

TNN16 - 13 Feb 26 06:16

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มุ่งสู่ความเป็นกลางทางคาร์บอน และสร้างความยั่งยืนให้แก่ภาคเกษตรประจำในจังหวัดเพชรบุรี

CH8 - 13 Feb 26 03:52

รองปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นประธานเปิดงานหมอดินอาสา ไม่ได้เป็นเพียงผู้ดูแลดิน แต่ยังยกระดับพัฒนาศักยภาพเกษตรกร จากผู้ผลิตสู่การเป็นผู้ประกอบการ ผลิตพืช ให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด กรมพัฒนาที่ดิน

FM92.5 - 12 Feb 26 20:20

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เร่งแก้ปัญหาหนี้มดปล้นตลาด ผลักดันความร่วมมือ เพิ่มช่องทางระบายสต็อก ช่วยพยุงรายได้เกษตรกร โคนม เพื่อหารือแนวทางการแก้ไขปัญหาการขับเคลื่อนแก้ไขปัญหา



รุดตรวจ : ร.อ.ธรรมนัส พรหมเผ่า รักษาการรองนายกรัฐมนตรี และ รมว.เกษตรและสหกรณ์ ตรวจติดตามโครงการพัฒนาแหล่งน้ำใน ต.น้ำโจ้ อ.แม่ทะ จ.ลำปาง โดยโครงการอ่างเก็บน้ำบ้านหนอง ต.น้ำโจ้ เมื่อมีการปรับปรุงจะช่วยแก้ปัญหาเรื่องน้ำอุปโภค-บริโภค น้ำที่ใช้ทำการเกษตร และแก้ปัญหาภัยแล้งพื้นที่ดังกล่าว

รมว.เกษตรฯตรวจ อ่างเก็บน้ำที่ลำปาง เน้นบริหารจัดการ มุ่งแก้ปัญหาภัยแล้ง

ร.อ.ธรรมนัส พรหมเผ่า รักษาการรองนายกรัฐมนตรี และ รมว.เกษตรและสหกรณ์ ลงพื้นที่ติดตามโครงการพัฒนาแหล่งน้ำใน ต.น้ำโจ้ อ.แม่ทะ จ.ลำปาง พบปะผู้นำชุมชน ประชาชน และรับฟังปัญหาของเกษตรกร โดยมีนายวิวัฒน์ อินทร์ไทยวงศ์ ผวจ.ลำปาง ดร.พรเทพ ศรีธนาทร ผู้ตรวจราชการกระทรวงเกษตรฯ นายจิตติศักดิ์ ศรีปัญญา เกษตรและสหกรณ์ จ.ลำปาง นายอาทิตย์ พุ่งเจ็ดผอ.โครงการชลประทานลำปาง สำนักชลประทานที่ 2 และผู้ที่เกี่ยวข้อง เข้าร่วมที่วัดบ้านหนอง ต.น้ำโจ้ อ.แม่ทะ

ร.อ.ธรรมนัส กล่าวว่า อ่างเก็บน้ำบ้านหนอง ต.น้ำโจ้ เป็นโครงการ

ชลประทานขนาดเล็ก สามารถกักเก็บน้ำได้ 595,000 ลูกบาศก์เมตร (ลบ.ม.) มีพื้นที่ได้รับประโยชน์กว่า 5,000 ไร่ โดยอ่างเก็บน้ำดังกล่าวก่อสร้างมาแล้วกว่า 40 ปี จึงมีความเสื่อมโทรมตามอายุการใช้งาน ประกอบกับช่วงฤดูน้ำหลากทำให้อาคารระบายน้ำล้น (Spillway) ทำนบดินและพนังป้องกันตลิ่ง ได้รับความเสียหาย กรมชลประทาน จึงจัดทำโครงการปรับปรุงและพัฒนาอ่างเก็บน้ำบ้านหนอง โดยอยู่ระหว่างการศึกษาและพิจารณาความเหมาะสม

“กระทรวงเกษตรฯ ให้ความสำคัญกับการดูแลพี่น้องเกษตรกรและประชาชน โดยเฉพาะเรื่องการบริหารจัดการน้ำ ทั้งน้ำเพื่อการอุปโภค-บริโภค และน้ำเพื่อการทำการเกษตร ซึ่งโครงการดังกล่าวจะช่วยเพิ่มปริมาณน้ำเก็บกักและแก้ปัญหาการขาดแคลนน้ำ รวมถึงสร้างความมั่นคงด้านทรัพยากรน้ำให้ภาคการเกษตร และสนับสนุนกิจกรรมต่างๆ ให้เพียงพอต่อความต้องการของประชาชน” ร.อ.ธรรมนัส กล่าว



หน้าแรก | ข่าว | บันเทิง | กีฬา | ดวง-มูเตลู | หอย | ไอพีเอส | ASSET | PEOPLE

เห็นชอบการจำแนกประเภทที่ดินในพื้นที่ป่าไม้ถาวร และป่าไม้ เพื่อรักษาพื้นที่ป่าถาวร



"นเรศ" นั่งหัวโต๊ะประชุมคณะกรรมการพัฒนาที่ดิน เห็นชอบการจำแนกประเภทที่ดินในพื้นที่ป่าไม้ถาวรและป่าไม้ เพื่อรักษาพื้นที่ป่าถาวร คู่การแก้ไขปัญหาเรื่องที่ดินทำกิน

นายณเรศ อารังค์ทิพยคุณ รองอธิบดีกรมที่ดิน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการพัฒนาที่ดิน ครั้งที่ 1/2569 ว่า ที่ประชุมมีมติเห็นชอบเสนอขอเปลี่ยนแปลงมติคณะรัฐมนตรีที่เกี่ยวข้องกับป่าไม้ถาวร ตามผลการจำแนกประเภทที่ดิน ตามโครงการจำแนกประเภทที่ดินในพื้นที่ป่าไม้ถาวรและป่าไม้ตามมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 14 พฤศจิกายน 2504 ในพื้นที่ ดังนี้ 1) ป่าเขาราวเทียน และป่าพวนคี-ห้วยกระเสี้ยว-เขาราวเทียน จังหวัดชัยนาท 2) ป่าช่องเม็ก และป่าห้วยยอดมน จังหวัดอุบลราชธานี และ 3) ป่าที่จะดำเนินการหมายเลข 108 จังหวัดยะลา ทั้งนี้ การจำแนกประเภทที่ดินดังกล่าวมีวัตถุประสงค์สำคัญ 2 ประการ คือ 1. หากพื้นที่มีสภาพป่าสมบูรณ์ให้รักษาไว้เป็นป่าไม้ถาวรเพื่อรักษาพื้นที่ป่า 2. หากมีการเข้าทำประโยชน์ให้จำแนกออกเป็นที่ทำกินของราษฎรหรือใช้ประโยชน์อื่น เพื่อเป็นการแก้ไขปัญหาความเดือดร้อนเรื่องที่ดินทำกินของประชาชนในพื้นที่

นอกจากนี้ ที่ประชุมมีมติมอบหมายให้กรมพัฒนาที่ดิน ในฐานะฝ่ายเลขานุการดำเนินการศึกษาและทบทวนรายละเอียดที่เกี่ยวข้องกับการขอเปลี่ยนแปลงมติคณะรัฐมนตรีเดิมเฉพาะแห่ง ตามผลการดำเนินการปรับปรุงแผนที่แนวเขตที่ดินของรัฐแบบบูรณาการ มาตรฐาน 1 : 4000 (One Map) ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับป่าไม้ถาวร พื้นที่กลุ่มจังหวัดที่ 1 – 4 และพื้นที่นิคมสร้างตนเองลำน้ำน่าน จังหวัดอุตรดิตถ์ เพื่อสร้างกรอบแนวทางการดำเนินงานที่ชัดเจนในทุกภาคส่วนต่อไป

เร่งหาแนวทางแก้หมกมดของยูเอชทีค่างสต็อก

นายวิณะโรจน์ ทรัพย์ส่งสุข ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เปิดเผย เกษตรกร ควบคู่กับการหาแนวทางระบายนก หลังเป็นประธานการประชุมคณะ ผลผลิตส่วนเกินไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ การอาหารนมเพื่อเด็กและเยาวชน อื่น พร้อมมอบหมายให้กรมส่งเสริม ครั้งที่ 1/2569 ว่า ที่ประชุมได้ร่วมกัน สหกรณ์เร่งสำรวจปริมาณนมค่างค่างทั่ว พิจารณา (ร่าง) ประกาศคณะกรรมการ ประเทศภายใน 15 วัน เพื่อนำข้อมูลมาจัด อาหารนมเพื่อเด็กและเยาวชน เรื่อง หลัก ทำแนวทางบริหารจัดการร่วมกัน โดยคำนึง เกณฑ์และวิธีการดำเนินงานโครงการ ถึงกลไกตลาด มาตรฐานคุณภาพ และ อาหารเสริม (นม) โรงเรียน ประจำปีการ ความปลอดภัยของผู้บริโภค รวมถึง ศึกษา 2569 เพื่อใช้เป็นกรอบในการ พิจารณามาตรการตรวจสอบเพิ่มเติม หาก บริหารจัดการ ครอบคลุม การกำหนด มีการปรับเงื่อนไขอายุการเก็บรักษา มาตรฐานผลิตภัณฑ์ การคัดเลือกผู้ “ได้เน้นย้ำให้ทุกหน่วยงานร่วม ประกอบการ การจัดสรรพื้นที่จำหน่าย ขับเคลื่อนโครงการอาหารเสริม (นม) และการบริหารงบประมาณ โดยยึดหลัก โรงเรียนอย่างเป็นระบบ ทั้งการควบคุม ความโปร่งใส เป็นธรรม และคำนึงถึง คุณภาพผลิตภัณฑ์ การกระจายสินค้า การ ประโยชน์ของเด็กนักเรียนเป็นสำคัญ บริหารงบประมาณ และการดูแลเกษตรกร พร้อมทั้งเปิดรับฟังความคิดเห็นจากผู้มี ผู้เลี้ยงโคนม พร้อมเร่งประชาสัมพันธ์เชิง ส่วนเกี่ยวข้อง เพื่อนำมาปรับปรุงให้ รุกสร้างความเข้าใจที่ถูกต้องถึงคุณค่าทาง เหมาะสมก่อนประกาศใช้จริง โภชนาการของนม ควบคู่กับการยกระดับ มาตรฐานการกำกับดูแล เพื่อสร้างความ แนวทางแก้ไขปัญหามกต่องยูเอชทีค่าง เชื่อมั่นแก่ประชาชน และให้โครงการฯ สต็อก ซึ่งเกิดจากผลผลิตน่านมดิบเกิน เป็นกลไกสำคัญในการเสริมสร้างสุขภาพ ความต้องการ โดยชุมนุมสหกรณ์โคนม เด็กและเยาวชน ตลอดจนความมั่นคงใน แห่งประเทศไทย จำกัด เสนอให้ผ่อนปรน อาชีพการเลี้ยงโคนมของเกษตรกรไทยใน หลักเกณฑ์บางประการเพื่อช่วยเหลือเกษตรกร ระยะเวลา.

เร่งหาแนวทางแก้หมกมดของยูเอชทีค่างสต็อก

นายวิณะโรจน์ ทรัพย์ส่งสุข ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เปิดเผย เกษตรกร ควบคู่กับการหาแนวทางระบายน ภายหลังเป็นประธานการประชุมคณะ ผลผลิตส่วนเกินไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ กรรมการอาหารนมเพื่อเด็กและเยาวชน อื่น พร้อมมอบหมายให้กรมส่งเสริม ครั้งที่ 1/2569 ว่า ที่ประชุมได้ร่วมกัน สหกรณ์เร่งสำรวจปริมาณนมค่างค่างทั่ว พิจารณา (ร่าง) ประกาศคณะกรรมการ ประเทศภายใน 15 วัน เพื่อนำข้อมูลมาจัด อาหารนมเพื่อเด็กและเยาวชน เรื่อง หลัก ทำแนวทางบริหารจัดการร่วมกัน โดยคำนึง เกณฑ์และวิธีการดำเนินงานโครงการ ถึงกลไกตลาด มาตรฐานคุณภาพ และ อาหารเสริม (นม) โรงเรียน ประจำปีการ ความปลอดภัยของผู้บริโภค รวมถึง ศึกษา 2569 เพื่อใช้เป็นกรอบในการ พิจารณามาตรการตรวจสอบเพิ่มเติม หาก บริหารจัดการ ครอบคลุม การกำหนด มีการปรับเงื่อนไขอายุการเก็บรักษา มาตรฐานผลิตภัณฑ์ การคัดเลือกผู้ “ได้เน้นย้ำให้ทุกหน่วยงานร่วม ประกอบการ การจัดสรรพื้นที่จำหน่าย ขับเคลื่อนโครงการอาหารเสริม (นม) และการบริหารงบประมาณ โดยยึดหลัก โรงเรียนอย่างเป็นระบบ ทั้งการควบคุม ความโปร่งใส เป็นธรรม และคำนึงถึง คุณภาพผลิตภัณฑ์ การกระจายสินค้า การ ประโยชน์ของเด็กนักเรียนเป็นสำคัญ บริหารงบประมาณ และการดูแลเกษตรกร พร้อมทั้งเปิดรับฟังความคิดเห็นจากผู้มี ผู้เลี้ยงโคนม พร้อมเร่งประชาสัมพันธ์เชิง ส่วนเกี่ยวข้อง เพื่อนำมาปรับปรุงให้ รุกสร้างความเข้าใจที่ถูกต้องถึงคุณค่าทาง เหมาะสมก่อนประกาศใช้จริง โภชนาการของนม ควบคู่กับการยกระดับ มาตรฐานการกำกับดูแล เพื่อสร้างความ นอกจากนี้ ที่ประชุมได้หารือ มาตรฐานการกำกับดูแล เพื่อสร้างความ แนวทางแก้ไขปัญหามกต่องยูเอชทีค่าง เชื่อมั่นแก่ประชาชน และให้โครงการฯ สต็อก ซึ่งเกิดจากผลผลิตนํ้านมดิบเกิน เป็นกลไกสำคัญในการเสริมสร้างสุขภาพ ความต้องการ โดยชุมนุมสหกรณ์โคนม เด็กและเยาวชน ตลอดจนความมั่นคงใน แห่งประเทศไทย จำกัด เสนอให้ผ่อนปรน อาชีพการเลี้ยงโคนมของเกษตรกรไทยใน หลักเกณฑ์บางประการเพื่อช่วยเหลือเกษตรกร ระยะเวลา.

ประชาชาติธุรกิจ

WWW.PRACHACHAT.NET ออนไลน์

ข่าวรอบวัน

น้ามนตบลิ้นตลาต ก.เกษตรฯ ดัน MOU เพิ่มรับซื้อ-ระบายสต็อก พยุงราคาช่วยผู้เลี้ยง

วันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2569 - 14:28 น.



กระทรวงเกษตรฯ เร่งแก้ปัญหาหน้านมดิบแล้งตลาด ดัน MOU รับซื้อ เพิ่มช่องทางระบายสต็อก ช่วยพยุงรายได้เกษตรกรโคนม

นายวิณะโรจน์ ทรัพย์ส่งสุข ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เปิดเผยภายหลังเป็นประธานการประชุมหารือแนวทางแก้ไขปัญหาการขับเคลื่อนและพัฒนาโคนมไทย เพื่อเร่งแก้ไขปัญหาการบริหารจัดการนํ้านมดิบและผลิตภัณฑ์นม ร่วมกับชุมนุมสหกรณ์โคนมแห่งประเทศไทย จำกัด ว่า จากการหารือครั้งนี้ ชุมชนสหกรณ์ฯ ได้นำเสนอประเด็นปัญหาเร่งด่วน อาทิ ขอให้เร่งหาตลาดรับซื้อนํ้านมดิบที่ยังคงค้างอยู่ที่สหกรณ์ ซึ่งส่งผลให้เกษตรกรต้องจำหน่ายนํ้านมดิบในราคาต่ำกว่าที่ควรจะได้รับ

โดยขอให้พิจารณาจัดทำบันทึกข้อตกลงการซื้อนํ้านมดิบ (MOU) ในโครงการนมโรงเรียน ปี 2568/2569 ให้ครบถ้วน ขณะเดียวกันขอให้ช่วยเร่งระบายสต็อกนมกล่องที่ค้างค้างอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งส่งผลกระทบต่อสภาพคล่องของสหกรณ์ในการรับซื้อนํ้านมดิบ

อีกทั้งได้เสนอปัญหาเรื่องจำนวนเด็กในระบบการศึกษาที่ลดลง ส่งผลให้ความต้องการนมในโครงการอาหารเสริม (นม) โรงเรียนลดลงอย่างต่อเนื่อง สมาชิกชุมนุมสหกรณ์โคนมแห่งประเทศไทย จำกัด จึงเสนอแนวทางแก้ไข โดยขอให้กระทรวงเกษตรฯ เสนอคณะรัฐมนตรีพิจารณาส่งเสริมให้นักเรียนดื่มนมโรงเรียนตลอดทั้งปี หรือ 365 วัน และขยายการดื่มนมโรงเรียนถึงระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 เพื่อเพิ่มโอกาสการบริโภคนมของนักเรียน

รวมถึงโครงการอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อประชาชน เช่น ส่งเสริมให้สตรีมีครรภ์ได้ดื่มนมด้วย พร้อมทั้งขอให้ผ่อนปรนหลักเกณฑ์การส่งมอบนมโรงเรียนที่กำหนดวันก่อนหมดอายุ จากเดิมไม่น้อยกว่า 4 เดือน เป็นไม่น้อยกว่า 2 เดือน เป็นการชั่วคราวในภาคเรียนที่ 2/2568 เพื่อช่วยระบายสต็อก โดยยังคงมาตรฐานความปลอดภัยตามที่กำหนด

Advertisement

กระทรวงตระหนักถึงความเดือดร้อนของสหกรณ์ และได้เร่งหาแนวทางแก้ไขปัญหานมค้าง รวมถึงการบริหารจัดการระบบนมทั้งห่วงโซ่อย่างต่อเนื่อง โดยที่ประชุมเห็นชอบให้เดินหน้าขยายความร่วมมือ (MOU) เพื่อส่งเสริมการบริโภคนมในสถานศึกษา และเตรียมขยายโอกาสการดื่มนมไปยังระดับมัธยมศึกษาตอนต้น (ม.1-ม.3) ต่อไป พร้อมเร่งรัดโครงการสำคัญที่เกี่ยวข้อง

นอกจากนี้ จะหารือร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อพิจารณาขยายระยะเวลาการกระจายนมในโรงเรียน เป็นไม่น้อยกว่า 3 เดือน ภายใต้เงื่อนไขการรับรองคุณภาพตามมาตรฐาน เพื่อช่วยระบายสต็อกนมในระบบ ตลอดจนได้สั่งการให้กรมส่งเสริมสหกรณ์รวบรวมข้อมูลปริมาณนมคงเหลือในแต่ละพื้นที่ภายใน 15 วัน เพื่อนำมาวางแผนบริหารจัดการอย่างเร่งด่วน

Advertisement

นอกจากนี้ ที่ประชุมได้หารือถึงแนวทางเพิ่มช่องทางตลาดเพื่อกระจายผลิตภัณฑ์นม อาทิ การขยายจุดจำหน่ายผ่านสถานีบริการน้ำมัน และการประสานความร่วมมือกับภาคเอกชนเพื่อช่วยรับซื้อบางส่วนให้เกิดเงินหมุนเวียนกลับเข้าสู่ระบบ

พร้อมทั้งเตรียมทบทวนโครงสร้างการตลาดและการบริหารขององค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย (อ.ส.ค.) เพื่อแก้ไขปัญหาสภาพคล่อง โดยให้ความสำคัญกับบทบาทของสหกรณ์เป็นลำดับแรก และเตรียมปรับหลักเกณฑ์การกระจายสินค้าให้มีความยืดหยุ่น สามารถช่วยเหลือระหว่างพื้นที่ได้มากขึ้น โดยจะเร่งสรุปแนวทางดำเนินการให้ชัดเจนภายใน 1-2 สัปดาห์ เพื่อให้ทุกภาคส่วนสามารถเดินหน้าขับเคลื่อนมาตรการแก้ไขปัญหาพร้อมกันได้อย่างเป็นรูปธรรมและทันที่



แก้ปัญหาน้ำนมดิบล้นตลาด ดัน MOU รับซื้อ เพิ่มช่องทางระบายสต็อก



เร่งแก้ปัญหาน้ำนมดิบล้นตลาด ดัน MOU รับซื้อ เพิ่มช่องทางระบายสต็อก ช่วยพยุงรายได้เกษตรกรโคนม

นายวิณะโรจน์ ทรัพย์ส่งสุข ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เปิดเผย
ภายหลังเป็นประธานการประชุมหารือแนวทางแก้ไขปัญหาการขับเคลื่อน
และพัฒนาโคนมไทย เพื่อเร่งแก้ไขปัญหาการบริหารจัดการน้ำนมดิบและ
ผลิตภัณฑ์นม ร่วมกับชุมนุมสหกรณ์โคนมแห่งประเทศไทย จำกัด ว่า จาก
การหารือครั้งนี้ ชุมชนสหกรณ์ฯ ได้นำเสนอประเด็นปัญหาเร่งด่วน อาทิ
ขอให้เร่งหาตลาดรับซื้อน้ำนมดิบที่ยังคงค้างอยู่ที่สหกรณ์ ซึ่งส่งผลให้
เกษตรกรต้องจำหน่ายน้ำนมดิบในราคาต่ำกว่าที่ควรจะได้รับ โดยขอให้
พิจารณาจัดทำบันทึกข้อตกลงการซื้อน้ำนมดิบ (MOU) ในโครงการนม
โรงเรียน ปี 2568/2569 ให้ครบถ้วน ขณะเดียวกันขอให้ช่วยเร่งระบายสต็อก
กนมกล่องที่ค้างอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งส่งผลกระทบต่อสภาพคล่อง
ของสหกรณ์ในการรับซื้อน้ำนมดิบ

นอกจากนี้ยังได้เสนอปัญหาเรื่องจำนวนเด็กในระบบการศึกษาที่ลดลง ส่งผลให้ความต้องการนมในโครงการอาหารเสริม (นม) โรงเรียนลดลงอย่างต่อเนื่อง สมาชิกชุมนุมสหกรณ์โคนมแห่งประเทศไทย จำกัด จึงเสนอแนวทางแก้ไข โดยขอให้กระทรวงเกษตรฯ เสนอคณะรัฐมนตรีพิจารณาส่งเสริมให้นักเรียนดื่มนมโรงเรียนตลอดทั้งปี หรือ 365 วัน และขยายการดื่มนมโรงเรียนถึงระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 เพื่อเพิ่มโอกาสการบริโภคนมของนักเรียน รวมถึงโครงการอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อประชาชน เช่น ส่งเสริมให้สตรีมีครรภ์ได้ดื่มนมด้วย พร้อมทั้งขอให้ผ่อนปรนหลักเกณฑ์การส่งมอบนมโรงเรียนที่กำหนดวันก่อนหมดอายุ จากเดิมไม่น้อยกว่า 4 เดือน เป็นไม่น้อยกว่า 2 เดือน เป็นการชั่วคราวในภาคเรียนที่ 2/2568 เพื่อช่วยระบายสต็อก โดยยังคงมาตรฐานความปลอดภัยตามที่กำหนด

“ กระทรวงฯ ตระหนักถึงความเดือดร้อนของสหกรณ์ และได้เร่งหาแนวทางแก้ไขปัญหานมคงค้าง รวมถึงการบริหารจัดการระบบนมทั้งห่วงโซ่อย่างต่อเนื่อง โดยที่ประชุมเห็นชอบให้เดินหน้าขยายความร่วมมือ (MOU) เพื่อส่งเสริมการบริโภคนมในสถานศึกษา และเตรียมขยายโอกาสการดื่มนมไปยังระดับมัธยมศึกษาตอนต้น (ม.1-ม.3) ต่อไป พร้อมเร่งรัดโครงการสำคัญที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้ จะหารือร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อพิจารณาขยายระยะเวลาการกระจายนมในโรงเรียนเป็นไม่น้อยกว่า 3 เดือน ภายใต้เงื่อนไขการรับรองคุณภาพตามมาตรฐาน เพื่อช่วยระบายสต็อกนมในระบบ ตลอดจนได้สั่งการให้กรมส่งเสริมสหกรณ์รวบรวมข้อมูลปริมาณนมคงเหลือในแต่ละพื้นที่ภายใน 15 วัน เพื่อนำมาวางแผนบริหารจัดการอย่างเร่งด่วน”

นอกจากนี้ ที่ประชุมได้หารือถึงแนวทางเพิ่มช่องทางตลาดเพื่อกระจายผลิตภัณฑ์นม อาทิ การขยายจุดจำหน่ายผ่านสถานีบริการน้ำมัน และการประสานความร่วมมือกับภาคเอกชนเพื่อช่วยรับซื้อบางส่วนให้เกิดเงินหมุนเวียนกลับเข้าสู่ระบบ พร้อมทั้งเตรียมทบทวนโครงสร้างการตลาดและการบริหารขององค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย (อ.ส.ค.) เพื่อแก้ไขปัญหาสภาพคล่อง โดยให้ความสำคัญกับบทบาทของสหกรณ์เป็นลำดับแรก และเตรียมปรับหลักเกณฑ์การกระจายสินค้าให้มีความยืดหยุ่น สามารถช่วยเหลือระหว่างพื้นที่ได้มากขึ้น โดยจะเร่งสรุปแนวทางดำเนินการให้ชัดเจนภายใน 1-2 สัปดาห์ เพื่อให้ทุกภาคส่วนสามารถเดินหน้าขับเคลื่อนมาตรการแก้ไขปัญหาาร่วมกันได้อย่างเป็นรูปธรรมและทันที่

'กฤษฎ'ประชุมคณะกรรมการ ส่งเสริมวิสาหกิจขนาดย่อม

นายกฤษฎ อุตตมะเวทิน รองปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ร่วมประชุมคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ครั้งที่ 1/2569 ที่ทำเนียบรัฐบาล โดยมีนายณัยฤทธิ์ จำเริญ เป็นประธานการประชุมฯ

ทั้งนี้ สำหรับการประชุมดังกล่าว มีวาระสำคัญ อาทิ การรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ผ่านมา การรายงานสถานการณ์วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (MSME) รวมถึงการรายงานผลการดำเนินงานตามแผนปฏิบัติการของสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม และแผนปฏิบัติการส่งเสริม SME ประจำปีงบประมาณ 2568 พร้อมทั้งพิจารณาแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจสอบสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม การขออนุมัติแผนปฏิบัติการส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ประจำปี 2570 และการพิจารณาความเห็นชอบการจัดสรรเงินกองทุนเพื่อสนับสนุนการตรวจสอบความเชื่อมโยงระหว่างผู้ขึ้นทะเบียน THAI SME-GP กับกิจการขนาดใหญ่ เพื่อให้การส่งเสริมและพัฒนา SMEs เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและโปร่งใส

อ.ส.ค.แจกนมคุณภาพดีดูแลประชาชน

ผู้สื่อข่าวรายงานว่า ตามที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว พระราชทานพระบรมราชานุญาต ให้พสกนิกรเข้าถวายบังคมพระบรมศพ สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ณ พระที่นั่งดุสิตมหาปราสาท พระบรมมหาราชวัง น.ส.วัชรี วรรณศรี ผอ.องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย (อ.ส.ค.) มอบนโยบายให้ผู้บริหารและพนักงานในสังกัด นำผลิตภัณฑ์นมไทย-เดนมาร์ก (รสจืด) เข้าถวายแด่โรงครัวพระราชทาน โดยผลิตภัณฑ์นมส่วนหนึ่งมาจากการสนับสนุนของชุมชนสหกรณ์โคนมแห่งประเทศไทย เกษตรกรผู้เลี้ยงโคนม

บริษัทห้างร้าน และประชาชน ร่วมถวายผลิตภัณฑ์นมไทย-เดนมาร์ก เพื่อแจกจ่ายแก่ประชาชนที่เดินทางมาจากทุกภูมิภาค ที่เข้าถวายสักการะและแสดงความอาลัยด้วยความจงรักภักดี โดยน้อมสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณอันหาที่สุดมิได้

น.ส.วัชรี วรรณศรี ผอ.อ.ส.ค. กล่าวว่า ในโอกาสสำคัญนี้ อ.ส.ค. ในฐานะหน่วยงานภายใต้สังกัดกระทรวงเกษตรฯ ที่มีความผูกพันกับพระราชกรณียกิจในด้านการเลี้ยงโคนม รู้สึกสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณอย่างหาที่สุดมิได้ ที่พระองค์ทรงปฏิบัติพระราชกรณียกิจ เพื่อประโยชน์สุขของ

พสกนิกรชาวไทยตลอดรัชสมัย จึงตั้งใจนำผลิตภัณฑ์นมไทย-เดนมาร์ก ซึ่งเป็นนมโคสดแท้ 100% ไม่ผสมนมผง มาสนับสนุนโรงครัวพระราชทาน เพื่อเป็นส่วนหนึ่งในการดูแลสุขภาพและอำนวยความสะดวกให้กับพี่น้องประชาชนที่มาด้วยจิตใจอันมุ่งมั่น

ทั้งนี้ มีการแจกผลิตภัณฑ์นมไทย-เดนมาร์กทุกวัน วันละ 3,600 กล่อง ซึ่งแต่ละวันจะเต็มไปด้วยพสกนิกรจากทั่วทุกสารทิศ โดย อ.ส.ค.ยังคงยึดมั่นในการสืบสานพระราชปณิธานในการส่งเสริมอาชีพพระราชทานและดูแลสุขภาพอนามัยของคนไทยผ่านผลิตภัณฑ์นมคุณภาพต่อไป



ปฏิบัติการ'ฝนหลวงเพื่อลดฝุ่น' สกัด PM 2.5 จ้องทำลายสุขภาพ

กรมฝนหลวงและการบินเกษตรยังคงปฏิบัติการกิจการ
ตัดแปรสภาพอากาศ เพื่อช่วยระบายน้ฝนละอองขนาดเล็ก PM 2.5
ที่เกินค่ามาตรฐานบริเวณ พื้นที่กรุงเทพฯ ปริมาณพล ภาคเหนือ
และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

โดยมีการตั้งหน่วยตัดแปรสภาพอากาศในปัจจุบัน
จำนวน 4 แห่ง ได้แก่ หน่วยฯ อ.หัวหิน จ.ประจวบคีรีขันธ์ หน่วยฯ

จ.ระยอง หน่วยฯ จ.ตาก และหน่วยฯ จ.ขอนแก่น และจากการ
ติดตามสถานการณ์ฝุ่นละอองขนาดเล็ก PM2.5 บริเวณพื้นที่กรุงเทพฯ
และปริมาณพล พื้นที่ภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

พบว่า ในช่วงวันที่ 12-16 ก.พ.2569 ค่าฝุ่นละอองขนาดเล็ก
บริเวณทั้ง 3 พื้นที่จะอยู่ในระดับปานกลางถึงเริ่มมีผลกระทบต่อ
สุขภาพ (สีเหลือง-สีส้ม)

เดินหน้า 'เกษตรดิจิทัล-เทคโนโลยีดาวเทียม'

นายพีรพันธ์ คอทอง เลขาธิการสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (สศก.) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เปิดเผยว่า ปัจจุบันประเทศไทยกำลังก้าวเข้าสู่ยุคใหม่ของภาคการเกษตรอย่างเต็มตัว โดยมีเทคโนโลยีดาวเทียมและนวัตกรรมดิจิทัลเป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อน ซึ่งเทคโนโลยีเหล่านี้จะเข้ามาช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต บริหารจัดการทรัพยากรอย่างคุ้มค่า และเชื่อมโยงเกษตรกรเข้าสู่ตลาดได้อย่างแม่นยำ การเปลี่ยนผ่านสู่ระบบเกษตรดิจิทัลไม่เพียงแต่จะช่วยเพิ่มปริมาณผลผลิตและลดต้นทุนให้เกษตรกรเท่านั้น แต่ยัง



เป็นการสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจใหม่ ๆ ที่ส่งผลดีต่อทั้งเกษตรกร ผู้บริโภค และขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศในภาพรวม

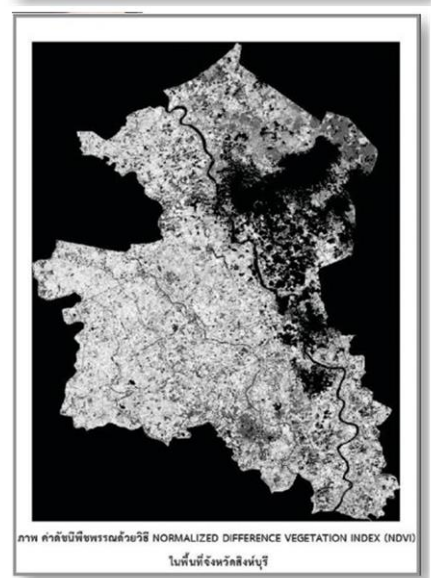
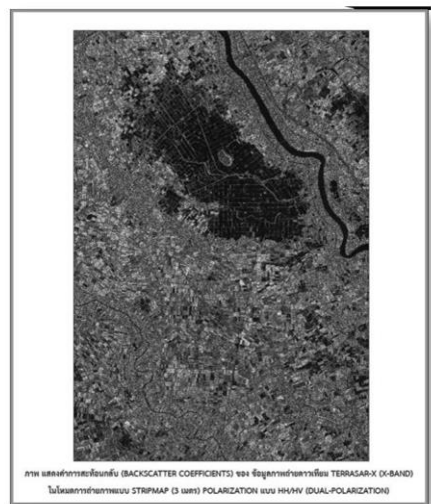
เทคโนโลยีสมัยใหม่ในปัจจุบันมีความหลากหลายและเข้าถึงได้ง่ายขึ้น อาทิ การวิเคราะห์ภาพถ่ายจากดาวเทียม ข้อมูลสภาพอากาศแบบเรียลไทม์ (Real-time) ระบบเกษตรแม่นยำ (Precision Farming) และแพลตฟอร์มข้อมูลดิจิทัลต่าง ๆ ซึ่งเครื่องมือเหล่านี้จะช่วยให้เกษตรกร

สามารถวางแผนการเพาะปลูกได้เหมาะสมกับสภาพพื้นที่ของตนเอง ช่วยให้การใช้ปัจจัยการผลิต เช่น ปุ๋ยและน้ำ เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด ลดความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ และที่สำคัญคือสามารถผลิตสินค้าให้ตรงตามความต้องการของตลาดได้อย่างถูกต้อง

นอกจากประโยชน์ที่จะเกิดกับเกษตรกรแล้ว ในด้านของผู้บริโภค ระบบข้อมูลดิจิทัลยังทำหน้าที่สร้างความโปร่งใสผ่านระบบการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) ซึ่งจะ

ทำให้เกิดความมั่นใจในเรื่องคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าเกษตรและอาหารของไทยในระดับสากล การพัฒนาเกษตรดิจิทัลจึงเปรียบเสมือนรากฐานสำคัญในการสร้างความมั่นคงทางอาหาร และยกระดับรายได้ให้เกษตรกรมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นในระยะยาว

อย่างไรก็ตาม การเติบโตของธุรกิจเกษตรดิจิทัลยังมาพร้อมกับความท้าทายที่ต้องบริหารจัดการอย่างระมัดระวัง เช่น ความต่อเนื่องของระบบการทำงาน ความเสี่ยงด้านความมั่นคงปลอดภัยทางไซเบอร์





ภาพ การผสมสีเท็จ (FALSE COLOR COMPOSITE: FCC) R-G-B แบนด์ 4-5-3 ด้วยดาวเทียม SENTINEL-2 ที่เป็นระบบ OPTICAL SENSOR บริเวณ อำเภออินทร์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี ซ้อนทับกับผลการแปลเนื้อที่เพาะปลูกข้าว ณ วันที่ 4 มิถุนายน 2568

(Cybersecurity) และภาวะการลงทุนด้าน ฟาร์มเกษตรกร พร้อมทั้งส่งเสริม เทคโนโลยีที่ค่อนข้างสูง รวมถึงการปฏิบัติตาม มาตรฐานข้อมูลแบบเปิด (Open Data กฎหมายและมาตรฐานสากลที่เกี่ยวข้อง Standard) เพื่อให้ระบบต่าง ๆ สามารถ “บทบาทสำคัญของภาครัฐต่อจากนี้ เชื่อมต่อและใช้งานร่วมกันได้ลดความ คือการส่งเสริมให้นวัตกรรมเติบโตควบคู่ไป เสี่ยงจากการผูกขาด และสร้างกลไกการ กับการกำกับดูแลอย่างเป็นธรรม เพื่อสร้าง แบ่งปันผลประโยชน์อย่างเท่าเทียม การ สภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการทำงานร่วมกัน ขับเคลื่อนเกษตรดิจิทัลในครั้งนี้จึงเป็นการ โดย สศก. และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะเร่ง ยกระดับโครงสร้างเศรษฐกิจการเกษตร กำหนดกรอบธรรมาภิบาลข้อมูล (Data ไทยให้แข็งแกร่งและยั่งยืนในโลกยุค Governance) เพื่อคุ้มครองสิทธิในข้อมูลของ ข้อมูลข่าวสารอย่างแท้จริง”.



บทความ

ภูมิภาค

เศรษฐกิจ

ต่างประเทศ

คุณภาพชีวิต

วาไรตี้

มกอช.ตั้งหน่วยปฏิบัติการพิเศษ ลุยปราบสินค้าเกษตรผิดกฎหมาย เสริมความเชื่อมั่นไทย

🕒 12 กุมภาพันธ์ 2569 08:52 น.



มกอช. ขานรับนโยบาย "ธรรมนัส" สร้างหน่วยปฏิบัติการพิเศษ ลุยปราบสินค้าไม่ได้มาตรฐาน / ผิดกฎหมาย เพิ่มความเชื่อมั่นสินค้าเกษตรไทย

วันที่ 12 ก.พ.69 นายสัตวแพทย์ชัยวัฒน์ โยธคล เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) เปิดเผยว่า จากนโยบายของร้อยเอก ธรรมนัส พรหมเผ่า รองนายกรัฐมนตรี และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ที่มุ่งเน้นแก้ไขปัญหาการลักลอบนำเข้าและส่งออกสินค้าเกษตรผิดกฎหมาย รวมถึงสินค้าที่ไม่ได้มาตรฐานความปลอดภัย ซึ่งส่งผลกระทบต่อรายได้เกษตรกรและเศรษฐกิจของประเทศ มกอช. ในฐานะหน่วยงานกำกับดูแลมาตรฐานสินค้าเกษตร จึงได้เร่งยกระดับความเข้มงวดในการตรวจสอบและปราบปรามอย่างจริงจัง





ดังนั้น เพื่อให้การขับเคลื่อนนโยบายบรรลุมัตถุประสงค์ มกอช. ได้ลงนามแต่งตั้ง "เจ้าหน้าที่หน่วยปฏิบัติการพิเศษปราบปรามสินค้าเกษตรไม่ได้มาตรฐาน" จำนวน 54 ราย ตามคำสั่งที่ 408/2568 เมื่อวันที่ 17 ธันวาคม 2568 พร้อมจัดโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเพื่อเสริมแกร่งด้านกฎหมายและทักษะการปฏิบัติงาน ให้เจ้าหน้าที่ตามพ.ร.บ. มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 และข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

การสัมมนาในครั้งนี้จัดขึ้นเป็นเวลา 2 วัน ในรูปแบบบรรยายและฝึกปฏิบัติจริง โดยได้รับความร่วมมือจากวิทยากรผู้เชี่ยวชาญและมีประสบการณ์ตรงในการตรวจจับปราบปรามจากหลายภาคส่วน อาทิ กรมปศุสัตว์, กรมประมง, กรมวิชาการเกษตร และกรมสอบสวนคดีพิเศษ (DSI) เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการดำเนินคดีและการตรวจสอบสินค้าเกษตรผิดกฎหมาย ช่วยเพิ่มพูนทักษะในการปฏิบัติหน้าที่เป็นไปในแนวทางเดียวกันและมีประสิทธิภาพสูงสุด



“มกอช. มั่นใจว่าการสร้างหน่วยปฏิบัติการพิเศษในครั้งนี้ จะเป็นกลไกสำคัญในการควบคุมกำกับดูแลสินค้าเกษตรให้เป็นไปตามมาตรฐาน โดยเฉพาะสินค้าตามมาตรฐานบังคับ ได้แก่ ทุเรียนสด ทุเรียนแช่เยือกแข็งและลำไยสด อีกทั้งยังเป็นการตัดวงจรสินค้าเกษตรผิดกฎหมายและสินค้าด้อยคุณภาพไม่ได้มาตรฐานออกจากตลาด ซึ่งไม่เพียงแต่เป็นการปกป้องผลประโยชน์ของเกษตรกรไทย แต่ยังช่วยสร้างความเชื่อมั่นด้านความปลอดภัยของสินค้าเกษตรต่อผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ นำไปสู่การยกระดับมาตรฐานสินค้าเกษตรไทยสู่สากลอย่างยั่งยืน” เลขาธิการ มกอช. กล่าว



ปัจจุบัน กระทรวงเกษตรฯ มีมาตรฐานบังคับด้านพืชที่สำคัญได้แก่ มกช. 9070 หลักปฏิบัติการตรวจและรับผลทุเรียน สำหรับโรงรวบรวมและโรงคัดบรรจุ มกช. 9046 การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง และ มกช. 1004 หลักปฏิบัติกระบวนการผลไม้นสดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์



หน้าหลัก เกษตรรอบด้าน ▾ สูตรลับจากฟาร์ม ▾ ฟาร์มล้ำ ▾ VIDEO CONTENT 🔍



กรมส่งเสริมสหกรณ์ ยก "ร้านสหกรณ์มหาวิทยาลัย เชียงใหม่ จำกัด" ต้นแบบสหกรณ์ยุคใหม่ พร้อมเดินหน้าบริหารจัดการด้วยเทคโนโลยี บริการ Delivery ส่งสินค้ารวดเร็วถึงมือสมาชิก

12 กุมภาพันธ์ 2569 ศรัณยา วิเศษหอม

นางสาวนฤมล สงวนวงศ์ รองปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พร้อมด้วย **นายนิรันดร์ มูลธิดา** อธิบดีกรมส่งเสริมสหกรณ์ และคณะผู้บริหารกรมส่งเสริมสหกรณ์ ลงพื้นที่ตรวจเยี่ยมร้านสหกรณ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จำกัด ตำบลสุเทพ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ พร้อมรับฟังผลการดำเนินงาน แนวทางการบริหารจัดการและการพัฒนาบริการสมาชิกในยุคดิจิทัล และเยี่ยมชมการดำเนินงานของร้านสหกรณ์ฯ สำนักงานใหญ่ และสาขาต่างๆ เช่น ร้านดินสอสี ซึ่งเป็นหนึ่งในสาขาสำคัญที่ให้บริการจำหน่ายเครื่องเขียนและสินค้า ตราสัญลักษณ์ของมหาวิทยาลัยให้กับสมาชิกและบุคลากรภายในมหาวิทยาลัย โดยมี **นายขันธ์ เกิดประดับ** ผู้จัดการร้านสหกรณ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จำกัด คณะกรรมการดำเนินการ และเจ้าหน้าที่ร้านสหกรณ์ฯ ให้การต้อนรับ



อธิบดีกรมส่งเสริมสหกรณ์ กล่าวภายหลังลงพื้นที่ตรวจเยี่ยมการดำเนินงานของร้านสหกรณ์ฯ ว่า สมาชิกส่วนใหญ่เป็นนักศึกษาและบุคลากรของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จุดเด่นของร้านสหกรณ์แห่งนี้ คือสมาชิกเข้ามามีส่วนร่วมดำเนินธุรกิจเป็นจำนวนมาก เป็นการทำธุรกิจร่วมกันระหว่างสมาชิกกับร้านสหกรณ์ มีโซนในการฝากขายสินค้าของสมาชิกสหกรณ์ และใช้แอปพลิเคชันออนไลน์เป็นช่องทางการจำหน่ายสินค้า เพื่อเข้าถึงกลุ่มเป้าหมาย รวมถึงการใส่ใจคัดเลือกสินค้าให้ตรงกับความต้องการของสมาชิกและผู้ใช้บริการ และมีสินค้าที่ขายดีในร้าน ไม่ว่าจะเป็น สินค้าอุปโภคบริโภค ขนม เครื่องดื่ม เครื่องเขียน จำหน่ายในราคายุติธรรมและเหมาะกับการจับจ่ายของผู้บริโภคที่มาใช้บริการและมีบริการ Delivery จัดส่งสินค้ารวดเร็วถึงที่ เพื่ออำนวยความสะดวกให้กับลูกค้าและสมาชิกสหกรณ์อีกด้วย

นอกจากนี้ สหกรณ์ยังมีการใช้ซอฟต์แวร์ที่ออกแบบมาโดยเฉพาะ นำเทคโนโลยีมาช่วยวิเคราะห์ข้อมูลพฤติกรรมการใช้จ่ายของสมาชิก อีกทั้งคณะกรรมการดำเนินการ บริหารงานโดยเสียสละเวลางานประจำเพื่อมาช่วยดูแลให้ความสะดวกแก่สมาชิกและผู้ใช้บริการ ร่วมกันวางแผนกลยุทธ์ต่างๆ เพื่อให้สอดคล้องกับเทคโนโลยีให้มากที่สุด มีการจัดฝึกอบรมเจ้าหน้าที่เพื่อพัฒนาตนเอง เพื่อให้มีความพร้อมในสภาวะการแข่งขันกับคู่แข่งบริเวณใกล้เคียงด้วย อีกทั้งคณะกรรมการได้ร่วมกันคัดเลือกสินค้าคุณภาพดี เป็นการให้สมาชิกมีส่วนร่วมกับธุรกิจอย่างแท้จริง



“จะนำแนวคิด วิธีการบริหารจัดการของร้านสหกรณ์ฯ ไปเป็นตัวอย่างหรือต้นแบบเพื่อให้สหกรณ์ร้านค้าอื่นๆ ซึ่งมีความหลากหลาย นำไปปรับใช้ ทั้งทางด้านเทคโนโลยี การบริหารจัดการ หรือแม้กระทั่งวิธีการที่จะให้สมาชิกเข้ามา มีส่วนร่วมดำเนินกิจการ และให้สมาชิกเข้ามาใช้บริการในร้านสหกรณ์ให้มากที่สุดด้วย ส่งเสริมการมีส่วนร่วมของสมาชิก และมีการบริหารจัดการที่ดี ซึ่งถือว่าเป็นร้านสหกรณ์ฯ ที่มีการปรับตัวภายใต้สภาวะที่มีการเปลี่ยนแปลงได้เป็นอย่างดี โดยได้ให้ข้อเสนอแนะเชิงนโยบายและแนวทางการบริหารจัดการ เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งให้ร้านสหกรณ์ฯ สามารถพัฒนาไปสู่การเป็นสหกรณ์ยุคใหม่ที่มีประสิทธิภาพ โปร่งใส และตอบโจทย์ความต้องการของสมาชิกได้อย่างยั่งยืนต่อไป” อธิปติฯ นรินทร์ กล่าว

ทั้งนี้ กรมส่งเสริมสหกรณ์ ได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ในการบริหารจัดการด้วยระบบสหกรณ์ เพื่อสร้างความเข้มแข็ง เน้นการมีส่วนร่วมในการดำเนินธุรกิจของสมาชิกให้เป็นทั้งบทบาทเจ้าของ และผู้ให้บริการ ให้คำแนะนำแก่คณะกรรมการเรื่องระเบียบ เพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติ และยังมีแผนสนับสนุนให้ร้านสหกรณ์ขยายช่องทางการตลาดออนไลน์เพิ่มมากขึ้น ใช้แอปพลิเคชันเพื่อช่วยส่งเสริมการขายโดยร้านสหกรณ์ฯ แห่งนี้ ดำเนินงานภายใต้ หลักการสหกรณ์สากล มุ่งเน้นการมีส่วนร่วมของสมาชิก การนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ในการบริหารงานเพื่อสร้างโปร่งใส และเชื่อมโยงเครือข่ายความร่วมมือ เพื่อพัฒนาร้านสหกรณ์ให้เป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสวัสดิการของสมาชิก รวมถึงส่งเสริมและสนับสนุนขบวนการสหกรณ์ให้เติบโตร่วมกันอย่างมั่นคง



ร้านสหกรณ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จำกัด จัดทะเบียนจัดตั้งเมื่อวันที่ 2 เมษายน พ.ศ. 2516 ปัจจุบันมีสมาชิกจำนวน 3,033 คน และให้บริการผ่าน 5 สาขา ได้แก่ สำนักงานใหญ่, สาขา S1, สาขาร้านดินสอสี, สาขา Gift Gallery และสาขา Delivery ภายใต้แนวคิด "คุณส่ง เราส่ง" ร้านสหกรณ์ฯ จำหน่ายสินค้าอุปโภคบริโภค เครื่องสำอาง ของใช้ภายในบ้าน สินค้าฝากขายจากสมาชิก ชุดเครื่องแบบนักศึกษา สินค้าของที่ระลึกตราสัญลักษณ์มหาวิทยาลัย รวมถึงเครื่องเขียนและอุปกรณ์สำนักงาน โดยมีการนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ในการบริหารจัดการด้านข้อมูลการขาย การจัดการสินค้า และการบริการสมาชิก เพื่อเพิ่มความสะดวก รวดเร็ว โปร่งใส และตรวจสอบได้ ซึ่งสอดคล้องกับหลักธรรมาภิบาลและแผนพัฒนาการสหกรณ์ ฉบับที่ 5 และแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาร้านสหกรณ์ฯ ในระยะยาว

บันทึกไฟล์เมื่อ: พุธที่ 12 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 13:02 Site Value: 106,224 PRValue (x3) 318,672

หัวข้อข่าว: กรมส่งเสริมสหกรณ์ ยก "ร้านสหกรณ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จำกัด" ต้นแบบสหกรณ์ยุคใหม่ พร้อมเดินทางบริหาร...





นอกจากนี้ สหกรณ์ยังดำเนินโครงการสำคัญเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตของสมาชิกและสังคมอีกมากมาย เช่น โครงการพัฒนาระบบบริการสมาชิกด้วยดิจิทัล โครงการสนับสนุนสินค้าชุมชนและผู้ประกอบการท้องถิ่น โครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพและคุณภาพชีวิตให้สมาชิกและสหกรณ์ต่างๆ (Coop X Academy) โครงการค่ายยุวสหกรณ์เพื่อปลูกฝังความรู้ด้านการสหกรณ์ให้กับนักเรียนมัธยมในจังหวัดเชียงใหม่ โครงการสวัสดิการผ้าอนามัยฉุกเฉินแจกฟรี ทั้งมหาวิทยาลัยและสนับสนุนกิจกรรมเพื่อสังคมของสโมสรนักศึกษาและองค์กรต่างๆ ในมหาวิทยาลัย โครงการเชื่อมโยงเครือข่ายสหกรณ์โดยเป็นศูนย์กระจายสินค้า (Coop Distribution Center-CDC) ให้กับสหกรณ์การเกษตรและกลุ่มเกษตรกรไปยังสหกรณ์ต่างๆ ทั่วประเทศอีกด้วย

กรุงเทพธุรกิจ

Krungthep Turakij
Circulation: 100,000
Ad Rate: 1,590

Section: การเงิน-ลงทุน/จุดประกาย

วันที่: ศุกร์ 13 กุมภาพันธ์ 2569

ปีที่: 39

ฉบับที่: 13098

หน้า: 22(เต็มหน้า), 24

Col.Inch: 214.13 Ad Value: 340,466.70

PRValue (x3): 1,021,400.10 คลิป: สีสี่

หัวข้อข่าว: อาหารสไตล์ไทย แบบดัดแปลงกับวัตถุดิบท้องถิ่นทั่วไทย

เชฟหวาย-สาละ คักดาเดช
(credit photo: S.C-C)

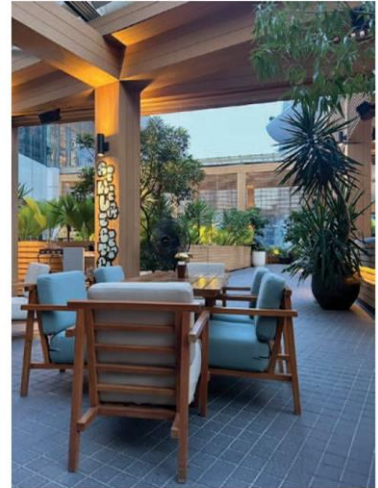


เรื่อง/ภาพ : วลัยช์ สุภากร
กรุงเทพธุรกิจ

อาหาร สไตล์ไทย แบบดัดแปลง

อาหารสไตล์ไทยแบบดัดแปลง กับวัตถุดิบท้องถิ่นทั่วไทย

> 22



มุมหนึ่งของบริเวณระเบียงคาดฟ้า Siwilai City Club



หมึกทอดผงกะหรี่
ไข่เค็มฝอย

กับวัตถุดิบท้องถิ่นทั่วไทย

Siwilai City Club (ศิริไล ซิตี้ คลับ หรือ S.C-C) คลับใจกลางกรุงเทพฯ ของคนรักวัฒนธรรม เปิดตัวเชฟพาร์ทเนอร์คนใหม่ **เชฟหวาย-สาละ คักดาเดช** จาก Rasik Local Kitchen (รสิค โลคอล คิทเชน) เจ้าของร้านอาหารไทยร่วมสมัยรางวัล บิบ กูร์ม็องดี ในจังหวัดเชียงใหม่

เชฟหวายเข้ามาทำงานร่วมกับ **เชฟพีท** หัวหน้าพ่อครัว S.C-C เพื่อออกแบบเมนู All Day Dining เมนูใหม่ภายใต้แนวคิด **Comfort Food with a Twist** โดยมีพื้นฐานมาจาก Thai Twist ซึ่งเป็นซิกเนเจอร์ในการทำอาหารของเชฟหวาย โดยให้ความสำคัญกับวัตถุดิบจากทั่วทั้งประเทศไทยในการรังสรรค์ทั้งเมนูอาหารไทยและนานาชาติ

Thai Twist: ความสนุกที่มีรากฐานจากความคุ้นเคย

เชฟหวายสำเร็จการศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ (Food and Nutrition) คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ มีประสบการณ์ทำงานในห้องอาหารอิตาเลียน โรงแรม Le Meridien รวมถึงมีความสนใจในเรื่องเครื่องดื่มอย่างค็อกเทลและเบียร์ก่อนมาเปิดร้านอาหารของตนเองซึ่งนิยามอาหารที่น่าเสนอว่าเป็น “Thai twist based on local ingredient” หรืออาหารไทยที่มีลูกเล่นโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น

“โดยส่วนตัวผมเชื่อว่าอาหารไม่มีกฎเกณฑ์ตายตัว แต่ต้องมี ‘สิ่งที่ควรจะเป็น’ เช่น ต้มยำกุ้ง ยังต้องเป็นน้ำกับกุ้ง ไม่ใช่กุ้งทอด แต่ผมจะใส่ลูกเล่นเข้าไป เช่น การใส่เบอรัรีในต้มยำกุ้ง เพื่อแทรกความ

กรุงเทพธุรกิจ

Krungthep Turakij
Circulation: 100,000
Ad Rate: 1,590

Section: การเงิน-ลงทุน/จุดประกาย

วันที่: ศุกร์ 13 กุมภาพันธ์ 2569

ปีที่: 39

ฉบับที่: 13098

Col.Inch: 214.13 Ad Value: 340,466.70

หน้า: 22(เต็มหน้า), 24

PRValue (x3): 1,021,400.10 คลิป: สีสี่

หัวข้อข่าว: อาหารสไตล์ไทย แบบดัดแปลงกับวัตถุดิบท้องถิ่นทั่วไทย

เปรี๊ยะหวานให้เข้ากัน”

บางครั้งก็ ‘ทวิสต์’ โดยการนำวัตถุดิบไทยมาเปลี่ยนรูปแบบใหม่ เช่น การทำ ‘แหนมทอดกับซอสผักชี’ ซึ่งดัดแปลงจาก ‘แหนมทรงเครื่อง’ ที่ปกติมีเครื่องเคียงเป็นผักสดและซิง แต่เชฟนำผักชีมาทำเป็นซอสในลักษณะเดียวกับ ซอสเพสโต้ (Pesto) ของตะวันตก เพื่อให้ได้รสชาติที่หลากหลายในคำเดียว

สำหรับแนวคิด **Comfort Food with a Twist** ที่นำมาสร้างสรรค์ชุดรายการอาหารใหม่ร่วมกับเชฟฟิทให้กับ **ศิริไล ซิตี คลับ** เป็นการเน้นเมนูที่ทุกคนอ่านชื่อแล้วร้อง “อ้อ” (เข้าใจทันที) แต่มีมิติของรสชาติที่มากขึ้นตามนิยามการทำอาหารของตนเอง

รวมทั้งให้ความสำคัญกับการสนับสนุน Small Producer หรือ **เกษตรกรผู้ผลิตรายย่อยทั่วประเทศไทย** เพราะเชื่อว่าคนเหล่านี้ตั้งใจทำของดีแต่ขาดช่องทางในการเข้าถึงผู้บริโภค โดยมีตัวอย่างการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น ดังนี้

- เครื่องปรุงพื้นฐาน: ใช้ **น้ำปลาแม่เต็ดดวง สุโขทัย** น้ำปลาโบราณที่ผลิตโดยกลุ่มแม่บ้านในพื้นที่ หมักจากปลาสร้อยคุณภาพดี หมักแบบธรรมชาติไม่ใส่น้ำตาลและสารกันบูด, **กะปิคลองท่อม จังหวัดกระบี่** กะปิทำจากกุ้งเคย 100% ตำรับโบราณที่สืบทอดภูมิปัญญาจากรุ่นปู่ย่าตายาย ด้วยกรรมวิธีสะอาดถูกสุขอนามัย ซึ่งเชฟหว่ายบอกว่าน้ำปลาดีกะปิดี ไม่ว่าจะทำน้ำพริกหรือเครื่องแกงก็อร่อย

- อาหารทะเล: เน้น **หมึกกระดองจากเกาะลันตา** ซึ่งเป็นประมงพื้นบ้านขนาดเล็ก มีจุดเด่นคือการใช้น้ำเค็มล้างทำความสะอาดแทนน้ำจืด เพื่อรักษาความสดและกลิ่นไอของทะเลเอาไว้ และใช้ **ปลากะพงสามน้ำจากทะเลสาบสงขลา** ซึ่งมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์และไม่คาว

- เนื้อสัตว์: ใช้ **เนื้อวัวไทยบ้านจากชุมชน** เช่น เนื้อร้องชีโครจากอีสาน และเนื้อวัวเชียงใหม่สายพันธุ์ชาร์โลเล (Charolais) ใช้ **เนื้อไก้ออร์แกนิก** จาก **แทนคุณฟาร์ม (นครปฐม)** และ **คลองไผ่ฟาร์ม (นครราชสีมา)** ซึ่งเลี้ยงแบบปล่อยธรรมชาติและเคารพสวัสดิภาพสัตว์ในฟาร์ม

ชุดเมนูใหม่ของ ‘ศิริไล ซิตี คลับ’ แบ่งรายการอาหารออกเป็น 3 กลุ่ม คือ

- **กับเหล้า (Kub Lao)** อาหารรสชาติจัดจ้านเหมาะแก่ลิ้มเครื่องดื่ม
- **กับข้าว (Kub Kao)** อาหารจานหลักสำหรับแชร์กับครอบครัวหรือเพื่อนฝูง
- **กับหวาน (Kub Wan)** ของหวานแบบไทยๆ ที่เชฟหว่าย และทีมเชฟศิริไล ซิตี คลับ หยิบขนมไทยดั้งเดิมมาสร้างสรรค์ให้มีลูกเล่นกว่าที่เคย

เมนูที่ใช้เทคนิค Twist และประยุกต์รูปแบบใหม่

เชฟหว่ายยกตัวอย่างเมนูในรายการอาหารชุดใหม่ของ S.C-C ที่นำอาหารไทยที่คุ้นเคยมาปรับเปลี่ยนรูปแบบหรือเพิ่มลูกเล่นด้วยเทคนิคพิเศษและวัตถุดิบท้องถิ่นที่น่าสนใจ อาทิ **ลิ้นวัวย่างดอกเกลือกับไทยซิมิซูรี (590 บาท)** เชฟเลือกใช้เฉพาะ ‘โคนลิ้นวัว’ เพื่อให้ได้ส่วนที่นุ่มไม่เหนียว เสิร์ฟคู่กับซอสซิมิซูรี (Chimichurri) แบบไทย คือใช้ผักชีไทย และพริกขี้หนูแทนพาร์สลีย์ เพื่อให้มีรสชาติเผ็ดร้อนแบบที่คนไทยคุ้นเคย

หมึกทอดผงกะหรี่ไข่เค็มฝอย (390 บาท) ดัดแปลงจากหมึกผัดผงกะหรี่ แต่ใช้วิธีนำหมึกไปทอดแล้วคลุกผงกะหรี่แทน เสิร์ฟแบบ



แกงควั่นจี๋เป็ดรมควันเยาวราช



ปลากะพงสามน้ำทอดซอสสามรสแบบ (ปลากะพงสามน้ำจากสงขลา)



ข้าวปุกงา กล้วยหอมคาราเมล และไอศกรีมน้ำตาลทรายแดง

กรุงเทพธุรกิจ

Krungthep Turakij
Circulation: 100,000
Ad Rate: 1,590

Section: การเงิน-ลงทุน/จุดประกาย

วันที่: ศุกร์ 13 กุมภาพันธ์ 2569

ปีที่: 39

ฉบับที่: 13098

หน้า: 22(เต็มหน้า), 24

Col.Inch: 214.13 Ad Value: 340,466.70

PRValue (x3): 1,021,400.10 คลิป: สีสี่

หัวข้อข่าว: อาหารสไตล์ไทย แบบดัดแปลงกับวัตถุดิบท้องถิ่นทั่วไทย



การตกแต่งภายใน Siwilai City Club



ยำคอหมูย่างตะไคร้สด (390 บาท)



แคนตาลูป คุลเลอร์
เครื่องดื่มแบบไร้แอลกอฮอล์

แห่ง รอยด้วยไข่เค็มขูดฝอย เพื่อไว้รับประทานง่ายและเหมาะสำหรับเป็น 'กับเหล้า' แน่นนอน.. ใช้หมักกระดองจากเกาะลันตา

ไข่เจียวหมูสับปลาอินทรีเค็มทรงเครื่อง (360 บาท) เชฟทำไข่เจียว ให้มีความกรอบ ข้างในสอดไส้หมูสับปลาเค็มที่คนทั่วไปคุ้นเคย แล้วเพิ่มเครื่องยำเข้าไปเพื่อให้กินกับข้าวได้อร่อยขึ้น

เมนูที่มีมาของวัตถุดิบและกลิ่นไอเฉพาะตัว

เพิ่มความน่าสนใจด้วยเมนู **แกงคั่วลิ้นจี่เป็ดรมควันเขาวราช** (640 บาท) เชฟหวนเลือกใช้ 'เป็ดอบซานอ้อย' แทนเนื้อเป็ดสด เพื่อสร้างมิติของกลิ่นหอมหวานและกลิ่นน้ำตาลซานอ้อยใหม่บ้าง ๆ ให้กับจานอาหาร เสริฟคู่กับลิ้นจี่ย่างซึ่งดัดแปลงมาจากแกงเผ็ดเปิดอย่าง

กับข้าวเมืองเหนือ **แกงฮังเล**และกับผักตองยูนนาน (690 บาท) เชฟหวนยกกล่าวว่าแกงฮังเลที่มีมาจากแกงพม่าที่เรียกว่า ฮินเลย์ (Hinlay)

ภาษาพม่าแปลว่าแกงกับเนื้อ ซึ่งอิทธิพลส่งต่อมายังล้านนา เชฟเลือกใช้ **เนื้อแกะสวนหัวโหลและเสิร์ฟคู่กับ 'ผักตองยูนนาน' รสเปรี้ยวหวานผัดแบบที่กินกับชาหมยูนนาน**

เมนู **ปลาทะเลไทยย่างกับน้ำพริกมะเขือยาว** (690 บาท) ใช้ 'ปลากะพงสามน้ำ' จากทะเลสาบสงขลา (น้ำจืด น้ำเค็ม น้ำกร่อย) ซึ่งมีจุดเด่นคือเนื้อปลาจะไม่ค่อยคาว เสริฟกับ 'น้ำพริกมะเขือยาว' ออกแนวน้ำพริกป่า

น้ำตกเนื้อแฮงเกอร์ (Hanger Steak, 490 บาท) เชฟเลือกใช้เนื้อส่วนหัวตบ (Hanger) ซึ่งมีรสชาติเข้มข้นเป็นเอกลักษณ์ (Beefy) เมื่อนำมาทำ 'น้ำตก' จะให้รสสัมผัสที่ชัดเจนกว่าเนื้อนำเข้า

เมนูที่ได้รับแรงบันดาลใจจากวัฒนธรรมอื่น และสูตรโบราณ

กับข้าวยอดนิยม 'ผัดกะเพรา' เชฟหวนนำเสนอ **กะเพราโบราณ**

รหัสข่าว: C-260213011044 (13 ก.พ. 69/04:03)

หน้า: 3/4

เนื้อบด (490 บาท) ใช้สูตรโบราณที่ใส่ 'ซิง' และ 'พริกไทย' เพื่อเพิ่มความเผ็ดร้อน และในบางสูตรสมัยก่อนอาจมีการใส่รากกะเพราเพื่อใช้เป็นยาช่วยขับลมด้วย

เปิดประสบการณ์กับ **เส้นใหญ่ผัดกากหมูและกุ้งแซบวิย** (590 บาท) ได้แรงบันดาลใจจาก ซาก่วยเตี้ยว (Char Kway Teow) ของสิงคโปร์ และมาเลเซีย แต่ใช้กากหมูและกุ้งมาผัดกับซอสสูตรเฉพาะ

ยังมี **ก้อยกุ้งแซบวิย** (390 บาท) ต่างจาก 'กุ้งแช่น้ำปลา' ทั่วไป เพราะใช้เทคนิคการปรุงแบบ 'ก้อย' ของภาคอีสาน คือใช้กุ้งดิบปรุงรสด้วยข้าวคั่ว พริก และมะนาว

นอกจากนี้ วัตถุดิบจากท้องถิ่นไทยยังได้รับการนำไปใช้ในการสร้างสรรค์เมนูนานาชาติเพื่อเป็นทางเลือกอีกด้วย ไฮไลท์ที่ไม่ควรพลาด อาทิ **แกมวู้ตุนรีเจนซี** (690 บาท) เชฟผสมผสานความเป็นไทยด้วยการใช้รันตีไทย Regency เป็นหนึ่งในส่วนผสมสำหรับตุ๋นแกมวู้ จานนี้เสิร์ฟเคียงกับโพลีนต้าดอกกะหล่ำเนียนนุ่มกลิ่นทรัฟเฟิล

อีกจานที่เชฟแนะนำคือ **ไก่เบบี๋หมักสมุนไพรย่าง** (490 บาท) เชฟเลือกใช้ไก่จากฟาร์มคลองไผ่ นำมาหมักด้วยสมุนไพรไทย ปล่อยให้สุกช้าๆ เสิร์ฟเคียงกับผัดผักโขมและเนยสมุนไพร

'ของหวาน' มีรากเหง้าจากภาคเหนือ

ในส่วนของการ **ของหวาน** หรือที่ในเมนูเรียกว่าหมวด "กับหวาน" มีความน่าสนใจทั้งในด้านการออกแบบและการเลือกใช้วัตถุดิบ

ชิมเมนูยอดนิยมในช่วงหน้าหนาวในแถบแม่ฮ่องสอนและเชียงใหม่ **ข้าวปุกงา** (280 บาท) คนพื้นถิ่นนิยมนำข้าวเหนียวมาตำจนเหนียวคล้ายแป้งโมจิแล้วนำไปห่อใบตองย่างไฟ กินคู่กับน้ำอ้อยและงาขี้ม่อนต้นฤดูที่ให้กลิ่นหอมเป็นพิเศษ แต่ที่นี้ประยุกต์เสิร์ฟกับกล้วยหอมคาราเมล และไอศกรีมน้ำตาลทรายแดง

นอกจากนี้ยังมี **ขนมปังคาราเมลบิงโก** ไอศกรีม ราดครีมชีสโฟม กินคู่กับข้าวโพดหวานคลุกเนย (320 บาท), **กล้วยไข่เชื่อมกับไอศกรีม** **ข้าวเม่ากะทิ** โรยกระยาสาหร่าน้ำอ้อย (300 บาท)

บักหมุดไว้ได้เลย หากชื่นชอบอาหารไทยที่มีเรื่องราว มีมิติของรสชาติ สนุกกับกลิ่นในจานอาหาร สนับสนุนผลผลิตของเกษตรกรรายย่อยทั่วประเทศ

และให้ความสำคัญกับความปลอดภัยของวัตถุดิบที่ปราศจากสารเคมี

หมายเหตุ : Siwilai City Club ก่อตั้งขึ้นในปี พ.ศ.2560 ตัวร้านมีพื้นที่อยู่ใน เซ็นทรัล เอ็มบาสซี ชั้น 5 และระเบียงดาดฟ้า ด้านนอกมองเห็นรถไฟฟ้าวิ่งท่ามกลางหมู่ตึกสูง เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 11.00 น. ถึงเที่ยงคืน โทร.06 2361 9777