

**บทสรุปผู้บริหาร (Executive Summary)**  
**กลุ่มที่ ๑ บ้านคำครตา ต. ดงมะไฟ อ. ทรายมูล จ. ยโสธร**  
**“เป็นตาสักอีหลี เกษตรอินทรีย์คำครตา”**

**ข้อมูลพื้นฐานบ้านคำครตา**

● **ข้อมูลด้านกายภาพชุมชน**

บ้านคำครตามีครัวเรือน จำนวน ๕๐๕ ครัวเรือน ประชากรในพื้นที่โดยประมาณ ๑,๗๐๐ คน โดยมีการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตข้าวอินทรีย์ในนาม “กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตปุ๋ยอินทรีย์และข้าวเกษตรอินทรีย์คำครตา” ซึ่งส่วนใหญ่อยู่ในหมู่ ๓ กับหมู่ ๙ ปัจจุบันมีสมาชิกกลุ่ม จำนวน ๑๔๔ คน และพื้นที่ทำเกษตรอินทรีย์ จำนวน ๑,๘๙๗ ไร่ ซึ่งเป็นเกษตรอินทรีย์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐานสากล (มกท. IFOAM ) ๘๓ ราย เป็น อินทรีย์ ๔๘ ราย เป็นอินทรีย์ปรับเปลี่ยน ๑๓๕ ราย และมาตรฐาน มกษ. ๙๐๐๐ T๒ (มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ประเทศไทย หรือ Organic Thailand) ๘๓ ราย ในปี ๒๕๖๑ กลุ่มได้รับงบจากโครงการ ๙๑๐๑ เพื่อสนับสนุนการปลูกผักอินทรีย์กางมุ้ง

● **ข้อมูลด้านเศรษฐกิจชุมชน**

รายได้หลักของบ้านคำครตา มาจากการปลูกข้าวนาปี ได้แก่ ข้าวหอมมะลิ ข้าว กข๖ และการปลูกยางพารา ภายหลังจากการเก็บเกี่ยวจะมีรายได้เสริมจากการปลูกพืชหลังนา ได้แก่ แตงโม ถั่วพริ้ว ปอเทือง ถั่วเขียว ถั่วลิสง การปลูกพืชผักอินทรีย์ เลี้ยงไก่ ไช้ไก่อินทรีย์ การเลี้ยงปลาอินทรีย์ และการทำอาชีพเสริมอื่นๆ ได้แก่ การทอผ้า การจักสาน และทำปศุสัตว์ เช่น โคขุน ควาย

● **ข้อมูลด้านวิถีชีวิต ๑๒ เดือน และ สังคม**

เดือน	กิจกรรม
มค.	ไม่มี
กพ	บุญข้าวจีหรือบุญเบิกบ้าน บุญกุ่มข้าวใหญ่หรือบุญคุณลาน
มีค.	บุญเดือนสี่เทศมหาชาติ บุญพระเวส แห่อุปัศุต ข้าวพันก้อน
เมย.	งานสงกรานต์ แห่น้ำเข้าหมู่บ้าน รดน้ำดำหัวผู้สูงอายุ
พค.	เลี้ยงบ้าน บุญบั้งไฟ หวานข้าว เทศกาลเก็บเห็ด
มิย.	ตกกล้า เทศกาลเก็บเห็ด
กค.	ดำนา เข้าพรรษา ปักตาแฮกเพื่อเป็นขวัญ เทศกาลเก็บเห็ด
สค.	ดำนา เทศกาลเก็บเห็ด
กย.	บุญข้าวสากข้าวประดับดินหรือบุญเดือนเก้าเดือนสิบ
ตค.	ออกพรรษาเอาดินเข้าวัดก่อกองทรายเพื่อจุดธูปจุดเทียน
พย.	เกี่ยวข้าว ทำข้าวเม่าถวายพ่อปู่ บุญกฐิน
ธค.	ไถกลบตอฟาง ปลูกพืชหลังนา ปอเทือง พืชตระกูลถั่ว หอมแดง

## ● ข้อมูลหน่วยงานที่เข้ามาพัฒนาชุมชนคำครตา

บ้านคำครตาเป็นกลุ่มเกษตรกรอินทรีย์ที่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐหลายหน่วยงานซึ่งเข้ามาช่วยพัฒนาชุมชนโดยการอบรมให้ความรู้ การสนับสนุนงานวิจัยโครงการ ปัจจัยการผลิต ได้แก่ เกษตรอำเภอและเกษตรจังหวัดยโสธร พัฒนาที่ดินจังหวัด อุตสาหกรรมจังหวัดยโสธร พาณิชย์จังหวัดยโสธร กรมการข้าว เกษตรและสหกรณ์จังหวัดยโสธร ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ วิทยาลัยชุมชนยโสธร สถาบันวิจัยเทคโนโลยีและวิทยาศาสตร์แห่งประเทศไทย และมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## ที่มาความคิด

### *กระบวนการก่อนเดินทาง*

๑. การทำความเข้าใจความต้องการของชุมชน (Empathize) และระบุปัญหา (Define) - การนำความรู้เรื่อง Design Thinking มาใช้ในการจัดทำนวัตกรรมนำเสนอให้กับชุมชนบ้านคำครตา โดยค้นหาข้อมูลเบื้องต้นจากการสอบถามผู้นำชุมชน การสืบค้นข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต และเฟสบุ๊คของบ้านคำครตา รวมทั้งการพบปะแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและประสบการณ์จากรุ่นพี่นิวเวฟ รุ่นที่ ๒๒

๒. การคิดค้นนวัตกรรม (Ideate) - จากการสอบถามความต้องการของกลุ่มเกษตรกรอินทรีย์บ้านคำครตาพบว่าต้องการแปรรูปผลิตภัณฑ์การเกษตรในรูปแบบขงต้ม แต่ยังไม่มีความรู้และอุปกรณ์ในการผลิต ดังนั้น กลุ่มได้ลงไปสำรวจตลาดสินค้าข้างต้นพบว่าสินค้าประเภทเดียวกันวางขายเป็นจำนวนมาก และมีหลายระดับราคา ในกลุ่มจึงได้คิดทางเลือกอื่นที่จะนำไปเสนอในการพัฒนาสินค้าในชุมชน ได้แก่ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าว การสร้างแบรนด์ยาค้า และท่องเที่ยวเชิงเกษตรชุมชน

### *การลงพื้นที่*

#### ๑. การจัดทำต้นแบบ (Prototype) และการทดลอง (Test)

- ภายหลังจากลงสำรวจพื้นที่ชุมชนและการระดมความคิดเห็นของสมาชิกกลุ่มเกษตรกรอินทรีย์ ทำให้ได้รับข้อค้นพบ คือ ความพร้อมของบ้านคำครตาที่เป็นหมู่บ้านอินทรีย์ ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์ มีต้นทุนทางวัฒนธรรมและการเกษตรสูง รวมทั้งชุมชนมีความเข้มแข็งซึ่งถือเป็นต้นทุนที่สำคัญในการพัฒนาชุมชน แต่ปัญหาที่ได้รับทราบ คือ (๑) ผู้นำชุมชนยังมองไม่เห็นจุดแข็งของตนเองว่ามีศักยภาพและมีทรัพยากรด้านการท่องเที่ยวค่อนข้างดีเมื่อเทียบกับชุมชนอื่นๆ (๒) ขาดการรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง และ (๓) ขาดงบประมาณสนับสนุน ดังนั้น กลุ่มจึงได้นำข้อมูลมาสะท้อนกลับโดยนำเสนอทางเลือกสามทางเลือกให้แก่ชุมชน มีผลการเลือกตามลำดับ ดังนี้ ๑. ท่องเที่ยวเชิงเกษตรชุมชน ๒. การแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าว และ ๓. การสร้างแบรนด์ยาค้า

- กลุ่มได้ลงสำรวจแผนที่ชุมชน เพื่อสำรวจสถานที่สำคัญของบ้านคำครตา พร้อมรับฟังข้อมูลที่จะสร้างเรื่องราวและเชื่อมโยงเรื่องราวให้เข้ากับแผนที่การท่องเที่ยวของจังหวัด

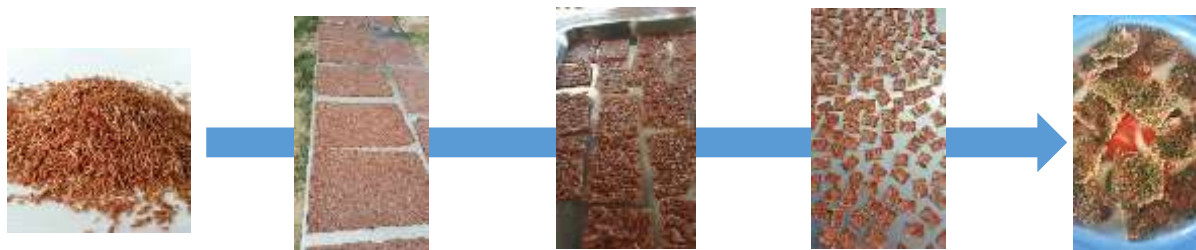
## ข้อเสนอนวัตกรรม

จากการระดมความคิดเห็นทางกลุ่มจึงได้เสนอทางเลือกในการดำเนินการ ๒ ทางเลือก คือ

๑. การเสนอให้บ้านคำครตาจัดการท่องเที่ยวชุมชนภายใต้ธีม “**เป็นตาสักอีหลี ท่องเที่ยวเกษตรอินทรีย์คำครตา**” ซึ่งจะมอบประสบการณ์และสร้างความรู้สึกรักอินทรีย์ให้กับผู้มาเยี่ยมชม เนื่องจากบ้านคำครตามีสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญ ๆ หลายแห่ง ได้แก่ ดอนปู่ตา แหล่งสมุนไพรชุมชน ป่าชุมชนที่อยู่ใกล้หมู่บ้าน ภูมิทัศน์ที่สวยงาม ภูมิสังคมที่เป็นทุน ประกอบกับมีวิถีชีวิตความเป็นเกษตรอินทรีย์ และชาวบ้านมีความสนใจอยากทำ แต่ยังขาด

พี่เลี้ยงที่จะให้คำแนะนำและให้แนวทางในการดำเนินการ ดังนั้น จึงได้ทำแบบจำลอง (Prototype) เส้นทาง การท่องเที่ยวเกษตรอินทรีย์บ้านคำครตา รวมถึงปฏิทินกิจกรรมการท่องเที่ยวชุมชนและโปรแกรมการท่องเที่ยว เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่มที่ต้องการสัมผัสประสบการณ์ท่องเที่ยววิถีเกษตรอินทรีย์คำครตา

๒. การแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์เพื่อเพิ่มมูลค่าของสินค้า โดยกลุ่มได้แนะนำให้นำปลายข้าวอินทรีย์ โดยเฉพาะข้าวพันธุ์ทับทิมชุมแพ ซึ่งเกษตรกรปลูกอยู่แล้วมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวตัง ภายใต้ชื่อ “ข้าวตัง ทับทิมคำครตา (Crispy Ruby Rice)” เนื่องจากข้าวพันธุ์ดังกล่าว มีรสชาติอร่อย เมื่อนำมาผลิตเป็นข้าวตัง จะ ได้ข้าวตังที่มีสีแดงทับทิมสวยงาม ประกอบกับข้าวทับทิมชุมแพ เป็นข้าวที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง เมื่อวัตถุดิบ ได้รับการผลิตอย่างใส่ใจภายใต้มาตรฐานรับรองเกษตรอินทรีย์ก็จะต้องต่อสุขภาพของผู้บริโภค สามารถเชื่อมั่นได้ ว่าเป็นอาหารที่ปลอดภัยจากสารเคมี โดยหน้าข้าวตังจะมีหลากหลาย อาทิ หน้าปลาต้ม หน้าถั่ว หน้าผัก เป็นต้น โดยวัตถุดิบทั้งหมดจะเป็นผลผลิตเกษตรอินทรีย์ทั้งหมด นอกจากนี้ ข้าวทับทิมชุมแพ เป็นข้าวที่ตลาดมีความ ต้องการ และราคาสูง แต่ปัจจุบันข้าวทับทิมชุมแพของชุมชนที่ผลิตในระบบเกษตรอินทรีย์ยังมีปริมาณน้อยและไม่ เพียงพอต่อความต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศ การส่งเสริมให้ปลูกข้าวทับทิมชุมแพเพิ่ม นอกจากจะทำให้เกษตรกร มีรายได้เพิ่มขึ้นแล้ว ยังมีวัตถุดิบเพื่อผลิตข้าวตังทับทิมคำครตา ซึ่งจะเป็นผลิตภัณฑ์เอกลักษณ์ของ ชุมชนได้ด้วย



ทั้งนี้ เบื้องต้นข้าวตังทับทิมคำครตา จะถูกวางเป็นผลิตภัณฑ์เอกลักษณ์ของชุมชน โดยเน้นกลุ่มตลาดบน ที่รักสุขภาพ และจะมีช่องทางจำหน่ายหลักที่บ้านคำครตาเพียงแห่งเดียว เพื่อส่งเสริมการเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิง เกษตรของชุมชน แต่ก็จะมีมีการขายผ่านช่องทาง social network และการออกร้านงานเกษตรอินทรีย์ต่าง ๆ รวมถึง Farmer Market เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์ในอีกทางหนึ่งด้วย

### การขยายผลการดำเนินการ

๑. บ้านคำครตาได้ทดลองทำผลิตภัณฑ์ข้าวตัง และได้้นำผลิตภัณฑ์ดังกล่าวไปให้รัฐมนตรีช่วยว่าการ กระทรวงมหาดไทย (นายสุธี มากบุญ) รองปลัดกระทรวงมหาดไทย (นายบุญธรรม เลิศสุขีเกษม) ทดลองชิมผลิตภัณฑ์



ในงานประเพณีบุญบั้งไฟโสธร ประจำปี ๒๕๖๑ เพื่อขอรับ feedback ในการพัฒนาและปรับปรุงผลิตภัณฑ์

๒. กลุ่ม Newwave คำครตาได้มีการขยายผล โดยการช่วยพัฒนารูปแบบของบรรจุภัณฑ์ และโลโก้ (Design 1) เพื่อให้เป็นที่จดจำและสร้างจุดขายเพื่อดึงดูดให้ลูกค้าเข้ามาซื้อสินค้า และได้ขอความอนุเคราะห์จากเครือข่าย TCDC ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์และโลโก้ (Design2)



๓. กลุ่มบ้านคำครตาได้ขอรับคำแนะนำจากอาจารย์จากมหาวิทยาลัยขอนแก่น เข้ามาช่วยในการศึกษาวิจัยเพื่อพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ในส่วนของการเก็บและยืดอายุผลิตภัณฑ์เพื่อให้คงความกรอบและสามารถบริโภคได้นานขึ้น โดยจะพิจารณาความเป็นไปได้ในการขอรับการสนับสนุนผ่านโครงการ ITAP ของสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ ซึ่งเป็นโปรแกรมเพื่อให้บริการภาคอุตสาหกรรมในการวิจัยและพัฒนา รวมทั้งยกระดับเทคโนโลยีการผลิต โดยการจัดหาผู้เชี่ยวชาญด้านเทคนิค เพื่อให้ความช่วยเหลือด้านการวิจัยและพัฒนา เข้าไปให้คำปรึกษาและแก้ไขปัญหา

๔. วิทยาลัยชุมชนยโสธร ได้ลงพื้นที่ต่อเนื่องเพื่อช่วยชุมชนในการวางแผนการท่องเที่ยวชุมชนกับสมุนไพรรวมถึงผนวกรวมกับกิจกรรมทางวัฒนธรรมของชุมชน การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์เพื่อรองรับการท่องเที่ยว รวมถึงธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ได้เข้าไปช่วยพัฒนาด้านภูมิทัศน์ของศูนย์การเรียนรู้เพื่อรองรับการท่องเที่ยว เช่น ห้องน้ำ

**แนวทางการดำเนินการต่อไปเพื่อให้บ้านคำครตาเข้าสู่วิถีการท่องเที่ยวเชิงเกษตรอินทรีย์**

๑. ประสานจุดยืนภายในชุมชนเพื่อสร้างความเข้าใจร่วมกันเกี่ยวกับการพัฒนาชุมชนเป็นแหล่งท่องเที่ยวให้เกิดการเป็นเจ้าบ้านที่ดี

๒. พัฒนาบุคลากรด้านการท่องเที่ยว เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงเกษตรของชุมชนบ้านคำครตา เช่น ผู้นำเที่ยวของชุมชน แม่ครัว พนักงานรับส่งนักท่องเที่ยว ทักษะการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน รวมถึงถ่ายทอดความรู้ของชุมชนสู่เยาวชนรุ่นต่อไป

๓. พัฒนาศูนย์ข้อมูลชุมชนและองค์ความรู้ด้านเกษตรอินทรีย์ โดยฐานข้อมูลชุมชน ได้แก่ ประวัติชุมชน สถานที่สำคัญ วัฒนธรรม ทรัพยากรธรรมชาติ และผลิตภัณฑ์ชุมชน ส่วนองค์ความรู้ด้านเกษตรอินทรีย์ ได้แก่ การทำเกษตรอินทรีย์ และมาตรฐานเกษตรอินทรีย์

๔. สร้างความเชื่อมั่นให้เกิดขึ้นว่าแก่นักท่องเที่ยวว่าเป็นชุมชนเกษตรอินทรีย์ ๑๐๐ % โดยผสมผสานบริบทของวิถีชุมชนเกษตรอินทรีย์ เพื่อสร้างความเข้มแข็งให้กับแบรนด์ (Brand) วิถีอินทรีย์ของบ้านคำครตามีการทำนา ปลูกผัก หมักปุ๋ย เลี้ยงไก่ ประมง ทอผ้า จักสานครบวงจร รวมถึงการนำผลิตภัณฑ์ที่เป็นของบ้านคำครตาเพื่อจัดจำหน่ายให้กับนักท่องเที่ยวอย่างเป็นระบบ

๕. พัฒนาโครงสร้างและปัจจัยพื้นฐานต่าง ๆ ที่มีอยู่ภายในชุมชน เช่น ถนน ไฟฟ้า ประปา การให้บริการอินเทอร์เน็ต โดยขอความร่วมมือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และจัดให้มีป้ายบอกทาง การพัฒนาแผนที่และป้ายบอกเส้นทางภายในชุมชนป้ายเตือนต่าง ๆ ที่จะให้นักท่องเที่ยวปฏิบัติตามและระมัดระวัง

๖. การจัดเตรียมสถานที่และจุดอำนวยความสะดวกเพื่อรองรับนักท่องเที่ยว เช่น พื้นที่จอดรถจอดรถของนักท่องเที่ยว โดยที่พื้นที่จอดรถของนักท่องเที่ยวจะต้องไม่ส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิตในการดำเนินการเกษตรอินทรีย์ของชุมชนและการเพิ่มจำนวนห้องน้ำตามจุดท่องเที่ยวและจุดทำกิจกรรม และการจัดการขยะให้รองรับการท่องเที่ยวดังกล่าว

๗. จัดโปรแกรมและเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อให้สอดคล้องกับจุดแข็งด้านเกษตรอินทรีย์และวัฒนธรรมพื้นถิ่น โดยอาจสร้างความประทับใจจากประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงเกษตรอินทรีย์ เช่น การดำเนินชีวิตเพื่อสุขภาพที่ดีด้วยอาหารอินทรีย์ การทำกิจกรรมฐานการเรียนรู้เกษตรอินทรีย์ เช่น การดำนา การเกี่ยวข้าว การเลี้ยง แล้วได้ประกาศนียบัตรโดยการประทับรอยฝ่ามือที่เปื้อนดินจากการทำเกษตรของตนเองเพื่อให้เกิดการมีส่วนร่วม

๘. การสร้างการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ที่มาจากเกษตรอินทรีย์ โดยการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวตังทับทิมบ้านคำครตา กลุ่มเกษตรกรจะต้องพิจารณาถึงความเป็นไปได้ในการเพิ่มปริมาณการปลูกข้าวทับทิมชุมแพ หรือเพิ่มผลผลิตต่อไร่ เพื่อให้มีผลผลิตที่จะใช้เป็นวัตถุดิบให้เพียงพอกับความต้องการ และต้องมีการวางแผนการเพาะปลูกสินค้าเกษตรอื่น ๆ เพื่อที่จะนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตข้าวตัง เช่น ถั่วอินทรีย์ ผักอินทรีย์ กระเทียมอินทรีย์ ทั้งนี้ กรณีมีผลผลิตไม่เพียงพอ กลุ่มเกษตรกรบ้านคำครตาสามารถสร้างเครือข่ายเกษตรอินทรีย์ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือเพื่อจัดหาวัตถุดิบที่มีคุณภาพผ่านมาตรฐานและได้รับการรับรองเกษตรอินทรีย์

๙. เนื่องจากการทำข้าวตังนั้นจะต้องอาศัยแดดจากธรรมชาติในการตากข้าวตังให้แห้ง ซึ่งอาจเกิดปัญหาได้ในกรณีช่วงหน้าฝนหรือช่วงที่มีแดดไม่เพียงพอ ดังนั้น หากจะเพิ่มกำลังการผลิตและมีการทำข้าวตังขายเป็นอุตสาหกรรม จำเป็นที่จะต้องพิจารณาถึงโรงเรือนที่ใช้ในการตากผลิตภัณฑ์ดังกล่าวด้วย

---