

วิสาหกิจชุมชน อັก ณ เชียงราย

กลุ่มวิสาหกิจชุมชน "อັก ณ เชียงราย" ถือเป็นอีกหนึ่งตัวอย่างของความเข้มแข็งของคนในชุมชนที่ร่วมมือกันพัฒนาทรัพยากรท้องถิ่นให้เกิดมูลค่าเพิ่มอย่างยั่งยืน โดยเฉพาะการนำ "สับปะรดภูแล" ซึ่งเป็นผลไม้ขึ้นชื่อและสินค้าที่เป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ของจังหวัดเชียงราย มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์หลากหลายรูปแบบ สร้างรายได้และยกระดับคุณภาพชีวิตของสมาชิกในชุมชนได้อย่างดีเลย

เดี๋ยวเรามาทำความรู้จักสับปะรดภูแลกันก่อน สับปะรดภูแลเป็นสับปะรดพันธุ์เล็ก มีรสชาติหวานฉ่ำ เนื้อแน่น มีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ และสามารถรับประทานได้ทั้งแกน ซึ่งเป็นจุดเด่นที่ทำให้ได้รับความนิยมอย่างมากทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยลักษณะของสับปะรดภูแลมีจุดเด่นที่แตกต่างจากพันธุ์อื่นอย่างเห็นได้ชัด ดังนี้

- ขนาดผล : จะมีขนาดเล็ก น้ำหนักเฉลี่ยประมาณ 0.2 - 0.3 กิโลกรัมต่อผล
- รูปลักษณ์ : จะมีผลทรงกลม ตาค่อนข้างสั้น เปลือกหนา
- เนื้อ : มีสีเหลืองทอง กรอบ รสชาติหวาน มีกลิ่นหอมอ่อนๆ
- แกน : มีความกรอบและหวาน สามารถรับประทานได้ทั้งแกน

ช่วงเวลาผลผลิตออกสู่ตลาด

- **ช่วงเดือนเมษายน – กรกฎาคม** เป็นช่วงที่สับปะรดมีรสชาติหวานที่สุด เนื้อแน่นกรอบ และมีกลิ่นหอมมากที่สุด เนื่องจากได้รับแสงแดดเต็มที่ในช่วงหน้าร้อน
- **ช่วงเดือนสิงหาคม – มีนาคม** ผลผลิตยังมีออกสู่ตลาด แต่อาจมีความหวานน้อยลงเล็กน้อยหรือเนื้อมีความฉ่ำน้ำมากขึ้นในช่วงฤดูฝน

การปลูกและการดูแลรักษาสับปะรดภูแลเจริญเติบโตได้ดีในสภาพพื้นที่ราบเชิงเขาหรือพื้นที่ดอนที่มีการระบายน้ำดี ไม่ชอบน้ำขัง การขยายพันธุ์นิยมการใช้ "หน่อ" (Sucker) หรือ "ตะเกียง" (Slip) ในการปลูก ซึ่งระยะเวลาเก็บเกี่ยวหลังจากลงปลูกแล้ว จะใช้เวลาประมาณ 10 - 12 เดือน จึงจะสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้

อย่างไรก็ตาม ด้วยข้อจำกัดด้านอายุการเก็บรักษาที่ไม่นาน การแปรรูปจึงกลายเป็นทางออกสำคัญที่ช่วยยืดอายุสินค้าและเพิ่มโอกาสทางการตลาดของเกษตรกร

โดยจุดเริ่มต้นของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแห่งนี้ เกิดขึ้นในปี 2561 มาจากความตั้งใจของคุณปริศนา คำขอด เป็นผู้เริ่มชักชวนเกษตรกรกลุ่มผู้ปลูกสับปะรดภูแลในตำบลนางแลและตำบลใกล้เคียง ที่มีประสบปัญหาภาวะสินค้าล้นตลาดในช่วงฤดูกาลเก็บเกี่ยวสับปะรดที่ผลผลิตออกสู่ตลาดจำนวนมาก ทำให้ราคาสับปะรดตกต่ำ ส่งผลให้เกษตรกรขาดรายได้ที่มั่นคง เพื่อหาแนวทางแก้ไขปัญหาดังกล่าว จึงเกิดการรวมตัวกันของสมาชิกในชุมชน ในการจัดตั้งกลุ่ม "อັก ณ เชียงราย" ขึ้น เพื่อร่วมกันคิดค้นแนวทางในการเพิ่มมูลค่าให้กับสับปะรดภูแล โดยใช้ภูมิปัญญาพื้นบ้านผสมผสานกับเทคโนโลยีนวัตกรรมสมัยใหม่

