

13 JUN 2002



**BENEFIT OF USING RICE FOR LOCAL WHISKY
PRODUCTION : CASE STUDY OF MAETUN SUBDISTRICT
OMKOI, CHIANGMAI PROVINCE**

TEERANONG SAKULSRI

**With compliments
of**

**LIBRARY AND INFORMATION CENTER
.....มหาวิทยาลัยมหิดล.....**

**A THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT
OF THE REQUIREMENTS FOR
THE DEGREE OF MASTER OF SCIENCE
(ENVIRONMENTAL PLANNING FOR COMMUNITY
AND RURAL DEVELOPMENT)
FACULTY OF GRADUATE STUDIES
MAHIDOL UNIVERSITY**

2002

ISBN 974-04-1400-1

COPYRIGHT OF MAHIDOL UNIVERSITY

Copyright by Mahidol University

TH
T 2596
2002
0.2

4236526 ENRD / M : MAJOR : ENVIRONMENTAL PLANNING FOR COMMUNITY AND RURAL DEVELOPMENT ; M.Sc.
(ENVIRONMENTAL PLANNING FOR COMMUNITY AND RURAL DEVELOPMENT)

KEY WORDS : BENEFIT / RICE / LOCAL WHISKY

TEERANONG SAKULSRI : BENEFIT OF USING RICE FOR LOCAL WHISKY PRODUCTION : CASE STUDY OF MAETUN SUBDISTRICT, OMKOI, CHIANGMAI PROVINCE. THESIS ADVISORS: SUCHART NAWAGAWONG , M.Sc. , PARKORN SUWANICH , M.S. , PATOMPONG SAGUANWONG , M.A. 150 p.
ISBN 974-04-1400-1

The objective of this research is to study the process of local rice whisky production and the economic benefit derived from it by studying 105 producers in Maetun and Monjong subdistrict, Omkoi, Chiangmai Province.

This study uses quantitative research. The data was collected by an interviewing method and was recorded on questionnaire forms. The descriptive analysis was coded numerically for computer processing and presented in the form of averages, percentages, distributions means, standard deviation, maximums, and minimums, and the quantitative analysis was calculated by economic analysis.

The study indicated that the main process can be divided into two stages : fermentation and distillation. Fermentation takes about 8-10 days. It is divided two steps; the first is fermented rice with NaOH liquids about 2-3 days, and in the second stage, the fermented rice is steeped in water and fermented until it become stepwash liquor. This takes about 4-5 days; the distillation process gives direct heat to the distilling pot and takes least 40 minutes. Both processes have existed for many years, but powder ball (yeast) production is rare because the production process is complicated and take a lot of much time. The production functions can be divided into two: fixed production fuctions require a fermenting tank, pans, pottery, stoves, paddles, cylinders, bamboo and pots which are mostly used in the distillation process; variable production functions require labor, rice, yeast, NaOH, and fuel which is mostly used in the fermentation process. Most producers are female. They can be divided into three groups as follow: Group 1 are the producers who produce 100-400 bottles per month; Group 2. produce 401-700 bottles per month; and Group 3, produce more than 700 bottles per month. The production period can be divided into two; February to October and November to January. The study found that on average the total economic benefits of local rice whisky over one year were: Group 1, 44,150 bath per household ; Group 2, 77,864 baht per household and Group 3, 138,444 baht per household. This study indicates that the households of producers benefited from producing local whisky by average of 68,741 a year per household and the total benefit from producing local whisky in the study area was 7,217,806 baht per year.

4236526 ENRD / M : สาขาวิชา : การวางแผนสิ่งแวดล้อมเพื่อพัฒนาชุมชนและชนบท ; วท.ม.

(การวางแผนสิ่งแวดล้อมเพื่อพัฒนาชุมชนและชนบท)

ธีรณรงค์ สกุลศรี : ผลตอบแทนจากการใช้ข้าวเพื่อการผลิตสุร่าท้องถิ่น : กรณีศึกษา ตำบลแม่ตั้น อำเภอมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ (BENEFIT OF USING RICE FOR LOCAL WHISKY PRODUCTION : CASE STUDY OF MAETUN SUBDISTRICT, OMKOI, CHIANGMAI PROVINCE). คณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์ : สุชาติ นวกวงษ์, M.Sc., ปกรณ์ สุวานิช, M.S., ปฐมพงศ์ สงวนวงศ์, M.A. , 150 หน้า ISBN 974-04-1400-1

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงกระบวนการในการผลิตสุร่าท้องถิ่นและผลตอบแทนจากการใช้ข้าวเพื่อการผลิตสุร่าท้องถิ่น ในพื้นที่ตำบลแม่ตั้น-ม่อนจอง อำเภอมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ ของกลุ่มผู้ผลิตสุร่าท้องถิ่น จำนวน 105 ตัวอย่าง

การศึกษานี้ใช้วิธีเชิงปริมาณ การบรรยายและการค้นคว้าจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการรวบรวมข้อมูลผู้ผลิตสุร่าท้องถิ่นในพื้นที่ศึกษา และการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกควบคู่ไปด้วย จากนั้นนำมาวิเคราะห์เชิงพรรณนาในการอธิบายลักษณะทั่วไปของกลุ่มตัวอย่างโดยใช้ตารางควบคู่กับการใช้สถิติอย่างง่าย ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และการวิเคราะห์เชิงปริมาณในส่วนต้นทุนและรายรับจากการผลิตสุร่าท้องถิ่น โดยทฤษฎีทางเศรษฐศาสตร์และทำการคำนวณหาผลตอบแทนจากการใช้ข้าวเพื่อการผลิตสุร่าท้องถิ่น

ผลการศึกษาพบว่า กระบวนการในการผลิตสุร่าท้องถิ่นสามารถจำแนกออกได้เป็น 2 กระบวนการหลักคือกระบวนการกลั่นและกระบวนการหมัก โดยกระบวนการหมักทั้งหมดใช้เวลาประมาณ 8-10 วัน ซึ่งสามารถจำแนกออกได้เป็น 2 ขั้นตอน คือ กระบวนการในการหมักข้าวกับน้ำปูนใสประมาณ 2-3 วัน และกระบวนการในการหมักข้าวกับน้ำประมาณ 4-5 วันเพื่อให้ได้ข้าวสำหรับใช้ในกระบวนการกลั่น และกระบวนการกลั่นจากการศึกษาพบว่า เป็นกระบวนการที่ให้ความร้อนกับหม้อต้มโดยตรง โดยใช้เวลาอย่างน้อยประมาณ 40 นาที ทั้งสองกระบวนการมีการสืบทอดมาตั้งแต่บรรพบุรุษ ยกเว้นกระบวนการในการผลิตลูกแป้งที่มีผู้สามารถผลิตได้น้อยรายเนื่องจากขั้นตอนมีความซับซ้อนและใช้เวลานานในการผลิต สำหรับปัจจัยในการผลิตสามารถจำแนกออกได้เป็นปัจจัยคงที่ ได้แก่ ถังหมัก กระทะ หม้อดินเผา เตา พาย กรวย ไม้ไผ่ และหม้อต้มซึ่งส่วนใหญ่ถูกใช้ในกระบวนการกลั่น และปัจจัยผันแปร ได้แก่ แรงงาน ข้าว ลูกแป้ง ผงปูน และเชื้อเพลิง ซึ่งส่วนใหญ่ถูกใช้ในกระบวนการหมัก ผลการศึกษาพบว่า ผู้ผลิตส่วนใหญ่เป็นผู้หญิงซึ่งสามารถจำแนกออกได้เป็น 3 กลุ่ม คือ กลุ่มผู้ที่ทำการผลิต 100-400 ขวดต่อเดือน กลุ่มผู้ที่ทำการผลิต 401-700 ขวดต่อเดือน และกลุ่มผู้ที่ทำการผลิตมากกว่า 700 ขวดต่อเดือน และระยะเวลาในการผลิต สามารถจำแนกออกได้เป็น 2 ช่วง คือ ช่วงเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนตุลาคม และช่วงเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนมกราคม ผลการศึกษาพบว่าผลตอบแทนรวมจากการใช้ข้าวเพื่อผลิตสุร่าท้องถิ่นในระยะเวลา 1 ปี สำหรับผู้ที่ทำการผลิตสุร่าท้องถิ่น 100-400 ขวดต่อเดือนเท่ากับ 44,150 บาทต่อครัวเรือน ผู้ที่ทำการผลิต 401-700 ขวดต่อเดือนเท่ากับ 77,864 บาทต่อครัวเรือน และผู้ที่ทำการผลิตมากกว่า 700 ขวดต่อเดือนเท่ากับ 138,444 บาทต่อครัวเรือน ผลตอบแทนจากการผลิตสุร่าท้องถิ่นเฉลี่ยเท่ากับ 68,741 บาทต่อครัวเรือนต่อปี และผลตอบแทนรวมจากการผลิตสุร่าท้องถิ่นในพื้นที่ศึกษาเท่ากับ 7,217,806 บาทต่อปี