื้นที่ยกสูง ๑๕ ซม. ห่างจากฝาผนัง และหลังคาประมาณ ๕๐ และ ๑๐๐ ซม.

๓) ระยะเวลาในการเก็บรักษา คุณภาพเมล็ดกาแฟเปลี่ยนแปลงได้เร็วหรือช้าขึ้นกับอุณหภูมิ ความชื้นสัมพัทธ์ และระยะเวลาในการเก็บรักษาเป็นระยะ เวลานาน ความชื้นในเมล็ดกาแฟไม่ควรเกิน ๑๓%

๔) สุขลักษณะและความสะอาด

๔.๑) กำจัดพืชเพื่อไม่ให้แข่งขันกับกาแฟ หรือเป็นที่อยู่อาศัยและแพร่พันธุ์ของศัตรูกาแฟ

๔.๒) ควรเก็บเศษกิ่งแห้งที่ติดค้างอยู่บนต้นและหล่นอยู่บริเวณใต้ต้นพืชออกเผาทำลาย

๔.๓) ควรเก็บผลกาแฟให้หมด ไม่ให้ตกค้างอยู่บนต้นและพื้นดิน เพื่อขจัดแหล่งอาศัยของมอดกาแฟ

๔.๘ มาตรฐานของเมล็ดกาแฟ

ในการรับซื้อเมล็ดกาแฟของบางบริษัทต้องการเมล็ด กาแฟที่มีคุณภาพดีเท่านั้น ข้อบกพร่องที่พบในเมล็ดกาแฟเป็นสาเหตุให้ รสชาติของกาแฟเสียไป จึงทำให้ขายผลผลิตได้ราคาต่ำ ข้อบกพร่องนี้แบ่งออกเป็น ๒ ชนิด คือ

๑) ชนิดที่ ๑ ข้อบกพร่องชนิดร้ายแรง เพราะทำให้ขายได้ในราคาต่ำ ได้แก่

สิ่งแปลกปลอม หมายถึง กรวด หิน โลหะต่าง ๆ ที่ปนมากับเมล็ดกาแฟ

เมล็ดดำ หมายถึง เมล็ดกาแฟที่ดำกว่าครึ่งหนึ่งของเมล็ด ซึ่งเกิดจากการเก็บผลกาแฟที่สุกไม่เต็มที่ หรือในช่วงการตาก ผลกาแฟ มีฝนตกกาแฟเปียกจึงเกิดการหมัก

กาแฟแห้ง หมายถึง ผลกาแฟที่สีเปลือกออกไม่ได้

๒) ชนิดที่ ๒ ข้อบกพร่องชนิดที่ยอมรับได้บ้าง ได้แก่

เมล็ดดำบางส่วน หมายถึง เมล็ดกาแฟที่มีเมล็ดดำน้อยกว่าครึ่งเมล็ด

เปลือกส่วนต่าง ๆ หมายถึง ชิ้นส่วนของเปลือกนอกและเปลือกในที่ติดมา

เมล็ดแตก หมายถึง ชิ้นส่วนของเมล็ดกาแฟที่แตกออกมีขนาดน้อยกว่า ๓ ใน ๔ ส่วนของเมล็ด

เมล็ดที่ถูกแมลงทำลาย หมายถึง เมล็ดกาแฟที่มีรอยเจาะ ตั้งแต่ ๑ รอบขึ้นไป นอกจากข้อบกพร่องที่กล่าวมานี้การรับซื้ออาจคำนึงถึง ความชื้นในเมล็ด ถ้าเกิน ๑๓% ราคาจะต่ำลง และถ้าพบว่ามีรสชาติน่าชิม มีกลิ่นและรสชาติไม่ได้มาตรฐาน ก็จะไม่รับซื้อ

๕. ข้อมูลการผลิตและการตลาดของสินค้า

๕.๑ ต้นทุนและผลตอบแทน

ต้นทุนการผลิตกาแฟโรบัสต้า ส่วนใหญ่เกษตรกรจะซื้อต้นพันธุ์กาแฟโรบัสต้า จากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ผลิตและแปรรูปกาแฟโรบัสต้า เพื่อให้คงสายพันธุ์โรบัสต้าสายย่อย ที่มีรสชาติเข้มข้น และทนต่อโรคแมลง โดยส่วนใหญ่จะปลูกต้นกาแฟ ๑๐๐ ต้น/ไร่ โดยมีต้นทุนปีที่ ๑ เป็นเงิน ๔,๘๐๐ บาท/ไร่ ต้นทุนปีที่ ๒ – ๓ จำนวน ๑,๔๐๐ บาท/ไร่ และปีที่ ๔ ขึ้นไป จำนวน ๓,๔๐๐ บาท/ไร่ ซึ่งเกษตรกรเน้นการปลูกการดูแลรักษา การแปรรูปผ่านกระบวนการรวมกลุ่มเกษตรกร ภายใต้วิสาหกิจชุมชนต่าง ๆ

๕.๒ มาตรฐานที่ได้รับการรับรอง

๑) แปลงได้รับรอง Organic Thailand จำนวน ๑ แปลง พื้นที่ปลูก ๐.๒๕ ไร่ (อำเภอนาหม่อม)

๒) แปลงได้รับรอง Good Agricultural Practices (GAP) จำนวน ๓๗ แปลง พื้นที่ปลูก ๓๓.๑ ไร่ (อำเภอสบ้าย้อย อำเภอลองหอยโข่ง และอำเภอนาทวี)

