**บทที่ 1**

**บทนำ**

* 1. **ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา**

จังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นจังหวัดหนึ่งที่เกษตรกรในพื้นที่เริ่มหันมาให้ความสนใจการปลูกโกโก้(Cocoa) มากขึ้น เนื่องจากเกษตรกรได้เล็งเห็นถึงโอกาสทางรายได้จากการปลูกโกโก้ ที่สามารถแปรรูปได้อย่างหลากหลาย ได้แก่ การใช้เมล็ดเป็นวัตถุดิบหลักในอุตสาหกรรมต่างๆไม่ว่าจะเป็นอุตสาหกรรมอาหารทั้งของมนุษย์และสัตว์ อุตสาหกรรมเครื่องสำอาง โดยเฉพาะในอุตสาหกรรมอาหารใช้เป็นส่วนประกอบหลักในการผลิตช็อกโกแลตที่ใช้ในธุรกิจขนมและเครื่องดื่ม ซึ่งเป็นที่นิยมรับประทานโดยทั่วไปของคนทุกเพศทุกวัย โดยสรรพคุณของโกโก้ มีคุณประโยชน์ที่น่าสนใจหลายประการ ได้แก่ ออกฤทธิ์ต้านและกำจัดอนุมูลอิสระ ช่วยชะลอการเสื่อมของเซลล์ ทำให้ผิวพรรณแลดูอ่อนกว่าวัย ช่วยป้องกันโรคในระบบหลอดเลือดและหัวใจ ช่วยป้องกันโรคความดันโลหิตสูง ช่วยลดไขมันอุดตันในเส้นเลือด ช่วยป้องกันการแข็งตัวของหลอดเลือด เป็นต้น โกโก้จึงเป็นหนึ่งในพืชเศรษฐกิจที่กำลังเป็นที่สนใจมากขึ้นเรื่อยๆอย่างกว้างขวาง ซึ่งในประเทศไทยมีการปลูกโกโก้มากในอีกหลายจังหวัด ได้แก่ จังหวัดจันทบุรี ตราด ชุมพร สุราษฎร์ธานี กระบี่ นครศรีธรรม เชียงใหม่ เลย เป็นต้น โดยต้นโกโก้จัดอยู่ในกลุ่มที่เป็นพันธุ์ไม้ยืนต้นที่มีอายุเก็บเกี่ยวผลผลิตที่ยาวนาน และไม่จำเป็นต้องใช้สารเคมีในการบำรุง ซึ่งเหมาะกับกระแสรักสุขภาพของคนยุคใหม่ที่ใส่ใจผลิตภัณฑ์จากการทำเกษตรแบบอินทรีย์และเกษตรปลอดภัย โดยในจังหวัดเพชรบูรณ์มีการรวมกลุ่มวิสาหกิจโกโก้อย่างจริงจังที่ตำบลนางั่ว อำเภอเมืองเพชรบูรณ์ ซึ่งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโกโก้นางั่ว ถือว่าเป็นกลุ่มแรกและกลุ่มเดียวในจังหวัดเพชรบูรณ์ที่ก่อตั้งขึ้นมา และเริ่มเป็นที่รู้จักในวงการโกโก้ของประเทศไทยมากยิ่งขึ้น เนื่องจากเกิดเอกลักษณ์เฉพาะตนทั้งด้านกลิ่นและรสชาติ จนทำให้ผลิตภัณฑ์โกโก้จากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโกโก้นางั่ว มีชื่อเสียงมากยิ่งขึ้นจนสามารถจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ทั้งในประเทศและต่างประเทศ ซึ่งใช้ระยะเวลาเพียงสองปีที่เริ่มก่อตั้งกลุ่ม ในปัจจุบันผลิตภัณฑ์ของกลุ่มที่จัดจำหน่าย ได้แก่ โกโก้แมส โกโก้นิบส์ ผงโกโก้ โกโก้ บัตเตอร์และช็อกโกแลตแท่ง ซึ่งมีจุดเด่นคือกระบวนการผลิตแบบโฮมเมดในทุกขั้นตอน โดยผลิตภัณฑ์ทั้งหมดเป็นสินค้าขายดีและเริ่มมีชื่อเสียงเป็นที่ต้องการในตลาดวงการโกโก้ของประเทศไทยมากขึ้น

จากการที่ผู้วิจัยได้มีโอกาสได้ลงพื้นที่ทำงานร่วมกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโกโก้นางั่ว พบว่า ทางกลุ่มยังมีความต้องการที่จะพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ให้หลากหลายมากขึ้น เพื่อเป็นการเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภคและเป็นเพิ่มโอกาสในการสื่อสารให้ผู้คนทั่วไปได้รู้จักผลิตภัณฑ์โกโก้นางั่วมากยิ่งขึ้น ซึ่งจากการลงพื้นที่และได้สังเกตกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเมล็ดโกโก้ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโกโก้นางั่วนั้น พบว่ามีเปลือกอ่อนของเมล็ดโกโก้ในกระบวนการคั่วเมล็ดที่ต้องทิ้งไปเป็นจำนวนมากอย่างน่าเสียดาย ซึ่งทางกลุ่มเล็งเห็นว่าน่าจะเป็นโอกาสที่จะทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่จากโกโก้ได้ แต่ทางกลุ่มยังขาดความรู้เรื่องนวัตกรรมการผลิตที่เหมาะสมและการออกแบบรูปแบบของผลิตภัณฑ์ให้น่าสนใจเพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่สามารถนำออกจำหน่ายได้ จึงจำเป็นอย่างยิ่งในการแสวงหาแนวทางและความร่วมมือจากผู้ที่สามารถจะสนับสนุนการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรเหลือทิ้งดังกล่าวให้เกิดเป็นรูปธรรมขึ้น

