

การวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้ง
เปลือกของประเทศไทย ไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

นายเกษม พรหมมินทร์

มหาวิทยาลัย

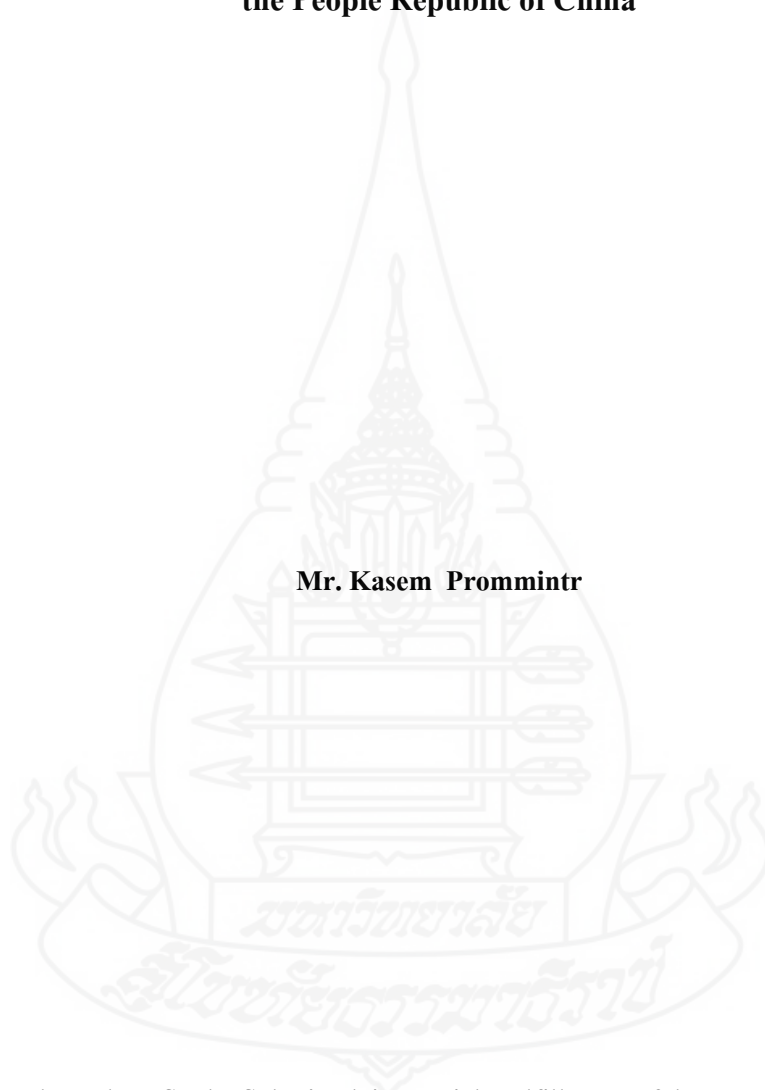
สุโขทัยธรรมมาธิราช

การศึกษาค้นคว้าอิสระนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาเศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต
แขนงวิชาเศรษฐศาสตร์ สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช

พ.ศ. 2554

**Exportation of Thai Dried Longan with Shell to
the People Republic of China**

Mr. Kasem Prommintr



An Independent Study Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements for
the Degree of Master of Economics

School of Economics

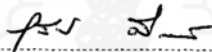
Sukhothai Thammathirat Open University

2011

หัวข้อการศึกษาค้นคว้าอิสระ	การวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณการส่งออกถั่วลิสงแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทย ไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน
ชื่อและนามสกุล	นายเกษม พรหมมินทร์
แขนงวิชา	เศรษฐศาสตร์
สาขาวิชา	เศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
อาจารย์ที่ปรึกษา	รองศาสตราจารย์สุนีย์ ศิลพิพัฒน์

การศึกษาค้นคว้าอิสระนี้ ได้รับความเห็นชอบให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรระดับปริญญาโท เมื่อวันที่ 30 สิงหาคม 2555

คณะกรรมการสอบการศึกษาค้นคว้าอิสระ



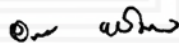
ประธานกรรมการ

(รองศาสตราจารย์สุนีย์ ศิลพิพัฒน์)



กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อภิญา วนเศรษฐ)



(รองศาสตราจารย์อรรชกามา แยมนวนล)

ประธานกรรมการประจำสาขาวิชาเศรษฐศาสตร์

ชื่อการศึกษาค้นคว้าอิสระ การวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทย ไปยังประเทศ สาธารณรัฐประชาชนจีน

ผู้ศึกษา นายเกษม พรหมมินทร์ **รหัสนักศึกษา** 2486000959 **ปริญญา** เศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต

อาจารย์ที่ปรึกษา รองศาสตราจารย์สุณีย์ ศิลพิพัฒน์ **ปีการศึกษา** 2554

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) สภาพทั่วไปเกี่ยวกับการผลิตและการตลาดของลำไยอบแห้งทั้งเปลือกในประเทศไทย และ 2) ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

การศึกษาใช้ทั้งวิธีวิเคราะห์เชิงพรรณนาและเชิงปริมาณ โดยใช้ข้อมูลทุติยภูมิ การวิเคราะห์เชิงปริมาณใช้วิธีสมการถดถอยเชิงซ้อนเพื่อวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ซึ่งเป็นข้อมูลอนุกรมเวลาในช่วงปี พ.ศ. 2533-2553 ประกอบด้วย ราคานำเข้า C.I.F. ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจากประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน รายได้ประชาชาติ จำนวนประชากร และมาตรการที่มีใช้ภายใต้ศุลกากรของสาธารณรัฐประชาชนจีน

ผลการศึกษาพบว่า 1) การผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกส่งออกไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีนในระยะเริ่มแรกสามารถแก้ไขปัญหาราคาส่งผลผลิตลำไยสดตกต่ำ อันเนื่องมาจากปริมาณผลผลิตลำไยสดออกสู่ตลาดมากเกินไปได้ จึงทำให้เกษตรกรเพิ่มการผลิตโดยการขยายพื้นที่การผลิตเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ทำให้เกิดปัญหาผลผลิตล้นตลาดในระยะต่อมา ทั้งลำไยสดและลำไยอบแห้งทั้งเปลือกขึ้นอีก ส่งผลทำให้ราคาลำไยทั้งสองชนิดลดลง รัฐบาลเข้าไปแก้ไขปัญหาโดยการประกันราคา ทำให้รัฐบาลขาดทุนเป็นจำนวนเงินที่มากกว่ารายได้เกษตรกรได้รับเพิ่มขึ้น ในขณะที่เกษตรกรขยายการผลิตโดยการขยายพื้นที่ เพราะมีความมั่นใจว่ารัฐบาลเข้ามามีการประกันราคาแล้วทำให้ไม่ขาดทุนจากการเพิ่มการผลิต ซึ่งเป็นผลเสียในระยะยาว ดังนั้นรัฐบาลจึงไม่ควรใช้มาตรการในการแก้ไขปัญหาด้วยการแทรกแซงตลาดที่เป็นการบิดเบือนกลไกตลาด และควรส่งเสริมการผลิตของเกษตรกรให้มีประสิทธิภาพสูงขึ้นเพื่อลดต้นทุนการผลิต ปรับปรุงคุณภาพผลผลิต รวมทั้งอำนวยความสะดวกด้านการตลาด 2) ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน คือ ราคานำเข้า C.I.F. ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจากประเทศไทย โดยมีความสัมพันธ์ในทิศทางตรงกันข้ามและมีนัยสำคัญทางสถิติระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

คำสำคัญ การประกันราคา ลำไยสดและลำไยอบแห้ง การส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

Independent Study title: Exportation of Thai Dried Longan with Shell to the People Republic of China

Author: Mr. Kasem Prommintr; **ID:** 2486000959; **Degree:** Master of Economics;

Independent Study advisor: Sunee Silphiphat, Associate Professor;

Academic year: 2011

Abstract

The purposes of this research were to study: 1) the general situations of production and marketing of dried longan with shell in Thailand; and 2) the factors affecting the quantity of Thai dried longan with shell exportation to The People Republic of China.

The study used both descriptive and quantitative analyses. For the quantitative one, a multiple regression was applied to explore factors affecting the quantity of Thai dried longan with shell exportation, including C.I.F. Thai import prices of dried longan with shell to China, national income, population and non-tariff measures of The People Republic of China, by using time-serie data during 1990-2010.

The findings were as follows.: 1) production of dried longan with shell exported to China could solve the problems of fresh longan price declining owing to an oversupply of longan in the beginning. This resulted in an increase of production of the farmers through rapidly expanding cultivated areas, and oversupplies of both fresh and dried longan with shell in the following period. The government employed price guarantee to help the farmers. However, this measure created negative effects in the longrun because losses of the measure were more than an increase of longan farmers' incomes, while famers still expanded more production since they belived that the government would support them. Hence, the government should not intervened the market, as market distortion, but should promote production efficiency of farmers for reducing costs of production, as well as quality of products and market facilities. 2) Import prices at C.I.F. of Thai dried longan with shell was the factor affecting the quantity of Thai dried longan with shell exportation to The People Republic of China, with negative direction at statistical significant 0.05 level.

Keywords: Price guarantees for fresh longan and dried longan, Dried longan with shell, Exportation of dried longan with shell

กิตติกรรมประกาศ

การศึกษาค้นคว้าอิสระฉบับนี้ สำเร็จโดยสมบูรณ์ ด้วยความอนุเคราะห์ ช่วยเหลือ และ เอื้อเฟื้อ อย่างดียิ่งจาก รองศาสตราจารย์สุณีย์ ศิลพิพัฒน์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ซึ่งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา การศึกษาค้นคว้าอิสระ และได้กรุณาให้ คำแนะนำที่เป็นประโยชน์ ต่อการศึกษาค้นคว้าอิสระฉบับนี้ให้สมบูรณ์มากที่สุด ผู้ศึกษารู้สึก ซาบซึ้งในความเมตตากรุณาของท่านเป็นอย่างยิ่ง

ผู้ศึกษาขอกราบขอบพระคุณ คณาจารย์ประจำสาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราชทุกท่าน ที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ทางด้านเศรษฐศาสตร์ ให้กับผู้ศึกษาอย่างดียิ่ง นอกจากนี้ผู้ศึกษาขอกราบขอบพระคุณเจ้าหน้าที่ของสำนักงานเศรษฐกิจ การเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และข้าราชการของสำนักงานสหกรณ์จังหวัดเชียงราย ที่ช่วยในการประสานงานกับอาจารย์ประเทศสาธิตราษฎรประชาชนจีน ที่เข้ามาทำการศึกษาวิจัย ที่มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ในการให้ข้อมูลเพื่อทำการศึกษาในครั้งนี้

ในท้ายที่สุดนี้ ผู้ศึกษาขอขอบพระคุณที่ได้รับจากการศึกษาค้นคว้าอิสระฉบับนี้ ให้แก่ บิดา มารดา พี่น้อง ภรรยา บุตร ผู้บังคับบัญชา เพื่อนร่วมงาน ผู้ใต้บังคับบัญชา รวมทั้ง ทุกท่าน ที่เป็นผู้มีพระคุณต่อการศึกษานี้ ที่ให้การสนับสนุนทั้งด้านกำลังกาย กำลังใจ และ กำลังสติปัญญา ด้วยดีตลอดมา

ความผิดพลาด อันพึงมีในการศึกษาค้นคว้าอิสระฉบับนี้ ผู้ศึกษาขออ้อมรับไว้แต่เพียง ผู้เดียว

เกษม พรหมมินทร์

สิงหาคม 2555

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
กิตติกรรมประกาศ	ฉ
สารบัญตาราง	ฅ
สารบัญภาพ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์การวิจัย	3
สมมติฐานการวิจัย	3
ขอบเขตของการศึกษา	4
ข้อจำกัดในการวิจัย	5
นิยามศัพท์เฉพาะ	6
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	9
บทที่ 2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	11
ทฤษฎีที่ใช้ในการวิจัย	11
วรรณกรรมรวมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง	13
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการศึกษา	21
วิธีการศึกษาตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1	21
วิธีการศึกษาตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2	21
บทที่ 4 การผลิตและการตลาดลำไยสด และลำไยอบแห้งทั้งเปลือกในประเทศไทย	22
ข้อมูลทั่วไปของลำไย	22
การผลิตและการตลาดลำไยสดของประเทศไทย	23
การผลิตและการตลาดลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทย	63
ปัญหาด้านการผลิต การแปรรูป การตลาดองค์กรเกษตรกร และด้านการดำเนินงาน ตามนโยบาย และมาตรการการจัดการสินค้าลำไยของรัฐบาล และแนวทางแก้ไข ของรัฐบาลที่ผ่านมา	105

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 5 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	110
ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทย ไปยัง	
สาธารณรัฐประชาชนจีน	113
บทที่ 6 สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	115
สรุปการวิจัย	115
อภิปรายผล	117
ข้อเสนอแนะ	120
บรรณานุกรม	121
ภาคผนวก	123
ก ข้อมูลพื้นฐานของสาธารณรัฐประชาชนจีน	124
ข โครงสร้างหน่วยงานหลักของ AQSIQ	130
ค กฎระเบียบการค้าผลไม้ของประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน	
และข้อมูลที่น่ามาวิเคราะห์	132
ประวัติผู้ศึกษา	136

