**แบบฟอร์มการขับเคลื่อนและพัฒนาจังหวัดยะลา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๑**

**ด้านการเกษตร**

**เรื่อง กล้วยหินบันนังสตา**

**ทิศทางการพัฒนา**

| ต้นทาง | กลางทาง | ปลายทาง |
|---|---|---|
| - พัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการเกษตร ได้แก่ เกษตรกร ผู้ประกอบการ ชุมชนและภาควิชาการ<br>- ส่งเสริมการจัดการสวนตามมาตรฐาน GAP<br>- การจัดการและควบคุมโรคเหี่ยวกล้วยหินอย่างมีประสิทธิภาพ<br>- การผลิตและกระจายหน่อกล้วยหินปลอดโรคให้เกษตรกร | - ยกระดับและสร้างมูลค่าเพิ่มการผลิตทุเรียนคุณภาพ ได้แก่ การยกระดับผู้ประกอบการ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ แปรรูปของเหลือใช้<br>- การยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์กล้วยหินคุณภาพ<br>- พัฒนากระบวนการแปรรูปให้ได้มาตรฐาน เช่น อย. GMP และฮาลาล | - ส่งเสริมและพัฒนาการตลาดกล้วยหินของจังหวัดยะลา<br>- ส่งเสริมการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม<br>- ยกระดับบรรจุภัณฑ์กล้วยหินแปรรูป (เช่น กล้วยหินฉาบ กล้วยหินต้มสุญญากาศ) ขยายสู่ตลาดโมเดิร์นเทรด |

**การวิเคราะห์สภาวะแวดล้อม (SWOT Analysis)**

| จุดแข็ง (Strengths) | จุดอ่อน (Weaknesses) | โอกาส (Opportunities) | อุปสรรค (Threats) |
|---|---|---|---|
| - สินค้าเกษตรอัตลักษณ์พื้นถิ่น ได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI)<br>- มีเกษตรกรปราดเปรื่อง (Smart Farmer) และเกษตรกรรุ่นใหม่ (Young Smart Farmer) ที่เป็นเกษตรกรต้นแบบมีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านในอาชีพตนเอง ซึ่งสามารถที่จะพัฒนาต่อยอดให้เป็นผู้ประกอบการธุรกิจการเกษตรได้ | - พื้นที่ทำการเกษตรส่วนใหญ่ อยู่นอกเขตพื้นที่ชลประทาน แหล่งน้ำและระบบกระจายน้ำเพื่อการเกษตร ไม่ครอบคลุมพื้นที่ทางการเกษตร<br>- กล้วยเป็นโรคเหี่ยว โรคตายพราย และด้วงเข้าทำลาย ทำให้ผลผลิตลดลง<br>- ขาดแคลนต้นพันธุ์ปลอดโรค<br>- การจัดการสวนของเกษตรกรยังเป็นแบบดั้งเดิม | - มีความต้องการของตลาดสูง<br>- การเติบโตของตลาดสินค้าเพื่อสุขภาพและตลาดสินค้าฮาลาล<br>- มีการสนับสนุนจากภาครัฐ<br>- มีอาสาสมัครเกษตรในพื้นที่ เป็นผู้ประสานงานระหว่างเกษตรกรกับส่วนราชการในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เพื่อให้เกิดการบูรณาการงานพัฒนาการเกษตรตามภารกิจของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในหมู่บ้าน อย่างมีประสิทธิภาพ | - ขาดแคลนแรงงาน<br>- เหตุการณ์ความไม่สงบ<br>- ความแปรปรวนของสภาพภูมิอากาศ<br>- สภาพภูมิอากาศที่ชื้น เอื้อต่อการเกิดโรค<br>- กระแสความนิยมปลูกทุเรียนในพื้นที่ |

**แผนงาน/โครงการ**

๑. โครงการส่งเสริมการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตกล้วยหินตลอดห่วงโซ่การผลิต
๒. จัดงานวันถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต แปรรูป และการตลาดกล้วยหิน
๓. จัดกระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมด้านการจัดการกล้วยหิน ตลอดห่วงโซ่อุปทานด้วย BCG Model
๔. ขยายผลแปลงต้นแบบการผลิตกล้วยหินคุณภาพ เพื่อรองรับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยหิน
๕. พัฒนาเกษตรกรสู่การเป็นผู้ผลิตและขยายพันธุ์กล้วยหินปลอดโรคเพื่อการค้า

**แบบฟอร์มการขับเคลื่อนและพัฒนาจังหวัดยะลา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๑**

**ด้านการเกษตร**

**เรื่อง ทุเรียน**

**ทิศทางการพัฒนา**

| ต้นทาง | กลางทาง | ปลายทาง |
|---|---|---|
| - พัฒนาปัจจัยการผลิตทุเรียนคุณภาพ ได้แก่ คน น้ำ ดิน ปุ๋ย ที่ดิน เอกสารสิทธิ์/การครอบครอง กฎหมายและการบังคับใช้กฎหมาย เงินทุน การวิจัย ฐานข้อมูล และโครงสร้างพื้นฐาน<br>- พัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการเกษตร ได้แก่ เกษตรกร ผู้ประกอบการ ชุมชนและภาควิชาการ<br>- ส่งเสริมการจัดการสวนตามมาตรฐาน GAP<br>- ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีลดต้นทุน และรับมือกับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ (Climate Change) | - ยกระดับและสร้างมูลค่าเพิ่มการผลิตทุเรียนคุณภาพ ได้แก่ การยกระดับผู้ประกอบการ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ แปรรูปของเหลือใช้<br>- การยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ทุเรียนคุณภาพ<br>- ยกระดับจุดรวบรวมและโรงคัดบรรจุ (ล้ง) ให้ได้มาตรฐาน เช่น GMP<br>- พัฒนาระบบตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) | - ส่งเสริมและพัฒนาการตลาดทุเรียนของจังหวัดยะลา<br>- ส่งเสริมการผลิตทุเรียนคุณภาพตามแนวทางขับเคลื่อนโมเดลเศรษฐกิจใหม่ (BCG Model) สู่การพัฒนาที่ยั่งยืน<br>- สร้างแบรนด์ "ทุเรียนสะเด็ดน้ำยะลา" ให้เป็น Premium Product<br>- การแปรรูปทุเรียนเพื่อเพิ่มมูลค่า |