๕.๓ แหล่งรับซื้อและรวบรวมผลผลิต

เกษตรกร ในพื้นที่จังหวัดสงขลา ปลูกกาแฟ สายพันธุ์โรบัสต้า จำนวน ๗๘๘ ราย โดยเกษตรกรบางส่วน โดยเฉพาะในอำเภอสะบ้าย้อยจะปลูกและจัดส่งให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูป ๘๐% เพื่อนำไปผลิตเป็นสารกาแฟ ส่งให้ Amazon และร้านกาแฟทั่วไป และเกษตรกรจำหน่ายเองในรูปของสารกาแฟ ๒๐% โดยการนำมาคั่วเป็นเมล็ดกาแฟคั่ว และจำหน่ายผ่านออนไลน์ และส่งให้ร้านกาแฟทั่วไป ส่วนในอำเภอรัตนภูมิเกษตรกรจะปลูก และรวบรวมโดยผู้นำเกษตรกรในพื้นที่ โดยเน้นจำหน่ายโดยกลุ่มเกษตรกรเอง ตามงานแสดงสินค้าภายในจังหวัด และต่างจังหวัด

ส่วนที่ ๒ แนวทางการพัฒนา

การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมและปัญหาด้านการเกษตรของสินค้า

สินค้ากาแฟโรบัสต้า.....

๑. การวิเคราะห์สินค้า สภาพแวดล้อม สถานการณ์ด้านการเกษตรที่เป็นเป้าหมายในการพัฒนาของสินค้า

๑.๑ การวิเคราะห์ปัจจัยภายใน หรือสภาพแวดล้อมภายใน

7-S McKinsey	จุดแข็ง (Strength)	จุดอ่อน (Weakness)
กลยุทธ์ (Strategy)	(๑) จังหวัดสงขลามีเรื่องราวความเป็นมาของต้นกาแฟสายพันธุ์โรบัสต้า ซึ่งเป็นพื้นที่ปลูกกาแฟสายพันธุ์โรบัสต้า ต้นแรกของประเทศไทยที่อำเภอสะบ้าย้อย”	(๑) เกษตรกรยังขาดความชำนาญด้านตลาดและการต่อยอดขยายธุรกิจ
โครงสร้าง (Structure)	(๑) เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟในจังหวัดสงขลา มีส่วนร่วมกับการขับเคลื่อนของชุมชน	(๑) กระบวนการดำเนินงานของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ ต้องอาศัยแหล่งเงินทุน เครื่องมือ และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง จากหน่วยงานที่ให้การสนับสนุน ทั้งระดับพื้นที่และหน่วยงานจากภายนอก และเกษตรกรบางส่วนยังขาดความรู้ความชำนาญ ทำให้ขาดความเชื่อมั่นการต่อยอด และการลงมือทำ
ระบบการปฏิบัติงาน (System)	(๑) เกษตรกรในบางพื้นที่ เช่น เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟอำเภอสะบ้าย้อย มีการรวมกลุ่มอย่างเข้มแข็ง มีความพร้อมรับการพัฒนา เริ่มมีการนำเทคโนโลยีมาใช้ในกระบวนการแปรรูปเมล็ดกาแฟ และได้รับการสนับสนุนการก่อสร้างโรงแปรรูปผลผลิตเมล็ดกาแฟในพื้นที่ รวมทั้งเกษตรกรอำเภอรัตภูมิ และอำเภอคลองหอยโข่ง ก็มีความพร้อมด้วยเช่นกัน	(๑) เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟส่วนใหญ่ ยังไม่มีความชำนาญในการจัดการกระบวนการผลิต และการใช้เทคโนโลยีใหม่ (๒) ในบางพื้นที่การแปรรูปของเกษตรกรยังไม่ได้มาตรฐาน (๓) เกษตรกรเน้นการผลิตกาแฟแบบรวบรวม ยังไม่มีการคัดแยกหรือผลิตแบบพิเศษ
บุคลากร (Staff)	(๑) เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟบางพื้นที่ของจังหวัดสงขลา มีประสบการณ์ความรู้ ความชำนาญ ในการปลูกกาแฟ (๒) เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟมีการร่วม	(๑) โครงสร้างเกษตรกรสูงวัย ขาดทายาทเกษตรกร

	กลุ่มเกษตรกร (๓) เกษตรกรส่วนใหญ่เริ่มพัฒนา และเพิ่มทักษะที่จำเป็น	
ทักษะ ความรู้ ความสามารถ (Skill)	(๑) เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ มีความ พร้อมที่จะรับการส่งเสริมเรียนรู้ และเริ่มพัฒนาตามเทคโนโลยีสมัยใหม่ มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมรูปแบบ การทำเกษตรให้ทันสมัย และมีการ เชื่อมโยงไปยังการท่องเที่ยวเชิงเกษตร	(๑) เกษตรกรยังขาดความรู้ ด้านการตลาด และการใช้เทคโนโลยี (๒) คุณภาพของกาแฟบางส่วนยัง ไม่ได้มาตรฐาน เนื่องจากเกษตรกร ยังขาดความรู้การจัดการที่ดีทั้งก่อน และหลังการเก็บเกี่ยว (๓) เกษตรกรยังขาดความรู้การแปร รูป และการพัฒนาสนับสนุนด้วย เทคโนโลยี นวัตกรรม และเงินทุน
รูปแบบการบริหารจัดการ (Style)	(๑) เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ ในหลาย พื้นที่มีการรวมกลุ่มเกษตรกร และมีกระบวนการทำงานโดยการแบ่ง หน้าที่ความรับผิดชอบของสมาชิก อย่างชัดเจน เป็นองค์กรเกษตรกรที่ เข้มแข็ง	(๑) เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟส่วนใหญ่ เป็นเกษตรกรผู้สูงวัย ยังขาด เกษตรกรรุ่นใหม่ หรือทายาท เกษตรกร ทำให้ระบบการทำงาน หลายส่วนยังล่าช้า และไม่ทันต่อ การเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี สมัยใหม่ (๒) ประสิทธิภาพการบริหารจัดการ ทางการตลาด ยังมีประสิทธิภาพ น้อย
ค่านิยมร่วม (Shared Values)	(๑) เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟส่วนใหญ่มี เป้าหมายที่ชัดเจน และให้ความ ร่วมมือในการส่งเสริมและพัฒนา ผลผลิตกาแฟในท้องถิ่น	(๑) เกษตรกรรายใหม่ยังขาด แรงจูงใจ ขาดความพร้อมด้าน เงินทุน และเวลา

๑.๒ การวิเคราะห์ปัจจัยภายนอก หรือสภาพแวดล้อมภายนอก

PESTEL	โอกาส (Opportunity)	อุปสรรค (Threats)
การเมือง (Political)	(๑) นโยบายผู้บริหารกระทรวง เกษตรและสหกรณ์ นโยบายของ จังหวัดสงขลา และหน่วยงานรัฐ ให้ความสำคัญต่อการส่งเสริม เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ และผลักดัน ให้ การสนับสนุนงบพัฒนา กระบวนการผลิต การแปรรูป และการบริหารจัดการการผลิต และมีโครงการส่งเสริมที่สำคัญซึ่ง	(๑) การปรับเปลี่ยนโยกย้ายผู้บริหาร ส่งผลต่อความต่อเนื่องของการ ส่งเสริม และการสนับสนุน งบประมาณ อาจมีการเปลี่ยนแปลง หากมีการปรับเปลี่ยนผู้บริหาร ในหน่วยงานราชการ และผู้นำ ท้องถิ่น

PESTEL	โอกาส (Opportunity)	อุปสรรค (Threats)
	เป็นประโยชน์ต่อเกษตรกร และช่วย ต่อยอดให้เกิดความยั่งยืนในจังหวัด	
เศรษฐกิจ (Economic)	(๑) ตลาดกาแฟในประเทศไทยมีโอกาสดิบโตมากขึ้น เนื่องจากพฤติกรรมผู้บริโภค ชื่นชอบการดื่มกาแฟสดให้ ความสนใจกาแฟ พื้นที่ ถิ่น และกระแสการดูแลสุขภาพ (๒) ผลผลิตทางการเกษตร เช่น ราคายางพาราตกต่ำ ส่งเสริมให้ชาวสวนมองหาพืชทางเลือกอย่างกาแฟ (๓) คุณภาพกาแฟที่ปลูกในประเทศไทยดีกว่าประเทศเพื่อนบ้าน มีกลิ่นและรสชาติที่ดี เป็นที่ชื่นชอบของคอกาแฟ	(๑) ต้นทุนการผลิตสูง จากภาวะตลาดโลก และราคาจำหน่ายกาแฟของตลาดโลกมีความผันผวน เกษตรกรไม่สามารถกำหนดราคาขายได้เอง (๒) ผลผลิตยังไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด และต้นทุนการผลิตที่สูง ทำให้ภาคอุตสาหกรรมต้องนำเข้ากาแฟจากประเทศใกล้เคียงเป็นหลัก (๓) ประเทศเวียดนาม อินโดนีเซีย และมาเลเซีย มีต้นทุนการผลิตที่ถูกกว่า และให้ผลผลิตมากกว่าประเทศไทย
สังคมและวัฒนธรรม (Social & Cultural)	(๑) การสำนึกรักบ้านเกิด (๒) กระแสการดูแลสุขภาพ ช่วยผลักดันกาแฟอินทรีย์	(๑) ขาดแรงงานในพื้นที่ ทายาทเกษตรกรรุ่นใหม่ ไม่สนใจทำการเกษตร
เทคโนโลยี (Technological)	(๑) การเข้าถึงเทคโนโลยีการแปรรูป , เครื่องคั่วกาแฟ, แพ็คสุญญากาศ และมีราคาที่เข้าถึงได้ (๒) ช่องทางขายออนไลน์ (Facebook, TikTok, Line OA) ช่วยเข้าถึงตลาดกว้างขึ้น	(๑) ขาดทักษะด้าน Digital Marketing และ e-Commerce (๒) ระบบการจัดการผลผลิต และการวางแผนของเกษตรกรยังไม่ดีพอ
สิ่งแวดล้อม (Environment)	(๑) กระแส “Zero Waste”, “Green Coffee” ทำให้กาแฟอินทรีย์มีโอกาสมากขึ้น (๒) การปลูกแซมในสวนยางช่วยลดปัญหาการบุกรุกป่า	(๑) สภาพอากาศเปลี่ยนแปลง เช่น ฝนไม่ตกตามฤดูกาล อาจส่งผลกระทบต่อผลผลิตกาแฟ (๒) โรคและแมลง เช่น รากเน่า ใบจุด
กฎหมาย (Law/Legal)	(๑) การเป็นวิสาหกิจชุมชนทำให้เข้าถึงสิทธิพิเศษ เช่น อบรม, เงินทุน (๒) หากพัฒนาต่อได้ มีโอกาสขอ GI หรือ ออย. ได้ในอนาคต	(๑) ข้อกำหนดด้านสุขอนามัย, ออย., เครื่องหมายอาหาร อาจเป็นภาระต่อชุมชนที่ขาดความพร้อม (๒) การขออนุญาตดำเนินการ โรงเรือนและการแปรรูป มีความซับซ้อน

๒. การวิเคราะห์ห่วงโซ่อุปทาน (Supply Chain)

กระบวนการตามห่วงโซ่อุปทาน	ปัญหา/ข้อค้นพบ	แนวทางการแก้ไข/ข้อเสนอแนะ
การจัดหาปัจจัยการผลิต (๑) คัดเลือกพันธุ์กาแฟโรบัสต้า (๒) จัดหาปุ๋ย น้ำ วัสดุปลูก	(๑) ขาดความรู้ในการเลือกพันธุ์ที่เหมาะสมกับพื้นที่ (๒) ใช้ปุ๋ยเคมีโดยไม่มีการวิเคราะห์ดิน (๓) ต้นกล้าคุณภาพไม่สม่ำเสมอ	(๑) สนับสนุนการวิเคราะห์ดิน และน้ำ (๒) ฝึกอบรมการเลือกพันธุ์และเพาะพันธุ์กล้าเองในชุมชน (๓) ส่งเสริมการใช้ปุ๋ยอินทรีย์และชีวภัณฑ์
การผลิต (๑) ปลูกกาแฟแซมสวนยาง (๒) การดูแลรักษา: ใส่ปุ๋ยรดน้ำ ตัดแต่งกิ่ง	(๑) ขาดความรู้การจัดการโรค/แมลงแบบปลอดภัย (๒) ปริมาณผลผลิตต่อไร่ต่ำ (๓) การดูแลไม่สม่ำเสมอ	(๑) จัดอบรมการจัดการโรคแมลงแบบชีวภาพ (IPM) (๒) ส่งเสริมการปลูกตามระบบ GAP (๓) ใช้เทคโนโลยีช่วยวางแผนการให้น้ำ/ตัดแต่งกิ่ง/การจัดการแปลงที่ดี
การเก็บเกี่ยว/การจัดเก็บ ๑) เก็บเมล็ดกาแฟเมื่อสุกเต็มที่ ๒) ตากหรืออบให้แห้ง ๓) จัดเก็บในถุง/ภาชนะสะอาด	๑) เก็บเมล็ดปนเปื้อนสุก-ดิบทำให้คุณภาพลดลง ๒) สถานที่ตากไม่ถูกสุขลักษณะ ๓) ความชื้นในเมล็ดยังไม่เหมาะสม	๑) สอนการเก็บเกี่ยวแบบคัดเฉพาะเมล็ดสุก ๒) ปรับปรุงพื้นที่ตากให้สะอาดอากาศถ่ายเทดี - ใช้เครื่องวัดความชื้นในการจัดเก็บ
การขนส่งผลผลิต/ผลิตภัณฑ์ ๑) ขนส่งเมล็ดกาแฟไปยังโรงคั่ว ๒) ส่งสินค้าถึงลูกค้า (ภายในชุมชนและต่างจังหวัด)	๑) ขาดระบบขนส่งที่ควบคุมคุณภาพ ๒) ค่าขนส่งสูงเมื่อส่งต่างจังหวัด ๓) การจัดส่งล่าช้าในช่วงเทศกาล	๑) วางแผนการขนส่งแบบรวมกลุ่ม ๒) ใช้ขนส่งร่วมกับสินค้าอื่นของชุมชน ๓) จัดระบบติดตามสถานะพัสดุให้ลูกค้า
การจำหน่าย ๑) ขายผ่าน Facebook / งานออกร้าน / ร้านของฝาก ๒) กลุ่มเป้าหมายหลัก : ท้องถิ่น นักท่องเที่ยว	๑) ยังขาดการสร้างจุดขาย สร้างแบรนด์ที่ชัดเจน ๒) ช่องทางจำหน่ายออนไลน์ยังไม่หลากหลาย ๓) ราคาขายยังไม่ครอบคลุมต้นทุน	๑) พัฒนาแบรนด์ให้มีเรื่องราว (storytelling) ๒) ขยายช่องทาง: Shopee, TikTok, Line OA ๓) ตั้งราคาตามกลุ่มเป้าหมาย เช่น แพ็คของฝาก / ขนาดทดลอง

๒.๑ สรุปการวิเคราะห์ปัญหาด้านสินค้า...กาแฟโรบัสต้า....

- ปัญหา : คุณภาพผลผลิตกาแฟไม่สม่ำเสมอและไม่ได้มาตรฐาน
- สาเหตุ : (๑) เกษตรกรขาดความรู้ด้านการดูแลรักษาและการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม
 (๒) ไม่มีการควบคุมพันธุ์หรือจัดการแหล่งพันธุ์
 (๓) ใช้เทคนิคการแปรรูปแบบดั้งเดิม ทำให้ผลผลิตไม่ได้คุณภาพตามมาตรฐานสากล

(๔) ขาดแหล่งเงินทุนและอุปกรณ์แปรรูปที่มีคุณภาพ

แนวทางการแก้ไข : ส่งเสริมการอบรมให้เกษตรกรเรื่องการดูแล การเก็บเกี่ยว และแปรรูป พัฒนาและจัดตั้งศูนย์รวมพันธุ์กาแฟที่ได้มาตรฐาน จัดหาแหล่งเงินทุนหรือ สนับสนุนอุปกรณ์แปรรูปผ่านกลุ่มเกษตรกร และส่งเสริมการรวมกลุ่ม วิสาหกิจชุมชนเพื่อยกระดับการจัดการและเจรจาตลาด

ส่วนที่ ๓ เป้าหมายการพัฒนาสินค้า

๓.๑ พันธกิจ (Mission) การยกระดับกาแฟสงขลาให้เป็นสินค้าเกษตรมูลค่าสูง โดยมุ่งเน้นการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและยกระดับคุณภาพชีวิตของเกษตรกร

๓.๒ เป้าประสงค์ (Goal) การทำให้จังหวัดสงขลาเป็นผู้นำด้านอุตสาหกรรมกาแฟที่ยั่งยืน เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจให้กับชุมชน

๓.๓ ประเด็นการพัฒนา

๓.๓.๑ ประเด็นการพัฒนาที่ ๑: Bioeconomy (เศรษฐกิจชีวภาพ)

เป้าหมาย : การเพิ่มมูลค่าผลผลิตและการพัฒนาสายพันธุ์กาแฟโรบัสต้า

ตัวชี้วัด :

- ๑) เพิ่มมูลค่าผลผลิตกาแฟโรบัสต้าของสงขลาให้สูงขึ้นอย่างน้อย ๒๐% ภายใน ๓ ปี
- ๒) พัฒนาให้มีผลิตภัณฑ์กาแฟแปรรูปที่มีความหลากหลายและเป็นเอกลักษณ์ของสงขลา เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดที่กว้างขึ้น

- ๓) สร้างแบรนด์ "กาแฟสงขลา" ให้เป็นที่รู้จักและได้รับการยอมรับภายใน ๕ ปี

แนวทางการพัฒนา :

- ๑) การวิจัยและพัฒนาสายพันธุ์ที่เหมาะสมต่อสภาพภูมิอากาศในพื้นที่สงขลาที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นเพื่อสร้างความแตกต่างและเพิ่มมูลค่า
- ๒) ยกระดับการผลิต ส่งเสริมเกษตรกรปลูกกาแฟตามมาตรฐาน GAP
- ๓) พัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และการสร้างแบรนด์ให้เป็นที่รู้จัก โดยเน้นเรื่องราวความเป็นมาของแหล่งปลูกหรือเอกลักษณ์ของรสชาติ

๓.๓.๒ ประเด็นการพัฒนาที่ ๒ : Circular Economy (เศรษฐกิจหมุนเวียน)

เป้าหมาย : การใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและลดของเสีย

ตัวชี้วัด :

- ๑) ลดปริมาณของเสียจากการผลิตกาแฟอย่างน้อย ๓๐% ภายใน ๓ ปี โดยการนำเปลือกกาแฟกากกาแฟ และน้ำเสียน้ำมาใช้ประโยชน์

- ๒) ส่งเสริมการใช้พลังงานหมุนเวียนในฟาร์มกาแฟอย่างน้อย ๕๐% ของฟาร์มทั้งหมดภายใน ๕ ปี เพื่อลดการพึ่งพาพลังงานจากภายนอก

- ๓) สร้างระบบห่วงโซ่อุปทานแบบปิดที่เชื่อมโยงผู้ผลิต ผู้แปรรูป และผู้บริโภค ให้เกิดการหมุนเวียนทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพภายใน ๓ ปี

แนวทางการพัฒนา :

- ๑) การนำวัสดุเหลือใช้กลับมาใช้ประโยชน์
- ๒) ส่งเสริมการจัดการฟาร์มอย่างยั่งยืน ใช้พลังงานหมุนเวียนในกระบวนการผลิต เช่น การใช้พลังงานแสงอาทิตย์ในการอบแห้งเมล็ดกาแฟ
- ๓) ส่งเสริมการสร้างระบบห่วงโซ่อุปทานแบบปิด เชื่อมโยงผู้ผลิต ผู้แปรรูป และผู้บริโภค เข้าด้วยกันเพื่อให้เกิดการหมุนเวียนทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ

๓.๓.๓ ประเด็นการพัฒนาที่ ๓ : Green Economy (เศรษฐกิจสีเขียว)

เป้าหมาย : การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและพัฒนาที่ยั่งยืน

ตัวชี้วัด :

- ๑) เพิ่มสัดส่วนพื้นที่ปลูกกาแฟแบบอินทรีย์และแบบรักษาสภาพอย่างน้อย ๔๐% ของพื้นที่ปลูกทั้งหมดภายใน ๕ ปี เพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและความหลากหลายทางชีวภาพ

๒) พัฒนาแหล่งปลูกกาแฟให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรต้นแบบอย่างน้อย ๒ แห่ง ภายใน ๓ ปี เพื่อสร้างรายได้เสริมและสร้างความตระหนักรู้ด้านการเกษตรยั่งยืนให้กับชุมชนและนักท่องเที่ยว

๓) สร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับแนวคิด BCG Model ให้กับเกษตรกรและผู้เกี่ยวข้อง ไม่น้อยกว่า ๘๐% ภายใน ๒ ปี

แนวทางการพัฒนา :

- ๑) ส่งเสริมกระบวนการผลิตแบบรักษ์โลก ลดการใช้สารเคมี
- ๒) ส่งเสริมการจัดการน้ำและดินอย่างมีประสิทธิภาพ
- ๓) การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเพื่อสร้างรายได้พร้อมทั้งสร้างการรับรู้ถึงความสำคัญของการทำการเกษตรที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

๓.๔ ข้อเสนอแนะด้านการผลิตและการตลาดของสินค้า

๑) การสร้างแบรนด์และเรื่องราว (Storytelling) ที่เป็นเอกลักษณ์

(๑) พัฒนาแบรนด์ "กาแฟสายบ้าย้อย : มรดกแห่งขุนเขาและพหุวัฒนธรรม": สร้างเรื่องราวของกาแฟโรบัสต้าจากสายบ้าย้อยที่เชื่อมโยงกับวิถีชีวิต วัฒนธรรม และธรรมชาติของพื้นที่ เน้นย้ำถึงความเป็นกาแฟที่ปลูกด้วยความใส่ใจและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

(๒) สร้างแพลตฟอร์มการตลาดดิจิทัล : พัฒนาเว็บไซต์และช่องทางโซเชียลมีเดียที่นำเสนอเรื่องราวของเกษตรกร กระบวนการผลิตที่ยั่งยืน และความพิเศษของกาแฟแต่ละล็อต เพื่อสร้างความผูกพันกับผู้บริโภคยุคใหม่

(๓) สร้างเครือข่าย Specialty Coffee : เชื่อมโยงกับกลุ่มผู้บริโภคกาแฟพิเศษ (Specialty Coffee) ทั้งในประเทศและต่างประเทศ จัดกิจกรรมชิมกาแฟ (Coffee Tasting) และร่วมงานแสดงสินค้ากาแฟระดับสากล

๒) การสร้างมูลค่าเพิ่มผ่านผลิตภัณฑ์และบริการ

(๑) พัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟพรีเมียม (Premium Products) : นอกจากการจำหน่ายเมล็ดกาแฟคั่วบด ควรพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ให้มูลค่าเพิ่มสูง เช่น กาแฟดริปแบบซอง (Drip Bag Coffee) หรือแคปซูลกาแฟโรบัสต้าสายบ้าย้อย

(๒) ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงกาแฟ (Coffee Tourism) :

(๓) เปิดฟาร์มกาแฟเป็นแหล่งเรียนรู้ : พัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวในฟาร์มกาแฟ ให้ผู้เยี่ยมชมได้สัมผัสประสบการณ์ตั้งแต่การปลูก การเก็บเกี่ยว การแปรรูป และการชิมกาแฟสด

(๔) จัดเวิร์คช็อปกาแฟ : จัดกิจกรรมสอนการชงกาแฟ การแปรรูปเบื้องต้น หรือการทำของที่ระลึกจากกาแฟ เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวและสร้างรายได้เสริม

(๕) สร้างพันธมิตรกับผู้ประกอบการท่องเที่ยว : ร่วมมือกับโรงแรม บริษัททัวร์ และร้านอาหารในจังหวัด เพื่อนำเสนอแพ็คเกจท่องเที่ยวที่รวมกิจกรรมเกี่ยวกับกาแฟสายบ้าย้อย

(๖) ทำการตลาดร่วมกับสินค้าท้องถิ่นอื่น : เชื่อมโยงกาแฟสงขลา กับผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์หรือสินค้า OTOP อื่นๆ ของจังหวัด เพื่อสร้างภาพลักษณ์ของความเป็นแหล่งผลิตสินค้าคุณภาพและยั่งยืน

๓. การสร้างความตระหนักรู้และเครือข่ายผู้บริโภค

(๑) จัดกิจกรรม "Coffee Festival Songkhla" : จัดเทศกาลกาแฟประจำปีในจังหวัดสงขลา เพื่อประชาสัมพันธ์กาแฟท้องถิ่น สร้างโอกาสให้เกษตรกรและผู้ประกอบการได้พบปะผู้บริโภคโดยตรง

(๒) แคมเปญ "ดื่มกาแฟรักษ์โลกกับสงขลา" : จัดแคมเปญการตลาดที่เน้นย้ำถึงการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมของกาแฟสงขลา และประโยชน์ของการสนับสนุนเกษตรกรในท้องถิ่น

(๓) สร้างฐานสมาชิก/ลูกค้าประจำ : พัฒนาระบบสมาชิกหรือโปรแกรมความภักดีสำหรับผู้ที่ชื่นชอบกาแฟสงขลา เพื่อสร้างความผูกพันและยอดขายที่ยั่งยืน

ส่วนที่ ๔

แผนงาน/โครงการพัฒนาสินค้า (เรียงตามลำดับความสำคัญ)

ลำดับที่	ชื่อโครงการ	วงเงินงบประมาณ (บาท)	เป้าหมาย/ ระยะเวลาดำเนินการ	รายละเอียด กิจกรรมหลัก/ วิธีดำเนินการ	แหล่งงบประมาณ			หน่วย ดำเนินงาน
					งบปกติ	งบพัฒนาจังหวัด/ งบกลุ่มจังหวัด	งบอื่น ๆ (ระบุ.....)	
๑	โครงการเพิ่มศักยภาพการผลิต กาแฟจังหวัดสงขลา "กาแฟสงขลาสู่สากล"	๒,๐๐๐,๐๐๐	๒๕๖๘ - ๒๕๗๐				✓ (งบบูรณาการ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง)	
๒	โครงการเพิ่มประสิทธิภาพ การแปรรูปและยกระดับ คุณภาพมาตรฐานกาแฟ โรบัสต้าสะบ้าย้อย	๗,๗๒๗,๗๐๐	๒๕๖๖	ได้รับงบพัฒนา จังหวัด สถานะ : ดำเนินการแล้ว		✓		สำนักงาน เกษตรจังหวัด สงขลา
๓	โครงการเพิ่มประสิทธิภาพ และยกระดับการผลิตผ้า มัดย้อมจากใบกาแฟ สู่ผลิตภัณฑ์มูลค่าสูงอำเภอ สะบ้าย้อย	๔๙๐,๓๒๐	๒๕๖๗	ได้รับงบพัฒนา จังหวัด สถานะ : ดำเนินการแล้ว		✓		สำนักงาน เกษตรจังหวัด สงขลา

