



กาแฟจะเป็นทางออกให้เกษตรกรไทยได้อย่างไร? คงต้องเริ่มจากความสำคัญของกาแฟในปัจจุบัน โดยข้อมูลทางสถิติ¹ พบว่าคนไทยดื่มกาแฟเพิ่มขึ้นเฉลี่ย **15%** ต่อปี หรือดื่ม 300 แก้วต่อคนต่อปี ขณะที่คนต่างชาติ เช่น ญี่ปุ่นดื่ม 400 แก้วต่อคนต่อปี และยุโรปดื่ม 500 แก้วต่อคนต่อปี รวมทั้งพฤติกรรมการณ์ดื่มกาแฟของคนไทยเปลี่ยนไปค่อนข้างมาก จากการดื่มเพื่อความสดชื่นสู่การดื่มเพื่อบอกไลฟ์สไตล์และรสนิยมเฉพาะของตน สะท้อนให้เห็นว่า **ความต้องการบริโภคกาแฟมีแนวโน้มเติบโตมากขึ้น สอดคล้องกับปริมาณการนำเข้ากาแฟที่เพิ่มขึ้นต่อเนื่อง** เพราะการผลิตในประเทศยังไม่เพียงพอต่อความต้องการบริโภค² นอกจากนี้ ยังมีช่องทางการตลาดที่หลากหลายในช่วงการระบาดของ Covid-19 ที่ประชาชนอยู่บ้านหยุดซื้อเพื่อชาติ ทำให้ผู้บริโภคหลายคนซื้อเมล็ดกาแฟมาชงเองผ่านการสั่งซื้อจากไร่หรือโรงคั่วผ่านช่องทางออนไลน์มากขึ้น ส่วนหนึ่งเพราะมีผู้ขายเพิ่มขึ้นจากแรงงานนอกเกษตรที่กลับท้องถิ่นและมีความรู้ด้านการทำการตลาดออนไลน์ จึงทำให้สามารถนำเสนอผลิตภัณฑ์ต่อผู้บริโภคได้โดยตรง³

รู้หรือไม่? พฤติกรรมการดื่มกาแฟของคนไทยกำลังเข้าสู่คลื่นลูกที่ 3⁴

คลื่นลูกที่ 1 กาแฟสำเร็จรูป
ผู้บริโภคส่วนใหญ่ต้องการเพียงกาแฟเพื่อกระตุ้นให้ร่างกายสดชื่น การผลิตแบบเน้นปริมาณ ราคาที่เข้าถึงง่าย ทำให้เข้าไปอยู่ในทุกครัวเรือน ปัจจุบันมีส่วนแบ่งตลาดสูงถึง **60%** ของตลาดทั้งหมด

คลื่นลูกที่ 2 กาแฟคั่วคั่ว
ผลจากการเข้าไปเปลี่ยนโครงสร้างธุรกิจกาแฟของสตาร์ทอัพ ทำให้เกิด **ร้านกาแฟคั่วคั่วมากมาย** โดยกาแฟไม่ได้เป็นเพียงตัวช่วยให้ร่างกายสดชื่นเท่านั้น แต่เป็นส่วนหนึ่งของไลฟ์สไตล์ **ผู้บริโภค** รวมถึงเป็นพื้นที่พูดคุยกับกลุ่มเพื่อนและนั่งทำงานด้วย

ตลาดกาแฟดื่มนอกบ้าน 40%
คลื่นลูกที่ 3 กาแฟพิเศษ (Specialty Coffee)
ผู้บริโภคต้องการประสบการณ์การดื่มที่เน้นอรรถรสของกาแฟ เพื่อรับกลิ่นและสัมผัสผิวดูสีใจที่มากขึ้น ทั้งสายพันธุ์ แหล่งเพาะปลูก และวิธีการชง ซึ่งผู้บริโภคกลุ่มนี้มี **อัตราการเติบโต 3-5% ทุกปี** ทำให้เกิดร้านกาแฟทางเลือกใหม่มากมาย แม้แต่ร้านกาแฟเขชนายใหญ่ก็ยังคงปรับมาทำกาแฟพิเศษนี้ด้วย

**“เมื่อความต้องการกาแฟยังคงเพิ่มขึ้น แล้วเกษตรกรไทยควรมุ่งไปทางไหน เพื่อให้มีรายได้ที่ยั่งยืน?”
ต้องเน้นปลูกกาแฟประเภทใด? เน้นที่ปริมาณผลผลิต หรือ เน้นคุณภาพ?**

1. กาแฟ 101 : รู้จักสายพันธุ์และภาพรวมตลาดกาแฟไทย

☞ มาทำความรู้จักกาแฟกันก่อน...ว่าด้วยเรื่อง ชนิดสายพันธุ์

- ในโลกนี้มีกาแฟหลากหลายสายพันธุ์ แต่ที่รู้จักกันทั่วไปมี 4 สายพันธุ์ คือ อาราบิก้า โรบัสต้า เอ็กซ์เซลซ่า และลิบอริก้า แต่เอ็กซ์เซลซ่า และลิบอริก้าไม่นิยมปลูกเพื่อการค้า เนื่องจากรสชาติไม่ค่อยดี เราจึงเห็นเพียง **อาราบิก้า และโรบัสต้า** วางจำหน่ายอยู่เท่านั้น อย่างไรก็ตาม การปลูกอาราบิก้ามีข้อจำกัดมากกว่าโรบัสต้า เพราะเน้นปลูกในที่สูง อากาศเย็นและทนต่อโรคน้อย ทำให้ได้ผลผลิตน้อยกว่า แต่ด้วยราคาที่สูงกว่า จึงจูงใจให้เกษตรกรทั่วโลกยังคงปลูกอาราบิก้าเป็นหลัก
- ในประเทศไทย พื้นที่ปลูกอาราบิก้าจะอยู่ทางภาคเหนือ ขณะที่ภาคใต้จะนิยมปลูกโรบัสต้า เนื่องจากภูมิประเทศและภูมิอากาศเหมาะสม

	อาราบิก้า	VS	โรบัสต้า
ลักษณะเมล็ด	รูปทรงเรียวยาว เส้นตรงกลางคด		รูปทรงเป็นกลมๆ เส้นตรงกลางตรง
รสชาติ	หอมละมุน		ขื่นขมกว่า
สารในกาแฟ	คาเฟอีน ต่ำ รสเปรี้ยว สูง น้ำตาล สูง ความเข้มข้น ต่ำ		คาเฟอีน สูง รสเปรี้ยว ต่ำ น้ำตาล ต่ำ ความเข้มข้น สูง
พื้นที่ปลูก	800 เมตรขึ้นไป เหนือระดับน้ำทะเล ลม เย็นๆ เชิงเขา ภูเขา		200 - 800 เมตร เหนือระดับน้ำทะเล ลม จุฬา ร่มเงา ภูเขาสูง
ลักษณะดิน	ดินกรรพูน ลูกไม้คด		ดินสูง ลูกคด

ที่มา: beanshere.com

รู้หรือไม่? เมล็ดกาแฟที่มาจากแหล่งเพาะปลูกเดียว (Single Origin) ช่วยเพิ่มมูลค่า ผ่านการบอกเล่าเรื่องราว

เมล็ดกาแฟที่มาจากแหล่งเพาะปลูกเดียว (Single Origin) จะมีรสชาติและเอกลักษณ์ตามกรรมวิธีการผลิตและแหล่งเพาะปลูก ซึ่งปัจจุบันผู้บริโภคหลายคนชื่นชอบที่จะเสพเรื่องราวของเมล็ดกาแฟในแต่ละสถานที่ โดยเมล็ดกาแฟ Single Origin ที่เป็นรู้จักกันมากในไทย อย่างเช่น **กาแฟมอญฟูลูมูเน่ เชียงใหม่** ใช้เทคนิคเกษตรกรรมพึ่งพาธรรมชาติ เลือกรับผลผลิตก่อน-หลังวันพระ-จันทร์เต็มดวง ช่วยให้มีกลิ่นหอมละมุน ขายได้ใน กก.ละ 1,000 บาท

☞ เมื่อมองลึกลงไป...ว่าด้วยเรื่อง ตลาดกาแฟไทย

- ในแต่ละปีความต้องการบริโภคกาแฟทั่วโลกเพิ่มขึ้นต่อเนื่อง โดยข้อมูลล่าสุดปี 2562 มีความต้องการสูงถึง 10 ล้านตัน แต่หากดูข้อมูลการผลิตกาแฟทั่วโลก (หน้า 2/3) **แทบจะไม่เห็นโอกาสสำหรับเกษตรกรไทย** เนื่องจากผลผลิตส่วนใหญ่มาจากประเทศผู้ผลิตรายใหญ่เพียง 5 ประเทศ คิดเป็นส่วนแบ่งผลผลิตต่ออาราบิก้ากว่า 75% และโรบัสต้ากว่า 90% ของผลผลิตทั่วโลกทั้งหมด อีกทั้งในด้านราคาพบว่า ราคาอาราบิก้ามีแนวโน้มลดลง ขณะที่ราคาโรบัสต่ายังทรงตัวอยู่ในระดับต่ำต่อเนื่อง

¹ Euromonitor International (2018), ² การค้าไทย กระทรวงพาณิชย์, ³ สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย (ทีดีอาร์ไอ), ⁴ Third Wave of Coffee บทความของ "Trish Rothgeb"



- ดังนั้น หากเกษตรกรปรับมาผลิตกาแฟคุณภาพ จะช่วยเพิ่มการแข่งขันในตลาดโลกได้ เนื่องจากตลาดกาแฟทั่วไป ต้นทุนในไทยสูงกว่า ขณะที่ราคาไม่แตกต่างจากราคาโลก ซ้ำยังถูกแข่งขันมากขึ้นจากการเปิดเสรีนำเข้ากาแฟซองสมาคมเศรษฐกิจอาเซียน⁵ ซึ่งสอดคล้องกับข้อมูลตัวเลขการผลิตกาแฟ โดยเฉพาะโรบัสต้าที่ลดลงมากจากการลดพื้นที่ปลูก



- อย่างไรก็ดี พฤติกรรมการบริโภคกาแฟของคนไทยที่เปลี่ยนไป มีความต้องการกาแฟที่มีคุณภาพมากขึ้น ทำให้ทั้งร้านกาแฟพรีเมียมที่เป็นแฟรนไชส์ และร้านกาแฟท้องถิ่นที่เน้นกาแฟคุณภาพยังเห็นโอกาสเติบโต ส่งผลให้ตลอดช่วง 5 ปีที่ผ่านมา มีร้านกาแฟสดเปิดใหม่เพิ่มขึ้นเฉลี่ยปีละกว่า 6.2%⁶ มีการจ้างงานในสายอาชีพเพิ่มขึ้นมาก ทั้งบาริสต้า คนทำการแปรรูป และคนคั่วกาแฟ รวมถึงมีผู้เชี่ยวชาญด้านกาแฟ (Q-Grader) ที่ผ่านการรับรองโดยสถาบันคุณภาพกาแฟ หลายร้อยคน
- นอกจากนี้ ผู้เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมกาแฟไทยหลายรายเห็นตรงกันว่า คุณภาพกาแฟไทยดีกว่าในหลายประเทศ ทำให้ยังมีความต้องการสูงจากร้านกาแฟที่เน้นกาแฟคุณภาพ ทั้งนี้ แม้ว่าร้านกาแฟส่วนใหญ่ยังคงใช้อะราบิกาเป็นหลัก เพราะรสชาติที่ละมุนและกลิ่นที่หอมกว่าโรบัสต้า แต่ปัจจุบันพบว่าหลายร้านได้นำโรบัสต้าเกรดคุณภาพไปผสมกับอะราบิกา เพื่อดึงความเข้มข้นของกาแฟให้โดดเด่นขึ้นมา นอกจากนี้ อุตสาหกรรมกาแฟสำเร็จรูปที่ใช้โรบัสต้าเป็นหลัก ได้เริ่มออกผลิตภัณฑ์ที่เป็น Single Origin สำหรับโรบัสต้า เพื่อตอบสนองความต้องการกาแฟคุณภาพของลูกค้า⁸

ดังนั้น หากจะตอบคำถามที่ว่า “เกษตรกรควรมุ่งไปทางไหน? เพื่อมีรายได้ที่ยั่งยืน” คงต้องตอบว่า **ทางออกที่ดีที่สุดของกาแฟไทย ไม่ใช่การขายปริมาณ แต่เน้นขายคุณภาพ** ที่เกษตรกรกำหนดราคาได้เอง

2. ทางออกเพื่อนำไปสู่อุตสาหกรรมผลิตกาแฟคุณภาพ *

“กาแฟคุณภาพ คือ กาแฟที่ผู้เกี่ยวข้องทั้งหมดตั้งแต่เกษตรกรจนถึงผู้บริโภคให้ความสำคัญและใส่ใจ”

☞ เพื่อนำไปสู่การผลิตกาแฟคุณภาพ...จำเป็นต้องกลายข้อจำกัดที่อุตสาหกรรมกาแฟไทยกำลังเผชิญ



ต้นน้ำ (เกษตรกร)



กลางน้ำ (โรงคั่ว)



ปลายน้ำ (ร้านกาแฟ)

ข้อจำกัดร่วม

- ขั้นตอนการผลิตที่มีรายละเอียด ต้นทุนการผลิตที่สูงและหนึ่งครั้งเรือนทำให้เกษตรกรไม่กล้าเปลี่ยน
- ขาดความรู้ในการเพิ่มมูลค่าหลังการเก็บเกี่ยว ทำให้ขายได้ราคาต่ำ

ข้อจำกัดเฉพาะอะราบิกา

- พื้นที่ส่วนใหญ่ในการปลูกไม่มีเอกสารสิทธิ์

ข้อจำกัดร่วม

- โรงคั่วกาแฟวิสาหกิจชุมชนบางแห่งยังขาดมาตรฐานและความรู้การคั่วกาแฟแต่ละชนิด
- เกษตรกรที่ต้องการลงทุนทำกาแฟคั่วบดยังขาดความเชี่ยวชาญ และเงินทุนดำเนินการ

ข้อจำกัดเฉพาะโรบัสต้า

- ผู้บริโภคยังเข้าใจผิดเกี่ยวกับโรบัสต้า ทำให้ร้านกาแฟส่วนใหญ่ยังไม่กล้านำเข้ามายขายเพื่อเป็น Single Origin

⁵ นายสมาคมชาวสวนกาแฟไทย, ⁶ อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร, ⁷ สัมภาษณ์เกษตรกร ผู้ประกอบการร้านกาแฟ, ⁸ เนสกาแฟ เรดคัพ ออร์จิน ซีเล็คชั่น, * การยกระดับกาแฟคุณภาพสู่สากล



ต้นน้ำ (เกษตรกร)

- ปัญหา:** ขั้นตอนการผลิตที่มีรายละเอียด ต้นทุนการผลิตที่สูงและหนี้ครัวเรือนทำให้เกษตรกรไม่กล้าเปลี่ยน
- ทางออก:** เริ่มจากการสร้างความเข้าใจที่ถูกต้องว่า **“แม้ต้นทุนการผลิตจะสูงขึ้น แต่ราคาที่ขายได้จะสูงกว่ามาก”** โดยอาจเริ่มด้วยการทยอยปรับพื้นที่บางส่วนมาผลิตกาาเฟคุณภาพ (ทำได้ทั้งโรงกาาเฟเดิมและไร่ที่ปลูกพืชอื่น) เพื่อให้เกษตรกรไม่ต้องแบกรับภาระต้นทุนมากเกินไป*

- ปัญหา:** ขาดความรู้ในการเพิ่มมูลค่าหลังการเก็บเกี่ยว ทำให้ขายได้ราคาต่ำ
- ทางออก:** เปลี่ยนรูปแบบการขายจากผลชอร์รี่สดที่ได้ราคาต่ำ เป็นการ**แปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า** เช่น การแปรรูปผลผลิต ทั้งในรูปแบบแห้ง (Dry Process) แบบเปียก (Washed Process) แบบกึ่งเปียกกึ่งแห้ง (Semi-washed Process) และการเพิ่มมูลค่าโดยทำให้เมล็ดกาาเฟเป็นที่รู้จัก อาทิ การเข้าประกวดเมล็ดกาาเฟและการสร้างแบรนด์ เช่น กาาเฟดอยช้าง กาาเฟขุนช่างเคี่ยน และกาาเฟอาข่า อ่ามา*

- ปัญหา:** พื้นที่ส่วนใหญ่ในการปลูก**อะราเบีย**ไม่มีเอกสารสิทธิ์
- ทางออก:** ภาครัฐควรช่วยเหลือในการอนุญาตใช้พื้นที่ที่ไม่มีเอกสารสิทธิ์ให้แก่เกษตรกร เพื่อเพิ่มแรงจูงใจในลงทุน ทั้งนี้ มีตัวอย่างเกษตรกรบางพื้นที่ที่ไม่มีเอกสารสิทธิ์ แต่ได้รับความร่วมมืออย่างดีจากหน่วยงานภาครัฐ เช่น การปลูกกาาเฟใน จ.น่าน* อ.แม่แจ่ม จ.เชียงใหม่ และดอยช้าง จ.เชียงราย เพื่อลดการปลูกข้าวโพดเลี้ยงสัตว์⁹ ซึ่งเป็นการฟื้นฟูป่าต้นน้ำและลดปัญหาหมอกควันได้ด้วย



กลางน้ำ (โรงคั่ว)

- ปัญหา:** โรงคั่วกาาเฟวิสาหกิจชุมชนบางแห่งยังขาดมาตรฐานและความรู้การคั่วกาาเฟแต่ละชนิด
- ทางออก:** จัดให้มีการแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างโรงคั่วกาาเฟ ผ่านการส่งเสริมกิจกรรมรวมกลุ่มผู้ประกอบการโรงคั่วกาาเฟ เช่น จัดอบรมเชิงปฏิบัติการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ การแข่งขันประกวดการคั่วกาาเฟ เพื่อยกระดับโรงคั่วกาาเฟให้มีมาตรฐานและความรู้เกี่ยวกับกระบวนการคั่วกาาเฟแต่ละชนิดมากขึ้น

- ปัญหา:** เกษตรกรที่ต้องการลงทุนคั่วกาาเฟด้วยขนาดความเชี่ยวชาญ และเงินทุนดำเนินการ
- ทางออก:** เกษตรกรควรดำเนินงานในลักษณะ**วิสาหกิจชุมชน** เพื่อให้เข้าถึงแหล่งเงินทุนจากภาครัฐได้ง่ายขึ้น โดยอาจเริ่มต้นจากให้บางกรรมวิธีจ้างการผลิตกับโรงงานที่มีความเชี่ยวชาญ ซึ่งจะช่วยลดต้นทุนการลงทุนในเครื่องจักรได้ค่อนข้างมาก ตัวอย่างหนึ่งที่ประสบความสำเร็จคือ วิสาหกิจกาาเฟถ้ำสิงห์ จ.ชุมพร *



ปลายน้ำ (ร้านกาาเฟ)

- ปัญหา:** ผู้บริโภคยังเข้าใจผิดเกี่ยวกับกาาเฟโรบัสต้า ทำให้ร้านกาาเฟส่วนใหญ่ยังไม่กล้านำมาขาย
- ทางออก:** การเพิ่มความรู้และช่องทางในการนำเสนอความพิเศษของกาาเฟให้ผู้บริโภค นอกจากจะสร้างเอกลักษณ์ที่แตกต่างให้กับร้านแล้ว ยังช่วยสนับสนุนการเติบโตของกาาเฟคุณภาพ เช่น ร้านมื่น จ.กรุงเทพฯ นำกาาเฟโพนโรบัสต้าจากระนองมาใช้ *

3. หากได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชนอย่างจริงจัง จะช่วยให้กาาเฟไทยเติบโตอย่างยั่งยืน

- ต้นน้ำ (เกษตรกร)** ➡
 - หน่วยงานภาครัฐในแต่ละพื้นที่ผลักดันโครงการเกษตรกรรุ่นใหม่ (Young Smart Farmer) มากขึ้น เพื่อสร้างแรงจูงใจและส่งเสริมความรู้ในการปลูกกาาเฟและการแปรรูปในชุมชน รู้จักบริหารจัดการการเกษตรด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยีสมัยใหม่ ซึ่งจะช่วยเพิ่มมูลค่าของกาาเฟ และสามารถเป็นต้นแบบเกษตรสมัยใหม่ให้กับเกษตรกรรุ่นพ่อแม่ในท้องถิ่นได้
 - หน่วยงานภาครัฐช่วยคัดเลือกและแจกจ่ายเมล็ดกาาเฟสายพันธุ์ที่เหมาะสมกับสภาพภูมิประเทศและสภาพภูมิอากาศในแต่ละพื้นที่
 - หน่วยงานภาครัฐในพื้นที่ เช่น คณะกรรมการนโยบายที่ดินแห่งชาติ (คทช.) และกรมป่าไม้จังหวัด ควรเร่งจัดสรรที่ดินทำกินไม่มีเอกสารสิทธิ์แก่เกษตรกรใช้ทำกินตกทอดกันมานาน ให้สามารถใช้เป็นที่ดินทำกินได้ถูกต้องตามกฎหมาย และเป็นไปตามเงื่อนไขการเกษตรแบบผสมผสาน เพื่อสร้างความมั่นใจให้เกษตรกรผู้ปลูกกาาเฟ พัฒนาคุณภาพผลผลิตให้ดียิ่งขึ้น
 - หน่วยงานภาครัฐสนับสนุนเกษตรกรภาคเหนือปลูกกาาเฟชดเชยพื้นที่ปลูกข้าวโพด เพื่อลดการเผาป่าและเป็นการช่วยรักษาป่าต้นน้ำ
- กลางน้ำ (โรงคั่ว)** ➡
 - หน่วยงานภาครัฐในพื้นที่เป็นตัวกลางผลักดันให้เกิดการแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างผู้ประกอบการโรงคั่วกาาเฟเอกชนรายใหญ่ รายเล็กและวิสาหกิจชุมชนมากขึ้น อาทิเช่น จัดอบรมเชิงปฏิบัติการโดยมีโรงคั่วกาาเฟรายใหญ่มาเป็นผู้ให้ความรู้แก่โรงคั่ววิสาหกิจชุมชนหรือรายเล็ก โดยภาครัฐอาจให้การสนับสนุนด้านวิจัยนวัตกรรมใหม่ๆ แก่รายใหญ่ เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับกาาเฟไทย
- ปลายน้ำ (ร้านกาาเฟ)** ➡
 - หน่วยงานภาครัฐทำงานร่วมกับผู้เชี่ยวชาญด้านกาาเฟ (Q-grader) เพื่อต่อยอดสร้างการตลาดเมล็ดกาาเฟ เช่น การสร้างเรื่องราวกาาเฟและรสชาติเฉพาะในแต่ละพื้นที่ และทำงานร่วมกับผู้มีอิทธิพลบนสื่อโซเชียล (Influencer) ผลักดันให้กาาเฟไทยเป็นที่รู้จักและยอมรับจากร้านกาาเฟและผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ

หากภาครัฐและเอกชนร่วมมือกันช่วยเกษตรกรยกระดับผลผลิตกาาเฟให้มีคุณภาพสูงขึ้น เพื่อตอบสนองการบริโภคที่กำลังขยายตัว จะช่วยให้เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้นอย่างยั่งยืน อีกทั้งยังช่วยลดการปลูกพืชเชิงเดี่ยว และแก้ไขปัญหามอกควันไฟป่าของประเทศ

⁹ ปัจจุบันเกษตรกรนิยมปลูกข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ในดินทำกินแบบไม่มีเอกสารสิทธิ์ เนื่องจากต้นทุนถูก และเก็บเกี่ยวผลผลิตได้เร็ว * การยกระดับกาาเฟคุณภาพดูในภาคผนวก 3/3

ต้นน้ำ (เกษตรกร)



ปัญหา: ขั้นตอนการผลิตที่มีรายละเอียด ต้นทุนการผลิตที่สูงและหนักวีรือนทำให้เกษตรกรไม่กล้าเปลี่ยน ซึ่งเชื่อมโยงเกษตรกรบางกลุ่มที่ยังการขาดความรู้ในการเพิ่มคุณภาพผลผลิต



ทางออก: เริ่มจากสร้างความเข้าใจที่ถูกต้องว่า “**แม้ต้นทุนการผลิตจะสูงขึ้น แต่ราคาที่จะขายได้จะสูงกว่ามาก**” เช่น ราคากาแฟโรบัสต้าเกรด A 400 บาท/กก. เกรด C 200 บาท/กก.¹⁰ โดยเกษตรกรอาจเริ่มต้นจากการปรับพื้นที่บางส่วนมาผลิตกาแฟคุณภาพและควรปลูกพืชผสมผสานเพื่อลดการะต้นทุนและช่วยให้เกษตรกรมีรายได้ตลอดปี

การปลูกกาแฟคุณภาพ ทำได้โดย

- การเลือกสายพันธุ์ที่เหมาะสมและสามารถปรับตัวได้กับสภาพพื้นที่และสภาพอากาศ เช่น เกษตรกรโรบัสต้ากาแฟในภาคใต้ส่วนใหญ่จะเลือกสายพันธุ์กาแฟพุ่มพรหรือสายพันธุ์พื้นเมือง ซึ่งจะให้กาแฟผลดกและมีเมล็ดใหญ่
- การใส่ใจกับการเตรียมพื้นที่ปลูก การให้น้ำ และการดูแลรักษา มีส่วนช่วยพัฒนาคุณภาพกาแฟให้ดีขึ้น เช่น การเว้นระยะห่างพื้นที่ปลูก ทั้งกรณีปลูกเป็นพืชเชิงเดี่ยว หรือปลูกร่วมกับพืชอื่น มีการเว้นระยะไม่เท่ากัน การให้น้ำต้องคำนึงถึงปริมาณน้ำฝน เป็นต้น ซึ่งข้อ มูลเหล่านี้เกษตรกรสามารถศึกษาเพิ่มกับกรมวิชาการเกษตรในพื้นที่ได้
- การเก็บเกี่ยวเลือกเฉพาะเมล็ดที่สุก ช่วยให้ได้กาแฟคุณภาพ ซึ่งปัจจุบันเกษตรกรบางส่วนยังนิยมเก็บกาแฟในลักษณะการสุดเก็บเพื่อความรวดเร็วและปริมาณที่มาก แต่จะทำให้ได้เมล็ดกาแฟที่ดิบปนสุก

ปัญหา: ขาดความรู้ในการเพิ่มมูลค่าหลังการเก็บเกี่ยว เกษตรกรนิยมขายผลเชอร์รี่สด ทำให้ขายได้ราคาต่ำ

ทางออก: เพิ่มมูลค่าเมล็ดกาแฟ โดยการแปรรูปผลิตภัณฑ์และการทำให้เมล็ดกาแฟเป็นที่รู้จัก

1. การเพิ่มมูลค่าด้วยการแปรรูปผลิตภัณฑ์

การแปรรูปผลเชอร์รี่สดผ่านกระบวนการแปรรูปอาจแตกต่างกันในแต่ละสายพันธุ์และพื้นที่ เพื่อให้ได้กาแฟสะอาดหรือกาแฟสาร ช่วยเพิ่มมูลค่าได้ **กรณีตัวอย่างกาแฟอะราบิก้า** ราคาขายเมล็ดกาแฟอะลา กก.ละ 120-140 บาท ขณะที่ราคาขายกาแฟสารสูงถึง กก.ละ 160-200 บาท นอกจากจะช่วยให้เพิ่มมูลค่าแล้วยังช่วยเพิ่มระยะเวลาการเก็บระยะเวลารักษาได้ถึง 2 ปี



หมายเหตุ: คำนวณโดยธนาคารแห่งประเทศไทย สำนักงานภาคเหนือ จากการสอบถามเกษตรกร

เกษตรกรที่ประสบความสำเร็จในการปรับเปลี่ยนกระบวนการแปรรูปกาแฟ

▶ โรบัสต้ากาแฟโรบัสต้าแห่งหนึ่งใน จ.ระยอง ได้ลองผิดลองถูกพัฒนาคุณภาพกาแฟ จากเดิมเก็บเมล็ดแล้วตากแดดไว้บนพื้นดินก่อนนำส่งเข้าโรงงานหรือที่เรียกว่า Dry Process ต่อมาพบว่า สภาพอากาศของภาคใต้ที่มีความชื้นสูงและฝนตกชุก ไม่เอื้อต่อกระบวนการดังกล่าว จึงเปลี่ยนมาลองแปรรูปแบบเปียก หรือ Washed Process โดยใช้น้ำเป็นวัตถุดิบซึ่งหาง่ายในพื้นที่และมีคุณภาพดี รวมถึงหากฝนตกก็สามารถคลุมปิดโดยที่เมล็ดกาแฟไม่เน่าได้ ผลตอบรับจากการปรับกระบวนการแปรรูป ทำให้กาแฟของโรบัสต้าดังกล่าวได้รับรางวัลกาแฟโรบัสต้าที่มีรสชาติโดดเด่นจากงาน Thailand Coffee Fest 2016 ปัจจุบันสามารถจำหน่ายเมล็ดกาแฟได้สูงถึง กก.ละ 600 บาท

2. การเพิ่มมูลค่าด้วยการทำให้เมล็ดกาแฟเป็นที่รู้จัก ได้แก่

- 1) การเพิ่มมูลค่าด้วยรางวัลจากการประกวด ผลผลิตกาแฟในภาคเหนือที่ราคาสูง ส่วนใหญ่ได้รับรางวัลจากการประกวดกาแฟหรือผ่านนักชิมกาแฟที่มีชื่อเสียง ทั้งนี้ คุณภาพของกาแฟขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ การเพาะปลูก และการทำ Process ที่ดี ซึ่งปัจจุบันไม่ได้มีเพียงแต่กาแฟอะราบิก้าเท่านั้นที่แข่งขันได้ โรบัสต้าเองก็มีการประกวดที่เป็นที่ยอมรับในทั่วโลก เช่น การจัดประกวดกาแฟพิเศษในงาน Thailand Coffee Fest ของสมาคมกาแฟพิเศษไทย หรือ SCATH โดยหลังจากการตัดสินแล้ว จะมีการประมูลกาแฟ ซึ่งถือเป็นการเพิ่มมูลค่าของกาแฟ และยังเป็นโอกาสที่เกษตรกรได้พบกับผู้ซื้อโดยตรง (ไม่ผ่านคนกลาง) อีกด้วย
- 2) การเพิ่มมูลค่าด้วยการสร้างแบรนด์ ซึ่งจะต้องมีการออกแบบในตัวสินค้า มีการจดทะเบียนสิทธิบัตร ตลอดจนเครื่องหมายการค้า
- 3) การเพิ่มมูลค่าด้วยการรับรองความปลอดภัยในอาหาร (Food Safety) เช่น สำนักงานมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (มกท.) ของไทย

¹⁰ราคากาแฟโรบัสต้าแต่ละเกรดจากการสอบถามผู้ประกอบการโรงคั่ว

เกษตรกรที่ประสบความสำเร็จในการสร้างแบรนด์



▶ เกษตรกรภาคเหนือหลายรายหันมาสนใจการผลิตเพื่อคุณภาพมากกว่าปริมาณ รวมทั้งเน้นการปลูกแบบผสมผสาน เพื่อให้เกษตรกรมีรายได้ตลอดปี หนึ่งในนั้นคือ **คุณสิ อายู จือปา** เจ้าของแบรนด์กาแฟ “**อาท่า อ่ามา**” ผู้ผลักดันสร้างแบรนด์กาแฟบนคอกที่อำเภอแม่สรวยสู่ระดับสากล มีการพัฒนาคุณภาพกาแฟ ควบคุมคุณภาพทุกขั้นตอนการผลิต จนได้รับรางวัลจากสมาคมกาแฟโลกและจากต่างประเทศหลายแห่ง

▶ อีกหนึ่งความสำเร็จคือ กาแฟ “**ขุนช่างเคี่ยน**” ของ **คุณชาตรี แซ่ย่าง** ที่ปรับเปลี่ยนจากสวนลิ้นจี่ซึ่งเคยมีมาทำสวนลิ้นจี่ผสมกับกาแฟ โดยคุณชาตรีจะเป็นผู้รวบรวมกาแฟบนคอกจากเกษตรกรรายอื่นนำมาผ่านกระบวนการทั้ง Dry Process, Washed Process และ Semi-washed Process ภายใต้งานรูปแบบกาแฟสารและเมล็ดคั่ว สร้างแบรนด์ให้เป็นที่รู้จักผ่านการประกวดจนได้รับรางวัลสุดยอดเมล็ดกาแฟไทย



ปัญหา: พื้นที่ส่วนใหญ่ในการปลูกอะราบิกามีไม่มีเอกสารสิทธิ์

ทางออก: ภาครัฐควรช่วยเหลือในการอนุญาตใช้พื้นที่ไม่มีเอกสารสิทธิ์ให้แก่เกษตรกร นอกจากจะช่วยเพิ่มแรงจูงใจให้เกษตรกรกล้าลงทุนกับการสร้างมูลค่าเพิ่มแล้ว ยังช่วยลดปัญหาการปลูกข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ **ลดการเผาตอซังและเผาป่า** ช่วยลดปัญหาหมอกควันได้อย่างไรก็ตาม การจัดสรรที่ดินทำกินแม้จะเป็นนโยบายแก้ปัญหาระยะยาว แต่ท้ายที่สุดการมีที่ดินทำกินจะช่วยเพิ่มความเชื่อมั่นให้กับเกษตรกรและเป็นการผลิตที่เพิ่มมูลค่าในระยะยาว

กรณีความสำเร็จจากความร่วมมือระหว่างภาครัฐและเอกชนในการจัดสรรที่ดิน

▶ จังหวัดน่านมีภูมิประเทศเหมาะสมในการปลูกกาแฟทั้งอะราบิก้าและโรบัสต้า แต่พื้นที่ส่วนใหญ่ร้อยละ 85 เป็นพื้นที่สูงไม่สามารถออกเอกสารสิทธิ์ได้ หลายพื้นที่เป็นป่าต้นน้ำของแม่น้ำน่าน มีเกษตรกรบุกรุกไปปลูกพืชเชิงเดี่ยวจำนวนมาก โดยเฉพาะข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ มีการเผาตอซังและเผาป่าเพื่อย้ายพื้นที่ปลูก ทำให้เกิดปัญหาภูเขาหัวโล้นและหมอกควันไฟป่า ภาครัฐและเอกชนจึงร่วมมือกันเข้าไปช่วยฟื้นฟูและแก้ปัญหาในชุมชน ผ่านโครงการต่างๆ อาทิ โครงการสร้างป่าสร้างรายได้ ซึ่งสนับสนุนให้ชุมชนปลูกกาแฟช่วยเกษตรกรฟื้นฟูป่าไม้ นอกจากนี้ การปลูกในพื้นที่สูงมากช่วยให้กาแฟของจังหวัดน่าน มีคุณภาพดีและมีชื่อเสียงระดับประเทศ เช่น กาแฟมณีพุกฤษ ซึ่งปลูกกาแฟอะราบิก้าสายพันธุ์ Gesha จนสามารถขายได้ถึง กก.ละ 6,000-8,000 บาท และกาแฟชนิดอื่น ๆ ได้แก่ กาแฟพวยักษ์ กาแฟภูมิจี (น่านดูโอคอฟฟี่) โดยในปี 2562 มีผลผลิตกาแฟ 483 ตัน เพิ่มขึ้น 165% พื้นที่เพาะปลูก 22,500 ไร่ เกษตรกร 2,400 ราย ครอบคลุมพื้นที่ 15 อำเภอ ผลผลิตกาแฟมีคุณภาพดีเป็นที่ต้องการของตลาด สร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรมากกว่าพืชชนิดอื่นๆ และช่วยลดปัญหาหมอกควัน



กลางน้ำ (โรงคั่ว)



ปัญหา: โรงคั่วกาแฟวิสาหกิจชุมชนบางแห่งยังขาดความรู้เกี่ยวกับกระบวนการคั่วกาแฟแต่ละชนิด



ทางออก: ส่งเสริมกิจกรรมเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างกัน อาทิ การแข่งประกวดการคั่วกาแฟ เช่น Thailand National coffee Roasting Championship เนื่องจากโรงคั่วกาแฟส่วนใหญ่ค่อนข้างมีศักยภาพ การแลกเปลี่ยนความรู้จะช่วยยกระดับโรงคั่วกาแฟให้มีความรู้ด้านมาตรฐานยิ่งขึ้น ซึ่งช่วยเพิ่มมูลค่ากาแฟคั่ว นอกจากนี้ กระบวนการคั่ว ก็มีผลต่อรสชาติกาแฟ และการ Blend ก็มีผลต่อต้นทุนของผู้ประกอบการด้วย

ปัญหา: เกษตรกรที่ต้องการลงทุนทำกาแฟคั่วบดยังขาดความเชี่ยวชาญ และเงินทุนดำเนินการ

ทางออก: เกษตรกรในหลายพื้นที่มีการดำเนินงานในลักษณะวิสาหกิจชุมชนเพื่อช่วยให้เข้าถึงแหล่งเงินทุนจากภาครัฐง่ายขึ้น

กรณีความสำเร็จของวิสาหกิจกาแฟถ้ำสิงห์ แม้จำหน่ายในราคาสูงกว่าคู่แข่ง แต่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

▶ วิสาหกิจกาแฟถ้ำสิงห์จำหน่ายในโปรชนียไทย เป็นกาแฟที่ผลิตจากกาแฟสารคุณภาพ และมีการเพิ่มมูลค่าสินค้า เช่น การทำกาแฟสำเร็จรูป 4 in 1 ใส่ดอกคำฝอย ซึ่งช่วยให้ประสบความสำเร็จติดตลาด แม้ว่าบางกรรมวิธีอาจอยู่ในรูปแบบการจ้างการผลิตกับโรงงานที่มีความเชี่ยวชาญ เนื่องจากต้องใช้เงินลงทุนสูงในเครื่องจักร

ปลายน้ำ (ร้านกาแฟ)



ปัญหา: ผู้บริโภคยังเข้าใจผิดเกี่ยวกับกาแฟโรบัสต้า ทำให้ร้านกาแฟส่วนใหญ่ยังไม่กล้านำมาจำหน่าย



ทางออก: กระแสของโรบัสต้าคุณภาพหรือไฟน์โรบัสต้าเริ่มเป็นที่รู้จักทั้งในและต่างประเทศ ร้านกาแฟไทยหลายร้านนำเสนอเมล็ดกาแฟไฟน์โรบัสต้าให้กับผู้บริโภคได้ลองมากขึ้น หากสามารถนำเสนอความพิเศษของกาแฟให้ผู้บริโภคได้ก็ยิ่งเป็นประโยชน์กับร้าน และช่วยสนับสนุนการเติบโตของกาแฟคุณภาพ

ไฟน์โรบัสต้าในร้านกาแฟของไทย

▶ ร้านมันคาเฟ่ จ.กรุงเทพฯ เลือกใช้เมล็ดกาแฟไฟน์โรบัสต้าจาก จ.ระนอง มาเป็นกาแฟหลักของร้าน ผ่านกระบวนการ Washed Process และคั่วกลาง ทำให้มีรสชาติหวานและเปรี้ยวอ่อนคล้ายอะราบิก้า เมล็ดกาแฟตัวนี้ได้รับการตั้งชื่อว่า ‘หนุ่มใต้’ และเสียงตอบรับอย่างดี