ข่าวสารสมาคม



พืชสวน

ปีที่ 34 ฉบับที่ 1 ประจำเดือนมกราคม – เมษายน 2562

HORTICULTURAL SCIENCE SOCIETY OF THAILAND



ฉบับพิเศษ
การประชุม
การพัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟในอาเซียน ครั้งที่ 1
(1st ACID)

การพัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟในอาเซียน 4
การประกวดสุดยอดเมล็ดกาแฟ 17
การแข่งขันบาริสต้า 23

ร่วมลุ้นรางวัลกับรายการ

แอนทราโคล®

เชื่อมั่นกว่า 40 ปี



เงื่อนไขการส่งคูปองและการจับรางวัล

ซื้อ แอนทราโคล® 25 กิโลกรัม 1 กระสอบ รับทันทีคูปอง 1 ใบ

1) หมดเขตส่งคูปองครั้งที่	1	เดือน	สิงหาคม	2562	จับรางวัล	เดือน	กันยายน	2562
2) หมดเขตส่งคูปองครั้งที่	2	เดือน	ตุลาคม	2562	จับรางวัล	เดือน	พฤศจิกายน	2562
3) หมดเขตส่งคูปองครั้งที่	3	เดือน	ธันวาคม	2562	จับรางวัล	เดือน	มกราคม	2563

ในการจับรางวัลแต่ละครั้ง มีรางวัลดังนี้

รางวัลที่ 1 : รถมอเตอร์ไซค์ฮอนด้ารุ่น Super Club Retro มูลค่า 40,000 บาท จำนวน 1 รางวัล

รางวัลที่ 2 : โทรศัพท์มือถือ Huawei รุ่น Y5 มูลค่า 2,900 บาท จำนวน 4 รางวัล

รางวัลที่ 3 : กระเป๋าเดินทาง แอนทราโคล® มูลค่า 1,000 บาท จำนวน 40 รางวัล

รางวัลที่ 4 : เสื้อยืดแขนยาว แอนทราโคล® มูลค่า 100 บาท จำนวน 200 รางวัล

BAYER

บริษัท ไบเออร์ไทย จำกัด แผนก ครอปซายน์
130/1 ถนนสาทรเหนือ แขวงสีลม เขตบางรัก
กรุงเทพฯ 10500
โทรศัพท์ 02232 7000 โทรสาร 02066 5424

www.bayer.co.th

หมายเหตุ :

1) ทางบริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ สำหรับผู้โชคดีที่ได้รับรางวัลที่ 1 รถมอเตอร์ไซค์ฮอนด้ารุ่น Super Club Retro จะไม่สามารถรับรางวัลอื่นๆ ได้อีก
2) ผู้โชคดีที่ได้รับรางวัลมูลค่า 1,000 บาทขึ้นไป ต้องชำระภาษีหัก ณ ที่จ่าย 5 % ของมูลค่าของรางวัลตามคำสั่งสรรพากรที่
3) ของรางวัลไม่สามารถแลกเปลี่ยนเป็นเงินสดได้
4) พนักงาน และครอบครัวของบริษัทฯและร้านค้าตัวแทนจำหน่ายไม่มีสิทธิ์ร่วมรายการส่งเสริมการขายนี้
5) การตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สิ้นสุด

เจียไต๋

ตลอดเส้นทางความทุ่มเทกว่า 98 ปี

นวัตกรรมการเกษตร เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีกว่าอย่างยั่งยืน



กองบรรณาธิการ

การพัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟในอาเซียน



ปลูกต้นกาแฟ สัญลักษณ์เปิดการประชุม


นายณรงค์ อ่อนสอาด
ประธานเปิดการประชุม

ดร. อนันต์ ดาโลดม
นายกสมาคมพืชสวนฯ
กล่าวรายงาน

นายพุฒิพงศ์ ศิริมาตย์
รองผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงใหม่
กล่าวต้อนรับ





ระหว่างวันที่ 14 -17 กุมภาพันธ์ 2562 ที่ผ่านมา สมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย ร่วมกับ บริษัท เอ็น.ซี.ซี.แมเนจเม้นท์ แอนด์ ดิเวลลอปเม้นท์ จำกัด กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรมวิชาการเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร และจังหวัดเชียงใหม่ ได้จัดการประชุมการพัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟในอาเซียน ครั้งที่ 1 (1st ASEAN Coffee Industry Development Conference) ที่ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติเฉลิมพระเกียรติ 7 รอบพระชนมพรรษา จังหวัดเชียงใหม่ โดยมีองค์กรที่เกี่ยวข้องกับกาแฟเป็นเจ้าภาพร่วม ได้แก่ สมาพันธ์กาแฟอาเซียน สมาคมกาแฟและชาไทย มูลนิธิชาวสวนกาแฟ สมาคมกาแฟไทย สมาคมชาวสวนกาแฟแห่งประเทศไทย และ สมาคมบาริสต้าไทย นอกจากนี้ยังมีผู้สนับสนุน และพันธมิตรในการจัดงานทั้งภาครัฐ และเอกชนอีกหลายหน่วยงาน

พิธีเปิดการประชุม จัดขึ้นในวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2562 โดย **นายณรงค์ อ่อนสอาด** ที่ปรึกษารัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นประธาน **ดร. อนันต์ ดาโลดม** นายกสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย กล่าวรายงาน และได้รับเกียรติจากเอกอัครราชทูตสาธารณรัฐเคนยา และ เอกอัครราชทูตสาธารณรัฐประชาธิปไตยติมอร์เลสเต ประจำประเทศไทยให้เกียรติมาร่วมในพิธีเปิดด้วย

ข่าวสารสมาคมพืชสวน ฉบับนี้จะขอนำเรื่องราวของการประชุม กิจกรรม และสาระที่ได้จากการประชุมครั้งนี้มานำเสนอ เพื่อบันทึกไว้เป็นกิจกรรมที่สำคัญกิจกรรมหนึ่งของสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย

ความเป็นมาของการประชุม

ดร.อนันต์ ดาโลดม นายกสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย ได้กล่าวถึงความเป็นมาของการจัดประชุมการพัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟในอาเซียน ครั้งที่ 1 นี้ว่า

“กาแฟ ถือเป็นพืชสวนอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญ และตลาดมีการเติบโตอย่างมากในปัจจุบัน เป็นสินค้าที่มีมูลค่าการค้าขายสูงเป็นอันดับที่ 2 ของโลก รองจากปิโตรเลียม มีการปลูกกาแฟใน 70 ประเทศทั่วโลก ทำให้มีการสร้างอาชีพและรายได้ให้กับประชากรโลกมากกว่า 25 ล้านคน

สำหรับประเทศไทย ในสมัยรัชกาลที่ 6 ได้มีการนำกาแฟพันธุ์โรบัสต้ามาปลูกครั้งแรกที่อำเภอสะบ้าย้อย จังหวัดสงขลา สันนิษฐานว่าเป็นกาแฟจากอินโดนีเซียที่ได้มาจากการแลกเปลี่ยนสินค้ากันกับพ่อค้าชาวไทย กาแฟโรบัสต้าจึงมีการปลูกแพร่หลายอยู่ในภาคใต้

ในปี 2512 ในหลวงรัชกาลที่ 9 ได้พระราชทานแนวพระราชดำริส่งเสริมให้ชาวไทยภูเขาบนดอยสูงในภาคเหนือ ปลูกพืชเมืองหนาวแทนการปลูกฝิ่น ซึ่ง 1 ในพืชเมืองหนาวที่ทรงแนะนำคือ กาแฟพันธุ์อะราบิกา ซึ่งกรมวิชาการเกษตรร่วมกับโครงการหลวงได้นำกาแฟอาราบิก้าจากหลายประเทศเข้ามาวิจัยพัฒนาสายพันธุ์ จนถึงปี 2521 จึงได้พระราชทานต้นพันธุ์กาแฟอาราบิก้าให้กับราษฎรชาวไทยภูเขานำไปปลูกทดแทนฝิ่น ซึ่งต่อมาการปลูกกาแฟอาราบิก้าได้กระจายไปหลายจังหวัดในภาคเหนือ


ประธานและแขกผู้มีเกียรติชิมกาแฟ






นายศักดิ์ชัย ภัทรปรีชากุล กรรมการ
ผู้จัดการ บริษัท เอ็น.ซี.ซี. ฯ



สถานการณ์การผลิตกาแฟของไทยค่อยๆ เติบโต ปริมาณผลผลิตกาแฟมีไม่มากนัก ในขณะที่การตลาดเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว มีการนำเข้าเมล็ดกาแฟ และกาแฟสำเร็จรูปจำนวนมาก มีร้านกาแฟเกิดขึ้นมากมาย มีผู้บริโภคกาแฟเพิ่มขึ้น แต่การผลิตยังอยู่ในวงจำกัด

ในปี 2559 กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงได้จัดทำยุทธศาสตร์กาแฟ ระยะเวลา 5 ปี พ.ศ. 2560-2564 ขึ้น โดยมีเป้าหมายว่าประเทศไทยจะต้อง **“เป็นผู้นำการผลิตและการค้ากาแฟคุณภาพในภูมิภาคอาเซียน ก้าวไกลสู่ตลาดโลกภายใต้ภาพลักษณ์กาแฟไทย”** โดยเน้นการสร้างให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการค้ากาแฟในอาเซียน การเพิ่มผลผลิตกาแฟในประเทศอย่างมีประสิทธิภาพเพื่อลดต้นทุนการผลิตและไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม

สมาคมพืชสวนฯ และบริษัท เอ็น.ซี.ซี. แมนเนจเม้นท์ แอนด์ดิเวลลอปเม้นท์ จำกัด ซึ่งเป็นผู้มีความชำนาญในการจัดประชุมนิทรรศการ และการแสดงสินค้า ต้องการสนับสนุนและช่วยขับเคลื่อนยุทธศาสตร์กาแฟของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงได้เสนอที่จะจัดการประชุมการพัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟในอาเซียน ขึ้นเป็นครั้งแรก ภายใต้แนวคิด **“ความยั่งยืนทางธุรกิจของอุตสาหกรรมกาแฟในอาเซียน”** เพื่อสนับสนุนการขับเคลื่อน **“ยุทธศาสตร์กาแฟ ปี 2560 - 2564”** ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ให้บรรลุเป้าหมายโดยการสร้างความรู้ความเข้าใจด้านการพัฒนาโอกาสในธุรกิจกาแฟในกลุ่มอาเซียน ให้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมกาแฟของไทย และประเทศในกลุ่มอาเซียนทุกภาคส่วน รวมทั้งสร้างโอกาสทางธุรกิจกาแฟของประเทศไทยตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำบนเวทีวิชาการระดับอาเซียน”

นายกสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย กล่าวต่อไปว่า จากเหตุผลดังกล่าว สมาคมพืชสวนฯ จึงได้นำเรื่องนี้เสนอต่อที่ประชุมคณะอนุกรรมการพืชสวน ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งที่ประชุมเห็นชอบ และต่อมากระทรวงเกษตรฯ ได้มอบหมายให้ กรมวิชาการเกษตร และกรมส่งเสริมการเกษตร เข้าร่วมจัดการประชุมครั้งนี้ด้วย

ต่อข้อถามที่ว่า ทำไมจึงจัดที่เชียงใหม่ ดร. อนันต์ ดาโลดม ให้เหตุผลว่า “ที่เลือกสถานที่จัดการประชุมที่จังหวัดเชียงใหม่ เนื่องจากจังหวัดเชียงใหม่มีนโยบายและจัดทำโครงการ ***เชียงใหม่เมืองกาแฟ*** ประกอบกับ มีสถานที่ศึกษาดูงานสำหรับผู้เข้าร่วมประชุมอยู่หลายแห่ง ทั้งสวนกาแฟ โรงงาน และธุรกิจร้านกาแฟ จึงคิดว่าเป็นสถานที่ที่เหมาะสมสำหรับการจัดประชุมในครั้งนี้ ซึ่งสมาคมฯ ก็ได้เชิญ จังหวัดเชียงใหม่เป็นเจ้าภาพร่วมในครั้งนี้ด้วย”

สถานการณ์กาแฟในอาเซียน

สถานการณ์กาแฟในภาพรวมของอาเซียนนั้น ด้านการผลิตประเทศในกลุ่มอาเซียน มีประเทศที่ปลูกกาแฟมาก อยู่ใน 5 อันดับแรกของโลก 2 ประเทศ คือ เวียดนาม อันดับที่ 2 ของโลก และ อินโดนีเซีย อันดับที่ 4 ของโลก (อันดับที่ 1 คือ บราซิล อันดับที่ 3 โคลอมเบีย อันดับที่ 5 เอธิโอเปีย : สถิติปี 2013 ขององค์การกาแฟนานาชาติ หรือ ICO) นอกจากนี้เวียดนาม ยังเป็นประเทศผู้ผลิตกาแฟโรบัสต้าเป็นอันดับ 1 ของโลกด้วย

อุตสาหกรรมกาแฟของเวียดนามทำรายได้ให้กับประเทศปีละมากกว่า 3,000 ล้านเหรียญสหรัฐ ผลผลิตเฉลี่ยของกาแฟเวียดนามสูงกว่าผลผลิตเฉลี่ยของโลก 3 เท่า แต่กาแฟของเวียดนามทุกแบรนด์ในตลาดโลกยังมีคุณภาพต่ำ และการส่งออกกาแฟส่วนใหญ่จะเป็นการส่งออกเมล็ดกาแฟดิบทำให้มีมูลค่าต่ำ

ช่วงไตรมาสแรกของปี 2560 เวียดนามส่งออกกาแฟได้ประมาณ 4.5 แสนตัน มูลค่าประมาณ 1 พันล้านเหรียญสหรัฐ ปริมาณการส่งออกลดลง 5% แต่มูลค่าการส่งออกเพิ่มขึ้น 27% เนื่องจากราคากาแฟปรับตัวสูงขึ้น ประเทศผู้นำเข้ากาแฟเวียดนามมากที่สุดคือ เยอรมนี รองลงมาคือ สหรัฐอเมริกา อิตาลี และ ญี่ปุ่น ตามลำดับ

ประเทศในอาเซียนที่มีการนำเข้ากาแฟจากเวียดนาม ได้แก่ มาเลเซีย อินโดนีเซีย ไทย สิงคโปร์ และกัมพูชา

สถานการณ์การบริโภคกาแฟ สำหรับประเทศในอาเซียนนั้นติดใน 50 อันดับแรกของโลกที่มีการบริโภคกาแฟเฉลี่ยมากที่สุด 4 ประเทศ คือ สิงคโปร์ อันดับที่ 36 ไทย อันดับที่ 41 มาเลเซีย อันดับที่ 45 และ ฟิลิปปินส์ อันดับที่ 49

สำหรับประเทศไทย ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมาพื้นที่ปลูกกาแฟลดลงเหลือประมาณ 254,900 ไร่ ผลผลิตรวมประมาณ 3 หมื่นตัน ความต้องการใช้เมล็ดกาแฟของโรงงานแปรรูปเพิ่มขึ้นเนื่องจากกระแสความนิยมดื่มกาแฟ ประกอบกับมีการส่งออกกาแฟสำเร็จรูปเพิ่มขึ้น โดยปริมาณการส่งออกกาแฟสำเร็จรูปเพิ่มขึ้นจาก 7,260 ตัน มูลค่า 1,130 ล้านบาทในปี 2555 เพิ่มเป็น 8,900 ตัน มูลค่า 1,330 ล้านบาทในปี 2559

ประเทศในอาเซียน มีความร่วมมือระหว่างประเทศภายใต้เครือข่าย สมาพันธ์กาแฟอาเซียน (ASEAN Coffee Federation : ACF) ซึ่งก่อตั้งขึ้นเมื่อปี 2554 ที่ประเทศสิงคโปร์ มีการจัดกิจกรรมที่หลากหลายระหว่างผู้เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมกาแฟอยู่อย่างต่อเนื่อง เพื่อยกระดับมาตรฐานธุรกิจกาแฟให้เทียบเท่าสากล


ประธานชมนิทรรศการ






ทอล์คโชว์ กับ ปอ เชียนกาแฟ



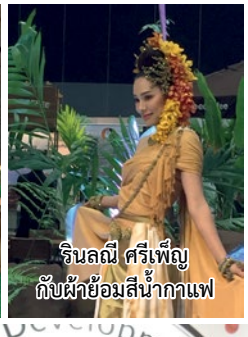





นิทรรศการของสมาคมพืชสวนฯ


แลนด์มาร์คของงาน
โดย กรมส่งเสริมการเกษตร


ผ้าย้อมสีน้ำกาแฟ


รินลณี ศรีเพ็ญ
กับผ้าย้อมสีน้ำกาแฟ


กาแฟของเด็ก ๆ ชาวดอย



ดร.พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์

กิจกรรมในงาน

การประชุมการพัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟในอาเซียน ครั้งที่ 1 มีกิจกรรมต่างๆ ประกอบด้วย

การประชุมวิชาการ ภายใต้หัวข้อ **“ความยั่งยืนทางธุรกิจของอุตสาหกรรมกาแฟในอาเซียน”** ประกอบด้วยการปฐกถาพิเศษโดยผู้ทรงคุณวุฒิทั้งในและต่างประเทศ การเสวนาระดับอาเซียน การประชุมผู้บริหารทั้งภาครัฐและเอกชน การนำเสนอผลงานทางวิชาการทั้งในและต่างประเทศ

