

เครือข่ายเกษตรกรผู้ผลิตและจำหน่ายลำไยอบแห้งโดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง
หมู่บ้านสันป่าเหียง ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน
NETWORK OF FARMERS PRODUCING AND SELLING DRIED LONGAN
WITHOUT MIDDLEMEN IN THE AREA OF SANPHAHEANG,
MAKHUEACHAE, MUEANG DISTRICT, LAMPOON PROVINCE.

คำมุล พรหมพนัส¹

Khammoon Prompanat

ปรีชา อุยตระกูล²

Preecha Uitragoon

Corresponding Author E-mail: tanapronboonsong@gmail.com

บทคัดย่อ

บทความวิจัยมีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาบริบทชุมชน และพัฒนาการของเครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้ง การจำหน่ายและการมีส่วนร่วมของเครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้ง 2) ศึกษาผลของการสร้างเครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้งโดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลางของเกษตรกรบ้านสันป่าเหียง ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน เป็น การวิจัยเชิงคุณภาพ ประชากรที่ใช้ในการวิจัยจำนวน 20 ราย เครื่องมือที่ใช้การวิจัยคือแบบสัมภาษณ์ข้อมูล และแบบสนทนากลุ่ม ผลการวิจัยพบว่า

1. ชุมชนบ้านสันป่าเหียง มีทรัพยากรธรรมชาติและทุนทางสังคมที่เหมาะสม ต่อการพัฒนา ระบบเศรษฐกิจชุมชน ผลิตและแปรรูปลำไยด้วยการอบแห้ง พบว่าปัญหาลำไยสดและแห้งที่มีราคาตกต่ำ ถูกเอาเปรียบจากพ่อค้าคนกลางที่เป็นตัวแทนของท้องถิ่น มีการรวมตัวกันเป็นเครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้ง สร้างเครือข่ายร่วมกันเพื่อแก้ไขปัญหาอย่างมีส่วนร่วม ตั้งแต่การผลิตลำไย การบริหารจัดการ การตลาดรวมถึงการจำหน่ายให้กับผู้บริโภคโดยตรง

2. ผลของการสร้างเครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้งโดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง ของเกษตรกรบ้านสันป่าเหียง ตำบล มะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน พบว่าการรวมกันเป็นเครือข่ายผู้จำหน่ายโดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง ส่งผลในด้านต่างๆ คือ 1) เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน 2) เกิดความเข้มแข็งของเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกลำไยอบแห้ง 3) เกิดการพัฒนา ระบบเศรษฐกิจชุมชนที่สมดุลและยุติธรรม ได้รับการยอมรับ ทุกฝ่ายมีความพึงพอใจในราคาจำหน่าย

คำสำคัญ: เครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้ง, พ่อค้าคนกลาง, เศรษฐกิจชุมชน

ABSTRACT

The purpose of this research were 1) to study the community context and the development of the dried longan producer network, the distribution participation process of network and 2) to study the outcome of the network's activities at Sanphaheang, Makhueachae,

¹ นักศึกษาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาท้องถิ่นแบบบูรณาการ, สถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน อำเภอบางคนที่ จังหวัดสมุทรสงคราม, ปีการศึกษา 2563

² รองอธิการบดีสถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน, สถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน, อำเภอบางคนที่ จังหวัดสมุทรสงคราม

Mueang district, Lampoon province. The research methodology is qualitative with 20 members of Sanphaheang farmers participated in the research. The research tool was interview form, group discussion guidelines and the research results found that

1. Ban Sanphahiang community have appropriate natural resources and social capital for the development of the community economy. Produce and process longan by drying found that the problem of fresh and dry longan with a depressing price. Being taken advantage of by the middleman representing Lhong, China. Longan producers build networks together based on the member's participation to solve problems. Since longan production management marketing, including direct sales to consumers.

2. The effect of building a network of producers of dried longan without a middleman of farmers at Ban Sanphahiang, Makhuea Chae Subdistrict, Mueang District, Lamphun Province, it was found that the merger was a network of distributors without a middleman. The results are: 1) Develop products with quality standards. 2) Strengthening the network of dried longan farmers 3) Develop a balanced and fair community economy. Accepted All parties are satisfied with the prices they sell.

Keywords: Dehydrated Longan Producer Network, Middleman, Community Economy

บทนำ

ลำไยเป็นผลไม้ที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจ ประเทศไทยมีพื้นที่เพาะปลูกทั้งหมดประมาณ 762,114 ไร่ พื้นที่เพาะปลูกส่วนใหญ่ ร้อยละ 85 อยู่ในภาคเหนือ ซึ่งได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่ ลำพูน เชียงราย พะเยา น่าน แพร่ ลำปาง และตาก ซึ่งพันธุ์ลำไยที่เกษตรกรปลูกมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 78 ได้แก่ พันธุ์อีดอ และสายพันธุ์เปี้ยวเขียว แห้ว สีชมพู และพันธุ์พื้นเมืองอื่น ๆ โดยพันธุ์อีดอ มีคุณภาพดี เนื้อหนา กรอบ มีรสหวาน กลิ่นหอม และเมล็ดเล็ก เป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในประเทศ และต่างประเทศ พันธุ์นี้สามารถนำไปแปรรูป เป็นลำไยกระป๋อง และแห้งที่มีคุณภาพดี การบริโภคลำไย (สด/แห้ง) ภายในประเทศมีเพียงร้อยละ 26 ส่วนที่เหลืออีกร้อยละ 74 ส่งออกต่างประเทศ โดยที่มาของแหล่งข้อมูล ศูนย์ธุรกิจสัมพันธ์ (2561) จากภาพรวมการส่งออกผลไม้ไทยจากสถิติ

กรมศุลกากรไทยปี 2560 พบว่า ไทยส่งออกผลไม้และลูกนัตเพิ่มขึ้นร้อยละ 41.18 โดยตลาดส่งออกที่สำคัญของไทย คือ เวียดนาม (ร้อยละ 50.97) จีน (ร้อยละ 27.17) และฮ่องกง (ร้อยละ 6.55) ซึ่งเวียดนามเป็นตลาดส่งออกรายใหญ่ของไทยเป็นปีที่สอง ผลไม้ไทยส่งออกที่สำคัญ ได้แก่ ทูเรียน เพิ่มขึ้น ร้อยละ 21.37 ลำไย เพิ่มขึ้นร้อยละ 74.68 ลำไยอบแห้ง เพิ่มขึ้นร้อยละ 70.48 มังคุด ส่วนใหญ่ส่งออกไปเวียดนาม การนำเข้าผลไม้ไทยของจีนนั้น จีนอนุญาตให้นำเข้าผลไม้ไทยได้ 22 ชนิด ซึ่งลำไยเป็นหนึ่งในผลไม้ที่จีนให้นำเข้าประเทศได้

เชียงใหม่นิวส์ (สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงใหม่, 2562) ได้รับข้อมูลจากสำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงใหม่ ถึงสถานการณ์ลำไยในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดลำพูน พบว่าผลผลิตลำไยที่ออกสู่ตลาดมีคุณภาพ และขายได้ราคาดี โดยสถานการณ์

ด้านราคา พบว่าลำไยสดช่อเกรด AA+A จำหน่ายในราคา 35-40 บาทต่อกิโลกรัม เกรด A+B จำหน่ายในราคา 30-32 บาทต่อกิโลกรัม ส่วนลำไยรูตร่วง เกรด AA จำหน่ายในราคา 22-23 บาทต่อกิโลกรัม เกรด A จำหน่ายในราคา 15-16 บาทต่อกิโลกรัม เกรด B จำหน่ายในราคา 7-9 บาทต่อกิโลกรัม และเกรด C จำหน่ายในราคา 0.5-1 บาทต่อกิโลกรัม เนื่องจากผลผลิตทยอยออกสู่ตลาดในจำนวนน้อย ผู้ประกอบการในพื้นที่เปิดจุดรับซื้อ หรือจุดร่อนเพิ่มขึ้นจากเดิม และผู้ประกอบการโรงงานลำไยอบแห้งมีความต้องการผลผลิตเพิ่มขึ้น ด้วยคุณภาพเป็นไปตามความต้องการของตลาด จากการสำรวจการรับซื้อลำไย ถูกเหมาสวนกันหลายกลุ่มโดยเครือข่ายล้งนอกพื้นที่ และในพื้นที่ ซึ่งมีทุนมากกว่าพ่อค้าคนไทย ที่เปิดจุดรับซื้อในชุมชน ประกอบกับการส่งออกสินค้าจะต้องมีเอกสารหนังสือรับรองมาตรฐาน จีเอพี. จากเกษตรกรแนบไปกับสินค้าทุกตู้ ปัจจุบันยังคงใช้ใบรับรอง 1 ไร่/1 ตู้ แต่ในอนาคตจะต้องปรับเป็น 5 ไร่/1 ตู้ โดยหน่วยงานกระทรวงเกษตรกำลังเร่งดำเนินการผลักดันให้เกษตรกรหันมาขึ้นจีเอพี. เพิ่มมากขึ้น เพื่อนำส่งออกจากสรรพคุณของลำไย ประกอบด้วย ลำไยช่วยให้หลับสบาย เจริญอาหาร รักษาอาการหวัด รักษาโรคมะลาเรีย รักษาอาการท้องร่วง รักษาปัสสาวะขัด แก้อาการวิงเวียนศีรษะอ่อนเพลีย และลำไยอบแห้งยังมีสารต่อต้านอนุมูลอิสระและช่วยยับยั้งสารก่อมะเร็งอีกด้วยจึงเป็นที่นิยมของผู้บริโภค

ชุมชนบ้านสันป่าเหียง ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน เป็นแหล่งชุมชนที่มีการผลิต และอบแห้งเนื้อลำไยเป็นจำนวนมาก

โดยบางช่วงมีปริมาณลำไยสดมากกว่า 300,000 กิโลกรัมต่อวัน จึงมีการนำลำไยสดมาอบแห้ง เพื่อการจำหน่ายในชุมชนมีการพัฒนากระบวนการผลิตลำไยอบแห้งมาเป็นระยะเวลา 10 ปี ทำให้เกษตรกรในชุมชนสันป่าเหียง มีความเชี่ยวชาญในการแปรรูปให้ได้คุณภาพตามที่ตลาดต้องการ เมื่อผลผลิตลำไยจากชุมชนอื่นและพื้นที่อื่น มีจำนวนมากเกินความต้องการ ชุมชนอื่น ๆ จะนำเอาลำไยสดมายังชุมชนบ้านสันป่าเหียง เพื่อจ้างทำการแปรรูปเป็นสินค้าลำไยอบแห้ง ลำไยอบแห้งของชุมชนบ้านสันป่าเหียงมีลักษณะเด่น คือ มีคุณภาพสูง มีเนื้อผลลำไยมาก หลังจากการอบแห้งจะเปลี่ยนเนื้อลำไยเป็นสีทอง จึงเรียกว่า “ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง” เป็นที่ต้องการของตลาดทั้งใน และต่างประเทศขายได้ในราคาสูง การผลิตลำไยอบแห้งเนื้อสีทองของชุมชนบ้านสันป่าเหียงจะทำกันเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือนเกือบทุกบ้าน ซึ่งในชุมชนเมื่อได้ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองก็จะนำไปขายให้แก่พ่อค้าคนกลางที่อยู่ในชุมชน โดยราคาซื้อขายจะสูงหรือต่ำตามปริมาณของลำไยในแต่ละฤดูกาล ถ้าผลผลิตของลำไยสดมีปริมาณน้อยก็จะได้ราคาดี แต่ถ้าปีไหนมีผลผลิตมากจะมีราคาต่ำ

