

การท่องเที่ยวเชิงกาแฟอย่างสร้างสรรค์ “จากต้นสู่ปาก กาแฟอาราบิก้าแท้”



ภายใต้โครงการวิจัย
การพัฒนานวัตกรรมแบบบูรณาการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์
อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์

มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

คำนำ

เอกสารสังเคราะห์องค์ความรู้ในโครงการวิจัยชุด เรื่อง “การพัฒนานวัตกรรมแบบบูรณาการ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์” เล่มนี้จัดทำขึ้นเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ และใช้เป็นเครื่องมือในการสื่อความหมายการท่องเที่ยว ซึ่งประกอบด้วยโครงการวิจัยย่อยจำนวน 3 เล่ม ได้แก่ การพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เชิงกาแฟ การพัฒนาการจัดการสื่อความหมายการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เชิงกาแฟ และการออกแบบสื่ออินฟอर्मชันกราฟิกเพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เชิงกาแฟ ประจำปีงบประมาณ 2565 ประเภททุนอุดหนุนงานวิจัยพัฒนาวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ เป็นเครื่องมือที่ถูกนำมาใช้เพื่อการเปลี่ยนผ่านและต่อยอดการพัฒนาจากการท่องเที่ยวรูปแบบเดิม ๆ ซึ่งมีทรัพยากรการท่องเที่ยวในท้องถิ่นเป็นฐานและประยุกต์ใช้ความคิดสร้างสรรค์ควบคู่เพื่อพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงกาแฟอย่างสร้างสรรค์ อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ โดยในการพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงกาแฟอย่างสร้างสรรค์ “จากต้นสู่ปาก กาแฟอาราบิก้าเขาค้อ” ได้พัฒนาขึ้นบนพื้นฐานทรัพยากรท้องถิ่น ตามแนวคิด The 3S Principles แบ่งออกเป็น รูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ทางการเกษตร รูปแบบกิจกรรมห้องเรียนรู้กาแฟ และรูปแบบกิจกรรมพิเศษจากความหลงใหลในกาแฟ

ในด้านการสื่อความหมายการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อส่งต่อประสบการณ์กิจกรรมการท่องเที่ยวที่มีคุณค่าแก่นักท่องเที่ยวด้วยเทคนิคและวิธีการสื่อความหมายที่ง่ายต่อการเข้าใจ โดยประยุกต์ใช้รูปแบบการจัดการเรียนรู้สำหรับศตวรรษที่ 21 ด้วยเทคนิค MACRO model และการการออกแบบสื่ออินฟอर्मชันกราฟิกเพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงกาแฟอย่างสร้างสรรค์ เพื่อให้ชุมชนเกิดความภาคภูมิใจในคุณค่าความเป็นเอกลักษณ์ของธรรมชาติ วัฒนธรรม และสามารถโน้มน้าวให้นักท่องเที่ยวได้เดินทางท่องเที่ยว และรับประสบการณ์ที่มีคุณค่า สร้างการจดจำ และประทับใจจากการมาเยือนเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์

คณะผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่า เอกสารชุดนี้จะเป็นช่องทางเพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงกาแฟอย่างสร้างสรรค์ในอำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ และเป็นแนวทางเพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงกาแฟทั้งภายในจังหวัดเพชรบูรณ์ และพื้นที่ใกล้เคียง อนึ่งหากเนื้อหาภายในเอกสารนี้ผิดพลาดประการใด คณะผู้วิจัยขออภัยไว้แต่เพียงผู้เดียว

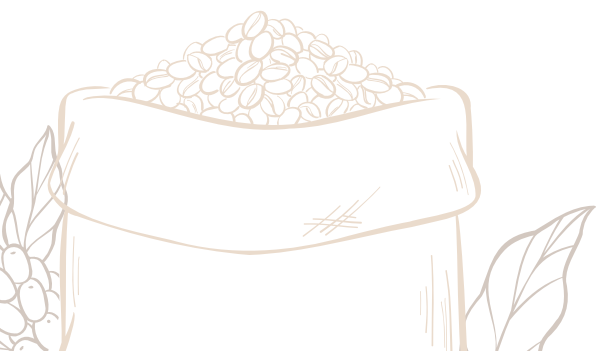


คณะผู้วิจัย
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์



สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
บทนำ	1
การจัดการการท่องเที่ยวเชิงกาแฟอย่างสร้างสรรค์	2
กระบวนการการใช้เทคนิค MACRO Model สู่กิจกรรม“จากต้น สู่ปาก กาแฟอาราบิก้าแท้คั่ว”	7
การออกแบบสื่ออินฟอร์เมชันกราฟิกเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงกาแฟอย่างสร้างสรรค์	22
ประมวลภาพการดำเนินโครงการวิจัย	26



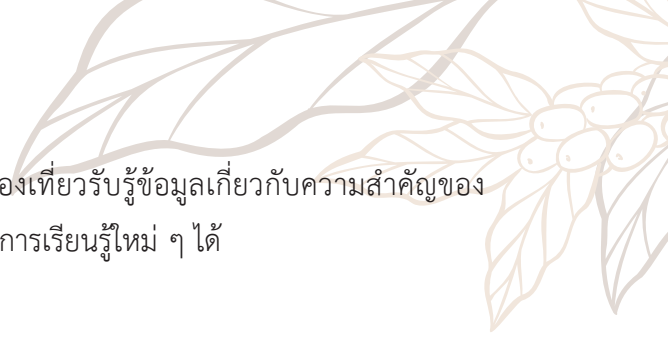


บทนำ

การท่องเที่ยวเชิงกาแฟในประเทศไทย ส่วนใหญ่ถูกจัดอยู่ในลักษณะของการท่องเที่ยวเชิงเกษตร (Agro-Tourism) ซึ่งหมายถึง การท่องเที่ยวที่มุ่งเน้นด้านการเรียนรู้วิถีเกษตรกรรม การมีส่วนร่วมของนักท่องเที่ยวในกิจกรรมทางการเกษตร และรวมถึงฟาร์ม ปศุสัตว์ เลี้ยงสัตว์ เพื่อให้เกิดความเพลิดเพลินในกิจกรรมการท่องเที่ยวทางการเกษตรต่างๆ ซึ่งชมความงาม ได้รับความรู้และสร้างประสบการณ์ใหม่ๆ อีกทั้งยังก่อให้เกิดรายได้ต่อชุมชน และตัวเกษตรกร โดยส่วนใหญ่ เกษตรกรหรือเจ้าของฟาร์มจะนิยมเปิดให้นักท่องเที่ยวเข้าชม ถ่ายรูป เก็บผลไม้ ผักสด และการรับประทานอาหารในฟาร์มเท่านั้น โดยเก็บค่าบริการ และจะต้องมีการปรับปรุงภูมิทัศน์ของพื้นที่เพื่อสร้างจุดดึงดูดนักท่องเที่ยว นอกจากนี้การท่องเที่ยวเชิงกาแฟ ยังเป็นหนึ่งในรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) ที่นักท่องเที่ยวมุ่งเน้นให้ความสนใจและเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารนั้นๆ ผสมผสานกับธรรมชาติ วัฒนธรรม การบริการ สิ่งอำนวยความสะดวก การเข้าถึง และเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น ซึ่งนักท่องเที่ยวจะได้รับประสบการณ์จากการสัมผัส ลิ้มรส และเรียนรู้กระบวนการประกอบอาหาร

ดังนั้นการท่องเที่ยวเชิงกาแฟ จึงอาจไม่ใช่สิ่งใหม่ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว แต่เป็นเหตุผลมาจากกระแสนิยมของนักท่องเที่ยวด้วยหลายปัจจัย เช่น พฤติกรรมการบริโภคกาแฟที่ได้รับความนิยมจากทั่วโลก การเกิดของสถานที่ให้บริการกาแฟที่แปลกใหม่และหลากหลาย ยังก่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมและช่วยสร้างประสบการณ์การเดินทาง การส่งเสริมตลาดออนไลน์ ช่วยกระตุ้นความสนใจให้กับนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี อีกทั้งกาแฟแต่ละท้องถิ่นยังมีเอกลักษณ์เฉพาะที่ช่วยสร้างเป็นเอกลักษณ์ในรสชาติ บรรยากาศ และสภาพแวดล้อมอื่นๆ ด้วย อีกทั้งปัจจุบันการท่องเที่ยวเชิงกาแฟ และธุรกิจร้านกาแฟกลายเป็นหนึ่งในจุดหมายปลายทางของการเดินทางท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวมากมาย และยังเป็นสถานที่ที่ให้บริการระหว่างการเดินทางที่สามารถเข้ามาใช้บริการสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ได้ แต่อย่างไรก็ตามในประเทศไทยยังมียุทธศาสตร์การท่องเที่ยวในธุรกิจร้านกาแฟ ที่เราเรียกกันติดปากว่า “Café Tourist หรือ Café Hopping” ซึ่งเป็นการผสมผสานระหว่างคำว่า Cafe หรือร้านกาแฟ กับคำว่า Hopping หรือการกระโดด เมื่อรวมกันแล้วจึงหมายถึง นักท่องเที่ยวที่เดินทางไปเที่ยวยังสถานที่ท่องเที่ยวต่าง ๆ แล้วมักจะเลือกร้านกาแฟสำหรับทานอาหารและถ่ายรูปมาเป็นส่วนหนึ่งของการวางแผนการท่องเที่ยวในครั้งนั้น ๆ

การสื่อสารมีส่วนสำคัญอย่างยิ่งต่อการพัฒนาส่งเสริมการท่องเที่ยว เพราะการสื่อสารเปรียบเสมือนตัวกลางในการเชื่อมโยงปรากฏการณ์ทางสังคม และมีบทบาทในการกระตุ้นให้กลุ่มบุคคลองค์กร และชุมชนที่มีการจัดการการท่องเที่ยวให้เกิดการรวมตัวกัน เกิดจิตสำนึก ความสามัคคี และความเข้าใจที่ตรงกันต่อการจัดการการท่องเที่ยวจนสามารถประสานความร่วมมือ ร่วมใจ เพื่อนำมาสู่การพัฒนาส่งเสริมการท่องเที่ยวของชุมชนได้อย่างยั่งยืน ดังนั้นในกระบวนการสื่อความหมายการ



ท้องเที่ยวจะเป็นเครื่องมือที่สำคัญ เพื่อให้ชุมชน และนักท่องเที่ยวรับรู้ข้อมูลเกี่ยวกับความสำคัญของแหล่งท่องเที่ยว สร้างความเข้าใจ และร่วมสร้างประสบการณ์การเรียนรู้ใหม่ ๆ ได้

การจัดการการท่องเที่ยวเชิงกาแฟอย่างสร้างสรรค์

ภายใต้โครงการวิจัยย่อย เรื่อง

การพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เชิงกาแฟ อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์

