

# การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต

นางสุมาลี ผลรัตน์ไพบูลย์



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาเกษตรศาสตรมหาบัณฑิต  
วิชาเอกส่งเสริมและพัฒนากาษตร สาขาวิชาเกษตรศาสตร์และสหกรณ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช

พ.ศ. 2562

**Supply Chain Management of Pak-Miang (*Gnetum gnemon* Linn. var. *tenerum*  
Markgr.) for Food Tourism in Phuket Province**

**Mrs. Sumalee Phonrattanapaiboon**

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements for  
the Degree of Master of Agriculture in Agricultural Extension and Development

School of Agriculture and Cooperatives

Sukhothai Thammathirat Open University

2019

หัวข้อวิทยานิพนธ์ การจัดการ ไซ้อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต  
ชื่อและนามสกุล นางสาวสุมาลี ผลรัตน์ไพบุลย์  
วิชาเอก ส่งเสริมและพัฒนาการเกษตร  
สาขาวิชา เกษตรศาสตร์และสหกรณ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช  
อาจารย์ที่ปรึกษา 1. รองศาสตราจารย์บำเพ็ญ เขียวหวาน  
2. รองศาสตราจารย์ ดร.เบญจมาศ อยู่ประเสริฐ

วิทยานิพนธ์นี้ ได้รับความเห็นชอบให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา  
ตามหลักสูตรระดับปริญญาโท เมื่อวันที่ 4 พฤศจิกายน 2562

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์



ประธานกรรมการ

(รองศาสตราจารย์ ดร.กรณี ต่างวิวัฒน์)



กรรมการ

(รองศาสตราจารย์บำเพ็ญ เขียวหวาน)



กรรมการ

(รองศาสตราจารย์ ดร.เบญจมาศ อยู่ประเสริฐ)



ประธานกรรมการบัณฑิตศึกษา

(รองศาสตราจารย์ ดร. วรางคณา จันทร์คง)

**ชื่อวิทยานิพนธ์** การจัดการ ไร่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต

**ผู้วิจัย** นางสาวมาลี ผลรัตน์ไพบุลย์ รหัสนักศึกษา 2609001488

**ปริญญา** เกษตรศาสตรมหาบัณฑิต (ส่งเสริมและพัฒนาการเกษตร)

**อาจารย์ที่ปรึกษา** (1) รองศาสตราจารย์บำเพ็ญ เกียวหวาน (2) รองศาสตราจารย์ ดร. เบญจมาศ อยู่ประเสริฐ

**ปีการศึกษา** 2562

### บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา (1) ความรู้และแหล่งความรู้ในการปลูกผักเหมียงของเกษตรกร (2) การจัดการการผลิต การเพิ่มมูลค่าสินค้าและการตลาดผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (3) ความคิดเห็นและความต้องการในการจัดการ ไร่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และ (4) ปัญหา ข้อเสนอแนะ และแนวทางการส่งเสริมการจัดการ ไร่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ประชากรในการศึกษา คือ 1) เกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในจังหวัดภูเก็ต จำนวน 238 คน 2) ผู้ประกอบการร้านอาหาร 3) ผู้บริโภคผักเหมียง 4) บุคคลที่เกี่ยวข้องกับการจัดการ ไร่อุปทานผักเหมียง และกำหนดกลุ่มตัวอย่าง โดยวิธี 1) สุ่มตัวอย่างแบบง่าย ได้เกษตรกร 129 คน 2) คัดเลือกแบบเจาะจง ได้เกษตรกร ผู้มีความรู้ความชำนาญในการผลิตผักเหมียง 2 คน ผู้ประกอบการร้านอาหาร 5 คน ผู้บริโภคผักเหมียง 5 คน และบุคคลที่เกี่ยวข้องกับการจัดการ ไร่อุปทานผักเหมียง 10 คน เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสัมภาษณ์ วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติพรรณนา และการวิเคราะห์ SWOT

ผลการวิจัย พบว่า (1) เกษตรกรมีความรู้การปลูกผักเหมียงภาพรวมในระดับมากและแหล่งความรู้ที่เกษตรกรได้รับมากกว่าแหล่งอื่นๆ คือบุคคล (2) เกษตรกรส่วนใหญ่มีการจัดการด้านการผลิต โดยไม่ใช้สารเคมี เกินครึ่งมีการใส่ปุ๋ยบำรุง การแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่ายังมีน้อย มีเฉพาะกลุ่มแปลงใหญ่ผักเหมียง และส่วนใหญ่ยังไม่ได้รับรอง GAP ด้านการตลาด เกษตรกรเกินครึ่งจำหน่ายในตลาดท้องถิ่น ส่วนใหญ่เกษตรกรเป็นผู้กำหนดราคาขาย ร้านอาหารซื้อผักเหมียงเฉลี่ย 3.75 ครั้ง/สัปดาห์ ลูกค้าสั่งเมนูผักเหมียง เฉลี่ย 57.50 และผู้บริโภคซื้อผักเหมียงเฉลี่ย 1.40 ครั้ง/สัปดาห์ (3) เกษตรกรมีความคิดเห็นในการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยว โดยการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ ปุ๋ยชีวภาพและไม่ใช้สารเคมีในการผลิต มากที่สุด และความคิดเห็นต่อการสนับสนุน ผักเหมียงให้เป็นวัตถุดิบสำหรับการพัฒนาอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ผู้ประกอบการร้านอาหารเห็นด้วยและควรส่งเสริมให้ปลูกมากขึ้น ผู้บริโภคเห็นด้วยเพราะผักเหมียงมีประโยชน์ เกษตรกรมีความต้องการในการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารในการประชาสัมพันธ์ ผักเหมียงให้เป็นที่รู้จัก มากที่สุด และ (4) เกษตรกรมีปัญหาด้านการส่งเสริมผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในประเด็นขาดการสร้างความเป็นเอกลักษณ์ มีข้อเสนอแนะให้สนับสนุนในด้านปัจจัยการผลิต มากที่สุด ซึ่งมีแนวทางการส่งเสริม ได้แก่ ส่งเสริมการผลิตผักเหมียงให้ได้รับการรับรองมาตรฐาน แปรรูปให้หลากหลาย มีเอกลักษณ์ สนับสนุนให้ผักเหมียงเป็นเมนูหลักในร้านอาหาร โรงแรม เพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยว

**คำสำคัญ** การจัดการ ไร่อุปทาน ผักเหมียง การท่องเที่ยวเชิงอาหาร จังหวัดภูเก็ต



**Thesis title:** Supply Chain Management of Pak-Miang ( *Gnetum gnemon* Linn. var. *tenerum* Markgr.) for Food Tourism in Phuket Province

**Researcher:** Mrs. Sumalee Phonrattanapaiboon; **ID:** 2609001488

**Degree:** Master of Agriculture (Agricultural Extension and Development);

**Thesis advisors:** (1) Bumpen Keowan, Associate Professor;

(2) Dr. Benchamas Yooprasert, Associate Professor; **Academic year:** 2019

### Abstract

The objectives of this research were to study (1) knowledge and source of knowledge in Pak-Miang (*Gnetum gnemon*) production of farmers; (2) production management and how value was added to the products for marketing for food tourism; (3) opinions and needs towards supply chain management of Pak-Miang for food tourism; and (4) problems, suggestions, and extension guidelines for supply chain management of Pak-Miang for food tourism.

The population of this study were 1) 238 Pak-Miang farmers in Phuket province; 2) restaurant entrepreneurs; 3) Pak-Miang consumers; 4) persons related with supply chain management of Pak-Miang. The sampling methods applied in this study were: 1) simple random sampling of 129 farmers; 2) purposive sampling of 2 farmers specialized in Pak-Miang production, 5 restaurant entrepreneurs, 5 Pak-Miang consumers, and 10 persons related with supply chain management of Pak-Miang. All data were collected by interview form and were analyzed by descriptive statistics and SWOT analysis.

The results of the research revealed that (1) Overall, farmers had knowledge in Pak-Miang production at a high level and the farmers had more source of knowledge from individual than any other outlets. (2) The majority of Pak-Miang farmers managed the production with non-chemical process and more than half of them used fertilizers. The value-added processing of Pak-Miang was found only in large scale farming and the processing was not certified by GAP standard. In terms of marketing, more than half of farmers sold Pak-Miang in local markets. The selling prices were specified by farmers. The restaurant entrepreneurs bought Pak-Miang on average 3.75 times/weeks. The restaurant customers ordered menu of Pak-Miang on average 57.50 and the consumers bought Pak-Miang on average 1.40 times/weeks. (3) The farmers suggested that the organic fertilizers and bio-fertilizers should be applied in the management of Pak-Miang for food tourism. There should be non-chemical related with production process. The farmers totally agreed that Pak-Miang should be extension to be the main ingredient for food development and management for food tourism. The restaurant entrepreneurs and consumers agreed that there should be more Pak-Miang plantations because the consumers recognized that Pak-Miang was good source of essential nutrients. The farmers required to have more knowledge in management of Pak-Miang for food tourism. There should be more public relations and extension about Pak-Miang to be the popular and well-known product. (4) Farmers faced problem in Pak-Miang production for food tourism in the aspect of a lack of uniqueness. Suggestion would be to support factor of production at the highest level. Guideline for extension included encouraging the farmer to receive standard certification in Pak-Miang production, producing more processed product variety and uniqueness, and supporting Pak-Miang as a main menu in restaurants and hotel to welcome tourists.

**Keywords:** Supply Chain management, Pak-Miang, food tourism, Phuket province

## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยความสามารถและความกรุณาจาก รองศาสตราจารย์ ดร. ภรณี ต่างวิวัฒน์ รองศาสตราจารย์บำเพ็ญ เขียวหวาน และ รองศาสตราจารย์ ดร. เบญจมาศ อยู่ประเสริฐ ที่ได้ให้ความรู้ คำแนะนำตรวจทาน และแก้ไข ข้อบกพร่องต่าง ๆ ด้วยความเอาใจใส่ทุกขั้นตอน เพื่อให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สมบูรณ์ที่สุด ผู้วิจัย ตระหนักถึงความตั้งใจจริงและความทุ่มเทของอาจารย์ และขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

ผู้วิจัยได้รับการสนับสนุนข้อมูลการวิจัยครั้งนี้จากผู้ทรงคุณวุฒิ 5 ท่าน ได้แก่ นายชาติ สิตบุศย์ หัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์และสารสนเทศ นายสุบรรณ รัศมีทอง หัวหน้ากลุ่ม ส่งเสริมและพัฒนาเกษตรกร นางปณภัช กระจ่างศรี หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมและการผลิต นางพะเยาว์ พินโน เกษตรอำเภอดกลาง นายกิมลชัย ฌ ตะกั่วทุ่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร ชำนาญการ ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่ สำนักงานเกษตรจังหวัดภูเก็ต สำนักงานเกษตรอำเภอดกลาง สำนักงานเกษตรอำเภอมืองภูเก็ต และสำนักงานเกษตรอำเภอกะทู้ ในการประสานเกษตรกร การสืบค้นข้อมูล ข้อเสนอแนะในการศึกษาค้นคว้าตลอดมา รวมถึงขอขอบคุณ นายกัมพล กิ่งแก้ว นายสัตยา หิรัญวดี และเกษตรกรทุกท่านที่เอื้อต่อการตอบแบบสัมภาษณ์และเสนอแนะให้การวิจัย ครั้งนี้สำเร็จลุล่วง

อนึ่ง ผู้วิจัยหวังว่า งานวิจัยฉบับนี้จะมีประโยชน์อยู่ไม่น้อย จึงขอมอบส่วนดีทั้งหมดนี้ ให้แก่เหล่าคณาจารย์ ที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชาจนทำให้ผลงานวิจัยเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่เกี่ยวข้อง และขอมอบความกตัญญูกตเวทิตาคุณ แด่บิดา มารดา ญาติพี่น้อง และผู้มีพระคุณทุกท่าน สำหรับ ข้อบกพร่องต่าง ๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นนั้น ผู้วิจัยขอน้อมรับผิดเพียงผู้เดียว และยินดีที่จะรับฟังคำแนะนำ จากทุกท่านที่ได้เข้ามาศึกษา เพื่อเป็นประโยชน์ในการพัฒนางานวิจัยต่อไป

สุมาลี ผลรัตน์ไพบูลย์

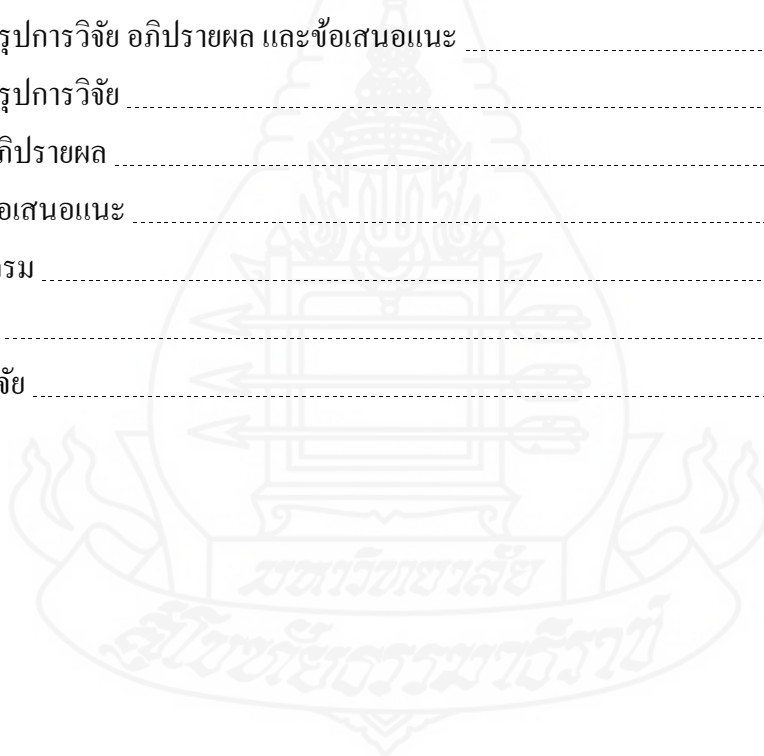
กันยายน 2562

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย .....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ .....	จ
กิตติกรรมประกาศ .....	ฉ
สารบัญตาราง .....	ฅ
สารบัญภาพ .....	ฉ
บทที่ 1 บทนำ .....	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา .....	1
วัตถุประสงค์การวิจัย .....	3
กรอบแนวคิดการวิจัย .....	3
ขอบเขตของการวิจัย .....	6
นิยามศัพท์เฉพาะ .....	6
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ .....	7
บทที่ 2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง .....	8
แนวคิดเกี่ยวกับความรู้ .....	8
แนวคิดเกี่ยวกับความคิดเห็น .....	12
แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความต้องการ .....	14
แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) .....	20
แนวคิดการจัดการโซ่อุปทาน .....	21
แนวคิดการวิเคราะห์ SWOT .....	24
ลักษณะทางพฤกษศาสตร์และการผลิตผักเหมียง .....	28
บริบทของจังหวัดภูเก็ต .....	37
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง .....	43
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย .....	49
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง .....	49
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย .....	51
การเก็บรวบรวมข้อมูล .....	58
การวิเคราะห์ข้อมูล .....	60

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล .....	65
สภาพพื้นฐานส่วนบุคคล สภาพเศรษฐกิจ และสังคมของเกษตรกร .....	65
ความรู้และแหล่งความรู้เกี่ยวกับการปลูกผักเหมียงของเกษตรกร .....	87
การจัดการผลิต เพิ่มมูลค่า และการตลาดผักเหมียงของเกษตรกร .....	94
ความคิดเห็นและความต้องการการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยว เชิงอาหารของเกษตรกร .....	119
ปัญหา ข้อเสนอแนะ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส อุปสรรค และแนวทางการจัดการ โซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร .....	128
บทที่ 5 สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ .....	147
สรุปการวิจัย .....	147
อภิปรายผล .....	157
ข้อเสนอแนะ .....	166
บรรณานุกรม .....	171
ภาคผนวก .....	176
ประวัติผู้วิจัย .....	202



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1	แสดงครัวเรือนเกษตรกร จังหวัดภูเก็ต ..... 38
ตารางที่ 2.2	แสดงพื้นที่ทำการเกษตร จังหวัดภูเก็ต ..... 39
ตารางที่ 2.3	แสดงข้อมูลพื้นที่ปลูก พื้นที่ให้ผล ปริมาณผลผลิต และมูลค่าการผลิตพืชเศรษฐกิจที่สำคัญจังหวัดภูเก็ต ปี 2561 ..... 40
ตารางที่ 2.4	แสดงลักษณะทางการเกษตรกรรมแยกเป็นรายอำเภอ ของจังหวัดภูเก็ต ปี 2561..... 41
ตารางที่ 2.5	สรุปสถานการณ์การปลูกพืชผัก ปีเพาะปลูก 2561 ของจังหวัดภูเก็ต ..... 42
ตารางที่ 4.1	สภาพพื้นฐานส่วนบุคคลของเกษตรกร ..... 66
ตารางที่ 4.2	สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจของเกษตรกร เกี่ยวกับการประกอบอาชีพ วัตถุประสงค์ ในการปลูกผักเหมียง ..... 67
ตารางที่ 4.3	สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจของเกษตรกร เกี่ยวกับรายได้จากภาคการเกษตรของ เกษตรกร ..... 69
ตารางที่ 4.4	สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจของเกษตรกร เกี่ยวกับรายจ่ายของภาคการเกษตร ปี 2561 ของเกษตรกร ..... 74
ตารางที่ 4.5	สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจของเกษตรกร เกี่ยวกับจำนวนแรงงานในการผลิต ผักเหมียงของเกษตรกร..... 76
ตารางที่ 4.6	สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจของเกษตรกร เกี่ยวกับการถือครองพื้นที่ทางการเกษตร ของเกษตรกร ..... 77
ตารางที่ 4.7	สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจของเกษตรกร เกี่ยวกับแหล่งเงินทุนที่ใช้และแหล่ง สนับสนุนในการผลิตผักเหมียงของเกษตรกร ..... 81
ตารางที่ 4.8	สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจของเกษตรกร เกี่ยวกับต้นทุน และผลตอบแทนในการ ผลิตผักเหมียงของเกษตรกร..... 82
ตารางที่ 4.9	สภาพทางสังคมของเกษตรกร ..... 86
ตารางที่ 4.10	ความรู้เกี่ยวกับการปลูกผักเหมียงของเกษตรกร ..... 88
ตารางที่ 4.11	จำนวนข้อความรู้ที่เกษตรกรตอบได้ถูกต้องเกี่ยวกับการปลูกผักเหมียง ..... 90
ตารางที่ 4.12	แหล่งความรู้เกี่ยวกับการปลูกผักเหมียงของเกษตรกร ..... 91
ตารางที่ 4.13	สรุปแหล่งความรู้เกี่ยวกับการปลูกผักเหมียงของเกษตรกร ..... 93

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 4.14 การจัดการการผลิตผักเหมียง (การจัดการ ไร่ปลูกทานผักเหมียงในระดับต้นน้ำ) ได้แก่ พันธุ์ผักเหมียง แหล่งที่มา ลักษณะพื้นที่ปลูก พืชหลักที่ปลูกร่วม .....	94
ตารางที่ 4.15 การจัดการ ไร่ปลูกทานผักเหมียงในระดับต้นน้ำ : สภาพการผลิตผักเหมียง ได้แก่ การใส่ปุ๋ยผักเหมียง การให้น้ำผักเหมียง แหล่งน้ำ วิธีป้องกันกำจัดแมลงศัตรู/โรคพืช และการตัดแต่งกิ่งหลังการเก็บเกี่ยว .....	96
ตารางที่ 4.16 การจัดการ ไร่ปลูกทานผักเหมียงในระดับต้นน้ำ : สภาพการผลิตผักเหมียง ได้แก่ วิธีการเก็บเกี่ยวผักเหมียง ความถี่ในการเก็บเกี่ยวจำหน่าย .....	98
ตารางที่ 4.17 การจัดการ ไร่ปลูกทานผักเหมียงในระดับกลางน้ำ : การเพิ่มมูลค่าผักเหมียง .....	108
ตารางที่ 4.18 การจัดการ ไร่ปลูกทานผักเหมียงในระดับปลายน้ำในส่วนของเกษตรกรผู้ปลูก ผักเหมียง : การตลาดผักเหมียง .....	109
ตารางที่ 4.19 การจัดการ ไร่ปลูกทานผักเหมียงระดับปลายน้ำในส่วนของร้านอาหาร:การตลาด ได้แก่ แหล่งที่ซื้อผักเหมียง ความถี่ในการรับซื้อผักเหมียง ราคา/ปริมาณผักเหมียงที่ซื้อต่อครั้ง การซื้อผักเหมียงที่ได้รับรอง GAP .....	111
ตารางที่ 4.20 การจัดการ ไร่ปลูกทานผักเหมียงระดับปลายน้ำในส่วนของร้านอาหาร:การตลาด ได้แก่ เมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบ เปอร์เซ็นต์ลูกค้าสั่งเมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็น วัตถุดิบ และเมนูนิยม .....	114
ตารางที่ 4.21 การจัดการ ไร่ปลูกทานผักเหมียงในระดับปลายน้ำในส่วนของผู้บริโภค : การ ตลาด .....	116
ตารางที่ 4.22 ความคิดเห็นของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ต่อการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดภูเก็ต .....	119
ตารางที่ 4.23 ความคิดเห็นของผู้ประกอบการร้านอาหารเกี่ยวกับการสนับสนุนผักเหมียงให้เป็น วัตถุดิบสำหรับการพัฒนาอาหารเพื่อการท่องเที่ยว .....	121
ตารางที่ 4.24 ความคิดเห็นของผู้บริโภคเกี่ยวกับการสนับสนุนผักเหมียงให้เป็นวัตถุดิบสำหรับ การพัฒนาอาหารเพื่อการท่องเที่ยว .....	122
ตารางที่ 4.25 ความต้องการเกี่ยวกับการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ของเกษตรกร ผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ด้านการผลิตผักเหมียง .....	123

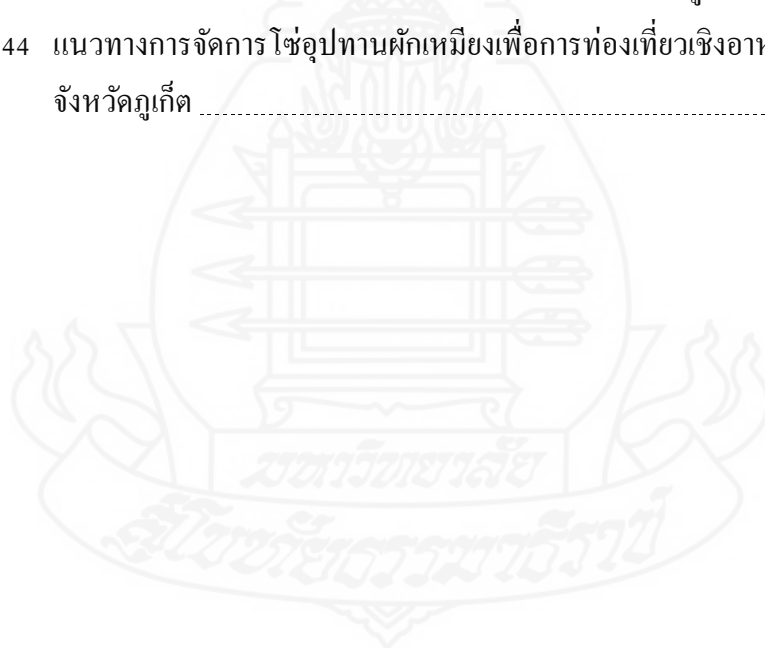
## สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 4.26 ความต้องการเกี่ยวกับการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ของเกษตรกร ผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ด้านการตลาดผักเหมียง	124
ตารางที่ 4.27 ความต้องการเกี่ยวกับการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ของเกษตรกร ผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ด้านการส่งเสริมสนับสนุน จากหน่วยงานต่างๆ	125
ตารางที่ 4.28 ความต้องการเกี่ยวกับการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ของเกษตรกร ผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ด้านการจัดการผักเหมียงเพื่อ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร	126
ตารางที่ 4.29 สรุปความต้องการของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ต่อการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	127
ตารางที่ 4.30 ระดับความเป็นปัญหาในการปลูกผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ด้านการผลิตผักเหมียง	129
ตารางที่ 4.31 ระดับความเป็นปัญหาในการปลูกผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ด้านการตลาด	130
ตารางที่ 4.32 ระดับความเป็นปัญหาในการปลูกผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ด้านการส่งเสริมสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ	131
ตารางที่ 4.33 ระดับความเป็นปัญหาในการปลูกผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ด้านการส่งเสริมผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	131
ตารางที่ 4.34 สรุปปัญหาในการปลูกผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ตต่อการจัดการ ผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	132
ตารางที่ 4.35 ปัญหาการผลิตผักเหมียง ด้านการปลูก ด้านการเพิ่มมูลค่า และด้านการตลาด	134
ตารางที่ 4.36 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ	135
ตารางที่ 4.37 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ด้านการผลิต	136
ตารางที่ 4.38 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ด้านการตลาด	137



สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 4.39 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ด้านการส่งเสริมให้เป็นการท่องเที่ยวเชิงอาหาร .....	139
ตารางที่ 4.40 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ด้านการบริหารจัดการกลุ่มผู้ผลิตและเชื่อมโยงเครือข่ายทั้งภายในพื้นที่และ ต่างจังหวัด .....	140
ตารางที่ 4.41 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ด้านอื่นๆ .....	142
ตารางที่ 4.42 ข้อเสนอแนะ ด้านการปลูกผักเหมียง ด้านการเพิ่มมูลค่า และด้านการตลาด.....	143
ตารางที่ 4.43 จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส อุปสรรค การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียง เพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต .....	144
ตารางที่ 4.44 แนวทางการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จังหวัดภูเก็ต .....	146





## สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1.1 กรอบแนวคิดการวิจัย .....	5
ภาพที่ 2.1 ที่มาของการเกิดความคิดเห็น .....	13
ภาพที่ 2.2 แผนที่จังหวัดภูเก็ต .....	37
ภาพที่ 2.3 สถิติปริมาณฝน ณ สถานีอุตุนิยมวิทยา จังหวัดภูเก็ต พ. ศ. 2546-2558 .....	38
ภาพที่ 4.1 แหล่งความรู้เกี่ยวกับการปลูกผักเหมียงของเกษตรกร .....	93
ภาพที่ 4.2 นายกัมพล กิ่งแก้ว ผู้มีความรู้ความชำนาญเกี่ยวกับผักเหมียง .....	99
ภาพที่ 4.3 นายสัญญา หิรัญวดี ผู้มีความรู้ความชำนาญเกี่ยวกับผักเหมียง .....	100
ภาพที่ 4.4 การจัดการผลิตผักเหมียงของนายกัมพล กิ่งแก้ว .....	102
ภาพที่ 4.5 ใบรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ ผักเหมียง .....	103
ภาพที่ 4.6 การจัดการผลิตผักเหมียงของนายสัญญา หิรัญวดี .....	104
ภาพที่ 4.7 การบรรจุผักเหมียงผักเหมียงเพื่อจำหน่าย (ระดับปลายน้ำ) .....	105
ภาพที่ 4.8 การตองกิ่งผักเหมียง .....	106
ภาพที่ 4.9 ความต้องการของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ตต่อ การจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร .....	128
ภาพที่ 4.10 ปัญหาของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ตต่อ การจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร .....	133
ภาพที่ 5.1 สรุปแนวทางการส่งเสริมการจัดการ โซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จังหวัดภูเก็ต .....	169

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จังหวัดภูเก็ต กำหนดเป้าหมายการพัฒนาเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยว การศึกษา นวัตกรรม บริการ ในระดับมาตรฐานนานาชาติ และการพัฒนาที่ยั่งยืน มุ่งสู่จังหวัดที่พัฒนาแล้ว ภายในปี พ.ศ. 2579 เนื่องจากมีทรัพยากรธรรมชาติที่สวยงามและโครงสร้างพื้นฐานที่เหมาะสมต่อการพัฒนาการท่องเที่ยวและบริการ(สำนักงานจังหวัดภูเก็ต, 2561 น. 179) และสำนักงานสถิติจังหวัดภูเก็ต (2560) รายงานว่าในปีงบประมาณ พ.ศ. 2559 มีนักท่องเที่ยวทั้งคนไทยและชาวต่างประเทศ เดินทางเข้ามาในจังหวัดภูเก็ต จำนวน 13,493,273 คน ซึ่งในแต่ละปีจะมีนักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามาพักผ่อนและรับบริการต่าง ๆ ไม่น้อยกว่า 10 ล้านคน ทำให้การขยายตัวของธุรกิจท่องเที่ยวและสังคมเมืองมีอย่างต่อเนื่องครอบคลุมพื้นที่ทั้ง 3 อำเภอ ส่งผลกระทบต่อพื้นที่การเกษตรมีแนวโน้มลดลง วิถีชีวิตวัฒนธรรมมีการเปลี่ยนแปลง ในขณะเดียวกันความหนาแน่นของประชากรทำให้มีความต้องการอาหารและสินค้าเกษตรเพิ่มขึ้น เกษตรกรและผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้าเกษตร จำเป็นต้องปรับเปลี่ยนการผลิตให้สอดคล้องกับตลาด ต้องบริหารจัดการพื้นที่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด สร้างรายได้ ลดรายจ่าย รวมทั้งเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยีที่เหมาะสม สนับสนุนการพัฒนาที่ยั่งยืน

องค์การเพื่อการศึกษา วิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ (UNESCO) ประกาศให้จังหวัดภูเก็ตเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร(Phuket : city of gastronomy) ซึ่งเป็นหนึ่งใน 18 เมืองทั่วโลก โดยภูเก็ตเป็นเมืองแรกของไทยและของอาเซียนการประกาศของยูเนสโกได้สร้างความภาคภูมิใจให้แก่ชาวภูเก็ตเป็นอย่างยิ่ง (เทศบาลนครภูเก็ต, 2559). จังหวัดภูเก็ตได้ให้ความสำคัญเป็นการสร้างโอกาสให้กับภาคการเกษตรและกลุ่มองค์กรในชุมชน จึงได้ส่งเสริมการผลิตและนวัตกรรมตลอดห่วงโซ่อาหาร สนับสนุนการพัฒนาเมืองสร้างสรรค์ ด้านวิทยาการอาหารให้มีมาตรฐานระดับโลก เป็นทางเลือกใหม่ในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร สำนักงานเกษตรจังหวัดภูเก็ต (2562) รายงานว่า ในปี พ.ศ. 2561 จังหวัดภูเก็ตมีจำนวนเนื้อที่ทำเกษตรกรรมประมาณ 91,819 ไร่ พืชเศรษฐกิจที่สำคัญได้แก่ ยางพารา ปาล์มน้ำมัน มะพร้าว สับปะรดภูเก็ต ไม้ดอก

ไม้ประดับ และพืชผัก ซึ่งพืชผักที่สำคัญคือผักเหมียง เป็นพืชประจำถิ่นที่ชาวภูเก็ตนิยมบริโภคมาตั้งแต่ในอดีตถึงปัจจุบัน ซึ่งใช้ประกอบอาหารและแปรรูปเพิ่มมูลค่าได้หลากหลาย เป็นอาหารว่าง เครื่องดื่ม และ ไม้ประดับตกแต่ง ต้อนรับผู้มาเยือนได้อย่างน่าประทับใจ ตลาดมีความต้องการสูงอย่างต่อเนื่อง และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค และจากรายงานข้อมูลภาวะการผลิตพืชระดับตำบล (ร.ต.) มีจำนวนเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในจังหวัดภูเก็ตทั้งหมด 238 ราย พื้นที่ปลูก 441 ไร่ และยังมี การดำเนินงาน โครงการส่งเสริมการเกษตรในรูปแบบแปลงใหญ่ (ผักเหมียง) โดยรวบรวมเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง จำนวน 32 ราย พื้นที่ปลูก 98.5 ไร่ ดำเนินการพัฒนากระบวนการผลิตตามนโยบายตลาดนำการผลิต แต่ผลจากการดำเนินงานที่ผ่านมา พบว่ายังมีปัญหาและข้อจำกัดหลายประการ ได้แก่ ปริมาณผลผลิตไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด คุณภาพไม่สม่ำเสมอในบางฤดูกาล กลุ่มเครือข่ายขาดความเข้มแข็งกลุ่มเกษตรกรมีความต้องการองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการผลิต การเพิ่มมูลค่า และการจัดการช่องทางตลาดที่มีประสิทธิภาพ ให้มีปริมาณที่เพียงพอและคุณภาพเป็นไปตามความต้องการของตลาดและหลักเกณฑ์ที่กำหนดตามระบบความปลอดภัยพืช

สุธี อารีย์พงศ์ และคณะ (2561, น. 95) กล่าวว่า ผักเหมียงเป็นผักกินใบ ใบอ่อนนำมาปรุงอาหาร ได้แก่ แกงเลียง ต้มกะทิ ห่อหมก ผัด ลวกกินกับน้ำพริก มีรสชาติหวานมัน อมขมและติดฝาดเล็กน้อย ผักเหมียงอุดมไปด้วยแคลเซียม สารเบต้าแคโรทีน มีสารต้านอนุมูลอิสระ และวิตามินบี โดยได้จัดเมนู ผัดผักเหมียง เป็นเมนูประเภทผัดของอาหารพื้นเมืองจังหวัดภูเก็ต จะเห็นได้ว่าผักเหมียงมีประโยชน์ เป็นวัตถุดิบประกอบอาหารพื้นเมืองจังหวัดภูเก็ต ขณะเดียวกันก็มีความสำคัญต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพราะอาหารพื้นบ้านสามารถสื่อถึงวัฒนธรรม การบริโภค ผักพื้นบ้านเป็นอาหารและยารักษาโรค อาหารพื้นเมืองจึงสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี

จากสถานการณ์ดังกล่าว จึงเห็นควรศึกษาวิจัยลักษณะทั่วไป สภาพแวดล้อมและปัญหาในการผลิตผักเหมียง การส่งเสริมการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียง นวัตกรรมและเทคโนโลยีในการผลิต สร้างมูลค่าเพิ่มผักเหมียงให้มีรูปแบบการบริโภคที่สอดคล้องกับผู้บริโภคทั้งคนไทยและผู้มาเยือน สนับสนุนแนวทางเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร และส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต

## 2. วัตถุประสงค์การวิจัย

- 2.1 เพื่อศึกษาความรู้และแหล่งความรู้ในการปลูกผักเหมียงของเกษตรกร
- 2.2 เพื่อศึกษาการจัดการการผลิต การเพิ่มมูลค่าสินค้าและการตลาดผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
- 2.3 เพื่อศึกษาความคิดเห็นและความต้องการในการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
- 2.4 เพื่อศึกษาปัญหา ข้อเสนอแนะ และแนวทางการส่งเสริมการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

## 3. กรอบแนวคิดการวิจัย

จากการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง พบว่า การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต โดยสรุปได้ดังนี้

3.1 สภาพพื้นฐานส่วนบุคคล เศรษฐกิจ และสังคม ของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง ประกอบด้วย เพศ อายุ ระดับการศึกษา การประกอบอาชีพหลัก การประกอบอาชีพรอง วัตถุประสงค์ในการปลูกผักเหมียง รายได้ของภาคการเกษตร ปี 2561 รายจ่ายของภาคการเกษตร ปี 2561 จำนวนแรงงานในการผลิตผักเหมียง พื้นที่ถือครองที่ดินทางการเกษตร ขนาดพื้นที่ปลูกผักเหมียง แหล่งเงินทุนที่ใช้และแหล่งสนับสนุนในการผลิตผักเหมียง ต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิตผักเหมียง ตำแหน่งทางสังคม การเป็นสมาชิกกลุ่ม/สถาบันเกษตรกร ประสบการณ์ในการผลิตผักเหมียง

3.2 ความรู้และแหล่งความรู้ของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง

3.3 การจัดการผลิต การเพิ่มมูลค่า และการตลาดผักเหมียง (ห่วงโซ่อุปทาน) ประกอบด้วย ส่วนที่ 1 การผลิตผักเหมียง (ต้นน้ำ) ได้แก่ พันธุ์ผักเหมียง แหล่งที่มาของกิ่งพันธุ์ผักเหมียง ลักษณะพื้นที่ปลูก พืชหลักที่ปลูกร่วม การใส่ปุ๋ย การให้น้ำ แหล่งน้ำ วิธีการป้องกันกำจัดแมลงศัตรูพืช/โรคพืช การตัดแต่งกิ่งหลังการเก็บเกี่ยว วิธีการเก็บเกี่ยวผักเหมียง ความถี่ในการเก็บเกี่ยวจำหน่าย วัตถุประสงค์ในการปลูกผักเหมียง ส่วนที่ 2 การเพิ่มมูลค่าผักเหมียง (กลางน้ำ) ได้แก่ การรับรองมาตรฐาน GAP, เกษตรอินทรีย์ การแปรรูป ตราสินค้า และส่วนที่ 3 การตลาดผักเหมียง (ปลายน้ำ) ได้แก่ แหล่งจำหน่าย ลักษณะการจำหน่ายผักเหมียง ประเภทพ่อค้าคนกลาง ผู้กำหนดราคาซื้อขายผลผลิต กลุ่มลูกค้า

**3.4 ความคิดเห็นการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร** ได้แก่ การพัฒนาผักเหมียงเป็นวัตถุดิบประกอบอาหารเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การผลิตให้ผ่านการรับรอง GAP การรวมกลุ่มผลิต การพัฒนาการแปรรูป การใช้ปุ๋ยอินทรีย์ การสร้างการรับรู้ถึงประโยชน์ การเก็บเกี่ยวตรงตามความต้องการ การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร และการสร้างเอกลักษณ์อาหารพื้นเมือง

**3.5 ความต้องการการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร** ได้แก่ ด้านการผลิต ด้านการตลาด ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ และด้านการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

**3.6 ปัญหา ข้อเสนอแนะ** ด้านการผลิต ด้านการตลาด ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ด้านการส่งเสริมผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ด้านการบริหารจัดการกลุ่มผู้ผลิตและเชื่อมโยงเครือข่ายทั้งภายในพื้นที่และต่างจังหวัด และด้านอื่นๆ

**3.7 การวิเคราะห์ SWOT** ได้แก่ จุดแข็ง จุดอ่อน ปัญหา อุปสรรค และแนวทางการส่งเสริมการจัดการ ไร่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต

โดยมีกรอบแนวคิดดังภาพที่ 1.1





ภาพที่ 1.1 กรอบแนวคิดการวิจัย

#### 4. ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยเรื่องการจัดการ ไซ้อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต มีขอบเขตการวิจัยดังนี้

**4.1 ขอบเขตด้านพื้นที่** การวิจัยครั้งนี้ ศึกษาเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ในพื้นที่อำเภอเมืองภูเก็ต อำเภอถลาง และอำเภอกะทู้

**4.2 ขอบเขตด้านเนื้อหา** การศึกษาวิจัยครั้งนี้ ศึกษาสภาพพื้นฐานส่วนบุคคล เศรษฐกิจ และสังคม ความรู้และแหล่งความรู้ ความคิดเห็น การจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ห่วงไซ้อุปทาน (ต้นน้ำ กลางน้ำ ปลายน้ำ) ปัญหาและข้อเสนอแนะ การปลูก การตลาด ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ และ แนวทางการจัดการ ไซ้อุปทานผักเหมียงของจังหวัดภูเก็ต

**4.3 ขอบเขตด้านเวลา** การวิจัยครั้งนี้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลการจัดการ ไซ้อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต ตั้งแต่เดือน มกราคม 2562 – มิถุนายน 2562

#### 5. นิยามศัพท์เฉพาะ

**5.1 การจัดการไซ้อุปทาน** คือ การนำกลยุทธ์วิธีการ แนวปฏิบัติหรือทฤษฎี มาประยุกต์ใช้ในการจัดการการส่งต่อผักเหมียงจากหน่วยหนึ่งในไซ้อุปทานไปยังอีกหน่วยหนึ่ง ได้แก่ 1) การจัดการในระดับต้นน้ำ คือการจัดการเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียง 2) การจัดการในระดับกลางน้ำ คือการจัดการเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าผักเหมียง 3) การจัดการในระดับปลายน้ำ คือการจัดการเกี่ยวกับการตลาดผักเหมียง

**5.2 การท่องเที่ยวเชิงอาหาร** คือ รูปแบบการท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวเน้นการสัมผัสและเติมเต็มประสบการณ์จากการบริโภคอาหารที่มีผักเหมียงเป็นวัตถุดิบในการผลิต

**5.3 แหล่งความรู้** หมายถึง แหล่งข้อมูลที่เกษตรกรได้รับความรู้ ข่าวสาร เกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงจากสื่อต่างๆ ได้แก่ สื่อบุคคล สื่อกลุ่ม สื่อมวลชน

**5.4 ความคิดเห็น** คือ ความคิดเห็นของเกษตรกรต่อการจัดการผักเหมียงเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวด้านอาหาร 10 ประเด็น ได้แก่ การพัฒนาผักเหมียงเป็นวัตถุดิบประกอบอาหารเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การผลิตให้ผ่านการรับรอง GAP การรวมกลุ่มผลิต



การพัฒนาการแปรรูป การใช้ปุ๋ยอินทรีย์ การสร้างการรับรู้ถึงประโยชน์ การเก็บเกี่ยวตรงตามความต้องการ การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร และการสร้างเอกลักษณ์อาหารพื้นเมือง

**5.5 ความต้องการ** คือ เกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงมีความต้องการให้ช่วยเหลืออย่างไรบ้างในด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ด้านการผลิต การแปรรูป ด้านการตลาด

**5.6 ผักเหมียง** เป็นพันธุ์ไม้ป่า เจริญเติบโตได้ดีได้ร่มเงาต้นไม้อื่นๆ นิยมปลูกร่วมยางพารา เป็นพืชเจริญทางใบมากกว่าลำต้น ปลายใบเรียวแหลมและปลายใบมนแหลม ใบสีเขียวเป็นมันสดใสมืออยู่ในร่มเงา แต่ถ้าอยู่ในที่โล่งใบจะสีจางหรือขาวทั้งใบ ผักเหมียงมีชื่อเรียกขานไม่เหมือนกัน จังหวัดชุมพร ระนอง ประจวบคีรีขันธ์ เรียก “ผักเหลียง” จังหวัดพังงา ภูเก็ต กระบี่ เรียก “ผักเหมียง” จังหวัดสุราษฎร์ธานี เรียก “ผักเขรียง” ผักเหมียงเป็นผักกินใบ จะนำใบอ่อนมาปรุงอาหาร ได้แก่ แกงเลียง ต้มกะทิ ลวกสุกกินกับน้ำพริก มีรสชาติหวานมัน

**5.7 ต้นทุนผลิตผักเหมียง** คือ ค่าใช้จ่ายในการผลิตผักเหมียงต่อไร่ เริ่มคิดตั้งแต่ค่าเตรียมดิน ค่าต้นพันธุ์ ค่าปุ๋ย ค่าจ้างแรงงานเก็บเกี่ยว และอื่นๆ

## 6. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

6.1 มีข้อมูลพื้นฐานทางเศรษฐกิจและสังคมของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงที่ถูกต้องและเป็นปัจจุบัน

6.2 ได้ข้อมูลที่สามารถนำไปใช้กำหนดแนวทางในการจัดการโซ่อุปทานเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้อย่างเหมาะสมสอดคล้องกับศักยภาพและตรงตามความต้องการของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในจังหวัดภูเก็ต

6.3 เพื่อนำข้อมูลที่ได้รับไปปรับใช้ในการวางแผนการพัฒนาการส่งเสริมด้านการผลิตและการตลาด



## บทที่ 2

### วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

ในการวิจัยเรื่องการจัดการโซ่อุปทานผักเหมีียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต ผู้วิจัยได้รวบรวมแนวคิด ทฤษฎี ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการวิจัย โดยแบ่งเป็นประเด็นดังนี้

1. แนวคิดเกี่ยวกับความรู้
  2. แนวคิดเกี่ยวกับความคิดเห็น
  3. แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความต้องการ
  4. แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism)
  5. แนวคิดการจัดการโซ่อุปทาน
  6. แนวคิดการวิเคราะห์ SWOT
  7. ลักษณะทางพฤกษศาสตร์และการผลิตผักเหมีียง
  8. บริบทของจังหวัดภูเก็ต
  9. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
- โดยมีรายละเอียดดังนี้

#### 1. แนวคิดเกี่ยวกับความรู้

แนวคิดเกี่ยวกับความรู้ มีประเด็นที่ต้องกล่าวถึง ได้แก่ ความหมายความรู้ แหล่งที่มาของความรู้ การแสวงหาความรู้ การวัดความรู้ และความรู้ทางการเกษตร ดังนี้

##### 1.1 ความหมายความรู้

ความรู้ คือ สิ่งที่สั่งสมมาจาก ประสบการณ์ การศึกษาเล่าเรียน การค้นคว้า รวมทั้งความสามารถเชิงปฏิบัติ และ ทักษะ เช่น ความรู้เรื่องประวัติศาสตร์, สิ่งที่ได้รับมาจากการได้ยินได้ฟัง การคิด หรือการปฏิบัติ เช่น ความรู้เรื่องสุขภาพ ความรู้เรื่องนิทานพื้นบ้าน(พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554)

กรณี ต่างวิวัฒน์ (2554, น. 1-8) กล่าวว่า “ความรู้” เป็น สารสนเทศที่ผ่านกระบวนการคิด ขัดเกลา เปรียบเทียบ เลือกใช้ เชื่อมโยง และบูรณาการกับความรู้และประสบการณ์เดิม ผนวกกับ

ความรู้อื่น เกิดการประสมประสานระหว่างสถานการณ์ ค่านิยม ความรู้ในบริบท มีความรู้แจ้ง จนเกิดเป็นความเข้าใจ เชื่อถือได้ และพัฒนาไปสู่ระดับที่สูงขึ้นหรือนำไปใช้ประโยชน์ในการสรุปและตัดสินใจในสถานการณ์ต่างๆ ได้โดยไม่จำกัดช่วงเวลา ซึ่งความรู้เหล่านี้เมื่อนำไปใช้จะไม่หมดหรือลี้กหรือ แต่จะยิ่งออกงอกหรืองอกงามยิ่งขึ้น

เบน จามิน บลูม (Benjamin S. Bloom) อ้างถึงใน อักษร สวัสดิ์ (2542, น. 26-28) กล่าวว่า ความรู้ หมายถึง เรื่องที่เกี่ยวกับการระลึกถึงสิ่งเฉพาะ วิธีการและกระบวนการต่าง ๆ รวมถึงแบบกระสวนของโครงการวัตถุประสงค์ในด้านความรู้ โดยเน้นในเรื่องของกระบวนการทางจิตวิทยาของความจำ อันเป็นกระบวนการที่เชื่อมโยงเกี่ยวกับการจัดระเบียบ โดยก่อนหน้านั้นในปี ค.ศ. 1965 บลูมและคณะ ได้เสนอแนวคิดเกี่ยวกับการรับรู้หรือพุทธิพิสัย (cognitive domain) ของคนว่าประกอบด้วยความรู้ตามระดับต่าง ๆ รวม 6 ระดับ ซึ่งอาจพิจารณาจากระดับความรู้ในขั้นต่ำไปสู่ระดับของความรู้ในระดับที่สูงขึ้นไป โดยแจกแจงรายละเอียดของแต่ละระดับไว้ดังนี้

1. ความรู้ (Knowledge)
2. ความเข้าใจหรือความคิดรวบยอด (Comprehension)
3. การนำไปปรับใช้ (Application)
4. การวิเคราะห์ (Analysis)
5. การสังเคราะห์ (Synthesis)
6. การประเมินผล (Evaluation)

**สรุปความหมายความรู้** คือ สิ่งที่สะสมมาจากการเล่าเรียน หรือประสบการณ์ รวมถึงการได้ยินได้ฟังจากการบอกเล่า หรือจากการทดลองปฏิบัติ และนำมาขัดเกลาโดยผ่านกระบวนการคิดวิเคราะห์ ทดลอง เพื่อนำมาซึ่งแนวทางหรือองค์ความรู้ที่ดีขึ้นมากกว่าเดิม หรือเกิดเป็นแนวคิดใหม่ที่นำไปปฏิบัติ จนพัฒนาให้เกิดประโยชน์และสามารถนำความรู้ดังกล่าวไปใช้เพื่อตัดสินใจในสถานการณ์ต่างๆ ได้

## 1.2 แหล่งที่มาของความรู้

อัญญาณี คล้ายสุบรรณ์ (2550, น. 43-47) ได้จำแนกตามประเภทของความรู้ 2 ประเภท คือ แหล่งความรู้ที่ปรากฏชัดแจ้ง (Explicit Knowledge) และแหล่งความรู้ที่ฝังลึกหรือความรู้แฝงเร้น (Tacit Knowledge) มีรายละเอียดดังนี้

1.2.1 แหล่งความรู้ที่ปรากฏชัดแจ้ง (*Explicit Knowledge*) แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ แหล่งสิ่งพิมพ์และแหล่งที่ไม่ใช่สิ่งพิมพ์

1) แหล่งสิ่งพิมพ์ นับเป็นแหล่งความรู้ที่มีอยู่อย่างกว้างขวาง สามารถเข้าถึงได้ง่าย ได้แก่ หนังสือ วารสาร หนังสือพิมพ์ จุลสาร เอกสารการประชุม รายงานการประชุม วิทยานิพนธ์ และสิ่งพิมพ์รัฐบาล

2) แหล่งที่ไม่ใช่สิ่งพิมพ์ ได้แก่ แหล่งอิเล็กทรอนิกส์ แหล่งโสตทัศนวัสดุ เช่น รูปภาพ ภาพถ่าย สไลด์ ภาพยนตร์ วัสดุบันทึกเสียงและภาพ เป็นต้น แหล่งวัสดุย่อยส่วน เป็นแหล่งความรู้ที่ได้จากการถ่ายภาพต้นฉบับลงบนม้วนฟิล์ม ให้มีขนาดเล็กไม่สามารถอ่านด้วยตาเปล่าต้องใช้เครื่องอ่าน แหล่งวิทยาการต่างๆ เช่น ห้องสมุด ศูนย์สารสนเทศ พิพิธภัณฑ โบราณสถาน สถาบันการศึกษา หน่วยงานราชการ องค์กรเอกชน เป็นต้น และของจริง เป็นแหล่งความรู้ที่มีอยู่ทั่วไปในสภาพจริงตามธรรมชาติ เช่น แม่น้ำ ทะเล พืชพันธุ์ไม้ สัตว์และส่วนที่มนุษย์สร้างขึ้น เช่น ปราสาทราชวัง เขื่อน อ่างเก็บน้ำ เป็นต้น

1.2.2 แหล่งความรู้ที่ฝังลึกหรือความรู้แฝงเร้น (*Tacit Knowledge*) แหล่งความรู้ประเภทนี้คือ บุคคล ทั้งที่เป็นส่วนบุคคลและกลุ่มบุคคลที่รวมกันอยู่ในองค์กร ความรู้เหล่านี้มีทั้งที่สามารถถ่ายทอดได้ บันทึกได้ ถ่ายทอดออกมาให้คนอื่นรับรู้ได้แต่ไม่สามารถบันทึกได้ และเจ้าของความรู้ไม่สามารถถ่ายทอดออกมาให้คนอื่นรู้ได้ ความรู้เช่นนี้ จะฝังตัวอยู่ในทักษะ ความสามารถ ความเชื่อ คุณค่าประสบการณ์ บรรทัดฐาน กระบวนการทำงาน เป็นความรู้ที่ได้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การฝึกฝนตนเอง การทดลองปฏิบัติงานที่เกิดจากความร่วมมือกัน

กล่าวโดยสรุป แหล่งความรู้จะแบ่งเป็น แหล่งความรู้ที่สามารถจับต้องได้หรือความรู้ที่ชัดแจ้ง เช่น หนังสือพิมพ์ สิ่งพิมพ์ต่างๆ รูปภาพ รูปถ่าย เขื่อน ห้องสมุด โดยการใช้แหล่งความรู้ดังกล่าว คือ การรู้ถึงแหล่งที่มาของสิ่งพิมพ์ หรือรูปภาพ และแหล่งความรู้ฝังลึกหรือแฝงเร้น เป็นความรู้ที่เกิดจากฝึกฝน การถ่ายทอดทักษะ ความเชื่อ ความสามารถ เป็นแหล่งความรู้ที่สามารถถ่ายทอดได้บันทึกได้ และถ่ายทอดได้แต่บันทึกไม่ได้ ซึ่งการแสวงหาความรู้ดังกล่าวโดยการ สนทนา การปฏิบัติ การพูดคุย การฝึกฝน โดยจะพบว่าในหลักของการวัดความรู้จะอยู่ในการตั้งคำถาม เนื้อหา การดำเนินการ แนวความคิดหรือผลของการปฏิบัติในแต่ละรูปแบบ

### 1.3 การแสวงหาความรู้

การที่จะเข้าถึงแหล่งความรู้ แล้วนำความรู้ออกมาใช้ประโยชน์ได้นั้น จำเป็นต้องมีเครื่องมือและกลยุทธ์ที่เหมาะสม ทั้งที่เป็นแหล่งความรู้ที่ปรากฏชัดแจ้งและแหล่งความรู้ที่ฝังลึก หรือ

ความรู้แฝงเร้น การแสวงหาความรู้ที่ปรากฏชัดแจ้งเครื่องมือที่ต้องใช้ คือ แหล่งสิ่งพิมพ์และแหล่งอิเล็กทรอนิกส์ การแสวงหาความรู้ที่ฝังลึกหรือความรู้แฝงเร้น จะแตกต่างไปจากการแสวงหาความรู้ที่ปรากฏชัดแจ้งอย่างสิ้นเชิง กล่าวคือ การแสวงหาความรู้ที่ฝังลึกหรือความรู้แฝงเร้น จะอยู่ในลักษณะการปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้เป็นเจ้าของความรู้และผู้รับถ่ายทอดความรู้ อาจเป็นการ สนทนา การสังเกต การลงมือฝึกฝนปฏิบัติ ตามที่มองเห็นหรือสังเกตได้

#### 1.4 การวัดความรู้

ชวาล แพร์ตกุล (2526, น. 11) กล่าวว่า วิธีการวัดว่าใครมีความรู้ในเรื่องนั้นหรือไม่สามารถทำได้โดยตั้งคำถามที่เกี่ยวกับเนื้อเรื่อง วิธีการ และความรู้รวบยอดของเรื่องราวนั้น ๆ ให้ตอบโดยถามแต่เพียงอย่างเดียวหรือครบทั้งสามอย่างก็ได้ จึงอาจกล่าวได้ว่าคนที่มีความรู้ คือ ผู้ที่จำเนื้อเรื่องนั้นได้กับสามารถระลึกทั้งสามสิ่งนั้นออกมาได้นั้นเอง นอกจากนี้ ไพศาล หวังพานิช (2526, น. 69-104) อธิบายว่าการวัดความรู้ เรื่องราวข้อเท็จจริงหรือประสบการณ์ต่าง ๆ หรือเป็นการวัดประสบการณ์เดิมที่บุคคลได้รับคำสอน การบอกกล่าว การฝึกฝนของผู้สอน รวมทั้งจากตำราจาก สิ่งแวดล้อมต่างๆ ด้วยคำถามวัดความรู้ โดยแบ่งออกเป็น 3 ชนิด ดังนี้

1) ถามความรู้ในเนื้อเรื่อง เป็นการถามรายละเอียดของเนื้อหา ข้อเท็จจริงต่าง ๆ ของเรื่องราวทั้งหลายประกอบด้วยคำถามประเภทต่าง ๆ เช่น ศัพท์ นิยาม กฎ และความจริงหรือรายละเอียดของเนื้อหาต่าง ๆ

2) ถามความรู้ในวิธีดำเนินการ เป็นการถามวิธีปฏิบัติต่าง ๆ แบบแผนประเพณี ขั้นตอนของการปฏิบัติทั้งหลาย เช่น การระเบียบแบบแผน ลำดับขั้น และแนวโน้ม การจัดประเภท และหลักเกณฑ์ต่างๆ

3) ถามความรู้รวบยอด เป็นการถามความสามารถในการจดจำข้อสรุป หรือ หลักการของเรื่องที่เกิดจากการผสมผสานหลักขณะร่วม เพื่อรวบรวมและย่อลงมาเป็นหลัก หรือหัวใจของเนื้อหานั้น

#### 1.5 ความรู้ทางการเกษตร

บุญธรรม จิตต์อนันต์ (2527) อ้างถึงใน วรา สุขเจริญคณา (2551, น. 9) ได้กล่าวถึงความรู้ทางการเกษตร ว่าการเกษตรเป็นการผลิตแบบพิเศษอย่างหนึ่งที่ต้องอาศัยกระบวนการเจริญเติบโตของพืชและสัตว์เป็นพื้นฐาน เกษตรกรทำงานโดยจัดการและเร่งการเจริญเติบโตของพืชและสัตว์ในฟาร์ม กิจกรรมการผลิตในแต่ละฟาร์มเป็นธุรกิจ ซึ่งการลงทุนและผลตอบแทนเป็นเรื่องสำคัญ ดังนั้นการเกษตรสมัยใหม่จึงไม่คิดเพียงการปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ แต่จำเป็นต้องคิดถึงเรื่อง

การตลาด การขนส่ง ราคา ธุรกิจการค้า และนโยบายของรัฐ การอุตสาหกรรม การวิจัย การธนาคาร กฎหมาย และการบริหารงานอย่างมีประสิทธิภาพของส่วนราชการต่างๆ

วรา สุขเจริญภรณ์ (2551, น. 9) กล่าวว่า ความรู้ทางการเกษตร เป็นเรื่องที่มีความสำคัญมากในการเกษตรสมัยใหม่ เกษตรกรไม่เพียงจะรู้เฉพาะการปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์เท่านั้น แต่จำเป็นจะต้องแสวงหาความรู้ในเรื่องการตลาด การขนส่ง การปรับปรุงคุณภาพ การแปรรูป การบรรจุหีบห่อ เพื่อเพิ่มคุณค่าของผลผลิตให้สูงขึ้น และเพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกร

สรุป ความรู้ทางการเกษตร เป็นสิ่งสำคัญที่เกษตรกรจะต้องมีความรู้ให้รอบด้านตั้งแต่ต้นน้ำไปจนถึงปลายน้ำ

## 2. แนวคิดเกี่ยวกับความคิดเห็น

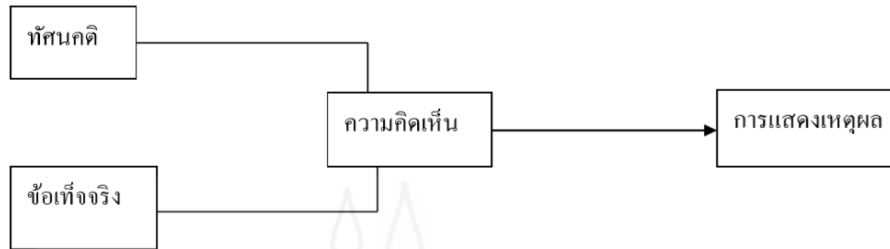
แนวคิดเกี่ยวกับความคิดเห็น มีประเด็นที่ต้องกล่าวถึง ได้แก่ ความหมายของความคิดเห็น การจำแนกความคิดเห็น ดังนี้

### 2.1 ความหมายของความคิดเห็น

ราชบัณฑิตยสถาน (2546, น. 246) ให้ความหมายของความคิดเห็นว่า เป็นข้อพิจารณา เห็นว่าเป็นจริงจากการใช้ปัญญาความคิดประกอบ ถึงแม้จะไม่ได้อาศัยหลักฐานพิสูจน์ยืนยัน

ธิดา ชูทวี (2550, น. 7) ให้ความหมายว่า ความคิดเห็นเป็นการแสดงออกทาง อารมณ์ และความรู้สึกรวมทั้งการยอมรับหรือไม่ยอมรับการเห็นด้วยหรือไม่เห็นด้วยกับสิ่งใดสิ่งหนึ่งที่เกิดขึ้น ด้วยการพูดการเขียนหรือสื่อสารให้บุคคลอื่นได้รับรู้โดยอาศัยพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์ค่านิยมและสภาพแวดล้อม ตลอดจนอารมณ์ความรู้สึกของบุคคลนั้นซึ่งความคิดเห็น ของแต่ละบุคคลอาจจะเป็นที่ยอมรับหรือปฏิเสธจากบุคคลอื่นก็ได้ ทั้งนี้ความคิดเห็น ยังสามารถ เปลี่ยนแปลงได้ตามกาลเวลาและสภาพแวดล้อมที่เป็นอยู่

สงวน สุทธิเลิศอรุณและคณะ (2522, น. 103) กล่าวถึง “ความคิดเห็น” ว่าเป็นการแสดงออกซึ่งวิจรรณญาณที่มีต่อเรื่องใด เรื่องหนึ่ง โดยเฉพาะความคิดเห็นของบุคคลนั้นจะเปลี่ยนแปลงไปตามทัศนคติ (attitude) ของบุคคล ข้อเท็จจริง (fact) ในขณะที่ทัศนคติจะเป็นการแสดงความรู้สึกต่างๆไปเกี่ยวกับสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ความคิดเห็น เป็นการอธิบายเหตุผลที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งโดยเฉพาะ เพื่อให้ง่ายกับการเข้าใจอาจสรุปความสัมพันธ์ดังกล่าวไว้ดังนี้



ภาพที่ 2.1 ที่มาของการเกิดความคิดเห็น

แผนภาพข้างต้น แสดงถึง ความคิดว่าเกิดจากการแปลข้อเท็จจริง หรือสิ่งที่ได้พบเห็นมา แต่ลักษณะของการแปลข้อเท็จจริง นั้นๆ เป็นไปตาม ทัศนคติของบุคคล และเมื่อถูกถามว่า ทำไมจึงทำอย่างนั้น ผู้นั้นจะพยายามให้เหตุผลไปตามที่ผู้นั้นคิด

ประหยัด ไชยสิงห์ (2551, น. 11) กล่าวว่า ความคิดเห็น หมายถึงการแสดงออกทางด้านความรู้สึกต่อสิ่งใดๆ แต่ละบุคคล ข้อเท็จจริง อย่างไม่อย่างหนึ่ง หรือคือการประเมินผลต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งตามความรู้สึกส่วนตัวของแต่ละบุคคล ที่เห็นว่าน่าจะเป็นจริง ซึ่งแสดงออกมาทางด้านการพูด การเขียน โดยอาศัยมวลความรู้ หรือมวลประสบการณ์ในการช่วยตัดสินใจ

Gould ,Kole (1964) อ้างอิงใน สมเกียรติ ชันบุญไส (2544, น. 38) ให้คำจำกัดความ “ความคิดเห็น” ใน Dictionary of the Social Sciences ดังนี้

1) ความคิดเห็น คือ การพิจารณาตัดสินความเชื่อจากบุคคลอื่น ในบางความคิดเห็น อาจจะแสดงออกทั้ง ทางคำนิยาม หรือ ชนิดของเหตุผล หรือ หลักฐานที่มีอยู่ ซึ่งความสำคัญของความคิดเห็นอาจจะมีมากหรือน้อย จะต่างกันแล้วแต่บุคคล

2) ความคิดเห็น เป็นการแสดงออกอย่างแคบ ตรงจุด ซึ่งทำให้ทราบถึง ความในใจมากกว่าทัศนคติของบุคคล ดังนั้น เมื่อความคิดเห็นมีความสัมพันธ์กับการเปลี่ยนแปลงของภายนอกที่มีความจำกัด โดยจะมีรากฐานจากระบบทัศนคติของบุคคลนั้นๆ

3) หากความคิดเห็นเป็นสิ่งมีชีวิต สามารถวัดได้ และมีการพัฒนาเครื่องมือในการวัด ซึ่งปกติได้มีการเก็บรวบรวม ความเห็น ทัศนคติ เทคนิคการวางแผน รวมทั้งการสร้างแบบสอบถาม สามารถนำมาใช้ในการวิจัยด้านความคิดเห็น เป็นต้น

สรุป ความคิดเห็น เป็นการแสดงทางด้านอารมณ์ คือการแสดงออกในด้านการยอมรับ และไม่ยอมรับ ขึ้นอยู่กับ ประสบการณ์ ความรู้ ทัศนคติ คำนิยาม สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามเวลาและ



สิ่งแวดล้อม โดยจะมีการประเมินจากความรู้สึก ทักษะคติ ข้อเท็จจริง จากนั้นจะมีการประมวลผล โดยการเขียน การพูด และสรุปเป็นความคิดเห็นออกมา

## 2.2 การจำแนกความคิดเห็น

Remmer (1996) อ้างอิงใน ปารีชาติ อภรณ์วิชานพ (2555, น. 10) จำแนกความคิดเห็น ออกเป็น 2 ประการ ประกอบด้วย

1) ความคิดเห็นเชิงบวกสุด-เชิงลบสุด (extremeness) เป็นความคิดเห็นที่เกิดจากการเรียนรู้และประสบการณ์ ซึ่งสามารถทราบทิศทางบวกสุด ได้แก่ ความรักจนหลง ทิศทางลบสุด ได้แก่ ความรังเกียจ ความคิดเห็นนี้รุนแรงเปลี่ยนแปลงยาก

2) ความคิดเห็นจากความรู้ความเข้าใจ (Cognitive contents) การมีความเห็นต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งขึ้นอยู่กับความรู้ความเข้าใจที่มีต่อสิ่งนั้น เช่น ความรู้ความเข้าใจในทางที่ดี คือ ชอบ ยอมรับ เห็นด้วย ความรู้ความเข้าใจในลักษณะเป็นกลาง (neutrality) เฉยๆ ไม่มีความคิดเห็น ส่วนความรู้ความเข้าใจในทางที่ไม่ดี (negative) คือเป็นไปในทางที่ไม่ชอบ รังเกียจ ไม่เห็นด้วย และไม่ยอมรับ

สงวน สุทธิเลิศอรุณ (2522, น. 19-20) กล่าวว่า การสำรวจความคิดเห็นเป็นการศึกษาความรู้สึกของบุคคลที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งและแต่ละคนจะแสดงความเชื่อและความรู้สึกใดๆออกมา โดยการพูดหรือการเขียน เป็นต้น โครงการพัฒนาใดๆก็ตาม ถ้าจะให้สำเร็จและบรรลุเป้าหมายอย่างแท้จริงแล้วควรได้รับความร่วมมือจากประชาชน การรับฟังความคิดเห็นจากประชาชนต่อโครงการ มีผลดีคือจะช่วยให้โครงการนั้นสอดคล้องเป็นไปตามความต้องการของท้องถิ่น การมีสิทธิ์แสดงความคิดเห็น ในโครงการใดๆที่จะพัฒนาประเทศนั้น ก็จะทำให้ประชาชนเกิดจิตสำนึกในการเป็นเจ้าของ อยากที่จะเปลี่ยนแปลงปรับปรุงหรือรักษาไว้ ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อการวางนโยบายต่างๆ การเปลี่ยนแปลงนโยบายหรือการเปลี่ยนแปลงระบบงานรวมทั้งการฝึกหัดการทำงานด้วย

## 3. แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความต้องการ

แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความต้องการ มีประเด็นที่ต้องกล่าวถึง ได้แก่ ความหมายของความต้องการ ประเภทความต้องการ และทฤษฎีที่เกี่ยวกับความต้องการ ดังนี้

### 3.1 ความหมายของความต้องการ

ราชบัณฑิตยสถาน (2554, น. 468) ให้ความหมาย “ความต้องการ” ว่า ความอยากได้ใคร่ได้ หรือประสงค์จะได้ เมื่อมีความรู้สึกดังกล่าว ทำให้ร่างกายเกิดการขาดสมดุล เนื่องจากมีสิ่งเร้ามากระตุ้น มีแรงขับภายในเกิดขึ้นทำให้ร่างกายไม่อาจอยู่นิ่ง ต้องพยายามดิ้นรน แสวงหาเพื่อตอบสนองความต้องการนั้นๆ และเมื่อร่างกายได้รับการตอบสนอง ก็จะมีความต้องการใหม่ๆ ทดแทนวนเวียน ไม่มีที่สิ้นสุด

เดิมศักดิ์ คทวณิช (2546, น. 150) กล่าวถึง ความต้องการ (Needs) เป็นปัจจัยสำคัญในการสร้างแรงจูงใจ และแรงขับในตัวบุคคล คือ เมื่อใดที่บุคคลมีความต้องการเกิดขึ้น เนื่องมาจากร่างกายอยู่ในสภาวะของการแสวงหาบางสิ่งบางอย่างที่ขาดหายไป หรือ สูญเสียไปจนทำให้เกิดแรงกระตุ้นต่อร่างกายให้เกิดพฤติกรรมอย่างใดอย่างหนึ่งขึ้น เพื่อตอบสนองสภาวะของร่างกายที่ขาดความสมดุลให้กลับสู่สภาวะปกติ ดังนี้

1. ความต้องการทางด้านร่างกาย (Physiological Needs) เช่น ความต้องการ อากาศ อาหาร น้ำ การพักผ่อน ความต้องการนี้ จะต้องอยู่ในสภาวะสมดุล ไม่เช่นนั้น จะเกิดการแสวงหาเมื่อขาดหรือขจัดส่วนเกินออกไปจากร่างกาย

2. ความต้องการทางด้านจิตใจ (Psychological Needs) เป็นความต้องการที่บุคคลจะได้อะไร โดยต้องอาศัยการตอบสนองจากบุคคลอื่นๆ ในสังคมที่ตนนั้นเป็นสมาชิกอยู่ เช่น ความต้องการความปลอดภัย ความรัก ความอบอุ่น ความมั่นคง ความเคารพนับถือ ความภาคภูมิใจ และการยอมรับจากสมาชิกอื่นในสังคม เป็นต้น

ทองคำ พิลาภรณ์ (2554, น. 8) ให้ความหมายความต้องการ ว่าเป็นการที่มนุษย์เกิดภาวะขาดสมดุล เมื่อมีสิ่งเร้ามากระตุ้น จึงเกิดแรงขับภายในร่างกายจนมีความอยากได้ ประสงค์ที่จะได้ในสิ่งที่ได้รับการกระตุ้นนั้น และเมื่อได้รับการตอบสนองจนเกิดความพึงพอใจ หรืออยู่ในภาวะสมดุล แต่ถ้ามีสิ่งเร้าใหม่ๆ เกิดขึ้น ก็จะทำให้เกิดความอยากได้ในสิ่งใหม่ขึ้นมาอีก โดยไม่มีที่สิ้นสุด

วรรณธิดา เบญจกุล (2556, น. 46) ให้ความหมายความต้องการ ว่าเป็นความประสงค์ ความอยากได้ สิ่งจำเป็นที่ต้องได้รับ เพื่อการดำรงชีพทำให้ชีวิตมีความสุข

สรุป ความต้องการคือความอยากได้ การขวนขวาย การดิ้นรนเพื่อให้ได้มาซึ่งสิ่งที่ประสงค์เพื่อจะได้ในสิ่งที่ตนต้องการหรือหวังไว้

### 3.2 ประเภทความต้องการ

แบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ คือ



1. ความต้องการ ในสิ่งที่ใช้ในการดำรงชีวิต (Biological Need) หรือ ความต้องการทางร่างกาย เช่น ต้องการ น้ำดื่ม อากาศหายใจ เป็นต้น

2. ความต้องการ ในสิ่งจรรโลงใจ (Socio – Psychological Need) หรือ ความต้องการทางใจ เช่น ต้องการ ความรัก ความเห็นอกเห็นใจ การยอมรับ เป็นต้น

ซึ่งเห็นได้ว่า มนุษย์ทุกคนนั้น มีความต้องการที่ซ่อนเร้นอยู่ในตนเอง บางอย่างไม่สามารถบอกใครได้ แต่ก็มีความต้องการที่อยากได้ อยากมี และอยากเป็น มนุษย์วนขวายหาความรู้เพิ่มเติม เพื่อตอบสนองความต้องการที่ซ่อนเร้นอยู่ โดยความรู้เพื่อความต้องการของตนเองสามารถแยกได้ ดังนี้

1. เพื่อให้เกิดความมั่นคงทางด้านอารมณ์ (Emotional Security) เช่น ความเชื่อมั่น และความกล้าตัดสินใจ

2. มีความเชื่อมั่นในความพยายาม และเชื่อมั่นว่า ตนเองมีคุณค่า (Recognition of our Efforts or Reassurance of our Worth as Individual)

3. มีการแสดงออกอย่างสร้างสรรค์(Creative Outlets) ทำสิ่งที่สร้างสรรค์

4. ความเป็นอมตะ (Immortality) ความรู้ทำให้มนุษย์เอาตัวรอดได้ ดำรงอยู่ได้

5. มีความรักในสรรพสิ่ง (Love in all its form) มีเหตุมีผล มีความรัก

6. มีความหยิ่ง ทิฐิ มานะ แห่งตน (Ego Gratification) หยิ่งในภูมิความรู้ของตนเอง ยึดมั่นในความมีเหตุผล และหยิ่งในศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์

7. มีความรู้สึกว่าเป็นเจ้าของ (Sense of Belonging) ความรู้สึกที่ทำให้ มนุษย์มีความรับผิดชอบมากขึ้น มีส่วนร่วมในการเป็นเจ้าของ

