

การผลิตและจำหน่ายสุรากลั่นชุมชน: แนวทางส่งเสริมการเพิ่มมูลค่าข้าวของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเมล็ดพันธุ์และการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านโนนเชือก จังหวัดขอนแก่น

Production and distribution of community-distilled spirits: An extension guideline for adding value to rice of Seed Group and Agricultural Product Processing Community Enterprise, Ban Non Chueak, Khon Kaen Province

มหะสิทธิ์ ผุดผาด<sup>1</sup> และ สุกัลยา เชิญขวัญ<sup>1\*</sup>

Mahesak Phudphad<sup>1</sup> and Sukanlaya Choenkwan<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup> สาขาวิชาการส่งเสริมและพัฒนาการเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น จ.ขอนแก่น 40002

<sup>1</sup> Department of Agricultural Extension and Development, Faculty of Agriculture, Khon Kaen University, Khon Kaen, 40002

**บทคัดย่อ:** บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการผลิตสุรากลั่นชุมชน ช่องทางการจำหน่าย เส้นทางการสร้างมูลค่าเพิ่ม ปัญหาและข้อจำกัด แนวทางการแก้ไขและส่งเสริมการผลิตสุรากลั่นชุมชน ของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเมล็ดพันธุ์และการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านโนนเชือก จังหวัดขอนแก่น ดำเนินการวิจัยเชิงคุณภาพ ผู้ให้ข้อมูลได้แก่ ประธาน กรรมการ และสมาชิกวิสาหกิจชุมชน จำนวน 23 ราย เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้างและการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนารวมทั้งการวิเคราะห์เนื้อหา พบว่า วิสาหกิจชุมชนจดทะเบียนอย่างเป็นทางการเมื่อปี พ.ศ. 2560 ปัจจุบัน (พ.ศ. 2566) มีสมาชิกทั้งหมด 27 ราย วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการผลิตสุรา ได้แก่ ข้าวเหนียว ลูกแป้ง และน้ำ กระบวนการผลิตสุรากลั่น มี 2 ขั้นตอน ได้แก่ การหมัก และการกลั่นสุรา วิสาหกิจชุมชนจำหน่ายสุรากลั่น 3 ช่องทาง ได้แก่ จำหน่าย ณ สถานที่ผลิต จำหน่ายผ่านคำสั่งซื้อ และจำหน่ายตามการจัดงานมหกรรมสินค้า ผลการศึกษา พบว่า การเพิ่มมูลค่าข้าวโดยวิธีการแปรรูปข้าวเป็นสุรากลั่นชุมชน มีต้นทุน 27.3 บาท ต่อข้าว 1 กิโลกรัม คิดเป็นกำไรเท่ากับ 72.7 บาท ต่อข้าว 1 กิโลกรัม มูลค่าที่เพิ่มขึ้น จากต้นทุนการผลิตคิดเป็นร้อยละ 266.3 เกษตรกรแสดงความคิดเห็นในการเลือกการแปรรูปข้าวเป็นสุรากลั่นและจำหน่ายให้กับวิสาหกิจชุมชนมากที่สุด (ร้อยละ 30.4) ปัญหาในการผลิตสุรากลั่นชุมชน ส่วนใหญ่ไม่ใช่ปัญหาด้านกระบวนการผลิตแต่เป็นปัญหาด้านกระบวนการกฎหมาย เช่น การขออนุญาตผลิต แนวทางการส่งเสริมการผลิตสุรากลั่นชุมชน ได้แก่ การวางแผนการปลูกข้าวให้ได้ผลผลิตที่เพียงพอต่อการผลิตสุรากลั่น ในชุมชน การสนับสนุนอุปกรณ์ในการกลั่นสุราให้ทันสมัย และการปรับปรุงช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์

**คำสำคัญ:** ภูมิปัญญาท้องถิ่น; การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าทางการเกษตร; การแปรรูป; สุราพื้นบ้าน

**ABSTRACT:** This research aims to study the production process of community-distilled spirits, marketing channels and the added value of rice, problems and limitations, as well as suggestions to improve production. This research was conducted in Seed Group and Agricultural Production Processing Community Enterprise in Khon Kaen Province. It is qualitative research. Informants include 23 people of community enterprise leaders and members. Data were collected using semi-structured interviews and participatory observation. Data were analyzed using descriptive statistics along with content analysis. The results found that the community enterprise was established and registered in 2017. In 2023, there were 27 members. For distilled spirits production, sticky rice, traditional Thai fermentation starter (Look-Pang), and water are used. The process of distilled spirits production consists of 2 steps:

\* Corresponding author: [Sukanl@kku.ac.th](mailto:Sukanl@kku.ac.th)

Received: date; June 24, 2024 Revised: date; July 13, 2024

Accepted: date; July 30, 2024 Published: date; February 13, 2025

fermentation and distillation spirits. The community enterprise sells distilled spirits through 3 channels, including sales at the production site, sales via purchase order, and sales at agricultural product fairs. The result also found that increasing the value of rice by processing rice into community distilled liquor has a cost of 27.3 baht per 1 kilogram of rice, which is calculated as a profit of 72.7 baht per 1 kilogram of rice. It increased value by 266.3 percent from the cost. Farmers expressed the highest opinions on the choice of processing rice into distilled liquor and selling it to community enterprises (30.4%). Most of the problems that the community enterprise faces are not problems in the production process but are problems in the legal process, such as requesting permission to produce community distilled spirits. Guidelines for promoting the production of community distilled spirits include planning rice cultivation to produce sufficient yield for the production in community distilled spirits, supporting modern distillation equipment, and improving product distribution channels.

**Keywords:** local wisdom; creating added value in agricultural products; processing; local spirits

## บทนำ

การผลิตสุร่าพื้นบ้านเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมายาวนานจากบรรพบุรุษ เชื่อมโยงกับวิถีชีวิต ประเพณี วัฒนธรรม โดยการนำสุร่ามาใช้ประกอบในพิธีกรรมของคนในชุมชน เช่น งานแต่งงาน งานบวช งานศพ รวมถึงความเชื่อในพิธีกรรมกราบไหว้บวงสรวงสิ่งศักดิ์สิทธิ์ และนำมาดื่มกินหลังจากจบพิธีกรรมเพื่อความเป็นสิริมงคลตามความเชื่อของคนแต่ละท้องถิ่น (ธีรภัท, 2550) ในสังคมไทยมีการผลิตสุร่าพื้นบ้านจากภูมิปัญญาเพื่อนำมาบริโภคและจำหน่าย เช่น การผลิตสุร่าแช่ของภาคเหนือในจังหวัดเชียงใหม่ (ศรีณย์ และคณะ, 2548) และการผลิตสุร่าแช่เหล้าของภาคตะวันออกเฉียงเหนือในจังหวัดนครพนม (จุฑารัตน์ และ นิสิต, 2018) แต่เนื่องจากข้อจำกัดทางกฎหมาย ทำให้การผลิตสุร่าพื้นบ้านไม่เป็นที่เปิดกว้าง (สุพัฒน์ และ กำบล, 2545)

จากพระราชบัญญัติสุร่า พ.ศ. 2493 กำหนดไว้ว่า ห้ามทำสุร่า หากฝ่าฝืนเป็นการละเมิดรัฐธรรมนูญ ซึ่งมีความผิด และมีโทษทางอาญา เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากกรมสรรพสามิต (กมล, 2544) ซึ่งครอบคลุมการผลิต การขนส่ง การจำหน่าย การมีไว้ในครอบครอง และการห้ามทำหรือขายเชื้อสุร่า (แป้งหมัก) (พระราชบัญญัติสุร่า พ.ศ. 2493, 2493) การผลิตสุร่าด้วยกรรมวิธีพื้นบ้านจึงถูกปิดกั้นทางกฎหมายและไม่ได้ขออนุญาตจากภาครัฐ สุร่าที่ชุมชนผลิตขึ้นมานั้นจึงกลายเป็นสุร่าเถื่อน มีความผิดและไม่มีคุณภาพตามที่รัฐกำหนด (สุทธิดา, 2539)

พ.ศ. 2544 นายกรัฐมนตรีพันตำรวจโท ดร.ทักษิณ ชินวัตร มีนโยบายส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน สนับสนุนให้ชุมชนเกิดความเข้มแข็ง โดยมีโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ส่งเสริมการผลิตสุร่าพื้นบ้านที่แปรรูปมาจากผลผลิตทางการเกษตร โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างอาชีพ รายได้รวมไปถึงการฟื้นฟูเศรษฐกิจให้กับชุมชน (สาวิตรี และ ชัยวรานิษฐ์, ม.ป.ป.) สุร่าพื้นบ้านจึงเป็นผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ชุมชน ได้สร้างสรรค์และพัฒนาสืบทอดต่อกัน ทั้งการนำไปบริโภคในครัวเรือน เป็นสินค้า นันทนาการ ตลอดจนการผลิตในรูปแบบของวิสาหกิจชุมชน เพื่อจำหน่ายสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรและผู้ประกอบการผลิตสุร่าพื้นบ้าน (ปุริม, ม.ป.ป.) ประกาศโดยกระทรวงการคลัง เรื่องวิธีการบริหารงานสุร่า พ.ศ. 2544 ฉบับที่ 3 และฉบับที่ 4 พ.ศ. 2546 อนุญาตให้ผลิตและจัดจำหน่ายสุร่าแช่ชุมชนอย่างเสรี และอนุญาตให้ผลิตและค้าขายสุร่ากลั่นชุมชนอย่างเสรี แต่ต้องขออนุญาตจากกรมสรรพสามิต ทำให้เกิดการรวมกลุ่มจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนเพื่อผลิตและจำหน่ายสุร่าพื้นบ้านอย่างถูกกฎหมายจำนวน 184 กลุ่ม (ระบบสารสนเทศวิสาหกิจชุมชน, 2560) ศุภชัย อ่างโน วราภรณ์ (2557) กล่าวว่า การสร้างมูลค่าเพิ่มจากข้าวไทยนั้นเป็นเรื่องที่สำคัญ จะช่วยแก้ปัญหาราคาข้าวตกต่ำ ซึ่งหากเกษตรกรปรับเปลี่ยนมาใช้วิธีการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวจะทำให้ข้าวไทยมีมูลค่าเพิ่มขึ้นมาก เมื่อชุมชนรวมตัวกันเป็นวิสาหกิจชุมชนเพื่อผลิตสุร่าพื้นบ้านจำหน่าย ในรูปแบบผลิตภัณฑ์ สุร่าแช่ สุร่าหมัก ไวน์ และอื่นๆ (หนังสือพิมพ์ออนไลน์แนวหน้า, 2564) ทำให้ประชาชนในชุมชนมีงานทำมากขึ้นมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการนำข้าวมาเพิ่มมูลค่าด้วยการผลิตสุร่าพื้นบ้านจำหน่าย และใช้วัตถุดิบทั้งในชุมชนและชุมชนบริเวณใกล้เคียง รวมทั้งชาวบ้านได้มีอาชีพ มีงานทำสามารถเป็นแรงงานอย่างดีในการกระบวนการผลิต (ณัฐกิตต์, ม.ป.ป.) อย่างไรก็ตาม การรวมกลุ่มผลิตและจำหน่ายสุร่าพื้นบ้านนอกจากสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน ยังมีผลกระทบต่อชุมชน และสิ่งแวดล้อมจากกระบวนการผลิตสุร่าพื้นบ้าน ทั้งการตัดไม้ทำลายป่า กลั่น ควัน และแมลงวัน จากกระบวนการทำสุร่าพื้นบ้าน (โสภณ และคณะ, 2549) ปัจจุบันการผลิตสาโทและสุร่าพื้นบ้านในชุมชนนั้นลดน้อยลงเนื่องจากที่ผ่านมามีข้อจำกัดด้านกฎหมาย ตำรวจและสรรพสามิตกวดล้างการผลิตสุร่าเถื่อน จึงทำให้ชาวบ้านเกิดความหวาดกลัว ไม่กล้าผลิตสาโทและสุร่าพื้นบ้าน

จำหน่ายหรือตีเอง ทำให้องค์ความรู้ในการผลิตสุราพื้นบ้านนี้ลดน้อยลง และชาวบ้านส่วนใหญ่ยังขาดความรู้เกี่ยวกับขออนุญาตผลิตสุราพื้นบ้านอย่างถูกต้องตามกฎหมาย หรือคิดว่าการขออนุญาตผลิตสุราพื้นบ้านอย่างถูกต้องตามกฎหมายไม่คุ้มค่า เนื่องจากต้องการผลิตสุราพื้นบ้าน 3-4 ครั้งต่อปี เพื่อตีในงานบุญประเพณีเท่านั้น ไม่ต้องการผลิตหรือจำหน่ายในปริมาณมากจึงรู้สึกว่าการขออนุญาต ส่งผลให้ภูมิปัญญาการผลิตสุราพื้นบ้านเหลือน้อยลง มีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่ยังคงมีองค์ความรู้ในการผลิตสาโท และสุราพื้นบ้าน และมีการผลิตเองอยู่บ้างสำหรับตีกินเท่านั้น สำหรับผู้ที่ผลิตไว้ตีเองแบบไม่ได้ขออนุญาต ความรู้และวิธีการเกิดจากประสบการณ์หรือเคยเห็นคนในครอบครัว เช่น ปู่ ย่า พ่อ แม่ ผลิตไว้ตีเองในอดีตอยู่แล้ว จึงนำเอาภูมิปัญญาดังกล่าวมาผลิตสุราพื้นบ้านไว้ตีและจำหน่าย

ดังนั้น จะเห็นได้ว่าการกระตุ้นเศรษฐกิจชุมชนของภาครัฐด้วยการส่งเสริมให้เกษตรกรสร้างมูลค่าเพิ่มจากการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรโดยการผลิตสุรากลั่นชุมชน ทำให้เกิดการสร้างอาชีพและรายได้ ซึ่งในปัจจุบันการผลิตสุราพื้นบ้านในชุมชนยังคงไม่ได้รับความนิยมนัก เนื่องจากชาวบ้านในชุมชนยังไม่มั่นใจในแหล่งจำหน่ายสินค้า มีเพียงการผลิตสำหรับตีในงานประเพณีต่างๆ เท่านั้น โดยจากการศึกษาเบื้องต้น พบว่า ชาวบ้านผู้ผลิตสาโทและสุราพื้นบ้านจำหน่าย มีความพึงพอใจในราคาจำหน่ายสาโทและสุราพื้นบ้าน เนื่องจากต้นทุนในการผลิตไม่มากประกอบกับมีองค์ความรู้เกี่ยวกับผลิตสุราพื้นบ้านอยู่แล้ว ดังนั้น งานวิจัยนี้ศึกษาเกี่ยวกับประเด็นการผลิตสุรากลั่นชุมชน ช่องทางการจัดจำหน่ายและการสร้างมูลค่าเพิ่มจากข้าวของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเมล็ดพันธุ์และการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านโนนเชือก ในจังหวัดขอนแก่น ซึ่งวิสาหกิจชุมชนนี้ ได้ดำเนินการผลิตสุราพื้นบ้านโดยใช้ข้าวเหนียวอินทรีย์เพื่อจำหน่าย สร้างรายได้และสร้างอาชีพให้กับคนในชุมชน โดยดำเนินการมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2562 มีสมาชิกทั้งหมด 27 คน และมีรายได้จากการจำหน่ายสุรากลั่นชุมชนปีละ 50,000 - 130,000 บาท บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่ออธิบายให้เห็นถึงกระบวนการผลิตสุรากลั่นชุมชนและการสร้างมูลค่าเพิ่มจากข้าว ปัญหาและข้อจำกัด เพื่อเป็นแนวทางในการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนในการผลิตและจำหน่ายสุราพื้นบ้านจากภูมิปัญญาในท้องถิ่นต่อไป

## วิธีการศึกษา

การศึกษาในครั้งนี้ ดำเนินการระหว่างเดือน กุมภาพันธ์ – สิงหาคม พ.ศ. 2566 รายละเอียด ดังนี้

1) พื้นที่ศึกษา ได้แก่ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเมล็ดพันธุ์และการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านโนนเชือก ในจังหวัดขอนแก่น โดยชุมชนศึกษามีพื้นที่ทั้งหมดประมาณ 4,500 ไร่ แบ่งเป็นพื้นที่อยู่อาศัยรวม ประมาณ 110 ไร่ (ร้อยละ 2.5) แบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ห่างกันประมาณ 1.5 กิโลเมตร มีแหล่งน้ำสาธารณะเป็นหนองน้ำขนาดใหญ่ที่คนในชุมชนใช้เพื่อทำการเกษตรและหาปลาเลี้ยงชีพ ขนาดพื้นที่ประมาณ 650 ไร่ (ร้อยละ 14.5) พื้นที่สาธารณะประโยชน์ ได้แก่ ประปาหมู่บ้าน วัด วัดป่า ประมาณ 48 ไร่ (ร้อยละ 1) และพื้นที่ส่วนใหญ่ของชุมชนถูกแบ่งเพื่อใช้ในการเกษตร ประมาณ 3,692 ไร่ (ร้อยละ 82) (Figure 1)

จากการสำรวจข้อมูลประชากร เดือนเมษายน พ.ศ. 2566 ชุมชน มีจำนวนครัวเรือน 200 ครัวเรือน ประชากรทั้งหมด 778 คน แบ่งเป็นเพศชาย 382 คน เพศหญิง 396 คน ช่วงอายุที่มีประชากรมากที่สุดคือ ช่วงอายุต่ำกว่า 20 ปี (ร้อยละ 21.5) รองลงมาคือ ช่วงอายุ 20 - 35 ปี (ร้อยละ 18.0) ช่วงอายุที่มีจำนวนประชากรน้อยที่สุดคือ ช่วงอายุ 56 - 65 ปี (ร้อยละ 13.2) จากการสำรวจเบื้องต้น จากคนในชุมชนจำนวน 10 คน พบว่า มีรายได้เฉลี่ย 197,050 บาท เป็นรายได้ในภาคเกษตรเฉลี่ย 70,500 บาท (ร้อยละ 36) ประกอบด้วย การทำนาปีและนาปรัง (ร้อยละ 90) และปศุสัตว์ (ร้อยละ 20) รายได้นอกภาคการเกษตรเฉลี่ย 122,550 บาท (ร้อยละ 64) ประกอบด้วย รับจ้างทั่วไป (ร้อยละ 40) จำหน่ายสุราชุมชน (ร้อยละ 20) ประกอบธุรกิจค้าขาย (ร้อยละ 20) และอื่นๆ (ร้อยละ 10) นอกจากนี้ยังมีการกู้เงิน โดยมีหนี้เฉลี่ย 208,200 บาท ซึ่งแหล่งเงินกู้คือ ธกส. (ร้อยละ 50) กองทุนหมู่บ้าน (ร้อยละ 40) สหกรณ์การเกษตร (ร้อยละ 30) ญาติพี่น้อง (ร้อยละ 20) ธนาคารพาณิชย์อื่นๆ (ร้อยละ 20) และแหล่งเงินกู้อื่นๆ (ร้อยละ 10)

เนื่องจากชุมชนเป็นพื้นที่ราบลุ่ม มักมีน้ำท่วมสูงในปีที่มีปริมาณฝนตกหนัก ทำให้ข้าวนาปีเสียหาย คนในชุมชนจึงมีรายได้ในภาคการเกษตรจากการทำนาปรังเท่านั้น บางครั้งมีการกู้เงินเพื่อใช้ในการทำนาปรังเนื่องจากข้าวนาปีถูกน้ำท่วม ทำให้ข้าวเสียหาย ไม่ได้ผลผลิต จึงไม่มีรายได้เป็นเงินทุนเพียงพอสำหรับทำนาปรังต่อ และความเสียหายของข้าวนาปียังส่งผลให้ข้าวไม่เพียงพอสำหรับการทำสุราพื้นบ้าน ดังนั้น บางครั้งจึงต้องซื้อข้าวจากแหล่งอื่นนอกชุมชนมาแปรรูปเป็นสุราพื้นบ้าน

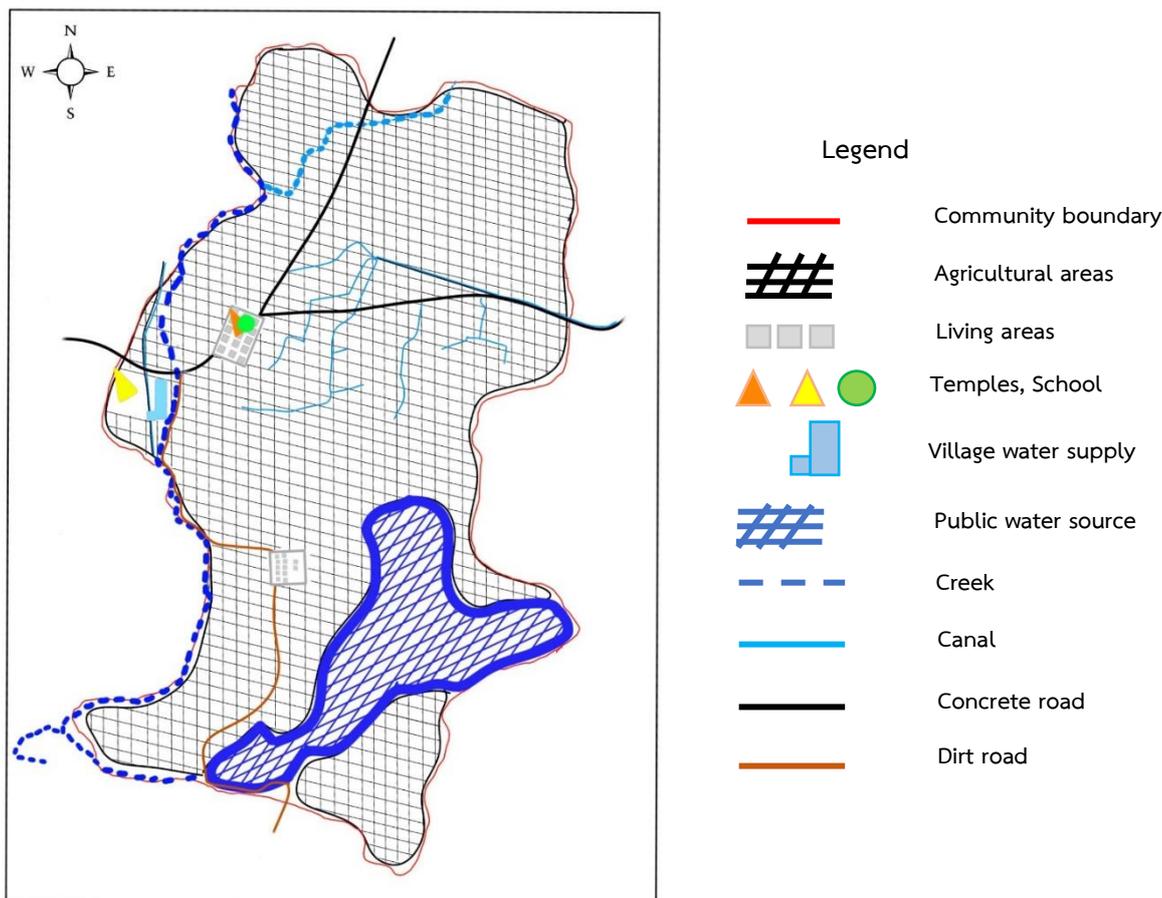


Figure 1 Map showing community land use of the case study

2) ผู้ให้ข้อมูล ได้แก่ ประธาน 1 คน กรรมการ 8 คน และสมาชิกวิสาหกิจชุมชน 14 คน เป็นจำนวน 23 คน โดยมีเกณฑ์ในการคัดเลือก ดังนี้ 1) เป็นสมาชิกกลุ่มอย่างน้อย 1 ปี 2) เข้าร่วมกิจกรรมกลุ่มอย่างสม่ำเสมอ และ 3) ยินดีให้ข้อมูล

3) การเก็บรวบรวมข้อมูล โดยใช้การสังเกตแบบมีส่วนร่วม โดยเข้าไปมีส่วนร่วมในกระบวนการผลิตสุราที่บ้านของวิสาหกิจชุมชน และการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง โดยมีประเด็นคำถามได้แก่ ประวัติความเป็นมาและวัตถุประสงค์ในการก่อตั้งกลุ่ม จำนวนสมาชิก การจัดการกลุ่ม หน่วยงานที่สนับสนุนทั้งภาครัฐและเอกชน กิจกรรมที่ดำเนินการ ปัญหาในการดำเนินกิจกรรมและแนวทางในการแก้ไขปัญหาของกลุ่ม ขั้นตอนการผลิตสุรากลั่น แหล่งที่มาวัตถุดิบ ช่องทางการจำหน่าย ปัญหาและอุปสรรคการผลิตและการจำหน่ายสุรากลั่น และ การใช้แบบสัมภาษณ์ โดยมีประเด็นคำถามเกี่ยวกับความคิดเห็นต่อการเลือกช่องทางและรูปแบบการจำหน่ายข้าว

4) การวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้การวิเคราะห์เนื้อหาจากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูล โดยการนำข้อมูลมาจัดระเบียบ เรียงเรียงนำเสนอข้อมูลแบบตาราง และแผนภาพ พร้อมทั้งใช้สถิติเชิงพรรณนา และการวิเคราะห์ต้นทุน กำไร การผลิตสุรากลั่นชุมชน มาอธิบายเพิ่มเติม

**ผลการศึกษาและวิจารณ์**

**ข้อมูลพื้นฐานของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเมล็ดพันธุ์และการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านโนนเขื่อน**

วิสาหกิจชุมชนจดทะเบียนก่อตั้งอย่างเป็นทางการเมื่อ ปี พ.ศ. 2560 มีสมาชิกทั้งหมด 27 คน มีเป้าหมายคือผลิตและแปรรูปเมล็ดพันธุ์ผักเพื่อจำหน่าย และสืบสานประเพณีวัฒนธรรมการทำสุราที่บ้านของชาวอีสานไม่ให้สูญหาย วัตถุประสงค์ในการก่อตั้ง ได้แก่

1) เพื่อให้เกิดการรวมกลุ่ม แลกเปลี่ยนความรู้ของเกษตรกรในชุมชน 2) เพื่อเป็นการถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับสมาชิกกลุ่มหรือคนใน

ชุมชน 3) เพื่อกระจายเมล็ดพันธุ์ให้กับคนในชุมชน 4) เพื่อแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อสร้างรายได้ให้กับเกษตรกร 5) เพื่อผลิตและจำหน่ายเมล็ดพันธุ์ปลอดสารพิษ เช่น ข้าวอินทรีย์ มะเขือเทศ มะเขือเปาะ พริก พริก เป็นต้น และ 6) เพื่อผลิตสุราพื้นบ้านสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าว โดยมีการจดทะเบียนผลิตสุราพื้นบ้านเพื่อจำหน่ายถูกต้องตามกฎหมายใน ปี พ.ศ. 2562

วิสาหกิจชุมชนตั้งอยู่ในจังหวัดขอนแก่น โดยที่ทำการวิสาหกิจชุมชนตั้งแยกออกมาทางทิศใต้ของตัวชุมชนประมาณ 200 เมตร มีพื้นที่ประมาณ 23 ไร่ แบ่งออกเป็น 4 ส่วน ได้แก่ 1) พื้นที่ปลูกผัก 2) สถานที่จัดกิจกรรม 3) โรงสุราชุมชน และ 4) บ้านพัก (Figure 2)

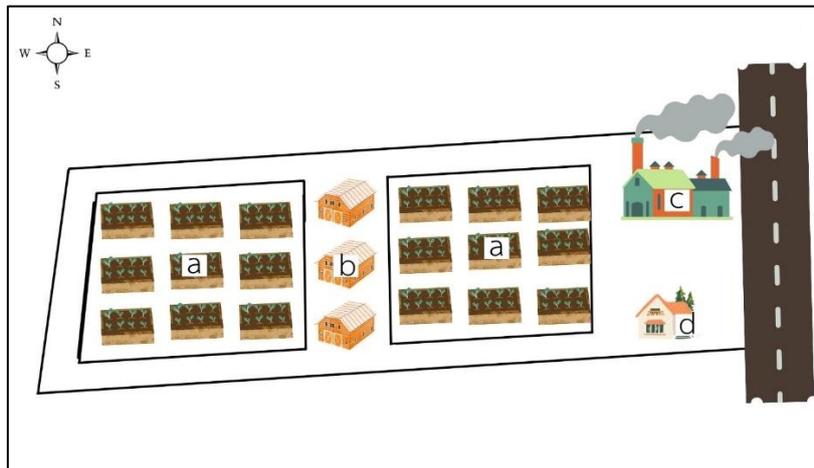


Figure 2 Diagram showing the utilization of community enterprises area:

a) vegetable planting area, b) event space, c) local liquor factory, d) house

### วิสาหกิจชุมชน แบ่งกิจกรรมหลัก ออกเป็น 3 รูปแบบ ได้แก่

1) การผลิตเมล็ดพันธุ์ทางการเกษตรเพื่อจำหน่าย โดยใช้พื้นที่ของกลุ่มที่ได้จัดสรรไว้ ชนิดผัก ได้แก่ มะเขือเทศ มะเขือเปราะ พริก พริกทอง ถั่วพู ถั่วฝักยาว ผักชี ต้นหอม และ หอมแดง เป็นต้น และนำไปจำหน่ายที่ตลาดเขียวบึงแก่นนครจังหวัดขอนแก่นหรือขายในชุมชน ซึ่งเหลือจากการขายนำมารับประทานเอง นอกจากนี้ยังมีการเก็บเกี่ยวเมล็ดพันธุ์ปลอดสารเพื่อจำหน่ายอีกด้วย

2) การผลิตสุราพื้นบ้าน สมาชิกวิสาหกิจชุมชนแยกกันผลิตสุรากลั่น แต่ใช้โรงงานสุราพื้นบ้านที่ขออนุญาตถูกต้องตามกฎหมายของวิสาหกิจชุมชนในการดำเนินการผลิต โดยประธานกลุ่มแจกแจงจำนวนการผลิตในแต่ละรอบการผลิตตามคำสั่งซื้อของลูกค้าให้แก่สมาชิก โดยเวียนกันผลิตตามลำดับและความสะดวก จากนั้นสมาชิกจำหน่ายสุราที่กลั่นแล้วให้วิสาหกิจชุมชน ในราคา 150 บาทต่อลิตร และจะถูกหักออก 20 บาทต่อลิตร เพื่อเป็นค่าบำรุงรักษาโรงสุราพื้นบ้านและเป็นเงินปันผลคืนให้กับสมาชิก ดังนั้นสมาชิกที่ผลิตสุราและจำหน่ายให้กับวิสาหกิจชุมชนจะได้ราคาเท่ากับ 130 บาทต่อลิตร

3) เป็นแหล่งศึกษาเรียนรู้และดูงาน โดยนักศึกษาสามารถเข้าศึกษาเรียนรู้ได้โดยไม่เสียค่าใช้จ่าย สำหรับผู้ที่สนใจทำกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ ทางวิสาหกิจชุมชนคิดค่าบริการ 150 บาท ถึง 800 บาท ต่อคน จำนวนผู้เข้าร่วมขั้นต่ำ 10 คน แต่ไม่เกิน 30 คน โดยในกิจกรรมนี้จะมีอาหารกลางวันและกิจกรรมชิมสุราพื้นบ้าน เช่น กิจกรรมการผลิตลูกแป้ง โดยวิสาหกิจชุมชนจะสาธิตการผลิตลูกแป้ง

### ประวัติความเป็นมาของการผลิตสุรากลั่นชุมชนของวิสาหกิจชุมชน ดังนี้

พ.ศ. 2544 เริ่มจัดตั้งเครือข่ายสุราอีสานตอนบน มีทั้งหมด 10 จังหวัด ได้แก่ ชัยภูมิ ขอนแก่น มหาสารคาม กาฬสินธุ์ สกลนคร บึงกาฬ อุดรธานี หนองบัวลำภู เลย และ เพชรบูรณ์ สำหรับประสานงานกัน เกี่ยวกับสุราพื้นบ้าน โดยมีการจัดเวทีขับเคลื่อนเรื่องสุรา และจัดมหกรรมสุราพื้นบ้าน เพื่อที่จะเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับสุราพื้นบ้าน สร้างความเข้าใจกับประชาชนทั่วไปว่าสุราพื้นบ้านเป็นองค์ความรู้และภูมิปัญญา เป็นทุนของคนอีสาน ซึ่งในขณะนั้นการผลิตสุรายังเป็นเรื่องผิดกฎหมาย โดยมีวัตถุประสงค์ในการต่อสู้กับระบบธุรกิจที่เป็นการผูกขาดตลาด

พ.ศ. 2545 เครือข่ายสุราพื้นบ้านทั่วประเทศ เริ่มมีการเจรจากับฝ่ายรัฐบาล โดยแบ่งออกเป็น 3 ระดับ ได้แก่ 1) เวทีระดับพื้นที่ โดยนำข้อเสนอระดับชุมชน เพื่อเสนอเกี่ยวกับการคุกคามของเจ้าหน้าที่รัฐมีต่อผู้ผลิตสุราพื้นบ้าน 2) เวทีระดับภาค โดยหารือเกี่ยวกับการแก้ไขปัญหาของผู้ผลิตสุราพื้นบ้าน นำไปสู่การแก้ไขปัญหาสุราระดับชาติ และ 3) เวทีระดับชาติ โดยเครือข่ายเหล่านี้แห่งประเทศไทย นำข้อเสนอไปเจรจากับรัฐบาล ซึ่งหนึ่งในข้อเจรจาของเครือข่ายสุราพื้นบ้านแห่งประเทศไทยคือ ให้รัฐยุติการคุกคามจับกุมดำเนินคดีผู้ผลิตสุราพื้นบ้าน ซึ่งระหว่างนี้เครือข่ายสุราอีสานตอนบนมีการผลิตสุราพื้นบ้านและจำหน่ายโดยการเร่ขายในจังหวัดต่างๆ ทั้งภาคอีสาน และถูกกรมสรรพสามิตจับกุมอยู่เรื่อยๆ กล่าวได้ว่าเป็นการต่อสู้ระหว่างกลุ่มผู้ผลิตสุราและหน่วยงานรัฐ

พ.ศ. 2547 เครือข่ายสุราที่มีการเจรจากับนายกรัฐมนตรีในขณะนั้น (พ.ต.ท.ดร.ทักษิณ ชินวัตร) เรื่องการแก้ไขปรับปรุงหรือแก้กฎหมายสุรา พ.ศ. 2493 ทำให้เกิด พ.ร.บ. จดทะเบียนสุราพื้นบ้าน ทำให้ประชาชนสามารถรวมกลุ่ม เพื่อผลิตและจำหน่ายสุราพื้นบ้าน ได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย ซึ่งจากคำบอกเล่าของประธานกลุ่มๆ ระบุว่า มีกลุ่มผู้ผลิตสุราพื้นบ้านในเครือข่ายสุราพื้นบ้านอีสานตอนบนอยู่ประมาณจังหวัดละ 100-150 กลุ่ม อย่างไรก็ตาม มีเพียงบางกลุ่มที่สามารถจดทะเบียนตาม พ.ร.บ.สุราพื้นบ้าน ทำให้บางกลุ่มต้องล้มเลิกกิจการไป และบางกลุ่มที่มีความเข้มแข็งก็สามารถดำเนินการต่อไปได้ อย่างไรก็ตาม ตามชุมชนศึกษาในขณะนั้น ยังไม่ได้จดทะเบียน แต่ยังคงมีการผลิตและจำหน่ายสุราพื้นบ้านอยู่

พ.ศ. 2560 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเมล็ดพันธุ์และการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านโนนเชือก ได้ถูกจัดตั้งขึ้นอย่างเป็นทางการ โดยมีประธานกลุ่มรวบรวมสมาชิกเพื่อจัดตั้งทั้งหมด 8 คน และมีการรวมหุ้น หุ้นละ 100 บาท คนละไม่เกิน 100 หุ้น สำหรับสมาชิก ได้ทดลองผลิตสุราเพื่อที่จะส่งเป็นตัวอย่างไปตรวจคุณภาพและจำหน่าย โดยใช้งบประมาณ 10,000 บาท เป็นทุนเบื้องต้นในการทำสุราพื้นบ้าน

พ.ศ. 2562 วิสาหกิจชุมชน ได้จดทะเบียนผลิตสุราพื้นบ้านถูกต้องตามกฎหมาย มีการนำข้าวอินทรีย์มาแปรรูปเป็นสุราพื้นบ้าน โดยสมาชิกจะใช้ข้าวอินทรีย์ของตนเองมาแปรรูปร่วมกัน โดยประธานกลุ่มจะเป็นผู้รวบรวมปริมาณการผลิตและทำการแจ้งไปยังกรมสรรพสามิตสำหรับปริมาณการผลิตในแต่ละรอบ ส่วนการจำหน่ายจะแยกกันจำหน่าย โดยผู้เข้าร่วมหุ้นเท่านั้นที่สามารถมาผลิตและใช้สถานที่ในการแปรรูปสุราพื้นบ้านได้ ซึ่งสามารถหมักสุราที่บ้านหรือที่ทำการกลุ่มโดยใช้ข้าวของตนเอง แล้วนำมาต้มกลั่นที่โรงสุราของวิสาหกิจชุมชน นอกจากใช้ข้าวของสมาชิกแต่ละคนแล้ว วิสาหกิจชุมชนยังรับซื้อข้าวเปลือกและข้าวสารอินทรีย์ จากสมาชิกกลุ่ม ในราคา 16 บาทต่อกิโลกรัม ซึ่งราคาตลาดในขณะนั้นราคา 11 บาทต่อกิโลกรัม สำหรับสมาชิกอื่นๆที่ไม่ได้ร่วมหุ้น จะมีส่วนร่วมโดยการเป็นลูกจ้าง ได้รับค่าจ้างรายวัน วันละประมาณ 300-400 บาทต่อวัน ตามจำนวนวันของการทำงาน

พ.ศ. 2563 วิสาหกิจชุมชน มีสมาชิกเพิ่มเป็น 27 ราย มีจำนวนหุ้นทั้งสิ้น 45 หุ้น มูลค่ารวม 4,500 บาท โดยประธานกลุ่มเป็นผู้ถือหุ้นมากที่สุด จำนวน 10 หุ้น สุราพื้นบ้านที่วิสาหกิจชุมชนแปรรูปได้รับความนิยมมากขึ้น สามารถผลิตและจัดจำหน่ายได้ และในปีนี้เกิดปัญหาการระบาดของโรค Covid-19 ทำให้การผลิตสุราพื้นบ้านของวิสาหกิจชุมชนหยุดชะงัก เนื่องจาก ไม่สามารถนำเข้าขวดสุราจากประเทศต้นทางได้ และเกิดน้ำท่วมใหญ่ท่วมบ้านเรือนและสถานที่ทำการกลุ่มทำให้ไม่สามารถดำเนินกิจกรรมได้

พ.ศ. 2564 – 2566 (ปัจจุบัน) เกิดน้ำท่วมในช่วงปี พ.ศ. 2564-2565 ทำให้กิจกรรมการผลิตผักปลอดสารพิษในพื้นที่ส่วนรวมของวิสาหกิจชุมชนฯ หยุดชะงักลง แต่สมาชิกยังคงมีการดำเนินการผลิตในพื้นที่ส่วนตัวของตนเอง นอกจากนั้น วิสาหกิจชุมชนฯ ดำเนินการปรับเปลี่ยนขวดบรรจุภัณฑ์ใหม่ โดยใช้ขวดที่สามารถหาซื้อได้ง่าย เพื่อให้ทันต่อสถานการณ์ฉุกเฉินและความต้องการของผู้บริโภค และทำการยื่นต่อทะเบียนสุราและผลิตภัณฑ์สุราใหม่ เพื่อดำเนินการผลิตสุรากลั่น ต่อไป ปัจจุบัน (พ.ศ. 2566) วิสาหกิจชุมชนมีกำลังการผลิตที่ 700-800 ขวดต่อเดือน และมีความต้องการซื้อสูงถึง 1,600 ขวดต่อเดือน

พ.ศ. 2566 พรรคก้าวไกลได้ผลักดันเกี่ยวกับสุราพื้นบ้าน คือการผลักดัน พ.ร.บ.สุรากลั่น ส่งเสริมสนับสนุนการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเป็น สุราพื้นบ้าน ไวน์ หรือ เบียร์ ทำให้กระแสดการผลิตและบริโภคสุราพื้นบ้านได้รับความนิยมมากยิ่งขึ้น ผู้บริโภครู้จักและเข้าถึงผลิตภัณฑ์ของสุราพื้นบ้านในหลากหลายตราสินค้า ได้แก่ สุราพื้นบ้าน SPIRIT OF CHAIYAPHUM ออนซอน สังเวียน ซอดแจ๊จ เหล้าเตยหอม และ ม้าแก้วมังกร เป็นต้น

**การได้รับการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐของกลุ่มเมล็ดพันธุ์และการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านโนนเขือก**

การส่งเสริมกิจกรรมและความรู้ที่เกิดขึ้นภายในวิสาหกิจชุมชนฯ เกิดจากการแสวงหาความรู้และความร่วมมือจากเครือข่ายผู้ผลิตสุรากลั่นอีสานตอนบน โดยผู้ประสานงานหลักคือประธานกลุ่ม เมื่อต้องการความรู้ในประเด็นต่างๆ ประธานกลุ่มจะประสานงานกับเครือข่าย เพื่อให้เข้ามาส่งเสริมกิจกรรมต่างๆภายในกลุ่ม นอกจากนี้ยังได้รับการสนับสนุนจากทั้งภาครัฐและเอกชน โดย กรมสรรพสามิต จัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับการขออนุญาตการผลิตสุรากลั่นบ้าน ให้ถูกต้องตามกฎหมาย มูลนิธิเกษตรกรรมยั่งยืน ช่วยเหลือวางแผนการปลูกพืชผัก และวางแผนการปลูกข้าวที่ไม่เสี่ยงต่อการเกิดน้ำท่วม วางแผนการผลิตให้สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ก่อนน้ำท่วม คณะบริหารธุรกิจและการบัญชี มหาวิทยาลัยขอนแก่น ให้ความรู้เรื่องการบริหาร การทำบัญชีและการตลาดของวิสาหกิจชุมชน ทัศนศึกษา เพื่อให้กลุ่มดำเนินไปได้ด้วยความสะดวกและมียอดขายที่ต่อเนื่อง การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย(ททท.) สนับสนุนทำฐานข้อมูลและโฆษณากลุ่ม เพื่อเพิ่มการรับรู้เกี่ยวกับวิสาหกิจชุมชนฯ TCDC ขอนแก่น ศูนย์ความรู้ด้านการออกแบบและความคิดสร้างสรรค์แห่งภาคอีสาน เป็นสื่อกลางให้กลุ่มสร้างการรับรู้ให้กับสังคมทั่วไปโดยการนำสื่อเข้ามาทำข่าวให้กับวิสาหกิจชุมชนฯ

**การผลิตและการจำหน่ายสุรากลั่นชุมชนของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเมล็ดพันธุ์และการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านโนนเขือก**

การผลิตสุรากลั่นมีข้าวเหนียวเป็นวัตถุดิบหลัก มีอุปกรณ์หลัก ได้แก่ เต้าพิน หม้อต้มสุรา ลั่นหม้อต้มกลั่น กระทะ ฝาสะอาด และถังหมัก (Figure 3) แบ่งออกเป็น 2 ขั้นตอนหลัก ได้แก่ การหมักและการกลั่น (Figure 4) การหมักสุรากลั่นที่บ้านของวิสาหกิจชุมชนใน 1 รอบการผลิต ใช้ข้าวเหนียวอินทรีย์ 150 กิโลกรัม หนึ่งให้สุก แล้วทำให้ข้าวเย็นและแตกตัวไม่จับกันเป็นก้อนโดยล้างน้ำให้สะอาดนำไปผึ่งลมให้พอรอบ จากนั้นบดหรือตำลูกแป้ง 75 ก้อน ผสมกับข้าวเหนียวที่เตรียมไว้ให้เข้ากัน จากนั้นบรรจุลงภาชนะ เช่น ไห โอ่ง มังกร ถังพลาสติก จากนั้นปิดฝาให้สนิท ตั้งไว้ในร่ม 5-7 วัน เติมน้ำดื่ม 112 ลิตร ปิดฝาแล้วหมักต่อ 7-15 วัน จะได้น้ำสำเหล้าประมาณ 130 ลิตร

การกลั่นสุรากลั่นของวิสาหกิจชุมชน ใช้เฉพาะน้ำสำเหล้าจำนวนมาก โดยใช้หม้อต้มกลั่นสแตนเลสแบบพื้นบ้านและใช้พินในการต้มกลั่นแทนการใช้เตาแก๊ส การกลั่นสุราใช้เวลาประมาณ 5-6 ชั่วโมง ได้สุรากลั่นประมาณ 100 ลิตร โดยสุราที่ได้จะถูกแบ่งออกเป็น 3 ส่วน ได้แก่ ส่วนหัว จะเป็นส่วนที่มีความเข้มข้นของปริมาณแอลกอฮอล์มากที่สุด คือ 50-60 ดีกรี ส่วนกลาง มีความเข้มข้นของปริมาณแอลกอฮอล์ คือ 30-40 ดีกรี และส่วนหางมีความเข้มข้นของปริมาณแอลกอฮอล์ คือ 15-20 ดีกรี จากนั้นนำมาผสมกันแล้ววัดปริมาณแอลกอฮอล์ให้ได้ 40 ดีกรีจากการศึกษา พบว่า วิสาหกิจชุมชนสามารถผลิตสุรากลั่นที่บ้านได้ประมาณ 100-150 ลิตรต่อวัน ดำเนินการกลั่นสุรา 4 วันต่อเดือน สามารถผลิตสุรากลั่นที่บ้านได้ ประมาณ 400-600 ลิตรต่อเดือน



**Figure 3** Distilled liquor production equipment:

a) Pieces of stone used as stove, b) Distillation pot, c) Receiving liquid arm, d) Wok, e) Towel, f) Fermentation tank

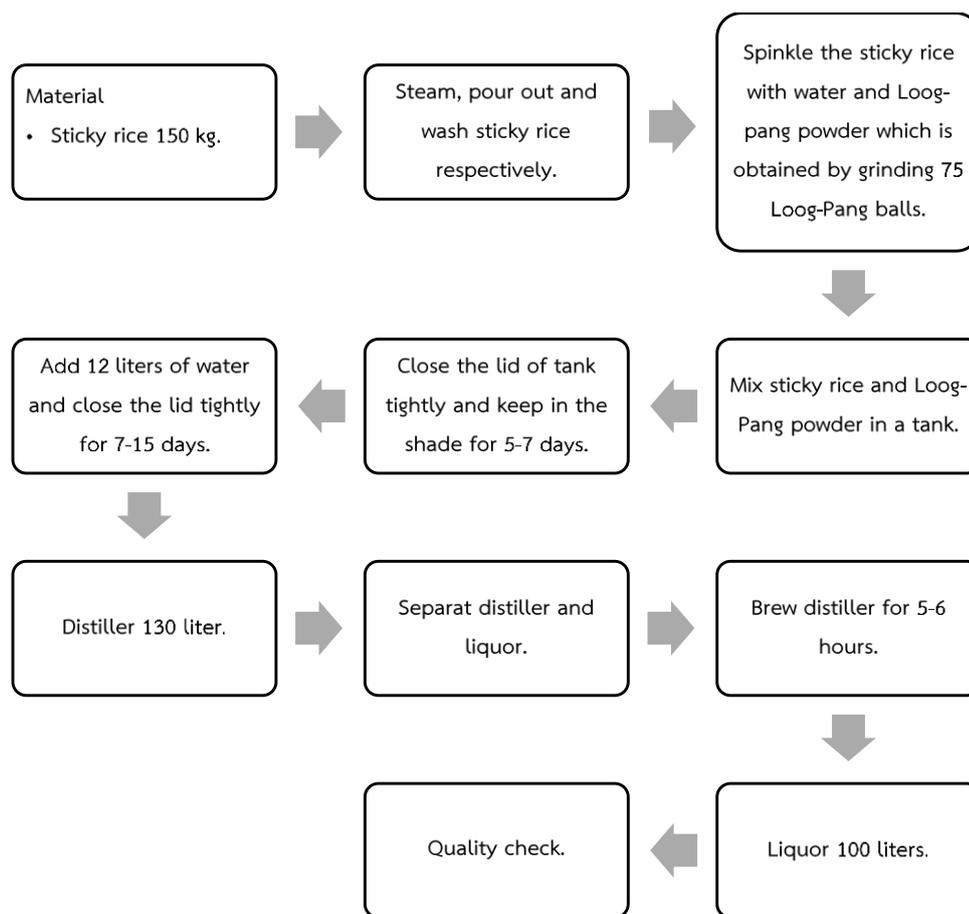


Figure 4 Distilled liquor production process

วิสาหกิจชุมชน จำหน่ายสุรากลั่นบรรจุขวด ผ่าน 3 ช่องทาง (Table 1) ได้แก่ 1) จำหน่าย ณ สถานที่ผลิต 2) จำหน่ายผ่านการจัดแสดงสินค้าในงานมหกรรมสุราหรือมหกรรมสินค้าเกษตร และ3) จำหน่ายผ่านคำสั่งซื้อจากคนนอกพื้นที่ ซึ่งจากการศึกษาพบว่า ช่องทางการจำหน่ายผ่านคำสั่งซื้อ มีจำนวนการจำหน่ายมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 80 ของการจำหน่ายทั้งหมด มีมูลค่า 1,702,400 บาท

Table 1 Local liquor distribution channels for community enterprises

Distribution channels	No. (bottle)	Value (Baht)	Percentage (%)
Sales of products at the place of production	380	212,800	10.0
Selling through orders from people outside the area	3,040	1,702,400	80.0
Selling products from liquor expo booths or agricultural fair products	380	212,800	10.0
Total	3,800	2,128,000	100.0

เส้นทางการเพิ่มมูลค่าข้าวในการผลิตสุรากลั่นของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเมล็ดพันธุ์และการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านโนนเชือก

เส้นทางการเพิ่มมูลค่าข้าวในการผลิตสุรากลั่นของวิสาหกิจชุมชน แบ่งออกเป็น 3 ส่วน (Figure 4) ได้แก่

1) ปัจจัยการผลิตและแหล่งที่มาของการผลิตสุราพื้นบ้าน โดยวิสาหกิจชุมชนจะเป็นผู้จัดหาวัตถุดิบที่ใช้ในกระบวนการผลิตให้กับสมาชิก เพื่อให้มีคุณภาพมาตรฐานเดียวกัน เนื่องจากวิสาหกิจชุมชนเลือกใช้ข้าวเหนียวอินทรีย์พันธุ์ กข6 มาแปรรูปเป็นสุราพื้นบ้าน โดยซื้อจากเครือข่ายข้าวที่รวมตัวกันแบบไม่เป็นทางการ เช่น กลุ่มตลาดเขียวขอนแก่น กลุ่มดอนข่าสีชมพู กลุ่มลุ่มน้ำพอง กลุ่ม

ข้าวหอกระดกอังกฤษ กลุ่มพันธุ์ไม้พื้นถิ่นสมุนไพรชุมชนจังหวัดสกลนคร กลุ่มเกษตรกรบ้านมือขอนแก่น เพื่อนำมาใช้ในกระบวนการผลิตสุราพื้นบ้านทั้งหมด โดยวิสาหกิจชุมชนรับซื้อข้าว 16 บาทต่อกิโลกรัม ต่างจากการจำหน่ายให้กับที่อื่นซึ่งราคาขึ้นลงตามกลไกการตลาด

2) การแปรรูปสุราพื้นบ้าน มีสมาชิกที่แปรรูปสุราพื้นบ้าน จำนวน 6 คน ผลิตสุราพื้นบ้านจำหน่ายให้กับวิสาหกิจชุมชน

3) ช่องทางการจำหน่ายและรูปแบบการจำหน่ายสุราพื้นบ้านของวิสาหกิจชุมชน สมาชิกผลิตและจำหน่ายสุรากลั่นให้กับวิสาหกิจชุมชนในราคา 150 บาทต่อลิตร สุรากลั่นที่วิสาหกิจชุมชนรับซื้อจากสมาชิกจะนำมาบรรจุขวดและติดฉลากสแตมป์เพื่อจำหน่ายทั้งแบบปลีกและแบบส่ง วิสาหกิจชุมชนจำหน่ายแบบปลีกในราคา 560 บาทต่อขวด (ขนาดบรรจุ 750 มิลลิลิตร) จำหน่ายแบบส่งในราคา 480 บาท ต่อจำนวนสุรากลั่น 10-1,000 ขวด และในราคา 450 บาท หากมีความต้องการซื้อมากกว่า 1,000 ขวด โดยวิสาหกิจชุมชนสามารถสร้างรายได้ประมาณ 75,000 บาท ต่อ 1 รอบการผลิต

