

บทที่ ๔



ลรุปและขอ เสนอแนะ

ฉบับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๑๐ เป็นต้นมาจนถึงปัจจุบัน สินค้าสัตว์น้ำที่สำคัญของประเทศไทยล้วนออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ ได้แก่ หุ้นหก เปล ปลาหมึก และปลาดูแข็ง โดยในปีหนึ่ง ๆ สามารถนำเงินตราต่างประเทศเข้ามาภาย ในประเทศไทยไม่ต่ำกว่า ๒,๐๐๐ ล้านบาท ตลาดต่างประเทศที่สำคัญ ได้แก่ ประเทศไทย ญี่ปุ่น สาธารณรัฐ สาธารณรัฐเชิง สาธารณรัฐเชีย นอกจากนี้ยังมีประเทศไทยอีก ๑ ในทริปุโรปที่เริ่มเป็นจุดค้าน้ำใหม่ของประเทศไทยบ้างแล้ว และก่อนการลั่นสินค้าสัตว์น้ำประเภทดังกล่าวออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศนั้น มีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องผ่านกระบวนการแข็งจากห้องเย็น เพื่อรักษาคุณภาพของสินค้าไว้ในระยะหนึ่งก่อน จึงเห็นได้ว่าอุตสาหกรรมห้องเย็นมีความสำคัญควบคู่ไปกับการลั่นสินค้าประเภทดังกล่าวไปยังต่างประเทศด้วย

อุตสาหกรรมห้องเย็นในประเทศไทย เริ่มดำเนินการแห่งแรกโดยรัฐบาลคือ องค์กรอุตสาหกรรมห้องเย็น สังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยมีจุดประสงค์เพื่ออำนวยความสะดวกให้กับการแก่รัฐและประชาชน ที่อยู่ห่างไกลไม่ค่อยได้บริโภคอาหารทะเล นอกจานนี้ยังช่วยเหลือแนะนำค้นคว้าทางวิชาการต่าง ๆ ให้กับธุรกิจ หรืออุตสาหกรรมที่คล้ายคลึงกัน และรับฝึก & ให้เช่าพื้นที่ห้องเย็น เพื่อรักษาสินค้าสัตว์น้ำทะเลต่าง ๆ ยังด้วย ขณะที่การค้าสินค้าสัตว์น้ำของไทยเริ่มขยายตัวออกไป การให้บริการในการเก็บรักษาสินค้าสัตว์น้ำ ก่อนการลั่นออกจะขององค์กรอุตสาหกรรมห้องเย็น ไม่เพียงกับความต้องการของผู้ลั่นออก ขณะเดียวกันได้เกิดความล่าช้าในการให้บริการทำให้เกิดความเสียหายแก่สินค้าสัตว์น้ำทะเลที่มากเนื่่า เสียงรบกวนอยู่แล้ว ด้วยเหตุผลดังกล่าว จึงทำ

ให้บรรดาคนธุรกิจ พ่อค้า ตลอดจนผู้สั่งออกหินมาลงทุนสร้างโรงงานห้องเย็น เพื่อเอาไว้เก็บสินค้าสัตว์น้ำของคน หรือให้เช่าพื้นที่ห้องเย็น หรือ ประกอบธุรกิจ สั่งสินค้าสัตว์น้ำประ เกษทกุ้งทะเล ปลาหมึก และปลาสดแซ่บซึ่งออกไปจำหน่าย ยังต่างประเทศเอง เป็นอย่างไรก็ตามที่ได้กล่าวมาแล้วในบทที่ ๑ ในปัจจุบันจะพบว่า อุตสาหกรรมห้องเย็นของ เอกชน ได้เกิดขึ้นอย่างมากมาย โดยจะจัดการขายอยู่ในแหล่งผลิตซึ่งมีกบฏตามชาย ทะเล และแหล่งจำหน่ายที่อยู่ในบริเวณห่างไกลจากทะเล เช่น ในภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (อีสาน) เป็นต้น ตั้งแต่ปี พ.ศ.๒๕๙๒ ถึง พ.ศ. ๒๕๘๗ อุตสาหกรรมห้องเย็นทั้งประ เทศมิอุย ๖๖ แห่ง สามารถบรรจุสินค้าได้ ประมาณ ๑๒๐,๐๔๐ ตันต่อปี โดยที่ในจำนวนนี้ตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร ๒๙ แห่ง มีกำลังผลิตประมาณ ๔๔,๔๔๔ ตันต่อปี และพบว่าห้องเย็นที่ตั้งอยู่ในเขต กรุงเทพมหานครนี้ประมาณร้อยละ ๙๐ ของพื้นที่ทั้งหมด จะใช้บริการเพื่อการสั่ง ออกทั้งสิ้น โดยจะไม่รับฝากสินค้าจากพ่อค้าภายนอกประเทศไทย แต่จะมีห้องเย็น บางแห่งให้ผู้สั่งออกเช่าพื้นที่ห้องเย็น และในขณะเดียวกันจะรับฝากสินค้าจากพ่อ ค้าต่าง ๆ ควบคู่ไปด้วย เป็นต้น ในขณะนี้ ก้าผู้สั่งออกสามารถปรับปรุงคุณภาพ การบรรจุหีบห่อ ของสินค้าสัตว์น้ำประ เกษทกุ้งทะเล ปลาหมึก และปลาสดแซ่บซึ่ง ให้เป็นที่นิยมของต่างประเทศด้วยแล้ว ย่อมทำให้ปริมาณการสั่งออกสินค้าสัตว์น้ำ ของไทยยิ่งสูงขึ้นไปอีก นั่นหมายความว่า ความต้องการใช้พื้นที่ห้องเย็นย่อมเพิ่มขึ้นตาม ไปด้วยนั่นเอง อย่างไรก็ตาม การที่จะทราบถึงแนวโน้มความต้องการใช้พื้นที่ ห้องเย็น เพื่อเก็บรักษาสินค้าสัตว์น้ำประ เกษทกุ้งทะเล ปลาหมึก และปลาสดแซ่บ ซึ่ง สั่งออกของไทยในอนาคตระหว่างปี พ.ศ. ๒๕๘๒ - ๒๕๗๑ นั้น จะเป็นจะ ต้องทราบถึงความต้องการสินค้าสัตว์น้ำประ เกษทกุ้งกล่าว ในตลาดต่างประเทศที่ สำคัญของไทย เสียก่อน

ผลกระทบทางเศรษฐกิจของสินค้าสัตว์น้ำประ เกษทกุ้งทะเล ปลา

หมึก และปลากดแซ่บชีส์ลุงออกของไทย พบว่า จำนวนประชากรและรายได้ต่อหัวจะมีอิทธิพลต่อการนำเข้าของประเทศไทยนั้น ๆ จากประเทศไทยเป็นอย่างมาก โดยแยกได้ดังนี้ คือ

๑. กุ้งแซ่บซีด จะพบว่าในประเทศไทยสู่ปูและลหุรูปนั้น จำนวนประชากรของประเทศไทยจะมีอิทธิพลต่อการนำกุ้งจากไทยเข้าประเทศไทยเป็นอย่างมาก ส่วนประเทศไทยอย่าง ก็มีผลของรายได้ต่อหัวของอย่างกงจะกำหนดการนำเข้ากุ้งแซ่บซีดจากไทย กล่าวคือ เมื่อจำนวนประชากรหรือรายได้ต่อหัวในประเทศไทยตั้งกล่าวเพิ่มขึ้น จะมีผลทำให้อุปสงค์กุ้งแซ่บซีดส่งออกของไทยในประเทศไทยตั้งกล่าวสูงขึ้นตามลำดับ

๒. ปลาหมึกแซ่บซีด ประเทศไทยก้าวที่สำคัญของไทย ได้แก่ สู่ปู อิตาลี และอย่างกง จะพบว่าอิทธิพลของรายได้ต่อหัวในประเทศไทยนั้น ๆ จะกำหนดอุปสงค์ปลาหมึกแซ่บซีดส่งออกของไทยตามลำดับ กล่าวคือ เมื่อระดับรายได้ต่อหัวเพิ่มขึ้น จะทำให้ความต้องการปลาหมึกแซ่บซีดจากไทยเพิ่มขึ้นด้วย

๓. ปลาสดแซ่บซีด ประเทศไทยก้าวที่สำคัญของไทย คือ มาเลเซีย และสู่ปู ซึ่งปรากฏว่า อิทธิพลของรายได้ต่อหัวของประเทศไทยตั้งกล่าวจะกำหนดอุปสงค์ปลาสดแซ่บซีดส่งออกของไทย กล่าวคือ ถ้าระดับรายได้ต่อหัวยังประเทศไทย มาเลเซียและสู่ปูเพิ่มขึ้น จะทำให้ความต้องการปลาสดแซ่บซีดส่งออกของไทยในยังประเทศไทยตั้งกล่าวเพิ่มขึ้นตามลำดับ

จะเห็นได้ว่าอิทธิพลของราคาน้ำมันค้าสัตว์น้ำประเทศไทย ก็จะ ปลาหมึก และปลาแซ่บซีดส่งออกของไทยนั้น ไม่มีอิทธิพลต่อความต้องการลินค้าสัตว์น้ำประเทศไทยตั้งกล่าว ในประเทศไทยสู่ปู สหรูป อย่างกง อิตาลี และมาเลเซีย ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากว่า ปริมาณการนำเข้าของประเทศไทยตั้งกล่าวจากประเทศไทยมีน้อยมาก เมื่อเทียบกับปริมาณนำเข้าทั้งหมดจากประเทศไทยอื่น เช่น ประเทศไทยสู่ปู เป็นลูกค้าที่สำคัญที่สุดของไทย แต่นำกุ้งแซ่บซีดจากไทยเข้าประเทศไทย

เพียงร้อยละ ๖.๓ ของปริมาณนำเข้าหั้งหมด เป็นต้น อย่างไรก็ตาม จากการพยากรณ์ในช่วงปี พ.ศ. ๒๕๗๒ - ๒๕๗๙ พบร่วมกันความต้องการสินค้าสัตว์น้ำประมงทุก ปลาหมึก และปลาสดแข็งส่องออกของไทยมีแนวโน้มสูงขึ้น ทั้งนี้จะส่งผลให้ความต้องการใช้พื้นที่ห้องเย็นในการเก็บรักษาสินค้าตั้งกล่าว ก่อนการส่องออกในช่วงระยะเวลาตั้งกล่าวสูงขึ้นด้วย แต่อัตราการเพิ่มพื้นที่ห้องเย็นในเขตกรุงเทพมหานครที่กำลังศึกษาอยู่จะเป็นไปในลักษณะที่เพิ่มขึ้นแล้วก็จะลดลง ซึ่งมีสาเหตุมาจากการผู้ส่องออกเริ่มเคลื่อนย้ายการสร้างห้องเย็นจากกรุงเทพมหานครไปยังจังหวัดต่าง ๆ ทางภาคใต้กันมากขึ้น ทั้งนี้ เพราะจะเป็นแหล่งผลิตและยังใกล้กับแหล่งรับซื้อ เช่นประเทศไทย เอเชียและสิงคโปร์ เป็นต้น โดยผู้ส่องออกจะได้รับประโยชน์จากการประหยัดภายใน และภายนอกทางเศรษฐกิจ (Internal and External Economy) ในทางตรงกันข้ามอุตสาหกรรมห้องเย็นไม่อาจที่จะขยายตัวออกໄไปได้ ถ้าปริมาณการจับสัตว์น้ำห้องเย็นลดลง หรือตลาดอยู่ในวงแคบและอื่น ๆ อีก ดังนั้น เมื่อทราบถึงความต้องการใช้พื้นที่ห้องเย็นเพื่อการส่องออกแล้ว การที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายตั้งกล่าวอาจกระทำได้โดย

๑. ในด้านแหล่งการผลิต

ก/ ควรพัฒนาแหล่งจับสัตว์น้ำ เคิมให้ขยายออกไป แทนที่จะจับในเขตท่าเรือว่าไทย และทางฝั่งทะเล ๒ ด้าน ทางภาคใต้ เช่น อาจกระทำโดยขอความร่วมมือในการจับสัตว์น้ำ เคิมกับประเทศไทยเพื่อบ้าน เพื่อให้ชาวประมงไทยสามารถเข้าไปจับสัตว์น้ำในเขตหน้าบ้านของประเทศไทย ฯ ได้ โดยไม่ติดกฏหมายนอกจานนี้อาจเป็นในลักษณะร่วมทุนกันระหว่างประเทศไทย

ข/ ส่งเสริมการเพาะเลี้ยงกุ้งทะเล ปลาหมึก และปลาทะเล เช่นมากขึ้นและเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งเรื่องนี้ทางกรมประมงน่าที่จะเข้ามาศึกษาอย่างเร่งด่วนที่สุด และจึงเผยแพร่ให้กับผู้เพาะเลี้ยงต่อไป เพราะเมื่อจากในขณะนี้ปริมาณสัตว์น้ำทะเลที่จับได้ ไม่พอเพียงต่อความต้องการของตลาด

ภายในและต่างประเทศ ดังนั้น มักจะพบว่าถ้าสินค้าสัตว์น้ำชนิดใดที่ต่างประเทศมีความต้องการมาก จะทำให้ราคาสินค้าขึ้นนิดหนึ่ง ภายในประเทศไทยราคาสูงมาก และยังหารือโภคได้ยากมากด้วย

ครุ ในช่วงฤดูการสงวนพันธุ์ปลา ตั้งแต่ ๑๕ มกราคม ถึง ๑๕ เมษายน ของทุกปีนั้น หน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้องควรที่จะปฏิบัติงานกันอย่างจริงจัง กับชาวประมงผู้กระทำการลักลอบขึ้นสัตว์น้ำในฤดูสงวนพันธุ์ปลา นอกจากนี้ควรที่จะซื้อขายให้ชาวประมงทราบถึงผลรายที่จะเกิดขึ้นในอนาคต ถ้าการจับสัตว์น้ำเป็นไปในลักษณะที่เห็นแก้ได้ เช่น ใช้วานลากที่มีดาบเกินไป, ใช้วัตถุระเบิดใต้น้ำ ซึ่งสิ่งเหล่านี้จะเป็นการทำลายพื้นที่ปลาน้ำจืด การสูญเสีย

๒. ในด้านการตลาดต่างประเทศซึ่ง เป็นแหล่งรายได้สำคัญ

ก. กระทรวงพาณิชย์ควรเร่งหาตลาดสินค้าสัตว์น้ำในต่างประเทศให้ขยายออกไป แทนที่จะต้องพึ่งอยู่กับประเทศไทยซึ่งมากจนเกินไป

ข. ควรมีการกำหนดกฎหมายของกรุง ปลาหมึก และปลาสด เช่น แข้งก่อนการส่งออกให้มีคุณภาพได้มาตรฐาน เพื่อเป็นหลักประกันแก่ประเทศไทย ผู้นำเข้าว่าปลอกภัยจากโรคติดตัว ในขณะเดียวกันที่เกี่ยวข้องคือ กองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ จะมีหน้าที่ออกใบอนุญาต Health Certificate ก่อนที่สินค้าต้องกล่าวจะถูกส่งออกไปยังต่างประเทศ แต่ได้มีผู้ส่งออกบางรายปลอมปนสินค้าทะเล็กไม่ได้มาตรฐานลงไป จึงทำให้ผู้นำเข้าลดการนำเข้า

จากประเทศไทยทันที ซึ่งจะส่งผลกระทบมาเป็นผู้ส่งออกรายอื่น ๆ ด้วย ทำให้ปริมาณการส่งออกของไทยลดลง และในเรื่องนี้ อาจแก้ไขโดยให้ผู้ส่งออกสินค้าสัตว์น้ำเสียก่อน ถ้าผู้ส่งออกรายใดไม่ได้อยู่ในมาตรฐาน จะไม่มีสิทธิในการส่งออกสินค้าประเทศไทยต่อไป ทั้งนี้เพื่อเป็นการรักษาชื่อเสียงของสินค้าสัตว์น้ำของไทย

ในตลาดต่างประเทศนั่นเอง

จะเห็นได้ว่า ถ้าเกิดปัญหาในด้านแหล่งการผลิต หรือปัญหาด้านการตลาดในต่างประเทศแล้ว ย่อมส่งผลกระทบถึงอุตสาหกรรมห้องเบื้องภายในประเทศไทยทันที ดังนั้น ทั้งรัฐบาลและเอกชนซึ่งเป็นผู้ส่งออกควรที่จะร่วมมือกันขจัดปัญหาดังกล่าว อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่า วิทยานิพนธ์ฉบับนี้อาจจะไม่สมบูรณ์เต็มที่ ทั้งนี้เนื่องมาจากการวิเคราะห์ทางเศรษฐศาสตร์ จำเป็นต้องอาศัยข้อมูลต่อไปมาก และผู้เขียนมั่นใจว่างานวิจัยฉบับนี้คงเป็นประโยชน์และให้แนวทางแก้ผู้ผลิต ผู้ส่งออก รัฐบาล และตลอดจนผู้เกี่ยวข้องโดยเฉพาะผู้ประกอบการอุตสาหกรรมห้องเบื้องในเขตกรุงเทพมหานครขณะนี้บ้างไม่มากก็น้อย เพื่อใช้ข้อมูลดังกล่าว ประกอบการตัดสินใจในการผลิต กำหนด เป้าหมายการผลิต และการเพิ่มพื้นที่ห้องเบื้องเพื่อการส่งออกต่อไป.

**ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย**