



รายงานการประกวดสุดยอดกาแพ่ไทย ๒๕๖๔

ซึ่งถ้วยพระราชทานจาก

สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ

สยามบรมราชกุมารี



กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์



คำนำ

ในการจัดงาน “ประกวดสุดยอดกาแฟไทย” (Thai Coffee Excellence 2021) เป็นส่วนหนึ่งของโครงการประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย ซึ่งกรมวิชาการเกษตรเป็นเจ้าภาพในการจัดงาน ร่วมกับกรมการค้าต่างประเทศ กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์ โดยได้รับการสนับสนุนการจัดงานส่วนหนึ่งจากองค์การกาแฟนานาชาติ (International Coffee Organization: ICO) มีการดำเนินการจัดงานประกวดกาแฟอะราบิกา และกาแฟโรบัสตา ในประเภทต่าง ๆ ๔ ประเภท ทั้งนี้ในการจัดงานครั้งนี้เพื่อประชาสัมพันธ์กาแฟไทย สร้างการรับรู้ จุดเด่นกาแฟไทย ให้เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง และเพื่อพัฒนาองค์ความรู้ เพิ่มทักษะผู้ประกอบการกาแฟ ในการยกระดับมาตรฐานคุณภาพ และเพิ่มมูลค่าของกาแฟไทย และโดยเฉพาะอย่างยิ่งในสถานการณ์ช่วงนี้ที่มีการแพร่ระบาดของ COVID-19 ซึ่งเป็นข้อจำกัดในการออกมาบริโภคกาแฟนอกบ้านตามปกติ ทำให้การกระจายสินค้าลดลง ในการจัดงานนี้เพื่อบรรเทาความเดือดร้อนของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟไทย/ผู้ประกอบการ และเพิ่มศักยภาพในการเชื่อมโยงเครือข่ายช่องทางทางการตลาด ร่วมกันสร้างความยั่งยืนให้กับระบบการผลิตกาแฟไทย ควบคู่กับการรักษาต้นน้ำและสังคมอย่างเกื้อกูล ในการจัดงานครั้งนี้กรมวิชาการเกษตร ได้รับพระมหากรุณาธิคุณ จากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ที่ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานถ้วยรางวัลแก่ผู้ชนะเลิศประกวดกาแฟในโครงการประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ (Thai Coffee Excellence 2021) จำนวน ๔ รางวัล

การประกวดสุดยอดกาแฟไทยได้กำหนดสิ่งประกวด ๔ ประเภท ได้แก่ (๑) กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูปโดยวิธีแห้ง (Dry/Natural Process) (๒) กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูปโดยวิธีเปียก (Wet/ Wash Process) (๓) กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูปโดยวิธีกึ่งแห้ง (Semi-Dry/ Honey Process) และ (๔) กาแฟโรบัสตา โดยเริ่มรับสิ่งประกวดตั้งแต่วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๔ และมีการตัดสินการประกวดเมื่อวันที่ ๑๕ - ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๔ โดยกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และการประมูลสุดยอดกาแฟไทย โดยกรมการค้าต่างประเทศ เมื่อวันที่ ๒๖ สิงหาคม ๒๕๖๔

ทั้งนี้ การจัดงานได้รับความร่วมมืออย่างดีจากกระทรวงพาณิชย์ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริมสหกรณ์ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด สมาคมกาแฟและชาไทย องค์การกาแฟนานาชาติ (International Coffee Organization: ICO) คณะอนุกรรมการวิเคราะห์กายภาพและคั่วกาแฟ คณะอนุกรรมการตัดสินการประกวดกาแฟโรบัสตา คณะอนุกรรมการตัดสินการประกวดกาแฟอะราบิกา คณะทำงานสนับสนุนการวิเคราะห์ทางกายภาพ เมล็ดกาแฟ ซึ่งประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ชำนาญการเฉพาะด้าน ทั้งจากภาครัฐ/ภาคเอกชน/ผู้ประกอบการ/สมาคม และเกษตรกร ในการร่วมมือผลักดันให้เกิดความสำเร็จของงาน

คำกล่าวรายงาน

นายพิเชษฐ์ วิริยาพาหะ

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

เนื่องในพิธีรับถ้วยพระราชทาน

สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ วันที่ ๒๒ มิถุนายน ๒๕๖๔

ณ ห้องประชุมโรงแรมมิราเคิล แกรนด์ คอนเวนชัน เขตหลักสี่ กรุงเทพมหานคร

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยกรมวิชาการเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริมสหกรณ์ ได้ร่วมกับกระทรวงพาณิชย์ โดยกรมการค้าต่างประเทศ กรมการค้าภายใน กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ และธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร พร้อมด้วยภาคเอกชนและเกษตรกร ได้รับการสนับสนุนจากองค์การกาแฟระหว่างประเทศ หรือ ICO (International Coffee Organization) จัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้การเป็นสุดยอดกาแฟไทย ที่มีความโดดเด่นและมีเอกลักษณ์ของรสชาติให้เป็นที่รู้จักในระดับสากล ผ่านโครงการประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ (Thai Coffee Excellence 2021) โดยมีระยะเวลาในการจัดงานตั้งแต่เดือนพฤษภาคม – เดือนสิงหาคม ๒๕๖๔ วัตถุประสงค์เพื่อแสดงความสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณ และสานต่อแนวพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร และสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ในการส่งเสริมให้เกษตรกรบนพื้นที่สูงปลูกกาแฟเพื่อสร้างรายได้และดูแลผืนป่า นอกจากนี้ยังเป็นการประชาสัมพันธ์กาแฟไทย สร้างการรับรู้และจุดเด่นของกาแฟไทยให้เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง โดยเฉพาะในกลุ่มผู้บริโภคกาแฟรุ่นใหม่ และยังเป็นการพัฒนาองค์ความรู้ เพิ่มทักษะให้แก่ผู้ประกอบการธุรกิจกาแฟรวมทั้งเกษตรกรได้พัฒนาคุณภาพเพื่อเพิ่มมูลค่าของกาแฟไทย และที่สำคัญยังเป็นการช่วยบรรเทาความเดือดร้อนของเกษตรกรและผู้ประกอบการ เนื่องจากภาวะตลาดที่ซบเซาจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19

การจัดการประกวดครั้งนี้ เป็นการคัดสรรสุดยอดเมล็ดกาแฟสายพันธุ์อะราบิกา และโรบัสตาจากแหล่งปลูกทั่วประเทศ แบ่งออกเป็น ๔ ประเภท ได้แก่ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูปโดยวิธีแห้ง (Dry/Natural Process) กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูปโดยวิธีเปียก (Wet Process) กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูปโดยวิธีกึ่งแห้ง (Semi-Dry/Honey Process) และกาแฟโรบัสตา (ไม่แยกกระบวนการแปรรูป) ผู้ชนะเลิศในแต่ละประเภทจะได้รับถ้วยพระราชทานจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ซึ่งในปีนี้มีเกษตรกรส่งกาแฟเข้าร่วมประกวด จำนวน ๑๓๑ ราย มีจำนวนตัวอย่างกาแฟที่ส่งประกวด ๑๘๖ ตัวอย่าง เป็นกาแฟอะราบิกา ๑๓๓ ตัวอย่าง และกาแฟโรบัสตา ๕๓ ตัวอย่าง สำหรับเมล็ดกาแฟที่ได้รับรางวัล จะถูกนำออกประมูล เพื่อให้ผู้ประกอบการธุรกิจกาแฟและผู้บริโภคกาแฟที่สนใจได้มีโอกาสเป็นเจ้าของ

พร้อมชิมรสชาติสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ ที่ผ่านการตัดสินจากผู้เชี่ยวชาญด้านกาแฟทั้งในและต่างประเทศ โครงการประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ จะสามารถช่วยสร้างและเชื่อมโยงเครือข่ายผู้ผลิต ผู้ประกอบการ และผู้บริโภคกาแฟ ให้มีความเข้มแข็ง รวมทั้งช่วยประชาสัมพันธ์กาแฟอัตลักษณ์ที่มีคุณภาพจากแหล่งต่าง ๆ ของประเทศไทย ให้เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ ในระดับสากลยิ่งขึ้นต่อไป

คำกล่าวเปิดงาน

นางสาวมนัญญา ไทยเศรษฐ์

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

เนื่องในพิธีรับถ้วยรางวัลพระราชทาน

สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ ในวันที่ ๒๒ มิถุนายน ๒๕๖๔

ณ ห้องประชุมโรงแรมมิราเคิล แกรนด์ คอนเวนชั่น หลักสี่ กรุงเทพฯ

เรียน อธิบดีกรมวิชาการเกษตร อธิบดีกรมการค้าระหว่างประเทศ คณะกรรมการ ผู้สนับสนุน
ท่านผู้มีเกียรติ สื่อมวลชนทุกท่าน

ดิฉันมีความยินดีเป็นอย่างยิ่ง ที่ได้มีโอกาสมาเป็นประธานในพิธีรับถ้วยรางวัล
พระราชทาน สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ และมอบเงินรางวัล ประกาศนียบัตรให้แก่เกษตรกร และกลุ่ม
เกษตรกร ผู้ได้รับรางวัลการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ในโครงการประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย
ปี ๒๕๖๔ (Thai Coffee Excellence 2021) ในวันนี้

โครงการนี้นับเป็นความร่วมมือที่สำคัญระหว่างกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และ
กระทรวงพาณิชย์ โดยการสนับสนุนจากองค์กร ภาคเอกชนต่าง ๆ และเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ ซึ่งถือได้
ว่าเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อภาพรวมของการผลิตและการตลาด เพื่อสนับสนุนในการกระตุ้นการบริโภค
กาแฟ สร้างการรับรู้ในศักยภาพคุณภาพกาแฟไทย สร้างมูลค่าเพิ่มและขยายโอกาสทางการตลาด
ตลอดจนการแก้ไขปัญหาให้กับเกษตรกรและผู้ประกอบการกาแฟของไทย ซึ่งได้รับผลกระทบจาก
สถานการณ์แพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19

ดิฉันเชื่อมั่นว่าการจัดงานในครั้งนี้ จะก่อให้เกิดประโยชน์อย่างยิ่งแก่เกษตรกร
ผู้ประกอบการธุรกิจกาแฟ และผู้บริโภค ที่จะมีโอกาสได้รู้จักและสัมผัสกับกาแฟที่เป็นสุดยอดกาแฟไทย
ที่มีเอกลักษณ์ด้านรสชาติ และมาตรฐานการผลิตที่มีคุณภาพ และที่สำคัญที่สุด คือ ทุกภาคส่วน
ในห่วงโซ่การผลิตมีส่วนร่วมในการสนับสนุนผลผลิตของเกษตรกรไทย ที่ทุกวันนี้สามารถปลูกและผลิต
กาแฟได้ดี มีคุณภาพและมีเอกลักษณ์ไม่แพ้ชาติใดในโลก ให้เป็นที่รู้จักในระดับสากลต่อไป

ดิฉันขออวยพรให้โครงการประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ ที่จะต้อง
ดำเนินการต่อไป ให้ประสบความสำเร็จ สามารถบรรลุวัตถุประสงค์ในการจัดงานได้เป็นอย่างดี และ
ประการสำคัญ ดิฉันขอถือโอกาสนี้ ขอขอบคุณผู้มีส่วนร่วม ผู้ให้การสนับสนุน ทั้งจากภาครัฐ ภาคเอกชน
สมาคม และเกษตรกรในการผลักดันโครงการนี้จนประสบความสำเร็จทุกท่านด้วย

บัดนี้ได้เวลาอันเป็นมงคลแล้ว ดิฉันขอเปิดงานการประกวดสุดยอดกาแฟไทย
โครงการประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๔ ณ บัดนี้

สารบัญ

หัวข้อ	หน้า
๑. ความสำคัญและที่มาของการจัดประกวดกาแฟ	๑
๒. วัตถุประสงค์	๔
๓. กิจกรรมและขอบข่ายของงาน	๕
๔. ขั้นตอนการดำเนินงาน	๖
๕. ผลการดำเนินงานการจัดประกวด	๙
๖. การจัดนิทรรศการของกรมวิชาการเกษตร	๒๕
๗. ผลการตอบรับจากผู้ประกอบการธุรกิจกาแฟ	๒๖
๘. การจัดประมุข ๑๐ อันดับ สุดยอดกาแฟไทย	๓๒
๙. การจัดเสวนา-ประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย	๔๓
๑๐. ประโยชน์ที่ได้รับจากการจัดประกวด	๔๘
ภาคผนวก	๔๙
มาตรฐานกาแฟ โดยสมาคมกาแฟพิเศษ (SCA หรือ Specialty Coffee Association)	๕๒
มาตรฐานสินค้าเกษตรเมล็ดกาแฟอะราบิกา มกษ.๕๗๐๑ - ๒๕๖๑	๕๗
มาตรฐานสินค้าเกษตรเมล็ดกาแฟโรบัสตา มกษ. ๕๗๐๐ - ๒๕๖๑	๕๙
คำสั่งกรมวิชาการเกษตร ที่ ๓๐๖/๒๕๖๔	๖๒
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการโครงการประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔	

๑. ความสำคัญและที่มาของการจัดประกวดกาแฟ

ประเทศไทยมีสภาพพื้นที่ที่เหมาะสมสามารถปลูกกาแฟได้ดี ทั้งกาแฟอาราบิก้าและโรบัสต้า โดยกาแฟอาราบิก้าส่วนใหญ่ปลูกในพื้นที่สูงกว่าระดับทะเล ๗๐๐ เมตร เช่น บริเวณภาคเหนือ ส่วนกาแฟโรบัสต้า ส่วนใหญ่ปลูกในพื้นที่ราบที่มีความสูงจากระดับทะเลไม่เกิน ๗๐๐ เมตร เช่น บริเวณภาคใต้ของประเทศไทย กาแฟอาราบิก้าได้เริ่มนำมาปลูกทดแทนการปลูกฝิ่น ตามแนวพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร โดยมุ่งหวังที่จะทำให้คนกับป่าอยู่ร่วมกันอย่างเกื้อกูลยั่งยืน ในปัจจุบันผลผลิตกาแฟไม่เพียงพอกับความต้องการศักยภาพการผลิตกาแฟอาราบิก้าในภาคเหนือของไทยปี ๒๕๖๓ มีปริมาณ ๑๑,๓๓๖ ตัน แต่ในกาแฟโรบัสต้ามีการผลิตปี ๒๕๖๓ ปริมาณ ๑๗,๕๗๑ ตัน ในขณะที่ความต้องการใช้เมล็ดกาแฟของประเทศ มีปริมาณ ๔๕,๔๙๓ ตัน จึงมีการนำเข้าเพื่อการแปรรูปและบริโภคภายในประเทศ กาแฟจึงเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของประเทศไทย ที่สร้างมูลค่ากว่า ๓๓,๐๐๐ ล้านบาท และสร้างรายได้แก่เกษตรกรและธุรกิจที่เกี่ยวข้องโดยเฉพาะโรงคั่วและร้านขายกาแฟสด ส่วนการผลิตกาแฟโรบัสต้าของไทยปริมาณและมูลค่า ส่วนใหญ่เป็นการผลิตเพื่อจำหน่ายให้ผู้ประกอบการโรงงานแปรรูป แต่ปัจจุบันมีกระบวนการแปรรูปเพื่อให้ได้กาแฟโรบัสต้าที่มีรสชาติโดดเด่น ทำให้ผู้บริโภคเริ่มมีความนิยมในการบริโภคกาแฟโรบัสต้าเป็นกาแฟสดด้วยเช่นกัน

จากการประชุมคณะอนุกรรมการพืชสวน ภายใต้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีมติเมื่อวันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ เห็นชอบให้กรมวิชาการเกษตรเป็นหน่วยงานหลัก พร้อมด้วยกรมส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริมสหกรณ์ และกรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ ร่วมกับสมาคมและเอกชนที่เกี่ยวข้อง ร่วมดำเนินการโครงการประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ โดยได้รับการสนับสนุนจากองค์การกาแฟระหว่างประเทศ (ICO) ในการจัดสรรงบประมาณจากกองทุนพิเศษ ICO (ICO special fund) จำนวน ๓๔,๐๐๐ เหรียญสหรัฐ หรือประมาณ ๑ ล้านบาท ซึ่งการดำเนินโครงการครั้งนี้ เป็นการส่งเสริมการบริโภคกาแฟในประเทศมากขึ้น ทั้งยังช่วยเพิ่มขีดความสามารถของทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง โดยผู้ผลิตและเกษตรกร สามารถพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิตรวมทั้งพัฒนาคุณภาพกาแฟให้ได้มาตรฐาน สร้างมูลค่าเพิ่ม และขยายโอกาสทางการตลาดได้เพิ่มขึ้น

ปัจจุบันพฤติกรรมผู้บริโภคกาแฟเริ่มมีการปรับเปลี่ยน กล่าวคือ จากเดิมการดื่มกาแฟมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ร่างกายมีความตื่นตัว เปลี่ยนเป็นการดื่มเพื่อการรับรู้รสชาติ มีความพิถีพิถันในการเลือกดื่มกาแฟและให้ความสนใจที่มาจากกาแฟที่ตนเองดื่ม เริ่มชิมกาแฟรูปแบบที่แตกต่าง เช่น กาแฟดริป กาแฟสกัดเย็น จากกาแฟสายพันธุ์ต่าง ๆ จากหลายแหล่งที่มา ซึ่งส่วนใหญ่เป็นเมล็ดกาแฟจากต่างประเทศ ที่มีความโดดเด่นของรสชาติที่แตกต่างกัน โดยเฉพาะกาแฟ Single Origin ที่มาจากแหล่งปลูกเดียว มีรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวด้วยกรรมวิธีการปลูกและกระบวนการผลิตที่จะคั่วในระดับเดียวเพื่อดึงเอาเอกลักษณ์ของรสชาติออกมาให้ได้มากที่สุด เช่น กาแฟเอธิโอเปียเยอร์กาเซฟ (Yirgacheff) เป็นกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้าที่ปลูกในเขตเยอร์กาเซฟ ประเทศเอธิโอเปีย มีรสหอมหวาน กลิ่นดอกไม้แห้ง หากนำไปชงแบบดริปจะได้กลิ่นคล้ายผลไม้ มีรสเปรี้ยวสดชื่นคล้ายเลมอน ประเทศไทยมีกาแฟที่มีความโดดเด่นและเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายของนักดื่มกาแฟ เช่น

กาแฟดอยช้าง เป็นกาแฟอาราบิก้า จากตำบลลาวา อำเภอมะสรวย จังหวัดเชียงราย ได้รับการประกาศรับรองเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ในระดับยุโรปและการรับรองมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อมเกี่ยวกับป่าไม้ที่ยั่งยืนในระดับสากล มีกลิ่นหอมพิเศษ เจือรสเปรี้ยว ต้มแล้วชุ่มคอ กาแฟเวียงสา จังหวัดน่าน เป็นกาแฟโรบัสตาระดับดีเด่น (Fine Robusta) มีกลิ่นเฉพาะตัวที่เหมือนกลิ่นผลไม้ มีความหอมหวาน มีเนื้อสัมผัสที่ดีที่หนัก อย่างไรก็ตามประเทศไทยยังมีอีกหลายพื้นที่ แต่ยังไม่มีการศึกษาเอกลักษณ์รสชาติ ซึ่งหากทราบรสชาติและเอกลักษณ์ของกาแฟ จะสามารถนำมาประชาสัมพันธ์เพื่อเพิ่มโอกาสทางการตลาดและการจำหน่ายผลผลิตของเกษตรกรได้

จากสถานการณ์วิกฤติการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19 ที่เกิดขึ้นทั่วโลกตั้งแต่ปลายปี พ.ศ. ๒๕๖๒ ได้ส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจโลก รวมทั้งการดำรงชีวิตและการใช้ชีวิตของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป โดยลดการปฏิสัมพันธ์ทางกายภาพและทางสังคม หรือ Social Distancing ส่งผลให้ประเทศไทยได้เผชิญจุดผกผันของประเทศหรือ Golden Period ผลกระทบไปสู่เศรษฐกิจอย่างรุนแรงและยาวนาน โดยเฉพาะธุรกิจการท่องเที่ยว ธุรกิจซัพพลายเชนที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อุปทานกาแฟ ตั้งแต่ต้นน้ำ (เกษตรกร) ถึงปลายน้ำ ได้ประสบปัญหาความเดือดร้อนทางเศรษฐกิจเป็นอย่างมาก ทั้งโรงแรม ห้างสรรพสินค้า ร้านอาหาร สถานที่ท่องเที่ยว สถานที่บริการต่าง ๆ ส่งผลให้ผู้ประกอบการร้านกาแฟชะลอการรับซื้อผลผลิตกาแฟของเกษตรกร ทำให้ผลผลิตกาแฟค้างอยู่ที่เกษตรกรและผู้ประกอบการจำนวนกว่า ๒,๐๐๐ ตัน และในช่วงเดือนมีนาคม ๒๕๖๔ ผลผลิตกาแฟฤดูกาล ๒๕๖๓/๒๕๖๔ จะเข้ามาเพิ่มอีกจำนวนกว่า ๙,๐๐๐ ตัน ในขณะที่สถานการณ์ของโควิด-19 ยังมีการระบาดต่อเนื่องอีกยาวนาน โครงการประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย โดยหน่วยงานภาครัฐและเอกชนทุกภาคส่วนต้องร่วมด้วยช่วยกัน ช่วยเหลือบรรเทาความเดือดร้อนของเกษตรกรและผู้ประกอบการได้อีกทางหนึ่ง

ในการนี้ เพื่อเป็นขวัญและกำลังใจแก่เกษตรกรผู้ส่งกาแฟประกวด กรมวิชาการเกษตร จึงได้ขอพระราชทานถ้วยรางวัลชนะเลิศ จากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี จำนวน ๔ ถ้วยรางวัล ได้แก่ (๑) รางวัลชนะเลิศการประกวดเมล็ดกาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูปประเภท Wet Process (๒) รางวัลชนะเลิศการประกวดเมล็ดกาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูปประเภท Dry Process (๓) รางวัลชนะเลิศการประกวดเมล็ดกาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูปประเภท Honey Process และ (๔) รางวัลชนะเลิศการประกวดเมล็ดกาแฟโรบัสต้า ซึ่งเป็นพระมหากรุณาธิคุณเป็นล้นพ้น ถือเป็นเกียรติประวัติของผู้ชนะเลิศการประกวดกาแฟในปีนี้ ที่พระองค์ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานถ้วยรางวัลชนะเลิศทั้ง ๔ รางวัล



ภาพที่ ๑ ถ้วยรางวัลพระราชทาน

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อประชาสัมพันธ์กาแพไทย สร้างการรับรู้ จุดเด่นของกาแพกาแพไทย ให้เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง โดยเฉพาะกลุ่มผู้บริโภคนักศึกษาใหม่

๒.๒ เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ เพิ่มทักษะผู้ประกอบการกาแพด้านกาแพไทย ยกระดับมาตรฐานคุณภาพ และเพิ่มมูลค่าของกาแพไทย

๒.๓ เพื่อบรรเทาความเดือดร้อนเกษตรกรผู้ปลูกกาแพไทย/ผู้ประกอบการและโอกาสการเชื่อมโยงเครือข่ายช่องทางการตลาด และร่วมกันสร้างความยั่งยืนให้กับการผลิตกาแพ ควบคู่กับการดูแลป่า รักษาต้นน้ำ และสังคมอย่างเกื้อกูลยั่งยืน

๒.๔ เพื่อแสดงความสำนึกในพระมหาธิคุณอย่างหาที่สุดมิได้และสานต่อแนวพระราชมหาราชดำริ พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร และสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนี พันปีหลวง ในการส่งเสริมให้เกษตรกรบนพื้นที่สูงนำกาแพ ซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจ ไปปลูกในป่า สร้างรายได้จากกาแพและช่วยดูแลป่า

๓. กิจกรรมและขอบข่ายของงาน

กิจกรรมและขอบข่ายการดำเนินงาน แบ่งเป็น ๒ กิจกรรมหลัก คือ กิจกรรมการเพิ่มมูลค่า กาแฟท้องถิ่นสู่สากล โดยการจัดประกวดสุดยอดกาแฟไทยและกิจกรรมประชาสัมพันธ์ เพื่อสร้าง การรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทยและส่งเสริมการบริโภคกาแฟไทยให้กว้างขวางยิ่งขึ้น

กิจกรรมที่ ๑ การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๔ (Thai Coffee Excellence 2021) รางวัลถ้วยพระราชทาน สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี โดยแบ่งการประกวด ๔ ประเภท คือ

ประเภทที่ ๑ สุดยอดกาแฟอะราบิกาแปรรูปด้วยกระบวนการสีเปียก Wet Process หรือ Washed Process

ประเภทที่ ๒ สุดยอดกาแฟอะราบิกาแปรรูปด้วยกระบวนการตากแห้งทั้งผล Dry Process หรือ Natural Process

ประเภทที่ ๓ สุดยอดกาแฟอะราบิกาแปรรูปด้วยกระบวนการกึ่งสีเปียก Honey Process หรือ Semi-Washed Process หรือ Pulped-Natural Process

ประเภทที่ ๔ สุดยอดกาแฟโรบัสตา ไม่แยกชนิดการแปรรูป

กิจกรรมที่ ๒ การจัดการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทยและส่งเสริม การบริโภคกาแฟไทยให้กว้างขวางยิ่งขึ้น

ดำเนินการโดยนำกาแฟที่ชนะเลิศการประกวดฯ จัดให้ผู้ประกอบการ นักชิม นักคั่ว และ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับกาแฟ ได้ร่วมชิมทดสอบรสชาติในรูปแบบโรดโชว์ (Roadshows) ที่สอดคล้องกับ สถานการณ์ ซึ่งกิจกรรมประกอบด้วย

๑) การเสวนาแลกเปลี่ยนประสบการณ์ โดยผู้เชี่ยวชาญและผู้มีประสบการณ์ เพื่อยกระดับคุณภาพกาแฟไทยโดยเชื่อมโยงเกษตรกรกับตลาด และเพิ่มการรับรู้ให้ผู้บริโภค

๒) การชิมกาแฟและการทดสอบรสชาติ (Cupping) มุ่งสร้างทักษะใหม่และพัฒนา เพื่อยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้น (Reskill-Up Skill) ตลอดจนการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์กาแฟไทย

๓) นำกาแฟที่ชนะเลิศ ๑๐ อันดับทั้ง ๔ ประเภท จัดประมูล สร้างมูลค่าเพิ่ม เป็นรายได้ ให้กับเกษตรกร ในวันที่ ๒๖ สิงหาคม ๒๕๖๔ ณ กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์

๔) นำ ๑๐ สุดยอดกาแฟไทย ส่งให้นักชิมในประเทศที่มีชื่อเสียง ๑๐ ประเทศ ได้แก่ จีน อเมริกา ญี่ปุ่น เกาหลี สวิสเซอร์แลนด์ ฮองกง ไต้หวัน สวีเดน เยอรมัน แคนาดา ออสเตรเลีย และอิตาลี ได้ชิมเพื่อประชาสัมพันธ์ให้รู้จักอัตลักษณ์รสชาติกาแฟไทย

๔. ขั้นตอนการดำเนินงาน

๔.๑ กระบวนการพิจารณาคัดเลือก และการประชาสัมพันธ์สัปดาห์สุดท้ายอดกาแพไทย ปี ๒๕๖๔ แสดงรายละเอียดดังภาพที่ ๒



ภาพที่ ๒ กระบวนการพิจารณาคัดเลือกและการประชาสัมพันธ์

๔.๒ เกณฑ์การตัดสินการประกวดและปริมาณกาแฟที่ให้นำไปใช้ในแต่ละขั้นตอน

(๑) เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดสำหรับการตรวจสอบคุณภาพเมล็ดกาแฟที่ส่งเข้าประกวด (๓๕๐ กรัม) มีดังนี้

(๑.๑) ความชื้นของเมล็ดกาแฟดิบ (กาแฟสาร) ต้องไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๙ และต้องไม่เกินร้อยละ ๑๒.๕

(๑.๒) ต้องไม่พบข้อบกพร่องของกาแฟสารในขั้นต้น (Primary Defects) เช่น พบมอด หรือ ราสีเขียวที่ผลเมล็ดกาแฟ คัดแยกคุณภาพกาแฟตามมาตรฐานของ SCA และมาตรฐานสินค้าเกษตรเมล็ดกาแฟอะราบิกา มกษ. ๕๗๐๑ - ๒๕๖๑ และเมล็ดกาแฟโรบัสตา มกษ. ๕๗๐๐ - ๒๕๖๑

(๑.๓) ต้องไม่พบข้อบกพร่องของกาแฟสาร ในขั้นที่สอง (Secondary Defects) เช่น เมล็ดแตกหัก เมล็ดสีอ่อน ต้องไม่มากกว่า ๕ เมล็ดบกพร่อง (Full Defects)

หมายเหตุ เอกสารอ้างอิง SCA Protocols และมาตรฐานสินค้าเกษตรเมล็ดกาแฟอะราบิกา มกษ.๕๗๐๑ - ๒๕๖๑ และเมล็ดกาแฟโรบัสตา มกษ. ๕๗๐๐ - ๒๕๖๑

(๒) หากตัวอย่างกาแฟสารใด มีความชื้นเกินร้อยละ ๑๒.๕ คุณภาพไม่ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด จะทำการส่งคืนเกษตรกรและแจ้งสาเหตุของการส่งคืน

(๓) ตัวอย่างเมล็ดกาแฟที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพในขั้นแรกเรียบร้อยแล้วนั้น จะนำไปคั่วและประเมินคุณภาพการชิมต่อไป

๔.๓ คณะกรรมการตัดสิน แบ่งเป็น ๒ คณะ ได้แก่ กรรมการตัดสินคุณภาพกาแฟด้านกายภาพ (Physical Grading) และ กรรมการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cupping Test) โดยคณะกรรมการเป็นบุคลากรที่มีประสบการณ์จากภาครัฐ สมาคม และผู้ประกอบการกาแฟที่มีชื่อเสียงจากภาคเอกชนที่ได้รับการรับรองจากสถาบัน Special Coffee Association (SCA)

เกณฑ์การตัดสินการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cupping Test) แบ่งเป็น ๓ ด้าน ตามหลักเกณฑ์ของ SCA ได้แก่

(๑) คุณภาพด้านกลิ่น คือ มีกลิ่นหอม และมีความหนักแน่นของกลิ่น

(๒) คุณภาพด้านรสชาติ ได้แก่ รสชาติ (Flavor) กรดเปรี้ยว (Acidity) เนื้อสัมผัส (Body) ความรู้สึกหลังชิม (After Test) และความชอบโดยรวม (Overall Acceptance)

(๓) คุณภาพอื่น ๆ ได้แก่ ข้อบกพร่อง ขนาดและความสมบูรณ์ของเมล็ด เมล็ดถูกแมลงทำลาย

๔.๔ รางวัลการประกวด

กรมวิชาการเกษตรได้ขอพระราชทานถ้วยรางวัลชนะเลิศการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๔ จากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี และผู้ส่งกาแฟประกวดที่ผ่านการคัดเลือกจะได้รับประกาศนียบัตรและคำอธิบายผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านการชิมรสกาแฟ (Taste Note)

การตัดสินการประกวดแบ่งเป็น ๓ ระดับ ตามมาตรฐานการตัดสินของสมาพันธ์กาแฟโลก (Specialty Coffee Association: SCA) ดังนี้

(๑) ประกาศนียบัตรเหรียญทอง ประเภทคุณภาพกาแฟระดับโดดเด่น (Outstanding) ระดับคะแนน ๙๐-๑๐๐ คะแนน

(๒) ประกาศนียบัตรเหรียญเงิน ประเภทคุณภาพกาแฟระดับยอดเยี่ยม (Excellent) ระดับคะแนน ๘๕-๘๙.๙๙ คะแนน

(๓) ประกาศนียบัตรเหรียญทองแดง ประเภทคุณภาพกาแฟระดับดีมาก (Very Good) ระดับคะแนน ๘๐-๘๔.๙๙ คะแนน

ทั้งนี้ ผู้ได้รับคะแนนต่ำกว่า ๘๐ คะแนน จะได้รับประกาศนียบัตรจาก กรมวิชาการเกษตรทุกประเภทรายการที่ผ่านเกณฑ์การตัดสิน

๔.๕ เงินรางวัลที่ได้รับ

๑) รางวัลที่ ๑ ถ้วยพระราชทานจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี พร้อมเงินรางวัล ๕๐,๐๐๐ บาท สำหรับตัวอย่างกาแฟที่มี อันดับคะแนนสูงสุดในแต่ละประเภท

๒) รางวัลที่ ๒ เงินรางวัลจำนวน ๓๐,๐๐๐ บาท สำหรับตัวอย่างกาแฟที่มีอันดับ รองลงมาจากอันดับที่ ๑

๓) รางวัลที่ ๓ เงินรางวัลจำนวน ๑๐,๐๐๐ บาท สำหรับตัวอย่างกาแฟที่มีอันดับ รองลงมาจากอันดับที่ ๒

๕. ผลการดำเนินงานการจัดประกวด

คณะกรรมการจัดการประกวดฯ เปิดให้เกษตรกรและสถาบันเกษตรกร ส่งใบสมัครและหลักฐานการสมัครและสิ่งประกวด หลังปิดรับใบสมัครและสิ่งประกวดพบว่า มีเกษตรกรจาก ๒๐ จังหวัด จำนวน ๑๓๑ ราย จำนวน ๑๘๖ ตัวอย่าง ส่งใบสมัครและตัวอย่างเมล็ดกาแฟเข้าร่วมประกวด (ตารางที่ ๑ และ ๒) ประกอบด้วยเกษตรกรจากภูมิภาคต่าง ๆ ดังนี้

ตารางที่ ๑ จำนวนเกษตรกรและช่องทางการส่งกาแฟเข้าประกวด

จังหวัดที่มีเกษตรกร ส่งกาแฟเข้าประกวด	จำนวนเกษตรกร (ราย)	การส่งกาแฟประกวด	
		ส่งผ่าน ธ.ก.ส. (ตัวอย่าง)	ส่งด้วยตนเอง (ตัวอย่าง)
ภาคเหนือ	๙๑ ราย		
๑. จังหวัดเชียงใหม่	๔๐	๓๘	๒
๒. จังหวัดเชียงราย	๒๙	๒๔	๕
๓. จังหวัดน่าน	๙	๗	๒
๔. จังหวัดลำปาง	๑๑	๑๑	-
๕. จังหวัดแม่ฮ่องสอน	๒	๒	-
ภาคกลาง	๓ ราย		
๑. จังหวัดพิษณุโลก	๓	๑	๒
ภาคตะวันออก	๒ ราย		
๑. จังหวัดตราด	๒	-	๒
ภาคตะวันตก	๖ ราย		
๑. จังหวัดตาก	๒	๑	๑
๒. จังหวัดกาญจนบุรี	๓	-	๓
๓. จังหวัดราชบุรี	๑	-	๑
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	๓ ราย		
๑. จังหวัดนครพนม	๑	-	๑
๒. จังหวัดนครราชสีมา	๑	-	๑
๓. จังหวัดหนองคาย	๑	-	๑
ภาคใต้	๒๖ ราย		
๑. จังหวัดชุมพร	๑๓	๖	๗
๒. จังหวัดสุราษฎร์ธานี	๒	๒	-
๓. จังหวัดระนอง	๖	๔	๒
๔. จังหวัดสงขลา	๑	๑	-
๕. จังหวัดนครศรีธรรมราช	๒	-	๒
๖. จังหวัดยะลา	๑	-	๑
๗. จังหวัดกระบี่	๑	-	๑
รวม	๑๓๑ ราย	๙๗ ตัวอย่าง	๓๔ ตัวอย่าง

ตารางที่ ๒ จำนวนเกษตรกรและตัวอย่างเมล็ดกาแฟที่ส่งเข้าประกวด

สายพันธุ์ กาแฟ	จำนวน เกษตรกร (ราย)	จำนวนกาแฟตัวอย่าง (ตัวอย่าง)			รวม (ตัวอย่าง)
		Dry Process	Wet Process	Honey Process	
อะราบิกา	๙๖	๓๓	๖๗	๓๓	๑๓๓
โรบัสตา	๕๓	-	-	-	๕๓
รวม	๑๓๑				๑๘๖

หลังจากทำการตรวจสอบคุณภาพตัวอย่างเบื้องต้น ณ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร ระหว่างวันที่ ๑๖-๒๐ พฤษภาคม ๒๕๖๔ ตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดสำหรับการตรวจสอบคุณภาพของเมล็ดกาแฟที่ส่งเข้าประกวด (ความชื้นในเมล็ดกาแฟไม่เกินร้อยละ ๑๒.๕ และไม่พบมอดและแมลง) พบว่า มีตัวอย่างเมล็ดกาแฟ จำนวน ๓ ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์การตรวจสอบ เนื่องจากพบมอดในถุงบรรจุ จำนวน ๑ ตัวอย่าง มีความชื้นในเมล็ดกาแฟเกินร้อยละ ๑๒.๕ จำนวน ๑ ตัวอย่าง และพบด้วงกาแฟในถุงบรรจุ จำนวน ๑ ตัวอย่าง ดังนั้น จึงมีกาแฟทั้งสิ้น ๑๘๓ ตัวอย่าง เข้าสู่กระบวนการประเมินคุณภาพทางด้านกายภาพ (Physical Grading)

การประเมินคุณภาพกาแฟทางด้านกายภาพ (Physical Grading) โดยคณะอนุกรรมการวิเคราะห์กายภาพและคั่วกาแฟ และคณะทำงานสนับสนุนการวิเคราะห์ทางกายภาพเมล็ดกาแฟและประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ซึ่งดำเนินการสุ่มตัวอย่างเมล็ดกาแฟและกำหนดรหัสตัวอย่าง ณ สถาบันวิจัยพืชสวน และตรวจประเมินคัดเกรดเมล็ดกาแฟ (Physical Grading หรือ Green Grading) ณ กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร ระหว่างวันที่ ๒๑-๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๔ ผลการประเมินคุณภาพกาแฟทางด้านกายภาพ (Physical Grading) พบว่า มีตัวอย่างเมล็ดกาแฟ จำนวน ๓ ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน รายละเอียดดังนี้

- ตัวอย่างที่ ๑ พบกลิ่นสารไม่พึงประสงค์มีกลิ่นรา สภาพเมล็ดกาแฟสารคล้ายกาแฟคั่วปี (Passed Crop) สังเกตได้จากสีของเมล็ดกาแฟ ซึ่งหากนำไปคั่วและชิม อาจมีผลกระทบต่อ การประเมินกาแฟตัวอื่นที่ร่วมทดสอบรสชาติในชุดเดียวกัน ทั้งกระบวนการคั่วและชิม และอาจส่งผลเสียต่อสุขภาพของผู้ทดสอบรสชาติ (Cupper)
- ตัวอย่างที่ ๒ พบสิ่งปนเปื้อน (Defect) จำนวนมาก เช่น มีเมล็ดมอดเจาะ มีกลิ่นรา อาจมีผลกระทบต่อ การประเมินกาแฟตัวอื่นที่ร่วมทดสอบรสชาติในชุดเดียวกัน ทั้งกระบวนการคั่วและชิม และอาจส่งผลเสียต่อสุขภาพของผู้ทดสอบรสชาติ (Cupper)
- ตัวอย่างที่ ๓ สภาพเมล็ดกาแฟสารมีการปนเปื้อนสารที่มีความหวาน อาจส่งผลกระทบต่อเครื่องคั่วและกาแฟคั่วอื่น ๆ และกลิ่นกาแฟจะมีความไม่เป็นธรรมชาติ

จากผลการประเมินคุณภาพกาแฟทางด้านกายภาพ (Physical Grading) ส่งผลให้มีกาแฟเข้าสู่กระบวนการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสทั้งสิ้น (Cupping) ๑๘๐ ตัวอย่าง

ในขั้นสุดท้ายของการประกวด คือ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cupping Test) ณ กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร ในระหว่างวันที่ ๒๖-๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๔ โดยคณะกรรมการตัดสินการประกวด และคณะกรรมการสนับสนุนการวิเคราะห์ทางกายภาพเมล็ดกาแฟและประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส จากตัวอย่างกาแฟทั้งสิ้น ๑๘๐ ตัวอย่าง ที่ได้รับการชิมรส ผลการประเมินคุณภาพด้านรสชาติ (ตารางที่ ๓) คือ กาแฟสายพันธุ์อะราบิกา กระบวนการแปรรูปแบบ Dry Process ได้คะแนนสูงสุด ๘๖.๕๘ คะแนน และต่ำสุด ๗๔.๓๘ คะแนน กระบวนการแปรรูป Wet Process ได้คะแนนสูงสุด ๘๓.๙๒ คะแนน และต่ำสุด ๗๘.๐๘ คะแนน กระบวนการแปรรูป Honey Process ได้คะแนนสูงสุด ๘๓.๖๐ คะแนน และต่ำสุด ๗๔.๙๐ คะแนน ในส่วนกาแฟสายพันธุ์โรบัสตานั้น ประเมินคุณภาพโดยไม่แยกกระบวนการผลิต จากผลคะแนนพบว่า ได้คะแนนสูงสุด ๘๕.๓๙ คะแนน และต่ำสุด ๗๕.๖๘ คะแนน

และผลการประกวด มีกาแฟที่ได้คะแนน ระดับยอดเยี่ยม ๓ ตัวอย่าง คือ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป Dry Process ๑ ตัวอย่าง และ กาแฟโรบัสตา ๒ ตัวอย่าง และระดับดีมาก ๑๓๘ ตัวอย่าง คือ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป Dry Process ๒๗ ตัวอย่าง Wet Process ๕๗ ตัวอย่าง Honey Process ๒๘ ตัวอย่าง และกาแฟโรบัสตา ๒๖ ตัวอย่าง ดังรายละเอียดต่อไปนี้

○ กาแฟอะราบิกา

กระบวนการแปรรูปโดยวิธีแห้ง (Dry/Natural Process) มีผู้ได้รับประกาศนียบัตรทั้งสิ้น ๓๒ รายการ ดังนี้ ประกาศนียบัตรเหรียญทอง ประเภทคุณภาพกาแฟระดับโดดเด่น (Outstanding) ไม่มีผู้ได้รับ ประกาศนียบัตรเหรียญเงิน ประเภทคุณภาพกาแฟระดับยอดเยี่ยม (Excellent) มีจำนวน ๑ ราย ประกาศนียบัตรเหรียญทองแดง ประเภทคุณภาพกาแฟระดับดีมาก (Very Good) มีจำนวน ๒๗ ราย และประกาศนียบัตรจากกรมวิชาการเกษตร มีจำนวน ๔ ราย

กระบวนการแปรรูปโดยวิธีเปียก (Wet/Fully Wash Process) มีผู้ได้รับประกาศนียบัตรทั้งสิ้น ๖๓ รายการ ดังนี้ ประกาศนียบัตรเหรียญทอง ประเภทคุณภาพกาแฟระดับโดดเด่น (Outstanding) ไม่มีผู้ได้รับ ประกาศนียบัตรเหรียญเงิน ประเภทคุณภาพกาแฟระดับยอดเยี่ยม (Excellent) ไม่มีผู้ได้รับ ประกาศนียบัตรเหรียญทองแดง ประเภทคุณภาพกาแฟระดับดีมาก (Very Good) มีจำนวน ๕๗ ราย และประกาศนียบัตรจากกรมวิชาการเกษตร มีจำนวน ๖ ราย

กระบวนการแปรรูปโดยวิธีกึ่งแห้ง (Honey Process/Semi-Wash) มีผู้ได้รับประกาศนียบัตรทั้งสิ้น ๓๓ รายการ ดังนี้ ประกาศนียบัตรเหรียญทอง ประเภทคุณภาพกาแฟระดับโดดเด่น (Outstanding) ไม่มีผู้ได้รับ ประกาศนียบัตรเหรียญเงิน ประเภทคุณภาพกาแฟระดับยอดเยี่ยม (Excellent) ไม่มีผู้ได้รับ ประกาศนียบัตรเหรียญทองแดง ประเภทคุณภาพกาแฟระดับดีมาก (Very Good) มีจำนวน ๒๘ ราย และประกาศนียบัตรจากกรมวิชาการเกษตร มีจำนวน ๕ ราย

○ กาแฟโรบัสตา (ไม่แยกกระบวนการแปรรูป) มีผู้ได้รับประกาศนียบัตรทั้งสิ้น ๕๒ รายการ ดังนี้ ประกาศนียบัตรเหรียญทอง ประเภทคุณภาพกาแฟระดับโดดเด่น (Outstanding) ไม่มีผู้ได้รับ ประกาศนียบัตรเหรียญเงิน ประเภทคุณภาพกาแฟระดับยอดเยี่ยม (Excellent) มีจำนวน ๒ ราย ประกาศนียบัตรเหรียญทองแดง ประเภทคุณภาพกาแฟระดับดีมาก (Very Good) มีจำนวน ๒๖ ราย (ตารางที่ ๒) และประกาศนียบัตรจากกรมวิชาการเกษตร มีจำนวน ๒๔ ราย

ตารางที่ ๓ ผลรวมคะแนนการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cupping Test)

สายพันธุ์กาแฟ	จำนวน ตัวอย่าง	คะแนน		ได้คะแนนระดับ			
		สูงสุด	ต่ำสุด	โดดเด่น (ตย.)	ยอดเยี่ยม (ตย.)	ดีมาก (ตย.)	ต่ำกว่า ๘๐ (ตย.)
อะราบิกา							
Dry Process	๓๒	๘๖.๕๘	๗๔.๓๘	-	๑	๒๗	๔
Wet Process	๖๓	๘๓.๙๒	๗๘.๐๘	-	-	๕๗	๖
Honey Process	๓๓	๘๓.๖๐	๗๔.๙๐	-	-	๒๘	๕
โรบัสตา	๕๒	๘๕.๓๙	๗๕.๖๘	-	๒	๒๖	๒๔
รวม (ตัวอย่าง)	๑๘๐				๓	๑๓๘	๓๙

๒. รางวัลที่ได้รับ



(ก)



(ข)

(ค)

ภาพที่ ๓ (ก) ประธานในพิธี รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ อธิบดีกรมวิชาการเกษตร และผู้รับถ้วยพระราชทาน (ข) พิธีรับมอบถ้วยรางวัล (ค) ผู้เข้ารับรางวัลและประกาศนียบัตร

ผลการตัดสินผู้ที่ได้คะแนนประเมินคุณภาพกาแฟสูงสุด ๓ ลำดับแรกของการประกวดแต่ละประเภท ประกาศในวันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๔ รายละเอียดดังต่อไปนี้

กาแฟอะราบิกา

กระบวนการแปรรูปโดยวิธีแห้ง (Dry/Natural Process)

รางวัลที่ ๑ นายฉิ่ง แซ่ท้าว คะแนน ๘๖.๕๘ ได้รับถ้วยพระราชทานจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี พร้อมเงินรางวัล จำนวน ๕๐,๐๐๐ บาท



ภาพที่ ๔ (ก) นายฉิ่ง แซ่ท้าว และ (ข) สวนกาแฟของนายฉิ่ง แซ่ท้าว

นายฉิ่ง แซ่ท้าว เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟแห่งหมู่บ้านมณีพฤกษ์ ตำบลงอบ อำเภอทุ่งช้าง จังหวัดน่าน ซึ่งหมู่บ้านแห่งนี้ โด่งดังในเรื่องของการปลูกกาแฟสายพันธุ์เกชาที่คอกาแฟยกให้เป็น “นางฟ้ากาแฟ” ทำให้หมู่บ้านมณีพฤกษ์เป็นอีกแหล่งปลูกหนึ่งที่รู้จักกันดีในวงการกาแฟ ด้วยสภาพพื้นที่ที่เอื้อต่อการปลูกกาแฟ มีความสูงกว่า ๑,๔๐๐ เมตรเหนือระดับทะเล สภาพอากาศที่ค่อนข้างเย็นเกือบตลอดทั้งปี สภาพดินเป็นดินภูเขาไฟ ทำให้มีแร่ธาตุต่าง ๆ ที่สำคัญมากมายต่อการเติบโตของต้นกาแฟอีกด้วย

นายฉิ่งปลูกกาแฟอยู่ที่หมู่บ้านมณีพฤกษ์มากกว่า ๑๑ ปีแล้ว โดยเริ่มจากมีเพื่อนบ้านบอกว่าที่ดินของนายฉิ่งเป็นพื้นที่ที่มีความสูงเหมาะกับการปลูกกาแฟ แต่ในขณะนั้นนายฉิ่งไม่ได้สนใจเกี่ยวกับกาแฟมากนัก เนื่องจากตนเองก็ทำไร่เลื่อนลอยปลูกข้าวโพด กะหล่ำปลี และผักอื่น ๆ อยู่ จนกระทั่งโครงการหลวงนำต้นกล้ากาแฟมาแจกซึ่งโครงการหลวงได้เข้ามาส่งเสริมมานานแล้ว เพียงแต่ชาวบ้านเพิ่งจะมาสนใจกันอย่างจริงจังเมื่อ ๑๐ ปีที่ผ่านมาเอง และในขณะนั้นนายฉิ่งได้คิดว่าการทำอะไรเชิงเดี่ยวไม่มั่นคง จึงตัดสินใจนำต้นกาแฟมาปลูกจนถึงทุกวันนี้ หลังจากที่ตัดสินใจปลูกกาแฟในพื้นที่ที่เคยเป็นไร่เลื่อนลอย ทุกวันนี้พื้นที่ที่เคยโล่งเตียนได้กลับกลายเป็นป่าที่ให้ร่มเงากับต้นกาแฟ ซึ่งก็มีทั้งไม้ที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ และมีไม้ผลที่ปลูกเพิ่มเข้าไปอย่างลูกท้อ ลูกพลับ ลูกไหนด กล้วย และต้นหม่อน

สวนของนายฉิ่งมีความสูง ๑,๒๐๐ เมตรเหนือระดับทะเล มีสภาพอากาศเย็นทั้งปี สายพันธุ์กาแฟมีทั้ง Typica, Catimor, Geisha, และ Java "เราจะตัดกิ่งที่ไม่สมบูรณ์ทิ้งหลังการเก็บเกี่ยวปุ๋ยเราก็ไม่ได้ใส่เยอะ ใส่แค่เข้าไปเติมอาหารให้กับต้นกาแฟเท่านั้น สองปีแรกที่ทำการกาแฟ จะใช้ปุ๋ยซี้ค่างควา แต่ใส่แล้วทำให้ต้นกาแฟไม่ค่อยโตหรือสมบูรณ์ จึงซื้อปุ๋ยเคมีมาผสมเล็กน้อยเพื่อให้ต้นโตสมบูรณ์ นอกจากนี้ก็มีใช้ปุ๋ยชีวภาพ แต่จริง ๆ ที่สวนไม่ค่อยใช้ปุ๋ยมาก เพราะจะปล่อยไปตามธรรมชาติมากกว่า ในฤดูฝน หญ้าจะโตไว ต้องคอยตัดเดือนละ ๔ - ๕ รอบ ไม่ใช้สารเคมีในการกำจัดวัชพืชเลย" เรื่องของปัญหาในสวนกาแฟนั้น นายฉิ่งก็พบเจอเช่นกัน ในปีนี้มอดเจาะผลกาแฟระบาด ซึ่งค่อนข้าง

จัดการลำบากจึงจำเป็นต้องตัดทิ้งอย่างเดียว และรอให้ต้นแตกยอดใหม่อีกประมาณ ๓ ปี นอกจากมอดแล้ว ยังมีเพลี้ยที่เข้าทำลายเป็นบางต้นเท่านั้น ซึ่งก็ไม่ได้ส่งผลกระทบต่อมากเท่ามอด

ระยะเวลาการเก็บเกี่ยวของสวนนายฉิ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - กุมภาพันธ์ เนื่องจากในพื้นที่ที่มีอากาศเย็นจะทำให้เมล็ดกาแฟสุกช้า ส่วนขั้นตอนของการแปรรูป นายฉิ่งบอกว่า "เริ่มจากเก็บผลเชอร์รี่ที่สุกจัด แล้วนำมาคัดโดยการใช้น้ำแช่ร้อนเมล็ดเล็ก ๆ ออกไป เหลือไว้แต่เมล็ดใหญ่ที่สมบูรณ์ แล้วนำไปลอยน้ำอีกครั้ง เพื่อใช้ลูกที่จมน้ำซึ่งเป็นลูกที่สมบูรณ์จริง ๆ แล้วนำมาใส่ถุงไว้ ๑ คืน วันต่อมาก็นำไปตากในโดมที่มีพลาสติกคลุมด้านบนประมาณ ๑๒ - ๑๕ วัน แต่ถ้าฝนฟ้าอากาศไม่ดีมีหมอกก็ต้องตากประมาณ ๑๕ วัน กาแฟที่ส่งเข้าประกวด เป็นกาแฟที่ไว้ตากประมาณ ๒๐ วัน"

นายฉิ่งยังให้ข้อมูลเพิ่มเติมอีกว่า ในขั้นตอนของการตากนั้นสามารถเปลี่ยนรสชาติกาแฟได้ โดยการนำมากอง ๆ รวมกันไว้ ก่อนที่กาแฟจะเริ่มแห้ง และกองไว้ ๑ - ๒ คืน แล้วก็กระจายตากอีก และกลับมากองรวมกันไว้ใหม่อีก ทำแบบนี้ไปจนกว่าเมล็ดกาแฟจะแห้ง จะเปลี่ยนรสชาติของกาแฟได้ เนื่องจากเมล็ดกาแฟเกิดการหมักในขณะที่ยังรวมกันไว้ ถึงแม้ว่าการแปรรูปแบบ Natural Process จะดูเหมือนเป็นวิธีการที่ไม่ยุ่งยากนัก แต่ก็แฝงมาด้วยการจัดการหรือการควบคุมที่ค่อนข้างยาก เพราะสภาพอากาศในแต่ละปีที่แตกต่างกัน จึงไม่สามารถกำหนดวันได้อย่างแน่นอนว่าต้องตากกี่วันถึงจะดีที่สุด และตอนตากก็จำเป็นต้องใส่ใจอย่างยิ่งที่จะต้องใส่ใจ อย่างกรณีของนายฉิ่ง ที่ทำ Natural process มาตั้งแต่เริ่มต้น ซึ่งปกติก็ทำแบบนี้มาโดยตลอด เมื่อส่งกาแฟเข้าประกวดก็ทำแบบเดียวกัน ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความใส่ใจต่อการผลิตกาแฟตั้งแต่การเก็บเกี่ยวจนออกมาเป็นกาแฟสาร "ปกติจะทำตามกระบวนการมาอย่างนี้ตลอด ไม่ใช่เฉพาะกาแฟที่ส่งเข้าประกวดเท่านั้น ซึ่งผลของการประกวดในครั้งนี้เป็นเครื่องมือตัดสินผลงานของผมได้ว่าที่ทำมานั้นดีหรือถูกต้องหรือยัง แต่ไม่ใช่ว่าจะเป็นสิ่งที่ดีที่สุด การประกวดทำให้เห็นว่ายังดีได้อีก ยังมีจุดที่จะสามารถพัฒนาต่อไปได้ ซึ่งจะนำมาปรับปรุงต่อไปรวมทั้งในการแปรรูปในรูปแบบอื่น ๆ อีกด้วย ที่อยากจะพัฒนาให้ดีขึ้นไปอีกในอนาคต"

ตลาดของสวนกาแฟนายฉิ่งตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันยังคงเน้นขายกาแฟสารเป็นหลัก ส่งกาแฟสารให้ร้านกาแฟในจังหวัดน่าน และส่งให้กับโรงคั่วทั่วประเทศโดยมีผลผลิตกาแฟกะลาในแต่ละปีประมาณ ๑ ตัน ซึ่งเป็นจำนวนรวมของสวนนายฉิ่งเองและจากการรับซื้อมา อย่างไรก็ตามการที่นายฉิ่งเรียนรู้ในขั้นตอนของการตากที่สามารถเปลี่ยนรสชาติกาแฟได้ ทำให้วิธีการง่าย ๆ ของ Natural process กลับมีความพิเศษขึ้นมา เพียงสังเกตและเปลี่ยนแปลงจากสิ่งเดิม ๆ ที่เคยทำอยู่ และลองปรับหาวิธีใหม่ก็จะได้กาแฟที่มีรสชาติที่แตกต่างจนคว้ารางวัลที่หนึ่งมาได้สำเร็จ

อ้างอิงจากบทสัมภาษณ์ในนิตยสาร Coffee Traveler Magazine ฉบับเดือนมิถุนายน - กรกฎาคม ๒๐๒๑



รางวัลที่ ๒ นายสรพงษ์ จิรนนทนกุล คะแนน ๘๔.๕๓

บ้านเลขที่ ๑๖ หมู่ ๑๑ หมู่บ้านมณีพฤกษ์ ตำบลงอบ
อำเภอทุ่งช้าง จังหวัดน่าน ได้รับเงินรางวัล จำนวน ๓๐,๐๐๐ บาท



รางวัลที่ ๓ วิสาหกิจชุมชนกาแฟมุเสคี คณะนน ๘๔.๐๘
บ้านเลขที่ ๑๖๗ หมู่ ๗ หมู่บ้านเด่น ตำบลบ้านจันทร์
อำเภอกัลยาณิวัฒนา จังหวัดเชียงใหม่ ได้รับเงินรางวัล จำนวน
๑๐,๐๐๐ บาท

กระบวนการแปรรูปโดยวิธีเปียก (Wet/ Wash Process)

รางวัลที่ ๑ นายชาติชาย คะบู่ คณะนน ๘๓.๙๒ ได้รับถ้วยพระราชทานจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี พร้อมเงินรางวัล จำนวน ๕๐,๐๐๐ บาท



(ก)



(ข)

ภาพที่ ๕ (ก) นายชาติชาย คะบู่ และ (ข) สวนกาแฟของนายชาติชาย คะบู่

นายชาติชาย คะบู่ เป็นเกษตรกรในโครงการหมู่บ้านยามชายแดน อันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ บำบัดรอยฝักกุด ตำบลแม่ณาตัง อำเภอลำปาง จังหวัดแม่ฮ่องสอน หมู่บ้านดอยฝักกุดเป็นพื้นที่ที่เหมาะสมกับการปลูกกาแฟสายพันธุ์อะราบิกาและกำลังโด่งดังมากในช่วง ๒ - ๓ ปีมานี้ ในด้านคุณภาพของกาแฟอีกแหล่งปลูกหนึ่งของประเทศไทย ด้วยความสมบูรณ์ของพื้นที่เพาะปลูก ซึ่งเป็นพื้นที่ป่าต้นน้ำของจังหวัดแม่ฮ่องสอน และเป็นที่ราบระหว่างหุบเขาของฝั่งลำห้วย อีกทั้งยังเป็นต้นน้ำของน้ำแม่กลาง ซึ่งจะไหลผ่านบ้านแอโก้ และอำเภอลำปาง มีความสูงจากระดับทะเลประมาณ ๑,๔๒๓ เมตร ส่วนใหญ่ชาวบ้านที่อยู่ที่นี่หมู่บ้านดอยฝักกุดจะเริ่มปลูกกาแฟตั้งแต่ความสูง ๑,๔๕๐ ขึ้นไป จนถึง ๑,๖๐๐ เมตร ซึ่งสภาพอากาศโดยรวมมีความชื้นเกือบจะตลอดทั้งปี ส่วนในฤดูร้อนก็เป็นช่วงสั้น ๆ ไม่ร้อนจัด ดังนั้นอากาศที่ชื้นเย็นตลอดทั้งปีเหมาะแก่การปลูกกาแฟอะราบิกาเป็นอย่างมาก นอกจากนี้การปลูกกาแฟของเกษตรกรที่นี่ปฏิเสธการใช้สารเคมีใด ๆ ในพื้นที่ทั้งสิ้น เพราะเป็นนโยบายหลักเพื่อรักษาป่าต้นน้ำ

"เดิมทีผมอยู่บ้านแอโก้ ตำบลแสนคำลือ อำเภอลำปางแม่ผ้า จังหวัดแม่ฮ่องสอน แล้วได้ยินข่าวว่าโครงการพระราชดำริที่ดอยฝักกุด กำลังรับสมัครคนเข้าไปแทนชาวบ้านรายเก่าที่ตอนแรกมี ๓๐ ครอบครัว ซึ่งพากันกลับบ้านเดิมเนื่องจากปลูกข้าวไม่ได้ จึงได้เข้าไปสมัคร พอได้รับการอนุมัติให้เข้ามาอยู่ได้จึงมาอยู่ที่หมู่บ้านดอยฝักกุด ตั้งแต่ปี ๒๕๕๔ พอปี ๒๕๕๖ - ๒๕๕๗ ทางเกษตรจังหวัดนำต้นกล้ากาแฟมาให้ปลูก จึงได้เริ่มปลูกกาแฟตั้งแต่นั้นเลย"

สวนของนายชาติชาย มีความสูงอยู่ที่ ๑,๕๐๐ เมตรเหนือระดับทะเล โดยรวมพื้นที่ปลูกทั้งหมดประมาณ ๓๐ - ๔๐ ไร่ แต่ยังไม่ได้เก็บผลผลิตทั้งหมดและสวนที่ขึ้นทะเบียนเกษตรกรไว้มีทั้งหมด ๑๖ ไร่ ซึ่งใน ๑๖ ไร่ นี้ มีกาแฟอยู่ประมาณ ๕,๐๐๐ ต้น มีทั้งสายพันธุ์ Typica (สีเหลืองและสีแดง), Caterra,

Bourbon (สีเหลืองและสีแดง) และ Paca mara และเนื่องจากบริเวณพื้นที่ปลูกมีนโยบายว่าต้องรักษา ป่าต้นน้ำ ทางหน่วยงานราชการจึงแนะนำให้ปลูกได้ร่มเงาไม้ ซึ่งหากบางพื้นที่ที่ไม่มีต้นไม้ ทางเจ้าหน้าที่ ได้เข้ามาส่งเสริมให้ปลูกอะโวคาโดและมะคาเดเมีย ซึ่งโครงการที่เข้ามาส่งเสริมก็คือ เจ้าหน้าที่จาก โครงการพระราชดำริศูนย์โป่งแดง จังหวัดแม่ฮ่องสอน ที่นำต้นกล้าอะโวคาโดและต้นกล้ามะคาเดเมียมา เสริมให้เมื่อปี ๒๕๕๘ - ๒๕๕๙ ดังนั้นสภาพพื้นที่ภายในสวนของนายชาติชาย จึงอุดมสมบูรณ์ไปด้วย ต้นไม้นานาชนิด ที่เป็นร่มเงาให้กับต้นกาแฟได้เป็นอย่างดี และเป็นพื้นที่ปลูกที่เอื้อต่อคุณภาพของกาแฟ เป็นอย่างยิ่ง

ส่วนในเรื่องการใส่ปุ๋ยนั้นนายชาติชายจะใส่ปุ๋ยช่วงหลังจากเก็บเกี่ยวเสร็จ โดยใช้ปุ๋ยคอกคาว ผสมกับขี้วัว และจะใส่ในช่วงเดือนพฤษภาคม ๑ รอบ เดือนสิงหาคม ๑ รอบ และเดือนตุลาคมอีก ๑ รอบ หลังจากที่นายชาติชายปลูกกาแฟมาได้สักระยะหนึ่ง ก็เริ่มแปรรูปด้วยตัวเองใช้วิธีลองผิดลองถูก มาจนกระทั่งโครงการของพัฒนาชุมชน เข้ามาแนะนำให้แปรรูปแล้วขึ้นทะเบียน OTOP นายชาติชาย จึงเริ่มศึกษาจากเพื่อนและอาจารย์อีกหลายท่านในเรื่องของการแปรรูป จากนั้นจึงได้จดทะเบียนและ สร้างแบรนด์กาแฟบ้านดอยฝักกุดขึ้นมา

เมื่อได้ยินข่าวเรื่องการจัดการประกวดสุดยอดกาแฟไทยประจำปี ๒๕๖๔ จึงส่งกาแฟ เข้าประกวดในรายการนี้เป็นครั้งแรก เพราะอยากทราบว่ากาแฟของหมู่บ้านดอยฝักกุดมีคุณภาพใน เรื่องของรสชาติเป็นอย่างไรบ้าง "อายุของต้นกาแฟในสวนผมประมาณ ๙ ปีแล้วครับ ระยะเวลาเก็บเกี่ยวจะเริ่มปลายเดือนพฤศจิกายน แต่ส่วนใหญ่จะเก็บช่วงต้นเดือนธันวาคมถึงประมาณกลางเดือน เมษายน จะได้เก็บอยู่ประมาณ ๔ เดือน ข้างบนอากาศเย็นมาก กาแฟจึงสุกช้า ปีที่แล้วได้เซอร์รี ประมาณ ๓ ตัน ส่วนปีนี้เก็บ ๑๐ ตัน กาแฟที่ส่งเข้าประกวดเก็บในช่วง Full moon หรือเดือนมีนาคม ครับ ซึ่งสมัยก่อนคนเฒ่าคนแก่เล่าให้ฟังว่า ถ้าจะเก็บผลผลิตให้เก็บเดือน ๓ กับเดือน ๕ รสชาติจะดี ดังนั้นกาแฟที่ส่งเข้าประกวดจึงเก็บช่วงเดือน ๓ ขึ้น ๑๒ - ๑๔ ค่ำ แล้วนำมารวบรวมเอาไว้"

นอกจากนายชาติชายจะเก็บกาแฟในเดือนมีนาคมตามความเชื่อแล้ว ในการแปรรูป นายชาติชายก็มีความพิถีพิถันอยู่พอสมควร ซึ่งก่อนจะนำกาแฟไปแปรรูป จะใส่ถุงไว้ ๑ - ๒ คืน แล้วนำไปล้างให้สะอาด ร่อนเอาเมล็ดที่ไม่สมบูรณ์ออก นำเมล็ดที่สมบูรณ์ล้างให้สะอาดอีกครั้งหนึ่ง "เมื่อล้างเมล็ดกาแฟให้สะอาดแล้ว จะนำไปสี หลังจากนั้นนำไปล้างให้สะอาดแล้วแช่น้ำไว้ ๑ คืน วันต่อมานำไปล้างเมือกให้สะอาด เมื่อล้างเสร็จจะบ่มไว้ในถุงพลาสติก แล้วนำไปใส่ถังสีต่อบ่มไว้ ๒ คืน หลังจากนั้นนำออกมาตากที่ลานตาก ตอนตากจะพลิกกาแฟบ่อย ๆ ที่สำคัญที่สุด คือ วันแรกจะต้อง ควบคุมการตากให้ดี พยายามไม่ตากหนาจนเกินไป ตากบาง ๆ เพื่อให้ความชื้นหายไป พอค่าน้ำกาแฟ มากองรวมกันแล้วใช้ผ้าพลาสติกคลุมเพื่อไม่ให้โดนความชื้นหรือน้ำค้างตอนกลางคืน คลุมไว้ประมาณ ๙ - ๑๐ ชั่วโมง แล้วเปิดตากใหม่ และจะพลิกทุก ๆ สองชั่วโมง ซึ่งจะใช้เวลาตากประมาณ ๑ อาทิตย์ สุดท้ายจะนำมาคัดอีกครั้งหนึ่ง นำไปวัดความชื้นแล้วเก็บ กาแฟที่ส่งเข้าประกวดครั้งนี้ ได้บ่มเก็บไว้ ประมาณ ๑ เดือน "กาแฟที่เราได้รับรางวัลจากการประกวด จะนำไปต่อยอดเพื่อให้พัฒนามากยิ่งขึ้น ผมเป็นคนชอบทดลอง ตอนนี้กำลังทดลองคัดสายพันธุ์กาแฟ โดยนำกาแฟสายพันธุ์หนึ่งมาเสียบยอดกับ อีกสายพันธุ์หนึ่ง ทำให้กาแฟต้นเดียวมีสองสายพันธุ์ เช่น ด้านล่างเป็นพันธุ์ Bourbon ส่วนด้านบนเป็น Typica สีเหลือง เราจะมาต่อยอดในลักษณะนี้ครับ"

กว่าจะมาเป็นกาแฟสารที่ดีมีคุณภาพเช่นนี้ คงได้เห็นถึงความใส่ใจในรายละเอียดเล็ก ๆ น้อย ๆ ที่นายชาติชายไม่มองข้าม โดยเฉพาะการทำความสะดวกการคัดเมล็ดกาแฟจนออกมาเป็นกาแฟสารที่ดี

ที่สุด ซึ่งไม่แปลกใจเลยว่าทำไมกาแฟของนายชาติชายถึงคว้ารางวัลที่ ๑ มาได้ เรื่องของพื้นที่ปลูกที่มีความสำคัญไม่น้อย แต่หากขาดความใส่ใจและความพยายาม ก็คงจะไม่มีกาแฟสารคุณภาพดีที่จะส่งตรงไปยังโรงคั่วจนถึงมือของผู้บริโภคได้เช่นกัน

อ้างอิงจากบทสัมภาษณ์ในนิตยสาร Coffee Traveler Magazine ฉบับเดือนมิถุนายน - กรกฎาคม ๒๐๒๑



รางวัลที่ ๒ นางสาวกัญญาพัชร คงพลีย์วัลย์ คณะนศ ๘๓.๖๘
บ้านเลขที่ ๑๓๙/๗ หมู่ ๓ หมู่บ้านนาหลวง
ตำบลถ้ำลอด อำเภอปางมะผ้า จังหวัดแม่ฮ่องสอน ได้รับเงิน
รางวัล จำนวน ๓๐,๐๐๐ บาท



รางวัลที่ ๓ นายอนันต์ มุงเมือง คณะนศ ๘๓.๒๘
บ้านเลขที่ ๔๕/๔ หมู่ ๖ หมู่บ้านตาดเมี่ยง
ตำบลเทพเสด็จ อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ ได้รับเงิน
รางวัล จำนวน ๑๐,๐๐๐ บาท

กระบวนการแปรรูปโดยวิธีกึ่งแห้ง (Semi-Dry/Honey Process)

รางวัลที่ ๑ นางฐิติกัลป์ มันทาวลี คณะนศ ๘๓.๖๐ ได้รับถ้วยพระราชทานจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี พร้อมเงินรางวัล จำนวน ๕๐,๐๐๐ บาท



ภาพที่ ๖ (ก) นางฐิติกัลป์ มันทาวลี และ (ข) สวนกาแฟของนางฐิติกัลป์ มันทาวลี

นางฐิติกัลป์ มันทาวลี เกษตรกรในหมู่บ้านดอยช้าง ตำบลลาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย ที่ซึ่งสภาพพื้นที่และสภาพอากาศเอื้อต่อการปลูกกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้าเป็นอย่างมาก โดยมีสภาพอากาศที่เย็นเกือบตลอดทั้งปี ที่ตั้งของดอยช้างและบ้านดอยช้างมีความสูงอยู่ที่ประมาณ ๑,๐๐๐ - ๑,๘๐๐ เมตร และสวนของนางฐิติกัลป์ มีความสูงประมาณ ๑,๓๓๐ - ๑,๔๕๐ เมตรเหนือระดับทะเล โดยปลูกกาแฟไว้กว่า ๑๕ ไร่ พื้นที่สวนกาแฟส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ลาดชัน นอกจากปัญหาของมอดและหนอนเจาะลำต้นกาแฟแล้ว อีกปัญหาหนึ่ง คือ กิ่งไม้ที่หักลงมาทับต้นกาแฟที่เกิดจากลม ซึ่งทำให้

ต้นกาแฟเสียหาย นอกจากจะต้องตัดแต่งกิ่งต้นกาแฟแล้ว จำเป็นที่จะต้องตัดแต่งกิ่งให้กับไม้ร่มเงาด้วย เช่นเดียวกัน เรียกได้ว่าวิธีการจัดการดูแลสวนของที่นี่ มีวิธีจัดการโดยผ่านความเอาใจใส่ของเจ้าของสวนทั้งสิ้น และทำให้ไม่ต้องหันไปพึ่งพาสารเคมี ที่เป็นตัวทำลายสภาพพื้นที่ปลูกอีกด้วย และเมื่อสภาพพื้นที่ปลูกดี มีการจัดการดูแลสวนที่ดีแล้ว ก็เหมือนเป็นตัวช่วยให้ขั้นตอนของการเก็บเกี่ยวและการแปรรูปง่ายขึ้น และยังส่งผลดีต่อผลผลิตกาแฟอีกด้วย

"เราเก็บเกี่ยวตั้งแต่ช่วงปลายเดือนพฤศจิกายนจนถึงช่วงต้นเดือนเมษายน กาแฟปีนี้ตั้งแต่ต้นฤดูการจนถึงปลายฤดูการ จะเก็บแยกสีระหว่างสีแดง และสีเหลือง ในขั้นตอนการเก็บกาแฟจะให้ความใส่ใจเป็นอย่างมาก โดยจะเก็บเฉพาะลูกที่สุกจริง ๆ มีกระเปาะใสแยก ถ้าเป็นลูกดำที่ไม่ดีจะเก็บใส่กระเปาะอีกด้านหนึ่ง ลูกที่ดีจะใส่ตระกร้า ก่อนนำไปสีจะนำมาลอยน้ำก่อน ซึ่งการทำแบบนี้จะเป็นการประหยัดเวลาในหลายขั้นตอน ไม่ว่าจะขั้นตอนนำไปสีเป็นกาแฟสาร แล้วก็คัด จะช่วยประหยัดเวลาได้มาก เวลาคัดกาแฟจะคัดได้ง่าย Defect ก็จะมีน้อยมาก"

ในขั้นตอนของการแปรรูปแบบ Honey Process ที่ส่งเข้าประกวด นางฐิติกัลป์ เล่าให้ฟังว่า "จริง ๆ แล้ว Honey ตัวอย่างนี้มีการทดลองตั้งแต่ ๒ ปีก่อนหน้านี้ ซึ่งในแต่ละปี จะแปรรูปตัวอย่างกาแฟกว่า ๓๕ ตัวอย่าง โดยในปีแรกที่ทำ ๓๕ ตัวอย่างแรก ที่ดี ๆ ก็ไม่ได้ทั้ง แต่นำมาปรับใช้ให้ดีขึ้นในปีที่สอง และปรับเทคนิคมาเรื่อย ๆ จนมาถึงปีนี้ ช่วงต้นฤดูแปรรูปประมาณ ๓๐ - ๓๕ ตัวอย่าง แล้วคัดให้เหลือ ๗ ตัวอย่าง ที่เมื่อนำมา Cupping แล้วออกมารสชาติดี แล้วจึงเลือกจาก ๗ ตัวอย่างนี้ส่งเข้าประกวด"

นางฐิติกัลป์ยังเล่าถึงขั้นตอนการแปรรูปตั้งแต่การเก็บเกี่ยวจนถึงขั้นตอนของการแปรรูปให้ฟัง ตั้งแต่การเก็บเฉพาะเมล็ดที่สุกจริง ๆ มาลอยน้ำเพื่อเลือกลูกที่จมน้ำ นำไปสีโดยผ่านน้ำเพียงเล็กน้อย หลังจากที่ได้สีเสร็จ จะนำมาลอยน้ำอีกครั้งให้สะอาด แล้วนำไปหมักในถังสุญญากาศ "ในขั้นตอนการหมักจะใส่ถังสุญญากาศที่ลมข้างนอกไม่สามารถเข้าได้ แต่ลมภายในถังสามารถออกได้ ใช้ระยะเวลาในการหมักตามที่ต้องการ ซึ่งมีการจดบันทึกในแต่ละรอบที่ทำกรหมัก นอกจากระยะเวลาแล้ว จะควบคุมอุณหภูมิและค่า pH ในถังหมักด้วย เมื่อหมักเรียบร้อยแล้ว จะนำมตากในโดม ซึ่งในโดมจะมีทั้งพัดลมตัวดูดอากาศ และมีพัดลมเป่าที่จะคอยช่วยดูดความชื้นข้างในให้ออกไปข้างนอก โดยจะเปิดพัดลมเอาไว้ตลอด ๒๔ ชั่วโมง ซึ่งจะช่วยให้กาแฟแห้งเร็วขึ้น และไม่เกิดการหมักในตัว ในการตากก็จะคอยพลิกกาแฟหลายครั้งจนกว่าเมล็ดกาแฟจะแยกตัวออกจากกันแล้วเรียงเป็นเมล็ด ๆ ถ้าไม่พลิกกาแฟก็จะเกิดการหมักในตัวไปเรื่อย ๆ เนื่องจากไม่ต้องการให้เกิดการหมักเพิ่มขึ้นแล้ว การพลิกเมล็ดกาแฟจึงสำคัญมาก ระยะเวลาในการตากประมาณ ๑ สัปดาห์หรือมากกว่านั้น เพราะฉะนั้นกาแฟจะแห้งก็วัน บางครั้งจึงกำหนดตายตัวไม่ได้ เพราะอากาศในแต่ละวันไม่แน่นอน แต่การที่นำไปตากในโดม จะช่วยในเรื่องน้ำค้างในตอนกลางคืน ความชื้นและเชื้อราจะไม่เกิดขึ้น เมื่อตากจนครบเวลาแล้ว นำมาวัดอุณหภูมิแล้วเก็บ"

การที่กาแฟของนางฐิติกัลป์คว้ารางวัลที่ ๑ มาได้นั้น เกิดจากการใส่ใจในทุกขั้นตอนและความคงเส้นคงวาในช่วงของการหมัก อุณหภูมิ รวมถึงค่า pH ในถังหมัก ซึ่งการจดบันทึกในแต่ละครั้งทำให้เกิดมาตรฐานที่สามารถควบคุมกระบวนการแปรรูปได้อย่างสม่ำเสมอ อย่างไรก็ตามการรักษา

มาตรฐานนี้ไม่ได้เกิดเพียงแค่งากับกาแฟที่ส่งเข้าประกวดเท่านั้น เพราะในทุก ๆ ครั้งของการแปรรูป ก็ยังคงมีเทคนิคและการเก็บตัวอย่างเพื่อนำไปพัฒนากาแฟในปีต่อไป ซึ่งการได้รับรางวัลในครั้งนี้ จึงเหมือนเป็นแรงกระตุ้นให้นางฐิติกัลป์พัฒนากาแฟของตัวเองต่อไป ในขั้นตอนของกระบวนการผลิตกาแฟตั้งแต่การเก็บเกี่ยวจนออกมาเป็นกาแฟสารนั้น นางฐิติกัลป์ยังคงพยายามพัฒนาคุณภาพกาแฟให้ดีขึ้นในทุก ๆ ปี และไม่มีคำว่าดีที่สุด มีแต่คำว่ายังดีได้อีก เรียกได้ว่ากาแฟของนางฐิติกัลป์ที่ลงประกวดในปีนี้เป็นกาแฟที่ถูกต่อยอดมาจากปีที่แล้วเลยก็ว่าได้ "กาแฟของเราในแต่ละปีจะทดลองหลายตัวอย่าง เราพยายามจะพัฒนากาแฟให้ดีขึ้นทุกปี แม้ว่าจะได้รางวัลมา ก็ไม่คิดว่ากาแฟที่ทำดีที่สุด ต้องพัฒนาไปเรื่อย ๆ โดยในแต่ละปี จะมีการแปรรูปในรูปแบบใหม่ ๆ เพื่อพัฒนาและต่อยอดต่อไปในปีหน้า ศึกษาควบคู่ไปกับการต้องการของผู้บริโภคเพื่อนำมาปรับใช้และพัฒนาต่อไป"

อ้างอิงจากบทสัมภาษณ์ในนิตยสาร Coffee Traveler Magazine ฉบับเดือนมิถุนายน – กรกฎาคม ๒๐๒๑



รางวัลที่ ๒ นายจรูญ ชันทะเปียง คณะแนน ๘๓.๕๐
บ้านเลขที่ ๕๐/๑ หมู่ ๔ หมู่บ้านแม่ต๋อน ตำบล
เทพเสด็จ อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ ได้รับเงิน
รางวัล จำนวน ๓๐,๐๐๐ บาท



รางวัลที่ ๓ นายพีระ พนาสุกน คณะแนน ๘๓.๔๕
บ้านเลขที่ ๗๗ หมู่ ๘ ตำบลลองเหนือ อำเภอ
ดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ ได้รับเงินรางวัล จำนวน
๑๐,๐๐๐ บาท

กาแฟโรบัสตา

รางวัลที่ ๑ นายธนาสิทธิ์ สอนสุภา คณะวน ๘๕.๓๙ ได้รับถ้วยพระราชทานจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี พร้อมเงินรางวัลจำนวน ๕๐,๐๐๐ บาท



ภาพที่ ๗ (ก) นายธนาสิทธิ์ สอนสุภา และ (ข) สวนกาแฟของนายธนาสิทธิ์ สอนสุภา

นายธนาสิทธิ์ สอนสุภา เป็นเกษตรกรจากหมู่บ้านนาตืนเขา ตำบลหินแก้ว อำเภอนาทม จังหวัดอุดรธานี ซึ่งมีความสูงเหนือระดับทะเลประมาณ ๔๗ เมตร พื้นที่เป็นดินทรายร่วน สภาพอากาศโดยรวม คือ ฝนตกชุก จุดเริ่มต้นของสวนกาแฟของนายธนาสิทธิ์นั้น เดิมทีกาแฟสวนนี้มาจากโครงการกาแฟริมรั้วเป็นโครงการของกระทรวงมหาดไทย สมัยจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ ที่ให้กาแฟบ้านละ ๒๐ ต้น เมื่อประมาณ ๕๐ - ๖๐ ปีที่แล้ว คุณพ่อของนายธนาสิทธิ์นำมาปลูกที่หมู่บ้านนาตืนเขา และได้ต่อพันธุ์มาเรื่อย ๆ จนตอนนี้เข้าสู่รุ่นที่ ๓ - ๔ ซึ่งอายุของกาแฟที่ส่งเข้าประกวดอยู่ที่ประมาณ ๓๐ ปี

ก่อนหน้านี้คุณพ่อของนายธนาสิทธิ์ใช้วิธีการดูแลแบบใช้สารเคมี เมื่อนายธนาสิทธิ์เข้ามาดูแลสวนจึงเปลี่ยนมาใช้ระบบอินทรีย์แทนสารเคมี จนปี ๒๕๕๘ - ๒๕๕๙ สวนกาแฟแห่งนี้จึงกลายมาเป็นระบบอินทรีย์ทั้งสวน ก่อนที่นำกาแฟมาปลูก ได้ปลูกต้นไม้ไว้เป็นร่มเงาก่อนประมาณ ๒ ปี เป็นพวกไม้ยืนต้น ไม้ยางนา ไม้แดง และไม้สัก ผลไม้ ได้แก่ ทุเรียน เงาะ ลองกอง ขนุน มะพร้าว และสะตอ สวนกาแฟของนายธนาสิทธิ์จึงเป็นสวนผสมอย่างแท้จริง

"เรามองถึงความยั่งยืนและความอยู่รอดของเกษตรกรครับ ถ้ายังเป็นระบบเคมีจะยังต้องซื้อพวกสารเคมีมาใช้ ต้องซื้อปุ๋ยหรือยาฆ่าหญ้า แล้วต้นทุนก็สูงด้วย เมื่อต้นทุนสูง ปัญหาหนี้สินก็ตามมา และยังไม่สามารถสร้างเอกลักษณ์หรืออะไรที่เป็นตัวตนของสวนเราได้ ซึ่งเมื่อมาทำเป็นระบบอินทรีย์จะสามารถกำหนดราคาได้ ตอนแรกก็ไปในระบบเชิงพาณิชย์ แต่ความยั่งยืนไม่มี จึงกลับมาเปลี่ยนแนวคิดใหม่ว่าต้องยอมรับในเรื่องของผลผลิตที่ลดลง แต่ผลผลิตที่ลดลงนี้ ก็ถูกแทนที่ด้วยคุณภาพที่ดีขึ้นซึ่งผมมองว่ามันคุ้มนะ"

ก่อนหน้านี้ที่นายธนาสิทธิ์จะมาดูแลสวนกาแฟกับคุณพ่ออย่างจริงจัง นายธนาสิทธิ์ทำธุรกิจอย่างอื่นอยู่ แต่เมื่อพื้นฐานเดิมคือคุณพ่อทำเกษตร และนายธนาสิทธิ์เป็นผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน จึงมีโอกาสดำเนินการอบรมจากภาครัฐฯ และยังได้เข้าอบรมเกี่ยวกับการทำเกษตรอินทรีย์ รวมถึงเข้าไปเรียนรู้กระบวนการแปรรูปกาแฟในแบบต่าง ๆ อีกด้วย เมื่อเปลี่ยนมาเป็นสวนกาแฟระบบอินทรีย์ได้แล้ว จึงเกิดแบรนด์ "กาแฟสวนลุงไข่เกษตรอินทรีย์" ขึ้นมา ซึ่งถือได้ว่าเป็นอีกหนึ่งแบรนด์ที่เป็นที่รู้จักกันมากในจังหวัดอุดรธานี

นายธนาสีทธิ์ประเดิมสนามกาแฟแรกด้วยการเข้าแข่งขันคั่วและชงกาแฟในงานเทศกาลพระเกียรติพลเรือเอก พระเจ้าบรมวงศ์เธอเจ้าอาภากรเกียรติวงศ์ กรมหลวงชุมพรเขตอุดมศักดิ์ และงานกาชาดจังหวัดชุมพรเมื่อปี ๒๕๖๒ ซึ่งเป็นงานของจังหวัดชุมพรที่เกษตรจังหวัดจัดขึ้น และสามารถคว้ารางวัลที่ ๑ มาได้ จนถึงปี ๒๕๖๔ ก็กับการประกวดสุดยอดกาแฟไทย (Thai Coffee Excellence 2021) กาแฟสายพันธุ์โรบัสตกาแฟจากสวนลุงไข่ ได้คว้ารางวัลที่ ๑ อีกครั้ง

ในเรื่องการจัดการดูแลสวน นายธนาสีทธิ์ใช้วิธีให้ต้นกาแฟสามารถปรับสภาพให้เข้ากับพื้นที่ด้วยตัวเอง "กาแฟในสวนเป็นสายพันธุ์ที่เกิดมาในจังหวัดชุมพร แล้วก็พัฒนาตัวเองจนอยู่ในพื้นที่ได้แล้ว จึงไม่ได้คำนึงถึงสายพันธุ์ ให้ธรรมชาติคัดสายพันธุ์เองว่าต้นไหนที่เหมาะสมกับพื้นที่ เหมาะกับสวนกาแฟลุงไข่ก็อยู่รอด ต้นไหนที่ไม่เหมาะสมก็ตายไป ในสวนจะใช้ปุ๋ยที่ได้มาจากทั้งพืชและมูลสัตว์ ซึ่งผลิตเองใช้เองเพราะคุณพ่อเป็นคนทำน้ำหมักชีวภาพ EM"

ปัญหาที่พบเจอในสวนของนายธนาสีทธิ์ส่วนใหญ่ คือ มอดที่ ๒-๓ ปี จะระบาดหนึ่งครั้ง ซึ่งนายธนาสีทธิ์จะเก็บผลผลิตทิ้งทั้งหมด นอกจากปัญหาเรื่องมอดแล้ว ยังมีแมลงต่าง ๆ ที่ไปรบกวนการเจริญเติบโตของกาแฟ "จะใช้วิธีการไล่แมลงโดยการก่อไฟ นำเศษไม้ใบหญ้าในสวนมาก่อเป็นจุด ๆ เพื่อใช้ควันไล่แมลงในช่วงประมาณ ๑๘.๐๐ - ๑๙.๐๐ น. จะสามารถไล่แมลงได้หลายชนิด มีมดตัวเล็ก ๆ ที่เข้าไปกินระบบราก ทำให้กาแฟยืนต้นตาย จะไม่ได้ทำการกำจัด เพราะมองว่าเป็นไปตามกลไกของธรรมชาติ มดคงมีหน้าที่อะไรสักอย่างในระบบนิเวศเหมือนกัน ถ้าไปแทรกแซง เดี่ยวทั้งระบบจะล่มหมด จึงคิดว่าทำได้แค่ป้องกัน ที่สวนนี้จะเก็บผลผลิตเฉพาะช่วงเช้า คือ ช่วง ๖.๐๐ - ๑๐.๐๐ น. เท่านั้น เพราะช่วงเช้าจะไม่มีมดหรือแมลงมารบกวน เนื่องจากยังมีน้ำค้างติดอยู่ตามต้น และผลเชอร์รี่จะสดมาก พอเลยช่วงเที่ยงแล้ว เมล็ดกาแฟจะเริ่มเหี่ยวเพราะโดนแดด ซึ่งได้ลองเก็บกาแฟทุกช่วงเวลาแล้ว ตั้งแต่เช้าจนถึงบ่ายว่าแต่ละช่วงเป็นอย่างไร แต่ในเรื่องของรสชาติ ไม่นับถือว่าส่งผลหรือไม่

เมื่อเก็บเสร็จแล้วนำไปผ่านกระบวนการลอยน้ำ เมล็ดที่ลอยจะเป็นเมล็ดที่ไม่สมบูรณ์ก็แยกทิ้ง นำเฉพาะเมล็ดที่จมน้ำมาล้างด้วยเครื่องซักผ้า โดยนำกาแฟประมาณ ๓๐ - ๔๐ กิโลกรัม ใส่ลงในเครื่องซักผ้าแล้วปั่นประมาณ ๓ นาที ใช้เวลาประมาณ ๙ นาที พอน้ำที่สามจะเห็นได้ชัดว่าน้ำใส เพราะทางภาคใต้มีความชื้นทำให้เชื้อรา จุลินทรีย์ และฝุ่นละออง เข้าไปอยู่ที่เปลือกมาก ซึ่งสะสมอยู่ ๗ - ๘ เดือน การทำวิธีนี้ทำให้ทราบว่าการแปรรูปกาแฟโรบัสตาคาที่เคยทำมาก่อนหน้านี้อย่างสะอาดไม่พอ ยังมีเชื้อแบคทีเรีย มีฝุ่นที่มองไม่เห็น ซึ่งเมื่อนำไปปั่น เมล็ดจะเสียดสีกันและมีน้ำเป็นตัวชะล้าง ทำให้ผลเชอร์รี่มีความสะอาด มีกลิ่นของเปลือกกาแฟสด เมื่อล้างครบสามครั้งแล้วจึงนำไปปั่นแห้งต่อ ในขั้นตอนนี้เมล็ดจะมีความฉ่ำ โดยได้ไอดีนี้มาจากลูกตะขบป่าที่ต้องนวดก่อนกินถึงจะหวาน จึงคิดว่ากาแฟคงเหมือนกัน" หลังจากที่ได้ล้างทำความสะอาดแล้วจะนำไปตาก โดยใช้สแลนกันแดดปิดด้านบนเพื่อให้แสงแดดสามารถผ่านลงมาในปริมาณที่ไม่มากเกินไป และเปิดด้านข้างให้โปร่งเพื่อให้ลมผ่าน "จะตากกาแฟอยู่ในสวน ซึ่งไม่ร้อนมาก และได้รับแดดช่วงเช้ายาวไปจนถึงช่วงเที่ยง ถ้าแปรรูปแบบ Dry Process จะตากประมาณ ๑๘ - ๒๐ แดด จะไม่ใช่คำว่าวัน แต่จะใช้คำว่าแดด ในหนึ่งวัน จะต้องแดดอย่างน้อย ๕ ชั่วโมง จะนับเป็น ๑ แดด ถ้าวันไหนไม่ครบชั่วโมง จะต้องมาสรุปเวลาว่ายังไม่ครบ ต้องทบในวันถัดไป สำหรับวิธีการตากวันแรกจะเรียงเมล็ด เนื่องจากใช้เครื่องซักผ้าปั่นจึงได้กาแฟที่ค่อนข้างแห้ง วันแรกเปลือกเริ่มเหี่ยว สีเริ่มเปลี่ยน ตอนกลางคืนจะนำมารวมๆ กัน แล้วนำพลาสติกปิดทับข้างบน วันต่อมาก็นำมาตากเหมือนเดิม เมื่อถึงวันที่สามจะตากให้หนากว่าเดิม ซึ่งจะเพิ่มความหนาไปเรื่อย ๆ จนถึงแดดที่ ๑๐ และ ๑๑ จะหนาประมาณ ๓ นิ้ว เพื่อไม่ให้เมล็ดกาแฟได้รับแสงมากเกินไป

เพราะจะทำให้เมล็ดแห้งไวเกินไป ทำให้การดูดซับน้ำตาลในผลที่จะเข้าไปอยู่ในเมล็ดน้อย เมื่อตากได้ประมาณ ๑๕ แดด เมล็ดกาแฟจะเริ่มแห้งแล้วก็นำไปใส่ถุงเก็บ หลังจากเก็บได้ประมาณ ๖ - ๘ เดือน จะเอามาตำ กาแฟที่ส่งประกวดนี้ ใช้ครกไม้ในการตำ ซึ่งจะตำครั้งละประมาณ ๑๕ กิโลกรัม" การตำกาแฟแบบนี้นายธนาสิทธิ์ทำนั้น เขามองว่าลูกยางและลูกหินที่อยู่ในเครื่องสีกาแฟ เมื่อโดนความร้อน กลิ่นของลูกยางอาจจะเข้าไปอยู่ในเมล็ดกาแฟสารได้ ซึ่งเมื่อนำไปคั่วก็จะเกิดกลิ่นเหม็นไหม้ จึงลองใช้วิธีตำและพบว่าไม่มีกลิ่นลูกยางหรือกลิ่นที่มากับเครื่องสี

ปัจจุบันภาพจำของกาแฟสายพันธุ์โรบัสตาค่อย ๆ ถูกเปลี่ยนไปในทางที่ดีขึ้นทีละน้อยๆ เพราะเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟสายพันธุ์โรบัสตาเริ่มสนใจในเรื่องคุณภาพมากขึ้น แต่ก็ปฏิเสธไม่ได้ว่า กาแฟสายพันธุ์โรบัสต่ายังคงเป็นกาแฟที่ถูกมองว่าเป็นกาแฟที่ต้องนำไปคั่วเข้มเพื่อไปผสมทำเป็นกาแฟนมหรือกาแฟสำเร็จรูปเท่านั้น "ไม่ได้มีแต่ผมเท่านั้นที่ผลิตกาแฟโรบัสตาคุณภาพ แต่มีเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟโรบัสตาที่เริ่มพัฒนาคุณภาพมากขึ้นแล้ว อย่างการประกวดครั้งนี้มีเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟโรบัสตาส่งเมล็ดกาแฟเข้าประกวดหลายคน ทำให้ได้เห็นว่าคุณภาพกาแฟที่เราตั้งใจที่จะพัฒนาคุณภาพของกาแฟโรบัสตาให้ดีขึ้นจริง ๆ แต่พวกเราก็ยังเป็นกลุ่มเล็ก ๆ ที่รอให้ผู้บริโภคเข้ามาเจอ ซึ่งในปัจจุบันมุมมองของผู้บริโภคต่อกาแฟโรบัสตาดีกว่าเมื่อก่อนมาก เพราะเมื่อก่อนหากนำไปให้ใครชิม เขาก็จะถามกลับมาว่าเป็นกาแฟโรบัสตาไหม้ย และปฏิเสธที่จะชิม แต่ในวันนี้มีอาจารย์กาแฟสายโรบัสตามากขึ้น และทำให้เห็นแล้วว่ากาแฟโรบัสตาสามารถทำให้อร่อยได้ ไม่ใช่แค่กาแฟผสมนมอีกต่อไป"

อ้างอิงจากบทสัมภาษณ์ในนิตยสาร Coffee Traveler Magazine ฉบับเดือนมิถุนายน - กรกฎาคม ๒๐๒๑



รางวัลที่ ๒ นายเมธา ทาดิบ คณะนน ๘๕.๐๑
บ้านเลขที่ ๑๔๗ หมู่ ๒ หมู่บ้านหัวทุ่ง ตำบลแม่
พริก อำเภอมะสรวาย จังหวัดเชียงราย ได้รับเงินรางวัล จำนวน
๓๐,๐๐๐ บาท



รางวัลที่ ๓ นายพิชิต บุญยืนพนากุล คณะนน ๘๓.๗๕
บ้านเลขที่ ๘๙ หมู่ ๒๗ หมู่บ้านดอยช้างใหม่
ตำบลลาวี อำเภอมะสรวาย จังหวัดเชียงราย ได้รับเงินรางวัล
จำนวน ๑๐,๐๐๐ บาท

รางวัลพิเศษ

สำหรับการประกวดฯ ปีนี้ มีสเตอร์จอห์น แชนเดอร์ ประธานการตัดสิน ได้มอบรางวัลพิเศษให้แก่ นายฉิ่ง แซ่ท้าว ผู้ได้คะแนนสูงสุดจากการประกวดสุดยอดกาแฟประจำปี ๒๕๖๔ ระดับยอดเยี่ยม ๘๖.๕๘ คะแนน ผู้ผลิตกาแฟอะราบิกาจากกระบวนการแปรรูปโดยวิธีแห้ง (Dry/Natural Process) เกษตรกรจากหมู่บ้านมณีพฤกษ์ ตำบลงอบ อำเภอยางชุมน้อย จังหวัดอำนาจเจริญ ซึ่งปลูกกาแฟอะราบิกาจำนวน ๗ ไร่ ที่ระดับความสูง ๑,๓๕๐ เมตร จากระดับทะเล โดยปลูกภายใต้แนวต้นไม้ใหญ่ ต้นกาแฟมีอายุ ๑๐ ปี และให้ผลผลิตเมล็ดกาแฟประมาณ ๑,๐๐๐ กิโลกรัมต่อปี

นายจอห์น กล่าวว่า “Well, with the 10 experience coffee tasters that tested clean graded samples, we had the opportunity to experience after brew and tested of Thai coffee. It was excellent. We hope that the farmers understand that this was not come without a lot of hard work, dedication and resilience. In the fact that every step along the way is a necessary step to achieve defective free coffee. For 30 past years, I have been a green coffee buyer of the world's coffee. I believe that Thai coffee has the opportunity to be not only in the Thai and the Asian market, but the world coffee seen at it stands now.”

(จากที่คณะกรรมการทั้ง ๑๐ ท่าน ได้ทดสอบรสชาติของเมล็ดกาแฟที่ได้คัดคุณภาพแล้ว เราจึงได้สัมผัสรสชาติของกาแฟไทยซึ่งมีรสชาติดีมาก ผมหวังว่าเกษตรกรจะเข้าใจว่าสิ่งเหล่านี้จะเกิดขึ้นไม่ได้เลย หากปราศจากความทุ่มเทและความอดทนในการทำงานหนักของเขา เนื่องจากทุกขั้นตอนตลอดเส้นทางของการทำกาแฟ ล้วนเป็นขั้นตอนที่จำเป็น เพื่อให้ได้กาแฟที่ไม่มีสิ่งปนเปื้อนตลอด ๓๐ ปีที่ผ่านมา ผมในฐานะเป็นผู้ซื้อกาแฟระดับโลก ผมเชื่อว่ากาแฟไทยไม่เพียงแค่ว่าจะเติบโตอยู่ในตลาดในประเทศและภูมิภาคอาเซียนเท่านั้น แต่กาแฟไทยมีโอกาที่จะผงาดในตลาดโลกด้วย)



ภาพที่ ๘ หัวหน้าคณะผู้ตัดสินการชิมรสกาแฟ ผู้มอบรางวัลพิเศษแก่ผู้ได้รับคะแนนชิมรสสูงสุด ประจำปี ๒๕๖๔

๖. การจัดนิทรรศการของกรมวิชาการเกษตร

กรมวิชาการเกษตร ได้มอบหมายให้สถาบันวิจัยพืชสวน นำผลงานวิจัยด้านการปรับปรุงพันธุ์กาแฟโรบัสตา และ อะราบิกา ไปจัดแสดง พร้อมทั้งจัดทำโปสเตอร์นำเสนอยุทธศาสตร์กาแฟ โปสเตอร์ผลการชิมรสชาติ สดุดียอดกาแฟของลำดับที่ ๑-๑๐ ไปจัดแสดง และนำเมล็ดกาแฟสารไปจัดแสดง พร้อมทั้งจัดให้ชิมรสชาติกาแฟ ที่ได้ลำดับที่ ๑-๑๐ อีกด้วย



ภาพที่ ๙ นิทรรศการหน่วยงานพิธีมอบรางวัล ณ โรงแรมมิราเคิล แกรนด์ คอนเวนชั่น

๗. ผลการตอบรับจากผู้ประกอบการธุรกิจกาแฟ



นายศักดิ์ชัย นุ่นหมื่น (โรบัสตา คิวเกรดเตอร์)

“เกษตรกรจะได้อะไรจากเวทีประกวดสุดยอดกาแฟ มั่นใจว่าทุกเวทีมีข้อดีของการได้เข้าร่วมประกวด นั่นคือ “โอกาส” และในโอกาสเหล่านั้นจะนำมาซึ่งการพัฒนาได้ทั้งสิ้น ดังนั้น อยากสรุปเป็นข้อ ๆ จากเพลง A cup of joe Live (๓๐/๓) ครั้งที่แล้ว”

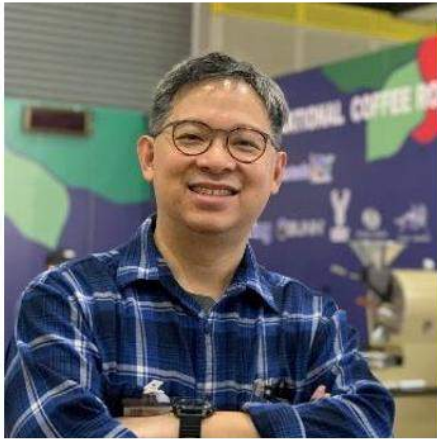
ข้อแรก โอกาสแฉงเกิดของคนปลูกกาแฟ อดีตในหลายเวทีโอกาสลักษณะนี้พิสูจน์ให้เห็นชัดแล้ว และจะเป็นแบบนี้ไปอีกเพราะเป็นการประกาศให้ผู้บริโภคทราบว่า “คุณภาพ” ให้บริโภคเกิดขึ้นแล้ว โดยเกษตรกรผู้ปลูกที่มีความตั้งใจให้เกิดคุณภาพ

ข้อที่สอง จากข้อแรกเป็นผลมาสู่ข้อนี้ คือ ผู้บริโภคจะได้บริโภคคุณภาพกาแฟที่ดีในแต่ละแก้วสม่ำเสมอ เข้าใจและยอมรับที่จะจ่ายค่ากาแฟสูงขึ้นนี้อย่างเข้าใจ ส่งผลให้มาตรฐานของคนปลูกกาแฟในภาพรวมพัฒนาขึ้นพร้อม ๆ กัน

ข้อที่สาม ประเทศจะได้อะไร อันนี้ตื่นเต้นมากกว่าสองข้อแรกเมื่อคิดถึงการประกวดเวที Thai Coffee Excellence 2021 ที่จัดโดยภาครัฐเจ้าของกิจกรรมภาคการเกษตรที่แท้จริง โดยมีภาคการค้าร่วมด้วย (กระทรวงพาณิชย์) และนี่คือ ครั้งแรก ที่ภาครัฐจะได้รับรู้ข้อมูลภาคกาแฟอย่างแท้จริงจากคำบอกเล่าของเกษตรกรผ่านกาแฟจริง ๆ ไม่มีการบิดเบือนตกแต่งข้อมูลใด ๆ ให้เรื่องของกาแฟสวยงามอย่างที่เคยได้รับ นี่จะเป็นข้อมูลดิบเกี่ยวกับโลกแห่งความจริงของกาแฟ ภาครัฐจะได้รับรู้ข้อมูลจากภาคเกษตรกรกาแฟผ่านความเห็นของผู้ทรงวุฒิและกรรมการที่ตัดสินการประกวด ภาครัฐจะรับทราบคุณภาพกาแฟในมิติต่าง ๆ ข้อเสนอแนะในมิติที่ควรจะเป็น การส่งเสริมที่ควรต้องทำและไม่ควรทำ เช่น หากพบปัญหาเรื่องมอดในตัวอย่างกาแฟประกวด รัฐจะได้ตระหนักถึงประเด็นสำคัญที่ควรใส่ใจเป็นลำดับแรก หากพบว่าคุณภาพของกาแฟอะราบิกาที่ปลูกในพื้นที่ต่ำหรือปลูกร่วมกับพืชบางชนิดส่งผลให้กาแฟมีคุณภาพต่ำ รัฐจะได้ลดการใช้งบประมาณจำนวนมหาศาลตามความเชื่อเหล่านั้น หรือหาทางช่วยสำหรับพื้นที่ที่ประสบปัญหาเหล่านี้แทนการเพิ่มพื้นที่ปลูกไปเรื่อย ๆ การส่งกาแฟเข้าร่วมประกวดรายการนี้ถือเป็นการช่วยชาติพลิกฟื้นกาแฟผ่านการบอกเล่าความจริงในโลกกาแฟไทยให้ภาครัฐเข้าใจมากขึ้นก็เป็นได้

ข้อที่สี่ นี่เป็นโอกาสสำคัญของท่านเกษตรกรตำบล เกษตรอำเภอ เกษตรจังหวัด ที่จะประกาศตัวให้สาธารณชนรับทราบว่าในพื้นที่ของท่านมีกาแฟ พืชที่สร้างเครื่องดื่มมหัศจรรย์ระดับโลกแอบซ่อนตัวอยู่ นอกเสียจากท่านจะไม่อยากสนุกกับงานในหน้าที่ที่ควรรับผิดชอบ ซึ่งหากกาแฟในพื้นที่ของท่านเป็นที่รู้จัก ท่าน ๆ เองนั่นแหละที่ได้รับการกล่าวถึงขอบคุณจากทั้งส่วนราชการและเกษตรกรว่าเป็น “คนสำคัญ” กันเสียที

ข้อที่ห้า อย่างที่เกริ่นมาก่อนหน้านี้ว่า งาน Thai Coffee Excellence 2021 ได้รับการสนับสนุนจากองค์การกาแฟระดับโลก ICO ครั้งนี้จึงเป็นหน้าประวัติศาสตร์การเป็นที่รับรู้เรื่องราวของกาแฟไทยไปกาแฟโลกอีกทาง



นายแพทย์สุรเวช น้าหอม
(คิวเกรดเดอร์)

นายแพทย์สุรเวช น้าหอม เจ้าของ
Facebook Page Roast & Learn ได้เล่าเรื่อง

การประกวดสุดยอดกาแฟไทย Thai Coffee Excellence 2021

“ถ้าใครที่อยู่ในวงการกาแฟพิเศษไทย โดยเฉพาะเกษตรกรกาแฟต้นน้ำช่วงนี้จะมีเรื่องให้ดีใจกันถ้วนหน้าเพราะมีการประกาศผลการประกวดสุดยอดกาแฟไทยที่จัดโดยกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ร่วมมือกับกรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ และได้รับการสนับสนุนจาก ICO (International Coffee Organization) ที่เป็นหน่วยงานกาแฟระดับโลก ที่ถือเป็นงานที่ใหญ่มาจากภาครัฐ ซึ่งผลที่ออกมาทำให้เราเห็นว่าการทำงานกาแฟคุณภาพของบ้านเราเป็นไปได้ในทิศทางที่ดีเลย”

วันนี้ทาง Roast & Learn ก็เลยอยากจะมาเล่าเรื่องการประกวดนี้ในมุมมองของคนทำงาน ตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงการประกาศผลและโครงการในอนาคตที่เราควรจะต้องยึดความรู้นี้ได้อย่างไร และจุดเริ่มต้นไม่ได้ง่ายเสมอไป

การชักชวนเกษตรกรให้สนใจที่จะส่งกาแฟมาประกวดถึง ๕๐-๖๐ กิโลกรัมมัน ไม่ใช่เรื่องที่อยู่ดี ๆ เขาจะเอามาส่งให้ถ้าไม่เห็นว่ามีประโยชน์อะไร เพราะหากนำไปขายก็น่าจะได้เงินหลายพันบาทซึ่งถือเป็นจำนวนที่ไม่น้อยเลยสำหรับเกษตรกร และรางวัลก็มีให้แค่สามอันดับแรกเท่านั้น ดังนั้นการส่งกาแฟเข้าประกวดควรมีความหมายมากกว่าแค่เงินรางวัล ตรงจุดนี้เลยเป็นโจทย์สำคัญและถือเป็นจุดแข็งไปในตัวเพราะผู้จัดงานนี้คือหน่วยงานของรัฐ ที่มีความสำคัญในการกำหนดนโยบายและการส่งเสริมเกษตรกรอยู่แล้ว เพราะหากเกษตรกรส่งกาแฟเข้าประกวดมากก็จะทำให้มีข้อมูลมาก และทำให้เห็นภาพรวมของการปลูกและทำกาแฟในประเทศไทย ไม่ว่าจะข้อดีหรือปัญหา

เวลาและอุปสรรคการระบาดโควิด ต้องยอมรับว่าในช่วงแรกที่นโยบายและการประกาศกติกาละยะเวลาการรับใบสมัครและการส่งกาแฟยังไม่นิ่ง ทำให้เกิดความสับสนแก่เกษตรกรผู้สนใจพอสมควร และเดือนเมษายนช่วงที่ต้องรับกาแฟก็เจอการระบาดระลอกที่สามของไวรัสโควิด-19 อีก ทำให้การเดินทางเพื่อมาส่งกาแฟทำได้อย่างยากลำบาก จนต้องมีการเลื่อนการรับสมัครและการรับกาแฟไปอีกถึงสองสัปดาห์ แต่ถึงกระนั้นก็ทราบว่ามีเกษตรกรที่สนใจส่งกาแฟประกวดอีกหลายรายที่ไม่สามารถมาส่งกาแฟได้ ซึ่งเป็นเรื่องที่น่าเสียดายเป็นอย่างยิ่ง

การรับกาแฟที่ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร (ธ.ก.ส.) จุดรับกาแฟที่ ธ.ก.ส. ถือว่าเป็นขั้นตอนสำคัญมากเพราะจะมีการตรวจสอบใบสมัครและปริมาณกาแฟให้ถูกต้องและบรรจุในถุงที่พร้อมจะขนส่งมายังกรุงเทพฯ การขนส่งจากบดดอยมายัง ธ.ก.ส. และจาก ธ.ก.ส. เข้ากรุงเทพฯ ต้องอาศัยความร่วมมือจากหลายฝ่าย และที่สำคัญทาง ธ.ก.ส. จะเป็นผู้ทำการใส่รหัสแก่กาแฟทุกถุงที่ส่งประกวด หมายความว่าผู้ที่รับกาแฟต่อไปจะไม่มีทางทราบว่ากาแฟหุ้สนี้เป็นของใครแน่นอน ถือเป็นขั้นตอนที่รับประกันความยุติธรรมได้ในขั้นแรก

การประชุมคณะกรรมการทำงาน ตรงนี้เป็นนิมิตหมายที่ดีมากในวงการกาแฟไทยเพราะเป็นการร่วมมือทำงานกันระหว่างภาครัฐและภาคเอกชนอย่างจริงจัง และมีผู้ที่มีความสามารถจากภาคเอกชนและประชาชนหลายคนที่เต็มใจเสียสละเวลาส่วนตัวเข้าร่วมทำงานนี้ และในการนี้เราได้รับเกียรติจาก Mr. John Sanders ทำหน้าที่หัวหน้าคณะกรรมการการตัดสินการประกวดสุดยอดกาแฟไทย Thai Coffee Excellence 2021 Mr. John Sanders เป็นชาวแคนาดาและสหรัฐอเมริกา ผ่านประสบการณ์ในวงการกาแฟมากกว่า ๓๓ ปี เป็นหัวหน้ากรรมการตัดสินการแข่งขันกาแฟในระดับสากลในหลาย ๆ ประเทศทั้งในทวีปอเมริกา เอเชีย แอฟริกา คณะกรรมการผู้มีสิทธิ์ลงคะแนนของสมาคมกาแฟพิเศษหรือ SCA มาเกือบ ๒๐ ปี ผู้ร่วมก่อตั้งการแข่งขัน USA Barista Championship และเคยเป็นหัวหน้าคณะทำงานวางมาตรฐานการแข่งขันของ WBC หรือ World Barista Championships เป็นผู้ร่วมก่อตั้งและเคยเป็นประธานกรรมการฝ่ายมาตรฐานและเทคนิคของ WBC