จากสภาพความต้องการดังกล่าว ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์จากเปลือกอ่อนเมล็ดโกโก้โดยเน้นกระบวนการมีส่วนร่วมกับกลุ่มเป้าหมาย เพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ เกิดการเสริมสร้างรายได้และเป็นช่องทางให้ชุมชนได้เห็นโอกาสในการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพและเกิดช่องทางที่จะทำให้เกิดเศรษฐกิจชุมชนที่มั่นคงสอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 ในประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2 ที่เน้นการสร้างความเป็นธรรมและลดความเหลื่อมล้ำในสังคม ที่ให้ความสำคัญในเรื่องเสริมสร้างศักยภาพชุมชน การพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน และการสร้างความเข้มแข็งการเงินฐานรากตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้ เพื่อสร้างอาชีพ และสนับสนุนการเพิ่มผลิตภาพ ตลอดจนสร้างชุมชนให้เป็นพลังร่วมทางสังคมเพื่อสนับสนุนการพัฒนาและพร้อมรับผลประโยชน์จากการพัฒนา โดยส่งเสริมการประกอบอาชีพของผู้ประกอบการระดับชุมชน อันเป็นจุดเริ่มต้นในการที่จะสามารถลดความเหลื่อมล้ำในสังคมได้

* 1. **วัตถุประสงค์ของการวิจัย**
     1. เพื่อสำรวจศักยภาพและความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโกโก้ นางั่ว ตำบลนางั่ว อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์
     2. เพื่อศึกษาแนวทางพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์จากเปลือกอ่อนเมล็ดโกโก้ที่เป็นทรัพยากรเหลือทิ้งให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่โดยเลือกใช้นวัตกรรมการผลิตและการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมกับศักยภาพของชุมชน

**1.3 ระเบียบวิธีวิจัย**

1.3.1 สำรวจศักยภาพและความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโกโก้นางั่ว โดยเข้าไปศึกษา สอบถามและสังเกตกระบวนการแปรรูปโกโก้ในทุกขั้นตอน เพื่อร่วมมือกับกลุ่มฯในการที่จะประเมินศักยภาพของกลุ่มและชุมชน พร้อมหาแนวทางพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์จากเมล็ดโกโก้ ซึ่งพบว่าเหลือเปลือกอ่อนจากเมล็ดโกโก้ที่ได้จากกระบวนการคั่วโดยทิ้งไปเป็นจำนวนมาก จากนั้นจึงรวบรวมข้อมูลที่น่าสนใจจากการลงพื้นที่สำรวจในระยะแรกมาปรึกษาผู้ที่มีองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบว่าจะสามารถพัฒนาไปเป็นผลิตภัณฑ์ใดได้อีกบ้าง

1.3.2 เมื่อปรึกษาผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์แล้ว จึงเริ่มต้นการออกแบบผลิตภัณฑ์ต้นแบบโดยเน้นกระบวนการมีส่วนร่วมของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจฯได้ร่วมแสดงความคิดเห็น เพื่อจะได้ผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่ตรงตามความต้องการ โดยมีการประชุมร่วมกันทั้งสามฝ่ายได้แก่ ผู้วิจัย ตัวแทนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโกโก้นางั่วและผู้เชี่ยวชาญ เพื่อหารือและปรับแก้รูปแบบผลิตภัณฑ์อย่างสม่ำเสมอเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่มีความน่าสนใจ มีคุณภาพและสามารถวางจำหน่ายได้จริง

1.3.3 เมื่อได้ผลิตภัณฑ์ต้นแบบแล้ว จึงทำการทดลองจำหน่ายตามช่องทางต่างๆไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายช่องทางออนไลน์ในเฟซบุ๊คของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโกโก้นางั่ว และการวางจำหน่ายในร้านสินค้าชุมชน Green Market ภายในจังหวัดเพชรบูรณ์ เพื่อติดตามและประเมินผลความสำเร็จของงานวิจัย ซึ่งจะเป็นแนวทางในการสนับสนุนการขอใบรับรองมาตรฐานสินค้าในขั้นตอนต่อไปในอนาคต

**1.4 ประโยชน์ของการวิจัย**

1.4.1 ทำให้ทราบแนวทางในการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโกโก้นางั่วให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้นโดยเน้นการใช้ศักยภาพของชุมชนเป็นฐาน

1.4.2 เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่จากเปลือกอ่อนเมล็ดโกโก้โดยเน้นการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์สูงสุดซึ่งจะนำไปสู่การเกิดเศรษฐกิจชุมชนที่มั่นคงในอนาคต