

เสริมทักษะอาชีพเกษตร เพิ่มมูลค่าผลผลิตด้วยองค์ความรู้

ทุกวันนี้คนจำนวนมากไม่ว่าจะประกอบอาชีพอะไรต่างมองช่องทางที่จะประกอบอาชีพเสริมกันทั้งนั้น เนื่องจากภาวะเศรษฐกิจบีบรัด ยิ่งในช่วงนี้ภาวะเศรษฐกิจโลกชะลอตัว ย่อมมีผลต่อการประกอบอาชีพของคนจำนวนมากโดยเฉพาะอย่างยิ่งกับอาชีพเกษตรกร ชาวนา ชาวไร่ ที่ต้องพึ่งพาความไม่แน่นอนของสภาพอากาศของโลกและของพื้นที่บางช่วงแล้งจัดจนไม่มีน้ำไว้ใช้หล่อเลี้ยงต้นข้าว พืชไร่ ผลไม้ต่างๆ ผลผลิตออกแต่ไม่งามทำให้ขายไม่ได้ราคา นั่นคือผลผลิตได้รับความเสียหายแล้ว.. เมื่อเร็วๆ นี้ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (มฟล.) โดย สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร ร่วมกับ ศูนย์บริการวิชาการ ลงพื้นที่บ้านโละป่าหัตต.แม่ข้าวต้ม อ.เมือง จ.เชียงราย จัด โครงการอบรมเสริมอาชีพการแปรรูปอาหาร โดยเป็นโครงการต่อเนื่องอันมีคณะแม่บ้านบ้านในพื้นที่ใกล้เคียงได้มาเข้าร่วมกิจกรรม ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรเป็นหลัก และมีรายได้ตามราคาผลผลิตที่ไม่แน่นอนในแต่ละปี ส่งผลให้มีรายได้ไม่พอใช้จ่ายในครอบครัว กระทั่งต่อชีวิตความเป็นอยู่ของครอบครัว

ทางสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตรในฐานะสถาบันการศึกษา ที่เป็นผู้นำด้านการบริหารจัดการผลผลิตทางการเกษตร เห็นความเดือดร้อนของผู้ประกอบอาชีพทางการเกษตร เลยได้จัดโครงการเผยแพร่ความรู้สู่ชุมชนซึ่งที่ผ่านมาได้ทำมาโดยตลอด คราวนี้เป็นอีกราวะหนึ่ง.. ไม่ว่าจะเป็นจัดการผลิตผลสดทางการเกษตรในแปลงปลูก กระบวนการแปรรูป ตลอดจนการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ด้วยเล็งเห็นความสำคัญของการยกระดับอาชีพเกษตรกรรมและพัฒนาคุณภาพชีวิตของ



คนในท้องถิ่น จึงได้นำเอาองค์ความรู้ออกไปถ่ายทอดให้กับประชาชน เพื่อสามารถใช้เวลารว่างและนำผลผลิตที่มีราคาค่าต่ำมาเพิ่มมูลค่าด้วยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ที่จะช่วยให้เกษตรกรมีรายได้มากขึ้น ด้วยทักษะอาชีพที่เพิ่มมากขึ้น

โดยครั้งนี้มีคณาจารย์จากสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตรเป็นวิทยากร ได้แก่ อาจารย์ ดร.ณัญญา คนเชื้อ, อาจารย์ ดร.สุทธิพร พินิจสุวรรณ และอาจารย์วรวิธิตา หอมถาวรสุข





ดร.ณัฏฐา คนชื้อ ผู้รับผิดชอบโครงการ กล่าวว่า การ



อบรมเชิงปฏิบัติการในครั้งนี้ จัดขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้กลุ่มแม่บ้านได้ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับวิชาชีพเสริม และสร้างความรู้ความเข้าใจในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ เพื่อสามารถนำไปประยุกต์ต่อยอดในการพัฒนาต่อยอดในท้องถิ่นเพื่อเพิ่มมูลค่าต่อไป

"ในครั้งนี้นะเราได้จัดอบรมเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ขนมหนึ่ง ได้แก่ ซาลาเปา ขนมจีบ ขนมขอม่วง และขนมชั้น ซึ่งสามารถทำได้ด้วยอุปกรณ์ที่มีอยู่ในครัวเรือน เป็นแนวคิดตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง โดยขนมเหล่านี้เป็นขนมที่เราคุ้นเคยกันอยู่แล้ว แต่จะหาอย่างไรให้ได้ของที่มีคุณภาพดี มีขั้นตอนวิธีทำที่ถูกต้อง ซึ่งดูเหมือนง่าย...

...แต่แท้จริงแล้วต้องได้รับการฝึกสอนอย่างเป็นขั้นตอน สิ่งเหล่านี้เป็นสิ่งที่เราอยากฝึกให้กลุ่มแม่บ้าน ไม่ใช่แค่รู้วิธีการทำ



แต่ต้องรู้จักการวางแผน การควบคุมคุณภาพ การประยุกต์ใช้
อุปกรณ์ที่เราใช้ รวมถึงการคัดเลือกวัตถุดิบจากผลผลิตที่มีใน
ท้องถิ่น ซึ่งต้องมีการทำโครงการต่อเนื่อง เพื่อติดตามผลและ
เสริมความรู้ด้านต่างๆ ให้กับกลุ่มแม่บ้านที่ต้องการพัฒนาอาชีพ
เสริม ที่สามารถสร้างรายได้จริง และพัฒนาตัวเองให้สามารถ
ควบคุมการผลิตได้อย่างครบวงจร" ดร.ณัฏฐา กล่าว

เราเห็นว่าการที่มีคณาจารย์ที่มีความรู้มาช่วยอบรมในเรื่อง
การทำอาชีพเสริม ทำให้ผู้ประกอบการเกษตรได้มีความรู้
ในเรื่องการทำอาชีพเพิ่มมากขึ้น ที่สำคัญไม่ใช่แค่ได้อบรมสอน
ให้ทำเป็น แต่ยังทำให้รู้วิธีควบคุมคุณภาพ เลือกวัตถุดิบมาใช้
ที่สำคัญอาหารหรือขนมที่ทำขึ้นยังถูกสุขลักษณะอีกด้วย

คีฤกษ์ พลเยี่ยม (เฟิร์ส)/บันทึก..ธีรวัฒน์/รายงาน