จากปัญหาด้านผลผลิตที่มีจำนวนมาก และการมีพ่อค้าคนกลางที่สร้างปัญหาให้กับเกษตรกรผู้ปลูกลำไยในชุมชน เกษตรในชุมชนบ้านสันป่าเหียง หมู่ที่ 7 จึงร่วมกันหาทางออกด้วยวิธีการต่าง ๆ โดยร่วมกันจัดตั้งเครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้ง โดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลางเพื่อทำการผลิตลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง เน้นการจำหน่ายเพื่อบริโภคในท้องถิ่น และส่งขายเป็นผลิตภัณฑ์ไปตามจุดจำหน่ายอื่น ๆ ใน

ท้องถิ่น เป็นการสร้างเครือข่ายระบบเศรษฐกิจชุมชนที่สามารถพึ่งพาตนเองได้ ช่วยให้ผู้ผลิตสามารถจำหน่ายได้มากขึ้น และได้ราคาที่เหมาะสม

ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีความสนใจศึกษาถึงเครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้ง โดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง บ้านสันป่าเหียง หมู่ที่ 7 ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน ถึงกลไกกระบวนการ รูปแบบ และผลของการรวมกันเป็นเครือข่าย จำหน่ายลำไยอบแห้ง โดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง อันจะเป็นประโยชน์ต่อชุมชนบ้านสันป่าเหียงโดยตรง ในการทบทวนและพัฒนาศักยภาพของระบบเศรษฐกิจชุมชนที่จะทำให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้ต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาถึงบริบทชุมชนและพัฒนาการของเครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้ง โดยไม่ผ่าน พ่อค้าคนกลาง ของเครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้ง บ้านสันป่าเหียง ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน
2. เพื่อศึกษาถึงกระบวนการจำหน่ายและการมีส่วนร่วมของเครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้งโดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง บ้านสันป่าเหียง ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน
3. เพื่อศึกษาผลของการรวมกันเป็นเครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้งโดยไม่ผ่าน พ่อค้าคนกลางบ้านสันป่าเหียง ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน

วิธีดำเนินการวิจัย

1. กลุ่มประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ผู้ร่วมวิจัยครั้งนี้ คือ เกษตรกรบ้านสันป่าเหียง หมู่ที่ 7 ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน จำนวน 20 ราย เป็นผู้ผลิตลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง มีเตาอบแห้งเนื้อลำไยแบบพื้นบ้านใช้ในครัวเรือน เพื่อใช้ในการประกอบอาชีพ โดยลำไยอบแห้งเนื้อสีทองเป็นอาชีพหลักที่สร้างรายได้ให้กับครอบครัว ผู้ร่วมวิจัยมีส่วนร่วมในการวิจัย เป็นผู้ให้ข้อมูลตามแบบสอบถาม ร่วมแสดงความคิดเห็น แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และวางแผนการบริหารจัดการ ผลผลิตและการตลาดร่วมกัน

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

2.1 เครื่องมือรวบรวมข้อมูล

เครื่องมือที่สำคัญในการเก็บรวบรวมข้อมูล ประกอบด้วย เส้นพัฒนาการ (Time line) เพื่อให้เห็นพัฒนาการของเครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้ง โดยจะระบุช่วงเวลาที่เกิดเหตุการณ์สำคัญของชุมชน และพัฒนาการของเครือข่ายมาจนถึงปัจจุบัน แบบสัมภาษณ์ สมาชิกเครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้ง โดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง บ้านสันป่าเหียง หมู่ที่ 7 ต.มะเขือแจ้ อ.เมือง จ.ลำพูน แนวสนทนากลุ่มในประเด็นคำถามหลัก โดยสอดคล้องกับประเด็นคำถามในแบบสัมภาษณ์ และแนวสังเกต ที่เป็นข้อมูลจากข้อเท็จจริงที่ผู้วิจัยเห็นในสนาม และช่วยสนับสนุนข้อมูลที่อาจไม่ครบถ้วนจากการใช้เครื่องมือก่อนหน้านี้ รวมถึงการศึกษาเอกสาร บทความ ตำราทางวิชาการ แนวคิดทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง จัดทำเป็นแบบสัมภาษณ์และการสนทนากลุ่มโดยแบ่งออกเป็น 7 ตอน คือ

ตอนที่ 1 เป็นแบบสัมภาษณ์ ถึงบริบทชุมชนและข้อมูลของสมาชิกเครือข่ายเกษตรกรผู้ให้สัมภาษณ์

ตอนที่ 2 เป็นแบบสัมภาษณ์ กระบวนการจำหน่าย และราคาจำหน่ายลำไย อบแห้ง โดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง แบบ ปลายเปิด

ตอนที่ 3 เป็นแบบสัมภาษณ์กรณี ส่วนร่วมของเครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้ง โดย ไม่ผ่านพ่อค้าคนกลางแบบปลายเปิด

ตอนที่ 4 เป็นแบบสัมภาษณ์ผลของ การรวมกันเป็นเครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้ง โดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง แบบปลายเปิด

ตอนที่ 5 เป็นการสนทนากลุ่มในการ แก้ไขปัญหาการจำหน่าย และราคาจำหน่าย ลำไยอบแห้ง โดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง ของ เครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้ง

ตอนที่ 6 เป็นการสนทนากลุ่มการ บริหารจัดการ ประสานงาน ของเครือข่าย ผู้ผลิตลำไยอบแห้ง ร่วมกับเครือข่ายร้านค้า ชุมชนต่างๆ

ตอนที่ 7 ปัญหาคู่มือ และ ข้อเสนอแนะ

เพื่อนำผลที่ได้ จากการสัมภาษณ์และ การสนทนากลุ่มสู่การวิเคราะห์ หาข้อมูลที่ได้ จากข้อมูลทั้งหมด ด้วยวิธีการวิเคราะห์เนื้อหา (content Analysis)

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยทำการวิเคราะห์ข้อมูล มีลำดับ ขั้นตอนและสรุปได้ดังนี้

3.1 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปฏิบัติการ จากสมาชิกเครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้งที่ไม่ ผ่านพ่อค้าคนกลาง จากเกษตรกรที่ประสบ ปัญหาการผลิตและการจัดจำหน่ายโดยตรง ด้วยแนวคิดการสร้างความเข้มแข็งของระบบ เศรษฐกิจและการตลาดอย่างเป็นธรรม กลไก ศักยภาพของชุมชนและการพึ่งพาตนเองอย่าง

ยั่งยืน โดยผู้วิจัยได้กำหนดวิธีการ แนวทาง และขั้นตอนของการดำเนินงานวิจัย ทั้งหมด 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 สัมภาษณ์ในข้อมูลพื้นฐาน ของชุมชน ในด้านข้อมูลประชากร ประวัติ ชุมชน สภาพแวดล้อมทางสังคม ทรัพยากร ท้องถิ่น ทุนชุมชน การศึกษา รวมถึง ศิลปวัฒนธรรม

ตอนที่ 2 ศึกษาเส้นพัฒนาการ (Time line) จากการสังเกต เพื่อให้เห็น พัฒนาการของเครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้ง โดยระบุช่วงเวลาที่เกิดเหตุการณ์สำคัญของ ชุมชนและพัฒนาการของเครือข่ายมาจนถึง ปัจจุบัน

ตอนที่ 3 ปัญหาคู่มือ และ ข้อเสนอแนะ เพื่อนำผลที่ได้ จากการสัมภาษณ์ และการสนทนากลุ่มสู่การวิเคราะห์ หาข้อมูล ที่ได้จากข้อมูลทั้งหมด ด้วยวิธีการวิเคราะห์ เนื้อหา (content Analysis)ในรูปแบบของ การวิจัยต่อไป

สรุปผลการวิจัย

1. บริบทชุมชนและข้อมูลของสมาชิก เครือข่ายเกษตรกร พบว่า บ้านสันป่าเที่ยง ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน มี ภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นภูเขา รวมถึงเป็นเขต ป่าสงวนแห่งชาติ มีแม่น้ำสำคัญไหลผ่าน คือ แม่น้ำกวาง และลำน้ำแม่ตึบ พร้อมทั้งมีอ่างเก็บ น้ำแม่ตึบ ทำให้เป็นที่ราบลุ่ม เหมาะสำหรับการเกษตรและปศุสัตว์ มีระยะทางจากอำเภอ เมืองลำพูนประมาณ 15 กิโลเมตร มีพื้นที่ ประมาณ 112 ตารางกิโลเมตร หรือ 70,000 ไร่ หรือคิดเป็นร้อยละ 4 ของพื้นที่อำเภอเมือง ลำพูน มีจำนวนทั้งสิ้น 21 หมู่บ้าน มีพื้นที่

111,007,038 กิโลตารางเมตร มีประชากรรวมกันทั้งสิ้น 8,435 คน ประชากรส่วนใหญ่ในชุมชนทำอาชีพเกษตรกรรมและปลูกลำไยเป็นหลัก 1. เกษตรกรส่วนใหญ่มีแปลงลำไยเป็นของตนเอง และเรียนรู้การผลิตลำไยจากรุ่นต่อรุ่น มีการพัฒนา เทคโนโลยีการผลิต การบรรจุภัณฑ์ โดยในกระบวนการแปรรูปลำไยอบแห้ง ปัจจุบัน มี 2 ประเภท คือ การอบ ลำไยทั้งเปลือก และการอบลำไยเฉพาะเนื้อ ทั้งนี้เกษตรกรยังได้รับอบรมพัฒนาศักยภาพโดยหน่วยงานต่าง ๆ ของ สมาชิกเนื่องจากเป็นกลุ่มอิสระ ทำให้เกิดความรู้ที่แตกฉานมากยิ่งขึ้น

2. กระบวนการจำหน่าย และราคาจำหน่ายลำไยอบแห้ง โดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง พบว่า จากการที่มีภูมิประเทศที่เหมาะสมทำให้พื้นที่ในชุมชนนี้เป็นแหล่งปลูกลำไยของจังหวัดลำพูน โดยมีผลผลิตออกมาเป็นจำนวนมากในฤดูกาลลำไย ในเดือนกรกฎาคมและสิงหาคม ของทุกปี ลำไยจะออกผลมาพร้อมกัน ทำให้เกิดราคาที่ตกต่ำ จากอดีตนับจาก พ.ศ. 2547 เมื่อเกษตรกรประสบปัญหาผลผลิตล้นตลาด เพราะเกษตรกรมีเวลาเก็บเพียง 60 วันเพื่อเก็บรักษาคุณภาพของลำไยสด ชาวบ้านจึงระดมความคิดเริ่มคิดค้นที่จะแปรรูป เป็นการเพิ่มมูลค่าของลำไย โดยการเอาใส่ใ้หอบซึ่งเกษตรกรชาวบ้านที่เป็นคนในหมู่บ้านสันป่าเหียง ก็ไปรับจ้างแกะลำไยที่หมู่บ้านอื่น ก็เลยลองทำตาม มีการพัฒนาเทคโนโลยีเป็นสิบปี โดยมีมหาวิทยาลัยต่างๆ มาช่วยสนับสนุน มีการ สร้างเตาอบและโรงอบขึ้นมา โดยเป็นโรงเรือนที่สร้างขึ้นของเกษตรกรเพื่อใช้ในครัวเรือน เกษตรกรบ้านสันป่าเหียง มีเตาอบรวมกันประมาณ 280 เตา

แต่ละเตาสามารถอบลำไยสดได้วันละ 650-700 กิโลกรัมต่อวัน ใช้เวลา อบประมาณ 12-13 ชั่วโมง ซึ่งต้องใช้ลำไยสดประมาณ 10 กิโลกรัม ถึงจะได้ลำไยอบแห้งสีทอง 1 กิโลกรัม การจำหน่าย เครื่องขายผู้ผลิตลำไยอบแห้ง บ้านสันป่าเหียง ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน มีอิสระในการจำหน่ายผลผลิตไปยังเครือข่ายร้านค้าหน่วยงาน ผู้ประกอบการ ทั้งภายในชุมชนและภายนอกชุมชน เน้นการจำหน่ายภายในประเทศเป็นหลัก มีการประสานงานจุดจำหน่าย ที่เป็นเครือข่าย ภายในชุมชน และเครือข่ายภายนอกชุมชน เมื่อมีการจองสินค้าผลิตภัณฑ์ กลุ่มจะรับทราบทันที เพื่อดำเนินการจัดสรรโควตาสินค้าให้กับสมาชิก และส่งผลผลิตให้กับลูกค้า รวมถึงสมาชิกสามารถมีอิสระในการติดต่อหรือจำหน่ายผลิตภัณฑ์ไปให้กับกลุ่มลูกค้าส่วนตัวได้ แต่ต้องอยู่ในราคาเดียวกันที่กลุ่มกำหนด ไม่มีการขายตัดราคาตัวเอง จึงถือว่าการบริหารจัดการผลผลิตและการจำหน่าย มีความ ยืดหยุ่นสูงยังพบว่า มีการจัดการด้านการตลาด ของสมาชิกเครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้ง บ้านสันป่าเหียง ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน ด้วยเหตุที่ราคาลำไยที่ขายหน้าเครื่องร้อนราคาไม่แน่นอน มีขึ้นลงวันต่อวัน ทั้งลำไยสดและแห้ง สมาชิกเครือข่าย สามารถ เก็บสต็อกสินค้าฝากไว้ในห้องเย็นก่อน และนำออกจำหน่ายเมื่อเวลาที่ราคาลำไยอบแห้งมีราคาสูงขึ้นที่หลัง

3. การมีส่วนร่วมของเครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้ง โดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง พบว่า จากการลำไยเป็นพืชเศรษฐกิจเพื่อการส่งออกที่สำคัญของภาคเหนือ ทั้งในรูปแบบของสินค้า

สดและแปรรูปแบบลำไยอบแห้ง แข็งแข็ง รวมถึงลำไยกระป๋อง ทำให้มีซื้อสินค้าพ่อค้า ลำไยต่างกัน เข้ามาติดต่อขอรับซื้อเหมาในช่วงที่ลำไยติดดอกหรือออกผลในระยะเริ่มต้น และมีเกษตรกรบางส่วนที่ขายเอง ทำให้ราคาสินค้าไม่เท่ากันต่างคนต่างจำหน่ายและพ่อค้าคนกลางมาตั้งจุดร่อนลำไย และคัดเป็นเกรด A เกรด B เกรด C ตามขนาดของลูก เพื่อส่งให้กับพ่อค้าคนกลาง หรือล้งจีน ต่อไป จากการกด ราคาผลิตผลทำให้มีการรวมกลุ่มกันเป็นเครือข่ายผู้จำหน่ายลำไยเพื่อต่อรองราคาให้ได้ ราคาที่เหมาะสมไม่ถูกเอาเปรียบจากพ่อค้าคนกลาง

4. ผลของการรวมกันเป็นเครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้ง โดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลางพบว่า การรวมกันเป็นเครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้ง ส่งผลในเรื่องของการกำหนดราคาทั้งลำไยสด และลำไยแห้ง เดิม ล้งจีนเป็นผู้กำหนดราคา มีการปรับเปลี่ยนโครงสร้างของตลาดที่มีผู้ผลิตมากมายเป็นรายย่อยและมีความเล็ก ให้สินค้ามีมาตรฐาน มีความชำนาญในการแปรรูปให้มีคุณภาพตรงตามความต้องการ ตลาดผู้รับซื้อลำไยอบแห้งไม่สามารถผูกขาดได้ จากการวิจัยยังพบว่า ผลผลิตที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน รวมถึงสมาชิกเครือข่ายมีความสมัครใจร่วมกัน เป็นเครือข่าย มีการดำเนินงานในลักษณะเครือข่ายธุรกิจร่วมกันแล้ว มีการแบ่งปันความรู้ ทักษะ ประสบการณ์เพื่อนำไปสู่การพัฒนาผลผลิตที่มีคุณภาพและมีมาตรฐาน นอกจากนี้กลุ่มเครือข่ายยังร่วมกันตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานของผลผลิต ก่อนที่จะจัดส่งไปให้กับเครือข่ายพ่อค้าคนกลาง เกิดความเข้มแข็งของเครือข่ายเกษตรกรผู้ผลิตและจำหน่าย มีความรู้สึกว่าเป็น

เครือข่ายที่มีความรู้สึกผูกพันเหมือนเป็นญาติมิตร รวมถึงความเอื้ออาทรกันในเรื่องอื่นๆ มีระบบเศรษฐกิจชุมชนที่สมดุลและยุติธรรม จากการบริหารจัดการ จำหน่ายที่มีหลักเกณฑ์ มาตรฐานสินค้า มีความยืดหยุ่น การกระจายกันผลิตแล้วค่อยนำผลผลิตมาจัดส่งให้ลูกค้า นับเป็นข้อได้เปรียบของเครือข่าย เมื่อกระจายกันผลิตรายครัวเรือน ย่อมง่ายต่อการจัดการของเสียในระดับครัวเรือน เพื่อลดปัญหาสิ่งแวดล้อม