**การวิเคราะห์สภาวะแวดล้อม (SWOT Analysis)**

| จุดแข็ง (Strengths) | จุดอ่อน (Weaknesses) | โอกาส (Opportunities) | อุปสรรค (Threats) |
|---|---|---|---|
| - มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว (เนื้อแห้ง รสชาติดี)<br>- สินค้าเกษตรอัตลักษณ์พื้นถิ่น ได้รับการขึ้นทะเบียน GI (ทุเรียนสะเด็ดน้ำยะลา)<br>- มีเกษตรกรปราดเปรื่อง (Smart Farmer) และเกษตรกรรุ่นใหม่ (Young Smart Farmer) ที่เป็นเกษตรกรต้นแบบมีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านในอาชีพตนเอง ซึ่งสามารถที่จะพัฒนาต่อยอดให้เป็นผู้ประกอบการธุรกิจการเกษตรได้<br>- เกษตรกรบางส่วนมีความชำนาญในการปลูกทุเรียน | - ขาดการพัฒนาด้านการตลาดและอุตสาหกรรมแปรรูป เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม<br>- เกษตรกรขาดองค์ความรู้ในการใช้เทคโนโลยีและทักษะในการจัดการแปลง ขาดที่ดินทำกินและการสนับสนุนจากภาครัฐมีจำกัด<br>- ปัญหาการบริหารจัดการขยะ/วัสดุเหลือใช้/ของเสีย จากภาคการผลิตต่าง ๆ<br>- พื้นที่ปลูกมีความลาดชัน ยากต่อการใช้เครื่องจักรและการวางระบบน้ำ<br>- การตัดทุเรียนอ่อน | - ตลาดยังมีความต้องการสูง<br>- ผู้บริโภคยอมจ่ายแพงเพื่อสินค้าคุณภาพ<br>- มีการสนับสนุนจากภาครัฐ นโยบายรัฐบาลที่มุ่งเน้นยกระดับรายได้ของเกษตรกร และตอบสนองต่อความต้องการของตลาด<br>- การขายตรงจากสวนสู่ผู้บริโภค (E-commerce) | - สภาพอากาศแปรปรวน<br>- โรคและแมลงศัตรูทุเรียน<br>- ประเทศคู่แข่งทางการตลาดเพิ่มขึ้น<br>- มาตรการกีดกันทางการค้าและข้อกำหนดสุขอนามัยพืชที่เข้มงวด<br>- ขาดแคลนแรงงาน<br>- เหตุการณ์ความไม่สงบ<br>- ความแปรปรวนของสภาพภูมิอากาศ |

**แผนงาน/โครงการ**

๑. โครงการส่งเสริมการใช้สารชีวภัณฑ์เห็ดเรืองแสงสิรินรัศมีในการป้องกันกำจัดโรครากเน่าโคนเน่าทุเรียน
๒. โครงการส่งเสริมและเพิ่มมูลค่าการแปรรูปทุเรียน
๓. โครงการพัฒนาไม้ผลที่มีศักยภาพในกลุ่มจังหวัดภาคใต้ชายแดนสู่เกษตรมูลค่าสูง
๔. ส่งเสริมการแปรรูปทุเรียนและการพัฒนาผลิตภัณฑ์
๕. อบรมการจัดทำตลาดออนไลน์
๖. จัดกระบวนการเรียนรู้เทคโนโลยีและพัฒนาทักษะการผลิตทุเรียนตามกระบวนการโรงเรียนเกษตรกร

**แบบฟอร์มการขับเคลื่อนและพัฒนาจังหวัดยะลา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๑**

**ด้านการเกษตร**

**เรื่อง ไม้ดอกไม้ประดับ**

**ทิศทางการพัฒนา**

| ต้นทาง | กลางทาง | ปลายทาง |
|---|---|---|
| - นำระบบเซนเซอร์ควบคุมความชื้น แสง และปุ๋ยมาใช้เพื่อลดต้นทุนแรงงานและเพิ่มคุณภาพผลผลิตให้ได้มาตรฐาน<br>- การยกระดับประสิทธิภาพการผลิตไม้ดอกเมืองหนาวและไม้ดอกไม้ประดับเพื่อการค้า<br>- เพิ่มศักยภาพเกษตรกรผู้ปลูกไม้ดอกเมืองหนาว | - การแปรรูปสร้างมูลค่า | - เชื่อมโยงแหล่งปลูกไม้ดอกไม้ประดับเข้ากับ "การท่องเที่ยวเชิงเกษตร" |

**การวิเคราะห์สภาวะแวดล้อม (SWOT Analysis)**

| จุดแข็ง (Strengths) | จุดอ่อน (Weaknesses) | โอกาส (Opportunities) | อุปสรรค (Threats) |
|---|---|---|---|
| - มีความพร้อมในด้านสถานที่ สภาพแวดล้อม อากาศธรรมชาติ<br>- เกษตรกรต้นแบบมีองค์ความรู้ด้านไม้ดอกไม้ประดับอยู่ในระดับดี | - ขาดความหลากหลายของชนิดพืช<br>- เกษตรกรให้ความสนใจน้อยกว่าการปลูกไม้ผล | - หน่วยงานทุกภาคส่วนให้ความสนใจ / เป็นโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ<br>- ตลาดในพื้นที่และนอกพื้นที่มีความต้องการสูง | - ขาดแคลนแรงงาน<br>- เหตุการณ์ความไม่สงบ<br>- ความแปรปรวนของสภาพภูมิอากาศ |

**แผนงาน/โครงการ**

๑. การยกระดับประสิทธิภาพการผลิตไม้ดอกเมืองหนาวและไม้ดอกไม้ประดับเพื่อการค้า
๒. เพิ่มศักยภาพเกษตรกรผู้ปลูกไม้ดอกเมืองหนาว
๓. ขยายผลการปลูกไม้ดอกเมืองหนาวและไม้ดอกไม้ประดับเพื่อการค้า
๔. การแปรรูปผลผลิตไม้ดอกไม้ประดับเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม

**แบบฟอร์มการขับเคลื่อนและพัฒนาจังหวัดยะลา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๑**

**ด้านการเกษตร**

**เรื่อง ข้าวหอมมือลอ**

**ทิศทางการพัฒนา**

| ต้นทาง | กลางทาง | ปลายทาง |
|---|---|---|
| - พัฒนาพื้นที่นาข้าวของจังหวัดยะลาให้เข้าสู่ระบบการผลิตตามมาตรฐาน GAP และ GAP Seed อย่างครอบคลุม<br>- ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีการผลิตข้าวที่เหมาะสมเฉพาะพื้นที่ (Site-specific management) เช่น การจัดการปุ๋ย น้ำ และพันธุ์ข้าว<br>- อนุรักษ์และพัฒนาพันธุ์ข้าวพื้นเมืองของจังหวัดยะลา เช่น ข้าวหอมมือลอ ให้คงอัตลักษณ์และมีศักยภาพเชิงการค้า<br>- ส่งเสริมระบบการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เช่น การลดการใช้สารเคมี | - ยกระดับโครงสร้างพื้นฐานด้านการแปรรูปข้าวของจังหวัด เช่น โรงสีชุมชน ให้ได้มาตรฐาน GMP<br>- ส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวพื้นเมืองเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างความหลากหลายของสินค้า<br>- พัฒนาระบบตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) และการรับรองมาตรฐานสินค้าในระดับจังหวัด<br>- เสริมสร้างศักยภาพกลุ่มเกษตรกรและวิสาหกิจชุมชนด้านการบริหารจัดการ การตลาด และการสร้างแบรนด์ | - สร้างแบรนด์ข้าวพื้นเมืองของจังหวัดยะลา เช่น “ข้าวหอมมือลอ” ให้เป็นสินค้าเกษตรอัตลักษณ์<br>- ขยายช่องทางการตลาดสู่ตลาดมูลค่าสูง ทั้งในประเทศและต่างประเทศ รวมถึงตลาดออนไลน์<br>- เชื่อมโยงเครือข่ายตลาดดิจิทัลและผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญกับสินค้าเกษตรปลอดภัย<br>- ขับเคลื่อนการพัฒนาการผลิตข้าวตามแนวทางเศรษฐกิจ BCG เพื่อสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนให้กับเกษตรกรในจังหวัดยะลา |

**การวิเคราะห์สภาวะแวดล้อม (SWOT Analysis)**

| จุดแข็ง (Strengths) | จุดอ่อน (Weaknesses) | โอกาส (Opportunities) | อุปสรรค (Threats) |
|---|---|---|---|
| - มีกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่เข้มแข็ง มีระบบบริหารจัดการกลุ่มและระบบควบคุมภายใน (ICS) รองรับการผลิตและการรับรองมาตรฐาน<br>- มีพันธุ์ข้าวพื้นเมือง “ข้าวหอมมือลอ” ที่มีอัตลักษณ์เฉพาะพื้นที่และมีมูลค่าสูง<br>- ระบบการผลิตเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ลดการใช้สารเคมี สอดคล้องกับแนวทาง BCG Model | - ผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่ยังอยู่ในระดับต่ำ (ประมาณ ๔๐๐ กก./ไร่)<br>- ผลผลิตที่ผ่านมาตรฐาน GAP ยังมีสัดส่วนไม่สูง<br>- ขาดโครงสร้างพื้นฐานด้านการแปรรูปที่ได้มาตรฐาน เช่น โรงสีที่ได้รับรอง GMP<br>- ระบบการผลิตยังพึ่งพาน้ำฝน ไม่มีระบบชลประทาน ทำให้เสี่ยงต่อความไม่แน่นอน | - กระแสความต้องการข้าวปลอดภัย ข้าวอินทรีย์ และข้าวพื้นเมืองเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง<br>- นโยบายภาครัฐสนับสนุน BCG Model และสินค้าเกษตรอัตลักษณ์พื้นถิ่น<br>- สามารถพัฒนาเป็นสินค้า GI หรือสินค้าเกษตรมูลค่าสูงในตลาดเฉพาะ (niche market) | - ความแปรปรวนของสภาพภูมิอากาศ โดยเฉพาะปัญหาน้ำท่วมในฤดูฝน<br>- ความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ เช่น น้ำหลากและฝนทิ้งช่วง<br>- การแข่งขันกับข้าวเชิงการค้าจากพื้นที่อื่นที่มีต้นทุนต่ำกว่า<br>- ราคาปัจจัยการผลิต เช่น ปุ๋ยและแรงงานมีแนวโน้มสูงขึ้น<br>- ข้อจำกัดด้านมาตรฐานและคุณภาพที่อาจกระทบต่อการเข้าถึงตลาดระดับสูง |

| | | | |
|---|---|---|---|
| - เกษตรกรมีองค์ความรู้ด้านการผลิตและได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีจากหน่วยงานภาครัฐ<br>- มีการรวมกลุ่มด้านการแปรรูปและการตลาด ทำให้สามารถเพิ่มมูลค่าผลผลิตได้ | - การใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ยังไม่ครอบคลุมทุกสมาชิกในกลุ่ม | - การขยายช่องทางตลาดออนไลน์และตลาดดิจิทัลช่วยเพิ่มโอกาสการเข้าถึงผู้บริโภค<br>- สามารถบูรณาการเทคโนโลยี เช่น GIS, Smart Farming และระบบพยากรณ์ผลผลิต เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต | |

**แผนงาน/โครงการ**

โครงการพัฒนาข้าวอัตลักษณ์สู่ตลาดมูลค่าสูง จังหวัดยะลา

**แบบฟอร์มการขับเคลื่อนและพัฒนาจังหวัดยะลา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๑**
**ด้านการเกษตร**
**เรื่อง ปลานิลสายน้ำไหล**

**ทิศทางการพัฒนา**

| ต้นทาง | กลางทาง | ปลายทาง |
|---|---|---|
| - ขยายพื้นที่การเลี้ยง และศักยภาพพื้นที่เลี้ยง เพื่อเพิ่มปริมาณผลผลิตปลานิลสายน้ำไหล<br>- ส่งเสริมเกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิลสายน้ำไหล เข้ารับการรับรองมาตรฐาน มกษ. ๗๔๓๖-๒๕๖๓ (สำหรับฟาร์มเลี้ยงสัตว์น้ำเพื่อการบริโภค กรมประมง)<br>- อบรมให้ความรู้การเลี้ยงปลานิลสายน้ำไหลตามหลักวิชาการ ติดตามให้คำแนะนำและแก้ไขปัญหาการเลี้ยง<br>- ถ่ายทอดองค์ความรู้ในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำในสภาวะการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ (Climate Change)<br>- ส่งเสริมการนำนวัตกรรมและเทคโนโลยีการผลิตมาใช้ในการเพิ่มผลผลิตสัตว์น้ำ เช่นระบบการให้อาหารอัตโนมัติ ระบบ IoT ควบคุมคุณภาพน้ำ และการจัดการฟาร์มด้วยแอปพลิเคชัน | - ส่งเสริมการรวมกลุ่มและขึ้นทะเบียนเป็นองค์การชุมชนประมงท้องถิ่น ด้านการเพาะเลี้ยงและการแปรรูปปลานิลสายน้ำไหลและปลานิลสายน้ำไหลเบตง (GI)<br>- ส่งเสริมองค์ความรู้เกษตรกรและกลุ่มเกษตรกรเพื่อเข้ารับการตรวจประเมินขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI)<br>- พัฒนาแปรรูปสินค้าปลานิลสายน้ำไหล และปลานิลสายน้ำไหลเบตง (GI) เพื่อเพิ่มมูลค่าของสินค้า เช่น ผลิตภัณฑ์แปรรูปต่างๆ เนื้อปลาแล่แบบฟินเลย์ เนื้อปลาหั่นชิ้นพร้อมปรุง เป็นต้น<br>- พัฒนาบรรจุภัณฑ์ (Packaging Development) เพื่อความมั่นใจให้กับผู้บริโภค และเพิ่มมูลค่าการตลาด<br>- ถ่ายทอดองค์ความรู้ในการตรวจสอบย้อนกลับสินค้า ด้วยระบบ Trace on Cloud ของ มก.อช. ให้กับผู้บริโภค | - ประชาสัมพันธ์และจำหน่ายสินค้า ปลานิลสายน้ำไหล และปลานิลสายน้ำไหลเบตง (GI) ผ่านช่องทางออนไลน์ นิทรรศการด้านประมง การออกบูทจำหน่ายสินค้าต่างๆ เป็นต้น<br>- ภัตตาคาร และร้านอาหารที่ใช้วัตถุดิบปลานิลสายน้ำไหล หรือปลานิลสายน้ำไหลเบตง (GI) ได้รับการรับรองร้านอาหารมาตรฐาน Q Restaurant<br>- ขยายตลาดสินค้า GI แก่ผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญและนิยมบริโภคสินค้าที่มีคุณภาพสูง สินค้าปลอดภัยและสินค้าอัตลักษณ์พื้นถิ่น โดยเฉพาะห้างสรรพสินค้าต่างๆ ที่ต้องการจำหน่ายสินค้า ทั้งภายในและภายนอกจังหวัดยะลา<br>- จำหน่ายปลานิลสายน้ำไหล และปลานิลสายน้ำไหลเบตง (GI) ออกสู่ตลาดในประเทศและนอกประเทศ ผ่านช่องทางต่างๆ เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกร |

**การวิเคราะห์สภาวะแวดล้อม (SWOT Analysis)**

| จุดแข็ง (Strengths) | จุดอ่อน (Weaknesses) | โอกาส (Opportunities) | อุปสรรค (Threats) |
|---|---|---|---|
| - ปลานิลสายน้ำไหล มีรูปแบบการเลี้ยง และรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ ดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคของนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะปลานิลสายน้ำไหลเบตง ได้รับการขึ้นทะเบียนสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ของจังหวัดยะลา<br>- ต้นทุนทางธรรมชาติในการบริหารจัดการน้ำแบบลดพลังงาน สามารถลดต้นทุนการผลิต และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม<br>- ความยั่งยืนในการเลี้ยงสัตว์น้ำแบบลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกตลอดกระบวนการผลิต ( Low Carbon) ขยายตลาดสินค้าพรีเมี่ยม | - การเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศ (Climate Change)<br>- ผลกระทบจากภาคครัวเรือน และการเกษตร ที่ส่งผลต่อคุณภาพน้ำสำหรับเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ<br>-ต้นทุนการผลิตสูง เนื่องจากมีการใช้อาหารสำเร็จรูปที่มีโปรตีนสูงตลอดการเลี้ยง ซึ่งไม่สามารถใช้อาหารสมทบจากวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรในการเลี้ยง เพราะจะส่งผลต่อรสชาติ และคุณภาพของเนื้อปลานิลสายน้ำไหล<br>- ปัญหาความไม่สงบในพื้นที่ส่งผลต่อความปลอดภัยของนักท่องเที่ยว | - การบูรณาการของหน่วยงานภาครัฐในการส่งเสริมและสนับสนุนในด้านต่างๆ<br>- พฤติกรรมของผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญและนิยมบริโภคสินค้าที่มีคุณภาพสูง สินค้า GI สินค้าปลอดภัย และสินค้าอัตลักษณ์พื้นถิ่น<br>- ความต้องการบริโภคของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ที่เดินทางมายังอำเภอเบตง<br>- ความต้องการของตลาดออนไลน์ และออฟไลน์ภายนอกจังหวัดยะลา<br>- ความต้องการสินค้าของห้างสรรพสินค้าต่างๆ ทั้งภายในและภายนอกจังหวัดยะลา เมื่อได้รับการขึ้นทะเบียนสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) | - ผลกระทบด้านพลังงานส่งผลต่อปริมาณนักท่องเที่ยว<br>- ต้นทุนการผลิต และการขนส่งที่สูงขึ้น<br>- การเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศเนื่องจากสภาวะโลกร้อน (Climate Change)<br>- การเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อม (ช่วงฤดูแล้ง) ที่ส่งผลต่อปริมาณน้ำสำหรับการเลี้ยงสัตว์น้ำ<br>- การปรับเปลี่ยนกิจกรรมภาคการเกษตรที่เพิ่มขึ้น อาจส่งผลต่อปริมาณน้ำที่ใช้ในการเลี้ยงสัตว์น้ำ<br>- ปัญหาความไม่สงบในพื้นที่ส่งผลต่อความปลอดภัยของเกษตรกร เจ้าหน้าที่ และนักท่องเที่ยว |

**แผนงาน/โครงการ**

๑. กิจกรรมส่งเสริมการเลี้ยงปลานิลสายน้ำไหล ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนาอาชีประมงในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้
๒. โครงการยกระดับสินค้าเกษตรมูลค่าสูงด้านประมง กลุ่มสินค้าที่ ๓ สินค้าเกษตรและบริการเชิงสร้างสรรค์ (ปลานิลสายน้ำไหลเบตง)
๓. กิจกรรมพัฒนาคุณภาพสินค้าประมงสู่มาตรฐาน ภายใต้โครงการยกระดับคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตร

**แบบฟอร์มการขับเคลื่อนและพัฒนาจังหวัดยะลา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๑**

**ด้านการเกษตร**

**เรื่อง ปลาพลวงชมพู**

**ทิศทางการพัฒนา**

| ต้นทาง | กลางทาง | ปลายทาง |
|---|---|---|
| - ผลักดันการยื่นขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ปลาพลวงชมพูฮาลาบาลา<br>- ขยายพื้นที่การเลี้ยง และศักยภาพพื้นที่เลี้ยง เพื่อเพิ่มปริมาณผลผลิตปลาพลวงชมพู<br>- ส่งเสริมเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาพลวงชมพู เข้ารับการรับรองมาตรฐาน มกษ. ๗๔๓๖-๒๕๖๓ (สำหรับฟาร์มเลี้ยงสัตว์น้ำเพื่อการบริโภค กรมประมง)<br>- อบรมให้ความรู้การเลี้ยงปลาพลวงชมพูตามหลักวิชาการ ติดตามให้คำแนะนำและแก้ไขปัญหาการเลี้ยง<br>- ถ่ายทอดองค์ความรู้ในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำในสภาวะการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ (Climate Change)<br>- พัฒนาและเพิ่มการผลิตลูกพันธุ์ปลาพลวงชมพู เพื่อรองรับความต้องการของเกษตรกร<br>- ส่งเสริมการนำนวัตกรรมและเทคโนโลยีการผลิตมาใช้ในการเพิ่มผลผลิตสัตว์น้ำ เช่นระบบการให้อาหารอัตโนมัติ ระบบ IoT ควบคุมคุณภาพน้ำ และการจัดการฟาร์มด้วยแอปพลิเคชัน | - ส่งเสริมและสนับสนุนการรวมกลุ่มองค์การชุมชนประมงท้องถิ่นด้านการเพาะเลี้ยงปลาพลวงชมพู<br>- ส่งเสริมและสนับสนุนการพัฒนารูปแบบการขนส่งสัตว์น้ำแบบมีชีวิตในการขนส่งระยะใกล้ และระยะไกล เพื่อลดความเสี่ยงในการเกิดความเสียหายระหว่างขนส่ง และเพิ่มมูลค่าของราคาสินค้า<br>- ถ่ายทอดองค์ความรู้ในการตรวจสอบย้อนกลับสินค้าปลาพลวงชมพู ด้วยระบบ Trace on Cloud ของ มก.อช. ให้กับผู้บริโภค | - เตรียมความพร้อมเกษตรกร/กลุ่มเกษตรกรในพื้นที่กำหนดตามขอบเขตการยื่นขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลาพลวงชมพูฮาลาบาลา (GI) (อำเภอเบตง อำเภอธารโต และอำเภอบันนังสตา)<br>- ภัตตาคาร และร้านอาหารที่ใช้วัตถุดิบปลาพลวงชมพูและปลาพลวงชมพูฮาลาบาลา (GI) ได้รับการรับรองมาตรฐานร้านอาหาร Q Restaurant<br>- ขยายตลาดสินค้าปลาพลวงชมพู แก่ผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญ และนิยมบริโภคสินค้าที่มีคุณภาพสูง สินค้าปลอดภัย และสินค้าอัตลักษณ์พื้นถิ่น โดยเฉพาะห้างสรรพสินค้าต่างๆ ที่ต้องการจำหน่ายสินค้า ทั้งภายในและภายนอกจังหวัดยะลา<br>- จำหน่ายปลาพลวงชมพู และปลาพลวงชมพูฮาลาบาลา (GI) ออกสู่ตลาดในประเทศและนอกประเทศ ผ่านช่องทางต่างๆ เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกร |

**การวิเคราะห์สภาวะแวดล้อม (SWOT Analysis)**

| จุดแข็ง (Strengths) | จุดอ่อน (Weaknesses) | โอกาส (Opportunities) | อุปสรรค (Threats) |
|---|---|---|---|
| - ปลาพลวงชมพูฮาลาบาลา อยู่ระหว่างการพิจารณายื่นคำขอขึ้นทะเบียนสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ของจังหวัดยะลา<br>- ปลาพลวงชมพู มีลักษณะสีสัน และรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ สามรถดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียที่อยากสัมผัสรสชาติปลาพลวงชมพู<br>- ต้นทุนทางธรรมชาติในการบริหารจัดการน้ำแบบลดพลังงาน สามารถลดต้นทุนการผลิต และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม<br>-ความยั่งยืนในการเลี้ยงสัตว์น้ำแบบลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกตลอดกระบวนการผลิต ( Low Carbon) ขยายตลาดสินค้าพรีเมี่ยม | - ใช้ระยเวลาในการเลี้ยงนาน ๓-๔ ปี ซึ่งมีความเสียงที่ผลผลิตได้รับความเสียหายจากภัยธรรมชาติ และการเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศเนื่องจากสภาวะโลกร้อน (Climate Change)<br>-การเสียโอกาสทางการผลิตเรื่องระยะเวลาเนื่องจากใช้ระยะเวลาในการเลี้ยงนาน ๓-๔ ปี<br>- ผลกระทบจากภาคครัวเรือน และภาคการเกษตร ที่ส่งผลต่อคุณภาพน้ำสำหรับเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ<br>- ปัญหาความไม่สงบในพื้นที่ส่งผลต่อความปลอดภัยของนักท่องเที่ยว | - การบูรณาการของหน่วยงานภาครัฐในการส่งเสริมและสนับสนุนในด้านต่างๆ<br>- พฤติกรรมของผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญและนิยมบริโภคสินค้าที่มีคุณภาพสูง สินค้ามูลค่าสูง สินค้าพรีเมี่ยม สินค้าปลอดภัยและสินค้าอัตลักษณ์พื้นถิ่น<br>- ความต้องการบริโภคสินค้าพรีเมี่ยมของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ที่เดินทางมายังอำเภอเบตง<br>- ความต้องการของตลาดออนไลน์ และออฟไลน์ภายนอกจังหวัดยะลา | - ผลกระทบด้านพลังงานส่งผลต่อปริมาณนักท่องเที่ยว<br>-ต้นทุนการผลิต และการขนส่งที่สูงขึ้น<br>-การเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศเนื่องจากสภาวะโลกร้อน (Climate Change)<br>- การเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อม (ช่วงฤดูแล้ง) ที่ส่งผลต่อปริมาณน้ำสำหรับการเลี้ยงสัตว์น้ำ<br>-การปรับเปลี่ยนกิจกรรมภาคการเกษตรที่เพิ่มขึ้น อาจส่งผลต่อปริมาณน้ำที่ใช้ในการเลี้ยงสัตว์น้ำ<br>-ปัญหาความไม่สงบในพื้นที่ส่งผลต่อความปลอดภัยของเกษตรกร เจ้าหน้าที่ และนักท่องเที่ยว |

**แผนงาน/โครงการ**

๑. กิจกรรมส่งเสริมการเลี้ยงปลาพลวงชมพู ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนาอาชีประมงในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้

๒. โครงการยกระดับสินค้าเกษตรมูลค่าสูงด้านประมง กลุ่มสินค้าที่ ๓ สินค้าเกษตรและบริการเชิงสร้างสรรค์ (ปลาพลวงชมพูฮาลาบาลา)

๓.. กิจกรรมพัฒนาคุณภาพสินค้าประมงสู่มาตรฐาน ภายใต้โครงการยกระดับคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตร

**แบบฟอร์มการขับเคลื่อนและพัฒนาจังหวัดยะลา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๑**

**ด้านการเกษตร**

**เรื่อง ไก่เบตง**

การพัฒนา “ไก่เบตง” ควรสอดคล้องกับยุทธศาสตร์จังหวัด การ พัฒนาเศรษฐกิจฐานรากและชุมชนเข้มแข็ง การเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรด้วยการแปรรูปและตลาด จังหวัดยะลามีศักยภาพด้านการเกษตรและสินค้าอัตลักษณ์ โดยเฉพาะ “ไก่เบตง” ซึ่งเป็นสินค้าที่มีชื่อเสียง มีคุณภาพโดดเด่น และสามารถพัฒนาเป็นสินค้าเกษตรมูลค่าสูงได้ อย่างไรก็ตาม การผลิตยังมีข้อจำกัดทั้งด้านปริมาณ มาตรฐาน และการตลาด ส่งผลให้ไม่สามารถขยายสู่ตลาดระดับประเทศและสากลได้อย่างเต็มศักยภาพ ดังนั้น จึงมีความจำเป็นต้องกำหนดแนวทางการพัฒนาอย่างเป็นระบบ ครอบคลุมตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ เพื่อยกระดับ “ไก่เบตง” ให้เป็นสินค้าเศรษฐกิจสำคัญของจังหวัด และสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรและชุมชนอย่างยั่งยืน

**ทิศทางการพัฒนา**

| ต้นทาง | กลางทาง | ปลายทาง |
|---|---|---|
| **เป้าหมาย : เพิ่มปริมาณ + คุณภาพ + มาตรฐาน**<br>**<u>แนวทางพัฒนา</u>**<br>- พัฒนา “สายพันธุ์ไก่เบตงแท้” (Genetic Improvement)<br>- ส่งเสริม ฟาร์มมาตรฐาน (GAP / Organic / Halal)<br>ลดต้นทุนการเลี้ยง (อาหารสัตว์ / ระบบฟาร์ม)<br>ส่งเสริม Smart Farming / IoT<br>- สร้าง “กลุ่มเกษตรกร/วิสาหกิจชุมชน”<br>- **<u>Pain Point</u>**<br>- พันธุ์ไม่แท้ / คุณภาพไม่สม่ำเสมอ ต้นทุนสูง ระยะเลี้ยงนาน<br>- เกษตรกรรายย่อยขาดองค์ความรู้ | **เป้าหมาย: แปรรูป ⟶ สร้างมูลค่าเพิ่ม ⟶ สร้างแบรนด์**<br>**<u>แนวทางพัฒนา</u>**<br>- พัฒนา โรงชำแหละมาตรฐาน (Halal / GMP)<br>แปรรูปสินค้า เช่น ไก่เบตงแช่แข็ง<br>ไก่เบตงพร้อมปรุง อาหารพร้อมรับประทาน (Ready to eat)<br>- พัฒนา Packaging + Branding<br>- ขึ้นทะเบียน GI / สินค้าอัตลักษณ์จังหวัด<br>- ส่งเสริม SMEs / Startups ด้านอาหาร<br>**<u>Pain Point</u>**<br>- ขาดโรงแปรรูปมาตรฐาน<br>- ขาดนวัตกรรมสินค้า<br>- Packaging ยังไม่ดึงดูดตลาดพรีเมียม | **เป้าหมาย: ขยายตลาด ⟶ สร้างรายได้ ⟶ สร้างชื่อเสียง**<br>**<u>แนวทางพัฒนา</u>**<br>- สร้าง Brand “ไก่เบตงยะลา” ระดับประเทศ/สากล<br>เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยว (Gastronomy Tourism)<br>ร้านอาหาร/โรงแรม<br>- ขยายตลาด Modern Trade Online / E-commerce<br>- ส่งออก (มาเลเซีย/จีน/ตะวันออกกลาง)<br>จัดเทศกาล เช่น “เทศกาลไก่เบตง”<br>**<u>Pain Point</u>**<br>- การตลาดยังจำกัดในพื้นที่<br>- Logistics และ Cold Chain ยังไม่ครบ |

**การวิเคราะห์สภาวะแวดล้อม (SWOT Analysis)**

| จุดแข็ง (Strengths) | จุดอ่อน (Weaknesses) | โอกาส (Opportunities) | อุปสรรค (Threats) |
|---|---|---|---|
| ๑. ความเป็นสินค้าอัตลักษณ์ (Local Identity) “ไก่เบตง” เป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงระดับประเทศ เชื่อมโยงกับอำเภอเบตงโดยตรงมีเรื่องราว (Storytelling) สามารถต่อยอดเป็น Soft Power ได้<br>๒. คุณภาพเนื้อสัตว์โดดเด่น (Product Differentiation)เนื้อแน่น เหนียวนุ่ม ไขมันต่ำ รสชาติเป็นเอกลักษณ์ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคระดับพรีเมียม<br>๓. ศักยภาพการพัฒนาเป็นสินค้าเกษตรมูลค่าสูง (High Value Agriculture) ราคาจำหน่ายสูงกว่าไก่ทั่วไปหลายเท่ามีช่องทางขยายสู่ตลาดเฉพาะ<br>๔. รองรับมาตรฐาน Halal ได้ง่ายสอดคล้องกับบริบทพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้มีโอกาสขยายตลาดสู่ประเทศมุสลิม เช่น มาเลเซีย อินโดนีเซีย ตะวันออกกลาง<br>๕. เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) เป็นเมนูสำคัญของนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเบตง สามารถพัฒนาเป็นเส้นทางอาหาร (Food Route) | ๑. ต้นทุนการผลิตสูง ใช้ระยะเวลาเลี้ยงนาน (๔–๖ เดือน) ต้นทุนอาหารสัตว์สูงเมื่อเทียบกับไก่เชิงพาณิชย์<br>๒. ปริมาณการผลิตไม่เพียงพอ (Supply Constraint) การผลิตยังเป็นลักษณะรายย่อย ไม่สามารถตอบสนองตลาดขนาดใหญ่หรือส่งออกได้ต่อเนื่อง<br>๓. ขาดระบบควบคุมมาตรฐานพันธุ์ มีความเสี่ยง “ไก่เบตงไม่แท้”คุณภาพสินค้าไม่สม่ำเสมอ<br>๔. ข้อจำกัดด้านองค์ความรู้และเทคโนโลยีของเกษตรกร ขาดการใช้ Smart Farming / Digital Agriculture การจัดการฟาร์มยังไม่เป็นระบบ<br>๕.โครงสร้างพื้นฐานด้านการแปรรูปยังไม่เพียงพอ ขาดโรงชำแหละมาตรฐาน (GMP / Halal)การแปรรูปยังจำกัดในรูปแบบดั้งเดิม<br>๖. บรรจุภัณฑ์และการสร้างแบรนด์ยังไม่เข้มแข็ง ยังไม่สามารถแข่งขันในตลาดระดับบนได้ ขาดภาพลักษณ์ระดับพรีเมียม | ๑. แนวโน้มผู้บริโภคให้ความสำคัญกับสินค้าเกษตรคุณภาพสูงความต้องการสินค้า Organic / Premium เพิ่มขึ้น ผู้บริโภคยอมจ่ายในราคาที่สูงขึ้น<br>๒. การเติบโตของตลาด Halal โลก ตลาด Halal มีมูลค่าสูงและขยายตัวต่อเนื่องไก่เบตงมีศักยภาพเข้าสู่ตลาดนี้ได้<br>๓. นโยบายภาครัฐสนับสนุนสินค้าเกษตรมูลค่าสูง มีงบประมาณสนับสนุนด้านนวัตกรรม การแปรรูป และตลาดสอดคล้องกับยุทธศาสตร์จังหวัดและประเทศ<br>๔. การเติบโตของ E-commerce และตลาดออนไลน์ สามารถเข้าถึงผู้บริโภคโดยตรง (Direct to Consumer) ลดข้อจำกัดด้านพื้นที่<br>๕. การเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยว การพัฒนาเมืองเบตงเป็นเมืองท่องเที่ยว เพิ่ม Demand ผ่านนักท่องเที่ยว | ๑. การแข่งขันจากไก่เชิงพาณิชย์ราคาถูกกว่า ผลิตได้เร็วกว่าอาจแย่งส่วนแบ่งตลาดทั่วไป<br>๒. ความเสี่ยงจากโรคระบาดสัตว์ปีก เช่น ไข้หวัดนก ส่งผลกระทบต่อความเชื่อมั่นผู้บริโภค<br>๓. ต้นทุนการผลิตผันผวนราคาอาหารสัตว์และพลังงานเพิ่มสูงขึ้น ส่งผลต่อกำไรของเกษตรกร<br>๔. ข้อจำกัดด้านโลจิสติกส์ (Cold Chain) การขนส่งสินค้าแช่เย็นยังไม่ครอบคลุมเพิ่มต้นทุนและจำกัดตลาด<br>๕. ความผันผวนของเศรษฐกิจและกำลังซื้อสินค้าพรีเมียมอาจได้รับผลกระทบเมื่อเศรษฐกิจชะลอตัว |

**๑. การพัฒนา “ไก่เบตง” จังหวัดยะลา ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๑**

**ใช้จุดแข็ง (S) เพื่อคว้าโอกาส (O)**

๑. พัฒนา “ไก่เบตงยะลา” เป็น สินค้า GI และ Premium Brand ระดับประเทศ/สากล

๒. เชื่อมโยง ไก่เบตง + การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism)

๓. ขยายตลาด Halal ส่งออก (มาเลเซีย/อินโดนีเซีย/ตะวันออกกลาง)

๔. พัฒนา Storytelling สู่ Soft Power จังหวัดยะลา

๕. ผลักดันช่องทาง E-commerce และ Modern Trade

**ใช้โอกาส (O) แก้จุดอ่อน (W)**

๑. สนับสนุน Smart Farming / IoT ลดต้นทุนการเลี้ยง

๒. จัดตั้ง ศูนย์พัฒนาและขยายพันธุ์ไก่เบตงมาตรฐาน

๓. พัฒนา โรงชำแหละและแปรรูปมาตรฐาน (GMP/Halal)

๔. ส่งเสริม นวัตกรรมแปรรูป + Packaging + Branding

๕. พัฒนาองค์ความรู้เกษตรกร (Training / Coaching)

**ใช้จุดแข็ง (S) ลดภัยคุกคาม (T)**

๑. สร้างความแตกต่างเป็น สินค้า Premium (ไม่แข่งราคา)

๒. ยกระดับ มาตรฐานความปลอดภัยอาหาร (Food Safety / Traceability)

๓. สร้างความเชื่อมั่นด้วย มาตรฐาน Halal และคุณภาพ

๔. พัฒนา Brand Loyalty ผ่าน Story และคุณภาพสินค้า

**ลดจุดอ่อน (W) และหลีกเลี่ยงภัยคุกคาม (T)**

๑. รวมกลุ่มเกษตรกรเป็น Cluster / สหกรณ์

๒. พัฒนาระบบควบคุมพันธุ์ (Standardization)

๓. วางระบบ Biosecurity ป้องกันโรคระบาด

๔. สนับสนุน ลดต้นทุนการผลิต (อาหารสัตว์/เทคโนโลยี)

๕. พัฒนา Cold Chain Logistics

**๒. ตัวชี้วัด (KPI) และค่าเป้าหมาย ปี ๒๕๗๑**

๒.๑ ด้านการผลิต

๑. จำนวนเกษตรกรเข้าร่วมโครงการ ≥ ๑๐๐ ราย

๒. ปริมาณการผลิตไก่เบตง ≥ ๕๐,๐๐๐ ตัว/ปี

๓. ฟาร์มที่ได้มาตรฐาน (GFM/GAP/Halal) ≥ ๗๐%

๔. ลดต้นทุนการผลิต ≥ ๑๐%

๒.๒ ด้านการแปรรูป

๑. โรงแปรรูปมาตรฐานเพิ่ม ≥ ๑ แห่ง

๒. จำนวนผลิตภัณฑ์แปรรูปใหม่ ≥ ๕ ผลิตภัณฑ์

๓. สินค้าได้รับมาตรฐาน (GMP/Halal) ≥ ๒๐%

๔. มูลค่าเพิ่มจากการแปรรูป ≥ ๑๐%

๒.๓ ด้านการตลาด

๑. มูลค่าการจำหน่ายรวม ≥ ๒๐ ล้านบาท/ปี

๒. ช่องทางจำหน่ายใหม่ ≥ ๓ ช่องทาง (Online/Modern Trade)

๓. ตลาดส่งออก ≥ ๑ ประเทศ

๔. การรับรู้แบรนด์ (Brand Awareness) เพิ่ม ≥ ๑๐%

๒.๔ ด้านการท่องเที่ยวและภาพลักษณ์

๑. จำนวนนักท่องเที่ยวเชิงอาหารเพิ่ม ≥ ๑๐%

๒. จำนวนกิจกรรม/เทศกาลไก่เบตง ≥ ๒ งาน/ปี

๓. รายได้จากการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้อง ≥ เพิ่ม ๑๐%

**แผนงาน/โครงการ**

๑. โครงการที่ ๑ : โครงการพัฒนาศักยภาพการผลิตไก่เบตงมาตรฐาน

กิจกรรม

๑.๑ อบรมเกษตรกร (Smart Farming)

๑.๒ สนับสนุนพันธุ์และอาหารสัตว์

๑.๓ ตรวจรับรองมาตรฐานฟาร์ม

๒. โครงการที่ ๒ : โครงการพัฒนาแปรรูปและนวัตกรรมไก่เบตง (เพิ่มมูลค่าสินค้า)

กิจกรรม

๒.๑ จัดตั้งโรงแปรรูปมาตรฐาน

๒.๒ พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ (Ready to eat)

๒.๓ ออกแบบ Packaging

๓. โครงการที่ ๓ : โครงการส่งเสริมการตลาดและสร้างแบรนด์ “ไก่เบตงยะลา” (ขยายตลาดและสร้างการรับรู้)

กิจกรรม

๓.๑ ทำการตลาดออนไลน์ / Influencer

๓.๒ เข้าร่วมงานแสดงสินค้า

๔. โครงการที่ ๔ : โครงการพัฒนาไก่เบตงเชื่อมโยงการท่องเที่ยว (สร้างรายได้จากการท่องเที่ยว)

กิจกรรม:

๔.๑ จัดเทศกาลไก่เบตง

๔.๒ พัฒนาเส้นทางอาหาร (Food Route)

๔.๓ เชื่อมโยงร้านอาหาร/โรงแรม

**หน่วยงานรับผิดชอบ :** สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดยะลา (ในฐานะเลขาประเด็นการพัฒนาที่ ๑ เสริมสร้างประสิทธิภาพการผลิตเกษตรมูลค่าสูง ผลิตภัณฑ์ชุมชนและอุตสาหกรรมแปรรูป เชื่อมโยงตลาดดิจิทัล