

การออกแบบศูนย์การเรียนรู้สุราชุมชนไทยเชิงการค้า Thai Commercial Community Liquor Learning Center

ยลธิดา ลาปะ¹ และ อ.ดร. นิชากร เฮงรัมย์²

¹ นักศึกษา คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

² อาจารย์ประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

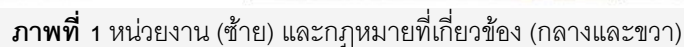
E-mail: yontidalapa@kkumail.com

บทคัดย่อ

จากการค้นคว้า การสำรวจผลิตภัณฑ์ของสุราชุมชนในประเทศไทยทั้งหมด พบว่าประเทศไทยยังขาดเสรีในการผลิต สุราแก่ผู้ประกอบการรายย่อย การผลิตที่ยังไม่เป็นมาตรฐานมากนัก เนื่องจากเงื่อนไขของกฎหมายการผลิตเดิมที่จำกัด ซึ่ง ปัจจุบันได้มีการแก้ไขแล้ว และพื้นที่ให้ความรู้ ทำกิจกรรมให้คนรู้จักผลิตภัณฑ์ชุมชนหรือผลิตภัณฑ์ทางเลือกอื่น ๆ ในประเทศ มากขึ้น ซึ่งเป็นสินค้าที่ผลิตจากพืชผลเกษตรอินทรีย์ ปลอดภัยจากพิษจากชุมชน จึงได้มีการออกแบบผ่านแนวคิดต่างๆ เช่น การจัดวางพื้นที่การใช้งานที่ได้มาจากเมล็ดข้าว ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักในการทำสุรากลั่น และของขึ้นชื่อในพื้นที่ตั้งโครงการ แนวคิด ทางด้านพลังงาน Passive-Active และการนำวัสดุที่เป็นมิตรต่อสภาพแวดล้อมมาใช้กับตัวอาคารสถาปัตยกรรม

โครงการศูนย์การเรียนรู้สุราชุมชนไทยเชิงการค้า มีจุดประสงค์ เพื่อต้องการยกระดับการผลิตสุรากลั่นชุมชนให้มีมาตรฐานมากขึ้น สร้างพื้นที่เรียนรู้ และพื้นที่จัดกิจกรรมให้สำหรับผู้ที่มีความสนใจในเรื่องสุรานิเทศต่าง ๆ ผ่านกระบวนการผลิต ทั้งแบบ ภูมิปัญญาเดิมและแบบมาตรฐานโรงงาน การใช้วัตถุดิบที่แตกต่างกันของผลิตภัณฑ์จากแต่ละพื้นที่ รวมถึงวิธี การเริ่มกิจการ ของผู้ประกอบการรายย่อย เช่นการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจ หรือนำผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ไปต่อยอด และกิจกรรมอื่น ๆ อีกมากมาย ให้เข้าร่วมสร้างประสบการณ์ให้แก่ผู้ที่ต้องการเรียนรู้

ปัจจุบันกระแสธุรกิจกำลังเป็นที่พูดถึงในทางที่จะพัฒนาสุราไทยให้สามารถเป็นที่รู้จัก และมีคุณภาพในระดับสากลได้ ซึ่งเป็นแนวทางการแก้ไขกฎหมายในการผลิตสุราเดิมดังแสดงในภาพที่ 1 ให้มีเสรีในการผลิตสุรามากขึ้น และข้อ จำกัดเดิมที่อยู่ เช่นการจำกัดกำลังผลิตที่จะสามารถจดทะเบียนได้โดยสุรากลั่นชุมชนโรงเล็ก ต้องใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวม ต่ำกว่า 5 แรงม้า หรือใช้คนงานน้อยกว่า 7 คน หรือกรณีใช้ทั้งเครื่องจักรและคนงาน เครื่องจักรต้องมีกำลังรวม ต่ำกว่า 5 แรงม้า และคนงานต้องน้อยกว่า 7 คนนั้น ได้ถูกยกเลิกไป ทำให้สามารถเพิ่มกำลังผลิตเพื่อส่งออกได้มากขึ้น รวมถึงข้อกฎหมาย ที่จำกัดให้ผู้ขอใบอนุญาตการผลิตสุราแช่ ต้องมีทุนจดทะเบียนไม่น้อยกว่า 10 ล้านบาทหรือกำลังการผลิต 100,000 – 1,000,000 ลิตร/ปี ก็ถูกยกเลิกเช่นกัน จึงเป็นการเปิดทางให้ผู้ประกอบการรายย่อย สามารถสร้างแบรนด์สินค้า ของตนเองได้ รวมถึงการจัดตั้งของกลุ่มวิสาหกิจที่ต้องการสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชนจากผลผลิตเกษตรอินทรีย์ เพื่อเพิ่มมูลค่าของสินค้านำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ เช่น สาโท สุรากลั่น ไวน์ผลไม้ เบียร์คราฟ เป็นต้น โดยให้โครงการเป็นพื้นที่ให้ ความรู้กระบวนการผลิตสุรากลั่นเป็นหลัก ไม่ว่าจะเป็นกระบวนการผลิตวัตถุดิบ พื้นที่จัดขายสินค้า ทั้งยังสามารถนำไปต่อ ยอด ธุรกิจในรูปแบบต่าง ๆ ต่อไปได้



1.1 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- พื้นที่ให้ความรู้เกี่ยวกับสุราชุมชนตั้งแต่ทั้งกระบวนการผลิต วัตถุดิบ และวิธีการต่าง ๆ ที่เป็นภูมิปัญญาเดิม
- กระตุ้นการท่องเที่ยวพื้นที่ใกล้เคียงโครงการ
- เป็นแหล่งพื้นที่ให้คนรู้จักสินค้าทางเลือกอื่น ๆ ที่ผลิตในประเทศมากขึ้น และผลักดันผลิตภัณฑ์ชุมชน

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

- ศึกษาการออกแบบโดยใช้หลักการ “Passive Design” และการนำพลังงานหมุนเวียนและวัสดุธรรมชาติมาใช้ใน การออกแบบโครงการ
- ศึกษาการออกแบบพื้นที่ต่าง ๆ ในโครงการให้สอดคล้องต่อการใช้งาน เช่น พื้นที่การผลิตโรงบ่มสุรา พื้นที่จัดการ แสง และพื้นที่กิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
- ศึกษาภูมิปัญญาไทย และวิถีกระบวนการผลิตของสุราชุมชน

1.3 ที่ตั้ง และการวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการ

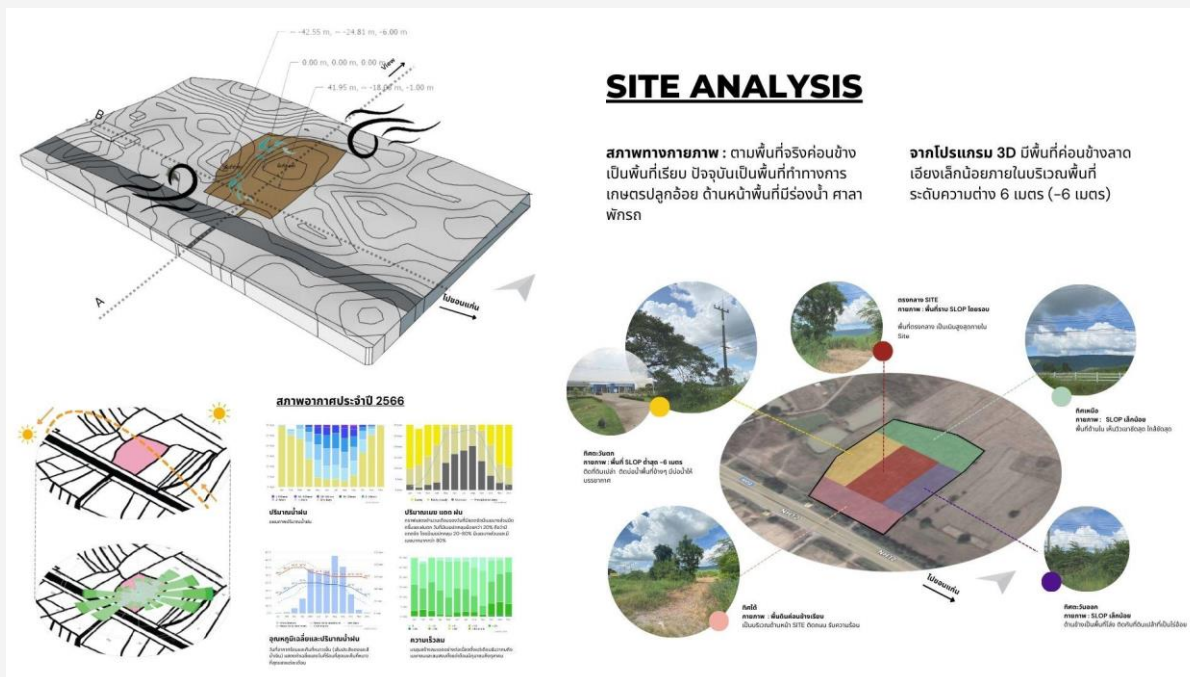
โครงการตั้งอยู่ที่อำเภอชุมแพ จังหวัดขอนแก่น ซึ่งเมืองชุมแพเป็นทางผ่านการค้ามาแต่ครั้งหนึ่ง ของจังหวัดขอนแก่น ที่มีความเจริญ และอยู่ติดกับแหล่งท่องเที่ยวธรรมชาติ เช่น อำเภอสีชมพู และอำเภอภูผาม่าน และยังเชื่อมกับแหล่งท่องเที่ยวอื่น ๆ อีกทั้งยังมีแหล่งผลิตสุราชุมชนที่ได้รับความนิยมในระดับสากลเช่น เหล้าคุณ เป็นแหล่งผลิตในพื้นที่มีแหล่งวัตถุดิบ อินทรีในในกลุ่มตลาดเขียวที่เป็นเครือข่ายทางการเกษตรที่สามารถนำมาใช้ในการผลิต มีศูนย์วิจัยข้าวและวัตถุดิบขึ้นชื่อในพื้นที่ บริเวณที่ตั้งโครงการเป็นที่ดินประเภทอนุรักษ์ชนบทและเกษตรกรรม และที่ดินประเภทชนบทและเกษตรกรรม ซึ่งที่ดินส่วนใหญ่ในอำเภอจะเป็นที่ดินประเภทชนบทและเกษตรกรรม เนื่องจากบริเวณรอบนอกเป็นที่ดินเปล่า หรือที่นา โดยคำนึงถึง หลักการออกแบบสถานที่ทำสุรากลั่นชุมชนต้องแยกออกจากส่วนที่ใช้อยู่อาศัยโดยชัดเจน ตั้งอยู่ในทำเลและสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม มีบริเวณและพื้นที่เพียงพอที่จะทำสุราโดยไม่ก่อให้เกิด อันตราย เหตุเดือดร้อนรำคาญ หรือความเสียหายต่อบุคคล หรือทรัพย์สินของผู้อื่นและตั้งอยู่ห่างจากแหล่งน้ำสาธารณะไม่น้อยกว่า 100 เมตร มีระบบบำบัดน้ำเสียที่ไม่ก่อให้เกิดมลภาวะ ต่อสิ่งแวดล้อม ตามแนวทางปฏิบัติของกรมควบคุมมลพิษ กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมต่ำกว่าห้าแรงม้าหรือใช้คนงานน้อยกว่าเจ็ดคน หรือกรณีที่ใช้ทั้งเครื่องจักร และคนงาน เครื่องจักรต้องมีกำลังรวมต่ำกว่าห้าแรงม้า และคนงานต้องน้อยกว่าเจ็ดคน (ปัจจุบันมีการแก้กฎกระทรวงใหม่แล้วดังแสดงในภาพที่ 1)



ขนาดพื้นที่ : 13 ไร่ 0 งาน 40.0 ตารางวา
 ระยะห่างจากตัวเมือง : 9 กิโลเมตร $\approx$ 11 นาที
 ห่างจากแหล่งผลิตเหล้าชุมชนในอำเภอ : 14.8 กิโลเมตร $\approx$ 20 นาที
 Existing : -
 ข้อดี : เห็นวิวธรรมชาติชัดเจน สงบ อยู่ระหว่างตัวเมืองและพื้นที่ชุมชนเขตตำบล ติดถนนใหญ่ ทางผ่านระหว่างเข้าและออกตัวเมือง
 ข้อเสีย : ห่างจากตัวเมืองเล็กน้อยมีทางเข้า-ออก site ทางเดียว
 ราคาที่ดิน : 4,244,400 บาท



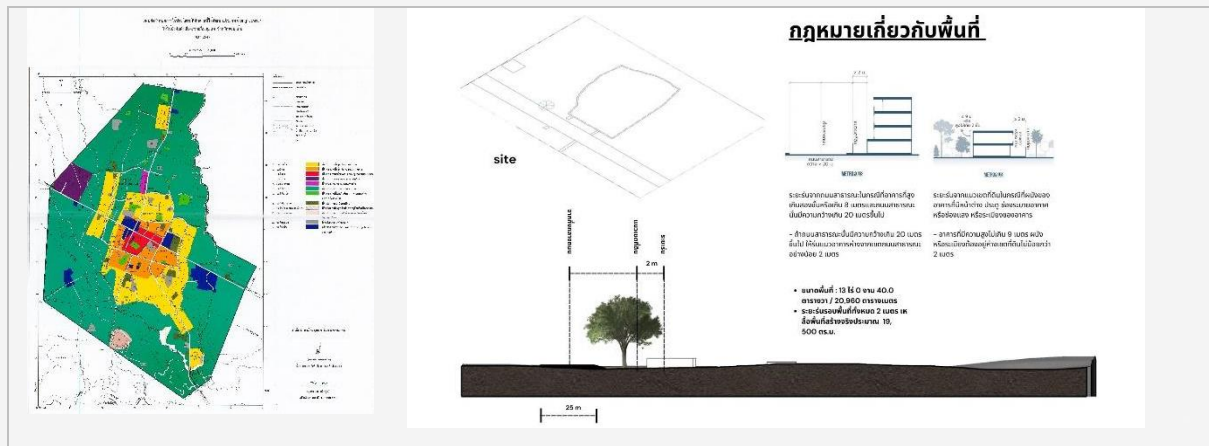
ภาพที่ 2 แสดงที่ตั้งโครงการ อ.ชุมแพ จ.ขอนแก่น
 (ดัดแปลงภาพจาก: <https://www.google.com/maps>)



ภาพที่ 3 Site analysis

ขนาดพื้นที่ : 13 ไร่ 0 งาน 40.0 ตารางวา ราคาที่ดิน : 4,244,400 บาท การเดินทางเข้าถึงจากจังหวัดขอนแก่น : ระยะทางจากสนามบินขอนแก่น - site 73 กิโลเมตร เดินทาง 1 ชั่วโมง ระยะห่างจากตัวเมือง : 9 กิโลเมตร $\approx$ 11 นาที ห่างจากแหล่งผลิตเหล้าชุมชนในอำเภอ : 14.8 กิโลเมตร $\approx$ 20 นาที ข้อดี : เห็นวิวธรรมชาติชัดเจน สงบ อยู่ระหว่างตัวเมืองและพื้นที่ชุมชนเขตตำบล ติดถนนใหญ่ ทางผ่านระหว่างเข้าและออกตัวเมือง ข้อเสีย : ห่างจากตัวเมืองเล็กน้อยมีทางเข้า-ออก site ทางเดียว สภาพทางกายภาพ : ตามพื้นที่จริงค่อนข้างเป็นพื้นที่เรียบ ปัจจุบันเป็นพื้นที่ทำทางการเกษตรปลูกอ้อย

ด้านหน้าพื้นที่มีร่องน้ำ ศาลาพักรก การจราจร : ถนนมะลิวัลย์เป็นถนนใหญ่ตัดผ่านไปหลายจังหวัด ทำให้มีรถวิ่งผ่านตลอดๆ ทั้งรถของคนในพื้นที่ผ่านประจำหรือรถนักท่องเที่ยว การเดินทางเข้าถึง Site : รถประจำทาง, รถตู้, สามล้อ, รถโดยสารในท้องถิ่น, รถยนต์ส่วนตัว, รถมอเตอร์ไซด์



ภาพที่ 4 แผนผังกำหนดการใช้ประโยชน์ที่ดินบังคับผังเมืองรวมอำเภอชุมแพ (ซ้าย) กฎหมายที่เกี่ยวข้องพื้นที่ (ขวา)

2 กฎหมายและเทศบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับโครงการ

ที่ดินส่วนใหญ่ในอำเภอจะเป็นที่ดินประเภทชนบทและเกษตรกรรม เนื่องจากบริเวณรอบนอกเป็นที่ดินเปล่า หรือ ที่นา รองลงมาเป็นที่ดินประเภทที่อยู่หนาแน่นน้อย เริ่มเป็นพื้นที่บริเวณรอบนอกใจกลางเมือง และมีความหนาแน่น เข้ามาตาม ลำ ดับ เมื่อเข้าสู่ใจกลางเมืองที่เป็นแหล่งตลาด การค้าเชิงพาณิชย์ สถานที่ขนส่งและแหล่งราชการอื่นๆ ดังแสดงในภาพที่ 4 สีของ พื้นที่นั้นจะมี 2 แบบคือ “สีชาวมียกรอบกับเส้นทแยงสีเขียว” เป็นที่ดินประเภทอนุรักษ์ชนบท และเกษตรกรรม รหัส ก.1 – ก.5 จุดประสงค์ ของการใช้ประโยชน์ที่ดิน ประเภทนี้ คือ การสงวนรักษาทรัพยากรธรรมชาติ ของพื้นที่ชนบทและแหล่งเกษตร กรรม การส่งเสริมการเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำเค็มและน้ำกร่อย รวมไปถึงการส่งเสริมเศรษฐกิจ การเกษตร สามารถก่อตั้งโรงงาน จำพวกที่ 2 ได้ โดยอุตสาหกรรมจำพวกที่ 2 คือมีเครื่องจักร ไม่เกิน 50 แรงม้า และคนงาน ไม่เกิน 50 คน

2.1 กฎหมายเกี่ยวกับพื้นที่

ระยะร่นจากถนนสาธารณะในกรณีอาคารที่สูงเกินสองชั้นหรือเกิน 8 เมตรและถนนสาธารณะนั้นมีความกว้างเกิน 20 เมตรขึ้นไป

- ถ้าถนนสาธารณะนั้นมีความกว้างเกิน 20 เมตรขึ้นไป ให้ร่นแนวอาคารห่างจากเขตถนนสาธารณะอย่างน้อย 2 เมตร

ระยะร่นจากแนวเขตที่ดินในกรณีที่ผนังของอาคารที่มีหน้าต่าง ประตู ช่องระบายอากาศหรือช่องแสง หรือระเบียงของอาคาร

- อาคารที่มีความสูงไม่เกิน 9 เมตร ผนังหรือระเบียงต้องอยู่ห่างเขตที่ดินไม่น้อยกว่า 2 เมตร
พื้นที่ใช้สอยในโครงการ

ตารางที่ 1 พื้นที่กิจกรรมต่าง ๆ ภายในโครงการ ประกอบด้วย

ส่วนกิจกรรมหลัก 48%	ส่วนกิจกรรมเสริม 30%	ส่วนสำนักงาน 6%	ส่วนบริการ 28%
พื้นที่ให้ความรู้	พื้นที่ต้อนรับ	ห้องทำงานพนักงาน	พื้นที่พักกางส่า
พื้นที่ผลิตพื้นที่ผลิตสุรากลั่น	พื้นที่กิจกรรม	ห้องพักพนักงาน	งานระบบ
น / ไวน์ / เบียร์คราฟ			
Tasting room	พื้นที่ร้านค้าผลิตภัณฑ์	ห้องประชุม	ห้องเก็บของ
โรงบ่ม	ร้านอาหารและบาร์		
Workshop	พื้นที่ลานกิจกรรมด้านนอก		



ภาพที่ 5 กราฟวงกลมแสดงพื้นที่ภายในโครงการ

3 แนวความคิดในการออกแบบ

3.1 แนวคิดในการออกแบบทั่วไป

“เหล่า - เรือง” โดยใช้ข้าวที่เป็นวัตถุดิบหลักในกระบวนการผลิต ซึ่งข้าวทับทิมชุมแพเป็นของขึ้นชื่อของอำเภอชุมแพ เป็น แนวคิดในการออกแบบวางผังการใช้งาน และรูปแบบของอาคาร ที่ต้องค่อย ๆ กะเทาะเปลือกออกให้เห็นเมล็ดด้านใน ผ่าน การสัญจรภายในโครงการ โดยแบ่งเป็นที่เปลือกข้าวและเมล็ดข้าว รูปแบบการจัดแสดง จะแทนด้วยสีของข้าว ทับทิม ชุมแพ



ภาพที่ 6 ข้าวทับทิมชุมแพ

(ดัดแปลงภาพจาก: <https://jasminericeshop.readyplanet.site/>)

3.2 ทฤษฎีการรับรู้



ภาพที่ 7 ส่วนจัดแสดง

(ที่มาของภาพบางส่วนจากอินเทอร์เน็ต)

การรับรู้ผ่านประสาทสัมผัสทั้ง 5 ที่ประกอบด้วย ตา หู จมูก ลิ้น ผิวหนัง ให้ความรู้ผ่าน รูป รส กลิ่น เสียง สัมผัส จึงนำทฤษฎีเหล่านี้มาใช้ในการจัดรูปแบบ Exhibition ทำความเข้าใจกับสุรา สร้างประสบการณ์โดยผ่านประสาทสัมผัส รูป รส กลิ่น จากพื้นที่การจัดแสดงโดย รูป - พื้นที่ให้ความรู้ การผลิต การให้ความรู้เกี่ยวกับความแตกต่างของสุรา

พื้น บ้าน วัสดุผิว และวิธีการทำ เนื่องจาก 90% ของสิ่งที่อยู่รอบตัวถูกส่งไปยังสมองผ่านการมองเห็น จึงแสดงให้เห็นถึงความแตกต่างของสุราแต่ละชนิด กลิ่น – ในกระบวนการผลิต การต้มกลั่นให้ถูกวิธี กลิ่นสุราไทยที่ใช้วัตถุดิบต่างกัน เช่น กลิ่นที่ทำจาก ข้าว จากอ้อยก็จะแตกต่างกัน กลิ่นสมุนไพรเป็นส่วนผสม หรือวัตถุดิบอื่น ๆ กลิ่น smoke กลิ่นของตัวถังไม้ที่เกิดการหมัก บ่ม ต่าง ๆ และเปรียบเทียบกลิ่นที่ได้ว่าเหมือนอะไรบ้างในสัมผัสแรก เนื่องจากกลิ่นกระตุ้นความทรงจำได้ชัดเจนที่สุดในประสาทสัมผัสทั้งหมด ทำให้เราจดจำได้มากขึ้นควบคู่กับการมองเห็น จากการสำรวจพบว่าคนเราสามารถจดจำกลิ่นได้มากถึง 35% ในขณะที่จำสิ่งที่เคยเห็นได้เพียง 5% เท่านั้น และเข้าใจในส่วนประกอบของตัวสุรามากขึ้นที่มีกลิ่นแตกต่างกันออกไป รส - Tasting room ความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ในโครงการ ทั้งเหล้าและไวน์ เปรียบเทียบรสชาติของเหล้าที่มีวัตถุดิบแตกต่างกัน ของเหล้าบ่มอื่น ๆ ผลิตภัณฑ์สุราชุมชนอื่น ๆ และสุราต่างประเทศที่ให้รสสัมผัสคล้ายกัน และการใช้แก้วให้ถูกวิธี เพราะรสชาติ ของเครื่องดื่มแต่ละชนิดก็มีความแตกต่างกัน ไม่ว่าจะเป็นทั้ง ความเผ็ด ขม หวาน หรือต่าง ๆ ที่ให้ความสัมผัสต่างกันออกไป ขึ้น อยู่ กับผู้รับรส การรับรสก็เป็นการเรียนรู้อย่างหนึ่งที่สำคัญที่ทำให้เราเข้าใจมากขึ้น

3.2.1 หลักการออกแบบเส้นทางสัญจรภายในพิพิธภัณฑ์ และอาร์ตแกลลอรี (Circulation design in museum and art gallery)



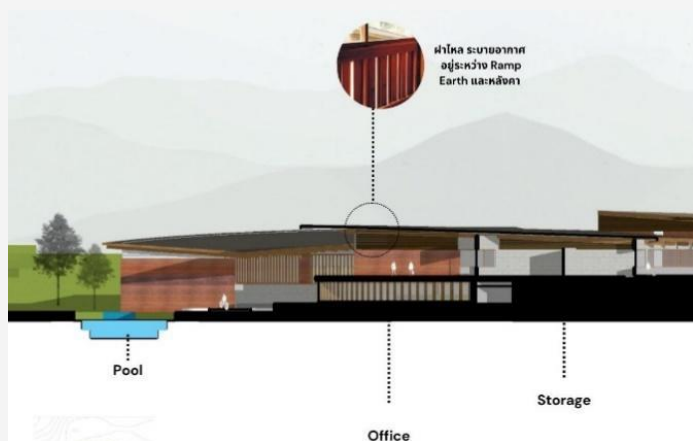
ภาพที่ 8 เส้นทางสัญจรแบบ Comb Type Lay out

ที่มา : <https://www.wazzadu.com/article/6059>

เส้นทางสัญจรแบบ Comb Type Lay out
เป็นการจัดวางผังที่มีทางเดินกลางเป็นหลัก มักมีส่วนให้เลือกชมได้หลายส่วนในเวลาเดียวกัน ทางเข้าอาจเป็นด้านท้ายด้านใดด้านหนึ่ง หรือมีทางเข้าอยู่ตรงกลางผู้ชมสามารถไปทางซ้าย หรือขวาได้ ผังสัญจรแบบนี้ถือเป็นการเพิ่มขอบเขตให้แก่ผู้ชม ไม่เกิดการแออัดของผู้ชม หาก มีจำนวนมาก เนื่องจากมีพื้นที่ชมหลายส่วน อาจทำให้ชม ผลงานไม่ครบ

3.2.2 แนวความคิดด้านพลังงานและสิ่งแวดล้อม

Passive / Active การระบายอากาศเปิดพื้นที่ว่างในแต่ละอาคารและทางเดินให้ลม flow หรือเป็นพื้นที่ semi-outdoor เปิดโล่งรับกระแสลมทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือและทิศตะวันตกเฉียงใต้ และพื้นที่ภายในโครงการบางส่วนช่วยให้อากาศถ่ายเท กระแสลมไหลผ่านเพื่อลดการใช้พลังงาน เช่น ส่วนต้อนรับพื้นที่กลั่น สุรา มีการใช้ฝาโหลระบายอากาศระหว่างแต่ละห้อง และปล่อยน้ำทางทิศตะวันตกเมื่อกระแสลมพัดผ่านเข้ามาจะช่วยลดอุณหภูมิ



ภาพที่ 9 พื้นที่เปิดโล่งบางส่วนในผังพื้นที่ (ซ้าย) ฝาโหลระบายอากาศระหว่างห้องในรูปตัด (ขวา) ภาพรวมโครงการ(ล่าง)

Waste management การจัดการของเสียจากสา(เศษข้าวที่เหลือหลักจากการหมักสาโท) การจัดการของเสียจากสาที่เกิดจากการกระบวนการทำเหล้ากลั่น นำมาจัดการ ใช้ต่อให้เกิดประโยชน์ เช่น นำไปทำปุ๋ย อาหารสัตว์ การกักเก็บ น้ำฝน ดังแสดงในภาพที่ 10 หรือการบำบัดน้ำเสียที่เกิดจากกระบวนการกลั่นนำกลับมาใช้ในโครงอีก เช่น นำไปรดน้ำต้นไม้



ภาพที่ 10 กากสา(ภาพซ้าย) กากส้ามมาผสมอาหารสำเร็จรูปให้สุกร(ภาพกลาง) บำบัดน้ำแบบบ่อเติมอากาศ(ภาพขวา)

(ที่มา: <http://rakbankerd.com>)

Rammed Earth Material การใช้ผนัง Rammed Earth เป็นทั้งโครงสร้าง และผนังที่ลัด อุณหภูมิ ความร้อนภายในอาคาร เป็นการลดการใช้พลังงานในการทำความร้อน ซึ่ง Rammed Earth คือเทคนิคการสร้างผนัง ด้วยส่วนผสมหลัก 3 ส่วน ได้แก่ ดิน ซีเมนต์ และน้ำ นำมาบีบอัด เทลงบล็อก และใช้เครื่องกระทุ้งที่ละชั้น จนผสม เป็นเนื้อเดียวกัน กลายเป็นผนังที่แข็งแรง สวยงาม



Rammed Earth มีข้อดีคือ

- ความแข็งแรงทนทาน
- ป้องกันไฟ
- ดูดซับเสียง
- สามารถเป็นรูปทรงโค้งได้
- ลดอุณหภูมิให้กับอาคาร ซึ่งช่วยประหยัดพลังงาน

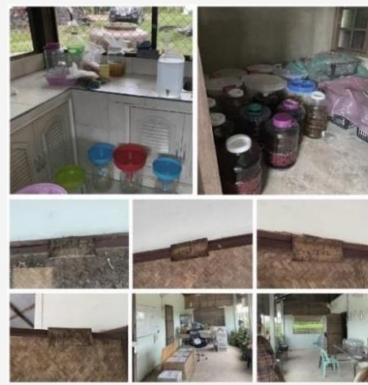
ภาพที่ 11 ผนัง Rammed Earth

(ที่มา: <https://www.archdaily.com/933353/how-rammed-earth-walls-are-built>)

4 กรณีศึกษา

4.1 เหล้าคุณ ขอนแก่น

เหล้าคุณ เกิดจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเมล็ดพันธุ์และการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านโนนเชือก ผลิตสุราชุมชน ซึ่งตั้งอยู่ เลขที่ 174 ม.7 บ้านโนนเชือก ต.บ้านขาม อ.น้ำพอง จ.ขอนแก่น โดยพ่อสวาท อุปฮาด เป็นการรวมตัวของเกษตรกรที่ต้องการเพิ่มราคาผลผลิตภายในชุมชน การแปรรูปจากข้าวมาเป็นเหล้า เป็นอีกช่องทางหนึ่ง ที่คิดมานานมาก่อนอยู่ แล้ว จึงรวมกลุ่มกันเพื่อให้ได้สิทธิในการผลิต โดยกลุ่มสมาชิกมีทั้งหมด 27 ครัวเรือนจาก 40 ครัวเรือน และมี 6 ครัวเรือน ที่มี ความรู้ภูมิปัญญาในการทำเหล้าอยู่แล้ว จึงนำความรู้ที่มีมาคุยกันและพัฒนาการผลิต และในการที่จะเข้ามาเป็นสมาชิกกลุ่ม วิสาหกิจนั้นก็ต้องนำข้าวอินทรีย์ในพื้นที่การปลูกของตนเองมาแลกเข้า ข้อดีของเหล้าคุณคือใช้วัตถุดิบอินทรีย์อยู่แล้ว ทำให้ การปนเปื้อนน้อย ควบคุมรสชาติได้ดีกว่าเหล้าจากข้าวจะมีเอกลักษณ์ กลิ่นของข้าวชัดกว่าวัตถุดิบอื่น และน้ำที่นำมาใช้หมัก เหล้าก็เป็นน้ำแร่ธรรมชาติในพื้นที่ ที่ให้ความเป็นกลางดีผ่านการตรวจสอบมาแล้ว ทั้งนี้ยังมีวัตถุดิบอื่น ๆ เช่น ผลไม้ตามฤดู ข้าว ที่ได้จากกลุ่มตลาดเขียว ที่เป็นกลุ่มตลาดอินทรีย์เช่นกัน

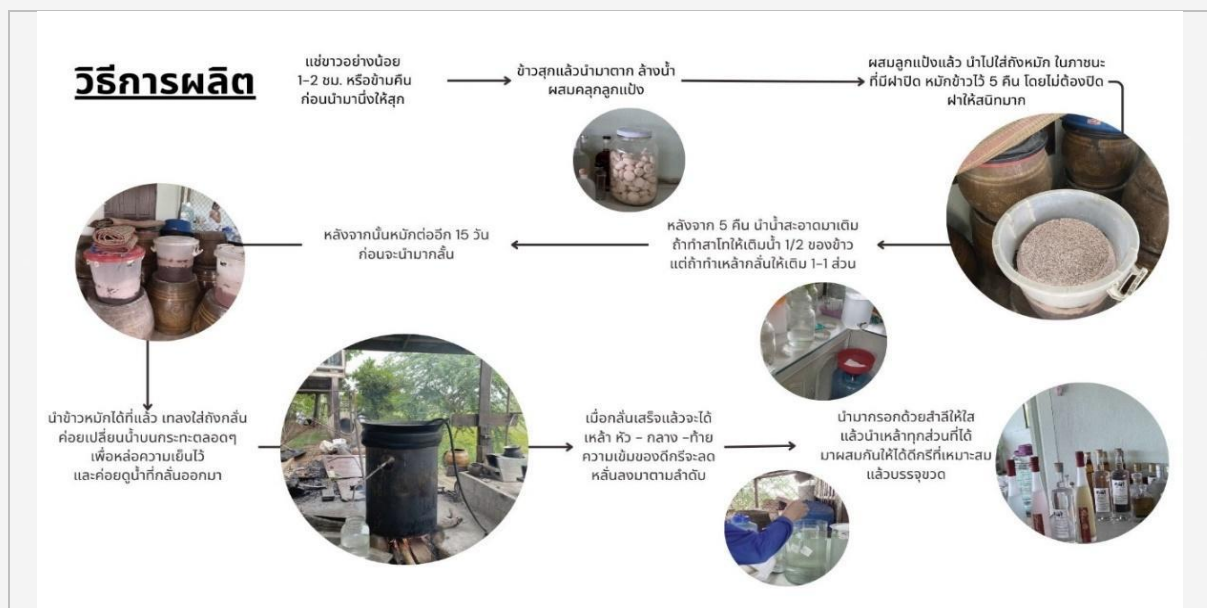


พื้นที่ในส่วนการผลิต

โรงเหล้า ตามกรอบอนุญาตสรรพสามิต อย่างน้อย ต้องมี 7 ห้อง

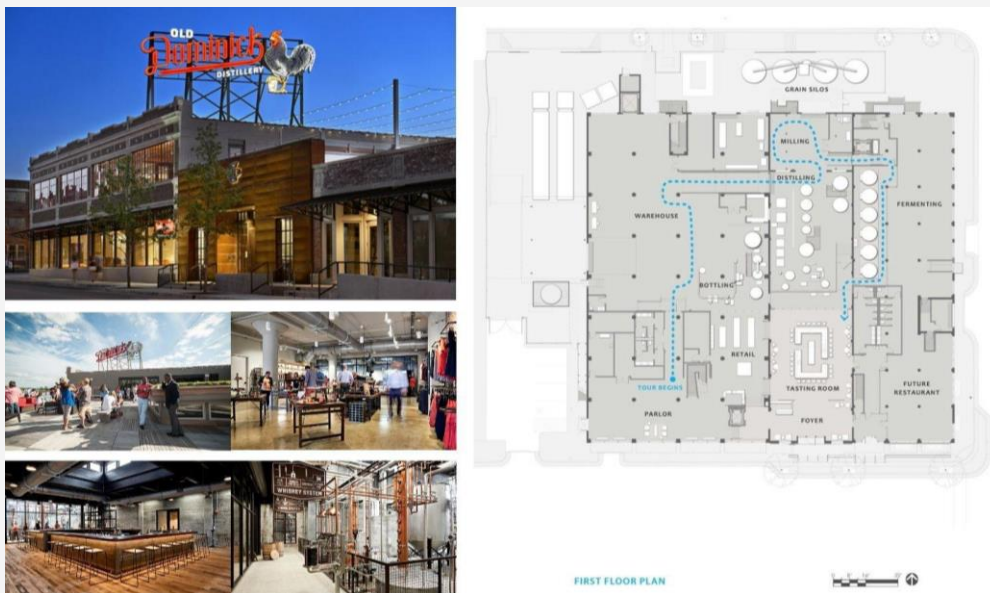
- ห้องหมักสุรากลั่น
 - ห้องหมักสุราแช่ (ลาโท)
 - ห้องบรรจุสุรากลั่น
 - ห้องเก็บบรรจุภัณฑ์สุรากลั่น
 - ห้องเก็บบรรจุภัณฑ์สุราแช่
 - ห้อง stock วัตถุดิบ (แยกส่วนสุรากลั่น / สุราแช่)
 - ห้องบรรจุภัณฑ์
- ในส่วนลูกแบ่งเก็บในไหหรือกระปุกที่ไม่โดนความชื้น ในอุณหภูมิปกติ
- โรงบ่ม

ภาพที่ 12 ผลิตภัณฑ์เหล้าคูน
(ที่มา: ภาพถ่ายโดยนางสาว ยลธิดา ลาปะะ)



ภาพที่ 13 พื้นที่การผลิตขั้นตอนต่าง ๆ
(ที่มา: ภาพถ่ายโดยนางสาว ยลธิดา ลาปะะ)

4.2 Old Dominick Distillery ที่ตั้ง : MEMPHIS, UNITED STATES ผู้ออกแบบ : Looney Ricks Kiss



ภาพที่ 14 ภายรวมโครงการ(ซ้าย) และผังพื้น (ขวา)

(ที่มา: https://www.archdaily.com/search/all?q=4.2Old%20Dominick%20Distillery%20&ad_source=jv-header)

การออกแบบที่ผสมผสานความสวยงามของคลังสินค้ายุคอุตสาหกรรมเครื่องจักรเข้ากับความสะดวกสบาย ทองแดงทำมือ และสแตนเลส Vendome การกลั่น อุปกรณ์และศิลปะทางเทคนิคของการกลั่น แปรรูป ด้วยความรู้สึทของประวัติศาสตร์ และความเป็นส่วนตัวของลูกค้า มรดกของครอบครัว การออกแบบโรงกลั่น Old Dominick และการนำเสนอวัสดุเหลือ จากถัง ไม่ไอ้กมาใช้ในการออกแบบอาคาร เป็นการลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม พื้นที่ภายในโรงกลั่น, ห้องรองรับ , คลังสินค้า, ห้อง บรรจุกัญธิ, ห้องกลั่น, ห้องไม้, ห้องหมัก, ห้อง tasting , โรงอาคาร สิ่งที่ได้จากกรณีศึกษา: โครงการ มีการจัด Tour ดูพื้นที่ต่าง ๆ ในโรงงาน ดูการจัดวาง Function ที่มีความต่อเนื่องตาม แนวทางเดินของ Tour การออกแบบพื้นที่รับรองสำหรับนักท่องเที่ยว ภายในโครงการความีส่วนไหนบ้าง เช่น เมื่อชมการผลิตเสร็จแล้วจะมาเจอในส่วนห้อง tasting ร้านขายของที่ระลึก และโรงอาหารรองรับนักท่องเที่ยวในอนาคต

4.3 Callington Mill Distiller ที่ตั้ง : OATLANDS, AUSTRALIA ผู้ออกแบบ : Cumulus Studio

โรงกลั่น Callington Mill ตั้งอยู่ได้แก่งกันลมนอันเป็นเอกลักษณ์ของ Oatlands สร้างสมดุลระหว่างอุตสาหกรรม และการท่องเที่ยว วัสดุแบบดั้งเดิม และการออกแบบร่วมสมัย การออกแบบนี้ตอบสนองความต้องการในการผลิตทางอุตสาหกรรมของโรงกลั่นวิสกี้ที่ใช้งานได้ดี และมอบประสบการณ์ที่ดีมด้าให้กับผู้มาเยือน ด้วยประตูห้องเก็บไวน์แบบดั้งเดิม

สิ่งที่ได้จากกรณีศึกษา: การเลือกโชว์ และเลือกเก็บพื้นที่บางส่วน เช่น ร้านอาคาร โรงกลั่น และโรงบ่มบางส่วนจะอยู่ในส่วนของ ชั้นบน ผู้ที่มาใช้โครงการสามารถมองเห็นได้ โดยไม่ต้องเข้าไปในพื้นที่เนื่องจาก ด้านหน้าของอาคารเป็นกระจกทั้งหมด จึงสามารถมองเห็นได้ง่าย และในส่วนห้องพื้นที่หมักอีกบางส่วน และ พื้นที่ service ต่าง ๆ อยู่ส่วนของล่าง และในบางส่วน ของพื้นที่ยังเชื่อมถึงกันอยู่ การออกแบบ Mass

ที่อาคารของตัวอาคารเป็นอาคารเดียวกัน แต่มีการแบ่งสัดส่วนตาม Function ให้ดูเป็นคนละอาคารได้ โดยการเทพื้นด้านบนของอาคารให้เสมอกับที่ดินเดิม เช่น เครื่องกลั่นที่มีขนาดใหญ่ ด้านบนก็จะโชว์ ให้เห็นหม้อกลั่นได้ แต่ในส่วนด้านล่างของตัวหม้อกลั่นก็จะอยู่กับพื้นที่ Service

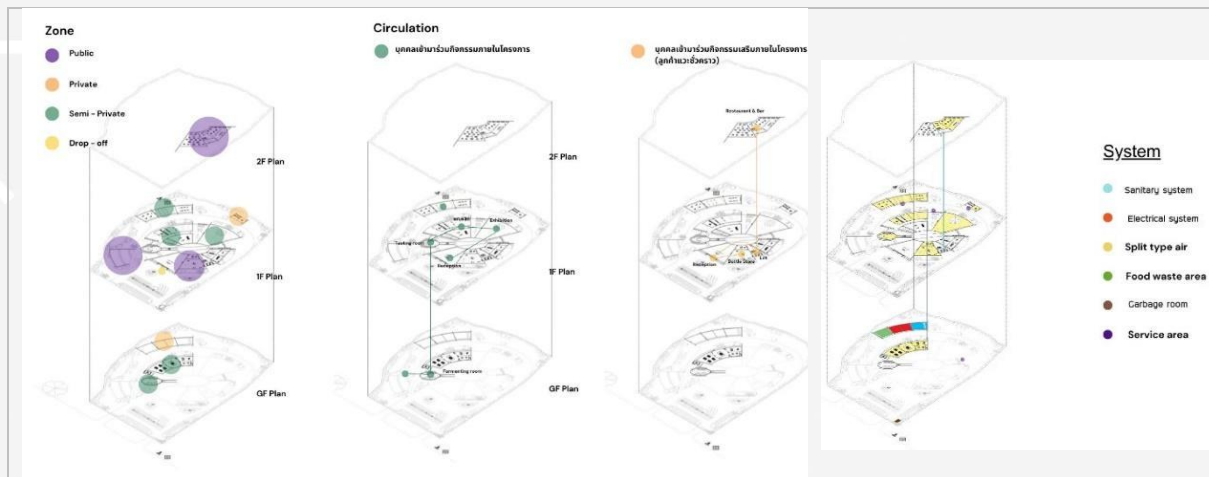


ภาพที่ 15 ภาพรวมโครงการ

(ที่มา: <https://www.archdaily.com/997930/callington-mill-distillery-cumulus-studio>)

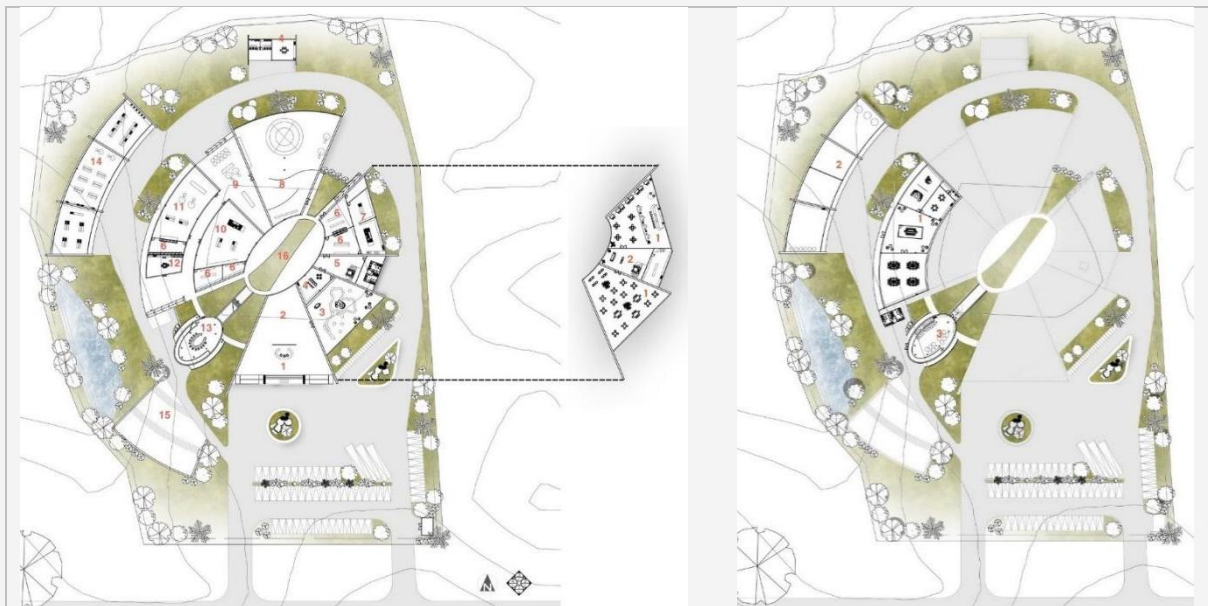
5 ผลการศึกษา

แนวคิดในการออกแบบจากเมล็ดข้าว จึงจัดวางพื้นที่ต่างๆ ภายในโครงการ ตามลำดับการแปรรูปของเมล็ดข้าว จาก ภาพ ที่ 16 พื้นที่ที่สื่อถึง เปลือกข้าว คือสีม่วง เป็นส่วนนิทรรศการ เป็นพื้นที่สาธารณะและเป็นพื้นที่ต้อนรับลูกค้าทั่วไป ที่เข้า มา ร่วมงาน ทำกิจกรรม หรือใช้พื้นที่ภายในโครงการ โดยอาจเป็นงานชั่วคราว ตลาด หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่ไม่มี ค่าใช้จ่าย ใน การ เข้าร่วม ในส่วนของพื้นที่ที่สื่อถึง เมล็ดข้าว คือสีเขียว เป็นส่วนกิจกรรมหลัก เป็นพื้นที่ที่สาธารณะ เป็น ส่วนให้ความรู้ และ กิจกรรมหลักภายในโครงการ มีการเก็บค่าบริการเข้าร่วมกิจกรรม สีส้มเป็นพื้นที่เฉพาะพนักงาน ส่วน ทางเดิน จะแบ่งออก เป็น ทางเดินสีเขียว สำหรับบุคคลที่มาเข้าร่วมกิจกรรมหลักภายในโครงการ และทางเดินสีส้ม สำหรับ บุคคลที่แวะ หรือเข้าร่วม กิจกรรมเสริมภายในโครงการ โดยแนวคิดในการวางผังใน ภาพที่ 17 นำแนวคิดเมล็ดข้าว มาใช้ ในการวางผังพื้นที่ลานตรง กลางและตัวโรงบ่มเป็นวงรี ทำให้รูปทรงอาคารมีลักษณะเป็นวงรีรับกับพื้นที่ไปด้วย ทั้งมี การหมุนแกนอาคาร เพื่อเปิด พื้นที่ให้เป็นช่องรับกระแสลมในทิศทางลม



ภาพที่ 16 Diagram แสดงการแบ่งพื้นที่ในอาคาร และ งานระบบอาคาร

พื้นที่การใช้งาน บางส่วนตามแนวทางลาดชัน โดยชั้น 1 อาคารด้านหน้าให้เป็นพื้นที่กิจกรรมเสริมของตัวโครงการ เช่นพื้นที่ต้อนรับ , พื้นที่ขายสินค้า ร้านอาหารและบาร์ เพื่อเป็นจุดต้อนรับลูกค้า ชั่ว คราว ที่แวะมาใช้บริการ อาคารด้านหลัง เป็นส่วนของกิจกรรมหลักภายในโครงการ เช่น พื้นที่ให้ความรู้ , พื้นที่แสดงการ ผลิต และ พื้นที่ทำกิจกรรมต่าง ๆ ทางด้าน ทิศฝั่งตะวันตกเป็นพื้นที่สวน ลานกิจกรรมและบ่อบำบัดน้ำภายในโครงการ ที่เป็น จุดต่ำสุดของโครงการเพื่อรองรับน้ำ บำบัดน้ำจากสาที่ เป็นของเสียเหลือจากการผลิต โดยด้านหลังโครงการจะเป็นวิวภูเขา ธรรมชาติสวยงามในส่วนของชั้น 2 อาคารด้านหน้า (อาคารพื้นที่ต้อนรับ) จัดให้เป็นส่วนของพื้นที่ ต้อนรับของร้านอาหาร และ บาร์ มีโซนนั่งทานอาหาร แบบกึ่งภายในและภายนอกเพื่อให้เห็นวิวธรรมชาติ และกิจกรรมภายในโครงการ ดังแสดงในภาพที่ 17



ภาพที่ 17 ผังพื้นที่ชั้น 1 และผังพื้นที่ชั้น 2 (ซ้าย) ผังพื้นที่ใต้ดิน(ขวา)

ชั้นกึ่งใต้ดิน ถูกวางให้เป็นส่วนของ โรงบ่ม เพื่อให้สามารถเก็บอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการหมักเหล้าและไวน์ และเก็บรักษา ให้ได้ออกมาเป็นไวน์ที่มีคุณภาพและได้รสชาติตามที่ต้องการโดยต้องเป็นพื้นที่ ที่มีอุณหภูมิคงที่ และไม่มี ความร้อนแสง UV ไม่ เข้าไปในพื้นที่มากเกินไป เพราะมีผลเสียต่อการทำงานของยีสต์ เนื่องจากกระบวนการหมักเป็น กระบวนการที่สำคัญที่สุดโดยขุดลง ไปจากระดับดินเดิม 2 เมตร ดังแสดงในภาพที่ 19 เนื่องจากอุณหภูมิภายในดินมีการ เปลี่ยนแปลงน้อย เพียง 0.5°C ในทุก ๆ 10 เซนติเมตร ซึ่งจะสามารถรักษาอุณหภูมิให้อยู่ที่ $22-26^{\circ}\text{C}$ ทดแทนการใช้ พลังงานเพื่อทำความเย็นได้ นอกจากนี้ยังมีพื้นที่ สำนักงาน พื้นที่พักกาสา และงานระบบต่าง ๆ โดยใช้วางตามแนวระดับ ดินเดิมที่ระดับ -3 เมตร เพื่อลดการปรับหน้าดินและ สะดวกในการเข้าถึงและ การ Service พื้นที่ จากภาพที่ 17 ด้านขวา จะเห็นว่า พื้นที่สำนักงานจะอยู่ใต้พื้นที่การผลิตและ พื้นที่พักกาสา และงานระบบต่าง ๆ อยู่ใต้พื้นที่ workshop



ภาพที่ 18 โรงบ่มในโครงการ



ภาพที่ 19 Reception (ซ้าย) Multi-Function Hall (ขวา)



ภาพที่ 20 Court (ซ้าย) Exhibition Hall (ขวา)



ภาพที่ 21 Exhibition (ซ้าย) Distilling Hall (ขวา)



ภาพที่ 22 Tasting Room (ซ้าย) Court (ขวา)



ภาพที่ 23 Service Hall (ซ้าย) Outdoor area (ขวา)



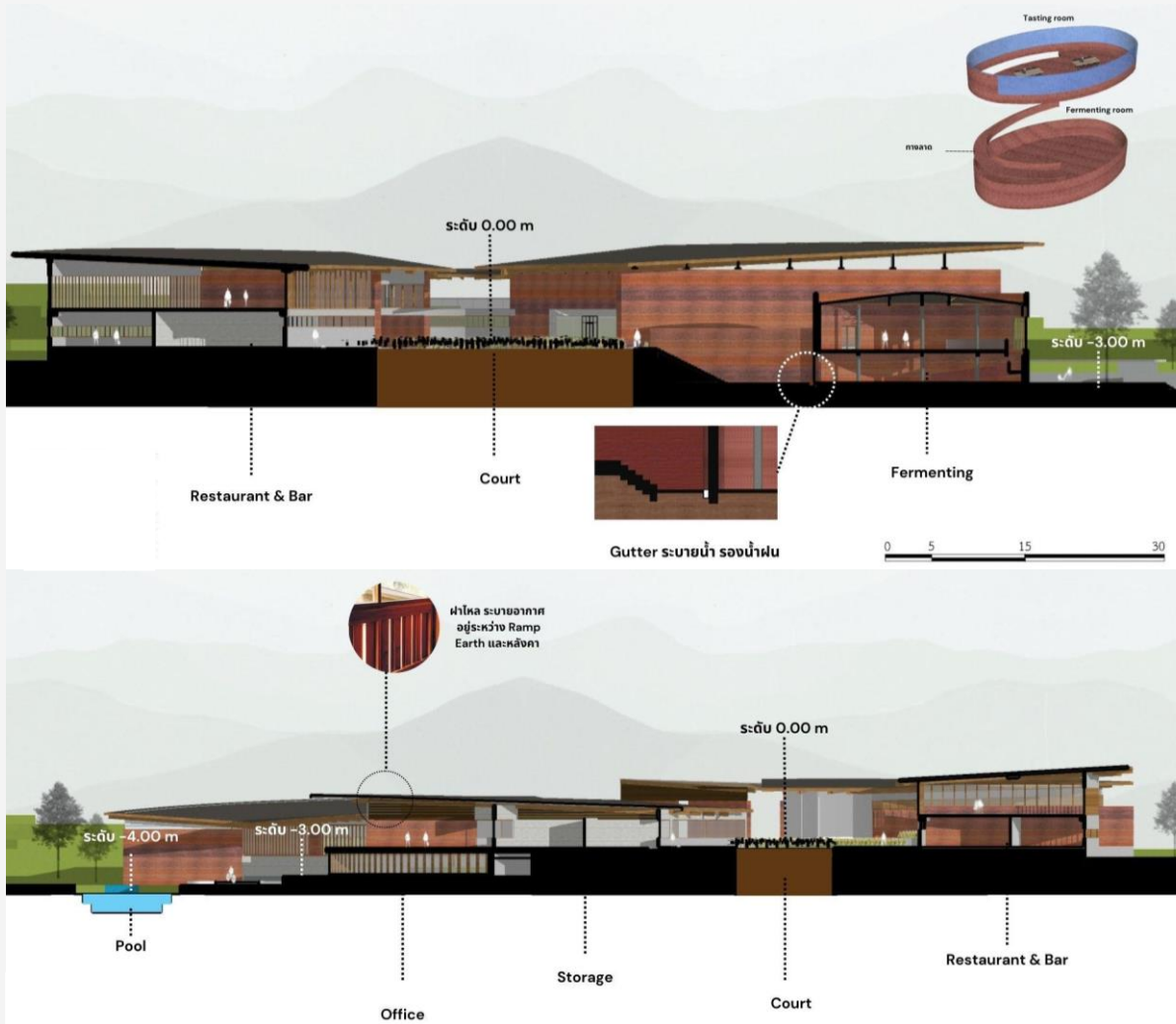
ภาพที่ 24 Outdoor area



ภาพที่ 26 รูปด้าน 1 และ 2



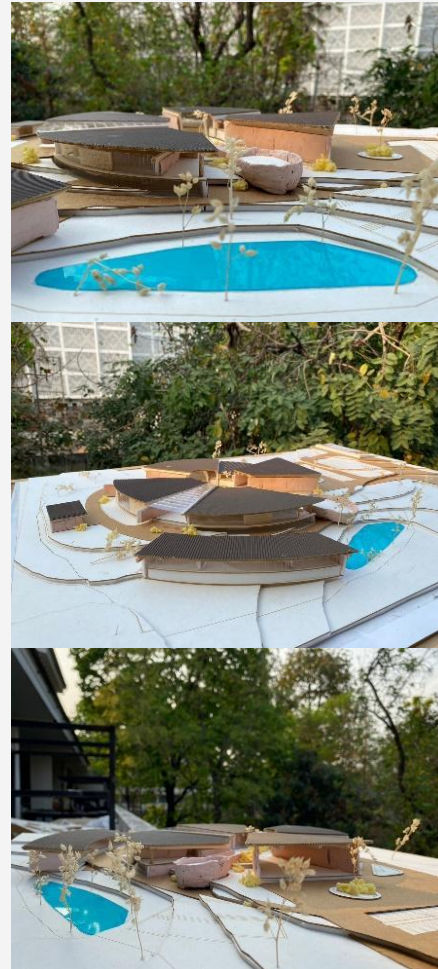
ภาพที่ 27 รูปด้าน 3 และ 4



ภาพที่ 28 รูปตัด 1 (บน) รูปตัด 2 (ล่าง)



ภาพที่ 29 แบบจำลองขยาย Detail



ภาพที่ 30 แบบจำลอง

6 สรุปผลการศึกษาดูแบบ

จากการค้นคว้าศึกษาหาข้อมูลไม่ว่าจะด้วยเรื่องกฎหมาย เงื่อนไขการจัดตั้งการผลิต และอื่นๆ ทำให้รู้ว่าสุรา กลั่น ชุมชน หรือสุราชนิดอื่นๆ ในประเทศไทย พบว่ายังไม่ได้มีการเปิดเสรี หรือเป็นที่ยอมรับในการผลิตสุราเองมากนัก เนื่องจากกฎหมาย ที่มีการเคื้ออำนาจผู้ประกอบรายใหญ่มากจนเกินไป ทำให้ผู้ประกอบการรายย่อยเติบโตได้ยาก และไม่มีเสรีในการทดลอง ผลิต สินค้าได้เอง แต่เมื่อไม่นานมานี้ ได้มีกระแสสุราก้าวหน้า ทำให้คนรู้จัก สุรากลั่นและผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ในประเทศมากขึ้น พร้อม ทั้งมีความต้องการ ที่จะแก้ไขกฎหมาย ให้ผู้ประกอบการรายย่อยมีเสรีในการผลิตมากขึ้น จากเรื่องราวทั้งหมดนี้ กรมสรรพ สามิต จึงได้มีการแก้ไขกฎกระทรวงฉบับใหม่ (ฉบับ 2565) จากข้อมูลข้างต้นที่ได้กล่าวไป จึงออกแบบโครงการนี้ เพื่อต้องการ สร้างพื้นที่เรียนรู้และพื้นที่จัดกิจกรรมให้สำหรับผู้ที่มีความสนใจในเรื่องสุราชนิดต่าง ๆ ได้

รู้จักกับผลิตภัณฑ์ทาง เลือกรอื่น ๆ ภายในประเทศมากขึ้น เป็นพื้นที่ให้ความรู้ ไม่ว่าจะเป็นทั้งกระบวนการผลิต วัตถุดิบ รวมถึงวิธีการทำธุรกิจ เช่น การจัดตั้ง กลุ่มวิสาหกิจ หรือนำผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ไปต่อยอด ศึกษาและสัมผัสผ่านกิจกรรม ต่าง ๆ ภายในโครงการรู้จักกับเครือข่าย เกษตร อินทรีย์ที่ให้อัตถุดิบโดยวิธีการปลอดสารพิษ

ข้อเสนอแนะจาก Comment แบบร่างรอบที่ 3

- การยัด Form มากเกินไป ทำให้มีปัญหาตกหล่นหลายจุด เช่น ขนาดพื้นที่ของ Function และ Circulation
- การเขียนแปลนไม่ค่อยละเอียด ค่อนข้างเหมือนแบบร่างเกินไป
- การใช้ Rammed Earth เป็น Landscape ไม่มีปัญหา แต่ในส่วนการไปใช้งาน Function เป็นพื้นที่ดิน ต้องมีผนังกันดินอย่างน้อย 30 – 50 เซนติเมตร เพราะความชื้นอาจจะทำให้ผนังร้าว
- ควรมี Detail โครงสร้างประตู หน้าต่าง หลังคา ทรงโรงบ่มในส่วนโค้ง
- การจัด Furniture ในส่วนร้านอาหารชั้น 2 ให้ดูมีศักยภาพต่อการใช้งานมากกว่านี้

เอกสารอ้างอิง

KuiKui.B. 2562. ต้นตำรับ “เหล้าไทย” ที่มาและกรรมวิธีการผลิต. สืบค้นจาก <https://www.wongnai.com/food-tips/thai-local-liquor?ref=ct>. 25 มกราคม 2562.

พระไพศาล วิสาโล. 2565. เปิดโลกสุราในไทย บ้านที่ฝรั่งว่าสยามนิยมดื่มแต่น้อย ทำไมกระดกกันอื้อสมัยรัตนโกสินทร์. สืบค้นจาก https://www.silpa-mag.com/history/article_25141#google_vignette. 11 พฤษภาคม 2565.

มฤณ อนุมกิตติ. 2566. สุรานุกรมไทย. เข้าถึงได้จาก: <https://capitalread.co/alcohol-in-thailand/>. 12 มิถุนายน 2566.

ณัฐชา ตะวันนาโชติ. 2563. Making Sense : รับรู้และรู้สึก สืบค้นจาก https://www.creativethailand.org/article-read?article_id=32547. 6 สิงหาคม 2563.

SOLEIL. 2566. RAMMED EARTH ผนังดินอัดจากธรรมชาติ ที่ช่วยลดความร้อนในบ้าน สืบค้นจาก <https://kingkitchenthailand.com/rammed-earth/>. 20 มีนาคม 2566.

Seeoong Thailand. 2566. บ้านดิน เย็นจริงมั๊ย มาพิสูจน์กัน วัตถุดิบให้มีให้ดูกันเลย. สืบค้นจาก <https://www.youtube.com/watch?v=USp2ZDvSwZM>. 25 เมษายน 2566.

กรมสรรพสามิตกับสุราชุมชน

สืบค้นจาก <https://www.excise.go.th/cs/groups/public/documents/document/mjaw/mdyx/~edisp/webportal16200061201.pdf>