

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ข้าวแต่นเป็นอาหารพื้นบ้านของภาคเหนือมีการสืบทอดกันมาตั้งแต่อดีตกาล ข้าวแต่นเป็นอาหารที่ชาวบ้านทางภาคเหนือสามารถทำได้เองทุกครัวเรือนเป็นอาหารที่มีการสืบทอดกันมาอย่างแพร่หลาย โดยเฉพาะจังหวัดลำปางถือว่าเป็นจังหวัดต้น ๆ ที่ได้รับคำชมในการทำข้าวแต่นมานาน เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดและมีความเป็นตัวตนที่สำคัญของตนเอง มีวิธีการทำข้าวแต่นแบบโบราณพร้อมกันนี้ยังสร้างชื่อเสียงให้จังหวัดลำปางมาไม่น้อยข้าวแต่น หรือขนมนางเล็ดของภาคกลาง เป็นขนมที่นิยมทำกันในเทศกาลปีใหม่เมืองหรือสงกรานต์ล้านนา งานปอยลูกแก้ว และงานปอยหลวง เป็นขนมที่นิยมนำไปเป็นของฝาก มีการทำข้าวแต่นขายทั่วไปในท้องตลาด รัตนา พรหมพิชัย (2542) ขนมนางเล็ดของภาคกลางนั้น ตามเอกสารสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคเหนือใช้เป็นคำว่า “ ข้าวแต่น ” มีวิธีการทำ คือนำข้าวเหนียวแช่ค้างคืนไว้แล้วนำไปนึ่งให้สุก ยกลงมาสาอาชนะใช้ไม้พายคนเบา ๆ ให้ทั่ว จากนั้นทำพิมพ์วงกลมด้วยไม้ไผ่เหลาอย่างตอก ขดเป็นวง มีขนาดกว้างประมาณ 5-7 เซนติเมตร ขอบสูงประมาณครึ่งเซนติเมตร เอาพิมพ์ไปชุบน้ำอ่างพิมพ์บนภาตหรือคว่ำภาตแล้ววางบนกันภาตก็ได้ นำข้าวเหนียวใส่ลงในพิมพ์ แล้วกดข้าวแผ่นจนเต็มพิมพ์ ยกพิมพ์ออก ทำเช่นนี้จนได้ข้าวแต่นเต็มภาต แล้วนำไปผึ่งแดดให้แห้งสนิท การทำข้าวแต่นบ้างเรียกว่า “ เต็กข้าวแต่น ” ปัจจุบันใช้แผ่นถุงพลาสติกกรองพิมพ์เมื่อกดข้าวในพิมพ์เรียบร้อยแล้ว เอาพิมพ์ออก แล้วนำเอาข้าวบนแผ่นพลาสติกนั้นไปคว่ำบนที่ตาก แล้วลอกแผ่นพลาสติกออก ทำเสร็จแล้วตากเป็นแผ่น ๆ เช่นนี้ไปเรื่อย ๆ ถ้าไม่ยอมให้ข้าวติดพิมพ์ก็ทาน้ำมันหมูที่พิมพ์ และที่แผ่นพลาสติกนั้น และถ้าอยากให้ข้าวแต่นกรอบเมื่อทำ ข้าวแต่นแต่ละอันเสร็จก็จะนำพิมพ์ไปชุบน้ำสารส้มก่อนจะกดข้าวในพิมพ์ครั้งต่อ ๆ ไป การรับประทานข้าวแต่นให้ตั้งกระทะใส่น้ำมันจนร้อน เอาข้าวแต่นที่ตากแห้งลงทอดเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า “ จิ้นข้าวแต่น ” (อ่านว่า “ จิ้นข้าวแต่น ) พลิกกลับไปกลับมาจนพองสุกทั่ว ตักออกพักไว้บนตะแกรง จากนั้นนำน้ำตาลหรือน้ำอ้อยและน้ำอ้อยและน้ำปริมาณเล็กน้อยใส่กระทะเคี่ยวจนเหนียวข้นพอหยอดได้ นำมาหยอดเป็นเส้นวงกลมโค้งรอบ ๆ บนหน้าข้าวแต่น แต่จะหยอดเพียงด้านเดียวเท่านั้น ทิ้งไว้จนน้ำตาลแห้ง เก็บใส่ภาชนะปิดฝาให้สนิท เพื่อป้องกันความชื้นและให้ข้าวแต่นกรอบได้นาน บัวจันทร์ นนทวาสิ (2550)

หากข้าวแต่นยังเป็นสินค้าที่สร้างชื่อเสียงให้แก่จังหวัดลำปางและทำรายได้ให้กับประชาชนในท้องถิ่นเป็นจำนวนมาก จากระยะเวลาที่ผ่านมาข้าวแต่นได้ออกไปสร้างความประทับใจให้กับชาวต่างชาติที่ได้เข้ามาเที่ยวในประเทศไทยและติดใจในรสชาติของข้าวแต่น มีการซื้อกลับไปฝากให้กับญาติพี่น้องและเพื่อนมิตรสหาย จนทำให้มีการสั่งอย่างต่อเนื่องสร้างรายได้ให้กับประชาชนจังหวัดลำปาง และประเทศไทยได้ไม่น้อย

จากการที่ข้าวแต๋นได้เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย และมีความต้องการบริโภคที่ภายในประเทศและต่างประเทศ จึงมีการสั่งซื้อข้าวแต๋นเพิ่มขึ้นเรื่อยมาอย่างต่อเนื่องแต่ยังมีผู้ประกอบการส่วนใหญ่ของประเทศที่ยังมีปัญหาในการพัฒนาคุณภาพข้าวแต๋น เพื่อการส่งออกทั้งการวางแผนพัฒนาธุรกิจ ยุทธศาสตร์การผลิตเพิ่มมูลค่าเชิงพาณิชย์ ตลอดจนการสร้างตราสินค้า การศึกษาพัฒนาตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์สำหรับการส่งออกในต่างประเทศ เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ในอนาคต สำหรับผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นการถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับผู้ประกอบการ การตั้งราคาให้เหมาะสม มีการวางแผนธุรกิจ การวางแผนการตลาดทั้งในและต่างประเทศ มีการทำวิจัยและพัฒนาเป็นพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาดอย่างสม่ำเสมอ และต้องคำนึงถึงคุณธรรมจริยธรรมในการประกอบธุรกิจ ที่กระทบต่อผู้อื่นและสิ่งแวดล้อม กระตือรือร้นในการหาความรู้และสิ่งใหม่ ๆ เพื่อประยุกต์เข้ากับการทำธุรกิจอย่างเหมาะสม เพื่อข้าวแต๋นจะเป็นสินค้าเพื่อการส่งออกทำรายได้ให้กับประเทศชาติในอนาคต

ข้าวแต๋นเป็นสินค้าที่สร้างรายได้และชื่อเสียงให้กับราษฎรในท้องถิ่นข้าวแต๋นเป็นของฝากที่สร้างความประทับใจทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่เคยบริโภคข้าวแต๋น จึงทำให้เกิดความต้องการส่งออกข้าวแต๋น แต่เนื่องการในการส่งออกข้าวแต๋นนั้นผู้ประกอบการข้าวแต๋นไม่มีความรู้ในเรื่องของการส่งออก อีกทั้งประเทศผู้ส่งออกส่วนใหญ่มีการกำหนดมาตรฐานคุณภาพสินค้าค่อนข้างสูง การศึกษาวิจัยเรื่อง ปัจจัยเชิงสาเหตุที่เกี่ยวข้องกับปริมาณการส่งออกข้าวแต๋นกรณีศึกษาจังหวัดลำปาง เป็นการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นเพื่อการส่งออกในต่างประเทศ รวมทั้งเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อวิจัยพัฒนา และถ่ายทอดองค์ความรู้ให้แก่ผู้ประกอบการข้าวแต๋นเพื่อการส่งออกต่อไป

## 1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อให้ทราบถึงปัจจัยเชิงเหตุที่เกี่ยวข้องกับปริมาณการส่งออกข้าวแต๋นในเขตจังหวัดลำปาง
2. เพื่อศึกษาให้ทราบถึงปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อการส่งออกข้าวแต๋นของผู้ประกอบการจังหวัดลำปาง
3. เพื่อศึกษาแนวทางการส่งออกข้าวแต๋น ในจังหวัดลำปาง

## 1.3 ขอบเขตของการวิจัย

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาคั้งนี้ ประกอบด้วยผู้ประกอบการส่งออกข้าวแต๋น ในเขตจังหวัดลำปางจำนวน 50 รายโดยแบ่งเป็นผู้ประกอบการรายใหญ่และขนาดกลาง ที่ส่งออกข้าวแต๋นไปยังตลาดต่างประเทศ และเป็นผู้ประกอบการที่จดทะเบียนขออนุญาตประกอบการสินค้าข้าวแต๋นลำปางทะเบียนเลขที่ สข 56100055 ไว้กับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์ จังหวัดลำปางจำนวน 5 ราย อีกส่วนหนึ่งเป็นผู้ประกอบการรายย่อยที่ไม่เคยส่งออกข้าวแต๋นไปจำหน่ายในตลาดต่างประเทศ จำนวน 45 ราย

การเก็บและรวบรวมข้อมูล การวิจัยครั้งนี้ใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึกและแบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่งการเก็บรวบรวมข้อมูลมาจาก

1. ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Source) คือ ข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ประกอบการข้าวแต่นรายใหญ่ที่มีการส่งออกข้าวแต่น ในเขตจังหวัดลำปางในจังหวัดลำปาง และข้อมูลจากแบบสอบถามผู้ประกอบการรายย่อย

2. ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Source) คือข้อมูลจาก บทความทางวิชาการวิทยานิพนธ์ เอกสาร หนังสือที่เกี่ยวข้องกับการส่งออกและงานวิจัยเพื่อนำมาเป็นแนวทางในการวิเคราะห์และหาข้อเสนอแนะต่าง ๆ

#### 1.4 คำจำกัดความที่ใช้ในงานวิจัย

ข้าวแต่น หมายถึง ขนมหที่ทำมาจากข้าวเหนียวหนึ่ง ทำให้เป็นข้าวเหนียวทอดกรอบที่ราดด้วยน้ำอ้อย ที่ผลิตในพื้นที่จังหวัดลำปาง ด้วยกรรมวิธีพิเศษตามกฎหมายปัญญาของชาวบ้านในจังหวัดลำปาง

ปัจจัยเชิงเหตุ หมายถึง ปัจจัยที่ส่งผลต่อการส่งออกข้าวแต่นประกอบด้วย ปัจจัยทางด้านผู้บริหาร ปัจจัยทางด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ปัจจัยด้านการตลาด (Marketing Mix) และปัจจัยด้านความร่วมมือของชาวบ้าน

การส่งออก หมายถึง การจำหน่ายสินค้าในประเทศไปสู่ตลาดต่างประเทศโดยใช้การขนส่งทางน้ำหรือทางอากาศ โดยผู้จำหน่ายจะเรียกว่าผู้ส่งออก ซึ่งอยู่ภายใต้การควบคุมของกรมศุลกากร และกฎหมายการนำเข้าและส่งออกของประเทศนั้นๆ

แนวทางการพัฒนา หมายถึง วิธีการในการเปลี่ยนแปลงด้านความคิด วิธีการการปฏิบัติ และจุดมุ่งหมาย อย่างใดอย่างหนึ่งไปในทางที่ดีขึ้นกว่าเดิม

ผู้ประกอบการ หมายถึง ผู้ประกอบธุรกิจที่ดำเนินธุรกิจผลิตและจำหน่ายสินค้าข้าวแต่นลำปาง และมีการจำหน่ายข้าวแต่นเพื่อการส่งออก และผู้ผลิตข้าวแต่นขนาดกลางที่ผลิตข้าวแต่นในรูปแบบ OTOP

จังหวัดลำปาง หมายถึง พื้นที่ที่ใช้ในการทำการวิจัยเรื่องปัจจัยเชิงเหตุที่เกี่ยวข้องกับปริมาณการส่งออกข้าวแต่นของผู้ประกอบการที่อยู่ในจังหวัดลำปาง

#### 1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้ประกอบการข้าวแต่นรายย่อยในเขตจังหวัดลำปาง มีข้อมูลประกอบการตัดสินใจส่งออกข้าวแต่นไปยังตลาดในต่างประเทศได้

2. ผู้ประกอบการข้าวแต่นรายย่อยในจังหวัดลำปาง สามารถส่งออกข้าวแต่นไปยังตลาดต่างประเทศได้