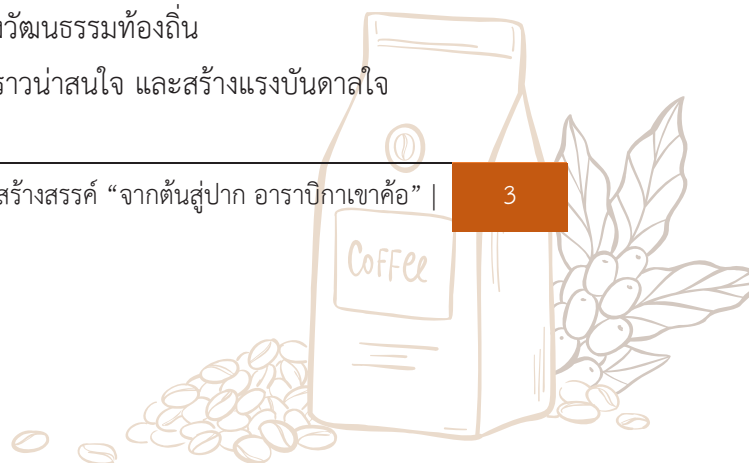
โดย อาจารย์ ดร. ทิววรรณ ศิริเจริญ กันหา

การออกแบบและสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์มีความหลากหลายรูปแบบ เช่น กิจกรรมการเรียนรู้การทอผ้า การปั้นเครื่องสังคโลก กิจกรรมการอบรม การชิมอาหารท้องถิ่น ขนมการทำเหล้าองุ่น หรือเหล้าพื้นบ้านก็สามารถจัดให้นักท่องเที่ยวได้มีประสบการณ์ผ่านการเข้าร่วมพร้อมกับให้ความรู้ควบคู่ไปกับการลงมือปฏิบัติและการเยี่ยมชม แทนที่จะเป็นการเดินทางเข้าไปชมเฉพาะจุด ก็จัดให้เป็นการเยี่ยมชมตามเส้นทาง เช่น เส้นทางเที่ยวสวน เส้นทางชนบททางตอนใต้ของฝรั่งเศส หรือเส้นทางถนนพระร่วง การซื้อของก็สามารถปรับกิจกรรมดังกล่าวไปสู่รูปแบบประสบการณ์ของการเดินตามแกลเลอรี หรือการเยี่ยมชมตลาดชุมชน เป็นต้น อีกทั้งจากกรณีศึกษาการท่องเที่ยวเชิงกาแฟในต่างประเทศ พบว่า ในเมืองคังนิง (Gangneung) ประเทศเกาหลีใต้ ได้พัฒนาการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อรับความรู้เกี่ยวกับวิธีการทำกาแฟที่แตกต่างกัน และสร้างประสบการณ์ DIY ที่เกี่ยวข้องกับกาแฟที่หลากหลาย โดยใช้ร้านกาแฟเป็นเครื่องมือ สื่อกกลางที่ทำหน้าที่เป็นพื้นที่ทางวัฒนธรรม สร้างจุดดึงดูดนักท่องเที่ยวที่แตกต่าง และยังสามารถเสริมสร้างภาพลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยวในเกาหลีใต้ได้อีกด้วย และในประเทศเวียดนาม ได้นำเอาไร่กาแฟ มาเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรใหม่ และนำเสนอกาแฟควบคู่วัฒนธรรมและไลฟ์สไตล์ของชาวเวียดนาม โดยได้รับความร่วมมือจากประเทศโคลัมเบีย ซึ่งเป็นประเทศผู้ผลิตกาแฟชั้นนำในอเมริกาใต้ เพื่อฟื้นฟูการท่องเที่ยวและชุมชนใหม่ของเวียดนาม

ในการพัฒนา กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ มีปัจจัยสำคัญ 2 ด้าน ได้แก่ การสร้างสรรค์ประสบการณ์สินค้าและบริการเชิงสร้างสรรค์ เช่น การลงมือปฏิบัติในสถานที่จริง และการนำเสนอสินค้าและบริการ เช่น โปรแกรมท่องเที่ยว และการสร้างเครือข่ายความร่วมมือเพื่อเพิ่มศักยภาพในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ นอกจากนี้ องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน) ได้นำเสนอแนวคิด หลัก 10 ประการในกระบวนการพัฒนา กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ตามแนวคิด The 3S Principles ไว้ดังนี้

■ Stories Telling (การสืบค้นให้ได้เรื่องราว)

- 1) กิจกรรมอยู่บนพื้นฐานทุนทางวัฒนธรรมท้องถิ่น
- 2) มีคนเล่าเรื่องที่ออกแบบเรื่องราวน่าสนใจ และสร้างแรงบันดาลใจ



■ Senses (การร้อยเรียงให้ได้รรถรส)

- 3) กิจกรรมเป็นการได้ฟังเพื่อเรียนรู้ ลงมือทำ เพื่อให้เกิดความเข้าใจอย่างลึกซึ้ง
- 4) กิจกรรมเปิดโอกาสการมีส่วนร่วมทางความคิดและปฏิบัติอย่างสร้างสรรค์
- 5) กิจกรรมผสมผสานสัมผัสทั้ง 5 คือ รูป รส กลิ่น เสียง และสัมผัส
- 6) สถานที่จัดกิจกรรมเหมาะสมกับการเรียนรู้และทำกิจกรรม

■ Sophistication (การออกแบบอย่างมีลีลา)

- 7) กิจกรรมออกแบบให้สามารถกระตุ้นความคิดสร้างสรรค์และสุนทรีย์ภาพ
- 8) กิจกรรมเปิดโอกาสในการสร้างสรรค์ผลงานของตนเอง
- 9) นักออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวสร้างสรรค์สร้างความแตกต่างเพื่อประโยชน์

ทางการตลาด

10) นักออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวสร้างสรรค์พร้อมต่อการประชาสัมพันธ์ และการพัฒนากิจกรรมอย่างต่อเนื่อง

ดังนั้นในการศึกษาวิจัยได้สรุปไว้ว่า การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เชิงกาแฟ คือ รูปแบบการท่องเที่ยวที่สามารถดึงดูดใจนักท่องเที่ยวหรือบุคคลทั่วไปให้เข้ามาเรียนรู้วิถีชีวิตของเกษตรกร แหล่งปลูกกาแฟ แปรรูป และการชงกาแฟ หรือร้านกาแฟที่เป็นแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับกาแฟ และได้รับประสบการณ์ตรงจากการได้ทดลองทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับกาแฟในแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ก็ได้ และได้ประยุกต์ใช้กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ และกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงกาแฟ เพื่อนำมาพัฒนาโครงการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เชิงกาแฟ อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ โดยมีหลักสำคัญที่อยู่บนพื้นฐานของชุมชนท้องถิ่น คือ

1) มีรูปแบบกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ทางการเกษตร (Agrucultural Based Activities) ที่เปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวสามารถเข้าชมแหล่งพื้นที่ปลูก เรียนรู้ สอบถามและแลกเปลี่ยนข้อมูลเกี่ยวกับการปลูกกาแฟ และการทำกิจกรรมในไร่กาแฟหรือสวนผลไม้ ในรูปแบบของการท่องเที่ยวแบบคาร์บอนต่ำ (Low Carbon Tourism) เช่น การปั่นจักรยาน การใช้ E-Unicycle ในเส้นทางท่องเที่ยวเชิงเกษตร การนั่งรถราง เป็นต้น

2) มีรูปแบบกิจกรรมท่องเที่ยวเรียนรู้กาแฟ (Specific interest to know how the products) นักท่องเที่ยวที่มีความสนใจพิเศษเกี่ยวกับการแปรรูปกาแฟ หรือการชงกาแฟ สามารถร่วมเรียนรู้ตั้งแต่กระบวนการเก็บเกี่ยว และแปรรูป และกาแฟ ชิม ทดลองรสชาติเฉพาะถิ่นกาแฟอาราบิก้าเขาค้อ

3) มีรูปแบบกิจกรรมพิเศษจากความหลงใหลในกาแฟ (Specially activities involves on the products)นักท่องเที่ยวที่มีความหลงใหลในกาแฟ และต้องการได้รับประสบการณ์ DIY จากการทดลองทำกิจกรรมที่ต่อยอดจากการแปรรูป หรือการให้บริการในร้านกาแฟ ในรูปแบบกิจกรรมเชิงศิลปะ หรือสิ่งประดิษฐ์ (Coffee Art Workshop) เช่น เทียนจากกากกาแฟ สบู่กากกาแฟ บัญชีธรรมชาติจากกะลากาแฟ เป็นต้น

ดังนั้นในการนำเสนอกิจกรรมและโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงกาแฟอย่างสร้างสรรค์ 1 วัน “จากต้นสู่ปาก กาแฟ อาราบิกาเขาค้อ” ทั้งนี้ทุกกิจกรรมสามารถเดินทางท่องเที่ยวได้ตลอดทั้งปี อีกทั้งยังสามารถปรับเปลี่ยนเพิ่มเติมกิจกรรมหรือลดทอนกิจกรรมได้ตามความเหมาะสม

โปรแกรม “จากต้นสู่ปาก กาแฟอาราบิกาเขาค้อ”	
8.00 น.	พร้อมกัน ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาเกษตรที่สูงเพชรบูรณ์ อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์
8.30 น.	กิจกรรมท่องเที่ยวเชิงเกษตรคาร์บอนต่ำ “จากต้น สู่ปาก” ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาเกษตรที่สูงเพชรบูรณ์ - ชมแปลงกาแฟอาราบิกาเขาค้อ แห่งแรกบนอำเภอเขาค้อที่มีอายุกว่า 35 ปี - ชมแปลงบ๊วยแห่งเดียวบนเขาค้อ ผลไม้เมืองหนาวที่มีรูปทรงของต้นสวยงามแปลกตา ลูกบ๊วยสามารถนำไปแปรรูปเป็นเมนูยอดฮิต “เหล้าบ๊วย” พร้อมชิมเหล้าบ๊วยจากใต้ต้น - ชมอุโมงค์ต้นแมคคาเดเมียที่กำลังติดลูกพร้อมเข้าสู่ฤดูการเก็บเกี่ยวในช่วงเดือนสิงหาคม – ธันวาคม หรือจะเลือกซื้อเป็นของฝาก ทั้งสดใหม่และราคาย่อมเยา - เส้นทางเดินศึกษาธรรมชาติ ชมพืชพันธุ์ไม้ป่าหายาก และหลุมหลบภัย ผกค. (ผู้ก่อการร้ายคอมมิวนิสต์) ตั้งแต่ปีพ.ศ. 2511 - เรียนรู้เอกลักษณ์กาแฟเขาค้อ การแปรรูป และWork shop กาแฟอาราบิกาเขาค้อ
12.00 น.	รับประทานอาหารเที่ยง
13.30 น.	เอาใจสายคาเฟ่ฮอปป์ พาชมไร่กาแฟอาราบิกา ณ เขาค้อ ที่ไม่ว่าจะมุมไหนก็สวย แซะ! ภาพเซลฟีได้ทุกมุม และลิ้มรสกาแฟจากไร่ บดใหม่ หอมละมุน สไตล์ Espresso Machine และสนุกสนานกับกิจกรรมหาบ้านใหม่ให้ขยะจากเศษกาแฟ (Waste Coffee Art Workshop) เป็นกิจกรรม Master Piece ของที่ระลึกของตนเอง เช่น เทียนจากกากกาแฟ เรซินกะลากาแฟ

15.00 น.	พาชมไร่กาแฟจ่านรินทร์ หนึ่งในแหล่งปลูกกาแฟชั้นดีเขาค้อ เรียนรู้การทำเกษตรจากใจที่มีสโลแกน “ทุกต้นที่ปลูกต้องสร้างรายได้- ทำในสิ่งที่รัก และรักในสิ่งที่ทำ” เรียนรู้การทำปุ๋ยกะลากาแฟ และเรียนรู้การทำสมูทตี้ และผลไม้ตามฤดูกาล เลือกซื้อเมล็ดกาแฟ และพันธุ์ไม้เป็นของฝากของที่ระลึก
16.00 น.	เดินทางกลับโดยสวัสดิภาพ

อัตราค่าบริการ โปรแกรมท่องเที่ยวเชิงกาแฟอย่างสร้างสรรค์ “จากต้นสู่ปาก กาแฟอาราบิกา เขาค้อ” แบบ 1 วัน

รายละเอียด	จำนวน	อัตรา (บาท)	เป็นเงิน (บาท)	หมายเหตุ
รถสองแถวนำเที่ยว	1 คัน	1,200	1,200	1คัน/ 8 คน
ไกด์นำเที่ยว	1 คน	800	800	
ชมแปลงเกษตร ศูนย์วิจัยเกษตรที่สูงเขาค้อ				
วิทยากรนำชม	1 คน	500	500	
สาธิต Coffee slow bar (3 ชนิด)	3 ชนิด	60	180	
ชิมเหล้าบ๊วย	1 โหล	450	15	30 ออนซ์
อาหารกลางวัน	1 คน	100	100	
ชมไร่อาราบิกา ณ เขาค้อ /นั่งรถรางชมไร่				
ชิมกาแฟ /อาหารว่างบ่าย	1 แก้ว	80	80	
Coffee Art Workshop	1 ชิ้น	40	40	
ชมไร่จ่านรินทร์ /สาธิตการทำปุ๋ยกะลากาแฟ				
Coffee Cocktail / สมูทตี้ฟักข้าว	1 แก้ว	80	80	
รวม			2,995	บาท
กำไร 25 %			3,743.75	บาท
ขั้นต่ำจำนวน 8 ท่าน			467.97	บาท
ราคาขายต่อท่าน			480	บาท

กระบวนการการใช้เทคนิค MACRO Model

สู่กิจกรรม “จากต้น สู่ปาก กาแฟอาราบิกาคือ”

ภายใต้โครงการวิจัยย่อย เรื่อง
การพัฒนาการจัดการสื่อความหมายการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เชิงกาแฟ
โดย อาจารย์ รุติกานต์ แก้ววิเศษ

MACRO model คือแนวทางการจัดการเรียนการสอนที่บูรณาการมาจากแนวคิดของการจัดการศึกษาในศตวรรษที่ 21 โดยมีองค์ประกอบที่สำคัญ 5 ส่วน ที่สามารถสรุปออกมาเป็นขั้นตอนการสอนได้ 5 ขั้นตอน ซึ่งแต่ละองค์ประกอบนั้นมีรายละเอียด ดังนี้



แนวการจัดการเรียนรู้ตามรูปแบบ MACRO แบ่งเป็น 5 ขั้นตอนดังนี้

1) **ขั้นสร้างแรงจูงใจ (Motivation)** วิทยากรร่วมกันกำหนดหรือตั้งประเด็นความรู้ ในหัวข้อที่เกี่ยวกับการเรียนรู้ ผู้ร่วมกิจกรรมจะต้องรับรู้ถึงจุดหมายและมีแรงจูงใจในการเรียนรู้ โดยวิทยากรสามารถเลือกใช้กิจกรรมที่หลากหลาย เช่น การเล่าเรื่อง การศึกษาจากบทความ คู่มือ หรือการชมวิดีโอต่าง ๆ เพื่อนำเข้าสู่การเรียนรู้ แล้วพยายามให้ผู้ร่วมกิจกรรมเกิด ความสนใจ เกิดคำถาม และข้อซักถามต่าง ๆ เพื่อให้ผู้ร่วมกิจกรรมตั้งประเด็นที่ต้องการรู้ ใช้คำถามสร้างพลังความคิด และการกระตุ้นความสนใจด้วยกิจกรรม ซึ่งจุดที่สำคัญในขั้นตอนนี้คือ การที่ผู้เข้าร่วมต้องสามารถตั้งประเด็นอภิปรายได้ เพื่อนำไปสู่การเรียนรู้ในขั้นถัดไป

2) **ขั้นการเรียนรู้โดยตรง (Active Learning)** ผู้ร่วมกิจกรรมได้มีโอกาสเรียนรู้โดยตรงจากการลงมือทำด้วยตนเองผ่านวิธีการเรียนรู้ที่หลากหลาย จากแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ โดยเน้นผู้ร่วมกิจกรรมเป็นสำคัญ ในขั้นนี้วิทยากรจะให้ความรู้พื้นฐานกับผู้ร่วมกิจกรรมเกี่ยวกับการสร้างองค์ความรู้ 3 ส่วน ได้แก่ ส่วนที่ 1 คือ แนวทางการสืบค้นความรู้ เพื่อให้ได้ความรู้ที่ต้องการ ส่วนที่ 2 คือ ศาสตร์ สาขา แขนง ความรู้และแหล่งความรู้ที่เกี่ยวข้อง และส่วนที่ 3 คือ การเรียบเรียงข้อมูล ค้นพบ ความคิดเห็น เพื่อให้สามารถทำความเข้าใจถึงกระบวนการสร้างองค์ความรู้ในการจัดการเรียนรู้แต่ละครั้งได้ ซึ่งวิทยากรต้องมีเทคนิคในการจัดการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ การอภิปรายกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น การระดมพลังความคิด การเรียนรู้โดยใช้สถานการณ์จำลอง โดยเน้นกระบวนการคิดซึ่งเป็นหัวใจของขั้นตอนการเรียนรู้กระตุ้นให้ผู้ร่วมกิจกรรมดำเนินกิจกรรมเพื่อสืบค้นข้อมูลจากแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ โดยใช้วิธีการค้นคว้าจากแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ สัมภาษณ์ผู้รู้ ปฏิบัติการค้นหา (ทดลอง สืบเสาะ สังเกต สำนวน)

3) **ขั้นสรุปองค์ความรู้ (Conclusion)** ผู้ร่วมกิจกรรมสามารถสรุปองค์ความรู้หรือสังเคราะห์สิ่งที่ได้เรียนรู้ตามความคิดและภาษาของตนเองได้ โดยขั้นนี้จะเป็นการที่ผู้ร่วมกิจกรรมจะนำผลการอภิปรายและสาธิต ที่เป็นผลจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกัน มากำหนดเป็นความคิดหรือ องค์ความรู้ใหม่ และสรุปออกมา ในรูปแบบต่าง ๆ เช่น การเขียนแผนผังโครงการ บทความ การบรรยาย หรือการสรุปองค์ความรู้ในลักษณะอื่น ๆ ซึ่งวิทยากรจะทำหน้าที่ในการประเมินองค์ความรู้ของผู้ร่วมกิจกรรม เพื่อให้ทราบถึงองค์ ความรู้และความสมบูรณ์ขององค์ความรู้ที่ได้รับ

4) **ขั้นรายงานและนำเสนอ (Reporting)** ผู้ร่วมกิจกรรมได้มีโอกาสแสดงผลงานการสร้างความรู้ของตนให้ผู้อื่นรับรู้ เป็นการช่วยให้ผู้ร่วมกิจกรรมได้ตรวจสอบความเข้าใจของตนช่วยส่งเสริมให้ผู้เรียนใช้ความคิดสร้างสรรค์ และมีการแสดงผลงานที่ได้ปฏิบัติด้วย โดยสามารถแสดงผลงานด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น การจัดนิทรรศการ การอภิปราย วาดภาพ การนำเสนอด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ อาจเป็น

ภาษาไทยหรือภาษาอังกฤษตามความเหมาะสม และอาจจัดให้มีการประเมินผลงานโดยมีเกณฑ์ที่เหมาะสม

5) **ขั้นการเผยแพร่ความรู้ (Obtain)** เป็นการส่งเสริมให้ผู้ร่วมกิจกรรมได้ฝึกฝนการนำความรู้ความเข้าใจไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่หลากหลาย เพิ่มความชำนาญความเข้าใจความสามารถในการแก้ปัญหาและความจำในเรื่องนั้น ๆ เป็นการใช้ความรู้ให้เป็นประโยชน์ ส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ หลังจากประยุกต์ใช้ความรู้แล้วควรทำการเผยแพร่ไปยังครอบครัว ชุมชน และสังคม หรือแม้แต่ในเครือข่ายสังคมออนไลน์โดยการเผยแพร่อาจจัดทำเป็นเอกสาร จัดป้ายนิเทศ จัดกิจกรรม หรือการเผยแพร่ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ เช่น websites FaceBook Line YouTube หรือสื่อและวิธีการอื่น ๆ

โดยในการดำเนินกิจกรรมการถ่ายทอดคู่มือสื่อความหมายการท่องเที่ยวจากต้นสู่ปาก กาแฟอาราบิกาเขาค้อ โดยการประยุกต์ใช้เทคนิค MACRO model แบ่งประเด็นการถ่ายทอดออกเป็น 3 ด้าน ได้แก่ (1) ความรู้เกี่ยวกับกาแฟอาราบิกาเขาค้อ (2) กระบวนการแปรรูปและบริการกาแฟ และ (3) กาแฟเขาค้อ สู่ผลงานสร้างสรรค์ โดยวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในแต่ละประเด็น ได้แก่ อาจารย์ภูวดล เตโช พนักงานการเกษตร (ส2) ศูนย์วิจัยและพัฒนาเกษตรที่สูงเพชรบูรณ์ คุณสาธิต เจือจาน Founder และเจ้าของธุรกิจร้านกาแฟ CUP CRAFT และโรงคั่วกาแฟพิเด็ดชะบูน อาจารย์ฤทัยทิพย์ รัตนพันธ์ และอาจารย์ขวัญจิรา เจียนสกุล สาขาวิชาศิลปกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

สามารถแสดงรายละเอียดตามเทคนิค MACRO Model ได้ดังนี้

ขั้นที่ 1 ขั้นสร้างแรงจูงใจ (Motivation) ขั้นที่ 2 ขั้นการเรียนรู้โดยตรง (Active Learning) และ ขั้นที่ 3 ขั้นสรุปองค์ความรู้ (Conclusion) เป็นกระบวนการสร้างองค์ความรู้เกี่ยวกับกาแฟ และกาแฟอาราบิกาเขาค้อ โดยการอบรมเชิงปฏิบัติการ

■ **สวัสดีกาแฟ**

กาแฟโดยแหล่งกำเนิดแล้วเป็นพืชพื้นเมืองของอาบิซีเนีย (Abyssinia) และอาราเบีย (Arabia) ถูกค้นพบในศตวรรษที่ 6 ราวปี ค.ศ. 575 ในประเทศอาระเบีย (Arabia) และในขณะเดียวกันมีคนกล่าวว่ากาแฟเป็นพืชพื้นเมืองที่พบในเมืองคัฟฟา (Kaffa) ซึ่งเป็นจังหวัดหนึ่งของประเทศเอธิโอเปีย (Ethiopia) กาแฟจึงได้ชื่อเรียกตามจังหวัดนี้ และยังสามารถแตกต่างกันออกไปอีกมาก แหล่งกำเนิดเดิมของกาแฟมาจากประเทศอาบิซีเนีย หรือแถบประเทศอาราเบีย หรือประเทศอาหรับ ตะวันออกกลาง สมัยนั้นไม่มีผู้ใดให้ความสนใจเท่าใดนักจนกระทั่งล่วงเลยมาถึงศตวรรษที่ 9 มีการเลี้ยงแพะชาวอาราเบียคนหนึ่งชื่อ คาลดี (Kaldi) นำแพะออกไปเลี้ยงตามปกติ แพะได้กินผลไม้สีแดงชนิดหนึ่งเข้าไปแล้วเกิดความรู้สึกค่อนงอผิปกติ จึงได้นำเรื่องไปเล่าให้ชาวมุสลิมท่านหนึ่งฟัง จึงได้นำผลของต้นไม้นั้นมาแกะ

เปลือกเอาเมล็ดไปคั่วแล้วต้มในน้ำร้อนดื่มเห็นว่ามีอาการกระปรี้กระเปร่า จึงนำไปเล่าให้คนอื่นฟังต่อไป ชาวอาราเบียจึงได้เริ่มรู้จักดื่มกาแฟมากขึ้น จึงทำให้กาแฟแพร่หลายเพิ่มขึ้นจากประเทศอาราเบีย เข้าสู่ ประเทศอิตาลี เนเธอร์แลนด์ เยอรมัน ฝรั่งเศส



