



โครงสร้างการผลิต การตลาดของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็ง

2.1 ลักษณะการผลิต การค้ากึ่งในตลาดโลก

2.1.1 การผลิตในตลาดโลก

อาหารทะเลเป็นอาหารที่มีโปรตีนสูง ไขมันต่ำและเป็นที่นิยมบริโภคกันทั่วโลก กุ้งก็เป็นอาหารทะเลชนิดหนึ่งที่มีขั้นตอนในการบริโภคง่าย ให้โปรตีนสูงและเป็นที่นิยมบริโภคกันทั่วโลก ซึ่งนับวันจะมีบทบาทสำคัญในทางเศรษฐกิจของประเทศมากขึ้น¹

สำหรับแหล่งที่มาของผลผลิตกุ้งได้มาจาก 2 แหล่งคือ จากทะเลและจากการเพาะเลี้ยง ซึ่งผลผลิตกุ้งรวมทั้งโลกมีประมาณ 1,954 พันตัน ในปี พ.ศ. 2529 โดยประเทศผู้ผลิตที่สำคัญได้แก่ อินเดีย ซึ่งมีผลผลิตประมาณร้อยละ 11 ของผลผลิตรวม สาธารณรัฐประชาชนจีนมีผลผลิตร้อยละ 10 สหรัฐอเมริกามีผลผลิตร้อยละ 10 อินโดนีเซียมีผลผลิตร้อยละ 8 และไทยมีผลผลิตร้อยละ 6 (ตารางที่ 1) ซึ่งปริมาณผลผลิตกุ้งที่ได้ส่วนใหญ่ได้มาจากทะเล แต่ในปัจจุบันผลผลิตที่ได้จากทะเลมีแนวโน้มลดลงและผลผลิตจากการเพาะเลี้ยงมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ซึ่งจะเห็นได้จากปริมาณผลผลิตกุ้งที่ได้จากการเพาะเลี้ยงเพิ่มขึ้นจาก 175 พันตันในปี พ.ศ. 2529 เพิ่มขึ้นเป็น 305 พันตัน ในปี พ.ศ. 2529 และเพิ่มเป็น 440 พันตันในปี 2532 (ตารางที่ 3) ซึ่งเพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 44 ในระยะเวลาเพียง 3 ปี ทั้งนี้เนื่องจากการเพาะเลี้ยงใช้เงินลงทุนไม่สูงนัก ความเสี่ยงในการสูญเสียมีน้อยกว่าเพราะไม่ได้พึ่งธรรมชาติมากนักสามารถกำหนดขนาดและช่วงเวลาการจับ อีกทั้งปริมาณที่จับได้ค่อนข้างแน่นอนไม่เปลี่ยนแปลงมากนัก ความสดและคุณภาพของกุ้งจะดีกว่ากุ้งที่ได้จากทะเล ทำให้ราคากุ้งที่ได้จากการเพาะเลี้ยงมีราคาสูงกว่า

¹อดิศักดิ์ สุขุมวิทยา "การศึกษาอุปสงค์ และอุปทานส่งออกของกุ้งไทย" วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2524)

จากความนิยมบริโภคกุ้งกันทั่วโลก และปริมาณการผลิตกุ้งในบางประเทศมีไม่เพียงพอต่อความต้องการ จึงทำให้เกิดการค้าระหว่างประเทศในการนำเข้าและส่งออก กุ้งซึ่งชนิดของกุ้งส่งออกที่สำคัญจะเป็นกุ้งทะเล และกุ้งน้ำจืดหรือน้ำกร่อยได้แก่

1. กุ้งกุลาดำ (Black Tiger Shrimp)
2. กุ้งก้ามกราม (Fresh Water Shrimp)
3. กุ้งขาวหรือกุ้งแช่บ๊วย (White Shrimp)

2.1.2 การส่งออก

สำหรับประเทศที่ส่งออกกุ้งที่สำคัญของโลก ได้แก่ ประเทศอินเดีย ซึ่งเป็นประเทศผู้ผลิตกุ้งได้มากเป็นอันดับหนึ่งของโลก โดยสามารถผลิตได้ปีละประมาณ 200,000 ตัน ในขณะที่เดียวกันก็เป็นผู้ส่งออกกุ้งได้เป็นอันดับหนึ่งของโลก ซึ่งสามารถส่งออกได้ปีละกว่า 50,000 ตัน ทั้งนี้ เป็นผลจากการที่อินเดียสามารถจับกุ้งได้เป็นจำนวนมากและประชากรส่วนใหญ่มีอำนาจซื้อต่ำ จึงไม่นิยมบริโภคกุ้ง ทำให้อินเดียสามารถคัดกุ้งที่คุณภาพดีเพื่อการส่งออก และราคาไม่สูง จึงค่อนข้างจะได้เปรียบด้านการตลาด เมื่อเปรียบเทียบกับประเทศคู่แข่งรายอื่น¹

ประเทศไต้หวัน เป็นประเทศที่ส่งออกกุ้งรายใหญ่ของโลกรองจากอินเดียและ กุ้งที่ส่งออกส่วนใหญ่เป็นกุ้งที่ได้จากการเพาะเลี้ยง จากการที่ไต้หวันส่งออกกุ้งที่ได้จากการเพาะเลี้ยงเกือบทั้งหมด ทำให้สามารถควบคุมปริมาณและคุณภาพได้ ประกอบกับในการผลิตกุ้งสดแช่แข็งของไต้หวัน ได้มีการใช้เครื่องจักรอุปกรณ์ที่ทันสมัย เช่น เครื่องทำความเย็นระบบเย็บปล้น เครื่องคัดขนาดกุ้งและเครื่องบรรจุหีบห่ออัตโนมัติ ซึ่งมีประสิทธิภาพสูงในการทำ การแช่เยือกแข็ง และการบรรจุหีบห่อ จึงทำให้ผลผลิตกุ้งที่ได้มีคุณภาพดีและสามารถจำหน่าย ได้ราคาสูงกว่าประเทศคู่แข่งรายอื่น ๆ รวมทั้งความได้เปรียบในด้านระยะทางการขนส่ง โดยในช่วงระยะ 5 ปีที่ผ่านมา ไต้หวันสามารถขยายการส่งออกกุ้งแช่แข็งไปญี่ปุ่นได้ในอัตราเพิ่ม เฉลี่ยร้อยละ 40 ต่อปี กล่าวคือ ในปี พ.ศ. 2526 ส่งออกได้ปริมาณ 11,100 ตัน เพิ่มเป็น

¹กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร "นโยบายการเพาะเลี้ยงกุ้งทะเล", หน้า 30 (ธันวาคม 2531)

49,200 ตัน ในปี พ.ศ. 2530 ในขณะที่เดียวกันยังสามารถเจาะตลาดสหรัฐอเมริกา กล่าวคือ ในปี พ.ศ. 2526 ส่งออกได้ปริมาณ 9,045 ตันเพิ่มเป็น 16,864 ตัน ในปี พ.ศ. 2530

ประเทศอินโดนีเซีย เป็นผู้ผลิตและส่งออกที่สำคัญอีกประเทศหนึ่ง โดยสามารถผลิตกุ้งได้ปีละกว่า 100,000 ตัน และสามารถส่งออกได้ปีละประมาณ 30,000 ตัน ซึ่งตลาดที่สำคัญได้แก่ ญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา ยุโรปและฮ่องกง โดยมีญี่ปุ่น เป็นตลาดนำเข้าที่สำคัญที่สุด ประมาณร้อยละ 85 ของปริมาณส่งออกกุ้งทั้งหมดของอินโดนีเซีย กุ้งที่ส่งออกมาจากทั้งธรรมชาติ และจากการเพาะเลี้ยง ซึ่งค่อนข้างจะมีคุณภาพดี มีขนาดและน้ำหนักได้มาตรฐานตามที่คุณต้องการ

ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน เป็นประเทศสำคัญอีกประเทศหนึ่งที่ผลิตและส่งออกกุ้งที่สำคัญ โดยสามารถผลิตกุ้งได้ปีละประมาณ 200,000 ตัน ในจำนวนนี้เป็นกุ้งเลี้ยงประมาณ 70,000 ตัน ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นกุ้งขาว และคาดว่าในปี พ.ศ. 2533 ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน จะสามารถผลิตกุ้งเลี้ยงได้ถึง 100,000 ตัน เนื่องจากมีเนื้อที่เลี้ยงจำนวนมากและต้นทุนการผลิตต่ำ จึงจำหน่ายได้ในราคาที่ถูกกว่าของประเทศอื่นร้อยละ 5-10 ทำให้สามารถเพิ่มการส่งออกได้อย่างรวดเร็ว ทั้งในตลาดญี่ปุ่นและสหรัฐอเมริกา โดยในปีพ.ศ. 2526 มีปริมาณการส่งออกไปญี่ปุ่น 5,800 ตัน เพิ่มเป็น 27,900 ตัน ในปี พ.ศ. 2530 สำหรับการส่งออกไปยังสหรัฐอเมริกา ในปี พ.ศ. 2526 ปริมาณการส่งออกเท่ากับ 864 ตัน ได้เพิ่มขึ้นเป็น 19,273 ตัน ในปี พ.ศ. 2530

2.1.3 การนำเข้า

สำหรับประเทศที่นำเข้ากุ้งที่สำคัญของโลกได้แก่ ประเทศญี่ปุ่น เป็นประเทศผู้นำเข้าที่สำคัญมากของโลก โดยในแต่ละปีญี่ปุ่นนำเข้ากุ้งถึงร้อยละ 30-40 ของปริมาณที่ซื้อขายกันในตลาดโลก ทั้งนี้ เนื่องจากชาวญี่ปุ่นมีความต้องการบริโภคกุ้งปีละเกือบ 300,000 ตัน ในขณะที่ปริมาณการผลิตในประเทศอยู่ในระดับคงที่เพียงปีละ 50,000-60,000 ตันเท่านั้น จึงต้องพึ่งการนำเข้าจากต่างประเทศปีละกว่า 200,000 ตัน โดยปริมาณการนำเข้ามีการขยายตัวมาก กล่าวคือ ในปี พ.ศ. 2526 มีปริมาณการนำเข้า 148,600 ตัน เพิ่มขึ้นเป็น 245,900 ตัน ในปี พ.ศ. 2530 และเป็นที่ยกเว้นว่าในอนาคตญี่ปุ่นมีแนวโน้มที่จะนำเข้ากุ้งเพิ่มขึ้นอีกมากเนื่องจากญี่ปุ่นมีแนวโน้มผลิตกุ้งได้ลดลง ในขณะที่ความต้องการบริโภคมีมากขึ้นอันเป็นผลจากค่าเงินเยนที่แข็งตัวขึ้น การเพิ่มของจำนวนประชากรและความนิยมบริโภคอาหารทะเล โดยเฉพาะกุ้งซึ่งชาวญี่ปุ่นถือว่าเป็นอาหารทะเลที่มีระดับสูงกว่าอาหารทะเลประเภทอื่น ๆ จะเห็นได้จาก อัตราการบริโภคกุ้งต่อคนต่อปีของชาวญี่ปุ่น เพิ่มขึ้นจาก 1.6 ก.ก./คน/ปี

ในปี พ.ศ. 2516 เป็น 1.8 ก.ก./คน/ปี ในปี พ.ศ. 2530 ซึ่งนับว่าอยู่ในอัตราที่สูงมาก เมื่อเทียบกับอัตราการบริโภคเฉลี่ยของโลกประมาณ 0.3 ก.ก./คน/ปี

ประเทศสหรัฐอเมริกา ก็เป็นประเทศผู้นำเข้ากุ้งที่สำคัญรองจากประเทศญี่ปุ่น โดยในแต่ละปีมีความต้องการนำเข้ากุ้งสดแช่แข็งเป็นปริมาณเกือบ 200,000 ตัน เนื่องจากประเทศสหรัฐอเมริกาผลิตได้เพียงปีละ 100,000 กว่าตัน ในขณะที่ความต้องการบริโภคอยู่ในระดับประมาณ 300,000 ตัน ทำให้มีการนำเข้ากุ้งขยายตัวเพิ่มขึ้น กล่าวคือ ในปี พ.ศ. 2520 มีปริมาณนำเข้าเพียง 155,180 ตัน เพิ่มขึ้นเป็น 217,410 ตัน ในปี พ.ศ. 2530 และในอนาคตมีแนวโน้มที่จะนำเข้าในอัตราที่เพิ่มสูงขึ้น อันเป็นผลจากชาวอเมริกันหันมานิยมบริโภคอาหารทะเล เพื่อสุขภาพมากขึ้น โดยเฉพาะกุ้งทะเล เนื่องจากมีราคาที่ค่อนข้างต่ำ เมื่อเทียบกับสินค้าสัตว์น้ำชนิดอื่น

ตลาดประชาคมเศรษฐกิจยุโรป นับเป็นประเทศที่นำเข้ากุ้งที่สำคัญอีกประเทศหนึ่ง ทั้งนี้เนื่องจาก ชาวยุโรป บริโภคกุ้งปีละประมาณ 200,000 ตัน โดยปริมาณนำเข้านั้น ร้อยละ 30 มาจากผลผลิตในกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปเอง กุ้งที่นำเข้าทั้งหมด มีทั้ง กุ้งเขตหนาวและเขตร้อน สำหรับกุ้งเขตหนาวนำเข้าจากกรีนแลนด์ เดนมาร์กและอาร์เจนตินา ส่วนกุ้งเขตร้อนที่นำเข้าจากเอเชีย ส่วนใหญ่นำเข้าจากอินเดีย ไทยและบังคลาเทศ และประเทศผู้นำที่สำคัญในกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป ได้แก่ ฝรั่งเศส เดนมาร์ก สหราชอาณาจักร สเปน อิตาลี สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน เบลเยียมและลักเซมเบิร์ก ซึ่งมีปริมาณการนำเข้าเพิ่มขึ้นดังนี้ ในปี พ.ศ. 2526 มีปริมาณนำเข้า 163,100 ตัน เพิ่มขึ้นเป็น 237,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2530 และมีแนวโน้มที่จะนำเข้าเพิ่มขึ้นต่อไปอีกในอนาคต โดยเฉพาะกุ้งเขตร้อนแถบเอเชีย เนื่องจากค่าของเงินสกุลยุโรปโดยทั่วไปสูงขึ้น ทำให้ประชาชนในประเทศดังกล่าวมีอำนาจซื้อมากขึ้น

2.2 ลักษณะการผลิต การตลาด และการค้ากุ้งแช่แข็งของประเทศไทย

2.2.1 การผลิตกุ้งของไทย

ผลผลิตกุ้งทะเลของประเทศไทยได้มาจาก 2 แหล่งคือ จากการทำการประมงในแหล่งน้ำธรรมชาติ และจากการเพาะเลี้ยง. ประมาณร้อยละ 85 ของผลผลิตกุ้งทั้งหมดมาจากธรรมชาติ ที่เหลือได้จากการเพาะเลี้ยง กุ้งทะเลจากธรรมชาติ ส่วนใหญ่ได้จากการทำประมงอวนลาก และอวนรุน โดยมีแหล่งจับที่สำคัญบริเวณอ่าวไทยฝั่งตะวันออก ตั้งแต่จังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร จนถึงจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ สำหรับบริเวณอ่าวไทยฝั่งตะวันตก ตั้งแต่จังหวัดชุมพร จนถึงนราธิวาส และบริเวณฝั่งทะเลอันดามัน ตั้งแต่จังหวัดระนองจนถึงจังหวัดสตูล ซึ่งปริมาณกุ้งทะเลที่จับได้มีแนวโน้มลดลงร้อยละ 1.14 ในช่วง 10 ปีที่ผ่านมา โดยในปี พ.ศ. 2520 มีปริมาณ 138,688 ตัน ลดลงเหลือ 123,288 ตัน ในปี พ.ศ. 2529 (ตารางที่ 4) สำหรับสาเหตุสำคัญที่ทำให้การจับกุ้งทะเลมีแนวโน้มลดลง เนื่องจากการประกาศเขตเศรษฐกิจจำเพาะ 200 ไมล์ทะเล ของประเทศเพื่อนบ้านทำให้พื้นที่การทำประมงของไทยลดลง ประกอบกับมีการทำประมงในเขตน่านน้ำไทยเกินศักยภาพการผลิต ทำให้ความอุดมสมบูรณ์ของสัตว์น้ำธรรมชาติลดน้อยลง มีผลทำให้การจับกุ้งทะเลจากธรรมชาติได้ลดน้อยลง

แม้ว่าการจับกุ้งทะเลจากแหล่งธรรมชาติจะมีแนวโน้มลดลง แต่ผลผลิตกุ้งทะเลจากการเพาะเลี้ยงชายฝั่งกลับมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเป็นลำดับ โดยมีการขยายตัวด้านผลผลิตเพิ่มขึ้นประมาณร้อยละ 21.55 ต่อปี ในช่วง 10 ปีที่ผ่านมา กล่าวคือ ในปี พ.ศ. 2520 ให้ผลผลิต 1,589 ตัน เพิ่มขึ้นเป็น 17,866 ตัน ในปี พ.ศ. 2529 และมีการขยายเนื้อที่เพาะเลี้ยงเพิ่มขึ้นในอัตราเฉลี่ยร้อยละ 11.78 ต่อปี โดยเนื้อที่เพาะเลี้ยงเพิ่มขึ้นจาก 77,567 ไร่ ในปี พ.ศ. 2520 เป็น 325,929 ไร่ ในปี พ.ศ. 2530 สำหรับพันธุ์กุ้งทะเลที่เป็นที่นิยมเลี้ยงได้แก่ กุ้งแช่บัว และกุ้งกุลาดำซึ่งในระยะหลังมีแนวโน้มที่จะเลี้ยงกุ้งกุลาดำมากขึ้น เนื่องจากตลาดมีความต้องการกุ้งกุลาดำและจำหน่ายได้ราคาดี ทำให้อัตราการขยายตัวในการเลี้ยงกุ้งกุลาดำเพิ่มขึ้นในอัตราสูงถึงร้อยละ 68.89 ต่อปี ในช่วงปี พ.ศ. 2524-2529 (ตารางที่ 5)

การเพาะเลี้ยงกุ้งทะเลของไทยมีการเพาะเลี้ยงทั่วไปในเขต 22 จังหวัดชายฝั่งทะเลโดยจังหวัดที่มีเนื้อที่เลี้ยงมากที่สุดคือ จังหวัดสมุทรสาคร รองลงมาได้แก่ นครศรีธรรมราช สมุทรปราการ สมุทรสงคราม กรุงเทพมหานคร สุราษฎร์ธานี เพชรบุรี และ

ตารางที่ 4 ปริมาณผลผลิตและมูลค่ากึ่งทะเลทั้งหมดจากการเพาะเลี้ยง

ผลผลิต : ตัน

มูลค่า : ล้านบาท

ปี	ผลผลิตกึ่งทะเล		รวม	มูลค่า
	จากแหล่งธรรมชาติ	จากการเพาะเลี้ยง		
2520	138,600	1,589	140,277	2,939
2521	139,224	6,400	145,624	4,364
2522	125,539	7,064	132,603	5,123
2523	126,217	8,063	134,280	3,631
2524	139,094	10,723	149,822	5,228
2525	178,497	10,091	188,588	5,413
2526	149,431	11,550	160,981	4,855
2527	124,329	13,007	137,336	4,236
2528	111,803	15,840	127,643	4,624
2529	123,288	17,886	141,174	5,166
อัตราการเพิ่ม ร้อยละต่อปี	-1.14	21.55	0.05	3.35

ที่มา : กรมประมง

ตารางที่ 5 ปริมาณและมูลค่าผลผลิตกิ่งทะเลจากการเพาะเลี้ยงแยกตามชนิด

ปริมาณ : ต้น
มูลค่า : ล้านบาท

ปี	แซบวาย		ตะกาด		กุลาตา		อื่น ๆ		รวม	
	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า
2524	7,127	55.9	2,153	69.6	25	3.0	1,424	32.8	10,729	657.3
2525	6,345	624.2	2,454	92.0	96	17.4	1,195	31.3	10,091	765.7
2526	7,835	806.3	2,417	94.0	147	24.4	1,151	25.6	11,550	950.3
2527	8,657	854.3	2,653	112.7	170	28.0	1,527	28.5	13,007	1,024.9
2528	10,397	1,144.5	3,635	145.8	106	18.4	1,702	39.8	15,840	1,348.5
2529	11,031	1,315.0	3,672	165.7	897	196.6	2,286	60.2	17,886	1,737.5
อัตราการเพิ่ม ร้อยละต่อปี	11.36	19.44	11.93	18.27	68.89	83.35	11.18	11.67	12.19	20.87

ที่มา : กรมประมง

จันทบุรี ตามลำดับ (ตารางที่ 6) ซึ่งส่วนใหญ่ เป็นการเพาะเลี้ยงแบบธรรมชาติ¹ ส่วน การเพาะเลี้ยงแบบกึ่งพัฒนา² และการเลี้ยงแบบพัฒนา³ มีเปอร์เซ็นต์น้อยกว่า ซึ่งทำให้ ผลผลิตเฉลี่ยที่ได้ค่อนข้างต่ำ กุ้งที่ได้จากการเพาะเลี้ยงนี้ส่วนใหญ่ จะส่งไปจำหน่ายต่าง ประเทศประมาณร้อยละ 85 ของผลผลิตกุ้งเลี้ยงทั้งหมด โดยส่งออกในรูปกุ้งสดแช่เย็นและแช่ แข็ง

ตั้งนั้นจากการศึกษาถึงลักษณะการผลิตกุ้งทะเลของไทย จะพบว่า ผลผลิตรวม ของกุ้งทะเลที่ได้จากแหล่งธรรมชาติ และจากแหล่งเพาะเลี้ยงมีการเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 0.5 เท่านั้น กล่าวคือ ในปี พ.ศ. 2520 ผลผลิตรวมมีปริมาณเท่ากับ 140,277 ตัน และในปี พ.ศ. 2529 มีปริมาณ 141,174 ตัน สำหรับมูลค่าผลผลิตรวมมีอัตราการเพิ่มเฉลี่ย ร้อยละ 3.35 ในช่วงปี พ.ศ. 2520-พ.ศ. 2529 โดยในปี พ.ศ. 2520 มีมูลค่า 2,939 ล้านบาท เพิ่มขึ้นเป็น 5,166 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2529 ในจำนวนนี้ประกอบด้วยมูลค่าจาก กุ้งเลี้ยงถึง 1,737 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 33.63 ของมูลค่ากุ้งทะเลทั้งหมด ในขณะที่ ผลผลิตกุ้งจากธรรมชาติมีเพียงร้อยละ 12.67 ของผลผลิตรวมเท่านั้น ทั้งนี้เนื่องจากกุ้งที่ ได้จากการเพาะเลี้ยงมีคุณภาพสูงกว่าในด้านความสดและขนาด จึงทำให้จำหน่ายได้ราคาสูง

¹ การเลี้ยงแบบธรรมชาติ (Extensive System) เป็นวิธีการเลี้ยงแบบดั้งเดิม ที่ใช้วิธีการปล่อยหรือดันน้ำทะเลที่มีพันธุ์กุ้งธรรมชาติเข้ามาในนา แล้วเก็บกักน้ำทะเลไว้ 1-2 เดือน เพื่อให้กุ้งเจริญเติบโต โดยกินอาหารธรรมชาติ จำพวก Plankton ในน้ำ ผลผลิตที่ได้จึงค่อนข้างต่ำ ประมาณ 30-60 กิโลกรัม/ไร่/ปี

² การเลี้ยงแบบกึ่งพัฒนา (Semi-Intensive System) เป็นวิธีการเลี้ยงโดยมีการ ควบคุมปัจจัยการผลิตบางส่วน เช่น ปล่อยพันธุ์กุ้งจากการเพาะฟักเสริมพันธุ์กุ้งจากธรรมชาติ มีการให้อาหารเสริมแก่กุ้ง ป้องกันกำจัดศัตรูกุ้ง โดยใช้เวลาเลี้ยงนานประมาณ 2-6 เดือน ผลผลิตที่ได้อยู่ในระหว่าง 80-240 กิโลกรัม/ไร่/ปี (ปกติเลี้ยงปีละ 2 รุ่น)

³ การเลี้ยงแบบพัฒนา (Intensive System) เป็นวิธีการเลี้ยงกุ้งแบบใหม่ที่ควบคุมปัจจัยการผลิตทั้งหมด ไม่ว่าจะเป็นพันธุ์กุ้ง อาหารกุ้ง คุณภาพน้ำ กรรมวิธีการเลี้ยงจะใช้ พันธุ์กุ้งจากการเพาะฟักทั้งหมดโดยปล่อยลงบ่อเลี้ยงในอัตรา 15-30 ตัวต่อตารางเมตรใช้เวลาเลี้ยงนานประมาณ 4-5 เดือน ผลผลิตที่ได้โดยเฉลี่ยประมาณ 1,000-2,000 กิโลกรัม /ไร่/ปี (ปกติเลี้ยงปีละ 2 รุ่น)

ตารางที่ 6 ข้อมูลการเลี้ยงกุ้งทะเลของประเทศไทยปี 2529 แยกเป็นจังหวัด

จังหวัด	จำนวนฟาร์ม (ราย)	เนื้อที่ (ไร่)	ผลผลิต		ผลผลิตเฉลี่ย (กก./ไร่/ปี)
			ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (พันบาท)	
ตราด	81	5,975	207	15,494	35
จันทบุรี	263	12,029	524	50,494	44
ระยอง	17	278	21	2,316	75
ชลบุรี	80	3,687	282	28,179	76
ฉะเชิงเทรา	231	10,326	452	36,242	44
สมุทรปราการ	1,091	43,741	2,441	164,547	56
กรุงเทพมหานคร	586	23,168	1,823	159,466	79
สมุทรสาคร	1,033	47,646	3,363	273,312	71
สมุทรสงคราม	591	39,114	1,633	184,389	42
เพชรบุรี	147	12,689	738	78,754	58
ประจวบคีรีขันธ์	186	6,183	973	80,618	157
ชุมพร	33	1,413	56	3,860	40
สุราษฎร์ธานี	456	23,098	2,124	270,544	92
นครศรีธรรมราช	723	47,220	2,835	354,961	60
สงขลา	-	-	-	-	-
ปัตตานี	7	1,160	17	3,208	15
นราธิวาส	-	-	-	-	-
ระนอง	1	7	1	129	121
พังงา	-	-	-	-	-
ภูเก็ต	5	145	39	4,481	269
กระบี่	10	206	14	2,292	68
ตรัง	-	-	-	-	-
สตูล	65	5,463	343	24,298	63
รวม	5,534	283,548	17,886	1,737,584	63

ที่มา : กรมประมง

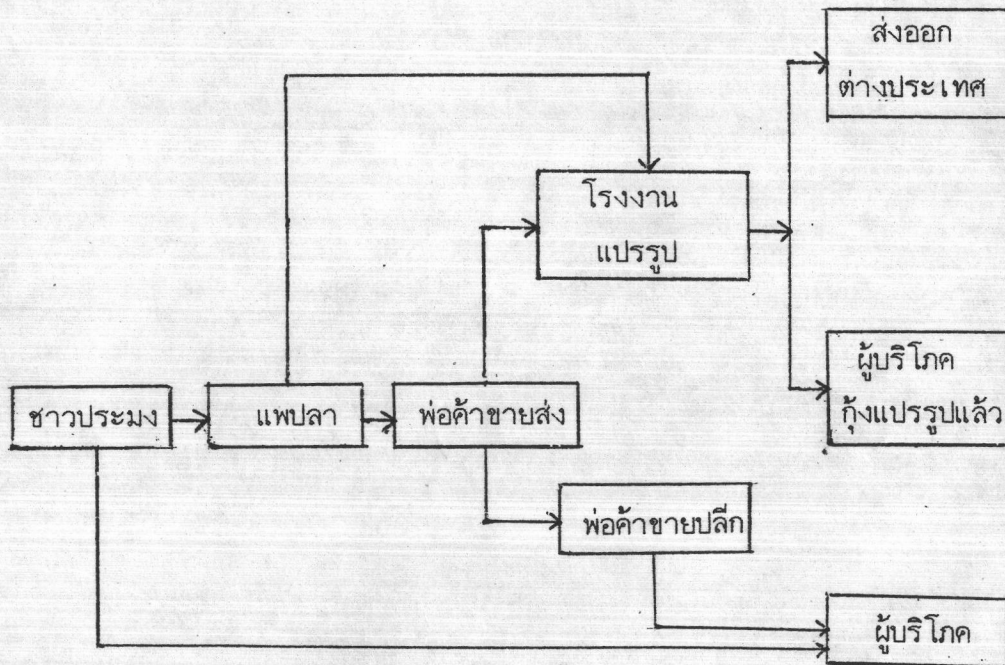
กว่ากุ้งที่จับจากธรรมชาติ

2.1.2 วิธีการตลาดของกุ้งทะเล

หลังจากที่ได้ศึกษาถึงลักษณะการผลิตของกุ้งทะเลของไทยแล้ว ก็จะศึกษาถึงลักษณะวิธีการตลาดของกุ้งทะเล ซึ่งลักษณะตลาดกุ้งทะเลของไทยจะมีวิธีการตลาดแตกต่างกันตามแหล่งผลิต ดังนี้

(1) กุ้งทะเลจากแหล่งน้ำธรรมชาติ

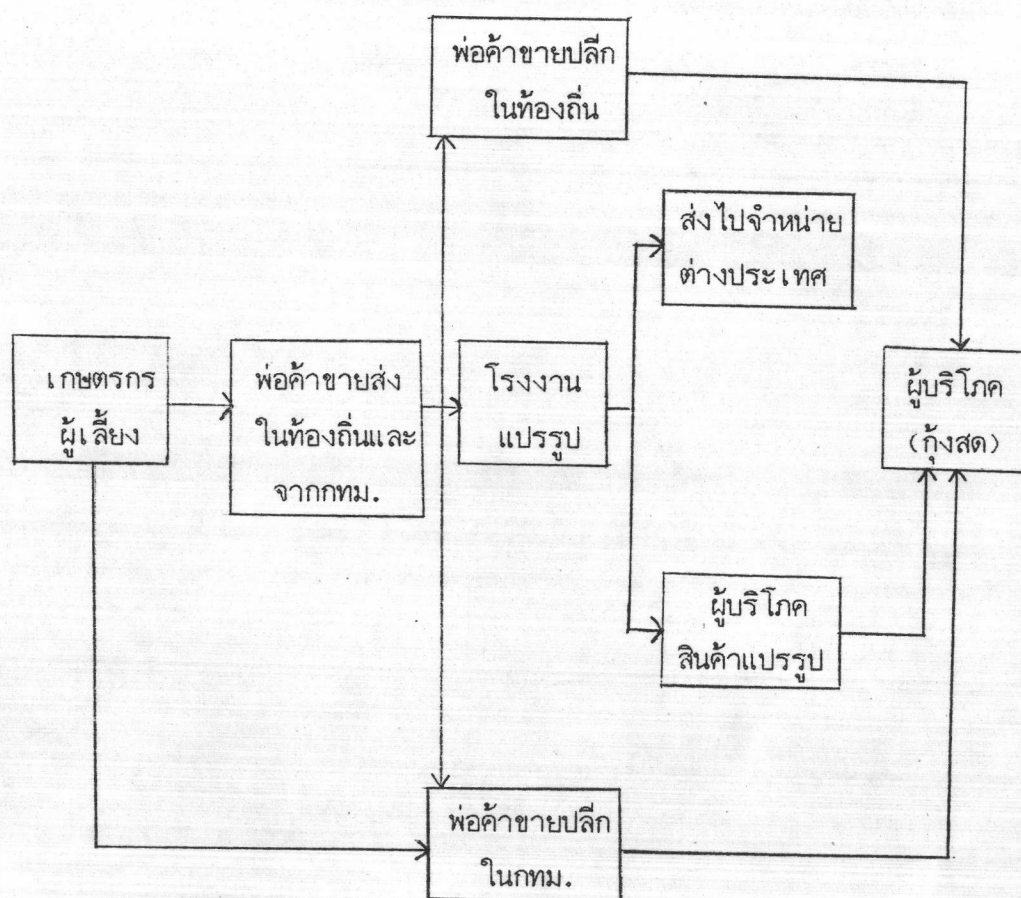
กุ้งทะเลที่ชาวประมงจับได้ส่วนใหญ่จะถูกนำขึ้นท่ายังแหล่งทำขึ้นปลาหรือแพปลาในจังหวัดต่างๆ โดยจะมีพ่อค้าเข้ามาประมูลราคา เมื่อประมูลได้แล้วจะนำไปจำหน่ายต่อให้กับพ่อค้าปลีกส่วนหนึ่ง เพื่อจำหน่ายต่อไปให้ผู้บริโภค และอีกส่วนหนึ่งจะจำหน่ายให้กับโรงงานแปรรูป ซึ่งส่วนใหญ่เป็นโรงงานผลิตกุ้งแช่แข็งเพื่อการส่งออก ซึ่งในบางครั้งโรงงานแปรรูปอาจประมูลขึ้นจากตลาดกลางโดยตรงด้วย ส่วนชาวประมงรายย่อยที่มีปริมาณจำหน่ายไม่มากนักมักจะนำกุ้งทะเลที่จับได้ไปจำหน่ายในตลาดท้องถิ่นด้วยตนเอง



ภาพที่ 3 แสดงวิธีการตลาดของกุ้งทะเลจากแหล่งน้ำธรรมชาติ

(2) กึ่งทะเลจากการเพาะเลี้ยง

เกษตรกรผู้เลี้ยงกึ่งทะเลจะกระจัดกระจายอยู่ตามท้องถิ่นต่างๆ จึงไม่มีศูนย์กลางสำหรับการค้าโดยเฉพาะ แต่ส่วนใหญ่จะจำหน่ายให้แก่ลูกค้าประจำหรือนายทุน เพราะเป็นผู้ให้ความช่วยเหลือในด้านเงินทุนและเครื่องมืออุปกรณ์ต่าง ๆ สำหรับการเลี้ยงกุ้ง บุคคลเหล่านี้ ส่วนใหญ่จะประกอบด้วย พ่อค้าขายส่งในท้องถิ่นและพ่อค้าขายส่งจากกรุงเทพมหานคร โดยพ่อค้าขายส่งจะนำพาหนะไปรับซื้อถึงนาุ้ง แล้วนำไปจำหน่ายให้แก่พ่อค้าขายปลีกในท้องถิ่น โรงงานแปรรูป และตลาดกรุงเทพมหานคร สำหรับเกษตรกรผู้เลี้ยงกุ้งรายใหญ่บางรายจะนำกุ้งไปประมูลจำหน่ายที่สะพานปลาสมุทรสาครและสะพานปลากรุงเทพฯ เพราะได้ราคาดีกว่า แต่โดยทั่วไปแล้วจะพบว่า เกษตรกรมักนิยมจำหน่ายกุ้ง โดยผ่านตัวแทนหรือพ่อค้าคนกลางมากกว่าที่จะจัดจำหน่ายด้วยตนเอง



ภาพที่ 4 แสดงวิธีการตลาดกึ่งทะเลจากการเพาะเลี้ยง

2.2.3 การส่งออกกุ้งทะเลแช่แข็งของไทย

หลังจากได้ศึกษาถึงการผลิต วิธีการตลาดของกุ้งทะเลของไทย ก็จะศึกษาถึง ลักษณะการส่งออกกุ้งทะเลแช่แข็งของไทย ในช่วง 10 ปี ที่ผ่านมาประเทศไทยสามารถส่งออกสินค้ากุ้งทะเลเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องทุกปี ในอัตราเฉลี่ยร้อยละ 13.93 และ 18.20 ของปริมาณและมูลค่าการส่งออกตามลำดับ กล่าวคือ ปีพ.ศ. 2520 ส่งออกได้เป็นปริมาณ 15,613 ตัน มูลค่า 1,200 ล้านบาท เพิ่มขึ้นเป็นปริมาณ 60,216 ตัน มูลค่า 8,321 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2530 ชนิดของสินค้ากุ้งทะเลที่ส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศมี 4 ชนิด ได้แก่ กุ้งสดแช่แข็ง กุ้งต้มสุก กุ้งแห้งและกุ้งบรรจุกระป๋อง ส่วนใหญ่นิยมส่งออกในรูปกุ้งสดแช่แข็ง ซึ่งมีการส่งออกเพิ่มขึ้นในอัตราเฉลี่ยร้อยละ 7.59 และ 14.06 ต่อปีของปริมาณและมูลค่าการส่งออกตามลำดับ กล่าวคือ ปีพ.ศ. 2520 มีปริมาณการส่งออก 13,663 ตันมูลค่า 1,171 ล้านบาท เพิ่มขึ้นเป็น 33,909 ตัน มูลค่า 5,749 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2530 ส่วนสินค้ากุ้งทะเลแปรรูปอื่น ๆ มีการขยายตัวการส่งออกเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วในอัตราเฉลี่ยร้อยละ 34.25 และร้อยละ 30.79 ของปริมาณและมูลค่าการส่งออกตามลำดับ โดยในปีพ.ศ. 2520 ส่งออกเพียง 1,950 ตัน มูลค่า 109 ล้านบาท เพิ่มขึ้นเป็น 26,307 ตันมูลค่า 2,573 ล้านบาท ในปีพ.ศ. 2530 ทั้งนี้เป็นผลจากได้มีการส่งออกกุ้งบรรจุกระป๋องเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วในช่วง 4 ปีหลัง

สำหรับตลาดส่งออกกุ้งแช่แข็งที่สำคัญของไทย ได้แก่ ญี่ปุ่นและสหรัฐอเมริกา โดยในปี พ.ศ. 2530 ส่งออกคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 50 และร้อยละ 19 ของมูลค่าการส่งออกสินค้ากุ้งทะเลแช่แข็งทั้งหมดของไทย ตามลำดับ ส่วนตลาดรองลงมาได้แก่ สิงคโปร์ อิตาลี ออสเตรเลีย และสหราชอาณาจักร คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 21 ของมูลค่าการส่งออกสินค้ากุ้งทะเลแช่แข็งทั้งหมด ส่วนตลาดกุ้งแปรรูปอื่น ๆ ที่สำคัญ ได้แก่ สหรัฐอเมริกา สหราชอาณาจักร ฝรั่งเศส แคนาดา ออสเตรเลียและเนเธอร์แลนด์ โดยมีสัดส่วนการส่งออกคิดเป็นร้อยละ 74 ของมูลค่าการส่งออกกุ้งทะเลแปรรูปอื่น ๆ ซึ่งประกอบด้วย กุ้งต้มสุก กุ้งแห้งและกุ้งบรรจุกระป๋อง เป็นต้น (ตารางที่ 7)

ราคาส่งออก FOB สำหรับกุ้งสดแช่แข็งทุกชนิดและทุกชั้นคุณภาพมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นในอัตราเฉลี่ยร้อยละ 6.04 ต่อปี ในช่วงปี พ.ศ. 2520-พ.ศ. 2530 กล่าวคือ ในปี พ.ศ. 2520 มีราคาส่งออกกิโลกรัมละ 85.74 บาท เพิ่มขึ้นเป็น 169.53 บาท ในปี พ.ศ. 2530 (ตารางที่ 8) โดยเฉพาะในช่วง 2 ปีหลัง ราคาส่งออกได้เพิ่มสูงขึ้นมาก ทั้งนี้เนื่องจากตลาดต่างประเทศมีความต้องการสูง ประกอบกับสินค้ากุ้งทะเลแช่แข็งส่งออกของไทยมีคุณภาพดีขึ้น ทำให้ส่งออกได้ในราคาที่เพิ่มขึ้น

ตารางที่ 7

ปริมาณและมูลค่ากึ่งทะเลส่งออกในช่วงปี 2520-2530

ปริมาณ : ตัน
มูลค่า : ล้านบาท

ปี	กึ่งแปรรูปชนิดอื่น		กึ่งแช่แข็ง		รวมกึ่งส่งออก	
	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า
2520	1,950	109.02	13,663	1,171.50	15,613	1,280.52
2521	2,139	152.30	15,378	1,500.26	17,517	1,653.06
2522	2,854	229.40	18,626	2,371.58	21,480	2,600.98
2523	2,457	208.60	17,915	1,961.23	20,373	2,169.83
2524	2,746	232.33	18,761	2,136.21	21,507	2,368.54
2525	4,973	414.71	22,647	2,763.52	7,620	3,176.23
2526	5,524	448.01	20,150	3,164.46	25,674	3,612.47
2527	17,866	1,473.79	19,428	2,798.56	37,294	4,272.35
2528	18,156	1,560.43	24,037	3,439.46	42,193	4,999.89
2529	21,193	1,831.01	28,729	4,391.07	49,922	6,222.08
2530	26,307	2,572.57	33,909	5,748.88	60,216	8,321.45
อัตราการเพิ่มร้อยละต่อปี	34.25	38.79	7.59	14.06	13.93	18.20

ที่มา : กรมศุลกากร
หมายเหตุ : กึ่งแปรรูปชนิดอื่น ประกอบไปด้วย กึ่งต้มสุกแช่เย็น กึ่งแห้งและกึ่งบรรจุกระป๋อง

ตารางที่ 8

ราคาขายปลีก-ขายส่งกุ้งสด ราคาที่เกษตรกรขายได้ และราคากุ้งแช่แข็งส่งออก

หน่วย : บาท/กก.

ปี	ราคาขายปลีก 1/ ตลาด กทม.	ราคาขายส่ง 2/ กทม.	ราคาที่เกษตรกร2/ ได้รับ	ราคาส่งออก F.O.B
2520	-	105.57	58.67	85.74
2521	-	111.99	60.07	97.55
2522	-	131.00	63.84	127.32
2523	-	67.10	62.10	109.47
2524	98.25	86.08	74.65	113.86
2525	105.83	118.82	92.83	122.02
2526	116.48	127.18	111.56	157.04
2527	118.94	104.29	92.01	144.05
2528	120.98	105.30	75.10	143.07
2529	136.00	133.75	81.59	152.84
2530	139.95	135.48	83.09	169.53
อัตราการเพิ่ม ร้อยละต่อปี	5.88	2.37	4.31	6.04

- ที่มา : 1. กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์
2. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร
3. กรมศุลกากร

หมายเหตุ : 1/ ราคาขายปลีกในตลาด กทม. เป็นราคาสุทธิลดคละ
2/ ราคาขายส่งในตลาด กทม. และราคาที่เกษตรกรได้รับ เป็นราคา
กึ่งขาวหรือกึ่งแช่บ้วยขนาดกลาง

2.3 ลักษณะ ประเภทและกรรมวิธีการผลิตของอุตสาหกรรมห้องเย็น

2.3.1 ลักษณะ และประเภทของอุตสาหกรรมห้องเย็น

อุตสาหกรรมห้องเย็น (Cold Storage Industry) เป็นอุตสาหกรรมที่นับว่ามีบทบาทอันสำคัญยิ่งต่อระบบการถนอมอาหารของประเทศ ซึ่งมีการพัฒนาเทคโนโลยีให้เกิดความก้าวหน้าในการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้เพราะอุตสาหกรรมห้องเย็นสามารถช่วยถนอมอาหารได้หลายชนิด โดยเฉพาะอุตสาหกรรมห้องเย็นที่ผลิตสินค้าประเภทสัตว์น้ำทะเลแช่เย็น (Cold) หรือแช่แข็ง (Frozen) ซึ่งสามารถเก็บรักษาคุณภาพให้สดอยู่ได้ในระยะเวลาอันยาวนาน นอกจากนี้ยังช่วยรักษาระดับราคาสัตว์น้ำทะเลในท้องตลาด ตลอดจนช่วยกระจายสินค้าอาหารประเภทสัตว์น้ำทะเลให้ประชาชนได้บริโภคอย่างทั่วถึง ทั้งในส่วนภูมิภาคที่อยู่ห่างไกลทะเล เช่น ภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

สำหรับประเภทของห้องเย็น โดยแบ่งตามลักษณะ โครงสร้างขององค์กรแบ่งได้เป็น 2 ประเภท ดังนี้

(1) กิจการห้องเย็นของรัฐวิสาหกิจ ปัจจุบันมีจำนวน 9 แห่ง กระจายอยู่ตามจังหวัดชายทะเลและกรุงเทพฯ อีกทั้งมีจังหวัดเชียงใหม่ ขอนแก่น นครราชสีมา¹ เพื่อรับสินค้าสัตว์น้ำทะเลแช่แข็งจากห้องเย็นที่ใกล้แหล่งผลิตเพื่อจำหน่ายในตลาด โดยมีกำลังผลิตแช่แข็ง 107 ตัน/วัน ห้องเย็นเก็บสินค้า 3,470 ตัน ห้องเย็นธรรมดาสามารถผลิตน้ำแข็ง 650 ตัน/วัน ห้องเก็บน้ำแข็ง 1,170 ตัน โดยที่ห้องเย็นของรัฐวิสาหกิจนี้สังกัดอยู่กับองค์การอุตสาหกรรมห้องเย็น กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

(2) กิจการห้องเย็นของเอกชน

เมื่อการผลิตและการค้าสินค้าอาหารแช่แข็งขยายตัว ทำให้อุตสาหกรรมห้องเย็นของรัฐวิสาหกิจมีไม่เพียงพอ จึงมีเอกชนเข้ามาลงทุนตั้งห้องเย็นกันมาก ทั้งนี้เพื่อให้เกิดเสถียรภาพของราคาและมีวัตถุดิบในการป้อนตลาดได้ตลอดเวลา

¹อำพรธน์ กอนอิม "การลงทุนในอุตสาหกรรมห้องเย็น" วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต ภาควิชาการธนาคารและการเงิน บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย,

ในอดีตห้องเย็นส่วนมากจะตั้งใกล้กับแหล่งวัตถุดิบเป็นหลัก เช่น จังหวัดชายฝั่งทะเล หรือตั้งใกล้กับตลาดหรือท่าเรือส่งออก และเอกชนบางรายมีการทำกิจกรรมแบบครบวงจร ตั้งแต่ผลิตสินค้าเอง แปรรูปเองและส่งออกเอง ฉะนั้น ถ้าหากแบ่งกิจการห้องเย็นตามลักษณะการดำเนินการได้เป็น 5 ประเภท¹

- กิจการห้องเย็นเพื่อการส่งออก
- กิจการห้องเย็นเพื่อการส่งออก และจำหน่ายในประเทศ
- กิจการห้องเย็นเพื่อจำหน่ายในประเทศ และรับฝากแช่
- กิจการห้องเย็นเพื่อรับฝากแช่
- กิจการให้บริการเช่ารถห้องเย็น

ในปัจจุบันห้องเย็นทุกประเภทที่ขึ้นทะเบียนกับ กองควบคุมโรงงานกระทรวงอุตสาหกรรมถึงเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2532 มีทั้งหมด 232 โรง (รวมของรัฐวิสาหกิจ 9 ราย) โดยตั้งในเขตกรุงเทพมหานคร 77 โรง ภาคกลาง 53 โรง ภาคเหนือ 32 โรง ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 31 โรง ภาคใต้ 39 โรง² ซึ่งมีกำลังการผลิตที่แจ้งไว้ 187 โรงงาน คือ 531,844 ตัน และอีก 45 โรง มิได้แจ้งไว้แต่คาดว่า กำลังการผลิตรวมทั้งหมดไม่ต่ำกว่า 800,000 ตัน ทั้งนี้เป็นกิจการห้องเย็นที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุน 67 ราย และเปิดดำเนินการแล้ว 65 ราย

ถ้าหากพิจารณาเฉพาะอุตสาหกรรมห้องเย็นที่ผลิตสินค้าสัตว์น้ำทะเลแช่แข็งเพื่อการส่งออกเปิดดำเนินการแล้ว 85 ราย ในปี พ.ศ. 2530 โดยมีความสามารถผลิตสินค้าแช่แข็งได้ 1,546 ตัน/วัน มีห้องเย็น (Cold Storage) ที่มีกำลังการผลิต 52,069 ตัน³ (ตารางที่ 9)

¹ ธนาคารกสิกรไทย, "อุตสาหกรรมกิจการห้องเย็น"

² สรุปร่วมธุรกิจ. ธนาคารกสิกรไทย ปีที่ 20 (1-15 ก.ค. 2532) ฉ. 13 หน้า 1

³ รายงานการศึกษา อุตสาหกรรมสัตว์น้ำทะเลแช่แข็งเพื่อการส่งออก ฝ่ายวิชาการ
หน่วยการอุตสาหกรรม ธนาคารแห่งประเทศไทย 2530 (หน้า 1)

ตารางที่ 9 จำนวนโรงงานที่ได้รับอนุญาตให้ผลิตสัตว์น้ำทะเล เลี้ยง เพื่อการส่งออก
จำแนกตามแหล่งที่ตั้ง

ที่ตั้งโรงงาน	จำนวนโรงงาน	เงินลงทุน (ล้านบาท)	จำนวนคนงาน
1 กรุงเทพมหานคร	24	682.83	7,074
2 ภาคกลาง			
-สมุทรสาคร	17	335.41	6,885
-สมุทรปราการ	11	483.90	4,433
-นครปฐม	2	32.22	293
3 ภาคใต้			
-ชุมพร	1	22.00	600
-ระนอง	2	10.00	140
-สุราษฎร์ธานี	3	196.00	2,250
-นครศรีธรรมราช	2	69.00	1,300
-สงขลา	11	181.12	2,867
-ปัตตานี	4	56.50	575
-ตรัง	2	40.22	700
-ประจวบคีรีขันธ์	2	42.70	976
-ภูเก็ต	1	1.00	20
4 ภาคตะวันออก			
-ตราด	2	5.00	177
-ชลบุรี	1	1.00	120
รวม	85	2,159.09	28,410

ที่มา : สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน และการเศรษฐกิจอุตสาหกรรม
กระทรวงอุตสาหกรรม

2.3.2 กรรมวิธีการผลิตสินค้าสัตว์น้ำทะเลแช่แข็ง

ปัจจุบันสินค้าสัตว์น้ำทะเลแช่แข็งที่นิยมผลิตกัน ได้แก่ กุ้ง ปลาหมึก ปลา ซึ่งในแต่ละชนิดก็ยังมี การแปรรูปไปตามความต้องการของตลาด เช่น กุ้งแช่แข็งก็จะแบ่งเป็นกุ้งเด็ดหัว (Headless) กุ้งไว้หาง (Tail-on) กุ้งเปลือก (Peeled) กุ้งต้มสุกแล้ว (Cooked and Peeled)

ในการผลิตสินค้าสัตว์น้ำทะเลแช่แข็ง¹ ห้องเย็นที่ใช้จะประกอบด้วย

- (1) ห้องแช่แข็ง (Quick Freezing Room) ซึ่งมีอุณหภูมิอยู่ในระดับประมาณ -35 ถึง -40 องศาเซลเซียส
- (2) ห้องเก็บแช่เย็น (Cold Storage Room) ซึ่งระดับของอุณหภูมิจะอยู่ในระดับประมาณ -5 ถึง -10 องศาเซลเซียส โดยใช้สำหรับเก็บรักษาสัตว์น้ำทะเลที่แช่แข็งมาแล้ว

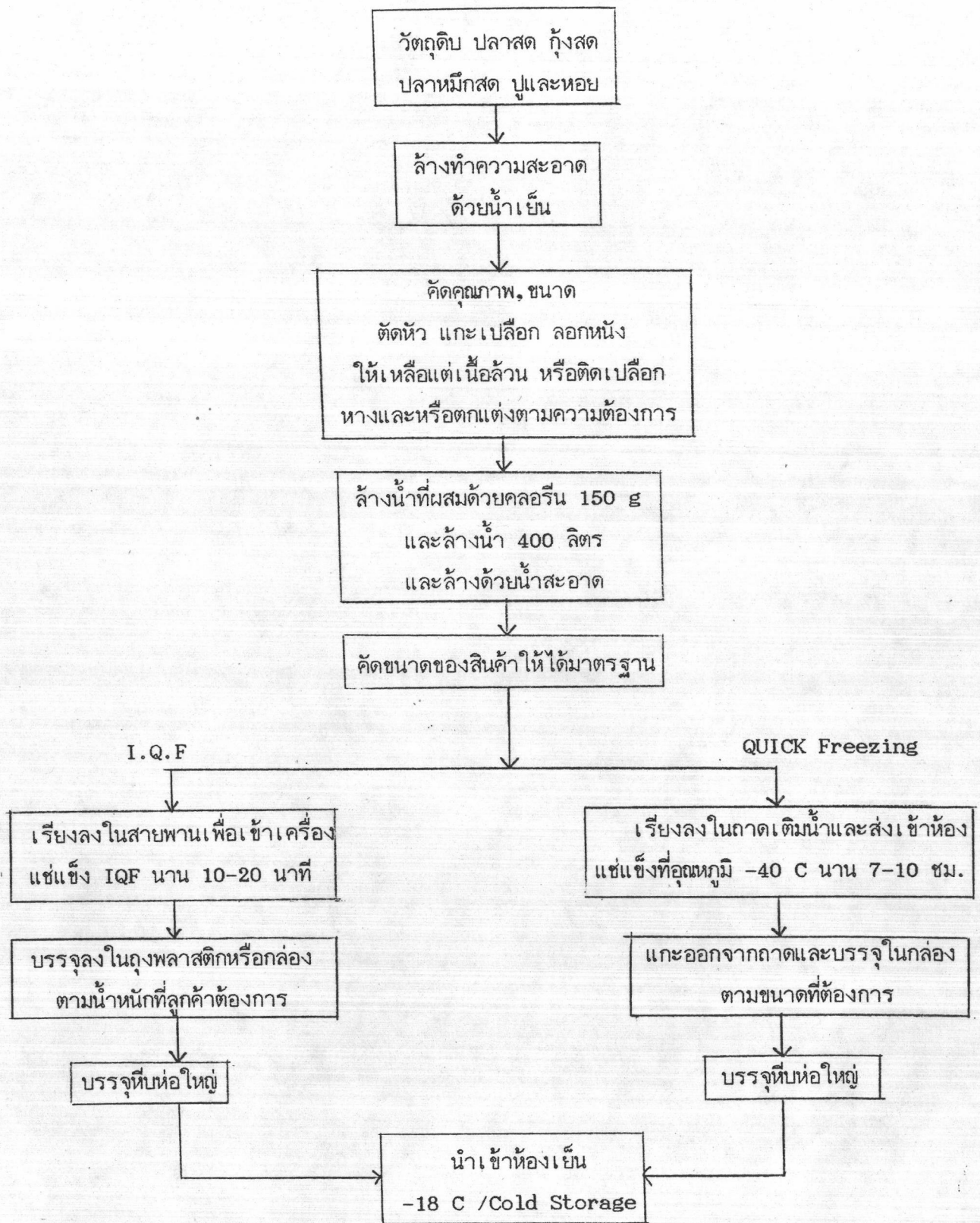
นอกจากนี้ลักษณะการแช่แข็งสินค้าสัตว์น้ำทะเล² จะแบ่งได้เป็น 2 แบบคือ

- (1) Block Frozen เป็นการแช่แข็งแบบรวมกันหลายชิ้นหรือทั้งตัวในกล่องเดียวกัน เช่น ถ้าเป็นการแช่แข็งกุ้งจะบรรจุกุ้งในถุงพลาสติกด้วยระบบสุญญากาศ ขนาดถุงละ 1 กิโลกรัม, 2 กิโลกรัม หรือ 5 ปอนด์ เป็นต้น
 - (2) I.Q.F (Individual Quick Frozen) เป็นการแช่แข็งเป็นตัว ๆ หรือ ชิ้น ๆ แล้วบรรจุในถุงพลาสติกก่อนบรรจุในกล่องใหญ่ (Master Carton)
- การแช่แข็งแต่ละแบบ ขึ้นอยู่กับ ชนิดของสินค้าและความต้องการของตลาด แต่โดยทั่วไปการแช่แข็งสัตว์น้ำทะเลต่าง ๆ จะมีขั้นตอนคล้ายคลึงกัน
- สำหรับขั้นตอนและกรรมวิธีการในการผลิตสัตว์น้ำทะเลแช่แข็ง ดังภาพที่ 5

¹โครงการสัมมนาวิชาการ "อุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งเพื่อการส่งออก" (26-27 ตุลาคม 2532) โดย Business Express.co.LTD และสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย

²อำพรพรณ์ กอนอิม "การลงทุนในอุตสาหกรรมห้องเย็น" วิทยานิพนธ์ปริญญาโท บัณฑิต ภาควิชาการธนาคารและการเงิน บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2523

ภาพที่ 5 แสดงขั้นตอนและกรรมวิธีในการผลิตสัตว์น้ำทะเลแช่แข็ง



2.3.3 ลักษณะต้นทุนการผลิตสินค้าสัตว์น้ำแช่แข็ง

จากการศึกษาและสำรวจของธนาคารแห่งประเทศไทย พบว่า ต้นทุนการผลิตสัตว์น้ำทะเลแช่แข็งเพื่อการส่งออก จะประกอบด้วย ค่าวัตถุดิบ ซึ่งเป็นต้นทุนที่สูงที่สุด กล่าวคือ ประมาณร้อยละ 70-90 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด รองลงมา ก็จะเป็นต้นทุนทางด้านค่าจ้างแรงงานประมาณร้อยละ 7-25 ค่าไฟฟ้าและเชื้อเพลิงประมาณร้อยละ 0.3-5.4 และค่าดอกเบี้ยประมาณร้อยละ 0.3-10.00 ส่วนที่เหลือจะเป็นค่าวัสดุที่บ่อ ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักร อุปกรณ์ และค่าประปา (ตารางที่ 10)

สำหรับต้นทุนการผลิตสัตว์น้ำโดยเฉพาะกุ้งกุลาดำ ต้นทุนค่าวัตถุดิบประมาณร้อยละ 70.7 ค่าดอกเบี้ยร้อยละ 10.0 ค่าจ้างแรงงานร้อยละ 5.1 ค่าไฟฟ้า ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงร้อยละ 2.6 และอื่น ๆ ร้อยละ 11.6 ทั้งนี้เนื่องจากราคากุ้งกุลาดำมีมูลค่าสูง จึงทำให้ต้นทุนค่าดอกเบี้ยสูงตามไปด้วย

ต้นทุนการผลิตสินค้าสัตว์น้ำแช่แข็งต่อหน่วยของผู้ผลิตแต่ละราย จะไม่แตกต่างกันมากนัก ทั้งนี้เพราะเทคโนโลยีใกล้เคียงกัน หากแต่ขึ้นอยู่กับปัจจัยทางด้านราคาและคุณภาพของวัตถุดิบ และประสิทธิภาพของแรงงานในการแปรรูปสินค้าที่จะทำให้เกิดการสูญเสียน้อยที่สุด ดังนั้น ถ้าผู้ผลิตมีการฝึกอบรมแรงงานอยู่เสมอ มีระบบการบริหารงานที่ดีและได้เปรียบในด้านราคา รวมทั้งแหล่งวัตถุดิบแล้ว จะช่วยลดต้นทุนต่อหน่วยได้มาก

นอกจากนี้จากการสำรวจของธนาคารแห่งประเทศไทย จะพบว่า ต้นทุนการผลิตสินค้าสัตว์น้ำแช่แข็งตามขนาดของเครื่องจักร ต้นทุนต่อหน่วยสำหรับเครื่องจักรที่มีขนาดกำลังการผลิตที่มากกว่า จะมีต้นทุนต่อหน่วยต่ำกว่า เครื่องจักรที่มีกำลังการผลิตขนาดเล็ก (ตารางที่ 11)

2.3.4 ลักษณะตลาดและช่องทางการจำหน่ายสินค้าสัตว์น้ำทะเลแช่แข็งเพื่อการส่งออก

ตลาดของสินค้าสัตว์น้ำทะเลแช่แข็งเพื่อการส่งออก จะมีลักษณะเป็นตลาดที่มีการแข่งขันกันมาก เนื่องจากมีประเทศผู้ผลิตสินค้าสัตว์น้ำทะเลในโลกรวมกันเป็นจำนวนมาก ขณะที่ประเทศผู้ซื้อส่วนใหญ่จะเป็นประเทศที่พัฒนาแล้ว ไม่ใช่ประเทศ ทำให้เกิดการแข่งขันกันตัดราคาอย่างมาก นอกจากนี้ประเทศผู้ซื้อยังมีการกำหนดมาตรฐาน เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคในประเทศของตน ซึ่งทำให้ลักษณะตลาดค่อนข้างเป็นตลาดของผู้ซื้อ

อย่างไรก็ตาม ประเทศไทยก็มีการพัฒนาและรวมตัวกันจัดตั้งเป็นสมาคมผู้ค้าผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ และอาหารแช่เยือกแข็งไทย รวมทั้งมีการลงทุนตั้งห้องตรวจคุณภาพสินค้าสัตว์

ตารางที่ 10: โครงสร้างต้นทุนการผลิตสัตว์น้ำทะเลแช่แข็งเพื่อการส่งออกในปี 2529 .

ผลิตภัณฑ์	ค่าวัตถุดิบ	ค่าจ้างแรงงาน	ค่าไฟฟ้า และน้ำมัน	ค่าดอกเบี้ย	อื่น ๆ	รวม
ปลาทราย	92.3	3.9	0.9	0.7	2.5	100.0
ปลากะพงแดง	90.1	3.5	2.3	3.0	1.1	100.0
ปลาทู	68.9	15.7	3.8	1.6	10.0	100.0
ปลาหลังเขียว	50.0	23.3	5.4	3.0	18.3	100.0
กึ่งกลาดำ	79.7	5.1	2.6	10.0	11.6	100.0
กึ่งโอดัก	97.1	3.6	0.6	0.3	1.7	100.0
กึ่งทราย	84.5	9.0	2.3	2.0	2.2	100.0
ปลาหมึกกระดอง	81.3	1.6	0.3	0.4	16.4	100.0
ปลาหมึกกล้วย	77.6	6.4	2.5	1.5	12.0	100.0
ปลาหมึกสาย	71.9	14.7	3.9	1.8	7.7	100.0
หอยลาย	80.0	7.4	3.4	1.3	7.9	100.0

ที่มา : จากการสำรวจของ ฝ่ายวิชาการ หน่วยการอุตสาหกรรม 2530 ธนาคารแห่งประเทศไทย

ตารางที่ 11 ต้นทุนการผลิตสัตว์น้ำทะเลแช่แข็งตามขนาดการผลิตของโรงงาน

ผลิตภัณฑ์	ขนาดของเครื่องแช่แข็ง (ตัน/วัน)	ต้นทุนการผลิต ปี 2529 (บาท/กก.)
กุ้งกุลาดำ	35	158.24
	10	145.64
	5	179.58
กุ้งโอตัก กุ้งทราย	15	169.23
	50	77.90
	15	95.18
ปลาทราย	15	125.63
ปลากะพงแดง	50	95.40
ปลาตาโต	15	30.98
ปลาหลังเขียว	10	25.81
หมึกกระดอง	5	60.97
	35	41.93
หมึกกล้วย	15	42.47
	10	55.71
หมึกสาย	15	169.23

ที่มา : จากการสำรวจของธนาคารแห่งประเทศไทย

ทะเลก่อนการส่งออกและยังมีการพัฒนาระบบการบรรจุหีบห่อ โดยใช้การบรรจุแบบ Consumer Pack¹ โดยสามารถวางขายในซูเปอร์มาร์เก็ตได้เลย ซึ่งเป็นที่นิยมมากในตลาดสหรัฐอเมริกาและญี่ปุ่น

สำหรับช่องทางการจำหน่ายสินค้าสัตว์น้ำทะเลแช่แข็ง ส่วนมากจะส่งออกโดยผ่านนายหน้า(Broker)ภายในประเทศเป็นหลัก โดยจะเสียค่านายหน้าประมาณร้อยละ 1-2 ของมูลค่าขาย ทั้งนี้เนื่องจากมีความสะดวก ประหยัดเวลาและไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายต่างๆ ในการติดต่อกับผู้ซื้อโดยตรง แต่ก็มีผู้ผลิตบางรายที่ทำการส่งออกโดยติดต่อกับผู้ซื้อโดยตรง

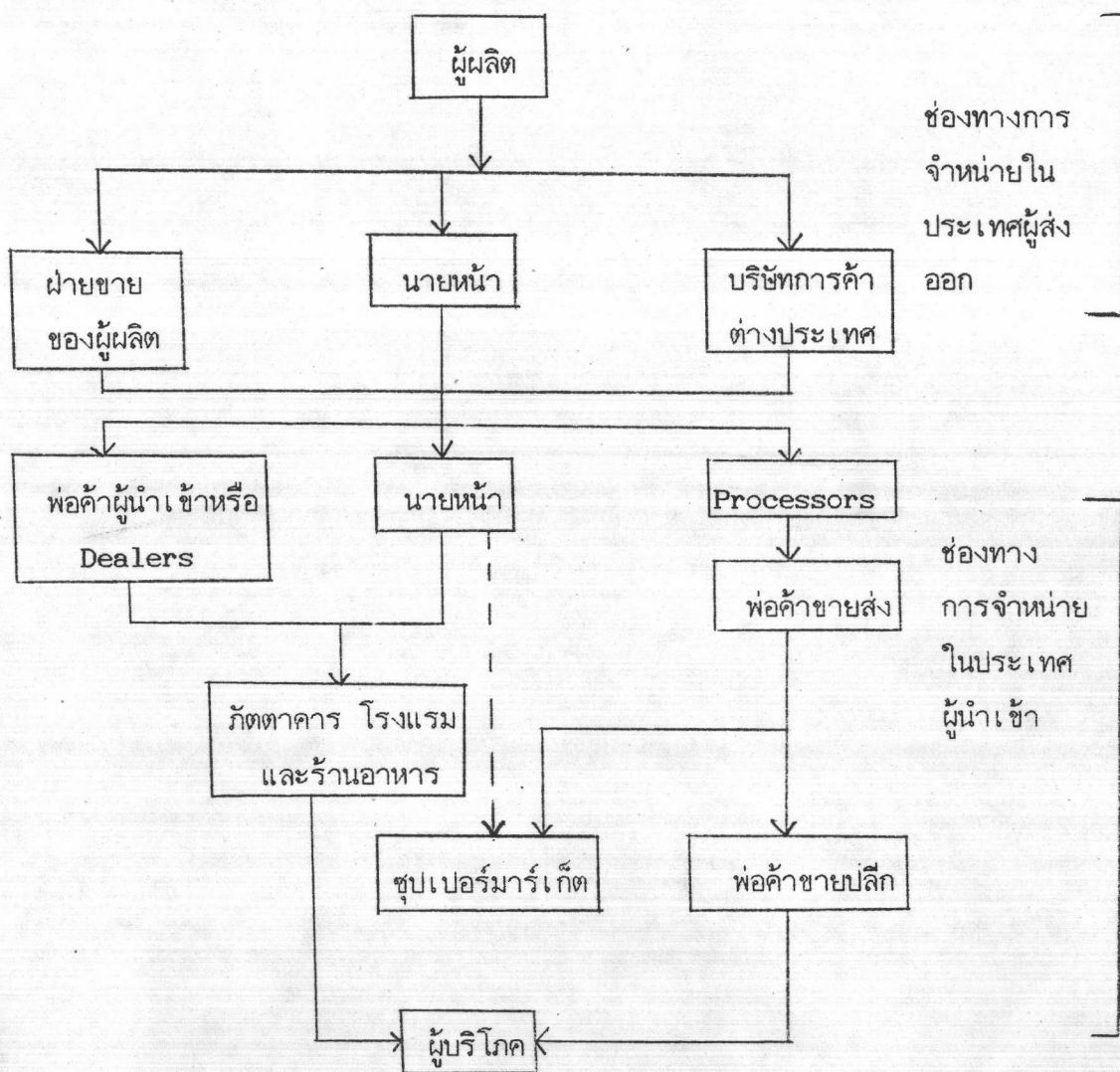
ส่วนทางด้านประเทศผู้ซื้อหรือประเทศผู้นำเข้าในต่างประเทศ ถ้าสินค้าเป็น Individual Frozen² ผู้นำเข้าอาจเป็นนายหน้าหรือซูเปอร์มาร์เก็ต ซึ่งจะเป็นผู้จำหน่ายให้กับผู้บริโภครวมโดยตรง แต่ถ้าสินค้าเป็น Block Frozen³ ผู้นำเข้าจะเป็นพ่อค้าผู้นำเข้า (Dealers) นายหน้าและอุตสาหกรรมแปรรูป ซึ่งพ่อค้าขายส่งและนายหน้า จะนำไปจำหน่ายต่อให้กับภัตตาคาร โรงแรมหรือร้านอาหารเป็นส่วนใหญ่ สำหรับอุตสาหกรรมแปรรูปก็จะนำเข้ามาเพื่อแปรรูปสินค้าสำหรับผู้บริโภคและจะจำหน่ายผ่านช่องทางการตลาดตามปกติคือ พ่อค้าขายส่ง พ่อค้าขายปลีก และซูเปอร์มาร์เก็ต (ภาพที่ 6)

¹ Consumer Pack คือ รูปแบบสินค้าที่ผู้บริโภครวมสามารถนำไปใช้ปรุงอาหารได้เลย

² Individual Frozen คือ ลักษณะของการแช่แข็งเป็นตัวหรือเป็นชิ้น

³ Block Frozen คือ ลักษณะของสินค้าที่แช่แข็งรวมกันเป็นก้อน

ภาพที่ 6 แสดงช่องทางการจำหน่ายสินค้าสัตว์น้ำทะเลแช่แข็งของผู้ผลิตและผู้นำเข้า



หมายเหตุ (-----) แสดงสินค้าที่เป็น Individual Frozen Consumer

Pack

(_____) แสดงสินค้าที่เป็น Block Frozen

2.4 สภาพการผลิต การตลาดของการเพาะเลี้ยงกุ้ง ณ บริเวณพื้นที่ปฏิรูปปากน้ำเวฬุจังหวัด จันทบุรี

2.4.1 สภาพเศรษฐกิจทั่วไปของจังหวัดจันทบุรี

จังหวัดจันทบุรี เป็นจังหวัดในพื้นที่ชายฝั่งทะเลด้านตะวันออกของประเทศไทย มีพื้นที่ทั้งหมดประมาณ 6,338 ตารางกิโลเมตร คิดเป็นร้อยละ 16.63 ของพื้นที่ภาคตะวันออก ลักษณะของภูมิประเทศและภูมิอากาศ มีความเหมาะสมกับการประกอบอาชีพเกษตรกรรม โดยเฉพาะการทำสวน จึงทำให้ผลผลิตของจังหวัดที่ได้ผลขึ้นชื่อก็คือ ทุเรียน เงาะ มังคุดและ ข่างพารา โดยเฉพาะ ทุเรียน ในปี พ.ศ. 2531 มีพื้นที่เพาะปลูกถึง 161,607 ไร่ ได้ผลผลิตถึง 162,390 ตัน คิดเป็นยอดขายได้ประมาณ 3,000 ล้านบาท¹

นอกจากผลผลิตทางด้านเกษตรกรรมแล้ว จังหวัดจันทบุรียังมีพื้นที่ติดกับทะเล ด้านอ่าวไทย และมีแม่น้ำที่สำคัญ 2 สาย ได้แก่ แม่น้ำจันทบุรี และแม่น้ำเวฬุ ซึ่งไหลลงสู่อ่าวไทยในเขตอำเภอแหลมสิงห์ และอำเภอขลุง จากลักษณะสภาพภูมิศาสตร์นี้เอง ทำให้จันทบุรี มีผลผลิตทางด้านประมงทั้งน้ำจืด และน้ำเค็ม โดยจากการเพาะเลี้ยงและจากการจับตามแหล่งน้ำธรรมชาติ โดยสามารถมีผลผลิตสัตว์น้ำเค็ม 37,051 ตัน และสัตว์น้ำจืด 1,988 ตัน ในปี พ.ศ. 2531 โดยเฉพาะการเพาะเลี้ยงกุ้ง จังหวัดจันทบุรีมีการขยายตัวในอัตราที่สูงมาก กล่าวคือ ในปี พ.ศ. 2528 มีเกษตรกรเพาะเลี้ยงกุ้งเพียง 163 ราย เป็นพื้นที่ 6,884 ไร่ ผลผลิต 179 ตัน ได้เพิ่มขึ้นเป็น 226 ราย พื้นที่ 12,718 ไร่ ผลผลิต 680 ตัน ในปี พ.ศ. 2530 (ตารางที่ 12) ซึ่งคิดเป็นเปอร์เซ็นต์แล้ว พื้นที่การเพาะเลี้ยงเพิ่มขึ้นร้อยละ 85 ผลผลิตเพิ่มขึ้นกว่าร้อยละ 280 ทั้งนี้เนื่องจากการเพาะเลี้ยงกุ้งเป็นการลงทุนที่ให้ผลตอบแทนค่อนข้างสูง รวมทั้งสภาพพื้นที่ป่าชายเลนของจังหวัดจันทบุรี มีความอุดมสมบูรณ์อยู่ จึงมีการเข้าไปจับจองทำการเพาะเลี้ยงกุ้งกันเป็นจำนวนมาก

¹ กระทรวงพาณิชย์, สำนักงานพาณิชย์จังหวัดจันทบุรี "ข้อมูลการตลาดจังหวัดจันทบุรี ประจำปี 2531"

ตารางที่ 12 : สถิติจำนวน พาร์ม เนื้อเลี้ยง ปริมาณ ผลการผลิด และผลผลิตต่อไร่ ของการเลี้ยงกบทะเล จังหวัดจันทบุรี 2519-2531

ปี	จันทบุรี					รวม						
	จำนวนพาร์ม (ราย)	เนื้อ(ไร่)	ผลผลิต		ผลผลิตเฉลี่ย (กก/ไร่/ปี)	จำนวนพาร์ม	เนื้อ	ผลผลิต		ผลผลิตเฉลี่ย (กก/ไร่/ปี)	เปรียบเทียบ % ทั้งหมด	
			ปริมาณ(ตัน)	มูลค่า				ปริมาณ(ตัน)	มูลค่า(ล/บ)		พื้นที่	ปริมาณ
2519	142	5757	187	4390	32.4	1544	79850	2533	79451	32.96	7.20	7.40
2520	141	5926	206	4485	34.68	1437	77567	1589	56090	20.49	7.60	12.90
2521	135	5394	196	4756	36.35	3045	151055	6394	349156	42.33	3.50	3.10
2522	136	5447	203	8029	37.31	3378	154222	7064	460586	45.80	3.50	2.80
2523	141	5576	203	5811	36.43	3572	162727	8063	458900	49.55	3.40	2.50
2524	141	5821	210	6257	36.16	3657	171619	10727	657264	62.51	3.40	1.90
2525	140	5721	201	10505	35.14	3943	192453	10090	765683	52.43	3.00	2.00
2526	140	5721	175	7613	30.64	4327	222107	11549	950369	52.00	2.60	1.50
2527	161	6759	263	16836	38.95	4519	229949	13006	1024006	56.56	2.90	2.00
2528	163	6884	179	13034	26.09	4939	254805	15840	1348415	62.17	2.70	1.10
2529	263	12029	524	50494	43.58	5534	283548	17886	1737583	63.08	4.20	2.90
2530	226	12718	680	61620	53.53	5899	279812	23566	3449323	84.22	4.50	2.90
2531		120000										
เฉลี่ย	160.75	15673.30	268.9166	16152.5	36.77166	3816.166	188309.5	10692.25	944735.5	52.00833	4.041666	3.583333

ที่มา : กรมประมง

2.4.2 สภาพทั่วไปของพื้นที่ปฏิรูปปากน้ำเวฬุ

พื้นที่ปฏิรูปปากน้ำเวฬุ เป็นพื้นที่ป่าสงวนแห่งชาติ ซึ่งมีลักษณะเป็นป่าชายเลน ตั้งอยู่ในจังหวัดจันทบุรี ครอบคลุมพื้นที่ใน อำเภอขลุง และอำเภอแหลมสิงห์บางส่วน มีพื้นที่ทั้งหมดประมาณ 80,000 ไร่ ในปัจจุบันพบว่า พื้นที่ดังกล่าว มีการบุกรุกเข้าไปใช้ประโยชน์เกือบทั้งหมด ซึ่งจากการสอบถามเจ้าหน้าที่ปฏิรูปที่ดินจังหวัดจันทบุรีพบว่า เกษตรกรที่บุกรุกเข้าไปใช้ประโยชน์ในพื้นที่ดังกล่าว ประมาณ 1,167 ครัวเรือน โดยส่วนใหญ่มีอาชีพเพาะเลี้ยงกุ้ง จากสภาพการเพาะเลี้ยงกุ้งในพื้นที่ดังกล่าว เป็นไปในลักษณะต่างคนต่างเลี้ยงไม่ได้ มีการวางแผนระบบการกำจัดน้ำเสีย สาธารณูปโภคและระบบคมนาคมที่ดี ทำให้เกิดปัญหาต่อสภาวะแวดล้อม ดังนั้นจากสภาพปัญหาดังกล่าวข้างต้น สำนักงานปฏิรูปที่ดินจึงมีจุดประสงค์ที่จะเข้าไปจัดการกับพื้นที่ดังกล่าว โดยจะมีการปรับปรุงสิทธิการถือครองที่ดิน โดยมีการออกเอกสารสิทธิ์ให้ถูกต้องตามกฎหมาย รวมทั้งการวางแผนแนวทางการส่งเสริม และพัฒนาการเพาะเลี้ยงกุ้ง การพัฒนาปัจจัยขั้นพื้นฐาน ถนนประปาไฟฟ้าและจัดระบบการระบายน้ำ ซึ่งเป็นปัจจัยที่จำเป็น และสนับสนุนด้านการตลาดช่องทางการจำหน่ายผลผลิต โดยการประสานความร่วมมือทั้งภาครัฐบาลและเอกชน

2.4.3 ที่ตั้งและอาณาเขต

พื้นที่ปฏิรูปปากน้ำเวฬุ ตั้งอยู่ในจังหวัดจันทบุรี ในบริเวณอำเภอขลุงและอำเภอแหลมสิงห์บางส่วน ซึ่งครอบคลุมพื้นที่ในตำบลดังนี้

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------|
| อำเภอขลุง ครอบคลุม พื้นที่บริเวณ | - ต.วันยาว บางส่วน |
| | - ต.บ่อ |
| | - ต.บางชัน |
| อำเภอแหลมสิงห์ ครอบคลุมพื้นที่บริเวณ | - ต.หนองซิม บางส่วน |
| | - ต.เกาะเปริด บางส่วน |

พื้นที่ปฏิรูปปากน้ำเวฬุ มีอาณาเขตติดต่อดังนี้

- | | | | | |
|-------------|----|-------------|-------------|------------|
| ทิศเหนือ | จด | ต.ขลุง | อ.ขลุง | จ.จันทบุรี |
| ทิศใต้ | จด | อ่าวไทย | | |
| ทิศตะวันออก | จด | อ.เขาสมิง | จ.ตราด | |
| ทิศตะวันตก | จด | ต.เกาะเปริด | อ.แหลมสิงห์ | จ.จันทบุรี |

2.4.4 สภาพทางเศรษฐกิจและสังคม

พื้นที่ปฏิรูปปากน้ำเวฬุ ซึ่งเป็นพื้นที่ป่าสงวนแห่งชาติที่ได้มีเกษตรกรบุกรุกเข้า

ไปใช้ประโยชน์เกือบทั้งหมดแล้ว จากการสอบถามเจ้าหน้าที่สำนักงานปฏิรูปที่ดินจังหวัดจันทบุรี พบว่า ประชากรทั้งหมดประมาณ 6,000 คน และจากการเข้าไปสำรวจในพื้นที่ พบว่า ประชากรในแต่ละครัวเรือน ส่วนมากเป็นแรงงานรับจ้างเพาะเลี้ยงกุ้ง จากนายทุนเจ้าของฟาร์ม ซึ่งจะเป็นแรงงานจากภาคอีสานเป็นส่วนมาก และได้รับค่าจ้างประมาณเดือนละ 1,500 บาท (โดยมีที่พักและอาหารให้)

ลักษณะการถือครองที่ดินในพื้นที่ปฏิรูปปากน้ำเวฬุ เนื่องจาก พื้นที่ดังกล่าวเป็นพื้นที่ป่าสงวนแห่งชาติ มีการบุกรุกเข้าไปใช้ประโยชน์ ดังนั้นส่วนมากจึงไม่มีเอกสารสิทธิ์ในการถือครอง (มีเพียงบางส่วนเท่านั้นที่มีเอกสารสิทธิ์ เช่น นส.3 ก.) นอกจากนี้จากการสำรวจยังพบว่า เจ้าของที่ดินในบริเวณพื้นที่ปฏิรูปดังกล่าว ส่วนมากเป็นนายทุนจากต่างจังหวัด เช่น กรุงเทพฯ สมุทรปราการ ชลบุรี โดยนายทุนเหล่านี้จะซื้อที่ดินต่อจากเกษตรกรเดิมที่จับจองพื้นที่ก่อน โดยในปัจจุบัน ราคาที่ดินประมาณไร่ละ 30,000-50,000 บาท และในแต่ละครัวเรือนจะมีการถือครองที่ดินรายละประมาณ 50-60 ไร่ จะมีเจ้าของที่ดินรายใหญ่บ้างที่ถือครองที่ดินเกิน 100 ไร่ ขึ้นไป ซึ่งมีอยู่จำนวนไม่มากนัก เช่น เจ้าของที่ดินรายหนึ่งในเขตตำบลวันยาว อำเภอขลุงมีที่ดิน ประมาณ 250 ไร่ ซึ่งทำการเพาะเลี้ยงกุ้งในลักษณะพัฒนา มีบ่อสำหรับสต็อกน้ำ มีการทำการผลิตอาหารกุ้งเอง

สำหรับสภาพเศรษฐกิจในบริเวณพื้นที่ปฏิรูปปากน้ำเวฬุ จะขึ้นกับการเพาะเลี้ยงกุ้งกุลาดำเป็นหลัก ซึ่งส่วนมากลักษณะการเพาะเลี้ยงกุ้งจะเป็นแบบกึ่งพัฒนาและแบบพัฒนา ซึ่งให้ผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่ ค่อนข้างสูง ประมาณ 300-400 กิโลกรัม/ไร่ สำหรับการเลี้ยงแบบกึ่งพัฒนา และประมาณ 1,000 กิโลกรัม/ไร่ สำหรับการเลี้ยงแบบพัฒนา

2.4.5 ลักษณะการผลิตกุ้งในบริเวณพื้นที่ปากน้ำเวฬุ

จากการศึกษาถึงลักษณะทางด้านเศรษฐกิจและสังคมแล้ว พบว่า เกษตรกรในพื้นที่ปฏิรูปปากน้ำเวฬุ ซึ่งมีการถือครองที่ดินโดยเฉลี่ยประมาณ 50-60 ไร่ และเศรษฐกิจหลักขึ้นกับการเพาะเลี้ยงกุ้งกุลาดำเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งการเพาะเลี้ยงกุ้งกุลาดำในพื้นที่ดังกล่าวส่วนมากเป็นการเลี้ยงแบบกึ่งพัฒนาและแบบพัฒนา ซึ่งมีผลผลิตต่อไร่เท่ากับ 300-400 กิโลกรัม/ไร่ และ 1,000 กิโลกรัม/ไร่ ตามลำดับ

ดังนั้นในบริเวณพื้นที่ปฏิรูปปากน้ำเวฬุซึ่งมีพื้นที่ทั้งหมดประมาณ 80,000 ไร่โดยมีผลผลิตต่อไร่ประมาณ 552 กิโลกรัม/ไร่¹ ดังนั้นคาดว่าผลผลิตรวมจะมีประมาณปีละ 44,160 ตัน

2.4.6 ลักษณะการตลาดของการเพาะเลี้ยงกุ้งในพื้นที่ปฏิรูปปากน้ำเวฬุ

ลักษณะการตลาดของการเพาะเลี้ยงกุ้งในพื้นที่ปฏิรูปปากน้ำเวฬุ ซึ่งผลผลิตขึ้นกับการเพาะเลี้ยงกุ้งกุลาดำเป็นหลัก เมื่อเกษตรกรต้องการจะขายผลผลิต จะมีพ่อค้าคนกลางท้องถิ่นมารับซื้อจากเกษตรกรที่หน้าฟาร์ม แล้วจะนำไปใส่รถห้องเย็นส่งเข้ากรุงเทพฯ เพื่อทำการแปรรูปส่งออก ทั้งนี้เพราะปัจจุบันจันทบุรียังไม่มีห้องเย็น ทั้งที่มีการเพาะเลี้ยงกุ้งเป็นส่วนมาก

สำหรับราคากุ้งในจังหวัดจันทบุรี (ตารางที่ 13) ราคากุ้งที่พ่อค้าคนกลางในท้องถิ่นรับซื้อจากเกษตรกร จะถูกกำหนดมาจากห้องเย็นในกรุงเทพฯ ตัวอย่างเช่น ถ้าราคาซื้อจากห้องเย็นในกรุงเทพฯ เท่ากับ 160 บาท/กิโลกรัม พ่อค้าคนกลางในท้องถิ่นจะรับซื้อจากเกษตรกรหน้าฟาร์ม เท่ากับ 155 บาท/กิโลกรัม ซึ่งส่วนต่างระหว่างราคาทั้งสองก็เป็นส่วนซึ่งพ่อค้าคนกลางในท้องถิ่นได้รับ โดยรวมค่าขนส่ง ค่าแรงงาน และค่าน้ำแข็ง

สำหรับพ่อค้าคนกลางในท้องถิ่นที่เป็นผู้รับซื้อจากเกษตรกรหน้าฟาร์ม ในจังหวัดจันทบุรี ซึ่งเป็นผู้รับซื้อกุลาดำรายใหญ่มีดังนี้¹

1. บริษัทชาวไทย รับซื้อเฉลี่ยประมาณวันละ 5 ตัน
2. ห้างหุ้นส่วนจำกัดสงวนสิน รับซื้อเฉลี่ยประมาณวันละ 5 ตัน
3. บริษัท ซี.พี.อินเตอร์แซด รับซื้อเฉลี่ยประมาณวันละ 4 ตัน
4. กุ้งเมืองจันทร์ รับซื้อเฉลี่ยวันละ 2 ตัน
5. ศุภวารณ รับซื้อเฉลี่ยวันละ 2 ตัน

นอกจากนี้ยังมีผู้รับซื้อรายย่อยและรายจรจากต่างจังหวัด อีกนับจำนวนกว่าสิบ

ราย

¹ข้อมูลการตลาด สำนักงานพาณิชย์จังหวัดจันทบุรี (4 สิงหาคม 2532)

ตารางที่ 13 แสดงราคาทุเรียนดำในจังหวัดจันทบุรี (ต.ค.-ก.ย. 2532)

ขนาด (ตัว/กิโลกรัม)	ราคารับซื้อหน้าฟาร์ม (บาท/กิโลกรัม)		ราคาขายส่งห้องเย็น (บาท/กิโลกรัม)	
	(ต.ค. 2532)	(ก.ย. 2532)	(ต.ค. 2532)	(ก.ย. 2533)
15-20	155-180	170-180	160-185	175-185
21-25	130-145	140-150	135-150	145-155
26-30	115-125	110-120	120-130	115-125
31-40	100-110	95-100	105-115	100-105
41-50	85-90	80-85	90-95	85-90

ที่มา: สำนักงานพาณิชย์ จังหวัดจันทบุรี

ดังนั้น จากการศึกษาถึงลักษณะการผลิต การตลาดและช่องทางการจำหน่าย ของกุ้งกุลาดำในบริเวณพื้นที่ปฏิรูปปากน้ำเวฬุ แล้วจะพบว่า ปริมาณผลผลิตที่ได้อยู่ในอัตราสูง และลักษณะตลาดและช่องทางการจำหน่ายกุ้งที่จะต้องนำส่ง เข้าห้องเย็นในกรุงเทพฯ เพื่อแปรรูปส่งออกที่กรุงเทพฯ เนื่องจากปัจจุบันจังหวัดจันทบุรี ยังไม่มีห้องเย็น จึงเป็นสิ่งที่น่าสนใจ ที่จะลงทุนตั้งห้องเย็น ทั้งนี้เพราะว่า ถ้ามีการตั้งห้องเย็นที่จันทบุรีแล้วทำการแปรรูป และส่งออกที่ทำเรือมาบตาพุด จังหวัดระยอง หรือที่ทำเรือน้ำลึกแหลมฉบัง จังหวัดชลบุรี ซึ่งจะสร้างเสริมเงินไม่ช้า ทำให้เกิดการประหยัดค่าขนส่งแทนที่จะส่งเข้ากรุงเทพฯ อีกทั้งทำให้สินค้า กุ้งมีคุณภาพดีและสดกว่าเพราะประหยัดเวลาในการขนส่ง นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับนโยบาย ของภาครัฐบาลในแง่ สำนักงานปฏิรูปที่ดิน (สปก.) ในการที่จะปฏิรูปพื้นที่ปากน้ำเวฬุโดยการ ออกเอกสารสิทธิให้เกษตรกร และพัฒนาปัจจัยขั้นพื้นฐานรวมทั้งสนับสนุนด้านการตลาด ช่อง ทางการจำหน่ายผลผลิต