การแสดงนิทรรศการ เพื่อเผยแพร่ผลงาน ของหน่วยงานภาครัฐ องค์กร และภาคธุรกิจเอกชน

การจำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์จากกาแฟ รวมทั้งการ**จับคู่ธุรกิจ** หรือเจรจาทางธุรกิจระหว่างผู้ประกอบการ

การประกวดสุดยอดเมล็ดกาแฟ ชิงถ้วยพระราชทานสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เพื่อค้นหาเมล็ดกาแฟคุณภาพของไทย

การแข่งขันบาริสต้า 2 ประเภท คือ แข่งขันชงกาแฟ Brewers Cup และ แข่งขันลาเต้ อาร์ต ชิงถ้วยพระราชทานสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี โดยได้เชิญกรรมการตัดสินผู้ทรงคุณวุฒิ และผู้เชี่ยวชาญด้านกาแฟทั้งในและต่างประเทศ

ทัศนศึกษาเชิงวิชาการและวัฒนธรรม โดยนำผู้เข้าร่วมประชุมที่สนใจเดินทางไปเยี่ยมชมพื้นที่ปลูกกาแฟ โรงงานผลิตกาแฟ และร้านกาแฟที่น่าสนใจในจังหวัดเชียงใหม่ เช่น ที่โครงการหลวงดอยอินทนนท์ และที่โครงการหลวงตีนตก อำเภอแม่ออน จังหวัดเชียงใหม่ เป็นต้น

สาระที่ได้จากการประชุมวิชาการ

ขอนำสาระจากการบรรยายของผู้ทรงคุณวุฒิ และผู้ที่มีชื่อเสียงในวงการกาแฟบางท่านที่ให้เกียรติมาเป็นวิทยากรพิเศษ รวมทั้งผลงานวิจัยบางเรื่องที่มีการนำเสนอในเวทีการประชุมวิชาการครั้งนี้มาเล่าสู่ผู้สนใจ

■ **การวิจัยและพัฒนากาแฟในประเทศไทย** ดร. พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์ อดีตอธิการบดีมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ซึ่งทำงานให้กับมูลนิธิโครงการหลวง ได้เล่าว่า ประวัติและความเป็นมาของกาแฟในประเทศไทยนั้น เริ่มแรกเลยทีเดียวมีการส่งเสริมปลูกกาแฟพันธุ์โรบัสต้าในภาคใต้ของไทยเมื่อราวปี พ.ศ. 2392 ซึ่งเจริญเติบโตดีในพื้นที่ลุ่ม ต่อมาปี พ.ศ. 2505

มีการส่งเสริมให้ชาวบ้านในพื้นที่สูงทางภาคเหนือของไทยปลูกกาแฟพันธุ์อาราบิก้าทดแทนฝิ่นซึ่งเป็นพืชเสพติด

แม้ปัจจุบันประเทศไทยจะผลิตกาแฟได้น้อยมากเมื่อเทียบกับประเทศผู้ผลิตกาแฟอื่นๆ ของโลก แต่กาแฟก็มีความสำคัญต่อการเจริญเติบโตทางด้านเศรษฐกิจ โดยเฉพาะในภาคของการท่องเที่ยว ในปี พ.ศ. 2513 พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช รัชกาลที่ 9 ได้ทรงจัดตั้งโครงการหลวงขึ้นเพื่อดำเนินการพัฒนาพื้นที่สูงให้มีทรัพยากรธรรมชาติที่ยั่งยืน และพัฒนาชีวิตความเป็นอยู่ของชาวไทยภูเขาให้ดีขึ้น โดยการให้ชาวไทยภูเขาที่เคยปลูกฝิ่น หันมาปลูกพืชที่สร้างรายได้ชนิดอื่น และ กาแฟอะราบิกา คือพืชที่ทรงเลือกให้ชาวไทยภูเขาปลูกเป็นอาชีพเพื่อสร้างรายได้ดังกล่าว

สำหรับกาแฟในภูมิภาคอาเซียนนั้น เวียดนาม และอินโดนีเซีย เป็นประเทศผู้ผลิตรายใหญ่ของภูมิภาคนี้ ส่วนประเทศไทยมีพื้นที่ส่งเสริมปลูกกาแฟไม่มากนัก รัฐบาลให้การสนับสนุนงานด้านวิจัยและพัฒนาเกี่ยวกับกาแฟค่อนข้างน้อย ถ้าเป็นการส่งเสริมปลูกกาแฟอะราบิกาส่วนใหญ่ที่ประสบความสำเร็จจะเป็นโครงการที่อยู่ในการดำเนินการของโครงการหลวง

■ **ยุทธศาสตร์กาแฟของไทย** นายสุรเดช ปัจฉิมกุล รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร ได้กล่าวถึงนวัตกรรม การพัฒนา และประสิทธิภาพของยุทธศาสตร์กาแฟไทย ว่า ปริมาณความต้องการบริโภคกาแฟของคนทั่วโลกมีเพิ่มมากขึ้น จึงมีการมุ่งให้ความสนใจการพัฒนาการปลูกกาแฟ พันธุ์กาแฟ เครื่องมืออุปกรณ์การแปรรูปกาแฟ รวมทั้งการเพิ่มขึ้นของผู้บริโภคกาแฟที่เป็นเด็กยุคใหม่ หรือ คนที่อยู่ใน Gen Z

งานวิจัยและพัฒนาด้านนวัตกรรมที่เกี่ยวกับกาแฟ ไม่ว่าจะเป็นพันธุ์กาแฟ หรือการปฏิบัติที่พัฒนาขึ้น ได้รับการยอมรับจากเกษตรกรรายย่อยในการนำเทคนิคต่างๆ ไปทดลอง และปฏิบัติจริง นับตั้งแต่การปลูกไปจนถึงการแปรรูป เช่น การคั่ว การบด การชง รวมถึงทักษะต่างๆ ของนักชงกาแฟ ซึ่งนำไปสู่การดื่มกาแฟตามสูตร และรสชาติต่างๆ ซึ่งทำให้มองเห็นแนวโน้มของอุตสาหกรรมกาแฟต่อไปในอนาคต

ภูมิภาคอาเซียน มีโอกาสดีสำหรับธุรกิจกาแฟ เนื่องจากภูมิประเทศ และอากาศอำนวย สำหรับประเทศไทยสามารถผลิตกาแฟที่มีคุณภาพสูง และพัฒนาต่อเนื่องมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2513 โดยเกษตรกรคนรุ่นใหม่ สามารถทำให้ประเทศไทยก้าวขึ้นมาเป็นผู้ผลิตกาแฟลำดับที่ 3 ของภูมิภาคอาเซียน

■ **ความสำคัญของกาแฟอะราบิกา กับการลงทุนอย่างยั่งยืนในเอเชีย Mr. Surip Marwardi** ผู้จัดการทั่วไป ของ Starbucks Coffee Trading สาขาอินโดนีเซีย กล่าวว่า ปัจจุบัน ภูมิภาคเอเชีย และโอเชียนเนีย เป็นตลาดที่มีความเคลื่อนไหวอย่างคึกคักมากสำหรับกาแฟ ปริมาณการบริโภคในภูมิภาคนี้ปีละประมาณ 35 ล้านกระสอบ (กระสอบละ 60 กิโลกรัม) หรือ 22.2% ของปริมาณการบริโภคกาแฟของโลก และมีอัตราการเติบโตของการบริโภคต่อปีในช่วง 4 ปีย้อนหลังสูงกว่าอัตราการเจริญเติบโตของโลก กล่าวคืออัตราการเติบโตของการบริโภคที่เพิ่มสูงขึ้นของโลกอยู่ที่ 3.09% แต่ในประเทศผู้ผลิตกาแฟรายใหญ่ที่อยู่ในภูมิภาคนี้อยู่ที่ 3.11% ต่อปี และมีแนวโน้มจะเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้เอเชีย และโอเชียนเนียจะยังคงมีบทบาทที่สำคัญทั้งต่อการบริโภคและการผลิตกาแฟต่อไปในอนาคต



นายสุรเดช ปัจฉิมกุล รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร



Mr.Surip Marwardi

ปัจจุบันภูมิภาคนี้ผลิตกาแฟได้ประมาณปีละ 48 ล้านกระสอบ หรือประมาณ 30% ของผลผลิตกาแฟของโลก มีอัตราการเพิ่มขึ้นปีละประมาณ 3.8% ในขณะที่อัตราการเพิ่มขึ้นของโลกอยู่ที่ 2.0% ผลผลิตกาแฟในประเทศอาเซียนรวมประมาณ 41 ล้านกระสอบต่อปี หรือประมาณ 86.1% ของปริมาณผลผลิตในภูมิภาคเอเชียและโอเชียนเนีย หรืออัตราการเพิ่มของผลผลิตอยู่ที่ 4.12% ต่อปี ผลผลิตส่วนใหญ่บริโภคในภูมิภาค

การเติบโตของการบริโภคในแต่ละปีจะมีผลต่อยุทธศาสตร์การผลิตกาแฟอย่างยั่งยืน ทั้งในเรื่องของคุณภาพและปริมาณผลผลิตที่จะดึงดูดความสนใจผู้มีส่วนได้เสียให้เข้าสู่ธุรกิจกาแฟ สตาร์บัคส์ มีร้านกาแฟกว่า 30,000 ร้านกระจายอยู่ทั่วโลก เป็นสิ่งยืนยันได้ว่า สตาร์บัคส์ต้องมีแหล่งเมล็ดกาแฟอาราบิก้าที่ยั่งยืน ที่นำมาสู่ระบบการผลิตกาแฟของสตาร์บัคมาเป็นเวลาเกือบ 50 ปี บริษัทได้พัฒนาการผลิตอย่างมีจริยธรรมที่เรียกว่า C.F.A.E. Practice อยู่บนพื้นฐานของคุณภาพ ความโปร่งใสทางธุรกิจ รับผิดชอบต่อสังคม และเป็นผู้นำในการรักษาสิ่งแวดล้อม



บูธของสตาร์บัค



บูธวิสาหกิจชุมชน

สตาร์บัคส์ ประสบความสำเร็จอย่างมากของการเป็นต้นแบบการผลิตกาแฟที่มีจริยธรรม และกำลังจะทำการผลิตกาแฟแบบเกษตรกรรมยั่งยืนรายแรกของโลกโดยความร่วมมือของหลายฝ่าย สตาร์บัคส์ ลงทุนทางด้านองค์ความรู้ โดยการสร้าง ศูนย์สนับสนุนเกษตรกร (Farmer Support Center) 9 แห่ง ในประเทศต่างๆ ในจำนวนนี้ 2 แห่งอยู่ในเอเชีย (จีน และอินโดนีเซีย) ศูนย์นี้จะให้บริการด้านต่าง ๆ แก่วงการกาแฟ เช่น ฝึกอบรมการผลิตในระบบ GAP ให้ความรู้ในการสร้างสวนกาแฟ ให้การสนับสนุนทางด้านวิชาการ ปัจจัยในการผลิตต่างๆ สตาร์บัค ยังลงทุนในด้านการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชนในประเทศผู้ผลิตกาแฟ ร่วมมือกับองค์กรพัฒนาเอกชนจัดทำโครงการเพื่อสังคมต่างๆ ในเอเชีย เช่น สิ่งอำนวยความสะดวกด้านการศึกษา ด้านสุขภาพอนามัย ด้านสังคมของสตรี และชักชวนคนรุ่นใหม่ให้สนใจการทำสวนกาแฟ รวมทั้ง การใส่ใจในการลดสิ่งที่ทำให้ภูมิอากาศเปลี่ยนแปลง สตาร์บัคส์ทำงานร่วมกับพันธมิตรอื่นๆ ในการนำ green technology มาใช้ในการผลิตกาแฟ เช่น ปลูกพืชให้ร่มเงา การใช้พันธุ์ต้านทานโรค เป็นต้น

■ **การสร้างพลังให้ชุมชนผ่านโครงการ NESCAFE**

Mr. Wouter de Smet ผู้จัดการฝ่ายประสานงานเกษตรกรชาวสวนกาแฟของ Nestle ZAOA เนสท์เล่ (ไทย) บรรยายเกี่ยวกับแผนและนโยบายของเนสท์เล่ โดยสรุปว่า ในประเทศผู้ผลิตกาแฟหลายประเทศ เกษตรกรชาวสวนกาแฟต้องเผชิญกับปัญหาผลผลิตตกต่ำและราคาที่ไม่แน่นอน เนื่องจากมีการยอมรับการผลิตในระบบ GAP ค่อนข้างน้อย ขณะเดียวกันต้องให้ความสำคัญกับการปรับปรุงสภาพแวดล้อมและชุมชนเป็นส่วนใหญ่ โครงการ NESCAFE และวัตถุประสงค์ของเนสท์เล่ คือ พัฒนาชีวิตความเป็นอยู่ของเกษตรกร สนับสนุนชุมชน และรักษาโลกใบนี้ไว้

เนสท์เล่ ยืนยันที่จะรับผิดชอบในการให้การสนับสนุนการดำเนินการอย่างครบวงจร อย่างต่อเนื่องและยั่งยืน โครงการ NESCAFE เริ่มดำเนินการเมื่อปี 2010 เป็นกิจกรรมที่ใหญ่ที่สุดในการสร้างความยั่งยืนให้กับกาแฟทั่วโลก ในการเข้าถึงแหล่งผลิตกาแฟ และกิจกรรมของเกษตรกร โครงการ NESCAFE ให้การสนับสนุนในการพัฒนาชีวิตความเป็นอยู่ของเกษตรกร ชุมชน และพื้นที่เพาะปลูก โดยเกษตรกรจะต้องได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่องให้มีความก้าวหน้าและอยู่ได้อย่างยั่งยืน ทำให้กาแฟเป็นพืชเศรษฐกิจที่ทำรายได้ให้กับเกษตรกรทั้งในรุ่นปัจจุบัน และรุ่นต่อไปในอนาคต ด้วยผลผลิตที่มีคุณภาพสูงและวิถีที่ยั่งยืน

กิจกรรมของโครงการ NESCAFE จะมุ่งเน้นไปที่เกษตรกรรุ่นใหม่ ซึ่งจะสามารถผลิตกาแฟที่มีคุณภาพในอนาคตประกอบด้วย การเพาะปลูก การเพิ่มผลผลิต การพัฒนาคุณภาพ และการกำหนดราคาที่เป็นธรรม ให้เกษตรกรได้เรียนรู้ในการบริหารจัดการด้านธุรกิจจนสามารถเป็นเจ้าของกิจการรายย่อยได้ เป็นการสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างเนสท์เล่กับเกษตรกร และชุมชนกาแฟ ด้วยการบริหารจัดการที่ครบวงจรและเหมาะสม รวมทั้งการส่งเสริมด้านวิชาการเกษตรจากนักวิชาการของบริษัท

ในปี 2018 โครงการ NESCAFE ดำเนินการใน 17 ประเทศ ผู้ผลิตกาแฟ ทั้งอาราบิก้า และ โรบัสต้า ทั้งละตินอเมริกา เอเชีย แอฟริกา และโอเชียนเนีย โดยใช้หน่วยงาน และองค์กรพันธมิตรเข้าไปทำงานกับเกษตรกรในพื้นที่ที่เนสท์เล่ไม่สามารถเข้าไปได้โดยตรง ในเรื่องของการเพาะปลูกเน้นเริ่มต้นที่การเพิ่มผลผลิต โดยอาจจะปลูกใหม่ หรือทำสาวใช้พันธุ์กาแฟที่มีอยู่ในพื้นที่โดยการสนับสนุนของทีมวิจัย หรือทีมปรับปรุงพันธุ์ของเนสท์เล่

ยังมีโครงการ COFFEE+ ซึ่งเนสท์เล่ ทำงานร่วมกับ GIZ ของเยอรมนี เริ่มมาตั้งแต่ปี 2018 โดยมีวัตถุประสงค์ที่จะปรับปรุงสภาพของเกษตรกรชาวสวนกาแฟรายย่อย ในอินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ และไทย ให้สามารถปลูกกาแฟเป็นอาชีพได้อย่างยั่งยืน โดยเน้นที่การเพิ่มรายได้ และ ปรับปรุงการผลิต มีเกษตรกรที่ปลูกกาแฟโรบัสต้าอยู่ในโครงการประมาณ 10,500 ราย ในจำนวนนี้อยู่ในอินโดนีเซีย 7,000 ราย ในฟิลิปปินส์ 1,500 ราย และในประเทศไทย 2,000 ราย

ทั้ง 3 ประเทศ มีประวัติศาสตร์การปลูกกาแฟมายาวนาน แต่ปริมาณผลผลิตกาแฟลดลงเรื่อยๆ ในขณะที่ความต้องการบริโภคภายในประเทศเพิ่มสูงขึ้น เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟเป็นเกษตรกรรายย่อย พื้นที่ปลูกมีไม่มากนัก เป็นพื้นที่ปลูกเดิม ปริมาณผลผลิตต่ำ ความรู้ในการพัฒนาการผลิตกาแฟมีไม่มาก และผลิตในระบบ GAP มีน้อย ไม่ค่อยมี

ความรู้ในการประกอบธุรกิจที่เกี่ยวเนื่องกับกาแฟเท่าไรนัก

โครงการนี้จะช่วยเกษตรกรชาวสวนกาแฟรายย่อย ให้พัฒนาการจัดการฟาร์ม วิธีการเพาะปลูก และ การจัดองค์กร โดยดำเนินการใน 4 ส่วน คือ การฝึกอบรมเกษตรกร การรวมกลุ่มเกษตรกร การกำหนดนโยบายและหารือระหว่างผู้มีส่วนได้เสีย และการติดตามประเมินผล

GIZ จะใช้ Farmer Business School ในการให้ความรู้แก่เกษตรกรด้านการบริหารจัดการฟาร์ม การประกอบกิจการ การกำหนดราคาผลผลิต รวมทั้งเป็นพี่เลี้ยงในการดำเนินการของเกษตรกร เนสท์เล่จัดหลักสูตรและทำการฝึกอบรมเกษตรกร ด้านการเพาะปลูก การผลิต การปรับปรุงสวนกาแฟอย่างมีประสิทธิภาพ และยั่งยืน

■ **การปลูกกาแฟใน สปป.ลาว** นายพาวิน พานิชพรพันธุ์ จากบริษัท ปากซอง ไฮแลนด์จำกัด กล่าวถึงการปลูกกาแฟในสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ของบริษัท ปากซอง ไฮแลนด์ จำกัด ว่า บริษัทปากซองฯ เข้าสู่อุตสาหกรรมกาแฟที่ สปป.ลาว ตั้งแต่ปี 2008 โดยได้สัมปทานพื้นที่บริเวณที่ราบสูงโบลาเวน ทำการปลูกกาแฟตามมาตรฐานสากล พื้นที่ดังกล่าวสูงจากระดับน้ำทะเล 1,300 เมตร และมีอุณหภูมิเฉลี่ยตลอดทั้งปีอยู่ที่ 19-25 องศาเซลเซียส ลักษณะดินเป็นดินภูเขาไฟ และมีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยมากกว่า 3,000 มิลลิเมตรต่อปี ปัจจัยซึ่งเป็นองค์ประกอบดังกล่าวมีความสำคัญยิ่งต่อการปลูกกาแฟคุณภาพสูง

บริษัทปากซองฯ ร่วมกับรัฐบาลของ สปป.ลาว มีเป้าหมายในการพัฒนาให้พื้นที่ปากซองเป็นแหล่งผลิตกาแฟที่ดีที่สุดแห่งหนึ่งของโลก บริษัทฯ ได้ทำการคัดเลือกกาแฟอะราบิกาหลายสายพันธุ์มาปลูกในพื้นที่ประมาณ 4,625 ไร่ ซึ่งมีการเตรียมพื้นที่อย่างดี โดยเชื่อมั่นว่าการเตรียมพื้นที่ที่ดีจะเป็นกลไกในการบริหารจัดการที่จะส่งผลให้ได้ปริมาณและคุณภาพผลผลิตกาแฟที่ดี และลดต้นทุนการผลิตลงได้ การเตรียมพื้นที่ที่ดียังทำให้ง่ายต่อการดูแลรักษามากกว่าปกติ 4-5 เท่า

พื้นที่บนที่ราบสูงโบลาเวน ซึ่งเป็นแหล่งภูเขาไฟเก่าเต็มไปด้วยหินก้อนใหญ่ๆ จึงต้องมีการขุดเอาหินออก เพราะหินเป็นอุปสรรคต่อการใช้เครื่องจักรกลในการเพาะปลูก และดูแลรักษา มีการวางระบบระบายน้ำทั้งพื้นที่ พร้อมทั้งทำระบบการให้น้ำแก่ต้นกาแฟ มีการปลูกหญ้าเบอร์มิวด้าคลุมระบบน้ำเพราะหญ้าชนิดนี้มีระบบรากที่แข็งแรง สามารถป้องกันการชะล้างพังทลายของระบบระบายน้ำด้วย การดูแลรักษา และเก็บเกี่ยวกาแฟใช้เครื่องจักรกลทั้งหมดในการกำจัดวัชพืช ใส่ปุ๋ย ฉีดพ่นปุ๋ยทางใบ และสารเคมี ตัดแต่งกิ่ง และเก็บเกี่ยว เพราะพื้นที่เพาะปลูกมีมาก จึงต้องใช้แรงงานเฉพาะการดูแลเท่านั้น แต่กิจกรรมต่างๆ ต้องใช้เครื่องจักรทั้งหมดจึงจะทันเวลา

เครื่องจักรกล เป็นปัจจัยหลักในการใช้จัดการการเพาะปลูก ยิ่งไปกว่านั้น ราคาของเครื่องจักรยังถูกกว่าค่าแรงงานถึง 6 เท่า ยกตัวอย่างเช่น การใส่ปุ๋ย ถ้าใช้แรงงานคนต้องใช้ประมาณ 600 บาทต่อเฮคแตร์ แต่ถ้าใช้เครื่องจักรกลจะใช้เพียง 105-150 บาทต่อเฮคแตร์เท่านั้น และถ้าดูเรื่องเวลา ถ้าใช้แรงงานคนในพื้นที่ 1 บล็อก หรือ 12.5 เฮคแตร์ ต้องใช้แรงงาน 25 คน ใช้เวลา 5 วัน แต่ถ้าใช้เครื่องจักร ใช้เพียง 2 เครื่อง ในเวลา 2 วันเท่านั้น

สิ่งที่ให้ความสำคัญเป็นพิเศษ คือกระบวนการแปรรูปแบบเปียก และแห้ง ที่มีผลต่อคุณภาพของกาแฟ ก็ใช้เครื่องจักรกลเช่นเดียวกัน กาแฟเชอรี่ที่ใช้เครื่องจักรเก็บเกี่ยวมาแล้วจะถูกวางเรียงอย่างดีด้วยเครื่องสีแบบเปียกซึ่งจะนำไปสู่คุณภาพที่ดีของกาแฟ ด้วยการใช้เครื่องจักรในทุกกระบวนการดังที่กล่าวมาปัจจุบันนี้ บริษัท ปากซอง ไฮแลนด์ จำกัด สามารถผลิตเมล็ดกาแฟคั่วที่มีค่าสีอยู่ระหว่าง 78-79 เป็นส่วนใหญ่

■ **การพัฒนากาแฟไทย, คุณภาพที่ยั่งยืนและความสำเร็จที่กว้างไกล** นายพิษณุชัย แก้วพิชัย ผู้ร่วมก่อตั้งและประธานที่ปรึกษา บริษัท ดอยช้าง คอฟฟี่ ออริจินัล จำกัด พูดถึงความสำเร็จของกาแฟดอยช้าง ใจความโดยสรุปว่า ประเทศไทย เป็นแหล่งที่มีการปลูกกาแฟมายาวนานกว่าศตวรรษ แต่การพัฒนาผลผลิตกาแฟให้มีคุณภาพที่ดีเพิ่งจะเริ่มมาเมื่อไม่กี่ทศวรรษที่ผ่านมานี้เอง ซึ่งนั่นทำให้มีการเปลี่ยนพฤติกรรมของผู้บริโภค และการเพิ่มพูนความรู้ด้านเทคโนโลยีการผลิตของเกษตรกร

พฤติกรรมการดื่มของคนไทยเปลี่ยนไปอย่างช้าๆ เมื่อประเทศไทยมุ่งเน้นการพัฒนาเพื่อเปลี่ยนไปเป็นประเทศอุตสาหกรรมใหม่ หรือ NIC เช่นเดียวกับการพัฒนาประเทศให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงจนทำให้นักท่องเที่ยวทั่วโลกอยากมาเยือน

ตั้งแต่ ทศวรรษที่ 1980-1990 จำนวนโรงแรม ภัตตาคาร สาขาร้านกาแฟ เริ่มมาลงที่ประเทศไทย และร้านกาแฟสไตล์อิตาเลียนและตะวันตกเริ่มแพร่หลาย เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของนักท่องเที่ยว ผู้มาเยือน และคอกาแฟคนรุ่นใหม่ในประเทศ ภูมิประเทศของไทยเหมาะสมสำหรับการปลูกกาแฟในบริเวณที่เรียกว่า Coffee bean belt แต่น่าเสียดายที่ในอดีตเมื่อหลายทศวรรษที่ผ่านมา ไม่มีการพัฒนาการปลูกกาแฟ โดยเฉพาะ กาแฟอะราบิกาจนกระทั่งเมื่อประมาณ 60 ปีที่แล้ว พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช รัชกาลที่ 9 ได้มีพระราชดำริให้จัดทำโครงการหลวงเพื่อช่วยเหลือเกษตรกรให้มี



บูธของกาแฟมวลชน



ตรารถเก๋ง

ปุ๋ยตรารถเก๋ง

ปุ๋ยเคมีเต็มสูตร ผสมซิลิก้า

เพิ่มผลผลิต 30-100 %



ปุ๋ยรถเก๋ง เจ๋ง..จริง..!!



พิสูจน์ด้วยตัวคุณเอง..ที่ตัวแทนจำหน่ายทั่วประเทศ

ที่ร้านตัวแทนจำหน่ายทั่วประเทศ



U-AGRO
บริษัท ยู-อโกร จำกัด

ผลิต และจำหน่ายโดย..

บริษัท ยู-อโกร จำกัด

30 ซ.รังสิต-นครนายก 51 ถ.รังสิต-นครนายก ต.ประชาธิปัตย์
อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12130 โทร. 095-2521317

LINE : u-agro

: ปุ๋ยรถเก๋ง

www.ปุ๋ยรถเก๋ง.com

รายได้และอาชีพที่ยั่งยืน โดยเฉพาะเกษตรกรบนพื้นที่สูง รวมทั้งทรงชักชวนให้ชาวไทยภูเขาเลิกปลูกฝิ่น หันมาปลูกพืชเมืองหนาวอื่นๆ รวมทั้งกาแฟอาราบีก้าด้วยเป็นการทดแทน ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา การปลูกกาแฟจึงเริ่มขึ้นอย่างจริงจัง

“กาแฟดอยช้าง” ภายใต้การบริหารจัดการของบริษัท ดอยช้าง คอฟฟี่ ออริจินัล จำกัด ร่วมกับผู้ปลูกกาแฟอะราบิกาในหมู่บ้านที่ห่างไกล จึงได้เดินตามรอยพระยุคลบาทในการพัฒนาปรับปรุงคุณภาพและชีวิตความเป็นอยู่ของชาวบ้าน พัฒนาให้พวกเขามีรายได้อย่างยั่งยืน มีการปลูกกาแฟภายใต้ร่มเงาของป่า ขณะเดียวกันการพัฒนาคุณภาพของผลผลิตกาแฟให้สูงขึ้นก็เริ่มต้นขึ้น โดยมี “Single Origin กาแฟชนิดพิเศษระดับโลก” เป็นผู้บุกเบิก ซึ่งปัจจุบัน กาแฟนี้เป็นกาแฟแบรนด์ไทยที่วางจำหน่ายอยู่ในตลาดโลก เป็นแบรนด์ที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันดีของคนในวงการกาแฟ

■ **ตลาดที่ยั่งยืน สนับสนุนกาแฟโรบัสต้า และอะราบิกา**ของไทย นายพิมาน พูลสิน รองประธานฝ่ายจัดการธุรกิจ คาเฟ่ อเมซอน สโตร์ กล่าวถึงการตลาดของคาเฟ่ อเมซอน ว่า ธุรกิจกาแฟในประเทศไทยมีการแข่งขันสูงมากอันเนื่องมาจากปริมาณผู้บริโภคคนไทยเพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง คาเฟ่ อเมซอน ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งของ ปตท. ประสบความสำเร็จอย่างมากเพราะนโยบายที่เน้นไปที่ราคาที่เป็นธรรม และความสะดวกสบาย

คาเฟ่ อเมซอน ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี 2002 โดยมีเป้าหมายเริ่มแรกตั้งขึ้นที่สถานีบริการน้ำมันของ ปตท. ที่ให้บริการแบบครบวงจร ต่อมา ปตท. เพิ่มเป้าหมายกำไรไปที่ธุรกิจที่เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่น้ำมันเชื้อเพลิง เริ่มแรก มีคาเฟ่ อเมซอน อยู่ประมาณเกือบ 100 สาขาในสถานีบริการน้ำมันของ ปตท. ต่อมามีการขยายเป็นธุรกิจแบบแฟรนไชส์จนกระทั่งปัจจุบัน มีคาเฟ่อเมซอน 2,500 สาขา

จุดเด่นของ คาเฟ่ อเมซอน คือ ความเข้มข้นที่เหมาะสำหรับคนไทย จุดแข็งของอเมซอน คือการผสมผสานระหว่าง กาแฟอะราบิกาและโรบัสต้า ซึ่งกาแฟทั้งสองชนิดมีความเข้มข้นที่เป็นรสนิยมของคนไทย ประกอบกับราคาที่สมเหตุผล จึงทำให้อเมซอนได้รับความนิยม

เมล็ดกาแฟของอเมซอนส่วนใหญ่ นำมาจากผลผลิตของโครงการหลวง และเกษตรกรในชุมชน คาเฟ่ อเมซอน ร่วมกับโครงการหลวง ทำการปลูกป่า และพัฒนาชุมชนเพื่อให้ธุรกิจ และชุมชนได้รับประโยชน์ไปพร้อมๆ กัน กาแฟอะราบิกาเป็นหนึ่งในพืชทางเลือกที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช รัชกาลที่ 9 เผยแพร่ให้ชาวไทยภูเขานำไปปลูกทดแทนฝิ่น ตั้งแต่ดำเนินการโครงการหลวงในระยะแรกๆ จนปัจจุบัน ผลผลิตกาแฟจากโครงการหลวงกระจายไปสู่ตลาดปีละกว่า 500 ตัน และทำรายได้ให้กับเกษตรกรปีละกว่า 40 ล้านบาท

• **อนาคตของกาแฟไทยและศักยภาพของอาเซียนในการเป็นศูนย์กลางกาแฟ** นางวารี สดประเสริฐ นายกสมาคมกาแฟไทย กล่าวว่า อุตสาหกรรมกาแฟมีแนวโน้มเติบโตเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องตามความต้องการของผู้บริโภคในประเทศ ในขณะที่ปริมาณผลผลิต



บูธของกาแฟดอยช้าง



นางวารี สดประเสริฐ







ภายในประเทศมีแนวโน้มลดลง อันเป็นผลมาจากพื้นที่ปลูกกาแฟลดน้อยลงทั้งกาแฟอะราบิกาและ โรบัสต้า ผู้ประกอบการที่มีมาตรฐานกระบวนการการแปรรูปสูง และผู้เชี่ยวชาญด้านการผลิตก็ลดลงด้วยเช่นกัน ยิ่งไปกว่านั้น ประเทศไทยยังตั้งอยู่ในศูนย์กลางการค้าการลงทุนของภูมิภาค หรือเป็น hub ของอาเซียน ที่มีโอกาสจะเป็นประตูสู่วัตถุดิบที่หลากหลายที่มีศักยภาพในการจะกระจายสู่ผู้ประกอบการกาแฟ

การบูรณาการและเชื่อมโยงกันของประเทศในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ภายใต้ความร่วมมือทางเศรษฐกิจ หรือ AEC จะมีความสามารถในการแข่งขันที่เข้มแข็งในอุตสาหกรรมกาแฟ อย่างไรก็ตาม ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องต้องร่วมมือกันในการพัฒนาปัจจัยหลักที่สำคัญ เช่น ประเทศที่มีความสามารถในการแข่งขันทั้งหมดของอาเซียน คุณภาพของกาแฟ (green beans) ปริมาณผลผลิต มาตรฐานสากลที่สูง การพัฒนาการลงทุนที่มีประสิทธิภาพ โลจิสติกส์ และการเชื่อมโยงการขนส่งในภูมิภาค และการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้เพื่อสร้างประสิทธิภาพและทักษะพิเศษ เหล่านี้คือปัจจัยที่ต้องการความร่วมมือ อาเซียนจึงจะดำเนินบทบาทในฐานะที่เป็นศูนย์กลางกาแฟของโลกได้

■ **Digital disruption ในอุตสาหกรรมกาแฟ และอนาคตของกาแฟชนิดพิเศษ** นายมีชัย อมรพัฒนกุล ผู้จัดการทั่วไปของ บริษัท เคทู จำกัด นายกสมาคมบาริสต้าแห่งประเทศไทย และรองประธานสมาพันธ์กาแฟอาเซียน กล่าวถึงสถานการณ์ Digital disruption กับอุตสาหกรรมกาแฟสั้นๆ ว่า การพัฒนาด้านเทคโนโลยีดิจิตัลที่รวดเร็วที่เรียกว่า “Digital disruption” จะมีผลกระทบต่อทุกธุรกิจและทุกอุตสาหกรรม รวมทั้งอุตสาหกรรมกาแฟในทุกส่วนของห่วงโซ่อุปทาน รูปแบบทางธุรกิจที่หลากหลายของกาแฟชนิดพิเศษ และคลื่นลูกที่สามของวงการกาแฟ ก็ยากที่จะหลีกเลี่ยงผลกระทบนี้ได้

(Digital disruption คือการเปลี่ยนแปลงที่เกิดจากการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิตัล และโมเดลธุรกิจแบบใหม่ นวัตกรรมทางเทคโนโลยีและโมเดลต่างๆ เหล่านี้ สามารถส่งผลกระทบต่อมูลค่าของผลิตภัณฑ์และบริการที่มีอยู่ในอุตสาหกรรม เช่น การทำธุรกรรมทางการเงินปัจจุบันสามารถดำเนินการผ่านโทรศัพท์มือถือได้ โดยไม่ต้องไปธนาคาร หรือ การซื้อสินค้าในปัจจุบันสั่งซื้อทางออนไลน์ได้ ไม่ต้องไปซื้อที่ร้าน เป็นต้น ตัวอย่างของผลกระทบจาก Digital disruption ที่เห็นชัดคือ บริษัท โกดัค ผู้ผลิตกล้องและฟิล์มถ่ายรูป ซึ่งไม่ยอมเปลี่ยนแปลงรูปแบบของผลิตภัณฑ์ตนเอง เมื่อเทคโนโลยีกล้องดิจิตัลแพร่หลาย ใช้ง่ายกว่ากล้องใช้ฟิล์ม ขั้นตอนไม่ยุ่งยาก ผลิตภัณฑ์ของโกดัคจึงไม่มีคนสนใจ โกดัคไม่สามารถอยู่ได้ต้องปิดตัวไป)

■ **ตลาดกาแฟในจีน** Mr. Zhenjia Chen แห่งศูนย์วิจัยวิศวกรรมกาแฟของจีน ที่มณฑลยูนนาน กล่าวว่า กาแฟ มีความสำคัญต่อการสนับสนุนเศรษฐกิจของประเทศกำลังพัฒนา เป็นพลังอยู่เบื้องหลังเศรษฐกิจของประเทศผู้ผลิตกาแฟมากกว่า 80 ประเทศ ซึ่งกาแฟที่ทำการค้ากันอยู่มีอยู่ 2 ชนิด คือ กาแฟอะราบิกาและ โรบัสต้า

ในปี 1893 มีการนำกาแฟ Typica จากรัฐคฉิน ประเทศเมียนมาร์ มาแนะนำที่หมู่บ้าน Nongxianshan เมือง Ruili มณฑลยูนนาน และต่อมาได้เผยแพร่ไปทั่วพื้นที่เขตนั้น ปัจจุบันพื้นที่ปลูกกาแฟของจีนส่วนใหญ่ถึง 99% อยู่ที่มณฑลยูนนาน ในปี 2017 มีพื้นที่ปลูกกาแฟ 120,000 เฮคแตร์ ผลผลิตประมาณ 160,000 ตันต่อปี (green bean) ในขณะที่ความต้องการบริโภคในประเทศของจีนมีประมาณปีละ 219,000 ตัน ซึ่งเป็นปริมาณความต้องการลำดับที่ 9 ของโลก

อัตราการเติบโตของการบริโภคจากปี 2011 – 2017 อยู่ที่ 35.1% และมีปรากฏการณ์เติบโตอย่างรวดเร็วเมื่อมีการใช้ระบบอินเตอร์เน็ตในการขายมาตั้งแต่ปี 2015 ปัจจุบัน จีนกำลังจะกลายเป็นตลาดที่มีปริมาณผู้บริโภคสูงที่สุดของโลก

■ **การผลิตกาแฟในความเสี่ยงของสภาพการเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศ** Dr. Dave A D’haeze จาก Neumann Stiftung/Embdem Drieshaus & Epping Consulting เวียดนาม ได้บรรยายเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศเพื่อที่จะเป็นข้อมูลในภาพกว้างๆ สำหรับผู้เกี่ยวข้องกับกาแฟ ทั้งในด้านนโยบาย อุตสาหกรรม โครงการและการลงทุนในภูมิภาคอาเซียน โดยใช้ประสบการณ์จากอินโดนีเซีย และเวียดนาม โดยสรุปว่า

การเติบโตของการบริโภคกาแฟ (ซึ่งเฉลี่ยปีละ 2%) โดยเฉพาะในประเทศซึ่งเป็นผู้ผลิตกาแฟ ยุโรปตะวันออก และจีน กำลังจะทำให้ผลผลิตกาแฟของโลกไม่เพียงพอต่อความต้องการปีละ 60 ล้านกระสอบไปจนถึงปี 2030 ซึ่งเท่ากับ 2 เท่าของปริมาณผลผลิตกาแฟของเวียดนามในแต่ละปี

เวียดนาม เป็นประเทศที่ผลิตกาแฟโรบัสต้ามากที่สุดในโลก เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มีส่วนแบ่งตลาดกาแฟของโลกประมาณ 27% เป็นอันดับที่ 2 รองจากบราซิล เกษตรกรที่ปลูกกาแฟส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรรายย่อย ได้ผลผลิตต่ำกว่าศักยภาพที่ควรจะเป็นประมาณ 20-50% เนื่องจากเป็นกาแฟที่ปลูกมานานแล้ว ต้นกาแฟอายุมาก เด็กรุ่นใหม่ที่มีการศึกษาดีขึ้นไม่ค่อยสนใจที่จะปลูกกาแฟ

สภาพภูมิอากาศที่เปลี่ยนแปลงไปเป็นสิ่งที่ท้าทายวงการอุตสาหกรรมกาแฟในภาพรวม ซึ่งมีข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการเพิ่มศักยภาพการผลิตกาแฟในทวีปเอเชีย ดังนี้

ประการแรก จะมีการเปรียบเทียบแนวโน้มการผลิตและการบริโภคกาแฟในประเทศไทย ฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย และเวียดนาม ต่อมาจะมีการประเมินระบบการผลิตที่แตกต่างกันของทั้ง 4 ประเทศนี้ เพื่อดูสิ่งที่โดดเด่นในการเผชิญกับสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงของภูมิอากาศ รวมทั้งทางเลือกที่จะนำมาประยุกต์ใช้กับผลกระทบต่างๆ

ประการต่อมา มีโครงการที่เกิดขึ้นจริงในอินโดนีเซีย เป็นการลงทุนที่แนะนำให้ประเทศไทยนำมาแยกแยะระหว่างการผลิตและการบริโภคภายในประเทศ

และสุดท้าย เป็นคำแนะนำบางประการเกี่ยวกับการวางแผนการใช้ประโยชน์จากที่ดิน นโยบาย และการแลกเปลี่ยนระหว่างประเทศผู้ผลิตในเอเชียเพื่อสนับสนุนคนรุ่นใหม่ และผู้สนับสนุนการลงทุนในพื้นที่ใหม่ๆ

■ **งานวิจัย** นอกจากการบรรยายพิเศษโดยผู้ทรงคุณวุฒิ และมีชื่อเสียงในวงการกาแฟแล้วยังมีการนำเสนอผลงานวิจัยในหัวข้อต่างๆ 20 เรื่อง ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม คือ การผลิตและการแปรรูป 15 เรื่อง กาแฟเพื่อสุขภาพ 3 เรื่อง และ การค้าและการตลาด 2 เรื่อง นอกจากนี้ยังมีการนำเสนอผลงานวิจัยภาคโปสเตอร์อีก 12 เรื่อง

ทัศนศึกษา

ภายหลังการประชุมการพัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟในอาเซียน ครั้งที่ 1 มีการนำผู้เข้าร่วมประชุมที่สนใจไปทัศนศึกษาในจังหวัดเชียงใหม่ โดยกำหนดเส้นทางออกเป็น 2 สาย

สาย A ประกอบด้วย บริษัท พานาคอฟฟี่ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงตีนตก และ หมู่บ้านแม่กำปอง

■ **บริษัท พานาคอฟฟี่** เป็นศูนย์การเรียนรู้เกี่ยวกับกาแฟ อยู่ที่ ตำบลหลวงเหนือ อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ เป็นสถานที่ที่ผู้ที่สนใจสามารถเข้ามาเรียนรู้ฝึกปฏิบัติ และแลกเปลี่ยนประสบการณ์เกี่ยวกับกาแฟในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การปลูกไปจนถึงการแปรรูป การคั่ว การทดสอบรสชาติ (cupping) นอกจากนี้ยังมีแปลงปลูกกาแฟในระบบ





ห้องทดสอบรสชาติกาแฟ พานาคอฟฟี่



โรงคัดเลือกเมล็ดกาแฟ พานาคอฟฟี่



ต้นกาแฟที่โครงการหลวงตีนตก



ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ (ขุนวาง)





โครงการหลวงดอยอินทนนท์



หมู่บ้านแม่กำปอง

เกษตรอินทรีย์ที่ใช้ปุ๋ยจากเยื่อหุ้มเมล็ดกาแฟผสมกับปุ๋ยคอกอื่นๆ รวมทั้งห้องปฏิบัติการทดสอบ ควบคุมคุณภาพกาแฟอินทรีย์ให้ชมด้วย

■ **ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงตีนตก** อยู่ที่ตำบลห้วยแก้ว อำเภอแม่ออน จังหวัดเชียงใหม่ เป็นศูนย์สาธิต หรือศูนย์เรียนรู้การเพาะเห็ด และปลูกกาแฟ สำหรับเกษตรกร พื้นที่ประมาณ 60 ไร่ อยู่ในหมู่บ้านปางบงซึ่งล้อมรอบไปด้วยพื้นที่ป่าเขียวชอุ่ม และภูเขา มีแม่น้ำไหลผ่าน ซึ่งเป็นบรรยากาศที่นอกจากจะทำให้ผู้เข้ามาเยี่ยมชมรู้สึกร่มรื่นและเพลิดเพลินแล้ว ยังได้เห็นการทำงานของศูนย์วิจัยทางการเกษตรและแปลงปลูกกาแฟอะราบิกาตลอดจนวิถีชีวิต ความเป็นอยู่ของชาวบ้านด้วย

■ **หมู่บ้านแม่กำปอง** หมู่บ้านนี้อยู่ที่ตำบลห้วยแก้ว อำเภอแม่ออน จังหวัดเชียงใหม่ เช่นเดียวกัน อยู่ห่างจากตัวเมืองเชียงใหม่เพียง 50 กิโลเมตร แต่อยู่บนเขาที่สูงจากระดับน้ำทะเล 1,300 เมตร ล้อมรอบไปด้วยป่า และมีอากาศเย็นสบายตลอดปี ปัจจุบันหมู่บ้านแม่กำปอง เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยม เนื่องจากมีเส้นทางเดินป่าที่เป็นธรรมชาติ ผ่านพื้นไร่ชา กาแฟ และสมุนไพร นักท่องเที่ยวสามารถตั้งแคมป์ไฟได้ที่ลานดอยม่อน ซึ่งจะสามารถมองเห็นทิวทัศน์ที่สวยงามของหมู่บ้านได้ ยิ่งไปกว่านั้นยังสามารถเรียนรู้การฟ้อนรำและเล่นดนตรีพื้นบ้านที่ไพเราะงดงาม ซึ่งเป็นไฮไลท์ของหมู่บ้านนี้ด้วย

สาย B ประกอบด้วย ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ (ขุนวาง) โครงการหลวงดอยอินทนนท์ และ HILLKOFF Learning Space

■ **ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ (ขุนวาง)** อยู่ที่ตำบลแม่วิน อำเภอแม่วาง จังหวัดเชียงใหม่ พื้นที่ประมาณ 450 ไร่ ล้อมรอบด้วยดอยอินทนนท์ เป็นศูนย์วิจัยด้านการเกษตร สังกัดกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีแปลงสาธิตการปลูกพืชเมืองหนาว โดยเฉพาะผลไม้เมืองหนาว เช่น ท้อ พลับ ที่ผู้เข้าเยี่ยมชมสามารถเก็บรับประทานได้ แปลงปลูกกาแฟอะราบิกาโรงสีเมล็ดกาแฟ แปลงปลูกมะคาเดเมียที่นำพันธุ์มาจากออสเตรเลีย รวมทั้งงานวิจัยเกี่ยวกับการแปรรูปมะคาเดเมีย เป็นของขบเคี้ยวและเครื่องสำอาง ด้วย

■ **โครงการหลวงดอยอินทนนท์** ตั้งอยู่ที่ตำบลบ้านหลวง อำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งอยู่บนดอยอินทนนท์ โครงการหลวงดอยอินทนนท์ เริ่มดำเนินการเมื่อปี พ.ศ. 2522 โดยส่งเสริมให้ชาวไทยภูเขาปลูกพืชเศรษฐกิจแทนการปลูกฝิ่น ถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการเกษตรสมัยใหม่ รวมทั้งการสนับสนุนเครื่องมือ อุปกรณ์ทางการเกษตรที่จำเป็นต่างๆ จนปัจจุบันโครงการหลวงดอยอินทนนท์ เป็นแหล่งปลูกไม้ผล และไม้ดอกเมืองหนาว มีบ่อเลี้ยงปลาเทร้าท์ มีห้องปฏิบัติการปรับปรุงพันธุ์พืช มีนาข้าวขั้นบันได แปลงปลูกกาแฟ และไร่สตรอเบอรี่ นอกจากนี้ ยังมีเส้นทางเดินป่าที่สวยงาม น้ำตก และหมู่บ้านชาวไทยภูเขาที่น่าสนใจให้นักท่องเที่ยวได้ชมด้วย

■ HILLKOFF Learning Space อยู่ที่ตำบลศรีภูมิ อำเภอเมืองเชียงใหม่ เป็นศูนย์เรียนรู้เกี่ยวกับร้านกาแฟ และการประกอบการภัตตาคาร ได้ชื่อว่าเป็น **"ผู้บุกเบิกกาแฟไทย"** เป็นพลังเงียบที่อยู่เบื้องหลังการสร้างวงการกาแฟของเชียงใหม่ให้เติบโตมานานกว่า 50 ปี HILLKOFF เป็นศูนย์เรียนรู้กาแฟและภัตตาคารที่ใหญ่ที่สุดของเชียงใหม่ ในการให้คำปรึกษา และฝึกอบรม หลายปีที่ผ่านมามีบาริสต้า และผู้ประกอบการร้านกาแฟและภัตตาคารที่ประสพความสำเร็จจำนวนมากที่ผ่านการฝึกอบรมและการสนับสนุนจาก HILLKOFF ซึ่งไม่เฉพาะการพัฒนาทักษะของคนเท่านั้น แต่ยังรวมถึงการคัดเลือกเมล็ดกาแฟที่ดีที่สุด การบริการคั่วเมล็ดกาแฟ และอุปกรณ์ที่เกี่ยวกับกาแฟทุกชนิด ปัจจุบัน ด้วยการสั่งสมประสบการณ์ ผสมผสานความรู้ และความเชี่ยวชาญด้านกาแฟ เบเกอรี่ และภัตตาคาร มาเป็นเวลานาน HILLKOFF ได้ดำเนินการเป็นศูนย์เครื่องมืออุปกรณ์ที่ครบครันสำหรับการฝึกอบรมหลักสูตรการประกอบอาหาร การชงกาแฟ เป็นศูนย์ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การสร้างเครือข่ายธุรกิจ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และอื่นๆ โดยมีห้องสัมมนา และอุปกรณ์อำนวยความสะดวกไว้บริการอย่างครบวงจร





ผลสรุปจากการประชุม

ผู้เข้าร่วมประชุมในครั้งนี้ประกอบด้วย เกษตรกร ผู้ประกอบการ นักวิชาการ นักวิจัย จากประเทศไทยและประเทศต่างๆ ในอาเซียน รวมทั้งภูมิภาคอื่นที่มีความสนใจในอุตสาหกรรมกาแฟ จำนวน 577 คน ได้แก่ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรมวิชาการเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร เกษตรกรชาวสวนกาแฟทั่วประเทศ มหาวิทยาลัย สมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย สมาคมกาแฟและชาไทย สมาคมกาแฟไทย สมาคมชาวสวนกาแฟไทย มูลนิธิชาวสวนกาแฟ สมาคมบาริสต้าไทย กรรมการแข่งขันชงกาแฟ วิทยากร ซึ่งประกอบด้วยประเทศต่างๆ ในอาเซียน และทั่วโลกได้แก่ ไทย เวียดนาม อินโดนีเซีย พม่า ลาว สิงคโปร์ ติมอร์ เลสเต้ จีน อินเดีย ไต้หวัน มาเลเซีย และเคนยา จำนวน 12 ประเทศ

ฯพณฯ แพทริค ซิมิยู วาโมโต เอกอัครราชฑูตสาธารณรัฐเคนยา ประจำประเทศไทย และ ฯพณฯ โจควิม อมารัล เอกอัครราชฑูตสาธารณรัฐประชาธิปไตยติมอร์-เลสเต ประจำประเทศไทย ให้เกียรติมาร่วมประชุมและร่วมจัดนิทรรศการในครั้งนี้ด้วย

ผลที่ได้รับจากการประชุม

1. ผลสรุปจากการประชุมในครั้งนี้ **มีการเสนอให้จัดประชุมการพัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟในอาเซียนครั้งต่อๆ ไปเป็นประจำทุก 2 ปี** ซึ่งคณะกรรมการอำนวยการ การประชุมการพัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟในอาเซียน ครั้งที่ 1 จะพิจารณาความเป็นไปได้ของข้อเสนอนี้ในโอกาสต่อไป

2. ผลที่ได้รับจากการประชุมการพัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟอาเซียน ครั้งที่ 1 ได้รับความร่วมมืออย่างดีจาก หน่วยงานทั้งภาครัฐเอกชนทั้งไทยและอาเซียน ก่อให้เกิดความร่วมมือในการพัฒนา



เอกอัครราชทูต ติมอร์ เลสเต และ เอกอัครราชทูตเคนยา





อุตสาหกรรมกาแฟอาเซียนทั้งภาคการผลิต การแปรรูป การตลาด ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ อันมีผลนำไปสู่วัตถุประสงค์ดังนี้

- “ยุทธศาสตร์กาแฟ ปี 2560 - 2564” สามารถนำสู่เป้าหมายของการ “เป็นผู้นำการผลิตและการค้ากาแฟคุณภาพในภูมิภาคอาเซียน ก้าวไกลสู่ตลาดโลกภายใต้ภาพลักษณ์กาแฟไทย” ภายในปี 2564
- ผู้เกี่ยวข้องในวงการกาแฟของไทย และอาเซียนมีความรู้ความเข้าใจด้านการพัฒนาโอกาสในธุรกิจกาแฟภายใต้บริบทของอาเซียน
- เป็นพื้นฐานของความร่วมมืออันจะนำไปสู่การจัดทำบันทึกข้อตกลงเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในรัฐสมาชิกอาเซียนต่อไป
- เกิดความร่วมมือเชิงนโยบายระหว่างภาครัฐ สถาบันการศึกษา และภาคเอกชน ภายใต้ “ยุทธศาสตร์กาแฟ ปี 2560 - 2564”
- ประชาชนทั่วไปและผู้เกี่ยวข้องในวงการกาแฟได้รับทราบและให้ความร่วมมือในการดำเนินงานภายใต้ “ยุทธศาสตร์กาแฟ ปี 2560 - 2564”
- เปิดโอกาสทางธุรกิจด้านกาแฟของประเทศไทยตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ บนเวทีวิชาการระดับอาเซียน

อย่างไรก็ตาม ดร.อนันต์ ดาโลดม นายกสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย ในฐานะประธานคณะกรรมการอำนวยการจัดการประชุมการพัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟในอาเซียน ครั้งที่ 1 ได้กล่าวในพิธีปิดการประชุมตอนหนึ่งว่า

การประชุม การพัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟในอาเซียน ครั้งที่ 1 ทุกกิจกรรมได้รับความร่วมมืออย่างดียิ่งจากทุกภาคส่วน โดยเฉพาะการประชุมวิชาการที่มีผู้ทรงคุณวุฒิ นักวิชาการ นักวิจัย ที่ได้ให้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะ ทั้งด้านการผลิต การแปรรูป การตลาด และแนวโน้มในอนาคตของกาแฟ ซึ่งคณะกรรมการอำนวยการจัดงาน จะได้จัดทำเป็นรายงานนำเสนอกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำไปพิจารณาประกอบการดำเนินการผลักดันและสนับสนุน ยุทธศาสตร์กาแฟของไทย และ ความร่วมมือของประเทศในอาเซียนเพื่อความยั่งยืนทางธุรกิจของอุตสาหกรรมกาแฟในอาเซียนต่อไป

การประเมินอย่างไม่เป็นทางการจากผู้เข้าร่วมประชุมและผู้ประกอบการที่มาร่วมจัดนิทรรศการ และจำหน่ายสินค้า ซึ่งเห็นพ้องต้องกันว่าน่าจะมีการจัดครั้งต่อๆ ไปนั้น จะได้มีการหารือกับผู้เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะสมาคม และองค์กรที่เกี่ยวข้องกับกาแฟต่างๆ โดยนำเอาปัญหาและอุปสรรคจากการทำงานครั้งนี้ไปปรับปรุงและแก้ไข

“สมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทยได้สร้างวิสัยทัศน์ในการจัดประชุมกาแฟอาเซียน ครั้งที่ 1 ให้เกิดขึ้น และคงจะมีครั้งที่ 2 ให้เป็นความยั่งยืนเหมือนกับการที่สมาคมฯ ได้ขอเป็นเจ้าภาพจัดมหกรรมพืชสวนโลก ครั้งที่ 1 เมื่อปี 2549 และครั้งที่ 2 เมื่อ ปี 2554 ที่จังหวัดเชียงใหม่นี้” ดร. อนันต์ กล่าวทิ้งท้าย





การประกวดสุดยอดเมล็ดกาแฟ

การประกวดสุดยอดเมล็ดกาแฟ เป็น 1 ในกิจกรรมที่จัดขึ้นในการประชุมการพัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟในอาเซียน ครั้งที่ 1 และเป็นกิจกรรมที่ต้องดำเนินการก่อนการจัดประชุม และก่อนการจัดกิจกรรมอื่นๆ เพราะมีวัตถุประสงค์เพื่อสรรหาเมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพของไทยมาใช้ในการแข่งขัน บาริสต้า ซึ่งจะจัดขึ้นระหว่างการจัดประชุม และเพื่อจัดแสดงเมล็ดกาแฟคุณภาพของไทยให้ผู้เข้าร่วมประชุมได้ชมด้วย ทั้งนี้ขอสรุปผลการจัดประกวด “สุดยอดเมล็ดกาแฟ” ดังนี้

1. วัตถุประสงค์การประกวด

1.1 เพื่อค้นหาเมล็ดกาแฟไทยที่มีคุณภาพดี ตั้งแต่ต้นทางในการปลูกกาแฟ รวมถึงรสชาติของกาแฟ ส่งเสริมให้เป็นเมล็ดกาแฟไทยเกรดพิเศษ

1.2 เพื่อรณรงค์และส่งเสริมเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟให้ตระหนักถึงความสำคัญของการปลูกกาแฟให้ได้ผลผลิตเมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพ และแสดงอัตลักษณ์กาแฟไทย

1.3 เพื่อส่งเสริมให้มีการพัฒนามาตรฐาน และคุณภาพเมล็ดกาแฟไทยเพื่อเพิ่มมูลค่า

1.4 เพื่อประชาสัมพันธ์อัตลักษณ์กาแฟไทยสู่สากล

2. คุณสมบัติผู้ส่งเมล็ดกาแฟเข้าประกวด

ต้องเป็นเกษตรกร หรือ กลุ่มเกษตรกร/สหกรณ์/วิสาหกิจชุมชน ผู้ปลูกกาแฟ และมีกระบวนการแปรรูปด้วยตนเอง

3. คุณสมบัติของเมล็ดกาแฟที่ส่งเข้าประกวด

3.1 ต้องเป็นสายพันธุ์อาราบิก้าที่ปลูกในประเทศไทยเท่านั้น ไม่จำกัดกระบวนการการแปรรูป

3.2 ต้องเป็นสารกาแฟที่พร้อมสำหรับการคั่ว (ผ่านการคัดคุณภาพในเบื้องต้นและสีกะลาออกแล้ว)

4. วัน เวลา สถานที่ รับเมล็ดกาแฟเข้าประกวด

4.1 รับตัวอย่างเมล็ดกาแฟเข้าประกวดระหว่างวันที่ 11-15 มิถุนายน 2561 เวลา 9.00 – 16.00 น.

4.2 คัดเมล็ดกาแฟและตัดสินข้อบกพร่อง ระหว่างวันที่ 18-20 มิถุนายน 2561

4.3 คั่วเมล็ดและประเมินรสชาติกาแฟ วันที่ 15-19 กรกฎาคม 2561

4.4 สถานที่ : โรงเก็บ โครงการหลวง แม่เหียะ และศูนย์การเรียนรู้ฮิลคอฟฟ์ จังหวัดเชียงใหม่


เมล็ดกาแฟที่เข้าประกวด


เมล็ดกาแฟคั่วแล้ว
รอประเมินรสชาติ



รับเมล็ดกาแฟเข้าประกวด


เมล็ดกาแฟที่ส่งเข้าประกวด



ประกาศรางวัลสุดยอดเมล็ดกาแฟ
ในการประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ





คัดเมล็ดกาแฟและตัดสินข้อบกพร่อง



คณะกรรมการรับเมล็ดกาแฟเข้าประกวด



5. ปริมาณเมล็ดกาแฟที่ใช้ในการประกวด

5.1 ปริมาณเมล็ดกาแฟที่ส่งเข้าประกวดขั้นต่ำตัวอย่างละ 10 กิโลกรัม บรรจุกระสอบให้เรียบร้อย

5.2 จำกัดการส่งตัวอย่างเมล็ดกาแฟ 1 ตัวอย่าง ต่อ 1 กระบวนการแปรรูป

5.3 ผู้ส่งเมล็ดกาแฟเข้าประกวดแต่ละราย สามารถส่งเมล็ดกาแฟเข้าประกวดได้มากกว่า 1 กระบวนการแปรรูป

6. คณะกรรมการ

สมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทยแต่งตั้งคณะกรรมการจัดการประกวดเมล็ดกาแฟขึ้น 4 คณะ ประกอบด้วย

6.1 คณะกรรมการรับเมล็ดกาแฟเข้าประกวด มี นางกนกรัตน์ สิทธิพจน์ เลขาธิการสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย เป็นประธาน

6.2 คณะกรรมการตัดสินข้อบกพร่อง มี ดร.ชัยวัฒน์ ชุ่มปัน หัวหน้าศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่หลอด เป็นประธาน

6.3 คณะกรรมการคั่วเมล็ดกาแฟ มี ดร. ชัยวัฒน์ ชุ่มปัน หัวหน้าศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่หลอด เป็นประธาน

6.4 คณะกรรมการชิมรสชาติ มี Mr. Chen Hsiao Shieh จาก Taiwan International Specialty Coffee Association และ International July Cup of Excellence (COE) สาธารณรัฐจีน (ไต้หวัน) เป็นประธาน

7. เกณฑ์ และปริมาณกาแฟที่นำไปใช้ในแต่ละขั้นตอน

7.1 เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดสำหรับการตรวจสอบคุณภาพของเมล็ดกาแฟที่ส่งเข้าประกวด มีดังนี้

1) ความชื้นของเมล็ดกาแฟดิบ (สารกาแฟ) ต้องไม่เกินร้อยละ 12.5 และไม่ต่ำกว่าร้อยละ 9

2) ต้องไม่พบ Primary Defects

3) Secondary Defects ต้องไม่มากกว่า 5 เมล็ดบกพร่อง

4) เมล็ดกาแฟที่ได้ลำดับที่ 1-10 จะต้องได้คะแนนรสชาติไม่ต่ำกว่า 80 คะแนน Cupping Score

7.2 หากตัวอย่างเมล็ดกาแฟใดพบมอด จะทำการส่งคืนเจ้าของทันที และขอเก็บตัวอย่างเมล็ดกาแฟดังกล่าวไว้จำนวน 200 กรัม เพื่อเป็นหลักฐาน

7.3 หากพบว่าตัวอย่างเมล็ดกาแฟใด คุณภาพไม่ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด จะแจ้งผลและส่งคืนตัวอย่างเมล็ดกาแฟให้กับเจ้าของภายใน 7 วัน นับจากวันที่ทำการตรวจสอบ

7.4 ตัวอย่างเมล็ดกาแฟที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพในขั้นแรกเรียบร้อยแล้ว จะถูกเก็บรักษาไว้จนกว่าจะเสร็จสิ้นการประกวดและจะส่งคืนให้เจ้าของภายใน 7 วัน นับจากวันที่การประกวดเสร็จสิ้นลง โดยทุกตัวอย่างจะถูกนำไปทำการทดสอบในขั้นตอนต่อไป

7.5 เมล็ดกาแฟที่ผ่านการคัดเลือกเข้ารอบ และชนะลำดับที่ 1 – 10 กองประกวดจะดำเนินการดังนี้

1) ใช้เป็นของที่ระลึกสำหรับสื่อมวลชน และแขกรับเชิญในการประชุมการพัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟในอาเซียน ครั้งที่ 1 ระหว่างวันที่ 14- 17 กุมภาพันธ์ 2562

2) ใช้ประชาสัมพันธ์ตามงานกาแฟต่าง ๆ ที่จะจัดขึ้นภายในและต่างประเทศ โดยจะระบุข้อมูลเจ้าของ รายละเอียดกาแฟ ข้อมูลการติดต่อกับเจ้าของ และตัวอย่างเมล็ดกาแฟ

3) สำหรับเมล็ดกาแฟที่ผ่านการพิจารณาจนถึงขั้นตอน cupping แต่ไม่อยู่ในลำดับที่ 1 – 10 และลำดับสำรอง (กรณีไม่มีผู้ชนะเลิศลำดับที่ 1 – 3 แต่ผ่านเกณฑ์เทียบเท่า ลำดับ 4-10 จะเพิ่ม









คณะกรรมการประกวดสุดยอดเมล็ดกาแฟ


Mr. Chen Hsiao Shieh
ประธานกรรมการชิมรสชาติ


คณะกรรมการประชุมการประเมินรสชาติ

จำนวนให้ครบ 10 รางวัล) สามารถรับคืนเมล็ดกาแฟที่ส่งเข้าประกวดได้

8. รางวัลการประกวด และเกณฑ์การพิจารณาตัดสิน

8.1 รางวัลชนะเลิศอันดับ 1 ต้องเป็นรายที่ได้รับคะแนนสูงสุดในการประกวด และคะแนน Cupping Score สูงสุด ได้รับรางวัลถ้วยพระราชทานสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี พร้อมประกาศนียบัตร และเงินรางวัล 5,000 บาท

8.2 รางวัลชนะเลิศ อันดับที่ 2 และ 3 ต้องเป็นรายที่ได้รับคะแนนสูงเป็นลำดับที่ 2 และ 3 ตามลำดับ และคะแนน Cupping Score ตั้งแต่ 80 คะแนนขึ้นไป ได้รับโล่รางวัล พร้อมประกาศนียบัตร และเงินรางวัล รางวัลละ 5,000 บาท

8.3 รางวัลที่ 4-10 ต้องเป็นรายที่ได้รับคะแนนเรียงลำดับลงไปจากลำดับที่ 4-10 และคะแนน Cupping Score ตั้งแต่ 80 คะแนนขึ้นไป ได้รับใบประกาศนียบัตร และเงินรางวัลจำนวน 5,000 บาท ทุกรางวัล

8.4 ในกรณีที่ไม่มีผู้ชนะในลำดับที่ 1-3 จะมีการเพิ่มรางวัลตั้งแต่ลำดับที่ 4 ลงไปจนครบ 10 รางวัล

9. ผู้ชนะการประกวดเมล็ดกาแฟ

ในการประกวด “สุดยอดเมล็ดกาแฟ” ในการประชุมการพัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟในอาเซียนครั้งที่ 1 ในครั้งนี้ มีผู้ส่งเมล็ดกาแฟเข้าประกวดจำนวน 63 ราย 72 ตัวอย่าง

รางวัลชนะเลิศอันดับที่ 1

นางสาวบงกชษศฎา ไชยพรหม เกษตรกร อำเภอฮอมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่

รางวัลชนะเลิศอันดับที่ 2

นายชัยณรงค์ จันทร์แสนตอ

นางสาวบุญปิยะธิดา คล่องแคล่ว

นายพิสิทธิ์ ไผ่ล้อมวรกุล

ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรที่สูงเชียงราย กรมวิชาการเกษตร



คณะกรรมการและทีมงานประกวดสุดยอดเมล็ดกาแฟ








ประเมินรสชาติกาแฟ


นายกสมาคมพืชสวนฯ กับผู้ชนะการประกวด


ประเมินรสชาติกาแฟ



รางวัลชนะเลิศอันดับที่ 3
นายบัญชา ยั่งยืนกุล เกษตรกร บ้านขุนช้างเคี่ยน อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

รางวัลที่ 4 นายวิชช์ จันทร์ประเสริฐ
ศูนย์เรียนรู้การพัฒนาอมก๋อยตามพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

รางวัลที่ 5 นางสาวอุไรวรรณ ดีแฮ
ศูนย์เรียนรู้การพัฒนาอมก๋อยตามพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

รางวัลที่ 6 นางสาวปนิดา คิดงาม
เกษตรกร อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

รางวัลที่ 7 นายศิวกร โอโตเซา
เกษตรกร อำเภอแม่วาง จังหวัดเชียงใหม่

รางวัลที่ 8 นายสิริวิชญ์ สิริโชควัฒนกุล
เกษตรกร อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย

รางวัลที่ 9 นายชัยณรงค์ จันทร์แสนตอ
นางสาวบุญปิยะธิดา คล่องแคล่ว
นายพิสิทธิ์ ไผ่ล้อมวรกุล
ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรที่สูงเชียงราย กรมวิชาการเกษตร

รางวัลที่ 10 นายไพศาล โซ่เซ
เกษตรกร อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย

รางวัลที่ 11 นางภัทรานิษฐ พรอิทธิกิจ
เกษตรกร อำเภอแม่สาย ไร่ผาฮี้กาแฟสด จังหวัดเชียงราย

(**หมายเหตุ** รางวัลที่ 4 - 11 ได้คะแนน Cupping Score 82 คะแนนขึ้นไป ซึ่งเกินกว่าเกณฑ์ที่กำหนด 80 คะแนน)

เสียงของผู้ชนะ

มีเรื่องราวเกี่ยวกับกาแฟของผู้ที่ได้รับรางวัลจากการประกวดครั้งนี้บางท่านมานำเสนอให้ได้เห็นถึงความตั้งใจของคนปลูกกาแฟว่า ใส่ใจกับการผลิตกาแฟให้ได้คุณภาพ และเอกลักษณ์เฉพาะตัวอย่างไร ให้ยั่งยืน โดยไม่ทำลายสภาพแวดล้อม

บงกชษศฎา ไชยพรหม

ย้อนไปเมื่อสิบกว่าปีก่อน อำเภออมก๋อยเต็มไปด้วยการทำเกษตรกรรมแบบพืชเชิงเดี่ยว และใช้สารเคมี ภูเขากลายเป็นภูเขาหัวโล้น พืชป่าถูกรุกราน ต้นไม้ใหญ่ที่เป็นไม้โครงสร้างป่าถูกตัดโค่นจากการทำเกษตรกรรมแบบพืชเชิงเดี่ยว

บงกชษศฎา ไชยพรหม หรือที่ทุกคนรู้จักและเรียกว่า “พี่โสภา” ซึ่งเป็นคนอมก๋อยโดยกำเนิด ได้เห็นความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นและรู้สึกหวงแหนธรรมชาติป่าไม้ที่หายไป คิดอยากได้ป่า ความอุดมสมบูรณ์ และธรรมชาติที่สวยงามกลับคืนมา จึงคิดว่าจะต้องทำอะไรสักอย่างที่สามารถเป็นอาชีพได้ และไม่ต้องตัดต้นไม้ อยู่ร่วมกับไม้ใหญ่ได้ มีความยั่งยืน ไม่ต้องใช้สารเคมี เหตุผลเหล่านี้คือที่มาของการปลูก “กาแฟ” ของพี่โสภา

ปี 2552 พี่โสภา เริ่มจากรวบรวมกลุ่มชาวบ้านที่ปลูกกาแฟอยู่ก่อนแล้ว แต่ไม่เคยเก็บขาย และไม่ได้สนใจ บางหมู่บ้านแปรรูปเอง แต่ขายไม่ได้ราคา พี่โสภาได้เข้าไปส่งเสริม แนะนำและเป็นตลาดรับซื้อกาแฟเชอรี่ของกลุ่มชาวบ้านเหล่านี้และตัวเองก็ลงมือปลูกกาแฟเองด้วย มีการประกันราคาซื้อและสนับสนุนต้นกล้า การทำปุ๋ยหมัก และช่วยกันปลูกป่าเสริมเพื่อเป็นร่มเงากาแฟ ซึ่งถือเป็นการสร้างป่าไปพร้อมกับไร่กาแฟ

ต่อมาจัดตั้งเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกาแฟอมก๋อยบีนส์ เป็นกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกและรวบรวมขายกาแฟเชอรี่ ได้ผลผลิตกาแฟมากกว่า 14 ตันต่อปี และมีผลผลิตกาแฟเชอรี่มากกว่า 4,000 กิโลกรัมต่อปี โดยพี่โสภาเป็นประธานกลุ่ม มีสมาชิก 93 ครอบครัว ใน 4 ตำบล 8 หมู่บ้าน ซึ่งไร่กาแฟดังกล่าวสูงจากระดับน้ำทะเล 1,300 เมตร ในพื้นที่หมู่ที่ 12 ตำบลแม่ตื่น อำเภออมก๋อย จ.เชียงใหม่ มีพื้นที่ปลูกทั้งหมด 10 ไร่

กลุ่มกาแฟอมก๋อยบีนส์ เป็นกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและขายกาแฟเชอรี่ให้กับผู้ผลิต คือ โสภาเอสเตท ซึ่งกลุ่มวิสาหกิจอมก๋อยบีนส์จะได้รับการสนับสนุนจากโสภาเอสเตท และบริษัท เอสเพรสโซ่ แมนซัพพลาย จำกัด ในเรื่องต้นกล้าและด้านการจัดการเกี่ยวกับการดูแลบำรุงสวน กลุ่มวิสาหกิจอมก๋อยบีนส์ จะรวบรวมกาแฟที่สุกหรือกาแฟเชอรี่ส่งผู้ผลิต และจะมีการแบ่งกำไรจากยอดขายให้กลุ่ม 10% ทุกปี เพื่อเป็นค่าดูแลบำรุงสวนของสมาชิกกลุ่ม ในรูปแบบการสนับสนุนการทำปุ๋ยหมัก สภาพสวนกาแฟจะปลูกใต้ต้นไม้ เป็นไร่สวนผสม เป็นไร่เก่า และมีการปลูกป่าและปลูกกาแฟเพิ่ม



บงกชษศฎา ไชยพรหม



รับรางวัลถ้วยพระราชทานฯ

นอกจากนี้ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนอมก๋อยบีนส์ ยังเชื่อในเรื่องความอุดมสมบูรณ์ของผืนป่าต้นไม้ใหญ่ นำมาซึ่งธรรมชาติที่สวยงาม สายน้ำและอาหาร สิ่งเหล่านี้ได้เผื่อแผ่มาถึงต้นกาแฟ ทำให้รสชาติของกาแฟอมก๋อยมีความโดดเด่นในเรื่องรสชาติที่ดี และ มีกลิ่นหอมที่ไม่เหมือนใคร

ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรที่สูงเชียงราย กรมวิชาการเกษตร

ชัยณรงค์ จันทร์แสนตอ ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรที่สูงเชียงราย แหล่งผลิตกาแฟที่คว้ารางวัลที่ 2 และ 9 จากการประกวดครั้งนี้ กล่าวว่า กาแฟอาราบิก้า เป็นพืชอีกชนิดที่มีความสำคัญสำหรับเกษตรกรบนพื้นที่สูง และต้องขอขอบพระคุณผู้ที่บุกเบิกในช่วงแรกที่นำพันธุ์กาแฟอาราบิก้ามากมายหลายสายพันธุ์ เข้ามาปลูกในประเทศไทยและแพร่หลายไปยังม่อนดอยต่างๆ ซึ่งศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรที่สูงเชียงรายเป็นพื้นที่ที่เหมาะสมกับการปลูกกาแฟอาราบิก้า โดยเฉพาะสภาพภูมิอากาศและสภาพดินที่เป็นปัจจัยสำคัญส่งเสริมให้คุณภาพและรสชาติของกาแฟอาราบิก้าเป็นที่ยอมรับกันอย่างแพร่หลายต่อเนื่องมาในปัจจุบัน การวิจัยกาแฟอาราบิก้ายังไม่หยุดนิ่ง ยังคงศึกษาค้นคว้าหาพันธุ์และเทคโนโลยีที่จะพัฒนาคุณภาพต่อไป ด้วยตระหนักดีว่าทรัพยากรทางพันธุกรรมกาแฟอาราบิก้าที่บุคคลในยุคเริ่มแรกได้นำมาปลูกรวบรวมไว้ ยังทรงคุณค่าอย่างยิ่งต่อการพัฒนาการปรับปรุงพันธุ์กาแฟอาราบิก้า ซึ่งมีความจำเป็นอย่างมากที่ต้องมีการสานต่อการวิจัยให้มีความต่อเนื่องและตลอดไป

ปนิดา คิดงาม

เกษตรกร จากอำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ เจ้าของรางวัลที่ 6 ในการประกวดสุดยอดเมล็ดกาแฟ กล่าวถึงผลผลิตที่ได้รับรางวัลว่า มาจากจากแหล่งเพาะปลูก บ้านแม่ตอนหลวง หมู่ 4 ตำบลเทพเสด็จ โดยการปลูกร่วมกับป่าไม้ ที่ระดับความสูง 1,400 เมตร จากระดับน้ำทะเลปานกลาง กาแฟจะเติบโตอย่างสะสมสารอาหารได้อย่างพิถีพิถันทุกขั้นตอน โดยเฉพาะการเก็บเมล็ดที่สุกแดงก่ำทีละเมล็ด ทำให้เมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีรสชาติละมุนและเจือด้วยกลิ่นดอกไม้ป่า

“แรงบันดาลใจในการเป็นเกษตรกรเริ่มจากการที่ทำงานแล้วชอบทำโอที หรือทำงานล่วงเวลา ทำเกินเวลาเกือบทุกวัน เวลามีคนในครอบครัวชวนไปไหนมักจะใช้คำว่าไม่มีเวลา งานไม่เสร็จ ทำโอทีอยู่จนชินแต่ไม่เคยมีเงินเก็บ ไม่เคยทำกับข้าว ไม่เคยปลูกผัก ไม่เคยทำงานสวนเพราะไม่มีเวลา จนมีคนบอกว่าถ้าช่วยงานและทำงานตัวเองเหมือนทำโอทีก็คงดี จึงเริ่มรู้ว่ามันจริง จึงตัดสินใจออกจากงาน และเริ่มนับศูนย์ใหม่ ถึงจะพอมีความรู้ด้านการเกษตรบ้าง แต่การทำเกษตรต้องลงมือทำถึงจะพบความสุขและรางวัลที่ได้รับว่ามันมีค่าและเป็นกำลังใจสำหรับเกษตรกรให้พัฒนาคุณภาพและจูงใจให้คนรุ่นใหม่กลับมาทำการเกษตรอย่างภาคภูมิ”

ศิวกร โอ่โตเชา

เกษตรกร อำเภอแม่วาง จังหวัดเชียงใหม่ เจ้าของรางวัลที่ 7 ในการประกวดสุดยอดเมล็ดกาแฟ เล่าถึงแหล่งปลูกกาแฟของเขาว่า

บ้านหนองเต่า เป็นชุมชนดั้งเดิมเผ่าปกาเกอะญอที่ตั้งรกรากมากว่า 300 ปี ผู้คนในชุมชนมีวิถีชีวิต ภูมิปัญญาที่ผูกพันกับการใช้ธรรมชาติ ดิน น้ำ ป่า มาแต่บรรพบุรุษ ดั่งคำสุภาษิตที่ว่า “กินจากน้ำต้องรักษาน้ำ กินจากป่าต้องรักษาป่า” ดังนั้นชุมชนปกาเกอะญอส่วนใหญ่จึงมีผืนป่ารายรอบชุมชน ทุกหนแห่ง พร้อมตระหนักว่า พื้นที่ป่าต้นน้ำที่ทุกคนอยู่อาศัย มีความสำคัญอย่างยิ่งกับทุกคน ที่เป็นคนกลางน้ำ และ



ศิวกร โอ่โตเชา (กลาง) และชัยณรงค์ จันทร์แสนตอ (ขวา)

ปลายน้ำ เพราะฉะนั้นผู้คนที่อาศัยอยู่ตลอดสายน้ำ ทั้งต้นน้ำ กลางน้ำ ปลายน้ำ ต้องรักและดูแลธรรมชาติเช่นเดียวกัน

ทุกวันนี้มีกระแสท้าทายชุมชนอย่างรุนแรง ให้ต้องปรับเปลี่ยนวิถีการผลิตจากพออยู่ พอกิน มาเป็นการผลิตเพื่อขาย เช่น การปลูกข้าวโพดอาหารสัตว์ ทำให้มีการถางพื้นที่ป่าเพื่อปลูกพืชเพียงอย่างเดียว ต้องใช้สารเคมีเข้มข้น สิ่งเหล่านี้ล้วนแต่บั่นทอนผู้คนและธรรมชาติ

"มีการรวมตัวกันเป็นกลุ่มเล็กๆ เพื่อสร้างทางเลือกในการผลิตที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ และสังคมโลก โดยการพัฒนาต้นกาแฟอะราบิกาที่คนในชุมชนได้ปลูกกันมาตั้งแต่รุ่นปู่ ย่า ครั้งเมื่อมีการส่งเสริมให้ชาวบ้านปลูกทดแทนฝิ่น แต่เมื่อวันหนึ่งกาแฟไม่มีตลาด ไม่มีคนรับซื้อ ชาวบ้านจึงได้ตัดต้นกาแฟทิ้งไปเป็นจำนวนมาก แต่ยังมีต้นกาแฟอีกจำนวนหนึ่งเหลือตกทอดมา เราจึงได้ทำการแปรรูปตั้งแต่การเก็บผลเชอรี่ (ผลสุก) การกะเทาะเปลือก การหมัก การล้าง การตาก ให้เหลือแต่เพียงกาแฟกะลา (เมล็ดดกาแฟแห้งหุ้มด้วยเปลือกบางๆ) เก็บไว้ เมื่อมีคนประสงค์อยากจะชิมกาแฟของเราเราก็จะทำการตำด้วยครกกระเดื่อง ใช้กระด้งฝัดเอาเปลือกกะลาออก คัดเมล็ดดีๆ มาคั่วจึงจะได้ชงชิม เพราะต้นกาแฟสามารถเติบโตใต้ร่มเงาของต้นไม้และผืนป่า การเก็บต้นกาแฟให้อยู่ควบคู่กับผืนป่าจึงเป็นภารกิจของเราและชุมชน ภายใต้แนวคิด **"จิบกาแฟ ดูแลป่า"** ผู้บริโภคได้ดื่มกาแฟดีๆ เท่ากับได้ส่งเสริมให้ชุมชนเราได้ดูแลป่าไปด้วย

ผู้บริโภคสามารถเลือกชิมกาแฟของเรา คือ กาแฟที่คั่วไฟถ่านจากไม้ไผ่แบบธรรมชาติใช้วัสดุที่ประยุกต์พัฒนาจากสิ่งที่มีอยู่ในชุมชน ทั้งหมดด้วยหลักการทำชีวิตให้ช้าลง Slowlife มีสติอยู่กับธรรมชาติมากขึ้น ไม่หลงตามกระแสนิยมมากเกินไป ภายใต้แบรนด์ LAZY MAN COFFEE คือปลูกแบบธรรมชาติ ให้ธรรมชาติเป็นผู้ดูแล มีแหล่งผลิตกาแฟ ORGANIC จากการรับรองของกรมวิชาการเกษตร สำหรับรสชาติต้องบอกว่าแล้วแต่คนชอบ มีทั้ง คั่วอ่อน คั่วกลาง และคั่วเข้ม

กาแฟของเราได้จัดทำโครงการ กระปุกออมต้นเดปอ ต้นสะดือแห่งชีวิต ด้วยรายได้ส่วนหนึ่งจะสนับสนุนทุนให้กับครอบครัวที่คลอดบุตรใหม่แล้วนำสายสะดือเด็กทารกส่วนที่ตัดออกกลับมาใส่กระบอกไม้ไผ่ผูกกับต้นไม้ประจำตัว ตามวิถีความเชื่อแบบดั้งเดิมแล้วต้นไม้ต้นนั้นก็จะเป็นต้นไม้ประจำตัวสำหรับเด็กและห้ามตัดทำลายตลอดไป เท่ากับว่าคนหนึ่งคนอย่างน้อยที่สุดก็ดูแลต้นไม้หนึ่งต้น สานสัมพันธ์กับป่าให้ยืนยาวต่อไป"

สิริวิชญ์ สิริโชควัฒนกุล

เกษตรกร อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย ซึ่งผลผลิตของเขาได้ลำดับที่ 8 ในการประกวดสุดยอดเมล็ดกาแฟในครั้งนี้ เล่าถึงผลผลิตกาแฟของเขาว่า

สวนกาแฟโจซาโด (JOSADO Coffee Farm) มีแนวคิดในการทำสวนแบบ **"คิดเพื่อความยั่งยืน"** โดยลงมือทำสวน JOSADO มาตั้งแต่ 5 ปีที่ผ่านมา ทำการศึกษาข้อมูลและเลือกวิธีในการเพาะปลูกแบบอินทรีย์ 100% เพราะเชื่อว่าการปลูกแบบอินทรีย์ คือ คำตอบที่จะสามารถสร้างความยั่งยืนอย่างมั่นคงได้ตั้งแต่ "ต้นน้ำยันปลายน้ำ" (Farm to Cup) ซึ่งมีทั้งหมด 4 ส่วน คือ

- ความยั่งยืนด้านสภาพแวดล้อมและธรรมชาติ โดยเลือกปลูกแบบอินทรีย์และออกแบบระบบนิเวศด้วยการปลูกต้นไม้นานาชนิดเพื่อให้พึ่งพาอาศัยกัน และช่วยรักษาต้นน้ำ เนื่องจากสวนกาแฟที่เพาะปลูกนั้นตั้งอยู่ในอาณาเขตบริเวณที่เป็นต้นน้ำ ดังนั้นการเพาะปลูกแบบอินทรีย์นั้นไม่ทำให้เกิดการตกค้างของสารเคมีในแหล่งน้ำ อีกทั้งช่วยรักษาหน้าดินให้เกิดความชุ่มชื้น ทำให้ป่าเกิดความอุดมสมบูรณ์
- ความยั่งยืนในการปลูกกาแฟ ปัจจุบันมีแหล่งเพาะปลูกกาแฟที่สำคัญหลายแห่ง ทางตอนเหนือของประเทศไทย ประสบปัญหาเรื่องมอดทำลายผลกาแฟ ซึ่งสร้างความเสียหายมากมาย แต่การปลูกแบบอินทรีย์นั้นช่วยขจัดปัญหาเรื่องมอดได้ เพราะความชุ่มชื้นที่เกิดขึ้นในหน้าดินส่งผลให้มอดไม่สามารถมาอาศัยได้ และช่วยให้ต้นกาแฟนั้นมีอายุที่ยืนนาน ปริมาณผลผลิตกาแฟและคุณภาพกาแฟที่ดีขึ้น นอกจากการเพาะปลูกแบบอินทรีย์แล้ว ยังมีการค้นหาเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่โดดเด่นของกาแฟที่เพาะปลูกสวน JOSADO ทำ "Fruity Coffee" หรือ กาแฟรสผลไม้ ซึ่งสร้างความแตกต่าง และเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว นำมาซึ่งมูลค่าเพิ่มทางการตลาดของตัวกาแฟให้มีราคาที่สูงขึ้นด้วยเช่นกัน
- ความยั่งยืนของเกษตรกร กระแสเรื่องของสุขภาพมีมาอย่างต่อเนื่อง ผู้บริโภคเริ่มให้ความสำคัญกับสุขภาพ ดังนั้นสินค้าที่ปลอดสารเคมี จึงมีความต้องการในตลาดสูง การเพาะปลูกแบบอินทรีย์นั้นสอดรับกระแสเพื่อสุขภาพ อีกทั้งช่วยให้เกษตรกรมีความปลอดภัยจากสารเคมี มีความมั่นคงทางรายได้ และมีอาชีพที่มั่นคง
- ความยั่งยืนของผู้บริโภค จากผลงานวิจัยระดับโลกมากมายยืนยันว่า การบริโภคกาแฟที่ดีนั้น มีประโยชน์ต่อสุขภาพนานัปการ ผู้บริโภคได้บริโภคกาแฟที่ปลอดสารเคมี มีสุขภาพที่ดี และสร้างจิตสำนึกรักษ์สิ่งแวดล้อม มีส่วนร่วมรักษาป่าต้นน้ำและธรรมชาติ

สิริวิชญ์ ตั้งใจและยืนหยัดในการทำสวนกาแฟอินทรีย์ เพื่อผลิตกาแฟที่มีคุณภาพและปลอดสารเคมี พร้อมจะนำองค์ความรู้ที่เกิดจากการศึกษาและทำสวนอินทรีย์อย่างจริงจังตลอดระยะ 5 ปี ถ่ายทอดให้กับเกษตรกรท่านอื่นที่สนใจ เพื่อขยายพื้นที่เพาะปลูกกาแฟแบบอินทรีย์ไปยังเขตเพาะปลูกอื่นๆ เพื่อให้กาแฟไทยนั้นสามารถแข่งขันในตลาดโลกได้อย่างยั่งยืน

การรับรางวัล

สำหรับรางวัลสำหรับผู้ชนะการประกวด รางวัลชนะเลิศ ได้แก่ **นางสาวบงกชศษฎา ไชยพรหม** ได้รับถ้วยรางวัลพระราชทานสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ซึ่งได้มีพิธีมอบในวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2562 ระหว่างการประชุม ส่วนรางวัลอื่น ๆ รวมทั้งรางวัลชนะเลิศ ได้รับประกาศนียบัตร และเงินรางวัล 5,000 บาท ในการประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ เมื่อวันที่ 19 พฤศจิกายน 2561 ที่จังหวัดเชียงใหม่

ปุ๋ยไข่มุก

ตราเรือใบไข่มุก

NEW

มีหลายซีรี่ส์ หลายสูตร ตามความเหมาะสม

ปุ๋ยไข่มุกโนวา เม็ดสีเหลือง



ปุ๋ยไข่มุกบลู เม็ดสีฟ้า



ปุ๋ยไข่มุก ขาวคาดแดง



ปุ๋ยไข่มุกเอส ปุ๋ยซัลเฟต



GUARANTEED PRAVIT GROUP QUALITY

ผลิตภัณฑ์คุณภาพจากเครือประวิทย์กรุ๊ป

ใช้น้อย งามทน ผลดก

บริษัท ไฮโดรไทย จำกัด

กองบรรณาธิการ



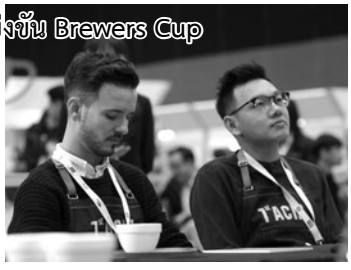
การแข่งขันบาริสต้า







บรรยากาศการแข่งขัน Brewers Cup



การแข่งขันบาริสต้า เป็นกิจกรรมหนึ่งในการประชุมการพัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟในอาเซียน ครั้งที่ 1 ที่มีคนรุ่นใหม่ในวงการกาแฟให้ความสนใจ และเป็นกิจกรรมที่สร้างสีสันให้กับงานตลอดระยะเวลาที่มีการแข่งขันระหว่าง 14 -16 กุมภาพันธ์ 2562 รวม 3 วัน

การแข่งขันบาริสต้ามี 2 ประเภท คือ การแข่งขันชงกาแฟ (Brewers Cup) และ การแข่งขันสร้างสรรค์ศิลปะบนฟองนม (Latte Art) ซึ่งผู้ชนะเลิศการแข่งขันแต่ละประเภทจะได้รับถ้วยพระราชทานสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี การแข่งขันครั้งนี้จัดขึ้นที่ ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติเฉลิมพระเกียรติ 7 รอบ พระชนมพรรษา จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งสรุปผลการแข่งขัน ดังนี้

1. วัตถุประสงค์ในการแข่งขัน

1.1 เพื่อน้อมสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช รัชกาลที่ 9

1.2 เพื่อกระตุ้น เสริมทักษะ ประสบการณ์ แลกเปลี่ยนความรู้ ความคิดเห็น ระหว่างกันของ บาริสต้า ผู้ประกอบการ และเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ

1.3 เพื่อพัฒนาส่งเสริมประชาสัมพันธ์กาแฟไทยภายใต้แนวคิด **“สานต่อกาแฟตามรอยพ่อ”** ให้เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง

1.4 เพื่อสร้างภาพลักษณ์ความเป็นแบรนด์กาแฟไทยที่สนับสนุนวงการบาริสต้าทั้งไทยและต่างประเทศ

2. คุณสมบัติของผู้แข่งขัน

2.1 ผู้สมัครต้องอายุ 18 ปีบริบูรณ์ขึ้นไป

2.2 ผู้สมัครสามารถสมัครในนามบริษัท หรือบุคคล

2.3 ผู้จัดงานจะทำการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้สมัครให้ตรงตามหลักเกณฑ์ที่ทางผู้จัดงานกำหนดและประกาศผู้ที่มีรายชื่อในการแข่งขันผ่านทางสื่อของผู้จัดงาน

2.4 ผู้จัดงาน ขอสงวนสิทธิ์ในการตัดสิทธิ์ผู้เข้าแข่งขัน ในกรณีที่ผู้เข้าร่วมแข่งขันให้ข้อมูลอันเป็นเท็จกับผู้จัดงาน

2.5 ผู้สมัครสามารถปฏิบัติตามกฎ/กติกาที่ผู้จัดงานกำหนดไว้ดังนี้

- 1st ACID Brewers Cup Championship and Rules and Regulations (โดยเกณฑ์คะแนนอิงตามมาตรฐาน Cup of Excellence @ Cupping Form)
- 1st ACID Latte Art Championship Rules and Regulations

3. กำหนดการแข่งขัน

วันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2562 ปฐมนิเทศผู้เข้าแข่งขัน และซ้อมใช้เครื่องชงกาแฟ

วันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2562 แข่งขันรอบคัดเลือก

วันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2562 แข่งขันรอบที่ 2 และ รอบรองชนะเลิศ

วันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2562 แข่งขันรอบชิงชนะเลิศและมอบถ้วยรางวัล

4. รางวัลการแข่งขันทั้ง 2 ประเภท

- **รางวัลชนะเลิศ** ได้รับ ถ้วยพระราชทานสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี พร้อมประกาศนียบัตร และเงินรางวัล 12,000 บาท
- **รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1** ได้รับถ้วยเกียรติยศของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พร้อมประกาศนียบัตร และเงินรางวัล 10,000 บาท
- **รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2** ได้รับถ้วยเกียรติยศของปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พร้อมประกาศนียบัตรและเงินรางวัล 8,000 บาท
- **รางวัลชมเชย 3 รางวัล** ได้รับถ้วยรางวัลชมเชยพร้อมประกาศนียบัตร















5. คณะกรรมการตัดสิน

5.1 การแข่งขัน Brewers Cup

1. Mr.Ross Allan Bright ออสเตรเลีย (หัวหน้าผู้ตัดสิน) 2. นางสาวนฤมล ทักษอุดม ไทย 3. Mr.Javier Phua Jun Xin, สิงคโปร์ 4. Mr.Bryce Castleton, อังกฤษ 5. Mr.Albrecht Ronad Werner, เยอรมนี 6. นายวรุตม์ ตั้งสุริยาไพศาล ไทย 7. นายโกเมศ สัตยาวุธ ไทย 8. Mr.Juli Effendy, อินโดนีเซีย 9. นายเอก สุวรรณโน ไทย

5.2 การแข่งขัน Latte Art

1. Mr.Shieh Chen-Hsia, Republic of China (หัวหน้าผู้ตัดสิน) 2. Mr.Yeun Chi Tak, ฮ่องกง 3. นายไพศาล มีสุนทร ไทย 4. นายธฤษณัช ประพันธ์ ไทย 5. นางสาวกลิฐาร์พรณ์ จาตุรนต์ภากร ไทย 6. นายนิมิตร พุฒิวณิชย์พิมล ไทย

6. ผู้จัดการแข่งขัน

7.1 สมาคมกาแฟและชาไทย

7.2 บริษัท เอ็น.ซี.ซี. แมนเนจเมนท์ แอนด์ เดเวลลอปเม้นท์ จำกัด

7.3 สมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย

7. สาระสำคัญของการแข่งขัน

7.1 Brewers Cup

1) การแข่งขันแบ่งออกเป็น 2 รอบ

รอบแรก เป็นการชงกาแฟภาคบังคับ (Compulsory service) และ การชงกาแฟตามแบบฉบับของผู้แข่งขัน (Open service)

รอบสุดท้าย เป็นการชงกาแฟตามแบบฉบับของผู้แข่งขัน (1 ชนิดต่อ 1 คน)

2) การชงกาแฟแต่ละชนิด ผู้แข่งขันจะได้รับการประเมินจากกรรมการตัดสินกลิ่น และรสชาติของกาแฟจำนวน 3 คน และมีหัวหน้ากรรมการ 1 คน ที่จะชิมกาแฟที่จัดเสิร์ฟ โดยหัวหน้ากรรมการนี้จะประเมินความกลมกล่อมของกาแฟ และภาพรวมของการปฏิบัติงาน ซึ่งจะนำไปคิดในคะแนนรวมสุดท้าย

3) ระหว่างการแข่งขันชงกาแฟแต่ละชนิด ผู้แข่งขันต้องเตรียมชงกาแฟชนิดละ 3 แก้ว ชงทีละแก้ว เพื่อเสิร์ฟกรรมการ 3 คน

4) ในการชงกาแฟภาคบังคับ ผู้แข่งขันมีเวลาในการปรับตั้งเครื่องอุปกรณ์ชงกาแฟ 8 นาที และ การชงกาแฟตามแบบฉบับของผู้แข่งขัน มีเวลาในการปรับตั้งเครื่องอุปกรณ์ชงกาแฟ 5 นาที

5) ในการชงกาแฟภาคบังคับ ผู้แข่งขันมีเวลาในการชงและเสิร์ฟกาแฟให้กรรมการรวม 7 นาที โดยไม่มีการนำเสนอหรือสาธิตใดๆ และต้องใช้เมล็ดกาแฟแบบเต็มเมล็ดที่คณะกรรมการจัดเตรียมไว้ให้เท่านั้น

6) ในการชงกาแฟในแบบฉบับของผู้แข่งขัน ผู้แข่งขันมีเวลาในการชง นำเสนอ และเสิร์ฟกาแฟให้กรรมการ รวม 10 นาที และสามารถใช้เมล็ดกาแฟแบบเต็มเมล็ดชนิดใดก็ได้ที่ผู้แข่งขันจัดเตรียมมาเอง

7) กาแฟทั้ง 3 แก้วในแต่ละครั้งของการแข่งขันต้องชงโดยใช้เมล็ดกาแฟชนิดเดียวกัน

8) ในการชงกาแฟตามแบบฉบับของผู้แข่งขัน ผู้แข่งขันสามารถใช้เมล็ดกาแฟชนิดเดียวกันในการแข่งขันทั้ง 2 รอบ หรือจะใช้ต่างชนิดกันในการแข่งขันแต่ละรอบก็ได้

9) ผู้แข่งขันสามารถชงกาแฟกี่แก้วก็ได้ภายในระยะเวลาที่กำหนด แต่มีเพียง 3 แก้วเท่านั้นที่ต้องเสิร์ฟให้กรรมการประเมินกลิ่น และรสชาติ

10) กาแฟทุกแก้วที่เสิร์ฟให้กรรมการ จะได้รับการวัดค่า TDS (ปริมาณของแข็งที่ละลายเจือปนอยู่ในการชงกาแฟแต่ละครั้ง) เพื่อเป็นข้อมูลอ้างอิงของผู้แข่งขัน (ไม่มีผลต่อคะแนน)



















บรรยากาศการแข่งขัน Latte Art




7.2 Latte Art

การแข่งขันมีทั้งหมด 3 รอบ

1) รอบที่ 1 (8 นาที) สร้างสรรค์ลาเต้อาร์ตทั้งหมด 3 ชุด (6 แก้ว) โดย

- เทฟองนมแบบ Free Hand Pour 2 แก้ว (แก้วเล็ก/แก้วใหญ่)
- เทฟองนมเป็นรูปที่สร้างสรรค์ขึ้นเอง 2 แก้ว (สามารถใช้เทคนิคอะไรก็ได้ เช่น ใช้ปากกาวาดลาย การเขี่ยฟองนม เป็นต้น) ในรอบนี้ผู้แข่งขันจะต้องนำภาพถ่ายเตรียมมาเทียบให้กรรมการเห็นด้วยว่า สามารถทำได้จริงตามภาพถ่ายหรือไม่
- เทฟองนมอีกครั้งที่ Art Bar 2 แก้ว สร้างสรรค์อย่างอิสระโดยไม่มีกรรมการภายในเวลา 5 นาที เพื่อถ่ายภาพ และให้คะแนน 20 จาก 100 ของรอบแรก

2) รอบที่ 2 (Semi Final 9 นาที) โดย

- เทฟองนมแบบ Free Hand Pour 2 แก้ว 1 ลาย
- เทฟองนมแบบ Free Hand Pour 2 แก้ว อีก 1 ลาย
- เทฟองนมแบบ Free Hand Pour 2 แก้วเล็ก

3) รอบที่ 3 (Final 10 นาที) โดย

- เทฟองนมแบบ Free Hand Pour 2 ชุด ชุดละ 2 แก้ว
- เทฟองนมลายที่สร้างสรรค์เอง 1 ชุด ชุดละ 2 แก้ว

หมายเหตุ : ลายที่สร้างสรรค์เองจะต้องแสดงถึงเอกลักษณ์ประเทศตนเอง และนำเสนอให้เกิดความแปลกใหม่ และน่าสนใจ

4) คณะกรรมการตัดสิน Latte Art จะมีทั้งหมด 6 คน แบ่งเป็น 2 ชุด เพื่อสลับเปลี่ยนในการตัดสิน (กรรมการชุดที่ 1 ตัดสินผู้แข่งขันคนที่ 1 3 5..... กรรมการชุดที่ 2 ตัดสินผู้เข้าแข่งขันคนที่ 2 4 6.....และกรรมการทั้ง 6 คน จะตัดสินในรอบสุดท้าย ทั้งนี้ กรรมการ 1 ชุด จำนวน 6 คน ประกอบด้วย

- กรรมการด้านรูปลักษณ์ 2 คน (Visual Judge)
- กรรมการด้านเทคนิค 2 คน (Technical Judge)
- หัวหน้ากรรมการ 1 คน (Head Judge)
- Shadow 1 คน เพื่อดูภาพรวมการตัดสินของกรรมการทุกคน และเก็บตกประเด็นทั้งหมด สามารถให้คำตัดสินและอธิบายในกรณีที่เกิดประเด็นข้อขัดแย้งต่างๆ

8. ผู้ชนะการแข่งขัน

ในการแข่งขัน Brewers Cup และ Latte Art ในการประชุมการพัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟในอาเซียน ครั้งที่ 1 มีผู้สมัครเข้าแข่งขันแต่ละประเภท ดังนี้

Brewers cup จำนวน 22 ราย ประกอบด้วย ไทย 18 ราย มาเลเซีย 1 ราย สปป.ลาว 3 ราย

Latte Art จำนวน 14 ราย ประกอบด้วย ไทย 12 ราย สปป ลาว 1 ราย อินโดนีเซีย 1 ราย

ผู้ชนะการแข่งขัน Brewers Cup

1) รางวัลชนะเลิศ ได้แก่ Mr. Kar Weng Liew บริษัท Kohi Yatta จำกัด ประเทศมาเลเซีย

2) รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 ได้แก่ นางสาวกษมา กันบุญ ประเทศไทย

3) รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ได้แก่ นายธนทัต สมบัติพานิช ประเทศไทย

4) รางวัลชมเชยอันดับที่ 1 ได้แก่ นายเอกเมธ วิภาวาศุทธิ์ บริษัท เบรฟ เบเวอร์เรจ จำกัด ประเทศไทย

5) รางวัลชมเชยอันดับที่ 2 ได้แก่ Ms. Phaithida Phothisane บริษัท Green Hill Coffee จำกัด สปป.ลาว

6) รางวัลชมเชยอันดับที่ 3 ได้แก่ Mr. Chansataphone Soumpholpakdy บริษัท Green Hill Coffee จำกัด สปป.ลาว

ผู้ชนะเลิศการแข่งขัน Latte Art

1) รางวัลชนะเลิศ ได้แก่ นายศราวุธ หมั่นงาน ร้าน Roots Coffee Roaster ประเทศไทย

2) รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1 ได้แก่ นายจิตรกร ไชยประเสริฐ ประเทศไทย

3) รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2 ได้แก่ นายพันธ์ แสงทิพย์ ร้านมิ่งมิตร ประเทศไทย


นายกสมาคมกาแฟและชาไทย กล่าวรายงานผลการแข่งขัน


ดร.อนันต์ ดาโลดม นายกสมาคมพืชสวนฯ ประธานในพิธีมอบถ้วยรางวัลพระราชทาน ฯ




Kae Weng Liew



ผู้ชนะและกรรมการตัดสิน


ผู้ชนะการแข่งขันบาริสต้า



Kar Weng Liew จากมาเลเซีย
ผู้ชนะเลิศ Brewers Cup



ศราวุธ หมั่นงาน
ผู้ชนะเลิศ Latte Art


กษมา กันบุญ
รองชนะเลิศอันดับ 1 Brewers Cup


ศราวุธ หมั่นงาน


ธนทัต สมบัติพานิช
รองชนะเลิศอันดับ 2 Brewers Cup


จิตรกร ไชยประเสริฐ
รองชนะเลิศอันดับ 1 Latte Art


เอกเมธ วิภวาศุทธิ์
ชมเชยอันดับ 1 Brewers Cup


พันธุ์ แสงทิพย์
รองชนะเลิศอันดับ 2 Latte Art


Phaithida Phothisane
ชมเชยอันดับ 2 Brewers Cup


ขวัญมงคล พงษ์สิริแสน
ชมเชยอันดับ 2 Latte Art


Chansataphone Soumpholpakdy
ชมเชยอันดับ 3 Brewers Cup



4) รางวัลชมเชยอันดับที่ 1 ได้แก่ นายขวัญมงคล พงษ์ศิริแสน ประเทศไทย

5) รางวัลชมเชยอันดับที่ 2 ได้แก่ นายชิติพัทธ์ เครื่องพนัส ประเทศไทย

6) รางวัลชมเชยอันดับที่ 3 ได้แก่ นายอนุภาพ ภักดีวรรณ ประเทศไทย

9. การมอบรางวัล

ในวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2562 เวลา 16.00 น. นายอนันต์ ดาโลดม นายกสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย ในฐานะประธานคณะกรรมการอำนวยการจัดการประชุม การพัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟในอาเซียน ครั้งที่ 1 เป็นประธานในพิธีมอบรางวัลถ้วยพระราชทานสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี แก่ผู้ชนะเลิศการประกวดและการแข่งขัน ประเภทต่างๆ ณ ศูนย์การประชุมและแสดงสินค้านานาชาติเฉลิมพระเกียรติ 7 รอบพระชนมพรรษา จังหวัดเชียงใหม่ ดังนี้

1. รางวัลสุดยอดเมล็ดกาแฟ นางสาวบงกชษศฎา ไชยพรหม เกษตรกร อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่

2. รางวัล Brewers Cup Championship Mr. Kar Weng Liew บริษัท Kohi Yatta จำกัด ประเทศมาเลเซีย

3. รางวัล Latte Art Championship นายศราวุธ หมั่นงาน ร้าน Roots Coffee Roaster ประเทศไทย

พร้อมกันนี้ได้มอบรางวัล รองชนะเลิศอันดับที่ 1 รองชนะเลิศอันดับที่ 2 และรางวัลชมเชย 3 รางวัลสำหรับการแข่งขัน Brewers Cup และ Latte Art ตามลำดับ

ท่านสมาชิกที่รัก

เมื่อวันที่ 14 – 17 กุมภาพันธ์ 2562 สมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย ได้ร่วมกับบริษัท เอ็น.ซี.ซี. เมเนจเม้นท์ แอนด์ ดิเวลลอปเม้นท์ จำกัด กรมวิชาการเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร จังหวัดเชียงใหม่ และสมาคมต่างๆ ในวงการกาแฟอีกหลายสมาคม ได้ร่วมกันจัดการประชุมการพัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟในอาเซียน ครั้งที่ 1 หรือ 1st ASEAN Coffee Industry Development Conference ขึ้นที่ ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติเฉลิมพระเกียรติ 7 รอบ พระชนมพรรษา จังหวัดเชียงใหม่

การประชุมครั้งนี้ นับเป็นครั้งแรกของวงการกาแฟในอาเซียน ที่ได้รับความร่วมมืออย่างดียิ่งจากผู้มีชื่อเสียงในวงการกาแฟ และผู้สนใจกาแฟในภูมิภาคนี้ที่ได้มาร่วมประชุม บรรยายพิเศษ นำเสนอผลงานวิจัย ร่วมจัดนิทรรศการ จำหน่ายสินค้า และร่วมการแข่งขันบาริสต้า ทั้งเวียดนาม อินโดนีเซีย สปป.ลาว มาเลเซีย พม่า สิงคโปร์ ติมอร์เลสเต้ จีน ไต้หวัน เคนยา และไทย รวมผู้เข้าร่วมประชุมกว่า 570 คน

การประชุมครั้งนี้ ได้รับความร่วมมือจาก กรมส่งเสริมการเกษตร ในการเป็นเจ้าภาพหลักในการจัดนิทรรศการส่วนที่เป็น Land Mark โดยได้รับการสนับสนุนด้านข้อมูลและการจัดแสดงจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กรมส่งเสริมสหกรณ์ กรมวิชาการเกษตร มูลนิธิโครงการหลวง เป็นต้น พร้อมกันนี้ยังได้รับการสนับสนุนจากภาคเอกชน สมาคม ชมรมต่างๆ ในวงการกาแฟ ทั้งภายในและต่างประเทศ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และกลุ่มเกษตรกร ได้จัดแสดงและจำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์กาแฟที่หลากหลาย อีกเป็นจำนวนมาก

การแข่งขันบาริสต้า ทั้ง Brewers Cup และ Latte Art ได้รับความสนใจจากผู้เข้าชมงานเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะมีกองเชียร์ของผู้เข้าแข่งขันมาให้กำลังใจตลอดระยะเวลาที่มีการแข่งขัน รวมไปถึงการประกาศผลการแข่งขัน เพราะผู้ชนะเลิศการแข่งขันทั้ง 2 ประเภทนี้ จะได้รับรางวัลถ้วยพระราชทานสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

นอกจากนี้ เวทีกลางของงาน ได้มีกิจกรรมให้ผู้เข้าชมงานได้มีส่วนร่วม เช่น การตอบคำถาม การเล่นเกมส์ การชมมินิคอนเสิร์ต รวมไปถึงการฟังเดี่ยวไมโครโฟน จากผู้ที่ประสบความสำเร็จในธุรกิจร้านกาแฟ

ข่าวสารสมาคมพืชสวนฉบับนี้จึงได้จัดทำเป็นฉบับพิเศษ สรุปภาพรวมของการประชุม และกิจกรรมที่สำคัญเพื่อให้ท่านสมาชิกที่ไม่ได้เข้าร่วมประชุมได้ทราบ

พบกันใหม่ฉบับหน้า
สาราณียกร

คณะผู้จัดทำ ข่าวสารสมาคมพืชสวน
ที่ปรึกษา : อนันต์ ดาโลดม, สุรพงษ์ โกสิยะจินดา, วิจิตร วังใน
บรรณาธิการ : พรรณนีย์ วิชชาชู
ประจำกองบรรณาธิการ
ฝ่ายวิชาการ : กนกรัตน์ สิทธิพจน์, เศรษฐพงษ์ เลขะวัฒนะ, ปิยนุช นาคะ, สุนิสา บุญญะปฏิภาค
บันทึกข้อมูล : สร้อยดาว วัฒธาจารุเกียรติ
ประสานงาน : ดวงรัตน์ ศิวสฤษดิ์ / สมจิตต์ ยะเลาะห์

คณะกรรมการบริหาร
สมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย

คณะกรรมการที่ปรึกษา

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร	อธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร
นายกำธร เดชสกุลธร	รศ.วิจิตร วังใน
ดร.ณรงค์ โฉมเฉลา	ดร.สุรพงษ์ โกสิยะจินดา
นายเกษม จันทรประสงค์	นายสมชาย สุคนธสิงห์
นายวิโรจน์ หิรัญยูปกรณ์	นายกองเอกเปล่งศักดิ์ ประกาศเภสัช
คุณหญิงประไพศรี พิทักษ์ไพรวัน	ดร.ประยูร พลพิพัฒน์พงศ์
นางวัชรี จียาศักดิ์	นางสาววนิดา อังศุพันธุ์
ดร. มนตรี คงตระกูลเทียน	นายวีระศักดิ์ วงษ์สมบัติ
นายชัยฤทธิ์ ดำรงค์เกียรติ	นายจารุโรจน์ ด่านเกียรติก้อง
นายยรรยง ประเทืองวงศ์	นายวรเทพ สุภาดุลย์
ดร.อุทัย จารณศรี	Mr. Robert Dixon
นายสกล มงคลธรรมากุล	ดร.สุนทร พิพิธแสงจันทร์
นางสาวจารุณี เดส์แน็ช	

คณะกรรมการบริหาร

นายกสมาคม	ดร. อนันต์ ดาโลดม
อุปนายกสมาคม	นายวิรัช จันทรัศมี
	นางลักขณา นะวิโรจน์
	ดร. กิตติ วิฑูรวิทย์ลักษณ์
	นางสาวพรรณนีย์ วิชชาชู
เลขาธิการ	นางกนกรัตน์ สิทธิพจน์
รองเลขาธิการ	ดร.เศรษฐพงษ์ เลขะวัฒนะ
เหรัญญิก	นางเยาวลักษณ์ โสภณสกุลแก้ว
นายทะเบียน	นางดวงรัตน์ ศิวสฤษดิ์
สาราณียกร	นางสาวพรรณนีย์ วิชชาชู
ฝ่ายต่างประเทศ	นางสุนิสา บุญญะปฏิภาค
ฝ่ายประชุม สัมมนา วิชาการ	นางปิยนุช นาคะ
ฝ่ายทัศนศึกษา	นายไกรสิทธิ์ โรจนเกษตรชัย
ฝ่ายประชาสัมพันธ์	รศ.ดร.จรรยา พุกกะเวส
	นางพวงผกา คมสัน
ฝ่ายเทคโนโลยีสารสนเทศ	ภญ.ดร.อารีญา สาริกะภูติ

กรรมการกลาง

ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชสวน	รศ. สุรวิช วรรณไกรโรจน์
นายสุพล ธนูรักษ์	นางสาวกฤชกมล ทองเพ็ง
นางวิไล อติชาตการ	นางสาววันเพ็ญ พิทักษ์กุล
นางมาริสา แสนกุลศิริศักดิ์	นายอภิสิทธิ์ ตันสกุล
นายนิวัติ ปากวิเศษ	นายรัฐพล โพธิ์นิยม
นางสาวลิ้นจี่ บุญมาก	

วัตถุประสงค์ของสมาคมฯ

1. ส่งเสริม สนับสนุนวิชาการพืชสวนและวิชาการสาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับพืชสวนให้ครบวงจร
2. เป็นแหล่งแลกเปลี่ยนและเพิ่มพูนความรู้เรื่องพืชสวนในหมู่นักวิชาการ นักธุรกิจ เกษตรกร และผู้สนใจทั่วไป
3. เป็นแหล่งบริการความรู้เรื่องพืชสวนแก่เกษตรกร และองค์กรต่างๆ ของรัฐและเอกชนที่ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับพืชสวนในประเทศไทย
4. เป็นสื่อกลางในการแลกเปลี่ยนและร่วมมือในการค้นคว้าและวิจัยปัญหาทางพืชสวนทั้งภายในและภายนอกประเทศ

สถานที่ติดต่อ สมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย
สมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย
ตึกสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย
บริเวณสถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร
ถ.พหลโยธิน เขตจตุจักร กทม. 10900
โทร. 0-2940-6578 โทรสาร 0-2940-6579







GOURMET MARKET & HOME FRESH MART

กูร์เมต์ มาร์เก็ต และโฮม เฟรช มาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ตชั้นนำระดับเวิลด์คลาส พร้อมร่วมผลักดันผลผลิตสินค้าเกษตรของคนไทยให้ก้าวไกลสู่สากล





กว่า 30 ปีที่ซูเปอร์มาร์เก็ตเมืองไทยได้ยกระดับ พัฒนาขึ้นอย่างต่อเนื่องโดยกลุ่มเดอะมอลล์ กรุ๊ป ภายใต้ชื่อ **“กูร์เมต์ มาร์เก็ต” และ “โฮม เฟรช มาร์ท”** ด้วยแนวคิดที่ต้องการ**สรรหาสินค้าคุณภาพที่ดีที่สุดจากแหล่งผลิตที่ได้คุณภาพมาตรฐานสากลทั่วไทย มานำเสนอให้ผู้บริโภคทั้งชาวไทย และต่างประเทศ** ด้วยความมุ่งมั่นเพื่อพัฒนา ทีมงานจึงต้องมีการทำงานร่วมกันกับเกษตรกรและคู่ค้าในการพัฒนาผลผลิตของเกษตรกรไทย และผลักดันผลผลิตสินค้าไทยให้เข้าสู่ระบบตรวจสอบมาตรฐาน Q จาก มกอช. กระทรวงเกษตร **เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค และการยอมรับเรื่องคุณภาพของสินค้าในตลาดสากล**



ขอเชิญชวนเกษตรกรทุกท่านร่วมเป็นส่วนหนึ่งในการผลักดันผลผลิตสินค้าเกษตรไทยให้ก้าวสู่มาตรฐานสากลไปพร้อมกันกับเรา

ติดต่อเพื่อร่วมเป็นคู่ค้ากับกูร์เมต์ มาร์เก็ต และโฮม เฟรช มาร์ท ได้ที่ฝ่ายบริหารสินค้าตลาดสด โทร. 0-2310-1523, 2477



ที่ กูร์เมต์ มาร์เก็ต เอ็มโพเรียม เอ็มควอเทียร์ พารากอน บลูพอร์ต หัวหิน เดอะมอลล์ บางแค - บางกะปิ - นครราชสีมา เทอร์มินอล 21 เดอะพรอมานาด เดอะคริสตัล เอสบี ราชพฤกษ์ MRT ลาดพร้าว และโฮม เฟรช มาร์ท เดอะมอลล์ รามคำแหง - ท่าพระ - งามวงศ์วาน

"ส่งเสริมเกษตรไทย ให้ก้าวไกล อย่างมั่นคง"

สมาคมการค้าปุ๋ยและธุรกิจการเกษตรไทย

THAI FERTILIZER AND AGRICULTURAL SUPPLIES ASSOCIATION

106 ถนนฉิมพลี แขวงฉิมพลี เขตตลิ่งชัน กรุงเทพฯ 10170 โทรศัพท์/โทรสาร (02)448-7616

106 Chimphli Road, Chimphli, Taling Chan, Bangkok 10170 Tel. & Fax : (02)448-7616 E-mail : thaifertasso@gmail.com

โตโยต้าเภตรา

YARIS ATIV
LIFE ACTIVATED



- ศูนย์บริการ
- ประกันภัย
- โชว์รูมรถยนต์ใหม่
- ศูนย์ซ่อมตัวถังและสี



สาขาบางพูน 02-979-6111
สาขารังสิต 02-958-1888
สาขาลาดหลุมแก้ว 02-150-7888

บริหารงานโดย นายอนันต์ เภตรา KU.32
อดีตนายกสมาคมนิสิตเก่ามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ในพระบรมราชูปถัมภ์



มาสด้าเภตรา

NEW Mazda2

- โชว์รูมรถยนต์ใหม่
- ศูนย์ซ่อมตัวถังและสี
- ศูนย์บริการครบวงจร
- ประกันภัยรถยนต์



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม

สาขาบางพูน 02-979-6773-79
สาขาอัญบุรี 02-577-6659
สาขาบางใหญ่ 02-920-1155

บริหารงานโดย นายอนันต์ เภตรา KU.32
อดีตนายกสมาคมนิสิตเก่ามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ในพระบรมราชูปถัมภ์

24th SOTUS ANNIVERSARY

HOW TO

ทำอย่างไร...

ต้นไม้ในสวน จึงจะสวยงาม









ออสโมโค้ท®

บำรุงต้นไม้

ใส่ปุ๋ยบำรุงต้นไม้ให้สมบูรณ์ แข็งแรง
พร้อมต่อการออกดอก ดอกสวย สีสดใส



สตาร์เกิล® จี

ป้องกันกำจัดแมลง

ป้องกันกำจัด เพลี้ยแป้ง เพลี้ยหอย เพลี้ยอ่อน
เพลี้ยไฟ หนอนชอนใบ ด้วงเต่าแตง มด ฯลฯ



สีโอเทค®

ปรับปรุงคุณภาพดิน

ปรับปรุงดินให้ร่วนซุย กระตุ้นการแตกราก
พืชดูดปุ๋ยได้มาก ต้นไม้เจริญเติบโตดี

โซตัส ตราอวย-ลูกโลก ผลิตภัณฑ์คุณภาพ

บริษัท โซตัส อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
อาคารโซตัส เลขที่ 77 เมืองทองธานี ถ.แจ้งวัฒนะ ต.บางพูด อ.ปากเกร็ด จ.นนทบุรี 11120
โทรศัพท์ 02 984 0999 (อัตโนมัติ 20 คู่สาย) โทรสาร 02 984 0997-8

@SOTUS www.sotus.co.th