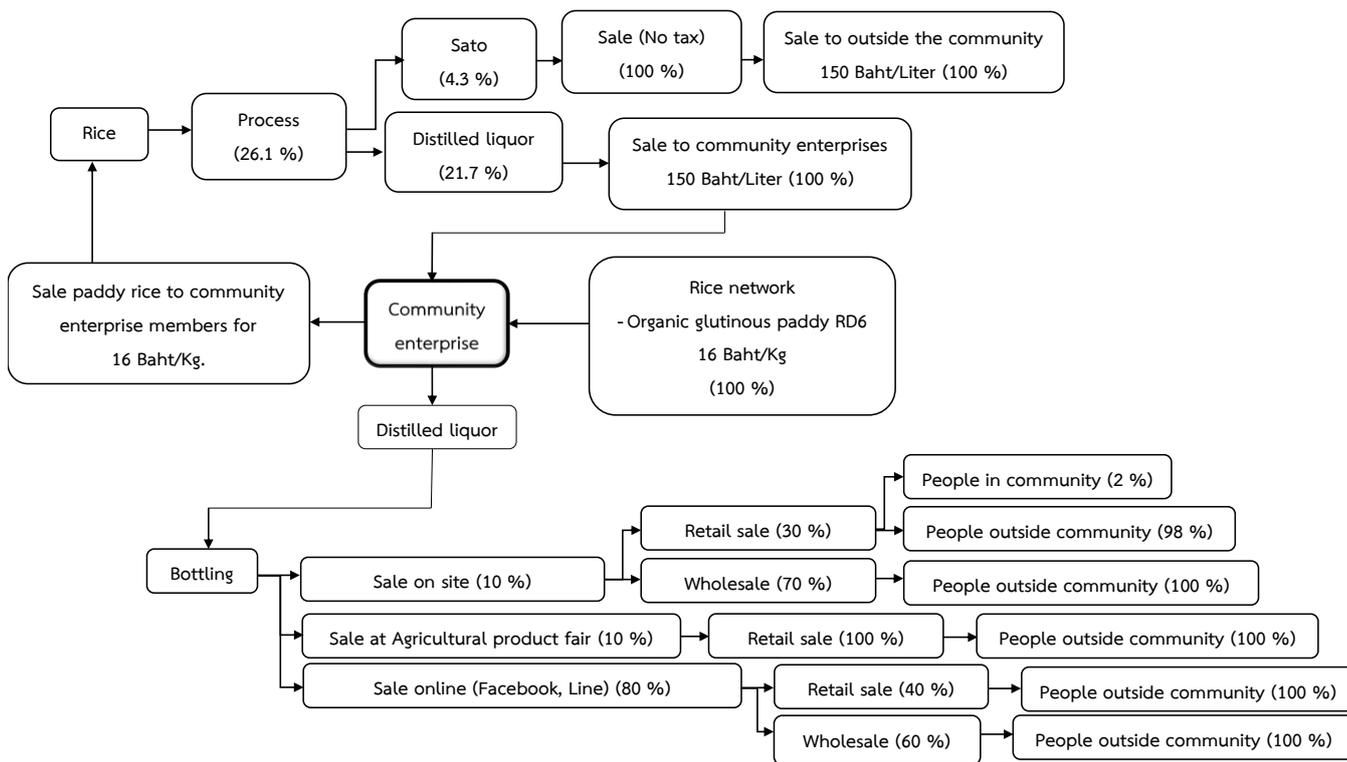


Figure 4 Path to the added value of rice from local liquor production by the community enterprise

Table 2 แสดงมูลค่าที่เกิดขึ้นจากการแปรรูปข้าวของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนจากการแปรรูปข้าวเหนียว 150 กิโลกรัมเป็นสุรากลั่น รวมต้นทุนการแปรรูปสุรากลั่นเท่ากับ 4,091.1 บาท ได้ปริมาณผลผลิต จำนวน 100 ลิตร วิสาหกิจชุมชนรับซื้อในราคา 150 บาทต่อลิตร รายได้ทั้งหมดใน 1 รอบ การผลิต คือ 15,000 บาท เมื่อคิดมูลค่าการแปรรูปสุรากลั่นของสมาชิกวิสาหกิจชุมชน มีต้นทุนการผลิตต่อข้าว 1 กิโลกรัม เท่ากับ 27.3 บาท สามารถสร้างรายได้ 100 บาท ซึ่งมีกำไรสุทธิเท่ากับ 72.7 บาท มูลค่าที่เพิ่มขึ้น จากต้นทุนการผลิตคิดเป็นร้อยละ 266.3 หรือเมื่อคำนวณต้นทุนต่อขวด (ขนาดบรรจุที่ 750 มิลลิลิตร) จะเท่ากับ 30.70 บาทต่อขวด โดยมีต้นทุนต่ำกว่าสุราแช่พื้นบ้านชนิดอื่น ได้แก่ ไวน์ผลไม้ มีต้นทุนเฉลี่ยเท่ากับ 46.05 บาทต่อขวด และ ไวน์สมุนไพรมีต้นทุนเฉลี่ยเท่ากับ 53.16 บาทต่อขวด แต่น้อยกว่าสาโท ที่มีต้นทุนเฉลี่ยเพียง 16.67 บาทต่อขวด (ศรินทร์ และคณะ, 2548)

**Table 2** Value of local liquor production by community enterprises

Materials	Distilled liquor by member	
	Volume	Cost (Baht)
Sticky rice (A)	150 (Kg)	16
Loog-Pang	75 (Balls)	10
water	112 (Liter)	1.26
Employee	1 (Person)	700
Fuel and tap water	-	100
Fruit juice	-	-
Distilled liquor	-	-
Packaging bottles 750 ml.	-	-
Duty stamp	-	-
Brand and warnings sticker	-	-
Total cost (Baht) (B)		4,091.1
Cost per sticky rice 1 kg (C=B/A)		27.3
Production quantity (D)		100 Liter
Wholesale price (E)		150 Baht per liter
Total income (Baht) (F=D*E)		15,000
Income per sticky rice 1 kg (Baht) (G=F/A)		100
Profit per sticky rice 1 kg (Baht) (H=G-C)		72.7
Added value from cost (%) (I=H/C*100)		266.3

**ความคิดเห็นของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเมล็ดพันธุ์และการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านโนนเชือกต่อการเลือกช่องทางและรูปแบบการจำหน่ายข้าว**

**Table 3** แสดงความคิดเห็นของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนต่อช่องทางและรูปแบบการจำหน่ายข้าว พบว่า การแปรรูปข้าวเป็นสุรากลั่นและจำหน่ายให้กับวิสาหกิจชุมชน มีการแสดงความคิดเห็นต่อการเลือกมากที่สุด (ร้อยละ 30.4) โดยให้เหตุผล ดังนี้ วิสาหกิจชุมชนรับซื้อผลิตภัณฑ์ในราคาที่สูง รู้สึกพึงพอใจ ไม่ต้องเดินทางไปจำหน่ายที่อื่น มีความสะดวกเพราะสถานที่รับซื้อตั้งอยู่ใกล้บ้าน นอกจากนี้ยังเกิดการจ้างงานภายในวิสาหกิจชุมชน รองลงมาคือมีการแสดงความคิดเห็นต่อการจำหน่ายข้าวเปลือกให้กับโรงสี (ร้อยละ 21.7) โดยให้เหตุผลดังนี้ การจำหน่ายข้าวเปลือกให้กับโรงสีสามารถจำหน่ายในปริมาณมากต่อครั้ง หรือจำหน่ายทั้งหมดในครั้งเดียว เพื่อนำเงินมาใช้จ่ายหรือต้องการจัดการพื้นที่ยุ่งฉางเพื่อรองรับข้าวใหม่ที่จะถึงฤดูการเก็บเกี่ยว

**Table 3** Community enterprise members' opinions on the selection of rice distribution models and channels

Distribution Models	Distribution channels	Opinions on choices (%)	Reasons
Paddy	Rice mill	21.7	The mill is a place where rice is purchased to sell paddy. Sold once, Sold in large quantities, convenient
	Agricultural cooperatives	4.3	Can sell large quantities at a time and convenient transportation to agricultural cooperatives.
	Community enterprise	8.7	As a member of the group, there is a need to sell rice to community enterprises. Because it will create employment within the group.
Rice	Outside the community	4.3	Sold as milled rice that the market should be able to sell and get a good price.
	Online	8.7	Selling online in a wide market, Should have more purchasing power than other channels.
	Community enterprise	4.3	Selling it as milled rice gets a better price than selling it as paddy rice.
Sato	Online	4.3	Specializing in the production of Sato Jelling through online channels should have more purchasing power and demand than selling through other channels.
	Community enterprise	8.7	The production process is simpler than that of distilled spirits, because it does not require distillation. Employment occurs within community enterprises.
Distilled liquor	In the community	4.3	Selling distilled spirits at community retail stores tends to fetch better prices than sales through other channels.
	Community enterprise	30.4	Selling distilled spirits to community enterprises, It will create employment within community enterprises. In addition, the sale of distilled spirits also generates good income for community enterprises. No need to peddle

### ปัญหาและแนวทางแก้ไขปัญหาในการผลิตสุราที่บ้านของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเมล็ดพันธุ์และการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านโนนเขือก

ปัญหาและแนวทางการแก้ไขปัญหากับการผลิตสุรากลั่นชุมชนของวิสาหกิจชุมชนฯ แบ่งออกเป็น 4 ประเด็น ได้แก่

1) ปัญหาด้านการผลิตสุราที่บ้านของวิสาหกิจชุมชน ส่วนใหญ่ไม่สามารถปลูกข้าวอินทรีย์เป็นของตนเองได้จำเป็นต้องซื้อจากเครือข่ายเท่านั้น เนื่องจากพื้นที่ทางการเกษตรในชุมชนมักถูกน้ำท่วมเสียหายบ่อยครั้ง ทำให้ไม่สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิต สมาชิกจึงตัดสินใจไม่ปลูกข้าวอินทรีย์ เพราะมีต้นทุนในการผลิตสูงและมีความเสี่ยงจากการถูกน้ำท่วม นอกจากนี้ยังพบปัญหาในการผลิตสุรากลั่น เพราะปัจจุบันวิสาหกิจชุมชนใช้พื้นที่เป็นเชื้อเพลิงในการต้มกลั่นสุรา นอกจากพื้นที่นำมาเป็นเชื้อเพลิงหายากแล้ว การควบคุมอุณหภูมิ

ขณะต้มสุรายังทำได้ยาก บางครั้งใส่เชื้อเพลิงมากเกินไปทำให้หม้อต้มสุราไหม้ น้ำสุราที่ได้มีกลิ่นเหม็น นอกจากนี้สมาชิกที่มีส่วนร่วมในการผลิตสุรากลั่นของวิสาหกิจชุมชนส่วนใหญ่เป็นผู้หญิงและผู้สูงอายุ อาจเกิดอันตรายเมื่อมีการยกของหนักหรือยกน้ำสำเหล้า เฉาก (2552) วิเคราะห์ประสิทธิภาพการผลิตสุรากลั่นชุมชนเขตภาคเหนือ พบว่า ภาคเหนือมีผู้ประกอบการผลิตสุรากลั่นชุมชนมากที่สุดเมื่อเทียบกับภาคอื่น แต่จำนวนผู้ประกอบการมีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่อง สาเหตุส่วนหนึ่งมาจากความด้อยประสิทธิภาพการผลิต โดยมีเพียงร้อยละ 15.73 แห่งที่สามารถผลิตสุรากลั่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งความด้อยประสิทธิภาพที่เกิดขึ้น อาจเนื่องมาจาก อายุของผู้ประกอบการที่สูงขึ้น ผู้ประกอบการผลิตสุราชุมชนเป็นอาชีพหลัก และสัดส่วนการใช้ทุนที่มากกว่าแรงงาน

แนวทางการแก้ไขปัญหา วิสาหกิจชุมชนมีการวางแผนการปลูกข้าวหรือใช้พันธุ์ข้าวที่สามารถเก็บเกี่ยวข้าวได้ก่อนช่วงเวลาน้ำท่วม ปัญหาการกลั่นสุรา วิสาหกิจชุมชนมีการวางแผนเพื่อดำเนินการปรับเปลี่ยนอุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพและมาตรฐานให้ดีขึ้นหรือเปลี่ยนมาใช้เครื่องกลั่นสุราที่มีความทันสมัยมากขึ้นจะช่วยลดปัญหาของสมาชิกที่เป็นผู้สูงอายุขณะทำกิจกรรม เช่น การเปลี่ยนถ่ายน้ำหล่อเย็นระหว่างกลั่นสุรา

2) ปัญหาด้านการตลาด การจำหน่ายสุราที่บ้านต้องจำหน่าย ณ สถานที่ผลิตสุราที่บ้านเท่านั้น จึงเป็นเรื่องยุ่งยากเพราะปัจจุบันการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์เป็นที่นิยม เนื่องจากผู้บริโภคจำนวนมากอยู่ไกลและนอกพื้นที่ แต่กฎหมายปัจจุบันไม่สามารถจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ผ่านช่องทางออนไลน์ได้

แนวทางการแก้ไขปัญหาของวิสาหกิจชุมชน ปัญหาการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์เป็นปัจจัยภายนอกวิสาหกิจชุมชนไม่สามารถแก้ไขข้อกฎหมายได้ ทำได้เพียงเรียกร้องให้มีการแก้ไขกฎหมายเท่านั้น หรือเพิ่มปริมาณการจำหน่ายผ่านการจัดแสดงสินค้าทางการเกษตร เช่น การออกบูธจำหน่ายสุราตามมหกรรมสินค้าทางการเกษตรต่างๆ ปิยาภรณ์ (2562) ศึกษาการปรับตัวของผู้ผลิตสุราที่บ้านญี่ปุ่นภายใต้สภาพแวดล้อมการตลาดที่เปลี่ยนแปลง ระบุว่า สุราที่บ้านญี่ปุ่น ได้แก่ เหล้าสาเก และโซจู มีปริมาณการบริโภคลดลงเนื่องจากสภาพแวดล้อมทางการตลาดได้เปลี่ยนแปลงไป ทั้งการเปลี่ยนเป็นสังคมผู้สูงอายุ กระแสรักสุขภาพมีมากขึ้น สภาพเศรษฐกิจตกต่ำต่อเนื่องทำให้ประชาชนไม่ค่อยมีการใช้จ่าย อย่างไรก็ตาม ภายใต้สภาพแวดล้อมดังกล่าวก็มีผู้ผลิตสุราที่บ้านจำนวนมากไม่น้อยที่ประสบความสำเร็จทางการตลาด โดยมีการปรับตัว ดังนี้ การสร้างความแตกต่างให้กับสินค้า การขยายกลุ่มลูกค้าเป็นวัยรุ่นและผู้หญิง อีกทั้งเปลี่ยนแปลงภาพลักษณ์สินค้าให้เหมาะกับกลุ่มลูกค้าใหม่ การขยายตลาดไปยังต่างประเทศ การเลือกช่องกระจายสินค้าที่เหมาะสม การนำเที่ยวโรงงานสุราสร้างวัฒนธรรมการดื่มสุราแบบใหม่ที่เข้ากับสุราที่บ้าน การสร้างความร่วมมือกันระหว่างผู้ผลิตสุราที่บ้านในการแลกเปลี่ยนเทคโนโลยีและวัตถุดิบการผลิต

3) ปัญหาด้านกฎหมาย ไม่เอื้ออำนวยให้กับผู้ประกอบการสุรารายเล็ก โดยจำกัดแรงงานไม่เกิน 7 คน กำลังการผลิตไม่เกิน 5 แร่งม้า ส่งผลให้การผลิตสุราที่บ้านขาดความต่อเนื่อง นอกจากนี้การขออนุญาตผลิตยังมีความยุ่งยากซับซ้อน และไม่อำนวยความสะดวกแก่ผู้ผลิตรายเล็ก จุฑารัตน์ และ นิสิต (2561) ศึกษามาตรการทางกฎหมายในการส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนกับสุราที่บ้านกรณีศึกษา: เหล้าอู๋ ในจังหวัดนครพนม ระบุว่า กฎหมายเกี่ยวกับการอนุญาตผลิตสุราและควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่บังคับใช้อยู่ในปัจจุบัน มีบทบัญญัติบางประการเป็นอุปสรรคต่อการสนับสนุนส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนผู้ผลิตสุราที่บ้าน ได้แก่ การจำกัดกำลังการผลิตที่ทำให้เศรษฐกิจชุมชนผู้ผลิตสุราที่บ้านไม่อาจขยายกิจการและขยายช่องทางตลาดที่กว้างขวางขึ้นได้ และมาตรการควบคุมที่ใช้มาตรการเดียวกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ทุกประเภท ซึ่งบางมาตรการไม่เหมาะสมที่จะนำมาบังคับใช้กับสุราที่บ้านที่มีลักษณะพิเศษ คือมาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น และเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิต ประเพณีวัฒนธรรมและความเชื่อ

แนวทางการแก้ไขปัญหา วิสาหกิจชุมชนใช้วิธีการจัดการสมาชิกให้หมุนเวียนผลิตสุราที่บ้าน เพื่อไม่ให้ละเมิดข้อกฎหมายโดยจัดการผลิตสุราที่บ้านตามความเหมาะสมมีการหมุนเวียนสมาชิกที่ผลิตสุรา ณ สถานที่ทำการวิสาหกิจชุมชน ปัจจุบันวิสาหกิจชุมชนอยู่ในระหว่างดำเนินการขออนุญาตขึ้นทะเบียนเป็นโรงงานขนาดกลาง เพื่อเพิ่มกำลังการผลิตตั้งแต่ 5 แร่งม้าแต่น้อยกว่า 15 แร่งม้า และสามารถเพิ่มจำนวนแรงงานจากเดิม 7 คน เป็นไม่เกิน 49 คน

4) ปัญหาด้านการบริหารจัดการกลุ่ม สมาชิกบางส่วนขาดความรู้และความเข้าใจในกระบวนการผลิตสุราที่บ้าน เนื่องจากการผลิตสุราที่บ้านเป็นเรื่องผิดกฎหมายหากไม่ขออนุญาตให้ถูกต้องเสียก่อน อย่างไรก็ตามนอกจากวิสาหกิจชุมชนขออนุญาตถูกต้องตามกฎหมายแล้ว แต่สมาชิกบางส่วนยังไม่มั่นใจว่าการผลิตสุราที่บ้านจำหน่ายจะเป็นอาชีพที่ยั่งยืนได้หรือไม่

แนวทางการแก้ไขปัญห วิสาหกิจชุมชนวางแผนหาแนวทางให้สมาชิกเข้ามามีส่วนร่วมกับวิสาหกิจชุมชนในทุกกระบวนการผลิตสุราพื้นบ้าน เพื่อให้เกิดการเรียนรู้และเกิดความชำนาญในการผลิตสุราพื้นบ้านมากขึ้น และเพื่อเป็นการสร้างการรับรู้แก่สมาชิกและคนในชุมชน ให้เกิดความเชื่อมั่น เนื่องจากวิสาหกิจชุมชนได้ขออนุญาตผลิตสุราพื้นบ้านถูกต้องตามกฎหมายแล้ว

#### แนวทางการส่งเสริมการผลิตสุรากลั่นชุมชนของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเมล็ดพันธุ์และการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านโนนเชือก

ข้อเสนอแนะแนวทางการส่งเสริมการผลิตสุรากลั่นชุมชนของวิสาหกิจชุมชน ดังนี้

1) วัตถุประสงค์ ข้าวเหนียวอินทรีย์ พันธุ์ กข6 เป็นวัตถุประสงค์ที่ใช้ในการผลิตสุราพื้นบ้านของวิสาหกิจชุมชน จำเป็นต้องรับซื้อข้าวจากเครือข่ายผู้ปลูกข้าวอินทรีย์จากพื้นที่ใกล้เคียง เนื่องจากพื้นที่ทำการเกษตรข้าวนาปีในชุมชนถูกน้ำท่วมบ่อยครั้ง ทำให้ไม่สามารถเก็บเกี่ยวข้าวนาปีได้

ข้อเสนอแนะแนวทางในการส่งเสริมการผลิตสุราพื้นบ้านของวิสาหกิจชุมชน หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรเข้ามาให้ความรู้ในการวางแผนการปลูกข้าวนาปีให้สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตก่อนถึงช่วงเวลาน้ำท่วม เช่น การเลือกใช้ข้าวพันธุ์ไม่ไวแสงหรือปลูกข้าวเร็วขึ้น รวมถึงการเผ่าระวังและเตือนภัยน้ำท่วมพื้นที่ทางการเกษตร เพื่อให้สามารถเก็บเกี่ยวข้าวนาปีและมีข้าวเหนียวอินทรีย์ไว้ใช้ในการประกอบกิจกรรมของวิสาหกิจชุมชน

2) ปัญหาจากการใช้อุปกรณ์การกลั่นที่ไม่ได้มาตรฐาน เนื่องจากวิสาหกิจชุมชนใช้การกลั่นสุราแบบพื้นบ้าน ทำให้การควบคุมความร้อนจากเชื้อเพลิงทำได้ยาก บางครั้งใช้เชื้อเพลิงมากเกินไป ทำให้หม้อต้มสุราไหม้ สุราที่ได้มีกลิ่นไหม้เสียหาย

ข้อเสนอแนะแนวทางในการส่งเสริมการผลิตสุราพื้นบ้านของวิสาหกิจชุมชน หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรเข้ามาให้ความรู้ในเรื่องการบริหารปริมาณการใช้เชื้อเพลิงในพื้นที่เหมาะสม หรือปรับปรุงเตาเพื่อให้ง่ายต่อการควบคุมเชื้อเพลิง พร้อมกับสนับสนุนอุปกรณ์เครื่องมือในการกลั่นสุราให้ทันสมัย ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ง่ายและสะดวกต่อการทำงาน

3) ปัญหาช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ เนื่องจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนส่วนใหญ่ร้อยละ 80 เกิดจากการจำหน่ายผ่านคำสั่งซื้อ เนื่องจากที่ทำการวิสาหกิจชุมชนตั้งอยู่ในพื้นที่ห่างไกลเข้าถึงได้ยาก นอกจากนี้ยังมีความเสี่ยงสินค้าแตกหรือสูญหายจากการขนส่งสินค้า

ข้อเสนอแนะแนวทางในการส่งเสริมการผลิตสุราพื้นบ้านของวิสาหกิจชุมชน หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรให้การสนับสนุนความรู้และช่วยเหลือในการพัฒนาช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น

4) จากการศึกษาพบว่า ผลตอบแทนทางเศรษฐกิจจากการผลิตสาโทจำหน่ายของสมาชิก มีผลตอบแทนที่สูง ซึ่งวิสาหกิจชุมชนจำหน่ายสุรากลั่นเพียงชนิดเดียว

ข้อเสนอแนะแนวทางในการส่งเสริมการผลิตสุราพื้นบ้านของวิสาหกิจชุมชน หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรให้การสนับสนุนความรู้ในการพัฒนาการเพิ่มผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปข้าว เพื่อให้เกิดความหลากหลายของสินค้าและบริการ เช่น การแปรรูปข้าวเป็นไวน์ข้าวหรือการนำข้าวสายพันธุ์ต่างๆมาแปรรูปในรูปแบบของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

#### สรุป

วิสาหกิจชุมชนสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวโดยใช้วิธีการแปรรูปผลิตสุรากลั่นชุมชน โดยข้าว 1 กิโลกรัม คิดเป็นกำไรได้ 72.7 บาท สามารถเพิ่มมูลค่าการผลิตจากต้นทุน คิดเป็นร้อยละ 266.3 ปัญหาที่พบส่วนใหญ่ที่วิสาหกิจชุมชนประสบ ไม่ใช่ปัญหาที่เกิดจากกระบวนการผลิต แต่เป็นกระบวนการทางกฎหมาย เช่น การขออนุญาต การกำหนดแรงม้าที่ใช้ในการผลิต การกำหนดแรงงานที่ใช้ในการผลิต การห้ามจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ผ่านช่องทางออนไลน์และห้ามโฆษณาเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ อย่างไรก็ตาม การผลิตและจำหน่ายสุรากลั่นชุมชนของวิสาหกิจชุมชนแม้ไม่ได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐเท่าที่ควร แต่การสร้างมูลค่าเพิ่มเป็นอีกหนึ่งช่องทางในการสร้างรายได้ให้กับชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม

### ข้อเสนอแนะ

1) ปัญหาด้านการควบคุมเชื้อเพลิงในการต้มกลั่นสุรา เนื่องจากวิสาหกิจชุมชนใช้หม้อต้มกลั่นแบบพื้นบ้านใช้ฟืนเป็นเชื้อเพลิงหลักทำให้ควบคุมความร้อนของหม้อต้มสุราได้ยาก จึงควรมีการเปลี่ยนมาใช้แก๊สหุงต้มเพื่อให้ง่ายต่อการควบคุมเชื้อเพลิง หรือเปลี่ยนหม้อต้มกลั่นสุรามาเป็นหม้อต้มสุราสมัยใหม่ เพื่อให้ง่ายต่อการควบคุมอุณหภูมิ

2) ควรมีการรวมกลุ่มเครือข่ายผู้ผลิตสุราพื้นบ้าน เพื่อให้ง่ายต่อการต่อรองกับพ่อค้าคนกลางหรือง่ายต่อการรวบรวมสินค้าเพื่อจำหน่ายในงานมหกรรมต่างๆ โดยมีหน่วยงานจากภาครัฐเข้ามาเป็นตัวกลางในการสื่อสารระหว่างผู้ผลิตและผู้บริโภค เพื่อเป็นการสนับสนุนและเป็นอีกหนึ่งช่องทางในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นเอาไว้

3) ควรมีการส่งเสริมการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเป็นสุราพื้นบ้านเพื่อให้เกิดการรับรู้และเข้าถึงข้อมูลเกี่ยวกับการผลิตสุราพื้นบ้านที่ถูกต้องจากหน่วยงานของภาครัฐ เช่น กรมสรรพสามิต กรมส่งเสริมการเกษตร เพื่อเป็นการสนับสนุนการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตทางการเกษตรอีกหนึ่งช่องทาง ที่สามารถสร้างรายได้ให้กับผู้ผลิต และอาจนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงจากผู้ผลิตมาเป็นผู้ผลิตและจำหน่าย

### เอกสารอ้างอิง

- กมล กมลตระกูล. 2544. เหล้าพื้นบ้าน: ภูมิปัญญาไทและสิทธิอันชอบธรรมกับการแก้ปัญหาความยากจน. เดือนตุลา, กรุงเทพฯ. จุฬารัตน์ มังคละกนก และนิสิต อินทมาโน. 2561. มาตรการทางกฎหมายในการส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนกับสุราพื้นบ้านกรณีศึกษา: เหล้าอุ ในจังหวัดนครพนม. รัชต์ภาคย์. 12: 141-150.
- ณัฐกิตติ์ ธรรมเจริญ. ม.ป.ป.. เหล้าพื้นบ้าน. นานาอินเตอร์มีเดีย, กรุงเทพฯ.
- ธีรภัท ชัยพิพัฒน์. 2550. “สุราพื้นบ้าน” ภาพสะท้อนของกระบวนการเรียนรู้ การปรับตัวและความสัมพันธ์แบบใหม่ ภายใต้กระแสการเปลี่ยนแปลงจากนโยบายของรัฐ กรณีศึกษา: หมู่บ้านห้วยหม้าย ตำบลห้วยหม้าย อำเภอสอง จังหวัดแพร่. แหล่งข้อมูล: [http://digital.library.tu.ac.th/tu\\_dc/frontend/Info/item/dc:87167](http://digital.library.tu.ac.th/tu_dc/frontend/Info/item/dc:87167). ค้นเมื่อ 27 กุมภาพันธ์ 2565.
- ปิยาภรณ์ จันทรสว. 2562. การปรับตัวของผู้ผลิตสุราพื้นบ้านผู้ป่วนภายใต้สภาพแวดล้อมการตลาดที่เปลี่ยนแปลง. วารสารญี่ปุ่นศึกษา. 36: 1-20.
- บุริม คัมภัญญะ. ม.ป.ป.. ภูมิปัญญาการผลิตสาโทกับเศรษฐกิจชุมชนบ้านอาฮี ตำบลอาฮี อำเภอท่าลี่ จังหวัดเลย. วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย, เลย.
- พระราชบัญญัติสุรา พ.ศ. 2493. 2493. พระราชบัญญัติสุรา 2493. แหล่งข้อมูล: <https://www.excise.go.th/cs/groups/public/documents/document/mjaw/mte5/~edisp/webportal16200119666.pdf>. ค้นเมื่อ 2 มีนาคม 2565.
- ระบบสารสนเทศวิสาหกิจชุมชน. 2560. จำนวนวิสาหกิจชุมชน สุรากลั่น. แหล่งข้อมูล: <https://shorturl.asia/Hs9K1>. ค้นเมื่อ 2 เมษายน 2565.
- วารภรณ์ เทียนเงิน. 2557. แปลงกาย ‘ข้าวไทย’ เพิ่มมูลค่า ชาวนาไม่มีเงิน. แหล่งข้อมูล: <https://www.posttoday.com/social/general/280917>. ค้นเมื่อ 24 เมษายน 2565.
- ศรัณย์ อารยรังษสฤษฎ์, กมล งามสมสุข และจันทรจิรา ประมวญพิสุทธิ. 2548. สถานภาพการผลิตและการตลาดสุราแช่พื้นบ้านในภาคเหนือตอนบน. วารสารเกษตร. 21: 173-183.
- เศก เมธาสุรารักษ์. 2552. การวิเคราะห์ประสิทธิภาพการผลิตสุรากลั่นชุมชนเขตภาคเหนือ. วารสารเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 13: 34-53.
- สาวิตรี อัชฌางค์กร และชัยวรานิษฐ์ ลำไย. ม.ป.ป.. สุราชุมชนสถานการณ์ปัญหาในสังคมไทย. แหล่งข้อมูล: <http://cas.or.th/cas/wp-content/uploads/2019/06/สุราชุมชนสถานการณ์ปัญหาในสังคมไทย.pdf>. ค้นเมื่อ 26 มีนาคม 2565.
- สุทธิดา ประสิทธิ์ศรี. 2539. เหล้าเถื่อน: ภูมิปัญญาไทยจาก “ข้าวเหนียว”. ศิลปวัฒนธรรม. 18: 114-117.
- สุพัฒน์ กุมพิทักษ์ และกำพล กาทอง. 2545. อุ สาโท น้ำตาลเมา เหล้าต้ม เหล้าพื้นบ้านไทย. เกษตรกรรมธรรมชาติ. 8: 12-17.

- โสภณ กิติ, ฉวีวรรณ วงศ์แพทย์, สฤณี สมอินทร์, เทียน รุ่งกลาง, ประสงค์ ต้นดี, วิเศษ นุกูลจิตร, บรรเลง บุญสิทธิ์, สมชาย ร่องเสี้ยว และกฤตนนท์ ไชยเสน. 2549. รูปแบบการใช้ประโยชน์จากส่าเหล้าเพื่อเสริมสร้างรายได้และลดปัญหาสิ่งแวดล้อมชุมชนโดยความร่วมมือของวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่และเกษตรกรผู้ผลิตสุราพื้นบ้านตำบลห้วยหม้าย อำเภอสอง จังหวัดแพร่. สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม, กรุงเทพฯ.
- ศรันย์ อารยะรังษัญญ์, กมล งามสมสุข และจันทจิรา ประมวญพิสุทธิ์. 2548. สถานภาพการผลิตและการตลาดสุราแช่พื้นบ้านในภาคเหนือตอนบน. วารสารเกษตร. 21: 173-183.
- หนังสือพิมพ์ออนไลน์แนวหน้า. 2564. 'เพื่อไทย'เสียดาย'ทักษิณ'ปูทางSME'สุราชุมชน' แต่รัฐประหารปี49 ตัดตอน-เอื้อทุนใหญ่ผูกขาด. แหล่งข้อมูล: <https://www.naewna.com/politic/600161>. ค้นเมื่อ 2 เมษายน 2565.