ปัจจุบัน Mr. John Sanders เป็นเจ้าของ Vancouver Academy of Coffee, Canada และ Hines Public Market Coffee, Vancouver และ Seattle ซึ่งนอกจากเป็นผู้ซื้อเมล็ดกาแฟจาก Origins แหล่งต่าง ๆ ทั่วโลกซึ่งจะทำการเชื่อมโยงกับเกษตรกรโดยตรงโดยส่งเสริมให้มีการผลิตกาแฟที่ได้มาตรฐาน ให้การแนะนำการแปรรูป

Roast & Learn ได้มีโอกาสคุยกับ Mr. John Sanders ทำให้รู้ว่าเขาเป็นเพื่อนสนิทกับ Price Peterson ซึ่งเป็นเจ้าของไร่ Esmeralda ที่ Panama ที่คอกาแฟน่าจะรู้จักกันดี และได้รู้จักกับกาแฟ Geisha ตั้งแต่ที่โลกยังไม่เป็นที่รู้จักและเป็นหนึ่งในทีมการประมูลกาแฟ The Best of Panama ปี ๒๐๐๔ ที่ bid ชนะในการ Auction กาแฟ Panama Geisha จนเป็นสถิติโลกเพราะก่อนหน้านี้ไม่มีกาแฟตัวไหนที่มีราคาสูงกว่า ๔ US dollars ต่อปอนด์มาก่อน แต่ Panama Geisha ตัวแรกนี้ถูกประมูลไปด้วยราคา ๒๑ US dollars ต่อปอนด์ จนเป็นข่าวใหญ่ไปทั่วโลก ซึ่ง Mr. John Sanders เล่าว่าจนถึงวันนี้ยังไม่เจอกาแฟที่ไหนที่ขนาดนั้นอีกเลย

ประกาศรายชื่อผู้ส่งประกวดและการตรวจสอบคุณภาพและสีกาแฟเพื่อส่งให้กรรมการ ตอนนี้เราก็จะทราบแล้วว่ามีการสรรสนใจเข้าประกวดทั้งหมด ๑๓๑ รายจากทั่วประเทศ และมีกาแฟส่งเข้ามาเกือบ ๒๐๐ ตัวอย่าง หลังจากที่ได้รับกาแฟแล้วก็ต้องมีการวัดความชื้นเพื่อดูว่าเข้าเกณฑ์มาตรฐานการประกวดไหม จากนั้นก็ทำการสีกาแฟและบรรจุใส่ถุงเพื่อการตรวจคัด defect ก่อนการคั่วกาแฟ ซึ่งตรงนี้ทางกรมวิชาการเกษตรก็จะมีการใส่รหัสสีครั้งเพื่อให้ทางกรรมการคั่วและ cupping ไม่ทราบที่มาของกาแฟแต่ละตัว ถือเป็น Blind ครั้งที่สอง ซึ่งจากจำนวนกาแฟที่ส่งเข้ามาถึงที่ผ่านมาตรฐานตรงนี้จะเหลือกาแฟที่เข้ารอบต่อไป ๑๘๐ ตัวอย่าง

การตรวจสอบคุณภาพและคัด Defect ตามมาตรฐาน SCA ขั้นตอนนี้ถือว่ามีความสำคัญกับเกษตรกรมาก เพราะทางกรรมการตัดสินใจว่าจะไม่ตัดสินให้เกษตรกรจาก Defect ที่มากเกินไปมาตรฐานแต่จะพยายามคัดออกให้เพื่อให้เกษตรกรเห็นว่าหากทำกาแฟที่ไม่ Defect กาแฟของตนเองจะอยู่ประมาณไหน ซึ่งจากผลการตัดสินจะเห็นเลยว่ากาแฟที่ส่งเข้าประกวดมากกว่าร้อยละ ๙๐ สามารถจัดเข้าไปในเกรด Specialty ได้จากรสชาติที่คัดเอา Defect ออกแล้ว แต่ข้อมูลของปัญหา Defect จะเป็นข้อมูลที่เกษตรกรต้องนำไปประกอบการพัฒนาการทำกาแฟต่อไป เพราะจะทำให้สามารถรู้ประเด็นที่จะแก้ปัญหาได้ ซึ่งสะท้อนออกมาใน Defect ที่พบแต่อย่างแล้ว

กาแฟที่คัด Defect แล้วจึงจะนำไปสู่ขั้นตอนการคั่ว และการคัด Defect เป็นขั้นตอนที่ต้องใช้
สายตาและใช้เวลามาก ซึ่งตรงนี้ไม่มีทางเกิดขึ้นได้หากไม่ได้ที่ทีมงานคัด Defect และกรรมการที่คอยดูแล
และแนะนำว่าเมล็ดแบบไหนที่ใช่ Defect แบบไหนไม่ใช่ เพราะในความเป็นจริงก็ไม่ได้แยกได้ง่ายนัก
ซึ่งตรงนี้ได้รับการแนะนำจากฟ็อด แห่งโรงคั่วกาแฟ ACABA เชียงใหม่ ดูแลอย่างใกล้ชิด

ทีมคั่วกาแฟ ทีมงานคุณภาพกับเครื่องคั่ว Probat ที่เป็นเครื่องคั่วระดับโลก หลังจากที่ได้กาแฟ
ที่มีการคัด Defect ออกแล้วก็จะมีการเข้ารหัสครั้งที่สามเพื่อส่งให้คั่วและนำมา Cupping ดังนั้นการ
ตัดสินกาแฟครั้งนี้จึงมีความยุติธรรมอย่างที่เราคาดจากข้อสงสัยว่าจะสามารถขึ้นกาแฟได้ เพราะมีการใส่
รหัสถึงสามารถบอกไม่สามารถบอกที่มาของกาแฟได้อีก ในเรื่องของกาต้มน้ำทางคณะกรรมการก็ไปคั่ว
กาแฟที่โรงคั่วกาแฟปัญหาพาณิชย์ซึ่งรู้จักกันดีว่าเป็นโรงคั่วกาแฟคุณภาพ และการประกวดกาแฟครั้งนี้
ใช้เครื่องคั่วกาแฟยี่ห้อ Probat ทั้งหมดซึ่งเป็นมาตรฐานเดียวกับการประกวดกาแฟ Cup of
Excellence ที่เป็นการประกวดระดับโลก ส่วนของการคั่วนั้น Mr. John Sanders ได้ลงมาให้คำแนะนำ
อย่างละเอียดและตัวของเขาเองมีความชำนาญในการใช้เครื่องคั่ว Probat อยู่แล้วจึงไม่เป็นปัญหาใน
การควบคุมคุณภาพ และในแต่ละ Batch ที่คั่วก็จะมีการเช็คด้วยว่าผลการคั่วเป็นไปอย่างมาตรฐาน
หรือไม่ ซึ่งหากไม่ได้มาตรฐานก็จะต้องคั่วใหม่ทันที

ทีมตัดสินกาแฟด้วยการ Cupping และให้คะแนนตามมาตรฐาน SCA ตรงนี้ถือเป็นส่วนขั้นตอน
สุดท้ายที่มีความกดดันเป็นอย่างมาก เพราะคณะกรรมการต้องมีความละเอียดและต้องใส่คะแนนให้
แม่นยำที่สุด เพราะไม่ใช่แค่การเลือกกาแฟที่ดีที่สุดแต่เป็นข้อมูลกับกาแฟทุกตัวที่จะได้อาไปพัฒนาต่อ
ดังนั้นการให้กาแฟทุกตัวจึงสำคัญมาก ไม่ว่าจะคะแนนสูงหรือต่ำ เพราะทุกกาแฟเบื้องหลังคือเกษตรกร
ที่รอฟังคำตอบอยู่ การตัดสินจึงมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการประกวดครั้งนี้

กาแฟทั้งหมดในส่วนของอะราบิกามีทั้งหมด ๑๒๗ ตัวอย่าง และโรบัสตามีทั้งหมด ๕๓ ตัวอย่าง
การชิมต้องใช้กาแฟ ๕ แก้ว ดังนั้นคณะกรรมการต้องชิมกาแฟทั้งหมดอย่างน้อย ๙๐๐ แก้วในสามวัน
ของการตัดสิน จึงจะเห็นว่าต้องใช้จำนวนกรรมการที่ได้คุณภาพค่อนข้างมากและต้องชิมกาแฟจำนวน
เยอะมาก ซึ่งไม่ใช่งานที่ง่ายเลย แต่กรรมการและทีมงานทุกคน รวมถึง Mr. John Sanders และ คุณโอ
(คุณอนุวัฒน์ กอบน้ำเพชร) แห่งกระทรวงการคั่ว ที่เป็นหัวหน้าทางทีมอะราบิกา และ
ดร. เก่ง (คุณโกเมศ สัตยารุช) ที่เป็นหัวหน้าทางโรบัสตา ก็ได้ย้อยอ้อยเลย และสุดท้ายพอได้ผลออกมา
กรรมการทุกคนก็รู้สึกมั่นใจว่ากาแฟที่ได้รางวัลสามอันดับแรก เป็นกาแฟที่มีคุณภาพสมกับรางวัลที่ได้
อย่างแท้จริง และกาแฟอื่นที่ได้คะแนนก็สมควรกับการจัดเป็นกาแฟ Specialty ได้จริง

การประกาศผลการตัดสินที่ทุกคนรอคอย ไม่ใช่แค่เกษตรกร แม้แต่คณะกรรมการก็อยากรู้ว่า
ใครได้รางวัลเช่นกัน เพราะความที่เข้ารหัสสามารถบอกทุกคนที่ถือถ้วยจะต้องเอารหัสมาถอดพร้อมกัน
จึงจะรู้ว่ากาแฟของใคร ซึ่ง ธ.ก.ส. ที่เป็นผู้รับกาแฟจะเป็นคนที่ทราบรหัสสุดท้ายว่าเป็นของใคร
ดังนั้นการตัดสินครั้งนี้ จึงมั่นใจได้อย่างแท้จริงในเรื่องของความยุติธรรม เพราะเป็นการตัดสินกาแฟตาม
คุณภาพอย่างแท้จริง และเมื่อผลออกมาแล้ว เราจะเห็นว่ายังมีทั้งเกษตรกรหน้าใหม่และเก่า และเกษตรกร
บางท่านก็อยู่ในพื้นที่ที่ไม่มีสัญญาณโทรศัพท์ด้วยซ้ำ เช่น ดอยผกภูด แม่ฮ่องสอน ดังนั้นกว่าที่เกษตรกรจะรู้
ว่าตัวเองได้รางวัล ก็ต้องรอคนขึ้นดอยไปแจ้งนั้นแหละ จากการประกาศรางวัลเราจะเห็นเลยว่า
เกษตรกรจากที่ไหน จังหวัดอะไร ส่งกาแฟอะไร ได้คะแนนเท่าไร ซึ่งเป็นที่น่ายินดีที่เห็นว่ากาแฟ
ส่วนใหญ่ล้วนคุณภาพดีมาก และจะได้เห็นบรรยากาศความคึกคักในกลุ่มเกษตรกรแต่ละจังหวัดที่ตั้งใจ

จะทำกาแฟให้ดีขึ้นอีกในปีหน้า เพราะรู้แล้วว่าการส่งกาแฟเข้าประกวดในงานนี้มีคุณค่ามากกว่าการได้รางวัล แต่จะมีเป้าหมายเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนต่อไป

การพัฒนากาแฟที่ยั่งยืนเริ่มต้นต่อจากตรงนี้ ตอนนี้ถือเป็นการเตรียมตัวเพื่อรอคอยฤดูกาลต่อไป ดังนั้นการบำรุงไร่สวนจึงต้องเริ่มกันตั้งแต่ตอนนี้ การใส่ปุ๋ยและดูแลต้นกาแฟ รวมถึงการวางแผนการทำกาแฟในฤดูกาลนี้ที่จะต้องใส่ใจเรื่องคุณภาพที่มากยิ่งขึ้น การทำกาแฟเราต้องมองประเทศเพื่อนบ้านและรอบโลกด้วยว่าเขาพัฒนาไปถึงไหน แล้วตัวเราเองพัฒนาไปถึงไหน เราจำเป็นต้องทำกาแฟให้มีคุณภาพที่ดีเพื่อการแข่งขันกับนานาชาติ และผู้บริโภคเองก็อยากจะสนับสนุนกาแฟไทยอยู่แล้วด้วย

ทาง Page Roast & learn ได้มีโอกาสไปเยี่ยมไร่กาแฟหลายแห่งในปี ๒๐๒๐ ซึ่งทำให้ได้มีโอกาสได้เห็นสภาพความเป็นอยู่จริงและหลายไร่ที่ได้ไปเยี่ยมก็ได้รางวัลจากการประกวดครั้งนี้ด้วย เช่น ที่ดอยผกภูด แม่ฮ่องสอน หมู่บ้านมณีพฤกษ์ น่าน อำเภอภักกลยาณีวัฒนา เชียงใหม่ ดอยช้าง ดอยปางขอน เชียงราย และไร่กาแฟไร่บัสตาที่ชุมพร ซึ่งก็ขอแสดงความดีใจกับเกษตรกรทุกท่านที่ได้รางวัลในครั้งนี้ด้วยครับ

โครงการกาแฟ ๒๐๒๑ ทาง Roast & Learn ก็ได้มีการพูดคุยโครงการกาแฟกับทาง Page A Cup of Joe (คุณศักดิ์ชัย นุ่นหมื่น) ที่ว่าหลังจากนี้เราต้องไปเยี่ยมเกษตรกรกาแฟอีกและช่วยให้มีการแบ่งปันข้อมูลเพิ่มเติม รวมถึงโครงการ Process กาแฟแบบใหม่ที่จะทำกับทาง The Roastery by Roj ที่เชียงรายอีก The Roast Chiangrai ซึ่งก็มั่นใจว่าต้องมีอะไรสนุกออกมาอีกมากมายแน่นอน

ขอขอบคุณทางคณะกรรมการจัดงาน Thai Coffee Excellence 2021 ที่ได้เชิญให้ทาง Roast & Learn ไปร่วมงานและการตัดสิน (คุณเอก สุวรรณโน) ซึ่งทำให้ได้เรียนรู้สิ่งใหม่อีกมากมายและได้เห็นว่าการพัฒนามีประโยชน์มากขนาดไหน ในปีหน้าเรามาดูกันอีกว่า Road Map การพัฒนากาแฟไทยจะไปทางไหนนะครับ หากใครสนใจดูผลการประกวดสามารถดูได้ตาม link นะครับ <https://www.doa.go.th/hort/?p=28212> หรือ website ของสถาบันวิจัยพืชสวน กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ครับ



Mr. John Sanders

Mr. John Sanders Head judge การประกวดสุดยอดกาแฟไทย (Thai Coffee Excellence 2021) ประสบการณ์ในวงการกาแฟกว่า ๓๓ ปี เช่น Master Roaster, Master Cupper, Head judge การแข่งขันในระดับสากลในหลายประเทศทั้งในทวีปอเมริกา เอเชีย และแอฟริกา คณะทำงานวางมาตรฐานการแข่งขันของ SCA และ WBC เคยเป็นประธานการฝ่ายมาตรฐานและเทคนิคของ WBC เป็นผู้ได้รับการรับรอง Q Grader, AST ในหมวด Barista, Brewing, Roasting, Green Coffee, และ Sensory



นายปัญญา อัมพวานันท์

๓ วันที่มีโอกาสร่วมงานกับ John ในฐานะหัวหน้าทีมคั่ว รู้สึกได้ถึงความตั้งใจและประสบการณ์ที่แสดงออกมาแต่ละครั้งที่มีความสงสัยหรือไม่เข้าใจ จะได้รับการอธิบายไขข้อสงสัยตลอด ซึ่งส่งผลโดยตรงกับการทำงาน (พูดในส่วนของทีมคั่ว) หลักของการทำงานเราต้องมั่นใจในตัว Head judge ครับโดยส่วนตัวก็สงสัยในโปรไฟล์คั่วของแต่ละโปรเซสว่าทำไมถึงใช้โปรไฟล์นี้ก็ได้รับคำอธิบายถึงหลักการทำงานของ John ที่จะไปใช้

Calibrate กับ Judge Sensory ให้อยู่ในทิศทางเดียวกัน จากการได้เรียนรู้วิธีการคั่วจาก John แอบสงสัยทำไมถึงระบุว่าเครื่องคั่วต้องเป็น Probat เท่านั้น John ตอบ ผมเป็นแฟนคลับ Probat ที่โรงงานใช้ UG Probatone 12 พร้อมกับเปิดวงจรปิดให้ดูที่โรงงาน (สุดยอด) พร้อมบอกเป็นเครื่องคั่วที่นิ่งและเสถียรมาก ขอขอบคุณพี่ ๆ น้อง ๆ ทีมคั่วทุกท่านด้วยครับ และขอแสดงความยินดีกับกับเกษตรกรที่ได้รับรางวัลในแต่ละโปรเซสทั้งอะราบิกา และ โรบัสตา (ตอนเขียนโพสต์รู้ผลพอดี) บอกเลยว่าสมศักดิ์ศรี คะแนนเบียดกันมาก กาแฟที่ส่งประกวดดี ๆ เยอะมาก ร่วมกันพัฒนากาแฟไทยกันต่อไปครับ

๘. การจัดประมูล ๑๐ อันดับ สุดยอดกาแฟไทย

จากการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ในโครงการประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ กาแฟที่ได้รับคะแนนลำดับ ๑-๑๐ ในแต่ละประเภท (จำนวน ๔๐ ตัวอย่าง) กรมวิชาการเกษตรได้ส่งมอบให้กระทรวงพาณิชย์เพื่อใช้ในการจัดการประมูล และได้ส่งตัวอย่างกาแฟที่ใช้ในการประมูล กลุ่มเป้าหมายเพื่อให้ทดสอบรสชาติและเชิญชวนเข้าร่วมการประมูล

เมื่อวันที่ ๒๖ สิงหาคม ๒๕๖๔ กระทรวงพาณิชย์ได้จัดการประมูลในรูปแบบออนไลน์ผ่าน Facebook page โครงการประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย – Thai Coffee Excellence โดยมี นายจรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์ รองนายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ ประธานในการจัดการประมูล และก่อนการประมูล ท่านได้มอบนโยบายแก่พาณิชย์จังหวัดทั่วประเทศ และทูตพาณิชย์ทั่วโลก เพื่อร่วมผลักดันตลาดกาแฟทั้งในและต่างประเทศ โดยกล่าวว่าเป้าหมายการจัดกิจกรรม เพื่อกระตุ้นกระแสการบริโภคกาแฟในกลุ่มผู้บริโภคให้เพิ่มมากขึ้น โดยปีนี้เป็นการจัดประมูลสุดยอดกาแฟผ่านระบบออนไลน์ครั้งแรกในประเทศไทย เพื่อให้เข้ากับยุค New Normal สอดคล้องกับสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ที่ทำให้ต้องปรับการดำเนินชีวิตและรูปแบบการทำงาน เพื่อให้เศรษฐกิจสามารถเดินหน้าต่อไปได้ ปัจจุบัน ไทยมีตลาดส่งออกเมล็ดกาแฟดิบที่สำคัญ คือ แคนาดา ญี่ปุ่น และสหรัฐอเมริกา และมีตลาดส่งออกกาแฟคั่วที่สำคัญ คือ กัมพูชา มาเลเซีย และฮ่องกง โดยที่ผ่านมา กระทรวงพาณิชย์ ได้ทำงานร่วมกับภาคเอกชนอย่างใกล้ชิด เพื่อผลักดันการส่งออกให้กับผู้ประกอบการไทยอย่างต่อเนื่องในทุกสินค้าที่มีศักยภาพ แม้สถานการณ์โควิด-19 จะทำให้การบริโภคกาแฟในภาพรวมลดลง แต่เมื่อมองแนวโน้มและพิจารณาตลาดกาแฟในระยะยาวแล้ว ผมเชื่อว่าสินค้ากาแฟยังคงมีโอกาสทางการตลาดสูงทั้งในประเทศและต่างประเทศ

“ปีนี้เมล็ดกาแฟที่นำเข้าร่วมประมูล ต้องบอกว่าเป็นกาแฟไทยมีคุณภาพสูง มีเอกลักษณ์ทั้งด้านกลิ่นและรสชาติพิเศษกว่าเมล็ดกาแฟระดับพรีเมียมทั่วไป เพราะเป็น Specialty Coffee ที่ได้รับคะแนน Cupping จากผู้เชี่ยวชาญด้านกาแฟทั้งของไทยและระดับโลก ๘๐ คะแนนขึ้นไป จากคะแนนเต็ม ๑๐๐ คะแนน ผมหวังเป็นอย่างยิ่งว่างานประมูลสุดยอดกาแฟไทยปี ๒๕๖๔ ในครั้งนี้จะสร้างชื่อเสียงและภาพลักษณ์ให้กับกาแฟไทย พร้อมกระตุ้นตลาดผู้บริโภคกาแฟของไทยให้มีชีวิตชีวาในท่ามกลางวิกฤตนี้ได้อีกครั้ง และผมขอถือโอกาสนี้ ขอขอบคุณผู้ให้การสนับสนุน ทั้งจากภาครัฐ เอกชน สมาคม และเกษตรกรที่ร่วมกันผลักดันให้โครงการนี้เกิดขึ้น และขออวยพรให้การจัดงานวันนี้ประสบความสำเร็จ บรรลุวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ทุกประการ” นายจรินทร์กล่าว

ผลการจัดประมูลออนไลน์ พบว่า มีผู้เข้าร่วมงานผ่านระบบ Zoom และ Facebook live จำนวนมาก โดย นายกิริติ รัชโน อธิบดีกรมการค้าต่างประเทศ รายงานว่า การจัดงานดังกล่าวได้รับความสนใจจากหลายภาคส่วน ไม่ว่าจะเป็นเกษตรกร สมาคม โรงคั่วกาแฟ ร้านกาแฟ กลุ่มนักบริโภคกาแฟยุคใหม่ รวม ๑,๕๐๐ ราย สำหรับเมล็ดกาแฟอะราบิกา ๓๐ รายการ ราคาประมูลเริ่มต้นกิโลกรัมละ ๒๐๐ บาท เคาะราคาสูงสุด ๖,๔๐๐ บาทต่อกิโลกรัม ซึ่งเป็นเมล็ดกาแฟของนายจิ่ง แซ่ท้าว เกษตรกรจังหวัดน่าน ผู้ชนะเลิศการประกวดกาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูปวิธีแห้ง (Dry/Natural

Process) ด้วยคะแนน ๘๖.๕๘ และได้รับประกาศนียบัตรเหรียญเงินจากการประกวด ส่วนกาแฟโรบัสตา ราคาเปิดประมูล ๑๐ รายการ เริ่มต้นกิโลกรัมละ ๑๕๐ บาท เคาะราคาประมูลสูงสุดที่ ๒๐,๐๐๐ บาทต่อกิโลกรัม ซึ่งเป็นเมล็ดกาแฟพันธุ์โรบัสตา ของนายธนาสิทธิ์ สอนสุภา เกษตรกรจังหวัดชุมพร ผู้ชนะเลิศการประกวดกาแฟโรบัสตาด้วยคะแนน ๘๕.๓๙ และได้รับประกาศนียบัตรเหรียญเงินจากการประกวด

สำหรับกาแฟที่ได้คะแนนชิมรสชาติลำดับที่ ๑ - ๑๐ ที่นำไปจัดประมูล เมื่อวันที่ ๒๖ สิงหาคม ๒๕๖๔ นั้น มีรายละเอียดผลการประมูลดังนี้

ตารางที่ ๔ รายชื่อผู้ชนะการประมูลและราคาประมูลกาแฟอะราบิกาแบบแห้ง (Dry/Natural process)

ลำดับ	คะแนน	Taste note	ชื่อ-สกุล ผู้ส่งประกวด	ผู้ชนะการประมูล	ราคาประมูล (บาท/กก.)
๑	๘๖.๕๘	Floral, Grapefruit, Earl-gray, Lemon, Floral->Bergamot, Orange, Citrus, Lemon, Tropical fruit, Stone fruit, Apricot, White floral, White grape, Pear, Almond, Juicy, Complex acidity, Buttery, Velvety mouthfeel	นายฉิ่ง แซ่ท้าว จ.น่าน อ.ทุ่งช้าง ต.งอบ	NaNa Coffee Roasters	๖,๔๐๐
๒	๘๔.๕๓	Floral, Fruity, Red apple, Earl-grey, Jasmine, Grapefruit Peach, Spice, Orange zest, Honey Lemon, Fast gone	นายสรพงษ์ จิรนนทนกุล จ.น่าน อ.ทุ่งช้าง ต.งอบ	ร้านอะกาลิโกคอฟฟี่	๒,๒๐๐
๓	๘๔.๐๘	Passion fruit, Good acidity, Floral, Tropical fruit, Citrus, Orange zest, Peach, Earl-grey, Lemon, chocolate, Silky mouthfeel, Silky body, A bitter aftertaste, Sweet support acidity, Beautiful, Tomato, Pomelo, Bergamot, Plum, Stevia, Coriander seed, Better body-> cool	วิสาหกิจชุมชนกาแฟมุเสคี่ จ.เชียงใหม่ อ.กัลยาณิวัฒนา ต.บ้านจันทร์	Fernpresso	๒,๗๐๐

ลำดับ	คะแนน	Taste note	ชื่อ-สกุล ผู้ส่งประกวด	ผู้ชนะ การประกวด	ราคา ประมูล (บาท/กก.)
๔	๘๓.๖๕	Spices, Chocolate, Winey, Buttery, Apricot, Floral, Ripe fruit, Red grape, Sweet spices, Bergamot, Winey, Plum, Complex, Dry, Bitter, Dessert wine, Malic, Smooth creamy mouthfeel	นางสาวนภาพร กำเนิดมงคล จ.น่าน อ.ทุ่งช้าง ต.งอบ	บจ.ปลัดการ คั่ว	๑,๗๒๐
๕	๘๓.๒๕	Floral, Fruity, Chocolate, Tropical fruit, Cacao, Orange, Pineapple, Brown sugar, Stone fruit, Peach, Lemon tea, Berry like, Elder flavor, Tamarind, Tartaric, Winey, Long, Dry, Powdery, Hint of vanilla, Dry mouthfeel, Smooth body	นางสาวบงกชชศุภา ไชย พรหม จ.เชียงใหม่ อ.อมก๋อย ต.อมก๋อย	Couple Coffee	๑,๕๑๐
๖	๘๓.๒๕	Lively acidity, Pineapple, Unripe strawberry, Tropical fruit, Mint, Winey Red grape, Floral, Lemon tea, Peach, Juicy, Raisin, Mandarin, Rock candy, Savory, Yogurt, Milk chocolate, Low sweet when warm, Better when cool	นายกัรินทร์ศรี ผ่องหทัยกุล จ.น่าน อ.บ่อเกลือ ต.ดงพญา	Couple Coffee	๑,๔๐๐
๗	๘๒.๘๘	Nice fragrance, cacao nib, Dark chocolate, Tropical fruit, Winey, Red berry, Red grape, Very sweet, Raisin, Peach, Hint of paper, Green guava, Over-ripe fruit, A bit drop when cool, Acid when cool and dry, Dry, Smooth body	นายอนันต์ มุงเมือง จ.เชียงใหม่ อ.ดอยสะเก็ด ต.เทพเสด็จ	The Baristo	๑,๔๒๐

ลำดับ	คะแนน	Taste note	ชื่อ-สกุล ผู้ส่งประกวด	ผู้ชนะ การประมูล	ราคา ประมูล (บาท/กก.)
๘	๘๒.๘๕	Floral, Chocolate, Tea like, Papery, Woody, Citrus, Tropical fruit, Dark berry, Juicy, Complete acidity, Citric, Tartaric, Sweet orange + Honey candy, Pineapple, Red grape Strawberry, Orange honey, Elder flavour, Silky body	วิสาทกิจชุมชนกะเหรี่ยงดูลาเปอร์ จ.แม่ฮ่องสอน อ.แม่ลาน้อย ต.ห้วยหอม	The Baristo	๑,๘๕๐
๙	๘๒.๘๐	Savory, Fermented, Cacao nib, Red fruit, Winey, Purple, Peach, Mint, Brandy, Red grape, Sweet acid, Red grape, Pineapple (overripe), Olive, Bitter like dark chocolate, A bit dry, Pink guava, Syrup, Apple + Grape juice, Uniform & balance	นางบานชื่น เทพชมพู จ.เชียงใหม่ อ.แม่อน ต.ห้วยแก้ว	บจ.นุ้บคอฟฟี่ โรสเตอร์	๒,๑๐๐
๑๐	๘๒.๗๕	Woody, Winey, Spicy, Chocolate, Red fruit, Cranberry, Honey, Banana, Strawberry jam, Peach, Strawberry--> jam when cool, Complex in acidity, Round mouth feel, Smooth, Clean	นายอัษฎาวุธ ยาแปงกู่ จ.เชียงราย อ.เมืองเชียงราย ต.ห้วยชมภู	Brew Boy	๒,๓๕๐

ตารางที่ ๕ รายชื่อผู้ชนะการประมูลและราคาประมูลกาแฟอาราบิก้าแบบกึ่งแห้ง (Honey process)

ลำดับ	คะแนน	Taste note	ชื่อ-สกุล ผู้ส่งประกวด	ผู้ชนะ การประมูล	ราคา ประมูล (บาท/กก.)
๑	๘๓.๖๐	Floral, Guava, Peach, Ooo-Long tea, Spice, Tropical fruit, Cacao nib, Red grape, Winey, Mellow	นางรุติกัลป์ มั่นตาวลี จ.เชียงราย อ.แม่สรวย ต.วาวี	Fernpresso	๑,๘๐๐

ลำดับ	คะแนน	Taste note	ชื่อ-สกุล ผู้ส่งประกวด	ผู้ชนะ การประมูล	ราคา ประมูล (บาท/กก.)
๒	๘๓.๕๐	White floral, White grape, Juicy, Pineapple, Sweet plum, Nice acidity, Mild acidity, Sweet, Chinese pear, Melon, Grape jelly, Winey	นายจรัญ ชันทะเปียง จ.เชียงใหม่ อ.ดอยสะเก็ด ต.เทพเสด็จ	Passion Brew cafe	๑,๕๐๐
๓	๘๓.๔๕	Floral, Earl gray, Orange, Sweet plum, Hint of lemon zest, Jasmine, Apricot, Grape, Lime Acidity, Good balance, Fast gone when cool	นายพีระ พนาสุภน จ.เชียงใหม่ อ.ดอยสะเก็ด ต.ลองเหนือ	NaNa Coffe Roasters	๙๐๐
๔	๘๓.๓๘	Chocolate, Floral, Jasmine, Cherry, Dried banana, Ripe fruit, Very good, Jackfruit, Red wine, Red grape, Elder flower, Stone fruit, A bit grassy on ๑st taste, Drying tongue, Slight astringency	วิสาหกิจชุมชนกาแฟมุเสคี่ จ.เชียงใหม่ อ.กัลยาณิวัฒนา ต.บ้านจันทร์	Cup Craft Specialty Coffee	๑,๑๐๐
๕	๘๓.๑๘	Pineapple, Red guava, Cacao nib, Cardamom, Hint of yellow flower, Vibrant	นางบานชื่น เทพชมภู จ.เชียงใหม่ อ.แม่อน ต.ห้วยแก้ว	บจ.นู้บคอฟฟี่ โรสเตอร์	๑,๕๐๐
๖	๘๓.๑๐	Candy apple, Strawberry jam, Nutmeg, Cinnamon, Very sweet, Raisin, Complex great balance, Better when cool	นายอนันต์ มุงเมือง จ.เชียงใหม่ อ.ดอยสะเก็ด ต.เทพเสด็จ	Cup Craft Specialty Coffee	๙๕๐
๗	๘๓.๐๓	Lemon, Floral in fragrance, Lime, Grape, Plum, Juicy, Nutty, Chocolate, Dried fruit, Nice acidity, Orange, Honey	นายวิรัช จันทรประเสริฐ จ.เชียงใหม่ อ.อมก๋อย ต.อมก๋อย	ร้านอะกาลิโก คอฟฟี่	๑,๙๑๐

ลำดับ	คะแนน	Taste note	ชื่อ-สกุล ผู้ส่งประกวด	ผู้ชนะ การประมูล	ราคา ประมูล (บาท/กก.)
๘	๘๓.๐๐	Orange acidity, Grape, Juicy, Winey, Caramel, Sweet dried fruit, Pineapple, Passion fruit (red wine), Prune, Raisin, Complex, Slowly Coming, Floral, Leathering aftertaste	นายประชาวัฒน์ ธรรมงาม จ.เชียงราย อ.เวียงป่าเป้า ต.แม่เจดีย์ใหม่	หจก.นันทพบ คอฟฟี่	๗๐๐
๙	๘๒.๖๐	Spicy, Nutty, Woody, Grainy, Brown sweet spice, Black tea, Honey Lemon, Sweetness acidity, Clarity, Fresh fruit, Juicy acidity, Winey, Guava, Sweet, Smooth body, Well balance	นายณรงค์ ยั่งยืนกุล จ.เชียงใหม่ อ.เมือง ต.ช้างเผือก	บจ.นัฐคอฟฟี่ โรสเตอร์	๘๐๐
๑๐	๘๒.๕๕	Woody, Nutmeg, Peach, Nutty, Lemon, Lime, Apricot, Honey, Juicy, very balance, Malic, Drop when cool	นางสาววิมลรัตน์ ไชยเดชศรี สกุล จ.เชียงราย อ.แม่สรวย ต.วาวี	MINERAL COFFEE	๙๐๐

ตารางที่ ๖ รายชื่อผู้ชนะการประมูลและราคาประมูลกาแฟอาราบิก้าแบบเปียก (wet/wash process)

ลำดับ	คะแนน	Taste note	ชื่อ-สกุล ผู้ส่งประกวด	ผู้ชนะ การประมูล	ราคา ประมูล (บาท/กก.)
๑	๘๓.๙๒	Ripe fruit, Floral, Chocolate, Green apple, Hint of bergamot, Candy, Stone fruit, Earl gray, White floral, Peach, Sweetness, Bright apricot, Cardboard when cool, Light body	นายชาติชาย คะบู่ จ.แม่ฮ่องสอน อ.ปาย ต.แม่नाเติง	บจ.ดัชเชส	๒,๖๐๐
๒	๘๓.๖๘	Berry, Melon, Citrus, Malic acid, Bergamot, Chocolate, Orange, Cool--> better	นางสาวกัญญาพัชร คงพิสัย วัลย์ จ.แม่ฮ่องสอน อ.ปาย ต.แม่नाเติง	เพลินคอฟฟี่ โรสเตอร์	๑,๗๐๐

ลำดับ	คะแนน	Taste note	ชื่อ-สกุล ผู้ส่งประกวด	ผู้ชนะ การประกวด	ราคา ประมูล (บาท/กก.)
๓	๘๓.๒๘	Tropical fruit, Rose water, Floral, Winey, Fermented, Red grape, Passion fruit, Citrus, Mellow, Plum, Sweet candy, Aftertaste: Long, Dry when getting cool, Complex coffee	นายอนันต์ มุงเมือง จ.เชียงใหม่ อ.ดอยสะเก็ด ต.เทพเสด็จ	Couple Coffee	๑,๓๒๐
๔	๘๓.๒๓	Floral, Raisin, Very sweet, Orange, Tropical fruit, Chocolate, Solid, Better when cool	นายสมชัย จอมนภา จ.ตาก อ.ท่าสองยาง ต.แม่ระหลวง	บจ. ปลัดการ คั่ว	๑,๖๐๐
๕	๘๓.๐๓	Fruity, Sugar cane, Apple, Hint of stone fruit, Apricot, A bit fermented, Melon, Bitter, Low acidity, Sweet when cool, Sweet support acidity + Malic	นายอานนท์ พวงเสน จ.เชียงใหม่ อ.ดอยสะเก็ด ต.เทพเสด็จ	A Cup of Joe	๘๐๐
๖	๘๒.๙๒	Hint spice, Chocolate, Floral, Milk, Green, Stone fruit, Melon, Nice lively acid, Peach, Tangerine, Pomelo, Citric + Malic, Dry	นางสาวบงกชชศุภา ไชย พรหม จ.เชียงใหม่ อ.อมก๋อย ต.อมก๋อย	A Cup of Joe	๑,๖๐๐
๗	๘๒.๘๘	Sweet nut, Sugar cane, Almond, Chocolate, Rose apple, Floral, Sweet maple syrup, Sweet support acid	นายสุกฤต หมื่นแลง จ.เชียงใหม่ อ.พร้าว ต.ป่าต๋ม	Passion Brew café	๕๐๐
๘	๘๒.๘๕	Fragrance, Citrus, Apricot, Plum, Jasmine	นายวิรัช จันทร์ประเสริฐ จ.เชียงใหม่ อ.อมก๋อย ต.อมก๋อย	นายกมลธรรม กาญจน์มพะ	๗๐๐
๙	๘๒.๖๘	Tropical fruit, Sweet, Pineapple, White flower, Citrus, Red grape, Peach, Green, Astringency, Stone fruit, Winey, Silky body	นายวิศ มั่นดาวลี จ.เชียงใหม่ อ.แม่สรวย ต.วาวี	A Cup of Joe	๕๐๐

ลำดับ	คะแนน	Taste note	ชื่อ-สกุล ผู้ส่งประกวด	ผู้ชนะ การประมูล	ราคา ประมูล (บาท/กก.)
๑๐	๘๒.๖๕	Spice, Fruit, Citrus, Hint of floral, Floral, Tangerine, Peach, Fresh acid like malic (hint peach), Mild acidity, Sweet support acidity Malic + Citric, Caramel, Honey, Nice	นายหล่อแซ มะยื่อ จ.เชียงใหม่ อ.พร้าว ต.ป่าต๋ม	ร้านอะกาลิโก คอฟฟี่	๕๕๐

ตารางที่ ๗ รายชื่อผู้ชนะการประมูลและราคาประมูลกาแฟโรบัสตา

ลำดับ	คะแนน	Taste note	ชื่อ-สกุล ผู้ส่งประกวด	ผู้ชนะ การประมูล	ราคา ประมูล (บาท/กก.)
๑	๘๕.๓๙	Olfactive note: Winey, Dried Fruit (Prune) with hint of Cotton Candy and Floral (Rose) Gustative note: Fruity & Berry (Strawberry), Nutty (Almond) Tasting Description: Strong Fragrance & Flavor, Long Aftertaste (15S+), High Acidity (Citric), High Sweetness -Mellow, Medium Body	นายธนาสิทธิ์ สอนสุภา จ.ชุมพร อ.ท่าแซะ ต.หินแก้ว	Espresso Academy Thailand	๒๐,๐๐๐
๒	๘๕.๐๑	Olfactif note: Pungent, Dried Fruit (Tomato & Stonefruit) with hint of Yogurt and Floral (Rose) Gustatif note: Fruity , Nutty (Almond), Herbal (Satay Aroma) Tasting Description: Strong Frangrance&Flavor, Long Aftertaste (15S+), High Acidity(Citric), High Sweetness -Mellow, Medium Body	นายเมธา ทาต๊ิบ จ.เชียงใหม่ อ.แม่สรวย ต.แม่พริก	Espresso Academy Thailand	๒,๑๐๐

ลำดับ	คะแนน	Taste note	ชื่อ-สกุล ผู้ส่งประกวด	ผู้ชนะ การประมูล	ราคา ประมูล (บาท/กก.)
๓	๘๓.๗๕	<p>Olfactif note: Citrus Fruit (Tamarine, Lemon) with hint of Cotton Candy and Floral (Coffee Blossom)</p> <p>Gustatif note: Fruity (Berry, Peach)</p> <p>Tasting Description: Strong Frangrance& Flavor, Long Aftertaste (10S+), High Acidity(Citric and Tartaric acid), High Sweetness , Medium Body</p>	นายพิชิต บุญยืนพนากุล จ.เชียงใหม่ อ.แม่สรวย ต.วาวี	MINERAL COFFEE	๑,๕๐๐
๔	๘๓.๑๗	<p>Olfactif note: Toasty (Chocolate & Bakery), Spice (Clove & Liquorice) and stonefruit</p> <p>Gustatif note: Sugar Browning (Caramelize) and milky, Nutty (Almond), Tiny note of Berry</p> <p>Tasting Description: High Frangrance&Flavor, Long Aftertaste (10S+), High Acidity(Citric), High Sweetness, Medium Body with clean taste</p>	นายวันชัย สูดก้องกล้า จ.กาญจนบุรี อ. สังขละบุรี ต. ไหล่ไ่ว้	เฟลลินคอฟฟี โรสเตอร์	๙๐๐
๕	๘๒.๗๔	<p>Olfactive note: Fruit (Mango, Banana and Coffee Cherry), Floral (Violet), Spice with a bit ferment</p> <p>Gustative note: Fruity (Berry), Nutty (Peanut) with clean taste</p> <p>Tasting Description: High Fragrance in dried and Hot water filled, Long Aftertaste (10S+), High Sweetness, Medium Body</p>	นายธนาสิทธิ์ สอนสุภา จ.ชุมพร อ.ท่าแซะ ต.หินแก้ว	A Cup of Joe	๕,๕๐๐

ลำดับ	คะแนน	Taste note	ชื่อ-สกุล ผู้ส่งประกวด	ผู้ชนะ การประกวด	ราคา ประมูล (บาท/กก.)
๖	๘๒.๖๗	<p>Olfactive note: Ferment with tiny hint of chemical, Caramelize, Herb (Spice and Shallot)</p> <p>Gustative note: Fruity (Ripen Fruit, Prune), Nutty (Peanut toast)</p> <p>Tasting Description: High Fragrance, Long Aftertaste (10S+), Medium Acidity & Body, High Sweetness with creamy intense</p>	นายธนวัฒน์ แซ่หลิน จ.ชุมพร อ.ละแม ต.ละแม	Espresso Academy Thailand	๑,๘๑๐
๗	๘๑.๗๕	<p>Olfactive note: Winery, Fruity (Red Berry: Raspberry and Red Current) with hint of Floral, Cocoa nip</p> <p>Gustative note: Fruity, Nutty (Peanut), Complexity Taste</p> <p>Tasting Description: High Fragrance& Flavor, Medium Aftertaste (8S+), Medium Acidity & Body</p>	นายันทวุฒิ เทพเสนา จ.นครศรีธรรมราช อ.พรหมคีรี ต.ทอนหงษ์	Café Rextro	๔,๐๐๐
๘	๘๑.๔๖	<p>Olfactive note: Dried Fruit (Prune) and Herbal hint with cotton candy, Nutty (Peanut)</p> <p>Gustative note: Citrus Fruit and Blueberry with a bit astringent with note of rubber and plastic</p> <p>Tasting Description: High Fragrance, Medium Aftertaste (8S+), Medium Acidity & Body, Sweet</p>	นายธรรมรงค์ จันทร์มี จ.ชุมพร อ.ท่าแซะ ต.หงษ์เจริญ	A Cup of Joe	๒,๕๐๐

ลำดับ	คะแนน	Taste note	ชื่อ-สกุล ผู้ส่งประกวด	ผู้ชนะ การประมูล	ราคา ประมูล (บาท/กก.)
๙	๘๑.๓๓	<p>Olfactif note: Fruit (Stonefruit), Herbal (Green pepper) with hint of Cocoa and Hay</p> <p>Gustatif note: Fruity (Berry) and Milky, Nutty (Almond) with aftertaste of Black tea</p> <p>Tasting Description: High Frangrance, Medium Aftertaste (8S+), Medium Acidity & Body</p>	นางสาวสุนันทา เมฆหมอก จ.ราชบุรี อ.ปากท่อ ต.ยางหัก	MINERAL COFFEE	๕๐๐
๑๐	๘๑.๓๓	<p>Olfactif note: Fruit (Jackfruit and Mango) with hint of Cotton Candy , Cocoa taste and Herbal (Spice of Saffron)</p> <p>Gustatif note: Fruity (Berry), Nutty (Almond)</p> <p>Tasting Description: High Frangrance, Low Aftertaste (5S+), Medium Acidity & Body</p>	นางสาวจรี มานพ จ.กระบี่ อ.ปลายพระยา ต.เขาเขน	โรงคั่วกาแฟ ๒๓ Roaster Krabi	๗๐๐

๙. การจัดเสวนา-ประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย

เมื่อวันที่ ๒๖ สิงหาคม ๒๕๖๔ เวลา ๑๓.๐๐ – ๑๔.๓๐ น. หลังเสร็จสิ้นกิจกรรมการประมูล คณะอนุกรรมการฝ่ายประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทย ได้จัดกิจกรรมเสวนาผ่านระบบออนไลน์ Zoom Video Conference รูปแบบ Virtual Live streaming บรรยากาศเสมือนจริง ไลฟ์สดผ่านช่องทางสื่อของกรมวิชาการ กรมการค้าต่างประเทศ สมาคมกาแฟ องค์การและกลุ่มเกษตรกร และผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง สรุปรายเสวนาพอสังเขป ได้ดังนี้

- **ดร.ธีรวัฒน์ วงศ์วรทัต ผู้ดำเนินการเปิดประเด็นหัวข้อการเสวนา** โครงการประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย **เทรนด์การบริโภคและการพัฒนา กาแฟไทยยุค new normal** และตั้งคำถามให้วิทยากรแต่ละท่าน สรุปรายให้ข้อมูลของวิทยากร แต่ละท่านได้ ดังนี้

- **นายสมบัติ ตงเต้า รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์**

ที่มาและผลการตอบรับจากการจัดประกวดกาแฟและแผนพัฒนาต่อยอด

โครงการประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ นอกจากได้รับการสนับสนุนงบประมาณจาก ICO แล้ว ยังได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ เอกชน และ ช.ก.ส. ซึ่งถือว่าเป็นการทำงานเชิงบูรณาการครั้งใหญ่ โดยมีคณะกรรมการฯ ช่วยกันทำงานตั้งแต่การประชาสัมพันธ์รับสมัคร การรับสิ่งประกวด การอำนวยความสะดวกส่งสิ่งประกวด (เมล็ดกาแฟ) ต้องขอขอบคุณทุกภาคส่วนที่เข้าร่วมมือกัน และการจัดชิมรสชาติกาแฟเพื่อตัดสิน จนได้สุดยอดกาแฟไทย การจัดประกวดกาแฟครั้งนี้ยังได้รับเกียรติจาก **มิสเตอร์จอห์น แชนเดอร์ ผู้เชี่ยวชาญด้านกาแฟ** เป็นหัวหน้าผู้ตัดสินการชิมรสกาแฟอะราบิกาอีกด้วย จึงมั่นใจได้ว่าผลคะแนนที่น่าเชื่อถือทั้งรสชาติกาแฟของผู้ที่ได้คะแนนสูงสุด และกาแฟของผู้ที่ได้รับคะแนนมากกว่า ๘๐ ที่ได้ใบประกาศนียบัตรทั้งประเภทเหรียญเงินและเหรียญทองแดง การประกวดกาแฟครั้งนี้ นับว่าเป็นการกระตุ้นให้เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟมีความสนใจและกลับมาใส่ใจการผลิตกาแฟมากขึ้น นับเป็นกลยุทธ์ที่จะได้เอาเทคโนโลยีที่เกิดจากการวิจัยไปพัฒนาการผลิตกาแฟ

กรมวิชาการเกษตร ในฐานะเลขานุการคณะกรรมการทำงานพืชกาแฟและคณะอนุกรรมการพืชสวนมีส่วนเกี่ยวข้องกับการผลิตกาแฟทั้งระบบในห่วงโซ่อุปทาน ได้เห็นว่าผลตอบรับจากการจัดงานในปีนี้มีดีมาก และการประกวดเป็นส่วนหนึ่งที่จุดประกายให้เกิดการพัฒนาคุณภาพ ในส่วนกลางน้ำ และปลายน้ำก็จะได้ช่วยกันผลักดันให้อุตสาหกรรมกาแฟไทยเติบโต กรมวิชาการเกษตรยินดีที่จะดำเนินการจัดประกวดในปีต่อ ๆ ไป ส่วนบทบาทหลักของกรมวิชาการเกษตร คือ การวิจัยและพัฒนา กาแฟ ปีนี้ได้ ออกพันธุ์กาแฟอะราบิกาพันธุ์ใหม่ ๒ พันธุ์ ซึ่งให้ผลผลิตค่อนข้างสูง คุณภาพดี เป็นงานวิจัยเชิงประจักษ์ และมีระบบการรับรองแปลง GAP ซึ่งกรมวิชาการเกษตรได้ดำเนินการอย่างต่อเนื่อง ซึ่งจะช่วยผลักดันให้มีการผลิตกาแฟอย่างมีคุณภาพจากพื้นฐานการจัดการแปลงที่เหมาะสม

- นายประโยชน์ เพ็ญสุต รองอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา, กระทรวงพาณิชย์

แนวคิดในการพัฒนาส่งเสริมต่อยอดสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กาแฟ (GI Coffee)

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หรือ Geographical Indication (GI) เป็นเครื่องหมายที่แสดงถึงความ เป็นเอกลักษณ์ มีความเฉพาะเจาะจง และมีความสัมพันธ์กับสภาพที่เป็นอยู่หรือในทางภูมิศาสตร์ ในทางการตลาด มี ๒ คำที่ใช้ ได้แก่ Comparative Advantage หรือ ทฤษฎีความได้เปรียบโดย เปรียบเทียบ และ Competitive Advantage หรือความสามารถในการแข่งขัน สินค้า GI เป็นสินค้าใน หลากหลายภูมิภาคทั่วโลก โดยเฉพาะภูมิภาคที่มีความเก่าแก่ ไม่ว่าจะเป็นในยุโรป หรือในเอเชีย หลาย ประเทศให้การยอมรับในเครื่องหมาย GI เนื่องจากเป็นเครื่องหมายที่มีการบอกถึงความโดดเด่น และ แตกต่างจากสินค้าอื่น ตัวอย่างสินค้า GI ที่ประสบความสำเร็จและมีชื่อเสียง เช่น แชมเปญ การที่จะ ได้เป็นสินค้า GI อันดับแรก คือ ต้องเป็นสินค้าที่มีความเป็นมาเชิงประวัติศาสตร์ มีความผูกพันกับชุมชน และภูมิศาสตร์ ซึ่งหากนำไปผลิตในสถานที่อื่นจะได้ผลผลิตที่ไม่เหมือนสินค้านั้นได้ ซึ่งสิ่งเหล่านี้ คือ ความพิเศษของสินค้า GI ในความพิเศษของสินค้า GI มีลักษณะสำคัญ คือ นอกจากจะมีความผูกพันกับ ชุมชนและภูมิศาสตร์แล้ว ชุมชนยังมีความหวงแหน หมายถึง มีการรักษาคุณภาพที่แตกต่างของสินค้านี้ ไว้ให้คงอยู่ ซึ่งถือเป็นปัจจัยสำคัญในการให้เครื่องหมาย GI กับสินค้านั้น ๆ

สินค้าที่ได้รับการขึ้นทะเบียน GI ในประเทศไทย มีประมาณ ๑๔๓ สินค้า มีสินค้ากาแฟ ๗ สินค้า ได้แก่ ๑) กาแฟดอยตุง ๒) กาแฟดอยช้าง จังหวัดเชียงราย ซึ่งเป็นกาแฟที่มีความพิถีพิถันใน การจัดเก็บ และมีสภาพอากาศที่แตกต่างจากที่อื่น ๓) กาแฟเทพเสด็จ จังหวัดเชียงใหม่ ที่มีกลิ่นพิเศษ จากกระบวนการเพาะปลูก ๔) กาแฟเขาทะเล จังหวัดชุมพร มีลักษณะพิเศษ คือ การมีมูลค้างคาวที่ทำให้ มีลักษณะกาแฟต่างจากแหล่งอื่น ๕) กาแฟจากจังหวัดกระบี่ ซึ่งพื้นที่ปลูกมีปริมาณโพแทสเซียมสูง ๖) กาแฟดงมะไฟ ที่เพาะปลูกในพื้นที่ภูเขาไฟเดิม ทำให้กาแฟที่ปลูกมีปริมาณคาเฟอีนต่ำ และ ๗) กาแฟวังน้ำเขียว จังหวัดนครราชสีมา

การได้รับเครื่องหมาย GI ทำให้สินค้ากาแฟนั้นมีความได้เปรียบและมีความสามารถในการ แข่งขันของสินค้า และสร้างจุดเด่นให้กับสินค้าได้ โดยเฉพาะในภูมิภาคที่มีความเข้าใจในสินค้า GI เช่น ในภูมิภาคยุโรป และเอเชียดังที่ได้กล่าวไปแล้วข้างต้น

สินค้ากาแฟที่ได้ขึ้นทะเบียนเป็นสินค้า GI ในต่างประเทศ ได้แก่ กาแฟดอยตุง ที่ขึ้นทะเบียน ในประเทศกัมพูชาและสหภาพยุโรป กาแฟดอยช้าง ที่ขึ้นทะเบียนในสหภาพยุโรปเช่นเดียวกัน เพื่อเป็น การสร้างการรับรู้และคุ้มครองสินค้าจากการลอกเลียนแบบ การสร้างความได้เปรียบและ มีความสามารถในการแข่งขันของสินค้าด้วยการขึ้นทะเบียนเป็นสินค้า GI จะเป็นช่องทางที่ใช้ในการ ทำการตลาดได้เป็นอย่างดี นอกจากจะทำให้สินค้าโดดเด่น แตกต่างจากที่อื่นแล้ว ยังช่วยทำให้ชุมชน รักษาคุณภาพของสินค้าไว้ให้คงอยู่

เนื่องจากกาแฟเป็นสินค้าที่อยู่ในเทรนด์การบริโภคของโลก กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงมี ความพยายามส่งเสริมให้เกิดการสร้างสินค้า GI เพื่อให้สินค้านั้นสามารถจำหน่ายและส่งออกได้ใน ต่างประเทศ

- คุณพิชญชัย แก้วพิชัย ประธานที่ปรึกษา บริษัท ดอยช้างคอฟฟี่ออริจินอล จำกัด ผู้เชี่ยวชาญด้านธุรกิจการตลาดกาแฟในและต่างประเทศ

การปรับตัวธุรกิจกาแฟไทยให้สอดคล้องกับวิถี New Normal

บริษัท ดอยช้าง คอฟฟี่ ออริจินอล จำกัด อยู่ในธุรกิจกาแฟมาประมาณ ๒๐ ปี เดิมในเรื่องเทรนด์การบริโภคกาแฟนั้น การบริโภคสมัยก่อนผู้บริโภคนิยมบริโภคในลักษณะกาแฟโกโก้ หรือกาแฟโบราณเป็นส่วนมาก การทำตลาดกาแฟในช่วงนั้นจึงประสบปัญหา เนื่องจากเทรนด์การบริโภคไม่ตรงกับผลิตภัณฑ์ที่บริษัทผลิต ดังนั้นการจะทำกาแฟในสไตล์สากลจึงจำเป็นต้องหาตลาดสากล เพื่อให้สินค้าที่มีสามารถจำหน่ายได้ ในขณะเดียวกัน เมื่อมองไปที่เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟแล้วพบว่าเกษตรกรสามารถผลิตกาแฟที่ดีได้ในแบบที่โลกต้องการ แต่ในขณะนั้นบริษัทเองก็ไม่ทราบว่ามีมาตรฐานสากลของกาแฟคืออะไร จึงเกิดการลองผิดลองถูก โดยในช่วงปีแรกจะมีการพึ่งตลาด คือ มีการนำกาแฟที่ผลิตในประเทศไปสู่ตลาดต่างประเทศ โดยให้มีการชิม วิเคราะห์ เพื่อนำคำแนะนำกลับมาแก้ปัญหา ซึ่งในขณะนั้นพบปัญหามากเนื่องจากมาตรฐานกาแฟเป็นคนละแบบ และกติกาเกี่ยวกับกาแฟต่าง ๆ ที่ไม่ทราบมาก่อน เช่น การขึ้นทะเบียน Faire Trade การทำกาแฟอินทรีย์มาตรฐาน USDA ซึ่งมีความจำเป็นที่ต้องทำเมื่อนำกาแฟเข้าสู่ตลาดโลก

กาแฟดอยช้างโชนคิตีที่สามารถไปสู่ตลาดสากลได้ ในขณะที่เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟที่ร่วมงานกับบริษัท มีความตั้งใจที่จะทำให้กาแฟดอยช้างเป็นที่รู้จัก ดังนั้นเกษตรกรจึงมีความตั้งใจในการปฏิบัติตามข้อจำกัด และเงื่อนไขต่าง ๆ ที่มีอย่างเต็มที่ จนสามารถขึ้นทะเบียน GI มาตรฐาน EU ได้ และทำให้ตลาดอียู (EU) ที่มีมากกว่า ๒๐ ประเทศ รู้จักกาแฟดอยช้างเป็นอย่างดี เนื่องจากมาตรฐาน GI เป็นมาตรฐานที่เข้มข้น และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคและเป็นที่ต้องการมาก

ในส่วนของการตลาดสากล การบริโภคกาแฟ มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา ซึ่งบริษัทมีการปรับมาตรฐานของสินค้าให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด แต่อย่างไรก็ตามสินค้าหลักของกาแฟดอยช้างจะเป็นกาแฟที่ผ่านการแปรรูปแบบเปียก หรือ Wash Process เนื่องจากเป็นกาแฟที่ตลาดมีการใช้มากที่สุดและการควบคุมมาตรฐานการผลิตค่อนข้างง่าย และสามารถผลิตในปริมาณมากได้ ซึ่งในการทำตลาดสากลนั้น ต้องทำให้ได้ในปริมาณมาก และมีความเสถียร คือ มีมาตรฐานในการผลิตด้วยเงื่อนไขของภูมิอากาศ และบุคลากรในเมืองไทยขณะนั้น กระบวนการแปรรูปแบบ Wash Process จึงเหมาะสม และเมื่อผู้บริโภคนึกถึงกาแฟดอยช้าง จะสามารถนึกถึงรสชาติกาแฟได้ และในการขึ้นทะเบียน GI กาแฟดอยช้างก็ขึ้นทะเบียนแบบกระบวนการแปรรูปแบบ Wash Process เท่านั้น เนื่องจากกระบวนการแปรรูปแบบอื่นทำให้เกิดความสับสนในเรื่องของมาตรฐานซึ่งอาจเกิดผลกระทบต่อการใช้เครื่องหมาย GI ได้

เทรนด์การบริโภคกาแฟเป็นเรื่องของวัฒนธรรมของแต่ละท้องถิ่น ดังนั้น หากต้องการทำกาแฟในแต่ละตลาดจึงมีความต้องการที่แตกต่างกัน จึงอยากฝากไปถึงเกษตรกรว่าจะปลูกกาแฟเพื่อขายใคร และควรทำกาแฟในรูปแบบไหน เนื่องจากการทำกาแฟที่หิวหวานเกินไปและมีปริมาณไม่เพียงพอ หากเกิดความเสียหายจะไม่คุ้ม และต้องพิจารณาต้นทุนของการผลิตด้วย ซึ่งต้นทุนการผลิตเป็นปัญหาหลักของกาแฟไทยที่จะไปแข่งขันในตลาดโลกด้วย เนื่องจากมีต้นทุนการผลิตที่สูงมาก และเมื่อเทียบกับ

ราคาขายกาแฟในตลาดโลก หรือ ICO แล้ว ต้นทุนวัตถุดิบของไทยสูงกว่าราคาขายของกาแฟในตลาดโลก ดังนั้น จึงจำเป็นต้องหาจุดขายอื่น ๆ ที่มีความแตกต่าง และสร้างมาตรฐาน สร้างสิ่งที่ผู้บริโภคหรือตลาดนั้นสามารถช่วยให้กาแฟจำหน่ายได้ เช่น เรื่องราวที่มีความแตกต่างจากที่อื่น ซึ่งกาแฟมีความแตกต่างกันอยู่แล้ว ไม่ว่าจะเป็นสายพันธุ์ กระบวนการเพาะปลูก วัฒนธรรม กาแฟก็เช่นเดียวกับไวน์ ดินที่ต่างกัน อากาศที่ต่างกัน ทำให้รสชาติไวน์มีความต่างกัน สินค้ากาแฟของดอยช้างทุกตัว มีตลาดของตัวเองอยู่แล้ว

จากประสบการณ์ทำกาแฟที่ผ่านมาทำให้ทราบว่าการทำงานกาแฟแต่ละประเภท ต้องหาตลาดให้เจอก่อน เช่น ในตลาดยุโรป อเมริกา และต้องทำตามความต้องการของเทรดดีในตลาดนั้น แต่ในปัจจุบันตลาดกาแฟมุ่งมาที่ประเทศไทย และประเทศในเอเชียซึ่งมีการบริโภคที่เร็วกว่าในซีกโลกตะวันตก ในยุโรปยังคงบริโภคกาแฟแบบ Speed Bar แต่ในประเทศไทยและโซนเอเชียนิยมบริโภคแบบ Slow Bar หรือกาแฟที่มีความพิเศษมากขึ้น เพราะฉะนั้นในการทำตลาดต้องพิจารณาเทรดดีด้วย ซึ่งตลาดสำคัญในการบริโภคในยุค New Normal นี้ คือ การบริโภคกาแฟที่บ้าน โดยส่งผ่าน Platform ใหม่ ๆ ตลาดนี้เป็นตลาดที่เน้นกาแฟทางเลือก หรือกาแฟที่เน้นคุณภาพ ณ จุดนี้จึงมีความตั้งใจที่เห็นเกษตรกรสามารถทำกาแฟได้ดีและมีคุณภาพ และตลาดกาแฟเองก็ให้ความสำคัญกับเกษตรกรที่ผลิตกาแฟที่มีคุณภาพ เห็นได้จากการประมูลกาแฟต่าง ๆ ที่ให้ผลตอบแทนที่ดีมาก จึงขอฝากผู้ประกอบการไทยให้หันมาใช้กาแฟที่ผลิตในประเทศไทยเพราะเกษตรกรไทยสามารถผลิตกาแฟที่มีคุณภาพไม่ด้อยกว่าใคร และขอให้ผู้บริโภคลองชิมกาแฟไทยซึ่งจะได้สัมผัสถึงความแตกต่าง เพียงเท่านั้นกาแฟในประเทศก็จะไม่เหลือตกค้าง และเป็นการให้กำลังใจเกษตรกรไทย และอยากให้หน่วยงานราชการมีการบูรณาการกันด้วย เพื่อให้ภาคเอกชนมีการทำงาน มีความสะดวกขึ้นและทำให้กาแฟไทยเป็นที่รู้จักมากขึ้น

- คุณเอก สุวรรณโณ เกษตรกรและนักโปรเซส “Masterpiece Moonstone – Unique Process” จาก The First Valley Coffee Academy ผู้เชี่ยวชาญการชิมทดสอบรสชาติกาแฟ

นำเสนอผลการตอบรับหลังจากการจัดประกวดจากเกษตรกรผู้ที่ส่งกาแฟเข้าประกวดและไม่ส่งกาแฟเข้าร่วมประกวด

การทำกาแฟพิเศษซึ่งมีราคาค่อนข้างสูง การซื้อขายใช้ความพึงพอใจในรสชาติเป็นหลัก เทรนด์การบริโภคกาแฟพิเศษเติบโตและมีความนิยมอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน การจัดประกวดสุดยอดกาแฟไทยปีนี้ได้มีโอกาเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรม (เลขาธิการคณะกรรมการจัดการประกวด) รู้สึกภาคภูมิใจแทนเกษตรกรที่ได้รับรางวัล ในฐานะคิเวเกรดเดอร์ และมีโอกาสดูแลเกษตรกรต้นน้ำ (ของห่วงโซ่อุปทานกาแฟ)

ผมและเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ ได้พยายามทำให้กาแฟมีคุณภาพสูงขึ้น เริ่มตั้งแต่การคัดเลือกสายพันธุ์มาปลูก การพัฒนาการจัดการฟาร์ม ปรับปรุงดิน การใส่ปุ๋ย ซึ่งพื้นฐานการพัฒนาคุณภาพเมล็ดกาแฟให้ได้คุณภาพดีต้องมาจากการบำรุงต้นกาแฟให้มีความสมบูรณ์ หลังจากนั้นการเข้าสู่กระบวนการแปรรูปก็จะมีพัฒนาต่อยอดให้กาแฟมีรสชาติ หรือ Taste nose ที่พิเศษ และคุณภาพการชิมรส (cupping) ที่ดีขึ้น

ผมเชื่อว่ากิจกรรมการประกวดและการประมูลในโครงการนี้ จะกระตุ้นให้เกษตรกร ซึ่งเป็นส่วน
ต้นน้ำมีแรงจูงใจในการพัฒนากาแฟให้มีคุณภาพดียิ่งขึ้นอีก

- คุณอนุวัฒน์ กอบน้ำเพชร บริษัท กระทรวงการคลัง จำกัด ผู้เชี่ยวชาญด้านการค้า และ
การชิมทดสอบประเมินรสชาติกาแฟ

ทิศทางการพัฒนาคุณภาพพรสชาติกาแฟไทยมุ่งสู่มาตรฐานระดับสากล

จากประสบการณ์การจัดประกวดกาแฟมาหลายปี และได้มีโอกาสชิมและประเมินรสชาติ
พบว่า กาแฟไทยมีการพัฒนาที่ดีขึ้นเรื่อย ๆ กาแฟที่เข้าร่วมการประกวดในครั้งนี้นี้ยังสร้าง
ความประหลาดใจให้กับหัวหน้าคณะผู้ตัดสินชาวต่างชาติ (Mr. John Sander) และหลังการประกวด
ยังได้สร้างการตอบรับที่ดีในการบริโภคกาแฟ ในสมัยก่อนผู้บริโภคยังไม่ได้ให้การตอบรับกับกาแฟ
คุณภาพสูง แต่ด้วยสถานการณ์และวิกฤตที่เกิดขึ้นในปัจจุบันทำให้ผู้บริโภคมีเวลาทำความเข้าใจและ
ศึกษารายละเอียดของกาแฟมากยิ่งขึ้น ทำให้มีสุนทรียภาพในการบริโภคมากกว่าการดื่มเพื่อแก้แ้ว
ส่งผลให้การตลาดมีการเติบโตและทำให้เกษตรกรรายย่อยที่ไม่ได้ผลิตกาแฟในปริมาณมากแต่มีกาแฟ
คุณภาพ สามารถสร้างชื่อเสียงได้

๑๐. ประโยชน์ที่ได้รับจากการจัดประกวด

การจัดประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ โดยกรมวิชาการเกษตร ได้นำกาแฟที่ชนะเลิศอันดับแรกของทุกประเภท จัดประมูลในรูปแบบออนไลน์เป็นครั้งแรกของประเทศไทย ผลการประมูลประสบผลสำเร็จอย่างยิ่งตามวัตถุประสงค์ นอกจากนี้ผู้เข้าร่วมประมูล มีการประมูลกาแฟโรบัสตาในราคาที่สูงถึงกิโลกรัมละ ๒๐,๐๐๐ บาท สื่อต่าง ๆ ได้นำเสนอข่าวมากมาย ส่งผลให้เกิดกระแสการบริโภคกาแฟไทยสูงขึ้น ผู้ประกอบการโรงคั่วได้ลงพื้นที่ไปรับซื้อกาแฟทั้งกาแฟอะราบิกาและโรบัสตาของเกษตรกรจนหมด และผู้บริโภคาแฟทั้งในและต่างประเทศมีการสั่งซื้อกาแฟที่ผู้ชนะการประมูลนำไปแปรรูปจำหน่ายในรูปแบบออนไลน์จนหมด สวนกระแสที่ผู้บริโภคคลั่งอันเป็นผลกระทบจากการระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19

นอกจากนี้ การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ ยังเป็นการสานต่อแนวพระราชดำริ พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร และสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนี พันปีหลวง ที่ได้ส่งเสริมให้เกษตรกรรบนพื้นที่สูง นำกาแฟไปปลูกในป่า สร้างรายได้จากการผลิตกาแฟพร้อมกับช่วยดูแลป่าอย่างยั่งยืน และประชาสัมพันธ์คุณภาพกาแฟไทยในมาตรฐานระดับโลก สร้างการรับรู้อย่างกว้างขวาง เห็นได้จากผลการทดสอบรสชาติที่มีคะแนนในระดับดีมากถึง ๑๓๘ ตัวอย่าง และ ระดับยอดเยี่ยม ๓ ตัวอย่าง จากการส่งเข้าประกวดของเกษตรกร ๑๓๑ ราย และเกษตรกรยังสามารถจำหน่ายเมล็ดกาแฟได้ในราคาที่สูงขึ้นตามคะแนนที่ได้รับ ผู้ประกอบการร้านกาแฟมีความตื่นตัว ทั้งในรูปแบบการนำกาแฟที่ชนะการประกวดไปจำหน่ายในร้าน ควบคู่กับกาแฟระดับโลกที่นำเข้าจากต่างประเทศ และยังนำไปผลิตเป็นกาแฟแคปซูลจำหน่ายสนองตอบเทรนด์การบริโภคยูคินวนอร์มอล นับเป็นโอกาสในการเพิ่มช่องทางการตลาดของกาแฟไทย เสริมทักษะองค์ความรู้ด้านการประเมินคุณภาพกาแฟ สร้างแรงจูงใจสู่การพัฒนาการผลิตกาแฟเชิงบูรณาการตามคุณภาพมาตรฐานสากลซึ่งมีตลาดรองรับ เชื่อมโยงเครือข่ายช่องทางการตลาด การผลิตอย่างยั่งยืน ภายใต้แนวคิด “การผลิตสนองความต้องการของตลาด”

ภาคผนวก



ภาพที่ ๑๐ การส่งมอบกาแฟให้คณะกรรมการตัดสินการประกวด วันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๔



ภาพที่ ๑๑ ประธานคณะกรรมการ หัวหน้าผู้ตัดสิน และประธานคณะกรรมการจัดการประกวด



ภาพที่ ๑๒ การประชุมสรุปผลการตัดสิน วันที่ ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๔



ภาพที่ ๑๓ คณะอนุกรรมการตัดสินการประกวดกาแฟโรบัสตา



ภาพที่ ๑๔ คณะอนุกรรมการตัดสินการประกวดกาแฟอาราบิก้า

มาตรฐานกาแฟ โดยสมาคมกาแฟพิเศษ (SCA หรือ Specialty Coffee Association)

๑. มาตรฐานเมล็ดกาแฟสดสีเขียวที่ไม่ผ่านการคั่ว

๑.๑ ข้อบกพร่องที่อนุญาตสำหรับกาแฟเกรดพิเศษ

ในการพิจารณาคุณภาพระดับพิเศษสีเขียว จะต้องไม่มีข้อบกพร่องประเภทหนึ่ง (๑) และห้าหรือน้อยกว่านั้นในข้อบกพร่องประเภทสอง (๒) (ให้ดูคู่มือการให้คะแนนกาแฟสีเขียว SCA สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับข้อบกพร่องเหล่านี้)

๑.๒ ขนาดตัวอย่างทดสอบในการคัดคุณภาพของเมล็ดกาแฟสดสีเขียว

มีความจำเป็นที่จะต้องใช้ตัวอย่างกาแฟ ๓๕๐ กรัม ในการคัดคุณภาพเมล็ดกาแฟสดสีเขียว

๑.๓ แสงไฟที่ใช้ในการคัดคุณภาพของเมล็ดกาแฟสดสีเขียว

ในการคัดคุณภาพของเมล็ดกาแฟสดสีเขียว ระดับแสงบนโต๊ะที่ใช้ในการคัดคุณภาพจะต้องมีความครบถ้วนตามนี้ 4,000 Kelvin (K)/ 1200 Lux (lx)/ 120 Foot-Candles (fc)

๑.๔ พื้นผิวและพื้นผิวที่ใช้ในการคัดคุณภาพของเมล็ดกาแฟสดสีเขียว

ในการคัดคุณภาพของเมล็ดกาแฟสดสีเขียว ต้องกระทำบนโต๊ะอย่างน้อยความยาวที่ ๒ ฟุตและความกว้าง ๒ ฟุต (๐.๖๐๙๖ เมตร x ๐.๖๐๙๖ เมตร) บนแผ่นสีดำที่มีขนาดอย่างน้อยขนาดเดียวกันกับโต๊ะ

๑.๕ มาตรฐานวอเตอร์แอกทีวิตี (water activity) เขียนย่อว่า aw

เป็นค่าที่แสดงระดับพลังงานของน้ำ มีความสำคัญต่ออายุการเก็บรักษา การเสื่อมเสียและความปลอดภัยของอาหาร คุณภาพของเมล็ดกาแฟสดสีเขียวเกรดพิเศษต้องมีค่าวอเตอร์แอกทีวิตีวัดต่ำกว่า ๐.๗๐ aw

๒. การชิมทดสอบรสชาติเมล็ดกาแฟ (Cupping Standard)

๒.๑ อัตราส่วนกาแฟต่อน้ำสำหรับการชิมทดสอบรสชาติ

การชิมทดสอบรสชาติ (cupping) จะต้องใช้อัตราส่วน ๘.๒๕ กรัม (เต็มเมล็ด) (\pm ๐.๒๕ กรัม) ต่อ น้ำ ๕.๐๗ ออนซ์ของเหลว (๑๕๐ มิลลิลิตร) เมื่อปรับจากขนาดของภาชนะจะต้องใช้อัตราส่วนกาแฟ ๑.๖๓ กรัม (เต็มเมล็ด) ต่อน้ำ ๑ ออนซ์ของเหลว (หรือ ๐.๐๕๕ กรัมกาแฟต่อน้ำ ๑ มิลลิลิตร)

๒.๒ ภาชนะสำหรับการชิมทดสอบรสชาติ (Cupping Vessel)

ภาชนะบรรจุจะต้องเป็นแก้วหรือวัสดุเซรามิกขนาดจะอยู่ระหว่าง ๗ และ ๙ ออนซ์ของเหลว (๒๐๗ มล. ถึง ๒๖๖ มล.) มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางระหว่าง ๓ และ ๓.๕ นิ้ว (๗๖ - ๘๙ มม.) ถ้วยทั้งหมดที่ใช้จะต้องมีปริมาตรขนาดและวัสดุการผลิตที่เหมือนกันและมีฝาปิด

๒.๓ อุณหภูมิการชิมทดสอบรสชาติ (Cupping Water Temperature)

อุณหภูมิของน้ำจะต้องอยู่ระหว่าง ๙๒.๒ - ๙๔.๔ องศาเซลเซียส เมื่อใช้ชงกาแฟ

๒.๔ น้ำที่ใช้ในการชิมทดสอบรสชาติ (Cupping Water)

น้ำที่ใช้การชิมรสชาติของกาแฟ จะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุไว้ใน "น้ำสำหรับต้มกาแฟชนิดพิเศษ" ของ SCA Standard

๒.๕ ขนาดการบดเมล็ดกาแฟที่ใช้ในการชิมทดสอบรสชาติ (Grind for Cupping)

กาแฟที่ใช้สำหรับการชิมทดสอบรสชาติจะต้องบดเพื่อให้ ๗๐-๗๕ เปอร์เซ็นต์ของการบด ผ่านตะแกรงตาข่ายเบอร์ ๒๐ (๐.๘๕๑ mm)

๒.๖ การคั่วเมล็ดที่ใช้ในการชิมทดสอบรสชาติ (Roast for Cupping)

การคั่วเมล็ดที่ใช้ในการชิมทดสอบรสชาติจะใช้เวลาระหว่าง ๘ และ ๑๒ นาที และจะต้องนำมาใช้สำหรับการชิมทดสอบรสชาติระหว่าง ๘ และ ๒๔ ชั่วโมงหลังจากการคั่ว

๒.๗ ระดับการคั่วสำหรับการชิมทดสอบรสชาติ (Roast Level for Cupping)

ระดับการคั่วสำหรับการชิมทดสอบรสชาติจะถูกวัดระหว่าง ๓๐ นาทีถึง ๔ ชั่วโมงหลังจากการคั่วโดยใช้กาแฟบด วัดค่าตาม SCA Standard Grind สำหรับการชิมทดสอบรสชาติและวัดที่อุณหภูมิห้อง กาแฟจะต้องผ่านการตรวจวัดต่อไปนี้ด้วยค่าความคลาดเคลื่อน ± ๑.๐ หน่วย:

Agtron "Gourmet": 63.0

Agtron "Commercial": 48.0

Colortrack: 62.0

Probat Colorette 3b: 96.0

Javalitics: same as Agtron measurement using either "Gourmet" or "Commercial" scales

Lightells: same as Agtron measurements using "Gourmet" scale

RoastRite: same as Agtron measurements using "Gourmet" scale

๒.๘ ขนาดห้องที่ใช้ในการชิมทดสอบรสชาติ (Cupping Room Size)

ห้องชิมทดสอบรสชาติจะต้องมีขนาดต่ำสุด (สำหรับ ๑ โต๊ะ) ต้องไม่เล็กกว่า ๑๐.๒๒ ตารางเมตร ห้องชิมทดสอบรสชาติต้องมีขนาดเพียงพอที่จะรองรับนักเรียนทุกคนในการชิมทดสอบรสชาติในเวลาเดียวกัน โต๊ะชิมทดสอบรสชาติแต่ละโต๊ะต้องมีพื้นที่ว่าง ๙๐ เซนติเมตร รอบโต๊ะ สำหรับนักชิม (cupper) และห้ามไม่ให้มีเฟอร์นิเจอร์หรือวัสดุอุปกรณ์อื่น ๆ อยู่ใกล้โต๊ะชิมทดสอบรสชาตินี้

กว่า ๙๐ เซนติเมตร ถ้ามีโต๊ะชิมทดสอบรสชาติ ๒ โต๊ะขึ้นไปอยู่ในห้อง จะต้องมีรัศมีไม่น้อยกว่า ๑๕๐ เซนติเมตร ระหว่างโต๊ะ

๒.๙ ซ้อนที่ใช้ในการชิมทดสอบรสชาติ (Cupping Spoons)

ซ้อนจะต้องสามารถกักตัวอย่างของกาแฟปริมาณ ๐.๑๓๕ - ๐.๑๖๙ ออนซ์ของเหลว (๔ - ๕ มิลลิลิตร) และควรเป็นโลหะที่ไม่ทำปฏิกิริยากับกาแฟ

๒.๑๐ โต๊ะที่ใช้ในการชิมทดสอบรสชาติ (Cupping Spoons)

โต๊ะที่ใช้ในการชิมทดสอบรสชาติ (สำหรับ ๖ คน) จะต้องมีความสูงที่ผิวอย่างน้อย ๐.๙๓ ตารางเมตร โต๊ะที่ใช้ในการชิมทดสอบรสชาติจะต้องมีความสูงที่สะดวกสบายสำหรับนักเรียนทุกคนที่มีร่างกายปกติ และผู้มีความพิการ (โต๊ะที่ใช้ในการชิมทดสอบรสชาติจะต้องอยู่กับที่และนักเรียนจะต้องเคลื่อนที่ไปรอบ ๆ โต๊ะที่หมุนได้จะใช้ในสถานการณ์ที่เฉพาะเมื่อนักเรียนไม่สามารถเคลื่อนที่ได้เท่านั้น)

น้ำที่ใช้สำหรับการชงกาแฟตามมาตรฐาน SCA

คณะกรรมการสถิติและมาตรฐานของสมาคมกาแฟพิเศษ SCA ได้กำหนดมาตรฐานต่อไปนี้สำหรับน้ำที่ใช้ในการใช้ชงกาแฟชนิดพิเศษ สำหรับการสกัดรสชาติของกาแฟที่มีคุณภาพที่ดีที่สุดของกาแฟชนิดนั้น ๆ น้ำที่ใช้ในการต้มควรมีลักษณะเหล่านี้:

ลักษณะเฉพาะ	เป้าหมาย	ช่วงที่ยอมรับ
กลิ่น	สะอาด/ปราศจากกลิ่น	
คลอรีน	ปราศจาก	ปราศจาก
ตะกอนแคลเซียม	๕๐-๑๗๕ ppm CaCO ₃	๕๐-๑๗๕ ppm CaCO ₃
Alkalinity	๔๐ ppm	At or near ๔๐-๗๐ ppm CaCO ₃
ค่า pH	๗.๐	๖ - ๘

๑. กลิ่นนั้นขึ้นอยู่กับความสามารถของการดมกลิ่น
๒. สีขึ้นอยู่กับความสามารถของการมองเห็นทางประสาทสัมผัส
๓. TDS วัดจากการแปลง ๔-๔-๒

เป้าหมายทางคุณภาพเป็นจุดที่ต้องการมากที่สุด ส่วนในช่วงที่ยอมรับได้แม้ว่าการตกลงไปในช่วงจะถือว่าตรงตามมาตรฐาน ความแปรปรวนเหล่านี้จะถูกนำมาใช้เพื่อพิจารณาสถานการณ์ในโลกแห่งความเป็นจริงและเป้าหมายจะให้การวัดที่เหมาะสมที่สุดสำหรับแต่ละลักษณะ สำหรับรายละเอียดเกี่ยวกับอุปกรณ์และโปรโตคอลการทดสอบโปรดดูที่คู่มือคุณภาพน้ำ SCA

การชงกาแฟตามมาตรฐาน SCA

Golden Cup Standard

กาแฟจะต้องแสดงถึงความเข้มข้นวัดใน Total Dissolved Solids ที่ ๑๑.๕ ถึง ๑๓.๕ กรัมต่อลิตรซึ่งสอดคล้องกับ ๑.๑๕ ถึง ๑.๓๕ "เปอร์เซ็นต์" ในตารางควบคุม SCA Brewing Chart ซึ่งเป็นผลมาจากการสกัด solubles extraction yield ๑๘ ถึง ๒๒ เปอร์เซ็นต์

อ้างอิงจาก <https://sca.coffee/research/coffee-standards>

THAILAND EXCELLENT COFFEE 2021 TEC 2021

Name: _____ Date: _____

Quality scale	Score	Quality	Score	Quality
5.00	7.00	8.00	Specialty	9.00
6.25	7.25	8.25		9.25
6.50 - Good	7.50 - Very Good	8.50 - Excellent	9.50 - Outstanding	
6.75	7.75	8.75		9.75

Sample # _____

Raw Level of Sample	Fragrance/Aroma Score	Flavor Score	Acidity Score	Body Score	Uniformity Score	Clean Cup Score	Overall Score	Total Score
0-10	0-10	0-10	0-10	0-10	0-10	0-10	0-10	0-10