กลุ่มวิสาหกิจชุมชน "ฮัก ณ เชียงราย" ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์จากสับปะรดกุลและออกมามากหลายเช่น สับปะรดอบแห้ง สับปะรดกวน น้ำสับปะรดเข้มข้น แยมสับปะรด รวมไปถึงผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์อย่างขนมขบเคี้ยวจากสับปะรด และพายสับปะรดกุลแห้งทั้งลูก เจ้าแรกของจังหวัดเชียงราย ซึ่งตอบโจทย์ผู้บริโภคในปัจจุบันที่ต้องการทั้งความสะดวก รสชาติอร่อย และคุณค่าทางโภชนาการ ในกระบวนการผลิต กลุ่มให้ความสำคัญกับคุณภาพและความปลอดภัยเป็นหลัก ตั้งแต่การคัดเลือก วัตถุดิบที่สด สะอาด ปลอดภัย ปลอดภัย ไปจนถึงการควบคุมกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน มีการนำเทคโนโลยีการอบแห้งและการแปรรูปที่ทันสมัยเข้ามาช่วยเพื่อรักษารสชาติ สี และคุณค่าทางอาหารของสับปะรดให้ใกล้เคียงกับของสดมากที่สุด โดยได้รับการสนับสนุนองค์ความรู้ด้านนวัตกรรมการแปรรูปอาหาร การใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามาช่วยในกระบวนการผลิต รวมถึงงบประมาณในการปรับปรุงผลิตภัณฑ์จากสถาบันการศึกษาในพื้นที่ และองค์กรภาครัฐ อย่างเช่น มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงรายสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดเชียงราย นอกจากการพัฒนาผลิตภัณฑ์แล้ว กลุ่มยังให้ความสำคัญกับการสร้างแบรนด์และการตลาด โดยใช้ชื่อ "ฮัก ณ เชียงราย" ซึ่งสะท้อนถึงความรัก ความผูกพัน และความภูมิใจในท้องถิ่น มีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม ทันสมัย และเหมาะสำหรับเป็นของฝาก ทำให้สินค้าสามารถแข่งขันในตลาดได้ทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับประเทศ รวมถึงมีการจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ เพื่อให้เข้าถึงลูกค้าได้กว้างยิ่งขึ้น อีกหนึ่งจุดเด่นของกลุ่ม คือการดำเนินงานแบบมีส่วนร่วม สมาชิกทุกคนมีบทบาทในการผลิตการบริหารจัดการ และการพัฒนาสินค้า ทำให้เกิดการเรียนรู้ร่วมกัน และสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชน นอกจากนี้กลุ่มยังเปิดโอกาสให้คนรุ่นใหม่เข้ามามีส่วนร่วม เพื่อสืบสานองค์ความรู้และพัฒนานวัตกรรมใหม่ ๆ อย่างต่อเนื่อง ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นจากการดำเนินงานของกลุ่ม ไม่ได้มีเพียงแค่อายได้ที่เพิ่มขึ้นเท่านั้น แต่ยังช่วยสร้างอาชีพเสริม ลดการอพยพแรงงานออกนอกพื้นที่ และเสริมสร้างความสามัคคีในชุมชน อีกทั้งยังเป็นต้นแบบให้กับชุมชนอื่น ๆ ในการนำทรัพยากรท้องถิ่นมาพัฒนาอย่างสร้างสรรค์และยั่งยืน ในภาพรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแห่งนี้สะท้อนให้เห็นถึงพลังของการรวมตัว การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นและการปรับตัวให้เข้ากับโลกยุคใหม่ได้อย่างลงตัว การแปรรูปสับปะรดกุลไม่เพียงแต่ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตร แต่ยังเป็นการสร้างเรื่องราว (Story) ที่ช่วยเพิ่มคุณค่าให้กับสินค้า ทำให้ผู้บริโภครู้สึกเชื่อมโยงกับแหล่งที่มา และเกิดความเชื่อมั่นในคุณภาพ

ในปี 2568 วิสาหกิจชุมชน ฮัก ณ เชียงราย ได้รับคัดเลือกให้เป็น 1 ใน 200 กลุ่มเกษตรกร ที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมและพัฒนาเพื่อเข้าสู่ห่วงโซ่อุปทานและบริการมูลค่าสูง ของกรมส่งเสริมการเกษตร ซึ่งในจังหวัดเชียงรายได้รับเลือกเพียง 4 กลุ่มเท่านั้น เป็นการยกระดับจากกลุ่มผู้ผลิตท้องถิ่นสู่การเป็นผู้ผลิตในตลาดระดับพรีเมียม เนื่องจากเป้าหมายของโครงการฯ ต้องการยกระดับรายได้เกษตรกรเพิ่มขึ้น 3 เท่าในเวลา 3 ปีโดยกรมส่งเสริมการเกษตรสนับสนุนงบประมาณและองค์ความรู้เพื่อยกระดับสับปะรดกุลและจากสินค้าเกษตรพื้นฐานไปสู่ผลิตภัณฑ์มูลค่าสูง ผ่านการพัฒนาทั้งระบบตั้งแต่การผลิตที่ได้มาตรฐาน การแปรรูปด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสม การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และสร้างแบรนด์ ไปจนถึงการเชื่อมโยงตลาดทั้งออนไลน์และออฟไลน์ซึ่งจากปีที่ผ่านมาทางกลุ่มได้ออกแบบ

ผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อเจาะตลาดกลุ่มผู้บริโภคที่รักสุขภาพ คือ บัตเตอร์เค้ก สับปะรดภูเก็ตเลนพีรี น้ำตาลต่ำ โดยได้ทำการทดลองวางจำหน่ายและได้รับผลตอบรับที่ดีจากผู้บริโภคโดยในปี 2569 ทางกลุ่มยังมีเป้าหมายที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อื่นๆ และขยายการตลาดของกลุ่มต่อไป

ดังนั้น "ฮัก ณ เชียงราย" จึงไม่ได้เป็นเพียงแค่กลุ่มผู้ผลิตสินค้า แต่ยังเป็นตัวแทนของความรักในบ้านเกิด ความมุ่งมั่นในการพัฒนาชุมชน และตัวอย่างของการสร้างเศรษฐกิจฐานรากที่เข้มแข็ง ซึ่งสามารถเติบโตได้อย่างยั่งยืนในระยะยาว หากได้รับการสนับสนุนอย่างต่อเนื่อง ทั้งจากภาครัฐ ภาคเอกชน และผู้บริโภค ที่เห็นคุณค่าในสินค้าท้องถิ่นของไทย

ทั้งนี้ขอขอบคุณข้อมูลจากกลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการผลิต สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย