

แนวทางการแปรรูปเห็ดฟางเป็นลูกขึ้นเห็ดฟาง กรณีศึกษาวิสาหกิจชุมชนเห็ดฟางบ้านสุขสำราญ ตำบลท่าเกษม อำเภอเมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว

Guidelines for Transforming Straw Mushrooms of Straw Mushroom Balls: A Case Study of the Straw Mushroom Community Enterprise in Suk Samran Village, Tha Kasem Sub-district, Mueang Sa Kaeo District, Sa Kaeo Province

ปรีชญา รุ่งวิกรัยกานต์

Preechaya Rungwikrikarn

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สระแก้ว

Valaya Alongkorn Rajabhat University under the Royal Patronage sa kaeo

Corresponding author E-mail: Preechaya.rung@vru.ac.th

Received: April 28, 2024; Revised: September 27, 2024; Accepted: January 1, 2025

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ 1. ศึกษาแนวทางการแปรรูปเห็ดฟางเป็นลูกขึ้นเห็ดฟาง 2. ศึกษาปัญหาและอุปสรรคในการผลิตลูกขึ้นเห็ดฟาง และ 3. เสนอแนะแนวทางการพัฒนาการแปรรูปเห็ดฟางเป็นลูกขึ้นเห็ดฟาง ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเห็ดฟางบ้านสุขสำราญ ตำบลท่าเกษม อำเภอเมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว เป็นการวิจัยแบบเชิงคุณภาพ มีเครื่องมือในการวิจัย ได้แก่ แบบสัมภาษณ์ แบบสังเกต โดยมีกลุ่มตัวอย่างการวิจัย คือ ชาวบ้านในพื้นที่ชุมชนบ้านสุขสำราญ ตำบลท่าเกษม อำเภอเมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว จำนวน 30 คน ที่มาจากการการสุ่มตัวอย่างแบบง่าย เก็บรวบรวมข้อมูลผ่านการสัมภาษณ์เชิงลึก สังเกตการณ์ วิเคราะห์เอกสาร ผลการวิจัยพบว่า 1) แนวทางการแปรรูปเห็ดฟางเป็นลูกขึ้นเห็ดฟางเป็นแนวทางที่กลุ่มสมาชิกวิสาหกิจชุมชนเห็ดฟางบ้านสุขสำราญมีความสามารถปฏิบัติตามได้ดีและมีผู้นำกลุ่มที่เข้มแข็งในการขับเคลื่อนกิจกรรม 2) ปัญหาและอุปสรรคในการผลิตลูกขึ้นเห็ดฟาง คือ ยังขาดทักษะความชำนาญ ความสามารถในการผสมแป้งและปั้นก้อนลูกขึ้นด้วยมือ และอายุการเก็บรักษาอายุของลูกขึ้นเห็ดฟางที่ต้องอาศัยตู้เย็นเพื่อรักษาอุณหภูมิ 3) แนวทางการพัฒนาการแปรรูปเห็ดฟางเป็นลูกขึ้นเห็ดฟาง คือ พัฒนาทักษะสมาชิกในการทำลูกขึ้นเห็ดฟาง สนับสนุนการใช้อุปกรณ์เสริม เช่น พิมพ์ทำลูกขึ้น การใช้เครื่องซิลิโคนสุญญากาศ

คำสำคัญ: เห็ดฟาง แปรรูป ลูกขึ้นเห็ดฟาง วิสาหกิจชุมชน

Abstract

This research aims to 1. Investigate the methods for transforming straw mushrooms into straw mushroom balls 2. Examine the challenges and obstacles encountered in the production of straw mushroom balls and 3. Propose development strategies for the processing of straw mushrooms into straw mushroom balls within the community enterprise of Suk Samran Village, located in Tha Kasem Sub-district, Mueang Sa Kaeo District, Sa Kaeo Province. This study employs a qualitative research design, There are research tools, including interviews and observation forms. The research sample comprises 30 residents from Suk Samran Village, selected through simple

random sampling. Data were collected through in-depth interviews, observations, and document analysis.

The findings indicate that 1) The methods for processing straw mushrooms into straw mushroom balls are effectively implemented by the members of the Suk Samran community enterprise, who demonstrate strong leadership in driving these activities 2) The challenges and obstacles in the production of straw mushroom balls include a lack of skill proficiency, difficulties in mixing the dough and shaping the balls by hand, and the limited shelf life of the product, which necessitates refrigeration to maintain appropriate temperature 3) Development strategies for the processing of straw mushrooms into straw mushroom balls involve enhancing the skills of members in production and supporting the use of supplementary equipment, such as molds for shaping the balls and vacuum sealing machines.

Keywords: Straw mushrooms, Processing, Straw Mushroom Meatballs, Community enterprises

บทนำ

เห็ดฟางเป็นเห็ดที่ได้รับความนิยมบริโภคกันมานานในประเทศไทย เนื่องจากมีการปลูกที่ง่ายและใช้เวลาในการเพาะปลูกที่สั้น ลักษณะเด่นของเห็ดฟางคือ ลำต้นสีขาว หัวสีน้ำตาล และหมวกสีขาวครีม เนื้อของเห็ดฟางมีความละเอียด มีกลิ่นหอม และรสชาติอร่อย นอกจากนี้ เห็ดฟางยังมีคุณค่าทางโภชนาการสูง อุดมไปด้วยโปรตีน วิตามิน และแร่ธาตุที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เห็ดฟางมีสรรพคุณทางยา ช่วยบำรุงร่างกายและเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน ป้องกันโรคต่าง ๆ ด้วยคุณสมบัติเหล่านี้ เห็ดฟางจึงเป็นพืชที่เหมาะสมแก่การปลูกในครัวเรือนหรือเพื่อจำหน่าย โดยสามารถปลูกได้ตลอดทั้งปี โดยฤดูฝนถือเป็นช่วงที่เหมาะสมที่สุดในการเพาะปลูก เนื่องจากเห็ดฟางเจริญเติบโตได้ดีในสภาพอากาศร้อนชื้น อุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการเพาะเห็ดฟางอยู่ที่ 25-30 องศาเซลเซียส จากข้อมูลของสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเกษตรในปี 2565 ประเทศไทยมีพื้นที่เพาะเห็ดฟางรวม 127,537 ไร่ ซึ่งคิดเป็นปริมาณการผลิตถึง 254,174 ตัน จังหวัดสระแก้วเป็นจังหวัดที่มีพื้นที่เพาะเห็ดฟางมากเป็นอันดับ 3 ของประเทศ รองจากจังหวัดนครราชสีมาและกาฬสินธุ์ เห็ดฟางยังเป็นพืชที่เก็บเกี่ยวผลผลิตได้อย่างรวดเร็ว ทำให้เกษตรกรสามารถสร้างรายได้ในระยะเวลาอันสั้น (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2562)

อย่างไรก็ตามเห็ดฟางมีอายุการเก็บรักษาที่สั้นซึ่งส่งผลให้เกิดการสูญเสียมูลค่าและรายได้ของเกษตรกร หากไม่มีการแปรรูปเห็ดฟางจะเกิดการเน่าเสียและสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการที่สูง ดังนั้นเห็ดฟางจึงเหมาะสำหรับการนำมาแปรรูปเพื่อจำหน่ายนอกจานี้ยังสามารถแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ให้กับเกษตรกร (กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2564)

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเห็ดฟางบ้านสุขสำราญ ก่อตั้งขึ้นในปี 2562 โดยมีสมาชิกเป็นเกษตรกรผู้ปลูกเห็ดฟางในพื้นที่ตำบลท่าเกษม อำเภอเมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว ผู้วิจัยได้เล็งเห็นถึงปัญหาที่เกิดขึ้นกับเห็ดฟาง ซึ่งหลังจากการเก็บเกี่ยวจะต้องรีบขายให้หมดก่อนที่จะเกิดการเน่าเสีย จึงได้ริเริ่มโครงการแปรรูปเห็ดฟางเป็นลูกชิ้นเห็ดฟาง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์เห็ดฟางยืดอายุการเก็บรักษาและสร้างโอกาสทางการตลาดใหม่ ซึ่งจะส่งเสริมอาชีพการเพาะเห็ดฟางและเพิ่มรายได้ให้กับสมาชิกในชุมชน นอกจากนี้ยังมีเป้าหมายในการพัฒนาชุมชนโดยรวม จากการศึกษาแนวทางการแปรรูปเห็ดฟาง พบว่ามีการแปรรูปเห็ดฟางเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น เห็ดฟางอบแห้ง เห็ดฟางดอง ผงเห็ดฟาง และน้ำพริกเห็ดฟาง เป็นต้น

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงได้เกิดแนวคิดในการแปรรูปเห็ดฟางเป็นลูกชิ้น ซึ่งจะเป็นวิธีการแปรรูปที่สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับเห็ดฟางยืดอายุการเก็บรักษา และสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลากหลายประเภทเพื่อให้เกิดแนวคิดการแปรรูปเห็ดฟางเป็นลูกชิ้น ผู้วิจัยได้ลงพื้นที่สำรวจในชุมชนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเห็ดฟางบ้านสุขสำราญ เพื่อสอบถาม

ความต้องการและวิเคราะห์ปัจจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งเสนอแนะแนวทางการพัฒนาการแปรรูปเห็ดฟางให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีคุณภาพและตอบสนองความต้องการของตลาดได้อย่างมีประสิทธิภาพ

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาแนวทางการแปรรูปเห็ดฟางเป็นลูกชิ้นเห็ดฟาง
2. เพื่อเสนอแนะแนวทางการพัฒนาการแปรรูปเห็ดฟางเป็นลูกชิ้นเห็ดฟาง
3. เพื่อศึกษาปัญหาและอุปสรรคในการผลิตลูกชิ้นเห็ดฟาง

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัย แบบเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยมีวิธีการดำเนินการวิจัย ดังนี้

1. ประชากรกลุ่มตัวอย่าง

งานวิจัยแนวทางการแปรรูปเห็ดฟางเป็นลูกชิ้นเห็ดฟาง กรณีศึกษาวิสาหกิจชุมชนเห็ดฟางบ้านสุขสำราญ ตำบลท่าเกษม อำเภอเมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว มีประชากรและกลุ่มตัวอย่างในการวิจัย ประกอบด้วย ประชากร ได้แก่ ชาวบ้านในพื้นที่ชุมชนบ้านสุขสำราญ ตำบลท่าเกษม อำเภอเมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว จำนวน 30 คนโดยการสุ่มตัวอย่างแบบง่าย (Simple random sampling) โดยใช้กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ เกษตรกรวิสาหกิจชุมชนเห็ดฟางบ้านสุขสำราญจำนวน 20 คน มีกลุ่มเป้าหมายคือสมาชิกวิสาหกิจชุมชนเห็ดฟางบ้านสุขสำราญจำนวน 10 คน

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

งานวิจัยแนวทางการแปรรูปเห็ดฟางเป็นลูกชิ้นเห็ดฟาง กรณีศึกษาวิสาหกิจชุมชนเห็ดฟางบ้านสุขสำราญ ตำบลท่าเกษม อำเภอเมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว มีเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ดังนี้ 1) แบบสัมภาษณ์ (Interview) และ 2) แบบสังเกต (Observation) ที่ใช้ในการสำรวจข้อมูลภาคสนามโดยการลงพื้นที่สำรวจข้อมูลอย่างมีส่วนร่วมในการสังเกตการณ์

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

งานวิจัยแนวทางการแปรรูปเห็ดฟางเป็นลูกชิ้นเห็ดฟาง กรณีศึกษาวิสาหกิจชุมชนเห็ดฟางบ้านสุขสำราญ ตำบลท่าเกษม อำเภอเมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว มีการเก็บรวบรวมข้อมูล ดังนี้ การเก็บรวบรวมข้อมูล จาก 1) ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) คือ เป็นข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกกับกลุ่มเป้าหมาย และการสัมภาษณ์กับกลุ่มตัวอย่าง เก็บข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับวิสาหกิจชุมชนเห็ดฟางบ้านสุขสำราญ แนะนำตัวเบื้องต้นพร้อมทั้งสอบถามข้อมูลเบื้องต้น และ 2) ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) คือ เป็นข้อมูลที่ได้จากการรวบรวมเอกสารต่าง ๆ (Document Research) อาทิ หนังสือ ตำรา เอกสารวิชาการ งานวิจัย และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิตลูกชิ้นเห็ดฟางและข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรคในการผลิตลูกชิ้นเห็ดฟาง

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล ในวัตถุประสงค์ข้อที่ 1.แนวทางการแปรรูปเห็ดฟางเป็นลูกชิ้นเห็ดฟาง ผู้วิจัยใช้การวิเคราะห์ศักยภาพผ่านการวิเคราะห์ปัจจัย 4 ประการ ได้แก่ Strength (จุดแข็ง), Weakness (จุดอ่อน), Opportunities (โอกาส) และ Threats (ความเสี่ยง) หรือ SWOT Analysis โดยการสัมภาษณ์ และการจัดประชุมกลุ่มย่อย ประธานกลุ่ม สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเห็ดฟางบ้านสุขสำราญ ตำบลท่าเกษม อำเภอเมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว การวิเคราะห์ข้อมูลในวัตถุประสงค์ข้อที่ 2. การเสนอแนะแนวทางการพัฒนาการแปรรูปเห็ดฟางเป็นลูกชิ้นเห็ดฟาง ใช้วิเคราะห์เนื้อหาจากข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ สังเกตการณ์ ในขั้นตอนการจัดอบรม กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาสูตรจากวิทยากร การวิเคราะห์ข้อมูล ในวัตถุประสงค์ข้อที่ 3.การศึกษาปัญหาและอุปสรรคในการผลิตลูกชิ้นเห็ดฟางใช้วิเคราะห์เนื้อหาจากข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ สังเกตการณ์

ผลการวิจัย

1. แนวทางการแปรรูปเห็ดฟางเป็นลูกขึ้นเห็ดฟาง

การเก็บรวบรวมข้อมูลจากข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) คือ เป็นข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกกับกลุ่มเป้าหมาย และการสัมภาษณ์กับกลุ่มตัวอย่าง เก็บข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับวิสาหกิจชุมชนเห็ดฟางบ้านสุขสำราญ วิสาหกิจชุมชนเห็ดฟางบ้านสุขสำราญ ตั้งอยู่ในตำบลท่าเกษม อำเภอเมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว ก่อตั้งขึ้นเมื่อประมาณปี 2560 โดยกลุ่มเกษตรกรที่มีความสนใจในการแปรรูปเห็ดฟางเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับครัวเรือนในช่วงเริ่มต้นวิสาหกิจมีความท้าทายเกี่ยวกับการผลิตและการตลาด วิสาหกิจชุมชนเห็ดฟางบ้านสุขสำราญมีโครงสร้างการบริหารจัดการที่เป็นรูปแบบกลุ่ม โดยมีประธานกลุ่มคือ นางสาว สมัย ทองมี โดยแนวคิดการผลิตลูกขึ้นเห็ดฟางเริ่มต้นจากการปลูกเห็ดฟางหลังจากเก็บเกี่ยวแล้ว โดยปกติจะต้องจำหน่ายให้หมดภายใน 1-2 วัน เนื่องจากเห็ดฟางมีอายุการเก็บรักษาสั้น และกลุ่มวิสาหกิจฯไม่มีห้องเย็นในการเก็บรักษาผลผลิตที่เกิดขึ้น จากการการจัดประชุม กลุ่มย่อยประธานกลุ่ม สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเห็ดฟางบ้านสุขสำราญ ตำบลท่าเกษม อำเภอเมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว สมาชิกกลุ่มมีความคิดเห็นร่วมกันว่าอยากจะมีการนำเห็ดมาผ่านกระบวนการแปรรูปเป็นลูกขึ้นเห็ด เนื่องจากมีสมาชิกภายในกลุ่มมีร้านค้าขายกล้วยเดี่ยว และร้านขายลูกขึ้นปิ้ง เป็นจุดเริ่มต้นของสมาชิกกลุ่มมองเห็นถึงความเป็นไปได้ทางการตลาด โดยผู้วิจัยและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเห็ดฟางบ้านสุขสำราญ จะร่วมกันพัฒนาสูตรและเทคนิคการทำลูกขึ้นเห็ดฟาง



ภาพที่ 1 แปลงปลูกเห็ดฟางวิสาหกิจชุมชนเห็ดฟางบ้านสุขสำราญ
(ที่มา: ปรีชญา รุ่งวิกรัยกานต์, 2567, ผู้เขียน)

การวิเคราะห์ศักยภาพของวิสาหกิจชุมชนเห็ดฟางบ้านสุขสำราญ ได้ดำเนินการผ่านการสัมภาษณ์และการประชุมกลุ่มย่อยกับประธานกลุ่มและสมาชิกกลุ่ม โดยสามารถสรุปผลการวิเคราะห์ได้ดังนี้

จุดแข็ง (Strengths) ทางกลุ่มมีแหล่งวัตถุดิบหลักที่มีคุณภาพสูงนั่นคือเห็ดฟางซึ่งสามารถผลิตเองได้

โอกาส (Opportunities) มีนโยบายจากมหาวิทยาลัยที่สนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนการแปรรูปสินค้าเกษตรทำให้เกิดโอกาสในการพัฒนา

จุดอ่อน (Weaknesses) ขาดบุคลากรที่มีทักษะเฉพาะด้านในการผลิต

อุปสรรค (Threats) ราคาเห็ดฟางมีความผันผวน ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อความสามารถในการผลิต สภาพภูมิอากาศที่เปลี่ยนแปลงส่งผลต่อผลผลิตเห็ดฟาง ซึ่งอาจทำให้มีการขาดแคลนวัตถุดิบได้ เนื่องจากการปลูกเป็นลักษณะของการคลุมดินไม่มีห้องควบคุมอุณหภูมิ

กลยุทธ์ (Strategies) จัดตั้งทีมวิจัยเพื่อพัฒนาสูตรและรสชาติของลูกขึ้นเห็ดฟางโดยการทดลองและรับฟังข้อเสนอแนะจากกลุ่มเป้าหมาย เชิญกลุ่มตัวอย่างมาทดสอบผลิตภัณฑ์และเก็บข้อมูลความคิดเห็นเพื่อนำไปปรับปรุง จัดกิจกรรมฝึกอบรมเพื่อเพิ่มพูนทักษะด้านการผลิตและการตลาด โดยมีผู้เชี่ยวชาญมาเป็นวิทยากร

2. แนวทางการพัฒนาการแปรรูปเห็ดฟางเป็นลูกชิ้นเห็ดฟาง

แนวทางการพัฒนาการแปรรูปเห็ดฟางเป็นลูกชิ้นเห็ดฟาง ผู้วิจัยได้เชิญวิทยากรหรือผู้เชี่ยวชาญมาให้ความรู้ในการพัฒนาสูตรลูกชิ้นเห็ดฟางที่เน้นคุณภาพให้คงที่ในรสชาติ กลิ่น และเนื้อสัมผัส เพื่อให้ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค โดยจากการทดลองสูตรจากแนวทางที่วิทยากรนำมาสาธิตในการอบรมเชิงปฏิบัติการมีสูตรในการพัฒนาได้ ดังนี้

ตารางที่ 1 สูตรลูกชิ้นเห็ดฟาง

วัตถุดิบ	ปริมาณ	วิธีการ
- เห็ดนางฟ้า (สับละเอียด)	300 กรัม	ล้างและหั่นเห็ดฟางและเห็ดนางฟ้าให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ
- หัวไชเท้า (ขูดหรือสับละเอียด)	1 หัว	ขูดหรือสับหัวไชเท้าและแครอทให้ละเอียด ผสมส่วนผสม
- แครอท (ขูดหรือสับละเอียด)	1 หัว	ใส่เห็ดฟาง หัวไชเท้า และแครอทลงในชามผสม เติมน้ำมัน,
- เกลือ	1 ช้อนชา	ซีอิ๊วขาว, พริกไทยดำ, ผงปรุงรส, ผงฟู, และแป้งข้าวโพด
- ซีอิ๊วขาว	1 ช้อนโต๊ะ	ลงไป ใช้มือลงไปนวดผสมให้เข้ากัน โดยใช้การนวดให้เนื้อ
- พริกไทยดำ	1/2 ช้อนชา	เข้ากันและมีความเหนียว ค่อย ๆ เติมน้ำเย็นลงไป
- ผงปรุงรส	4 ช้อนโต๊ะ	ส่วนผสม และนวดต่อไปจนเนื้อเหนียวและสามารถปั้นได้
- ผงฟู	2 ช้อนโต๊ะ	ปั้นส่วนผสมให้เป็นลูกชิ้นขนาดพอเหมาะ ตามต้องการ
- แป้งข้าวโพด	1 ถ้วย	ต้มน้ำในหม้อให้เดือด ใส่ลูกชิ้นลงไปต้มจนลูกชิ้นลอย
- น้ำเย็น	200 มิลลิลิตร	ขึ้นมาซึ่งแสดงว่าลูกชิ้นสุกแล้วตักลูกชิ้นขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำ

ที่มา: ปรัชญา รุ่งวิริยกันต์ (2567, ผู้เขียน)



ภาพที่ 2 อบรมเชิงปฏิบัติการการทำลูกชิ้นเห็ดฟาง

(ที่มา: ปรัชญา รุ่งวิริยกันต์, 2567, ผู้เขียน)

3. ศึกษาปัญหาและอุปสรรคในการผลิตลูกชิ้นเห็ดฟาง

ปัญหาและอุปสรรคในการผลิตลูกชิ้นเห็ดฟางขาดบุคลากรขาดทักษะการปั้นลูกชิ้นให้มีลักษณะกลมและขนาดที่เท่ากันในทุกลูก ผู้วิจัยจึงได้นำเสนอแนวทางคือการใช้ อุปกรณ์เสริมในการปั้นลูกชิ้นได้แก่ พิมพ์ทำลูกชิ้น เพื่อความสะดวกและสวยงามของลูกชิ้นที่ได้

อภิปรายผล

1. แนวทางการแปรรูปเห็ดฟางเป็นลูกชิ้นเห็ดฟาง

จากการศึกษาพบว่าแนวทางการแปรรูปเห็ดฟางเป็นลูกชิ้นเห็ดฟางของวิสาหกิจชุมชนเห็ดฟางบ้านสุขสำราญมีความสอดคล้องกับแนวทางทั่วไปที่ใช้ในการแปรรูปเห็ดฟางโดยกระบวนการผลิตประกอบไปด้วยขั้นตอนสำคัญ เช่น การเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมส่วนผสม การขึ้นรูป และการนึ่งหรือต้มลูกชิ้นกลุ่มสมาชิกในวิสาหกิจชุมชนดังกล่าวมีความสามารถในการปฏิบัติตามขั้นตอนต่าง ๆ ได้เป็นอย่างดีและมีผู้นำกลุ่มที่เข้มแข็งซึ่งมีบทบาทสำคัญในการขับเคลื่อนกิจกรรมของกลุ่ม จุดแข็ง (Strengths) ของกลุ่มนี้คือการมีแหล่งวัตถุดิบหลักคือเห็ดฟาง

ซึ่งสามารถผลิตเองได้ ส่งผลให้การผลิตมีความมั่นคงและสามารถควบคุมคุณภาพได้นอกจากนี้ยังมีโอกาส (Opportunities) จากนโยบายของมหาวิทยาลัยที่สนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนรวมถึงการแปรรูปสินค้าเกษตรที่ทำให้เกิดโอกาสในการพัฒนาต่อไปในอนาคต แนวทางการพัฒนาที่สำคัญสำหรับกลุ่มคือการฝึกอบรมสมาชิกในด้านการผลิตและการตลาดอย่างต่อเนื่องซึ่งจะช่วยเพิ่มความสามารถในการผลิตและขายผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสูงการกำหนดมาตรฐานในการผลิตและการควบคุมคุณภาพจะช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพที่สม่ำเสมอและได้รับการยอมรับในตลาด

การมีผู้นำกลุ่มที่เข้มแข็งเป็นปัจจัยสำคัญในการขับเคลื่อนกิจกรรมของกลุ่ม ซึ่งการศึกษาโดยวิภาพร ศรีชวานและคณะ (2563) พบว่าความสามารถในการจัดการและการมีวิสัยทัศน์ของผู้นำช่วยส่งเสริมการทำงานร่วมกันในกลุ่ม ทำให้เกิดประสิทธิภาพในการผลิตและการตลาดที่ดีขึ้น การสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนถือเป็นโอกาสสำคัญในการขยายตลาดซึ่งงานวิจัยของวรรณพงศ์ ช่วยรักษา (2560) ระบุว่า การสนับสนุนจากสถาบันการศึกษาไม่เพียงแต่ช่วยฝึกอบรมทักษะการผลิต แต่ยังรวมถึงการส่งเสริมการตลาดและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพตามมาตรฐานที่ตลาดต้องการ สำหรับการฝึกอบรมสมาชิกในด้านการผลิตและการตลาดนั้นถือเป็นแนวทางที่จำเป็นโดยการศึกษาของวีระเชษฐ์ มั่งแวนและคณะ (2566) พบว่าการอบรมอย่างต่อเนื่องช่วยเสริมสร้างทักษะและความรู้ที่จำเป็นในการผลิตสินค้าทำให้สมาชิกสามารถแข่งขันในตลาดได้ดียิ่งขึ้น นอกจากนี้การกำหนดมาตรฐานในการผลิตและการควบคุมคุณภาพเป็นกลยุทธ์ที่สำคัญซึ่งช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพที่สม่ำเสมอและสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค (น้ำฝน ศิริวันสาธิต และพัสสรณ์ วรรณศิริตระกูล, 2560) ดังนั้นการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนเห็ดฟางบ้านสุขสำราญจึงมีแนวทางที่ชัดเจนและสอดคล้องกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในภาพรวมซึ่งการดำเนินการตามแนวทางเหล่านี้จะช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตของสมาชิกในชุมชนและสร้างเสถียรภาพในการผลิตสินค้าในอนาคต

2. แนวทางการพัฒนาการแปรรูปเห็ดฟางเป็นลูกชิ้นเห็ดฟาง

การพัฒนาการแปรรูปเห็ดฟางเป็นลูกชิ้นเห็ดฟางในวิสาหกิจชุมชนบ้านสุขสำราญเป็นการสร้างโอกาสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคการใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ เช่น เห็ดฟาง หัวไชเท้า และแครอท ไม่เพียงแต่ช่วยเพิ่มรสชาติและเนื้อสัมผัสที่ดีให้กับผลิตภัณฑ์ แต่ยังช่วยให้การผลิตมีคุณค่าโภชนาการที่สูงขึ้น ซึ่งเป็นที่ต้องการในตลาดปัจจุบันที่มีผู้บริโภคใส่ใจในเรื่องสุขภาพมากขึ้นจากการนำเสนอสูตรที่มาจากกรอบรมเชิงปฏิบัติการกับผู้เชี่ยวชาญ การรวมตัวของความรู้จากหลายแหล่งช่วยเสริมสร้างการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพคงที่และมีรสชาติที่ถูกใจผู้บริโภค นอกจากนี้การนัดส่วนผสมให้เข้ากันอย่างดีและการควบคุมอุณหภูมิในกระบวนการต้มลูกชิ้นเป็นปัจจัยสำคัญที่จะทำให้ลูกชิ้นมีความเหนียวและรสชาติที่ดีการฝึกอบรมสมาชิกในวิสาหกิจชุมชนเพื่อสร้างความรู้และทักษะในการผลิตเป็นการสร้างความเข้มแข็งให้กับกลุ่มทำให้สมาชิกสามารถผลิตสินค้าได้ตรงตามมาตรฐานและตอบสนองต่อความต้องการของตลาดอย่างมีประสิทธิภาพซึ่งการอบรมนี้ยังเป็นการส่งเสริมการทำงานเป็นทีมและการสื่อสารระหว่างสมาชิกในกลุ่ม

3. ศึกษาปัญหาและอุปสรรคในการผลิตลูกชิ้นเห็ดฟาง

ปัญหาและอุปสรรคในการผลิตลูกชิ้นเห็ดฟางขาดบุคลากรขาดทักษะการปั้นลูกชิ้นให้มีลักษณะกลมและขนาดที่เท่ากันในทุกลูก ผู้วิจัยจึงได้นำเสนอแนวทางคือการใช้ อุปกรณ์เสริมในการปั้นลูกชิ้นได้แก่ พิมพ์ทำลูกชิ้นเพื่อความสะดวกและสวยงามของลูกชิ้นที่ได้ การขาดบุคลากรที่มีทักษะในการปั้นลูกชิ้นให้มีลักษณะกลมและขนาดที่เท่ากันในทุกลูก ซึ่งอาจส่งผลต่อความน่าสนใจและความพึงพอใจของลูกค้า การนำเทคโนโลยีและอุปกรณ์เสริมเข้ามาใช้สามารถช่วยแก้ปัญหานี้ได้ โดยการใช้พิมพ์ทำลูกชิ้นซึ่งสามารถทำให้ลูกชิ้นมีรูปร่างที่สม่ำเสมอและสวยงาม (พรพิมล โรจนโพธิ์และคณะ, 2563) การใช้พิมพ์ทำลูกชิ้นจะทำให้กระบวนการผลิตง่ายขึ้นและเพิ่มความน่าสนใจให้กับผลิตภัณฑ์ ซึ่งอาจช่วยให้มีโอกาสในการขายที่มากขึ้น การจัดฝึกอบรมให้กับสมาชิกในวิสาหกิจชุมชนเพื่อเพิ่มพูนทักษะในการผลิตลูกชิ้นเป็นสิ่งจำเป็น (วิภารัตน์ วงษ์พั่ง, 2562) การฝึกอบรมนี้ควรเน้นไปที่การสอนเทคนิคในการปั้นลูกชิ้น และการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ต่าง ๆ อย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ ยังควรมีการฝึกอบรมในด้านการควบคุมคุณภาพเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่ออกมามีมาตรฐานสูง

สรุป

1. แนวทางการแปรรูปเห็ดฟางเป็นลูกขึ้นเห็ดฟาง

การแปรรูปเห็ดฟางเป็นลูกขึ้นเห็ดฟางในวิสาหกิจชุมชนเห็ดฟางบ้านสุขสำราญมีขั้นตอนที่ชัดเจนและมีความสอดคล้องกับแนวทางทั่วไปในการผลิต โดยกระบวนการผลิตประกอบด้วย การเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมส่วนผสม การขึ้นรูป และการนึ่งหรือต้มลูกขึ้น ซึ่งกลุ่มสมาชิกมีความสามารถในการดำเนินการตามขั้นตอนเหล่านี้ได้อย่างมีประสิทธิภาพหนึ่งในจุดแข็งที่สำคัญคือการมีแหล่งวัตถุดิบหลักคือเห็ดฟางที่สามารถผลิตเองได้ ส่งผลให้การผลิตมีความมั่นคงและสามารถควบคุมคุณภาพได้ นอกจากนี้ยังมีโอกาสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ดีขึ้นจากนโยบายสนับสนุนของมหาวิทยาลัยซึ่งส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนและการแปรรูปสินค้าเกษตร การฝึกอบรมสมาชิกในด้านการผลิตและการตลาดอย่างต่อเนื่องมีความสำคัญต่อการเพิ่มความสามารถในการผลิตและขายผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสูง การกำหนดมาตรฐานในการผลิตและการควบคุมคุณภาพจะช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพที่สม่ำเสมอและได้รับการยอมรับในตลาด

2. การพัฒนาการแปรรูปเห็ดฟาง

การพัฒนาการแปรรูปเห็ดฟางเป็นลูกขึ้นเห็ดฟางในวิสาหกิจชุมชนบ้านสุขสำราญนั้นไม่เพียงแต่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค แต่ยังใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ เช่น เห็ดฟาง หัวไชเท้า และแครอท ซึ่งไม่เพียงแต่เพิ่มรสชาติและเนื้อสัมผัส แต่ยังเพิ่มคุณค่าโภชนาการให้กับผลิตภัณฑ์ การอบรมเชิงปฏิบัติการกับผู้เชี่ยวชาญทำให้สมาชิกได้รับความรู้ที่สำคัญในการผลิตที่มีคุณภาพ อีกทั้งการนัดส่วนผสมให้เข้ากันและการควบคุมอุณหภูมิในกระบวนการต้มลูกขึ้นมีความสำคัญต่อความเหนียวและรสชาติของผลิตภัณฑ์ การฝึกอบรมสมาชิกในการผลิตและการสร้างทักษะเป็นการสร้างความเข้มแข็งให้กับกลุ่ม ทำให้สมาชิกสามารถผลิตสินค้าตามมาตรฐานและตอบสนองต่อความต้องการของตลาดได้อย่างมีประสิทธิภาพ (วิภารัตน์ วงษ์พัง, 2562)

3. ปัญหาและอุปสรรคในการผลิตลูกขึ้นเห็ดฟาง

ปัญหาที่สำคัญในการผลิตลูกขึ้นเห็ดฟางคือการขาดบุคลากรที่มีทักษะในการปั้นลูกขึ้นให้มีขนาดและรูปร่างที่เท่ากัน ซึ่งอาจส่งผลต่อความน่าสนใจและความพึงพอใจของลูกค้า การนำเทคโนโลยีและอุปกรณ์เสริม เช่น พิมพ์ทำลูกขึ้นเข้ามาใช้สามารถช่วยแก้ปัญหานี้ได้ โดยการใช้พิมพ์จะทำให้ลูกขึ้นมีรูปร่างที่สม่ำเสมอและเพิ่มความน่าสนใจให้กับผลิตภัณฑ์ การจัดฝึกอบรมเพื่อเพิ่มทักษะการผลิตลูกขึ้นและการควบคุมคุณภาพให้กับสมาชิกในวิสาหกิจชุมชนเป็นสิ่งจำเป็น การอบรมนี้ควรเน้นไปที่การสอนเทคนิคในการปั้นลูกขึ้นและการใช้เครื่องมืออย่างมีประสิทธิภาพ (ณัฐกิจ จูรกุลและคณะ, 2564)

การพัฒนาการแปรรูปเห็ดฟางเป็นลูกขึ้นเห็ดฟางในวิสาหกิจชุมชนบ้านสุขสำราญมีแนวทางที่ชัดเจนและสอดคล้องกับความต้องการของตลาดการฝึกอบรมอย่างต่อเนื่องและการควบคุมคุณภาพที่เข้มงวดจะช่วยยกระดับผลิตภัณฑ์และคุณภาพชีวิตของสมาชิกในชุมชนได้อย่างยั่งยืน การแก้ไขปัญหาลูกขึ้นเห็ดฟางด้วยการนำเทคโนโลยีและอุปกรณ์เข้ามาช่วยเสริมสร้างความสามารถในการแข่งขันในตลาดได้ดียิ่งขึ้นการดำเนินการตามแนวทางเหล่านี้จะส่งผลต่อการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนในอนาคต โดยมุ่งหวังให้เกิดการเติบโตอย่างยั่งยืนและสร้างเสถียรภาพในการผลิตสินค้าในระยะยาว (ณัฐนันท์ ฐิตยาปราโมทย์, 2553)

องค์ความรู้ใหม่และผลที่เกิดต่อสังคมชุมชนท้องถิ่น

จากงานวิจัยการแปรรูปเห็ดฟางเป็นลูกขึ้นเห็ดฟางของวิสาหกิจชุมชนเห็ดฟางบ้านสุขสำราญ จ.สระแก้ว พบองค์ความรู้และนวัตกรรมที่สำคัญคือวิธีการผลิตลูกขึ้นเห็ดฟาง มีวิธีการคือ

1. ล้างและหั่นเห็ดฟางและเห็ดนางฟ้าให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ
2. ขูดหรือสับหัวไชเท้าและแครอทให้ละเอียด
3. ผสมส่วนผสมทั้งหมดในชามผสม เริ่มจากเห็ดฟาง หัวไชเท้า และแครอท
4. เติมน้ำมัน, ซีอิ๊วขาว, พริกไทยดำ, ผงปรุงรส, ผงฟู, และแป้งข้าวโพด ลงไปในชามผสม
5. ใช้มือคลึงไปนวดผสมให้เข้ากัน โดยใช้การนวดให้น้ำเข้ากันและมีความเหนียว

6. ค่อย ๆ เติมน้ำเย็นลงไปในส่วนผสม และนวดต่อไปจนเนื้อเหนียวและสามารถปั้นได้
7. ปั้นส่วนผสมให้เป็นลูกชิ้นขนาดพอเหมาะตามต้องการ
8. ต้มน้ำในหม้อให้เดือด ใส่ลูกชิ้นลงไปต้มจนลูกชิ้นลอยขึ้นมาซึ่งแสดงว่าลูกชิ้นสุกแล้ว
9. ตักลูกชิ้นขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำ

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณวิสาหกิจชุมชนเห็ดฟางบ้านสุขสำราญ ตำบลท่าเกษม อำเภอเมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว ที่สนับสนุนและให้ข้อมูลงานวิจัยตลอดมา

เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. (2564). *คู่มือการผลิตลูกชิ้นเห็ดฟาง*. กรุงเทพฯ: กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม.
- น้ำฝน ศิริวันสาธิต และพัชร์สรณ์ วรภัทร์ระกุล. (2560). การบรรจุรูปแบบนโยบายการพัฒนาผลิตภัณฑ์ วิสาหกิจชุมชน: กรณีการแปรรูปผลิตภัณฑ์สมุนไพร. *วารสาร มจร สังคมศาสตร์ปริทรรศน์*, 6(2-05), 1-12.
- ณัฐกิจ จูวรกุล, พระมหาประกาศิต ฐิตปัสสทธิกร และอุบล วุฒิพรโสภณ. (2564). กระบวนการส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนของกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ไข่ทองเค็ม ในชุมชนยายชา อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม. *วารสาร มจร พุทธปัญญาปริทรรศน์*, 6(3), 192-203.
- ณัฐนันท์ ฐิตยาปราโมทย์. (2553). *การพัฒนาประสิทธิภาพการบริหารจัดการกลุ่มแบบมีส่วนร่วมของวิสาหกิจชุมชน เพาะและแปรรูปเห็ดบ้านสวนแม่วะ ตำบลสันดอนแก้ว อำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปาง*. มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง.
- พรพิมล โรจนโพธิ์, สมชัย พุทธา และวิวัฒน์ วรวงษ์. (2563). บทบาทของวิสาหกิจเพื่อสังคมในการพัฒนาและการจัดการห่วงโซ่คุณค่าใหม่ ในการผลิตวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์แปรรูป. *วารสารวิชาการสถาบันเทคโนโลยีแห่งสุวรรณภูมิ สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*, 6(1), 412-429.
- วรรณพงศ์ ช่วยรักษา. (2560). แนวทางการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน: กรณีศึกษา กลุ่มสตรีทอผ้าฝ้ายอ้อมครามบ้านถ้ำเต่า จังหวัดสกลนคร. (วิทยานิพนธ์ปริญญาธุรกิจมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยบูรพา.
- วิภารัตน์ วงษ์พัง. (2562). การพึ่งพาตนเองและปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการจัดการวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์จากแป้งข้าวหอม มะลิในจังหวัดร้อยเอ็ด. *วารสารแก่นเกษตร*, 47(1), 1080-1088.
- วิภาพร ศรีขาน, ธัญญารัตน์ นิ่มกาญจนา, อัญชลิตา เพียรจัด, ธนิสรา ไชยสาส์, กัญญาวิวีร์ ขุนเนียม. (2563). การพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์สู่วิสาหกิจชุมชนอย่างเข้มแข็ง: กรณีศึกษากลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำผึ้ง ตำบลบางไทร อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี. *วารสารภูมินิเวศพัฒนาอย่างยั่งยืน*, 1(2), 1-12.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2562). *หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปจากเห็ด*. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.
- วีระเชษฐ์ มั่งแว่น, วิวิธภรณ์ วิมุทธะลพ และอนัญญา บรรยงพิศุทธิ์. (2566). การพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นของสินค้าเกษตรบัวแดง ในอำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม. *วารสารการพัฒนาชุมชนและคุณภาพชีวิต*, 11(2), 143-151.