ชาวอาราเบียเรียกพืชนี้ว่า “คะวาล์” (Kawah) หรือ “คะเวห์” (Kaweh) ซึ่งแปลว่าพลัง (strength) หรืออาการกระปรี้กระเปร่า (vigor) ชาวตุรกีเรียกว่า “คะเวห์” (Kaveh) ต่อมาการเรียกชื่อ กาแฟจึงเปลี่ยนแปลงไปตามแหล่งต่างๆ ของโลก เช่น คัฟฟี (Koffee) ในอังกฤษเรียกว่า “คอฟฟี่” (coffee) อันเป็นชื่อที่รู้จักและใช้ในปัจจุบันนี้ เมื่อมาถึงประเทศไทยคนไทยเรียกว่า โกปี ข้าวแผ่ และ กาแฟในที่สุด



- กาแฟถูกใช้เป็นอาหารและยารักษาโรคในสมัยโบราณมาก่อน

ในระยะแรกก่อนที่มีการใช้กาแฟเป็นเครื่องดื่มกระตุ้นกำลังและคลายความเหนื่อยล้า คนโบราณใช้กาแฟเป็นอาหารและเป็นยารักษาโรค โดยจะนำเมล็ดกาแฟที่แห้งแล้วนำมาบด และนำไป

ผสมกับน้ำมัน ปั่นเป็นลูก แล้วนำมารับประทาน นอกจากนี้ ยังพบว่า มีการใช้เมล็ดกาแฟนำไปหมักเป็นไวน์อีกด้วย



จากนั้นก็มีการนำเมล็ดกาแฟมาคั่ว และนำมาชงเป็นเครื่องดื่มแสนอร่อย และเริ่มแพร่หลายมากยิ่งขึ้น โดยในศตวรรษที่ 13 กาแฟคั่วกลายเป็นสินค้าที่สร้างผลกำไรอย่างมากมายให้กับดินแดนอาราเบีย จากนั้นเมล็ดกาแฟคั่วก็ถูกนำไปยังประเทศตุรกีในปี ค.ศ.1554 จากตุรกีก็เผยแพร่ไปที่อิตาลีในปี ค.ศ. 1615 จากอิตาลีไปยังประเทศฝรั่งเศสในปี ค.ศ. 1644 และหลังจากนั้นไม่นาน วัฒนธรรมการดื่มกาแฟก็แพร่กระจายไปทั่วยุโรป

กาแฟก็ได้ขยายและแพร่กระจายไปทั่วทุกมุมโลก ด้วยรสชาติของกาแฟที่ชวนหลงใหล บวกด้วยสรรพคุณของกาแฟที่ช่วยคลายความเหนื่อยล้า อีกทั้งยังมีหลักฐานสนับสนุนมากมาย จึงทำให้กาแฟกลายเป็นเครื่องดื่มยอดนิยมของผู้คนทั่วโลกที่ติดใจในรสชาติอย่างไม่รู้ลืมมาโดยตลอด

■ หอมกลิ่นอาราบิกาเขาค้อ

กาแฟอาราบิกา เป็นพืชยืนต้นที่มีอายุยืน ใบเขียวตลอดปี เจริญเติบโตได้ดีในพื้นที่สูงและมีอากาศหนาวเย็นทางภาคเหนือของไทย ที่มีความสูงจากระดับน้ำทะเลตั้งแต่ 500 เมตรขึ้นไป ควรปลูกในพื้นที่ความลาดเอียงไม่เกิน 15 เปอร์เซ็นต์ ความชื้นสัมพัทธ์ไม่น้อยกว่า 75% ปริมาณน้ำฝนมากกว่า 1,000 มิลลิเมตร การกระจายของฝน 5-7 เดือน/ปี

Arabica นิยมปลูกบนพื้นที่สูงทางภาคเหนือของไทย (สูงจากระดับน้ำทะเล 1,800 ฟุต – 6,300 ฟุต หรือความสูง 548 เมตร – 1,920 เมตรจากระดับน้ำทะเล) เพราะอาราบิกานั้นจะเจริญเติบโตได้ดีในอุณหภูมิที่เหมาะสม 12- 21 องศาเซลเซียส ผลผลิตกาแฟอาราบิกาในภาคเหนือในแต่ละปีมีประมาณ 3,500 – 4,000 ตันต่อปี อาราบิกามีความโดดเด่นในเรื่องของกลิ่นและรสชาติที่นุ่มลิ้น และกลมกล่อม มีความเป็นกรดสูง เมล็ดอาราบิกานั้นมีคุณภาพที่ดี ด้วยกลิ่นที่หอมจูงใจนี้จึงนิยมนำไปทำเป็นกาแฟคั่วบดและชงเป็นกาแฟสด (Brewed coffee)

พันธุ์ที่นิยมปลูก พันธุ์เชียงใหม่ 80 เป็นพันธุ์ลูกผสมที่คัดเลือกได้จากสายพันธุ์คาติมอร์ CIFIC 7963 มีลักษณะต้นเตี้ย ข้อสั้น ยอดสีเขียว ใบขนาดปานกลาง เส้นแขนงของใบ 9-11 คู่ ผลสุกสีแดง ผลผลิตสูงสม่ำเสมอ ต้านทานต่อโรคราสนิม ผลผลิตน้ำหนักแห้งเฉลี่ย 500-900 กรัม/ต้น อายุ 6-8 ปี ให้สารกาแฟเกรด A เฉลี่ย 80-87% คุณภาพการชิม (Cup test) อยู่ในระดับดีปานกลาง



■ การแปรรูป

1. การแปรรูปโดยวิธีแห้ง โดยทั่วไปไม่นิยมการแปรรูปแบบแห้ง ทำให้คุณภาพของกลิ่นและรสชาติของกาแฟอาราบิกาด้อยลง และมี body ที่หนักเกินไป โดยวิธีการลอยน้ำเพื่อคัดเมล็ดลวกเปลือกนอกด้วยเครื่องสี ตากบริเวณที่มีอากาศถ่ายเทได้ดี

2. การผลิตสารกาแฟวิธีเปียก แนะนำคือ

- ลอยน้ำเพื่อคัดเมล็ด
- ลวกเปลือกนอกด้วยเครื่องสี
- ลอยน้ำเพื่อคัดเปลือกกาแฟ (เชอร์รี่) ออก
- หมักจนเมื่อกลด โดยปกติใช้เวลาประมาณ 24-48 ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับสถานที่และสภาพแวดล้อม
- ล้างขัดเมือกให้สะอาด
- ตากบนแคร่ยกพื้นสูง อากาศถ่ายเทสะดวก หรือพื้นปูนปูพื้นด้วยพลาสติก ควรห่างไกลจากถนน

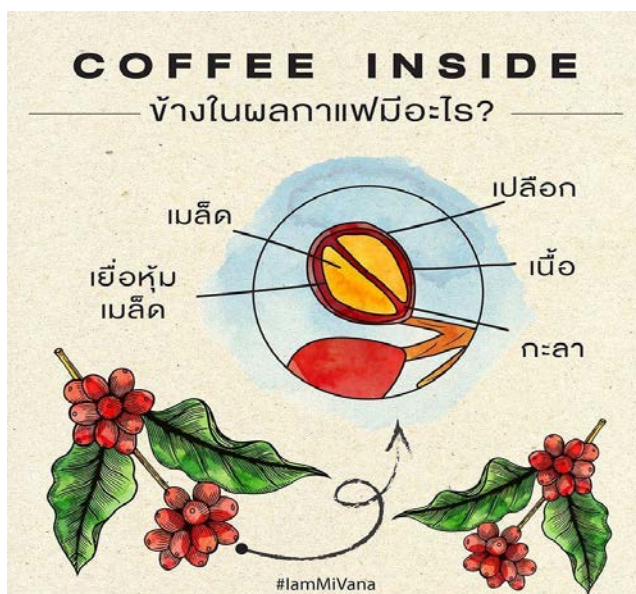
■ **การบรรจุ** บรรจุในกระสอบป่าน แล้วเก็บไว้บนชั้นในโรงเก็บที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก รอแปรรูปหรือจำหน่าย

■ **บรรจุภัณฑ์สำหรับกาแฟคั่ว** ออกซิเจน ความชื้น และความร้อนเป็นปัจจัยสำคัญ ที่มีผลต่อการทำลายคุณภาพ ของกาแฟ ทำให้กลิ่นหอมลดลง มีกลิ่นและรสชาติที่เปลี่ยนไป บรรจุภัณฑ์กาแฟคั่วทั้งแบบเมล็ด และแบบผง ควรบรรจุในถุงสุญญากาศ หรือถุงที่มีวาล์วระบายก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ที่ยังคงมีอยู่ในเมล็ดกาแฟคั่วและถูกระบาย ออกมาอย่างต่อเนื่องหลังการคั่วประมาณ 2 สัปดาห์ แต่ป้องกันไม่ให้อากาศภายนอก เข้าไปภายในถุงได้ ถุงควรมีการเคลือบ หลายชั้น (ลามิเนต) และเป็นอลูมิเนียมฟอยล์ ซึ่งเป็นคุณสมบัติป้องกันแสงจากภายนอก ทำให้กาแฟคั่วสูญเสียกลิ่นและรสชาติช้าลง

■ **การเก็บรักษาเมล็ดกาแฟคั่ว** หลังเปิดถุงบรรจุกาแฟคั่วแล้ว ควรเก็บกาแฟคั่วในภาชนะที่มีฝาปิดแน่น อากาศเข้าไม่ได้ เก็บไว้ในที่มีความเย็น แห้ง และไม่โดนแสงแดด เก็บห่างจากสิ่งของหรืออาหารที่มีกลิ่นแรง เมล็ดกาแฟคั่วไม่ควรเก็บนานเกิน 3 เดือน กาแฟที่บดแล้วจะเก็บได้นานน้อยกว่า เพราะ กาแฟบดแล้วมีผิวสัมผัสอากาศและความชื้นมากกว่า โดยปกติแล้วไม่ควรเก็บกาแฟคั่วบนานเกินกว่า 1 สัปดาห์

■ **มีอะไรในเมล็ดกาแฟ** เมล็ดกาแฟ มีสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพหลายชนิด สารสำคัญที่มีผลต่อสุขภาพและพบมากใน เมล็ดกาแฟ ได้แก่ คาเฟอีน (caffeine) และกรด คลอโรจีนิค (chlorogenic acid) นอกจากนี้เมล็ดกาแฟ ยังประกอบด้วยแร่ธาตุต่าง ๆ น้ำตาล กรดไขมัน และ สารระเหยให้กลิ่น (aromatic compounds) โดยสารเหล่านี้จะมากน้อยแตกต่างกันไปในแต่ละสายพันธุ์และมีการเปลี่ยนแปลงเมื่อผ่านกระบวนการคั่วหรือผ่านความร้อน

■ **ส่วนประกอบของกาแฟเชอร์รี่ (Coffee Cherry Physiology)** แม้ว่ากาแฟนั้นจะเป็นเครื่องดื่มที่มีความนิยมเป็นอันดับต้น ๆ ของโลก แต่ความรู้เรื่องที่มาของกาแฟนั้นยังไม่เป็นที่แพร่หลายนัก ซึ่งหลายคนอาจจะเคยตั้งคำถามว่า เมล็ดกาแฟนั้นมาจากไหน หน้าตาเป็นอย่างไร เมล็ดกาแฟนั้นเป็น เมล็ดของผลกาแฟ (seed) โดยที่ไม่ได้มีส่วนใดเกี่ยวข้องกับถั่วแต่อย่างใด แต่ที่ถูกต้องเรียกว่า Bean(ปิ่นส์) นั้นเนื่องจากมีลักษณะคล้ายคลึงกับ เมล็ดถั่วนั่นเอง



ผิว/เปลือก ** (อิพิ = ชั้นนอกสุด, คาร์ป = ผลไม้) โดยสีของผิวจะแตกต่างกันตามชนิดของกาแฟ หรือระดับความสุกของกาแฟ ซึ่งเริ่มจากสีเขียวไปจนถึงสีแดงเมื่อผลกาแฟสุก นับได้ว่าเป็นเนื้อเยื่อชั้นแรกที่ย่อยปกป้องเมล็ดกาแฟ

เมือก/เนื้อเยื่อ ** (เมโซ = กลาง, คาร์ป = ผลไม้) หรือที่เราเรียกกันว่าเมือก เป็นชั้นเนื้อเยื่อห่อหุ้มกะลาไว้ มีลักษณะลื่นและหวาน ซึ่งประกอบด้วยสารอินทรีย์หลายชนิด เช่น น้ำตาล และโปรตีน ซึ่งจะเป็นวัตถุดิบสำคัญสำหรับการโปรเสสกาแฟ โดยที่สารอินทรีย์เหล่านี้จะเป็นอาหารให้จุลินทรีย์เช่นแบคทีเรีย ยีสต์ หรืออื่นๆ ในระหว่างกระบวนการหมัก ซึ่งจะทำให้เกิดสารอินทรีย์อื่นๆ ที่ส่งผลต่อรสชาติของกาแฟ เช่น กรดอะซิติก

Parchment กะลากาแฟ หรือเรียกกันว่ากะลา โดยจะเป็นชั้นในสุดของผลกาแฟ ทำหน้าที่ปกป้องเมล็ดกาแฟที่อยู่ด้านในทั้งก่อนและหลังจากการโปรเสง หลังจากการโปรเสงเสร็จสิ้น กะลาจะมีลักษณะคล้ายกับกระดาษ แห้ง และเปราะ

Silver Skin เยื่อหุ้มเมล็ดเป็นเนื้อเยื่อบางๆ ห่อหุ้มเมล็ดกาแฟ และเป็นจุดเริ่มต้นของเมล็ดกาแฟ

Green Beans เอนโดสเปิร์ม หรือ กาแฟสาร เป็นส่วนที่ใช้สะสมอาหารสำหรับเอ็มบริโอซึ่งเป็นส่วนที่สะสมสารอาหารต่าง ๆ ที่จะถูกนำไปใช้โดยเอ็มบริโอสำหรับการเจริญเติบโตเป็นต้น กาแฟต้นใหม่และก็ยังเป็นส่วนสำคัญต่อรสชาติของกาแฟ เพราะสารอินทรีย์ที่ถูกสะสมไว้สำหรับเอ็มบริโอจะถูกเปลี่ยนแปลงไปเป็นรสชาติของกาแฟระหว่างกระบวนการคั่ว Groove (ร่องของเมล็ดกาแฟ) เป็นบริเวณที่ไม่ได้ส่งผลกระทบต่อรสชาติ แต่เกิดจากกระบวนการเติบโตของเมล็ดกาแฟ Embryo (ตัวอ่อนต้นกาแฟ) ส่วนเล็กๆ อยู่ก่อนไปทางปลายของเมล็ดกาแฟ แต่เป็นส่วนที่สำคัญที่สุดสามารถส่งผลกระทบต่อรสชาติของเมล็ดกาแฟโดยเอ็มบริโอมีหน้าที่จะต้องเติบโตไปเป็นต้นกาแฟต้นใหม่ ถ้าเอ็มบริโอตายก็จะทำให้เมล็ดกาแฟนั้นเริ่มเสื่อมสภาพไป

การเดินทางของเมล็ดกาแฟ กว่าที่จะมาเป็นกาแฟที่เราดื่มในแต่ละแก้ว เมล็ดกาแฟได้ผ่านกระบวนการหลากหลายขั้นตอน ซึ่งขั้นตอนสำคัญอีกขั้นตอนหนึ่งที่ขาดไม่ได้ นั่นก็คือ การคั่วกาแฟ

■ **การคั่วกาแฟ (Roasting)** คือ กระบวนการให้ความร้อนกับเมล็ดกาแฟดิบ จนเกิดการเปลี่ยนแปลงสารตั้งเดิมในเมล็ดกาแฟดิบให้กลายเป็นสารที่ให้กลิ่นและรสชาติอันพึงประสงค์เมื่อนำเมล็ดกาแฟที่คั่วแล้วมาชงเป็นเครื่องดื่ม กาแฟแต่ละชนิดมีจุดที่เหมาะสมที่สุด ในการคั่วแตกต่างกัน การคั่วเมล็ดกาแฟต้องให้เมล็ดกาแฟได้รับความร้อนสม่ำเสมอเท่ากันทุกเมล็ด ซึ่งเป็นวิธีและขั้นตอนที่สำคัญที่สุดในการดึงคุณสมบัติต่างของกาแฟ ออกมาไม่ว่าจะเป็นความหอม ความกลมกล่อมของรสชาติเข้ม กลมกล่อม ต่าง ๆ ออกมา ปกติการคั่วกาแฟจะใช้ความร้อนที่ 180 – 240 °C ใช้ระยะเวลาประมาณ 10 - 20 นาที อุณหภูมิและระยะเวลาที่ใช้จะมีผลต่อความหอมและรสชาติกาแฟ เป็นอย่างยิ่ง สีของเมล็ดกาแฟขึ้นกับระดับความเข้มอ่อนของการคั่ว

ระดับของการคั่วโดยทั่วไปแล้วแบ่งได้หลักๆ 3 ระดับ ได้แก่

1) **คั่วอ่อน** (Light roast หรือ เรียกว่า Cinnamon roast หรือ American roast) การคั่วระดับอ่อนให้กาแฟเป็นสีน้ำตาลอ่อนหรือเหลืองซีดคล้ายซินนามอน ไม่มีความมันที่ผิวเมล็ด ใช้อุณหภูมิความร้อนที่ประมาณ 350 °F (176.7 °C) ใช้เวลา ประมาณ 10-15 นาที การคั่วระดับนี้จะคงรสชาติของเมล็ดกาแฟดั้งเดิมไว้ได้มากที่สุด ให้ ความรู้สึกของสมุนไพร ผลไม้ พืชเขียว และยังมีความเป็นกรดอยู่มาก ทำให้ออกรสอมเปรี้ยว การคั่วระดับนี้จะแสดงลักษณะเฉพาะของเมล็ด กาแฟได้ดีที่สุด จึงเหมาะสำหรับกาแฟอาราบิกาคคุณภาพสูงที่ต้องการเน้นเอกลักษณ์ และ รสชาติเฉพาะตัวที่มาจากแหล่งปลูกที่มีชื่อเสียง

เพราะจะเก็บรสชาติดั้งเดิมไว้ได้ดีกว่า เป็นกาแฟรสอ่อน ส่วนใหญ่การชงกาแฟประเภทนี้มักผสมนมหรือครีม เหมาะ สำหรับดื่มช่วงเวลาเช้า

2) **คั่วกลาง** (Medium roast) แบ่งย่อยได้อีกเป็น High, City+ roast, Full city roast และ Full City+ Roast กาแฟที่ได้มีความเข้มปานกลาง เรียกกาแฟคั่วลักษณะนี้ว่าแบบอเมริกัน (American roast) หรือแบบธรรมดา (Regular) เมล็ดกาแฟเป็นสีน้ำตาลและมีความมันจากน้ำมันในเมล็ดเคลือบ รสชาติเข้มข้นอย่างกลมกล่อม ความเปรี้ยวลดลงและกลิ่นหอมมากขึ้น คั่วที่อุณหภูมิ 400 – 430 °F (204.4-221.1 °C) ใช้เวลาประมาณ 15 – 20 นาที คนอเมริกันมักชอบกาแฟที่คั่วในระดับนี้ นำไปชงแบบหม้อต้มหรือใช้เครื่องแบบกด (French press) เป็นส่วนใหญ่

3) **คั่วเข้ม** (Dark roast หรือเรียกว่า Vienna roast, French roast, Italian roast) รสชาติกาแฟเข้ม เมล็ดกาแฟที่คั่วระดับนี้จะมีสีเข้มมาก เมล็ดจะมันวาวเหมือนมีน้ำมันมา เคลือบจนบางคนเข้าใจว่าต้องใส่น้ำมันหรือเนยการคั่วแบบนี้จะให้รสเข้มข้น เมล็ดสีน้ำตาล เกือบไหม้แต่ไม่ถึงกับดำ คั่วในอุณหภูมิ 450 °F (232.2 °C) ระยะเวลา ประมาณ 15 – 20 นาที ไม่มีรสเปรี้ยวเพราะความเป็นกรดถูกความร้อนทำลายไปจนหมด การคั่วถึงระดับนี้จะทำให้รสชาติดั้งเดิมของเมล็ดกาแฟแทบไม่หลงเหลืออยู่ แต่จะทดแทน ด้วยความหนักแน่นของกลิ่นกาแฟรุนแรง กาแฟที่คั่วระดับนี้ มักนำไปชง Espresso

light



medium



dark



■ **การบด** หลังจากการคั่วเมล็ดจะถูกรบด เพื่อให้ได้รสชาติกาแฟมากที่สุดเวลาชง นับเป็นขั้นตอนที่สำคัญอีกขั้นตอนหนึ่ง จะบดให้ละเอียดหรือหยาบ ก็ต้องแล้วแต่ว่าจะชงกาแฟชนิดใด การบดจะต้องใช้กาแฟในปริมาณที่เหมาะสมในแต่ละครั้งที่จะชงเท่านั้น เพราะเมื่ออากาศ สัมผัสกับกาแฟ น้ำมันกาแฟจะหายไป ความหอมและรสชาติที่มาจากน้ำมันกาแฟก็จะหายไป ด้วย ยิ่งบดกาแฟละเอียดเท่าไร ผิวสัมผัสของกาแฟกับน้ำก็ยิ่งมากขึ้น ทำให้ได้กาแฟอื่น ออกมามากขึ้น

การบดเป็นกระบวนการหนึ่งที่กำหนดรสชาติของกาแฟ กาแฟที่มีรสชาติชวนดื่มต้องคั่วและบดเสร็จใหม่ประมาณ 4-6 วัน และไม่ควรเก็บไว้นานเกิน 10 วัน การบดกาแฟเป็นศิลปะอย่างหนึ่งที่สำคัญสำหรับการกำหนดรสชาติกาแฟ ก่อนบดเมล็ดกาแฟเราควรรู้ว่าจะได้กาแฟแบบไหน และจากเครื่องชงกาแฟชนิดใด



■ **ประโยชน์ ๆ ที่มีในกาแฟ** ปัจจุบันกาแฟกลายเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายมากขึ้น ซึ่งโดย ส่วนตัวของหลายคนที่ชื่นชอบกาแฟกลายเป็นส่วนหนึ่งในชีวิตประจำวันไปแล้ว ด้วยเพราะอาจติดใจในรสชาติที่ส่งกลิ่นหอมกรุ่นจนห้ามใจไม่ไหว หรือมีความเชื่อว่า เมื่อดื่มกาแฟแล้วทำให้รู้สึกสดชื่น ผ่อนคลาย หายง่วง แต่ว่าคุณที่เป็นคอกาแฟ ทั้งหลายเคยทราบหรือไม่ว่ากาแฟมีผลดีอะไรบ้าง แล้วถ้าเราดื่มกาแฟทุกวันจะมี ประโยชน์อะไรบ้าง และเราควรดื่มกาแฟมากน้อยแค่ไหนจึงจะเหมาะสม ในที่นี้ได้รวบรวมข้อมูลของการดื่มอย่างไรให้ได้ประโยชน์กับเครื่องดื่มมหัศจรรย์นี้ โดยสรุปสาระสำคัญได้ดังนี้

1) กาแฟช่วยลดอัตราเสี่ยง ของการเป็นเบาหวาน เนื่องจากกาแฟมีสารต้านอนุมูลอิสระและยังมีสารประกอบที่เรียกว่าควินิน (Quinines) ที่ ช่วยให้ร่างกายสามารถผลิตอินซูลินได้ดีขึ้น และสารคาเฟอีน (Caffeine) ที่มีคุณสมบัติ ช่วยยับยั้งการก่อตัวของสารโปรตีนผิดปกติ ซึ่งเป็นสาเหตุของโรคเบาหวานชนิดที่ 2 นั่นเอง

2) กาแฟช่วยลดอัตราการเกิดภาวะ ความจำเสื่อม จากการวิจัยพบว่ากาแฟมีส่วนช่วยในการ ชะลอภาวะความจำเสื่อมโดยไปหยุดยั้ง หรือต้านการจับตัวของคอเลสเตอรอล (Cholesterol) ที่เป็นผลเสียต่อร่างกาย ลดความเสี่ยงของการเป็นอัลไซเมอร์ ผลการ วิจัยจากภาควิชาสรีรวิทยาของอเมริกาเหนือ พบว่า หากดื่มกาแฟ 2 แก้วต่อวันจะสามารถ พัฒนาความจำ และปฏิกิริยาตอบโต้ได้ดีขึ้น สอดคล้องกับการวิจัยของอีกสถาบันหนึ่ง ที่บอกว่า ผู้หญิงอายุ 65 ปีขึ้นไป หากดื่ม กาแฟมากกว่า 3 แก้ว

ต่อวัน จะมีความจำที่ ดีขึ้นกว่าคนที่ไม่ได้ดื่มกาแฟ หรือดื่ม่น้อยกว่านี้ ส่วนมหาวิทยาลัยเซาท์ฟลอริดาก็เผยว่า คนที่อายุล่วงเข้าวัยกลางคน ควรดื่มกาแฟ ประมาณ 4-5 แก้วต่อวัน เพื่อเพิ่มระดับ ฮอริโมน GCSF ซึ่งเป็นสารที่ช่วยลดความเสี่ยง เป็นอัลไซเมอร์ได้

3) กาแฟช่วยลดความเครียด มีผลวิจัยออกมาว่า คนที่ดื่มกาแฟประมาณ 2-3 แก้วต่อวัน จะช่วยลดความเครียดได้ ประมาณ 15% แต่หากดื่มกาแฟ 4 แก้วต่อวัน จะสามารถลดความเครียดได้ถึง 20% เลยทีเดียว

4) กาแฟช่วยลดความเสี่ยงเป็นโรคพาร์กินสัน สถาบันการแพทย์อเมริกันได้ทำการวิจัยและ พบว่า คาเฟอีนในกาแฟมีส่วนเกี่ยวข้องกับ การลดความเสี่ยงเป็นโรคพาร์กินสัน โดยผู้ที่ดื่มกาแฟวันละ 2-3 แก้วเป็นประจำทุกวัน จะ ช่วยลดโอกาสเกิดโรคพาร์กินสันได้ถึง 25%

5) กาแฟช่วยลดความเสี่ยงของการเป็นโรค ตับแข็ง พบว่าการดื่มกาแฟ 1 แก้วต่อวัน ทำให้ความ เสี่ยงต่อการเป็นโรคตับแข็งลดลงถึง 20% ถ้าดื่ม 4 แก้วต่อวัน ก็จะลดอัตราเสี่ยงได้ มากถึง 80%

6) กาแฟช่วยลดอัตราเสี่ยงของการเกิด โรคมะเร็งในลำไส้ใหญ่ จากการศึกษาว่า 10 ปี ของผู้หญิงในญี่ปุ่น พบว่าคนที่ดื่มกาแฟ 3 แก้วต่อวัน หรือมากกว่า มีแนวโน้มในการลดอัตราเสี่ยง ของ การเกิดโรคมะเร็งในลำไส้ใหญ่ได้

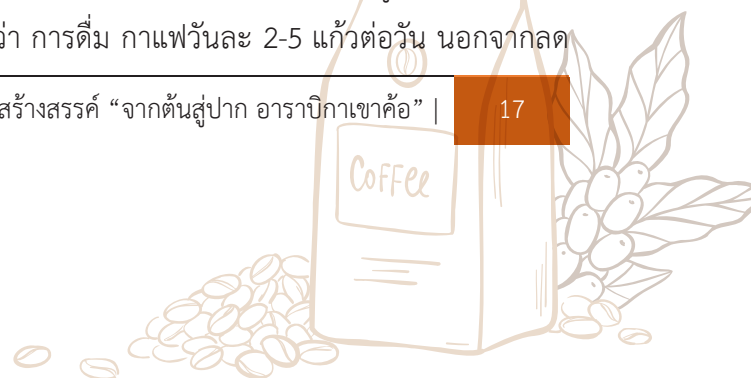
7) กาแฟช่วยลดความเสี่ยงในการเป็นโรคนี้ว การดื่มกาแฟอย่างน้อย 2 แก้วต่อวัน มี แนวโน้มในการลดอัตราเสี่ยงของการเป็น นีวในถุงน้ำดีได้

8) กาแฟช่วยลดอัตราเสี่ยงของการเกิดโรค หัวใจ งานวิจัยจากมหาวิทยาลัยของประเทศสเปน พบว่า การดื่มกาแฟวันละ 2-3 แก้ว จะมี อัตราเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจน้อยกว่าคนที่ ไม่ได้ดื่มกาแฟ

9) กาแฟช่วยลดอัตราเสี่ยงของการเกิดการ อุดตันในเส้นเลือด การดื่มกาแฟ 4 แก้วต่อวัน สามารถลด ความเสี่ยงของการเกิดการอุดตันในเส้นเลือด ได้ถึง 43%

10) กาแฟช่วยลดโอกาสเสี่ยงเป็นโรคเกาต์ สำหรับคนที่กลัวตัวเองจะเสี่ยงเป็นโรคเกาต์ โดยเฉพาะผู้ที่มียอายุ 40 ปีขึ้นไป แนะนำ ให้ดื่มกาแฟประมาณ 3-6 แก้วต่อวันอย่าง ต่อเนื่อง เพราะ มีผลการวิจัยจากสถาบันสุขภาพ แห่งหนึ่งออกมายืนยันแล้วว่า คาเฟอีนมีส่วน ช่วยบรรเทาการอักเสบของข้อ เนื่องมาจาก กรดยูริกที่เกินขนาดอย่างได้ผล และคนที่ดื่ม กาแฟ 6 แก้วต่อวัน ก็จะช่วยลดความเสี่ยง เป็นโรคเกาต์ได้

11) กาแฟช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรค มะเร็งต่อมลูกหมากในผู้ชาย ผลจากการศึกษาวิจัยพบว่าการดื่มกาแฟ 6 แก้วต่อวันจะมีอัตราเสี่ยงในการเกิดโรค มะเร็งต่อมลูกหมากน้อยกว่า คนที่ไม่ได้ดื่มเลย และมีผลการวิจัยหลายชิ้นที่ยืนยันว่า การดื่ม กาแฟวันละ 2-5 แก้วต่อวัน นอกจากลด



ความเสี่ยงของมะเร็งต่อมลูกหมากแล้ว ยังลด ความเสี่ยงของการเกิดเซลล์มะเร็งเต้านม มะเร็งปากมดลูก และมะเร็งตับในผู้หญิงได้ ด้วย โดยประสิทธิภาพของคาเฟอีน จะช่วย ยับยั้งการเกิดเซลล์ผิดปกติ และ กำจัดสารพิษ ที่ร่างกายได้รับได้ในระดับหนึ่ง

จะเห็นได้ว่า กาแฟมีส่วนประกอบของสารที่ให้ประโยชน์กับร่างกาย หากเราดื่มในปริมาณที่พอเหมาะ เพราะการรับประทานอาหาร ชนิดใดชนิดหนึ่งเกินปริมาณที่เหมาะสมก็อาจส่งผลเสียแก่ร่างกาย ได้เช่นกัน ดังนั้น ทางที่ดีที่สุด คอกาแฟทุกท่านควรดื่มในปริมาณ ที่ร่างกายเรารับไหว และที่สำคัญอย่าลืมออกกำลังกาย และ เลือกรับประทานอาหารตามหลักโภชนาการ



■ **กากกาแฟที่ไม่กาก** ความนิยมของเครื่องดื่มกาแฟ มีมากขึ้นทุกวัน ผลที่ตามมาคือ ปริมาณกากกาแฟที่เพิ่มขึ้นตามมาด้วย ซึ่งคุณค่ากาแฟนอกจากจะอยู่ที่กลิ่น สายพันธุ์ รสชาติ หรือ ตำนานความขมขื่นได้นั้น แต่ความมหัศจรรย์ของกาแฟ ยังมีติดอยู่ที่กากกาแฟ อีกด้วย ขึ้นชื่อว่า "กาก" กลับไม่กากอย่างที่คิด เพราะถึงแม้เป็นของเหลือไร้ค่าหลังจากการกลั่นน้ำกาแฟออกไปดื่มแล้วนั้น กากกาแฟ ยังมีประโยชน์อีกมากมายเกินกว่าที่หลายคนคาดไม่ถึง เช่น



1. กากกาแฟสามารถนำไปใช้ทำปุ๋ยในการปลูกต้นไม้ได้เป็นอย่างดีเนื่องจากมีธาตุไนโตรเจนสูง แล้วยังมีโพแทสเซียม ฟอสฟอรัสและสารอื่นที่ช่วยให้ต้นไม้เจริญเติบโต เพียงใส่กากกาแฟลงไปในหมักหรือคลุกเคล้าในปุ๋ยหมักแบบเกษตรอินทรีย์ก่อนจะนำไปใช้ หรือนำกากกาแฟไปโรยรอบต้นไม้ก็ได้ ชาวสวนไทยรายงาน ว่า ดอกกุหลาบเจริญเติบโตดี มีดอกใหญ่และให้สีสดงดงามเมื่อใช้กากกาแฟเป็นปุ๋ย หรือนำไปเป็นปุ๋ยเห็ด ก็จะทำให้เห็ดออกดอกใบใหญ่และสวยงาม



2. กากกาแฟช่วยไล่หอยทากและแมลงบางชนิด ที่ชอบมากัดกินต้นไม้จนเสียหายเป็นประจำ ให้นำกากกาแฟไปโรยตามทางเดิน ตามกระถาง ตามต้นไม้ หรือบริเวณที่พบเจอตัวมันบ่อยๆ เราก็จะไม่เจอพวกมันอีกเลย



3. ประโยชน์ของกากกาแฟป้องกันสัตว์เลื้อยคลานไม่เป็นที่โดยเฉพาสุนัขและแมวที่ยังชอบไปเล่นขนตามสวนที่มีต้นไม้สวยๆ ด้วย วิธีแก้คือนำกากกาแฟกับเปลือกส้มโรยไว้บริเวณที่ไม่ต้องการให้มันเข้าไปหรือรอบกระถางต้นไม้

4. กากกาแฟใช้ประโยชน์เป็นยากำจัดหมัดและเห็บ เมื่อจะอาบน้ำให้สัตว์เลี้ยงอย่างสุนัขและแมว ให้เอากากกาแฟผสมน้ำหรือแชมพูสำหรับสัตว์แล้วใช้ขัดผิวและขนของมัน แอมยังช่วยให้ผิวของสัตว์สุขภาพดีขึ้น ขนสวยเป็นเงางามอีกด้วย

5. กากกาแฟช่วยขจัดกลิ่นเหม็นของรองเท้าเอากากกาแฟใส่ลงในห่อผ้าขาวบางแล้ววางไว้ในรองเท้า กากกาแฟจะช่วยดูดซับกลิ่นไม่พึงประสงค์ และยังใช้ดับกลิ่นเท้าได้โดยการผสมกากกาแฟกับน้ำอุ่น แล้วใช้แช่เท้าประมาณ 20-30 นาที

6. กากกาแฟกำจัดกลิ่นในห้องน้ำ ดับกลิ่นอับในตู้เย็น ไมโครเวฟ หรือใส่ลงในถุงผ้าวางไว้ในตู้เสื้อผ้า เพราะคุณสมบัติในการดูดซับกลิ่นไม่พึงประสงค์ของกากกาแฟจะดับกลิ่น อย่างได้ผลและมีกลิ่นหอมอ่อนๆ ของกาแฟด้วย แค่นี้กากกาแฟในถ้วยเล็กๆ วางในตู้เย็น คอยเปลี่ยนทุก 2-3 สัปดาห์

7. กากกาแฟจัดการกลิ่นอับในรถและตู้เสื้อผ้าได้ดีเยี่ยม เพื่อป้องกันกากกาแฟหกเลอะเทอะให้ใส่ลงในถุงผ้าหรือห่อผ้าขาวบางก็ได้ แล้วนำไปวางในรถและตู้เสื้อผ้าจะช่วยดูดซับกลิ่นอับได้อย่างดี

8. กาากกาแพใช้กำจัดกลิ่นคาวบนเชียงไม้ เมื่อเชียงผ่านการใช้งานมานานก็ย่อมมีกลิ่นของอาหารติดอยู่ จะล้างทำความสะอาดอย่างไรก็ไม่หมดกลิ่น ทั้งนี้ให้นำกาากกาแพมาขัดเชียงแล้วล้างออก รับรองว่าเชียงจะสะอาดและไม่มีกลิ่นคาวอีกเลย

9. กาากกาแพจัดการกลิ่นกระเทียมหรือหอมแดงติดมือ บางครั้งต้องล้างด้วยน้ำสบู่หลายๆ ครั้งถึงออกเกือบหมด แต่ถ้าใช้กาากกาแพมาขัดมือแล้วล้างน้ำให้สะอาด กลิ่นฉุนๆ ของกระเทียมและหอมแดงก็จะหายไปทันที

10. กาากกาแพ ใช้ประโยชน์สครับผิวสวยได้ โดยนำเอากาากกาแพผสมโยเกิร์ต (มะขามเปียก+ น้ำผึ้ง) ตามแต่ต้องการ ผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นนำมาขัดบริเวณที่แห้งกร้าน ผลัดเซลล์ผิวเก่า จากนั้นล้างน้ำออก ก็จะได้ผิวที่เนียนนุ่มน่าสัมผัส หรือนำกาากกาแพ 2 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำมันมะกอกหรือซีดีง 2 ช้อนโต๊ะ คนให้เนียนเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วนำมาขัดผิวแก้ปัญหากล่าวเปลือกสั้ม ควรทำสัปดาห์ละ 2 ครั้ง

11. กาากกาแพบำรุงผม ผสมกาากกาแพเล็กน้อย กับน้ำอุ่น แล้วนำมานวดผม เน้นตรงโคนผมเพื่อสร้างความแข็งแรงให้รากผมของคุณ รักษาหนังศีรษะ และช่วยกำจัดรังแค หรือนำกาากกาแพ มาผสมกับยาสระผมที่คุณใช้อยู่เป็นประจำ หมักผมและคลุมด้วยหมวกกันน้ำ 15-20 นาที แล้วล้างออก

12. กาากกาแพบำรุงผิวรอบดวงตา นำกาากกาแพใส่ถุงผ้าขนาดเล็กรัดให้แน่นก่อนนำไปแช่ตู้เย็น นำมาวางรอบดวงตา ใช้มือกดเบาๆ ให้ตัวถุงแนบกับดวงตาของคุณพอดี วางไว้จนกว่าจะหมดความเย็น จะ ช่วยแก้อาการปวดเมื่อยที่กระบอกตาหลังใช้คอมพิวเตอร์หรือใช้สมาร์ทโฟนนานๆ

13. กาากกาแพใช้ทำสบู่ สครับผิว ช่วยผลัดเซลล์ผิวเก่าเปิดเผยผิวใหม่ที่ดูขาวกระจ่างใส เรียบเนียน ที่สำคัญนั้นยังทำให้ผิวแข็งแรงไม่อ่อนแอ่าย ช่วยลดสาเหตุที่ทำให้เกิดฝ้า กระ จุดด่างดำ แถมยังช่วยชะลอความชราและสร้างความชุ่มชื้นให้กับผิว และสบู่กาากกาแพนั้นยังมีกลิ่นหอมอ่อนๆของกาแพ ช่วยให้ผ่อนคลาย



นอกจากนี้ กาากกาแฟยังสามารถนำมาทำสิ่งประดิษฐ์หรืองานศิลปะได้อีกด้วย นอกจากจะปลอดภัย ไม่มีสารที่เป็นอันตรายแล้ว ยังเป็นการปลูกฝังให้เด็กๆ เรียนรู้ถึงคุณค่าของสิ่งที่ใช้แล้ว และยังสร้างสิ่งดีๆ คืนกลับสู่สังคม สิ่งประดิษฐ์ต่างๆ ได้แก่

1) กระถางต้นไม้จากกาากกาแฟ นำกาากกาแฟ + ขุยมะพร้าวและแยมัน สัดส่วน 60:20:20 ควนำกาากกาแฟใส่ถาดแล้วไปตากแดดให้แห้งก่อนผสมดินเหนียวกาากกาแฟ ผสมกาากกาแฟกับแยม 1 ถ้วย (ถ้วยกาแฟ) และปรับความเข้มข้นด้วยน้ำเกลือให้ดินเหนียวให้เด็กๆ มาปั้นเป็นรูปทรงตามจินตนาการ

2) สีเพนท์หรือสีย้อมผ้าจากกาากกาแฟ ละลายกาากกาแฟในน้ำร้อน ก็จะได้สีน้ำตาลของกาแฟ หรือนำกาากกาแฟมาคั้นน้ำก็ได้

3) เทียนโรมาจากกาากกาแฟ ใช้ในการประดับตกแต่งในสถานที่ต่าง ๆ ได้อย่างสวยงาม สร้างบรรยากาศ อีกทั้งยังช่วยดับกลิ่นไม่พึงประสงค์ หรือทำเป็นของขวัญ ของฝาก ของชำร่วย หรือนำไปขายก็สร้างเป็นรายได้ ได้เป็นอย่างดี



ส่วนในขั้นที่ 4 ขั้นรายงานและนำเสนอ (Reporting) และขั้นที่ 5 ขั้นการเผยแพร่ความรู้ (Obtain) หลังจากการดำเนินโครงการผู้วิจัยได้นำเสนอคู่มือการสื่อความหมายการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เชิงกาแฟ และได้นำมาจัดทำเป็นสื่ออินโฟกราฟิกเพื่อเผยแพร่ต่อนักท่องเที่ยวต่อไป

ชุดสื่ออินฟอร์เมชันกราฟิก เพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงกาแฟอย่างสร้างสรรค์ อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์

ภายใต้โครงการวิจัยย่อย เรื่อง
การออกแบบสื่ออินฟอร์เมชันกราฟิกเพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เชิงกาแฟ
โดย อาจารย์ วันฉัตร กันหา

การสื่อความหมายการท่องเที่ยว เป็นเครื่องมือสำคัญที่ช่วยให้แหล่งท่องเที่ยวนำเสนอคุณค่าของแหล่งท่องเที่ยวได้ทั้งในของสื่อบุคคล และสื่อที่ไม่ใช่บุคคล ซึ่งรวมถึงสื่อสังคมออนไลน์ที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน ทั้งนี้ในการสื่อความหมายจะต้องคำนึงถึงคุณภาพการสื่อสารเป็นสำคัญ อีกทั้งในเชิงการตลาดการสื่อความหมายด้วยสื่อประชาสัมพันธ์ ยังเป็นอีกเครื่องมือในการเพิ่มมูลค่าภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นคุณลักษณะที่จำเป็นต้องมีการออกแบบสร้างสรรค์ให้ผลิตภัณฑ์มีความโดดเด่น น่าจดจำ แตกต่าง สวยงามดึงดูดใจ เป็นคุณลักษณะที่จำเป็นต้องมีการออกแบบสร้างสรรค์ขึ้นเพื่อให้สินค้ามีความโดดเด่นและต่างไปจากคู่แข่ง เพื่อเชื่อมโยงสินค้าและบริการกับผู้บริโภค สามารถสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่ม พร้อมทั้งยกระดับให้กับตัวสินค้าไปในตัวด้วย

อินฟอร์เมชันกราฟิก หรืออินโฟกราฟิก เป็นสื่อที่จัดทำขึ้นเพื่อประมวลผลข้อมูล หรือความรู้ โดยใช้ภาพ ตัวเลข และตัวหนังสือ มานำเสนอในสิ่งที่เข้าใจยากให้สามารถเข้าใจได้ง่าย ซึ่งอาจเป็นได้ทั้งภาพนิ่งและภาพเคลื่อนไหว ปัจจุบันอินโฟกราฟิกถูกนำมาใช้ทั้งในงานด้านสาธารณะ เช่น ป้ายสาธารณะ การนำเสนอข่าว การพยากรณ์อากาศ คู่มือการใช้งาน เป็นต้น และข้อมูลทางด้านสถิติ ความรู้และงานวิจัยเพื่อให้ง่ายต่อความเข้าใจ นอกจากนี้ในการพัฒนาสื่ออินโฟกราฟิกในอุตสาหกรรมด้านการท่องเที่ยวและบริการ เพื่อเป็นช่องทางการค้นหาข้อมูลการท่องเที่ยว และสร้างแรงบันดาลใจในการเดินทางท่องเที่ยว อีกทั้งยังสามารถตอบโจทย์พฤติกรรมการใช้สื่อของนักท่องเที่ยว ในการค้นหาข้อมูลการท่องเที่ยวผ่านสื่อสังคมออนไลน์ รวมไปถึงการให้ความสำคัญกับภาพประกอบที่ดึงดูดใจ และเนื้อหาสาระความรู้ต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการคาดหวัง และเข้าร่วมกิจกรรมเชิงสร้างสรรค์เพื่อพัฒนาทักษะของตนเอง

โดยในการออกแบบและพัฒนาสื่ออินโฟกราฟิกเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงกาแฟอย่างสร้างสรรค์ อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ ภายใต้กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ “จากต้นสู่ปากอาราบิก้าเขาค้อ” นี้ ผู้วิจัยได้วางแผนและเสนอแนวคิดเนื้อหาสื่อที่จะผลิต โดยยึดหลักกระบวนการผลิตสื่ออินโฟกราฟิก ได้แก่ ขั้นตอนที่ 1 ก่อนการผลิตสื่อ เพื่อสรุปประเด็นปัญหาและวัตถุประสงค์ของการ

จัดทำสื่อแล้ว นำมารวบรวมข้อมูลเพื่อใช้สำหรับการออกแบบสื่ออินโฟกราฟิก ขั้นตอนที่ 2 ขั้นระหว่างการผลิตสื่อ ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้มาสังเคราะห์และโดยประยุกต์ใช้แนวคิดการออกแบบสื่ออินโฟกราฟิกใน 5 รูปแบบ ได้แก่ (1) รูปแบบเน้นการให้ข้อมูล (2) รูปแบบข้อมูลเชิงสถิติ (3) รูปแบบเรียงลำดับเวลา (4) รูปแบบเล่ากระบวนการทำงาน และ (5) รูปแบบเปรียบเทียบข้อมูล ซึ่งประกอบด้วยเนื้อหาสื่อ ข้อความ รูปภาพ และการสื่อความหมาย ความหมาย และขั้นตอนที่ 3 หลังการผลิตสื่อ มีการประเมินคุณภาพสื่ออินโฟกราฟิกด้านประสิทธิภาพ รูปแบบเนื้อหา การสื่อความหมาย และองค์ประกอบศิลป์ และประสิทธิผลในการใช้งาน แล้วนำมาปรับปรุงก่อนการนำไปใช้จริง