Notes: _____

Final Score: _____

ภาพที่ ๑๕ แบบฟอร์มมาตรฐาน SCA Cupping Form

PLEASE PUT THE DEFECTS HERE

CATEGORY 1 DEFECTS		CATEGORY 2 DEFECTS																							
FULL BACK 1 = 1		PARTIAL BLACK 3 = 1																							
FULL SOUR 1 = 1		PARTIAL SOUR 3 = 1																							
DRIED CHERRY / PODS 1 = 1		PARCHMENT / PERGAMINO 5 = 1																							
FUNGUS DAMAGE 1 = 1		FLOATER 5 = 1																							
FOREIGN MATTER 1 = 1		IMMATURE / UNRIPE 5 = 1																							
SEVERE INSECT DAMAGE 5 = 1		WITHERED 5 = 1																							
SPECIALTY GRADEING SPECIFICATIONS Specialty Grade No Category 1 Defects Allowed No More Than 5 Full Defects		SHELL 5 = 1																							
		BROKEN / CHIPPED / CUT 5 = 1																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Category 1</th> <th>Full Defect Equivalents</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Full Black</td><td>1</td></tr> <tr><td>Full Sour</td><td>1</td></tr> <tr><td>Dried Cherry / Pod</td><td>1</td></tr> <tr><td>Fungus Damage</td><td>1</td></tr> <tr><td>Foreign Matter</td><td>1</td></tr> <tr><td>Severe Insect Damage</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>		Category 1	Full Defect Equivalents	Full Black	1	Full Sour	1	Dried Cherry / Pod	1	Fungus Damage	1	Foreign Matter	1	Severe Insect Damage	5	HULL / HUSK 5 = 1									
Category 1	Full Defect Equivalents																								
Full Black	1																								
Full Sour	1																								
Dried Cherry / Pod	1																								
Fungus Damage	1																								
Foreign Matter	1																								
Severe Insect Damage	5																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Category 2</th> <th>Full Defect Equivalents</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Partial Black</td><td>3</td></tr> <tr><td>Partial Sour</td><td>3</td></tr> <tr><td>Parchment / Pergamino</td><td>5</td></tr> <tr><td>Floater</td><td>5</td></tr> <tr><td>Immature / Unripe</td><td>5</td></tr> <tr><td>Withered</td><td>5</td></tr> <tr><td>Shell</td><td>5</td></tr> <tr><td>Broken / Chipped / Cut</td><td>5</td></tr> <tr><td>Hull / Husk</td><td>5</td></tr> <tr><td>Slight Insect damage</td><td>10</td></tr> </tbody> </table>		Category 2	Full Defect Equivalents	Partial Black	3	Partial Sour	3	Parchment / Pergamino	5	Floater	5	Immature / Unripe	5	Withered	5	Shell	5	Broken / Chipped / Cut	5	Hull / Husk	5	Slight Insect damage	10	SLIGHT INSECT DAMAGE 10 = 1	
Category 2	Full Defect Equivalents																								
Partial Black	3																								
Partial Sour	3																								
Parchment / Pergamino	5																								
Floater	5																								
Immature / Unripe	5																								
Withered	5																								
Shell	5																								
Broken / Chipped / Cut	5																								
Hull / Husk	5																								
Slight Insect damage	10																								

ภาพที่ ๑๖ การจำแนกลักษณะความบกพร่องของเมล็ดกาแฟทางกายภาพ

คุณภาพ

๑. ข้อกำหนดทั่วไป

๑.๑ ไม่มีกลิ่นผิดปกติ (off-odour bean) เช่น กลิ่นเหม็นเปรี้ยว กลิ่นหมักบูด กลิ่นรา หรือกลิ่นแปลกปลอม เช่น กลิ่นปุ๋ย กลิ่นสารเคมี กลิ่นดิน

๑.๒ มีสีตรงตามกระบวนการผลิตของเมล็ดกาแฟอะราบิกา

๑.๓ มีความชื้นไม่เกิน ๑๒.๕% โดยมวล

๑.๔ ไม่พบร่องรอยการทำลายเมล็ดกาแฟจากตัวแมลงเมล็ดกาแฟ (coffee bean weevil) ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Araecerus fasciculatus*

๒. ข้อบกพร่องและเกณฑ์การยอมรับ

๒.๑ นิยามข้อบกพร่อง

(๑) เมล็ดดำ (black bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่มีสีดำภายในและภายนอกเมล็ด มากกว่าครึ่งหนึ่งของเมล็ด (ภาพที่ ก.๓)

(๒) เมล็ดขึ้นรา (moldy bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่มีเชื้อราเข้าทำลาย (ภาพที่ ก.๔)

(๓) ชิ้นเมล็ดแตก (bean fragment) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่แตกออกเป็นชิ้นเล็กกว่าครึ่งหนึ่งของกาแฟเต็มเมล็ด (ภาพที่ ก.๕)

(๔) เมล็ดไม่สมบูรณ์ (incompletely formed bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่มีลักษณะเหี่ยวยุบ สิบ เบารวมทั้งเมล็ดอ่อน (immature bean) ที่ได้จากผลกาแฟที่เก็บเกี่ยวในช่วงที่สุกไม่เต็มที่ ซึ่งมีลักษณะของเมล็ดไม่สมบูรณ์ด้วย (ภาพที่ ก.๖)

(๕) เมล็ดถูกแมลงทำลาย (insect-damaged bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่ถูกมอดเจาะผลกาแฟที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Hypothenemus hampei* กัด ทะแ หรือเจาะจนเกิดเป็นรู มากกว่า ๑ รู (ภาพที่ ก.๗)

(๖) ผลกาแฟแห้ง (dried cherry) หมายถึง ผลกาแฟที่ผ่านกรรมวิธีการทำให้แห้งจนได้ผลกาแฟแห้งที่ยังไม่ได้สีเปลือกออก รวมทั้งเมล็ดกาแฟที่มีเปลือกติดบางส่วน (ภาพที่ ก.๘)

(๗) สิ่งแปลกปลอม (foreign matter) หมายถึง สิ่งแปลกปลอมทางกายภาพอื่นๆ ที่ไม่ใช่เมล็ดกาแฟ เช่น เศษหิน ดิน เศษไม้ ส่วนของเปลือกและกะลา (ภาพที่ ก.๙)

(๘) ข้อบกพร่องรวม หมายถึง ข้อบกพร่องตั้งแต่ข้อ (๑)-(๗) ข้างต้น



ภาพที่ ก.3 เมล็ดดำ
(ข้อ 3.2.1(1))



ภาพที่ ก.4 เมล็ดชั้นรา
(ข้อ 3.2.1(2))



ภาพที่ ก.5 ชั้นเมล็ดแตก
(ข้อ 3.2.1(3))



ภาพที่ ก.6 เมล็ดไม่สมบูรณ์
(ข้อ 3.2.1(4))



ภาพที่ ก.7 เมล็ดถูกแมลงทำลาย
(ข้อ 3.2.1(7))



ภาพที่ ก.8 ผลกาแฟแห้ง
(ข้อ 3.2.1(8))



ภาพที่ ก.9 สิ่งแปลกปลอม
(ข้อ 3.2.1(9))

ที่มา : ได้รับความอนุเคราะห์ภาพจากมูลนิธิโครงการหลวง และศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ กรมวิชาการเกษตร

๒.๒ ข้อบกพร่องและเกณฑ์การยอมรับ

เมล็ดกาแฟอาราบิกา มีข้อบกพร่องได้ไม่เกินเกณฑ์การยอมรับที่กำหนดในตารางที่ ๑

ตารางที่ ๑ ข้อบกพร่องและเกณฑ์การยอมรับของเมล็ดกาแฟอาราบิกา

ข้อบกพร่อง	เกณฑ์การยอมรับ (% โดยมวล)
เมล็ดดำ	๐.๕
เมล็ดขึ้นรา	๐.๕
ขึ้นเมล็ดแตก	๒.๐
เมล็ดถูกแมลงทำลาย	๐.๕
ผลกาแฟแห้ง	๐.๕
สิ่งแปลกปลอม	๐.๕
เมล็ดอ่อนและ/หรือเมล็ดไม่สมบูรณ์	ไม่กำหนดเกณฑ์สูงสุด
ข้อบกพร่องรวม	๔

หมายเหตุ: ข้อบกพร่องแต่ละรายการต้องตรวจพบได้สูงสุดไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนดเฉพาะและข้อบกพร่องรวม (ข้อ ๓.๒.๑(๘)) ต้องไม่เกินร้อยละ ๔ โดยมวล

มาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ. ๕๗๐๐-๒๕๖๑ เมล็ดกาแฟโรบัสตา

คุณภาพ

๑. ข้อกำหนดทั่วไป

๑.๑ ไม่มีกลิ่นผิดปกติ (off-odour bean) เช่น กลิ่นเหม็นเปรี้ยว กลิ่นหมักบูด กลิ่นราหรือกลิ่นแปลกปลอม เช่น กลิ่นปุย กลิ่นสารเคมี กลิ่นดิน

๑.๒ มีสีตรงตามกระบวนการผลิตของเมล็ดกาแฟโรบัสตากระบวนการผลิตเมล็ดกาแฟ โดยทั่วไปมี ๒ แบบ คือ

(๑) กระบวนการแบบเปียก (wet process) โดยให้นำผลกาแฟสุกปอกเปลือกด้วยเครื่องปอกเปลือก และกำจัดเมือกโดยวิธีการหมักหรือการใช้ต่าง จากนั้นทำให้กาแฟกะลาแห้ง แล้วกะเทาะผนังผลชั้นในออกด้วยเครื่องสีกาแฟ และ

(๒) กระบวนการแบบแห้ง (dry process) โดยนำผลกาแฟสุกอบหรือตากให้แห้ง แล้วกะเทาะเปลือกออกด้วยเครื่องสีกาแฟ

๑.๓ มีความชื้นไม่เกิน ๑๒.๕% โดยมวล

๑.๔ ไม่พบร่องรอยการทำลายเมล็ดกาแฟจากด้วงเมล็ดกาแฟ (coffee bean weevil) ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Araecerus fasciculatus*



ภาพที่ ก.8-เมล็ดถูกด้วงเมล็ดกาแฟทำลาย
(ข้อ 3.1.4)

๒. ข้อบกพร่องและเกณฑ์การยอมรับ

๒.๑ นิยามข้อบกพร่อง

ก) เมล็ดดำ (black bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่มีสีดำภายในและภายนอกเมล็ดมากกว่าครึ่งหนึ่งของเมล็ด (ภาพที่ ก.๓)

ข) เมล็ดขึ้นรา (moldy bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่มีเชื้อราเข้าทำลาย (ภาพที่ ก.๔)

ค) ชิ้นเมล็ดแตก (bean fragment) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่แตกออกเป็นชิ้นเล็กกว่าครึ่งหนึ่งของกาแฟเต็มเมล็ด (ภาพที่ ก.๕)

ง) เมล็ดไม่สมบูรณ์ (incompletely formed bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่มีลักษณะเหี่ยวยุบ ลีบ เบา (ภาพที่ ก.๖) รวมทั้งเมล็ดอ่อน (immature bean) ที่ได้จากผลกาแฟที่เก็บเกี่ยวในช่วงที่สุกไม่เต็มที่ ซึ่งมีลักษณะของเมล็ดไม่สมบูรณ์ด้วย

จ) เมล็ดถูกแมลงทำลาย (insect-damaged bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่ถูกมอดเจาะผลกาแฟที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Hypothenemus hampei* กัด ทะ หรือเจาะจนเกิดเป็นรูมากกว่า ๑ รู (ภาพที่ ก.๗)

ฉ) ผลกาแฟแห้ง (dried cherry) หมายถึง ผลกาแฟที่ผ่านกรรมวิธีการทำให้แห้งจนได้ผลกาแฟแห้งที่ยังไม่ได้สีเปลือกออก รวมทั้งเมล็ดกาแฟที่มีเปลือกติดบางส่วน (ภาพที่ ก.๘)

ช) สิ่งแปลกปลอม (foreign matter) หมายถึง สิ่งแปลกปลอมทางกายภาพอื่นๆ ที่ไม่ใช่เมล็ดกาแฟ เช่น เศษหิน ดิน เศษไม้ ส่วนของเปลือกและกะลา (ภาพที่ ก.๑๐)

ข้อบกพร่องรวม หมายถึง ข้อบกพร่องรวมตั้งแต่ข้อ (ก) ถึง (ช) ข้างต้น



ภาพที่ ก.3-เมล็ดดำ
(ข้อ 3.2.1 ก))



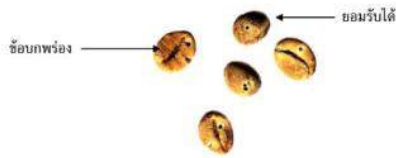
ภาพที่ ก.4-เมล็ดขึ้นรา
(ข้อ 3.2.1 ข))



ภาพที่ ก.5-ชิ้นเมล็ดแตก
(ข้อ 3.2.1 ค))



ภาพที่ ก.6-เมล็ดไม่สมบูรณ์
(ข้อ 3.2.1 ง))



ภาพที่ ก.7-เมล็ดถูกแมลงทำลาย
(ข้อ 3.2.1 จ))



ภาพที่ ก.9-ผลกาแฟแห้ง
(ข้อ 3.2.1 ฉ))



ภาพที่ ก.10-สิ่งแปลกปลอม
(ข้อ 3.2.1 ซ))

ที่มา: ได้รับความอนุเคราะห์จากกรมวิทย์ เสน่ห์ดี (ไทย) จำกัด

๒.๒ ข้อบกพร่องและเกณฑ์การยอมรับ

เมล็ดกาแฟโรบัสตา มีข้อบกพร่องได้ไม่เกินเกณฑ์การยอมรับที่กำหนดในตารางที่ ๑

ตารางที่ ๑ ข้อบกพร่องและเกณฑ์การยอมรับของเมล็ดกาแฟโรบัสตา

ข้อบกพร่อง	เกณฑ์การยอมรับ (%โดยมวล)
เมล็ดดำ	๒
เมล็ดขึ้นรา	๐.๕
ชิ้นเมล็ดแตก	๒
เมล็ดถูกแมลงทำลาย	๔
ผลกาแฟแห้ง	๐.๕
สิ่งแปลกปลอม	๐.๕
เมล็ดไม่สมบูรณ์	ไม่กำหนดเกณฑ์สูงสุด
ข้อบกพร่องรวม	๗

หมายเหตุ: ข้อบกพร่องแต่ละรายการต้องตรวจพบได้สูงสุดไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนดเฉพาะและข้อบกพร่องรวม (ข้อ ๓.๒.๑ (ฉ)) ต้องไม่เกินร้อยละ ๗ โดยมวล



คำสั่งกรมวิชาการเกษตร

ที่ ๓๑๐ /๒๕๖๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการโครงการประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔

ด้วยกรมวิชาการเกษตร ร่วมกับกรมส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริมสหกรณ์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรมการค้าภายใน กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ สมาคม และภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจกาแฟ จะจัดการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ สนับสนุนโดยองค์การกาแฟระหว่างประเทศ International Coffee Organization : (ICO) โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อรณรงค์และส่งเสริมเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟให้ตระหนักถึงความสำคัญของการปลูกกาแฟให้ได้ผลผลิตกาแฟอย่างมีคุณภาพ เพื่อค้นหาเมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพดี ตั้งแต่การปลูกกาแฟจนได้เป็นเมล็ดกาแฟไทยเกรดพิเศษและมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ และเพื่อส่งเสริมพัฒนากาแฟไทยให้มีคุณภาพดีสู่ระดับโลก เพิ่มมูลค่า สร้างรายได้ และความยั่งยืนแก่เกษตรกร

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานบรรลุวัตถุประสงค์ จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการและคณะอนุกรรมการดังต่อไปนี้

๑. คณะอำนวยการ ประกอบด้วย

- | | | | |
|------|---|-----------------------------|------------------|
| ๑.๑ | รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร ที่ได้รับมอบหมาย | | ประธานกรรมการ |
| ๑.๒ | ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชสวน | กรมวิชาการเกษตร | รองประธานกรรมการ |
| ๑.๓ | ผู้อำนวยการกองบริหารสินค้าข้อตกลงและมาตรการสินค้า
กรมการค้าต่างประเทศ | | กรรมการ |
| ๑.๔ | ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมและจัดการสินค้าเกษตร
กรมส่งเสริมการเกษตร | | กรรมการ |
| ๑.๕ | ผู้อำนวยการกองพัฒนาสหกรณ์ภาคการเกษตรและกลุ่มเกษตรกร
กรมส่งเสริมสหกรณ์ | | กรรมการ |
| ๑.๖ | ผู้อำนวยการกองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลผลิตเกษตร
กรมวิชาการเกษตร | | กรรมการ |
| ๑.๗ | ผู้แทนกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ | กระทรวงพาณิชย์ | กรรมการ |
| ๑.๘ | ผู้แทนกรมการค้าภายใน | กระทรวงพาณิชย์ | กรรมการ |
| ๑.๙ | นายกสมาคมกาแฟและชาไทย | | กรรมการ |
| ๑.๑๐ | นายกสมาคมกาแฟไทย | | กรรมการ |
| ๑.๑๑ | นายกสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย หรือผู้แทน | | กรรมการ |
| ๑.๑๒ | ผู้แทนมูลนิธิโครงการหลวง | | กรรมการ |
| ๑.๑๓ | ผู้จัดการฝ่ายบริการการเกษตร | บริษัท เนสท์เล่ (ไทย) จำกัด | กรรมการ |
| ๑.๑๔ | นายกสมาคมบาร์ิสต้าไทย หรือผู้แทน | | กรรมการ |

๑.๑๕ ผู้เชี่ยวชาญ ...

๑.๑๕	ผู้เชี่ยวชาญด้านไม้ผล	กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ
๑.๑๖	เลขาธิการสำนักมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ หรือผู้แทน		กรรมการ
๑.๑๘	ผู้อำนวยการกลุ่มบริหารโครงการวิจัย	สถาบันวิจัยพืชสวน	กรรมการ
		กรมวิชาการเกษตร	
๑.๑๙	นางสุภาภรณ์ สาชาติ	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ	กรรมการ
		กรมวิชาการเกษตร	และเลขานุการ
๑.๒๐	นางสาวลาวัลย์ จันทร์อัมพร	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ	กรรมการ
		กรมวิชาการเกษตร	และผู้ช่วยเลขานุการ
๑.๒๑	นางวิไลวรรณ ทวีศรี	นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ	กรรมการ
		กรมวิชาการเกษตร	และผู้ช่วยเลขานุการ

มีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

กำหนดแนวทางการดำเนินการ วัตถุประสงค์ เสนอแนะเพื่อให้บรรลุกรอบที่วางไว้ ประสานงาน และจัดทำรายงานกับกรรมการต่างประเทศ และองค์การกาแฟระหว่างประเทศ

๒. คณะอนุกรรมการจัดการประกวด ประกอบด้วย

๒.๑	ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชสวน	กรมวิชาการเกษตร	ประธานอนุกรรมการ
๒.๒	ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่	กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ
๒.๓	ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร	กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ
๒.๔	ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยพืชสวนเชียงราย	กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ
๒.๕	ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยพืชสวนศรีสะเกษ	กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ
๒.๖	ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยพัฒนาการเกษตรเชียงราย	กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ
๒.๗	ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยเกษตรที่สูงเพชรบูรณ์	กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ
๒.๘	ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยพืชสวนยะลา	กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ
๒.๙	นางปิยนุช นาคะ		อนุกรรมการ
	ที่ปรึกษากรมวิชาการเกษตรด้านพืชสวนอุตสาหกรรม		
๒.๑๐	นางสาวคีนสนีย์ นิตธีรรมยง	ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมไม้ยืนต้น	อนุกรรมการ
		กรมส่งเสริมการเกษตร	
๒.๑๑	นางเนาวรัตน์ เอื้ออารักษ์พงศ์	นักวิชาการสหกรณ์ชำนาญการพิเศษ	อนุกรรมการ
		กรมส่งเสริมสหกรณ์	
๒.๑๒	นายกสมาคมกาแฟและชาไทย		อนุกรรมการ
๒.๑๓	นายกสมาคมคาวบอยเดอรัทกาแฟไทย		อนุกรรมการ
๒.๑๔	ผู้แทนวิสาหกิจชุมชนวนเกษตรอินทรีย์เชียงราย		อนุกรรมการ
๒.๑๕	นายโกเมศ สัตยาวุธ	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ	อนุกรรมการ
		กรมวิชาการเกษตร	
๒.๑๖	ผู้แทนธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร		อนุกรรมการ
๒.๑๗	นายชาติวี ศรีเลิศสกุล	สมาคมกาแฟชนิดพิเศษ	อนุกรรมการ

๒.๑๘ นางสาว ...

๒.๑๘ นางสาวลาวัลย์ จันทร์อัมพร	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ และเลขานุการ
๒.๑๙ นางสาวฉัตรัดินา ชมอาวุธ	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ และผู้ช่วยเลขานุการ
๒.๒๐ นางสาวปานหทัย นพชินวงศ์	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ และผู้ช่วยเลขานุการ
๒.๒๑ นายธงชัย ไทรน้อย	นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ และผู้ช่วยเลขานุการ

มีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

๑. ดำเนินการจัดการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ เพื่อค้นหาอัตลักษณ์กาแฟไทย
๒. ดำเนินการจัดการสรรหา หรือคัดเลือกกาแฟ และวัสดุอุปกรณ์ในการดำเนินการและอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
๓. จัดประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ และจัดพิธีการมอบรางวัลดำเนินการ
๔. แต่งตั้งคณะทำงานที่เกี่ยวข้องตามความเหมาะสม
๕. รายงานผลการดำเนินงานแก่คณะอำนวยการ

๓. คณะอนุกรรมการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทย ประกอบด้วย

๓.๑ นายกสมาคมกาแฟและชาไทย		ประธานอนุกรรมการ
๓.๒ ผู้แทนกรมการค้าภายใน	กระทรวงพาณิชย์	อนุกรรมการ
๓.๓ ผู้แทนกรมทรัพย์สินทางปัญญา	กระทรวงพาณิชย์	อนุกรรมการ
๓.๔ ผู้แทนกรมการค้าต่างประเทศ	กระทรวงพาณิชย์	อนุกรรมการ
๓.๕ ผู้แทนกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ	กระทรวงพาณิชย์	อนุกรรมการ
๓.๖ นายประยูร สงค์ประเสริฐ	นายกสมาคมชาวสวนกาแฟไทย	อนุกรรมการ
๓.๗ ประธานวิสาหกิจชุมชนสวนเกษตรอินทรีย์เชียงใหม่		อนุกรรมการ
๓.๘ นางปิยนุช นาคะ ที่ปรึกษากรมวิชาการเกษตรด้านพืชสวนอุตสาหกรรม		อนุกรรมการ
๓.๙ นายโกเมศ สัตยารุส	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ
๓.๑๐ นายกสมาคมกาแฟไทย		อนุกรรมการ
๓.๑๑ นายกสมาคมบาริสต้าไทย หรือผู้แทน		อนุกรรมการ
๓.๑๒ นายกสมาคมการค้ากาแฟแม่ฮ่องสอนภาคเหนือไทย		อนุกรรมการ
๓.๑๓ เลขานุการกรม	กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ
๓.๑๔ นางวิไลวรรณ หวิขศรี	นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ และเลขานุการ
๓.๑๕ ผู้แทนสมาคมกาแฟและชาไทย		อนุกรรมการ และผู้ช่วยเลขานุการ
๓.๑๖ นางสาวดารากร เผ่าชู	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ และผู้ช่วยเลขานุการ

มีหน้าที่ ...

มีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

๑. ดำเนินการจัดการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทย
๒. ดำเนินการจัดการเสวนา และสาริตการชิมรสกาแฟที่ชนะเข้ารอบการประกวด
๓. ดำเนินการเชิญวิทยากร และผู้เกี่ยวข้องเข้าร่วมเสวนาและร่วมงาน
๔. แต่งตั้งคณะทำงานได้ตามความเหมาะสม
๕. รายงานผลการดำเนินการให้คณะกรรมการอำนวยการทราบ

๔. คณะอนุกรรมการวิเคราะห์กายภาพ และคั่วกาแฟ ประกอบด้วย

- | | | |
|-------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| ๔.๑ นายบุญญา อัมพวานันท์ | โรงคั่วกาแฟปัญญาพาณิชย์ | ประธานอนุกรรมการ |
| ๔.๒ นายโกเมธ เพชรธรรม | ร้านคั่วกาแฟพี แอนด์ บิสโตร จำกัด | อนุกรรมการ |
| ๔.๓ นายอชิปต์พงษ์ ตั้งสุขธวัช | ร้าน CRAFT COFFEE ROASTER | อนุกรรมการ |
| ๔.๔ นายเดชาธร ภัชรวฒนาสกุล | ร้าน Just Follow The Goat | อนุกรรมการ
และเลขานุการ |

มีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

๑. ดำเนินการคัดเลือกเมล็ดกาแฟทางกายภาพตามมาตรฐานสากล ของการประกวดสุดยอดกาแฟไทย

ปี ๒๕๖๔

๒. ดำเนินการคั่วกาแฟตามมาตรฐานสากล เพื่อนำไปใช้สำหรับประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

ต่อไป

๕. คณะอนุกรรมการตัดสินการประกวด ประกอบด้วย

- | | | | |
|----------------------------------|---------------------------|------------------|---------------------|
| ๕.๑ กาแฟอาราบิก้า | | | |
| ๕.๑.๑ มิสเตอร์จอห์น แซนเดอร์ | สมาคมกาแฟพิเศษ | ประธานอนุกรรมการ | |
| ๕.๑.๒ นางสาวนฤมล ทักขอุดม | สมาคมกาแฟและชาไทย | อนุกรรมการ | |
| ๕.๑.๓ นายวงศ์ ชลาบุชพงศ์ | นาคาคอฟฟี่โรสเตอร์ | อนุกรรมการ | |
| ๕.๑.๔ นายแพทย์สุรเวศ น้ำหอม | คิเวเกรดเดอร์ | อนุกรรมการ | |
| ๕.๑.๕ นายนพดล ทินรัตน์วรกุล | โรงคั่วกาแฟคาบา | อนุกรรมการ | |
| ๕.๑.๖ นายณัฐจักร พิทักษ์ภูวดล | คิเวเกรดเดอร์ | อนุกรรมการ | |
| ๕.๑.๗ ทันตแพทย์ชาคริต กาญจนพิศาล | คิเวเกรดเดอร์ | อนุกรรมการ | |
| ๕.๑.๘ นายนิวัติ บรรจบพุทรา | คิเวเกรดเดอร์ | อนุกรรมการ | |
| ๕.๑.๙ นายบริรักษ์ อภิขันติกุล | สตูด คอฟฟี่ | อนุกรรมการ | |
| ๕.๑.๑๐ นายเอก สุวรรณโณ | คิเวเกรดเดอร์ | อนุกรรมการ | และเลขานุการ |
| ๕.๑.๑๑ นางสาวธัญชนก ศรีสุขโช | คิเวเกรดเดอร์ | อนุกรรมการ | และผู้ช่วยเลขานุการ |
| ๕.๑.๑๒ นางสาวศิริภรณ์ จรินทร์ | นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ | อนุกรรมการ | และช่วยเลขานุการ |
| | กรมวิชาการเกษตร | | |

๕.๒ กาแฟ ...

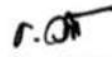
๕.๒ กาแฟโรบัสตา

๕.๒.๑	นายโกเมศ สัตยาวุธ	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ กรมวิชาการเกษตร	ประธาน อนุกรรมการ
๕.๒.๒	นายชาติตรี ตรีเลิศกุล	คิเวกรดเดอร์	อนุกรรมการ
๕.๒.๓	นายสุทัศน์ ทิฆบรณ	มอนิเตอร์ คอฟฟี่	อนุกรรมการ
๕.๒.๔	นายอนุวัฒน์ กอบน้ำเพชร	คิเวกรดเดอร์	อนุกรรมการ
๕.๒.๕	นายสุพจน์ กรประสิทธิ์วัฒน์	โรบัสตาคิเวกรดเดอร์	อนุกรรมการ
๕.๒.๖	นายศักดิ์ชัย นุ่นหมื่น	โรบัสตาคิเวกรดเดอร์	อนุกรรมการ
๕.๒.๗	นายสาโรจน์ อินทร์เทพ	คิเวกรดเดอร์	อนุกรรมการ และเลขานุการ
๕.๒.๘	นางสาวดารากร เผ่าชู	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ และผู้ช่วยเลขานุการ

มีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

๑. ดำเนินการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ของการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ ทั้งกาแฟอาราบิก้าและกาแฟโรบัสตา ตามหลักมาตรฐานสากล
 ๒. รายงานผลการตัดสินให้คณะอนุกรรมการจัดการประกวดเพื่อประกาศผลการตัดสินต่อไป
- ทั้งนี้ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔


(นายพิเชษฐ์ วิริยะพาหะ)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร