

# บทที่ 1

## บทนำ

### หลักการและเหตุผล

สาหร่ายน้ำจืด (โก) เป็นสาหร่ายสีเขียว เกิดขึ้นได้ทั้งในน้ำจืด น้ำกร่อยและน้ำทะเล ในบริเวณลำน้ำที่ไหลและใสสะอาดมีคุณภาพดี อีกทั้งมีแสงสว่างส่องถึงด้วย มักเจริญอยู่ที่เพื่อกาหิน และกรวด มีความลึกประมาณ 30 – 50 เซนติเมตร ในประเทศไทยจะพบสาหร่ายน้ำจืด (โก) ในลำน้ำโขงและลำน้ำน่าน ส่วนในลำน้ำน่านจังหวัดน่านจะพบสาหร่ายน้ำจืด (โก) ได้ตั้งแต่ต้นน้ำที่อำเภอทุ่งช้างเรื่อยไปจนถึงปลายลำน้ำน่านที่อำเภอเวียงสา แต่จะมีมากที่สุดที่อำเภอท่าวังผา พบมากในฤดูหนาวจนถึงฤดูฝน ระหว่างเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนพฤษภาคมของทุกปี สาหร่ายน้ำจืด (โก) มีลักษณะเป็นเส้นสายยาว สีเขียวสด เมื่อเจริญเต็มที่มองเห็นเป็นเส้นยาวสีเขียวเต็มท้องน้ำ จะมีอยู่ 3 ชนิด คือ โกเหนียวหรือโกค่าง มีสีเขียวเข้ม ลักษณะเป็นเส้นยาวไม่แตกแขนง เนื้อไม่ฟู มีน้ำหนักพอสมควร ความยาวของสาหร่ายน้ำจืด (โก) ชนิดนี้ประมาณ 2 เมตร โกเปื่อยหรือโกไหม ลักษณะการเกาะหินเป็นกระจุกแล้วกระจายแผ่ออกไปเป็นเส้นเล็กฝอย มีจำนวนเส้นมาก เส้นจะเหนียวและลื่น สีจะเขียวซีดกว่าโกเหนียว ความยาวประมาณ 80 เซนติเมตร และโกตะ ลักษณะออกเป็นกระจุกอยู่ปนกับโกไหม เส้นสั้นและมีความลื่นมาก สาหร่ายน้ำจืด (โก) เป็นสาหร่ายที่ให้สารอาหารที่เป็นประโยชน์แก่ร่างกาย โดยมีปริมาณโปรตีนสูงใกล้เคียงกับเนื้อสัตว์ นอกจากนั้นยังมีปริมาณเบต้าแคโรทีนสูงกว่าแครอทถึง 4 เท่า มีวิตามินบี 1 และบี 2 มากกว่าผักและมีวิตามินบี 12 ซึ่งช่วยเสริมความจำและช่วยป้องกันโรคโลหิตจาง มีธาตุเหล็กและแคลเซียมช่วยบำรุงสมอง กระดูก และฟันให้แข็งแรง มีเส้นใยอาหารสูงจึงป้องกันการท้องผูกและยังเป็นอาหารที่ดีเยี่ยมสำหรับผู้บริโภคอาหารเจและมังสวิรัต ตามความเชื่อของชาวบ้านซึ่งเชื่อว่าการบริโภคสาหร่ายน้ำจืด (โก) จะทำให้ผอมค้ำไม่หองง่าย และชะลอความแก่ (สำนักงานเกษตรจังหวัดน่าน, 2552 : ระบบออนไลน์)

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองบัว อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน เป็น กลุ่มประชากรที่มีเชื้อสายไทลื้อมาตั้งแต่เดิม มีขนบธรรมเนียมประเพณีการเล่นพื้นบ้าน การแต่งกาย ภาษาพูดที่สืบทอดกันมานาน โดยเฉพาะอาหารการกิน ชาวไทลื้อรู้จักคุณค่าของสาหร่ายน้ำจืด (โก) และนำมาประกอบอาหารตั้งแต่บรรพบุรุษ โดยเฉพาะบริโภคกันในครัวเรือน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองบัวจึงเกิดความคิดที่จะนำสาหร่ายน้ำจืด (โก) มาแปรรูปเพื่อจำหน่ายเป็นรายได้เสริมให้แก่ครอบครัว และอนุรักษ์อาหารพื้นบ้านให้เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย ดังนั้น จึงเกิดการแปรรูป

อาหารจากสาหร่ายน้ำจืด (ไก) ขึ้นเมื่อวันที่ 9 ธันวาคม พ.ศ.2545 เป็นต้นมา ปัจจุบันผลิตภัณฑ์จากสาหร่ายน้ำจืด (ไก) ของกลุ่มประกอบด้วย สาหร่ายแผ่นทรงเครื่อง สาหร่ายเลิสรส (ไถยี้) ห่อหมกไก (ห่อหนึ่งไก) กรอบเค็มสาหร่าย กล้วยฉาบสาหร่าย กะหรี่ปั๊บบสาหร่าย ข้าวตังสาหร่าย กล้วยอบม้วนสาหร่าย ถั่วกรอบสาหร่าย ลูกก๊วยสาหร่าย ในปี พ.ศ. 2546 กลุ่มแปรรูปสาหร่ายน้ำจืด (ไก) บ้านหนองบัวได้รับรางวัลเกียรติคุณจากสถาบันเกษตรกร ให้เป็นเกษตรกรดีเด่นระดับจังหวัด ในปี พ.ศ. 2547 ได้รับรางวัลชนะเลิศในการประกวดกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่น ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มยังเป็นสินค้าที่ได้รับคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ระดับ 4 ดาว ในโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ยังได้รับรางวัลเกียรติคุณการประกวดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านผลิตภัณฑ์และการแปรรูปอาหาร จากกรมส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรจังหวัดน่าน ได้รับเกียรติบัตรแห่งภูมิปัญญาเกษตรไทยเป็นผู้นุรักษ์ และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านแปรรูปดีเด่นภาคเหนือ และเกียรติบัตรสัมมนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนด้านการผลิต การตลาด และเทคโนโลยีที่เหมาะสมจังหวัดพิษณุโลก (สัมภาษณ์, 2552)

กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสาหร่ายน้ำจืด (ไก) บ้านหนองบัวได้มีการดำเนินงานมาอย่างต่อเนื่อง โดยเริ่มมีการจัดทำบัญชี ซึ่งเป็นการจัดทำบัญชีอย่างง่าย และไม่มีเก็บข้อมูลด้านต้นทุนที่ถูกต้องครบถ้วน การตั้งราคาขายของกลุ่มคำนวณจากต้นทุนวัตถุดิบ และค่าแรงบวกกำไรที่ต้องการ และในปัจจุบันได้เกิดกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสาหร่ายน้ำจืด (ไก) รายย่อยขึ้นมาเรื่อยๆ เช่น การผลิตในครัวเรือนหรือการรวมกลุ่มของกลุ่มบุคคลภายในอำเภอท่าวังผาหรืออำเภออื่น ๆ ที่ผลิตไว้เพื่อบริโภคและจำหน่ายเอง ทำให้มีการแข่งขันกันเกิดขึ้น จึงทำให้กลุ่มต้องการทราบต้นทุนที่ถูกต้องและแม่นยำในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ เพื่อใช้เป็นข้อมูลสำหรับการพิจารณาเกี่ยวกับการตั้งราคาขายที่เหมาะสม รวมถึงประสิทธิภาพการบริหารต้นทุนเพื่อเพิ่มศักยภาพในการแข่งขัน ตลอดจนการสร้างเสริมความเจริญเติบโตได้อย่างยั่งยืนต่อไปในอนาคต

ดังนั้น ผู้ศึกษาจึงสนใจที่จะศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนจากการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสาหร่ายน้ำจืด (ไก) ของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านหนองบัว อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน สำหรับผลิตภัณฑ์ สาหร่ายแผ่นทรงเครื่อง สาหร่ายเลิสรส (ไถยี้) และห่อหมกไก (ห่อหนึ่งไก) เนื่องจากผลิตภัณฑ์ 3 ชนิดดังกล่าวใช้สาหร่ายน้ำจืด (ไก) เป็นส่วนผสมหลักของผลิตภัณฑ์ ซึ่งสามารถทำให้กลุ่มได้ทราบต้นทุนและผลตอบแทนที่แท้จริง เพื่อนำข้อมูลไปพิจารณาเกี่ยวกับการตั้งราคาขายที่เหมาะสม และเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันได้ในอนาคต

## วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสาหร่ายน้ำจืด (โก) ของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านหนองบัว อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน

## ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับการศึกษา

ทำให้ทราบต้นทุนและผลตอบแทนในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสาหร่ายน้ำจืด(โก) ของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านหนองบัว อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน

## นิยามศัพท์

**ต้นทุน** หมายถึง ต้นทุนทั้งสิ้นจากการลงทุนผลิตผลิตภัณฑ์จากสาหร่ายน้ำจืด (โก) ได้แก่ ค่าใช้จ่ายในการลงทุนทุกอย่างที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปสาหร่ายน้ำจืด (โก) ตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบจนกระทั่งเป็นสินค้าสำเร็จรูปเพื่อจำหน่าย

**ผลตอบแทน** หมายถึง ผลตอบแทนที่ได้รับจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากสาหร่ายน้ำจืด (โก) หลังจากหักค่าใช้จ่ายในการลงทุนแล้ว

**สาหร่ายน้ำจืด (โก)** หมายถึง สาหร่ายสีเขียวชนิดหนึ่ง ขึ้นตามก้อนหินที่มีแสงแดดส่องถึงและน้ำใสสะอาด พบมากในแม่น้ำน่านที่มีความลึก 30 – 50 เซนติเมตร

**ผลิตภัณฑ์จากสาหร่ายน้ำจืด** หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสาหร่ายน้ำจืด (โก) เช่น สาหร่ายแผ่นทรงเครื่อง สาหร่ายเลิสรส (โกยี้) ห่อหมกโก (ห่อหนึ่งโก)

**กลุ่มสตรีสหกรณ์** หมายถึง กลุ่มกิจการที่มีการจดทะเบียนรับรองสถานะการเป็นวิสาหกิจชุมชน โดยใช้ชื่อว่ากลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านหนองบัว ซึ่งวิสาหกิจชุมชน หมายถึง กิจการของชุมชนเกี่ยวกับการผลิตสินค้า การให้บริการหรือการอื่น ๆ ที่ดำเนินการ โดยคณะบุคคลที่มีความผูกพัน มีวิถีชีวิตร่วมกันและรวมตัวกันประกอบกิจการดังกล่าว ไม่ว่าจะป็นนิติบุคคลในรูปแบบใดหรือไม่เป็นนิติบุคคล เพื่อสร้างรายได้และเพื่อการพึ่งพาตนเองของครอบครัว ชุมชนและระหว่างชุมชน (สำนักงานเกษตรจังหวัดน่าน, 2552 : ระบบออนไลน์)