ผลการออกแบบสื่ออินโฟกราฟิกเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงกาแฟอย่างสร้างสรรค์ ที่มี วัตถุประสงค์เพื่อให้ข้อมูลข่าวสาร และองค์ความรู้ด้านการท่องเที่ยวเชิงกาแฟอย่างสร้างสรรค์ สามารถ นำเสนอสื่ออินโฟกราฟิก ได้จำนวน 2 ชุด ได้แก่ อินโฟกราฟิกชุดความรู้เกี่ยวกับกาแฟ (ภาพที่ 1- 6) และ อินโฟกราฟิกชุดการท่องเที่ยวเชิงกาแฟอย่างสร้างสรรค์ (ภาพที่ 7- 8) ดังนี้



ภาพที่ 1



ภาพที่ 4



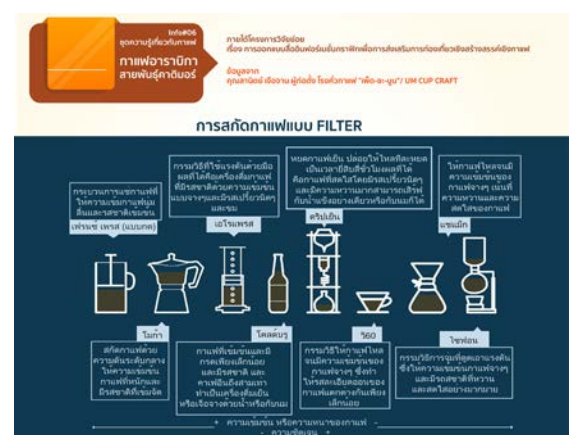
ภาพที่ 2



ภาพที่ 5



ภาพที่ 3

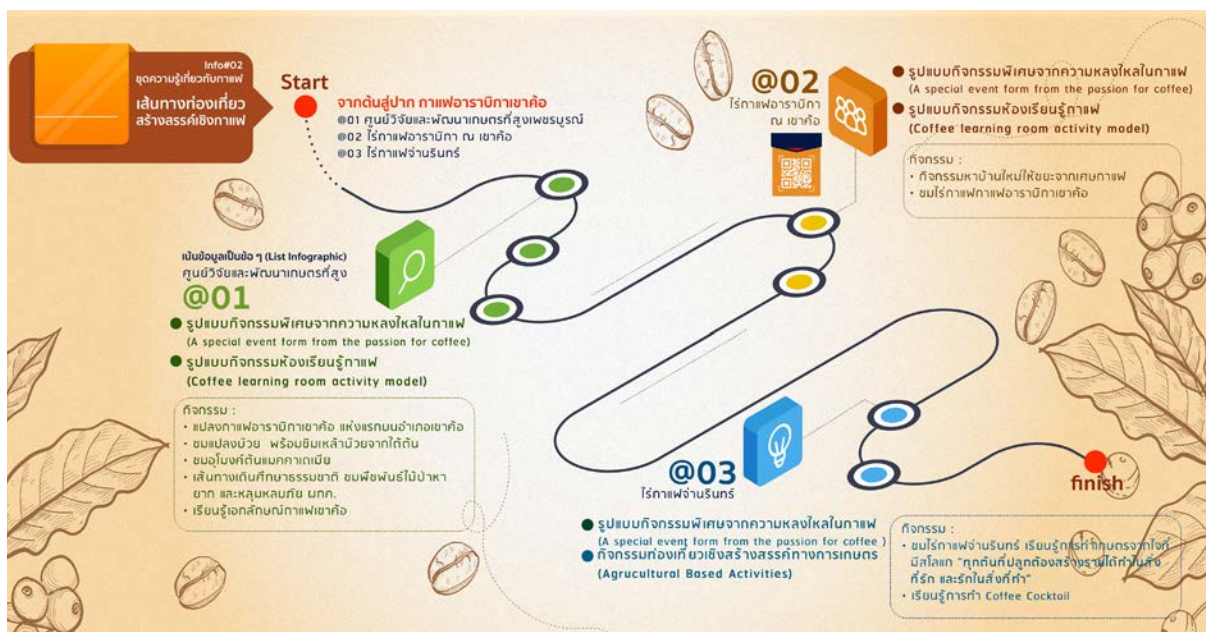


ภาพที่ 6

จากภาพที่ 1 ถึงภาพที่ 6 ชุดความรู้เกี่ยวกับกาแฟ ผู้วิจัยนำเสนอโดยใช้รูปแบบของอินโฟ กราฟิก แบบ เน้นการให้ข้อมูล และเปรียบเทียบข้อมูล เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถเข้าใจ และ เปรียบเทียบให้เห็น ความแตกต่างของกาแฟได้อย่างชัดเจน เช่น ความแตกต่างระหว่างกาแฟอาราบิก้า และโรบัสต้า ระดับการ คั่ว และลักษณะเด่นกาแฟแบบพิเศษ (Special Coffee) โดยใช้หลักการออกแบบ ตามแนวคิดสมดุล เพื่อให้ ความรู้สึกถึงความน่าเชื่อถือ สร้างความกลมกลืนของงาน แล้วใช้สีโทนน้ำตาล ซึ่งเป็นสีที่เป็นเอกลักษณ์ของ กาแฟ ใช้พื้นหลังสีอ่อน และใช้ตัวหนังสือสีเข้ม ตามแนวคิดเรื่องความเปรียบ ต่าง เพื่อให้ง่ายต่อการอ่านเนื้อ หาอินโฟกราฟิก เลือกใช้คำที่กระชับ เข้าใจง่าย และลำดับความสำคัญของ เนื้อหา ตามความสนใจของกลุ่ม เป้าหมาย โดยให้ความสำคัญของจุดเด่นของกาแฟที่ผลิตจากเข้าคือเป็น อันดับแรก รองลงมา คือ ความชนิด ความแตกต่างของกาแฟ แล้วกำหนดภาพให้เหมาะสมกับเนื้อหา

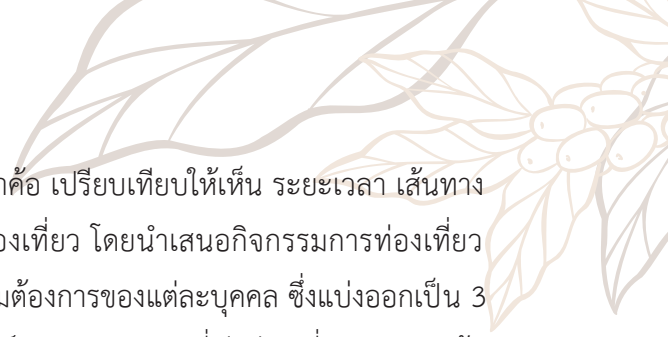


ภาพที่ 7



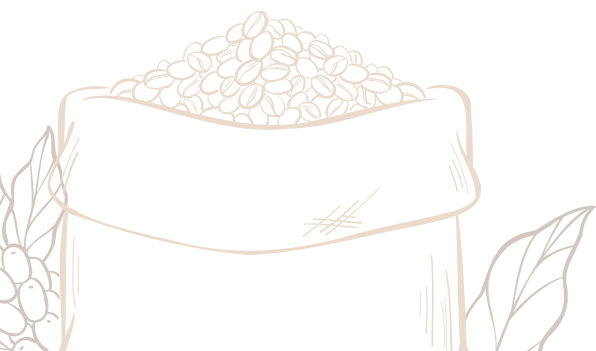
ภาพที่ 8

จากภาพที่ 7 ถึง ภาพที่ 8 อินโฟกราฟิกในชุดการท่องเที่ยวเชิงกาแฟอย่างสร้างสรรค์ เป็น อินโฟ กราฟิกเชิงสาระ มีจุดมุ่งหมายในการออกแบบเพื่อการแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสาร ให้เข้าใจง่าย สร้าง ความ รู้จักในรูปแบบการท่องเที่ยวที่พัฒนาขึ้น ประกอบไปด้วย รูปแบบเรียงลำดับเวลาที่มีจุดมุ่งหมายใน



การให้ข้อมูลเรื่องเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงกาแฟในอำเภอเขาค้อ เปรียบเทียบให้เห็น ระยะเวลา เส้นทาง ขั้นตอน ที่ชัดเจน และสร้างแรงบันดาลใจในการเดินทางท่องเที่ยว โดยนำเสนอกิจกรรมการท่องเที่ยวทางเลือกในรูปแบบต่าง ๆ ที่สอดคล้องกับไลฟ์สไตล์และความต้องการของแต่ละบุคคล ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 กลุ่มลักษณะ คือ (1) รูปแบบกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ทางการเกษตร ที่นักท่องเที่ยวสามารถเข้าชมแปลงปลูกกาแฟ การดูแลรักษา การเก็บเกี่ยว เป็นต้น (2) รูปแบบกิจกรรมห้องเรียนรู้อาหารกาแฟ สำหรับนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจพิเศษเกี่ยวกับการแปรรูปกาแฟ การชงกาแฟ และชิมกาแฟอาราบิกา เขาค้อ และ (3) รูปแบบกิจกรรมเชิงศิลปะ หรือสิ่งประดิษฐ์ (Coffee Art Workshop) เช่น เทียนจากกากกาแฟ สบู่จากกาแฟ ปุ๋ยธรรมชาติจากกะลากาแฟ เป็นต้น

ดังนั้นจากผลการดำเนินงานการออกแบบสื่ออินโฟกราฟิกเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงกาแฟอย่างสร้างสรรค์ใน 1 ชิ้นงาน สามารถใส่รูปแบบได้มากกว่า 1 รูปแบบ โดยต้องคำนึงถึงการวิเคราะห์เนื้อหาว่า หัวข้อนั้นหรือเนื้อหานั้นเหมาะกับรูปแบบอินโฟกราฟิกแบบใด ผู้ออกแบบสามารถควบคุมแนวทางการออกแบบ โดยใช้หลักการออกแบบ ความสมดุล เพื่อสร้างความสวยงาม โดยจัดวางรูปภาพกาแฟ หัวเรื่อง และเนื้อหาให้อยู่ตรงกลาง ไม่เอียงไปด้านใดด้านหนึ่ง เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือของเนื้อหา และยังถือว่าเป็นการวางสัดส่วนรูปแบบหนึ่งที่สร้างความสวยงามได้ การเน้นหัวข้อให้โดดเด่น เพื่อสร้างความน่าสนใจ ทำให้ผู้ดู เข้าใจในหัวข้อ ชื่อเรื่องก่อน เพื่อเตรียมความคิด ที่จะอ่านเนื้อเรื่องต่อไป ในการออกแบบ ตัวหนังสือ ภาพถ่าย กราฟิก สี และองค์ประกอบศิลป์อื่น ๆ ต้องมีความกลมกลืน ด้วยการกำหนดบุคลิกภาพ คือเรียบง่าย ผ่อนคลาย การกำหนดบุคลิกภาพยังทำให้เพื่อให้งานออกแบบอินโฟกราฟิกเป็นเอกภาพ ผสานส่วนประกอบต่าง ๆ ให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ผู้ออกแบบสามารถใช้ความเปรียบต่างของสี เพื่อให้เห็นหรือแยกประเภทของเนื้อหาได้



ประมวลภาพการดำเนินโครงการวิจัย



ประมวลภาพการดำเนินโครงการวิจัย



การท่องเที่ยวเชิงกาแฟอย่างสร้างสรรค์
“จากต้นสู่ปาก กาแฟอาราบิก้าเขาค้อ”

เอกสารสังเคราะห์องค์ความรู้ภายใต้โครงการวิจัย
“การพัฒนานวัตกรรมแบบบูรณาการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์
อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์”

โดย

ดร.ทิววรรณ ศิริเจริญ กันหา

อาจารย์จิตติกานต์ แก้ววิเศษ

อาจารย์วันฉัตร กันหา

คณะผู้วิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

ทุนสนับสนุนงานวิจัย

สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (Fundamental Fund)

ประเภททุนอุดหนุนงานวิจัย พัฒนาวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ประจำปีงบประมาณ 2565