8. มีความรู้สึกถึงการมีอำนาจ (Sense of Power) ภายใต้อำนาจของอำนาจ

9. ทำให้เกิดประสบการณ์ใหม่ (New Experiences) มนุษย์เมื่อได้เรียนรู้ในเรื่องใด ก็ย่อมเพิ่มพูนประสบการณ์ใหม่ และสานต่อประสบการณ์เดิมที่มีอยู่แล้ว เพื่อสร้างสรรค์ความรู้ใหม่ ในการทำงานให้มากขึ้น

ศศิณา ปาละสิงห์ (2547) กล่าวว่า ความต้องการ เป็นแรงจูงใจอย่างหนึ่งของมนุษย์ ที่กระตุ้นให้เกิดการตอบสนองความต้องการ ทางด้าน ร่างกาย จิตใจ สังคม และ ความต้องการของมนุษย์นี้เอง ที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในระบบงาน ถ้ามนุษย์ได้รับการตอบสนองอย่างเพียงพอแล้ว ก็สามารถทำงานให้ลุล่วง และประสบผลสำเร็จ เพราะระดับความพึงพอใจยังมีความสัมพันธ์ต่อผลการปฏิบัติงานของบุคลากรอีกด้วย

Maslow (1954) อ้างถึงใน ปรียาพร วงศ์อนุตรโรจน์ (2547) ได้เห็นว่ามนุษย์ถูกกระตุ้นจากความปรารถนาที่ได้ครอบครอง ความต้องการเฉพาะอย่าง ซึ่งความต้องการนี้ เขาได้ตั้งสมมติฐานเกี่ยวกับความต้องการของบุคคลได้ดังนี้ (Hick, 1967)

1. บุคคลย่อมมีความต้องการอยู่เสมอและไม่สิ้นสุด ขณะความต้องการใดได้รับการตอบสนองแล้ว ความต้องการอื่นเกิดขึ้นอีกไม่มีวันจบสิ้น
  2. ความต้องการที่ได้รับความตอบสนองแล้วจะไม่เป็นที่สนใจของพฤติกรรมอื่น ๆ ต่อไป ความต้องการที่ยังไม่ได้รับการตอบสนองจึงเป็นที่สนใจในพฤติกรรมของคนนั้น
  3. ความต้องการของบุคคลจะเรียงลำดับขึ้นตามลำดับความสำคัญ เมื่อความต้องการระดับต่ำได้รับการตอบสนองแล้ว บุคคลก็จะให้ความสนใจกับความต้องการระดับสูงต่อไป
- ลำดับความต้องการของบุคคลมี 5 ขั้นตอนตามลำดับ ดังนี้
1. ความต้องการทางกายภาพ เป็นความต้องการด้านพื้นฐานที่สุด เพื่อความมีชีวิตอยู่รอด ได้แก่ ความต้องการอาหาร น้ำ อากาศ อุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นต้น
  2. ความต้องการความปลอดภัย เป็นความต้องการแสวงหาความปลอดภัยจากสิ่งแวดล้อม และความคุ้มครองจากผู้อื่น
  3. ความต้องการความรักและการมีส่วนร่วมเป็นเจ้าของ ความรู้สึกว่าคุณได้รับการความรักและมีส่วนร่วมในการเข้าหมู่พวก
  4. ความต้องการได้รับการยกย่องนับถือ เป็นความต้องการให้คนอื่นยกย่องให้เกียรติ และเห็นความสำคัญของตน
  5. ความต้องการความสำเร็จในชีวิต เป็นความต้องการสูงสุดในชีวิตของตน เป็นความต้องการที่เกี่ยวกับการทำงานที่ตนเองชอบหรือต้องการเป็นมากกว่าที่เป็นอยู่ในขณะนี้

**สรุป** ประเภทความต้องการ แบ่งได้ 2 อย่างคือ ต้องการในการดำรงชีวิต เช่น อาหาร น้ำ และต้องการเพื่อการจรจรใจ เช่น การยอมรับ การยกย่องนับถือ ความสำเร็จในชีวิต

### 3.3 ทฤษฎีเกี่ยวกับความต้องการ

ทฤษฎีความต้องการตามแนวความคิดของเมอร์เรย์ (Murray)

เมอร์เรย์ มีความคิดเห็นว่า ความต้องการเป็นสิ่งที่บุคคลได้สร้างขึ้น ก่อให้เกิดความรู้สึกซาบซึ้ง ความต้องการในบางครั้งเกิดขึ้น เนื่องจากแรงกระตุ้นภายในของบุคคล และ บางครั้งอาจจะเกิดความต้องการ เนื่องจากสภาพสังคมก็ได้ หรืออาจกล่าวได้ว่า ความต้องการ เป็นสิ่งที่เกิดขึ้น

เนื่องจาก สภาพทางร่างกาย ทางจิตใจนั่นเอง ทฤษฎีความต้องการตามหลักการของเมอร์เรย์ สามารถสรุปได้ดังนี้ (โยธิน ศันสนยุทธ, 2530, น. 36)

1) ความต้องการที่จะเอาชนะด้วยการแสดงออกด้วยความก้าวร้าว (Need for Aggression) ความต้องการที่จะเอาชนะผู้อื่น เอาชนะต่อสิ่งขัดขวางทั้งปวง ด้วยความรุนแรง มีการต่อสู้ การทำร้ายร่างกาย การแค้นเคือง หรือฆ่าฟันกัน เช่น การพุดจากระทบกระแทกกับบุคคลที่ตนไม่ชอบ หรือ มีปัญหา กัน เป็นต้น

2) ความต้องการที่จะเอาชนะฟันฝ่าอุปสรรคต่างๆ (Need for Counteraction) เป็นความต้องการที่จะฟันฝ่าอุปสรรค ความล้มเหลวต่างๆ ด้วยการสร้างความพยายามขึ้นมา เช่น เมื่อได้รับคำดูถูกดูหมิ่น ผู้ได้รับจะเกิดความพากเพียรพยายาม เพื่อเอาชนะคำสบประมาทจนประสบความสำเร็จ เป็นต้น

3) ความต้องการที่จะยอมแพ้ (Need for Abasement) เป็นความต้องการที่จะ ยอมรับผิด ยอมแพ้ ยอมรับคำวิจารณ์ หรือ ยอมรับการถูกลงโทษ เช่น พันท้ายนรสิงห์ไม่ยอมรับภัยโทษ ต้องการจะรับโทษตามกฎหมาย การเผาตัวตายเพื่อประท้วงระบบการปกครอง เป็นต้น

4) ความต้องการที่จะป้องกันตนเอง (Need for Defendant) จากคำวิพากษ์วิจารณ์ การตำหนิติเตียน ซึ่งเป็นการป้องกันทางด้านจิตใจ และพยายามหาเหตุผลมาอธิบายการกระทำของตน มีการป้องกันตนเอง เพื่อให้พ้นผิดจากการกระทำต่างๆ เช่น ให้เหตุผลว่าสอบตก เพราะครูสอนไม่ดี ครูอาจารย์ที่ไม่มีวิญญานครู ก็เกียจอบรมสั่งสอนศิษย์ หรือประเภท “รำไม่ดีโทษปี่โทษกลอง”

5) ความต้องการเป็นอิสระ (Need for Autonomy) เป็นความต้องการ ที่ปรารถนาจะเป็นอิสระจากสิ่งกีดขวางทั้งปวง ต้องการที่จะต่อสู้ เพื่อเป็นตัวของตัวเอง

6) ความต้องการความสำเร็จ (Need for Achievement) เป็นความต้องการที่จะกระทำการสิ่งต่างๆ ที่ยากลำบาก ให้ประสบความสำเร็จ จากการศึกษาพบว่า เพศชายมีระดับความต้องการ ความสำเร็จมากกว่าเพศหญิง

7) ความต้องการสร้างมิตรภาพกับผู้อื่น (Need for Affiliation) เป็นความต้องการที่จะ ทำให้ผู้อื่นรักใคร่ ต้องการรู้จัก ต้องการเอาอกเอาใจ ความซื่อสัตย์ต่อเพื่อนฝูง พยายามสร้างความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับผู้อื่น

8) ความต้องการความสนุกสนาน (Need for Play) เป็นความต้องการที่จะแสดงออกถึงความสนุกสนาน ต้องการหัวเราะ เพื่อการผ่อนคลายความตึงเครียด มีการสร้าง หรือ เล่าเรื่องตลกขบขัน เช่น การพักผ่อนหย่อนใจมีส่วนร่วมในเกมสกีฬา เป็นต้น

9) ความต้องการแยกตนเองออกจากผู้อื่น (Need for Rejection) บุคคลมักมีความปรารถนาที่จะแยกตัวออกจากผู้อื่น ไม่รู้สึกยินดีในร้ายกับผู้อื่น ต้องการเมินเฉยผู้อื่น ไม่สนใจในผู้อื่น

10) ความต้องการความช่วยเหลือจากผู้อื่น (Need for Succorance) เป็นความต้องการให้ผู้อื่นมีความสนใจ สงสาร เห็นอกเห็นใจตนเอง ต้องการได้รับความช่วยเหลือ การให้คำแนะนำ การดูแลจากบุคคลอื่นนั่นเอง

11) ความต้องการ ที่จะให้ความช่วยเหลือต่อผู้อื่น (Need for Nurture) เป็นความต้องการที่จะเข้าร่วมในการทำกิจกรรมกับบุคคลอื่น โดยการให้ความช่วยเหลือให้บุคคลอื่นพ้นจากภัยอันตรายต่างๆ

12) ความต้องการที่จะสร้างความประทับใจให้กับผู้อื่น (Need for Exhibition) เป็นความต้องการที่จะให้บุคคลอื่นได้เห็น ได้ยินเกี่ยวกับเรื่องราวของตนเอง ต้องการให้ผู้อื่นมีความสนใจ สนุกสนาน แปลกใจ หรือตกใจในเรื่องราวของตนเอง

13) ความต้องการมีอิทธิพลเหนือบุคคลอื่น (Need for Dominance) เป็นความต้องการที่จะให้บุคคลอื่นมีการกระทำตามคำสั่งหรือความคิด ความต้องการของตน ทำให้เกิดความรู้สึกว่าตนมีอิทธิพลเหนือกว่าบุคคลอื่น

14) ความต้องการที่จะยอมรับนับถือผู้อาวุโสกว่า (Need for Deference) เป็นความต้องการที่ยอมรับนับถือผู้ที่อาวุโสกว่าด้วยความยินดี รวมทั้งนิยมชื่นชมในบุคคลที่มีอำนาจเหนือกว่าพร้อมที่จะให้ความร่วมมือกับบุคคลดังกล่าวด้วยความยินดี

15) ความต้องการหลีกเลี่ยงความรู้สึกด้อย (Need for Avoidance of Inferiority) ความต้องการจะหลีกเลี่ยงให้พ้นจากความอับอายทั้งหลาย ต้องการหลีกเลี่ยงการดูถูก หรือการกระทำต่างๆ ที่ก่อให้เกิดความละอายใจ รู้สึกอับอายด้อยลง พ่ายแพ้

16) ความต้องการที่จะหลีกเลี่ยงจากอันตราย (Need for Avoidance Harm) ความต้องการนี้เป็นความต้องการที่จะหลีกเลี่ยงความเจ็บปวดทางด้านร่างกาย ต้องการได้รับความปลอดภัยจากอันตรายทั้งปวง

17) ความต้องการที่จะหลีกเลี่ยงจากการถูกตำหนิหรือถูกลงโทษ (Need for Avoidance of Blame) เป็นความต้องการที่จะหลีกเลี่ยงการลงโทษด้วยการคล้อยตามกลุ่ม หรือยอมนับคำสั่งหรือปฏิบัติตามกฎข้อบังคับของกลุ่มกฎเกณฑ์เพราะกลัวถูกลงโทษ

18) ความต้องการความเป็นระเบียบเรียบร้อย (Need for Orderliness) เป็นความต้องการที่จะจัดสิ่งของต่างๆ ให้อยู่ในสภาพที่เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความประณีต งดงาม

19) ความต้องการที่จะรักษาชื่อเสียง เป็นความต้องการที่จะรักษาชื่อเสียงของคนที่มีความไว้วางใจสูงสุดความสามารถ เช่น การไม่ยอมขโมย แม้ว่าตนเองจะหิว หรือ ไม่คดโกงผู้ใดเพื่อชื่อเสียงวงศ์ตระกูล เป็นต้น

20) ความต้องการให้ตนเองมีความแตกต่างจากผู้อื่น (Need for Contrariness) คือ ต้องการอยากจะทำอะไรที่คนไม่เหมือนใคร

สรุปได้ว่าความต้องการเกิดจากสิ่งกระตุ้นทำให้เกิดการแสดงออกหลายๆแบบ เพื่อให้ได้มาในสิ่งที่คาดหวัง ดังนั้น นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร จึงควรตระหนักว่า ในการดำเนินโครงการต่างๆ ควรหาความต้องการของเกษตรกรและทำความเข้าใจ เพื่อพัฒนางานไปพร้อมๆกัน

#### 4. แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism)

องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (2559) ได้ให้ความหมายการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ว่าเป็นการท่องเที่ยวที่ผสมผสานธรรมชาติของพื้นที่ วัฒนธรรม การบริการ การเข้าถึงทรัพยากรท่องเที่ยว การเป็นเจ้าของที่ดีและเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ รวมเป็นประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะการลิ้มรสอาหาร การได้เรียนรู้วิธีทำและลงมือทำอาหารด้วยตนเอง ซึ่งถือเป็นการสร้างประสบการณ์ที่ประทับใจให้กับนักท่องเที่ยว

วิมลรัตน์ บุญศิริรัตน์ (2560, น. 2) ระบุว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารถือเป็นหนึ่งในรูปแบบการท่องเที่ยวที่เกิดขึ้นควบคู่กันมากับการท่องเที่ยว เพราะการรับประทานอาหารถือเป็นหนึ่งในกิจกรรมหลักที่นักท่องเที่ยวมีการใช้จ่ายเงินและมีเวลามากที่สุด ประมาณ 1 ใน 3 ของค่าใช้จ่ายทั้งหมดสำหรับการเดินทาง

เบญจมาภรณ์ ชำนาญญา (2561, น. 107) ให้ความหมาย การท่องเที่ยวเชิงอาหาร หมายถึง การท่องเที่ยวที่มีแรงจูงใจและจุดมุ่งหมาย ในการลิ้มรสชาติทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม ในขณะที่เดียวกันนักท่องเที่ยวก็สามารถเพลิดเพลิน ไปกับการท่องเที่ยวในพื้นที่ไปด้วยการท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงเป็นการผสมผสานของอาหารและเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ ซึ่งนักท่องเที่ยวจะได้ประสบการณ์จาก พื้นที่ในแหล่งท่องเที่ยวการท่องเที่ยวเชิงอาหารจะแตกต่างกับการท่องเที่ยวโดยทั่วไป

ชนภูมิ อติเวทิน (2552, น. 40) ให้ความหมาย “การท่องเที่ยวเพื่อรับประทานอาหาร (Food Tourism)” คือ รูปแบบหนึ่งของการท่องเที่ยวความสนใจพิเศษ โดยที่ความสนใจของนักท่องเที่ยว

ในกลุ่มนี้จะมุ่งไปในด้านของการสัมผัสและเติมเต็มประสบการณ์ที่เกิดจากการได้บริโภคอาหาร หรือ การได้เยี่ยมชมสถานที่ซึ่งเป็นแหล่งผลิตหรือแปรรูปอาหารประเภทต่างๆ เช่น การเยี่ยมชมฟาร์มปศุสัตว์ ฟาร์มประมง โรงงานผลิตอาหาร ไร่ ร่องน้ ไร่ การเกษตร โดยที่นักท่องเที่ยวจะได้มีโอกาสในการลิ้มลอง อาหารที่มีรสชาติแปลกใหม่ที่อาจเป็นของท้องถิ่นหรือพื้นที่นั้นๆ และมีความแตกต่างไปจากอาหารที่รับประทานทั่วไปในชีวิตประจำวัน

**สรุป** การท่องเที่ยวเชิงอาหารคือ การท่องเที่ยวแบบธรรมชาติที่ได้ลิ้มลองรสชาติอาหาร ในชุมชนเป็นกิจกรรมหลัก ซึ่งเป็นอาหารท้องถิ่นหรืออาหารพื้นเมืองนั้นๆ และเป็นอาหาร ในชีวิตประจำวันของท้องถิ่น ซึ่งมีความแตกต่างจากอาหารที่ได้รับประทานในชีวิตประจำวันของ นักท่องเที่ยว

## 5. แนวคิดการจัดการโซ่อุปทาน

แนวคิดการจัดการโซ่อุปทาน มีประเด็นที่ต้องกล่าวถึง ได้แก่ ความหมายของโซ่อุปทาน และ ความหมายของการจัดการโซ่อุปทาน ดังนี้

### 5.1 ความหมายของโซ่อุปทาน

ละอองดาว สุริยะฉาย (2558, น. 9) โซ่อุปทาน (Supply Chain) หมายถึง การเชื่อมต่อ กิจกรรม ตั้งแต่ ธุรกิจต้นน้ำ ธุรกิจกลางน้ำ และธุรกิจปลายน้ำ โดยเชื่อมโยงสอดคล้องกันเป็นทอดๆ การจัดการโซ่อุปทานสินค้าผักอินทรีย์ของท็อปซูเปอร์มาร์เก็ต จากเกษตรกรผู้ผลิตผักอินทรีย์ (ต้นน้ำ) ในเครือข่าย ผู้รวบรวมสินค้าผักอินทรีย์ (ช่วงกลางน้ำ) ในการส่งสินค้า มาผ่านศูนย์กระจายสินค้าของ ท็อปซูเปอร์มาร์เก็ต หรือจะเป็นการส่งตรงที่สาขา/จุดจำหน่าย (ปลายน้ำ) โดยมีกระบวนการ ที่เชื่อมโยงกันจนถึงผู้บริโภค

ชุตติเดช วิศาลกิตติ (2555) อ้างถึงใน ละอองดาว สุริยะฉาย (2558, น. 42-43) ได้ให้ ความหมาย โซ่อุปทาน (Supply Chain) หมายถึง การไหลของผลิตภัณฑ์ตลอดสายโซ่ มีลักษณะเป็น เครือข่าย เรียกกันว่า เครือข่ายโลจิสติกส์ (Logistic Network) นั้นจะประกอบไปด้วย ผู้ส่งสินค้าหรือ ผู้จัดหาวัตถุดิบ (Supplier) ศูนย์กระจายสินค้า (Manufacturing center) คลังสินค้า (Warehouses) ศูนย์กระจายสินค้า (Distribution center) และ ร้านค้าปลีก (Retail Outlets) ซึ่งมีการไหลเวียน (Flow) ของวัตถุดิบสินค้านี้ระหว่างการผลิต (Work In Process) และสินค้าสำเร็จรูประหว่างหน่วยงานต่างๆ



ภายในห่วงโซ่ในระดับค้าปลีก การขยายตัวสู่ตลาดกระแสหลักเพิ่มขึ้น แต่ในขณะเดียวกันยังมีความเห็นในส่วนของผู้ประกอบการว่ามีความจริงใจในเกษตรอินทรีย์มากขึ้นเพียงไร หรือ เพียงแต่ใช้ภาพลักษณ์ที่ดีของตลาดเกษตรอินทรีย์ เพื่อเพิ่มภาพลักษณ์ของผู้ประกอบการเอง มีห้างผู้ประกอบการหลายแห่งใช้กลยุทธ์ในทำนองที่ทำให้สินค้าเกษตรอินทรีย์ เป็นไฮสเปเชียลของตัวเอง บางแห่งใช้กลยุทธ์ทำให้สินค้าเกษตรอินทรีย์ดูแล้วมีราคาแพงขึ้น ซึ่งห้างส่วนใหญ่ไม่ได้ สนใจที่จะอบรมให้ความรู้กับพนักงานบางแห่งใช้เกษตรอินทรีย์เป็นการประชาสัมพันธ์ห้างตนเอง การเปลี่ยนแปลงบทบาทในโซ่อุปทาน (supply chain) ก็เป็นอีกปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อ การขยายตัวของตลาดเกษตรอินทรีย์ เช่น การจัดซื้อจากผู้ผลิตโดยตรง การกระจายสินค้าผ่านระบบ กระจายสินค้าของตน ซึ่งทำให้เครือข่ายค้าปลีกมีแผนตัดราคาฟรีเมียะมลง เนื่องจากกระจายสินค้า โดยตรงช่วยลดต้นทุนลงได้ ในการนำเสนอสินค้าใหม่ๆเข้าสู่ตลาดเพื่อตอบสนองกับความต้องการ ของผู้บริโภค โดยพฤติกรรมของผู้บริโภคต้องเปรียบเทียบสินค้าต่างๆก่อนการตัดสินใจเลือก ในการนำเสนอสินค้าเกษตรอินทรีย์ทดแทนสินค้าเกษตรเคมีจะช่วยให้ผู้บริโภคได้มีทางเลือกอย่างแท้จริงในการบริโภค

วิทยา สุหฤตดำรง (2557, น. 24) โซ่อุปทาน (supply chain) คือ กลุ่มผู้สร้างคุณค่า (value creators) ที่ดำเนินการสร้างคุณค่าใดๆ โดยสมาชิกในกลุ่มแต่รายจะแบ่งหน้าที่งานกันทำตามความสามารถหรือความเก่งของตนที่เหมาะสมในโซ่คุณค่า กลุ่มผู้สร้างคุณค่าเหล่านี้จะดำเนินการตัดสินใจวางแผน ผลิตสินค้าหรือบริการและส่งมอบให้กับลูกค้าผู้เป็นผู้สร้างคุณค่าในลำดับต่อไป จนกระทั่งส่งมอบให้กับลูกค้าคนสุดท้าย องค์ประกอบทั้งหมดที่ผ่านผู้ร่วมสร้างคุณค่าเหล่านี้ก็คือ กระบวนการโซ่อุปทาน (supply chain process) โดยมีกรไหล (flow) ที่เป็นองค์ประกอบของโซ่อุปทาน 4 ส่วนที่สัมพันธ์กัน คือ 1) การไหลทางกายภาพของสินค้า/บริการ (flow of values) ที่ส่งมอบให้กับลูกค้า 2) การไหลของสารสนเทศ (flow of information) ที่ส่งป้อนกลับไปสู่ผู้สร้างคุณค่ารายอื่นในโซ่อุปทานถึงความต้องการเพื่อให้เกิดการสร้างคุณค่า 3) การไหลของการตัดสินใจวางแผนร่วมกัน (flow of desision) ระหว่างผู้สร้างคุณค่า และ 4) การไหลของเงิน (flow of money) ที่ป้อนกลับให้กับผู้สร้างคุณค่าทุกรายที่เกี่ยวข้องในโซ่อุปทาน หมุนเวียนเกิดเป็นกิจกรรมทางเศรษฐกิจ

สรุป โซ่อุปทาน หมายถึง การไหลเวียนของผลิตภัณฑ์ตลอดโซ่ โดยร่วมกันวางแผนตัดสินใจในการผลิตสินค้า บริการ และส่งต่อจนถึงมือลูกค้า

## 5.2 ความหมายการจัดการโซ่อุปทาน

วิทยา สุหฤตดำรง (2557, น. 25) การจัดการโซ่อุปทาน (supply chain management ) หมายถึง การวางแผน การดำเนินงาน การควบคุมและการปรับปรุง โดยการทำงานร่วมกัน

(collaboration) ระหว่างกลุ่มผู้สร้างคุณค่าใน โซ่อุปทาน เพื่อให้การดำเนินการใน โซ่อุปทาน มีประสิทธิผลและประสิทธิภาพ กล่าวคือ เมื่อมีการแบ่งหน้าที่งานกันทำตามความสามารถจนเกิดเป็น โซ่อุปทานแล้ว กลุ่มผู้สร้างคุณค่าต้องวางแผนร่วมกันจนเกิดเป็นข้อตกลงหรือแผนงานร่วมกันเพื่อนำไปปฏิบัติให้สอดคล้องกันเป็นกิจกรรมโลจิสติกส์และกิจกรรมการผลิตในแต่ละกระบวนการ โดยมีการวางแผนการดำเนินงาน การควบคุม และการปรับปรุงให้เกิดการสร้างคุณค่าให้มีผลลัพธ์ที่ดีกว่า เร็วกว่า และถูกกว่า เพื่อตอบสนองและสร้างสมดุลกับความต้องการของลูกค้า

ธนิตย์ โสรรัตน์ (2550) อ้างอิงใน ละอองดาว สุริยะฉาย (2558, น. 43) กล่าวถึงความหมาย “ การจัดการโซ่อุปทาน ” ดังนี้ การบริหารจัดการตั้งแต่ต้นน้ำ หรือ แหล่งวัตถุดิบจนถึงปลายน้ำหรือมือผู้บริโภค หรือ การจัดการโซ่อุปทานนั้น เป็นการนำกลยุทธ์วิธีการ แนวปฏิบัติ หรือ ทฤษฎี มาประยุกต์ใช้ในการจัดการการส่งต่อวัตถุดิบสินค้า หรือบริการจากหน่วยหนึ่งใน โซ่อุปทาน ไปยังอีกหน่วยหนึ่งอย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีต้นทุนรวมในโซ่อุปทานต่ำที่สุด และได้รับวัตถุดิบ สินค้า หรือการบริการ ตามเวลาที่ต้องการ พร้อมกันนี้ยังมีการสร้างความร่วมมือกัน ในการแบ่งปันข้อมูล ข่าวสาร ไม่ว่าจะด้วยวิธีการใดก็ตาม เพื่อให้ทราบถึงความต้องการอันเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดการส่งต่อของวัตถุดิบ สินค้า หรือ การบริการนี้ นำไปสู่การได้รับผลประโยชน์ร่วมกันของทุกฝ่าย

ศาสน์ สุขประเสริฐ (2554) การเชื่อมโยงระหว่างห่วงโซ่อุปทานสามารถที่จะช่วยองค์กรในการบรรลุในการลดต้นทุน และยกระดับการให้บริการลูกค้า ซึ่งการจัดการที่ดีในห่วงโซ่อุปทานจะหมายความว่าลูกค้าจะได้รับบริการที่ดีมากขึ้น และสามารถลดต้นทุนในการจัดการให้น้อยลง การจัดการห่วงโซ่อุปทาน เป็นการประสานรวมกระบวนการทางธุรกิจที่ครอบคลุมจากผู้จัดส่งวัตถุดิบผ่านระบบธุรกิจอุตสาหกรรม ไปสู่ผู้บริโภคขั้นสุดท้าย มีการส่งผ่านผลิตภัณฑ์ การบริการ ข้อมูลข่าวสารสารสนเทศควบคู่กัน เพื่อสร้างคุณค่าเพิ่มในตัวผลิตภัณฑ์ และนำเสนอสิ่งเหล่านี้สู่ผู้บริโภคในขั้นสุดท้าย การจัดการห่วงโซ่อุปทานเป็นการขยายขอบข่ายการดำเนินงาน โลจิสติกส์ออกไปทั่วทั้งระบบ ซึ่งความแตกต่างของโลจิสติกส์กับห่วงโซ่อุปทาน ต่างกันที่การเคลื่อนย้าย ห่วงโซ่อุปทานเป็นการเคลื่อนย้ายระหว่างองค์กร ระหว่างกลุ่มที่กฎเกณฑ์แตกต่างกันและเกิดขึ้นเมื่อมีการส่งผลิตภัณฑ์หนึ่งไปยังอีกองค์กรหนึ่ง

Supply Chain Management หรือ การจัดการห่วงโซ่อุปทาน เป็นการลำดับกระบวนการ โดยเริ่มต้น ตั้งแต่กระบวนการจัดซื้อ (Procurement) การผลิต (Manufacturing) การจัดเก็บ (Storage) เทคโนโลยีสารสนเทศ (Information Technology) การจัดจำหน่าย (Distribution) ซึ่งกระบวนการเหล่านี้ จะจัดระบบให้เกิดการประสานงานกันอย่างคล่องตัว เช่น ผู้จัดการวัตถุดิบ /สินค้า



(Supplier) บริษัทผู้ผลิต (Manufactures) บริษัทผู้จำหน่าย (Distribution) เป็นการเชื่อมโยงกระบวนการที่เกี่ยวข้องด้วยกันเป็นห่วงโซ่ หรือ เครือข่าย ให้เกิดการประสานงานกันอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตสินค้า บริการ สร้างความพึงพอใจแก่ลูกค้า แต่ละหน่วยงานจึงมีความเกี่ยวเนื่องเหมือนห่วงโซ่

William Edwardson and Pilar Santaloma (2555) อ้างอิงใน ละอองดาว สุริยะฉาย (2558, น. 40) กล่าวว่า ในห่วงโซ่อาหารด้าน การเกษตร การดูแลรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์จากฟาร์มถึงผู้บริโภคต้องทำอย่างดีเพื่อให้ได้ราคาที่ดีและเป็นธุรกิจที่ยั่งยืน นั้นหมายความว่า การขนส่งและโลจิสติกส์ผลิตภัณฑ์ ตั้งแต่การเก็บเกี่ยว เป็นองค์ประกอบที่สำคัญของห่วงโซ่ผลิตภัณฑ์อินทรีย์ มีข้อกำหนดเพิ่มเติมในการปฏิบัติการขนส่ง , การเก็บรักษาและการบรรจุหีบห่อต้องทำภายใต้เงื่อนไขการรับรองและแยกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อินทรีย์ ดังนั้นเมื่อผลิตภัณฑ์ถูกส่งออกจากฟาร์มอินทรีย์ การขนส่งและสิ่งอำนวยความสะดวกในการปฏิบัติต้องทำตามเกณฑ์ที่กำหนด และยิ่งกว่านั้นเมื่อไม่นานมานี้ การตรวจสอบก็เป็นข้อกำหนดเพิ่มเติม ตามความต้องการของผู้ผลิต ผู้แปรรูป และผู้จำหน่าย สำหรับผลิตภัณฑ์อินทรีย์ที่วางจำหน่ายในตลาดเหล่านี้ ปกติเกษตรกรรายเดี่ยวๆ ไม่มีทรัพยากรเพียงพอที่จะลงทุนในเรื่อง การขนส่ง การเก็บรักษา และอุปกรณ์การแปรรูป ที่จะทำให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์มีคุณภาพดีพอ สำหรับตลาด ดังนั้นแนวโน้มจึงเกิดการรวมตัวกันเป็นกลุ่มเกษตรกรที่สามารถตั้งศูนย์รวบรวมหรือ คัดบรรจุสำหรับการขนส่งผลิตภัณฑ์ไปยังผู้แปรรูป ผู้ส่งออก หรือส่งตรงไปยังผู้บริโภค

สรุป การจัดการห่วงโซ่อุปทาน เป็นการร่วมกำหนดการจัดการบริหารตั้งแต่เริ่มต้น ตั้งแต่แหล่งวัตถุดิบ การขนส่ง จนกระทั่งถึงผู้บริโภค โดยอาศัยความสนใจของนักทอ่งที่เกี่ยวข้องเป็นพื้นฐาน ทำให้สามารถกำหนดแนวทางในการจัดการทรัพยากรในท้องถิ่นได้อย่างเหมาะสม สามารถลดต้นทุนการผลิต สินค้ามีคุณภาพ มีการประสานงานอย่างมีระบบขององค์การต่างๆที่เกี่ยวข้องอย่างเป็นระบบที่ชัดเจน

## 6. แนวคิดการวิเคราะห์ SWOT

แนวคิดการวิเคราะห์ SWOT มีประเด็นที่ต้องกล่าวถึง ได้แก่ ความหมาย SWOT ประโยชน์ของการวิเคราะห์ SWOT และ ขั้นตอน/วิธีการดำเนินการวิเคราะห์ SWOT ดังนี้

### 6.1 ความหมาย SWOT

SWOT ถือเป็นเครื่องมือในการประเมินสถานการณ์ สำหรับองค์กร หรือโครงการ ซึ่งเป็นการช่วยผู้บริหารกำหนดจุดแข็งและจุดอ่อนจากสภาพแวดล้อมภายใน โอกาสและอุปสรรคจากสภาพแวดล้อมภายนอก ตลอดจนผลกระทบที่มีศักยภาพจากปัจจัยเหล่านี้ต่อการทำงานขององค์กร (สารานุกรมเสรี, 2558)

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมราช (ไม่ปรากฏปีพิมพ์) การวิเคราะห์ SWOT (SWOT Analysis) เป็นการวิเคราะห์สภาพองค์กร หรือหน่วยงาน ในปัจจุบัน เพื่อค้นหา จุดแข็ง จุดเด่น จุดด้อย หรือสิ่งทีอาจเป็นปัญหาสำคัญในการดำเนินงานสู่สภาพที่ต้องการในอนาคต

SWOT เป็นตัวย่อที่มีความหมายดังนี้

Strengths - จุดแข็งหรือข้อได้เปรียบ

Weaknesses - จุดอ่อนหรือข้อเสียเปรียบ

Opportunities – โอกาสที่จะดำเนินการได้

Threats - อุปสรรค ข้อจำกัด หรือปัจจัยที่คุกคามการดำเนินงานขององค์กร

หลักการสำคัญของ SWOT ก็คือ การวิเคราะห์โดยการสำรวจจากสภาพการณ์ 2 ด้าน ได้แก่ สภาพการณ์ภายใน และภายนอก ดังนั้น การวิเคราะห์ SWOT จึงกล่าวได้ว่าเป็นการวิเคราะห์สภาพการณ์ (Situation Analysis) นับเป็นการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน เพื่อให้รู้ตนเอง (รู้เรา) รู้จักสภาพแวดล้อม(รู้เขา) ชัดเจน และวิเคราะห์ โอกาส – อุปสรรค การวิเคราะห์ปัจจัยต่างๆ ทั้งภายนอกและภายในองค์กร ซึ่งเป็นการช่วยให้ผู้บริหารขององค์กร ทราบถึงการเปลี่ยนแปลงต่างๆ ที่เกิดขึ้นภายนอกองค์กร ทั้งสิ่งที่ได้เกิดขึ้นแล้ว และแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงในอนาคต รวมทั้งผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงเหล่านี้ ที่มีต่อองค์กรธุรกิจ และจุดแข็ง จุดอ่อน และความสามารถด้านต่างๆ ที่องค์กรมีอยู่ ซึ่งข้อมูลเหล่านี้ จะเป็นประโยชน์อย่างมากต่อการกำหนดวิสัยทัศน์ กลยุทธ์ และการดำเนินตามกลยุทธ์ขององค์กรที่เหมาะสมต่อไป

สรุป การวิเคราะห์ SWOT คือประเมินสถานการณ์ขององค์กร แบ่งเป็น การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค ผลกระทบในแต่ละด้าน เพื่อเป็นการประเมินเบื้องต้นในการวางแผนกำหนดทิศทาง หรือวางแผนเพื่อป้องกัน และพัฒนาองค์กรไปทิศทางที่ต้องการ

### 6.2 ประโยชน์ของการวิเคราะห์ SWOT

การวิเคราะห์ SWOT เป็นการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมต่างๆ ทั้งภายนอกและภายในองค์กร ซึ่งปัจจัยเหล่านี้ แต่ละอย่างจะช่วยให้เข้าใจได้ว่า มีอิทธิพลต่อผลการดำเนินงานขององค์กร

อย่างไร จุดแข็งขององค์กร จะเป็นความสามารถภายในที่ถูกใช้ประโยชน์ เพื่อการบรรลุเป้าหมาย ในขณะที่จุดอ่อนขององค์กรจะเป็นคุณลักษณะภายใน ที่อาจจะทำลายผลการดำเนินงาน โอกาสทางสภาพแวดล้อมจะเป็นสถานการณ์ที่ให้โอกาสเพื่อบรรลุเป้าหมายขององค์กร ในทางกลับกัน อุปสรรคทางสภาพแวดล้อม ก็เป็นสถานการณ์ที่ขัดขวางการบรรลุเป้าหมายขององค์กร ผลการวิเคราะห์ SWOT นี้ จะใช้เป็นแนวทางในการกำหนดวิสัยทัศน์ การกำหนดกลยุทธ์ เพื่อให้องค์กรเกิดการพัฒนาไปในทางที่เหมาะสม

### 6.3 ขั้นตอน/วิธีการดำเนิน การวิเคราะห์ SWOT

การวิเคราะห์ SWOT จะครอบคลุมขอบเขตปัจจัยที่กว้าง ด้วยการระบุ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และ อุปสรรค ขององค์กร ทำให้มีข้อมูลในการกำหนดทิศทาง หรือเป้าหมายที่จะถูกสร้างขึ้นมา บนจุดแข็งขององค์กร แสวงหาประโยชน์จากโอกาสทางสภาพแวดล้อม และสามารถกำหนดกลยุทธ์ที่มุ่งเอาชนะอุปสรรคทางสภาพแวดล้อม หรือลดจุดอ่อนขององค์กรให้มีน้อยที่สุดได้ภายใต้ การวิเคราะห์ SWOT นั้น จะต้องวิเคราะห์ทั้งสภาพแวดล้อมภายใน และภายนอกองค์กร มีขั้นตอนดังนี้

#### 1. การประเมินสภาพแวดล้อมภายในองค์กร

เกี่ยวกับการวิเคราะห์และพิจารณาทรัพยากร และความสามารถภายในองค์กร ทุกๆด้าน เพื่อที่จะได้ระบุจุดแข็ง และจุดอ่อนขององค์กร แหล่งที่มาเบื้องต้นของข้อมูล เพื่อการประเมินสภาพแวดล้อมภายใน คือ ระบบข้อมูลเพื่อการบริหารที่ครอบคลุมทุกด้าน ทั้งในด้านโครงสร้าง ระบบระเบียบ วิธีปฏิบัติงาน บรรยากาศในการทำงานและทรัพยากรในการบริหาร (คน เงิน วัสดุ การจัดการ) รวมถึงการพิจารณาผลการดำเนินงานที่ผ่านมาขององค์กรเพื่อที่จะเข้าใจสถานการณ์และผลกลยุทธ์ก่อนหน้า นี้ด้วย

- จุดแข็งขององค์กร (S-Strengths) เป็นการวิเคราะห์ปัจจัยภายในจากมุมมองของผู้ที่อยู่ภายในองค์กร นั่นเอง ว่าปัจจัยใดภายในองค์กรที่เป็นข้อได้เปรียบหรือจุดเด่นขององค์กรที่องค์กรควรนำมาใช้ในการพัฒนาองค์กรได้ และควรดำรงไว้เพื่อการเสริมสร้างความเข้มแข็งขององค์กร

- จุดอ่อนขององค์กร (W-Weaknesses) เป็นการวิเคราะห์ปัจจัยภายในจากมุมมองของผู้ที่อยู่ภายในจากมุมมองของผู้ที่อยู่ภายในองค์กรนั้น ๆ เองว่าปัจจัยภายในองค์กรที่เป็นจุดด้อยข้อเสียเปรียบขององค์กรที่ควรปรับปรุงให้ดีขึ้นหรือขจัดให้หมดไป อันจะเป็นประโยชน์ต่อองค์กร

## 2. การประเมินสภาพแวดล้อมภายนอก

ภายใต้การประเมินสภาพแวดล้อมภายนอกองค์กรนั้น สามารถค้นหาโอกาสและอุปสรรคทางการดำเนินงานขององค์กรที่ได้รับผลกระทบจากสภาพแวดล้อมทางเศรษฐกิจ ทั้งในและระหว่างประเทศที่เกี่ยวกับการดำเนินงานขององค์กร เช่น นโยบายการเงิน งบประมาณ อัตราการขยายตัวทางเศรษฐกิจ สภาพแวดล้อมทางสังคม เช่น ระดับการศึกษา อัตราการรู้หนังสือของประชาชน การตั้งถิ่นฐาน และการอพยพ ลักษณะชุมชน ขนบธรรมเนียมประเพณี ความเชื่อ ค่านิยม วัฒนธรรม และสภาพแวดล้อมทางการเมือง เช่น พระราชบัญญัติ พระราชกฤษฎีกา มติคณะรัฐมนตรี และสภาพแวดล้อมทางเทคโนโลยี หมายถึง กรรมวิธีใหม่ๆ และพัฒนาการทางด้านเครื่องมือ-อุปกรณ์ ที่จะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตและให้บริการ

- โอกาสทางสภาพแวดล้อม (O-Opportunities) เป็นการวิเคราะห์ว่า ปัจจัยภายนอกองค์กร ปัจจัยใดที่สามารถส่งผลกระทบต่อประโยชน์ ทั้งทางตรงและทางอ้อม ต่อการดำเนินการขององค์กรใน ระดับมหภาค และองค์กรสามารถฉวยข้อดีเหล่านี้ มาเสริมสร้างให้หน่วยงานเข้มแข็งขึ้นได้

- อุปสรรคทางสภาพแวดล้อม (T-Threats) เป็นการวิเคราะห์ว่า ปัจจัยภายนอกขององค์กร ปัจจัยใดที่สามารถส่งผลกระทบในระดับมหภาค ที่จะก่อให้เกิดความเสียหายทั้งทางตรง และทางอ้อม ซึ่งองค์กรจำต้องหลีกเลี่ยง หรือปรับสภาพองค์กร ให้มีความแข็งแกร่งพร้อมที่จะเผชิญแรงกระทบดังกล่าวได้

3. ระบุสถานการณ์จากการประเมินสภาพแวดล้อม เมื่อได้ข้อมูลเกี่ยวกับ จุดแข็ง-จุดอ่อน โอกาส-อุปสรรค จากการวิเคราะห์ปัจจัยภายใน – ภายนอก ด้วยการประเมินสภาพแวดล้อมภายใน และสภาพแวดล้อมภายนอกแล้ว ให้นำจุดแข็ง - จุดอ่อนภายในมาเปรียบเทียบกับ โอกาส-อุปสรรคจากภายนอก เพื่อดูว่าองค์กรกำลังเผชิญสถานการณ์เช่นใด และภายใต้สถานการณ์เช่นนั้น องค์กรควรจะทำอย่างไร โดยทั่วไปในการวิเคราะห์ SWOT ดังกล่าวนี้ องค์กรจะอยู่ใน สถานการณ์ 4 รูปแบบ ดังนี้

3.1 สถานการณ์ที่ 1 (จุดแข็ง-โอกาส) เป็นสถานการณ์ที่พึงปรารถนาที่สุด เนื่องจากองค์กร ค่อนข้างจะมีหลายอย่าง ดังนั้น ผู้บริหารขององค์กร ควรกำหนดกลยุทธ์ในเชิงรุก (Aggressive – Strategy) เพื่อดึงเอาจุดแข็งที่มีอยู่มาเสริมสร้าง ปรับใช้ และฉกฉวยโอกาสต่างๆที่เปิด มาหาประโยชน์ได้อย่างเต็มที่

3.2 สถานการณ์ที่ 2 (จุดอ่อน - ภัยอุปสรรค) เป็นสถานการณ์ที่เลวร้ายที่สุด เนื่องจากองค์กรกำลังเผชิญอยู่กับอุปสรรคจากภายนอก และมีปัญหาจุดอ่อนภายในหลายประการ

ดังนั้น ทางเลือกที่ดีที่สุด คือ กลยุทธ์การตั้งรับหรือป้องกันตัว (Defensive Strategy) เพื่อพยายามลดหรือหลบหลีกภัย อุปสรรค ต่าง ๆ ที่คาดว่าจะเกิดขึ้น ตลอดจนหามาตรการที่จะทำให้องค์กรเกิดความสูญเสียน้อยที่สุด

3.3 สถานการณ์ที่ 3 (จุดอ่อน-โอกาส) เป็นสถานการณ์ที่องค์กรมีโอกาเป็นข้อได้เปรียบด้านการแข่งขันอยู่หลาย ประการ แต่ติดขัดอยู่ตรงที่มีปัญหาอุปสรรคที่เป็นจุดอ่อนอยู่หลายอย่างเช่นกัน ดังนั้น ทางออก คือ กลยุทธ์การพลิกตัว (Turnaround-oriented Strategy) เพื่อจัดหรือแก้ไขจุดอ่อนภายในต่าง ๆ ให้พร้อมที่จะฉกฉวยโอกาสต่าง ๆ ที่เปิดให้

3.4 สถานการณ์ที่ 4 (จุดแข็ง-อุปสรรค) เกิดขึ้นจากการที่สภาพแวดล้อมไม่เอื้ออำนวยต่อการดำเนินงาน แต่ตัวองค์กรมีข้อได้เปรียบที่เป็นจุดแข็งหลายประการ ดังนั้น แทนที่จะรอจนกระทั่งสภาพแวดล้อมเปลี่ยนแปลงไป ก็สามารถที่จะเลือกกลยุทธ์การแตกตัว หรือขยายขอบข่ายกิจการ (Diversification Strategy) เพื่อใช้ประโยชน์จากจุดแข็งที่มีสร้างโอกาสในระยะยาวด้านอื่น ๆ แทน

สรุป ขั้นตอน/วิธีการดำเนินการ SWOT ได้แก่ 1) การประเมินสภาพแวดล้อมภายในองค์กร คือการพิจารณาสิ่งที่มีอยู่ว่ามีจุดแข็งจุดอ่อนอย่างไร เพื่อประเมินและได้เข้าใจในสถานการณ์ก่อนหน้า 2) การประเมินสภาพแวดล้อม เพื่อค้นหาโอกาส และอุปสรรคที่ได้รับผลกระทบจากภายนอกองค์กร 3) ระบุสถานการณ์จากการประเมินสภาพแวดล้อม เป็นการนำจุดแข็ง – จุดอ่อน ภายในมาเปรียบเทียบ โอกาส – อุปสรรค เพื่อจะรู้ว่า องค์กรต้องเผชิญกับอะไร และต้องดำเนินการต่ออย่างไร

## 7. ลักษณะทางพฤกษศาสตร์และการผลิตฝักเหมียง

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์และการผลิตฝักเหมียง มีประเด็นที่ต้องกล่าวถึง ได้แก่ ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ การผลิตฝักเหมียง และประโยชน์ฝักเหมียง ดังนี้

### 7.1 ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

ฝักเหมียง (Baegu) จัดเป็นฝักเศรษฐกิจหลักของภาคใต้

วงศ์ : Gnetaceae

ชื่อวิทยาศาสตร์ : Gnetum gnemon var. tenerum

- ชื่อสามัญ : Baegu
- ชื่อท้องถิ่น :
  - ผักเหลียง (ทุกภาค)
  - ผักเหมียง (พังงา, ภูเก็ต, กระบี่)
  - ผักเขลียง (สุราษฎร์ธานี, นครศรีธรรมราช)
  - ผักเปรียง (นครศรีธรรมราช)
  - กะเหรียง (บางท้องถิ่นของจังหวัดชุมพร)

สำนักงานเกษตรจังหวัดภูเก็ต (2561, น. 9-17) ต้นผักเหมียงเป็นพันธุ์ไม้ป่า เจริญเติบโตได้ดีในร่มเงาต้นไม้อื่นๆ พบอยู่ทั่วไปตามเนินเขา และที่ราบ ระดับความสูงจากระดับน้ำทะเล 1- 2 เมตร จนถึงประมาณ 500 เมตร หรือสูงกว่านั้น เจริญเติบโตดีในดินร่วนซุย มีร่มเงาเพียงพอ ฝนตกชุกปริมาณน้ำฝนไม่น้อยกว่า 3,000 มิลลิเมตร/ปี ฝนตกไม่น้อยกว่า 150 วัน/ปี ฝนแล้งติดต่อกันไม่เกิน 45 วัน โดยจะพบลักษณะอากาศแบบนี้ในภาคใต้ตอนกลาง ได้แก่ ระนอง ชุมพร ประจวบคีรีขันธ์ พังงา ตรัง กระบี่ สุราษฎร์ธานี ซึ่งมีสภาพเป็นพื้นที่ป่าธรรมชาติที่สมบูรณ์ ความชื้นสูง ฝนตกชุก จึงเป็นสภาพที่เหมาะสมสำหรับต้นผักเหมียงในการเจริญเติบโตและขยายพันธุ์ได้เองตามธรรมชาติ ผักเหมียงมีชื่อเรียกขานแตกต่างกันในแต่ละจังหวัด บางครั้งชื่อเหล่านี้ น่าจะมาจากคำว่า “เหลียง” เพราะสมัยก่อนนิยมนำผักเหมียงมาแกงเหลียงเป็นส่วนใหญ่

สายพันธุ์ผักเหมียง ในเขตพื้นที่ภาคใต้มีผู้สำรวจพบผักเหมียง 3 ชนิด คือ

1) พันธุ์ยอดนิ่ม หรือพันธุ์ที่นิ่มทั่วไป ต้นสูง ประมาณ 3 - 4 เมตร ซึ่งพบว่า ลักษณะใบมีความแตกต่างกันอยู่ 3 ประเภท คือ 1) ใบเล็ก ยอดมีสีค่อนข้างแดง ขนาดใบกว้าง 3.5 เซนติเมตร 2) ใบกว้าง ยอดอ่อนมีสีค่อนข้างเขียว สีแดงเล็กน้อย ขนาดใบกว้าง 9 เซนติเมตร ยาว 10 เซนติเมตร 3) ใบแคบ/ใบยาว ยอดมีสีอยู่ระหว่างใบประเภท 1 และ 2 ซึ่งมีใบกว้าง ประมาณ 5.5 เซนติเมตร ยาว 18 เซนติเมตร สำหรับรสชาติใบทั้ง 3 ประเภท ไม่แตกต่างกัน

2) พันธุ์สูงชะลูด จะมีลำต้นสูงชะลูด มีลักษณะเป็นข้อๆ หนูนั่นเด่นชัด มีกิ่งและใบในส่วนของปลายต้น และไม่มีกิ่งบริเวณส่วนล่างต้น สูงประมาณ 10 เมตร สีเปลือกค่อนข้างคล้ำกว่าพันธุ์ยอดนิ่ม ซึ่งยังไม่พบว่ามีต้นใหม่เกิดจากส่วนราก ใบโตกว่าทุกสายพันธุ์ ใบกว้าง 11 เซนติเมตร ยาว 20 เซนติเมตร ปลายใบกลมมน ไม่พบว่ามีต้นใหม่เกิดจากส่วนราก และช่อดอก มีระยะกว่าพันธุ์ยอดนิ่ม ซึ่งสายพันธุ์นี้ไม่นิยมนำมาประกอบอาหาร และมีความยุ่งยากในการเก็บเกี่ยว



3) พันธุ์ผักเหมียงพาน มีลักษณะทรงพุ่มเตี้ยกว่าพันธุ์ยอดนิยม ต้นสูงประมาณ 2 – 2.5 เมตร ใบยาว ขอบใบไม่เรียบเป็นหยักเล็กน้อย แต่ใบจะแข็งกระด้างกว่าพันธุ์ยอดนิยม รสชาติไม่อร่อย เหมือนพันธุ์ยอดนิยม จึงเป็นอาหารของแก้ง (พาน) และสัตว์ป่าอื่นๆ จะพบสายพันธุ์นี้มากบริเวณ จังหวัดชุมพรและ ปากจั่น อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง

## 7.2 การผลิตผักเหมียง

### 7.2.1 การขยายพันธุ์ผักเหมียง

#### 1) การใช้เมล็ด

นำเมล็ดที่แก่จัดมาแกะเนื้อหุ้มเมล็ดออก ล้างน้ำให้สะอาด และคัดเมล็ดที่เสียทิ้ง เตรียมดินโดยผสมดินทรายกับขี้เถ้าแกลบดำในกระบะเพาะ จากนั้นนำเมล็ดวางในกระบะเพาะให้ได้ระยะที่ต้องการ เช่น ถ้าต้องการเพาะเพื่อให้เจริญเติบโตเป็นต้นเพื่อย้ายลงหลุมปลูก ควรใช้ระยะห่าง 10-15 เซนติเมตร แต่หากเพาะเพื่อเอาเมล็ดงอกแล้วเอาลงถุง ให้ใช้ระยะห่างเพียงเล็กน้อยแล้วจึงใช้ดินกลบเมล็ดพอเสมอกับเมล็ด รดน้ำให้ชุ่มอยู่เสมอ เมล็ดจะเริ่มงอกตั้งแต่ 4 เดือน จนถึง 1 ปี บางเมล็ดอาจถึง 2 ปี เมล็ดจึงจะงอก เนื่องจากเมล็ดผักเหมียงมีระยะเวลาการพักตัวนาน ต้นพันธุ์ผักเหมียงที่ได้จากการเพาะเมล็ดจะมีเปอร์เซ็นต์รอดสูง ทนแล้ง ทรงพุ่มสวย เมื่ออายุครบ 2 ปี จึงสามารถเก็บยอดใบอ่อนได้ การเพาะเมล็ดผักเหมียงไม่สามารถทำได้ทุกปีเนื่องจากผักเหมียงไม่ได้ออกดอกติดผลทุกปี

และที่สำคัญ ผู้ที่ต้องการเพาะผักเหมียง นั้น ไม่ควรปกปิดป้องกันแสงส่วนของเมล็ดงอก เพราะหน่อหรือต้น ไม่ได้ออกจากด้านหัวหรือข้างของเมล็ด แต่จะออกมาจากด้านบนหรือปลายของเมล็ด

#### 2) การใช้กิ่งตอน

การตอนกิ่ง ควรเลือกตอนจากต้นหรือกิ่งกระโดงที่ไม่อ่อนหรือแก่เกินไป ซึ่งกิ่งจะมีเปลือกเป็นสีน้ำตาลอมเขียวเล็กน้อยจนถึงน้ำตาล สำหรับการควั่นควรควั่นให้ชิดกับข้อระยะห่างจากข้อประมาณ 1 เซนติเมตร รอยควั่นที่สองให้ห่างจากรอยควั่นแรกลงไปเท่ากับเส้นรอบวงของต้นหรือกิ่งตอน และเมื่อควั่นเสร็จแล้ว ปอกเปลือกออก ชูดเชื้อเจริญออกให้หมด และใช้ขุยมะพร้าวแช่น้ำจนอืดตัว นำมาใส่ถุงพลาสติกขนาด 3.5 นิ้ว x 5 นิ้ว หรือ 3.5 นิ้ว x 6 นิ้ว ผูกปากถุง ใช้มีดผ่ากลางจากก้นถุงถึงเชือกผูกปากถุง แล้วนำมาหุ้มที่รอยควั่น ผูกเชือกหัวท้ายให้แน่น หรืออีกวิธีก็คือ การใช้กาบมะพร้าวหุบน้ำให้ชุ่ม แช่น้ำจนอืดตัว แล้วนำมามัดเชือกให้แน่น หุ้มด้วยพลาสติกหรือใบตองอีกครั้ง เพื่อรักษาความชื้นเอาไว้ หลังจากนั้นควรตรวจดูให้ชุ่มน้ำอยู่เสมอ หากน้ำแห้งให้นำน้ำมารด รากจะเริ่ม



งอกภายในเวลาประมาณ 2-3 เดือน เมื่อรากงอกดีแล้ว ก่อนจะตัดให้พิจารณาความสมบูรณ์ของราก โดยให้รากเริ่มทำงานได้ดีก่อน ตรวจสอบโดยการดูน้ำจากวัสดุที่ใช้ห่อหุ้มกิ่งตอนจนแห้ง แล้วรดหรือฉีด น้ำวัสดุห่อหุ้มให้ชุ่ม หลังจากนั้น 3-5 วัน น้ำที่รดไว้จะแห้งลง

กิ่งตอนที่ได้ สามารถเอาลงหลุมได้ทันที หรืออาจจะเพาะเลี้ยงไว้ในถุงก่อน เมื่อต้นแข็งแรงจึงนำไปปลูก พบว่าจะมีเปอร์เซ็นต์การรอดสูงมาก

การปลูกด้วยกิ่งตอน จะได้ฝักเหมียงที่มีผลผลิตมาก ทรงพุ่มดี ให้ผลผลิตเร็ว คือ เมื่อปลูกเสร็จสามารถเก็บยอดใบอ่อนได้ทันที ซึ่งการเก็บใบอ่อนตั้งแต่ระยะแรกจะเป็นการกระตุ้น ให้ต้นฝักเหมียงแตกยอดใหม่ได้ดี

### 3) การใช้ต้นที่งอกจากรากแขนง

ต้นฝักเหมียงอายุมากกว่า 4 – 5 ปี มีการเจริญเติบโตได้ดี อยู่ในสภาวะที่เหมาะสม จะมีต้นใหม่งอกมารากแขนง ฝักเหมียงยิ่งมีอายุมากจะมีต้นใหม่ที่งอกจากรากแขนงมากขึ้น การนำต้นที่งอกจากรากแขนงมาลงถุงเพาะเลี้ยงไว้ให้ต้นสมบูรณ์แข็งแรงก่อนแล้วนำไปปลูก อัตราการรอด จะสูงมาก แต่หากขุดต้นที่งอกจากรากแขนงลงหลุมปลูกโดยไม่เพาะเลี้ยงไว้ก่อน จะมีโอกาสรอดประมาณ 50 – 80 เปอร์เซ็นต์ ต้นที่งอกจากรากแขนงเมื่อนำไปปลูกสามารถที่จะมีรากแก้ว (รากตั้ง) งอกขึ้นได้อีก

หากต้องการต้นพันธุ์จากรากแขนงปริมาณมากๆ จากการสังเกตและทดลอง พบว่า ต้นฝักเหมียงที่มีอายุมากหรือขึ้นอยู่ในที่ลาดชัน ดินจะถูกน้ำฝนชะล้างจนรากแขนงโผล่ขึ้นเหนือผิวดิน และเมื่อได้รับแสงและความชื้นพอเหมาะ รากแขนงจะงอกขึ้นเป็นต้นใหม่ การทำเลียนแบบธรรมชาติโดยเอาน้ำมาฉีดชะล้างหน้าดินให้รากแขนงโผล่อยู่ผิวดิน ก็จะได้พันธุ์ฝักเหมียงไว้ปลูก ส่วนการใช้จอบขุดหรือตัดรากฝักเหมียงเป็นวิธีการที่ไม่ถูกต้อง เพราะรากแขนงประกอบไปด้วยรากฝอย ทำหน้าที่หาอาหารเลี้ยงลำต้นและดอก ถ้าไม่ต้องการให้ต้นใหม่งอกขึ้นมารากแขนง ควรใช้การเอาดินกลบโคนต้นฝักเหมียงไว้ให้หนาอยู่เสมอ

### 4) การใช้วิธีการปักชำ

พบว่าการนำต้นฝักเหมียงมาปักชำนั้น มีโอกาสตายมากกว่ารอด ซึ่งเห็นได้จากการตอนกิ่งฝักเหมียงต้องใช้เวลา 2-3 เดือน กว่ารากจะงอก จึงเป็นการยากที่จะนำฝักเหมียงมาปักชำเพื่อขยายพันธุ์ ปัจจุบันยังไม่มีใครประสบความสำเร็จในการปักชำฝักเหมียง อย่างไรก็ตามหากนักคิดค้นไม่ละความพยายามไปเสีย การปักชำด้วยเทคนิคบางอย่าง อาจจะประสบความสำเร็จได้

## 7.2.2 การปลูกและการดูแลรักษาผักเหมียง

### 1) การเตรียมการก่อนปลูก

การปลูกผักเหมียง ควรคำนึงถึง สภาพธรรมชาติของผักเหมียงซึ่งเป็นไม้ป่า ขึ้นได้ร่มเงา ชอบดินร่วนซุยมีปุ๋ยอินทรีย์สมบูรณ์ตามธรรมชาติ ปริมาณน้ำเพียงพอ ดังนั้นจึงควรเตรียมดิน น้ำ ร่มเงา ให้เหมาะสม หากมีการจัดการดิน น้ำ ร่มเงา ได้เหมาะสม ผักเหมียงก็สามารถปลูกได้ทุกที่ทั่วประเทศไทย เพราะ โดยธรรมชาติต้นผักเหมียงสามารถงอกและเจริญเติบโตได้จากระดับน้ำทะเล ที่ความสูงตั้งแต่ 1-2 เมตร จนถึง 500กว่าเมตรขึ้นไป

### 2) การเตรียมหลุมปลูก

หากสภาพพื้นที่เป็นดินร่วน และมีปุ๋ยอินทรีย์ตามธรรมชาติเพียงพอ การปลูกสามารถขุดเป็นหลุมเล็กๆแต่พอปลูกก็เพียงพอ หรือปลูกด้วยต้นที่งอกจากเมล็ด สามารถใช้ไม้แหลมปักให้เป็นรูใส่ต้นกล้าผักเหมียงแล้วกลบดินแต่พอแน่น โดยปลูกในช่วงฝนตก ดินอึมน้ำ จึงจะได้ผล แต่ถ้าดินแข็ง แน่น เหนียวจัด จะไม่ค่อยได้ผล จึงจำเป็นต้องมีการเตรียมดินให้เหมาะสมก่อน โดยการไถพรวนคลุกเคล้าด้วยปุ๋ยหมัก ปุ๋ยคอก หรือเศษพืชต่างๆ เช่น ขุยมะพร้าว แกลบ ขี้เถ้า เป็นต้น เพื่อปรับดินให้มีสภาพร่วนซุย และมีปุ๋ยอินทรีย์เพียงพอ หากมีน้ำขังให้ทำกระบายน้ำ หรือยกเป็นคันดินให้พ้นจากน้ำท่วมขัง ระยะเวลาในการปลูกควรปลูกห่างกัน 2 - 3 เมตร ไม่ควรปลูกในระยะที่ชิดกว่านี้ เพราะต้นผักเหมียงจะมีการขยายทรงพุ่มเร็ว

หลุมปลูกที่เหมาะสม ควรมีขนาดกว้าง 50 x 50 เซนติเมตร และใช้ปุ๋ยหมักหรือปุ๋ยคอกประมาณ 1-2 ปี๊บต่อหลุม คลุกเคล้ากับดินให้เข้ากัน แล้วรดน้ำให้ชุ่มทิ้งไว้ 1 เดือน จึงนำต้นผักเหมียงมาปลูก ซึ่งช่วงเวลาที่เหมาะสมแก่การปลูกก็คือช่วงต้นฤดูฝน

### 3) การปลูก

เมื่อจัดเตรียมหลุม ดิน น้ำ ทำร่มเงาบังแสงแดดและลมเรียบร้อยแล้ว ก็นำต้นพันธุ์ที่เพาะเลี้ยงไว้ลงหลุมปลูกกลบดินแต่พอแน่น รดน้ำให้ชุ่ม ถ้าเป็นต้นพันธุ์ที่งอกจากเมล็ดหรือแขนงก่อนลงปลูกควรตัดแต่งกิ่ง โดยตัดแต่งกิ่งให้ชิดข้อ โดยอยู่เหนือข้อ หากตัดระหว่างข้อต้องปิดแผลรอยตัดด้วยสีน้ำมัน หรือถุงพลาสติก ป้องกันไม่ให้น้ำซึมเข้าสู่เยื่อเจริญของต้น ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญมาก หากน้ำซึมเข้าสู่เนื้อเยื่อ โอกาสที่ต้นผักเหมียงจะรอดมีน้อยมาก หากจำเป็นต้องย้ายต้นผักเหมียงที่ปลูกไว้แล้ว ให้ใช้วิธีการขุดและควรทำด้วยความระมัดระวัง ปลิดใบทิ้งเหลือไว้เพียงเล็กน้อย เพื่อลดการคายน้ำ

ไม่ควรใช้วิธีถอนต้นผักเหมียง เพราะการถอนจะทำให้เปลือกของลำต้นและรากบริเวณที่ติดกับ โคนต้น  
ฉีกขาดได้ เมื่อนำไปปลูกโอกาสที่ต้นผักเหมียงตายมีมาก

การตัดแต่งกิ่งก่อนนำต้นพันธุ์ลงปลูก ถ้าตัดชิดข้อไม้จำเป็นต้องปิดแผล  
เมื่อตัดแต่งกิ่งเรียบร้อยแล้วจึงนำต้นพันธุ์ลงหลุมปลูกกลบดินแต่พอแน่น รดน้ำให้ชุ่ม และใช้ไม้หลัก  
ปักผูกเชือกให้เรียบร้อยเพื่อป้องกันลมโยก

การปลูกต้นผักเหมียง ช่วงที่เหมาะสมคือ ต้นฤดูฝนหรือช่วงฝนตก จะช่วยลด  
เวลาและแรงงานในการรดน้ำ หากฝนแล้วน้ำไม่เพียงพอ จะต้องรดน้ำจนกว่าต้นผักเหมียงจะตั้งตัวได้  
ซึ่งใช้เวลาประมาณ 1 – 2 ปี

#### 4) การดูแลรักษา

การปลูกด้วยต้นพันธุ์ที่ได้จากการเพาะเมล็ด หรือจากเมล็ดที่งอกอยู่ตามโคนต้น  
ถ้าปลูกในช่วงต้นฤดูฝน มีฝนตกชุก เกือบไม่ต้องรดน้ำ จะรดบ้างในช่วงฝนแล้งติดต่อกันเป็นเวลานาน  
หรือความชื้นในดินลดน้อยลงมาก ส่วนต้นพันธุ์ที่ได้จากการตอนกิ่ง และต้นพันธุ์ที่งอกจากรากแขนง  
จะต้องรดน้ำให้เพียงพอในช่วง 1-2 ปีแรก สำหรับการกำจัดวัชพืช ในช่วงผักเหมียงอายุ 1-2 ปีแรก  
ควรมีการกำจัดวัชพืชออกบ้าง โดยตัดวัชพืชบริเวณ โคนต้น ให้เตียนอยู่เสมอ หากถางหญ้าหรือวัชพืช  
จนโล่ง ควรหาเศษวัชพืชมาคลุมให้รอบโคนต้น เพื่อรักษาความชุ่มชื้นในดิน เพราะผักเหมียงไม่ชอบ  
พื้นดินที่มีบริเวณ โคนต้น โล่งเกินไป

การบำรุงรักษาความอุดมสมบูรณ์ของดิน ควรใช้ปุ๋ยหมักหรือปุ๋ยคอกจะทำ  
ให้ดินร่วนซุยอยู่เสมอ และยังช่วยอุ้มน้ำ สำหรับสารเคมีที่จะใช้ป้องกันกำจัดแมลงและ โรคพืชนั้น ไม่มี  
ความจำเป็น เพราะต้นผักเหมียงมีแมลงและโรครบกวนน้อยมาก การดูแลรักษาต้นผักเหมียง จึงนับว่า  
ง่ายกว่าพืชผักอื่นๆมาก ปลูกเพียงครั้งเดียวสามารถเก็บผลผลิตได้ตลอด จึงเป็นการประหยัดค่าใช้จ่าย  
ในการดูแลรักษาและการปลูกใหม่

การตัดแต่งกิ่ง ต้นผักเหมียงที่ปลูกจากต้นพันธุ์ที่งอกจากรากแขนง หรือต้น  
พันธุ์ที่งอกจากเมล็ด เมื่ออายุประมาณ 3 - 4 ปี ต้นจะสูงประมาณ 150 – 250 เซนติเมตร หากไม่ต้องการ  
ได้เมล็ดไว้ขยายพันธุ์ ก็ให้ตัดต้นผักเหมียงให้เหลือตอสูงประมาณ 15 - 20 เซนติเมตร และปิดรอยแผล  
ให้เรียบร้อย ผักเหมียงจะแตกต้นใหม่เป็นจำนวนมาก ทำให้มีทรงพุ่มกว้าง สะดวกในการเก็บเกี่ยวและ  
เก็บเกี่ยวยอดอ่อนได้มากขึ้น ซึ่งวิธีนี้จะทำให้ต้นที่งอกจากตอจะไม่ติดดอกออกผล และอีกวิธีคือการ  
โน้มต้นไปด้านด้านหนึ่ง แล้วใช้เชือกผูกดึงไว้ โดยวิธีนี้ ต้นผักเหมียงยังออกดอกติดผล เกิดกิ่งกระโดง

เป็นจำนวนมาก ขอบใบอ่อนก็จะมากตามไปด้วย แต่วิธีนี้ไม่นิยมเพราะยุ่งยากในการทำและจะทำให้ทรงพุ่มไม่สวย

การตัดต้นผักเหมียง เมื่อต้นผักเหมียงที่ตัดไปแล้วสูงขึ้นจนไม่สะดวกในการเก็บเกี่ยว ก็สามารถตัดได้อีก และการตัดทุกครั้งต้องปิดแผลรอยตัดด้วย ส่วนต้นผักเหมียงที่งอกมารากรากแขนง ถ้าหนาแน่นเกินไป จะส่งผลให้ใบอ่อนมีขนาดเล็กลง ควรแยกไปปลูก หรือแยกลงถุงเพาะเลี้ยงเพื่อขยายพันธุ์ต่อไป

### 7.2.3 การเก็บเกี่ยว

ผักเหมียงจะให้ผลผลิตขอบใบอ่อนมากน้อยเพียงใด ก็ขึ้นอยู่กับวิธีการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม หากต้องการผลผลิตเพิ่มขึ้น ก็ต้องขยับเก็บขอบใบอ่อนที่เหมาะสมให้หมด ไม่ควรปล่อยให้ใบอ่อนแก่ เพราะเมื่อเป็นใบแก่จะพักตัวนาน ทั้งไว้เป็นปีจึงจะแตกขอบใบอ่อนอีกครั้ง การเก็บเกี่ยวขอบใบอ่อนควรเด็ดชิดข้อ ไม่ควรตัดหรือเด็ดกลางข้อ เพราะจะทำให้การแตกขอบใบอ่อนครั้งต่อไปช้าลง เนื่องจากต้องรอให้ก้านที่ตัดกลางข้อนั้นหลุดร่วงไปก่อนจึงจะแตกยอดใหม่ บริเวณข้อของก้านใบอ่อนผักเหมียงจะมีของเหลวใสๆ ไม่เหนียว ต้องระวังไม่ให้เข้าตา เพราะจะทำให้แสบตา การเก็บเกี่ยวในปริมาณมากๆ ในขณะที่มือหรือใบเปียกน้ำ จะทำให้เกิดอาการแสบมือ เนื่องจากถูกของเหลวใสๆ จากก้านใบกัดเอา ดังนั้นจึงไม่ควรเก็บเกี่ยวขณะผักเหมียงเปียกน้ำหรือโดนฝน

การเก็บเกี่ยวผักเหมียง ควรเก็บเกี่ยวตามความต้องการของตลาดและผู้บริโภค เนื่องจากความนิยมของคนในแต่ละพื้นที่มีความแตกต่างกัน บางคนชอบขอบใบอ่อน บางคนชอบใบเพสลาด เมื่อเก็บขอบใบอ่อนผักเหมียงแล้ว ควรเก็บไว้ในที่ร่ม ไม่ควรให้ถูกลมและแสงแดด ควรพรมน้ำแต่พอชุ่ม ผักเหมียงสามารถเก็บให้สดอยู่ได้นาน ประมาณ 5-6 วัน

### 7.2.4 การบริโภค

ผักเหมียงสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลากหลายชนิด และยังเป็นอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดระนอง พังงา สามารถนำมาผัดน้ำมันเพื่อบริโภค แกงเลียง และแกงกะทิ สำหรับร้านขนมจีน นิยมนำไปลวกราดกะทิ ใช้เป็นผักรับประทานกับขนมจีน หรือข้าวแกง นอกจากนี้ยังสามารถนำไปแกงพริกกับปลา หมู ไก่ แกงส้ม แกงจืดหมูสับ ใช้รองห่อหมก ลวกจิ้มน้ำพริก และเมล็ดที่แก่จัดสามารถนำมาคั่ว หรือต้มสุก ใช้รับประทานเหมือนถั่วต่างๆ ผักเหมียงเป็นผักพื้นเมืองที่มีรสชาติอร่อย เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค ซึ่งปัจจุบันตลาดต้องการเป็นจำนวนมาก

### 7.3 ประโยชน์ผักเหมียง

ผักเหมียง โปรวิตามินเอจากธรรมชาติ บำรุงดวงตา (2557) ระบุว่า สารอาหารในผักเหมียง ที่ได้รับการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการจากภาคอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พบว่าใบเขียวเข้มของผักเหมียงอุดมด้วยสารเบต้าแคโรทีนสูงมาก ซึ่งเหมาะกับเด็กที่กำลังเจริญเติบโต และผู้ที่มีปัญหาในเรื่องสายตาหรือการขาดวิตามินเอ

เจ้าสารเบต้าแคโรทีนนั้น เมื่อไปจับกับไขมันจะเปลี่ยนเป็นโปรวิตามินเอ (วิตามินเอถ้าได้จากสัตว์จะอยู่ในรูปของวิตามินเอ แต่ถ้าได้จากพืชจะอยู่ในรูปของเบต้าแคโรทีน และเมื่อจับกับน้ำมัน จะเปลี่ยนรูปไปเป็นวิตามินเอ เราเรียกว่าโปรวิตามินเอ) ซึ่งมีประโยชน์ในการแก้ตาบอดกลางคืน หรือตาฝ้าฟางได้ดี

การทำงานของเบต้าแคโรทีนในการบำรุงสุขภาพของดวงตา เบต้าแคโรทีนจะย่อยสลายที่ตับแล้วจะได้วิตามินเอ ซึ่งร่างกายนำไปใช้สร้างสาร โรดอปซินในดวงตา ส่วนเรตินา ทำให้ตา มีความสามารถในการมองเห็นในตอนกลางคืนได้ และยังลดความเสี่ยงของเซลล์ของลูกตา ลดความเสี่ยงต่อการเป็นต้อกระจกด้วย

ประโยชน์ถัดมาคือลดความเสี่ยงต่อภาวะมะเร็ง จัดเป็นสารต้านอนุมูลอิสระที่สำคัญตัวหนึ่ง เมื่อร่างกายมีสารตัวนี้จึงช่วยป้องกันการเกิดเซลล์เนื้อร้ายหรือเซลล์มะเร็งได้ และยังช่วยกระตุ้นเซลล์ภูมิคุ้มกันต้านทานในร่างกายที่ชื่อทีเฮลเปอร์ ให้ทำงานด้านสิ่งแปลกปลอมได้ดีขึ้น ให้ผลดีกับผู้ที่มีความเสี่ยงต่อมะเร็ง และที่สำคัญกลุ่มสารดังกล่าวยังช่วยเพิ่มความเปล่งปลั่งให้กับผิว ป้องกันความเหี่ยวช่นชะลอความชราหรือด้านความแก่ได้ดี

ซึ่งสอดคล้องกับบันทึกของตำรายาสมุนไพรของชาวบ้านที่กล่าวว่า ผักเหมียง มีประโยชน์ต่อร่างกายเมื่อรับประทานแล้วจะช่วยบำรุงสายตา ทำให้สดชื่น กระปรี้กระเปร่า แก้กระหายน้ำได้ดี โดยส่วนมากชาวสวนยางจะรู้ดีในเรื่องนี้ เวลากระหายน้ำหรือเหนื่อยมักจะเด็ดยอดอ่อนสด ๆ เลี้ยวไปเรื่อย ๆ ซึ่งจะช่วยลดการกระหายน้ำได้ และที่เด็ดสำคัญคือชาวบ้านจะใช้ใบผักเหมียงบำรุงผิว โดยเฉพาะรักษาฝ้าได้ดี และรสหวานมันของผักยังช่วยบำรุงฟัน กระดูและเอ็นได้ดี ซึ่งสอดคล้องกับคุณค่าทางโภชนาการ ในใบเหมียงนอกจากอุดมด้วยเบต้าแคโรทีนแล้ว ยังมีแคลเซียมสูงซึ่งมักจะพบมากในพวกผักใบเขียวอยู่แล้ว

นอกจากนี้ กลุ่มสารอาหารที่สำคัญที่พบคือพวกวิตามินบี ซึ่งช่วยในเรื่องของระบบประสาท บำรุงประสาทได้ดี วิตามินบีหนึ่งนั้นดีต่อสมองและความจำ วิตามินบี 2 ช่วยเผาผลาญกรดอะมิโนจากโปรตีน คาร์โบไฮเดรตและไขมัน ให้เป็นพลังงานแก่ร่างกาย ในอาชินช่วยให้

กระบวนการเผาผลาญอาหารในร่างกายเป็นไปด้วยดี และทำให้กระบวนการผลิตไขมันที่จำเป็นเป็นไปด้วยดี

กุล จุลแก้ว (2539, น. 53-56) กล่าวถึงประโยชน์ของผักเหมียง คือ

การประกอบอาหาร ผักเหมียงเป็นผักที่มีคุณค่าทางอาหารสูง มีประโยชน์กับผู้บริโภค เมื่อรับประทานแล้วจะทำให้ร่างกายแข็งแรง กระปรี้กระเปร่า เวลาเข้าป่าเดินทางไกลให้ใช้ยอดอ่อนผักเหมียงสดใส่เข้าปากเคี้ยวไปเรื่อยๆ จะไม่กระหายน้ำและหิว ยอดใบอ่อนของผักเหมียงมีรสชาติหวานมันนิดๆ ชวนรับประทาน ใช้ประกอบอาหารได้เกือบทุกชนิด เช่น ต้มกะทิ แกงเผ็ดกะทิ แกงส้มใส่กุ้งปลา แกงพริกหมู ปลาหรือไก่ ทำห่อหมกรองใบผักเหมียง ใส่ผสมในแกงไตปลา แกงจืด หมูสับ ผัดเผ็ด ผัดน้ำมันหอย หรือผัดต่างๆ ลวกใช้เป็นผักเหนาะ รับประทานกับขนมจีน จิ้มน้ำพริก ดอกและผลอ่อนใช้ย่ำหรือนำมาประกอบอาหารต่างๆ ได้เช่นเดียวกับยอดใบอ่อน เมล็ดที่แก่จัดนำมาคั่วไฟหรือต้มให้สุกใช้รับประทานเหมือนกับถั่ว

ช่วยอนุรักษ์ธรรมชาติ สวนยางพาราและสวนไม้ผลปลูกใหม่ต้นยังเล็กอยู่ ชาวสวนสามารถใช้พืชตระกูลถั่วหรือพืชอื่นๆ ปลูกคลุมหน้าดินไว้ เพื่อป้องกันการชะล้างหน้าดินจากน้ำฝน แต่เมื่อต้นยางพาราหรือไม้ผลเติบโตจนเกิดร่มเงาหนาที่บ พวกพืชเหล่านี้ก็จะล้มหายตายจากไปจนหมดสิ้น แต่ถ้านำต้นผักเหมียงมาปลูกเป็นพืชคลุมดิน จะเป็นพืชคลุมดินที่ถาวร ในบริเวณพื้นที่ลาดชัน รากของต้นผักเหมียงยังช่วยยึดดินมิให้พังทลายในช่วงหน้าฝนส่วนในหน้าแล้งต้นผักเหมียงจะช่วยรักษาความชื้นของต้นยางพาราและไม้ผล ปกป้องหน้าดิน ไม้ให้แข็งแรงกระด้าง ทำให้ดินร่วนซุยและซึมซับน้ำได้ดี เป็นการบรรเทาภัยจากน้ำไหลหลากในหน้าฝน

ไม้ประดับ ผักเหมียงเป็นไม้ทรงพุ่ม มีการเจริญทางใบมากกว่าลำต้น ไม่มีการสลัดกิ่งและผลัดใบ สามารถนำมาปลูกในกระถาง ปลูกเป็นไม้ประดับตกแต่งอาคารบ้านเรือนได้ดี มีความเหมาะสมมาก เพราะใช้รับประทานได้ด้วย

ยาสมุนไพร ของเหลวใสาย จากเปลือกต้นผักเหมียง มีคนนำมาผสมกับน้ำทำเป็นยาสมุนไพรใช้ทาหน้า ช่วยลอกฝ้าทำให้หน้าขาว

สรุปได้ว่าผักเหมียงมีประโยชน์หลายด้าน เมื่อนำมาบริโภคจะได้คุณค่าทางอาหารสูงและประกอบอาหารได้หลากหลายเมนู ช่วยอนุรักษ์ธรรมชาติ นำมาเป็นไม้ประดับ และยังเป็นยาสมุนไพรด้วย



## 8. บริบทของจังหวัดภูเก็ต

บริบทของจังหวัดภูเก็ต มีประเด็นที่ต้องกล่าวถึง ได้แก่ ลักษณะภูมิประเทศ ลักษณะภูมิอากาศ การใช้พื้นที่ทางการเกษตร และการผลิตด้านพืช ดังนี้

จังหวัดภูเก็ต. (2561) อ้างถึงในแผนพัฒนาจังหวัดภูเก็ต พ.ศ. 2561-2564 กล่าวว่า จังหวัดอยู่ในภาคใต้ตอนบนของประเทศไทยมีลักษณะเป็นเกาะ จัดเป็นเกาะที่มีขนาดใหญ่ที่สุดของประเทศไทย ประกอบด้วย 3 อำเภอ คือ อำเภอถลาง อำเภอเมืองภูเก็ต อำเภอกะทู้



ภาพที่ 2.2 แผนที่จังหวัดภูเก็ต

**8.1 ลักษณะภูมิประเทศ** มีลักษณะเป็นหมู่เกาะ วางตัวในแนวจากทิศเหนือไปทิศใต้พื้นที่ส่วนใหญ่ประมาณ ร้อยละ 70 เป็นภูเขา มียอดเขาที่สูงที่สุด คือ ยอดเขาไม้เท้าสิบสอง สูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง 529 เมตร และประมาณร้อยละ 30 เป็นพื้นที่ราบอยู่ตอนกลาง และตะวันออกของเกาะ พื้นที่ชายฝั่งด้านตะวันออกเป็น ดินเลนและป่าชายเลน ส่วนชายฝั่งทะเลด้านตะวันตกเป็นภูเขาและหาดทรายที่สวยงาม

**8.2 ลักษณะภูมิอากาศ** มีลักษณะภูมิอากาศแบบเขตศูนย์สูตร อยู่ในเขตอิทธิพลของลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้และลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ มีอากาศร้อนชื้นตลอดปีมี 2 ฤดู ประกอบด้วย ฤดูฝน และฤดูร้อน



รายการ	2546 (2003)	2547 (2004)	2548 (2005)	2549 (2006)	2550 (2007)	2551 (2008)	2552 (2009)	2553 (2010)	2554 (2011)	2555 (2012)	2556 (2013)	2557 (2014)	2558 (2015)	Item
สถานีอุตุนิยมวิทยาภูเก็ต Phuket Meteorology Station														
ฝนรวม (มิลลิเมตร)	2,463.3	1,992.8	1,516.7	2,153.6	2,396.0	2,174.3	2,451.6	2,329.1	2,400.6	2,716.9	2,603.4	2,827.6	2,485.7	Total rain (millimeter)
จำนวนวันฝนตก (วัน)	153	157	151	188	181	157	188	178	188	183	176	184	159	Number of rainy days (day)
ฝนสูงสุด (มิลลิเมตร)	180.7	83.2	158.8	76.1	82.7	91.1	104.9	93.3	107.4	177.2	126.8	91.6	102.6	Daily maximum (millimeter)
สถานีอุตุนิยมวิทยาสภามบินภูเก็ต Phuket Airport Meteorology Station														
ฝนรวม (มิลลิเมตร)	2,663.6	2,102.8	2,812.2	2,351.9	2,952.4	2,309.9	2,619.6	2,782.9	3,113.1	3,053.9	2,944.4	2,544.8	2,557.6	Total rain (millimeter)
จำนวนวันฝนตก (วัน)	181	179	155	186	175	173	179	194	182	191	183	175	165	Number of rainy days (day)
ฝนสูงสุด (มิลลิเมตร)	184.7	104.7	928.8	114.4	143.6	89.4	146.0	130.4	211.9	93.6	137.7	115.3	183.0	Daily maximum (millimeter)

ภาพที่ 2.3 สถิติปริมาณฝน ณ สถานีอุตุนิยมวิทยา จังหวัดภูเก็ต พ.ศ. 2546-2558

#### 8.4 การใช้พื้นที่ทางการเกษตร

ในปี พ.ศ.2561 จังหวัดภูเก็ตมีจำนวนพื้นที่ทำเกษตรกรรมประมาณ 91,819 ไร่ อยู่ในเขตอำเภอถลาง มากที่สุด คือ 65,591.5 ไร่ อำเภอเมือง 14,980.5 ไร่ อยู่ในเขตอำเภอกะทู้ น้อยที่สุด คือ 11,247 ไร่ โดยใช้เป็นเนื้อที่ปลูกยางพารามากที่สุด (75,124 ไร่) รองลงมาเป็นปลูกไม้ผล ไม้ยืนต้น (13,459) ไร่ พืชไร่ (2,070 ไร่) พืชผัก (1,023 ไร่) นาข้าว (64ไร่) ไม้ดอก ไม้ประดับ (52ไร่) และพืชสมุนไพร (27 ไร่) แต่มีเนื้อที่ปลูกไม้ไม่มากนัก รวมทั้งปริมาณการผลิตพืชบางชนิดไม่เพียงพอกับความต้องการในพื้นที่ โดยเฉพาะพืชผัก เนื่องจากภาคอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่มีการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว ทำให้เกษตรกรปรับเปลี่ยนมาดำเนินการด้านการท่องเที่ยวมากขึ้น

ตารางที่ 2.1 แสดงครัวเรือนเกษตรกร จังหวัดภูเก็ต

อำเภอ	จำนวนครัวเรือน (หลัง)		
	พ.ศ.2559	พ.ศ.2560	พ.ศ.2561
เมืองภูเก็ต	931	953	1,006
กะทู้	757	762	777
ถลาง	3,407	3,406	3,484
<b>รวม</b>	<b>5,095</b>	<b>5,121</b>	<b>5,267</b>

ที่มา : สำนักงานเกษตรจังหวัดภูเก็ต พ.ศ.2562 (ระบบทะเบียนเกษตรกร)

ตารางที่ 2.2 แสดงพื้นที่ทำการเกษตร จังหวัดภูเก็ต

อำเภอ	พื้นที่ทำการเกษตร(ไร่)		
	พ.ศ.2559	พ.ศ.2560	พ.ศ.2561
เมืองภูเก็ต	24,080	16,998	14,976
กะทู้	11,747	11,370	11,247
ถลาง	86,505	73,618	65,596
<b>รวม</b>	<b>122,332</b>	<b>101,986</b>	<b>91,819</b>

ที่มา : สำนักงานเกษตรจังหวัดภูเก็ต พ.ศ.2562 และข้อมูลการใช้ที่ดิน กรมพัฒนาที่ดิน 2560-2561 (ระบบ Agri-Map Online)

### 8.5 การผลิตด้านพืช

จากข้อมูลการถือครองพื้นที่ทำการเกษตร มีการนำไปใช้เพื่อผลิตไม้ยืนต้น พืชไร่ ไม้ผล และนาข้าว เป็นหลัก และมีชนิดพืชที่ทำการผลิตประกอบด้วย ยางพารา มะพร้าว ทุเรียน สะตอ สับปะรด กล้วยน้ำมั้น ลองกอง มังคุด เงาะ และข้าว ตามลำดับ

จากการวิเคราะห์ข้อมูลด้านการผลิตพืชในจังหวัดภูเก็ต พบว่า มีแนวโน้มลดลงในด้านพื้นที่ปลูก จนทำให้ปริมาณผลผลิตของพืชลดลงตามไปด้วย ทั้งนี้เนื่องจากการนำพื้นที่เกษตรกรรมบางส่วนไปใช้ประโยชน์นอกภาคการเกษตรซึ่งให้ผลตอบแทนที่สูงกว่า เช่น การท่องเที่ยว การค้าปลีก-ค้าส่ง

ตารางที่ 2.3 แสดงข้อมูลพื้นที่ปลูก พื้นที่ให้ผล ปริมาณผลผลิต และมูลค่าการผลิตพืชเศรษฐกิจที่สำคัญ  
จังหวัดภูเก็ต ปี 2561

ลำดับ	ชนิดพืช	จำนวน ครัวเรือน เกษตรกร (ราย)	เนื้อที่ ปลูก (ไร่)	เนื้อที่ ให้ผลผลิต (ไร่)	ผลผลิต รวม (ตัน)	ผลผลิต เฉลี่ย (กก./ไร่)	ราคา เฉลี่ย (บาท/กก.)
1	ยางพารา	3,197	75,123.6	63,581	15,034	236.46	42.73
2	ปาล์มน้ำมัน	65	1,739.42	1,672	3,838	2,295.49	3.01
3	มะพร้าวผลแก่	557	4,640	4,140	3,666	885.56	15.00
4	มะพร้าวอ่อน	213	1,093	687	3,344	4,868.80	15.10
5	สะตอ	772	2,201	2,081	1,877	901.99	42.44
6	ข้าวเหนียว*	14	64	64	32	499.86	20.00
7	สับปะรดภูเก็ต	45	2,070	1,876	7,972	4,249.71	12.50
8	ทุเรียน	666	2,455	2,243	717	319.77	60.00
9	มังคุด	246	449	449	185	411.61	25.00
10	เงาะ	131	248	241	122	505.98	25.00
11	ลองกอง	197	634	617	163	263.65	30.00
	<b>รวม</b>	<b>6,103</b>	<b>90,713</b>	<b>77,647</b>	<b>36,951</b>	<b>NA</b>	<b>NA</b>

ที่มา สำนักงานเกษตรจังหวัดภูเก็ต พ.ศ. 2562

ตารางที่ 2.4 แสดงลักษณะทางการเกษตรกรรมแยกเป็นรายอำเภอ ของจังหวัดภูเก็ต ปี 2561

ลักษณะการเกษตร	จำนวนพื้นที่ปลูก (ไร่)		
	อำเภอเมืองภูเก็ต	อำเภอกะทู้	อำเภอถลาง
นาข้าว	4.5	-	59.5
ไม้ผล ไม้ยืนต้น	14,675	11,062	62,846
พืชผัก	220	158	645
พืชไร่	81	-	1,989
ไม้ดอก ไม้ประดับ	-	-	52
พืชสมุนไพร	-	27	-
<b>รวม</b>	<b>14,980.5</b>	<b>11,247</b>	<b>65,591.5</b>

ที่มา สำนักงานเกษตรจังหวัดภูเก็ต พ.ศ. 2562



ตารางที่ 2.5 สรุปสถานการณ์การปลูกพืชผัก ปีเพาะปลูก 2561 ของจังหวัดภูเก็ต

ลำดับ	ชนิดพืช	จำนวนครัวเรือนเกษตรกร (ราย)				พื้นที่ปลูก (ไร่)				พื้นที่ให้ผลผลิต (ไร่)			
		อ.เมือง	อ.กะทู้	อ.ถลาง	รวม	อ.เมือง	อ.กะทู้	อ.ถลาง	รวม	อ.เมือง	อ.กะทู้	อ.ถลาง	รวม
1	ผักเหมียง	53.00	88.00	97.00	238.00	132.00	133.00	176.00	441.00	132.00	127.00	168.00	427.00
2	กระเพรา	2.00	1.00	5.00	8.00	1.25	0.50	4.00	5.75	1.25	0.50	4.00	5.75
3	ข่า	4.00		21.00	25.00	2.00		15.00	17.00	2.00		15.00	17.00
4	ชะอม	17.00	1.00	6.00	24.00	9.00	0.50	7.00	16.50	9.00	0.50	7.00	16.50
5	ตะไคร้	5.00		4.00	9.00	6.50		2.00	8.50	6.50		2.00	8.50
6	แดงกวา			14.00	14.00			16.00	16.00			16.00	16.00
7	แดงร้าน			17.00	17.00			31.00	31.00			31.00	31.00
8	แดงโม	1.00		6.00	7.00	10.00		35.00	45.00	10.00		27.00	37.00
9	ถั่วฝักยาว			23.00	23.00			36.00	36.00			30.00	30.00
10	บวบ			10.00	10.00			11.00	11.00			11.00	11.00
11	ผักบุ้งจีน	11.00	2.00	6.00	19.00	10.50	1.00	3.00	14.50	10.50	1.00	3.00	14.50
12	ผักบุ้งน้ำ			28.00	28.00			230.00	230.00			180.00	180.00
13	พริก ชี้หนู		2.00	15.00	17.00		10.00	8.00	18.00		10.00	8.00	18.00
14	มะเขือ แปราะ	1.00	4.00	11.00	16.00	0.25	3.00	9.00	12.25	0.25	3.00	9.00	12.25
15	มะเขือ อื่นๆ		7.00	25.00	32.00		9.00	48.00	57.00		9.00	48.00	57.00
16	โหระพา	2.00		3.00	5.00	1.25		4.00	5.25	1.25		4.00	5.25
17	เห็ด นางฟ้า	9.00		8.00	17.00	2.50		10.00	12.50	2.50		10.00	12.50
18	ผักหวาน	6.00			6.00	6.50			6.50	6.50			6.50
19	มะนาว	1.00			1.00	1.00			1.00	1.00			1.00
20	ผักโงม	10.00			10.00	7.50			7.50	7.50			7.50
21	ผักกาด เขียว	6.00			6.00	6.50			6.50	6.50			6.50
22	คะน้า	4.00	1.00		5.00	5.50	0.50		6.00	5.50	0.50		6.00
23	กวางตุ้ง	11.00	1.00		12.00	10.50	0.50		11.00	10.50	0.50		11.00
24	ผักกูด	3.00			3.00	7.00			7.00	7.00			7.00
	<b>รวม</b>	<b>146.00</b>	<b>107.00</b>	<b>299.00</b>	<b>552.00</b>	<b>219.75</b>	<b>158.00</b>	<b>645.00</b>	<b>1,022.75</b>	<b>219.75</b>	<b>152.00</b>	<b>573.00</b>	<b>944.75</b>

ที่มา สำนักงานเกษตรจังหวัดภูเก็ต พ.ศ. 2562

## 9. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการศึกษา แนวคิดและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารและได้รวบรวมผลงานวิจัยต่างๆ นำมากำหนดกรอบแนวคิดในการศึกษา โดยมีตัวแปรประกอบด้วย

### 9.1 สภาพพื้นฐานส่วนบุคคล สภาพเศรษฐกิจและทางสังคมของเกษตรกร

#### 9.1.1 อายุ

พรีดา แซ่เตี่ยว (2555, น. 103) ศึกษาการใช้เกษตรกรที่เหมาะสมในการผลิตผักเหมียงของเกษตรกรในตำบลราชกรูด อำเภอเมือง จังหวัดระนอง พบว่า เกษตรกรมีอายุเฉลี่ย 60.79 ปี ซึ่งจัดว่าเป็นวัยผู้สูงอายุ ไม่เหมาะสมต่อการใช้แรงงานเกษตร และมีศักยภาพน้อยในการพัฒนาการผลิตให้เป็นไปในทางที่ดีขึ้นได้หรือในรูปธุรกิจ จึงจำเป็นต้องมีการสร้างเกษตรกรรุ่นใหม่ ๆ เพื่อสานต่อการทำอาชีพปลูกผักเหมียง

#### 9.1.2 ระดับการศึกษา

พรีดา แซ่เตี่ยว (2555, น. 65) พบว่า เกษตรกร ร้อยละ 42.9 จบการศึกษาระดับประถมศึกษาปีที่ 4 หรือ 6 รองลงมา ร้อยละ 33.3 จบการศึกษาดำกว่าระดับประถมศึกษาปีที่ 4 หรือ 6

#### 9.1.3 อาชีพหลัก

พรีดา แซ่เตี่ยว (2555, น. 73) พบว่า เกษตรกร ร้อยละ 75.2 ประกอบอาชีพทำสวนปาล์ม

#### 9.1.4 อาชีพรอง

พรีดา แซ่เตี่ยว (2555, น. 73) พบว่า เกษตรกร ร้อยละ 99.0 ประกอบอาชีพปลูกผักเหมียง

#### 9.1.5 รายได้จากภาคการเกษตร

พรีดา แซ่เตี่ยว (2555, น. 75) พบว่า เกษตรกรมีรายได้จากภาคการเกษตร ในรอบปี 2555 เฉลี่ย 143,628.57 รายได้จากอาชีพปลูกผักเหมียงเฉลี่ย 9,237.40 บาท รายได้จากอาชีพทำสวนยางพารา เฉลี่ย 75,066.67 บาท รายได้จากอาชีพทำสวนปาล์มน้ำมัน 136,904.76 บาท รายได้จากอาชีพทำสวนไม้ผล เฉลี่ย 98,416.67 บาท

### 9.1.6 รายจ่ายทางการเกษตร

พินดา แซ่เตี่ยว (2555, น. 75-76) พบว่า รายจ่ายจากภาคการเกษตรเฉลี่ย 24,364.10 บาท โดยแยกเป็น 2 ประเด็นหลัก คือ ค่าใช้จ่ายในการผลิตผักเหียงเฉลี่ย 1,294.59 บาท และค่าใช้จ่ายในการประกอบอาชีพอื่น ยกเว้นผักเหียงเฉลี่ย 19,708.38 บาท

### 9.1.7 จำนวนแรงงานในการผลิตผักเหียง

พินดา แซ่เตี่ยว (2555, น. 74-75) พบว่า จำนวนแรงงานในการผลิตผักเหียง โดยแยกเป็น 2 ประเด็นหลัก คือแรงงานในครัวเรือนเฉลี่ย 2.21 คน และแรงงานรับจ้างเฉลี่ย 1.80 คน

### 9.1.8 ขนาดพื้นที่ถือครองทางการเกษตร

พินดา แซ่เตี่ยว (2555, น. 73) พบว่า เกษตรกรร้อยละ 68.6 มีพื้นที่ถือครองทางการเกษตร น้อยกว่าหรือเท่ากับ 10 ไร่ โดยมีพื้นที่ในการถือครองทางการเกษตรเฉลี่ย 11.30 ไร่ เมื่อแยกตามลักษณะการถือครองที่ดินเป็น 2 ประเด็นหลัก ได้แก่ พื้นที่ในการถือครองทางการเกษตรที่มีเอกสารสิทธิ์เฉลี่ย 8.50 ไร่ และพื้นที่ถือครองทางการเกษตรที่ไม่มีเอกสารสิทธิ์ เฉลี่ย 11.30 ไร่

### 9.1.9 ขนาดพื้นที่ปลูกผักเหียง

พินดา แซ่เตี่ยว (2555, น. 74) พบว่า ขนาดพื้นที่ผลิตผักเหียงทั้งหมด ปี 2555 เกษตรกร ร้อยละ 65.7 มีขนาดพื้นที่ผลิตผักเหียง 2 ไร่ รองลงมา ร้อยละ 4.7 มีขนาดพื้นที่ผลิตผักเหียง 2 ไร่ โดยมีขนาดพื้นที่ผลิตผักเหียง เฉลี่ย 1.34 ไร่

### 9.1.10 แหล่งเงินทุนในการผลิตผักเหียง

พินดา แซ่เตี่ยว (2555, น. 76) พบว่า แหล่งเงินทุนที่ใช้ในการผลิตผักเหียง ร้อยละ 98.1 ใช้ทุนตนเองในการประกอบอาชีพ

### 9.1.11 ต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิตผักเหียง

พินดา แซ่เตี่ยว (2555, น. 103) พบว่า ปริมาณผลผลิตผักเหียงที่เก็บได้ เฉลี่ย 57.76 กิโลกรัม ต่อไร่

### 9.1.12 ตำแหน่งทางสังคม

พินดา แซ่เตี่ยว (2555, น. 66) พบว่า เกษตรกร ร้อยละ 93.3 ไม่มีสถานภาพการเป็นผู้นำและร้อยละ 6.7 มีสถานภาพการเป็นผู้นำ ในจำนวนที่มีสถานภาพการเป็นผู้นำ พบว่า เกษตรกร ร้อยละ 2.9 มีสถานภาพเป็น กำนัน/ผู้ใหญ่บ้าน/ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน



พีรดา แซ่เตี่ยว (2555, น. 107) พบว่า เกษตรกรเกือบทั้งหมด ไม่มีสถานภาพการเป็นผู้นำ จึงทำให้เกษตรกรมีเวลาในการประกอบอาชีพอย่างเต็มที่

### 9.1.13 การเป็นสมาชิกสถาบันเกษตรกร

พีรดา แซ่เตี่ยว (2555, น. 66) พบว่า เกษตรกร ร้อยละ 16.2 ไม่เป็นสมาชิกสถาบันเกษตรกร และร้อยละ 83.8 เป็นสมาชิกสถาบันเกษตรกร ในจำนวนที่เป็นสมาชิกสถาบันเกษตรกร พบว่า ร้อยละ 64.8 เป็นสมาชิกส่งเสริมอาชีพ รองลง ร้อยละ 32.4 เป็นสมาชิกกลุ่มเกษตรกร

### 9.1.14 ประสบการณ์ในการปลูกผักเหมียง

พีรดา แซ่เตี่ยว (2555, น. 66) พบว่า เกษตรกร ร้อยละ 41.9 มีประสบการณ์ในการผลิตผักเหมียง น้อยกว่าหรือเท่ากับ 10 ปี และมีประสบการณ์ในการผลิตผักเหมียง เฉลี่ย 17.97 ปี

## 9.2 ความรู้ความเข้าใจและแหล่งความรู้

พีรดา แซ่เตี่ยว (2555, น. 69-70) พบว่า แหล่งและระดับการรับรู้ข้อมูลข่าวสารของเกษตรกรในภาพรวมระดับปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 2.90) เมื่อแยกตามแหล่งข้อมูลข่าวสารเป็น 3 ประเด็นหลัก ได้แก่ ด้านสื่อบุคคล พบว่า เกษตรกรได้รับข้อมูลข่าวสารในด้านสื่อบุคคลในภาพรวม ระดับปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.10) โดยได้รับจากสื่อบุคคล ระดับมากที่สุด คือ เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร (ค่าเฉลี่ย 4.66) ด้านสื่อมวลชน พบว่า เกษตรกรได้รับข้อมูลข่าวสารในด้านสื่อมวลชนในภาพรวม ระดับน้อย (ค่าเฉลี่ย 2.19) โดยได้รับจากสื่อมวลชน ระดับน้อย คือ ตำราหรือเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 2.42) และด้านสื่อกิจกรรม พบว่า เกษตรกรได้รับข้อมูลข่าวสารในด้านสื่อกิจกรรมในภาพรวมระดับปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.40) โดยได้รับจากสื่อกิจกรรม ระดับมากที่สุด คือ การประชุม (ค่าเฉลี่ย 4.90)

## 9.3 การจัดการผลิต การเพิ่มมูลค่า และการตลาดผักเหมียง(ห่วงโซ่อุปทาน)

9.3.1 การผลิตผักเหมียง (ต้นน้ำ) ได้แก่ พันธุ์ผักเหมียง แหล่งที่มาของกิ่งพันธุ์ผักเหมียง ลักษณะพื้นที่ปลูก พืชหลักที่ปลูกร่วม การใส่ปุ๋ย การให้น้ำ แหล่งน้ำ วิธีการป้องกันกำจัดโรคพืช การตัดแต่งกิ่งหลังการเก็บเกี่ยว วิธีการเก็บเกี่ยวผักเหมียง ความถี่ในการเก็บเกี่ยวจำหน่าย

พีรดา แซ่เตี่ยว (2555, น. 103) พบว่า เกษตรกรทั้งหมดปลูกผักเหมียงพันธุ์ยอดนิยมนชนิดใบกว้าง/ใบใหญ่ เกษตรกรส่วนใหญ่ใช้ต้นอ่อนที่งอกจากรากมาเป็นต้นพันธุ์ มีพื้นที่ปลูกผักเหมียงเป็นที่ราบ เกษตรกรทั้งหมดไม่มีการให้ปุ๋ยและน้ำ รวมทั้งไม่มีการตัดแต่งกิ่งหลังการเก็บเกี่ยว และส่วนใหญ่มีการใช้แรงงานคนในการป้องกันกำจัดโรคพืชและวัชพืช และใช้วิธีกล เช่นกับดัก ในการป้องกันกำจัดแมลงศัตรูพืช เกษตรกรส่วนใหญ่ใช้วิธีการเก็บเกี่ยวโดยการใช้มือเด็ดชิดข้อ เพื่อจำหน่ายทุก 7 วัน

บำเพ็ญ เขียวหวาน และคณะ (2542 น. 13) อธิบายว่า การเก็บเกี่ยวผักเหียงควรเด็ดชิดข้อ และไม่ควรถัดหรือเด็ดกลางข้อ เพราะการแตกใบอ่อนรุ่นใหม่จะซ้ำ

กุล จุลแก้ว (2539, น. 25) กล่าวว่า ต้นผักเหมียงไม่ต้องรดน้ำ เพราะมีรากแก้วที่ยังลึกลงในดินมาก สามารถดูดน้ำมาเลี้ยงต้นและใบได้เอง ต้นพันธุ์ที่งอกจากรากแขนงหรือกิ่งตอนเมื่อนำมาปลูก ก็สามารถงอรากแก้วหรือรากดิ่งออกมาได้อีก นับว่าเป็นพืชพิเศษซึ่งไม่ค่อยมีพืชอื่นใดเหมือนไม่จำเป็นต้องใส่ปุ๋ย เพราะต้นผักเหมียงมีรากแขนงที่แข็งแรงและยาวสามารถหาอาหารได้ไกลๆ

กุล จุลแก้ว (2539, น. 44) กล่าวว่า ร่มเงาที่ดีของต้นผักเหมียงได้แก่ ขางพาราและไม่ผลต่างๆ

วิมลรัตน์ บุญศรีรัตน์ (2560) ศึกษาแนวทางการพัฒนาอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต พบว่า การแสดงการรับรองมาตรฐานอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง นักท่องเที่ยวมีความคาดหวังระดับมาก ค่าเฉลี่ย 3.94

### 9.3.2 การเพิ่มมูลค่าผักเหมียง (กลางน้ำ)

- 1) การรับรองมาตรฐาน GAP, เกษตรอินทรีย์
- 2) การแปรรูป เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มผักเหมียง
- 3) ตราสินค้า

9.3.3 การตลาดผักเหมียง (ปลายน้ำ) แหล่งจำหน่ายสินค้า ลักษณะการจำหน่ายประเภทพ่อค้าที่รับซื้อผลผลิต ผู้กำหนดราคาซื้อขายผลผลิต กลุ่มลูกค้า

พิรดา แซ่เตี๋ย (2555, น. 104) พบว่า ลักษณะการจำหน่ายให้พ่อค้าที่มารับซื้อที่สวนและนำไปจำหน่ายด้วยตนเองทั้งขายปลีกและขายส่ง พ่อค้าที่มารับซื้อผลผลิต เกือบทั้งหมดเป็นพ่อค้าภายในท้องถิ่น เกษตรกรทั้งหมดนำผลผลิตไปจำหน่ายในท้องถิ่น และจำหน่ายต่างจังหวัดเพียงส่วนน้อย แต่ผู้กำหนดราคาซื้อขายเป็นพ่อค้าคนกลาง

กุล จุลแก้ว (2539, น. 49) กล่าวว่า การขายจะชั่งขายเป็นกิโลกรัมหรือเป็นมัด ขึ้นอยู่กับผู้ซื้อและผู้ขายจะตกลงกัน ถ้าชั่งขายเป็นกิโลกรัมราคาขายส่งกิโลกรัมละ 60 บาท ขายปลีกกิโลกรัมละ 80-90 บาท ถ้าขายเป็นมัด ราคาขายปลีกในท้องถิ่นและราคาขายส่งเท่ากันคือมัดละ 2 บาท ตลาดภูเก็ต 2.50-3 บาท ส่วนในกรุงเทพฯ ขายมัดละ 5 บาท

กุล จุลแก้ว (2539, น. 51) กล่าวว่า ถ้ามีที่ดินสัก 2 ไร่ครึ่ง ปลูกผักเหมียงระยะ 2x2 เมตร จะได้ต้นผักเหมียงจำนวน 1,000 ต้น ถ้าทยอยเก็บวันละ 30 ต้น สามารถหมุนเวียนเก็บได้ทุกวันตลอดปี ผลผลิตต่อวันประมาณ 100-200 บาท ปีหนึ่งตกประมาณ ไม่น้อยกว่า 40,000 บาท

Ittiphat (2019, pp.100) “Phuket’s Hidden Gems.” ระบุว่า ร้านน้ำย่อยเป็นร้านอาหารเก่าแก่เปิดมามากกว่า 27 ปี มีเมนูแนะนำ คือ ไบเหลียงผัดไข่ ใครมาเป็นต้องสั่งทุกโต๊ะ จะเห็นได้ว่าเมนูผักเหมียง เป็นที่นิยมของลูกค้า

กล่าวโดยสรุป ผู้วิจัยได้ทบทวนวรรณกรรม งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต ในประเด็นต่างๆ ประกอบด้วย แนวคิดเกี่ยวกับความรู้ แนวคิดเกี่ยวกับความคิดเห็น แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความต้องการ แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร Gastronomy Tourism แนวคิดการจัดการโซ่อุปทาน แนวคิดการวิเคราะห์ SWOT ลักษณะทางพฤกษศาสตร์และการผลิตผักเหมียง บริบทของจังหวัดภูเก็ต งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง มากำหนดกรอบตัวแปรในการศึกษา ประกอบด้วย 1) สภาพพื้นฐานส่วนบุคคล เศรษฐกิจ และสังคม ของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง ซึ่งเป็นข้อมูลเกี่ยวกับ เพศ อายุ ระดับการศึกษา การประกอบอาชีพหลัก การประกอบอาชีพรอง วัตถุประสงค์ในการปลูกผักเหมียง รายได้ของภาคการเกษตร ปี 2561 รายจ่ายของภาคการเกษตร ปี 2561 จำนวนแรงงานในการผลิตผักเหมียง พื้นที่ถือครองที่ดินทางการเกษตร ขนาดพื้นที่ปลูกผักเหมียง แหล่งเงินทุนที่ใช้และแหล่งสนับสนุนในการผลิตผักเหมียง ต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิตผักเหมียง ตำแหน่งทางสังคม การเป็นสมาชิกกลุ่ม/สถาบันเกษตรกร ประสบการณ์ในการทำ การเกษตร 2) ความรู้และแหล่งความรู้ของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง 3) การจัดการผลิต การเพิ่มมูลค่า และการตลาดผักเหมียง (ห่วงโซ่อุปทาน) ประกอบด้วย ส่วนที่ 1 การผลิตผักเหมียง (ระดับต้นน้ำ) ได้แก่ พันธุ์ผักเหมียง แหล่งที่มาของกิ่งพันธุ์ผักเหมียง ลักษณะพื้นที่ปลูก พืชหลักที่ปลูกร่วม การใส่ปุ๋ย การให้น้ำ แหล่งน้ำ วิธีการป้องกันกำจัดแมลงศัตรูพืช/โรคพืช การตัดแต่งกิ่งหลังการเก็บเกี่ยว วิธีการเก็บเกี่ยวผักเหมียง ความถี่ในการเก็บเกี่ยวจำหน่าย ส่วนที่ 2 การเพิ่มมูลค่าผักเหมียง (ระดับกลางน้ำ) ได้แก่ การรับรองมาตรฐาน GAP, เกษตรอินทรีย์ การแปรรูป ตราสินค้า และส่วนที่ 3 การตลาดผักเหมียง (ระดับปลายน้ำ) ได้แก่ แหล่งจำหน่าย ลักษณะการจำหน่ายผักเหมียง ประเภทพ่อค้าคนกลาง ผู้กำหนดราคาซื้อขายผลผลิต กลุ่มลูกค้า 4) ความคิดเห็นการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 5) ความต้องการการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้แก่ ด้านการผลิต ด้านการตลาด ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ และด้านการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 6) ปัญหา ข้อเสนอแนะ ด้านการผลิต ด้านการตลาด ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ด้านการส่งเสริมผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ด้านการบริหารจัดการกลุ่มผู้ผลิตและเชื่อมโยงเครือข่ายทั้งภายในพื้นที่และต่างจังหวัด 7) การวิเคราะห์ SWOT ได้แก่ จุดแข็ง

จุดอ่อน ปัญหา อุปสรรค และแนวทางการส่งเสริมการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยว  
เชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต



## บทที่ 3

### วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัย เรื่องการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต นี้ เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (survey research) โดยผู้วิจัย ได้ดำเนินการตามขั้นตอนของระเบียบวิธีการวิจัย อันได้แก่ ประชากร และ กลุ่มตัวอย่าง เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล และ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล มีรายละเอียดดังนี้

#### 1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

##### 1.1 ประชากร

ประชากรในการวิจัยนี้ คือ

**1.1.1 เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียง** จากสรุปสถานการณ์การปลูกพืชสำคัญทางเศรษฐกิจ ปีเพาะปลูก 2561 ของจังหวัดภูเก็ต ซึ่งได้จากการสำรวจสถานการณ์การปลูกพืชผักปีเพาะปลูก 2561 ของจังหวัดภูเก็ต ทั้ง 3 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองภูเก็ต อำเภอกะทู้ อำเภอถลาง จำนวน 238 ราย (สำนักงานเกษตรจังหวัดภูเก็ต, 2562)

**1.1.2 ผู้ประกอบการร้านอาหาร** จากร้านอาหารที่ผู้บริโภคนิยม ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการร้านอาหาร Q และ ร้านอาหารของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง โดยไม่ทราบจำนวนทั้งหมดของร้านอาหารดังกล่าว

**1.1.3 ผู้บริโภคผักเหมียงทั่วไป และ นักท่องเที่ยวที่เป็นผู้บริโภคผักเหมียง** โดยไม่ทราบจำนวนทั้งหมด

**1.1.4 บุคคลที่เกี่ยวข้องกับการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต** เช่น ผู้นำ สมาชิกแปลงใหญ่ผักเหมียง เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการแปลงใหญ่ผักเหมียง เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการ Phuket City of Gastronomy เป็นต้น โดยไม่ทราบจำนวนทั้งหมด

## 1.2 กลุ่มตัวอย่าง

1.2.1 กลุ่มตัวอย่างที่ทำการสัมภาษณ์ คือ เกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง โดยดำเนินการดังนี้

1) การกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย จากการคำนวณตามวิธีการของ Taro Yamane (1973) กำหนดค่าความคลาดเคลื่อน 0.06 ได้กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 129

คน ดังนี้

$$\text{สูตร} \quad n = \frac{N}{1 + N(e)^2}$$

กำหนดให้

$n$  = ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง

$N$  = จำนวนประชากรทั้งหมด

$e$  = ความคลาดเคลื่อนของการสุ่มตัวอย่าง การสุ่มอยู่ที่ระดับ 0.06

แทนค่า

$$N = 238$$

$$e = 0.06$$

$$n = \frac{238}{1 + 238(0.06)^2}$$

$$n = 128.178$$

กำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่าง เท่ากับ 129 คน

2) การสุ่มตัวอย่างจากประชากรโดยใช้วิธีการสุ่มแบบง่าย (simple random sampling) โดยการจับฉลากให้ได้จำนวนที่กำหนด แล้วจึงนำแบบสัมภาษณ์ไปสัมภาษณ์เก็บรวบรวมข้อมูลตามรายชื่อที่สุ่มได้ จำนวนกลุ่มตัวอย่าง 129 ราย

### 1.2.2 กลุ่มตัวอย่างในการสัมภาษณ์เชิงลึก ได้แก่

1) โดยคัดเลือกตัวแทนเกษตรกรแบบเจาะจงจากเกษตรกรผู้มีความรู้ความชำนาญเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียง จำนวน 2 ราย เพื่อทำการสัมภาษณ์ข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียง แล้วนำข้อมูลไปถอดองค์ความรู้

2) โดยคัดเลือกตัวแทนผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้บริโภค แบบเจาะจงจากร้านอาหารที่นักท่องเที่ยวนิยม ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการร้านอาหาร Q และร้านอาหารของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง จำนวน 5 ราย และผู้บริโภคผักเหมียงทั่วไปและนักท่องเที่ยวที่เป็นผู้บริโภคผักเหมียง จำนวน 5 ราย รวม 10 ราย

1.2.3 **กลุ่มตัวอย่างในการสนทนากลุ่ม** โดยคัดเลือกตัวแทนจากบุคคลที่เกี่ยวข้องกับการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต ได้แก่ ผู้นำ สมาชิก แปลงใหญ่ผักเหมียง เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการแปลงใหญ่ผักเหมียง เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการ Phuket City of Gastronomy แบบเจาะจง จำนวน 10 ราย โดยวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส อุปสรรค เพื่อนำข้อมูลไปวิเคราะห์ SWOT

## 2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

2.1 **เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย** การเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อนำมาวิเคราะห์ผลการวิจัยเรื่องนี้ใช้แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างที่มีทั้งคำถามแบบปลายปิด (Closed-ended Question) และปลายเปิด (Open-ended Question) โดยได้สร้างแบบสอบถามตรงตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย มีรายละเอียด ดังนี้

2.1.1 **ชุดที่ 1** แบบสัมภาษณ์เกษตรกรแบบมีโครงสร้างที่มีทั้งคำถามแบบปลายปิด (Closed-ended Question) และปลายเปิด (Open-ended Question) สำหรับเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง ประกอบด้วย 5 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 เป็นคำถามเกี่ยวกับสภาพพื้นฐานส่วนบุคคล สภาพเศรษฐกิจและสังคมของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง ได้แก่ ข้อมูลเกี่ยวกับ เพศ อายุ ระดับการศึกษา การประกอบอาชีพหลัก การประกอบอาชีพรอง วัตถุประสงค์ในการปลูกผักเหมียง รายได้ของภาคการเกษตร ปี 2561 รายจ่ายของภาคการเกษตร ปี 2561 จำนวนแรงงานในการผลิตผักเหมียง พื้นที่ถือครองที่ดินทางการเกษตร จำนวนแรงงานในการผลิตผักเหมียง พื้นที่ถือครองที่ดินทางการเกษตร ขนาดพื้นที่ปลูกผักเหมียง แหล่งเงินทุนที่ใช้และแหล่งสนับสนุนในการผลิตผักเหมียง ต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิตผักเหมียง ตำแหน่งทางสังคม การเป็นสมาชิกกลุ่ม/สถาบันเกษตรกร ประสบการณ์ในการผลิตผักเหมียง

ตอนที่ 2 ความรู้และแหล่งความรู้ของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง ซึ่งเป็นข้อมูลเกี่ยวกับความรู้ ในการผลิตผักเหมียง และแหล่งความรู้ สื่อบุคคล สื่อกลุ่ม และสื่อมวลชน ในการผลิตผักเหมียง

แบบประเมินความรู้เกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงของเกษตรกร ลักษณะคำถามเป็นแบบถูกผิด มีข้อคำถามทั้งหมด จำนวน 15 ข้อ โดยมีคำตอบให้เลือกตอบเพียงคำตอบเดียว คือ ถูก หรือ ผิด โดยแบ่งได้ดังนี้ (บุญธรรม กิจปรีดาบริสุทธิ์, 2551)

ตอบถูก ให้คะแนนเท่ากับ 1



ตอบผิด ให้คะแนนเท่ากับ 0

แบบสัมภาษณ์แหล่งความรู้ที่ได้รับเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงของเกษตรกร ผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ลักษณะคำถามเป็นแบบเลือกตอบ มีแหล่งความรู้ทั้งหมด 3 แหล่ง จำนวน 15 ข้อ เป็นแบบวัดมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scales) มี 5 ระดับ คือ

5	หมายถึง	ระดับการได้รับข่าวสารมากที่สุด
4	หมายถึง	ระดับการได้รับข่าวสารมาก
3	หมายถึง	ระดับการได้รับข่าวสารปานกลาง
2	หมายถึง	ระดับการได้รับข่าวสารน้อย
1	หมายถึง	ระดับการได้รับข่าวสารน้อยที่สุด

ผู้วิจัยได้กำหนดเกณฑ์แบบสัมภาษณ์แหล่งความรู้ที่ได้รับเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงของเกษตรกร ให้เลือกตอบเพียง 1 ตัวเลือกเท่านั้นตรงข้อความที่แสดงถึงแหล่งความรู้ที่ได้รับเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงของเกษตรกร

ตอนที่ 3 คำถามเกี่ยวกับการจัดการผลิต การเพิ่มมูลค่า และการตลาดผักเหมียง ซึ่งเป็นข้อมูลเกี่ยวกับ ส่วนที่ 1 การผลิตผักเหมียง (ระดับต้นน้ำ) ได้แก่ พันธุ์ผักเหมียง แหล่งที่มาของกิ่งพันธุ์ผักเหมียง ลักษณะพื้นที่ปลูก พืชหลักที่ปลูกร่วม การใส่ปุ๋ย การให้น้ำ แหล่งน้ำ วิธีการป้องกันกำจัดแมลงศัตรูพืช/โรคพืช การตัดแต่งกิ่งหลังการเก็บเกี่ยว วิธีการเก็บเกี่ยวผักเหมียง ความถี่ในการเก็บเกี่ยวจำหน่าย ส่วนที่ 2 การเพิ่มมูลค่าผักเหมียง (กลางน้ำ) ได้แก่ การรับรองมาตรฐาน GAP, เกษตรอินทรีย์ การแปรรูป ตราสินค้า และส่วนที่ 3 การตลาดผักเหมียง (ปลายน้ำ) ได้แก่ แหล่งจำหน่าย ลักษณะการจำหน่ายผักเหมียง ประเภทพ่อค้าคนกลาง ผู้กำหนดราคาซื้อขายผลผลิต กลุ่มลูกค้า

ตอนที่ 4 ความคิดเห็นและความต้องการการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ประกอบด้วย

1) ความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยผู้วิจัยได้กำหนดประเด็นคำถามจำนวน 10 ข้อ เป็นแบบวัดมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scales) มี 5 ระดับ คือ

5	หมายถึง	ระดับความคิดเห็นมากที่สุด
4	หมายถึง	ระดับความคิดเห็นมาก
3	หมายถึง	ระดับความคิดเห็นปานกลาง
2	หมายถึง	ระดับความคิดเห็นน้อย
1	หมายถึง	ระดับความคิดเห็นน้อยที่สุด

2) ความต้องการเกี่ยวกับการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยผู้วิจัยได้กำหนดประเด็นคำถาม ประกอบด้วย 4 ด้าน คือ ด้านการผลิต ด้านการตลาด ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ และด้านการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จำนวน 17 ข้อ เป็นแบบวัดมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scales) มี 5 ระดับ คือ

5	หมายถึง	ระดับความต้องการมากที่สุด
4	หมายถึง	ระดับความต้องการมาก
3	หมายถึง	ระดับความต้องการปานกลาง
2	หมายถึง	ระดับความต้องการน้อย
1	หมายถึง	ระดับความต้องการน้อยที่สุด

ตอนที่ 5 ปัญหาและข้อเสนอแนะของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ประกอบด้วย

1) ปัญหาของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง เพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยผู้วิจัยได้กำหนดประเด็นคำถาม ประกอบด้วย 4 ด้าน คือ ด้านการผลิต ด้านการตลาด ด้านการส่งเสริมสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ และด้านส่งเสริมผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จำนวน 17 ข้อ เป็นแบบวัดมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scales) มี 5 ระดับ คือ

5	หมายถึง	ระดับปัญหามากที่สุด
4	หมายถึง	ระดับปัญหามาก
3	หมายถึง	ระดับปัญหาปานกลาง
2	หมายถึง	ระดับปัญหาน้อย
1	หมายถึง	ระดับปัญหาน้อยที่สุด

2) ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต โดยผู้วิจัยได้กำหนดประเด็นคำถามซึ่งเป็นคำถามลักษณะปลายเปิด เพื่อเปิดโอกาสให้เกษตรกรเสนอข้อเสนอแนะได้อย่างเต็มที่ ประกอบด้วย 6 ด้าน คือ ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ด้านการผลิต ด้านการตลาด ด้านส่งเสริมผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ด้านการบริหารจัดการกลุ่มผู้ผลิตและเชื่อมโยงเครือข่ายทั้งภายในพื้นที่และต่างจังหวัด และด้านอื่นๆ

### 2.1.2 ชุดที่ 2 แบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบมีโครงสร้าง สำหรับผู้มีความรู้ความชำนาญเกี่ยวกับผักเหมียง ประกอบด้วย

ตอนที่ 1 เป็นคำถามเกี่ยวกับสภาพพื้นฐานส่วนบุคคล สภาพเศรษฐกิจและสังคมของผู้มีความรู้ความชำนาญเกี่ยวกับผักเหมียง ซึ่งเป็นข้อมูลเกี่ยวกับ เพศ อายุ ระดับการศึกษา

การประกอบอาชีพหลัก การประกอบอาชีพรอง วัตถุประสงค์ในการปลูกผักเหมียง รายได้ของภาคการเกษตร ปี 2561 รายจ่ายของภาคการเกษตร ปี 2561 จำนวนแรงงานในการผลิตผักเหมียง พื้นที่ถือครองที่ดินทางการเกษตร จำนวนแรงงานในการผลิตผักเหมียง พื้นที่ถือครองที่ดินทางการเกษตร ขนาดพื้นที่ปลูกผักเหมียง แหล่งเงินทุนที่ใช้และแหล่งสนับสนุนในการผลิตผักเหมียง ต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิตผักเหมียง ตำแหน่งทางสังคม การเป็นสมาชิกกลุ่ม/สถาบันเกษตรกร ประสบการณ์ในการผลิตผักเหมียง

**ตอนที่ 2** เป็นคำถามปลายเปิด เกี่ยวกับการปลูก ดูแลรักษา การเก็บเกี่ยว และการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว ได้แก่ 1.การเตรียมดินปลูกผักเหมียง 2.วิธีการปลูกผักเหมียง 3.การดูแลรักษา (การให้น้ำ/การให้ปุ๋ย/การกำจัดวัชพืช/การป้องกันกำจัดโรคพืชและศัตรูพืช/การตัดแต่งกิ่ง) 4.เก็บเกี่ยวผักเหมียง 5.การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว 6.วิธีการขยายพันธุ์ผักเหมียง 7. ความคิดเห็นเกี่ยวกับผักเหมียงกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และ 8.อื่นๆ

**2.1.3 ชุดที่ 3 แบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบมีโครงสร้าง สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร** ซึ่งเป็นคำถามลักษณะปลายเปิด เป็นการเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการได้ตอบคำถามและเสนอข้อเสนอแนะได้อย่างเต็มที่ เกี่ยวกับ แหล่งที่ซื้อ ความถี่ในการซื้อ ราคา ปริมาณ เหตุผลที่ซื้อผักเหมียงมาประกอบอาหาร เมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบ ความคิดเห็นกับการสนับสนุนผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

**2.1.4 ชุดที่ 4 แบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบมีโครงสร้าง สำหรับผู้บริโภค** ซึ่งเป็นคำถามลักษณะปลายเปิด เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้บริโภคได้ตอบคำถามและเสนอข้อเสนอแนะได้อย่างเต็มที่ เกี่ยวกับ แหล่งที่ซื้อ ความถี่ในการซื้อ ราคา ปริมาณ เหตุผลที่ซื้อผักเหมียงมาประกอบอาหาร เมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบ ความคิดเห็นกับการสนับสนุนผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

**2.1.5 ชุดที่ 5 ประเด็นการสนทนากลุ่ม สำหรับผู้เกี่ยวข้องเกี่ยวกับการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียง** โดยกำหนดประเด็นการสนทนากลุ่ม (Focus Group) 4 ตอน ดังนี้

**ตอนที่ 1** ปัญหาการผลิตผักเหมียง ประกอบด้วย 2 ด้าน คือ 1.ด้านการปลูก ด้านการเพิ่มมูลค่า และ ด้านการตลาด 2. ด้านการส่งเสริม และ สนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ

**ตอนที่ 2** ข้อเสนอแนะการผลิตผักเหมียง ประกอบด้วย 2 ด้าน คือ 1.ด้านการปลูก ด้านการเพิ่มมูลค่า และ ด้านการตลาด 2. ด้านการส่งเสริม และ สนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ

**ตอนที่ 3** จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส อุปสรรค การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

**ตอนที่ 4** แนวทางการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ประกอบด้วย แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ทำอย่างไร แนวทางการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดภูเก็ต ทำอย่างไร และด้านอื่นๆ

## 2.2 การสร้างและการทดสอบเครื่องมือ

ผู้วิจัยได้ดำเนินการสร้างเครื่องมือในลักษณะการใช้แบบสัมภาษณ์สำหรับสัมภาษณ์เกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในจังหวัดภูเก็ต โดยมีขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้

**2.2.1 ศึกษาจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง** ได้แก่ (1) แนวคิดเกี่ยวกับความรู้ (2) แนวคิดเกี่ยวกับความคิดเห็น (3) แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความต้องการ (4) แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) (5) แนวคิดการจัดการโซ่อุปทาน (6) แนวคิดการวิเคราะห์ SWOT (7) ลักษณะทางพฤกษศาสตร์และการผลิตผักเหมียง (8) บริบทของจังหวัดภูเก็ต และ (9) งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างแบบสัมภาษณ์

**2.2.2 การสร้างแบบสัมภาษณ์** นำผลจากการศึกษาค้นคว้าจากข้อ 2.2.1 มา กำหนดการสร้างแบบสัมภาษณ์ ซึ่งได้องค์ประกอบของตัวแปร ดังนี้

1) สภาพพื้นฐานส่วนบุคคล ประกอบด้วย เพศ อายุ ระดับการศึกษา  
 2) สภาพทางเศรษฐกิจ ประกอบด้วย การประกอบอาชีพหลัก การประกอบอาชีพรอง วัตถุประสงค์ในการปลูกผักเหมียง รายได้ของภาคการเกษตร รายจ่ายของภาคการเกษตร จำนวนแรงงานในการผลิตผักเหมียง พื้นที่ถือครองที่ดินทางการเกษตร ขนาดพื้นที่ปลูกผักเหมียง แหล่งเงินทุนที่ใช้และแหล่งสนับสนุนในการผลิตผักเหมียง ต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิตผักเหมียง

3) สภาพทางสังคม ประกอบด้วย ตำแหน่งทางสังคม การเป็นสมาชิกกลุ่ม/สถาบันเกษตรกร ประสบการณ์ในการผลิตผักเหมียง

4) ความรู้และแหล่งความรู้ของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง

5) การจัดการผลิต การเพิ่มมูลค่า และการตลาดผักเหมียง (ห่วงโซ่อุปทาน) ประกอบด้วย ส่วนที่ 1 การผลิตผักเหมียง (ต้นน้ำ) ได้แก่ พันธุ์ผักเหมียง แหล่งที่มาของกิ่งพันธุ์ ผักเหมียง ลักษณะพื้นที่ปลูก พืชหลักที่ปลูกร่วม การใส่ปุ๋ย การให้น้ำ แหล่งน้ำ วิธีการป้องกันกำจัดแมลงศัตรูพืช/โรคพืช การตัดแต่งกิ่งหลังการเก็บเกี่ยว วิธีการเก็บเกี่ยวผักเหมียง ความถี่ในการเก็บเกี่ยวจำหน่าย ส่วนที่ 2 การเพิ่มมูลค่าผักเหมียง (กลางน้ำ) ได้แก่ การรับรองมาตรฐาน GAP, เกษตรอินทรีย์ การแปรรูป ตราสินค้า และส่วนที่ 3 การตลาดผักเหมียง (ปลายน้ำ) ได้แก่ แหล่งจำหน่าย ลักษณะการจำหน่ายผักเหมียง ประเภทพ่อค้าคนกลาง ผู้กำหนดราคาซื้อขายผลผลิต กลุ่มลูกค้า

6) ความคิดเห็นการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้แก่ การพัฒนา ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบประกอบอาหารเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การผลิตให้ผ่านการรับรอง GAP การรวมกลุ่มผลิต การพัฒนาการแปรรูป การใช้ยูอินทรีย์ การสร้างการรับรู้ถึงประโยชน์ การเก็บเกี่ยวตรงตามความต้องการ การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร และการสร้างเอกลักษณ์อาหารพื้นเมือง

7) ความต้องการการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้แก่ ด้านการผลิต ด้านการตลาด ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ และด้านการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

8) ปัญหา ข้อเสนอแนะ ด้านการผลิต ด้านการตลาด ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ด้านการส่งเสริมผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ด้านการบริหารจัดการกลุ่มผู้ผลิตและเชื่อมโยงเครือข่ายทั้งภายในพื้นที่และต่างจังหวัด

9) การวิเคราะห์ SWOT ได้แก่ จุดแข็ง จุดอ่อน ปัญหา อุปสรรค และแนวทางการส่งเสริมการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต

**2.2.3 การตรวจสอบความความเที่ยงตรงของแบบสัมภาษณ์** เพื่อให้การวิจัยมีความถูกต้องสมบูรณ์และครอบคลุมขอบเขตของเนื้อหา ผู้วิจัยนำแบบสัมภาษณ์ เสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ เพื่อพิจารณา ตรวจสอบ ความเที่ยงตรง และให้คำแนะนำ แก้ไข จากนั้นนำมาปรับปรุงแก้ไขแบบสัมภาษณ์ ตามคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ให้สมบูรณ์ และมีความถูกต้องแม่นยำของเนื้อหาที่ต้องการให้มากที่สุด

เพื่อให้การวินิจฉัยของแบบสัมภาษณ์มีความถูกต้องสมบูรณ์ ผู้วิจัยดำเนินการนำแบบสัมภาษณ์ให้ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 ท่าน พิจารณา ตรวจสอบ ความถูกต้อง และให้คำแนะนำในการนำเครื่องมือไปใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัย ซึ่งจะทำการประเมินความเที่ยงตรงของแบบสัมภาษณ์เกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง ในตอนที่ 2 4 และ 5 แบบสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้บริโภค โดยมีผู้เชี่ยวชาญที่ทำการตรวจสอบความถูกต้อง ดังนี้

1. นายสุบรรณ รัชทอง ตำแหน่ง หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมเกษตรกร สำนักงานเกษตรจังหวัดภูเก็ต

2. นายภิมลชัย ฒ ตะกั่วทุ่ง ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ สำนักงานเกษตรจังหวัดภูเก็ต

3. นายชาติ ลิตบุศย์ ตำแหน่ง หัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์และสารสนเทศ สำนักงานเกษตรจังหวัดภูเก็ต

4. นางปณภัช กระจ่างศรี ตำแหน่ง หัวหน้ากลุ่มอำนวยการพืช รักษาการในตำแหน่งหัวหน้ากลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการผลิต

5. นางพะเยาว์ พินโน ตำแหน่ง เกษตรอำเภอดกลาง

โดยกำหนดเกณฑ์ในการพิจารราความเที่ยงตรง

1	=	แน่ใจว่าคำถามมีความเหมาะสม
0	=	ไม่แน่ใจว่าคำถามมีความเหมาะสมหรือไม่
-1	=	แน่ใจว่าคำถามไม่มีความเหมาะสม

การตรวจสอบความเหมาะสมของแบบสัมภาษณ์ เพื่อให้การทำการวิจัยมีความถูกต้อง สมบูรณ์ ผู้วิจัยจึงนำแบบสัมภาษณ์ให้แก่อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ พิจารณาตรวจสอบความเหมาะสม ให้คำแนะนำในการแก้ไข และ ทำการตรวจสอบเครื่องมือ โดยนำแบบสัมภาษณ์ที่สร้างขึ้นสำหรับการทำการวิจัยไปทำการทดสอบหาความเที่ยงตรง (Validity) แล้วจึงนำแบบสัมภาษณ์ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น ไปตรวจสอบความเที่ยงตรงตามเนื้อหาจากผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 ท่าน จากนั้น นำมาหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC : Index of item objective congruence) ปรากฏตามเสนอ กริมจิตรพ่อง (2545, น. 220) กล่าวว่า การหาค่าความแม่นยำตรงเชิงเนื้อหา ซึ่งตรวจสอบโดยการหาค่าดัชนีความสอดคล้องของความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ (IOC) ด้วยวิธีของ Rovinelli และ Hambelton ดังนี้

$$IOC = \frac{\sum R}{N}$$

เมื่อ IOC คือ ดัชนีความสอดคล้องมีค่าอยู่ระหว่าง -1 ถึง +1

$\sum R$  คือ ผลรวมของการพิจารณาของผู้เชี่ยวชาญ

N คือ จำนวนของผู้เชี่ยวชาญ

นำค่าดัชนีความสอดคล้องของข้อคำถาม เปรียบเทียบเกณฑ์ที่กำหนดไว้

ดังนี้

ถ้า  $IOC > 0.50$  ถือว่าข้อคำถามนั้น วัดได้สอดคล้องกับนิยามเชิงปฏิบัติการ

ถ้า  $IOC \leq 0.50$  ถือว่าข้อคำถามนั้นวัดไม่สอดคล้องกับนิยามเชิงปฏิบัติการ

ในที่นี้สรุปผลการหาค่าความเที่ยงตรงของข้อคำถามตามเนื้อหาจากผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 ท่าน รวมทั้งหมดทุกข้อ ได้เท่ากับ 0.95 แสดงว่า ข้อคำถามสามารถนำไปใช้ได้



**2.2.4 ทดสอบแบบสัมภาษณ์** โดยการนำแบบสัมภาษณ์ ไปทำการทดสอบกับบางส่วนของประชากรที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง แต่มีลักษณะใกล้เคียงกับกลุ่มตัวอย่างในการวิจัย จำนวน 20 ราย นำผลการสัมภาษณ์ ไปทดสอบหาค่าความเชื่อมั่น (reliability consistency) ตามวิธีการหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา (coefficient of alpha หรือ Cronbach) โดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ สำหรับแบบสัมภาษณ์ในเชิงปริมาณ ตอนที่ 2 , 4 และ 5 โดยมีผลการทดสอบ ดังนี้

ตอนที่ 2 แหล่งความรู้เกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ค่าสัมประสิทธิ์อัลฟา เท่ากับ 0.875

ตอนที่ 4 ความคิดเห็น และ ความต้องการ การจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในประเด็นที่ 4.1 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยว ค่าสัมประสิทธิ์อัลฟา เท่ากับ 0.869 และ ประเด็นที่ 4.2 ความต้องการเกี่ยวกับการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยว ค่าสัมประสิทธิ์อัลฟา เท่ากับ 0.921

ตอนที่ 5 ปัญหาและข้อเสนอแนะของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในประเด็น 5.1 ปัญหาในการผลิตผักเหมียง ของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ค่าสัมประสิทธิ์อัลฟา เท่ากับ 0.875

แสดงว่า แบบสัมภาษณ์ที่สร้างขึ้นสำหรับงานวิจัยนี้ มีค่าความเชื่อถือได้ในระดับมาก ซึ่งสามารถนำไปใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลได้ เพราะ มีค่า  $\alpha$  ตั้งแต่ 0.70 ขึ้นไป ถือได้ว่าข้อคำถามมีความเชื่อมั่น (ลัดดาวัลย์ เพชร โรจน์ และอัจฉรา ชานิประศาสน์, 2545, น. 145) หลังจากนั้นจึงนำมาปรับปรุงแก้ไขให้สมบูรณ์อีกครั้ง ก่อนที่จะนำไปใช้สัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง

### 3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

#### 3.1 การสัมภาษณ์

ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสัมภาษณ์ด้วยตนเอง โดยแบ่งออกเป็น 4 กลุ่ม ดังนี้

- 1) เกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต จำนวน 129 ราย
- 2) ผู้มีความรู้ความชำนาญเกี่ยวกับผักเหมียงจำนวน 2 ราย
- 3) ผู้ประกอบการร้านอาหาร จำนวน 5 ราย
- 4) ผู้บริโภคผักเหมียงทั่วไป และ นักท่องเที่ยวที่เป็นผู้บริโภคผักเหมียงจำนวน 5 ราย

ใช้เวลาระหว่างเดือน มีนาคม 2562 ถึงเดือนมิถุนายน 2562 โดยผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยวิธีการสัมภาษณ์ ซึ่งแบบสัมภาษณ์มี 4 ขั้นตอน ตามแนวทางของ เบญจมาศ อยู่ประเสริฐ (2547, น. 313 - 315) ดังนี้



**3.1.1 ขั้นเตรียมการเก็บข้อมูล** ผู้วิจัยได้เตรียมความพร้อมก่อนออกภาคสนาม เพื่อเก็บข้อมูล จากกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย ดังต่อไปนี้

- 1) การกำหนด วัน เวลา และ สถานที่เก็บข้อมูล โดยผู้วิจัยมีการกำหนดวัน เวลา สถานที่ ที่จะไปเก็บข้อมูล ซึ่งรวมถึงมีการนัดหมายล่วงหน้ากับผู้ให้ข้อมูล
- 2) การจัดเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ที่ต้องใช้ เพื่อการเก็บข้อมูล และ การเดินทาง ผู้วิจัยมีการเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ เพื่อใช้ในการเก็บข้อมูล เช่น ปากกา กล้อง แบบสัมภาษณ์ และ ยานพาหนะ

**3.1.2 ขั้นการสัมภาษณ์** ผู้วิจัยดำเนินการเก็บข้อมูลจากเกษตรกร โดยมีขั้นตอน ในการเก็บข้อมูล ดังนี้

- 1) ผู้วิจัยได้แนะนำตัวว่า เป็นใคร ทำอะไร ที่ไหน และมาทำอะไร เพื่อให้ผู้ให้ สัมภาษณ์ รู้จักก่อนที่ทำการสัมภาษณ์ เป็นการสร้างความไว้วางใจ และเป็นกันเองกับผู้ให้สัมภาษณ์
- 2) ผู้วิจัยชี้แจงวัตถุประสงค์ของการวิจัย เพื่อให้ผู้ให้สัมภาษณ์ ทราบ วัตถุประสงค์ของการสัมภาษณ์ ทราบถึงความเกี่ยวข้องกับผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ และชี้แจง ความสำคัญของข้อมูลงานวิจัยแก่ผู้ให้สัมภาษณ์ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่เป็นจริง และ ครบถ้วน
- 3) ผู้วิจัยเริ่มดำเนินการสัมภาษณ์ โดยอธิบายคำถามที่มีในแบบสัมภาษณ์ ซึ่งใช้ คำอธิบายที่ทำให้ผู้ให้สัมภาษณ์ เข้าใจง่ายพยายามให้ผู้ให้สัมภาษณ์ตอบในประเด็นของแบบ สัมภาษณ์

**3.1.3 เมื่อสิ้นสุดการสัมภาษณ์** ผู้วิจัยจะปฏิบัติดังต่อไปนี้

- 1) ทบทวนความถูกต้อง และความสมบูรณ์ของข้อมูล ที่ได้รับจากกลุ่มตัวอย่าง มาทบทวนความถูกต้อง และความสมบูรณ์ของข้อมูล
- 2) กล่าวขอบคุณเกษตรกรผู้ให้สัมภาษณ์ และ ผู้เกี่ยวข้องที่ให้ความร่วมมือ และให้การสนับสนุนการวิจัย ในครั้งนี้

**3.2 การสนทนากลุ่ม** ผู้เกี่ยวข้องในเรื่องแนวทางการส่งเสริมการจัดการโซ่อุปทาน ผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต จำนวน 10 ท่าน ได้แก่ ผู้นำ สมาชิกแปลงใหญ่ ผักเหมียง และเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ โครงการแปลงใหญ่ผักเหมียง เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการ Phuket City of Gastronomy

#### 4. การวิเคราะห์ข้อมูล

4.1 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้เก็บรวบรวมข้อมูลและตรวจสอบข้อมูลแล้ว ผู้วิจัยจะตรวจสอบความสมบูรณ์ และ ความสอดคล้องของคำตอบในแบบสัมภาษณ์ ทุกข้อทุกคำถาม นำข้อมูลที่ได้จากการตอบแบบสัมภาษณ์ มาถอดรหัสจัดหมวดหมู่ และวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป

#### 4.2 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

ตอนที่ 1 สภาพพื้นฐานส่วนบุคคล สภาพเศรษฐกิจ และสังคมของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง วิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น โดยใช้สถิติพรรณนา (descriptive statistics) คือ การแจกแจงความถี่ (frequency) ค่าร้อยละ (percentage) ค่าต่ำสุด (minimum) ค่าสูงสุด (maximum) ค่าเฉลี่ย (men) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation : S.D) และ การจัดอันดับ

#### ตอนที่ 2 ความรู้และแหล่งความรู้ของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง

ความรู้เกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงของเกษตรกรมีทั้งสิ้น 15 คำถาม ข้อละ 1 คะแนน กำหนดค่าคะแนน ดังนี้

คะแนนความรู้

1 คะแนน = ถูก

0 คะแนน = ผิด

หลังจากนั้น ผู้วิจัยนำคะแนนรวม มาจัดระดับความรู้ของเกษตรกร ตามเกณฑ์ในการประเมิน ดังนี้

1 - 3 = มีความรู้ในระดับน้อยที่สุด

4 - 6 = มีความรู้ในระดับน้อย

7 - 9 = มีความรู้ในระดับปานกลาง

10 - 12 = มีความรู้ในระดับมาก

13 - 15 = มีความรู้ในระดับมากที่สุด

แหล่งความรู้เกี่ยวกับการปลูกผักเหมียงของเกษตรกร มีทั้งหมด 3 แหล่งความรู้ คือ สื่อบุคคล สื่อกลุ่ม และสื่อมวลชน กำหนดการให้คะแนนการได้รับความรู้ในระดับความรู้ ดังนี้

1 คะแนน = ได้รับความรู้ในระดับน้อยที่สุด

2 คะแนน = ได้รับความรู้ในระดับน้อย

- 3 คะแนน = ได้รับความรู้ในระดับปานกลาง  
 4 คะแนน = ได้รับความรู้ในระดับมาก  
 5 คะแนน = ได้รับความรู้ในระดับมากที่สุด

**ตอนที่ 3 การจัดการผลิต การเพิ่มมูลค่าและการตลาดผักเหมียง** วิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น โดยใช้ค่าสถิติเชิงพรรณนา (descriptive statistics) คือ การแจกแจงความถี่ (frequency) ค่าร้อยละ (percentage) ค่าต่ำสุด (minimum) ค่าสูงสุด (maximum) ค่าเฉลี่ย (men) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation : S.D)

**ตอนที่ 4 ความคิดเห็นและความต้องการการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร**

**ตอนที่ 4.1** ความคิดเห็นการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร วิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น โดยใช้ค่าสถิติเชิงพรรณนา (descriptive statistics) คือ การแจกแจงความถี่ (frequency) และ ค่าร้อยละ (percentage) ในการจำแนกกลุ่มระดับ “ความคิดเห็น” ได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้สถิติ คือ ค่าเฉลี่ย (mean) และ ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (standard deviation : S.D.) โดยแบ่งเป็น 5 ระดับ ซึ่งมีเกณฑ์ในการแปลความหมายของข้อมูล ดังนี้

$$\begin{aligned} \text{ช่วงคะแนน} &= \frac{\text{คะแนนสูงสุด} - \text{คะแนนต่ำสุด}}{\text{จำนวนระดับ}} \\ &= \frac{5 - 1}{5} \\ &= 0.80 \end{aligned}$$

ดังนั้น

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 1.00 – 1.80 หมายถึง ความคิดเห็นการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อยู่ในระดับน้อยที่สุด

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 1.81 – 2.60 หมายถึง ความคิดเห็นการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อยู่ในระดับน้อย

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 2.61 – 3.40 หมายถึง ความคิดเห็นการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อยู่ในระดับปานกลาง

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 3.41 – 4.20 หมายถึง ความคิดเห็นการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อยู่ในระดับมาก

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 4.21 – 5.00 หมายถึง ความคิดเห็นการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อยู่ในระดับมากที่สุด

ตอนที่ 4.2 ความต้องการการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร วิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น โดยใช้ค่าสถิติเชิงพรรณนา (descriptive statistics) คือ การแจกแจงความถี่ (frequency) และ ค่าร้อยละ (percentage) ในการจำแนกกลุ่มระดับ “ความต้องการ” ได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้สถิติ คือ ค่าเฉลี่ย (mean) และ ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (standard deviation : S.D.) โดยแบ่งเป็น 5 ระดับ ซึ่งมีเกณฑ์ในการแปลความหมายข้อมูล ดังนี้

$$\begin{aligned} \text{ช่วงคะแนน} &= \frac{\text{คะแนนสูงสุด} - \text{คะแนนต่ำสุด}}{\text{จำนวนระดับ}} \\ &= \frac{5 - 1}{5} \\ &= 0.80 \end{aligned}$$

ดังนั้น

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 1.00 – 1.80 หมายถึง ความต้องการการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อยู่ในระดับน้อยที่สุด

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 1.81 – 2.60 หมายถึง ความต้องการการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อยู่ในระดับน้อย

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 2.61 – 3.40 หมายถึง ความต้องการการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อยู่ในระดับปานกลาง

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 3.41 – 4.20 หมายถึง ความต้องการการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อยู่ในระดับมาก

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 4.21 – 5.00 หมายถึง ความต้องการการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อยู่ในระดับมากที่สุด

ตอนที่ 5 ปัญหา ข้อเสนอแนะ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส อุปสรรค และแนวทางการจัดการ ใ้ผู้ประกอบการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ตอนที่ 5.1 ปัญหาในการผลิตผักเหมียง

ตอนที่ 5.1.1 ปัญหาในการผลิตผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต วิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น ใช้ค่าสถิติเชิงพรรณนา (descriptive statistics) คือ การแจกแจงความถี่ (frequency) และ ค่าร้อยละ (percentage) ในการจำแนกกลุ่มระดับ “ปัญหา” ได้ทำการวิเคราะห์

ข้อมูล โดยใช้สถิติ คือ ค่าเฉลี่ย (mean) และ ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (standard deviation : S.D.) โดยแบ่งเป็น 5 ระดับ ซึ่งมีเกณฑ์ ในการแปลความหมายข้อมูล ดังนี้

$$\begin{aligned} \text{ช่วงคะแนน} &= \frac{\text{คะแนนสูงสุด} - \text{คะแนนต่ำสุด}}{\text{จำนวนระดับ}} \\ &= \frac{5 - 1}{5} \\ &= 0.80 \end{aligned}$$

ดังนั้น

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 1.00 - 1.80 หมายถึง ปัญหาในการผลิตผักเหมียง อยู่ในระดับน้อยที่สุด

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 1.81 - 2.60 หมายถึง ปัญหาในการผลิตผักเหมียง อยู่ในระดับน้อย

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 2.61 - 3.40 หมายถึง ปัญหาในการผลิตผักเหมียง อยู่ในระดับปานกลาง

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 3.41 - 4.20 หมายถึง ปัญหาในการผลิตผักเหมียง อยู่ในระดับมาก

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 4.21 - 5.00 หมายถึง ปัญหาในการผลิตผักเหมียง อยู่ในระดับมากที่สุด

**ตอนที่ 5.1.2** ปัญหาการผลิตผักเหมียง ด้านการปลูก ด้านการเพิ่มมูลค่า และด้านการตลาด ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ เป็นคำถามปลายเปิดให้ตอบตามความคิดเห็น ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) แล้วจัดกลุ่มข้อมูลจากการสนทนากลุ่มผู้เกี่ยวข้อง 10 ราย ได้แก่ ผู้นำ สมาชิกแปลงใหญ่ผักเหมียง เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการแปลงใหญ่ผักเหมียง และเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการ Phuket City of Gastronomy

## **ตอนที่ 5.2** ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียง

**ตอนที่ 5.2.1** ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต เป็นคำถามปลายเปิดที่ให้เกษตรกรผู้ผลิตผักเหมียงตอบแบบสัมภาษณ์ ตามความคิดเห็น ผู้วิจัยได้วิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) แล้วจัดกลุ่มข้อมูล เพื่อนำไปวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น โดยใช้ค่าสถิติเชิงพรรณนา (descriptive statistics) คือ การแจกแจงความถี่ (frequency) และ ค่าร้อยละ (percentage)

**ตอนที่ 5.2.2** ข้อเสนอแนะการผลิตผักเหมียง ด้านการปลูก ด้านการเพิ่มมูลค่า และด้านการตลาด ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ เป็นคำถามปลายเปิดให้ตอบตามความคิดเห็น และผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) แล้วจึงจัดกลุ่มข้อมูลจากการสนทนากลุ่มผู้เกี่ยวข้อง 10 ราย ได้แก่ ผู้นำ สมาชิกแปลงใหญ่ผักเหมียง เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบในโครงการแปลงใหญ่ผักเหมียง และเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการ Phuket City of Gastronomy

**ตอนที่ 5.3** จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส อุปสรรค การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร วิเคราะห์ข้อมูล SWOT เพื่อหา จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส อุปสรรค การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จากการสนทนากลุ่มผู้เกี่ยวข้อง 10 ราย ได้แก่ ผู้นำ สมาชิกแปลงใหญ่ผักเหมียง เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบในโครงการแปลงใหญ่ผักเหมียง และเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการ Phuket City of Gastronomy

**ตอนที่ 5.4** แนวทางการส่งเสริมการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ผู้วิจัยทำการวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) แล้วจัดกลุ่มข้อมูล แนวทางการส่งเสริมผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดภูเก็ต และแนวทางการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดภูเก็ต จากการสนทนากลุ่มผู้เกี่ยวข้อง 10 ราย ได้แก่ ผู้นำ สมาชิกแปลงใหญ่ผักเหมียง เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบในโครงการแปลงใหญ่ผักเหมียง และเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการ Phuket City of Gastronomy

## บทที่ 4

### ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยเรื่อง การจัดการ ไร่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต นำเสนอผลการวิเคราะห์เป็น 5 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 สภาพพื้นฐานส่วนบุคคล สภาพเศรษฐกิจและสังคมของเกษตรกร

ตอนที่ 2 ความรู้และแหล่งความรู้ของเกษตรกร

ตอนที่ 3 การจัดการผลิต การเพิ่มมูลค่าและการตลาดผักเหมียง

ตอนที่ 4 ความคิดเห็นและความต้องการในการจัดการ ไร่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ตอนที่ 5 ปัญหา ข้อเสนอแนะ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส อุปสรรค และแนวทางการส่งเสริมการจัดการ ไร่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

โดยมีรายละเอียดดังนี้

#### ตอนที่ 1 สภาพพื้นฐานส่วนบุคคล สภาพเศรษฐกิจ และสังคมของเกษตรกร

ผลการวิเคราะห์สภาพพื้นฐานส่วนบุคคล สภาพเศรษฐกิจและสังคมของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต

##### 1.1 สภาพพื้นฐานส่วนบุคคลของเกษตรกร

การศึกษาปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับ การจัดการ ไร่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต เกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต จำนวน 129 คน เกี่ยวกับสภาพพื้นฐานส่วนบุคคลของเกษตรกรในจังหวัดภูเก็ต ประกอบด้วย เพศ อายุ ระดับการศึกษา ดังรายละเอียดในตารางที่ 4.1 ปรากฏผลดังนี้



ตารางที่ 4.1 สภาพพื้นฐานส่วนบุคคลของเกษตรกร

n = 129

สภาพพื้นฐานส่วนบุคคล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>1. เพศ</b>		
ชาย	60	46.5
หญิง	69	53.5
<b>2. อายุ (ปี)</b>		
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 40 ปี	13	10.1
41 - 50	29	22.5
51 - 60	40	31.0
61 - 70	34	26.3
มากกว่าหรือเท่ากับ 71	13	10.1
ค่าต่ำสุด 23 ปี	ค่าสูงสุด 78 ปี	
ค่าเฉลี่ย 55.48 ปี	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 11.872	
<b>3. ระดับการศึกษา</b>		
ประถมศึกษาปีที่ 4	44	34.1
ประถมศึกษาปีที่ 6	13	10.1
มัธยมศึกษาตอนต้น (ม.3)	10	7.8
มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า (ปวช.)	17	13.2
อนุปริญญาหรือเทียบเท่า (ปวส.)	11	8.5
ปริญญาตรี	31	24.0
อื่นๆ (ปริญญาโท)	3	2.3

จากตารางที่ 4.1 ผลการศึกษาแสดงสภาพพื้นฐานส่วนบุคคลของเกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ดังนี้

**เพศ** เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 53.5 เป็นเพศหญิง ร้อยละ 46.5 เป็นเพศชาย

**อายุ** เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 31.0 มีอายุระหว่าง 51-60 ปี รองลงมา ร้อยละ 26.3 มีอายุระหว่าง 61 - 70 ปี ร้อยละ 22.5 มีอายุระหว่าง 41 – 50 ปี ร้อยละ 10.1

มีอายุมากกว่าหรือเท่ากับ 71 ปี และมีอายุน้อยกว่าหรือเท่ากับ 40 ปี โดยมีอายุต่ำสุด 23 ปี อายุสูงสุด 78 ปี มีอายุเฉลี่ย 55.48 ปี

**ระดับการศึกษา** เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 34.1 จบประถมศึกษาปีที่ 4 รองลงมา ร้อยละ 24.0 จบการศึกษาปริญญาตรี ร้อยละ 13.2 จบการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า (ปวช.) ร้อยละ 10.1 จบการศึกษาระดับปริญญาตรี ร้อยละ 8.5 จบการศึกษานุปริญญาหรือเทียบเท่า (ปวส.) ร้อยละ 7.8 จบการศึกษามัธยมศึกษาตอนต้น (ม.3) และร้อยละ 2.3 จบการศึกษาระดับปริญญาโท ตามลำดับ

### 1.2 สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจของเกษตรกร

การศึกษาเกี่ยวกับสภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ประกอบด้วย การประกอบอาชีพหลัก การประกอบอาชีพรอง วัตถุประสงค์ในการปลูกผักเหมียง รายได้ของภาคการเกษตร ปี 2561 รายจ่ายของภาคการเกษตร ปี 2561 จำนวนแรงงานในการผลิตผักเหมียง พื้นที่ถือครองที่ดินทางการเกษตร ขนาดพื้นที่ปลูกผักเหมียง แหล่งเงินทุนที่ใช้และแหล่งสนับสนุนในการผลิตผักเหมียงต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิตผักเหมียง ดังรายละเอียดในตารางที่ 4.2 – ตารางที่ 4.8 ปรากฏผลดังนี้

ตารางที่ 4.2 สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจของเกษตรกร เกี่ยวกับการประกอบอาชีพ วัตถุประสงค์ในการปลูกผักเหมียง

n = 129		
สภาพทางเศรษฐกิจ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>1. การประกอบอาชีพ</b>		
<b>1.1 อาชีพหลัก</b>		
ทำการเกษตร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	52	40.3
ปลูกผักเหมียง	52	40.3
ทำสวนยางพารา	38	29.4
ทำสวนผลไม้	40	31.0
เลี้ยงสัตว์	20	15.5
ประมง	8	6.2
อื่นๆ(สวนผสมผสาน/ปลูกผัก/ทำมากแห่ง)	9	6.9
<b>ค้าขาย</b>	49	38.0

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

n = 129		
สภาพทางเศรษฐกิจ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
รับราชการ	12	9.3
รับจ้าง	12	9.3
อื่นๆ(บ้านเช่า/โฮมสเตย์/อสังหาริมทรัพย์)	4	3.1
<b>1.2 อาชีพรอง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)</b>		
ทำการเกษตร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	77	59.7
ปลูกผักเหมีียง	77	59.7
ทำสวนยางพารา	32	24.8
ทำสวนผลไม้	64	49.6
เลี้ยงสัตว์	11	8.5
ประมง	1	0.8
อื่นๆ(สวนผสมผสาน/ปลูกผัก/ทำหมากแห้ง/ ไม้ประดับ)	5	3.9
ค้าขาย	16	12.4
รับจ้าง	11	8.5
อื่นๆ (ข้าราชการบำนาญ/แปรรูปสินค้าเกษตร/ครู สอนว่ายน้ำ)	7	5.4
<b>2. วัตถุประสงค์ในการปลูกผักเหมีียง</b>		
เพื่อบริโภคเท่านั้น	37	28.7
เพื่อจำหน่ายและบริโภค	92	71.3

จากตารางที่ 4.2 ผลการศึกษาแสดงสภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจของเกษตรกร เกี่ยวกับการประกอบอาชีพ วัตถุประสงค์ในการปลูกผักเหมีียง ดังนี้

อาชีพหลักของเกษตรกร พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมีียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 40.3 ประกอบอาชีพทำการเกษตร รองลงมา ร้อยละ 38.0 ประกอบอาชีพค้าขาย ร้อยละ 9.3 ประกอบอาชีพรับจ้างและรับราชการ และร้อยละ 3.1 ประกอบอาชีพอื่นๆ เช่น ธุรกิจบ้านเช่า / โฮมสเตย์/อสังหาริมทรัพย์ ตามลำดับ

อาชีพหลักของเกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ที่ประกอบอาชีพการเกษตร พบว่า ร้อยละ 40.3 ปลูกผักเหมียง รองลงมา ร้อยละ 31.0 ทำสวนผลไม้ ร้อยละ 29.4 ทำสวนยางพารา ร้อยละ 15.5 เลี้ยงสัตว์ ร้อยละ 6.9 ทำอื่นๆ ได้แก่ ทำสวนผสมผสาน ปลูกผักทำหมากแห้ง และร้อยละ 6.2 ทำประมง ตามลำดับ

อาชีพรองของเกษตรกร พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 59.7 ประกอบอาชีพทำการเกษตร รองลงมา ร้อยละ 12.4 ประกอบอาชีพค้าขาย ร้อยละ 8.5 ประกอบอาชีพรับจ้าง และร้อยละ 5.4 ประกอบอาชีพอื่นๆ ได้แก่ ข้าราชการบำนาญ/แปรรูปสินค้าเกษตร /ครูสอนว่ายน้ำ ตามลำดับ

อาชีพรองของเกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ที่ประกอบอาชีพการเกษตร พบว่า ร้อยละ 59.7 ปลูกผักเหมียง รองลงมา ร้อยละ 49.6 ทำสวนผลไม้ ร้อยละ 24.8 ทำสวนยางพารา ร้อยละ 8.5 เลี้ยงสัตว์ ร้อยละ 3.9 ทำอื่นๆ ได้แก่ ทำสวนผสมผสาน/ปลูกผัก/ปลูกไม้ดอกไม้ประดับ/ปลูกส้มควาย และร้อยละ 0.8 ทำประมง ตามลำดับ

วัตถุประสงค์ในการปลูกผักเหมียง พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 71.3 ปลูกผักเหมียงเพื่อจำหน่ายและบริโภค และ ร้อยละ 28.7 ปลูกผักเหมียงเพื่อบริโภคเท่านั้น

ตารางที่ 4.3 สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจของเกษตรกร เกี่ยวกับรายได้จากภาคการเกษตรของเกษตรกร

n = 129

สภาพทางเศรษฐกิจ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>1.รายได้จากการทำการเกษตรของเกษตรกร ปี 2561 (บาท/ปี)</b>		
ไม่มีรายได้จากการทำการเกษตร	25	19.4
มีรายได้จากการทำการเกษตร	104	80.6
<b>1.1 ปลูกผักเหมียง</b>		
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 2,500	13	10.1
2,501- 5,000	18	14.0
5,001- 7,500	3	2.3
7,501-10,000	20	15.5
10,001-12,500	3	2.3
มากกว่าหรือเท่ากับ 12,501	35	27.1
ค่าต่ำสุด 1,000 บาท/ปี      ค่าสูงสุด 180,000 บาท/ปี		

ตารางที่ 4.3 (ต่อ)

n = 129		
สภาพทางเศรษฐกิจ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ค่าเฉลี่ย 20,730.22 บาท/ปี	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 27,577.958	
<b>1.2 ทำสวนยางพารา</b>	<b>42</b>	<b>32.5</b>
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 20,000	14	10.9
20,001-40,000	3	2.3
40,001-60,000	3	2.3
60,001-80,000	2	1.5
80,001 – 100,000	8	6.2
มากกว่าหรือเท่ากับ 100,001	12	9.3
ค่าต่ำสุด 5,000 บาท/ปี	ค่าสูงสุด 180,000 บาท/ปี	
ค่าเฉลี่ย 55,419.05 บาท/ปี	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 52,795.285	
<b>1.3 ทำสวนผลไม้</b>	<b>75</b>	<b>58.1</b>
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 4,000	9	6.9
4,001 – 8,000	13	10.1
8,001 – 12,000	16	12.4
12,001 – 16,000	4	3.1
16,001 – 20,000	14	10.9
มากกว่าหรือเท่ากับ 20,001	19	14.7
ค่าต่ำสุด 1,000 บาท/ปี	ค่าสูงสุด 400,000 บาท/ปี	
ค่าเฉลี่ย 24,750.67 บาท/ปี	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 48,116.481	
<b>1.4 เลี้ยงสัตว์</b>	<b>24</b>	<b>18.6</b>
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 2,500	3	2.3
2,501 – 5,000	9	6.9
5,001 – 7,500	6	4.7
7,501 – 10,000	1	0.8
มากกว่าหรือเท่ากับ 10,001	5	3.9
ค่าต่ำสุด 100 บาท/ปี	ค่าสูงสุด 38,000 บาท/ปี	
ค่าเฉลี่ย 9,320.83 บาท/ปี	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 10,205.156	

ตารางที่ 4.3 (ต่อ)

n = 129		
สภาพทางเศรษฐกิจ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>1.5 ประมง</b>	<b>4</b>	<b>3.1</b>
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 4,000	1	0.8
4,001 – 8,000	1	0.8
มากกว่าหรือเท่ากับ 8,001	2	1.5
ค่าต่ำสุด 2,000 บาท/ปี      ค่าสูงสุด 42,000 บาท/ปี		
ค่าเฉลี่ย 14,750.00 บาท/ปี      ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 18,463.929		
<b>1.6 อื่นๆ(สวนผสมผสาน/ปลูกผัก/ทำหมากแห้ง/ไม้ประดับ)</b>	<b>19</b>	<b>14.7</b>
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 10,000	5	3.9
10,001 – 20,000	3	2.3
20,001 – 30,000	3	2.3
30,001 – 40,000	2	1.5
มากกว่าหรือเท่ากับ 40,001	6	4.7
ค่าต่ำสุด 4,000 บาท/ปี      ค่าสูงสุด 360,000 บาท/ปี		
ค่าเฉลี่ย 59,315.79 บาท/ปี      ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 89,047.461		
<b>2. รวบรวมรายได้จากภาคการเกษตร</b>	<b>104</b>	<b>80.6</b>
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 20,000	32	24.8
20,001 – 40,000	23	17.8
40,001 – 60,000	5	3.9
60,001 – 80,000	11	8.5
80,001 – 100,000	7	5.4
มากกว่าหรือเท่ากับ 100,001	26	20.2
ค่าต่ำสุด 1,200 บาท/ปี      ค่าสูงสุด 478,400 บาท/ปี		
ค่าเฉลี่ย 72,699.81 บาท/ปี      ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 79,534.068		

จากตารางที่ 4.3 ผลการศึกษาสภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจของเกษตรกร เกี่ยวกับรายได้จากภาคการเกษตรของเกษตรกร ดังนี้

**รายได้จากภาคการเกษตรของเกษตรกร ปี 2561** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียง มีรายได้จากภาคการเกษตร ดังนี้

**รายได้จากการปลูกผักเหมียงของเกษตรกร ปี 2561** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 27.1 มีรายได้จากการปลูกผักเหมียง มากกว่าหรือเท่ากับ 12,501 บาทต่อปี รองลงมา ร้อยละ 15.5 มีรายได้ระหว่าง 7,501-10,000 บาทต่อปี ร้อยละ 14.0 มีรายได้ระหว่าง 2,501-5,000 บาทต่อปี ร้อยละ 10.1 มีรายได้น้อยกว่าหรือเท่ากับ 2,500 บาทต่อปี ร้อยละ 2.3 มีรายได้ระหว่าง 5,001-7,500 บาทต่อปี และ มีรายได้ระหว่าง 10,001-12,500 บาทต่อปี โดยมีรายได้ต่ำสุด 1,000 บาทต่อปี สูงสุด 180,000 บาทต่อปี มีรายได้จากการปลูกผักเหมียงเฉลี่ย 20,730.22 บาทต่อปี

**รายได้จากการทำสวนยางพาราของเกษตรกร ปี 2561** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ทำสวนยางพารา ร้อยละ 10.9 มีรายได้จากการทำสวนยาง น้อยกว่าหรือเท่ากับ 20,000 บาทต่อปี รองลงมา ร้อยละ 9.3 มีรายได้มากกว่าหรือเท่ากับ 100,001 บาทต่อปี ร้อยละ 6.2 มีรายได้ระหว่าง 80,001 – 100,000 บาทต่อปี ร้อยละ 2.3 มีรายได้ระหว่าง 40,001-60,000 บาทต่อปี และ มีรายได้ระหว่าง 20,001-40,000 บาทต่อปี และร้อยละ 1.5 มีรายได้ระหว่าง 60,001-80,000 บาทต่อปี โดยมีรายได้ต่ำสุด 5,000 บาทต่อปี สูงสุด 180,000 บาทต่อปี มีรายได้จากการทำสวนยางพาราเฉลี่ย 55,419.05 บาทต่อปี

**รายได้จากการทำสวนผลไม้ของเกษตรกร ปี 2561** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ทำสวนผลไม้ ร้อยละ 14.7 มีรายได้จากการทำสวนยาง มากกว่าหรือเท่ากับ 20,001 บาท/ปี รองลงมา ร้อยละ 12.4 มีรายได้ระหว่าง 8,001-12,000 บาทต่อปี ร้อยละ 10.9 มีรายได้ระหว่าง 16,001-20,000 บาทต่อปี ร้อยละ 10.1 มีรายได้ระหว่าง 4,001-8,000 บาทต่อปี ร้อยละ 6.9 มีรายได้น้อยกว่าหรือเท่ากับ 4,000 บาทต่อปี และร้อยละ 3.1 มีรายได้ระหว่าง 12,001-16,000 บาทต่อปี โดยมีรายได้ต่ำสุด 1,000 บาทต่อปี สูงสุด 400,000 บาทต่อปี มีรายได้จากการทำสวนผลไม้เฉลี่ย 24,750.67 บาทต่อปี

**รายได้จากการเลี้ยงสัตว์ของเกษตรกร ปี 2561** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต เลี้ยงสัตว์ ร้อยละ 6.9 มีรายได้จากการเลี้ยงสัตว์ระหว่าง 2,501-5,000 บาทต่อปี รองลงมา ร้อยละ 4.7 มีรายได้ระหว่าง 5,001-7,500 บาทต่อปี ร้อยละ 3.9 มีรายได้มากกว่าหรือเท่ากับ 10,001 บาทต่อปี ร้อยละ 2.3 มีรายได้น้อยกว่าหรือเท่ากับ 2,500 บาทต่อปี และร้อยละ 0.8



มีรายได้ระหว่าง 7,501-10,000 บาทต่อปี โดยมีรายได้ต่ำสุด 100 บาทต่อปี สูงสุด 38,000 บาทต่อปี มีรายได้จากการเลี้ยงสัตว์เฉลี่ย 9,320.83 บาทต่อปี

**รายได้จากการทำประมงของเกษตรกร ปี 2561** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ทำประมง ร้อยละ 1.5 มีรายได้จากการทำประมง มากกว่าหรือเท่ากับ 8,001 บาทต่อปี ร้อยละ 0.8 มีรายได้ระหว่าง 8,001-12,000 บาทต่อปี มีรายได้ระหว่าง 4,001-8,000 บาทต่อปี และ มีรายได้น้อยกว่าหรือเท่ากับ 4,000 บาทต่อปี โดยมีรายได้ต่ำสุด 2,000 บาทต่อปี สูงสุด 42,000 บาทต่อปี มีรายได้จากการทำประมงเฉลี่ย 14,750.00 บาทต่อปี

**รายได้จากการทำการเกษตรอื่นๆ(สวนผสมผสาน/ปลูกผัก/ทำหมากแห้ง/ไม้ประดับ) ของเกษตรกร ปี 2561** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ทำการเกษตรอื่นๆ ร้อยละ 4.7 มีรายได้มากกว่าหรือเท่ากับ 40,001 บาทต่อปี รองลงมา ร้อยละ 3.9 มีรายได้จากการทำการเกษตรอื่นๆ น้อยกว่าหรือเท่ากับ 10,000 บาทต่อปี ร้อยละ 2.3 มีรายได้ระหว่าง 20,001-30,000 บาทต่อปี และ มีรายได้ระหว่าง 10,001-20,000 บาทต่อปี ร้อยละ 1.5 มีรายได้ระหว่าง 30,001-40,000 บาทต่อปี โดยมีรายได้ต่ำสุด 4,000 บาทต่อปี สูงสุด 360,000 บาทต่อปี มีรายได้จากการทำการเกษตรอื่นๆเฉลี่ย 59,315.79 บาทต่อปี

**รายได้รวมจากการทำการเกษตรของเกษตรกร ปี 2561** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 24.8 มีรายได้จากการทำการเกษตร น้อยกว่าหรือเท่ากับ 10,000 บาทต่อปี รองลงมา ร้อยละ 20.2 มีรายได้มากกว่าหรือเท่ากับ 100,001 บาทต่อปี ร้อยละ 17.8 มีรายได้ระหว่าง 20,001 – 40,000 บาทต่อปี ร้อยละ 8.5 มีรายได้ระหว่าง 60,001 – 80,000 บาทต่อปี ร้อยละ 5.4 มีรายได้ระหว่าง 80,001 – 100,000 บาทต่อปี และ ร้อยละ 3.9 มีรายได้ระหว่าง 40,001 – 60,000 บาทต่อปี โดยมีรายได้ต่ำสุด 1,200 บาทต่อปี สูงสุด 478,400 บาทต่อปี มีรายได้รวมจากการทำการเกษตรเฉลี่ย 72,699.81 บาทต่อปี

ตารางที่ 4.4 สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจของเกษตรกร เกี่ยวกับรายจ่ายของภาคการเกษตร ปี 2561  
ของเกษตรกร

n = 129

สภาพทางเศรษฐกิจ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>1. รายจ่ายของภาคการเกษตร ปี 2561 (บาท/ปี)</b>		
<b>1.1 รายจ่ายในการผลิตผักเหมียง</b>		
ไม่มีรายจ่าย	96	74.3
มีรายจ่าย	33	25.7
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 400	3	2.3
400 - 800	8	6.2
801 -1,200	6	4.7
1,201 - 1,600	1	0.8
1,601 – 2,000	5	3.9
มากกว่าหรือเท่ากับ 2,001	10	7.8
ค่าต่ำสุด 200 บาท/ปี      ค่าสูงสุด 25,000 บาท/ปี		
ค่าเฉลี่ย 2,457.58 บาท/ปี      ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 4,313.716		
<b>1.2 รายจ่ายในการประกอบอาชีพภาคการเกษตรอื่น ยกเว้น ผักเหมียง</b>		
ไม่มีรายจ่าย	54	41.9
มีรายจ่าย	75	58.1
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 2,500	19	14.7
2,501 – 5,000	28	21.7
5,001 – 7,500	2	1.5
7,501 – 10,000	5	3.9
10,001 – 12,500	1	0.8
มากกว่าหรือเท่ากับ 12,501	20	15.5
ค่าต่ำสุด 300 บาท/ปี      ค่าสูงสุด 45,000 บาท/ปี		
ค่าเฉลี่ย 10,210.67 บาท/ปี      ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 11,581.201		
<b>2. รวมรายจ่ายจากภาคการเกษตร (บาท/ปี)</b>		
ไม่มีรายจ่าย	52	40.3
มีรายจ่าย	77	59.7

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

n = 129

สภาพทางเศรษฐกิจ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 2,000	13	10.1
2,501 – 4,000	13	10.1
4,001 – 6,000	21	16.3
6,001 – 8,000	2	1.5
8,001 – 10,000	5	3.9
มากกว่าหรือเท่ากับ 10,001	23	17.8

ค่าต่ำสุด 500 บาท/ปี    ค่าสูงสุด 45,000 บาท/ปี  
ค่าเฉลี่ย 11,128.57 บาท/ปี ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 12,123.117

ตารางที่ 4.4 ผลการศึกษาสภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจของเกษตรกร เกี่ยวกับรายจ่ายของภาคการเกษตร ปี 2561 ของเกษตรกร ดังนี้

รายจ่ายของภาคการเกษตรของเกษตรกร ปี 2561 พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงมีรายจ่ายของภาคการเกษตร ดังนี้

รายจ่ายในการผลิตผักเหมียง พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 25.7 มีรายจ่ายในการผลิตผักเหมียง โดย ร้อยละ 7.8 มีรายจ่ายในการผลิตผักเหมียง มากกว่าหรือเท่ากับ 2,001 บาทต่อปี รองลงมา ร้อยละ 6.2 มีรายจ่ายระหว่าง 400 – 800 บาทต่อปี ร้อยละ 4.7 มีรายจ่ายระหว่าง 801 – 1,200 บาทต่อปี ร้อยละ 3.9 มีรายจ่ายระหว่าง 1,601 - 2,000 บาทต่อปี ร้อยละ 2.3 มีรายจ่ายน้อยกว่าหรือเท่ากับ 400 บาทต่อปี และ ร้อยละ 0.8 มีรายจ่ายระหว่าง 1,201 – 1,600 บาทต่อปี ตามลำดับ โดยมีรายจ่ายต่ำสุด 200 บาทต่อปี สูงสุด 25,000 บาทต่อปี มีรายจ่ายในการผลิตผักเหมียงเฉลี่ย 2,457.58 บาทต่อปี

รายจ่ายในการประกอบอาชีพภาคการเกษตรอื่น ยกเว้นผักเหมียง พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 21.7 มีรายจ่ายในการประกอบอาชีพภาคการเกษตรอื่นระหว่าง 2,501 – 5,000 บาทต่อปี รองลงมา ร้อยละ 15.5 มีรายจ่ายมากกว่าหรือเท่ากับ 12,501 บาทต่อปี ร้อยละ 14.7 มีรายจ่ายน้อยกว่าหรือเท่ากับ 2,500 บาทต่อปี ร้อยละ 3.9 มีรายจ่ายระหว่าง 7,501 – 10,000 บาทต่อปี ร้อยละ 1.5 มีรายจ่ายระหว่าง 5,001 – 7,500 บาทต่อปี และ ร้อยละ 0.8 มีรายจ่ายระหว่าง 10,001 – 12,500 บาทต่อปี ตามลำดับ โดยมีรายจ่ายต่ำสุด 300 บาทต่อปี สูงสุด

45,000 บาทต่อปี มีรายจ่ายในการประกอบอาชีพภาคการเกษตรอื่น ยกเว้นผักเหมีียง เฉลี่ย 10,210.67 บาทต่อปี

รวมรายจ่ายของภาคการเกษตรของเกษตรกร ปี 2561 พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมีียง ในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 59.7 มีรายจ่ายรวมจากภาคการเกษตร โดย ร้อยละ 17.8 มีรายจ่ายรวมจากภาคการเกษตรมากกว่าหรือเท่ากับ 10,001 บาทต่อปี รองลงมา ร้อยละ 16.3 มีรายจ่ายรวมระหว่าง 4,001 – 6,000 บาทต่อปี ร้อยละ 10.1 มีรายจ่ายรวมระหว่าง 2,501 – 4,000 บาทต่อปี และมีรายจ่ายรวมน้อยกว่าหรือเท่ากับ 2,000 บาทต่อปี ร้อยละ 3.9 มีรายจ่ายรวมระหว่าง 8,001 – 10,000 บาทต่อปี และร้อยละ 1.5 มีรายจ่ายรวมระหว่าง 6,001 – 8,000 บาทต่อปี โดยมีรายจ่ายรวมต่ำสุด 500 บาทต่อปี สูงสุด 45,000 บาทต่อปี มีรายจ่ายรวมจากภาคการเกษตรเฉลี่ย 11,128.57 บาทต่อปี

ตารางที่ 4.5 สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจของเกษตรกร เกี่ยวกับจำนวนแรงงานในการผลิตผักเหมีียง ของเกษตรกร

			n = 129
สภาพทางเศรษฐกิจ		จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>1. จำนวนแรงงานในการผลิตผักเหมีียง (คน)</b>			
<b>1.1 จำนวนแรงงานภายในครัวเรือน</b>			
	น้อยกว่าหรือเท่ากับ 2	104	80.6
	3 - 4	20	15.5
	มากกว่าหรือเท่ากับ 5	5	3.9
ค่าต่ำสุด	1 คน	ค่าสูงสุด	5 คน
ค่าเฉลี่ย	1.95 คน	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	1.099
<b>1.2 จำนวนแรงงานนอกครัวเรือน (คน)</b>			
	ไม่มีแรงงานนอกครัวเรือน	115	89.1
	มีแรงงานนอกครัวเรือน	14	10.9
	1 คน	12	9.3
	2 คน	1	0.8
	3 คน	0	0.0
	4 คน	1	0.8
ค่าต่ำสุด	1 คน	ค่าสูงสุด	4 คน
ค่าเฉลี่ย	1.29 คน	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	0.825

ตารางที่ 4.5 ผลการศึกษาสภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจของเกษตรกร เกี่ยวกับจำนวนแรงงานในการผลิตผักเหมียงของเกษตรกร ดังนี้

จำนวนแรงงานในการผลิตผักเหมียง ได้ผลการศึกษาแสดงข้อมูลจำนวนแรงงานในการทำการเกษตรของเกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต โดยแยกเป็น 2 ประเด็นหลัก ดังนี้

จำนวนแรงงานในครัวเรือนของเกษตรกร พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต มีแรงงานในครัวเรือน ร้อยละ 80.6 มีแรงงานในครัวเรือนน้อยกว่าหรือเท่ากับ 2 คน รองลงมา ร้อยละ 15.5 มีแรงงานในครัวเรือนระหว่าง 3-4 คน และ ร้อยละ 3.9 มีแรงงานในครัวเรือนมากกว่าหรือเท่ากับ 5 ตามลำดับ โดยมีแรงงานในครัวเรือนต่ำสุด 1 คน สูงสุด 5 คน มีแรงงานในครัวเรือนเฉลี่ย 1.95 คน

จำนวนแรงงานนอกครัวเรือน พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต มีแรงงานนอกครัวเรือน ร้อยละ 10.9 โดยแบ่งเป็น ร้อยละ 9.3 มีแรงงานนอกครัวเรือน 1 คน รองลงมา ร้อยละ 0.8 มีแรงงานนอกครัวเรือน 2 คน และมีแรงงานนอกครัวเรือน 4 คน ตามลำดับ โดยมีแรงงานนอกครัวเรือนต่ำสุด 1 คน สูงสุด 4 คน มีแรงงานนอกครัวเรือนเฉลี่ย 1.29 คน

ตารางที่ 4.6 สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจของเกษตรกร เกี่ยวกับการถือครองพื้นที่ทางการเกษตรของเกษตรกร

n = 129		
สภาพทางเศรษฐกิจ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>1. พื้นที่ถือครองทางการเกษตรทั้งหมดของเกษตรกร(ไร่)</b>		
<b>1.1 สิทธิการถือครองพื้นที่ทางการเกษตร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)</b>		
<b>1.1.1 พื้นที่ของตนเอง (คน)</b>	<b>113</b>	<b>87.6</b>
โฉนด	50	38.8
น.ส.3	30	23.2
ส.ค.1	2	1.5
ส.ป.ก.	14	10.9
ส.ท.ก.	3	2.3
ภ.บ.ท.5	13	10.1
ที่จับจองไม่มีเอกสารใดๆ	1	0.8

ตารางที่ 4.6 (ต่อ)

n = 129		
สภาพทางเศรษฐกิจ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>1.1.2 พื้นที่เช่า (คน)</b>	<b>3</b>	<b>2.3</b>
โหนด	1	0.8
น.ศ.4 จ	2	1.5
<b>1.1.3 พื้นที่ผู้อื่นให้เพาะปลูก (คน)</b>	<b>13</b>	<b>10.1</b>
โหนด	6	4.7
น.ศ.4	1	0.8
น.ศ.3	2	1.5
ส.ป.ก.	2	1.5
ส.ท.ก.	1	0.8
ภ.บ.ท.5	1	0.8
<b>1.2 จำนวนพื้นที่ถือครองทางการเกษตร</b>		
<b>1.2.1 พื้นที่ของตนเอง (ไร่)</b>	<b>113</b>	<b>87.6</b>
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 1.75	38	29.4
1.76 – 3.50	15	11.7
3.51 – 5.25	16	12.4
5.26 – 7.00	6	4.7
7.01 – 8.75	3	2.3
มากกว่าหรือเท่ากับ 8.76	35	27.1
ค่าต่ำสุด 0.12 ไร่      ค่าสูงสุด 100 ไร่		
ค่าเฉลี่ย 8.31 ไร่      ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 12.414		
<b>1.2.2 พื้นที่เช่า (ไร่)</b>	<b>3</b>	<b>2.3</b>
3	2	1.5
5	1	0.8
ค่าต่ำสุด 3 ไร่      ค่าสูงสุด 5 ไร่		
ค่าเฉลี่ย 3.67 ไร่      ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.155		

ตารางที่ 4.6 (ต่อ)

n = 129

สภาพทางเศรษฐกิจ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>1.2.3 พื้นที่ผู้ยื่นให้เพาะปลูก (ไร่)</b>	<b>13</b>	<b>10.1</b>
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 1	6	4.7
1.1 – 3.0	1	0.8
3.1 – 6.0	1	0.8
6.1 – 9.0	2	1.5
มากกว่าหรือเท่ากับ 9.1	3	2.3
ค่าต่ำสุด 0.75 ไร่      ค่าสูงสุด 43.5 ไร่		
ค่าเฉลี่ย 8.23 ไร่      ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 12.469		
<b>2. ขนาดพื้นที่ปลูกผักเหมียง (ไร่)</b>		
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 0.25	39	30.3
0.26 – 0.50	9	6.9
0.51 – 0.75	3	2.3
0.76 – 1.00	39	30.3
1.01 – 1.25	1	0.8
มากกว่าหรือเท่ากับ 1.26	38	29.4
ค่าต่ำสุด 0.01 ไร่      ค่าสูงสุด 30 ไร่		
ค่าเฉลี่ย 1.67 ไร่      ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 3.313		

ตารางที่ 4.6 ผลการศึกษาสภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจของเกษตรกร เกี่ยวกับการถือครองพื้นที่ทางการเกษตรของเกษตรกร ดังนี้

การถือครองที่ดินทางการเกษตรทั้งหมดของเกษตรกร ได้ผลการศึกษาแสดงข้อมูลสิทธิการถือครองพื้นที่ทางการเกษตร และขนาดพื้นที่ถือครองทางการเกษตรทั้งหมดของเกษตรกรพบว่า

พื้นที่ของตนเอง พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต มีสิทธิการถือครองพื้นที่ของตนเอง ร้อยละ 38.8 เป็น โฉนด รองลงมา ร้อยละ 23.2 เป็น น.ส.3 ร้อยละ 10.9 เป็น ส.ป.ก. ร้อยละ 10.1 เป็น ภ.บ.ท. 5 ร้อยละ 2.3 เป็น ส.ท.ก. ร้อยละ 1.5 เป็น ส.ค.1 และ ร้อยละ 0.8 เป็นที่จับจองไม่มีเอกสารใดๆ ตามลำดับ



**พื้นที่เช่า** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต มีสิทธิการถือครองพื้นที่เช่า ร้อยละ 1.5 เป็น น.ส.4 จ รองลงมา ร้อยละ 0.8 เป็น โฉนด

**พื้นที่อื่นๆ (ผู้อื่นให้เพาะปลูก)** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต มีสิทธิการถือครองพื้นที่ผู้อื่นให้เพาะปลูก ร้อยละ 4.7 เป็น โฉนด รองลงมา ร้อยละ 1.5 เป็น น.ส.3 และ ส.ป.ก. ร้อยละ 0.8 เป็น น.ส.4 ส.ท.ก. และ ภ.บ.ท.5 ตามลำดับ

**ขนาดพื้นที่ของตนเอง** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต มีขนาดพื้นที่ทำการเกษตรของตนเอง ร้อยละ 87.6 โดยแบ่งเป็น ร้อยละ 29.4 มีขนาดพื้นที่ทำการเกษตรน้อยกว่าหรือเท่ากับ 1.75 ไร่ รองลงมา ร้อยละ 27.1 มีขนาดพื้นที่ทำการเกษตรมากกว่าหรือเท่ากับ 8.76 ไร่ ร้อยละ 12.4 มีขนาดพื้นที่ทำการเกษตรระหว่าง 3.51-5.25 ไร่ ร้อยละ 11.7 มีขนาดพื้นที่ทำการเกษตรระหว่าง 1.76-3.50 ไร่ ร้อยละ 4.7 มีขนาดพื้นที่ทำการเกษตรระหว่าง 5.26-7.00 ไร่ และ ร้อยละ 2.3 มีขนาดพื้นที่ทำการเกษตรระหว่าง 7.01-8.75 ไร่ ตามลำดับ โดยมีขนาดพื้นที่ทำการเกษตรของตนเองต่ำสุด 0.12 ไร่ สูงสุด 100 ไร่ มีขนาดพื้นที่ทำการเกษตรของตนเองเฉลี่ย 8.31 ไร่

**ขนาดพื้นที่เช่า** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต มีขนาดพื้นที่เช่าทำการเกษตร ร้อยละ 2.3 โดยแบ่งเป็น ร้อยละ 1.5 มีขนาดพื้นที่เช่า 3 ไร่ รองลง ร้อยละ 0.8 ไร่ มีขนาดพื้นที่เช่าทำการเกษตร 5 ไร่ โดยมีพื้นที่เช่าทำการเกษตรต่ำสุด 3 ไร่ สูงสุด 5 ไร่ มีขนาดพื้นที่เช่าทำการเกษตรเฉลี่ย 3.67 ไร่

**ขนาดพื้นที่ที่ผู้อื่นให้เพาะปลูก** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต มีขนาดพื้นที่ทำการเกษตรที่ผู้อื่นให้เพาะปลูก ร้อยละ 10.1 โดยแบ่งเป็น ร้อยละ 4.7 มีพื้นที่ผู้อื่นให้เพาะปลูก น้อยกว่าหรือเท่ากับ 1 ไร่ รองลงมา ร้อยละ 2.3 มีพื้นที่ผู้อื่นให้เพาะปลูก มากกว่าหรือเท่ากับ 9.1 ไร่ ร้อยละ 1.5 มีพื้นที่ผู้อื่นให้เพาะปลูก ระหว่าง 6.1-9.0 ไร่ และ ร้อยละ 0.8 มีพื้นที่ผู้อื่นให้เพาะปลูกระหว่าง 3.1-6.0 ไร่ และ 1.1-3.0 ไร่ โดยมีพื้นที่ผู้อื่นให้เพาะปลูก ต่ำสุด 0.75 ไร่ สูงสุด 43.5 ไร่ มีขนาดพื้นที่ทำการเกษตรที่ผู้อื่นให้เพาะปลูก เฉลี่ย 8.23 ไร่

**ขนาดพื้นที่ปลูกผักเหมียง** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 30.3 มีพื้นที่ปลูกผักเหมียง ระหว่าง 0.76-1.00 ไร่ และมีพื้นที่ปลูกผักเหมียงน้อยกว่าหรือเท่ากับ 0.25 ไร่ รองลงมา ร้อยละ 29.4 มีพื้นที่ปลูกผักเหมียงมากกว่าหรือเท่ากับ 1.26 ไร่ ร้อยละ 6.9 มีพื้นที่ปลูกผักเหมียงระหว่าง 0.26-0.50 ไร่ ร้อยละ 2.3 มีพื้นที่ปลูกผักเหมียงระหว่าง 0.51-0.75 ไร่ และ ร้อยละ 0.8 มีพื้นที่ปลูกผักเหมียงระหว่าง 1.01-1.25 ไร่ ตามลำดับ โดยมีพื้นที่ปลูกผักเหมียงต่ำสุด 0.01 ไร่ สูงสุด 30 ไร่ มีพื้นที่ปลูกผักเหมียงเฉลี่ย 1.67 ไร่

ตารางที่ 4.7 สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจของเกษตรกร เกี่ยวกับแหล่งเงินทุนที่ใช้ และ แหล่งสนับสนุนในการผลิตผักเหมียงของเกษตรกร

n = 129

สภาพทางเศรษฐกิจ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>แหล่งเงินทุนที่ใช้และแหล่งสนับสนุนในการผลิตผักเหมียง(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)</b>		
1. ทุนตนเอง	123	95.3
2. ทุนกู้ยืม จากแหล่ง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	5	3.9
ธ.ก.ส.	5	3.9
สหกรณ์การเกษตร	1	0.8
3. การสนับสนุนจากภาครัฐ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	35	27.1
พันธุ์	16	12.4
ระบบน้ำ	10	7.8
ปุ๋ย	20	15.5
บรรจุภัณฑ์	5	3.9
อื่นๆ(ดินปลูก/สารชีวภัณฑ์)	2	1.5

จากตารางที่ 4.7 ผลการศึกษาแสดงสภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจของเกษตรกร เกี่ยวกับ แหล่งเงินทุนที่ใช้และแหล่งสนับสนุนในการผลิตผักเหมียงของเกษตรกร ดังนี้

**ทุนตนเอง** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต มีแหล่งเงินทุนร้อยละ 95.3 เป็นทุนตนเอง

**ทุนกู้ยืม** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต มีแหล่งเงินทุนกู้ยืมร้อยละ 3.9 โดยแบ่งเป็น ร้อยละ 3.9 เป็นทุนกู้ยืมจาก ธ.ก.ส. รองลงมา ร้อยละ 0.8 เป็นทุนกู้ยืมจาก สหกรณ์การเกษตร ตามลำดับ

**การสนับสนุนจากภาครัฐ** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ ร้อยละ 27.1 โดยแบ่งเป็น ร้อยละ 15.5 ได้รับสนับสนุนปุ๋ย รองลงมา ร้อยละ 12.4 ได้รับสนับสนุนต้นพันธุ์ผักเหมียง ร้อยละ 7.8 ได้รับสนับสนุนระบบน้ำ ร้อยละ 3.9 ได้รับสนับสนุนบรรจุภัณฑ์ และ ร้อยละ 1.5 ได้รับสนับสนุนดินปลูก/สารชีวภัณฑ์ ตามลำดับ

ตารางที่ 4.8 สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจของเกษตรกร เกี่ยวกับต้นทุน และผลตอบแทนในการผลิต  
ผักเหมียงของเกษตรกร

n = 129

สภาพทางเศรษฐกิจ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>ต้นทุน และผลตอบแทนในการผลิตผักเหมียง (บาท/ไร่)</b>		
<b>1. ต้นทุนผักเหมียง</b>		
<b>รวมต้นทุนเฉลี่ย (บาท/ไร่)</b>		
ไม่มีต้นทุน	82	63.6
มีต้นทุน	47	36.4
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 900	12	9.3
901 – 1,800	12	9.3
1,801 – 2,700	7	5.4
2,701 – 3,600	6	4.7
3,601 – 4,500	3	2.3
มากกว่าหรือเท่ากับ 4,501	7	5.4
ค่าต่ำสุด 250 บาท/ไร่	ค่าสูงสุด 7,666.67 บาท/ไร่	
ค่าเฉลี่ย 2,245.85 บาท/ไร่	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1,824.595	
<b>2. ผลตอบแทน</b>		
<b>2.1 ผลผลิตที่ได้ (กิโลกรัม/ครั้ง)</b>		
ไม่เก็บผลผลิตขาย	37	28.7
เก็บผลผลิตขาย	92	71.3
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 1.5	19	14.7
1.6 – 3.0	39	30.3
3.1 – 4.5	5	3.9
4.6 – 6.0	20	15.5
มากกว่าหรือเท่ากับ 6.1	9	6.9
ค่าต่ำสุด 0.3 กิโลกรัม/ครั้ง	ค่าสูงสุด 20 กิโลกรัม/ครั้ง	
ค่าเฉลี่ย 3.56 กิโลกรัม/ครั้ง	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 3.081	

ตารางที่ 4.8 (ต่อ)

n = 129

สภาพทางเศรษฐกิจ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>2.2 ราคาขาย (บาท/มัด)</b>		
ไม่ขาย	37	28.7
ขาย	92	71.3
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 5	5	3.9
6 - 7	1	0.8
8 - 9	7	5.4
10 - 11	78	60.4
มากกว่าหรือเท่ากับ 12	1	0.8
ค่าต่ำสุด 5 บาท/มัด    ค่าสูงสุด 12 บาท/มัด		
ค่าเฉลี่ย 9.57 บาท/มัด    ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.278		
<b>2.3 ราคาขาย (บาท/กิโลกรัม)</b>		
ไม่ขาย	37	28.7
ขาย	92	71.3
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 60 บาท	2	1.5
61 – 70 บาท	11	8.5
71 – 80 บาท	59	45.8
81 – 90 บาท	3	2.3
91 – 100 บาท	14	10.9
มากกว่าหรือเท่ากับ 101 บาท	3	2.3
ค่าต่ำสุด 60 บาท/กิโลกรัม    ค่าสูงสุด 120 บาท/กิโลกรัม		
ค่าเฉลี่ย 82.93 บาท/กิโลกรัม    ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 11.511		
<b>2.4 รายได้ (บาท/ไร่/เดือน)</b>		
ไม่มีรายได้	37	28.7
มีรายได้	92	71.3
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 400 บาท	20	15.5
401 – 800 บาท	26	20.2
801 – 1,200 บาท	17	13.2

ตารางที่ 4.8 (ต่อ)

n = 129		
สภาพทางเศรษฐกิจ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1,201 – 1,600 บาท	9	6.9
1,601 – 2,000 บาท	8	6.2
มากกว่าหรือเท่ากับ 2,001 บาท	12	9.3
ค่าต่ำสุด 100 บาท/ไร่/เดือน	ค่าสูงสุด 4,500 บาท/ไร่/เดือน	
ค่าเฉลี่ย 1,119.78 บาท/ไร่/เดือน	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 871.091	

จากตารางที่ 4.8 ผลการศึกษาแสดงสภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจของเกษตรกร เกี่ยวกับ  
ต้นทุน และผลตอบแทนในการผลิตผักเหมียงของเกษตรกร ดังนี้

**ต้นทุนผักเหมียง** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 63.6  
ไม่มีต้นทุนในการผลิตผักเหมียง และร้อยละ 36.4 มีต้นทุนในการผลิตผักเหมียง โดยแบ่งเป็น  
ร้อยละ 9.3 มีต้นทุนน้อยกว่าหรือเท่ากับ 900 บาทต่อไร่ และมีต้นทุน ระหว่าง 901-1,800 บาทต่อไร่  
รองลงมา ร้อยละ 5.3 มีต้นทุนระหว่าง 1,801 – 2,700 บาทต่อไร่ และมีต้นทุนมากกว่าหรือเท่ากับ  
4,501 บาทต่อไร่ ร้อยละ 4.7 มีต้นทุนระหว่าง 2,701-3,600 บาทต่อไร่ ร้อยละ 2.3 มีต้นทุนระหว่าง  
3,601-4,500 บาทต่อไร่ ตามลำดับ โดยมีต้นทุนต่ำสุด 250 บาทต่อไร่ สูงสุด 7,666.67 บาทต่อไร่  
มีต้นทุนเฉลี่ย 2,245.85 บาทต่อไร่

**ผลผลิตที่ได้** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 28.7 ไม่เก็บ  
ผลผลิตจำหน่าย และร้อยละ 71.3 เก็บผลผลิตจำหน่าย โดยแบ่งเป็น ร้อยละ 30.3 ได้ผลผลิตระหว่าง  
1.6-3.0 กิโลกรัมต่อครั้ง รองลงมา ร้อยละ 15.5 ได้ผลผลิตระหว่าง 4.6-6.0 กิโลกรัมต่อครั้ง ร้อยละ  
14.7 ได้ผลผลิตน้อยกว่าหรือเท่ากับ 1.5 กิโลกรัมต่อครั้ง ร้อยละ 6.9 ได้ผลผลิตมากกว่าหรือเท่ากับ  
6.1 กิโลกรัมต่อครั้ง และร้อยละ 3.9 ได้ผลผลิตระหว่าง 3.1-4.5 กิโลกรัมต่อครั้ง ตามลำดับ โดยได้  
ผลผลิตต่ำสุด 0.3 กิโลกรัมต่อครั้ง สูงสุด 20 กิโลกรัมต่อครั้ง ได้ผลผลิตเฉลี่ย 3.56 กิโลกรัมต่อครั้ง

**ราคาขาย (บาทต่อมัด)** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ  
60.4 ขายผักเหมียงได้ราคาระหว่าง 10-11 บาทต่อมัด รองลงมา ร้อยละ 5.4 ขายผักเหมียงได้ราคา  
ระหว่าง 8-9 บาทต่อมัด ร้อยละ 3.9 ขายผักเหมียงได้ราคาน้อยกว่าหรือเท่ากับ 5 บาทต่อมัด ร้อยละ  
0.8 ขายผักเหมียงได้ราคามากกว่าหรือเท่ากับ 12 บาทต่อมัด และ ขายผักเหมียงได้ราคาระหว่าง 6-7  
บาทต่อมัด ตามลำดับ โดยขายผักเหมียงได้ราคาต่ำสุด 5 บาทต่อมัด สูงสุด 12 บาทต่อมัด  
ขายผักเหมียงได้ราคาเฉลี่ย 9.57 บาทต่อมัด

**ราคาขาย (บาทต่อกิโลกรัม)** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 45.8 ขายผักเหมียงได้ราคาระหว่าง 71-80 บาทต่อกิโลกรัม รองลงมา ร้อยละ 10.9 ขายผักเหมียงได้ราคาระหว่าง 91-100 บาทต่อกิโลกรัม ร้อยละ 8.5 ขายผักเหมียงได้ราคาระหว่าง 61-70 บาทต่อกิโลกรัม ร้อยละ 2.3 ขายผักเหมียงได้ราคามากกว่าหรือเท่ากับ 101 บาทต่อกิโลกรัม และ ขายผักเหมียงได้ราคาระหว่าง 81-90 บาทต่อกิโลกรัม ร้อยละ 1.5 ขายผักเหมียงได้ราคาน้อยกว่าหรือเท่ากับ 60 บาทต่อกิโลกรัม ตามลำดับ โดยขายผักเหมียงได้ราคาต่ำสุด 60 บาทต่อกิโลกรัม สูงสุด 120 บาทต่อกิโลกรัม ขายผักเหมียงได้ราคาเฉลี่ย 82.93 บาทต่อกิโลกรัม

**รายได้ (บาทต่อไร่ต่อเดือน)** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 20.2 มีรายได้จากการขายผักเหมียงระหว่าง 401-800 บาทต่อไร่ต่อเดือน รองลงมา ร้อยละ 15.5 มีรายได้จากการขายผักเหมียงน้อยกว่าหรือเท่ากับ 400 บาทต่อไร่ต่อเดือน ร้อยละ 13.2 มีรายได้จากการขายผักเหมียงระหว่าง 801-1,200 บาทต่อไร่ต่อเดือน ร้อยละ 9.3 มีรายได้จากการขายผักเหมียงมากกว่าหรือเท่ากับ 2,001 บาทต่อไร่ต่อเดือน ร้อยละ 6.9 มีรายได้จากการขายผักเหมียงระหว่าง 1,201-1,600 บาทต่อไร่ต่อเดือน และร้อยละ 6.2 มีรายได้จากการขายผักเหมียงระหว่าง 1,601-2,000 บาทต่อไร่ต่อเดือน ตามลำดับ โดยมีรายได้จากการขายผักเหมียงต่ำสุด 100 บาทต่อไร่ต่อเดือน สูงสุด 4,500 บาทต่อไร่ต่อเดือน มีรายได้จากการขายผักเหมียงเฉลี่ย 1,119.78 บาทต่อไร่ต่อเดือน

### 1.3 สภาพพื้นฐานทางสังคมของเกษตรกร

การศึกษาเกี่ยวกับสภาพพื้นฐานทางสังคมของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ประกอบด้วย ตำแหน่งทางสังคม การเป็นสมาชิกกลุ่ม/สถาบันเกษตรกร ประสบการณ์ในการปลูกผักเหมียงของเกษตรกร ดังรายละเอียดในตารางที่ 4.9 ปรากฏผลดังนี้



ตารางที่ 4.9 สภาพทางสังคมของเกษตรกร

n = 129		
สภาพทางสังคม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>1. ตำแหน่งทางสังคม</b>		
ไม่มีตำแหน่ง	110	85.3
มีตำแหน่ง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	19	14.7
ผู้ใหญ่บ้าน	1	0.8
สมาชิก อบต.	1	0.8
อาสาสมัครเกษตร	10	7.8
หมอดินอาสา	7	5.4
อื่นๆ(อสม./หัวหน้ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกร/ประธาน กลุ่มกองทุนบทบาทสตรี/แพทย์ประจำตำบล)	6	4.7
<b>2. การเป็นสมาชิกกลุ่ม/สถาบันเกษตรกร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)</b>		
ไม่เป็น	64	49.6
เป็น	65	50.4
แปลงใหญ่	27	20.9
วิสาหกิจชุมชน	28	21.7
กลุ่มเกษตรกร	37	28.7
กลุ่มสหกรณ์การเกษตร	7	5.4
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร	12	9.3
<b>3. ประสบการณ์ในการผลิตผักเหมียงของเกษตรกร (ปี)</b>		
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 2	38	29.4
3 - 4	29	22.5
5 - 6	20	15.5
7 - 8	5	3.9
9 - 10	20	15.5
มากกว่าหรือเท่ากับ 11	17	13.2
ค่าต่ำสุด 1 ปี      ค่าสูงสุด 50 ปี		
ค่าเฉลี่ย 6.95 ปี      ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 7.852		

จากตารางที่ 4.9 ผลการศึกษาแสดงสภาพทางสังคมเกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ดังนี้

**ตำแหน่งทางสังคม** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 85.3 ไม่มีตำแหน่งทางสังคม และ ร้อยละ 14.7 มีตำแหน่งทางสังคม ในจำนวนที่มีตำแหน่งทางสังคม พบว่า เกษตรกร ร้อยละ 7.8 มีตำแหน่งอาสาสมัครเกษตร ร้อยละ 5.4 มีตำแหน่งหมอดินอาสา ร้อยละ 4.7 มีตำแหน่งอื่นๆ ได้แก่ อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน/หัวหน้ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกร/ประธานกลุ่มกองทุนบทบาทสตรี/แพทย์ประจำตำบล และ ร้อยละ 4.0 มี 2 ตำแหน่ง คือ ผู้ใหญ่บ้าน และสมาชิก อบต. ตามลำดับ

**การเป็นสมาชิกกลุ่ม/สถาบันเกษตรกร** เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 49.6 ไม่เป็นสมาชิกกลุ่ม/สถาบันเกษตรกร และร้อยละ 50.4 เป็นสมาชิกกลุ่ม/สถาบันเกษตรกร ในจำนวนที่เป็นสมาชิกกลุ่ม/สถาบันเกษตรกร พบว่า เกษตรกร ร้อยละ 28.7 เป็นสมาชิกกลุ่มเกษตรกร รองลงมา ร้อยละ 21.7 เป็นสมาชิกวิสาหกิจชุมชน ร้อยละ 20.9 เป็นสมาชิกแปลงใหญ่ ร้อยละ 9.3 เป็นสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และ ร้อยละ 5.4 เป็นสมาชิกกลุ่มสหกรณ์การเกษตร ตามลำดับ

**ประสบการณ์ในการผลิตผักเหมียง** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต มีประสบการณ์ผลิตผักเหมียง ร้อยละ 29.4 มีประสบการณ์ในการผลิตผักเหมียงน้อยกว่าหรือเท่ากับ 2 ปี รองลงมา ร้อยละ 22.5 มีประสบการณ์ในการผลิตผักเหมียงระหว่าง 3-4 ปี ร้อยละ 15.5 มีประสบการณ์ผลิตผักเหมียงระหว่าง 9-10 ปี และ มีประสบการณ์ผลิตผักเหมียงระหว่าง 5-6 ปี ร้อยละ 13.2 มีประสบการณ์ผลิตผักเหมียง มากกว่าหรือเท่ากับ 11 ปี และ ร้อยละ 3.9 มีประสบการณ์ผลิตผักเหมียงระหว่าง 7-8 ปี ตามลำดับ โดยมีประสบการณ์ต่ำสุด 1 ปี สูงสุด 50 ปี มีประสบการณ์เฉลี่ย 6.95 ปี

## ตอนที่ 2 ความรู้และแหล่งความรู้เกี่ยวกับการปลูกผักเหมียงของเกษตรกร

### 2.1 ความรู้เกี่ยวกับการปลูกผักเหมียง

การศึกษาเกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับการปลูกผักเหมียงของเกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ผู้วิจัยใช้แบบสัมภาษณ์ที่เป็นคำถามวัดความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการปลูกผักเหมียงของเกษตรกร ดังรายละเอียดในตารางที่ 4.10 และตารางที่ 4.11 ปรากฏผลดังนี้

ตารางที่ 4.10 ความรู้เกี่ยวกับการปลูกผักเหมียงของเกษตรกร

ประเด็นความรู้	ผู้ตอบได้ถูกต้อง		ลำดับที่ ถูก
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	
1. ช่วงเวลาที่เหมาะสมในการปลูกผักเหมียงคือ ต้นฤดูฝน	123	95.3	4
2. การปลูกผักเหมียงควรปลูกในที่ร่มรำไร	101	78.3	10
3. ระยะการปลูกผักเหมียงควรมีระยะห่างระหว่างต้น 2-3 เมตร เพราะผักเหมียงมีการขยายทรงพุ่มเร็ว	105	100	9
4. การย้ายต้นผักเหมียงที่ปลูกไว้แล้ว ไปปลูกอีกที่ควรย้ายด้วยวิธีการขุด เพราะการถอนจะทำให้เปลือกของลำต้นและรากฉีกขาดโอกาสต้นตายมีมาก	90	69.8	11
5. การเพาะเมล็ดผักเหมียง ไม่ควรปกเปิดอกแข็งส่วนหัวของเมล็ดออก เพราะหน่อหรือต้นไม้ได้ออกจากด้านหัวหรือข้อของเมล็ด แต่จะออกมาจากทางด้านก้นหรือปลายของเมล็ด	85	65.9	13
6. การตอนกิ่งผักเหมียง ควรเลือกตอนกิ่งที่มีสีเขียวอมน้ำตาล จากกิ่งกระโดง กิ่งงอหรือกิ่งชดกับข้อ	119	92.2	5
7. ผักเหมียงควรเริ่มเก็บเกี่ยวเมื่ออายุ 2 ปีขึ้นไป	78	60.5	14
8. การเก็บยอดผักเหมียงควรเด็ดให้ชิดข้อ ไม่ควรตัดหรือเด็ดกลางข้อ เพราะจะทำให้การแตกยอดใบอ่อนในครั้งต่อไปช้า	119	92.2	5
9. การเก็บเกี่ยวผักเหมียง ควรเก็บใบอ่อน เก็บสม่ำเสมอ ไม่ปล่อยให้ใบแก่	127	98.4	2
10. เมื่อเก็บยอดผักเหมียงแล้วควรนำไปพักไว้ในที่ร่ม อากาศถ่ายเทสะดวก	128	99.2	1
11. หากต้นผักเหมียงได้รับแสงแดดตลอดเวลา ใบจะเปลี่ยนเป็นสีขาว ยอดและลำต้น กิ่ง จะแคระแกร็น ยอดใบอ่อนจะมีรสขมไม่อร่อย	108	83.7	8
12. การปลูกผักเหมียงควรมีการตัดแต่งกิ่ง	86	66.7	12
13. เมื่อผักเหมียงเป็นโรคยอดใบอ่อนแห้ง ควรตัดแต่งกิ่งที่เป็นโรคออก พักต้นและไม่เก็บเกี่ยวใบสักระยะ ให้น้ำให้ปุ๋ยบำรุงต้นให้สมบูรณ์ แล้วจึงเก็บยอดอ่อนช่วงแตกใบอ่อนครั้งต่อไป	114	88.4	7

n = 129

ตารางที่ 4.10 (ต่อ)

ประเด็นความรู้	ผู้ตอบได้ถูกต้อง		ลำดับที่ ถูก
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	
14. ช่วงที่ผักเหมียงมีอายุ 1-2 ปีแรก ควรกำจัดวัชพืช โดยการ ถางหญ้าหรือวัชพืชบริเวณ โคนต้น ให้เตียนอยู่เสมอ เพราะผัก เหมียงไม่ชอบพื้นดินที่มีบริเวณ โคนต้น โลงเกินไป	24	18.6	15
15. การตัดแต่งกิ่งต้นผักเหมียงเมื่ออายุครบ 3-4 ปี ควรตัดแต่ง กิ่งกระโดง เพื่อให้แตกทรงพุ่มมากๆ เก็บใบอ่อนได้มาก	125	96.9	3

n = 129

จากตารางที่ 4.10 ความรู้เกี่ยวกับการปลูกผักเหมียงของเกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต เป็นดังนี้

ความรู้เกี่ยวกับการปลูกผักเหมียงของเกษตรกร เมื่อนำผลคะแนนมาพิจารณา พบว่าเกษตรกรมีความรู้ จากคำถามที่ตอบได้ถูกต้องมากที่สุด 3 อันดับแรก ได้แก่ เมื่อเก็บยอดผักเหมียงแล้วควรนำไปพักไว้ในที่ร่ม อากาศถ่ายเทสะดวก (ร้อยละ 99.2) การเก็บเกี่ยวผักเหมียง ควรเก็บใบอ่อนเก็บสม่ำเสมอ ไม่ปล่อยให้ใบแก่ (ร้อยละ 98.4) การตัดแต่งกิ่งต้นผักเหมียงเมื่ออายุครบ 3-4 ปี ควรตัดแต่งกิ่งกระโดง เพื่อให้แตกทรงพุ่มมากๆ เก็บใบอ่อนได้มาก (ร้อยละ 96.9)

ส่วนข้อที่คำถามที่เกษตรกร ตอบผิดมากที่สุด 3 อันดับแรก ได้แก่ ช่วงที่ผักเหมียงมีอายุ 1-2 ปีแรก ควรกำจัดวัชพืช โดยการถางหญ้าหรือวัชพืชบริเวณ โคนต้น ให้เตียนอยู่เสมอ เพราะผักเหมียงไม่ชอบพื้นดินที่มีบริเวณ โคนต้น โลงเกินไป (ร้อยละ 18.6) ผักเหมียงควรเริ่มเก็บเกี่ยวเมื่ออายุ 2 ปีขึ้นไป (ร้อยละ 60.5) และ การเพาะเมล็ดผักเหมียงไม่ควรปกปิดแฉียงส่วนหัวของเมล็ดดอก เพราะหน่อหรือต้น ไม่ได้ออกจากด้านหัวหรือข้างของเมล็ด แต่จะออกมาจากทางด้านก้นหรือปลายของเมล็ด (ร้อยละ 65.9)

ตารางที่ 4.11 จำนวนข้อความรู้ที่เกษตรกรตอบได้ถูกต้องเกี่ยวกับการปลูกผักเหมียง

n = 129

จำนวนข้อที่ตอบได้ถูกต้อง	จำนวน (คน)	ร้อยละ	ความหมาย
1 – 3	0	0.0	มีความรู้ในระดับน้อยที่สุด
4 – 6	0	0.0	มีความรู้ในระดับน้อย
7 – 9	13	10.1	มีความรู้ในระดับปานกลาง
10 – 12	67	51.9	มีความรู้ในระดับมาก
13 – 15	49	38.0	มีความรู้ในระดับมากที่สุด
ค่าต่ำสุด 7 ข้อ	ค่าสูงสุด 15 ข้อ		
ค่าเฉลี่ย 11.88 ข้อ	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.536		

จากตารางที่ 4.11 ผลการวิเคราะห์ พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 51.9 ตอบได้ถูกต้อง 10-12 ข้อ รองลงมา ร้อยละ 38.0 ตอบได้ถูกต้อง 13-15 ข้อ และร้อยละ 10.1 ตอบได้ถูกต้อง 7 – 9 ข้อ ตามลำดับ โดยเกษตรกรตอบถูกต้องต่ำสุด 7 ข้อ สูงสุด 15 ข้อ ตอบถูกต้องเฉลี่ย 11.88 ข้อ

## 2.2 แหล่งความรู้

จากการสัมภาษณ์เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ตเกี่ยวกับแหล่งความรู้จากสื่อ 3 ด้าน ประกอบด้วย

1. สื่อบุคคล ได้แก่ เพื่อนบ้าน/เครือญาติ ประธานกลุ่ม/ผู้นำเกษตรกร/ผู้นำเจ้าหน้าที่กรมพัฒนาที่ดิน เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร เจ้าหน้าที่ภาคเอกชนด้านการเกษตร
2. สื่อกลุ่ม ได้แก่ การประชุม การฝึกอบรม การสัมมนา การศึกษาดูงาน การจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้
3. สื่อมวลชน ได้แก่ โทรทัศน์ วิทยุ สื่อสิ่งพิมพ์/หนังสือพิมพ์ นิทรรศการ สื่อโซเชียลมีเดียต่างๆ เช่น เว็บไซต์

ผลการศึกษาดังรายละเอียดในตารางที่ 4.12 และตารางที่ 4.13 ปรากฏผลดังนี้

ตารางที่ 4.12 แหล่งความรู้เกี่ยวกับการปลูกผักเหมีขงของเกษตรกร

n = 129

แหล่งความรู้	ระดับการได้รับความรู้ (จำนวน/ร้อยละ)					— x S.D.	ความหมาย	อันดับ
	น้อยที่สุด (1)	น้อย (2)	ปานกลาง (3)	มาก (4)	มากที่สุด (5)			
<b>1. สื่อบุคคล</b>						<b>2.54</b> <b>(0.868)</b>	<b>น้อย</b>	<b>1</b>
1.1 เพื่อนบ้าน/เครือญาติ	9 (7.0)	14 (10.9)	47 (36.4)	46 (35.7)	13 (10.1)	3.31 (1.029)	ปานกลาง	1
1.2 ประธานกลุ่ม/ผู้นำเกษตรกร/ผู้นำ	18 (14.0)	29 (22.5)	58 (45.0)	18 (14.0)	6 (4.7)	2.73 (1.021)	ปานกลาง	3
1.3 เจ้าหน้าที่กรมพัฒนาที่ดิน	25 (19.4)	26 (20.2)	50 (38.8)	21 (16.3)	7 (5.4)	2.68 (1.125)	ปานกลาง	4
1.4 เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร	19 (14.7)	20 (15.5)	45 (34.9)	34 (26.4)	11 (8.5)	2.98 (1.166)	ปานกลาง	2
1.5 เจ้าหน้าที่ภาคเอกชนด้านการเกษตร	129 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1.00 (0.000)	น้อยที่สุด	5
<b>2. สื่อกลุ่ม</b>						<b>2.48</b> <b>(1.053)</b>	<b>น้อย</b>	<b>2</b>
2.1 การประชุม	26 (20.2)	35 (27.1)	47 (36.4)	17 (13.2)	4 (3.1)	2.52 (1.054)	น้อย	3
2.2 การฝึกอบรม	24 (18.6)	34 (26.4)	43 (33.3)	24 (18.6)	4 (3.1)	2.61 (1.085)	ปานกลาง	1
2.3 การสัมมนา	28 (21.7)	41 (31.8)	49 (38.0)	8 (6.2)	3 (2.3)	2.36 (0.967)	น้อย	5
2.4 การศึกษาดูงาน	27 (20.9)	36 (27.9)	38 (29.5)	25 (19.4)	3 (2.3)	2.54 (1.097)	น้อย	2
2.5 การจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้	31 (24.0)	40 (31.0)	40 (31.0)	14 (10.9)	4 (3.1)	2.38 (1.062)	น้อย	4
<b>3. สื่อมวลชน</b>						<b>2.09</b> <b>(0.913)</b>	<b>น้อย</b>	<b>3</b>
3.1 โทรทัศน์	39 (30.2)	45 (34.9)	39 (30.2)	6 (4.7)	0 (0.0)	2.09 (0.888)	น้อย	3

ตารางที่ 4.12 (ต่อ)

n = 129

แหล่งความรู้	ระดับการได้รับความรู้ (จำนวน/ร้อยละ)					— x S.D.	ความหมาย	อันดับ
	น้อยที่สุด (1)	น้อย (2)	ปานกลาง (3)	มาก (4)	มากที่สุด (5)			
3.2 วิทยุ	65 (50.4)	41 (31.8)	22 (17.1)	1 (0.8)	0 (0.0)	1.68 (0.780)	น้อยที่สุด	5
3.3 สื่อสิ่งพิมพ์/ หนังสือพิมพ์	42 (32.6)	46 (35.7)	34 (26.4)	7 (5.4)	0 (0.0)	2.05 (0.900)	น้อย	4
3.4 นิตยสาร	35 (27.1)	44 (34.1)	47 (36.4)	3 (2.3)	0 (0.0)	2.14 (0.845)	น้อย	2
3.5 สื่อโซเชียลมีเดีย ต่างๆ เช่น เว็บไซต์	27 (20.9)	43 (33.3)	35 (27.1)	15 (11.6)	9 (7.0)	2.50 (1.153)	น้อย	1
<b>เฉลี่ยรวมทั้งหมด</b>						<b>2.37 (0.945)</b>	<b>น้อย</b>	

จากตารางที่ 4.12 ผลการศึกษาแสดงแหล่งข้อมูลการได้รับความรู้เกี่ยวกับการปลูกผักเหิมยงของเกษตรกรที่ปลูกผักเหิมยงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ในภาพรวมอยู่ในระดับ น้อย (ค่าเฉลี่ย 2.37) เมื่อพิจารณาแยกออกเป็นแหล่งความรู้ที่ได้จากแต่ละสื่อ พบว่า

### 1. สื่อบุคคล

เกษตรกรที่ปลูกผักเหิมยงได้รับความรู้เกี่ยวกับการปลูกผักเหิมยงในภาพรวมอยู่ในระดับน้อย (ค่าเฉลี่ย 2.54) โดยได้รับความรู้ในระดับปานกลางจำนวน 4 แหล่ง คือ เพื่อนบ้าน/เครือญาติ (ค่าเฉลี่ย 3.3) รองลงมา เจ้าหน้าที่กรมส่งเสริมการเกษตร (ค่าเฉลี่ย 2.98) ประธานกลุ่ม/ผู้นำเกษตรกร/ผู้นำ (ค่าเฉลี่ย 2.73) เจ้าหน้าที่กรมพัฒนาที่ดิน (ค่าเฉลี่ย 2.68) และได้รับความรู้ในระดับน้อยที่สุด จำนวน 1 แหล่ง คือ เจ้าหน้าที่ภาคเอกชนด้านการเกษตร (ค่าเฉลี่ย 1.00)

### 2. สื่อกลุ่ม

เกษตรกรที่ปลูกผักเหิมยงได้รับความรู้เกี่ยวกับปลูกผักเหิมยงในภาพรวมอยู่ในระดับ น้อย (ค่าเฉลี่ย 2.48) โดยได้รับความรู้ในระดับปานกลาง จำนวน 1 แหล่ง คือ การฝึกอบรม (ค่าเฉลี่ย 2.61) รองลงมา ได้รับความรู้ในระดับน้อย จำนวน 4 แหล่ง คือ การศึกษาดูงาน (ค่าเฉลี่ย 2.54) การประชุม (ค่าเฉลี่ย 2.52) การจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (ค่าเฉลี่ย 2.38) และการประชุม (ค่าเฉลี่ย 2.52) ตามลำดับ



### 3. สื่อมวลชน

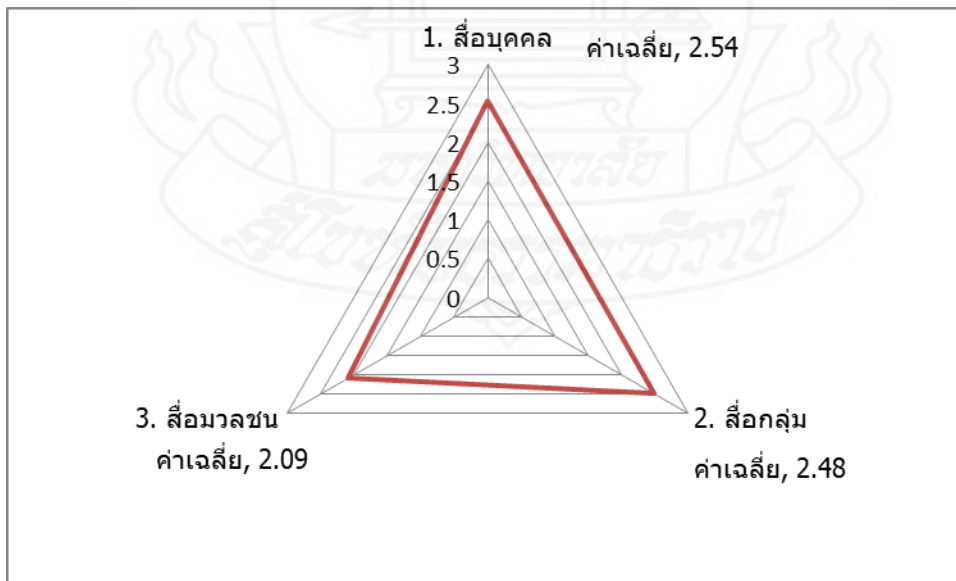
เกษตรกรที่ปลูกผักเหมีงได้รับความรู้เกี่ยวกับปลูกผักเหมีงในภาพรวม อยู่ในระดับน้อย (ค่าเฉลี่ย 2.09) โดยได้รับความรู้ในระดับน้อย จำนวน 4 แหล่ง คือ สื่อโซเชียลมีเดียต่างๆ เช่น เวปไซด์ (ค่าเฉลี่ย 2.50) รองลงมา นิทรรศการ (ค่าเฉลี่ย 2.14) สื่อสิ่งพิมพ์/หนังสือพิมพ์ (ค่าเฉลี่ย 2.05) วิทยุชุมชน (ค่าเฉลี่ย 2.02) และโทรทัศน์ (ค่าเฉลี่ย 2.09) และได้รับความรู้ในระดับน้อยที่สุด จำนวน 1 แหล่ง คือ วิทยุ (ค่าเฉลี่ย 1.68)

ตารางที่ 4.13 สรุปแหล่งความรู้เกี่ยวกับการปลูกผักเหมีงของเกษตรกร

แหล่งความรู้	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ความหมาย	อันดับ
1. สื่อบุคคล	2.54	0.868	น้อย	1
2. สื่อกลุ่ม	2.48	1.053	น้อย	2
3. สื่อมวลชน	2.09	0.913	น้อย	3
เฉลี่ยรวมทั้งหมด	2.37	0.945	น้อย	

n = 129

จากตารางที่ 4.13 สรุปได้ว่า แหล่งความรู้ที่ได้รับเกี่ยวกับการปลูกผักเหมีงของเกษตรกร ได้รับจากสื่อบุคคล (ค่าเฉลี่ย 2.54) รองลงมาคือ สื่อกลุ่ม (ค่าเฉลี่ย 2.48) และสื่อมวลชน (ค่าเฉลี่ย 2.09) ตามลำดับ สรุปดังภาพ



ภาพที่ 4.1 แหล่งความรู้เกี่ยวกับการปลูกผักเหมีงของเกษตรกร

### ตอนที่ 3 การจัดการผลิต เพิ่มมูลค่า และการตลาดผักเหมียงของเกษตรกร

#### 3.1 การจัดการการผลิตผักเหมียง

3.1.1 จากการสัมภาษณ์เกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต จำนวน 129 ราย การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงของเกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ผู้วิจัยใช้แบบสัมภาษณ์ที่เป็นคำถามเกี่ยวกับโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับต้นน้ำ ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปรากฏดังตารางที่ 4.14 และ ตารางที่ 4.15

ตารางที่ 4.14 การจัดการการผลิตผักเหมียง (การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับต้นน้ำ) ได้แก่ พันธุ์ผักเหมียง แหล่งที่มา ลักษณะพื้นที่ปลูก พืชหลักที่ปลูกร่วม

n = 129		
การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับต้นน้ำ : สภาพการผลิต ผักเหมียง	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>1. พันธุ์ผักเหมียง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)</b>		
พันธุ์ยอดนิคม (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	129	100.0
ชนิดใบกว้าง/ใบใหญ่	120	93.0
ชนิดใบแคบ/ใบยาว	23	17.8
ชนิดใบเล็ก	14	10.9
พันธุ์สูงชะลูด	1	0.8
พันธุ์อิน โคนิเซีย	3	2.3
<b>2. แหล่งที่มาของกิ่งพันธุ์ผักเหมียง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)</b>		
การใช้ต้นอ่อนที่ออกจากราก	55	42.6
การตอนกิ่ง	66	51.2
การปักชำ	21	16.3
การเพาะเมล็ด	5	3.9
<b>3. ลักษณะพื้นที่ปลูก (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)</b>		
พื้นที่ราบ	85	65.9
พื้นที่ลุ่ม	7	5.4
พื้นที่ดอน	31	24.0
พื้นที่เชิงเขา	10	7.8

ตารางที่ 4.14 (ต่อ)

n = 129

การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับต้นน้ำ : สภาพการผลิต ผักเหมียง	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>4. พืชหลักที่ปลูกร่วม (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)</b>		
ยางพารา	68	52.7
มะพร้าว	7	5.4
ไม้ผล	79	61.2
อื่นๆ(ปาล์มน้ำมัน/ไผ่/กล้วยน้ำว้า/ไม้ป่า)	6	4.7

จากตารางที่ 4.14 ผลการศึกษาการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับต้นน้ำ : สภาพการผลิตผักเหมียง ดังนี้

**พันธุ์ผักเหมียง** พบว่า พันธุ์ผักเหมียงที่เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ปลูก ร้อยละ 100 ปลูกพันธุ์ยอดนิยมน โดยแบ่งเป็น ร้อยละ 93.0 เกษตรกรปลูกชนิดใบกว้าง/ใบใหญ่ ร้อยละ 17.8 เกษตรกรปลูกชนิดใบแคบ/ใบยาว ร้อยละ 10.3 เกษตรกรปลูกชนิดใบเล็ก รongลงมา ร้อยละ 2.3 เกษตรกรปลูกพันธุ์สูงชะลูด และ ร้อยละ 0.8 เกษตรกรปลูกพันธุ์อิน โคนิเซีย ตามลำดับ

**แหล่งที่มาของกิ่งพันธุ์ผักเหมียง** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต มีแหล่งที่มาของกิ่งพันธุ์ผักเหมียง ร้อยละ 51.2 เกษตรกรใช้การตอนกิ่ง รongลงมา ร้อยละ 42.6 เกษตรกรใช้ต้นอ่อนที่งอกจากราก ร้อยละ 16.3 เกษตรกรใช้การปักชำ และ ร้อยละ 3.9 เกษตรกรใช้การเพาะเมล็ด

**ลักษณะพื้นที่ปลูกผักเหมียง** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 65.9 มีพื้นที่ปลูกผักเหมียงเป็นที่ราบ รongลงมา ร้อยละ 24.0 มีพื้นที่ปลูกผักเหมียงเป็นที่ดอน ร้อยละ 7.8 มีพื้นที่ปลูกผักเหมียงเป็นพื้นที่อื่นๆ คือเชิงเขา และ ร้อยละ 5.4 มีพื้นที่ปลูกผักเหมียงเป็นกลุ่ม ตามลำดับ

**พืชหลักที่ปลูกร่วม** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 61.2 ปลูกผักเหมียงร่วมกับ ไม้ผล รongลงมา ร้อยละ 52.7 ปลูกผักเหมียงร่วมกับยางพารา ร้อยละ 5.4 ปลูกผักเหมียงร่วมกับมะพร้าว และ ร้อยละ 4.7 ปลูกผักเหมียงร่วมกับพืชอื่นๆ ได้แก่ ปาล์มน้ำมัน ไผ่ กล้วยน้ำว้า ไม้ป่า ตามลำดับ

ตารางที่ 4.15 การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับต้นน้ำ : สภาพการผลิตผักเหมียง ได้แก่  
การใส่ปุ๋ยผักเหมียง การให้น้ำผักเหมียง แหล่งน้ำ วิธีป้องกันกำจัดแมลงศัตรู/โรคพืช  
และการตัดแต่งกิ่งหลังการเก็บเกี่ยว

n = 129

การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับต้นน้ำ : สภาพการผลิต ผักเหมียง	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>1. การใส่ปุ๋ยผักเหมียง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)</b>		
ไม่ใส่ปุ๋ย	64	49.6
ใส่ปุ๋ย	65	50.4
15-15-15	27	20.9
46-0-0	1	0.8
ปุ๋ยเคมีสูตรอื่นๆ(21-0-0)	1	0.8
ปุ๋ยหมัก	36	27.9
ปุ๋ยคอก	29	22.5
น้ำหมักชีวภาพ	19	14.7
<b>2. การให้น้ำผักเหมียง</b>		
ไม่ได้ให้น้ำ (อาศัยน้ำฝน)	96	74.3
ให้น้ำ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	33	25.7
ระบบน้ำพ่นฝอย (สปริงเกอร์)	19	14.7
ระบบน้ำหยด	6	4.7
ใช้สายยางรดน้ำ	14	10.9
<b>3. แหล่งน้ำ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)</b>		
น้ำฝน	129	100.0
บาดาล	8	6.2
แหล่งน้ำธรรมชาติ	35	27.1
อื่นๆ(น้ำบ่อ/น้ำประปา)	11	8.5
<b>4. วิธีป้องกันกำจัดแมลงศัตรู/โรคพืช (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)</b>		
ใช้วิธีกล เช่น กัด	4	3.1
ชีววิธี เช่น ใช้เชื้อราไตรโคเดอร์มา เชื้อราบีวเวเรีย	16	12.4
เขตกรรม เช่น การตากดิน การตัดแต่งกิ่ง	34	26.3

ตารางที่ 4.15 (ต่อ)

n = 129		
การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับต้นน้ำ : สภาพการผลิตผักเหมียง	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ใช้วิธีผสมผสาน	29	22.5
อื่นๆ(ปล่อยตามธรรมชาติ)	59	45.8
<b>5. การตัดแต่งกิ่งหลังการเก็บเกี่ยว</b>		
ไม่มีการตัดแต่งกิ่ง	53	41.1
มี หลังเก็บเกี่ยว	76	58.9

จากตารางที่ 4.15 ผลการศึกษาการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับต้นน้ำ : สภาพการผลิตผักเหมียง ดังนี้

การใส่ปุ๋ยผักเหมียง พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 49.6 ไม่ใส่ปุ๋ย และร้อยละ 50.4 มีการใส่ปุ๋ย โดยแบ่งเป็น ร้อยละ 27.9 ใส่ปุ๋ยหมัก รองลงมา ร้อยละ 22.5 ใส่ปุ๋ยคอก ร้อยละ 20.9 ใส่ปุ๋ยเคมีสูตร 15-15-15 ร้อยละ 14.7 ใส่ปุ๋ยหมักชีวภาพ ร้อยละ 0.8 ใส่ปุ๋ยเคมีสูตร 46-0-0 และใส่ปุ๋ยเคมีสูตรอื่นๆ ได้แก่ 21-0-0 ตามลำดับ

การให้น้ำผักเหมียง พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 74.3 ไม่ได้ให้น้ำผักเหมียง (อาศัยน้ำฝน) และ ร้อยละ 25.7 ให้น้ำผักเหมียง โดยแบ่งเป็น ร้อยละ 14.7 ให้น้ำผักเหมียงด้วยระบบน้ำพ่นฝอย (สปริงเกอร์) รองลงมา ร้อยละ 10.9 ให้น้ำผักเหมียงด้วยการใช้สายยางรดน้ำ และร้อยละ 4.7 ใช้ระบบน้ำหยด ตามลำดับ

แหล่งน้ำ พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 100 ใช้แหล่งน้ำฝน รองลงมา ร้อยละ 27.1 ใช้แหล่งน้ำธรรมชาติ ร้อยละ 8.5 ใช้แหล่งน้ำอื่นๆ ได้แก่ น้ำบ่อน้ำประปา และ ร้อยละ 6.2 ใช้แหล่งน้ำบาดาล ตามลำดับ

วิธีป้องกันกำจัดแมลงศัตรู/โรคพืช พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 45.8 ใช้วิธีอื่นๆ คือปล่อยตามธรรมชาติ รองลงมา ร้อยละ 26.3 ใช้วิธีเขตกรรม ร้อยละ 22.5 ใช้วิธีผสมผสาน ร้อยละ 12.4 ใช้ชีววิธี และ ร้อยละ 3.1 ใช้วิธีกล ตามลำดับ

การตัดแต่งกิ่งหลังการเก็บเกี่ยว พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 58.9 มีการตัดแต่งกิ่งหลังการเก็บเกี่ยว และร้อยละ 41.1 ไม่มีการตัดแต่งกิ่ง

ตารางที่ 4.16 การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับต้นน้ำ : สภาพการผลิตผักเหมียง ได้แก่  
วิธีการเก็บเกี่ยวผักเหมียง ความถี่ในการเก็บเกี่ยวจำหน่าย

n = 129

การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับต้นน้ำ : สภาพการผลิต ผักเหมียง	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>10. วิธีการเก็บเกี่ยวผักเหมียง</b>		
ใช้มือเด็ดซิดข้อ	122	94.6
ใช้มือเด็ดกลางข้อ	4	3.1
ใช้กรรไกรตัด	3	2.3
<b>11. ความถี่ในการเก็บเกี่ยวจำหน่าย</b>		
เก็บเพื่อบริโภค	37	28.7
เก็บเพื่อจำหน่าย	92	71.3
ทุกวัน	3	2.3
วันเว้นวัน	4	3.1
ทุก 3 วัน	17	13.2
ทุก 7 วัน	46	35.6
ทุก 15 วัน	16	12.4
อื่นๆ ทุก 6 วัน/ ทุก20วัน /ทุก 30 วัน	6	4.7

จากตารางที่ 4.16 ผลการศึกษาการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในส่วนของต้นน้ำ :  
สภาพการผลิตผักเหมียง ดังนี้

วิธีการเก็บเกี่ยวผักเหมียง พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต  
ร้อยละ 94.6 ใช้วิธีการเก็บเกี่ยวผักเหมียงโดยใช้มือเด็ดซิดข้อ รองลงมา ร้อยละ 3.1 ใช้มือเด็ดกลาง  
ข้อ และ ร้อยละ 2.3 ใช้กรรไกรตัด

ความถี่ในการเก็บเกี่ยวจำหน่าย พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต  
ร้อยละ 35.6 เก็บผักเหมียงจำหน่ายทุก 7 วัน รองลงมา ร้อยละ 13.2 เก็บผักเหมียงจำหน่ายทุก 3 วัน  
ร้อยละ 12.4 เก็บผักเหมียงจำหน่ายทุก 15 วัน ร้อยละ 4.7 อื่นๆ ได้แก่ เก็บผักเหมียงจำหน่ายทุก  
6 วัน ทุก20วัน และทุก30วัน ร้อยละ 3.1 เก็บผักเหมียงจำหน่ายวันเว้น และร้อยละ 2.3 เก็บผักเหมียง  
จำหน่ายทุกวัน ตามลำดับ



3.1.2 การสัมภาษณ์เชิงลึกเกษตรกรผู้มีความรู้ความชำนาญเกี่ยวกับผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต จำนวน 2 ราย เกี่ยวกับสภาพพื้นฐานส่วนบุคคล เศรษฐกิจ และสังคม การปลูก ดูแลรักษา การเก็บเกี่ยว และการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว มีรายละเอียด ดังนี้

### 1) ประวัติความเป็นมา

#### (1) นายกัมพล กิ่งแก้ว



ภาพที่ 4.2 นายกัมพล กิ่งแก้ว ผู้มีความรู้ความชำนาญเกี่ยวกับผักเหมียง

นายกัมพล กิ่งแก้ว อยู่บ้านเลขที่ 56 หมู่ที่ 5 ตำบลฉลอง อำเภอเมืองภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต อายุ 51 ปี จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 เป็นเกษตรกรดีเด่นสาขาทำสวนระดับจังหวัด ปี 2560 อำเภอเมืองภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต เป็น Smart Farmer มีตำแหน่งเป็นกรรมการป่าชุมชน หมู่ที่ 5 ตำบลฉลอง อำเภอเมืองภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต เป็นคณะกรรมการวิสาหกิจชุมชนผลิตแปลงใหญ่ผักเหมียงอำเภอเมืองภูเก็ต และสมาชิกกลุ่มสหกรณ์การเกษตร อีกทั้งยังเป็นแปลงต้นแบบผักเหมียงแปลงใหญ่อำเภอเมืองภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต เริ่มแรกนายกัมพลทำงานรับจ้างทั่วไป เมื่อมีเวลาว่างจากการทำงานมักจะชอบดูรายการโทรทัศน์เกี่ยวกับด้านการเกษตร และการทำเกษตรทฤษฎีใหม่ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 9 ก่อให้เกิดความชอบทางด้านเกษตร จนอายุได้ประมาณ 34 ปี มีความคิดอยากจะปลูกพืชผักไว้ทานเองในบ้าน จึงได้ทดลองปลูกผักกูดเป็นแปลงเล็กๆ ขนาดประมาณ 3x3 เมตร เมื่อมีผลผลิตมากเกินที่จะทานในบ้าน จึงได้ทดลองนำผลผลิตไปขายที่ตลาดในชุมชน คือ ตลาดนาถก วางขายประมาณ 20 กำ ในราคากำละ 5 บาท ปรากฏว่าผักกูดของนายกัมพล ได้รับความสนใจและเป็นที่ต้องการของตลาดมาก เนื่องจากในพื้นที่นั้นยังไม่ค่อยมีการปลูกแพร่หลายมากนัก นายกัมพล จึงได้ผันตัวเองมาเป็นเกษตรกรเต็มตัว โดยพื้นที่ 5 ไร่ มีการแบ่งพื้นที่ให้เป็นสัดส่วนทำการเกษตรแบบผสมผสาน มีการเลี้ยงปลา และปลูกพืชหลายหลายชนิดมากขึ้น ได้แก่ การปลูกผักเหมียงร่วมในแปลงยางพารา การปลูกผักสวนครัวโดยจัดสรรพื้นที่เป็น



สัดส่วน ได้แก่ ข้าแดง ยอดหมูย ชะอม มันปู ส้มป่อย ยอดจิก กาหยี กระจับปี่ เป็นต้น และเลี้ยงไก่แจ้ ร่วมในแปลงผักสวนครัว เมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2562 ผักเหมียง และชะอม ได้รับการรับรอง มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ มกษ 9000 เล่ม 1-2552 มีประสบการณ์ผลิตผักเหมียง 10 ปี โดยมีรายได้ จากภาคการเกษตร ปี 2561 รวม 316,520 บาท/ปี โดยรายได้มาจากผักกูดและผักอื่นๆ 231,240 บาท/ปี มากที่สุด รองลงมา รายได้จากการปลูกผักเหมียง 69,180 บาท/ปี และสวนยางพารา 16,100 บาท/ปี ไม่มีรายจ่ายจากภาคการเกษตร เนื่องจากผลิตปุ๋ยหมักและน้ำหมักใช้เอง มีจำนวนแรงงานภายใน ครัวเรือนในการผลิตผักเหมียง 2 คน มีพื้นที่ทำการเกษตร เป็น ส.ป.ก. จำนวน 5 ไร่ ซึ่งเป็น กรรมสิทธิ์ของตนเอง โดยมีพื้นที่ปลูกผักเหมียง จำนวน 2 ไร่ ใช้เงินทุนตนเองในการผลิตผักเหมียง และได้รับสนับสนุนจากภาครัฐ ได้แก่ พันธุ์ผักเหมียง ปุ๋ย ระบบน้ำ โดยต้นทุนในการผลิตผักเหมียง ครั้งแรก คือค่าต้นพันธุ์ 1,050 บาท ค่าปุ๋ยเคมี 100 บาท รวม 1,150 บาท ผลตอบแทน เก็บผักเหมียง ได้ 4 กิโลกรัม/ครั้ง 20 ครั้ง/เดือน ขายในราคา 10 บาท/มัด 100 บาท/ กิโลกรัม รายได้เฉลี่ย 2,883 บาท/ไร่/เดือน มีแหล่งจำหน่าย ตลาดในท้องถิ่น

(2) นายสัญญา หิรัญวดี



ภาพที่ 4.3 นายสัญญา หิรัญวดี ผู้มีความรู้ความชำนาญเกี่ยวกับผักเหมียง

นายสัญญา หิรัญวดี อยู่บ้านเลขที่ 61 หมู่ที่ 5 บ้านนาถก ตำบลคลอง อำเภอเมือง จังหวัด ภูเก็ต อายุ 44 ปี จบการศึกษาระดับปริญญาตรี มีตำแหน่งเป็น หมออดินอาสา อาสาสมัครเกษตร เกษตรหมู่บ้าน เป็นสมาชิกแปลงใหญ่ผักเหมียง และสมาชิกวิสาหกิจชุมชน เป็นประธาน คณะกรรมการ ศ.พ.ก. ระดับจังหวัด เป็นประธาน ศ.พ.ก. อำเภอเมืองภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต นายสัญญา

เลือกที่จะประกอบอาชีพเกษตรกรเนื่องจากมองว่า เป็นอาชีพที่ยั่งยืน มีความสุข มีความอบอุ่น ในครอบครัว และรู้สึกภาคภูมิใจที่ได้เป็นส่วนหนึ่งในการผลิตอาหารปลอดภัยให้แก่คนในชุมชน โดยทำสวนยาง ปลูกผักเหมียง ทำสวนผลไม้ และเพาะเห็ดนางฟ้า หน่อไม้ อื่นๆ มีประสบการณ์ ผลิตผักเหมียง 22 ปี โดยมีรายได้จากภาคการเกษตร ปี 2561 รวม 1,015,000 บาท/ปี โดยรายได้ มาจากการเพาะเห็ดนางฟ้า 620,000 บาท/ปี มากที่สุด รองลงมา รายได้จากการปลูกผักเหมียง 360,000 บาท/ปี หน่อไม้ 25,000 บาท/ปี ทำสวนผลไม้ 20,000 บาท/ปี และอื่นๆ 15,000 บาท/ปี ส่วนยางพาราไม่มีการเก็บผลผลิตขายเนื่องจากราคาตกต่ำ ไม่มีรายจ่ายจากภาคการเกษตร เนื่องจาก ผลิตปุ๋ยหมักและน้ำหมักใช้เอง มีจำนวนแรงงานภายในครัวเรือนในการผลิตผักเหมียง 6 คน มีพื้นที่ ทำการเกษตร เป็น ส.ป.ก. จำนวน 20 ไร่ ซึ่งเป็นกรรมสิทธิ์ของตนเอง โดยมีพื้นที่ปลูกผักเหมียง จำนวน 15 ไร่ ใช้เงินทุนตนเองในการผลิตผักเหมียง และได้รับสนับสนุนจากภาครัฐ ได้แก่พันธุ์ผัก เหมียง ปุ๋ย โดยต้นทุนในการผลิตผักเหมียงครั้งแรก คือค่าต้นพันธุ์ 37,500 บาท เริ่มแรกยังไม่มีการ ไล่ปุ๋ยเพราะดินดี ผลตอบแทน เก็บผักเหมียงได้ 10 กิโลกรัม/ครั้ง 30 ครั้ง/เดือน ขายในราคา 10 บาท/มัด รายได้เฉลี่ย 2,000 บาท/ไร่/เดือน มีแหล่งจำหน่าย ตลาดในชุมชน พ่อค้าคนกลางมารับ ที่สวน และมีการขายออนไลน์ให้ลูกค้าต่างจังหวัด

## 2) การปลูก

### (1) การเตรียมพื้นที่

- นายกัมพล กิ่งแก้ว เริ่มจากดูพื้นที่ปลูกให้มีแสงส่องถึงประมาณ 60 เปอร์เซ็นต์ เริ่มปลูกเดือนพฤษภาคม ต้นฤดูฝน ทำพื้นที่ให้เตียนโดยตากด้วยเครื่องตัดหญ้า ปลูกตาม แนวร่องยางพารา และกรณีดินกรดจัด PH4 ปรับ โดยใช้โดโลไมท์ ปรับปรุงดินอัตราตามค่า วิเคราะห์ดิน

- นายสัญญา หิรัญดี เริ่มจากดูสถานที่ปลูกไม้ที่มีแสงส่องถึงประมาณ 50-60 เปอร์เซ็นต์ เลือกปลูกบริเวณที่มีน้ำถึง ถ้าน้ำไม่ถึงจะเลือกปลูกช่วงฤดูฝนประมาณเดือน กรกฎาคม เนเตรียมดินโดยใช้ดินเค็มผสมปุ๋ยหมัก 0.5 กิโลกรัม คลุกเคล้าให้เข้ากัน

### (2) วิธีการปลูกผักเหมียง

- นายกัมพล กิ่งแก้ว จะขุดหลุมกว้าง 30 ซม. ลึก 40 ซม. นำต้นพันธุ์ลงปลูก กลบดิน จะไม่ใช้วัสดุรองก้นหลุมเพราะจะทำให้รากเน่า โดยจะปลูกผักเหมียง 2 วิธี คือ

1. ปลูกด้วยต้นพันธุ์ที่ชำในถุง จะปลูกช่วงเดือนพฤษภาคม นำต้น พันธุ์ลงหลุมปลูกที่เตรียมไว้ กลบดินรดน้ำ หลังจากนั้นอาศัยน้ำฝน ไล่ปุ๋ยหลังปลูกประมาณ 1 เดือน ต้นจะแตกยอดอ่อนมีรากเดินแล้ว โดยใช้สูตรเสมอ 15-15-15 ประมาณ 2 ช้อนโต๊ะ ปัจจุบัน ไม่ใช้ปุ๋ยเคมี แต่ใช้ปุ๋ยหมักแทน โดยใส่ 1 จองอย่างต่อเนื่อง

2. **ปลูกด้วยไหล** เริ่มปลูกกรกฎาคม-สิงหาคม ดูช่วงที่ฝนตกติดต่อกัน 3 วัน นำไหลที่ถอนมาลงปลูกในหลุมที่ขุดเตรียมไว้แล้วกลบดิน ไม่ต้องรดน้ำผสมปุ๋ยในหลุมปลูก เพราะปลูกนำฝนเลี้ยงเป็นโรคโคนเน่า จะใส่ปุ๋ยหมักเมื่อครบ 1 เดือน ปริมาณ 1 จอกยาง และเมื่อแตกยอดอ่อนอีกครั้งค่อยใส่ปุ๋ยแบบกลบรอบโคนอีกครั้ง

- นายสัญญา หิรัญวดี จะขุดหลุมขนาด กว้าง 30 ซม. ลึก 30 ซม. รองก้นหลุมด้วยปุ๋ยหมัก 0.5 กิโลกรัม แล้วนำไหลต้นฝักเหมียง โดยขุดล้อมให้ติดก้นดินเดิมด้วย วางต้นฝักเหมียงลงหลุมกลบดิน ใช้ไม้ปักค้ำ 2 อัน กลบดินและใช้หญ้าแห้งคลุมโคนต้น แล้วรดน้ำและปล่อยให้เจริญเติบโตตามธรรมชาติ

### 3) การดูแลรักษา

- นายกัมพล กิ่งแก้ว มีวิธีการดูแลรักษาฝักเหมียง ดังนี้

1. การให้น้ำ อาศัยน้ำฝนเป็นหลัก ช่วงฤดูแล้ง หากมีน้ำกักเก็บเพียงพอจะให้น้ำผ่านระบบสปริงเกอร์ และใช้สายยางฉีด

2. การให้ปุ๋ย ให้ปุ๋ยหมักช่วงที่ฝักเหมียงยังเป็นต้นอ่อน ปริมาณ 1 จอกยางต่อต้น

3. การกำจัดวัชพืช ตัดหญ้าด้วยเครื่องตัดหญ้ารอบๆ และใช้โคนใช้มีดพร้าตัดหญ้าและตัดกิ่งที่โคนออกให้โล่ง

4. การตัดแต่งกิ่ง เริ่มตัดแต่งกิ่งเมื่อฝักเหมียงอายุ 3-4 ปี ตัดต้นฝักเหมียงเสมอออกให้เหลือความสูงประมาณ 1.20 เมตร รอบทรงพุ่มตัดกิ่งที่เหลือประมาณ 40-50 ซม. ถ้าตัดแคบกว่านี้จะทำให้ต้นแคระแกร็น หลังจากตัดแต่งกิ่งประมาณ 40 วัน จึงจะเก็บยอดฝักเหมียงชุดแรกได้ หลังจากนั้นก็ตัดแต่งไป เก็บเกี่ยวไป และเมื่อฝักเหมียงสูงเกินระดับ 1.20 เมตร ค่อยตัดแต่งกิ่งอีก



ภาพที่ 4.4 การจัดการการผลิตฝักเหมียงของนายกัมพล กิ่งแก้ว





ภาพที่ 4.5 ใบรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ ผักเหมียง

- นายสัญญา หิรัญวดี มีวิธีการดูแลรักษาผักเหมียง ดังนี้

1. การให้น้ำ ให้เฉพาะช่วง มกราคม – เมษายน โดยใช้ระบบสปริงเกอร์ และสายยางรด
2. การให้ปุ๋ย หวานปุ๋ยหมัก รอบ โคนต้น 0.5 กิโลกรัมต่อต้น ใส่ปุ๋ยทุกๆ 3 เดือน แต่จะไม่พรวนดิน ไม่ตากหญ้า แต่จะใช้วิธีตัดหญ้าเพราะจะไม่กระทบราก และให้น้ำหมักทางสปริงเกอร์
3. การกำจัดวัชพืช โดยตัดหญ้าให้เตียนๆ จะไม่นิคมยาฆ่าหญ้าเพราะถ้าใช้ยาฆ่าหญ้า จะทำให้ใบผักเหมียงเกร็น เหลือง กระด้าง
4. การตัดตกแต่งกิ่ง จะเริ่มตัดแต่งกิ่งเมื่อผักเหมียงอายุ 4-5 ปี ตัดให้เหลือประมาณ 1 เมตร ใช้เวลาดึงฟุ่ม 4 เดือน เมื่อแตกยอดชุดแรกจะเว้นไว้ก่อน โดยจะไม่เก็บยอดกิ่งกระโดง เพื่อให้ต้นผักเหมียงได้ตั้งทรงฟุ่ม ถ้าตัดจะชงักการเจริญเติบโตต้องรอรอบนาน



ภาพที่ 4.6 การจัดการการผลิตผักเหมียงของนายสัตยา หิรัญวดี

#### 4) การป้องกันกำจัดโรคพืชและศัตรูพืช

- นายกัมพล กิ่งแก้ว มีวิธีการป้องกันกำจัดโรคพืชและศัตรูพืช ดังนี้

1. โรครากเน่าโคนเน่า เกิดในช่วงหน้าฝน วิธีแก้ไขคือ การใช้เชื้อราไตรโคเดอร์มา ละลายน้ำ กรองเอาข้าวออก ใช้ผ่านระบบน้ำ กระจายไปทั่วแปลงปลูก

2. โรคใบเน่า เกิดจากเชื้อไฟทอปทอราจากใบยาง ทำให้ยอดอ่อนเน่า ป้องกันแก้ไขโดยหยุด การใส่ปุ๋ยเพราะถ้าใส่จะเป็นการเร่งให้เกิดยอดเน่ามากขึ้น และตัดแต่งให้ทรงพุ่มมีแสงแดดส่องถึง

3. ศัตรูพืช ช่วงเดือนมีนาคม – เมษายน จะมีแมลงสิงกัดกินยอดอ่อน โดยจะปล่อยตามธรรมชาติและเมื่อเข้าฤดูฝนแมลงสิงก็จะหายไปเอง

- นายสัตยา หิรัญวดี มีวิธีการป้องกันกำจัดโรคพืชและศัตรูพืช ดังนี้

1. โรคไฟทอปทอรา จะพบช่วงเดือนตุลาคม แต่ก็ปล่อยตามธรรมชาติ

2. ยอดใบร่วง พบช่วงหมอกลงจัดอากาศชื้น ใบจะเป็นดวงขาวๆ แก้ไขด้วยการสปริงเกอร์น้ำ ซึ่งจะเจอกับการปลูกร่วมกับหน่อขา ชะอม กลัวยน้ำว่า

3. ศัตรูพืช ไม่เจอศัตรูพืชผักเหมียง

#### 5) การเก็บเกี่ยวและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว

- นายกัมพล กิ่งแก้ว มีวิธีการเก็บเกี่ยวและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว ดังนี้

1. เก็บเกี่ยวผักเหมียง มีการลงบันทึกการเก็บเกี่ยวผลผลิตรายวันราคาเฉลี่ย 10 บาทต่อกำ น้ำหนัก 10 กำได้ 1 กิโลกรัม พบว่าช่วงมีนาคม จะเก็บได้น้อยสุด และช่วงเดือนกรกฎาคม – สิงหาคม มีฝนตกชุก ผักเหมียงจะไม่แตกยอดอ่อน ผลผลิตจะมากที่สุดในช่วงธันวาคม – กุมภาพันธ์ เก็บเกี่ยวได้ 15-20 วันต่อเดือน ส่วนมากเก็บช่วงเช้า วิธีการเก็บผักเหมียง

โดยสวมถุงมือยางป้องกันยางผักเหมียงซึ่งจะกัดมือและเล็บ ยางจะออกมากเวลาได้น้ำ หรือฝนตก ในการเก็บให้เด็ดซิดข้อ ส่วนรสชาติขม เกิดจากผักเหมียงได้รับน้ำไม่เพียงพอและได้รับแสงจัดเกินไป

2. การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว เมื่อเก็บเกี่ยวเสร็จจะนำมามัดเป็นกำ น้ำหนักประมาณกำละ 100 กรัม แล้วนำไปจุ่มน้ำล้างให้สด นำไปใส่กระสอบข้าวสารส่งไปขายที่ตลาดได้เลย ถ้าเก็บตอนเย็น จุ่มน้ำแล้วตากน้ำค้างไว้ขายตอนเช้า แต่ถ้าเก็บช่วงเย็นคู่แข่งในการขายจะเยอะ จึงเปลี่ยนมาเป็นเก็บเช้าแล้วขายตอนเย็นผักเหมียงจะสดกว่า

- นายสัญญา หิรัญวดี มีวิธีการเก็บเกี่ยวและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว ดังนี้

1. เก็บเกี่ยวผักเหมียง เริ่มเก็บเกี่ยวผักเหมียงเมื่ออายุ 2 ปีขึ้นไป ใช้มือเด็ดซิดข้อ จะเก็บผักเหมียงช่วงเช้า โดยจะเก็บทุกวัน เวียนไป และจะเก็บยอดหมดทั้งต้น ใช้เวลา 3 ชั่วโมง เก็บได้ 100 มัด

2. การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว เก็บแล้วนำมารวมมัด และเก็บใส่ถุง หลวมๆ เพื่อไม่ให้ใบช้ำและใบพับ รอขายตอนเที่ยง หากเก็บช่วงเย็นนำไปขายตอนหัวรุ่ง จะใช้วิธีการแช่โคนโดยนำน้ำใส่กะละมังแล้วนำผักเหมียงไปแช่น้ำระดับโคนกิ่ง



ภาพที่ 4.7 การบรรจุผักเหมียงเพื่อจำหน่าย (ระดับปลายน้ำ)



## 6) วิธีการขยายพันธุ์

- นายกัมพล กิ่งแก้ว มีวิธีการขยายพันธุ์ ดังนี้

1. การเพาะเมล็ด ไม่แนะนำให้ใช้วิธีเพาะเมล็ดเพราะออกดอกพร้อมยอดอ่อน จะเก็บเกี่ยวยาก

2. การปลูกด้วยไหล โดยเลือกไหลที่มีต้นสีขาวอมน้ำตาล เส้นรอบวงประมาณ 1 นิ้ว สูงประมาณ 1 เมตร ใช้วิธีการถอนไปปลูกในหลุมที่เตรียมไว้ โดยจะปลูกช่วง กรกฎาคม-สิงหาคม

3. การตอนกิ่ง โดยการเลือกกิ่งกระโดง มีสีขาวอมน้ำตาล ขนาดเส้นรอบวงประมาณ นิ้วก้อย (0.5 นิ้ว) รอยแผลประมาณ 1 นิ้ว จากตา ใช้คีมลือคลอกเปลือกออกแล้ว ขูดเมือกออกให้หมดด้วยมีด เพื่อป้องกันเนื้อกิ่งช้ำ นำขุยมะพร้าวใส่ในถุงพลาสติกที่เตรียมไว้ นำมาผ่าตามความยาวแล้วนำไปหุ้มรอยแผลของกิ่งตอน มัดด้วยเชือกฟางทั้งบนและล่างรอยแผล ประมาณ 22-25 วัน จะมีรากแทงออกมาให้เห็น นับต่อไปอีกจนครบ 45 วันจากวันตอนกิ่ง ตัดไปชำในถุงดำก่อนใช้ดินในแปลงเพื่อให้ตั้งตัวได้ ออกรากแล้วค่อยย้ายไปปลูก

นายกัมพล กิ่งแก้ว นิยมใช้ไหลในการขยายพันธุ์มากกว่าการตอนกิ่งเพราะไหลทนแล้งและมีโอกาสติดมากกว่า



ภาพที่ 4.8 การตอนกิ่งผักเหมียง



- นายสัตยา หิรัญวดี มีวิธีการขยายพันธุ์ ดังนี้

1. การปลูกโดยใช้ต้นที่โตจากเมล็ด โดยการขุดต้นที่ แรกยอด 2-4 ใบ นำไปปลูก อายุ 2-3 ปี สามารถเก็บผลผลิตได้
2. การปลูกด้วยไหล เลือกไหลที่มีโคนสีน้ำตาลโดยการขุดล้อมต้น นำไปปลูก ขุดหลุม 2 หน้าจอบ รอกันหลุมด้วยปุ๋ยหมัก ปลูกเอียง ประมาณ 1 เดือน รากจะเดินและแตกยอด
3. การตอนกิ่ง โดยเลือกจากต้นที่มีรสชาติดี ใบใหญ่ ยอดสีแดง กิ่งที่เหมาะสมสำหรับการตอนกิ่ง คือกิ่งกระ โคง มีสีขาวลาย ครั้นเปลือกกิ่งจากตาลงมา 1 เซนติเมตร แล้วลอก เอาเปลือกออกและขูดเยื่อเจริญที่เป็นเมือกลิ้นๆ รอบกิ่งออกให้หมด ใช้กะปิตะลายน้ำทาส่วนที่ปอกเปลือก ตั้งไว้ให้แห้งแล้วนำขุยมะพร้าว(แช่น้ำ 1 คืน) แล้วบีบน้ำออกพอหมาดๆ อัดลงในถุงพลาสติกแล้วผูกปากถุงให้แน่นแล้วนำมาผ่าตามความยาวแล้วนำไปหุ้มรอยแผลของกิ่งตอนมัดด้วยเชือกฟางทั้งบนและล่างรอยแผลมาห่อ อีกประมาณ 1 เดือน รากจะเป็นสีเหลืองอมน้ำตาลสามารถตัดไปปลูกได้

6) ความคิดเห็นเกี่ยวกับผักเหมียงกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

- นายกัมพล กิ่งแก้ว ให้ความคิดเห็นเกี่ยวกับผักเหมียงกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ว่าควรมีการนำไปแปรรูปเป็นอาหารว่างและเครื่องดื่ม
- นายสัตยา หิรัญวดี ให้ความคิดเห็นเกี่ยวกับผักเหมียงกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ว่าเห็นด้วยกับการพัฒนาให้ผักเหมียงกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพราะผักเหมียงเป็นผักพื้นบ้าน มีรสชาติอร่อย ไม่มีการใช้สารเคมี สามารถทำอาหารได้หลายรูปแบบ โดยให้เซฟพัฒนาเมนูต้อนรับนักท่องเที่ยว หรือแปรรูปเป็นข้าวเกรียบก็อร่อยสามารถเป็นของฝากและทำได้หลายรสชาติสร้างเอกลักษณ์ของแต่ละชุมชนและในการรวมกลุ่มก็สำคัญ แต่กระบวนการกลุ่มต้องพัฒนาไปในทิศทางเดียวกัน ต้องมีข้อมูลผลผลิตที่ชัดเจน ผู้นำต้องมีวิสัยทัศน์ สมาชิกกลุ่มต้องมีความรับผิดชอบต่อกันสูงในการสนับสนุนกลุ่ม ต้นทุนต้องต่ำ มีเป้าหมายชัดเจน และเดินไปด้วยกันเพื่ออนาคตของเกษตรกรได้ยั่งยืน

### 3.2 การเพิ่มมูลค่าผักเหมียง

การศึกษาปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต จำนวน 129 คน เกี่ยวกับการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับกลางน้ำ ของเกษตรกรในจังหวัดภูเก็ต ประกอบด้วย การรับรองมาตรฐาน การแปรรูปสินค้า และตราสินค้า ดังรายละเอียดในตารางที่ 4.9 ปรากฏผลดังนี้

ตารางที่ 4.17 การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับกลางน้ำ : การเพิ่มมูลค่าผักเหมียง

n = 129		
การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับกลางน้ำ:การเพิ่มมูลค่า	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>1. การรับรองมาตรฐาน</b>		
ไม่มี	115	89.1
GAP	14	10.9
<b>2. การแปรรูปสินค้า</b>		
ไม่มีการแปรรูปสินค้า	122	94.6
มีการแปรรูป (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	7	5.4
ชาผักเหมียง	3	2.3
น้ำผักเหมียง	3	2.3
เค้กผักเหมียง	2	1.5
ลาซานญ่าพิซซ่าโรล	1	0.8
ปอเปี๊ยะผักเหมียง	1	0.8
ลูกก๋วยเตี๋ยวผักเหมียง	1	0.8
<b>3. ตราสินค้า</b>		
ไม่มี	123	95.3
มี	6	4.7

จากตารางที่ 4.17 ผลการศึกษาการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับกลางน้ำ : การเพิ่มมูลค่าผักเหมียง ดังนี้

การรับรองมาตรฐาน พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 89.1 เกษตรกรยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐาน และ ร้อยละ 10.9 ได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP

การแปรรูปสินค้า พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 94.6 ไม่มีการแปรรูปผักเหมียง และร้อยละ 5.4 มีการแปรรูปผักเหมียง

สินค้าแปรรูป พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 2.3 มีการแปรรูปผักเหมียงเป็น ซาผักเหมียง และ น้ำผักเหมียง ร้อยละ 1.5 มีการแปรรูปผักเหมียงเป็นเค้กผักเหมียง และร้อยละ 0.8 มีการแปรรูปผักเหมียงเป็น ลาซานญาพิซซาโรล ปอเปี๊ยะผักเหมียง คุกกี้ผักเหมียง ตามลำดับ

ตราสินค้า พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 95.3 ไม่มีตราสินค้า และร้อยละ 4.7 มีตราสินค้า

### 3.3 การตลาดผักเหมียง

3.3.1 จากการสัมภาษณ์เกษตรกรเกี่ยวกับการตลาดผักเหมียง ด้านแหล่งจำหน่าย ลักษณะการจำหน่ายผักเหมียง ประเภทพ่อค้าคนกลาง ผู้กำหนดราคาซื้อขายผลผลิต กลุ่มลูกค้า ดังรายละเอียดในตารางที่ 4.18 ปรากฏผลดังนี้

ตารางที่ 4.18 การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับปลายน้ำในส่วนของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง : การตลาดผักเหมียง

n = 129

การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับปลายน้ำ: การตลาด	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>1. แหล่งจำหน่าย</b>		
ไม่จำหน่าย	37	28.7
จำหน่าย (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	92	71.3
ตลาดในท้องถิ่น	81	62.8
พ่อค้าคนกลาง	18	14.0
กลุ่มสมาชิก	7	5.4
อื่นๆ(ร้านอาหาร/ขายในชุมชน)	6	4.7
<b>2. ลักษณะการจำหน่ายผักเหมียง</b>		
ไม่จำหน่าย	37	28.7
จำหน่าย (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	92	71.3
1. พ่อค้ามารับซื้อที่สวน	13	10.1
2. นำไปจำหน่ายด้วยตนเอง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	84	65.1

ตารางที่ 4.18 (ต่อ)

n = 129

การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับปลายน้ำ: การตลาด	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ขายปลีก	75	58.1
ขายส่ง	29	22.5
3. ขายออนไลน์	3	2.3
<b>3. ประเภทพ่อค้าคนกลาง</b>		
<b>ไม่มีพ่อค้าคนกลาง</b>	<b>61</b>	<b>47.3</b>
<b>มีพ่อค้าคนกลาง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)</b>	<b>68</b>	<b>52.7</b>
ท้องถิ่น	68	52.7
ต่างจังหวัด	1	0.8
<b>4. ผู้กำหนดราคาซื้อขายผลผลิต</b>		
<b>ไม่จำหน่าย</b>	<b>37</b>	<b>28.7</b>
<b>จำหน่าย</b>	<b>92</b>	<b>71.3</b>
เกษตรกร	80	62.0
พ่อค้าคนกลาง	12	9.3
<b>5. กลุ่มลูกค้า</b>		
<b>ไม่จำหน่าย</b>	<b>37</b>	<b>28.7</b>
<b>จำหน่าย (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)</b>	<b>92</b>	<b>71.3</b>
ร้านอาหาร	22	17.1
ผู้บริโภครั่วไป	90	69.8
อื่นๆ (ลูกค้าต่างจังหวัด)	1	0.8

จากตารางที่ 4.18 ผลการศึกษาการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับปลายน้ำใน ส่วนของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง : การตลาด ดังนี้

แหล่งจำหน่ายผักเหมียง พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 62.8 มีแหล่งจำหน่ายผักเหมียงเป็นตลาดในท้องถิ่น รองลงมา ร้อยละ 14.0 มีแหล่งจำหน่ายผักเหมียงผ่านพ่อค้าคนกลาง ร้อยละ 5.4 มีแหล่งจำหน่ายผักเหมียงเป็นกลุ่มสมาชิก และ ร้อยละ 4.7 มีแหล่งจำหน่ายผักเหมียงเป็นแหล่งจำหน่ายอื่นๆ ได้แก่ ร้านอาหาร และขายในชุมชน

**ลักษณะการจำหน่ายผักเหมียง** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 65.1 นำผักเหมียงไปจำหน่ายด้วยตนเอง โดย ร้อยละ 58.1 ขายปลีก ร้อยละ 22.5 นำไปขายส่ง ร้อยละ 10.1 พ่อค้ามารับซื้อที่สวน และร้อยละ 2.3 จำหน่ายทางออนไลน์

**ประเภทพ่อค้าคนกลางที่รับซื้อผักเหมียง** พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 47.3 ไม่จำหน่ายผ่านพ่อค้าคนกลาง และ ร้อยละ 52.7 จำหน่ายให้พ่อค้าคนกลาง โดย ร้อยละ 52.7 จำหน่ายผ่านพ่อค้าคนกลางในท้องถิ่น และ ร้อยละ 0.8 จำหน่ายให้พ่อค้าคนกลางในต่างจังหวัด

**ผู้กำหนดราคาซื้อขายผักเหมียง** พบว่า ร้อยละ 62.0 เกษตรกรเป็นผู้กำหนดราคาซื้อขายผักเหมียง และ ร้อยละ 9.3 พ่อค้าคนกลางเป็นผู้กำหนดราคาซื้อขายผักเหมียง

**กลุ่มลูกค้าที่ซื้อผักเหมียง** พบว่า ร้อยละ 69.8 เป็นผู้บริโภคทั่วไปที่ซื้อผักเหมียงรองลงมา ร้อยละ 17.1 เป็นร้านอาหารที่ซื้อผักเหมียง และ ร้อยละ 0.8 เป็นกลุ่มลูกค้าอื่นๆคือลูกค้าต่างจังหวัดที่ซื้อผักเหมียง

### 3.3.2 จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหาร

**จากการสนทนาและการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารทั้ง 8 ร้าน** เกี่ยวกับแหล่งที่ซื้อผักเหมียง ความถี่ในการรับซื้อผักเหมียงสำหรับธุรกิจในรอบ 1 สัปดาห์ ราคา/ปริมาณผักเหมียงที่ซื้อต่อครั้ง การซื้อผักเหมียงที่ได้รับรอง GAP เมνούที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบ เปอร์เซ็นต์ลูกค้าสั่งเมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบ และเมื่อนิยมดังรายละเอียดในตารางที่ 4.19 และ ตารางที่ 4.20 ปรากฏผลดังนี้

ตารางที่ 4.19 การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงระดับปลายน้ำในส่วนของร้านอาหาร:การตลาด

ได้แก่แหล่งที่ซื้อผักเหมียง ความถี่ในการรับซื้อผักเหมียง ราคา/ปริมาณผักเหมียงที่ซื้อต่อครั้ง การซื้อผักเหมียงที่ได้รับรอง GAP

n = 8

การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงระดับปลายน้ำ:การตลาด	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. แหล่งที่ซื้อผักเหมียง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
เกษตรกร	4	50.0
พ่อค้าคนกลาง	2	25.0
ตลาดสด	3	37.5
ผลิตเอง	3	37.5

ตารางที่ 4.19 (ต่อ)

n = 8

การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงระดับปลายน้ำ: การตลาด	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>2. ความถี่ในการรับซื้อผักเหมียงสำหรับธุรกิจในรอบ 1 สัปดาห์ (ครั้ง/สัปดาห์)</b>		
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 2	4	50.0
3	1	12.5
มากกว่าหรือเท่ากับ 4	3	37.5
ค่าต่ำสุด 1 ครั้ง/สัปดาห์      ค่าสูงสุด 7 ครั้ง/สัปดาห์		
ค่าเฉลี่ย 3.75 ครั้ง/สัปดาห์      ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 2.765		
<b>3. ราคา/ปริมาณผักเหมียงที่ซื้อต่อครั้ง</b>		
3.1 ราคาผักเหมียงที่ซื้อ (บาท/กิโลกรัม)		
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 50 บาท	1	12.5
51 - 60 บาท	1	12.5
61 - 70 บาท	-	0.0
71 - 80 บาท	-	0.0
81 - 90 บาท	2	25.0
มากกว่าหรือเท่ากับ 91 บาท	4	50.0
ค่าต่ำสุด 50 บาท/กิโลกรัม      ค่าสูงสุด 100 บาท/กิโลกรัม		
ค่าเฉลี่ย 86.25 บาท/กิโลกรัม      ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 19.955		
3.2 ปริมาณผักเหมียงที่ซื้อต่อครั้ง (กิโลกรัม/ครั้ง)		
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 1	2	25.0
1.1 - 1.5	1	12.5
1.6 - 2.0	1	12.5
2.1 - 2.5	1	12.5
2.6 - 3.0	1	12.5
มากกว่าหรือเท่ากับ 3.1	2	25.0
ค่าต่ำสุด 1 กิโลกรัม/ครั้ง      ค่าสูงสุด 5 กิโลกรัม/ครั้ง		
ค่าเฉลี่ย 2.50 กิโลกรัม/ครั้ง      ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.439		



ตารางที่ 4.19 (ต่อ)

n = 8

การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงระดับปลายน้ำ: การตลาด	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>4. ผักเหมียงที่รับซื้อได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP (จากกรมวิชาการเกษตร)</b>		
ไม่จำเป็น	5	62.5
จำเป็น	3	37.5
<b>5. แหล่งรับซื้อผักเหมียงที่ได้รับรอง GAP</b>		
เกษตรกรตำบลนาบอน อำเภอเมืองภูเก็ต	1	12.5
ผลิตเอง	2	25.0
ไม่ได้ซื้อผักเหมียงที่ได้รับรอง GAP	5	62.5

จากตารางที่ 4.19 ผลการศึกษาการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับปลายน้ำในส่วนของร้านอาหาร: การตลาด ได้แก่ แหล่งที่ซื้อผักเหมียง ความถี่ในการรับซื้อผักเหมียง ราคา/ปริมาณผักเหมียงที่ซื้อต่อครั้ง การซื้อผักเหมียงที่ได้รับรอง GAP ดังนี้

แหล่งที่ซื้อผักเหมียง พบว่า ร้านอาหารในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 50.0 ซื้อผักเหมียงจากเกษตรกร รองลงมา ร้อยละ 37.5 มี 2 แหล่ง คือซื้อจากตลาดสด และผลิตเอง ร้อยละ 25.0 ซื้อผักเหมียงจากพ่อค้าคนกลาง

ความถี่ในการรับซื้อผักเหมียงสำหรับธุรกิจในรอบ 1 สัปดาห์ พบว่า ร้านอาหารในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 50.0 ซื้อผักเหมียง น้อยกว่าหรือเท่ากับ 2 ครั้ง/สัปดาห์ รองลงมา ร้อยละ 37.5 ซื้อผักเหมียง มากกว่าหรือเท่ากับ 4 ครั้ง/สัปดาห์ และร้อยละ 12.5 ซื้อผักเหมียง 3 ครั้ง/สัปดาห์ โดยความถี่ในการซื้อผักเหมียงต่ำสุด 1 ครั้ง/สัปดาห์ สูงสุด 7 ครั้ง/สัปดาห์ มีความถี่เฉลี่ย 3.75 ครั้ง/สัปดาห์

ราคา/ปริมาณผักเหมียงที่ซื้อต่อครั้ง ได้ผลการศึกษาแสดงข้อมูลราคาและปริมาณผักเหมียงที่ร้านอาหารซื้อต่อครั้ง ดังนี้

ราคาผักเหมียงที่ซื้อ (บาท/กิโลกรัม) พบว่า ร้านอาหารในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 50.0 ซื้อผักเหมียงราคาสูงกว่าหรือเท่ากับ 91 บาท/กิโลกรัม รองลงมา ร้อยละ 25.0 ซื้อผักเหมียงราคาระหว่าง 81-90 บาท/กิโลกรัม ร้อยละ 12.5 ซื้อผักเหมียงราคาระหว่าง 51-60 บาท/กิโลกรัม และราคาน้อยกว่าหรือเท่ากับ 50 บาท/กิโลกรัม โดยมีราคาซื้อต่ำสุด 50 บาท/กิโลกรัม สูงสุด 100 บาท/กิโลกรัม มีราคาซื้อเฉลี่ย 86.25 บาท/กิโลกรัม

ปริมาณผักเหมียงที่ซื้อต่อครั้ง (กิโลกรัม/ครั้ง) พบว่า ร้านอาหารในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 25.0 รับผิดชอบผักเหมียงปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ 3.1 กิโลกรัม/ครั้งและปริมาณน้อยกว่าหรือเท่ากับ 2 กิโลกรัม/ครั้ง ร้อยละ 12.5 รับผิดชอบผักเหมียงราคาระหว่าง 1.1-1.5 กิโลกรัม/ครั้ง ระหว่าง 1.6-2.0 กิโลกรัม/ครั้ง 2.1-2.5 กิโลกรัม/ครั้ง 2.6-3.0 กิโลกรัม/ครั้ง ตามลำดับ โดยซื้อปริมาณต่ำสุด 1 กิโลกรัม/ครั้ง สูงสุด 5 กิโลกรัม/ครั้ง ปริมาณผักเหมียงที่ซื้อเฉลี่ย 2.50 กิโลกรัม/ครั้ง

ผักเหมียงที่รับผิดชอบได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP (จากกรมวิชาการเกษตร) พบว่า ร้อยละ 62.5 ร้านอาหารมองว่าไม่จำเป็น และ ร้อยละ 37.5 ร้านอาหารมองว่ามีความจำเป็น

แหล่งรับซื้อผักเหมียงที่ได้รับรองมาตรฐาน GAP พบว่า ร้อยละ 62.5 ไม่ได้ซื้อผักเหมียงที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน GAP ร้อยละ 25.0 ผักเหมียงที่ได้รับรองมาตรฐาน GAP จากการผลิตเอง และ ร้อยละ 12.5 ซื้อผักเหมียงที่ได้รับรองมาตรฐาน GAP จากเกษตรกรตำบลนาบอน อำเภอเมืองภูเก็ต

ตารางที่ 4.20 การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงระดับปลายทางในส่วนของร้านอาหาร:การตลาด ได้แก่

เมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบเปอร์เซ็นต์ลูกค้าสั่งเมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบและเมนูนิยม

n = 8

การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงระดับปลายทาง:การตลาด	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>1. เมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบ</b>		
ผักเหมียงผัดไข่	7	87.5
ผักเหมียงต้มกะทิ	5	62.5
ผักเหมียงผัดวุ้นเส้น	3	37.5
ผักเหมียงผัดกุ้งเสียบ	2	25.0
ผักเหมียงลวกจิ้มน้ำพริก	1	12.5
ปอเปี๊ยะผักเหมียง	1	12.5
ผัดไทผักเหมียง	1	12.5
ลาซานญ่าพิซซ่าโรล	1	12.5
เค้กผักเหมียง	1	12.5
ก๋วยเตี๋ยวใส่ผักเหมียง	1	12.5
<b>2. เปอร์เซ็นต์ลูกค้าสั่งเมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบของลูกค้าทั้งหมดในแต่ละวัน (เปอร์เซ็นต์)</b>		
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 30	1	12.5
31 – 40	2	25.0

ตารางที่ 4.20 (ต่อ)

n = 8

การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงระดับปลายน้ำ: การตลาด	จำนวน (คน)	ร้อยละ
41 – 50	1	12.5
51 – 60	-	0.0
61 – 70	2	25.0
มากกว่าหรือเท่ากับ 71	2	25.0
ค่าต่ำสุด 30 เปอร์เซ็นต์      ค่าสูงสุด 80 เปอร์เซ็นต์		
ค่าเฉลี่ย 57.50 เปอร์เซ็นต์      ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 19.821		
<b>3. เมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบที่ลูกค้านิยมสั่งรับประทาน</b>		
ผักเหมียงผัดไข่	5	62.5
ผักเหมียงผัดกุ้งเสียบ	1	12.5
ลาซานญาพิชซ่าโรล	1	12.5
ปอเปี๊ยะผักเหมียง	1	12.5

จากตารางที่ 4.20 ผลการศึกษาการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงระดับปลายน้ำในส่วนของร้านอาหาร ได้แก่ เมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบ เปอร์เซ็นต์ลูกค้าสั่งเมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบ และเมนูนิยม ดังนี้

เมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบ พบว่า ร้อยละ 87.5 ร้านอาหารทำเมนูผักเหมียงผัดไข่ รองลงมา ร้อยละ 62.5 ร้านอาหารทำเมนูผักเหมียงต้มกะทิ ร้อยละ 37.5 ร้านอาหารทำเมนูผักเหมียงผัดวุ้นเส้น ร้อยละ 25.0 ร้านอาหารทำเมนูผักเหมียงผัดกุ้งเสียบ และร้อยละ 12.5 มี 7 เมนู ได้แก่ ผักเหมียงลวกจิ้มน้ำพริก ปอเปี๊ยะผักเหมียง ผัดไทผักเหมียง ลาซานญาพิชซ่าโรล เด็กผักเหมียง ก๋วยเตี๋ยวใส่ผักเหมียง

เปอร์เซ็นต์ลูกค้าสั่งเมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบของลูกค้าทั้งหมดในแต่ละวัน (เปอร์เซ็นต์) พบว่า ร้อยละ 25.0 มีลูกค้าสั่งเมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบ มากกว่าหรือเท่ากับ 71 เปอร์เซ็นต์ ระหว่าง 61-70 เปอร์เซ็นต์ ระหว่าง 31-40 เปอร์เซ็นต์ และร้อยละ 12.5 เปอร์เซ็นต์ มีลูกค้าสั่งเมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบระหว่าง 41-50 เปอร์เซ็นต์ และน้อยกว่าหรือเท่ากับ 30 เปอร์เซ็นต์ โดยลูกค้าสั่งเมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบ ต่ำสุด 30 เปอร์เซ็นต์ สูงสุด 80 เปอร์เซ็นต์ ลูกค้าสั่งเมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบในแต่ละวัน เฉลี่ย 57.50 เปอร์เซ็นต์

เมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบที่ลูกค้านิยมสั่งรับประทาน พบว่า ร้อยละ 62.5 ลูกค้า นิยมสั่งเมนูผักเหมียงผัดไข่ รองลงมา ร้อยละ 12.5 มี 3 เมนูที่ลูกค้านิยมสั่ง คือ ผักเหมียงผัดกุ้งเสียบ ลากานญาพิชซ่าโรต และปอเปี๊ยะผักเหมียง

### 3.3.3 จากการสัมภาษณ์ผู้บริโภค

จากการสนทนาและการสัมภาษณ์ผู้บริโภคที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารทั้ง 5 ราย แหล่งที่ซื้อผักเหมียง ความถี่ในการซื้อผักเหมียงในรอบ 1 สัปดาห์ ราคา/ปริมาณ ผักเหมียงที่ซื้อต่อครั้ง ผักเหมียงที่รับซื้อจำเป็นต้องได้รับรองมาตรฐาน GAP เหตุผล การเลือกซื้อผักเหมียงมาประกอบอาหาร เมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบ ดังรายละเอียดในตารางที่ 4.21 ปรากฏผลดังนี้

ตารางที่ 4.21 การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับปลายน้ำในส่วนของผู้บริโภค:การตลาด

n = 5

การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับปลายน้ำ:การตลาด	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>1. แหล่งที่ซื้อผักเหมียง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)</b>		
ตลาดสด	5	100.0
ตลาดเกษตรกร	4	80.0
<b>2. ความถี่ในการซื้อผักเหมียงในรอบ 1 สัปดาห์</b>		
1 ครั้ง/สัปดาห์	4	80.0
3 ครั้ง/สัปดาห์	1	20.0
ค่าต่ำสุด 1 ครั้ง/สัปดาห์    ค่าสูงสุด 3 ครั้ง/สัปดาห์		
ค่าเฉลี่ย 1.40 ครั้ง/สัปดาห์    ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.894		
<b>3. ราคา/ปริมาณผักเหมียงที่ซื้อต่อครั้ง</b>		
<b>3.1 ราคาผักเหมียงที่ซื้อ (บาท/มัด)</b>		
7 บาท	1	20.0
10 บาท	4	80.0
ค่าต่ำสุด 7 บาท/มัด    ค่าสูงสุด 10 บาท/มัด		
ค่าเฉลี่ย 9.40 บาท/มัด    ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.342		
<b>3.2 ปริมาณผักเหมียงที่ซื้อต่อครั้ง (มัด/ครั้ง)</b>		
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 2	1	20.0
3	1	20.0

ตารางที่ 4.21 (ต่อ)

n = 5		
การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับปลายน้ำ: การตลาด	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4	2	40.0
มากกว่าหรือเท่ากับ 5	1	20.0
ค่าต่ำสุด 2 มัด/ครั้ง      ค่าสูงสุด 5 มัด/ครั้ง		
ค่าเฉลี่ย 3.60 มัด/ครั้ง      ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.140		
<b>4. ซื้อผักเหมียงที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP (จากกรมวิชาการเกษตร)</b>		
ไม่จำเป็น	5	100.0
<b>5. เหตุผลการเลือกซื้อผักเหมียงมาประกอบอาหาร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)</b>		
รสชาติอร่อย	2	40.0
เป็นผักพื้นบ้านชอบรับประทาน	2	40.0
มีประโยชน์	2	40.0
ปรุงง่าย	1	20.0
<b>6. เมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)</b>		
ผักเหมียงผัดไข่	2	40.0
แกงเลียง	2	40.0
ผักเหมียงลวกจิ้มน้ำพริก	2	40.0
ผักเหมียงต้มกะทิ	1	20.0

จากตารางที่ 4.21 ผลการศึกษาการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับปลายน้ำ  
ในส่วนของผู้บริโภค: การตลาด ดังนี้

แหล่งที่ซื้อผักเหมียง พบว่า ผู้บริโภคผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 100  
ซื้อผักเหมียงจากตลาดสด และ ร้อยละ 80.0 ซื้อผักเหมียงจากตลาดเกษตรกร

ความถี่ในการซื้อผักเหมียงในรอบ 1 สัปดาห์ พบว่า ผู้บริโภคผักเหมียงในพื้นที่จังหวัด  
ภูเก็ต ร้อยละ 80.0 ซื้อผักเหมียง 1 ครั้ง/สัปดาห์ และ ร้อยละ 20.0 ซื้อผักเหมียง 3 ครั้ง/สัปดาห์  
โดยความถี่ในการซื้อผักเหมียงต่ำสุด 1 ครั้ง/สัปดาห์ สูงสุด 3 ครั้ง/สัปดาห์ มีความถี่เฉลี่ย 1.40  
ครั้ง/สัปดาห์

ราคา/ปริมาณผักเหมียงที่ซื้อต่อครั้ง ได้ผลการศึกษาแสดงข้อมูลราคาและปริมาณ  
ผักเหมียงที่ผู้บริโภคซื้อต่อครั้ง ดังนี้

**ราคาผักเหมียงที่ซื้อ (บาท/มัด)** พบว่า ผู้บริโภคริโภคผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 80.0 ซื้อผักเหมียงราคา 10 บาท/มัด และ ร้อยละ 20.0 ซื้อผักเหมียงราคาระหว่าง 7 บาท/มัด โดยซื้อในราคาต่ำสุด 7 บาท/มัด สูงสุด 10 บาท/มัด มีราคาซื้อเฉลี่ย 9.40 บาท/มัด

**ปริมาณผักเหมียงที่ซื้อต่อครั้ง (มัด/ครั้ง)** พบว่า ผู้บริโภคริโภคผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 40.0 ซื้อผักเหมียงปริมาณ 4 มัด/ครั้ง และ ร้อยละ 20.0 ซื้อผักเหมียงราคามากกว่าหรือเท่ากับ 5 มัด/ครั้ง 4 มัด/ครั้ง 3 มัด/ครั้งและน้อยกว่าหรือเท่ากับ 2 มัด/ครั้ง ตามลำดับ โดยซื้อปริมาณต่ำสุด 2 มัด/ครั้ง สูงสุด 5 มัด/ครั้ง ปริมาณผักเหมียงที่ซื้อเฉลี่ย 3.60 มัด/ครั้ง

**ชื่อผักเหมียงที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP (จากกรมวิชาการเกษตร)** พบว่า ร้อยละ 100.0 ผู้บริโภคริโภคผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ตมองว่าไม่จำเป็น

**เหตุผลการเลือกซื้อผักเหมียงมาประกอบอาหาร** พบว่า ผู้บริโภคริโภคผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 40.0 เลือกซื้อผักเหมียงมาประกอบอาหารเพราะ รสชาติอร่อย เป็นผักพื้นบ้าน ชอบรับประทาน และมีประโยชน์ และร้อยละ 20.0 เลือกซื้อผักเหมียงมาประกอบอาหารเพราะปรุงง่าย

**เมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบ** พบว่า ผู้บริโภคริโภคผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 40.0 เลือกทำเมนู ผักเหมียงผัดไข่ แกงเลียง และผักเหมียงลวกจิ้มน้ำพริก และ ร้อยละ 20.0 เลือกทำเมนู ผักเหมียงต้มกะทิ







ตารางที่ 4.22 (ต่อ)

n = 129

ความคิดเห็น	ระดับความคิดเห็น (จำนวน/ร้อยละ)					$\bar{x}$ S.D.	ความหมาย	อันดับ
	น้อยที่สุด (1)	น้อย (2)	ปานกลาง (3)	มาก (4)	มากที่สุด (5)			
5. การพัฒนาการแปรรูปผัก เหมียงให้หลากหลายเพื่อ สนับสนุนการท่องเที่ยวเชิง อาหารจังหวัดภูเก็ต	1 (0.8)	1 (0.8)	31 (24.0)	55 (42.6)	41 (31.8)	4.04 (0.814)	มาก	7
6. การใช้ปุ๋ยอินทรีย์ ปุ๋ย ชีวภาพและไม่ใช้สารเคมีเพื่อ การผลิตผักเหมียงที่ได้คุณภาพ ปลอดภัย	1 (0.8)	1 (0.8)	27 (20.9)	47 (36.4)	53 (41.1)	4.16 (0.837)	มาก	1
7. การสร้างการรับรู้แก่ ผู้บริโภค ถึงประโยชน์ของผัก เหมียง	1 (0.8)	1 (0.8)	30 (23.3)	43 (33.3)	54 (41.9)	4.15 (0.858)	มาก	2
8. การเก็บเกี่ยวผักเหมียงที่ มีคุณภาพตรงความต้องการ ของตลาด	1 (0.8)	1 (0.8)	29 (22.5)	48 (37.2)	50 (38.8)	4.12 (0.839)	มาก	3
9. การพัฒนาเส้นทาง ท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัด ภูเก็ต	1 (0.8)	2 (1.6)	28 (21.7)	56 (43.4)	42 (32.6)	4.05 (0.823)	มาก	6
10. การสร้างเอกลักษณ์ อาหารพื้นเมืองที่มีผักเหมียง เป็นส่วนประกอบ	1 (0.8)	1 (0.8)	26 (20.2)	54 (41.9)	47 (36.4)	4.12 (0.810)	มาก	3
<b>เฉลี่ยรวมทั้งหมด</b>						<b>4.06 (0.838)</b>	<b>มาก</b>	

ผลการวิเคราะห์จากตารางที่ 4.22 พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต มีความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารในภาพรวมอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 4.06)

เกษตรกรให้ความคิดเห็นระดับมากที่สุด 10 ประเด็น ได้แก่ การใช้ปุ๋ยอินทรีย์ ปุ๋ยชีวภาพ และไม่ใช้สารเคมีเพื่อการผลิตผักเหมียงที่ได้คุณภาพปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.16) การสร้างการรับรู้แก่ผู้บริโภค ถึงประโยชน์ของผักเหมียง (ค่าเฉลี่ย 4.15) การเก็บเกี่ยวผักเหมียงที่มีคุณภาพตรงความต้องการของตลาด (ค่าเฉลี่ย 4.12) การสร้างเอกลักษณ์อาหารพื้นเมืองที่มีผักเหมียงเป็นส่วนประกอบ (ค่าเฉลี่ย 4.12) การผลิตผักเหมียงให้ได้รับการรับรองมาตรฐานอินทรีย์ (ค่าเฉลี่ย 4.06) การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดภูเก็ต (ค่าเฉลี่ย 4.05) การพัฒนาการแปรรูปผักเหมียงให้หลากหลายเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดภูเก็ต (ค่าเฉลี่ย 4.04) การพัฒนาผักเหมียงให้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดภูเก็ต (ค่าเฉลี่ย 4.03) การผลิตผักเหมียงให้ได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP (ค่าเฉลี่ย 4.00) และการรวมกลุ่มเพื่อผลิตผักเหมียงให้ได้ตามปริมาณความต้องการของตลาด (ค่าเฉลี่ย 3.88) ตามลำดับ

#### 4.1.2 จากการสัมภาษณ์ร้านอาหาร

ความคิดเห็นของผู้ประกอบการร้านอาหารเกี่ยวกับการสนับสนุนผักเหมียงให้เป็นวัตถุดิบสำหรับการพัฒนาอาหารเพื่อการท่องเที่ยว มีดังนี้ ตารางที่ 4.23 ความคิดเห็นของผู้ประกอบการร้านอาหารเกี่ยวกับการสนับสนุนผักเหมียงให้เป็นวัตถุดิบสำหรับการพัฒนาอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

n = 8

ความคิดเห็น	จำนวน (คน)	ร้อยละ	ลำดับ
1. ควรส่งเสริมให้ปลูกมากๆ เพราะปริมาณไม่เพียงพอผู้บริโภค	5	45.5	1
2. ควรได้รับการสนับสนุนและส่งเสริม และควรให้ความรู้กับผู้ประกอบการในภูเก็ตถึงความสำคัญของ GAP (ผลผลิตทางการเกษตร) ว่าสำคัญสำหรับเขาอย่างไร โดยเฉพาะภูเก็ต เมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารของยูเนสโก	1	9.1	3
3. ถ้าเป็นนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติจะต้องนำเสนอเมนูให้นักท่องเที่ยวได้ลองชิม และต้องเป็นเมนูที่เขาทานง่าย เช่น ปอเปี๊ยะผักเหมียง	1	9.1	3

ตารางที่ 4.23 (ต่อ)

n = 8			
ความคิดเห็น	จำนวน (คน)	ร้อยละ	ลำดับ
4. เราเป็นร้านอาหารคนภูเก็ต ผักเหมียงเป็นผักพื้นบ้านที่มีประโยชน์ดีต่อสุขภาพ ทานง่าย อยากขายอาหารดีต่อผู้บริโภค	3	27.3	2
5. เป็นผักที่มีเฉพาะภาคใต้ รสชาติทานง่าย นักท่องเที่ยวชาวจีนชอบสั่งทาน	1	9.1	3

จากตารางที่ 4.23 ผลการศึกษาความคิดเห็นของผู้ประกอบการร้านอาหารกับการสนับสนุนผักเหมียงให้เป็นวัตถุดิบสำหรับการพัฒนาอาหารเพื่อการท่องเที่ยว พบว่า ร้อยละ 45.5 ควรส่งเสริมให้ปลูกมากๆ เพราะปริมาณไม่เพียงพอต่อผู้บริโภค รองลงมา ร้อยละ 27.3 เราเป็นร้านอาหารคนภูเก็ต ผักเหมียงเป็นผักพื้นบ้านที่มีประโยชน์ดีต่อสุขภาพ ทานง่าย อยากขายอาหารดีต่อผู้บริโภค ร้อยละ 9.1 มี 2 ประเด็น คือ ถ้าเป็นนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติจะต้องนำเสนอเมนูให้นักท่องเที่ยวได้ลองชิม และต้องเป็นเมนูที่ทานง่าย เช่น ปอเปี๊ยะผักเหมียง และ เป็นผักที่มีเฉพาะภาคใต้ รสชาติทานง่าย นักท่องเที่ยวชาวจีนชอบสั่งทาน ตามลำดับ

#### 4.1.3 จากการสัมภาษณ์ผู้บริโภค

ความคิดเห็นของผู้บริโภคผักเหมียงเกี่ยวกับการสนับสนุนผักเหมียงให้เป็นวัตถุดิบสำหรับการพัฒนาอาหารเพื่อการท่องเที่ยว มีดังนี้

ตารางที่ 4.24 ความคิดเห็นของผู้บริโภคเกี่ยวกับการสนับสนุนผักเหมียงให้เป็นวัตถุดิบสำหรับการพัฒนาอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

n = 5			
ความคิดเห็น	จำนวน (คน)	ร้อยละ	ลำดับ
1. ผักเหมียงเป็นผักพื้นเมือง เกษตรกรมีรายได้ มีตลาดเพิ่มขึ้น เพิ่มรายได้ในครอบครัว	1	20.0	2
2. การสนับสนุนผักเหมียงให้เป็นวัตถุดิบสำหรับการพัฒนาอาหารเพื่อการท่องเที่ยวดีมาก เพราะผักเหมียงมีประโยชน์	2	40.0	1
3. เป็นเรื่องดีที่ผักเหมียงจะได้เป็นที่รู้จักทั่วโลก	1	20.0	2
4. เพราะจังหวัดภูเก็ตเป็นเมืองท่องเที่ยว และควรส่งเสริมให้เกษตรกรเพิ่มปริมาณผลผลิตผักเหมียง	1	20.0	2

จากตารางที่ 4.24 ผลการศึกษาความคิดเห็นของผู้บริโภคกับการสนับสนุนผักเหมียงให้เป็นวัตถุดิบสำหรับการพัฒนาอาหารเพื่อการท่องเที่ยว พบว่า ร้อยละ 40.0 การสนับสนุนผักเหมียงให้เป็นวัตถุดิบสำหรับการพัฒนาอาหารเพื่อการท่องเที่ยวดีมาก ๆ เพราะผักเหมียงมีประโยชน์ รongลงมา ร้อยละ 20.0 มี 3 ประเด็น คือ เป็นผักพื้นเมือง เกษตรกรมีรายได้ มีตลาดเพิ่มขึ้น เพิ่มรายได้ในครอบครัว เป็นเรื่องดีที่ผักเหมียงจะได้เป็นที่รู้จักทั่วโลก และ เพราะจังหวัดภูเก็ตเป็นเมืองท่องเที่ยว และควรส่งเสริมให้เกษตรกรเพิ่มปริมาณผลผลิตผักเหมียง

**4.2 ความต้องการของเกษตรกรเกี่ยวกับการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต** ในด้านการผลิต การตลาด การส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ การจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ดังรายละเอียดในตารางที่ 4.25 – ตารางที่ 4.29 ปรากฏผลดังนี้

ตารางที่ 4.25 ความต้องการเกี่ยวกับการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ด้านการผลิตผักเหมียง

n = 129

ความต้องการ	ระดับความต้องการ (จำนวน/ร้อยละ)					$\bar{x}$ S.D.	ความหมาย	อันดับ
	น้อยที่สุด (1)	น้อย (2)	ปานกลาง (3)	มาก (4)	มากที่สุด (5)			
<b>ด้านการผลิต</b>						<b>3.44</b> <b>(0.978)</b>	<b>มาก</b>	<b>3</b>
1. ความรู้เกี่ยวกับระบบน้ำเพื่อเพิ่มผลผลิตในช่วงฤดูแล้ง	4 (3.1)	6 (4.7)	59 (45.7)	33 (25.6)	27 (20.9)	3.57 (0.975)	มาก	2
2. ความรู้ในการผลิตผักเหมียงตามมาตรฐาน GAP /เกษตรกรอินทรีย์	2 (1.6)	10 (7.8)	49 (38.0)	42 (32.6)	26 (20.2)	3.62 (0.945)	มาก	1
3. ความรู้เรื่องการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว	4 (3.1)	5 (3.9)	52 (40.3)	51 (39.5)	17 (13.2)	3.56 (0.883)	มาก	3
4. การขยายพันธุ์ผักเหมียง	3 (2.3)	5 (3.9)	47 (36.4)	54 (41.9)	20 (15.5)	2.99 (1.108)	ปานกลาง	4

จากตารางที่ 4.25 ผลการวิเคราะห์ พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ตมีความต้องการเกี่ยวกับการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของเกษตรกรด้านการผลิต ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 3.44) ซึ่งมีความต้องการในระดับมากใน 3 ประเด็น ได้แก่ ความรู้ในการผลิตผักเหมียงตามมาตรฐาน GAP /เกษตรอินทรีย์ (ค่าเฉลี่ย 3.62) ความรู้เกี่ยวกับระบบน้ำเพื่อเพิ่มผลผลิตในช่วงฤดูแล้ง (ค่าเฉลี่ย 3.57) ความรู้เรื่องการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว (ค่าเฉลี่ย 3.56) และ ความต้องการระดับปานกลาง คือ การขยายพันธุ์ผักเหมียง (ค่าเฉลี่ย 2.99) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.26 ความต้องการเกี่ยวกับการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ด้านการตลาดผักเหมียง

n = 129

ความต้องการ	ระดับความต้องการ (จำนวน/ร้อยละ)					$\bar{x}$ S.D.	ความหมาย	อันดับ
	น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มากที่สุด	มากที่สุด			
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)			
<b>ด้านการตลาด</b>						<b>3.38</b>	<b>ปานกลาง</b>	<b>4</b>
						<b>(0.956)</b>		
1. รวมกลุ่มเพื่อรวบรวมผลผลิตและสามารถกำหนดราคาผลผลิตได้	1 (0.8)	12 (9.3)	47 (36.4)	53 (41.1)	16 (12.4)	3.55 (0.857)	มาก	1
2. แหล่งจำหน่าย	4 (3.1)	15 (11.6)	50 (38.8)	41 (31.8)	19 (14.7)	3.43 (0.983)	มาก	2
3. ส่งสินค้าขายห้างสรรพสินค้า	6 (4.7)	26 (20.2)	54 (41.9)	28 (21.7)	15 (11.6)	3.16 (1.027)	ปานกลาง	3

จากตารางที่ 4.26 ผลการวิเคราะห์ พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ตมีความต้องการเกี่ยวกับการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของเกษตรกรด้านการตลาด ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.38) ซึ่งมีความต้องการด้านการตลาดในระดับมากใน 2 ประเด็น ได้แก่ รวมกลุ่มเพื่อรวบรวมผลผลิตและสามารถกำหนดราคาผลผลิต



ได้ (ค่าเฉลี่ย 3.55) แหล่งจำหน่าย (ค่าเฉลี่ย 3.43) และ ความต้องการระดับปานกลาง คือ ส่งสินค้าขายห้างสรรพสินค้า (ค่าเฉลี่ย 3.16) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.27 ความต้องการเกี่ยวกับการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ

n = 129

ความต้องการ	ระดับความต้องการ (จำนวน/ร้อยละ)					$\bar{x}$ S.D.	ความหมาย	อันดับ
	น้อยที่สุด (1)	น้อย (2)	ปานกลาง (3)	มาก (4)	มากที่สุด (5)			
<b>ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ</b>						<b>3.61</b> <b>(0.903)</b>	<b>มาก</b>	<b>2</b>
1. สนับสนุนการเข้าสู่มาตรฐาน GAP /เกษตรอินทรีย์	1 (0.8)	11 (8.5)	41 (31.8)	54 (41.9)	22 (17.1)	3.66 (0.888)	มาก	1
2. สนับสนุนองค์ความรู้ในการเพิ่มมูลค่า เช่นการแปรรูป /บรรจุภัณฑ์/อื่นๆ	2 (1.6)	12 (9.3)	49 (38.0)	45 (34.9)	21 (16.3)	3.55 (0.927)	มาก	4
3. เจ้าหน้าที่ลงพื้นที่สนับสนุน	1 (0.8)	11 (8.5)	45 (34.9)	48 (37.2)	24 (18.6)	3.64 (0.908)	มาก	2
4. ปัจจัยการผลิตต่างๆ	1 (0.8)	12 (9.3)	46 (35.7)	50 (38.8)	20 (15.5)	3.59 (0.889)	มาก	3

จากตารางที่ 4.27 ผลการวิเคราะห์ พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ตมีความต้องการเกี่ยวกับการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของเกษตรกรด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 3.61) ซึ่งมี 4 ประเด็น ได้แก่ สนับสนุนการเข้าสู่มาตรฐาน GAP /เกษตรอินทรีย์ (ค่าเฉลี่ย 3.66) เจ้าหน้าที่ลงพื้นที่สนับสนุน (ค่าเฉลี่ย 3.64) ปัจจัยการผลิตต่างๆ (ค่าเฉลี่ย 3.59) และสนับสนุนองค์ความรู้ในการเพิ่มมูลค่า เช่นการแปรรูป /บรรจุภัณฑ์/อื่นๆ (ค่าเฉลี่ย 3.55) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.28 ความต้องการเกี่ยวกับการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของเกษตรกร  
ผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ด้านการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

n = 129

ความต้องการ	ระดับความต้องการ (จำนวน/ร้อยละ)					$\bar{x}$ S.D.	ความหมาย	อันดับ
	น้อยที่สุด (1)	น้อย (2)	ปานกลาง (3)	มาก (4)	มากที่สุด (5)			
<b>ด้านการจัดการ ผักเหมียงเพื่อการ ท่องเที่ยวเชิงอาหาร</b>						<b>3.82</b> <b>(0.902)</b>	<b>มาก</b>	<b>1</b>
1. การประชาสัมพันธ์ ผักเหมียงให้เป็นที่รู้จัก	1 (0.8)	2 (1.6)	40 (31.0)	47 (36.4)	39 (30.2)	3.94 (0.864)	มาก	1
2. การกำหนดเป็น เส้นทางท่องเที่ยว	2 (1.6)	10 (7.8)	45 (34.9)	38 (29.5)	34 (26.4)	3.71 (0.994)	มาก	6
3. การกำหนดให้เป็น นโยบายระดับจังหวัด/ ท้องถิ่น	1 (0.8)	2 (1.6)	51 (39.5)	41 (31.8)	34 (26.4)	3.81 (0.873)	มาก	3
4. การส่งเสริม รณรงค์การตลาด ท่องเที่ยวเชิงอาหาร	2 (1.6)	3 (2.3)	48 (37.2)	44 (34.1)	32 (24.8)	3.78 (0.901)	มาก	4
5. การกำหนดให้เป็น อาหารเอกลักษณ์ของ ท้องถิ่น	1 (0.8)	3 (2.3)	45 (34.9)	41 (31.8)	39 (30.2)	3.88 (0.898)	มาก	2
6. การแนะนำ ร้านอาหารที่จำหน่าย อาหารจากผักเหมียงที่ น่าสนใจผ่านสื่อต่างๆ	1 (0.8)	4 (3.1)	49 (38.0)	43 (33.3)	32 (24.8)	3.78 (0.884)	มาก	4

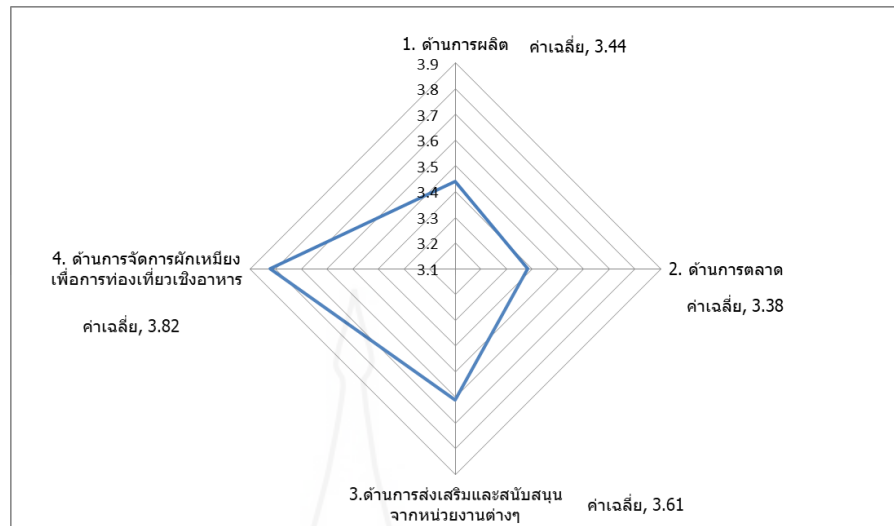
จากตารางที่ 4.28 ผลการวิเคราะห์ พบว่า เกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ตมีความต้องการเกี่ยวกับการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของเกษตรกร ด้านการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงในภาพรวมอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 3.82) ซึ่งมี 6 ประเด็น ได้แก่ การประชาสัมพันธ์ผักเหมียงให้เป็นที่รู้จัก (ค่าเฉลี่ย 3.94) การกำหนดให้เป็นอาหารเอกลักษณ์ของท้องถิ่น (ค่าเฉลี่ย 3.88) การกำหนดให้เป็นนโยบายระดับจังหวัด/ท้องถิ่น

(ค่าเฉลี่ย 3.81) การส่งเสริม รมรงค์ การตลาดท่องเที่ยวเชิงอาหารและการแนะนำร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารจากผักเหมียงที่น่าสนใจผ่านสื่อต่างๆ (ค่าเฉลี่ย 3.78) และ การกำหนดเป็นเส้นทางท่องเที่ยว (ค่าเฉลี่ย 3.71) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.29 สรุปความต้องการของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ตต่อการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

n = 129				
ความต้องการ	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ความหมาย	อันดับ
1. ด้านการผลิต	3.44	0.978	มาก	3
2. ด้านการตลาด	3.38	0.956	ปานกลาง	4
3. ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ	3.61	0.903	มาก	2
4. ด้านการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	3.82	0.902	มาก	1
<b>เฉลี่ยรวมทั้งหมด</b>	<b>3.56</b>	<b>0.935</b>	<b>มาก</b>	

จากตารางที่ 4.29 สรุปได้ว่า ความต้องการของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ตต่อการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารในภาพรวมอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 3.56) โดยมี 4 ด้าน ดังนี้ ด้านการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (ค่าเฉลี่ย 3.82) รองลงมา ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ (ค่าเฉลี่ย 3.61) ด้านการผลิต (ค่าเฉลี่ย 3.44) และ ด้านการตลาด (ค่าเฉลี่ย 3.38) ตามลำดับ สรุปดังภาพ



ภาพที่ 4.9 ความต้องการของเกษตรกรผู้ปลูกผักหมึ่งในพื้นที่จังหวัดภูเก็ตต่อการจัดการฟักหมึ่งเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

## ตอนที่ 5 ปัญหา ข้อเสนอแนะ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส อุปสรรค และแนวทางการจัดการโซ่อุปทานผักหมึ่งเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

### 5.1 ปัญหาในการปลูกผักหมึ่ง

#### 5.1.1 จากการสัมภาษณ์เกษตรกร

การศึกษาปัญหาของเกษตรกรที่ปลูกผักหมึ่งในพื้นที่จังหวัดภูเก็ตแบ่งออกเป็น 4 ด้าน และได้ผลการวิเคราะห์ปรากฏในตารางที่ 4.30 – ตารางที่ 4.34 ดังนี้

1. ด้านการผลิตผักหมึ่ง
2. ด้านการตลาด
3. ด้านการส่งเสริมสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ
4. ด้านการส่งเสริมผักหมึ่งเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ตารางที่ 4.30 ระดับความเป็นปัญหาในการปลูกผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต  
ด้านการผลิตผักเหมียง

n = 129

ประเด็นปัญหา	ระดับปัญหา (จำนวน/ร้อยละ)					$\bar{x}$	ความหมาย	อันดับ
	น้อยที่สุด (1)	น้อย (2)	ปานกลาง (3)	มาก (4)	มากที่สุด (5)	S.D.		
<b>ด้านการผลิตผักเหมียง</b>						<b>2.40</b>	<b>น้อย</b>	<b>4</b>
						<b>(0.960)</b>		
1. พื้นที่ปลูกผักเหมียง ลุ่มๆ ดอนๆ ไม่เหมาะสม ต่อการผลิต	21 (16.3)	49 (38.0)	52 (40.3)	6 (4.7)	1 (0.8)	2.36 (0.837)	น้อย	3
2. ดินไม่อุดมสมบูรณ์ ดินแน่น ขาดอินทรีย์วัตถุ	26 (20.2)	53 (41.1)	41 (31.8)	7 (5.4)	2 (1.6)	2.27 (0.899)	น้อย	5
3. ดินเป็นกรด	37 (28.7)	62 (48.1)	22 (17.1)	7 (5.4)	1 (0.8)	2.02 (0.866)	น้อย	6
4. ดินเป็นด่าง	39 (30.2)	64 (49.6)	20 (15.5)	5 (3.9)	1 (0.8)	1.95 (0.828)	น้อย	7
5. ปริมาณน้ำไม่ เพียงพอในช่วงฤดูแล้ง	7 (5.4)	39 (30.2)	36 (27.9)	25 (19.4)	22 (17.1)	3.12 (1.179)	ปานกลาง	1
6. ขาดแรงงานในการ เก็บเกี่ยว	24 (18.6)	60 (46.5)	27 (20.9)	16 (12.4)	2 (1.6)	2.32 (0.968)	น้อย	4
7. ผลผลิตยังไม่ผ่าน การรับรองมาตรฐาน GAP	15 (11.6)	46 (35.7)	33 (25.6)	24 (18.6)	11 (8.5)	2.77 (1.142)	ปานกลาง	2

จากตารางที่ 4.30 ผลการวิเคราะห์ พบว่าเกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต มีปัญหาในด้านการผลิตผักเหมียง ในภาพรวมอยู่ในระดับน้อย (ค่าเฉลี่ย 2.40) และถือว่าเป็นปัญหาอันดับสี่ของประเด็นปัญหาทั้งหมด โดยแยกปัญหาย่อยอยู่ในระดับปานกลาง มี 2 ประเด็น เรียงตามลำดับ ดังนี้คือ ปริมาณน้ำไม่เพียงพอในช่วงฤดูแล้ง (ค่าเฉลี่ย 3.12) ผลผลิตยังไม่ผ่านการรับรองมาตรฐาน GAP (ค่าเฉลี่ย 2.77) และปัญหาย่อยอยู่ในระดับน้อย มี 5 ประเด็น เรียงตามลำดับ ดังนี้คือ พื้นที่ปลูกผักเหมียงลุ่มๆ ดอนๆ ไม่เหมาะสมต่อการผลิต (ค่าเฉลี่ย 2.36) ขาดแรงงานในการ

เก็บเกี่ยว (ค่าเฉลี่ย 2.32) ดินไม่อุดมสมบูรณ์ ดินแน่น ขาดอินทรีย์วัตถุ (ค่าเฉลี่ย 2.27) ดินเป็นกรด (ค่าเฉลี่ย 2.02) และดินเป็นด่าง (ค่าเฉลี่ย 1.95) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.31 ระดับความเป็นปัญหาในการปลูกผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต  
ด้านการตลาด

ประเด็นปัญหา	ระดับปัญหา (จำนวน/ร้อยละ)					— x S.D.	ความ หมาย	อันดับ
	น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด			
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)			
<b>ด้านการตลาด</b>						<b>2.83</b> <b>(1.109)</b>	<b>ปาน</b> <b>กลาง</b>	<b>2</b>
1. ขาดการเชื่อมโยง กับห้างสรรพสินค้า	16 (12.4)	39 (30.2)	45 (34.9)	16 (12.4)	13 (10.1)	2.78 (1.134)	ปานกลาง	2
2. ผลผลิตมีไม่ เพียงพอต่อความต้องการ ของตลาด	8 (6.2)	32 (24.8)	31 (24.0)	34 (26.4)	24 (18.6)	3.26 (1.202)	ปานกลาง	1
3. แหล่งจำหน่าย ผลผลิต	19 (14.7)	42 (32.6)	43 (33.3)	19 (14.7)	6 (4.7)	2.62 (1.055)	ปาน กลาง	4
4. จุดรวบรวมผลผลิต เพื่อจำหน่าย	18 (14.0)	42 (32.6)	42 (32.6)	22 (17.1)	5 (3.9)	2.64 (1.044)	ปาน กลาง	3

จากตารางที่ 4.31 ผลการวิเคราะห์ พบว่าเกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต มีปัญหาด้านการตลาด ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 2.83) แต่ถือว่าเป็นปัญหาอันดับสอง เมื่อแยกปัญหาย่อยอยู่ในระดับปานกลาง ทั้ง 2 ประเด็น คือ ผลผลิตมีไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด (ค่าเฉลี่ย 3.26) และ ขาดการเชื่อมโยงกับห้างสรรพสินค้า (ค่าเฉลี่ย 2.78) ตามลำดับ



ตารางที่ 4.32 ระดับความเป็นปัญหาในการปลูกผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต  
ด้านการส่งเสริมสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ

n = 129

ประเด็นปัญหา	ระดับปัญหา (จำนวน/ร้อยละ)					$\bar{x}$	ความหมาย	อันดับ
	น้อยที่สุด (1)	น้อย (2)	ปานกลาง (3)	มาก (4)	มากที่สุด (5)	S.D.		
<b>ด้านการส่งเสริมสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ</b>						<b>2.77</b> <b>(1.113)</b>	<b>ปานกลาง</b>	<b>3</b>
1. ขาดความต่อเนื่อง ในการส่งเสริม	15 (11.6)	41 (31.8)	43 (33.3)	16 (12.4)	14 (10.9)	2.79 (1.143)	ปานกลาง	1
2. การบูรณาการของ หน่วยงาน	14 (10.9)	43 (33.3)	43 (33.3)	19 (14.7)	10 (7.8)	2.75 (1.083)	ปานกลาง	2

จากตารางที่ 4.32 ผลการวิเคราะห์ พบว่าเกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต มีปัญหาด้านการส่งเสริมสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 2.77) แต่ถือว่าเป็นปัญหาอันดับสาม โดยแยกปัญหาย่อยอยู่ในระดับปานกลาง ทั้ง 2 ประเด็น เรียงตามลำดับ ดังนี้ คือ ขาดความต่อเนื่องในการส่งเสริม (ค่าเฉลี่ย 2.79) และการบูรณาการของหน่วยงาน (ค่าเฉลี่ย 2.75) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.33 ระดับความเป็นปัญหาในการปลูกผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต  
ด้านการส่งเสริมผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

n = 129

ประเด็นปัญหา	ระดับปัญหา (จำนวน/ร้อยละ)					$\bar{x}$	ความหมาย	อันดับ
	น้อยที่สุด (1)	น้อย (2)	ปานกลาง (3)	มาก (4)	มากที่สุด (5)	S.D.		
<b>ด้านการส่งเสริมผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร</b>						<b>3.17</b> <b>(1.074)</b>	<b>ปานกลาง</b>	<b>1</b>
1. การไม่มีข้อมูล ผู้ปลูก และแหล่งปลูก	5 (3.9)	47 (36.4)	40 (31.0)	25 (19.4)	12 (9.3)	2.94 (1.044)	ปาน	4
2. ขาดการรณรงค์ ประชาสัมพันธ์	2 (1.6)	39 (30.2)	35 (27.1)	36 (27.9)	17 (13.2)	3.21 (1.066)	ปาน	3

ตารางที่ 4.33 (ต่อ)

n = 129

ประเด็นปัญหา	ระดับปัญหา (จำนวน/ร้อยละ)					$\bar{x}$ S.D.	ความหมาย	อันดับ
	น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด			
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)			
3. ขาดการสร้างความเป็นเอกลักษณ์	2	38	31	35	23	3.30	ปานกลาง	1
4. ขาดการออกแบบการแปรรูปที่หลากหลาย	2	41	26	46	14	3.22	ปานกลาง	2

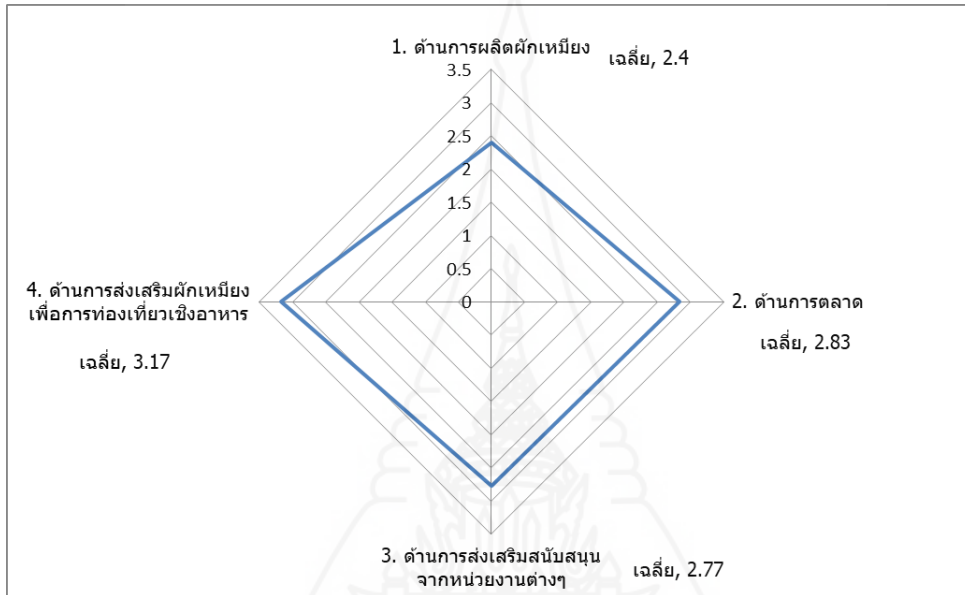
จากตารางที่ 4.33 ผลการวิเคราะห์ พบว่าเกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต มีปัญหาด้านการส่งเสริมผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.17) แต่ถือว่าเป็นปัญหาอันดับหนึ่ง โดยแยกปัญหาย่อยอยู่ในระดับปานกลางทั้ง 4 ประเด็น ดังนี้คือ ขาดการสร้างความเป็นเอกลักษณ์ (ค่าเฉลี่ย 3.30) ขาดการออกแบบการแปรรูปที่หลากหลาย (ค่าเฉลี่ย 3.30) ขาดการรณรงค์ประชาสัมพันธ์ (ค่าเฉลี่ย 3.21) และการไม่มีข้อมูลผู้ปลูก และแหล่งปลูก (ค่าเฉลี่ย 2.94) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.34 สรุปปัญหาในการปลูกผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ตต่อการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

n = 129

ปัญหา	เฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ความหมาย	อันดับ
1. ด้านการผลิตผักเหมียง	2.40	0.960	น้อย	4
2. ด้านการตลาด	2.83	1.109	ปานกลาง	2
3. ด้านการส่งเสริมสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ	2.77	1.113	ปานกลาง	3
4. ด้านการส่งเสริมผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	3.17	1.074	ปานกลาง	1
<b>เฉลี่ยรวม</b>	<b>2.79</b>	<b>1.064</b>	<b>ปานกลาง</b>	

จากตารางที่ 4.34 สรุปได้ว่า ปัญหาของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ตต่อการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 2.79) โดยพบว่าเกษตรกรมีปัญหาด้านการส่งเสริมผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (ค่าเฉลี่ย 3.17) รองลงมา ด้านการตลาด (ค่าเฉลี่ย 2.83) ด้านการส่งเสริมสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ (ค่าเฉลี่ย 2.77) และ ด้านการผลิตผักเหมียง (ค่าเฉลี่ย 2.40) ตามลำดับ สรุปดังภาพ



ภาพที่ 4.10 ปัญหาของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ตต่อการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

### 5.1.2 จากการสนทนากลุ่ม

การศึกษาปัญหาของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต จากการสนทนากลุ่มตัวแทนจากบุคคลที่เกี่ยวข้องกับการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต ได้แก่ ผู้นำ สมาชิกแปลงใหญ่ผักเหมียง เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการแปลงใหญ่ผักเหมียง เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการ Phuket City of Gastronomy ในด้านการปลูก ด้านการเพิ่มมูลค่า และด้านการตลาด ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ปรากฏผลดังนี้

### 1) ด้านการปลูก ด้านการเพิ่มมูลค่า และด้านการตลาด มีปัญหา ดังนี้

ตารางที่ 4.35 ปัญหาการผลิตผักเหมียง ด้านการปลูก ด้านการเพิ่มมูลค่า และด้านการตลาด

ปัญหาด้านการปลูก	ปัญหาด้านการเพิ่มมูลค่า	ปัญหาด้านการตลาด
1.พื้นที่ปลูกลาดชัน มีพื้นที่ราบน้อย 2. การเก็บเกี่ยวใช้เวลานาน ต้องระมัดระวังผักเหมียงกัดมือ 3.ขาดแรงงานในการเก็บเกี่ยว 4.ช่วงฤดูแล้งผลผลิตน้อย เพราะผักเหมียงขาดน้ำไม่แตกยอดอ่อน 5. เกษตรกรปลูกผักเหมียงเพื่อจำหน่ายยังมีจำนวนน้อย 6.ขาดแคลนน้ำในช่วงฤดูแล้ง	1. ผลผลิตที่ผ่านการรับรองมาตรฐานสินค้า GAP/อินทรีย์ ยังมีน้อย เนื่องจากเกษตรกรส่วนใหญ่ปลูกในที่ไม่มีเอกสารสิทธิ์ จึงไม่สามารถขอการรับรองได้ 2. การแปรรูปผลผลิตยังมีน้อย และยังไม่ผ่านการรับรองมาตรฐาน	1.ผลผลิตมีส่งไม่ต่อเนื่อง ไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด 2. ขาดข้อมูลปริมาณผลผลิตยากต่อการบริหารจัดการ 3. ขาดการประชาสัมพันธ์ถึงคุณประโยชน์ของผักเหมียง 4. ขาดจุดรวบรวมสินค้า

### 2) ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ มีปัญหา ดังนี้

- ขาดการบูรณาการของหน่วยงาน
- เกษตรกรบางส่วนขาดการเข้าถึงข้อมูลจากหน่วยงาน
- การสนับสนุนเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียง ยังกระจายไม่ทั่วทั้งจังหวัด

## 5.2 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

### 5.2.1 จากการสัมภาษณ์เกษตรกร

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้แบ่งข้อเสนอแนะออกเป็น 4 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ 2) ด้านการผลิต 3) ด้านการตลาด 4) ด้านการส่งเสริมให้เป็นการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 5) ด้านการบริหารจัดการกลุ่มผู้ผลิตและเชื่อมโยงเครือข่ายทั้งภายในพื้นที่และต่างจังหวัด 6) ด้านอื่นๆ ได้ผลการวิเคราะห์ปรากฏในตารางที่ 4.36 – ตารางที่ 4.41 ดังนี้

ตารางที่ 4.36 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต  
ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ

n = 129

ข้อเสนอแนะ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	ลำดับ
<b>ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ</b>			
1. สนับสนุนปัจจัยการผลิต เช่น กล้าพันธุ์ผักเหมียง ปุ๋ย ระบบน้ำ	13	10.1	1
2. ให้ความรู้เรื่อง พันธุ์ที่ตลาดต้องการ	1	0.8	6
3. การนำผลผลิตและผลิตภัณฑ์ออกจำหน่ายบ่อยๆ	1	0.8	6
4. ควรให้ความรู้เกี่ยวกับการผลิต	5	3.9	3
5. ควรได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ	3	2.3	4
6. ควรมีการสนับสนุนและส่งเสริมให้ประชาชนได้เรียนรู้	1	0.8	6
7. ควรส่งเสริมอย่างต่อเนื่องและเป็นระบบ	8	6.2	2
8. ควรหาแหล่งพันธุ์คุณภาพให้เกษตรกร	1	0.8	6
9. ควรให้กรมวิชาการสุ่มตรวจทุก 3-6 เดือน เพื่อให้ทราบปัญหาและ ตรวจสอบคุณภาพเชิงปริมาณและคุณภาพ	1	0.8	6
10. พัฒนาด้านคมนาคม ถนนเส้นทาง	1	0.8	6
11. หาแนวทางส่งเสริมและสนับสนุนเกษตรกรให้มีความรู้ควบคู่ไป กับเทคโนโลยีใหม่ๆ เพื่อความก้าวหน้าและรู้จักแก้ปัญหาที่เกิดขึ้น โดยใช้ องค์ความรู้ได้อย่างถูกต้อง	1	0.8	6
12. ประชาสัมพันธ์ให้เกษตรกรได้รับทราบข่าวสาร	1	0.8	6
13. ส่งเสริมด้านการตลาด	3	2.3	4
14. ส่งเสริมให้ปลูกเพื่อบริโภคและเป็นรายได้เสริม	1	0.8	6
15. สนับสนุนส่งเสริม แนะนำด้านการใส่ปุ๋ย การขยายพันธุ์ การ จัดการโรค	1	0.8	6
16. จัดทำคู่มือให้ความรู้แก่ผู้สนใจปลูกผักเหมียงหรือแจ้งแหล่ง สืบค้นข้อมูล	1	0.8	6
17. ประเมินต้นทุนการทำงานตามลักษณะชุมชนต่างๆ เช่น พื้นที่ ดอน พื้นที่นา พื้นที่รอบบ้านที่มีแสงร่มหรือใช้จัดแต่งสวน	1	0.8	6

จากตารางที่ 4.36 ผลการวิเคราะห์ พบว่าเกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ตเสนอแนะเกี่ยวกับการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ร้อยละ 10.1 สนับสนุนปัจจัยการผลิต เช่น กล้าพันธุ์ผักเหมียง ปุ๋ย ระบบน้ำ รองลงมา ร้อยละ 6.2 ควรส่งเสริมอย่างต่อเนื่องและเป็นระบบ ร้อยละ 3.9 ควรให้ความรู้เกี่ยวกับการผลิต ร้อยละ 2.3 มี 2 ประเด็น คือ ควรได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ ส่งเสริมด้านการตลาด ร้อยละ 0.8 มี 12 ประเด็น คือ ให้ความรู้เรื่อง พันธุ์ที่ตลาดต้องการ การนำผลผลิตและผลิตภัณฑ์ออกจำหน่ายบ่อยๆ ควรมีการสนับสนุนและส่งเสริมให้ประชาชนได้เรียนรู้ ควรหาแหล่งพันธุ์คุณภาพให้เกษตรกร ควรให้กรมวิชาการสุ่มตรวจทุก 3-6 เดือน เพื่อให้ทราบปัญหาและตรวจสอบคุณภาพเชิงปริมาณและคุณภาพ ด้านคมนาคม ถนนเส้นทาง หาแนวทางส่งเสริมและสนับสนุนเกษตรกรให้มีความรู้ควบคู่ไปกับเทคโนโลยีใหม่ๆ เพื่อความก้าวหน้าและรู้จักแก้ปัญหาที่เกิดขึ้น โดยใช้องค์ความรู้ได้อย่างถูกต้อง ประชาสัมพันธ์ให้เกษตรกรได้รับทราบข่าวสาร ส่งเสริมให้ปลูกเพื่อบริโภคและเป็นรายได้เสริม สนับสนุนส่งเสริมแนะนำด้านการใส่ปุ๋ย การขยายพันธุ์ การจัดการ โรค จัดทำคู่มือให้ความรู้แก่ผู้สนใจปลูกผักเหมียงหรือแจ้งแหล่งสืบค้นข้อมูล ประเมินต้นทุนการทำงานตามลักษณะชุมชนต่างๆ เช่น พื้นที่ดอน พื้นที่นา พื้นที่รอบบ้านที่มีแสงร่มหรือใช้จัดแต่งสวน ตามลำดับ

ตารางที่ 4.37 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ด้านการผลิต

n = 129

ข้อเสนอแนะ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	ลำดับ
<b>ด้านการผลิต</b>			
1. ให้ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูป	2	1.6	4
2. ให้ความรู้เรื่องการให้ปุ๋ย ระบบน้ำ คุณภาพผักเหมียง	6	4.7	1
ให้มีมาตรฐานเดียวกัน			
3. ควรปลูกใกล้แหล่งน้ำได้มีผลผลิตต่อเนื่อง	1	0.8	6
4. ควรมีการส่งเสริมเรื่องระบบน้ำ/การจัดการน้ำในสวน	2	1.6	4
ให้แก่เกษตรกรเพื่อช่วงฤดูแล้งจะได้มีผลผลิตต่อเนื่อง			
5. ควรมีการอบรมเกษตรกรให้เข้าใจเรื่องการปลูก การใช้	3	2.3	2
ปุ๋ย การดูแลรักษา การเก็บเกี่ยว การขยายพันธุ์ที่ถูกต้อง			
6. เน้นให้กรมวิชาการมาผลักดันให้เป็นอินทรีย์ให้ได้ทั้ง	1	0.8	6
แปลง			
7. เพิ่มพื้นที่ปลูก	3	2.3	2



ตารางที่ 4.37 (ต่อ)

n = 129			
ข้อเสนอแนะ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	ลำดับ
8. ทำสื่อแผนภาพแจกช่วยความเข้าใจการผลิตได้คุณภาพ	1	0.8	6
9. ให้สิทธิเกษตรกรที่ปลูกในพื้นที่ ภท.5 หรือที่ไม่มีเอกสารสิทธิ์เข้าร่วมโครงการได้	1	0.8	6

จากตารางที่ 4.37 ผลการวิเคราะห์ พบว่าเกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียง ร้อยละ 4.7 ให้ความรู้เรื่องการให้ปุ๋ย ระบบน้ำ คุณภาพผักเหมียง ให้มีมาตรฐานเดียวกัน รองลงมา ร้อยละ 2.3 มี 2 ประเด็น คือ ควรมีการอบรมเกษตรกร ให้เข้าใจเรื่องการปลูก การใช้ปุ๋ย การดูแลรักษา การเก็บเกี่ยว การขยายพันธุ์ที่ถูกต้อง และ เพิ่มพื้นที่ปลูก ร้อยละ 1.6 มี 2 ประเด็น ให้ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูป และ ควรมีการส่งเสริมเรื่องระบบน้ำ/การจัดการน้ำในสวนให้แก่เกษตรกรเพื่อช่วงฤดูแล้งจะได้มีผลผลิตต่อเนื่อง ร้อยละ 0.8 มี 4 ประเด็น ควรปลูกใกล้แหล่งน้ำได้มีผลผลิตต่อเนื่อง เน้นให้กรมวิชาการมาผลักดันให้เป็นอินทรีย์ให้ได้ทั้งแปลง ทำสื่อแผนภาพแจกช่วยความเข้าใจการผลิต ได้คุณภาพ และให้สิทธิเกษตรกรที่ปลูกในพื้นที่ ภท.5 หรือที่ไม่มีเอกสารสิทธิ์เข้าร่วมโครงการได้ ตามลำดับ

ตารางที่ 4.38 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ด้านการตลาด

n = 129			
ข้อเสนอแนะ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	ลำดับ
<b>ด้านการตลาด</b>			
1. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สอดคล้องกับธรรมชาติและมีมาตรฐานสินค้ากำกับ	2	1.6	3
2. การพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว	1	0.8	4
3. ควรจัดการด้านสถานที่ขายและส่งเสริมด้านการขายเพื่อเพิ่มราคา เพราะบางครั้งมีผักเหมียงจากแหล่งอื่นทำให้ราคาผักเหมียงต่ำลง	1	0.8	4
4. ควรผลิตผักเหมียงให้ผ่านการรับรองมาตรฐานสินค้า	1	0.8	4
ตลาดจะตามมาเอง			

ตารางที่ 4.38 (ต่อ)

n = 129			
ข้อเสนอแนะ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	ลำดับ
5. ควบคุมคุณภาพผักเหมียง ยกระดับราคา ระบบขาย ไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง	1	0.8	4
6. รวมกลุ่มเพื่อรวบรวมผลผลิต	7	5.4	1
7. หาดตลาดรองรับสินค้าที่แน่นอนและหลากหลาย	6	4.7	2
8. สนับสนุนการส่งผลผลิตสู่ร้านอาหาร	1	0.8	4
9. ส่งเสริมการบริโภคผักเหมียง	1	0.8	4
10. ส่งเสริมขยายตลาดระบบ โรงแรม	1	0.8	4
11. ทางรัฐเจาะเรื่องตลาดกลางให้กับเกษตรกร	1	0.8	4
12. ควรมีการเปิดฤดูกาลผลผลิตผักเหมียงพร้อมกับผักหรือ ผลไม้อื่นๆ	1	0.8	4
13. ควรแปรรูปสู่สินค้าเกษตรอาหารต่างชาติ พร้อม นำเสนอสารอาหารและสรรพคุณ น่าจะช่วยเพิ่มช่องทางตลาด ได้มากและมีมูลค่าสูงขึ้น	1	0.8	4
14. ทำเมนูอาหารให้หลากหลาย	1	0.8	4

จากตารางที่ 4.38 ผลการวิเคราะห์ พบว่าเกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต  
เสนอแนะเกี่ยวกับการตลาด ร้อยละ 5.4 รวมกลุ่มเพื่อรวบรวมผลผลิต รองลงมา ร้อยละ 4.7  
หาดตลาดรองรับสินค้าที่แน่นอนและหลากหลาย ร้อยละ 1.6 พัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สอดคล้องกับ  
ธรรมชาติและมีมาตรฐานสินค้ากำกับ ร้อยละ 0.8 มี 11 ประเด็น คือ การพัฒนาวิทยากรหลังการ  
เก็บเกี่ยว ควรจัดการด้านสถานที่ขายและส่งเสริมด้านการขายเพื่อเพิ่มราคา เพราะบางครั้ง  
มีผักเหมียงจากแหล่งอื่นทำให้ราคาผักเหมียงต่ำลง ควรผลิตผักเหมียงให้ผ่านการรับรองมาตรฐาน  
สินค้า ตลาดจะตามมาเอง ควบคุมคุณภาพผักเหมียง ยกระดับราคา ระบบขายไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง  
สนับสนุนการส่งผลผลิตสู่ร้านอาหาร ส่งเสริมการบริโภคผักเหมียง ส่งเสริมขยายตลาดระบบ  
โรงแรม ทางรัฐเจาะเรื่องตลาดกลางให้กับเกษตรกร ควรมีการเปิดฤดูกาลผลผลิตผักเหมียงพร้อมกับ  
ผักหรือผลไม้อื่นๆ ควรแปรรูปสู่สินค้าเกษตร อาหารต่างชาติ พร้อมนำเสนอสารอาหารและ  
สรรพคุณ น่าจะช่วยเพิ่มช่องทางตลาดได้มากและมีมูลค่าสูงขึ้น และทำเมนูอาหารให้หลากหลาย  
ตามลำดับ

ตารางที่ 4.39 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต  
ด้านการส่งเสริมให้เป็นการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

n = 129

ข้อเสนอแนะ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	ลำดับ
<b>ด้านการส่งเสริมให้เป็นการท่องเที่ยวเชิงอาหาร</b>			
1. การแปรรูปเป็นอาหาร เป็นของฝาก เช่น ซากผักเหมียง	3	2.3	1
2. ควรทำหลังจากการจัดตั้งกลุ่ม	3	2.3	1
3. ให้นักท่องเที่ยวได้ลองชิมอาหารที่ผลิตจากผักเหมียง	2	1.6	3
เพื่อประชาสัมพันธ์ให้ผักเหมียงเป็นที่รู้จัก			
4. ควรมีการจัดตั้งกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้	1	0.8	5
5. จัดตั้งกลุ่มของเกษตรกรขึ้นมาในเชิงท่องเที่ยวต่างๆเพื่อ	1	0.8	5
เพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกร			
6. ควรมีการรวมกลุ่มเพื่อแปรรูปผักเหมียง	1	0.8	5
7. ควรประชาสัมพันธ์อาหารที่ทำจากผักเหมียง	1	0.8	5
8. ต้องดูสถานที่และจัดให้อยู่เป็นโซนหรือเข้ามาชิมรสชาติ	2	1.6	3
9. ทำเมนูเด็ดที่มีผักเหมียงเป็นวัตถุดิบหลักที่นักท่องเที่ยว	1	0.8	5
ต้องรับประทานเมื่อมาเที่ยว			
10. ทำเส้นทางท่องเที่ยวในสวนผักเหมียง	1	0.8	5
11. มีโฮมสเตย์ท่องเที่ยวในสวน	1	0.8	5
12. ส่งเสริมให้ชุมชนมีการแปรรูปอาหารในเทศกาลประจำ	1	0.8	5
ท้องถิ่นต่างๆตามฤดูกาลและความเหมาะสม			
13. สนับสนุนให้นำเมนูผักเหมียงเป็นอาหารของจังหวัด	1	0.8	5
ภูเก็ตให้กับนักท่องเที่ยวได้ขึ้นงานเป็นอาหารหลัก			
14. จัดให้มีการประกวดความสมบูรณ์ของผลผลิต เช่น	1	0.8	5
จัดงานโชว์ผลผลิตจากผักเหมียง โชว์ใบ ดัน เพื่อเป็นแรงจูงใจ			
ให้นักท่องเที่ยว			
15. การท่องเที่ยวเชิงอาหารควรสัมพันธ์กับการท่องเที่ยว	1	0.8	5
แหล่งที่พักอาศัย จัดให้มีระบบขนส่งส่วนกลาง เช่น รถเมล์ฟรี			
วนรอบทุกเทศบาล ช่วยให้นักท่องเที่ยวหมุนเวียนได้ฟรีๆทุก			
วันตามโอกาสพักผ่อน 3 - 5 วัน			

จากตารางที่ 4.39 ผลการวิเคราะห์ พบว่าเกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ตเสนอแนะเกี่ยวกับการส่งเสริมให้เป็นการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ร้อยละ 2.3 มี 2 ประเด็น คือ การแปรรูปเป็นอาหาร เป็นของฝาก เช่น ซาผักเหมียง และ ควรทำหลังจากการจัดตั้งกลุ่ม รองลงมา ร้อยละ 1.6 มี 2 ประเด็น ให้นักท่องเที่ยวได้ลองชิมอาหารที่ผลิตจากผักเหมียง เพื่อประชาสัมพันธ์ให้ผักเหมียงเป็นที่รู้จัก และต้องดูสถานที่และจัดให้อยู่เป็น โซนหรือเข้ามาชิมรสชาติ ร้อยละ 0.8 มี 11 ประเด็น คือ ควรมีการจัดตั้งกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ จัดตั้งกลุ่มของเกษตรกรขึ้นมาในเชิงท่องเที่ยวต่างๆ เพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกร ควรมีการรวมกลุ่มเพื่อแปรรูปผักเหมียง ควรประชาสัมพันธ์อาหารที่ทำจากผักเหมียง ทำเมนูเด็ดที่มีผักเหมียงเป็นวัตถุดิบหลักที่นักท่องเที่ยวต้องรับประทานเมื่อมาเที่ยว ทำเส้นทางท่องเที่ยวในสวนผักเหมียง มีโฮมสเตย์ท่องเที่ยวในสวนผักเหมียง ส่งเสริมให้ชุมชนมีการแปรรูปอาหารในเทศกาลประจำท้องถิ่นต่างๆตามฤดูกาลและความเหมาะสม สนับสนุนให้นำเมนูผักเหมียงเป็นอาหารของจังหวัดภูเก็ตให้กับนักท่องเที่ยวได้ขึ้นงานเป็นอาหารหลัก จัดให้มีการประกวดความสมบูรณ์ของผลผลิตเช่นจัดงาน โชว์ผลผลิตจากผักเหมียง โชว์ใบ ต้น เพื่อเป็นแรงจูงใจให้เกษตรกร การท่องเที่ยวเชิงอาหารควรสัมพันธ์กับการท่องเที่ยวแหล่งที่พักอาศัย จัดให้มีระบบขนส่งส่วนกลาง เช่น รถเมล์ฟรี วนรอบทุกเทศบาล ช่วยให้นักท่องเที่ยวหมุนเวียนได้ฟรีๆ ทุกวันตามโอกาสพักผ่อน 3-5 วัน ตามลำดับ

ตารางที่ 4.40 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต

ด้านการบริหารจัดการกลุ่มผู้ผลิตและเชื่อมโยงเครือข่ายทั้งภายในพื้นที่และต่างจังหวัด

n = 129

ข้อเสนอแนะ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	ลำดับ
<b>ด้านการบริหารจัดการกลุ่มผู้ผลิตและเชื่อมโยงเครือข่ายทั้งภายในพื้นที่และต่างจังหวัด</b>			
1. ควรเชื่อมโยงภายในพื้นที่ แลกเปลี่ยนกันทั้งในหมู่บ้าน ตำบล อำเภอ และจังหวัด รวมตัวให้เข้มแข็งภายในจังหวัด และเชื่อมโยงในแนวท่องเที่ยวตามแหล่งชุมชนที่ผลิตผักเหมียงและโยงโยกกับเกษตรด้านอื่นๆเข้าด้วยกันจะทำให้กลุ่มในจังหวัดเข้มแข็งมากขึ้น เช่นการท่องเที่ยวที่มีแผนที่การท่องเที่ยวเชิงเกษตรเชื่อมโยงทั่วจังหวัดว่ามีแหล่งเกษตรน่ารู้โดยตรงไหนบ้าง	2	1.6	2

ตารางที่ 4.40 (ต่อ)

n = 129

ข้อเสนอแนะ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	ลำดับ
2. ควรจัดตั้งกลุ่มเพื่อเพิ่มการผลิตและเชื่อมโยงเครือข่าย	1	0.8	5
3. ควรเชื่อมโยงไปสู่ต่างจังหวัดเพราะผลผลิตในจังหวัดมีน้อยไม่พอกับความต้องการ แต่ต้องควบคุมคุณภาพให้ดี	2	1.6	2
4. สร้างกลุ่มผู้นำรุ่นใหม่จากเยาวชนอาชีพ/เทคนิค/มัธยม เพราะเขามีความรู้ มีความรับผิดชอบ มีเทคนิคใหม่ๆจากการเรียน สามารถรับรู้สิ่งใหม่ๆกล้าทดลองทำเพื่อผลตอบแทนที่ดีกว่า	1	0.8	5
5. ควรมีเจ้าหน้าที่รัฐเป็นคนกลางในการเชื่อมโยงในตอนแรก	4	3.1	1
6. จัดให้มีการสัมมนาหรือจัดกิจกรรม ตั้งแต่การเริ่มปลูก ไล่ปุ๋ย การเก็บเกี่ยว การตลาด เพื่อได้แลกเปลี่ยนความรู้และการแปรรูปต่างๆ	1	0.8	5
7. ทำเป็นศูนย์กลางในการรวบรวม เป็นตัวกลาง รับ ส่ง อย่างเป็นระบบ	2	1.6	2
8. มีการเชื่อมโยงข้อมูลผลผลิต และการรวมกลุ่มเพื่อการจำหน่ายที่ช่วยเหลือกันทางการตลาด	1	0.8	5

จากตารางที่ 4.40 ผลการวิเคราะห์ พบว่าเกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต เสนอแนะเกี่ยวกับการบริหารจัดการกลุ่มผู้ผลิตและเชื่อมโยงเครือข่ายทั้งภายในพื้นที่และต่างจังหวัด ร้อยละ 3.1 ควรมีเจ้าหน้าที่รัฐเป็นคนกลางในการเชื่อมโยงในตอนแรก รองลงมา ร้อยละ 1.6 มี 3 ประเด็น คือ ควรเชื่อมโยงภายในพื้นที่ แลกเปลี่ยนกันทั้งในหมู่บ้าน ตำบล อำเภอ และจังหวัด รวมตัวให้เข้มแข็งภายในจังหวัดและเชื่อมโยงในแนวท่อนที่ขั้วตามแหล่งชุมชนที่ผลิตผักเหมียงและโยงใยกับเกษตรด้านอื่นๆเข้าด้วยกันจะทำให้กลุ่มในจังหวัดเข้มแข็งมากขึ้น เช่น การท่องเที่ยวที่มีแผนที่การท่องเที่ยวเชิงเกษตรเชื่อมโยงทั่วจังหวัดว่ามีแหล่งเกษตรนำร่องอยู่ตรงไหนบ้าง ควรเชื่อมโยงไปสู่ต่างจังหวัดเพราะผลผลิตในจังหวัดมีน้อยไม่พอกับความต้องการ แต่ต้องควบคุมคุณภาพให้ดี ทำเป็นศูนย์กลางในการรวบรวม เป็นตัวกลาง รับ ส่ง อย่างเป็นระบบ ร้อยละ 0.8 มี 4 ประเด็น คือ ควรจัดตั้งกลุ่มเพื่อเพิ่มและเชื่อมโยงเครือข่าย สร้างกลุ่มผู้นำรุ่นใหม่จาก

เยาวชนอาชีพ/เทคนิค/มัธยมเพราะเขามีความรู้มีความรับผิดชอบ มีเทคนิคใหม่ๆจากการเรียน สามารถรับรู้สิ่งใหม่ๆกล้าทดลองทำเพื่อผลตอบแทนที่ดีกว่า จัดให้มีการสัมมนาหรือจัดกิจกรรม ตั้งแต่การเริ่มปลูก ใส่น้ำปุ๋ย การเก็บเกี่ยว การตลาด เพื่อได้แลกเปลี่ยนความรู้และการแปรรูปต่างๆ มีการเชื่อมโยงข้อมูลผลผลิต และการรวมกลุ่มเพื่อการจำหน่ายที่ช่วยเหลือกันทางการตลาด ตามลำดับ

ตารางที่ 4.41 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ด้านอื่นๆ

n = 129

ข้อเสนอแนะ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	ลำดับ
<b>ด้านอื่นๆ</b>			
1. ควรมีการตรวจสอบคุณภาพ มาตรฐานของผลผลิต ความปลอดภัยของสินค้า	1	0.8	2
2. อยากให้มีการวิจัยเรื่องคุณประโยชน์ของผักเหมียงและ ประชาสัมพันธ์ถึงประโยชน์ของผักเหมียง	2	1.6	1
3. ทำการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า และเก็บได้นานขึ้น	1	0.8	2
4. ทำให้เด็กๆทานได้ง่ายกว่าปกติ	1	0.8	2
5. สร้างขนมใหม่ๆผสมโบราณ เช่น ขนมครกใส่ผัก/ผง ผักเหมียง ชาผักเหมียง/น้ำสกัด ทำซุ๊ปก้อนผสมผักเหมียงรวมกับเคอย	1	0.8	2

จากตารางที่ 4.41 ผลการวิเคราะห์ พบว่าเกษตรกรที่ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับด้านอื่นๆ ร้อยละ 1.6 อยากให้มีการวิจัยเรื่องคุณประโยชน์ของผักเหมียงและ ประชาสัมพันธ์ถึงประโยชน์ของผักเหมียง รองลงมา ร้อยละ 0.8 ควรมีการตรวจสอบคุณภาพ มาตรฐานของผลผลิต ความปลอดภัยของสินค้า ทำการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าและเก็บได้นานขึ้น ทำให้เด็กๆทานได้ง่ายกว่าปกติ สร้างขนมใหม่ๆผสมโบราณ เช่น ขนมครกใส่ผัก/ผง ผักเหมียง ชาผักเหมียง/น้ำสกัด ทำซุ๊ปก้อนผสมผักเหมียงรวมกับเคอย ตามลำดับ

### 5.2.2 ข้อเสนอแนะการผลิตผักเหมียงจากการสนทนากลุ่ม

1) ด้านการปลูก ด้านการเพิ่มมูลค่า และด้านการตลาด มีข้อเสนอแนะดังนี้

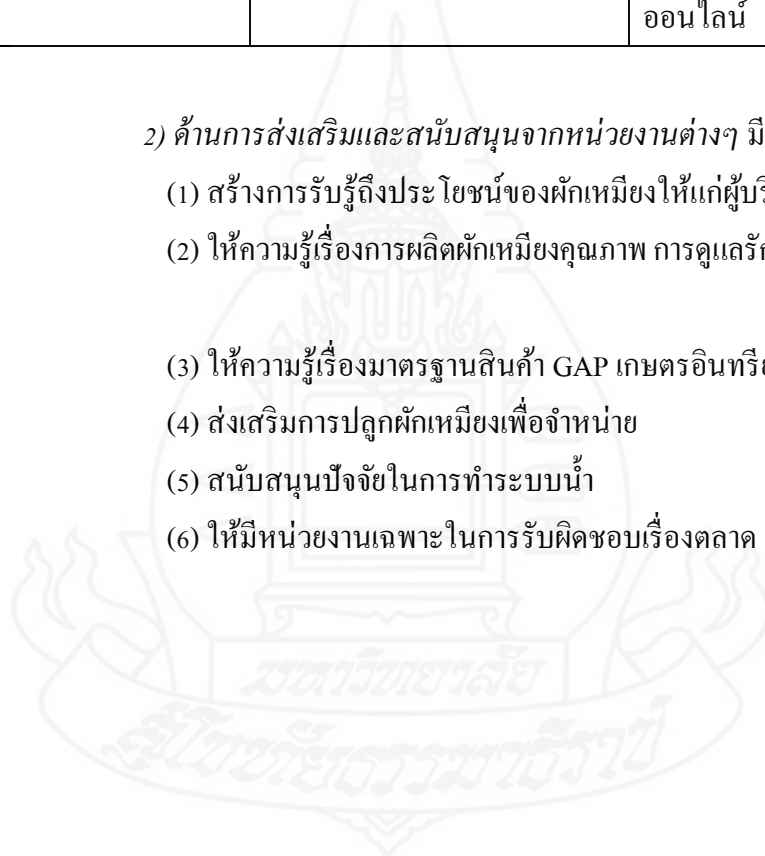
ตารางที่ 4.42 ข้อเสนอแนะ ด้านการปลูกผักเหมียง ด้านการเพิ่มมูลค่า และด้านการตลาด

ข้อเสนอแนะด้านการปลูก	ข้อเสนอแนะด้านการเพิ่มมูลค่า	ข้อเสนอแนะด้านการตลาด
1. เพิ่มระบบน้ำ เพื่อให้มีผลผลิตต่อเนื่องในฤดูแล้ง 2. เกษตรกรควรมีการจดบันทึกผลผลิตเพื่อวางแผนการผลิตให้มีความต่อเนื่อง	1. ขอกการรับรองมาตรฐานสินค้า GAP/เกษตรอินทรีย์ 2. แปรรูปสินค้าที่สามารถเป็นของฝาก 3. สร้างอัตลักษณ์ให้กับสินค้า 4. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้น่าซื้อ	1. ประชาสัมพันธ์สร้างการรับรู้ถึงประโยชน์ของผักเหมียง แหล่งจำหน่ายผักเหมียง 2. เกษตรกรเชื่อมโยงเครือข่ายระหว่างเกษตรกรกันเอง 3. จำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์

2) ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ มีข้อเสนอแนะดังนี้

- (1) สร้างการรับรู้ถึงประโยชน์ของผักเหมียงให้แก่ผู้บริโภค
- (2) ให้ความรู้เรื่องการผลิตผักเหมียงคุณภาพ การดูแลรักษา การขยายพันธุ์
- (3) ให้ความรู้เรื่องมาตรฐานสินค้า GAP เกษตรอินทรีย์
- (4) ส่งเสริมการปลูกผักเหมียงเพื่อจำหน่าย
- (5) สนับสนุนปัจจัยในการทำระบบน้ำ
- (6) ให้มีหน่วยงานเฉพาะในการรับผิดชอบเรื่องตลาด

ระบบน้ำ





### 5.3 จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส อุปสรรค การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ตารางที่ 4.43 จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส อุปสรรค การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต

จุดแข็ง	จุดอ่อน
1) สามารถปลูกเป็นพืชร่วมแก้ไขปัญห การปลูกพืชเชิงเดี่ยวได้	1) ต้องอาศัยแรงงานพืชอื่น
2) ขยายพันธุ์ได้ง่าย	2) ไม่สามารถบังคับการแตกยอดได้
3) สามารถเก็บผลผลิตได้ทั้งปี	3) ผลผลิตออกน้อยในช่วงฤดูแล้ง
4) พืชทนโรค ไม่ค่อยมีแมลงรบกวน	4) ผลผลิตไม่พอสอดคล้องความต้องการของตลาด
5) เป็นพืชที่ไม่ต้องใช้สารเคมีในการจัดการ	5) การเก็บเกี่ยวใช้เวลานาน/เก็บลำบาก เก็บเกี่ยวต้องระวังไม่ให้ยางผักเหมียงกัดมือ
6) เป็นผักพื้นบ้านรสชาติดี ทานง่าย	6) ระยะเวลาการเก็บรักษาสั้น (มากที่สุด 5 วัน)
7) แปรรูปได้หลากหลาย	7) เกษตรกรขาดการเก็บข้อมูลปริมาณผลผลิต
8) ราคาดี	8) ขาดแรงงานในการเก็บเกี่ยว
9) เป็นที่ต้องการของตลาดอย่างต่อเนื่อง	9) การรวมกลุ่มยังไม่เข้มแข็ง
10) ใช้พื้นที่ในการปลูกไม่มาก	10) ขาดการประชาสัมพันธ์ถึงประโยชน์ของ ผักเหมียง
	11) เกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงที่ผ่านการรับรอง มาตรฐาน GAP เกษตรอินทรีย์ ยังมีน้อย
	12) เกษตรกรยังไม่ค่อยเห็นความสำคัญของการ ขอรับรองมาตรฐานสินค้า GAP เกษตรอินทรีย์

## ตารางที่ 4.43 (ต่อ)

โอกาส	อุปสรรค
1) จังหวัดภูเก็ตเป็นเมืองท่องเที่ยวจึงมีตลาดรองรับผลผลิต 2) จังหวัดภูเก็ตเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารจากยูเนสโก (Phuket City of Gastronomy ) 3) ชุมชนต่างจากจังหวัดอื่นจึงทำให้ผลผลิตมีรสชาติดี 4) มีหน่วยงานต่างๆทั้งภาครัฐ เอกชน ให้การสนับสนุน 5) ระบบการขนส่งสะดวก	1) ช่วงฤดูฝนแตกยอดน้อย ไม่มีแสงแดดไม่แตกยอดอ่อน 2) ช่วงฤดูแล้ง น้ำไม่เพียงพอต่อการผลิต 3) พื้นที่ราบมีน้อยต้องปลูกที่ดอน 4) ปลูกในพื้นที่ไม่มีเอกสารสิทธิ์ ทำให้ไม่สามารถขอรับรองมาตรฐาน GAP/เกษตรอินทรีย์ได้ 5) งานวิจัยเกี่ยวกับประโยชน์ผักเหมียงยังมีน้อย

#### 5.4 แนวทางการส่งเสริมการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

##### 5.4.1 แนวทางการส่งเสริมผักเหมียงเพื่อท่องเที่ยวเชิงอาหาร

- 1) การให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้การทำอาหารจากผักเหมียงผักพื้นบ้านในท้องถิ่น เริ่มจากการปลูก การเก็บ การปรุง
- 2) การจัดนิทรรศการเมนูจากผักเหมียง ประโยชน์ ตบใจത്യคนรักสุขภาพ  
อย่างไร
- 3) การผูกกิจกรรมการตลาดท่องเที่ยว โซ่ออาหารจากผักเหมียง
- 4) สร้างเรื่องราวให้กับผักเหมียง คุณิชีวีต อาหารพื้นบ้าน การพักผ่อน
- 5) จัดทำฐานข้อมูลแหล่งผลิตผักเหมียง ปริมาณการผลิต ปริมาณการบริโภค
- 6) ทำเส้นทางท่องเที่ยวแปลงผักเหมียง
- 7) จัดทำข้อมูลประโยชน์ของผักเหมียง/ข้อมูลทางโภชนาการ บริโภคผักเหมียงแล้วดีต่อสุขภาพอย่างไร
- 8) สนับสนุนให้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบในโครงการเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารจากยูเนสโก (Phuket City of Gastronomy )ของจังหวัดภูเก็ต

### 5.4.2 แนวทางการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัด

#### ภูเก็ต

ตารางที่ 4.44 แนวทางการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดภูเก็ต

ต้นน้ำ	กลางน้ำ	ปลายน้ำ
1) การส่งเสริมให้เกษตรกรมีจิตสำนึกในการผลิต มีความซื่อสัตย์ในตนเอง 2) เกษตรกรมีการวางแผนการผลิต 3) ผลิตผักเหมียงให้ได้คุณภาพ ผ่านการรับรอง GAP/เกษตรอินทรีย์ 4) การลดต้นทุนโดยการผลิตปุ๋ยอินทรีย์ใช้เอง 5) ให้ความรู้เกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงให้ได้คุณภาพ การดูแลรักษา การขยายพันธุ์เพิ่มเติมในส่วนของเกษตรกรที่ยังเข้าไม่ถึง	1) มีจุดรวบรวมสินค้า 2) มีการส่งสินค้าที่ทันสมัย 3) มีการแปรรูปที่หลากหลาย และมีเอกลักษณ์สามารถเป็นของฝากได้ เช่น น้ำผักเหมียง ข้าวเกรียบผักเหมียง ลูกก๊ี้ผักเหมียง เล็กผักเหมียง ซึลบอลผักเหมียง ลาซานญ่าผักเหมียง ปอเปี๊ยะผักเหมียง ยาสมุนไพร 4) การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้น่าซื้อ เน้นการใช้วัสดุธรรมชาติ	1) สนับสนุนให้เป็นเมนูหลักในร้านอาหาร โรงแรม 2) สร้างอัตลักษณ์ให้กับสินค้านำเสนอจุดเด่น เรื่องราวสินค้า 3) ประชาสัมพันธ์สร้างการรับรู้ถึงประโยชน์ของผักเหมียง 4) นักท่องเที่ยวได้ชมแปลงผักเหมียง เรียนรู้ขั้นตอนการผลิต การดูแล การเก็บเกี่ยว การปรุงและได้ชิมเมนูจากผักเหมียง 5) นักท่องเที่ยวได้รู้จักแหล่งผลิตผักเหมียงที่มีคุณภาพ 6) วิจัยเพิ่มเติมเกี่ยวกับประโยชน์ของผักเหมียงและเผยแพร่งานวิจัย

## บทที่ 5

### สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่อง “การจัดการ ไซ้อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต” ผู้วิจัยได้นำเสนอประเด็นสำคัญจำแนกเป็น 3 ประเด็น คือ สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

#### 1. สรุปการวิจัย

##### 1.1 วัตถุประสงค์งานวิจัย

วัตถุประสงค์ของการวิจัยครั้งนี้เพื่อศึกษา 1) เพื่อศึกษาความรู้และแหล่งความรู้ในการปลูกผักเหมียงของเกษตรกร 2) เพื่อศึกษาการจัดการการผลิต การเพิ่มมูลค่า และการตลาดผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 3) เพื่อศึกษาความคิดเห็นและความต้องการในการจัดการ ไซ้อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 4) เพื่อศึกษาปัญหา ข้อเสนอแนะ และแนวทางการส่งเสริมการจัดการ ไซ้อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

##### 1.2 วิธีดำเนินการวิจัย

**1.2.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง** ประชากรที่ศึกษา ได้แก่ 1) เกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในจังหวัดภูเก็ต จากรายงานข้อมูลภาวะการผลิตพืชระดับตำบล (ร.ต.) ปีเพาะปลูก 2561 กรมส่งเสริมการเกษตร จำนวน 238 คน กำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างโดยใช้สูตร Taro Yamane ที่ค่าคลาดเคลื่อน 0.06 ได้จำนวนกลุ่มตัวอย่าง 129 ราย คิดเป็นร้อยละ 54.20 ของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในจังหวัดภูเก็ต และสุ่มตัวอย่างแบบง่าย (Simple random sampling) โดยการนำรายชื่อมาจับฉลากให้ได้จำนวนที่กำหนด 2) คัดเลือกตัวแทนเกษตรกรผู้มีความรู้ความชำนาญเกี่ยวกับผักเหมียงไม่ทราบจำนวนทั้งหมด คัดเลือกแบบเจาะจง จำนวน 2 ราย 3) ผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดภูเก็ต โดยไม่ทราบจำนวนทั้งหมด คัดเลือกแบบเจาะจง จำนวน 5 ราย 4) ผู้บริโภคผักเหมียง โดยไม่ทราบจำนวนทั้งหมด คัดเลือกแบบเจาะจง จำนวน 5 ราย 5) บุคคลที่เกี่ยวข้องกับการจัดการ ไซ้อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยไม่ทราบจำนวนทั้งหมด คัดเลือกแบบเจาะจง จำนวน 10 ราย

### 1.2.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยและเก็บรวบรวมข้อมูล เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้

**ชุดที่ 1 แบบสัมภาษณ์เกษตรกร** เป็นแบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบมีโครงสร้าง ชนิดปลายปิดและปลายเปิด โดยแบ่งเป็น 5 ตอน ได้แก่ 1. สภาพพื้นฐานส่วนบุคคล สภาพเศรษฐกิจและสังคมของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง 2. ความรู้และแหล่งความรู้ของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง 3. การจัดการผลิต การเพิ่มมูลค่าและการตลาดผักเหมียง 4. ความคิดเห็นและความต้องการการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 5. ปัญหาและข้อเสนอแนะของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง

**ชุดที่ 2 แบบสัมภาษณ์ผู้มีความรู้ความชำนาญเกี่ยวกับผักเหมียง** เป็นแบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบมีโครงสร้าง ชนิดปลายปิดและปลายเปิด โดยแบ่งเป็น 2 ตอน ได้แก่ 1. สภาพพื้นฐานส่วนบุคคล สภาพเศรษฐกิจและสังคมของผู้มีความรู้ความชำนาญเกี่ยวกับผักเหมียง 2. เป็นคำถามปลายเปิด เกี่ยวกับการปลูกดูแลรักษา การเก็บเกี่ยว และการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว และความคิดเห็นเกี่ยวกับผักเหมียงกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