ส่วนที่ ๕

โครงการแบบย่อ (Project idea) ด้านการเกษตรที่สำคัญ

หัวข้อ	รายละเอียด
๑. ชื่อโครงการสำคัญ	โครงการเพิ่มศักยภาพการผลิตกาแฟจังหวัดสงขลา : "กาแฟสงขลาสู่สากล"
๒. หลักการและเหตุผล	จังหวัดสงขลา มีศักยภาพในการผลิตกาแฟอย่างยาวนาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งกาแฟโรบัสต้าในพื้นที่ภาคใต้ อย่างไรก็ตาม การผลิตกาแฟของจังหวัดสงขลา ยังคงประสบปัญหาหลายประการ อาทิ ผลผลิตต่อไร่ต่ำ, คุณภาพเมล็ดกาแฟยังไม่สม่ำเสมอ, ขาดองค์ความรู้และเทคโนโลยีในการแปรรูปที่ทันสมัย, และช่องทางการตลาดที่จำกัด ปัญหาเหล่านี้ส่งผลให้เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟมีรายได้ไม่มั่นคง และทำให้กาแฟสงขลา ยังไม่เป็นที่รู้จักในระดับประเทศและสากลเท่าที่ควร โครงการ "กาแฟสงขลาสู่สากล" จึงมุ่งเน้นการยกระดับศักยภาพการผลิตกาแฟของจังหวัดสงขลาแบบครบวงจร ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ ไปจนถึงปลายน้ำ เพื่อเพิ่มปริมาณและคุณภาพของผลผลิต สร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์กาแฟ และขยายช่องทางการตลาด ทั้งในและต่างประเทศ อันจะนำไปสู่การสร้างรายได้ที่ยั่งยืนให้กับเกษตรกรและชุมชน รวมถึงส่งเสริมให้กาแฟสงขลา กลายเป็นสินค้าเกษตรที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับในระดับสากล
๓. วัตถุประสงค์ของโครงการ	๑. เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตกาแฟเพิ่มผลผลิตต่อไร่และลดต้นทุนการผลิตกาแฟของเกษตรกรในจังหวัดสงขลา ๒. ยกระดับคุณภาพกาแฟพัฒนาคุณภาพของเมล็ดกาแฟสงขลาให้ได้มาตรฐานสากล ทั้งด้านขนาด ความสม่ำเสมอ และรสชาติ ๓. สร้างมูลค่าเพิ่ม ส่งเสริมการแปรรูปกาแฟให้มีความหลากหลายและมีคุณภาพสูงขึ้น เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ ๔. พัฒนาช่องทางการตลาดขยายช่องทางการจำหน่ายกาแฟสงขลาทั้งในประเทศและต่างประเทศ ๕. สร้างเครือข่ายความร่วมมือสร้างเสริมความเข้มแข็งของเครือข่ายผู้ปลูกกาแฟ ผู้แปรรูป และผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องในจังหวัดสงขลา
๔. ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมาย	๑. ปริมาณผลผลิตกาแฟต่อไร่เพิ่มขึ้น: ร้อยละ ๒๐ ภายใน ๓ ปี ๒. สัดส่วนเมล็ดกาแฟคุณภาพดี (Grade A) เพิ่มขึ้น: ร้อยละ ๓๐ ภายใน ๓ ปี ๓. จำนวนเกษตรกร/กลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ได้รับการพัฒนา ไม่น้อยกว่า ๕๐๐ ราย/กลุ่ม ๔. มูลค่าการจำหน่ายกาแฟสงขลาเพิ่มขึ้น: ร้อยละ ๒๕ ต่อปี ๕. จำนวนผลิตภัณฑ์แปรรูปกาแฟที่ได้รับการพัฒนาและขึ้นทะเบียน ออ./มาตรฐานอื่น ๆ : ไม่น้อยกว่า ๑๐ ผลิตภัณฑ์ ๖. การรับรู้แบรนด์ "กาแฟสงขลา" เพิ่มขึ้น: จากผลสำรวจ
๕. พื้นที่เป้าหมาย	จังหวัดสงขลา

หัวข้อ	รายละเอียด
๖. กิจกรรมหลัก	ระบุแนวทางและวิธีการดำเนินงานที่เป็นกิจกรรมหลักที่ส่งผลให้โครงการบรรลุวัตถุประสงค์
๖.๑ กิจกรรมหลักที่ ๑ งบประมาณ หน่วยงานรับผิดชอบ หน่วยงานร่วมดำเนินการ	การพัฒนาด้านการผลิต ๑. จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ : - เทคนิคการเลือกสายพันธุ์กาแฟที่เหมาะสมกับพื้นที่ - การจัดการสวนกาแฟที่ดี (Good Agricultural Practices - GAP) เช่น การตัดแต่งกิ่ง การใส่ปุ๋ย การให้น้ำ - การจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน - การเก็บเกี่ยวผลผลิตกาแฟที่สุกอย่างสม่ำเสมอ ๒. สนับสนุนปัจจัยการผลิต : สนับสนุนต้นกล้ากาแฟคุณภาพดี ปุ๋ยอินทรีย์ และอุปกรณ์การเกษตรที่จำเป็น ๓. ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยี : นำเสนอและส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยในการผลิต เช่น ระบบน้ำหยด เครื่องคัดแยกผลผลิต ๕๐๐,๐๐๐ บาท สำนักงานเกษตรจังหวัดสงขลา
๖.๒ กิจกรรมหลักที่ ๑ งบประมาณ หน่วยงานรับผิดชอบ หน่วยงานร่วมดำเนินการ	การพัฒนาด้านการแปรรูปและสร้างมูลค่าเพิ่ม ๑. จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ : - เทคนิคการแปรรูปกาแฟแบบเปียก (Washed process) และแบบแห้ง (Natural process) ที่ถูกวิธี - การคั่วกาแฟเพื่อคงรสชาติและกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ - การพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟแปรรูป เช่น กาแฟดริป กาแฟคั่วบด กาแฟสำเร็จรูป - การสร้างแบรนด์และบรรจุภัณฑ์ที่น่าสนใจ ๒. สนับสนุนเครื่องมือและอุปกรณ์แปรรูป: จัดหาเครื่องสี เครื่องคั่ว และเครื่องบดกาแฟที่ได้มาตรฐาน ๓. ส่งเสริมการพัฒนามาตรฐาน: สนับสนุนให้ผู้ประกอบการขอการรับรองมาตรฐานคุณภาพต่างๆ เช่น GMP, HACCP, อย. ๑,๐๐๐,๐๐๐ บาท สำนักงานเกษตรจังหวัดสงขลา.
๖.๓ กิจกรรมหลักที่ ๑	การส่งเสริมด้านการตลาดและประชาสัมพันธ์ ๑. สร้างช่องทางการตลาดออนไลน์: พัฒนาแพลตฟอร์มการจำหน่ายออนไลน์ และสนับสนุนการทำการตลาดดิจิทัล ๒. เข้าร่วมงานแสดงสินค้า: นำผลิตภัณฑ์กาแฟสงขลาเข้าร่วมงานแสดงสินค้าทั้งในประเทศและต่างประเทศ ๓. สร้างเครือข่ายคู่ค้า: ประสานงานและสร้างความร่วมมือกับผู้ประกอบการร้านอาหาร โรงแรม และร้านค้าปลีก ๔. ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงกาแฟ: พัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับกาแฟเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยว

หัวข้อ	รายละเอียด
งบประมาณ หน่วยงานรับผิดชอบ หน่วยงานร่วมดำเนินการ	๕. ประชาสัมพันธ์สร้างแบรนด์: จัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้และภาพลักษณ์ที่ดีให้กับกาแฟสงขลา ๕๐๐,๐๐๐ บาท สำนักงานเกษตรจังหวัดสงขลา
๗. หน่วยงานดำเนินงาน	หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง (เช่น สำนักงานเกษตรจังหวัด พณิชยจังหวัด อุตสาหกรรมจังหวัด) ผู้แทนเกษตรกร ผู้ประกอบการ และสถาบันการศึกษา
๘. ระยะเวลาในการดำเนินโครงการ	ระยะเวลาที่ ๑ : เตรียมความพร้อมและวางแผน (๖ เดือน) - สำรวจและวิเคราะห์ศักยภาพพื้นที่เพาะปลูกและกลุ่มเกษตรกรเป้าหมาย - จัดทำหลักสูตรและคู่มือการอบรม - จัดหาอุปกรณ์และเครื่องมือที่จำเป็น ระยะเวลาที่ ๒ : พัฒนาและดำเนินการ (๒๔ เดือน) - ฝึกอบรมและถ่ายทอดองค์ความรู้ - สนับสนุนปัจจัยการผลิตและเทคโนโลยี - ส่งเสริมการแปรรูปและการสร้างผลิตภัณฑ์ - สร้างช่องทางการตลาด ระยะเวลาที่ ๓ : ติดตามและประเมินผล (๖ เดือน) - ประเมินผลสัมฤทธิ์ของโครงการ - จัดทำรายงานและข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน รวมระยะเวลาโครงการ ๓๖ เดือน (๓ ปี)
๙. งบประมาณ และแหล่งงบประมาณ	งบบูรณาการจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
๑๐. ผลผลิต (Output)	๑. เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟในจังหวัดสงขลาได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตกาแฟ ๒. ผู้ประกอบการได้รับการฝึกอบรม ผลิตภัณฑ์ได้รับมาตรฐาน ๓. มีแพลตฟอร์มการจำหน่ายออนไลน์ ๔. เส้นทางท่องเที่ยวเชิงกาแฟการพัฒนาเส้นทางหรือแหล่งท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับกาแฟ
๑๑. ผลลัพธ์จากการดำเนินโครงการ (Outcome)	๑. เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้นและมั่นคง จากผลผลิตที่เพิ่มขึ้นและราคาสินค้าที่ดีขึ้น ๒. กาแฟสงขลา มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ สร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัด ๓. เกิดผลิตภัณฑ์กาแฟแปรรูปที่มีมูลค่าเพิ่ม สร้างอาชีพและรายได้ให้กับชุมชน ๔. จังหวัดสงขลาเป็นศูนย์กลางการผลิตและแปรรูปกาแฟที่สำคัญดึงดูดการลงทุนและการท่องเที่ยว ๕. สร้างความเข้มแข็งและยั่งยืนให้กับอุตสาหกรรมกาแฟของจังหวัดสงขลา



**โครงการขับเคลื่อนการเกษตรระดับหมู่บ้าน
สู่การผลิตสินค้าเกษตรมูลค่าสูง
ประจำปีงบประมาณ 2568
สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสงขลา**