5. การแก้ไขปัญหาการจำหน่าย และราคาจำหน่ายลำไยอบแห้ง โดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง ของเครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้งพบว่า เมื่อมีการสร้างเครือข่ายเกษตรกรแล้ว มีหน่วยงานภาครัฐให้การช่วยเหลือ ในด้านการกำหนดราคากลาง ทั้งลำไยสดและลำไยแห้ง การสนับสนุนด้านเงินทุน การพัฒนามาตรฐานของผลิตภัณฑ์ สถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ และการเชื่อมโยงกับตลาดต่างประเทศให้มากขึ้น กลุ่มเกษตรกรกลุ่มที่มีการจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนจะได้รับการสนับสนุน เครื่องจักร เตาอบเพื่อไล่ความชื้นออกจากลำไยแบบลมร้อนผ่านโดยตรงขนาดมอเตอร์ 1 แรงม้า 220 v/380 v ความจุวัตถุดิบไม่เกิน 2,000 กิโลกรัม/ครั้ง ให้กับกลุ่ม และมีข้อจำกัดในการเข้าร่วมเป็นสมาชิกกลุ่ม ทำให้ไม่ครอบคลุมผู้ ประกอบการรายย่อย ที่ลงทุนซื้อเตาอบเอง ยังพบว่า การแก้ไขปัญหาการจำหน่าย และราคาจำหน่ายลำไยอบแห้ง โดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง เกิดขึ้นในปี พ.ศ.2560 เกิดการรวมกลุ่มกันเป็น เครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้ง บ้านสันป่าเหียง ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน มีสมาชิกจำนวน 20 คนจนถึงปัจจุบัน

6. การบริหารจัดการ ประสานงาน ของ เครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้ง ร่วมกับเครือข่าย ร้านค้าชุมชนต่างๆ พบว่า การบริหารจัดการ มีรูปแบบของการประสานงานหรือการ รวมกลุ่มแบบไม่เป็นทางการ เพื่อความ คล่องตัว ในการบริหารจัดการ จึงไม่มีคำสั่ง แต่งตั้ง แต่ทราบบทบาทหน้าที่กันเองว่าใคร รับผิดชอบใด มีประธานกลุ่มเป็นผู้นำตาม ธรรมชาติ โดยมีสมาชิกจำนวน 20 ราย และ บางส่วนเป็นสมาชิกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน แต่เนื่องจากวิสาหกิจชุมชน ก็มีข้อจำกัดที่ไม่ สามารถรองรับผลผลิตของสมาชิกได้ทั้งหมด โดยเฉพาะในช่วงที่ผลผลิตล้นตลาด

7. ปัญหาอุปสรรคและข้อเสนอแนะ พบว่า เกษตรกรประสบกับปัญหารายได้จากการขายผลผลิต เพราะต้องการเงินทุนเป็น กำไรกลับคืนมาโดยเร็ว หลังจากที่ได้ลงทุนไป การสต็อกสินค้าไว้นานอาจส่งผลให้สภาพ คล่องหรือการหมุนเวียนของเงินเกิดขึ้น

อภิปรายผลการวิจัย

จากการศึกษาเครือข่ายเกษตรกรผู้ผลิต และจำหน่ายลำไยอบแห้งโดยไม่ผ่านพ่อค้าคน กลาง หมู่บ้านสันป่าเหียง ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอมือง จังหวัดลำพูน เพื่อสรุปหาคำตอบ จากคำถามงานวิจัยซึ่งการอภิปรายผล ผู้วิจัย แบ่งเป็น 3 ประเด็น ดังนี้คือ

1. บริบทชุมชนและพัฒนาการของ เครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้งโดยไม่ผ่านพ่อค้า คนกลาง ของ เกษตรกรบ้านสันป่าเหียง ตำบล มะเขือแจ้ อำเภอมือง จังหวัดลำพูน การ เกิดขึ้นของเครือข่าย ถือว่าเป็น เครือข่ายที่เกิด โดยธรรมชาติ เกิดจากการที่ผู้คนมีความคิด ตรงกัน ทำงาน คล้ายคลึงกัน หรือประสบกับ

สภาพปัญหาเดียวกันมาก่อนมารวมตัวกัน ร่วมกันแสวงหาทางเลือก ใหม่ที่ดีกว่า มี องค์ประกอบที่ครบ ถ้วนของนิยามความเป็น เครือข่ายชุมชน สอดคล้องกับ เสรี พงศ์พิศ (2548) ได้ระบุว่าเป็นขบวนการทางสังคม ที่มี เป้าหมาย วัตถุประสงค์ และความต้องการ บางอย่างร่วมกัน สมาชิกของเครือข่ายมีความ เป็นเอกเทศไม่ขึ้นต่อกัน ความสัมพันธ์ ภายใน องค์กรไม่ใช่แบบลำดับชั้น (hierarchical) แต่ เป็นเครือข่าย (networking) ที่ไม่เน้นการใช้ อำนาจในการ บริหารจัดการ แต่เน้นการจัด ความสัมพันธ์ การสร้างบรรยากาศการทำงานที่ ดี ทำงานแบบประสานพลัง (synergy) ที่เป็น เช่นนี้ได้ ด้วยเงื่อนไขต้นทุนทางสังคมของความ เป็นเครือข่ายดีในสังคมชนบท ที่ยังคงมีอิทธิพล กับความคิด และวิถีชีวิตของผู้คนในชุมชนกึ่ง เมืองกึ่งชนบท ทำให้ความเป็นเครือข่ายมีความ แน่นแฟ้นของความสัมพันธ์ ความไว้นื้อเชื่อใจ กัน ผนวกกับการที่ต้องเผชิญกับปัญหาร่วมกัน

2. กระบวนการจำหน่ายลำไยอบแห้ง โดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง ของเครือข่ายผู้ผลิต ลำไยอบแห้ง บ้านสันป่าเหียง ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอมือง จังหวัดลำพูน เป็นกระบวนการที่ เป็นความพยายามในการแก้ไข ปัญหาพ่อค้า คนกลางหรือล้งเงิน ได้กดราคาลำไยสด ตั้งแต่ ขั้นแรกที่รับซื้อแบบยกแปลง รวมถึงการขาย ผลผลิตผ่าน เครื่องร่อนคัดเกรด ด้วยการ รวมกลุ่ม แล้วนำผลผลิตมาแปรรูปเป็นลำไย อบแห้ง ซึ่งเป็นภูมิปัญญาชุมชน ได้ส่งสม ถ้ายทอด จนเกิด เป็น ความชำนาญ ประสบการณ์ การอบแห้งจะสามารถเก็บ รักษาผลผลิตได้นาน รอจนกว่าราคาของ ผลผลิตจะปรับสูงขึ้นในราคาที่ยุติธรรม หรือ สามารถที่จะทยอยจำหน่ายให้กับพ่อค้าที่เป็น

เครือข่าย เพราะเกษตรกรสมาชิกแต่ละคน มีฐานของลูกค้าที่มีความไว้วางใจกันแต่เดิม เมื่อมารวมกันเป็นเครือข่ายก็สามารถที่จะใช้ต้นทุนของแต่ละคน ประสานกับเครือข่ายพ่อค้ารวมถึงสามารถจำหน่ายผลผลิต โดยตรงไปถึงผู้บริโภคที่เป็นเครือข่ายร้านค้าในชุมชน และในเมืองได้ โดยที่ไม่ต้องผ่านพ่อค้าคนกลาง การที่เครือข่ายเกษตรกรบ้านสันป่าเหียงให้ประสบความสำเร็จในการแก้ไขปัญหา ต้องอาศัยการมีส่วนร่วมอย่างแข็งขันของสมาชิกในทุกขั้นตอน สอดคล้องกับ ทานตะวัน อินทร์จันทร์ (2546) กล่าวว่าลักษณะของการมีส่วนร่วม ประกอบด้วย การมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ การมีส่วนร่วมในการปฏิบัติ การมีส่วนร่วมในการรับผลประโยชน์ และการมีส่วนร่วมในการติดตามประเมินผล มีการรวมตัวกันในลักษณะเครือข่าย จัดว่าเป็นทางออกที่ดีของเกษตรกร โดยเครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้งบ้านสันป่าเหียง เป็นเครือข่ายที่สมาชิกมีส่วนร่วมในกิจกรรมอย่างเข้มข้น มีกิจกรรมการอบรมพัฒนาศักยภาพของสมาชิกกับองค์กรหน่วยงานต่าง ๆ เพื่อเพิ่มคุณภาพและปริมาณของผลผลิตลำไย เพื่อลดต้นทุนและเรียนรู้การใช้เทคโนโลยี การเพาะปลูกที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค เป็นมิตร กับสิ่งแวดล้อม การพัฒนากระบวนการผลิตจนถึงการแปรรูปอย่างมีประสิทธิภาพ มีกิจกรรมการประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ระหว่างสมาชิกเครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้ง มีกิจกรรมการพัฒนาเทคโนโลยีและมาตรฐานการผลิต การบรรจุภัณฑ์ โดยการให้ความสำคัญกับคุณภาพของผลผลิต และการบริหารจัดการผลผลิตและการจำหน่าย โดยสมาชิกเครือข่ายช่วยกันประสานงานกับลูกค้าที่ตนเองมีอยู่ไม่ว่าจะ

เป็นร้านค้าหรือจุดจำหน่าย ที่เป็นเครือข่ายภายในชุมชน และเครือข่ายภายนอกชุมชน

3. ผลของการรวมกันเป็นเครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้งโดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง การแก้ไขปัญหาของ เครือข่าย เป็นการแก้ไขปัญหาเริ่มจากเรื่องที่เร่งด่วน หรือเรื่องที่เป็นความเดือดร้อนร่วมกันเฉพาะหน้า เมื่อแก้ไขได้แล้ว ก็นำไปสู่การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และทำกิจกรรมร่วมกันในชุมชน อย่างต่อเนื่อง จนเกิดการพัฒนาที่ส่งผลกระทบ ในมิติต่าง ๆ แบบองค์รวมต่อสมาชิกกล่าวคือ 1. การพัฒนาผลผลิตและผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและมีมาตรฐาน ด้วยการแบ่งปันความรู้ ทักษะประสบการณ์ ระหว่างสมาชิก ทั้งในส่วนของ การปลูกลำไยให้ได้ผลผลิตที่ดี และความรู้เทคนิคการอบลำไยให้เป็นสีทองสวย การร่วมกันตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานของผลผลิตร่วมกัน ก่อนที่จะจัดส่งไปให้กับร้านค้าเครือข่าย 2. เกิดความเข้มแข็งของเครือข่ายเกษตรกรผู้ผลิตและจำหน่ายลำไยอบแห้ง บนความสัมพันธ์ในลักษณะเครือข่ายสมาชิก เป็นความสัมพันธ์ในแนวราบ สมาชิกมีความรู้สึกเท่าเทียม ผูกพันเหมือนเป็นญาติมิตร มีความรู้สึกเป็นเจ้าของและสุขใจ เต็มใจ ที่จะเข้าร่วมทำกิจกรรมของกลุ่ม รวมถึง กิจกรรมส่วนตัวของสมาชิก 3. เกิดการพัฒนาระบบเศรษฐกิจชุมชนที่สมดุลและยุติธรรม การสร้างมาตรฐาน ของสินค้า และความสัมพันธ์ต่อพ่อค้าและร้านค้าเครือข่าย ทำให้มีเครดิตความน่าเชื่อถือที่เกิดขึ้น และเพิ่มอำนาจ ในการต่อรองด้านราคา ที่พ่อค้ายอมที่จะจ่ายเพิ่มเติม แต่มีความแน่นอนในมาตรฐานสินค้า ทำให้ทุกฝ่าย มีความพึงพอใจในการดำเนินการร่วมกัน สอดคล้องกับ ชาญชัย สุข

สกุล (2555) ได้ทำการวิจัยเรื่องการพัฒนารูปแบบการจัดการการตลาดธุรกิจชุมชนเพื่อการพึ่งพาตนเอง ตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงพบว่า ประสบความสำเร็จเพราะชุมชนมีส่วนร่วมกันเพื่อดำเนินกิจกรรมทางการตลาด โดยเริ่มจากการตั้งองค์กร มีการแบ่งงานกันทำตามความถนัดของบุคคล เมื่อเข้ามาาร่วมกันเป็นเครือข่าย ต่างได้รับผลประโยชน์ที่ที่ไม่ใช่เรื่องเงิน หรือการเพิ่มรายได้เพิ่มกำไรอย่างเดียว แต่เป็นการรื้อฟื้น วัฒนธรรม ของความเอื้ออาทรกันแบบเครือญาติ การช่วยเหลือพึ่งพาอาศัยกัน และการบริหารแบบเครือข่าย กลายเป็นจุดแข็งที่ช่วยลดความเสี่ยงต่อมาตรฐานคุณภาพสินค้า ความเสี่ยงในการจัดการ ของเสียที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ทำให้ เครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้งเป็นเครือข่ายที่ช่วยแก้ไข้ปัญหา ของเกษตรกรและมีแนวโน้มของความยั่งยืน

องค์ความรู้ที่ได้รับจากการวิจัย

จากการวิจัยพบว่าองค์ความรู้คือการสร้างเครือข่ายเป็นการรวมกำลังเพื่อให้เกิดความเข้มแข็งและเกิดเป็นอำนาจต่อรองในการซื้อและขายผลผลิตทางการเกษตร ไม่ให้เกิดการเอารัดเอาเปรียบจากพ่อค้าคนกลางเกษตรกรในชุมชนไม่ต้องแข่งขันการขายสินค้าหรือตัดราคาขายกันเอง แต่เป็นการร่วมมือกันที่สร้างความสัมพันธ์ในระดับหนึ่งของชุมชนให้เกิดความรักและสามัคคีกัน และพร้อมที่จะพัฒนาชุมชนให้มีความก้าวหน้า เข้มแข็งและพึ่งพาตนเองได้

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะทางนโยบาย

1.1 หน่วยงานภาครัฐ องค์กรเอกชน หรือองค์กรธุรกิจ ควรสนับสนุนเครือข่ายผู้ผลิตลำไย ให้มีความเข้มแข็ง ด้วยการจัดสรรงบประมาณสนับสนุนการดำเนินกิจกรรมของกลุ่ม การจัดหาแหล่งทุนอัตราดอกเบี้ยต่ำ เพื่อส่งเสริม ให้มีการรวมกลุ่มของผู้ประกอบการรายย่อยมากขึ้น

1.2 หน่วยงานราชการ องค์กรปกครองท้องถิ่น ควรบรรจุแผนการส่งเสริมและพัฒนา กลุ่มเกษตรกร ผู้ผลิตลำไยอบแห้ง ให้อยู่ในแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาในระยะยาวของหน่วยงาน เพราะเป็นสินค้าที่ถือเป็นอัตลักษณ์ และจุดเด่นของชุมชน

2. ข้อเสนอแนะต่อการวิจัยและพัฒนา

2.1 ชุมชนควรมีการประสานกับสถาบันการศึกษา มหาวิทยาลัย ในการใช้กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบ มีส่วนร่วมกับเครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้ง เพื่อวางแผนพัฒนาระบบเศรษฐกิจชุมชนด้านการผลิตและจำหน่าย และปฏิบัติร่วมกันอย่างต่อเนื่อง

2.2 ชุมชนควรมีการพัฒนาและใช้สื่อและเทคโนโลยีดิจิทัล การทำตลาดออนไลน์ ให้เกิดกลุ่มเครือข่ายผู้ผลิตและ จำหน่ายลำไยอบแห้ง

2.3 ควรมีการศึกษาวิจัย เพื่อพัฒนาเทคโนโลยีทางชีวภาพในการผลิตลำไย เพื่อให้ผลผลิตลำไยติดผลและสุก ไม่พร้อมกัน ที่ลดต้นทุนและผลผลิตมีคุณภาพ สามารถให้ผลผลิตหมุนเวียนกันได้ตลอดปี รวมถึงการพัฒนา เทคโนโลยีเครื่องอบลำไย และห้องเย็น โดยมุ่งเน้นไปที่การลดต้นทุนการผลิต เช่น การวิจัยเพื่อใช้พลังงานทางเลือก

แหล่งอ้างอิง

- ชาญชัย สุขสกุล. (2555). การพัฒนารูปแบบของเครื่องช่วยการทอ่งเที้ยว โดยชุมชนบนพื้นที่สูง จังหวัดเพชรบูรณ์. เพชรบูรณ์: มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์.
- ทานตะวัน อินทร์จันทร์. (2546). การมีส่วนร่วมของคณะกรรมการชุมชนในการพัฒนาชุมชนย่อย ในเขต เทศบาลเมืองลำพูน. เชียงใหม่: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศูนย์ธุรกิจสัมพันธ์. (2561). สถิติส่งออกผลไม้ไทยไปจีนปี 2560 ลำไยอบแห้งโตกว่า 90%. สืบค้น 18 กรกฎาคม 2562, จาก https://globthailand.com/chaina_0215
- เสรี พงศ์พิศ. (2548). เครื่องช่วยยุทธวิธีเพื่อประชาคมเข้มแข็ง ชุมชนเข้มแข็ง. กรุงเทพฯ: สถาบันส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน.
- สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงใหม่. (2562, 23 กรกฎาคม). สถานการณ์ลำไยเชียงใหม่ ปีการผลิต 2562 เป็นที่น่าพอใจ มีคุณภาพ และขายได้ราคาดี. เชียงใหม่นิวส์. สืบค้น 25 พฤศจิกายน 2563 , จาก <https://www.chiangmainews.co.th/page/archives/1065946>