**ชุดที่ 3 แบบสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหาร** ใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบมีโครงสร้าง ซึ่งเป็นคำถามลักษณะปลายเปิดเกี่ยวกับ แหล่งที่ซื้อ ความถี่ในการซื้อ ราคา ปริมาณ เหตุผลที่ซื้อผักเหมียงมาประกอบอาหาร เมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบ ความคิดเห็นกับการสนับสนุนผักเหมียงผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

**ชุดที่ 4 แบบสัมภาษณ์ผู้บริโภคผักเหมียง** ใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบมีโครงสร้าง ซึ่งเป็นคำถามลักษณะปลายเปิดเกี่ยวกับ แหล่งที่ซื้อ ความถี่ในการซื้อ ราคา ปริมาณ เหตุผลที่ซื้อผักเหมียงมาประกอบอาหาร เมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบ ความคิดเห็นกับการสนับสนุนผักเหมียงผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

**ชุดที่ 5 ประเด็นการสนทนากลุ่ม** สำหรับผู้เกี่ยวข้องเกี่ยวกับการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียง โดยกำหนดประเด็นการสนทนากลุ่ม (Focus Group) โดยแบ่งเป็น 4 ตอน ได้แก่ 1. ปัญหาการผลิตผักเหมียง 2. ข้อเสนอแนะการผลิตผักเหมียง 3. จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส อุปสรรค การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 4. แนวทางการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ก่อนที่จะนำแบบสัมภาษณ์ไปใช้ มีการทดสอบความเหมาะสมและความถูกต้องของเนื้อหา โดยนำแบบสัมภาษณ์ ให้ผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 5 คน ทำการทดสอบหาความสอดคล้อง (IOC) ได้เท่ากับ 0.95 จากนั้นทดสอบหาค่าความเชื่อมั่นตามวิธีการหาค่าสัมประสิทธิ์อัลฟา (coefficient of alpha หรือ cronbach's alpha) ผลการทดสอบมีดังนี้ 1) แหล่งความรู้เกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ค่าสัมประสิทธิ์อัลฟา เท่ากับ 0.875 2) ความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยว ค่าสัมประสิทธิ์อัลฟา เท่ากับ 0.869 และความต้องการเกี่ยวกับการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวค่าสัมประสิทธิ์อัลฟา เท่ากับ 0.921 3) ปัญหาในการผลิตผักเหมียงของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ค่าสัมประสิทธิ์อัลฟา เท่ากับ 0.875

การเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ ระหว่างเดือนมกราคม 2562 ถึงเดือน มิถุนายน 2562

**1.2.3 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล** ใช้สถิติเชิงพรรณนา (descriptive statistics) คือ การแจกแจงความถี่ (frequency) ค่าร้อยละ (percentage) ค่าต่ำสุด (minimum) ค่าสูงสุด (maximum) ค่าเฉลี่ย (men) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation : S.D) และการจัดลำดับ การแปลความหมายแบบ Likert Scale

### 1.3 ผลการวิจัย

#### 1.3.1 สภาพพื้นฐานส่วนบุคคล สภาพเศรษฐกิจ และสังคมของเกษตรกรผู้ปลูก ผักเหมียง

1) สภาพพื้นฐานส่วนบุคคลของเกษตรกร ผลการศึกษาพบว่า เกษตรกร ร้อยละ 53.5 เป็นเพศหญิง อายุเฉลี่ย 55.48 ปี ร้อยละ 42.6 จบการศึกษาในระดับประถมศึกษา

2) สภาพทางเศรษฐกิจของเกษตรกร ผลการศึกษาพบว่า เกษตรกร ร้อยละ 40.3 มีอาชีพหลักทำการเกษตร ร้อยละ 40.3 ปลูกผักเหมียง ร้อยละ 59.7 มีอาชีพรองทำการเกษตร ร้อยละ 71.3 มีวัตถุประสงค์ในการปลูกผักเหมียงเพื่อจำหน่ายและบริโภค ร้อยละ 59.7 ปลูกผักเหมียง มีรายได้จากการปลูกผักเหมียงเฉลี่ย 20,730.22 บาท/ปี มีรายได้จากการทำสวนยางพาราเฉลี่ย 55,419.05 บาท/ปี มีรายได้จากการทำสวนผลไม้เฉลี่ย 24,750.67 บาท/ปี มีรายได้จากการเลี้ยงสัตว์เฉลี่ย 9,320.83 บาท/ปี มีรายได้จากการทำประมงเฉลี่ย 14,750.00 บาท/ปี มีรายได้จากการทำการเกษตร อื่นๆ(สวนผสมผสาน/ปลูกผัก/ทำหมากแห้ง/ไม้ประดับ)เฉลี่ย 59,315.79 บาท/ปี มีรายได้รวมจากการทำการเกษตรเฉลี่ย 72,699.81บาท/ปี มีรายจ่ายในการผลิตผักเหมียงเฉลี่ย 2,457.58 บาท/ปี มีรายจ่ายในการประกอบอาชีพภาคการเกษตรอื่น ยกเว้นผักเหมียงเฉลี่ย 10,210.67 บาท/ปี มีรายจ่ายรวมจากภาคการเกษตรเฉลี่ย 11,128.57 บาท/ปี มีแรงงานในครัวเรือนเฉลี่ย 1.95 คน คน มีแรงงานนอกครัวเรือนเฉลี่ย 1.29 คน ร้อยละ 87.6 มีสิทธิการถือครองพื้นที่ของตนเอง โดยร้อยละ 38.8 เป็นโฉนด ร้อยละ2.3 มีสิทธิการถือครองพื้นที่เช่า โดยร้อยละ 1.5 เป็น น.ส.4 จ ร้อยละ10.1 มีสิทธิการถือครองพื้นที่ผู้อื่นให้เพาะปลูก โดยร้อยละ 4.7 เป็นโฉนด มีขนาดพื้นที่ทำการเกษตรของตนเองเฉลี่ย 8.31 ไร่ มีขนาดพื้นที่เช่าทำการเกษตรเฉลี่ย 3.67 ไร่ มีขนาดพื้นที่ทำการเกษตรที่ผู้อื่นให้เพาะปลูก เฉลี่ย 8.23 ไร่ มีพื้นที่ปลูกผักเหมียงเฉลี่ย 1.67 ไร่ ร้อยละ 95.3 มีแหล่งเงินทุนเป็นทุนตนเอง ร้อยละ 3.9 มีแหล่งเงินทุนกู้ยืม จาก ธ.ก.ส. ร้อยละ 27.1 ได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ โดยร้อยละ 15.5 ได้รับสนับสนุนปุ๋ย เกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงเกินครึ่งไม่มีต้นทุนในการผลิตผักเหมียง มีเพียง ร้อยละ 36.4 มีต้นทุนในการผลิตผักเหมียง เฉลี่ย 2,245.85 บาท/ไร่ ได้ผลผลิตผักเหมียงเฉลี่ย



3.56 กิโลกรัม/ครั้ง ขายผักเหมียงได้ราคาเฉลี่ย 9.57 บาท/มัด ขายผักเหมียงได้ราคาเฉลี่ย 82.93 บาท/กิโลกรัม มีรายได้จากการขายผักเหมียงเฉลี่ย 1,119.78 บาท/ไร่/เดือน

3) *สภาพทางสังคมของเกษตรกร* ผลการศึกษาพบว่า เกษตรกร ร้อยละ 85.3 ไม่มีตำแหน่งทางสังคม โดยร้อยละ 7.8 มีตำแหน่งอาสาสมัครเกษตร ร้อยละ 50.4 เป็นสมาชิกกลุ่ม/สถาบันเกษตรกร ในจำนวนที่เป็นสมาชิกกลุ่ม/สถาบันเกษตรกร พบว่า เกษตรกร ร้อยละ 28.7 เป็นสมาชิกกลุ่มเกษตรกร และมีประสบการณ์การปลูกผักเหมียงเฉลี่ย 6.95 ปี

**1.3.2 ความรู้เกี่ยวกับการปลูกผักเหมียงของเกษตรกร** พบว่าเกษตรกรได้รับความรู้เกี่ยวกับการปลูกผักเหมียง โดยเกษตรกรตอบข้อความรู้เกี่ยวกับการปลูกผักเหมียงได้จำนวนข้อที่ตอบถูกเฉลี่ย 11.88 ข้อ จากจำนวน 15 ข้อ ประเด็นความรู้ที่เกษตรกรตอบได้ถูกต้องมากที่สุด คือ เมื่อเก็บยอดผักเหมียงแล้วควรนำไปปักไว้ที่ร่ม อากาศถ่ายเทสะดวก ส่วนประเด็นความรู้ที่เกษตรกรตอบได้ไม่ถูกต้องมากที่สุด คือ ช่วงที่ผักเหมียงมีอายุ 1-2 ปีแรก ควรกำจัดวัชพืช โดยการถางหญ้าหรือวัชพืชบริเวณ โคนต้นให้เตียนอยู่เสมอ เพราะผักเหมียงไม่ชอบพื้นดินที่มีบริเวณ โคนต้นโล่งเกินไป

**1.3.3 แหล่งความรู้เกี่ยวกับการปลูกผักเหมียงของเกษตรกร** พบว่า โดยภาพรวมเกษตรกร มีแหล่งความรู้เกี่ยวกับการปลูกผักเหมียงอยู่ในระดับน้อย ค่าเฉลี่ย 2.37 โดย ด้านสื่อบุคคลได้รับความรู้ ค่าเฉลี่ย 2.54 คือ เพื่อนบ้าน/เครือข่าย รongลงมา เจ้าหน้าที่กรมส่งเสริมการเกษตร ด้านสื่อกลุ่ม ได้รับความรู้ ค่าเฉลี่ย 2.48 คือ การฝึกอบรม รongลงมา การศึกษาดูงาน ด้านสื่อมวลชน ได้รับความรู้ ค่าเฉลี่ย 2.09 คือ เว็บไซต์ รongลงมา นิทรรศการตามลำดับ

#### **1.3.4 การจัดการการผลิตผักเหมียง (การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับต้นน้ำ)**

1) *การจัดการการผลิตผักเหมียงของเกษตรกร* พบว่า โดยเกษตรกรร้อยละ 100.0 ปลูกผักเหมียงพันธุ์ยอดนิคม โดยเกษตรกรร้อยละ 93.0 ปลูกผักเหมียงพันธุ์ยอดนิคม ชนิดใบกว้าง/ใบใหญ่ ร้อยละ 51.2 เกษตรกรใช้การตอนกิ่ง โดยเกษตรกรร้อยละ 65.9 มีพื้นที่ปลูกผักเหมียงเป็นที่ราบ ร้อยละ 61.2 ปลูกผักเหมียงร่วมกับไม้ผล เกษตรกรร้อยละ 50.4 ใส่ปุ๋ย โดยร้อยละ 27.9 ใส่ปุ๋ยหมัก ร้อยละ 74.3 ไม่ได้ให้น้ำผักเหมียง (อาศัยน้ำฝน) ร้อยละ 100.0 ใช้แหล่งน้ำฝน เกษตรกรร้อยละ 45.8 ใช้วิธีอื่นๆในการป้องกันกำจัดแมลงศัตรู/โรคพืช คือ ปล่อยตามธรรมชาติ ร้อยละ 58.9 มีการตัดแต่งกิ่ง หลังการเก็บเกี่ยว ร้อยละ 94.6 ใช้วิธีการเก็บเกี่ยวผักเหมียงโดยใช้มือเด็ดชดข้อ ร้อยละ 35.6 มีความถี่ในการเก็บผักเหมียงจำหน่ายทุก 7 วัน

2) *เกษตรกรผู้มีความรู้ความชำนาญเกี่ยวกับผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต* จำนวน 2 ราย เกี่ยวกับสภาพพื้นฐานส่วนบุคคล เศรษฐกิจ และสังคม การปลูก ดูแลรักษา การเก็บเกี่ยว และการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว สรุปดังนี้



(1) นายกัมพล กิ่งแก้ว อายุ 51 ปี จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 ประสบการณ์ผลิตผักเหมียง 10 ปี มีรายได้จากภาคการเกษตร ปี 2561 รวม 316,520 บาท/ปี โดยมีรายได้จากการปลูกผักเหมียง 69,180 บาท/ปี ไม่มีรายจ่ายจากภาคการเกษตร มีแรงงานภายในครัวเรือนในการผลิตผักเหมียง 2 คน พื้นที่ทำการเกษตร เป็น ส.ป.ก. จำนวน 5 ไร่ ซึ่งเป็นของตนเอง แบ่งปลูกผักเหมียงผักเหมียงครั้งแรก 1,150 บาท เก็บผักเหมียงได้ 4 กิโลกรัม/ครั้ง 20 ครั้ง/เดือน ขายในราคา 10 บาท/มัด และ 100 บาท/ กิโลกรัม รายได้เฉลี่ย 2,883 บาท/ไร่/เดือน มีแหล่งจำหน่าย ตลาดในท้องถิ่น นายกัมพล กิ่งแก้ว มีความรู้ในการผลิตผักเหมียง ตั้งแต่การเตรียมพื้นที่จนถึงการขยายพันธุ์ การดูแลรักษาที่ปลอดภัยตามธรรมชาติไม่ใช้สารเคมี จึงได้รับการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์

ได้เสนอความคิดเห็นเกี่ยวกับผักเหมียงกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ว่าควรมีการนำไปแปรรูปเป็นอาหารว่าง และเครื่องดื่ม

(2) นายสัญญา หิรัญวดี อายุ 44 ปี จบการศึกษาระดับปริญญาตรี มีตำแหน่งเป็นหมอดินอาสา เป็นประธานคณะกรรมการ ส.พ.ก. ระดับจังหวัด มีประสบการณ์ผลิตผักเหมียง 22 ปี มีรายได้จากภาคการเกษตร ปี 2561 รวม 1,015,000 บาท/ปี โดยมีรายได้จากการปลูกผักเหมียง 360,000 บาท/ปี ไม่มีรายจ่ายจากภาคการเกษตร มีแรงงานภายในครัวเรือนในการผลิตผักเหมียง 6 คน มีพื้นที่ทำการเกษตร เป็น ส.ป.ก. จำนวน 20 ไร่ ซึ่งเป็นของตนเอง แบ่งปลูกผักเหมียง 15 ไร่ ใช้เงินทุนตนเองในการผลิตผักเหมียง และได้รับสนับสนุนจากภาครัฐ มีต้นทุนในการผลิตผักเหมียงครั้งแรก คือค่าต้นพันธุ์ 37,500 บาท เก็บผักเหมียงได้ 10 กิโลกรัม/ครั้ง 30 ครั้ง/เดือน ขายในราคา 10 บาท/มัด รายได้เฉลี่ย 2,000 บาท/ไร่/เดือน มีแหล่งจำหน่าย ตลาดในชุมชน พ่อค้าคนกลางมารับที่สวน และมีการขายออนไลน์ให้ลูกค้าต่างจังหวัด มีความรู้ในการผลิตผักเหมียง ตั้งแต่การเตรียมพื้นที่จนถึงการขยายพันธุ์ การดูแลรักษาที่ปลอดภัยตามธรรมชาติไม่ใช้สารเคมี แปลงผักเหมียงของนายสัญญาเป็นจุดเรียนรู้การผลิตผักเหมียง สามารถถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้ที่สนใจได้

ได้เสนอความคิดเห็นเกี่ยวกับผักเหมียงกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร คือเห็นด้วยเพราะผักเหมียงเป็นผักพื้นบ้าน มีรสชาติอร่อย ไม่มีการใช้สารเคมี สามารถทำอาหารได้หลายรูปแบบ โดยให้เชฟพัฒนาเมนูต้อนรับนักท่องเที่ยว หรือแปรรูปเป็นข้าวเกรียบก็อร่อยสามารถเป็นของฝากและทำได้หลายรส สร้างเอกลักษณ์ของแต่ละชุมชน

**1.3.5 การเพิ่มมูลค่าผักเหมียง (การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับกลางน้ำ)** พบว่าเกษตรกร ร้อยละ 89.1 เกษตรกรยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ร้อยละ 94.6 ไม่มีการแปรรูปผักเหมียง ร้อยละ 2.3 มีการแปรรูปผักเหมียงเป็น ซาผักเหมียง และร้อยละ 95.3 ไม่มีตราสินค้า

**1.3.6 การตลาดผักเหมียง (การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับปลายน้ำ)** สรุปได้ดังนี้

1) จากการสัมภาษณ์เกษตรกร พบว่า เกษตรกรร้อยละ 62.8 มีแหล่งจำหน่ายผักเหมียงเป็นตลาดในท้องถิ่น ร้อยละ 65.1 นำผักเหมียงไปจำหน่ายด้วยตนเอง ร้อยละ 47.3 ไม่จำหน่ายผ่านพ่อค้าคนกลาง โดย ร้อยละ 52.7 จำหน่ายผ่านพ่อค้าคนกลางในท้องถิ่น โดยร้อยละ 62.0 เกษตรกรเป็นผู้กำหนดราคาซื้อขายผักเหมียง ร้อยละ 69.8 เกษตรกรมีกลุ่มลูกค้าเป็นผู้บริโภคทั่วไปที่ซื้อผักเหมียง

2) จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหาร พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหาร ร้อยละ 50.0 มีแหล่งซื้อผักเหมียงจากเกษตรกร มีความถี่ในการรับซื้อผักเหมียงสำหรับธุรกิจในรอบ 1 สัปดาห์ เฉลี่ย 3.75 ครั้ง/สัปดาห์ มีราคาผักเหมียงที่ซื้อเฉลี่ย 86.25 บาท/กิโลกรัม และมีปริมาณผักเหมียงที่ซื้อเฉลี่ย 2.50 กิโลกรัม/ครั้ง ร้อยละ 62.5 ร้านอาหารมองว่าผักเหมียงที่รับซื้อไม่จำเป็นต้องได้รับรองมาตรฐาน GAP ร้อยละ 62.5 ไม่ได้ซื้อผักเหมียงที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน GAP ร้อยละ 87.5 ร้านอาหารที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบทำเมนูผักเหมียงผัดไข่ และมีลูกค้าสั่งเมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบ เฉลี่ย 57.50 เปอร์เซ็นต์ ร้อยละ 62.5 ลูกค้านิยมสั่งเมนูผักเหมียงผัดไข่

3) จากการสัมภาษณ์ผู้บริโภค พบว่า ผู้บริโภค ร้อยละ 100.0 ซื้อผักเหมียงจากตลาดสด มีความถี่ในการซื้อผักเหมียงเฉลี่ย 1.40 ครั้ง/สัปดาห์ ซื้อผักเหมียงราคาเฉลี่ย 9.40 บาท/มัดบริโภคซื้อผักเหมียงปริมาณเฉลี่ย 3.60 มัด/ครั้ง ร้อยละ 100.0 ผู้บริโภคผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ตมองว่าผักเหมียงไม่จำเป็นต้องได้รับ GAP ร้อยละ 40.0 ผู้บริโภคเลือกซื้อผักเหมียงมาประกอบอาหารเพราะรสชาติอร่อย เป็นผักพื้นบ้านชอบรับประทาน และมีประโยชน์ ร้อยละ 40.0 ผู้บริโภคเลือกทำเมนู ผักเหมียงผัดไข่ แกงเลียง และผักเหมียงลวกจิ้มน้ำพริก

### 1.3.7 ความคิดเห็นของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ตต่อการจัดการ

**ผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยว** พบว่า ในภาพรวม เกษตรกรมีความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยว อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.06 เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็น พบว่า เกษตรกรให้ความคิดเห็นระดับมากที่สุดทั้ง 10 ประเด็น โดยเกษตรกรมีความคิดเห็นเกี่ยวกับการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ ปุ๋ยชีวภาพและไม่ใช้สารเคมีเพื่อการผลิตผักเหมียงที่ได้คุณภาพปลอดภัย ค่าเฉลี่ย 4.16 อยู่ในระดับมากเป็นอันดับหนึ่ง

1.3.8 **ความคิดเห็นของผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้บริโภคเกี่ยวกับการสนับสนุนผักเหมียงให้เป็นวัตถุดิบสำหรับการพัฒนาอาหารเพื่อการท่องเที่ยว** สรุปได้ดังนี้

1) จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหาร พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารมีความคิดเห็นเกี่ยวกับการสนับสนุนผักเหมียงให้เป็นวัตถุดิบสำหรับการพัฒนาอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ร้อยละ 45.5 ควรส่งเสริมให้ปลูกมากๆ เพราะปริมาณไม่เพียงพอต่อผู้บริโภค มากที่สุด

2) จากการสัมภาษณ์ผู้บริโภครวม พบว่า ผู้บริโภครวมมีความคิดเห็นเกี่ยวกับการสนับสนุนผักเหมียงให้เป็นวัตถุดิบสำหรับการพัฒนาอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ร้อยละ 40.0 การสนับสนุนผักเหมียงให้เป็นวัตถุดิบสำหรับการพัฒนาอาหารเพื่อการท่องเที่ยวดีมาก ๆ เพราะผักเหมียงมีประโยชน์ มากที่สุด

**1.3.9 ความต้องการต่อการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต** พบว่า ในภาพรวมเกษตรกรมีความต้องการต่อการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 3.56 เมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน พบว่า เกษตรกรมีความต้องการ อยู่ในระดับมาก 3 ด้าน คือ ด้านการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ค่าเฉลี่ย 3.82 ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.61 ด้านการผลิตค่าเฉลี่ย 3.44 และเกษตรกรมีความต้องการ อยู่ในระดับปานกลาง 1 ด้าน คือ ด้านการตลาด ค่าเฉลี่ย 3.38 และเมื่อพิจารณาในประเด็นความต้องการ 3 ลำดับแรก พบว่า เกษตรกรต้องการการประชาสัมพันธ์ผักเหมียงให้เป็นที่รู้จัก ค่าเฉลี่ย 3.94 มากที่สุด รองลงมา ต้องการการกำหนดให้เป็นอาหารเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ค่าเฉลี่ย 3.88 และการกำหนดให้เป็นนโยบายระดับจังหวัด/ท้องถิ่น ค่าเฉลี่ย 3.81

**1.3.10 ปัญหา ข้อเสนอแนะ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส อุปสรรค และแนวทางการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร** ซึ่งได้สัมภาษณ์เกษตรกรและการสนทนากลุ่ม (Focus Group) ผู้เกี่ยวข้องเกี่ยวกับการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียง สรุปได้ดังนี้

**1) ปัญหาในการผลิตผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร**

(1) จากการสัมภาษณ์เกษตรกรเกี่ยวกับปัญหาในการผลิตผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต พบว่า ในภาพรวมเกษตรกรมีปัญหาในการผลิตผักเหมียง อยู่ในระดับปานกลาง ค่าเฉลี่ย 2.79 เมื่อพิจารณาปัญหาในการผลิตผักเหมียงแต่ละด้านแล้ว พบว่า เกษตรกรมีปัญหาในระดับปานกลาง 3 ด้าน คือด้านการส่งเสริมผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ด้านการตลาด และด้านการส่งเสริมสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ตามลำดับ และเกษตรกรมีปัญหาด้านการผลิต อยู่ในระดับน้อย ดังนี้

- **ปัญหาด้านการส่งเสริมผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร** เกษตรกรมีปัญหาเกี่ยวกับการส่งเสริมผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารในระดับปานกลาง ถือว่าเป็นปัญหาอันดับหนึ่ง ค่าเฉลี่ย 2.79 ซึ่งปัญหาที่พบมาก คือ ขาดการสร้างความเป็นเอกลักษณ์ ค่าเฉลี่ย 3.30 ขาดการออกแบบการแปรรูปที่หลากหลาย ค่าเฉลี่ย 3.30 ขาดการรณรงค์ประชาสัมพันธ์ ค่าเฉลี่ย 3.21 และการไม่มีข้อมูลผู้ปลูก และแหล่งปลูก ค่าเฉลี่ย 2.94 ตามลำดับ

- **ปัญหาด้านการตลาด** เกษตรกรมีปัญหากับการตลาดผักเหมียงในระดับปานกลาง ถือว่าเป็นปัญหาอันดับสอง ค่าเฉลี่ย 2.68 ซึ่งปัญหาที่พบมากในด้านการตลาด คือ ผลผลิตมีไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด ค่าเฉลี่ย 3.26 และ ขาดการเชื่อมโยงกับห้างสรรพสินค้า ค่าเฉลี่ย 2.78 ตามลำดับ

- **ปัญหาด้านการส่งเสริมสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ** เกษตรกรมีปัญหากับการส่งเสริมสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ในระดับปานกลาง ถือว่าเป็นปัญหาอันดับสาม ค่าเฉลี่ย 2.77 ซึ่งปัญหาที่พบ คือ ขาดความต่อเนื่องในการส่งเสริม ค่าเฉลี่ย 2.79 และการบูรณาการของหน่วยงาน ค่าเฉลี่ย 2.75 ตามลำดับ

- **ปัญหาด้านการผลิตผักเหมียง** เกษตรกรมีปัญหากับการผลิตผักเหมียงในระดับน้อย และถือว่าเป็นปัญหาอันดับสี่ ค่าเฉลี่ย 2.40 ซึ่งปัญหาที่พบในด้านการผลิต คือ ปริมาณน้ำไม่เพียงพอในช่วงฤดูแล้ง ค่าเฉลี่ย 3.12 ส่วนปัญหาที่พบบรองลงมาเรียงจากมากไปน้อย คือ ผลผลิตยังไม่ผ่านการรับรองมาตรฐาน GAP ค่าเฉลี่ย 2.77 พื้นที่ปลูกผักเหมียงลุ่มๆดอนๆ ไม่เหมาะสมต่อการผลิต ค่าเฉลี่ย 2.36 ขาดแรงงานในการเก็บเกี่ยว ค่าเฉลี่ย 2.32 ดินไม่อุดมสมบูรณ์ ดินแน่น ขาดอินทรีย์วัตถุ ค่าเฉลี่ย 2.27 ดินเป็นกรด ค่าเฉลี่ย 2.02 และดินเป็นด่าง ค่าเฉลี่ย 1.97 ตามลำดับ

(2) **จากการสนทนากลุ่มปัญหาในการผลิตผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร** ได้เสนอปัญหาใน 2 ด้าน คือ

- ปัญหาการผลิตผักเหมียง ได้แก่ 1) ด้านการปลูก พบปัญหาพื้นที่ปลูกลาดชัน มีพื้นที่ราบน้อย การเก็บเกี่ยวใช้เวลานาน ต้องระวังยางผักเหมียงกัดมือ ขาดแรงงานในการเก็บเกี่ยว ช่วงฤดูแล้งผลผลิตน้อย เพราะผักเหมียงขาดน้ำไม่แตกยอดอ่อน เกษตรกรปลูกผักเหมียงเพื่อจำหน่ายยังมีจำนวนน้อย 2) ด้านการเพิ่มมูลค่า พบปัญหา ผลผลิตที่ผ่านการรับรองมาตรฐานสินค้า GAP/อินทรีย์ยังมีน้อย เนื่องจากเกษตรกรส่วนใหญ่ปลูกในพื้นที่ไม่มีเอกสารสิทธิ์จึงไม่สามารถขอการรับรองได้ และ 3) ด้านการตลาด พบปัญหา ผลผลิตมีส่งไม่ต่อเนื่องไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด ขาดข้อมูลปริมาณผลผลิต ขาดต่อการบริหารจัดการ ขาดการประชาสัมพันธ์ถึงคุณประโยชน์ของผักเหมียง ขาดจตุรรวบรวมสินค้า การแปรรูปผลผลิตยังมีน้อย และยังไม่ผ่านการรับรองมาตรฐาน

- **ปัญหาด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ** พบปัญหา ขาดการบูรณาการของหน่วยงาน เกษตรกรบางส่วนขาดการเข้าถึงข้อมูลจากหน่วยงาน การสนับสนุนเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียง ยังกระจายไม่ทั่วทั้งจังหวัด

2) **ข้อเสนอแนะในการผลิตผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร**

(1) จากการสัมภาษณ์เกษตรกรเกี่ยวกับข้อเสนอแนะในการผลิตผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต พบว่า เกษตรกรได้ให้ข้อเสนอแนะ 6 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ พบว่าเกษตรกรเสนอแนะเกี่ยวกับการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ร้อยละ 29.5 สนับสนุนปัจจัยการผลิต เช่น กล้าพันธุ์ผักเหมียง ปุ๋ย ระบบน้ำมากที่สุด 2) ด้านการผลิต พบว่าเกษตรกรเสนอแนะเกี่ยวกับการผลิต ร้อยละ 30.0 ให้ความรู้เรื่องการให้ปุ๋ย ระบบน้ำ คุณภาพผักเหมียง ให้มีมาตรฐานเดียวกัน มากที่สุด 3) ด้านการตลาด พบว่าเกษตรกรเสนอแนะเกี่ยวกับการตลาด ร้อยละ 26.9 รวมกลุ่มเพื่อรวบรวมผลผลิต มากที่สุด 4) ด้านการส่งเสริมให้เป็นการท่องเที่ยวเชิงอาหาร พบว่าเกษตรกรเสนอแนะเกี่ยวกับการส่งเสริมให้เป็นการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ร้อยละ 14.3 มี 2 ประเด็น คือ การแปรรูปเป็นอาหาร เป็นของฝาก เช่น ซากผักเหมียง และ ควรทำหลังจากการจัดตั้งกลุ่มมากที่สุด 5) ด้านการบริหารจัดการกลุ่มผู้ผลิตและเชื่อมโยงเครือข่ายทั้งภายในพื้นที่และต่างจังหวัด พบว่าเกษตรกรเสนอแนะเกี่ยวกับการบริหารจัดการกลุ่มผู้ผลิตและเชื่อมโยงเครือข่ายทั้งภายในพื้นที่และต่างจังหวัด ร้อยละ 28.6 ควรมีเจ้าหน้าที่รัฐเป็นคนกลางในการเชื่อมโยงในตอนแรก มากที่สุด 6) ด้านอื่นๆ พบว่าเกษตรกรเสนอแนะเกี่ยวกับด้านอื่นๆ ร้อยละ 33.2 อยากให้มีการวิจัยเรื่องคุณประโยชน์ของผักเหมียงและประชาสัมพันธ์ถึงประโยชน์ของผักเหมียง มากที่สุด

(2) จากการสนทนากลุ่ม (Focus Group) ผู้เกี่ยวข้องเกี่ยวกับการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงข้อเสนอแนะการผลิตผักเหมียง ได้เสนอข้อเสนอแนะใน 2 ด้าน คือ

- ข้อเสนอแนะการผลิตผักเหมียง พบว่า 1) ด้านการปลูก ได้แก่ เพิ่มระบบน้ำ เพื่อให้มีผลผลิตต่อเนื่องในฤดูแล้ง เกษตรกรควรมีการจดบันทึกผลผลิตเพื่อวางแผนการผลิตให้มีความต่อเนื่องด้าน 2) การเพิ่มมูลค่าได้แก่ ขอการรับรองมาตรฐานสินค้า GAP/เกษตรอินทรีย์แปรรูปสินค้าที่สามารถเป็นของฝาก สร้างอัตลักษณ์ให้กับสินค้า พัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้น่าซื้อ และ 3) ประชาสัมพันธ์สร้างการรับรู้ถึงประโยชน์ของผักเหมียง แหล่งจำหน่ายผักเหมียง เกษตรกรเชื่อมโยงเครือข่ายระหว่างเกษตรกรกันเอง จำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์

- ข้อเสนอแนะด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ได้แก่ สร้างการรับรู้ถึงประโยชน์ของผักเหมียงให้แก่ผู้บริโภค ให้ความรู้เรื่องการผลิตผักเหมียงคุณภาพ การดูแลรักษา การขยายพันธุ์ ระบบน้ำ ให้ความรู้เรื่องมาตรฐานสินค้า GAP เกษตรอินทรีย์ ส่งเสริมการปลูกผักเหมียงเพื่อจำหน่าย สนับสนุนปัจจัยในการทำระบบน้ำ ให้มีหน่วยงานเฉพาะในการรับผิดชอบเรื่องตลาด

3) SWOT ผู้เกี่ยวข้องเกี่ยวกับการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียง ได้วิเคราะห์ SWOT ใน 4 ด้าน ได้แก่ 1) จุดแข็ง พบว่า สามารถปลูกเป็นพืชร่วมแก้ไขปัญหากการปลูกพืชเชิงเดี่ยวได้



ขยายพันธุ์ได้ง่าย สามารถเก็บผลผลิตได้ทั้งปี พืชทนโรค ไม่ค่อยมีแมลงรบกวน เป็นพืชที่ไม่ต้องใช้สารเคมีในการจัดการ เป็นผักพื้นบ้านรสชาติดี ทานง่าย แปรรูปได้หลากหลาย ราคาดี เป็นที่ต้องการของตลาดอย่างต่อเนื่อง ใช้พื้นที่ในการปลูกไม่มาก 2) **จุดอ่อน** พบว่า ต้องอาศัยร่มเงาพืชอื่นไม่สามารถบังคับการแตกยอดได้ ผลผลิตออกน้อยในช่วงฤดูแล้ง ผลผลิตไม่พอต่อความต้องการของตลาด การเก็บเกี่ยวใช้เวลานาน/เก็บลำบาก เก็บเกี่ยวต้องระวังไม่ให้ยางผักเหมียงกั้มือ ระยะเวลาการเก็บรักษาสั้น (มากที่สุด 5 วัน) เกษตรกรขาดการเก็บข้อมูลปริมาณผลผลิต ขาดแรงงานในการเก็บเกี่ยว การรวมกลุ่มยังไม่เข้มแข็ง ขาดการประชาสัมพันธ์ถึงประโยชน์ของผักเหมียง เกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน GAP เกษตรอินทรีย์ ยังมีน้อย เกษตรกรยังไม่ค่อยเห็นความสำคัญของการขอรับรองมาตรฐานสินค้า GAP เกษตรอินทรีย์ 3) **โอกาส** พบว่า จังหวัดภูเก็ตเป็นเมืองท่องเที่ยวจึงมีตลาดรองรับผลผลิต จังหวัดภูเก็ตเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารจากยูเนสโก (Phuket City of Gastronomy) ชุดดินต่างจากจังหวัดอื่นจึงทำให้ผลผลิตมีรสชาติดี มีหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐ เอกชนให้การสนับสนุน ระบบการขนส่งสะดวก 4) **อุปสรรค** พบว่า ช่วงฤดูฝนแตกยอดน้อย ไม่มีแสงแดดไม่แตกยอดอ่อน ช่วงฤดูแล้งน้ำไม่เพียงพอต่อการผลิต พื้นที่ราบมีน้อยต้องปลูกที่ดอน ปลูกในพื้นที่ไม่มีเอกสารสิทธิ์ ทำให้ไม่สามารถขอรับรองมาตรฐาน GAP/เกษตรอินทรีย์ได้ งานวิจัยเกี่ยวกับประโยชน์ผักเหมียงยังมีน้อย

4) **แนวทางการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร** ผู้เกี่ยวข้องเกี่ยวกับการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียง ได้เสนอ

(1) **แนวทางการส่งเสริมผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร** ได้แก่ การให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้การทำอาหารจากผักเหมียงผักพื้นบ้านในท้องถิ่น เริ่มจากการปลูก การเก็บ การปรุง การจัดนิทรรศการเมนูจากผักเหมียง ประโยชน์ ตอบโจทย์คนรักสุขภาพอย่างไร การผูกกิจกรรมการท่องเที่ยว โซ้วอาหารจากผักเหมียง สร้างเรื่องราวให้กับผักเหมียง วิถีชีวิต อาหารพื้นบ้าน การพักผ่อน จัดทำฐานข้อมูลแหล่งผลิตผักเหมียง ปริมาณการผลิต ปริมาณการบริโภค ทำเส้นทางท่องเที่ยวแปลงผักเหมียง จัดทำข้อมูลประโยชน์ของผักเหมียง/ข้อมูลทางโภชนาการ บริโภคผักเหมียงแล้วดีต่อสุขภาพอย่างไร สนับสนุนให้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบในโครงการเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารจากยูเนสโก (Phuket City of Gastronomy) ของจังหวัดภูเก็ต

(2) **แนวทางการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดภูเก็ต** เสนอแนะใน 3 ส่วน ได้แก่ 1) **ต้นน้ำ** คือ เกษตรกรมีจิตสำนึกในการผลิต มีความซื่อสัตย์ในตนเอง เกษตรกรมีการวางแผนการผลิต ผลิตผักเหมียงให้ได้คุณภาพผ่านการรับรอง GAP/เกษตรอินทรีย์ การลดต้นทุนโดยการผลิตปุ๋ยอินทรีย์ใช้เอง และให้ความรู้เกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงให้ได้คุณภาพ การดูแลรักษา การขยายพันธุ์ เพิ่มเติมในส่วนของเกษตรกรที่ยังเข้าไปไม่ถึง 2) **กลางน้ำ** คือ มีจุด



รวบรวมสินค้า มีการส่งสินค้าที่ทันสมัย มีการแปรรูปที่หลากหลายและมีเอกลักษณ์สามารถเป็นของฝากได้ เช่น น้ำผักเหมียง ข้าวเกรียบผักเหมียง ลูกกี้ผักเหมียง เต็กผักเหมียง ซีลบอลผักเหมียง ลาซานญาผักเหมียง ปอเปี๊ยะผักเหมียง ยาสมุนไพร และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้น่าซื้อ เน้นการใช้วัสดุธรรมชาติ 3) ปลายน้ำ คือ สนับสนุนให้เป็นเมนูหลักในร้านอาหาร โรงแรม สร้างอัตลักษณ์ให้กับสินค้า นำเสนอจุดเด่น เรื่องราวสินค้า ประชาสัมพันธ์สร้างการรับรู้ถึงประโยชน์ของผักเหมียง นักท่องเที่ยวได้ชมแปลงผักเหมียง เรียนรู้ขั้นตอนการผลิต การดูแล การเก็บเกี่ยว การปรุงและได้ชิมเมนูจากผักเหมียง นักท่องเที่ยวได้รู้จักแหล่งผลิตผักเหมียงที่มีคุณภาพ และวิจัยเพิ่มเติมเกี่ยวกับประโยชน์ของผักเหมียงและเผยแพร่งานวิจัย

## 2. อภิปรายผล

จากผลการศึกษาสภาพพื้นฐานส่วนบุคคล สภาพเศรษฐกิจและสังคมของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง ความรู้และแหล่งความรู้ของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง การจัดการผลิต การเพิ่มมูลค่าและการตลาดผักเหมียง ความคิดเห็นและความต้องการการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ปัญหา ข้อเสนอแนะ และแนวทางการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร นำมาอภิปรายผลได้ดังนี้

### 2.1 สภาพพื้นฐานส่วนบุคคล สภาพเศรษฐกิจ และสังคมของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง

#### 2.1.1 สภาพพื้นฐานส่วนบุคคลของเกษตรกร

จากผลการวิจัย พบว่า เกษตรกรมีอายุเฉลี่ย 55.48 ปี ร้อยละ 44.2 จบการศึกษาในระดับประถมศึกษา สอดคล้องกับ พีรดา แซ่เตี้ยว (2555, น.65) ศึกษาเกี่ยวกับการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีในการผลิตผักเหียงของเกษตรกรในตำบลราชกรูด อำเภอเมือง จังหวัดระนอง พบว่า มีอายุเฉลี่ย 60.79 ปี เกษตรกร ร้อยละ 42.9 จบการศึกษาระดับประถมศึกษาปีที่ 4 หรือ 6 แต่เมื่อพิจารณาเกษตรกรจบการศึกษาในระดับปริญญาตรีและปริญญาโท ร้อยละ 24.0 และ 2.3 ซึ่งเกษตรกรกลุ่มนี้มีศักยภาพในการจะพัฒนาต่อยอดงานต่อไป

#### 2.1.2 สภาพทางเศรษฐกิจของเกษตรกร

จากผลการวิจัย พบว่า เกษตรกร ร้อยละ 40.3 มีอาชีพหลักทำการเกษตร ร้อยละ 40.3 ปลูกผักเหมียง ร้อยละ 40.3 มีอาชีพรองทำการเกษตร ร้อยละ 59.7 ปลูกผักเหมียง มีรายได้จากการปลูกผักเหมียงเฉลี่ย 20,730.22 บาท/ปี มีรายได้รวมจากการทำการเกษตรเฉลี่ย 72,699.81 บาท/ปี สอดคล้องกับการศึกษาของ วิรเกียรติ เสถียรรานนท์ (2541, น.20) กล่าวว่า เจ้าของสวนยางหรือเจ้าของสวนไม้ผล/ไม้ยืนต้น ที่มีสภาพสวนเป็นร่มเงา สามารถนำต้นผักเหียง

ไปปลูกระหว่างแถวยางหรือระหว่างแถวสวนไม้ผลได้เนื่องจากสภาพแวดล้อมเกื้อกูลต่อการเจริญเติบโตของผักเหียง เพราะเป็นพืชที่ปลูกง่าย ไม่มีแมลงศัตรูพืชรบกวน ยอดอ่อนที่นำมาบริโภคจึงไร้จากสารพิษ มีสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายในปริมาณสูง ส่วนที่เหลือจากการบริโภคยังนำไปขายเป็นรายได้ให้กับครอบครัว จากการสัมภาษณ์ เกษตรกรส่วนใหญ่ทำการเกษตรแบบผสมผสาน การปลูกผักเหียงเพื่อเป็นรายได้เสริมจากการทำการเกษตรอื่นๆ

มีรายจ่ายในการผลิตผักเหียงเฉลี่ย 2,457.58 บาท/ปี มีรายจ่ายในการประกอบอาชีพการเกษตรอื่น ยกเว้นผักเหียงเฉลี่ย 10,210.67 บาท/ปี มีรายจ่ายรวมจากการเกษตรเฉลี่ย 11,128.57 บาท/ปี ใกล้เคียงกับ พีรดา แซ่เตี๋ย (2555, น.109) กล่าวว่า เนื่องจากการผลิตผักเหียงเป็นอาชีพรอง เงินทุนที่เกษตรกรใช้เพื่อการผลิตผักเหียงก็ใช้ไม่มากนัก เฉลี่ย 1,294.50 บาท เมื่อเทียบรายจ่ายจากการประกอบอาชีพการเกษตรอื่น ซึ่งมีรายจ่ายเฉลี่ย 19,708.38 บาท

ส่วนใหญ่เกษตรกรมีแรงงานในครัวเรือนในการผลิตผักเหียง โดยมีแรงงานในครัวเรือนเฉลี่ย 1.95 คน มีแรงงานนอกครัวเรือนเฉลี่ย 1.29 คน ซึ่งส่วนใหญ่เกษตรกรจะใช้แรงงานในครัวเรือนในการผลิตผักเหียง มีเพียงไม่กี่รายที่มีการจ้างแรงงาน จากการสัมภาษณ์จะจ้างแรงงานเก็บเกี่ยวผักเหียงแค่บางครั้ง สอดคล้องกับ พีรดา แซ่เตี๋ย (2555, น.108-109) กล่าวว่า เกษตรกรใช้แรงงานครัวเรือนสำหรับการผลิตผักเหียงเฉลี่ยเพียง 2.21 ราย และแรงงานรับจ้างเฉลี่ย 1.80 ราย เท่านั้น และสอดคล้องกับรายงานแผนพัฒนาการเกษตรประจำตำบลราชูุด (2555, น.10)ระบุว่า ในพื้นที่ตำบลราชูุดมีจำนวนแรงงานเพื่อการเกษตรน้อย อาศัยแรงงานในครัวเรือนเป็นสำคัญ

เกษตรกรส่วนใหญ่มีสิทธิการถือครองพื้นที่ของตนเอง โดยร้อยละ 38.8 เป็นโฉนด มีสิทธิการถือครองพื้นที่เช่า ร้อยละ 1.5 เป็น น.ส.4 จ มีสิทธิการถือครองพื้นที่ผู้อื่นให้เพาะปลูก ร้อยละ 4.7 เป็นโฉนด มีขนาดพื้นที่ทำการเกษตรของตนเองเฉลี่ย 8.31 ไร่ มีขนาดพื้นที่เช่าทำการเกษตรเฉลี่ย 3.67 ไร่ มีขนาดพื้นที่ทำการเกษตรที่ผู้อื่นให้เพาะปลูก เฉลี่ย 8.23 ไร่ และมีพื้นที่ปลูกผักเหียงเฉลี่ย 1.67 ไร่ จากผลการวิจัยพื้นที่ส่วนใหญ่มีเอกสารสิทธิ์และเป็นของตนเองจึงเป็นโอกาสในการพัฒนาให้ผลิตผักเหียงปลอดภัยได้มาตรฐาน GAP/ อินทรีย์ เพิ่มขึ้น เพราะ มีความยั่งยืนด้านพื้นที่การผลิต

ในการผลิตผักเหียงเกษตรกร ร้อยละ 95.3 มีแหล่งเงินทุนเป็นของตนเอง มีเพียงร้อยละ 3.9 มีแหล่งเงินทุนกู้ยืม จาก ธ.ก.ส. ร้อยละ 27.1 ได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ มีต้นทุนในการผลิตผักเหียงเฉลี่ย 2,245.85 บาท/ไร่ ซึ่งถือได้ว่าเป็นต้นทุนที่ต่ำ และเกษตรกรผู้ปลูกผักเหียงมากกว่าครึ่งไม่มีต้นทุนในการผลิตผักเหียง เนื่องจากผลิตปุ๋ยใช้เองและอาศัยปุ๋ย

จากการที่เกษตรกรใส่ปุ๋ยพืชหลักอยู่แล้ว แหล่งเงินทุนส่วนใหญ่เป็นทุนของตนเอง มีเพียงเล็กน้อยที่ใช้ทุนกู้ยืม และยังมีการสนับสนุนจากภาครัฐซึ่งช่วยลดต้นทุนและเพิ่มคุณภาพผลผลิต สอดคล้องกับพีรดา แซ่เตี้ยว (2555, น.76) พบว่าแหล่งเงินทุนที่ใช้ในการผลิตผักเหียง ร้อยละ 98.1 ใช้ทุนตนเองในการประกอบอาชีพ ได้ผลผลิต ผักเหียงเฉลี่ย 3.56 กิโลกรัม/ครั้ง ขายผักเหียงได้ราคาเฉลี่ย 9.57 บาท/มัด และราคาเฉลี่ย 82.93 บาท/กิโลกรัม มีรายได้จากการขายผักเหียงเฉลี่ย 1,119.78 บาท/ไร่/เดือน ใกล้เคียงกับ กุล จุลแก้ว (2539, น.49) กล่าวว่า การขายจะชั่งขายเป็นกิโลกรัมหรือเป็นมัด ขึ้นอยู่กับผู้ซื้อและผู้ขายจะตกลงกัน ถ้าชั่งขายเป็นกิโลกรัมราคาขายส่ง กิโลกรัมละ 60 บาท ขายปลีกกิโลกรัมละ 80-90 บาท

### 2.1.2 สภาพทางสังคมของเกษตรกร

จากผลการวิจัย พบว่า เกษตรกร ร้อยละ 85.3 ไม่มีตำแหน่งทางสังคม ซึ่งสอดคล้องกับ พีรดา แซ่เตี้ยว (2555, น.107) พบว่า เกษตรกรเกือบทั้งหมด ไม่มีสถานภาพการเป็นผู้นำ จึงทำให้เกษตรกรมีเวลาในการประกอบอาชีพอย่างเต็มที่ ร้อยละ 50.4 เป็นสมาชิกกลุ่ม/สถาบันเกษตรกรในจำนวนที่เป็นสมาชิกกลุ่ม/สถาบันเกษตรกร พบว่า เกษตรกร ร้อยละ 28.7 เป็นสมาชิกกลุ่มเกษตรกร ซึ่งสอดคล้องกับการส่งเสริมสนับสนุนจากภาครัฐที่เน้นการส่งเสริมการเกษตรในรูปแบบ และโดยภาพรวมเกษตรกรมีประสบการณ์การปลูกผักเหียงเฉลี่ย 6.95 ปี แต่มีเกษตรกรเกินครึ่งที่มีประสบการณ์น้อยกว่าหรือเท่ากับ 4 ปี ซึ่งยังเป็นเกษตรกรที่ยังมีประสบการณ์ไม่มากนัก ควรมีการพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่เกษตรกรให้ครอบคลุมทุกพื้นที่

## 2.2 ความรู้และแหล่งความรู้เกี่ยวกับการปลูกผักเหียงของเกษตรกร

### 2.2.1 ความรู้เกี่ยวกับการปลูกผักเหียงของเกษตรกร

จากผลการวิจัย พบว่า เกษตรกรตอบได้ถูกต้องเฉลี่ย 11.88 ข้อ จาก 15 ข้อ จัดว่ามีความรู้ในระดับมาก โดยเกษตรกรมีความรู้เรื่องการกำจัดวัชพืชบริเวณโคนต้นโล่งเกินไป และอายุที่เหมาะสมต่อการเก็บเกี่ยวผักเหียงน้อยกว่าเรื่องอื่นๆ อาจจะเป็นเพราะว่า เกษตรกรปฏิบัติแล้วไม่ได้เกิดผลเสีย แต่อาจจะไม่ได้ลองปฏิบัติตามหลักวิชาการ ดังนั้นจึงควรส่งเสริมความรู้และสร้างการรับรู้ถึงผลดีหากปฏิบัติตามหลักวิชาการ และยังพบว่าเกษตรกรมีความรู้น้อยในประเด็นการเพาะเมล็ดผักเหียง สอดคล้องกับผลการศึกษาพบว่า แหล่งที่มาของกิ่งพันธุ์ผักเหียงมาจากการเพาะเมล็ด มีเพียง ร้อยละ 3.9 ส่วนใหญ่จะใช้การตอนกิ่ง และจากผลการวิจัยเกษตรกรมีความรู้ระดับปานกลางจนถึงมากที่สุด อาจจะเป็นเพราะการปลูกผักเหียงมีมานานแล้ว และเป็นผักพื้นบ้านที่ได้รับการนิยมนบริโภค

## 2.2.2 แหล่งความรู้เกี่ยวกับการปลูกผักเหมียงของเกษตรกร

จากผลการวิจัย พบว่า เกษตรกรมีแหล่งความรู้ทั้งที่เป็นสื่อบุคคล กลุ่ม และมวลชน อยู่ในระดับน้อย ค่าเฉลี่ย 2.54 2.48 และ 1.09 ตามลำดับ เมื่อพิจารณารายประเด็นพบว่า เกษตรกรได้รับความรู้จากสื่อบุคคล คือ เพื่อนบ้าน/เครือข่าย และ เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร โดยได้รับความรู้อยู่ในระดับปานกลาง ค่าเฉลี่ย 3.31 และ 2.98 ต่างกับ พีรดา แซ่เตี๋ย (2555, น. 69-70) ศึกษาแหล่งและระดับการรับรู้ข้อมูลข่าวสารของเกษตรกรผู้ผลิตผักเหมียงในตำบลราชกรูด อำเภอเมือง จังหวัดระนอง พบว่า แหล่งและระดับการรับรู้ข้อมูลข่าวสารของเกษตรกรจากสื่อบุคคล คือ เพื่อนบ้าน/เครือข่าย และ เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร ได้รับความรู้อยู่ในระดับมากที่สุด และน้อย ค่าเฉลี่ย 4.66 และ 2.47 อาจจะเป็นเพราะการส่งเสริมการผลิตผักเหมียงในจังหวัดภูเก็ตยังไม่ครอบคลุมทุกพื้นที่ดังนั้นเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรควรให้ความสำคัญและสำรวจว่าเกษตรกรยังขาดความรู้เรื่องใด

## 2.3 การจัดการการผลิต การเพิ่มมูลค่า และการตลาดผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

### 2.3.1 การจัดการการผลิตผักเหมียง (การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับต้นน้ำ)

จากผลการวิจัย พบว่า เกษตรกรทั้งหมดปลูกผักเหมียงพันธุ์ยอดนิ่ม โดยเกษตรกรร้อยละ 93.0 ปลูกผักเหมียงพันธุ์ยอดนิ่ม ชนิดใบกว้าง/ใบใหญ่ โดยเกษตรกรร้อยละ 65.9 มีพื้นที่ปลูกผักเหมียงเป็นที่ราบ ร้อยละ 51.2 เกษตรกรใช้การตอนกิ่ง เกษตรกรร้อยละ 74.4 ให้น้ำผักเหมียง ( อาศัยน้ำฝน) โดยเกษตรกรทั้งหมดใช้แหล่งน้ำฝนเป็นหลัก ร้อยละ 94.6 ใช้วิธีการเก็บเกี่ยวผักเหมียงโดยใช้มือเด็ดซิดซ้อ ร้อยละ 35.6 มีความถี่ในการเก็บผักเหมียงจำหน่ายทุก 7 วัน สอดคล้องกับ พีรดา แซ่เตี๋ย (2555, น.103) พบว่า เกษตรกรทั้งหมดปลูกผักเหมียงพันธุ์ยอดนิ่ม ชนิดใบกว้าง/ใบใหญ่ มีพื้นที่ปลูกผักเหมียงเป็นที่ราบ เกษตรกรทั้งหมดไม่มีการให้น้ำ รวมทั้งไม่มีการตัดแต่งกิ่งหลังการเก็บเกี่ยว เกษตรกรส่วนใหญ่ใช้วิธีการเก็บเกี่ยวโดยการ ใช้มือเด็ดซิดซ้อ เพื่อจำหน่ายทุก 7 วัน และสอดคล้องกับรายงาน บำเพ็ญ เขียวหวาน และคณะ (2542 น. 13) อธิบายว่าการเก็บเกี่ยวผักเหมียงควรเด็ดให้ซิดซ้อ ไม่ควรตัดหรือเด็ดกลางซ้อ เพราะการแตกใบอ่อนรุ่นใหม่ จะช้า และยังสอดคล้องกับ กุล จุลแก้ว (2539, น. 25) กล่าวว่า ไม่ต้องรดน้ำ ต้นผักเหมียงมีรากแก้วที่ยังลึกลงในดินมาก สามารถดูดน้ำมาเลี้ยงต้นและใบได้เอง ต้นพันธุ์ที่งอกจากรากแขนงหรือกิ่งตอนเมื่อนำมาปลูกก็สามารถงอกรากแก้วหรือรากดั้งออกมาได้อีก นับว่าเป็นพืชพิเศษซึ่งไม่ค่อยมีพืชอื่นใดเหมือน จะเห็นได้ว่ามีกระบวนการผลิตผักเหมียงใกล้เคียงกัน ซึ่งจากการศึกษาพบว่า จังหวัดภูเก็ตมีปัญหาผักเหมียงไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค ดังนั้นควรสนับสนุนการผลิตให้เพิ่มมากขึ้นหรือเชื่อมโยงการตลาดกับจังหวัดใกล้เคียง เพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว และพบว่า

ร้อยละ 61.2 เกษตรกรปลูกผักเหมียงร่วมกับไม้ผล สอดคล้องกับ กุล จุลแก้ว (2539, น.44) กล่าวว่า รมเงาที่ดีของต้นผักเหมียงได้แก่ ขางพาราและไม้ผลต่างๆ เกษตรกรมีรายได้จากการปลูกผักเหมียงเฉลี่ย 20,730.22 บาท/ปี สอดคล้องกับ กุล จุลแก้ว (2539, น. 51) กล่าวว่า ถ้ามีที่ดินสัก 2 ไร่ครึ่ง ปลูกผักเหมียงระยะ 2x2 เมตร จะได้ต้นผักเหมียง 1,000 ต้น แล้วทยอยเก็บวันละ 30 ต้น สามารถหมุนเวียนเก็บได้ทุกวันตลอดปี ผลผลิตต่อวันประมาณ 100-200 บาท ปีหนึ่งตกประมาณไม่น้อยกว่า 40,000 บาท ผักเหมียงจึงเป็นทางเลือกที่ดีในการแก้ปัญหาการปลูกพืชเชิงเดี่ยว

เกษตรกรร้อยละ 50.4 มีการใส่ปุ๋ย โดยร้อยละ 27.9 ใส่ปุ๋ยหมัก ต่างกับพีรดา แซ่เตี๋ย (2555, น.103) พบว่าเกษตรกรทั้งหมดไม่มีการให้ปุ๋ย ซึ่งจากการศึกษา พบว่า เกษตรส่วนใหญ่ไม่ใช้ปุ๋ยเคมี มีการผลิตปุ๋ยหมักไว้ใช้เอง และมีการปรับเปลี่ยนการดูแลจากเดิมจะไม่ใส่ปุ๋ยมาใส่ปุ๋ยบำรุงเพื่อให้ผลผลิตมีคุณภาพ และ ร้อยละ 45.8 ไม่มีการป้องกันกำจัดแมลงศัตรู/โรคพืช แต่จะปล่อยตามธรรมชาติเพราะผักเหมียงมีแมลงศัตรู/โรคพืชน้อย ซึ่งหากปล่อยตามธรรมชาติไปสักระยะก็จะหายไปเอง ผักเหมียงจึงตอบโจทย์ผู้บริโภคในปัจจุบันที่หันมารักสุขภาพและต้องการบริโภคอาหารปลอดภัยมากขึ้น ดังนั้นการสนับสนุนให้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ควรส่งเสริมการผลิตผักเหมียงให้ได้รับการรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร สอดคล้องกับ วิมลรัตน์ บุญศิริรัตน์ (2560) ศึกษาแนวทางการพัฒนาอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต พบว่า การแสดงการรับรองมาตรฐานอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง นักท่องเที่ยวมีความคาดหวังระดับมาก ค่าเฉลี่ย 3.94

จากผลการวิจัย พบว่า เกษตรกรผู้มีความรู้ความชำนาญเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียง ทั้ง 2 คน มีการจัดการผลิตผักเหมียงให้ได้การรับรองมาตรฐาน GAP และอินทรีย์ และสามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้สนใจได้

### 2.3.2 การเพิ่มมูลค่าผักเหมียง (การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับกลางน้ำ)

จากผลการวิจัย พบว่า เกษตรกร ร้อยละ 89.1 เกษตรกรยังไม่ได้การรับรองมาตรฐาน ร้อยละ 94.6 ไม่มีการแปรรูปผักเหมียง ร้อยละ 2.3 มีการแปรรูปผักเหมียงเป็น ชาผักเหมียง และร้อยละ 95.3 ไม่มีตราสินค้า จากการสัมภาษณ์เกษตรกรที่ยังไม่ได้การรับรองมาตรฐาน มีบางส่วนที่ติดปัญหาเรื่องเอกสารสิทธิ์ บางส่วนก็ยังขาดการรับรู้ถึงประโยชน์ของการขอรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร และยังไม่ค่อยให้ความสำคัญมากนักเพราะเกษตรกรยังไม่เห็นถึงความจำเป็นในการได้รับการรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษา พบว่า เกษตรกรต้องการให้มีหน่วยงานสนับสนุนการเข้าสู่มาตรฐาน GAP หรือเกษตรอินทรีย์ อยู่ในระดับมาก ในส่วนของการแปรรูปผักเหมียงยังมีน้อย เพราะจำหน่ายแบบสดก็ไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค ส่วนใหญ่การแปรรูปจะทำให้รับประทานในครอบครัว ในส่วนของตราสินค้าจะมีเฉพาะ



สมาชิกกลุ่มแปลงใหญ่ผักเหมียงเพราะเกษตรกรที่ยังไม่มีการรวมกลุ่มจะไม่ได้แปรรูปสินค้าเพื่อจำหน่าย แต่จำหน่ายแบบมัดกำขายทั่วไปไม่ได้มีการบรรจุถุงจำหน่าย

### 2.3.3 การตลาดผักเหมียง (การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงในระดับปลายน้ำ)

1) จากการสัมภาษณ์เกษตรกร ผลการวิจัย พบว่า เกษตรกรมากกว่าครึ่งมีแหล่งจำหน่ายผักเหมียงเป็นตลาดในท้องถิ่น มีการนำผักเหมียงไปจำหน่ายด้วยตนเองโดยจำหน่ายผ่านพ่อค้าคนกลางในท้องถิ่น ซึ่งส่วนใหญ่กลุ่มลูกค้าเป็นผู้บริโภคทั่วไปที่ซื้อผักเหมียง สอดคล้องกับ พีรดา แซ่เตียว (2555, น.104) พบว่า ลักษณะการจำหน่ายให้พ่อค้าที่มารับซื้อที่สวน และนำไปจำหน่ายด้วยตนเองทั้งขายปลีกและขายส่ง

พ่อค้าที่มารับซื้อผลผลิต เกือบทั้งหมดเป็นพ่อค้าภายในท้องถิ่น เกษตรกรทั้งหมดนำผลผลิตไปจำหน่ายในท้องถิ่น และจำหน่ายต่างจังหวัดเพียงส่วนน้อย เกษตรกรมากกว่าครึ่งเป็นผู้กำหนดราคาซื้อขายผักเหมียง แตกต่างกับ พีรดา แซ่เตียว (2555, น.104) พบว่า การกำหนดราคาซื้อขายเป็นพ่อค้าคนกลาง อาจจะเป็นเพราะว่าการผลิตผักเหมียงในจังหวัดภูเก็ตมีปริมาณไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค ซึ่งจากการสัมภาษณ์เกษตรกรจะจำหน่ายผักเหมียงหมดทุกครั้งที่เก็บและสวนใหญ่มีกลุ่มลูกค้าประจำอยู่แล้ว

2) จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหาร ผลการวิจัย พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารครั้งหนึ่งมีแหล่งซื้อผักเหมียงจากเกษตรกร มีความถี่ในการรับซื้อผักเหมียงสำหรับธุรกิจในรอบ 1 สัปดาห์ เฉลี่ย 3.75 ครั้ง/สัปดาห์ ราคาผักเหมียงที่ซื้อเฉลี่ย 86.25 บาท/กิโลกรัม และมีปริมาณ ผักเหมียงที่ซื้อเฉลี่ย 2.50 กิโลกรัม/ครั้ง ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มองว่าผักเหมียงที่รับซื้อไม่จำเป็นต้องได้รับรองมาตรฐาน GAP และ ไม่ได้ซื้อผักเหมียงที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน GAP อาจจะเป็นเพราะว่าผู้ประกอบการร้านอาหารยังไม่ทราบถึงมาตรฐานการรับรองสินค้าเกษตรและมองว่าผักเหมียงเป็นผักพื้นบ้านไม่มีการใช้สารเคมีและซื้อจากเกษตรกรโดยตรงไม่ได้ซื้อผ่านพ่อค้าคนกลาง และยังพบว่าความต้องการซื้อผักเหมียงของร้านอาหารยังมีมาก ร้านอาหารส่วนใหญ่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบทำเมนูผักเหมียงผัดไข่ มีลูกค้าสั่งเมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบ เฉลี่ย 57.50 เปอร์เซ็นต์ และลูกค้านิยมสั่งเมนูผักเหมียงผัดไข่ สอดคล้องกับ Ittiphat (2019, pp.100) ระบุว่า ร้านน้ำย่อยเป็นร้านอาหารเก่าแก่เปิดมามากกว่า 27 ปี มีเมนูแนะนำ คือ ไบเหลียงผัดไข่ ไครมาเป็นต้องสั่งทุกโต๊ะ จะเห็นได้ว่าเมนูผักเหมียง เป็นที่นิยมของลูกค้า

3) จากการสัมภาษณ์ผู้บริโภค ผลการวิจัย พบว่า ผู้บริโภคทั้งหมดซื้อผักเหมียงจากตลาดสด เฉลี่ย 1.40 ครั้ง/สัปดาห์ ในราคาเฉลี่ย 9.40 บาท/มัด ผู้บริโภคซื้อผักเหมียงปริมาณเฉลี่ย 3.60 มัด/ครั้ง ผู้บริโภคผักเหมียงทั้งหมดมองว่าผักเหมียงไม่จำเป็นต้องได้รับ GAP เพราะ ผักเหมียง



เป็นผักพื้นบ้าน ไม่มีการใช้สารเคมี แต่ถ้าพืชหลักที่ปลูกผักเหมียงร่วมด้วยมีการใช้สารเคมีกำจัดวัชพืช ผักเหมียงอาจจะมีการติดค้างได้ และร้อยละ 40.0 เหตุผลที่ผู้บริโภครักผักเหมียงเลือกซื้อผักเหมียงมาประกอบอาหารเพราะรสชาติอร่อย เป็นผักพื้นบ้าน ชอบรับประทาน และมีประโยชน์ซึ่งร้อยละ 40.0 ของผู้บริโภครักเลือกทำเมนูผักเหมียงผัดไข่ แกงเลียง และผักเหมียงลวกจิ้มน้ำพริก ดังนั้น จึงควรสร้างการรับรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน GAP ให้กับผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้บริโภคได้รับทราบ เป็นการสร้างความตระหนักในการเลือกซื้อสินค้าปลอดภัยมาบริโภคได้

### 2.3 ความคิดเห็นและความต้องการการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

#### 2.3.1 ความคิดเห็นของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ตต่อการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยว

ผลการวิจัยพบว่า ในภาพรวม เกษตรกรมีความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยว อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.06 เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็น พบว่าเกษตรกรให้ความคิดเห็นระดับมากที่สุด 10 ประเด็น โดยเกษตรกรมีความคิดเห็นเกี่ยวกับการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ ปุ๋ยชีวภาพและไม่ใช้สารเคมีเพื่อการผลิตผักเหมียงที่ได้คุณภาพปลอดภัย ในระดับมากเป็นอันดับหนึ่ง ซึ่งการที่จะสนับสนุนผักเหมียงให้เป็นวัตถุดิบสำหรับการพัฒนาอาหารเพื่อการท่องเที่ยวนั้นก็ต้องเริ่มจากความปลอดภัยของวัตถุดิบก่อน เป็นการสร้างความเชื่อมั่นและตอบโจทย์กระแสรักสุขภาพของผู้บริโภคในปัจจุบัน

#### 2.3.2 ความคิดเห็นของผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้บริโภคเกี่ยวกับการสนับสนุนผักเหมียงให้เป็นวัตถุดิบสำหรับการพัฒนาอาหารเพื่อการท่องเที่ยว สรุปได้ดังนี้

1) จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหาร ผลการวิจัย พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหาร เห็นด้วยกับการสนับสนุนผักเหมียงให้เป็นวัตถุดิบสำหรับการพัฒนาอาหารเพื่อการท่องเที่ยว โดยควรส่งเสริมให้ปลูกเพิ่มขึ้น เพราะปริมาณไม่เพียงพอต่อผู้บริโภคมากที่สุด โดยควรมีวางแผนการผลิตร่วมกันระหว่างเกษตรกรกับร้านอาหาร และควรมีข้อมูลแหล่งผลิตผักเหมียงให้แก่ร้านอาหาร

2) จากการสัมภาษณ์ผู้บริโภค ผลการวิจัย พบว่า ผู้บริโภคเห็นด้วยกับการสนับสนุนผักเหมียงให้เป็นวัตถุดิบสำหรับการพัฒนาอาหารเพื่อการท่องเที่ยว เพราะผักเหมียงมีประโยชน์

#### 2.3.3 ความต้องการของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ตต่อการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยว

ผลการวิจัย พบว่าในภาพรวมเกษตรกรมีความต้องการต่อการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 3.56 เมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน พบว่า

เกษตรกรมีความต้องการ อยู่ในระดับมาก 3 ด้าน คือ ด้านการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ด้านการผลิตค่าเฉลี่ย และเกษตรกรมีความต้องการด้านการตลาด อยู่ในระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาในประเด็นความต้องการ 3 ลำดับแรก พบว่า เกษตรกรต้องการการประชาสัมพันธ์ผักเหมียงให้เป็นที่รู้จัก ค่าเฉลี่ย 3.94 มากที่สุด รองลงมา ต้องการการกำหนดให้เป็นอาหารเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ค่าเฉลี่ย 3.88 และการกำหนดให้เป็นนโยบายระดับจังหวัด/ท้องถิ่น ค่าเฉลี่ย 3.81 ซึ่งเห็นได้ชัดว่าเกษตรกรมีความต้องการการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยการประชาสัมพันธ์และการเป็นอาหารเอกลักษณ์ของท้องถิ่น เป็นการสร้างการรับรู้แก่นักท่องเที่ยวได้รู้จักเกี่ยวกับผักเหมียงได้มากขึ้น

#### 2.4 ปัญหา ข้อเสนอแนะ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส อุปสรรค และแนวทางการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

2.4.1 ปัญหาในการผลิตผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต พบว่า ในภาพรวมเกษตรกรมีปัญหาในการผลิตผักเหมียง อยู่ในระดับปานกลาง ดังนี้

1) ปัญหาด้านการส่งเสริมผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เกษตรกรขาดการสร้างความเป็นเอกลักษณ์ ขาดการออกแบบการแปรรูปที่หลากหลาย ขาดการรณรงค์ประชาสัมพันธ์ และการไม่มีข้อมูลผู้ปลูก และแหล่งปลูก ผักเหมียงจึงยังไม่เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายของนักท่องเที่ยว และยังขาดฐานข้อมูลที่จะเชื่อมโยงเครือข่ายผู้ปลูกได้ในกรณีที่ผลผลิตไม่เพียงพอ

2) ปัญหาด้านการตลาด เกษตรกรมีผลผลิตไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด จึงทำให้การเชื่อมโยงกับห้างสรรพสินค้าเป็นไปได้ยาก เพราะการจะส่งผลผลิตเข้าจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าลำดับแรกต้องมีปริมาณผลผลิตที่เพียงพอและแน่นอนก่อน จึงควรส่งเสริมให้มีการผลิตเพิ่มขึ้น

3) ปัญหาด้านการส่งเสริมสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ยังขาดความต่อเนื่องในการส่งเสริมและการบูรณาการของหน่วยงาน ทำให้เกษตรกรขาดความเชื่อมั่นในการดำเนินงานของหน่วยงานต่างๆ ที่เข้าสนับสนุน

4) ปัญหาด้านการผลิตผักเหมียง เกษตรกรมีปัญหาปริมาณน้ำไม่เพียงพอในช่วงฤดูแล้ง ผลผลิตยังไม่ผ่านการรับรองมาตรฐาน GAP พื้นที่ปลูกผักเหมียงไม่สม่ำเสมอไม่เหมาะสมต่อการผลิต ขาดแรงงานในการเก็บเกี่ยว ทำให้ผลผลิตไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด และเกษตรกรบางส่วนติดปัญหาเรื่องเอกสารสิทธิ์ที่ดินจึงไม่สามารถขอการรับรองมาตรฐาน GAP ได้

#### 2.4.2 จากการศึกษาในกลุ่มเกี่ยวกับปัญหาในการผลิตผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยว

**เชิงอาหาร** ผลการวิจัย พบว่า มีปัญหาคล้ายกันกับการสัมภาษณ์เกษตรกร แต่มีเพิ่มเติมในส่วนของ ปัญหาการผลิตผักเหมียง คือ การเก็บเกี่ยวใช้เวลานาน ต้องระวังยางผักเหมียงกัดมือ เกษตรกรปลูกผักเหมียงเพื่อจำหน่ายยังมีจำนวนน้อย การแปรรูปผลผลิตยังมีน้อย และยังไม่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ขาดข้อมูลปริมาณผลผลิต ขาดต่อการบริหารจัดการ ขาดการประชาสัมพันธ์ถึงคุณประโยชน์ของผักเหมียง จึงควรสร้างการรับรู้แก่ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวให้มากขึ้น และปัญหาด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ พบปัญหา เกษตรกรบางส่วนขาดการเข้าถึงข้อมูลจากหน่วยงาน การสนับสนุนเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียง ยังไม่ครอบคลุมทุกพื้นที่ เกษตรกรบางส่วนจึงไม่ได้รับโอกาสในการสนับสนุนการพัฒนาผักเหมียงในด้านต่างๆ จึงอาจจะเป็นประเด็นที่ทำให้ผักเหมียงมีปริมาณผลผลิตไม่เพียงพอและยังไม่ผ่านการรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรต่างๆ รวมถึงราคาขายยังพบว่าได้ราคาต่ำกว่าพื้นที่ที่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงาน

**2.4.3 ข้อเสนอแนะจากการสัมภาษณ์เกษตรกร เกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต** ผลการวิจัย พบว่า เกษตรกรได้ให้ข้อเสนอแนะ 6 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ เกษตรกรเสนอแนะให้มีการสนับสนุนปัจจัยการผลิต เช่น กล้าพันธุ์ผักเหมียง ปุ๋ย ระบบน้ำ มากที่สุด ซึ่งการมีระบบน้ำในแปลง จะช่วยแก้ปัญหาการให้น้ำในช่วงฤดูแล้งและสามารถใช้ในการให้ปุ๋ยผักเหมียงผ่านทางระบบน้ำเป็นการช่วยประหยัดเวลาและแรงงาน 2) ด้านการผลิต เกษตรกรเสนอแนะการให้ความรู้เรื่องการให้ปุ๋ย ระบบน้ำ คุณภาพผักเหมียง ให้มีมาตรฐานเดียวกัน มากที่สุด 3) ด้านการตลาด เกษตรกรเสนอแนะควรมีการรวมกลุ่มเพื่อรวบรวมผลผลิต มากที่สุด เพื่อให้ได้ราคาที่เหมาะสมและยังบริหารจัดการปริมาณผลผลิตเชื่อมโยงการตลาดได้ง่ายขึ้น และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สอดคล้องกับธรรมชาติและมีมาตรฐานสินค้ากำกับ สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าได้ 4) ด้านการส่งเสริมให้เป็นการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เกษตรกรเสนอแนะให้มีการแปรรูปเป็นอาหาร เป็นของฝาก เช่น ซาผักเหมียง และควรทำหลังจากการจัดตั้งกลุ่ม มากที่สุด 5) ด้านการบริหารจัดการกลุ่มผู้ผลิตและเชื่อมโยงเครือข่ายทั้งภายในพื้นที่และต่างจังหวัด เกษตรกรเสนอแนะว่าควรมีเจ้าหน้าที่รัฐเป็นคนกลางในการเชื่อมโยงในช่วงเริ่มต้น มากที่สุด 6) ด้านอื่นๆ เกษตรกรเสนอแนะให้มีการวิจัยเรื่องคุณประโยชน์ของผักเหมียงและประชาสัมพันธ์ถึงประโยชน์ของผักเหมียง มากที่สุด เพื่อให้ผักเหมียงเป็นที่รู้จักมากขึ้น

**2.4.4 ข้อเสนอแนะจากการสนทนากลุ่มเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียง** ผลการวิจัย พบว่า มีข้อเสนอแนะคล้ายกันกับการสัมภาษณ์เกษตรกร แต่มีข้อเสนอแนะที่เพิ่มเติม คือ 1) ข้อเสนอแนะการผลิตผักเหมียง ด้านการปลูก ได้แก่ เกษตรกรควรมีการจดบันทึกผลผลิตเพื่อ

วางแผนการผลิตให้มีความต่อเนื่อง ด้านการเพิ่มมูลค่า ได้แก่ สร้างอัตลักษณ์ให้กับสินค้า พัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้น่าซื้อ และจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ เป็นการเพิ่มช่องทางการจำหน่าย และในปัจจุบันการซื้อสินค้าผ่านทางออนไลน์ก็เป็นที่นิยมของผู้บริโภค 2) ข้อเสนอแนะด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ได้แก่ ให้ความรู้เรื่องมาตรฐานสินค้า GAP เกษตรอินทรีย์ ส่งเสริมการปลูกผักเหมียงเพื่อจำหน่าย ให้มีหน่วยงานเฉพาะในการรับผิดชอบเรื่องตลาด เพราะหากส่งเสริมให้เกษตรกรผลิตแต่ไม่มีตลาดให้แก่เกษตรกร ก็จะเกิดปัญหาสินค้าล้นตลาดตามมาได้

**2.4.5 จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส อุปสรรค ในการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต** จากการสนทนากลุ่ม ผลการวิจัย พบว่า ผักเหมียง เป็นพืชที่ปลูกร่วมกับพืชหลักได้ ขยายพันธุ์ง่าย มีแมลงรบกวนน้อย เก็บผลผลิตได้ตลอดปี รสชาติทานง่าย แปรรูปได้หลากหลาย ตลาดต้องการอย่างต่อเนื่อง จังหวัดภูเก็ตเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารจากยูเนสโก ดังนั้น ควรมีการส่งเสริมให้ปลูกเพิ่มขึ้น เพื่อเพิ่มรายได้ แก้ปัญหาการปลูกพืชเชิงเดี่ยว

### 3. ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษา การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะ ดังนี้

#### 3.1 ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

##### 3.1.1 ข้อเสนอแนะในการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต

1) การจัดการในระดับต้นน้ำ ได้แก่ ส่งเสริมให้เกษตรกร มีจิตสำนึกในการผลิต ความซื่อสัตย์ในตนเอง มีการวางแผนการผลิต เลือกพื้นที่ปลูกใกล้แหล่งน้ำหรือติดตั้งระบบน้ำ เพื่อให้มีผลผลิตที่ต่อเนื่องในช่วงฤดูแล้ง มีความรู้เกี่ยวกับการผลิตผักเหมียง โดยผ่านสื่อต่างๆ ส่งเสริมการผลิตผักเหมียงให้ได้คุณภาพผ่านการรับรอง GAP/เกษตรอินทรีย์ และควรส่งเสริมการลดต้นทุนโดยการผลิตปุ๋ยอินทรีย์ใช้เอง

2) การจัดการในระดับกลางน้ำ ได้แก่ ให้มีจุดรวบรวมสินค้า มีการส่งสินค้าที่ทันสมัย และมีการแปรรูปที่หลากหลายและมีเอกลักษณ์สามารถเป็นของฝากได้ เช่น น้ำผักเหมียง ข้าวเกรียบผักเหมียง คุกกี้ ผักเหมียง แล็กผักเหมียง ซิลบอลผักเหมียง ลาซานญาผักเหมียง ปอเปี๊ยะ

ผักเหมียง ยาสมุนไพร การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้น่าซื้อ เน้นการใช้วัสดุธรรมชาติ ทำเมนูเด็ดที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบหลักที่นักท่องเที่ยวต้องรับประทานเมื่อมาเที่ยวจังหวัดภูเก็ต

3) การจัดการในระดับปลายทาง ได้แก่ สนับสนุนผักเหมียงให้เป็นเมนูหลักในร้านอาหาร โรงแรม สร้างอัตลักษณ์ให้กับสินค้า นำเสนอจุดเด่น เรื่องราวสินค้า ประชาสัมพันธ์ สร้างการรับรู้ผ่านสื่อต่างๆ เกี่ยวกับประโยชน์ของผักเหมียง อาหารที่ทำจากผักเหมียง เช่น การนำผลผลิต และผลิตภัณฑ์จากผักเหมียงออกบูธจำหน่าย จัดกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวได้ชมแปลงผักเหมียง เรียนรู้ขั้นตอนการผลิต การดูแล การเก็บเกี่ยว การปรุงและได้ชิมเมนูจากผักเหมียงและได้รู้จักแหล่งผลิตผักเหมียงที่มีคุณภาพ วิจัยเพิ่มเติมเกี่ยวกับประโยชน์ของผักเหมียงและเผยแพร่งานวิจัย เชื่อมโยงเครือข่ายผู้ผลิตผักเหมียงในชุมชน เพื่อจัดทำเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยมีการจัดทำแผนที่ กิจกรรมต่างๆ

### 3.1.2 ข้อเสนอแนะต่อเกษตรกร

1) ผลการวิจัยพบว่า เกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงในพื้นที่จังหวัดภูเก็ตที่ผ่านการรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรยังมีน้อย ซึ่งการผ่านการรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรก็เป็นการสร้างความเชื่อมั่นว่าผักเหมียงมีคุณภาพปลอดภัย ดังนั้น เกษตรกรควรพัฒนาการผลิตให้ได้คุณภาพผ่านการรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร บนพื้นฐานการผลิตที่มีความซื่อสัตย์ต่อตนเองและควรเข้ารับการอบรมการผลิตตามมาตรฐานความปลอดภัยพืชอาหาร เพื่อความยั่งยืน

2) ผลการวิจัย พบว่า เกษตรกรมีความต้องการด้านการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อยู่ในระดับมาก เป็นอันดับ 1 ดังนั้น เกษตรกรควรเข้ารับการอบรมการทำ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อเกษตรกรจะได้เข้าใจถึงการทำการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

3) ผลการวิจัยพบว่า การแปรรูปสินค้ายังมีน้อย ดังนั้น เกษตรกรควรมีการพัฒนาการแปรรูปอาหารจากผักเหมียงให้มีความหลากหลาย พัฒนาบรรจุภัณฑ์และสร้างเอกลักษณ์ให้กับสินค้า พร้อมทั้งสร้างการรับรู้ถึงประโยชน์ของผักเหมียงให้แก่ผู้บริโภค หากมีการแปรรูปที่หลากหลาย มีบรรจุภัณฑ์ที่สอดคล้องกับธรรมชาติ และบอกถึงเรื่องราวและประโยชน์ของผักเหมียง จะทำให้สินค้าน่าสนใจและมีเอกลักษณ์มากขึ้น

### 3.1.3 ข้อเสนอแนะต่อเจ้าหน้าที่และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

1) ผลการวิจัย พบว่า เกษตรกรได้รับความรู้จากแหล่งสื่อต่างๆ ในระดับน้อย ดังนั้น เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรควรลงพื้นที่สำรวจและสร้างการรับรู้เกี่ยวกับการผลิตผักเหมียง เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง การตลาดให้แก่เกษตรกรให้ครอบคลุมทุกพื้นที่ ซึ่งหากเกษตรกรได้รับความรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียง เกษตรกรอาจจะมีความสนใจที่จะผลิตผักเหมียงเพิ่มขึ้น ช่วยแก้ปัญหาผักเหมียงไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภคได้



2) ผลการวิจัย พบว่า เกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงที่ผ่านการรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรยังมีน้อย รวมถึงผู้ประกอบการและผู้บริโภค ไม่ได้เลือกซื้อสินค้าที่ได้รับรองมาตรฐาน GAP ดังนั้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรมีการประชาสัมพันธ์สร้างการรับรู้แก่ผู้ผลิต ผู้บริโภคผู้ประกอบการร้านอาหารถึงมาตรฐานการรับรองความปลอดภัย GAP อินทรีย์ GMP เพื่อให้เข้าใจถึงมาตรฐานและเลือกซื้อสินค้าที่ได้รับการรับรองมาตรฐานเพื่อความปลอดภัย

3) ผลการวิจัย พบว่า เกษตรกรมีความต้องการด้านการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อยู่ในระดับมาก เป็นอันดับ 1 ดังนั้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรมีการจัดอบรมการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้เกษตรกรมีความรู้ความเข้าใจมากยิ่งขึ้นเพื่อจะได้นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปพัฒนาและปรับใช้ให้เหมาะสมกับพื้นที่

4) ผลการวิจัย พบว่า เกษตรกรยังขาดการเก็บข้อมูลปริมาณผลผลิต ยากต่อการบริหารจัดการ ดังนั้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรมีการจัดทำฐานข้อมูลพื้นฐาน แหล่งผลิต ปริมาณผลผลิต ปริมาณการบริโภคผักเหมียงของจังหวัดภูเก็ต เพื่อการบริหารจัดการต่างๆต่อไป โดยการส่งเสริมให้เกษตรกรจดบันทึกข้อมูล

5) ผลการวิจัย พบว่า เกษตรกรมีความต้องการการประชาสัมพันธ์ผักเหมียงให้เป็นที่รู้จักอยู่ในระดับมาก เป็นอันดับ 1 ของด้านการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ดังนั้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องบูรณาการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับประโยชน์ของผักเหมียง อาหารที่ทำจากผักเหมียง ผ่านสื่อต่างๆ

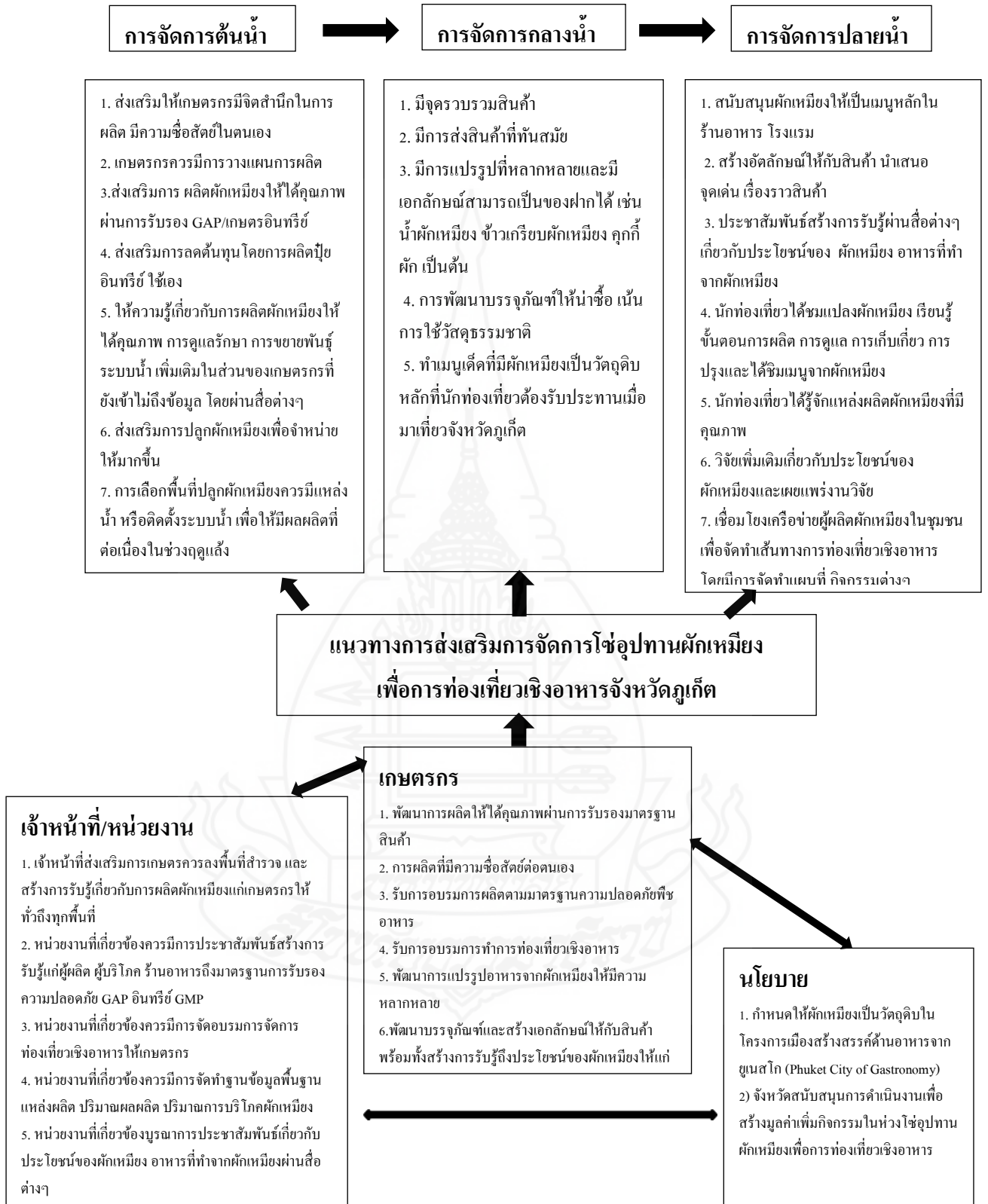
### 3.1.4 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

1) ผลการวิจัย พบว่า จังหวัดภูเก็ตเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารจากยูเนสโก (Phuket City of Gastronomy) หากได้เข้าโครงการดังกล่าวก็จะเป็นการเพิ่มรายได้และเกิดความยั่งยืนแก่เกษตรกร ดังนั้น ควรกำหนดให้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบในโครงการเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารจากยูเนสโก (Phuket City of Gastronomy)

2) ผลการวิจัย พบว่า เกษตรกรมีความต้องการเกี่ยวกับการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของเกษตรกรในภาพรวมอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 3.56) ดังนั้น จังหวัดควรให้การสนับสนุนการดำเนินงานเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มกิจกรรมในห่วงโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ข้อเสนอแนะแนวทางการส่งเสริมการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดภูเก็ตดังภาพ





ภาพที่ 5.1 สรุปแนวทางการส่งเสริมการจัดการโซ่อุปทานพริกเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดภูเก็ต

### 3.2 ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

3.2.1 ควรศึกษาถึงศักยภาพของเกษตรกร ในการพัฒนาแปลงผักเหมียง เป็นเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อได้ทราบว่าเกษตรกรพื้นที่ใดสามารถพัฒนาต่อยอดได้

3.2.2 ควรศึกษาเมนูอาหารจากผักเหมียง เรื่องราวความเป็นมา เพื่อตั้งเคราะห้ องค์ความรู้ การบอกเล่าเรื่องราว และเป็นช่องทางหนึ่งในการประชาสัมพันธ์สร้างการรับรู้แก่ ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวได้ทราบด้วย





บรรณานุกรม

## บรรณานุกรม

- กุล จุลแก้ว. (2539). *ผักเหมียง:ราชินีแห่งผักพื้นบ้านภาคใต้* หนังสือประกอบงานสมัชชา  
เกษตรกรรมทางเลือก ครั้งที่ 2 เครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือก กรุงเทพฯ.
- ชวาล แพรัตกุล. (2526). *เทคนิคการเขียนข้อสอบ*. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ไทยวัฒนาพานิชย์.
- ชุตินเดช วิศาลกิตติ. (2555). *การจัดการห่วงโซ่อุปทานของสินค้า ผักปลอดภัยในเขตอำเภอ  
กำแพงแสน จังหวัดนครปฐม* (วิทยานิพนธ์ปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต  
การประกอบการบริหารธุรกิจ ไม่ได้ตีพิมพ์). มหาวิทยาลัยศิลปากร, กรุงเทพฯ.
- เต็มศักดิ์ คทวนิช. (2546). *จิตวิทยาทั่วไป*. กรุงเทพมหานคร: ซีเอ็ดยูเคชั่น.
- ทองคำ พิลากรณ์. (2554). *ความต้องการการพัฒนาการเพิ่มผลผลิตมันสำปะหลังในพื้นที่หลังนา  
ของเกษตรกร อำเภอบรบือ จังหวัดมหาสารคาม* (วิทยานิพนธ์ปริญญาเกษตรศาสตร  
มหาบัณฑิต ไม่ได้ตีพิมพ์). มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.
- เทศบาลนครภูเก็ต. (2559). *Phuket : City of Gastronomy – เทศบาลนครภูเก็ต* สืบค้นจาก  
<https://www.phuketcity.go.th > news > detail>
- ชนภูมิ อติเวทิน. (2552). *พัฒนาการของการท่องเที่ยวเพื่อรับประทานอาหารในประเทศไทย.  
วารสารศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ*, 13(1), 40.
- ชนิตย์ โสรรัตน์. (2550). *ความรู้พื้นฐานสำหรับการบริหารจัดการห่วงโซ่อุปทาน* (ปริญญาบริหารธุรกิจ  
ดุสิตบัณฑิตบัณฑิตติมศักดิ์ ไม่ได้ตีพิมพ์). มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร, กำแพงเพชร.
- ธิดา ชูทวี. (2550). *ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อความพร้อมด้านการท่องเที่ยวเชิงนิเวศใน  
อุทยานแห่งชาติภูหินร่องกล้า จังหวัดพิษณุโลก*. (ปริญญาโทวิทยาศาสตร  
มหาบัณฑิต) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, กรุงเทพมหานคร.
- บำเพ็ญ เขียวหวาน, เกษตรนัฏ รัตนศรี และจินตนา วิสารทพงศ์. (2542). *เหมียง ผักพื้นบ้านปักษ์  
ใต้*. ศูนย์สารสนเทศเกษตรสัมพันธ์ภาคใต้ สำนักส่งเสริมการเกษตรภาคใต้ อำเภอเมือง  
จังหวัดสงขลา.
- บุญธรรม กิจปรีดาบริสุทธิ์. (2551). *ระเบียบวิธีการวิจัยทางสังคมศาสตร์*. (พิมพ์ครั้งที่ 10 ปรับปรุง  
เพิ่มเติม). กรุงเทพฯ : จามจุรีโปรดักท์.

- เบญจมาภรณ์ ชำนาญญา. (2561). การท่องเที่ยวเชิงอาหาร: ศักยภาพและความสำเร็จเปรียบของประเทศ  
ไทย สมาคมสถาบันอุดมศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ สมเด็จพระ  
เทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี. *บทความวิชาการ*, 107 สืบค้นจาก  
[http://apheit.bu.ac.th/journal/social-vol24-1/08\\_วิชาการ\\_เบญจมาภรณ์ %20ชำนาญญา.pdf](http://apheit.bu.ac.th/journal/social-vol24-1/08_วิชาการ_เบญจมาภรณ์%20ชำนาญญา.pdf)
- เบญจมาศ อยู่ประเสริฐ. (2547). การวิจัยการมีส่วนร่วมทางการส่งเสริมการเกษตร ในประมวลสาระ  
ชุดวิชาการวิจัยเพื่อการพัฒนาการส่งเสริมการเกษตร (หน่วยที่ 1 น. 313-315).  
นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช สาขาวิชาส่งเสริมการเกษตรและสหกรณ์.
- ประหยัด ไชยสิงห์. (2551). *ความคิดเห็นของเกษตรกรต่อการดำเนินงานศูนย์บริการและถ่ายทอด  
เทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลขอนแก่น อำเภอหนองม่วง จังหวัดลพบุรี.*  
(วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต) สาขาวิชาส่งเสริมการเกษตรบัณฑิต  
วิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปรียาพร วงศ์อนุตรโรจน์. (2547). *จิตวิทยาการบริหารงานบุคคล.* กรุงเทพฯ: ศูนย์ส่งเสริมกรุงเทพ.  
ปาริชาติ อภรณ์วิชานพ. (2555). *ความคิดเห็นของคณะกรรมการต่อการดำเนินงานศูนย์จัดการ  
ศัตรูพืชชุมชนในอำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา.* (วิทยานิพนธ์ เกษตร  
ศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, นนทบุรี.
- ผักเหลียง โปรวิตามินเอจากธรรมชาติ บำรุงดวงตา. (2557). โพสต์เมื่อ 21 ตุลาคม 2557 สืบค้นจาก  
<https://health.kapook.com/view102154.html>
- พีรดา แซ่เตี้ยว. (2555). *การใช้เกษตรกรที่เหมาะสมในการผลิตผักเหมียงของเกษตรกรในตำบล  
ราชกรูด อำเภอเมือง จังหวัดระนอง* (วิทยานิพนธ์ เกษตรศาสตรมหาบัณฑิต).  
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, นนทบุรี.
- ไพศาล หวังพานิช. (2526). *ปัจจัยที่ส่งผลต่อการรับรู้และยอมรับการประเมินผลการปฏิบัติงานของ  
พนักงาน.* (วิทยานิพนธ์ ศิลปะศาสตรมหาบัณฑิต) สาขาพัฒนาสังคม คณะ  
มนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ภรณ์ ต่างวิวัฒน์. (2554). *แนวคิดและหลักการเกี่ยวกับความรู้และการจัดการความรู้.* ใน *ประมวล  
สาระ ชุดแนวคิดและหลักการเกี่ยวกับความรู้และการจัดการความรู้* (หน่วยที่ 1 น.1-8).  
นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. (ม.ป.ป.). *การวิเคราะห์ SWOT (SWOT Analysis).* สืบค้นวันที่ 29  
กันยายน 2561 จาก <http://www.stou.ac.th/Offices/rdec/headquater/upload/.pdf>

- ราชบัณฑิตยสถาน. (2546). พจนานุกรมสังคัมภีทยา อังกฤษ-ไทย. กรุงเทพมหานคร: นานมีบุ๊คพับลิเคชั่น.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2554). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 เฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวเนื่องในโอกาสพระราชพิธีมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 7 รอบ 5 ธันวาคม 2554. กรุงเทพฯ: ศิริวัฒนาอินเตอร์พริ้นท์ จำกัด.
- ละอองดาว สุริยะฉาย. (2558). การจัดการสินค้าแฟชั่นอินทรีย์ตลอดโซ่อุปทานของซูเปอร์มาร์เก็ตในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.
- ลัดดาวัลย์ เพชรโรจน์, และอัจฉรา ชานีประศาสน์. (2545). แนวการศึกษาค้นคว้าวิชาการแบบวิธีการวิจัย. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ: โอ เดียนสโตร์.
- วรรณธิดา เบญจกุล. (2556). การผลิตยางพาราและความต้องการการส่งเสริมการเกษตรของเกษตรกร ในอำเภอปะเหลียน จังหวัดตรัง. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.
- วรา สุขเจริญคุณา. (2551). การต้องการความรู้เรื่องการเลี้ยงปลากระพงขาวในกระชังของเกษตรกรในจังหวัดสมุทรสงคราม. (วิทยานิพนธ์ บัณฑิตวิทยาลัย) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. (2558). การวิเคราะห์สวอต. สืบค้นจาก <https://th.wikipedia.org/wiki/การวิเคราะห์สวอต>
- วิทยา สุหฤตดำรง. (2557). การจัดการธุรกิจการเกษตรด้านโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน. ใน ประมวลสาระ ชุดการจัดการธุรกิจการเกษตร (หน่วยที่ 6 น.24-25). นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- วิมลรัตน์ บุญศิริรัตน์. (2560). แนวทางการพัฒนาอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต. สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์ คณะการจัดการการท่องเที่ยว ศูนย์ภูเก็ต. สืบค้นจาก <http://www.tour.nida.ac.th/wp-content/phuket-gastronomy.pdf> , 2560.
- วีรเกียรติ์ เสถียรานนท์. (2541). เหมียง: ผักพื้นบ้าน (ผักเศรษฐกิจ) ในระบบเกษตรผสมผสาน กรุงเทพมหานคร สำนักงานส่งเสริมการทำสวนยาง ส่วนพัฒนาและส่งเสริมอาชีพ ฝ่ายส่งเสริมการส่งเสริม.
- ศศิณา ปาละสิงห์. (2547). ความต้องการในการพัฒนาตนเองของข้าราชการพลเรือน สายสามัญ สังกัด ศูนย์กลางสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ตำบลคลองหก อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี. (วิทยานิพนธ์รัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต ). สาขาวิชาการบริหารทั่วไป มหาวิทยาลัยบูรพา.



ศาสน์ สุขประเสริฐ. (2554). การศึกษาห่วงโซ่อุปทานในกระบวนการผลิตและส่งออกสินค้าเกษตร  
โครงการวิจัยมหาวิทยาลัยสุรนารี (วิศวกรรมโยธา สำนักวิชาวิศวกรรมศาสตร์ ไม่ได้  
ตีพิมพ์). มหาวิทยาลัยสุรนารี, นครราชสีมา.

สงวน สุทธิเลิศอรุณ และคณะ. (2522). จิตวิทยาสังคม. กรุงเทพมหานคร: ศิริชัยการพิมพ์.

สำนักงานเกษตรจังหวัดภูเก็ต. (2561). องค์ความรู้สินค้าเกษตร ส้มควาย ผักเหมียง เห็ดนางฟ้า.

\_\_\_\_\_. (2562). สรุปสถานการณ์การปลูกพืชสำคัญทางเศรษฐกิจ ปีเพาะปลูก  
2561 ของจังหวัดภูเก็ต.

สำนักงานจังหวัดภูเก็ต. (2561). แผนพัฒนาจังหวัดภูเก็ต 4 ปี (พ.ศ.2561-2564) ณ 5 ม.ค.61 สืบค้น  
จาก <http://www.phuket.go.th/webpk/contents.php?str=plan>

สำนักงานสถิติจังหวัดภูเก็ต. (2560). จำนวนนักท่องเที่ยว สืบค้นจาก

[http://phuket.nso.go.th/index.php?option=com\\_content&view=article&id=373&Itemid=646](http://phuket.nso.go.th/index.php?option=com_content&view=article&id=373&Itemid=646)

สุธี อารีย์พงษ์ และคณะ. (2561). อาหารพื้นเมืองจังหวัดภูเก็ต. (พิมพ์ครั้งที่ 1). สำนักงานส่งเสริม  
การปกครองท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต ร่วมกับเทศบาลนครภูเก็ต, ภูเก็ต.

เสนอ ภิรมจิตรผ่อง. (2545). เอกสารประกอบการสอนรายวิชาการพัฒนาเครื่องมือในการวิจัยและ  
ประเมินผลการศึกษา. อุบลราชธานี: คณะครุศาสตร์ สถาบันราชภัฏอุบลราชธานี.

องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (2559) *Gastronomy Tourism*  
สืบค้นจาก <http://tis.dasta.or.th/dastatravel/gastronomy-tourism/>

อักษร สวัสดิ์. (2542). ความรู้ความเข้าใจ และความตระหนักในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมของนักเรียน  
ชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย: กรณีศึกษาในเขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร.

ปริญญาธิพนธ์ พัฒนบริหารศาสตรมหาบัณฑิต (พัฒนาสังคม). กรุงเทพฯ: สถาบัน  
บัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์. ถ่ายเอกสาร.

อัญญาณี คล้ายสุบรรณ. (2550). การจัดการความรู้ ฉบับปฐมบท. คณะมนุษยศาสตร์และ  
สังคมศาสตร์:มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

Ittiphat Luiam. 2019. Phuket's Hidden Gems. *AirAsia Inflight Magazine 2019* (70), 100.



ภาคผนวก

มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

สภามหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

เลขที่แบบสัมภาษณ์.....

ผู้ปลูกผักเหมียง

## แบบสัมภาษณ์เพื่อการวิจัย

### เรื่อง การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต

**คำชี้แจง :** 1. แบบสัมภาษณ์ชุดนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาการจัดการ โซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาเกษตรศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช คำตอบในแบบสัมภาษณ์นี้ จะนำไปใช้เพื่อการศึกษาวิจัยเท่านั้น จึงใคร่ ขอความร่วมมือจากท่านกรุณาตอบคำถามทุกข้อ ตามความเป็นจริงและตามความคิดเห็นของท่าน

2. เลขที่แบบสัมภาษณ์มีไว้เพื่อการติดตามแบบสัมภาษณ์เท่านั้น

3. แบบสัมภาษณ์การวิจัยนี้แบ่งออกเป็น 5 ตอน ได้แก่

ตอนที่ 1 สภาพพื้นฐานส่วนบุคคล สภาพเศรษฐกิจและสังคมของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง

ตอนที่ 2 ความรู้และแหล่งความรู้ของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง

ตอนที่ 3 การจัดการผลิต การเพิ่มมูลค่าและการตลาดผักเหมียงการ

(จัดการห่วงโซ่อุปทานผักเหมียง)

ตอนที่ 4 ความคิดเห็นและความต้องการการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ตอนที่ 5 ปัญหาและข้อเสนอแนะของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง

4. ผู้สัมภาษณ์อ่านคำถามให้ผู้ถูกสัมภาษณ์ฟัง แล้วผู้สัมภาษณ์ทำเครื่องหมาย ✓ ลงในวงเล็บ ( ) หน้าข้อความที่ต้องการ และ/หรือเติมข้อความลงในช่องว่าง (.....) ของแต่ละคำถาม เพื่อให้ได้ความหมายที่สมบูรณ์

**ตอนที่ 1 สภาพพื้นฐานส่วนบุคคล เศรษฐกิจ และสังคม ของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง**

**1.1 สภาพพื้นฐานส่วนบุคคล**

1. เพศ

( ) 1.1 ชาย

( ) 1.2 หญิง

2. อายุ.....ปี (เกิน 6 เดือนนับเป็น 1 ปี)

## 3. ระดับการศึกษา

- ( ) 3.1 ประถมศึกษาปีที่ 4 ( ) 3.2 ประถมศึกษาปีที่ 6  
 ( ) 3.3 มัธยมศึกษาตอนต้น (ม.3) ( ) 3.4 มัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6)/ปวช.  
 ( ) 3.5 อนุปริญญา/ปวส. ( ) 3.6 ปริญญาตรี  
 ( ) 3.7 อื่นๆ ระบุ.....

## 1.2 สภาพทางเศรษฐกิจ

## 1. การประกอบอาชีพ

## 1.1 อาชีพหลัก (ตอบได้เพียง 1 ข้อ)

- ( ) 1. ทำการเกษตร (ตอบ ได้มากกว่า 1 ข้อ)  
 ( ) 1.1 ปลูกผักเหมิยง ( ) 1.2 ทำสวนยางพารา ( ) 1.3 ทำสวนผลไม้  
 ( ) 1.4 เลี้ยงสัตว์ ( ) 1.5 ประมง ( ) 1.6 อื่นๆ ระบุ.....  
 ( ) 2. ค้าขาย  
 ( ) 3. รับราชการ  
 ( ) 4. รับจ้าง  
 ( ) 5. อื่นๆ ระบุ.....

## 1.2 อาชีพรอง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. ทำการเกษตร (ตอบ ได้มากกว่า 1 ข้อ)  
 ( ) 1.1 ปลูกผักเหมิยง ( ) 1.2 ทำสวนยางพารา ( ) 1.3 ทำสวนผลไม้  
 ( ) 1.4 เลี้ยงสัตว์ ( ) 1.5 ประมง ( ) 1.6 อื่นๆ ระบุ.....  
 ( ) 2. ค้าขาย  
 ( ) 3. รับราชการ  
 ( ) 4. รับจ้าง  
 ( ) 5. อื่นๆ ระบุ.....

## 2. วัตถุประสงค์ในการปลูกผักเหมิยง

- ( ) 1. เพื่อบริโภคเท่านั้น ( ) 2. เพื่อจำหน่ายเท่านั้น ( ) 3. เพื่อจำหน่ายและบริโภค

## 3. รายได้จากภาคการเกษตร ปี 2561

1. ปลูกผักเหมิยง.....บาท/ปี 2. ทำสวนยางพารา.....บาท/ปี  
 3. ทำสวนผลไม้.....บาท/ปี 4. เลี้ยงสัตว์.....บาท/ปี  
 5. ประมง.....บาท/ปี 6. อื่นๆ (ระบุ).....บาท/ปี

รวมรายได้จากภาคการเกษตร .....บาท/ปี

**4. รายจ่ายของภาคการเกษตร ปี 2561**

4.1 รายจ่ายในการผลิตผักเหมียง.....บาท/ปี

4.2 รายจ่ายในการประกอบอาชีพภาคการเกษตรอื่น ยกเว้นผักเหมียง.....บาท/ปี

รวมรายจ่ายจากภาคการเกษตร .....บาท/ปี

**5. จำนวนแรงงานในการผลิตผักเหมียง**

4.1 จำนวนแรงงานภายในครัวเรือน จำนวน.....คน

4.2 จำนวนแรงงานนอกครัวเรือน จำนวน.....คน

**6. พื้นที่ถือครองที่ดินทางการเกษตร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)**

( ) 5.1 พื้นที่ของตนเองเป็นกรรมสิทธิ์

แปลงที่ 1 จำนวน.....ไร่ เอกสารสิทธิ์.....

แปลงที่ 2 จำนวน.....ไร่ เอกสารสิทธิ์.....

( ) 5.2 พื้นที่เช่า

แปลงที่ 1 จำนวน.....ไร่ เอกสารสิทธิ์.....

แปลงที่ 2 จำนวน.....ไร่ เอกสารสิทธิ์.....

( ) 5.3 พื้นที่อื่นๆ(ระบุ).....

แปลงที่ 1 จำนวน.....ไร่ เอกสารสิทธิ์.....

แปลงที่ 2 จำนวน.....ไร่ เอกสารสิทธิ์.....

**7. ขนาดพื้นที่ปลูกผักเหมียง จำนวน..... ไร่.....งาน**

**8. แหล่งเงินทุนที่ใช้และแหล่งสนับสนุนในการผลิตผักเหมียง**

( ) 1. ทุนตนเอง

( ) 2. ทุนกู้ยืม จากแหล่ง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

( ) 2.1 ธนาคารพาณิชย์

( ) 2.2 ธ.ก.ส.

( ) 2.3 สหกรณ์การเกษตร

( ) 2.4 กลุ่มเกษตรกร/ออมทรัพย์

( ) 2.5 อื่นๆ ระบุ.....

( ) 3. การสนับสนุนจากภาครัฐ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

( ) 3.1 พันธุ์

( ) 3.2 ระบบน้ำ

( ) 3.3 ปุ๋ย

( ) 3.4 บรรจุกัญชี

( ) 3.5 อื่นๆ ระบุ.....

## 9. ต้นทุน และผลตอบแทนในการผลิตผักเหมียง

### 9.1 ต้นทุนผักเหมียง

1. ค่าเตรียมดิน.....บาท/ไร่
2. ค่าพันธุ์.....บาท/ไร่
3. ค่าปุ๋ย.....บาท/ไร่
4. ค่าจ้างแรงงานเก็บเกี่ยว.....บาท/ไร่
5. อื่นๆ (ระบุ).....บาท/ไร่
- รวมต้นทุนเฉลี่ย.....บาท/ไร่

### 9.2 ผลตอบแทน

1. ผลผลิตที่ได้.....กิโลกรัมต่อครั้ง (จำนวน.....ครั้ง/เดือน)
2. ราคาขาย
  - ( ) 1. มีดละ.....บาท ( ) 2. กิโลกรัมละ.....บาท
3. รายได้.....บาท/ไร่/เดือน

### 1.3 สภาพทางสังคม

#### 1. ตำแหน่งทางสังคม

- ( ) 1. ไม่มีตำแหน่ง
- ( ) 2. มีตำแหน่ง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
  - ( ) 1.1 กำนัน ( ) 1.2 ผู้ใหญ่บ้าน
  - ( ) 1.3 ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน ( ) 1.4 สมาชิก อบต.
  - ( ) 1.5 อาสาสมัครเกษตรหมู่บ้าน (อกม.) ( ) 1.6 หมอдинอาสา
  - ( ) 1.7 อื่นๆ (โปรดระบุ).....

#### 2. การเป็นสมาชิกกลุ่ม/สถาบันเกษตรกร

- ( ) 1. ไม่ได้เป็น
- ( ) 2. เป็น (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
  - ( ) 2.1 แปลงใหญ่ ( ) 2.2 วิสาหกิจชุมชน
  - ( ) 2.3 กลุ่มเกษตรกร ( ) 2.4 กลุ่มสหกรณ์การเกษตร
  - ( ) 2.5 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ( ) 2.6 อื่นๆ (โปรดระบุ).....

#### 3. ประสบการณ์ในการผลิตผักเหมียง.....ปี



## ตอนที่ 2 ความรู้และแหล่งความรู้ของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียง

### 2.1 ความรู้เกี่ยวกับการปลูกผักเหมียง

ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงอย่างไร

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในตารางตามความคิดเห็นของท่าน

ประเด็นความรู้ในการปลูกผักเหมียง	ความรู้ความเข้าใจ	
	ใช่	ไม่ใช่
1. ช่วงเวลาที่เหมาะสมแก่การปลูกผักเหมียงควรปลูกในช่วงต้นฤดูฝน		
2. การปลูกผักเหมียงควรปลูกในที่โล่งแจ้ง		
3. ระยะการปลูกผักเหมียงควรมีระยะห่างระหว่างต้น 2-3 เมตร เพราะผักเหมียงมีการขยายทรงพุ่มเร็ว		
4. การย้ายต้นผักเหมียงที่ปลูกไว้แล้วไปปลูกอีกที่ควรย้ายด้วยวิธีการถอน		
5. การเพาะเมล็ดผักเหมียง ไม่ควรปกปิดหรือบังแสงส่วนหัวของเมล็ดออก เพราะหน่อหรือต้นไม้ได้ออกจากด้านหัวหรือข้างของเมล็ด แต่จะออกมาจากทางด้านก้นหรือปลายของเมล็ด		
6. การตอนกิ่งผักเหมียง ควรเลือกตอนกิ่งที่มีสีเขียวอมน้ำตาล จากกิ่งกระโดง คั่นกิ่งชิดกับข้อ		
7. ผักเหมียงควรเริ่มเก็บเกี่ยวเมื่ออายุ 3 ปีขึ้นไป		
8. การเก็บยอดผักเหมียงควรเด็ดให้ชิดข้อ ไม่ควรตัดหรือเด็ดกลางข้อ เพราะจะทำให้การแตกยอดใบอ่อนในครั้งต่อไปช้า		
9. การเก็บเกี่ยวผักเหมียง ควรเก็บใบอ่อน เก็บสม่ำเสมอ ไม่ปล่อยให้ใบแก่		
10. เมื่อเก็บยอดผักเหมียงแล้วควรนำไปพักไว้ในที่ร่ม อากาศถ่ายเทสะดวก		
11. หากต้นผักเหมียงได้รับแสงแดดตลอดเวลา ใบจะมีสีเขียวสด ยอดใบอ่อนจะมีรสหวาน อร่อย		
12. การปลูกผักเหมียงไม่จำเป็นต้องตัดแต่งกิ่ง		
13. เมื่อผักเหมียงเป็นโรคยอดใบอ่อนแห้ง ควรตัดแต่งกิ่งที่เป็นโรคออก พักต้นและไม่เก็บเกี่ยวใบสักระยะ ให้น้ำให้ปุ๋ยบำรุงต้นให้สมบูรณ์ แล้วจึงเก็บยอดอ่อนช่วงแตกใบอ่อนครั้งต่อไป		
14. ช่วงที่ผักเหมียงมีอายุ 1-2 ปีแรก ควรกำจัดวัชพืช โดยการถางหญ้าหรือวัชพืชบริเวณโคนต้นจนโล่ง		
15. การตัดแต่งกิ่งต้นผักเหมียงเมื่ออายุครบ 3-4 ปี ควรตัดแต่งกิ่งกระโดง เพื่อให้แตกทรงพุ่มมากๆ เก็บใบอ่อนได้มาก		

## 2.2 แหล่งความรู้

ท่านได้รับความรู้เกี่ยวกับการผลิตผักเหมียงจากแหล่งใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความรู้ที่ได้รับ จากแหล่งความรู้ที่ท่านได้รับ

แหล่งความรู้	แหล่งความรู้ที่ได้รับ				
	น้อยที่สุด (1)	น้อย (2)	ปานกลาง (3)	มาก (4)	มากที่สุด (5)
<b>1.บุคคล</b>					
1.1 เพื่อนบ้าน/เครือญาติ					
1.2 ประธานกลุ่ม/ผู้นำเกษตรกร/ผู้นำ					
1.3 เจ้าหน้าที่กรมพัฒนาที่ดิน					
1.4 เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร					
1.5 เจ้าหน้าที่ภาคเอกชนด้านการเกษตร					
<b>2. กลุ่ม</b>					
2.1 การประชุม					
2.2 การฝึกอบรม					
2.3 การสัมมนา					
2.4 การศึกษาดูงาน					
2.5 การจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้					
<b>3. มวลชน</b>					
3.1 โทรทัศน์					
3.2 วิทยุกระจายเสียง					
3.3 สื่อสิ่งพิมพ์/หนังสือพิมพ์					
3.4 นิตรรศการ					
3.5 สื่อโซเชียลมีเดียต่างๆ เช่น เว็บไซต์					

### ตอนที่ 3 การจัดการห่วงโซ่อุปทานผักเหมียง

#### 3.1 ต้นน้ำ :สภาพการผลิตผักเหมียง

##### 1. พันธุ์ผักเหมียง

( ) 1. พันธุ์ยอดนิยม

( ) 1.1 ชนิดใบกว้าง/ใบใหญ่ ( ) 1.2 ชนิดใบแคบ/ใบยาว ( ) 1.3 ชนิดใบเล็ก

( ) 2. พันธุ์สูงชะลูด

( ) 3. พันธุ์อิน โคนิเซีย

##### 2. แหล่งที่มาของกิ่งพันธุ์ผักเหมียง

( ) 1. การใช้ต้นอ่อนที่งอกจากราก

( ) 2. การตอนกิ่ง

( ) 3. การปักชำ

( ) 4. การเพาะเมล็ด

##### 3. ลักษณะพื้นที่ปลูก

( ) 1. พื้นที่ราบ

( ) 2. พื้นที่ลุ่ม

( ) 3. พื้นที่ดอน

( ) 4. อื่นๆ (ระบุ).....

##### 4. พืชหลักที่ปลูกร่วม

( ) 1. ยางพารา

( ) 2. มะพร้าว

( ) 3. ไม้ผล

( ) 4. อื่นๆ (ระบุ).....

##### 5. การใส่ปุ๋ยผักเหมียง

สูตรปุ๋ยที่ใช้	ระยะเวลาในการใส่ (ครั้ง/เดือน)	ปริมาณที่ใส่ (กิโลกรัม/ลิตร/ครั้ง)
15-15-15		
46-0-0		
ปุ๋ยสูตรอื่นๆ (ระบุ).....		
ปุ๋ยหมัก		
ปุ๋ยคอก		
น้ำหมักชีวภาพ		

##### 6. การให้น้ำผักเหมียง

( ) 1. ไม่ได้ให้น้ำ (อาศัยน้ำฝน)

( ) 2. ให้น้ำ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

( ) 2.1 ระบบน้ำพ่นฝอย (สปริงเกอร์) ( ) 2.2 ระบบน้ำหยด ( ) 2.3 อื่นๆ ระบุ.....

7. แหล่งน้ำ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. น้ำฝน ( ) 2. บาดาล ( ) 3. แหล่งน้ำธรรมชาติ ( ) 4. อื่นๆ (ระบุ).....

8. วิธีป้องกันกำจัดแมลงศัตรู/โรคพืช (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. ใช้วิธีกล เช่น กัดคัก ( ) 2. ชีววิธี เช่น ใช้เชื้อราไตรโคเดอร์มา เชื้อราบีวเวเรีย  
( ) 3. ใช้สารเคมี ( ) 4. เขตกรรม เช่น การตากดิน การตัดแต่งกิ่ง  
( ) 5. ใช้วิธีผสมผสาน ( ) 6. อื่นๆ (ระบุ).....

9. การตัดแต่งกิ่งหลังการเก็บเกี่ยว

- ( ) 1. ไม่มีการตัดแต่งกิ่ง ( ) 2. มี หลังเก็บเกี่ยว (ระบุ).....วัน

10. วิธีการเก็บเกี่ยวผักเหมียง

- ( ) 1. ใช้มือเด็ดชิดข้อ ( ) 2. ใช้มือเด็ดกลางข้อ  
( ) 3. ใช้กรรไกรตัด ( ) 4. อื่นๆ (ระบุ).....

11. ความถี่ในการเก็บเกี่ยวจำหน่าย

- ( ) 1. ทุกวัน ( ) 2. วันเว้นวัน ( ) 3. ทุก 3 วัน  
( ) 4. ทุก 7 วัน ( ) 5. ทุก 15 วัน ( ) 6. อื่นๆ (ระบุ).....

### 3.2 กลางน้ำ: การเพิ่มมูลค่า

1. การรับรองมาตรฐาน

- ( ) 1. เกษตรอินทรีย์ ( ) 2. GAP ( ) 3. ไม่มี

2. การแปรรูปสินค้า

- ( ) 1. ไม่มี ( ) 2. แปรรูป (ระบุสินค้า).....

3. ตราสินค้า

- ( ) 1. มี ( ) 2. ไม่มี

### 3.3 ปลายทาง: การตลาด

1. แหล่งจำหน่าย (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. ตลาดในท้องถิ่น ( ) 2. พ่อค้าคนกลาง  
( ) 3. กลุ่มสมาชิก ( ) 4. ห้างสรรพสินค้า  
( ) 5. อื่นๆ (ระบุ).....

## 2. ลักษณะการจำหน่ายผักเหมียง

- ( ) 1. พ่อค้ามารับซื้อที่สวน  
 ( ) 2. นำไปจำหน่ายด้วยตนเอง โดย  
     ( ) 2.1 ขายปลีก      ( ) 2.2 ขายส่ง  
 ( ) 3. ขายออนไลน์  
 ( ) 4. อื่นๆ (ระบุ).....

## 3. ประเภทพ่อค้าคนกลาง

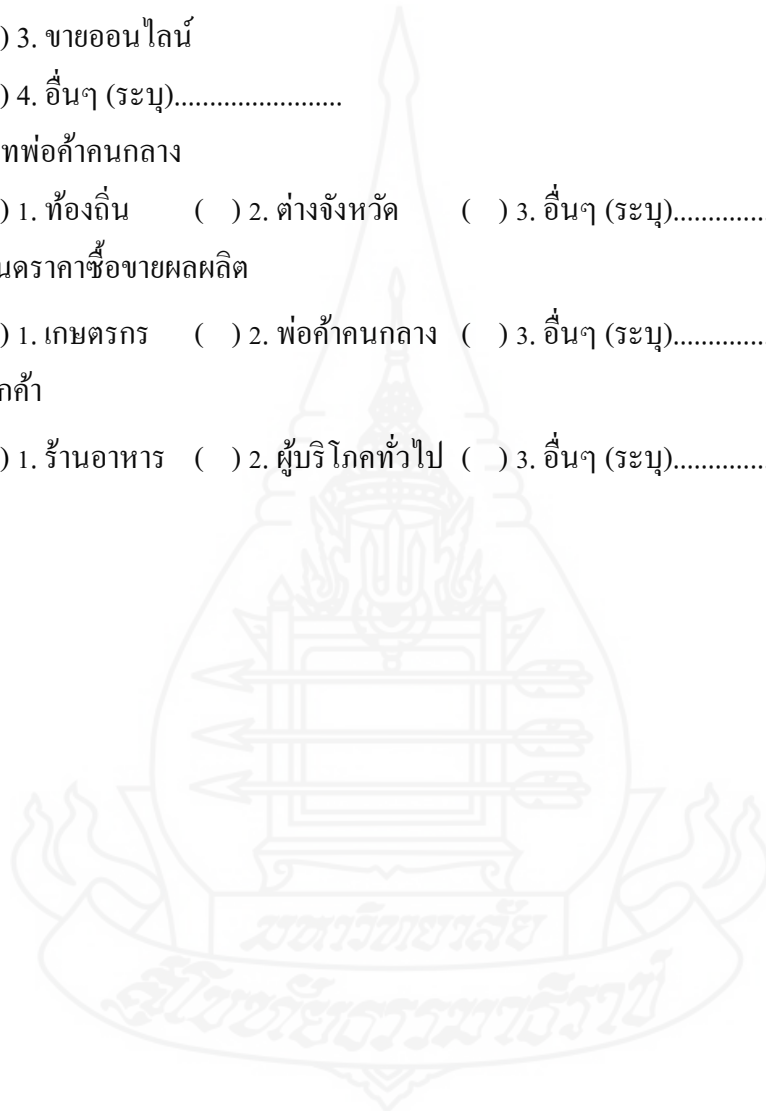
- ( ) 1. ท้องถิ่น      ( ) 2. ต่างจังหวัด      ( ) 3. อื่นๆ (ระบุ).....

## 4. ผู้กำหนดราคาซื้อขายผลผลิต

- ( ) 1. เกษตรกร      ( ) 2. พ่อค้าคนกลาง      ( ) 3. อื่นๆ (ระบุ).....

## 5. กลุ่มลูกค้า

- ( ) 1. ร้านอาหาร      ( ) 2. ผู้บริโภคทั่วไป      ( ) 3. อื่นๆ (ระบุ).....



#### ตอนที่ 4 ความคิดเห็นและความต้องการการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

##### 4.1 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ท่านมีความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารมากน้อยอย่างไร

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในตารางตามระดับความคิดเห็นของท่าน

การจัดการผักเหมียง เพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	ระดับความคิดเห็น				
	น้อยที่สุด (1)	น้อย (2)	ปานกลาง (3)	มาก (4)	มากที่สุด (5)
1. ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับการพัฒนาผักเหมียงให้เป็น วัตถุดิบในการประกอบอาหารเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว เชิงอาหารจังหวัดภูเก็ต					
2. ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับการผลิตผักเหมียงให้ได้รับ การรับรองมาตรฐาน GAP					
3. ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับการผลิตผักเหมียงให้ได้รับ การรับรองมาตรฐานอินทรีย์					
4. ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับการรวมกลุ่มเพื่อผลิตผักเหมียง ให้ได้ตามปริมาณความต้องการของตลาด					
5. ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับการพัฒนาการแปรรูปผักเหมียง ให้หลากหลายเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จังหวัดภูเก็ต					
6. ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ ปุ๋ยชีวภาพและ ไม่ใช้สารเคมีเพื่อการผลิตผักเหมียงที่ได้คุณภาพปลอดภัย					
7. ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับการสร้างการรับรู้แก่ผู้บริโภค ถึงประโยชน์ของผักเหมียง					
8. ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับการเก็บเกี่ยวผักเหมียงที่มี คุณภาพตรงความต้องการของตลาด					
9. ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยว เชิงอาหารจังหวัดภูเก็ต					
10. ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับการสร้างเอกลักษณ์อาหาร พื้นเมืองที่มีผักเหมียงเป็นส่วนประกอบ					



#### 4.2 ความต้องการเกี่ยวกับการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ท่านมีความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารมากน้อยอย่างไร

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในตารางตามระดับความคิดเห็นของท่าน

การจัดการผักเหมียง เพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	ระดับความต้องการ				
	น้อยที่สุด (1)	น้อย (2)	ปานกลาง (3)	มาก (4)	มากที่สุด (5)
<b>1.ด้านการผลิต</b>					
1.1 ความรู้เกี่ยวกับระบบน้ำเพื่อเพิ่มผลผลิต ในช่วงฤดูแล้ง					
1.2 ความรู้ในการผลิตผักเหมียงตามมาตรฐาน GAP /เกษตรอินทรีย์					
1.3 ความรู้เรื่องการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว					
1.4 การขยายพันธุ์ผักเหมียง					
<b>2.ด้านการตลาด</b>					
2.1 รวมกลุ่มเพื่อรวบรวมผลผลิตและสามารถ กำหนดราคาผลผลิตได้					
2.2 แหล่งจำหน่าย					
2.3 ส่งสินค้าขายห้างสรรพสินค้า					
<b>3.ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจาก หน่วยงานต่างๆ</b>					
3.1 สนับสนุนการเข้าสู่มาตรฐาน GAP /เกษตร อินทรีย์					
3.2 สนับสนุนองค์ความรู้ในการเพิ่มมูลค่า เช่น การแปรรูป /บรรจุภัณฑ์/อื่นๆ					
3.3 เจ้าหน้าที่ลงพื้นที่สนับสนุน					
3.4 ปัจจัยการผลิตต่างๆ					

การจัดการผักเหมียง เพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	ระดับความต้องการ				
	น้อยที่สุด (1)	น้อย (2)	ปานกลาง (3)	มาก (4)	มากที่สุด (5)
4. ด้านการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร					
4.1 การประชาสัมพันธ์ผักเหมียงให้เป็นที่รู้จัก					
4.2 การกำหนดเป็นเส้นทางท่องเที่ยว					
4.3 การกำหนดให้เป็นนโยบายระดับจังหวัด/ ท้องถิ่น					
4.4 การส่งเสริม อนุรักษ์ การตลาดท่องเที่ยว เชิงอาหาร					
4.5 การกำหนดให้เป็นอาหารเอกลักษณ์ของ ท้องถิ่น					
4.6 การแนะนำร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารจาก ผักเหมียงที่น่าสนใจผ่านสื่อต่างๆ					

## ตอนที่ 5 ปัญหาและข้อเสนอแนะของเกษตรกรผู้ปลูกผักเหมียงต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

### 5.1 ท่านมีปัญหาในการผลิตผักเหมียงมากน้อยเพียงใด

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในตารางตามความคิดเห็นของท่าน

ประเภทของปัญหา	ระดับปัญหา				
	น้อยที่สุด	น้อย (2)	ปานกลาง	มาก (4)	มากที่สุด (5)
<b>1. ด้านการผลิตผักเหมียง</b>					
1.1 พื้นที่ปลูกผักเหมียงลุ่มๆ ดอนๆ ไม่เหมาะสมต่อการผลิต					
1.2 ดินไม่อุดมสมบูรณ์ ดินแน่น ขาดอินทรีย์วัตถุ					
1.3 ดินเป็นกรด					
1.4 ดินเป็นด่าง					
1.5 ปริมาณน้ำไม่เพียงพอในช่วงฤดูแล้ง					
1.6 ขาดแรงงานในการเก็บเกี่ยว					
1.7 ผลผลิตยังไม่ผ่านการรับรองมาตรฐาน GAP					
<b>2. ด้านการตลาด</b>					
2.1 ขาดการเชื่อมโยงกับห้างสรรพสินค้า					
2.2 ผลผลิตมีไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด					
2.3 แหล่งจำหน่ายผลผลิต					
2.4 จุดรวบรวมผลผลิตเพื่อจำหน่าย					
<b>3. ด้านการส่งเสริมสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ</b>					
3.1 ขาดความต่อเนื่องในการส่งเสริม					
3.2 การบูรณาการของหน่วยงาน					
<b>4. ด้านการส่งเสริมผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร</b>					
4.1 การไม่มีข้อมูลผู้ปลูก และแหล่งปลูก					
4.2 ขาดการรณรงค์ประชาสัมพันธ์					
4.3 ขาดการสร้างความเป็นเอกลักษณ์					
4.4 ขาดการออกแบบการแปรรูปที่หลากหลาย					

5.2 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการผลิตผักเหมียง

1.ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ

.....  
.....  
.....

2.ด้านการผลิต

.....  
.....  
.....  
.....

3.ด้านการตลาด

.....  
.....  
.....  
.....

4.ด้านการส่งเสริมให้เป็นการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

.....  
.....  
.....  
.....

5.ด้านการบริหารจัดการกลุ่มผู้ผลิตและเชื่อมโยงเครือข่ายทั้งภายในพื้นที่และต่างจังหวัด

.....  
.....  
.....  
.....

6.ด้านอื่นๆ

.....  
.....  
.....

\*\*\*\*\*ขอขอบพระคุณท่านที่ให้ความร่วมมือ\*\*\*\*\*

เลขที่แบบสัมภาษณ์.....

ผู้มีความรู้ความชำนาญเกี่ยวกับผักเหมียง

## แบบสัมภาษณ์เพื่อการวิจัย

เรื่อง การศึกษาการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต

ชื่อผู้ให้สัมภาษณ์.....นามสกุล.....

บ้านเลขที่..... หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัดภูเก็ต

**คำชี้แจง :** 1. แบบสัมภาษณ์ชุดนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาการจัดการ โซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยว เชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาเกษตรศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช คำตอบในแบบสัมภาษณ์นี้ จะนำไปใช้เพื่อการศึกษาวิจัยเท่านั้น จึงใคร่ ขอความร่วมมือจากท่านกรุณาตอบคำถามทุกข้อ ตามความเป็นจริงและตามความคิดเห็นของท่าน

2. เลขที่แบบสัมภาษณ์มีไว้เพื่อการติดตามแบบสัมภาษณ์เท่านั้น

3. แบบสัมภาษณ์การวิจัยนี้แบ่งออกเป็น 2 ตอน ได้แก่

ตอนที่ 1 สภาพพื้นฐานส่วนบุคคล สภาพเศรษฐกิจและสังคม ของผู้มีความรู้ความชำนาญเกี่ยวกับผักเหมียง

ตอนที่ 2 การปลูก ดูแลรักษา การเก็บเกี่ยว และการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว

**ตอนที่ 1 สภาพพื้นฐานส่วนบุคคล เศรษฐกิจ และสังคม ของเกษตรกรมีความรู้ความชำนาญเกี่ยวกับผักเหมียง**

**1.1 สภาพพื้นฐานส่วนบุคคล**

1. เพศ

( ) 1.1 ชาย

( ) 1.2 หญิง

2. อายุ.....ปี (เกิน 6 เดือนนับเป็น 1 ปี)

## 3. ระดับการศึกษา

- ( ) 3.1 ประถมศึกษาปีที่ 4                      ( ) 3.2 ประถมศึกษาปีที่ 6  
 ( ) 3.3 มัธยมศึกษาตอนต้น (ม.3)              ( ) 3.4 มัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6)/ปวช.  
 ( ) 3.5 อนุปริญญา/ปวส.                      ( ) 3.6 ปริญญาตรี  
 ( ) 3.7 อื่นๆ ระบุ.....

## 1.2 สภาพทางเศรษฐกิจ

## 1. การประกอบอาชีพ

## 1.1 อาชีพหลัก (ตอบได้เพียง 1 ข้อ)

- ( ) 1. ทำการเกษตร (ตอบ ได้มากกว่า 1 ข้อ)  
 ( ) 1.1 ปลูกผักเหมิยง    ( ) 1.2 ทำสวนยางพารา    ( ) 1.3 ทำสวนผลไม้  
 ( ) 1.4 เลี้ยงสัตว์        ( ) 1.5 ประมง            ( ) 1.6 อื่นๆ ระบุ.....  
 ( ) 2. ค้าขาย  
 ( ) 3. รับราชการ  
 ( ) 4. รับจ้าง  
 ( ) 5. อื่นๆ ระบุ.....

## 1.2 อาชีพรอง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. ทำการเกษตร (ตอบ ได้มากกว่า 1 ข้อ)  
 ( ) 1.1 ปลูกผักเหมิยง    ( ) 1.2 ทำสวนยางพารา    ( ) 1.3 ทำสวนผลไม้  
 ( ) 1.4 เลี้ยงสัตว์        ( ) 1.5 ประมง            ( ) 1.6 อื่นๆ ระบุ.....  
 ( ) 2. ค้าขาย  
 ( ) 3. รับราชการ  
 ( ) 4. รับจ้าง  
 ( ) 5. อื่นๆ ระบุ.....

## 2. รายได้จากภาคการเกษตร ปี 2561

1. ปลูกผักเหมิยง.....บาท/ปี              2. ทำสวนยางพารา.....บาท/ปี  
 3. ทำสวนผลไม้.....บาท/ปี              4. เลี้ยงสัตว์.....บาท/ปี  
 5. ประมง.....บาท/ปี                      6. อื่นๆ (ระบุ).....บาท/ปี  
 รวมรายได้จากภาคการเกษตร .....บาท/ปี



### 3. รายจ่ายของภาคการเกษตร ปี 2561

- 3.1 รายจ่ายในการผลิตผักเหมียง.....บาท/ปี  
 3.2 รายจ่ายในการประกอบอาชีพภาคการเกษตรอื่น ยกเว้นผักเหมียง.....บาท/ปี  
 รวมรายจ่ายจากภาคการเกษตร .....บาท/ปี

### 4. จำนวนแรงงานในการผลิตผักเหมียง

- 4.1 จำนวนแรงงานภายในครัวเรือน จำนวน.....คน  
 4.2 จำนวนแรงงานนอกครัวเรือน จำนวน.....คน

### 5. การถือครองที่ดินทางการเกษตร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 5.1 พื้นที่ของตนเองเป็นกรรมสิทธิ์  
 แปลงที่ 1 จำนวน.....ไร่ เอกสารสิทธิ์.....  
 แปลงที่ 2 จำนวน.....ไร่ เอกสารสิทธิ์.....  
 ( ) 5.2 พื้นที่เช่า  
 แปลงที่ 1 จำนวน.....ไร่ เอกสารสิทธิ์.....  
 แปลงที่ 2 จำนวน.....ไร่ เอกสารสิทธิ์.....  
 ( ) 5.3 พื้นที่อื่นๆ(ระบุ).....  
 แปลงที่ 1 จำนวน.....ไร่ เอกสารสิทธิ์.....  
 แปลงที่ 2 จำนวน.....ไร่ เอกสารสิทธิ์.....

### 6. ขนาดพื้นที่ปลูกผักเหมียง จำนวน..... ไร่.....งาน

### 7. แหล่งเงินทุนที่ใช้และแหล่งสนับสนุนในการผลิตผักเหมียง

- ( ) 1. ทุนตนเอง  
 ( ) 2. ทุนกู้ยืม จากแหล่ง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)  
 ( ) 2.1 ธนาคารพาณิชย์ ( ) 2.2 ธ.ก.ส.  
 ( ) 2.3 สหกรณ์การเกษตร ( ) 2.4 กลุ่มเกษตรกร/ออมทรัพย์  
 ( ) 2.5 อื่นๆ ระบุ.....  
 ( ) 3. การสนับสนุนจากภาครัฐ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)  
 ( ) 3.1 พันธุ์ ( ) 3.2 ระบบน้ำ ( ) 3.3 ปุ๋ย  
 ( ) 3.4 บรรจุภัณฑ์ ( ) 3.5 อื่นๆ ระบุ.....

### 8. ต้นทุน และผลตอบแทนในการผลิตผักเหมียง

#### 8.1 ต้นทุนผักเหมียง

- 1.ค่าเตรียมดิน.....บาท/ไร่
- 2.ค่าพันธุ์.....บาท/ไร่
- 3.ค่าปุ๋ย.....บาท/ไร่
- 4.ค่าจ้างแรงงานเก็บเกี่ยว.....บาท/ไร่
- 5.อื่นๆ (ระบุ).....บาท/ไร่
- รวมต้นทุนเฉลี่ย.....บาท/ไร่

### 8.2 ผลตอบแทน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- 1.ผลผลิตที่ได้.....ต่อครั้ง (จำนวน.....ครั้ง/เดือน)
- 2.ราคาขาย
  - ( ) 1. มัดละ.....บาท ( ) 2. กิโลกรัมละ.....บาท
  - 3.รายได้.....บาท/ไร่/เดือน
- 4.แหล่งจำหน่าย (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
  - ( ) 1. ตลาดในชุมชน ( ) 2. พ่อค้าคนกลาง
  - ( ) 3. กลุ่มสมาชิก ( ) 4. อื่นๆ (ระบุ).....

### 1.3 สภาพทางสังคม

#### 1. ตำแหน่งทางสังคม

- ( ) 1. ไม่มีตำแหน่ง
- ( ) 2. มีตำแหน่ง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
  - ( ) 1.1 กำนัน ( ) 1.2 ผู้ใหญ่บ้าน
  - ( ) 1.3 ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน ( ) 1.4 สมาชิก อบต.
  - ( ) 1.5 อาสาสมัครเกษตรหมู่บ้าน (อกม.) ( ) 1.6 หมอдинอาสา
  - ( ) 1.7 อื่นๆ (โปรดระบุ).....

#### 2. การเป็นสมาชิกกลุ่ม/สถาบันเกษตรกร

- ( ) 1. ไม่ได้เป็น
- ( ) 2. เป็น (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
  - ( ) 2.1 แปลงใหญ่ ( ) 2.2 วิสาหกิจชุมชน
  - ( ) 2.3 กลุ่มเกษตรกร ( ) 2.4 กลุ่มสหกรณ์การเกษตร
  - ( ) 2.5 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ( ) 2.6 อื่นๆ (โปรดระบุ).....

#### 3. ประสบการณ์ในการผลิตผักเหมียง.....ปี

**ตอนที่ 2 การปลูก ดูแลรักษา การเก็บเกี่ยว และการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว**

**2.1 การเตรียมดินปลูกผักเหมียงอย่างไร**

.....

.....

.....

**2.2 วิธีการปลูกผักเหมียงอย่างไร**

.....

.....

.....

**2.3 การดูแลรักษาอย่างไร**

**1) การให้น้ำ**

.....

.....

.....

**2) การให้ปุ๋ย**

.....

.....

.....

**3) การกำจัดวัชพืช**

.....

.....

.....

**4) การป้องกันกำจัด โรคพืชและศัตรูพืช**

.....

.....

.....

5) การตัดแต่งกิ่ง

.....  
.....  
.....

2.4 เก็บเกี่ยวผักเหมียง ทำอย่างไร

.....  
.....  
.....

2.5 การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวทำอย่างไร

.....  
.....  
.....

2.6 วิธีการขยายพันธุ์ผักเหมียง มีกี่วิธี ทำอย่างไร

.....  
.....  
.....

2.7 ความคิดเห็นเกี่ยวกับผักเหมียงกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

.....  
.....  
.....

2.8 อื่นๆ

.....  
.....  
.....

\*\*\*\*\*ขอขอบพระคุณท่านที่ให้ความร่วมมือ\*\*\*\*\*

เลขที่แบบสัมภาษณ์.....

ผู้ประกอบการร้านอาหาร

## แบบสัมภาษณ์เพื่อการวิจัย

เรื่อง การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต

ชื่อผู้ให้สัมภาษณ์.....ตำแหน่ง.....

ชื่อร้านอาหาร.....

ที่อยู่ร้านอาหาร..... หมู่ที่.....ตำบล..... อำเภอ.....จังหวัดภูเก็ต

โทรศัพท์.....

คำชี้แจง : 1. แบบสัมภาษณ์ชุดนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาเกษตรศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช คำตอบในแบบสัมภาษณ์นี้ จะนำไปใช้เพื่อการศึกษาวิจัยเท่านั้น จึงใคร่ ขอความร่วมมือจากท่านกรุณาตอบคำถามทุกข้อ ตามความเป็นจริงและตามความคิดเห็นของท่าน

2. เลขที่แบบสัมภาษณ์มีไว้เพื่อการติดตามแบบสัมภาษณ์เท่านั้น

1. ท่านรับซื้อผักเหมียงจากแหล่งใด

.....  
 .....

2. ความถี่ในการรับซื้อผักเหมียงสำหรับธุรกิจของท่านในรอบ 1 สัปดาห์

.....  
 .....

3. ราคา/ปริมาณผักเหมียงที่ซื้อต่อครั้ง

3.1 ราคาผักเหมียงที่ซื้อต่อครั้ง.....บาท

3.2 ปริมาณผักเหมียงที่ซื้อต่อครั้ง.....กิโลกรัม

4. ผักเหมียงที่ท่านรับซื้อจำเป็นต้องได้รับรองมาตรฐาน GAP (จากกรมวิชาการเกษตร) หรือไม่

.....  
.....

5. ผักเหมียงที่ได้รับรอง GAP ท่านรับซื้อมาจากแหล่งใด

.....  
.....

6. เมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบมีเมนูใดบ้าง

.....  
.....

7. ลูกค้าสั่งเมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบคิดเป็นกี่เปอร์เซ็นต์ของลูกค้าทั้งหมดในแต่ละวัน

.....  
.....

8. เมนูที่ใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบที่ลูกค้านิยมสั่งรับประทาน

.....  
.....

9. จากการที่จังหวัดภูเก็ตได้รับประกาศให้เป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร จากองค์การยูเนสโก และผักเหมียงก็เป็นผักพื้นบ้านของชาวภูเก็ต ท่านคิดเห็นอย่างไรกับการสนับสนุนผักเหมียงให้เป็นวัตถุดิบสำหรับการพัฒนาอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

.....  
.....

10. อื่นๆ

.....  
.....

\*\*\*\*\*ขอขอบพระคุณท่านที่ให้ความร่วมมือ\*\*\*\*\*

เลขที่แบบสัมภาษณ์.....

ผู้บริโภคร

## แบบสัมภาษณ์เพื่อการวิจัย

เรื่อง การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต

ชื่อผู้ให้สัมภาษณ์.....นามสกุล.....

ที่ตั้งสถานประกอบการ..... หมู่ที่.....ตำบล..... อำเภอ.....จังหวัดภูเก็ต

**คำชี้แจง :** 1. แบบสัมภาษณ์ชุดนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาการจัดการ โซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยว เชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาเกษตรศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช คำตอบในแบบสัมภาษณ์นี้ จะนำไปใช้เพื่อการศึกษาวิจัยเท่านั้น จึงใคร่ ขอความร่วมมือจากท่านกรุณาตอบคำถามทุกข้อ ตามความเป็นจริงและตามความคิดเห็นของท่าน

2. เลขที่แบบสัมภาษณ์มีไว้เพื่อการติดตามแบบสัมภาษณ์เท่านั้น

1. ท่านซื้อผักเหมียงจากแหล่งใด

.....

.....

.....

2. ความถี่ในการซื้อผักเหมียงในรอบ 1 สัปดาห์

.....

.....

3. ราคา/ปริมาณผักเหมียงที่ซื้อต่อครั้ง

3.1 ราคาผักเหมียงที่ซื้อต่อครั้ง.....บาท

3.2 ปริมาณผักเหมียงที่ซื้อต่อครั้ง.....มัด



4. ผักเหมียงที่ท่านเลือกซื้อ มีตรารับรองการผลิต GAP (จากกรมวิชาการเกษตร) หรือไม่

.....

.....

.....

5. ทำไมท่านจึงเลือกซื้อผักเหมียงมาประกอบอาหาร

.....

.....

.....

6. ท่านใช้ผักเหมียงเป็นวัตถุดิบในอาหารเมนูใดบ้าง

.....

.....

.....

.....

7. จากการที่จังหวัดภูเก็ตได้รับประกาศให้เป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร จากองค์การยูเนสโก และผักเหมียงก็เป็นผักพื้นบ้านของชาวภูเก็ต ท่านคิดเห็นอย่างไรกับการสนับสนุนผักเหมียงให้เป็นวัตถุดิบสำหรับการพัฒนาอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

.....

.....

.....

.....

8. อื่นๆ

.....

.....

.....

.....

\*\*\*\*\*ขอขอบพระคุณท่านที่ให้ความร่วมมือ\*\*\*\*\*

**ประเด็นสนทนากลุ่มย่อย (Focus Group)**  
**การจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต**

**ตอนที่ 1 ปัญหาการผลิตผักเหมียง**

- 1.1 ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ
- 1.2 ด้านการปลูก
- 1.3 ด้านการเพิ่มมูลค่า
- 1.4 ด้านการตลาด

**ตอนที่ 2 ข้อเสนอแนะการผลิตผักเหมียง**

- 2.1 ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ
- 2.2 ด้านการปลูก
- 2.3 ด้านการเพิ่มมูลค่า
- 2.4 ด้านการตลาด

**ตอนที่ 3 วิเคราะห์ SWOT**

- 3.1 วิเคราะห์จุดแข็ง
- 3.2 วิเคราะห์จุดอ่อน
- 3.3 วิเคราะห์โอกาส
- 3.4 วิเคราะห์อุปสรรค

**ตอนที่ 4 แนวทางการจัดการโซ่อุปทานผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร**

- 4.1 แนวทางการส่งเสริมการจัดการผักเหมียงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดภูเก็ต  
ทำอย่างไร
- 4.2 ด้านอื่นๆ

## ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ	นางสุมาลี ผลรัตน์ไพบุลย์
วัน เดือน ปีเกิด	11 พฤศจิกายน 2523
สถานที่เกิด	อำเภอสีทิงพระ จังหวัดสงขลา
ประวัติการศึกษา	วิทยาศาสตรบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
สถานที่ทำงาน	สำนักงานเกษตรจังหวัดภูเก็ต กรมส่งเสริมการเกษตร
ตำแหน่ง	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ