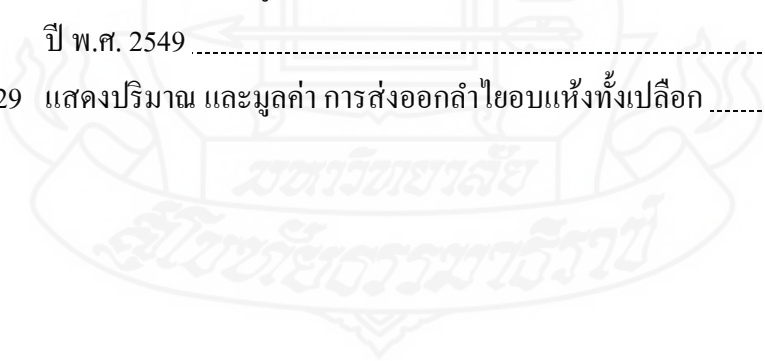


สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 4.1	คุณค่าทางอาหารของลำไย 24
ตารางที่ 4.2	จำนวนครัวเรือน เนื้อที่ให้ผล ผลผลิต ผลผลิตต่อไร่ ผลตอบแทนสุทธิ 28
ตารางที่ 4.3	เนื้อที่ให้ผล ผลผลิต และผลผลิตต่อไร่ รวมทั้งประเทศ ภูมิภาค รายจังหวัด ปี 2553 29
ตารางที่ 4.4	เนื้อที่ให้ผล ผลผลิต และผลผลิตต่อไร่ รวมทั้งประเทศ รายจังหวัด ปี 2553 29
ตารางที่ 4.5	ร้อยละ และปริมาณผลผลิตลำไยจากการเก็บเกี่ยวรายเดือนปีการผลิต พ.ศ. 2545 , 2549 และ 2553 31
ตารางที่ 4.6	ต้นทุน และผลตอบแทนสุทธิในการผลิตลำไยในฤดูกลางและนอกฤดูกลาง ปี พ.ศ. 2548 35
ตารางที่ 4.7	ปริมาณสูงสุด ของสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ตกค้างที่ยอมให้ตรวจพบ 39
ตารางที่ 4.8	ความต้องการใช้ลำไยสด ในปีการผลิต พ.ศ. 2549 – 2553 41
ตารางที่ 4.9	ราคาลำไยสด ที่เกษตรกรขายได้ปีการผลิต พ.ศ. 2549 – 2553 47
ตารางที่ 4.10	ระบบการขอใบขนสินค้าของกรมศุลกากร 54
ตารางที่ 4.11	แสดงหน้าที่ของ Shipping ในแต่ละส่วนตามประเภทของผู้ส่งออก 56
ตารางที่ 4.12	แสดงค่าใช้จ่าย ในการส่งออกลำไยสดจากแหล่งผลิต จังหวัดเชียงใหม่และลำพูน ไปยังท่าเรือในประเทศแหลมฉบัง ปี พ.ศ. 2549 60
ตารางที่ 4.13	ค่าใช้จ่ายในการส่งออกลำไยสด จากแหล่งผลิตถึงตลาดปลายทางต่างประเทศ ปี พ.ศ. 2549 61
ตารางที่ 4.14	ปริมาณ มูลค่า และราคาลำไยสดส่งออกปีการผลิต พ.ศ. 2549 – 2553 62
ตารางที่ 4.15	ปริมาณ และมูลค่า การส่งออก แยกรายประเทศ ปี พ.ศ. 2549 63
ตารางที่ 4.16	ชนิดเตา และขนาดความจุของเตาอบลำไยอบแห้งทั้งเปลือกใน 8 จังหวัด ภาคเหนือ 67
ตารางที่ 4.17	กำลังการผลิตเตาอบลำไยแห้งทั้งเปลือกแยกรายจังหวัดใน 8 จังหวัดภาคเหนือ .. 68
ตารางที่ 4.18	ต้นทุนการแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือกแบบเตากระบะในปี พ.ศ. 2548 73
ตารางที่ 4.19	ต้นทุนการแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือกโดนเตาอบแบบไอน้ำในปี พ.ศ. 2548 .. 75
ตารางที่ 4.20	จำนวนโกดังและคลังสินค้าสำหรับเก็บลำไยอบแห้งทั้งเปลือกในพื้นที่ 8 จังหวัด ภาคเหนือ ปี พ.ศ. 2548 77

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 4.21 ชนิดเตา และขนาดความจุของเตาอบลำไยแห้งเนื้อสีทอง ใน 8 จังหวัด ภาคเหนือ	80
ตารางที่ 4.22 จำนวนเตา และกำลังการผลิต เตาอบลำไยเนื้อสีทอง แยกรายจังหวัดใน 8 จังหวัด ภาคเหนือ พ.ศ. 2548	82
ตารางที่ 4.23 แสดงต้นทุนการแปรรูปลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง ปี พ.ศ. 2548	84
ตารางที่ 4.24 แสดงการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ตามพื้นที่การตรวจปล่อย ของ สำนักงานศุลกากร ปี พ.ศ. 2547	89
ตารางที่ 4.25 แสดงค่าใช้จ่ายในการส่งออก ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจากแหล่งผลิต จังหวัดเชียงใหม่และลำพูนไปยังตลาดยี่ฮู้ สาธารณรัฐประชาชนจีน ปี พ.ศ. 2549	93
ตารางที่ 4.26 แสดงราคาลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ที่เกษตรกรขายได้ภายในประเทศ ปี พ.ศ.2549-2553	94
ตารางที่ 4.27 แสดงปริมาณ ราคา และมูลค่า การส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ปี พ.ศ. 2549 – 2553	97
ตารางที่ 4.28 แสดงปริมาณ และมูลค่าการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกแยกรายประเทศ ปี พ.ศ. 2549	101
ตารางที่ 4.29 แสดงปริมาณ และมูลค่า การส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก	102



สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1.1 ระบบโลจิสติกส์	7
ภาพที่ 1.2 การจัดการห่วงโซ่อุปทาน	8
ภาพที่ 1.3 การเชื่อมโยงกันระหว่างโลจิสติกส์กับการจัดการห่วงโซ่อุปทาน	9
ภาพที่ 4.1 กราฟแสดงเปรียบเทียบปริมาณผลผลิตลำไยจากการเก็บเกี่ยวรายเดือน ปี พ.ศ. 2545 , 2549 และ 2553	32
ภาพที่ 4.2 แสดงห่วงโซ่อุปทานลำไยสดและผลิตภัณฑ์	43
ภาพที่ 4.3 ความเคลื่อนไหวของราคาลำไยสดที่เกษตรกรขายได้รายเดือน ในปีการผลิต พ.ศ. 2548 – 2549	48
ภาพที่ 4.4 แสดงขั้นตอน การส่งออกสินค้า	52
ภาพที่ 4.5 ขั้นตอนการส่งออกผลไม้สด	53
ภาพที่ 4.6 เส้นทาง การขนส่งลำไยสดไปต่างประเทศ	58
ภาพที่ 4.7 แสดงกระบวนการแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือก	71
ภาพที่ 4.8 กระบวนการแปรรูปลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง	83
ภาพที่ 4.9 ห่วงโซ่อุปทานลำไยอบแห้งทั้งเปลือก	87
ภาพที่ 4.10 เส้นทาง การขนส่งลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจากประเทศไทย ไปยังประเทศ สาธารณรัฐประชาชนจีน	90
ภาพที่ 4.11 ความเคลื่อนไหวของราคาลำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่เกษตรกรขายได้รายเดือน ปี พ.ศ. 2545 – 2549	96
ภาพที่ 4.12 ความเคลื่อนไหวของราคาลำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่ส่งออกไปจำหน่าย ต่างประเทศรายเดือน ปี พ.ศ. 2545 – 2549	99
ภาพที่ 4.13 แสดงห่วงโซ่อุปทานลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง	103
ภาพที่ 4.14 การกระจายลำไยอบแห้งเนื้อสีทองไปยังประเทศต่าง ๆ ปี พ.ศ. 2539 – 2540	105

บทที่ 1

บทนำ

1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

การพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทยในห้วงระยะเวลา 20 ปี ที่ผ่านมา มีผลทำให้โครงสร้างทางเศรษฐกิจของประเทศไทยเปลี่ยนแปลงจากภาคการเกษตรเป็นพื้นฐานไปสู่อุตสาหกรรมและบริการที่เน้นการผลิตเพื่อการส่งออกและสนับสนุนการลงทุนจากต่างประเทศ แต่จากความหลากหลายทางชีวภาพและฐานทรัพยากรธรรมชาติ รวมทั้งฐานความรู้และภูมิปัญญาทางการเกษตรที่เข้มแข็ง ทำให้ประเทศไทยยังคงมีศักยภาพในการผลิตและการส่งออกสินค้าเกษตรที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับจากนานาชาติ ประกอบกับมีการคาดการณ์ว่า ในอนาคตข้างหน้าจะมีการเติบโตของประชากรและเศรษฐกิจของโลก ที่จะทำให้มีความต้องการบริโภคสินค้าเกษตรและอาหารเพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะประเทศที่มีจำนวนประชากรสูงเช่น สาธารณรัฐประชาชนจีน และอินเดีย ซึ่งจะเปิดโอกาสทางการตลาดของสินค้าเกษตรและอาหารของประเทศไทยในระยะยาว เป็นการสนับสนุนในการสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรไทย ที่มีสัดส่วนถึงประมาณร้อยละ 40 ของประชากรทั้งประเทศ ดังนั้นภาคการเกษตรจึงยังคงเป็นพื้นฐานทางเศรษฐกิจที่สำคัญของประเทศไทย

ลำไยนับเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของประเทศไทย ที่รัฐบาลจัดให้อยู่ในกลุ่มสินค้าเพื่อการส่งออกที่สามารถส่งออกได้เป็นรายใหญ่ของโลก มีมูลค่าการส่งออกสูงปีละกว่า 4,000 ล้านบาท ทั้งในรูปแบบลำไยสดและผลิตภัณฑ์ลำไย (อบแห้ง, แช่แข็ง, และกระป๋อง) โดยตลาดหลักได้แก่ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน, อินเดีย, โคนีเซีย และฮ่องกง ในอดีตลำไยเป็นไม้ผลที่สำคัญของภาคเหนือ โดยเฉพาะในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ และลำพูน ต่อมาได้ขยายการผลิตไปสู่จังหวัดต่างๆ ในภาคเหนือตอนบน เช่น ลำปาง เชียงราย พะเยา แพร่ น่าน และตาก รวมถึงบางส่วนของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ คือจังหวัดจันทบุรี ปราจีนบุรี สระแก้ว และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ คือจังหวัดเลย แต่อย่างไรก็ตาม จังหวัดเชียงใหม่ และลำพูน ก็ยังคงเป็นแหล่งผลิตลำไยที่สำคัญที่สุดของประเทศ ผลผลิตลำไยในระยะเริ่มแรกของการผลิต ใช้สำหรับการบริโภคภายในประเทศในสัดส่วนที่สูงมาก ต่อมาเมื่อมีการปรับปรุงการผลิตทำให้มีคุณภาพสูงขึ้น เป็นที่ต้องการของตลาด สามารถขยายตลาดการส่งออกทั้งในรูปแบบลำไยสด และผลิตภัณฑ์ลำไย ได้ในสัดส่วนที่สูงขึ้นมากกว่าการบริโภค

ภายในประเทศ สร้างรายได้ให้กับเกษตรกรผู้ผลิตเป็นอย่างมาก จึงได้มีการขยายพื้นที่การเพาะปลูกเพิ่มขึ้น และทำให้ผลผลิตเพิ่มขึ้นตลอดเวลาจนไม่สามารถระบายผลผลิตออกยังต่างประเทศได้ทัน ประกอบกับการนำไปแปรรูปเป็นลำไยกระป๋อง และแช่แข็ง มีข้อจำกัดทั้งด้านการผลิตและการตลาด จึงก่อให้เกิดปัญหาผลผลิตล้นตลาด โดยเฉพาะในช่วงที่ผลผลิตออกสู่ตลาดตามฤดูกาลระหว่างเดือนกรกฎาคม ถึงเดือนสิงหาคม ของทุกปี จะมีผลผลิตลำไยออกสู่ตลาดกระจุกตัวพร้อมกันมากกว่าร้อยละ 80 ของผลผลิตทั้งหมด ส่งผลให้ราคาลำไยสดที่เกษตรกรขายได้ตกต่ำ และทำให้เกษตรกรได้รับความเดือดร้อนจากรายได้ที่ลดลง รัฐบาลจึงได้กำหนดมาตรการในการแก้ไขปัญหาราคาลำไยตกต่ำตามฤดูกาลดังกล่าว โดยการแนะนำส่งเสริม และสนับสนุนให้เกษตรกรชาวสวนลำไย นำผลผลิตส่วนเกินมาแปรรูปเป็นลำไยอบแห้งทั้งเปลือก เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าและสามารถเก็บรักษาผลผลิตได้ยาวนานขึ้น และได้สนับสนุนในการหาตลาดต่างประเทศให้ด้วย ปรากฏว่าได้ผลเป็นที่น่าพอใจ กล่าวคือปริมาณลำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่ส่งไปจำหน่ายยังต่างประเทศ โดยเฉพาะประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ในช่วงระหว่างปี พ.ศ. 2537 เป็นต้นมา เพิ่มสูงขึ้นสามารถแก้ไขปัญหาลำไยล้นตลาดตามฤดูกาลได้ดีในระดับหนึ่ง เป็นผลทำให้เกษตรกรขยายพื้นที่การเพาะปลูกลำไยเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง และทำให้ปริมาณผลผลิตลำไยเพิ่มมากขึ้นรวมทั้งปริมาณลำไยอบแห้งทั้งเปลือกเพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง จนกระทั่งเป็นปัญหาด้านการตลาด ทำให้ราคาลำไยอบแห้งทั้งเปลือกลดลง และส่งผลให้ราคาลำไยสดที่เกษตรกรขายได้ตกต่ำ สร้างความเดือดร้อนให้เกษตรกรชาวสวนลำไย จากรายได้ที่ลดลงอีก และเรียกร้องให้รัฐบาลให้ดำเนินการช่วยเหลือ รัฐบาลจึงใช้มาตรการแทรกแซงตลาด โดยกำหนดเป็นนโยบายต่างๆ ในการรักษาเสถียรภาพราคาลำไยเพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว ในช่วงระยะเวลาระหว่างปี พ.ศ. 2545 – 2548 เช่น โครงการรับจำนำลำไยอบแห้ง (พ.ศ. 2546) โครงการประกันราคาลำไยอบแห้ง (พ.ศ. 2547) โครงการสนับสนุนเงินกู้ดอกเบี้ยต่ำ (พ.ศ. 2548) แต่ปรากฏว่านโยบายในการแทรกแซงตลาดดังกล่าวประสบปัญหา ไม่สามารถนำลำไยอบแห้งทั้งเปลือกตามนโยบายฯ ไปจำหน่ายได้ โดยเฉพาะตลาดสำคัญหลักคือประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน จนกระทั่งต้องนำไปทำลายทิ้งหรือนำไปจำหน่ายในราคาที่ต่ำ สร้างความเสียหายให้กับรัฐบาล ต้องสูญเสียงบประมาณไปประมาณกว่า 12,000 ล้านบาท และถ้าหากการจำหน่ายลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจากประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนยังคงประสบปัญหาอยู่ ย่อมส่งผลกระทบต่อการรักษาระดับราคาผลผลิตลำไย ไม่ให้ตกต่ำและมีเสถียรภาพ ซึ่งมีผลต่อเนื่องสร้างความเดือดร้อนให้กับเกษตรกรชาวสวนลำไย ที่รายได้ต้องลดลงอีก ดังนั้นจึงควรมีการศึกษาถึงภาวะการผลิต การตลาด ตลอดจนปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทย ไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน เพื่อพิจารณาหาแนวทางในการพัฒนา และเพิ่มขีดความสามารถในการรักษาอัตรา

การขยายตัวด้านการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ให้อยู่ในระดับสูงได้อย่างต่อเนื่อง ซึ่งจะเป็นผลดีต่อการรักษาระดับราคาผลผลิตลำไย ไม่ให้ตกต่ำและมีเสถียรภาพ จะเป็นผลดียิ่งต่อเกษตรกรผู้ปลูกลำไย และประชาชนที่เกี่ยวข้องประมาณกว่า 300,000 ครัวเรือน ให้มีรายได้เพิ่มขึ้น และมีฐานะที่มั่นคงอย่างยั่งยืนต่อไป

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

การศึกษานี้มีจุดมุ่งหมายแยกเป็นประเด็นที่สนใจศึกษาได้ดังนี้

- 2.1 เพื่อศึกษา สภาพทั่วไปเกี่ยวกับ การผลิต และการตลาด ของลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ในประเทศไทย
- 2.2 เพื่อศึกษา ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทย ไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

3. สมมติฐานการวิจัย

การที่ประเทศไทย จะสามารถส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ได้ปริมาณมากหรือน้อย ย่อมขึ้นอยู่กับปัจจัยที่สำคัญบางประการ ได้แก่ ระดับราคาสินค้าที่ส่งออก ระดับรายได้ประชาชาติของประเทศคู่ค้า จำนวนประชากรของประเทศคู่ค้า และมาตรการ ระเบียบ กฎหมาย ของประเทศคู่ค้าที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้า ซึ่งสามารถพิจารณาได้ตามลำดับดังนี้

3.1 การเปลี่ยนแปลงของปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทย ไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน (EXL) จะเปลี่ยนแปลงในทิศทางตรงกันข้ามกับการเปลี่ยนแปลงของระดับราคานำเข้า c.i.f. ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจากประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน (Pc)

3.2 การเปลี่ยนแปลงของปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทย ไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน (EXL) จะเปลี่ยนแปลงในทิศทางเดียวกันกับการเปลี่ยนแปลงของผลิตภัณฑ์มวลรวม หรือ ระดับรายได้ประชาชาติของประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน (Yc)

3.3 การเปลี่ยนแปลงของปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน (EXL) จะเปลี่ยนแปลงในทิศทางเดียวกันกับการเปลี่ยนแปลงของจำนวนประชากรในประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน (Nc)

3.4 การเปลี่ยนแปลงของปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน (EXL) จะเปลี่ยนแปลงในทิศทางตรงข้าม กับมาตรการระเบียบและกฎหมาย เกี่ยวกับการนำเข้าของประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน (D) กล่าวคือ เมื่อประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนใช้มาตรการ ระเบียบ และกฎหมายว่าด้วยการนำเข้าลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจากประเทศไทย จะทำให้ประเทศไทยประสบปัญหาในการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน เนื่องจากต้องมีการปรับตัวให้สอดคล้องกับมาตรการฯ ดังกล่าวซึ่งจะทำให้การดำเนินการทางการส่งออกมีความยุ่งยากมากขึ้น ทำให้ปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนลดลง

4. ขอบเขตของการศึกษา

การศึกษาครั้งนี้ จำกัดขอบเขตไว้ 3 ลักษณะดังนี้

4.1 ขอบเขตของประเภทสินค้า

สินค้าที่นำมาทำการศึกษา คือลำไยอบแห้งทั้งเปลือก โดยเลือกศึกษาจากสินค้าที่มีเลขรหัสสินค้าในการจำแนกตามพิภคอัตราศุลกากรในระบบฮาร์โมนิซ (Harmonized Description and Coding System : HS) ของกรมศุลกากร กระทรวงการคลังคือพิภค 8013.4010-000/KPM หมายถึง ผลไม้อบแห้ง

4.2 ขอบเขตของตัวแปรที่นำมาทำการศึกษา

ในการวิเคราะห์ ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน จะทำการวิเคราะห์ข้อมูลทุติยภูมิ ที่ได้จากการเก็บรวบรวมจากหน่วยงานต่างๆ โดยในการวิเคราะห์จะเลือกเฉพาะปัจจัยสำคัญๆ ที่มีผลต่อปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน โดยแบ่งเป็น 4 ปัจจัย ดังนี้

4.2.1 ราคานำเข้าลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจากประเทศไทย ของประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน (หยวน ต่อ กิโลกรัม)

4.2.2 รายได้ประชาชาติของประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน โดยจะใช้ผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศเบื้องต้น (Gross Domestic Product : GDP) ของประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน เป็นตัวแทนในการศึกษา

4.2.3 จำนวนประชากรของประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

4.2.4 ตัวแปรดัมมี่ คือ การที่ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ใช้มาตรการที่มีใช้ภายในศุลกากร มาใช้อย่างเข้มงวด รวมตลอดถึงกฎหมาย และกฎระเบียบเกี่ยวกับการนำเข้า ซึ่งจำกัดจำนวนผู้นำเข้า และพิธีการที่ซับซ้อน ซึ่งกำหนดโดย กระทรวงควบคุมและตรวจสอบกักกันโรค (General Administration of Quality Supervision Inspection and Quarantine : AQSIQ) ในปี พ.ศ. 2542 ดังนั้นจึงกำหนดให้ $D = 0$ ในช่วงปี พ.ศ. 2533 – 2541 คือประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ยังไม่มีการนำมาตรการทางการค้าที่ไม่ใช่ภายในศุลกากร มาใช้อย่างเข้มงวด และกำหนดให้ $D = 1$ ในช่วงปี พ.ศ. 2542 – 2553 คือมีการนำมาตรการทางการค้าที่ไม่ใช่ภายในศุลกากรมาใช้อย่างเข้มงวด

ปัจจัยอื่นๆ เช่น รสนิยมของประชากรสาธารณรัฐประชาชนจีน สภาพทางการเมืองและสถานะทางด้านสิ่งแวดล้อมของประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน เป็นต้น ได้สมมติให้มีค่าคงที่ เนื่องจากข้อตกลงเหล่านี้ ไม่สามารถวัดเชิงปริมาณได้

4.3 ขอบเขตของระยะเวลาในการศึกษา

ในการศึกษาคั้งนี้ จะเป็นการวิเคราะห์ข้อมูลทศนิยม ซึ่งจะใช้ข้อมูลรายปี ที่ได้จากการรวบรวมจากหน่วยงานต่างๆ เช่น สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กรมศุลกากร ธนาคารแห่งประเทศไทย สถานกงสุลประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนในจังหวัดเชียงใหม่ เป็นต้น โดยปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน จะทำการศึกษาจากข้อมูลในห้วงระยะเวลาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2533 – 2553 เป็นระยะเวลา 21 ปี

5. ข้อจำกัดในการวิจัย

5.1 การศึกษาคั้งนี้ ไม่ได้นำปัจจัยด้าน อัตราเงินเฟ้อของประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน อัตราแลกเปลี่ยนเงินตราระหว่างประเทศ (ระหว่างเงินบาทของประเทศไทยกับเงินหยวนของประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน) รวมถึงโอกาส และอุปสรรคอื่นๆ ทางด้านการค้าระหว่างประเทศไทยและประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน มาร่วมในการวิเคราะห์ ซึ่งปัจจัยเหล่านี้มีผลต่อปริมาณในการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

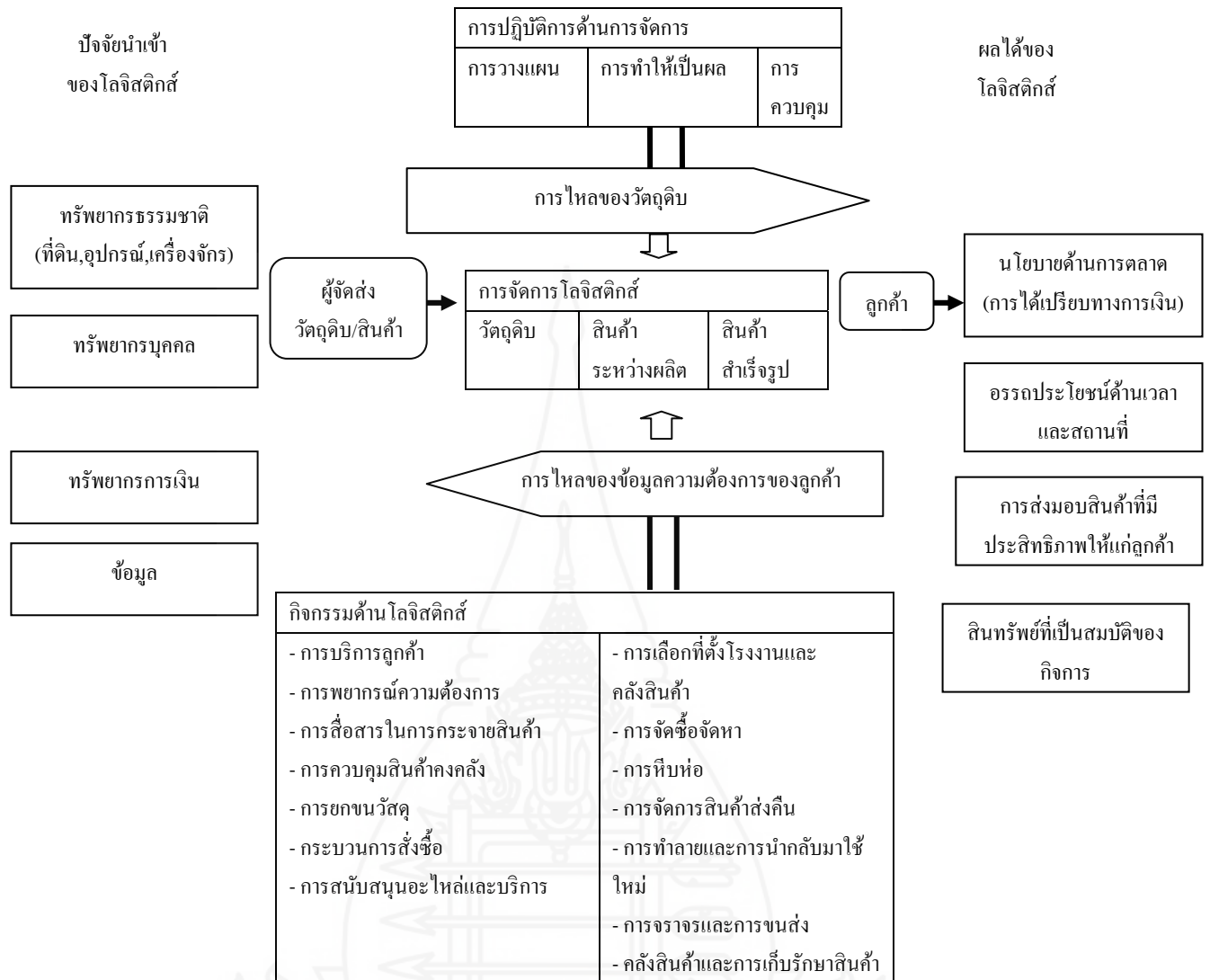
5.2 ข้อมูลเกี่ยวกับปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทย ไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน และราคานำเข้าลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจากประเทศไทยไปยังสาธารณรัฐ

ประชาชนจีน ใน พ.ศ. 2533-2535 ซึ่งเป็นปีแรกๆ ของการส่งออกลำไยอบแห้งซึ่งเปลือกจากประเทศไทยไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน ไม่ได้มีการเก็บรวบรวมข้อมูลไว้ จึงทำให้ข้อมูลดังกล่าวที่นำมาวิเคราะห์มีไม่ครบจำนวน 21 ปี ที่กำหนดไว้

6. นิยามศัพท์เฉพาะ

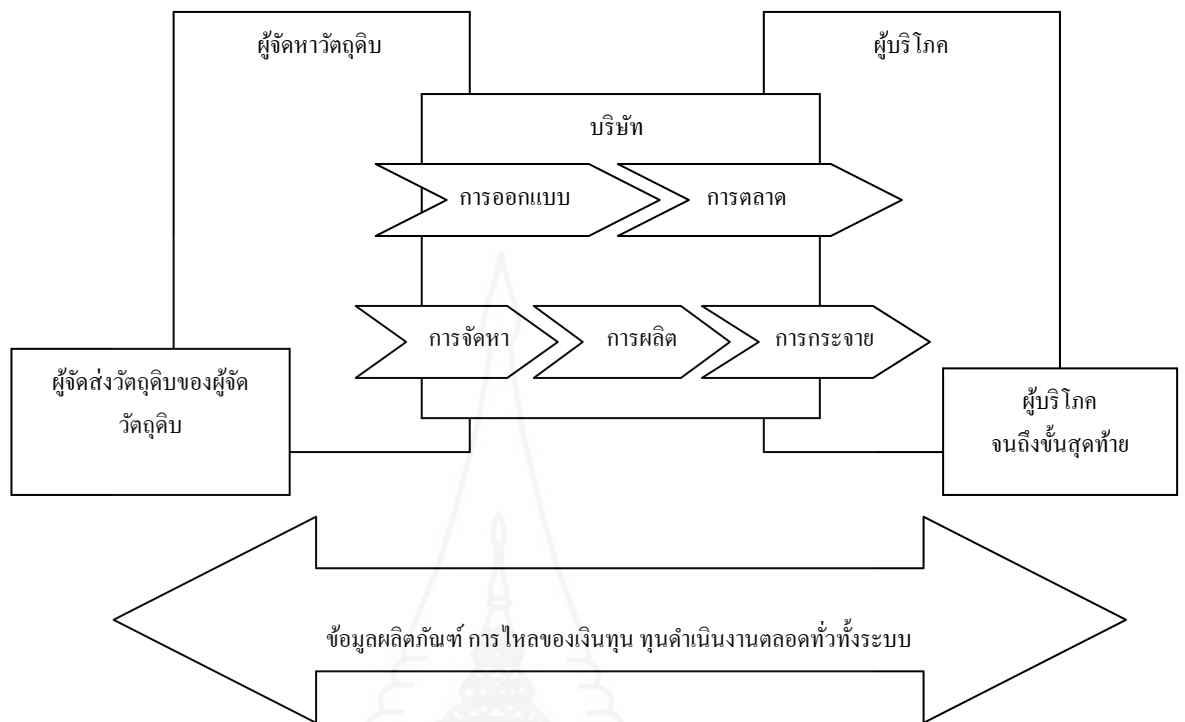
6.1 **สิ่ง** หมายถึง สถานที่รับซื้อลำไยสดหรือจุดรับซื้อลำไยสดที่พ่อค้ารวบรวมระดับจังหวัด หรือผู้ส่งออกลำไยสดหรือลำไยอบแห้ง ดำเนินการจัดตั้งขึ้น เพื่อทำหน้าที่ในการรวบรวมผลผลิตลำไยสดจากแหล่งผลิตในระดับพื้นที่ ในจังหวัดแหล่งผลิต โดยมีการจัดการตั้งแต่ การจัดหาสถานที่รวบรวมในแหล่งผลิต จัดหาแรงงานในการตรวจเกรด และคุณภาพลำไยที่ส่งมาจำหน่าย ดำเนินการรมควันด้วยซัลเฟอร์ไดออกไซด์สำหรับลำไยสดเพื่อการส่งออก และแปรรูปลำไยอบแห้ง ดำเนินการเกี่ยวกับการขอหนังสือรับรองสารพิษตกค้างก่อนส่งออก เตรียมเอกสารเพื่อการส่งออก จัดการเกี่ยวกับการนำลำไยสดและลำไยอบแห้งทั้งเปลือกส่งไปยังตลาดปลายทางทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ

6.2 **โลจิสติกส์** หมายถึง การดำเนินกิจกรรมที่ต้องปฏิบัติทั้งหมดของหน่วยธุรกิจหรือหน่วยผลิตตั้งแต่การจัดหาปัจจัยนำเข้า การปฏิบัติการด้านการจัดการในการวางแผนและควบคุมการผลิต การเคลื่อนย้าย การจัดเก็บรักษา และจัดส่งสินค้าที่ทำการผลิตไปยังลูกค้าหรือผู้บริโภค โดยทำให้หน่วยธุรกิจเสียต้นทุนต่ำที่สุดในแต่ละกิจกรรม และทำให้ความพึงพอใจแก่ผู้บริโภคด้านคุณภาพสินค้า ราคา เวลา สถานที่ รวมทั้งบริหาร และการบริการข้อมูลระหว่างหน่วยธุรกิจกับลูกค้า (ดังแผนภาพที่ 1.1)



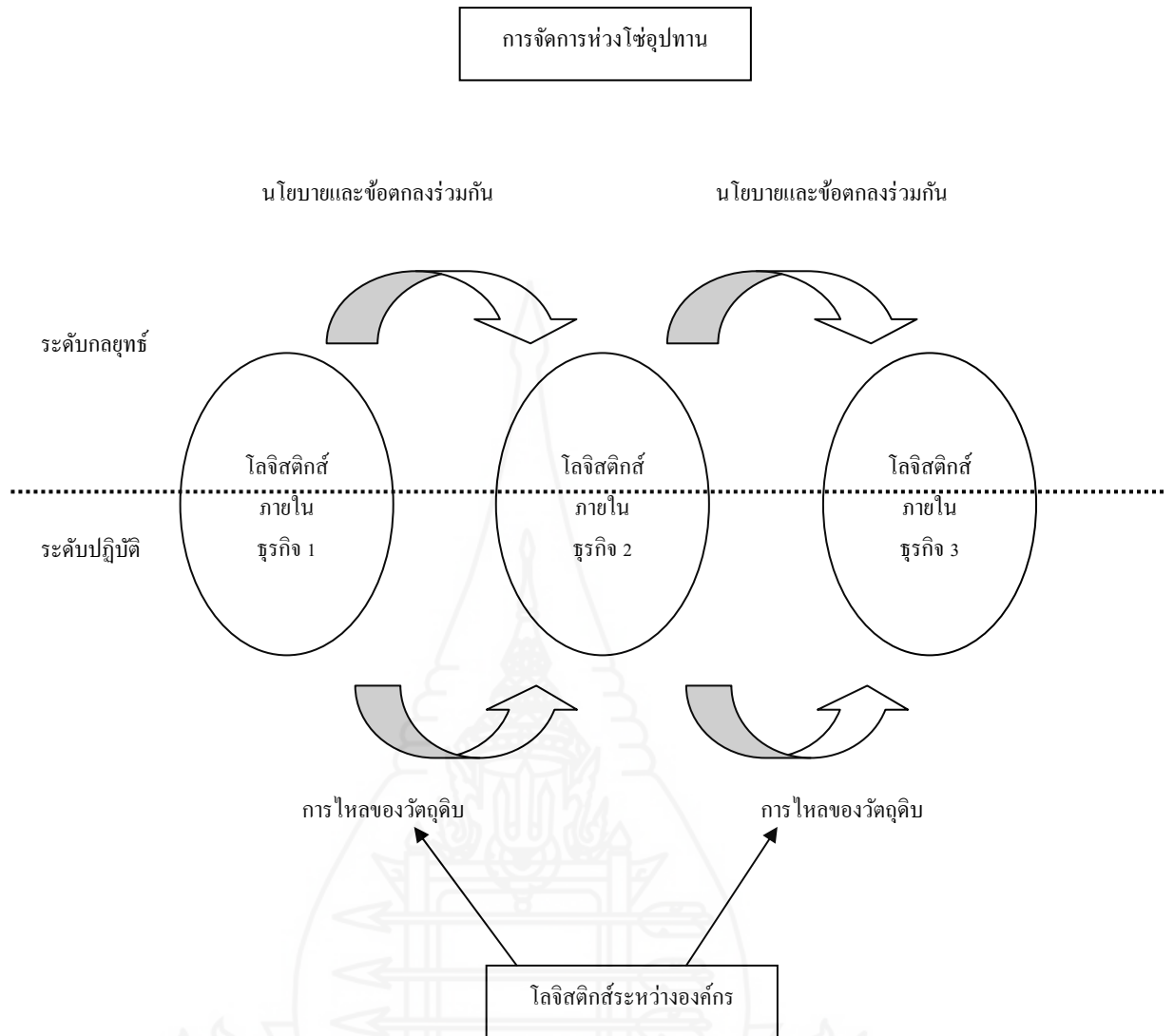
ภาพที่ 1.1 ระบบโลจิสติกส์

6.3 การจัดการห่วงโซ่อุปทาน หมายถึง การประสานงานของหน่วยธุรกิจที่เกี่ยวข้อง
กันในการไหลของสินค้า ตั้งแต่ยังเป็นวัตถุดิบจนถึงมือผู้บริโภคคนสุดท้าย โดยมีการบริหารจัดการ
ข้อมูลสารสนเทศไหลเวียนจากผู้บริโภคคนสุดท้าย กลับไปสู่ผู้จัดหาวัตถุดิบรายแรก การบริหาร
ห่วงโซ่อุปทานให้ประสบความสำเร็จนั้น ต้องจัดการในด้านข้อมูลผลิตภัณฑ์ การไหลของเงินทุน
และเงินทุน ดำเนินงานหลายอย่างเป็นระบบ (ดังแผนภาพที่ 1.2)



ภาพที่ 1.2 การจัดการห่วงโซ่อุปทาน

การจัดการห่วงโซ่อุปทานเป็นการขยายขอบข่ายการดำเนินงานของโลจิสติกส์ของหน่วยธุรกิจที่เกี่ยวข้องกันทั้งระบบอุตสาหกรรม ซึ่งความแตกต่างของห่วงโซ่อุปทานกับโลจิสติกส์คือ ห่วงโซ่อุปทานเป็นการเคลื่อนย้ายสินค้าระหว่างหน่วยธุรกิจหนึ่งที่มีกฎเกณฑ์แตกต่างกันหรือฟังก์ชัน ไปยังอีกหน่วยธุรกิจหนึ่ง ทำให้มีการเปลี่ยนแปลงสภาพความเป็นเจ้าของเกิดขึ้น ส่วนโลจิสติกส์เป็นการจัดการกิจกรรมภายในหน่วยธุรกิจหรือองค์กรในการผลิตสินค้า ดังนั้น การจัดการห่วงโซ่อุปทานจะเป็นการจัดการระดับกลยุทธ์ (Strategical Level) ส่วนโลจิสติกส์เป็นการจัดการในระดับยุทธวิธีและการปฏิบัติงาน (Tactical and Operation Level) ซึ่งการเชื่อมโยงกันระหว่างโลจิสติกส์กับการจัดการห่วงโซ่อุปทาน เพื่อกำหนดแนวทางปฏิบัติงานให้สอดคล้องและบรรลุกับทิศทางและเป้าหมาย (ดังแผนภาพที่ 1.3)



ภาพที่ 1.3 การเชื่อมโยงกันระหว่างโลจิสติกส์กับการจัดการห่วงโซ่อุปทาน

7. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

7.1 การศึกษานี้ทำให้ทราบถึง สภาพทั่วไปของภาวะการผลิตและการตลาด ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทย เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการแนะนำส่งเสริมในการเพิ่มขีดความสามารถในการผลิตและการตลาด ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทยให้มีประสิทธิภาพสูงขึ้น

7.2 ทำให้ทราบถึงปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการ ควบคุม และปรับปรุง

ปัจจัยต่างๆ เหล่านี้ ให้ดีขึ้น และส่งผลต่อการเพิ่มปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนได้มากยิ่งขึ้น



บทที่ 2

วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

1. ทฤษฎีที่ใช้ในการวิจัย

ทฤษฎีที่นำมาใช้ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ คือ ทฤษฎีอุปสงค์

อุปสงค์ (Demand) หมายถึง จำนวนต่างๆ ของสินค้า หรือบริการของสินค้าชนิดนั้น ที่ผู้บริโภค ต้องการซื้อ ในระยะเวลาหนึ่ง ณ ระดับราคาต่างๆ กัน ของสินค้าชนิดนั้น หรือ ณ ระดับรายได้ต่างๆ กันของผู้บริโภค หรือ ณ ระดับราคาต่างๆ ของสินค้าชนิดอื่นที่เกี่ยวข้อง ซึ่งสามารถแบ่งอุปสงค์ ได้เป็น 3 ชนิด (วันรักษ์, 2544 : 31 – 60) ดังนี้

- 1) อุปสงค์ต่อราคา (Price Demand)
- 2) อุปสงค์ต่อรายได้ (Income Demand)
- 3) อุปสงค์ต่อสินค้าอื่นที่เกี่ยวข้องกับสินค้าที่กำลังพิจารณาอยู่ (Cross Demand)

อุปสงค์ต่อราคา คือ จำนวนต่างๆ ของสินค้าชนิดหนึ่ง ที่ผู้บริโภคต้องการซื้อ ณ ระดับราคาต่างๆ ในระยะเวลาที่กำหนด คำว่า “ต้องการซื้อ” ที่ปรากฏในนิยามข้างต้น มิได้หมายถึง ความต้องการธรรมดา (Want) แต่เป็นความต้องการที่มีอำนาจซื้อ (Purchasing Power) กำกับอยู่ด้วย กล่าวคือ ผู้บริโภคจะต้องมีเงินเพียงพอ และมีความเต็มใจ (Ability and Willingness) ที่จะจ่ายซื้อสินค้าหรือบริการนั้นๆ ได้ด้วย

กฎแห่งอุปสงค์ (Law of Demand) ระบุว่า ปริมาณของสินค้าและบริการชนิดใดชนิดหนึ่ง ที่ผู้บริโภคต้องการซื้อ ย่อมแปรผกผัน (Inverse Relation) กับระดับราคาของสินค้าและบริการชนิดนั้นเสมอ หมายความว่า เมื่อราคาสินค้าสูงขึ้น ผู้บริโภคจะซื้อสินค้าในปริมาณน้อยลง และเมื่อราคาสินค้าลดลง ผู้บริโภคจะซื้อสินค้าในปริมาณมากขึ้น โดยเขียนเป็นฟังก์ชันอุปสงค์ได้ดังนี้

$$Q_x = f(P_x)$$

ตัวกำหนดอุปสงค์ หมายถึง ตัวแปร (Variables) หรือปัจจัยต่างๆ ซึ่งมีอิทธิพลต่อจำนวนสินค้า ที่ผู้บริโภคปรารถนาที่จะซื้อ (Quantity Demand) ปัจจัยเหล่านี้จะมีอิทธิพลต่อปริมาณซื้อ มากน้อยไม่เท่ากัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพฤติกรรมของผู้บริโภคแต่ละคนและกาลเวลา โดยปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อปริมาณซื้อ มีหลายปัจจัย เช่น

1) ปริมาณซื้อขึ้นอยู่กับ ราคาของสินค้า นั้น ตามปกติเมื่อราคาสินค้าเพิ่มสูงขึ้น ปริมาณซื้อสินค้าก็จะมีน้อยลง แต่ถ้าระดับราคาสินค้าลดต่ำลง ปริมาณซื้อจะมีมาก

2) ปริมาณซื้อขึ้นอยู่กับ รสนิยม และความนิยมของคนส่วนใหญ่ในสังคม

3) ปริมาณซื้อขึ้นอยู่กับ จำนวนประชากร ตามปกติเมื่อประชากรเพิ่มจำนวนมากขึ้น ความต้องการสินค้าและบริการก็จะมีมากขึ้น แต่การเพิ่มจำนวนประชากรยังไม่เป็นการเพียงพอ ประชากรเหล่านี้จะต้องมีอำนาจซื้อด้วย จึงจะสามารถซื้อสินค้าได้มากขึ้น

4) ปริมาณซื้อขึ้นอยู่กับ รายได้เฉลี่ยของครัวเรือน โดยทั่วไปเมื่อประชากรมีรายได้โดยเฉลี่ยเพิ่มสูงขึ้น ความต้องการของสินค้าก็จะเปลี่ยนไป คือ ถ้ารายได้โดยเฉลี่ยของครัวเรือนเพิ่มสูงขึ้น ก็จะทำให้ปริมาณซื้อสินค้าเพิ่มมากขึ้น แต่ถ้ารายได้โดยเฉลี่ยของครัวเรือนลดลง ปริมาณซื้อสินค้าก็จะลดลง

5) ปริมาณซื้อขึ้นอยู่กับสภาพการกระจายรายได้ในระบบเศรษฐกิจ ประเทศที่คนกลุ่มใหญ่มีรายได้ต่ำมาก จะมีการบริโภคที่แตกต่างจาก ประเทศที่มีการกระจายรายได้ที่ค่อนข้างทัดเทียมกันถึงแม้ว่ารายได้เฉลี่ยของทั้ง 2 ประเทศ จะอยู่ในระดับใกล้เคียงกันก็ตาม

6) ปริมาณซื้อขึ้นอยู่กับ ราคาของสินค้าอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ตามปกติความต้องการของผู้บริโภคอาจสนองได้ด้วยสินค้าหลายชนิด ถ้าสินค้าชนิดหนึ่งมีราคาสูงขึ้น ผู้บริโภคก็จะซื้อสินค้าชนิดนั้นน้อยลงและหันไปซื้อสินค้าอีกชนิดหนึ่งซึ่งใช้ทดแทนกันได้

7) ปริมาณซื้อขึ้นอยู่กับ ฤดูกาล ตัวอย่างเช่น ในประเทศที่อยู่ในเขตร้อน เมื่อย่างเข้าฤดูหนาวประชาชนจำเป็นต้องจัดหาเครื่องนุ่งห่มกันหนาว ทำให้ความต้องการสินค้าเครื่องกันหนาวต่าง ๆ ในห้วงเวลาดังกล่าวเพิ่มขึ้น

ซึ่งสามารถแสดงความสัมพันธ์ ของปริมาณความต้องการสินค้าชนิดใดชนิดหนึ่ง กับ ปัจจัยที่กำหนดความต้องการสินค้าได้ดังนี้ คือ

$$Q = f(P_x, T, N, Y, Pr, S)$$

โดยกำหนดให้

Q = ปริมาณความต้องการสินค้าชนิดใดชนิดหนึ่ง

P_x = ราคาของสินค้าชนิดนั้น

T = รสนิยมของผู้บริโภคต่อการบริโภคสินค้าชนิดนั้น

N = จำนวนประชากร

Y = ระดับรายได้ของผู้บริโภค

Pr = ราคาของสินค้าที่เกี่ยวข้อง

S = ฤดูกาลของการบริโภคสินค้าชนิดนั้น

ซึ่งสามารถที่จะหาร้อยละการเปลี่ยนแปลง ของปริมาณความต้องการซื้อ อันเนื่องมาจากการเปลี่ยนแปลง ของตัวแปรอิสระ จากค่าความยืดหยุ่นของอุปสงค์ เนื่องจากได้แบ่งอุปสงค์ออกเป็น 3 ชนิดคือ อุปสงค์ต่อราคา อุปสงค์ต่อรายได้ และอุปสงค์ต่อราคาสินค้าอื่น ดังนั้น การวัดความยืดหยุ่นของอุปสงค์ จึงแบ่งออกเป็น 3 ประเภท เช่นเดียวกัน โดยจะพิจารณาตามลำดับ ดังนี้

1. ความยืดหยุ่นของอุปสงค์ต่อราคา (Elasticity of Price or Price Elasticity) หมายถึง ร้อยละการเปลี่ยนแปลงของปริมาณการซื้อ ต่อ ร้อยละการเปลี่ยนแปลงของราคาสินค้า ซึ่งแสดงเป็นสูตรเบื้องต้นได้ ดังนี้

$$Ed = \frac{\text{ร้อยละการเปลี่ยนแปลงของปริมาณการซื้อ}}{\text{ร้อยละการเปลี่ยนแปลงของราคา}}$$

ถ้าร้อยละการเปลี่ยนแปลงของปริมาณซื้อ มากกว่า ร้อยละการเปลี่ยนแปลงของราคา แสดงว่า อุปสงค์ต่อราคามีความยืดหยุ่นสูง (High Elasticity) ถ้าร้อยละการเปลี่ยนแปลงของปริมาณซื้อ น้อยกว่าร้อยละการเปลี่ยนแปลงของราคา แสดงว่าอุปสงค์นั้นมีความยืดหยุ่นต่อราคาน้อย (Inelastic)

2. วรรณกรรมอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

คะนิง โยธาใหญ่² (2541) ได้ศึกษา การวิเคราะห์ศักยภาพการส่งออกลำไยอบแห้งไปสาธารณรัฐประชาชนจีน โดยใช้ข้อมูลในการศึกษาจากข้อมูลสถิติภูมิที่รวบรวมได้จากเอกสารรายงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2533-2540

ผลการศึกษาพบว่า ประเทศไทยมีศักยภาพการส่งออกลำไยอบแห้งไปสาธารณรัฐประชาชนจีน เนื่องจากปัจจัยต่างๆ คือ การเพิ่มขึ้นของพื้นที่เพาะปลูก พื้นที่เก็บเกี่ยวผลผลิต ปริมาณผลผลิตลำไยสด และปริมาณผลผลิตลำไยอบแห้ง มีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้น และมีการขยายตัวต่อเนื่องทุกปี สำหรับปริมาณลำไยอบแห้งของประเทศไทยที่ส่งออกไป สำหรับปัญหาและอุปสรรคที่ควรแก้ไข ในการส่งออกลำไยอบแห้ง ได้แก่ ผลผลิตลำไยสดที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตมีไม่เพียงพอ การขาดแคลนแรงงานในช่วงฤดูการผลิต การขาดแคลนเงินทุนหมุนเวียนของผู้ประกอบการแปรรูปรายกลุ่ม และปัญหาคุณภาพลำไยอบแห้งที่ไม่ได้มาตรฐาน โดยข้อเสนอแนะและแนวทางการแก้ไขปัญหาคือ ทั้งภาครัฐ และเอกชน ควรพัฒนาประสิทธิภาพการผลิต โดยเน้นการใช้ทรัพยากรการผลิตให้เกิดประโยชน์สูงสุด จัดให้มีการเคลื่อนย้ายแรงงานส่วนเกินจากภาคอื่นมาทำงานในภาคที่มีการผลิต จัดหาแหล่งเงินทุนอัตราดอกเบี้ยต่ำให้แก่ผู้ประกอบการรายกลุ่ม

ส่งเสริมให้มีการรวมกลุ่มของผู้ประกอบการรายย่อยในแต่ละพื้นที่ และควรเร่งให้มีการจัดตั้งหน่วยงานรับรองมาตรฐานสินค้าลำไย เพื่อการส่งออกทุกประเภท

สมพร นันทะชัย³ ได้ศึกษา โครงสร้างตลาดและวิธีการตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งปี การผลิต 2543 ผลการศึกษาพบว่า ตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง มีลักษณะโครงสร้าง เป็นตลาดซึ่ง มีผู้ผลิตรายย่อยขนาดเล็กจำนวนมาก ตลาดรับซื้อผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งมีลักษณะเป็นตลาดที่มีผู้ซื้อน้อยรายค่อนข้างมีอำนาจผูกขาด ในส่วนของวิธีการตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง ซึ่งให้เห็นว่า ผลผลิตส่วนใหญ่มาจากผู้ผลิตรายย่อยมากที่สุด นอกจากนั้นมาจากผู้ผลิตที่ทำหน้าที่เป็นทั้งผู้ผลิต และผู้รวบรวม และมาจากผู้ผลิตที่ทำหน้าที่เป็นทั้งผู้ผลิต ผู้รวบรวม และผู้ส่งออก สำหรับช่องทาง ในการจำหน่ายผลผลิตนั้น ผู้ผลิตรายย่อยจำหน่ายต่อ 4 ช่องทางตลาด โดยขายให้กับผู้รวบรวมมากที่สุดนอกจากนั้นขายให้กับผู้ผลิตที่เป็นผู้รวบรวม ผู้รวบรวมที่เป็นผู้ส่งออกและผู้ผลิตที่เป็นทั้งผู้รวบรวมและผู้ส่งออก

ในด้านการบริหารและการจัดการตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง พบว่า ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งที่ส่งออกนั้น มีการคัดเกรด มีการจัดชั้นมาตรฐาน ตามคุณภาพผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งแต่ละชนิด ก่อนดำเนินการส่งออกต่างประเทศ

ในด้านปัญหาและอุปสรรคทางการตลาด พบว่า ปัญหาด้านผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งที่ยังไม่ได้คุณภาพ และมีคุณภาพไม่ตรงตามความต้องการของตลาด ทั้งนี้เนื่องจาก เกษตรกรผู้ปลูกลำไยมีมาตรฐานการผลิตไม่แน่นอน เกษตรกรยังขาดความรู้ความชำนาญใน กระบวนการแปรรูปมีความเร่งรีบในการแปรรูปให้เสร็จในระยะสั้น ๆ รวมทั้งการขาดแคลนเงินทุน ในการดำเนินการ ปัญหาด้านสถานที่เก็บรักษาผลผลิตที่ผ่านการแปรรูปไม่เพียงพอ

ในด้านข้อเสนอแนะเชิงนโยบายคือ รัฐบาลควรกำหนดนโยบายโดยการ ให้ความช่วยเหลือด้านการฝึกอบรมความรู้เรื่องการแปรรูปที่ถูกต้อง สนับสนุนด้านเงินทุนให้เพียงพอ กับความต้องการและทันกับช่วงเวลาแปรรูป ขยายตลาดต่างประเทศมากขึ้น โดยอาศัยการจัดงานแสดง สินค้าในตลาดต่างประเทศให้แพร่หลายมากขึ้น ดำเนินมาตรการสนับสนุนและส่งเสริมตลาดให้มีการแข่งขันมากขึ้น เพื่อลดการผูกขาดที่เกิดขึ้นในตลาดผู้ซื้อลง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งที่มีมาตรฐานเดียวกัน และสนับสนุนการจัดสร้างสถานที่ในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งให้เพียงพอ

มนตรี ด่านไพบูลย์⁴ (2543) ได้ศึกษา การเปรียบเทียบการผลิตและการตลาดของลำไย ในสาธารณรัฐประชาชนจีน และประเทศไทย

ผลการศึกษาพบว่า สถานภาพการผลิตลำไยของสาธารณรัฐประชาชนจีน การพัฒนาการผลิตในอนาคต ในปี พ.ศ.2547 จะมีพื้นที่เพาะปลูกลำไย ประมาณ 4,449,959 ไร่ โดยจะ

เป็นพื้นที่ที่ให้ผลผลิตแล้วประมาณ 3,111,995 ไร่ และคาดว่าปีที่ให้ผลผลิตมาก (On Year) จะให้ผลผลิตปริมาณมากถึง 1,649,357 ตัน พันธุ์ลำไยที่มีศักยภาพสูงมี 2 พันธุ์ คือพันธุ์จูเหียง และพันธุ์สี่เสี้ยว สภาพภูมิอากาศสาธารณรัฐประชาชนจีน มีความเสี่ยงในความเสี่ยงหายจากอุณหภูมิที่ต่ำมาก ระดับต่ำกว่า 0°C ในส่วนการใช้สารโปรแตสเซียมคลอไรด์ เพื่อเร่งกระตุ้นการออกดอกและติดผลของลำไย ยังไม่มีรายงานการดำเนินการแต่อย่างใด ทราบว่ากำลังจะมีการทดลองการใช้สารโปรแตสเซียมคลอไรด์กับลำไย โดยภาคเอกชนในมณฑลกุ้ยโจว แต่สาธารณรัฐประชาชนจีน มีนโยบายผลักดันการผลิตอาหารที่ปลอดภัย (Green Food หรือ Green Fruit) สถานภาพการผลิตลำไยของประเทศไทยแนวโน้มในอนาคตถึงปี พ.ศ. 2547 จะมีพื้นที่เพาะปลูกลำไยประมาณ 818,081 ไร่ โดยเป็นพื้นที่ที่ให้ผลผลิตแล้วประมาณ 727,415 ไร่ และคาดว่าหากเป็นปีที่ให้ผลผลิตมาก (On Year) จะให้ผลผลิตจำนวนถึง 509,191 ตัน พันธุ์ลำไยของประเทศไทยที่มีการปลูกมากกว่าร้อยละ 80 คือพันธุ์อีดอ เป็นพันธุ์ที่มีคุณสมบัติที่ดีที่สุดของประเทศไทยทั้งตลาดบริโภคสด ทำลำไยกระป๋อง และลำไยอบแห้ง สภาพภูมิอากาศของประเทศไทย มีอุณหภูมิที่เหมาะสมกับการออกดอกและติดผลลำไย โดยเฉพาะในพื้นที่ภาคเหนือตอนบนของประเทศไทย ในจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดลำพูน มีพื้นที่เพาะปลูก ร้อยละ 70 ของพื้นที่ทั้งประเทศ จะมีอุณหภูมิในช่วงฤดูหนาวช่วงกลาง เดือนธันวาคม ถึงเดือนมกราคม พอเหมาะกับการออกดอกและติดผลลำไย ประเทศไทยไม่เคยประสบปัญหาอุณหภูมิต่ำจนกระทั่งเป็นอันตรายต่อลำไยมาก่อนแต่อย่างใด ในส่วนการใช้สารโปรแตสเซียมคลอไรด์กับลำไย สามารถชักนำการออกดอกนอกฤดูได้ตามปกติได้ มีการต้นตัวและพัฒนาการใช้สารกลุ่มคลอไรด์กับการทำลำไยนอกฤดูกันอย่างกว้างขวาง

สำหรับสถานการณ์ด้านการตลาด พบว่า สภาพการตลาดลำไย ของประเทศไทย ต้องพึ่งพาดตลาดในการส่งออกไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน และฮ่องกง เป็นอย่างสูง ทั้งปริมาณและมูลค่า ส่วนสาธารณรัฐประชาชนจีนจะมีตลาดในประเทศเป็นส่วนใหญ่ ทั้งลำไยสดและลำไยอบแห้ง มีการส่งออกลำไยสดไปยังตลาดฮ่องกงบ้าง

โดยมีข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ควรดำเนินการดังนี้

1) ขยายตลาดเดิม เช่น ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ฮ่องกง มาเลเซีย สิงคโปร์ ฯลฯ และหาตลาดใหม่ เช่น ยุโรป เอเชียใต้ และตะวันออกกลาง การพัฒนารูปแบบการบรรจุหีบห่อ การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปลำไยให้หลากหลายยิ่งขึ้น

2) จัดตั้งกองทุนลำไย และพัฒนาองค์กรประสานงานกลางการผลิตและการตลาดลำไยแห่งประเทศไทย ให้มีขีดความสามารถ ในการดูแลการตลาดลำไยให้มีเสถียรภาพ

3) พิจารณาให้ส่งเสริมการผลิตการตลาด ควรเป็นหน่วยงานเดียวกัน และควรจะมีเจ้าหน้าที่

(Product Manager) ที่รับผิดชอบกลุ่มสินค้า หรือรายสินค้า ที่มีศักยภาพ หรือสินค้าเกษตรยอดเยี่ยม (Product Champion) เช่น ลำไย

4) ผลักดันการส่งออกลำไย เข้าสู่ประเทศสหรัฐอเมริกาโดยตรง โดยการพัฒนาสินค้า ลำไย ตามมาตรฐานของ Codex และการวิจัย การกำจัดแมลงวันผลไม้ โรคแมลงที่ติดไปกับผลไม้

อารณี อินตะไพโร⁵ (2546) ได้ศึกษา ความสามารถในการแข่งขันของการส่งออก ผลผลิตลำไยสดของภาคเหนือของประเทศไทย โดยวิธีการศึกษาทางสถิติเชิงพรรณนา และการวิเคราะห์นโยบายแบบเมตริกซ์ จากข้อมูลปฐมภูมิจากเกษตรกรชาวสวนลำไยและผู้ประกอบการค้า ลำไยในภาคเหนือ และข้อมูลทุติยภูมิจากภาครัฐและเอกชนต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

ผลการศึกษาพบว่า ด้านต้นทุนการผลิตลำไยสดของเกษตรกรชาวสวน โดยใช้ฐานข้อมูลปีการเพาะปลูก 2544 / 45 เกษตรกรชาวสวนลำไยต้องลงทุนเริ่มแรกในการสร้างสวน โดยเฉลี่ย ในอัตรา 2,450 บาท/ไร่ ในช่วงอายุลำไย 2 – 5 , 6 – 10 , 11 – 15 , 16 – 20 และ 21 – 25 ปี จะมีต้นทุนการผลิตรายปี ในอัตรา 5,990 8,187 8,447 8,747 และ 10,017 บาท/ไร่ ตามลำดับ ชาวสวนลำไยสามารถผลิตลำไยได้โดยเฉลี่ยเท่ากันตลอดอายุสวน 25 ปี ในอัตรา 1,461 กิโลกรัม/ไร่/ปี มีรายได้โดยเฉลี่ยในอัตรา 42,529 บาท/ไร่/ปี มีกำไรโดยเฉลี่ยในอัตรา 33,917 บาท/ไร่/ปี ด้านต้นทุนการตลาด พ่อค้ารวบรวมในท้องถิ่นมีต้นทุนการตลาดโดยเฉลี่ยในอัตรา 0.68 บาท/กิโลกรัม ในส่วนของพ่อค้าขายส่ง และพ่อค้าส่งออก มีต้นทุนการตลาดโดยเฉลี่ยในอัตรา 2.78 และ 5.32 บาท/กิโลกรัม ตามลำดับ ผลการวิเคราะห์ต้นทุนการใช้ทรัพยากรภายในประเทศ ณ ท่าเรือส่งออกแหลมฉบังของลำไยสดของภาคเหนือ มีค่าเท่ากับ 0.8850 และอัตราส่วนต้นทุนผู้ผลิตเท่ากับ 0.9588 เมื่อเปรียบเทียบกับ กรณีของสาธารณรัฐประชาชนจีน ซึ่งมีค่าต้นทุนการใช้ทรัพยากรภายในประเทศ และอัตราส่วนต้นทุนผู้ผลิต มีค่าเท่ากับ 1.0252 และ 1.1183 แสดงว่า ผลผลิตลำไยของภาคเหนือ มีความสามารถในการแข่งขันกับต่างประเทศได้ และมีความสามารถในการแข่งขันสูงกว่าสาธารณรัฐประชาชนจีน และผลการวิเคราะห์ผลกระทบของปัจจัยสำคัญที่มีต่อความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบของการส่งออกลำไยสดของภาคเหนือ พบว่าผลผลิตต่อไร่ของการผลิตลำไยสด และราคาส่งออกผลผลิตลำไยสด ของภาคเหนือ เป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบของการส่งออกลำไยสดของภาคเหนือ โดยผลผลิตลำไยสดของเกษตรกรในภาคเหนือของไทยต้องไม่ต่ำกว่าอัตรา 445 กิโลกรัม/ไร่ และราคาส่งออกผลผลิตลำไยสดต้องไม่ต่ำกว่าอัตรา 19.50 บาท/ไร่ จึงจะทำให้มีความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบในการส่งออกผลผลิตลำไยสดของภาคเหนือของไทยยังคงมีอยู่

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร^๑ (2548) ได้ทำการศึกษา ต้นทุนและผลตอบแทนการแปรรูปลำไยอบแห้ง ในปี พ.ศ. 2548 ในพื้นที่จังหวัดภาคเหนือตอนบนที่เป็นแหล่งผลิตลำไยกว่าร้อยละ 70 ของผลผลิตลำไยทั้งประเทศได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่ ลำพูน และเชียงราย ผลการศึกษากระบวนการแปรรูปลำไยอบแห้งในแต่ละประเภทพบว่า การแปรรูปลำไยโดยวิธีอบแห้ง เป็นแนวทางหนึ่ง que เพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตลำไย เป็นการรักษาระดับราคาลำไยไม่ให้ตกต่ำ และสามารถเก็บไว้เพื่อบริโภคและจำหน่ายได้นานขึ้น เป็นการแก้ไขปัญหาจากการที่ ปริมาณผลผลิตลำไยสดออกสู่ตลาดพร้อมกันในระยะเวลาอันสั้นทำให้ราคาคงต่ำ และเน่าเสียง่าย วิธีการอบแห้งมี 2 วิธี คือ การอบแห้งทั้งเปลือก และการอบแห้งเฉพาะเนื้อ โดยสรุปสำหรับการแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือกโดยเตากระบอกที่ใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิง จะมีต้นทุนต่ำกว่า การใช้น้ำมันเป็นเชื้อเพลิง ถ้าราคาขายลำไยอบแห้งทั้งเปลือกเท่ากันผู้ประกอบการแปรรูปที่ใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงจะได้รับผลกำไร (ผลตอบแทน) สูงกว่าผู้ประกอบการแปรรูปที่ใช้น้ำมันเป็นเชื้อเพลิง ประกอบกับการใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงในการอบลำไยจะส่งผลดีต่อสภาพแวดล้อม เนื่องจากแก๊สเป็นพลังงานที่สะอาดมากกว่าน้ำมัน ในส่วนการแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือกโดยเตาอบไอน้ำที่ใช้แกลบและลิกไนต์เป็นเชื้อเพลิง จะมีต้นทุนต่ำกว่า การใช้ฟืนเป็นเชื้อเพลิง ถ้าราคาขายลำไยอบแห้งทั้งเปลือกเท่ากันผู้ประกอบการแปรรูปที่ใช้แกลบและลิกไนต์เป็นเชื้อเพลิงจะได้รับผลกำไร (ผลตอบแทน) สูงกว่าผู้ประกอบการแปรรูปที่ใช้ฟืนเป็นเชื้อเพลิง และในการใช้แกลบและลิกไนต์ ซึ่งเป็นส่วนเหลือใช้จากผลผลิตทางการเกษตรมาเป็นเชื้อเพลิง จะเป็นประโยชน์ในการช่วยลดปริมาณการใช้ฟืนที่เกิดจากการตัดไม้ทำลายป่า ดังนั้นโดยสรุปแล้ว ในการแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือกทั้งหมด ควรสนับสนุนการใช้เตาอบไอน้ำ มากกว่าเตากระบอก เนื่องจากมีต้นทุนที่ต่ำกว่า คุณภาพสูงกว่า และมีอัตราการแปรสภาพจากลำไยสดเป็นลำไยอบแห้งที่ต่ำกว่า ในส่วนของการแปรรูปลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อจาก การใช้เตาตูบที่มีแก๊สเป็นเชื้อเพลิง จะมีต้นทุนสูงกว่า การใช้เตาบ่มที่มีฟืนเป็นเชื้อเพลิง แต่การใช้เตาตูบจะมีประสิทธิภาพในการอบที่สูงกว่าการใช้เตาบ่ม ทั้งนี้เนื่องจากมีอัตราการแปรสภาพจากลำไยสดเป็นลำไยอบแห้งที่ต่ำกว่า (ใช้ปริมาณลำไยสดน้อยกว่าในการแปรสภาพเป็นลำไยอบแห้งในปริมาณที่เท่ากัน) ทำให้ประหยัดในการใช้ลำไยสดเป็นวัตถุดิบ และได้ลำไยอบแห้งที่มีคุณภาพดีกว่า อีกทั้งการใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงยังช่วยลดการใช้ฟืนที่เป็นการตัดไม้ทำลายป่าและเป็นการรักษาสภาพแวดล้อม สำหรับข้อเสนอแนะด้านอื่น ๆ นั้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ทั้งภาครัฐและเอกชน ควรหามาตรการและแนวทางในการพัฒนาและปรับปรุงพันธุ์ลำไยให้ได้คุณภาพตรงตามความต้องการของตลาด ให้ความรู้และให้การรับรองในการจัดทำระบบการผลิตที่ดีและเหมาะสม (Good Agricultural Practice: GAP) สนับสนุนการแปรรูปเป็นลำไยอบแห้งเพื่อสร้างมูลค่า พัฒนาเทคนิคการอบลำไยเพื่อให้ได้ลำไยอบแห้งที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นไปตามความ

ต้องการของตลาด พัฒนาและปรับปรุงวิธีการเก็บรักษาลำไยอบแห้งให้คงคุณภาพเดิมและยืดอายุ การเก็บรักษา พัฒนาการบรรจุหีบห่อที่ได้มาตรฐาน ประชาสัมพันธ์โดยการจัดงานแสดงสินค้าให้ รู้จักแพร่หลายทั้งตลาดภายใน และต่างประเทศ สนับสนุนเงินทุนหมุนเวียนแก่เกษตรกร ทำการ ปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ลำไยให้มีความหลากหลาย

คณิต ลิขิตวิทยาวุฒิ⁷ (2550) ได้ศึกษาถึงแนวทางการจัดการสินค้าลำไย

ผลการศึกษาพบว่า การผลิตลำไย ยังคงมีการขยายพื้นที่เพาะปลูกเพิ่มขึ้น และมีแหล่ง ผลิตที่สำคัญอยู่ในภาคเหนือ ร้อยละ 80 ของพื้นที่ปลูกทั้งหมด ได้แก่จังหวัดเชียงใหม่ ลำพูน เชียงรายพะเยา ลำปาง แพร่ น่าน และตาก โดยพันธุ์ที่ปลูกมากที่สุดกว่าร้อยละ 80 ของพื้นที่ทั้งหมด ได้แก่ พันธุ์อีดอ ส่วนที่เหลือเป็น พันธุ์สีชมพู อีแก้ว เมี้ยวเขียว และพันธุ์อื่น ๆ

ผลผลิตออกสู่ตลาดในช่วงฤดูการระหว่างเดือน กรกฎาคม ถึงเดือนสิงหาคม ประมาณ ร้อยละ 79ของปริมาณผลผลิตทั้งหมด และนอกฤดูการผลิตในช่วงระหว่างเดือนกันยายน ถึงเดือน มิถุนายน

การแปรรูปลำไยสดโดยส่วนใหญ่เป็นการแปรรูปลำไยสดเป็นผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง ได้แก่ ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก และลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง การตลาดลำไยสดและผลิตภัณฑ์ลำไย ผลผลิตลำไยทั้งหมดใช้บริโภคภายในประเทศประมาณร้อยละ20 อีกประมาณร้อยละ 80 ส่งออกไป จำหน่ายในตลาดต่างประเทศในรูป ลำไยสด ลำไยอบแห้ง ลำไยกระป๋อง และลำไยแช่แข็ง โดย ตลาดส่งออกลำไยสดและอบแห้ง ยังต้องพึ่งพาประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนเป็นหลักมากกว่า ร้อยละ 80 ของการส่งออกทั้งหมด ส่วนที่เหลือส่งออกไปยังประเทศอินโดนีเซีย ฮองกง แคนาดา สิงคโปร์ สหรัฐอเมริกา ฝรั่งเศส พม่า ลาว และมาเลเซีย ราคาลำไยสดที่เกษตรกรขายได้ มีความผัน พวนขึ้นลงตามปริมาณผลผลิตในแต่ละปี และตามห่วงฤดูการผลิต โดยราคาจะมีแนวโน้มลดลง ตั้งแต่เดือน มกราคม และราคาตกต่ำสุดในช่วงฤดูการผลิต ระหว่างเดือน กรกฎาคม – สิงหาคม ต่อจากนั้นราคาจะมีแนวโน้มสูงขึ้นตั้งแต่เดือน กันยายน – ธันวาคม

ห่วงโซ่อุปทาน และโลจิสติกส์ ของธุรกิจส่งออกลำไยสด ประกอบด้วยผู้ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่เกษตรกรชาวสวนลำไย พ่อค้ารวบรวมท้องถิ่น สหกรณ์ ผู้ส่งออก กรมวิชาการเกษตร และ ผู้ประกอบการขนส่งทางบกและทางเรือ

ห่วงโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ ของธุรกิจลำไยอบแห้ง ประกอบด้วยผู้ที่เกี่ยวข้องได้แก่ เกษตรกรชาวสวนลำไย ล้างรับซื้อลำไยสด (ร่วง) สถาบันเกษตรกร (สหกรณ์/กลุ่มเกษตรกร) ผู้แปรรูปอบแห้งลำไย ผู้ส่งออก ผู้ประกอบการกิจการ โกดังและคลังสินค้า และผู้ประกอบการขนส่งทางบก และทางเรือ

เส้นทางการคมนาคมขนส่งลำไยสด และลำไยอบแห้ง ไปยังตลาดต่างประเทศ โดยเฉพาะสาธารณรัฐประชาชนจีน ซึ่งเป็นตลาดหลัก ส่วนใหญ่ยังคงใช้การขนส่งทางเรือในลุ่มแม่น้ำโขงเป็นหลัก

นโยบายและมาตรการ การจัดการสินค้าลำไย ของรัฐบาล เพื่อแก้ไขปัญหาราคาลำไยตกต่ำ ในฤดูกาลผลิตที่ผลผลิตออกสู่ตลาดพร้อมกัน ระหว่างเดือน กรกฎาคม ถึง สิงหาคม ของทุกปี ใช้แนวทางในการดำเนินการ 2 ด้าน คือด้านการตลาดและด้านการผลิต โดยในด้านการตลาด ใช้มาตรการ การกำหนดราคาขั้นต่ำ การรับจํานาลำไยอบแห้งและรับซื้อลำไยสด (ร่วง) เพื่อแปรรูปเป็นลำไยอบแห้ง การส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ลำไยโดยการสนับสนุนเงินทุนหมุนเวียนให้สถาบันเกษตรกร และวิสาหกิจชุมชนกู้ยืมในอัตราดอกเบี้ยต่ำ เพื่อแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือกและลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง การกระจายผลผลิตลำไยสด ออกนอกแหล่งผลิตโดยให้สถาบันเกษตรกรเป็นกลไกในการดำเนินการ รวมทั้งการส่งเสริมการตลาดทั้งภายในและต่างประเทศ โดยการประชาสัมพันธ์ จัดงานเทศกาลธงการค้าบริ โภค สำหรับในด้านการผลิต ใช้มาตรการ การส่งเสริมการผลิตลำไยนอกฤดูกาลเพื่อกระจายผลผลิตลำไยออกนอกฤดูกาลผลิต โดยให้สมาคมผู้ค้าและผู้ส่งออกผลไม้ไทยเป็นกลไกในการดำเนินการ (ซื้อขายลำไยสดช่อนอกฤดูในราคาประกันขั้นต่ำแบบสัญญาข้อตกลงล่วงหน้ากับเกษตรกร) การประกาศควบคุมไม่ให้มีการขยายพื้นที่เพาะปลูกเพิ่มจากที่มีอยู่ ผลการดำเนินนโยบายและมาตรการ การจัดการสินค้าลำไย ของรัฐบาล พบว่าในด้านการตลาดได้ใช้มาตรการ การกำหนดราคาขั้นต่ำ เป็นมาตรการหลัก ได้แก่ การรับจํานาลำไยอบแห้ง และรับซื้อลำไยสด (ร่วง) เพื่อแปรรูปเป็นลำไยอบแห้ง โดยให้หน่วยงานรัฐวิสาหกิจ และสถาบันเกษตรกร เป็นกลไกในการดำเนินงาน ซึ่งเป็นการแก้ไขปัญหาเร่งด่วนในระยะสั้นในช่วงวิกฤติราคาคต่ำ เป็นการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า ซึ่งสามารถช่วยเหลือให้เกษตรกรขายลำไยได้ในราคาที่สูงขึ้น ทำให้เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้น แต่ภาครัฐบาล ต้องใช้เงินงบประมาณ ในจำนวนมาก และต้องสูญเสียเงินงบประมาณที่มากกว่า จากการขาดทุนในการดำเนินการตามมาตรการ และยังเป็นการบิดเบือนกลไกตลาดตามปกติ ทำให้ราคาลำไยขาดเสถียรภาพที่แท้จริง และราคาลำไยอบแห้งที่เกษตรกรขายได้กลับมีแนวโน้มที่ลดลง รวมทั้งเกษตรกรขยายพื้นที่ในการปลูกลำไยเพิ่มขึ้น จากการคาดหวังว่าสามารถที่จะขายผลผลิตให้กับรัฐบาลได้ทั้งหมด ซึ่งแตกต่างจากการที่รัฐบาลให้กลไกตลาดดำเนินไปตามปกติ โดยที่รัฐบาลไม่ดำเนินมาตรการในการแทรกแซงตลาดในการรับซื้อและรับจํานา แต่ส่งเสริมการผลิตลำไยที่มีคุณภาพ และการผลิตลำไยนอกฤดูกาลผลิต ทำให้รัฐบาลใช้เงินงบประมาณจำนวนที่น้อยกว่ามาก

ดังนั้น รัฐบาลควรดำเนินการในการจัดการสินค้าลำไย โดยการประกาศนโยบายในการส่งเสริมระบบการค้าลำไย ตามกลไกตลาดปกติอย่างชัดเจน ควบคุมการผลิต ส่งเสริมสนับสนุนให้

สถาบันเกษตรกรและภาคเอกชน ร่วมกันจัดการธุรกิจลำไย เป็นกลไกในการดำเนินการตลาดลำไยสดและผลิตภัณฑ์ลำไย จะส่งผลให้มีการปรับการผลิต เพื่อให้ผลผลิตอยู่ในปริมาณที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาด ซึ่งจะเป็นการแก้ไขปัญหาราคาลำไยตกต่ำในระยะยาว และทำให้เกษตรกรชาวสวนลำไยมีรายได้ที่มั่นคงและมีเสถียรภาพ



บทที่ 3

วิธีการดำเนินการศึกษา

วิธีการศึกษา ประกอบด้วย วิธีการวิเคราะห์เชิงพรรณนา (Descriptive Analysis) และวิธีการวิเคราะห์เชิงปริมาณ (Quantitative Analysis) โดยจะกล่าวถึงวิธีการศึกษา ที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการศึกษา ในแต่ละข้อดังนี้

1. **วิธีการศึกษาตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1** ใช้วิธีการวิเคราะห์เชิงพรรณนา (Descriptive Analysis) โดยใช้ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) จากหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน ที่เกี่ยวข้อง เพื่อทราบถึง สภาพทั่วไป เกี่ยวกับการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก เช่น กรรมวิธีการผลิต วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ต้นทุนในการผลิต ปัญหาในด้านการผลิต รวมทั้งศึกษาทางด้านการตลาด ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก เช่น ช่องทางการจัดจำหน่าย ปัญหาอุปสรรคในด้านการตลาด มาตรการต่างๆ ของรัฐบาล และมาตรการต่างๆ ของประเทศคู่ค้าที่สำคัญ

2. **วิธีการศึกษาตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2** ใช้วิธีการวิเคราะห์เชิงปริมาณ (Quantitative Analysis) โดยใช้ข้อมูลทุติยภูมิตั้งแต่ปี พ.ศ. 2533 – 2553 รวมระยะเวลา 21 ปี เพื่อทราบถึง ปัจจัยต่างๆ ที่นำมาเป็นตัวแปรอิสระ (Independent Variable) ที่มีผลต่อ ปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทยไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน ในรูปแบบ การวิเคราะห์สมการถดถอยเชิงซ้อน (Multiple Linear Regression Analysis) โดยการนำโปรแกรม SPSS (Statistic Package for the Social Science) มาทำการวิเคราะห์และประมวลผล ในการกำหนดตัวแปรอิสระ ที่ใช้ในสมการนั้น จะศึกษาโดยอาศัยสมการทฤษฎีเศรษฐศาสตร์ในเรื่อง อุปสงค์ (Demand) โดยแบบจำลองที่ใช้ในการวิเคราะห์ คือ

$$EXL = a_0 + a_1 P_c + a_2 Y_c + a_3 N_c + a_4 D + E$$

โดยกำหนดให้

ตัวแปรตาม (Dependent Variable) คือ

EXL = ปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทย ไปยัง
สาธารณรัฐประชาชนจีน

ตัวแปรอิสระ (Independent Variable) คือ

P_c = ราคานำเข้า C.i.f. ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจากประเทศไทยไปยังประเทศ

สาธารณรัฐประชาชนจีน (หยวน/กก.)

Y_c = รายได้ประชาชาติของสาธารณรัฐประชาชนจีน (รายได้จริงต่อหัวต่อปี
หน่วยเป็นหยวน)

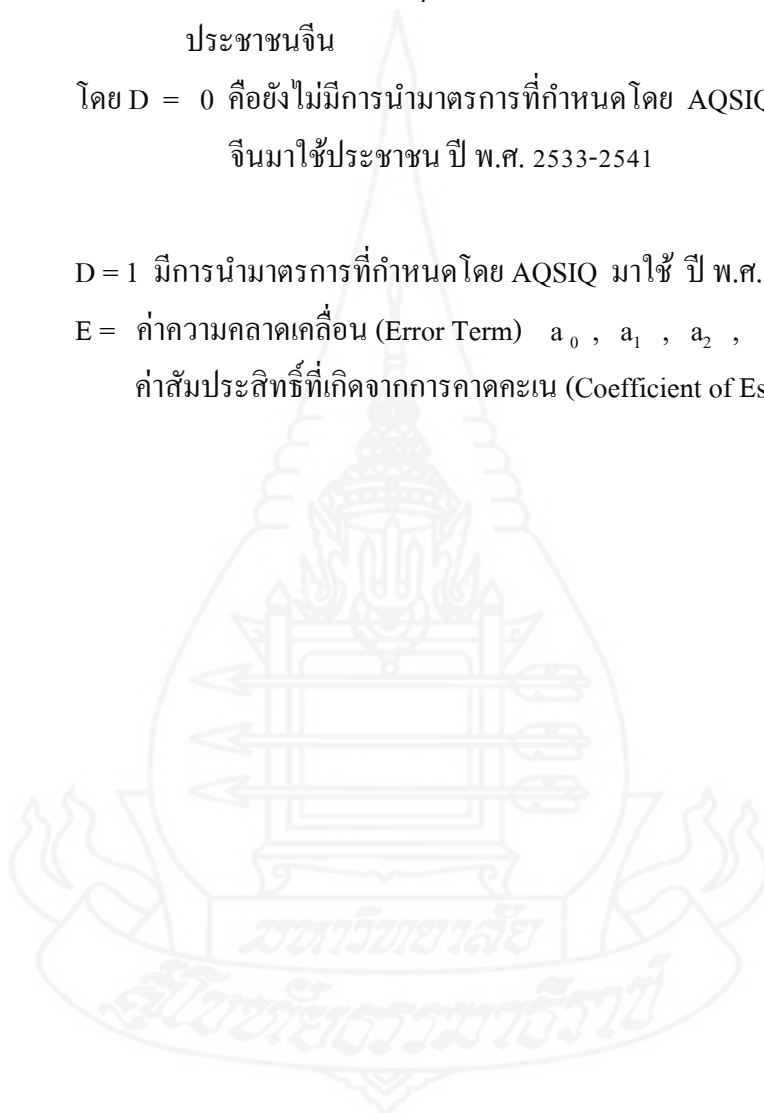
N_c = จำนวนประชากรในสาธารณรัฐประชาชนจีน (ล้านคน)

D = มาตรการที่มีใช้ภายในที่สุดการ ซึ่งกำหนดโดย AQSIQ ของสาธารณรัฐ
ประชาชนจีน

โดย $D = 0$ คือยังไม่มีการนำมาตรการที่กำหนดโดย AQSIQ ของสาธารณรัฐ
จีนมาใช้ประชาชน ปี พ.ศ. 2533-2541

$D = 1$ มีการนำมาตรการที่กำหนดโดย AQSIQ มาใช้ ปี พ.ศ. 2542-2553

E = ค่าความคลาดเคลื่อน (Error Term) a_0 , a_1 , a_2 , a_3 , และ a_4 =
ค่าสัมประสิทธิ์ที่เกิดจากการคาดคะเน (Coefficient of Estimation)



บทที่ 4

การผลิตและการตลาดลำไยสด และลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ในประเทศไทย

1. ข้อมูลทั่วไปของลำไย

1.1 ลักษณะทางด้านพฤกษศาสตร์

ลำไย (Longan) จัดเป็นพืชที่อยู่ในตระกูล Sapindaceae มีชื่อวิทยาศาสตร์อยู่หลายชื่อคือ Euphoria Longana Lam ; Euphoria Longana Strend ; Nephelium Longana Camb. และ Dimocarpus Longan Lour. พืชร่วมตระกูลที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ ได้แก่ เงาะ ลิ้นจี่ นอกจากนี้ ยังมีพืชใกล้เคียงกัน แต่ไม่มีความสำคัญ ในแง่การเป็นไม้ผลทางเศรษฐกิจ แต่อาจใช้ประโยชน์ ในแง่การเป็นต้นตอไม้ผลทั้ง 3 ชนิดข้างต้น เช่น คอแลน ลำไยป่า ลำไยเครือ หรือลำไยเถา

1.2 ความสำคัญของลำไย

ความสำคัญทางด้านเศรษฐกิจ ลำไยจัดเป็นไม้ผลที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ อันดับหนึ่งของภาคเหนือ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในจังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดลำพูน ผลผลิตลำไยสามารถส่งออกไปจำหน่าย ยังต่างประเทศ ทั้งในรูปแบบสด และในรูปแบบผลิตภัณฑ์ลำไย (ลำไยอบแห้ง, ลำไยแช่แข็ง และลำไยกระป๋อง) ทำรายได้ให้กับประเทศ ปีละประมาณ 5,000 ล้านบาท กระทรวงเกษตรและสหกรณ์และกระทรวงพาณิชย์ จัดให้ลำไยเป็นไม้ผลยอดเยี่ยม (product champion) คุณค่าทางด้านโภชนาการ ลำไยนับว่าเป็นไม้ผลที่ให้พลังงานแก่ผู้บริโภคสูง เนื่องจากเนื้อของลำไยมีน้ำตาลอยู่ถึง 3 ชนิด ได้แก่ กลูโคส ฟรุคโตส และซูโครส เนื้อผลลำไยสด และลำไยอบแห้ง ให้คุณค่าทางอาหารต่างๆ รวมทั้งแร่ธาตุ ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย (ดังแสดงในตารางที่ 4.1) ในทางการแพทย์แผนโบราณของจีนใช้ลำไยแห้งเป็นยา มีคุณสมบัติบำรุงหัวใจ บำรุงเลือด บำรุงประสาท ช่วยย่อย และเป็นอาหารบำรุงกำลัง จึงเหมาะสำหรับผู้ที่มีการร่างกายอ่อนแอ โดยเฉพาะหลังฟื้นจากโรค หรือหลังคลอดบุตร รวมทั้งผู้ที่มีอาการทางประสาท เช่น จี๊ดมึน กระสับกระส่าย เหงื่อออกมาก แต่อย่างไรก็ตาม สำหรับผู้ที่มีอาการร้อน เช่น เจ็บคอ เสมหะเหลืองท้องผูก ไม่ควรบริโภค

ตารางที่ 4.1 คุณค่าทางอาหารของลำไย

รายการ	เนื้อลำไยสด	เนื้อลำไยแห้ง
ความชื้น (%)	81.10	17.80
ไขมัน (%)	0.11	0.40
เส้นใย (%)	0.28	1.60
โปรตีน (%)	0.97	4.60
เถ้า (%)	0.56	2.86
คาร์โบไฮเดรต (%)	16.98	72.70
พลังงานความร้อน (กิโลแคลลอรี่/100 กรัม)	72.79	311.80
รายการ	เนื้อลำไยสด	เนื้อลำไยแห้ง
แคลเซียม (มิลลิกรัม / 100 กรัม)	5.70	27.70
เหล็ก (มิลลิกรัม / 100 กรัม)	0.35	2.39
ฟอสฟอรัส (มิลลิกรัม / 100 กรัม)	35.30	159.50
วิตามินซี (มิลลิกรัม / 100 กรัม)	69.20	137.80
โซเดียม (มิลลิกรัม / 100 กรัม)	-	4.50
โพแทสเซียม (มิลลิกรัม / 100 กรัม)	-	2,012.00
ไนอาซีน (มิลลิกรัม / 100 กรัม)	-	3.03
วิตามินบี (มิลลิกรัม / 100 กรัม)	-	0.375

ที่มา : กรมวิทยาศาสตร์บริการ

1.3 ถิ่นกำเนิดและการแพร่กระจาย

ถิ่นกำเนิดของลำไย สันนิษฐานว่า อยู่ในประเทศจีนตอนใต้ เนื่องจากมีการปลูกกันมานานหลายพันปี มีการปลูกกันมาก ในมณฑลฟูเกียน (Fukien) กวางตุ้ง (Guang Dong) กวางสี (Guangxi) ไต้หวัน (Taiwan) และเสฉวน (Szechuen) โดยมีศูนย์กลางอยู่ที่มณฑลฟูเกียน การแพร่กระจายของลำไย จากประเทศจีน ได้แพร่เข้าไปสู่ประเทศ อินเดีย ลังกา พม่า ฟิลิปปินส์ ยุโรป สหรัฐอเมริกา (มลรัฐฮาวาย และฟลอริดา) คิวบา หมู่เกาะอินเดียตะวันตก และเกาะมาดากัสการ์ในส่วนของประเทศไทยนั้นพบลำไยตามป่าของประเทศไทย ในจังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดเชียงราย เป็นลำไยพื้นเมือง ที่มีผลขนาดเล็ก และสันนิษฐานว่า ประมาณปี พ.ศ. 2439 มีชาวจีนผู้หนึ่ง ได้นำลำไยกิ่งตอน จำนวน 5 กิ่ง จากประเทศจีนตอนใต้ มาถวายให้เจ้าดารารัศมี พระชายาในพระบาทสมเด็จพระ

จุดจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 5 ในราชวงศ์จักรี เจ้าดารารัศมีได้นำกิ่งลำไยปลูกที่กรุงเทพฯ จำนวน 2 กิ่ง และอีก 3 กิ่งได้มอบให้เจ้าน้อยต้น ณ เชียงใหม่ ผู้เป็นน้องชาย นำไปปลูกที่บ้านน้ำโพง ตำบลสบแม่จ่า อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่ ต่อมาได้ขยายแพร่พันธุ์ ไปทั้งจังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดใกล้เคียง โดยเฉพาะจังหวัดลำพูนและเนื่องจาก ประเทศไทย ตั้งอยู่ในเขตร้อนชื้น (Tropical Zone) ที่มีสภาพภูมิประเทศ และภูมิอากาศ ที่เหมาะสม ต่อการปลูกลำไย จึงทำให้ มีการขยายพื้นที่ในการปลูก เพิ่มขึ้นอย่างมาก จนกระทั่งเป็นพืชเศรษฐกิจ ที่สำคัญชนิดหนึ่งของประเทศ

1.4 สภาพแวดล้อมที่เหมาะสม

สภาพพื้นที่ ที่เหมาะสม มีความสูงกว่าระดับน้ำทะเลไม่เกิน 1,000 เมตร และความลาดเอียงไม่เกิน 15 เปอร์เซ็นต์ ลักษณะดิน เหมาะกับดินร่วนปนทรายที่มีความอุดมสมบูรณ์สูง ระบายน้ำได้ดี หน้าดินลึกมากกว่า 50 เซนติเมตร ระดับน้ำใต้ดินลึกมากกว่า 75 เซนติเมตร และดินมีความเป็นกรดเป็นด่าง (pH) ระหว่าง 5.5 – 6.5 สภาพอากาศที่เหมาะสม อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเจริญเติบโต ประมาณ 20 – 35 องศาเซลเซียส และที่เหมาะสมต่อการออกดอก และติดผลได้ดี ประมาณต่ำกว่า 15 องศาเซลเซียส ในฤดูหนาว นานติดต่อกันประมาณ 12 สัปดาห์ ปริมาณน้ำและความชื้นที่เหมาะสม ในห้วงระยะเวลาที่เจริญเติบโต ควรมีความชื้นน้ำฝน ไม่ต่ำกว่า 1,000 มิลลิเมตร ต่อปี และมีการกระจายตัวของฝนดีประมาณ 100 – 150 วันต่อปี ก่อนออกดอกต้องการน้ำน้อย และในระหว่างออกดอกติดผล ต้องการน้ำมาก

1.5 พันธุ์ลำไย

พันธุ์ลำไย ที่พบในประเทศไทย แบ่งเป็น 4 กลุ่ม คือ ลำไยป่า ลำไยเครือ (ลำไยชลบุรี) ลำไยพื้นเมือง (ลำไยกระดุก) ลำไยพันธุ์ดี (ลำไยกะโหลก) พันธุ์ที่นิยมปลูก ในประเทศไทย เป็นลำไยพันธุ์ดี (ลำไยกะโหลก) มี 4 พันธุ์ คือ พันธุ์อีดอ พันธุ์ชมพู พันธุ์แก้ว และพันธุ์เขียวเขียว โดยเฉพาะพันธุ์อีดอ นิยมปลูกมากที่สุด ประมาณร้อยละ 80 ของพื้นที่ปลูก โดยมีคุณสมบัติเฉพาะพันธุ์ ดังนี้

1.5.1 พันธุ์อีดอหรืออีดอ เป็นลำไยพันธุ์เบา เนื่องจากออกดอกและเก็บเกี่ยว ก่อนพันธุ์อื่นเป็นพันธุ์ที่เจริญเติบโตดี โดยเฉพาะในดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ และมีน้ำเพียงพอ ทนแล้ง และทนน้ำได้ดีปานกลาง เป็นพันธุ์ที่เกษตรกรนิยมปลูกมากที่สุด และเป็นพันธุ์ที่ขายได้ราคาดี และพันธุ์อีดอ ยังแบ่งตามสีของยอดอ่อน ได้อีก 2 ชนิดคือ อีดอยอดแดง เจริญเติบโตเร็วมาก เมื่อเปรียบเทียบกับอีดอยอดเขียวลำต้นแข็งแรง ไม่นึกหักได้ง่าย ใบแบนสีแดง แต่เนื่องจากออกดอกติดผลไม่ดี และเมื่อผลเริ่มสุก ถ้าเก็บไม่ทันผลจะร่วงเสียหายมาก ในปัจจุบันจึงไม่นิยมปลูก และอีกชนิดคืออีดอยอดเขียว มีลักษณะต้นคล้ายอีดอยอดแดง แต่ใบอ่อนเป็นสีเขียว ออกดอกติดผลง่าย แต่อาจไม่สม่ำเสมอ นอกจากนี้ ลำไยพันธุ์อีดอ ยังแบ่งตามลักษณะของก้านช่อผลได้อีก 2 ชนิด อีดอก้าน

อ่อน เปลือกของผลจะบาง และอีดอก้านแข็งเปลือกของผลจะหนา ผลขนาดค่อนข้างใหญ่ ทรงผลกลมแป้น เนื้อค่อนข้างเหนียว สีขาวขุ่น เมล็ดขนาดใหญ่ปานกลาง รูปร่างแบนเล็กน้อย รสหวาน นิยมบริโภคสดและแปรรูป

1.5.2 พันธุ์ชมพูหรือสีชมพู เป็นลำไยพันธุ์กลาง มีลักษณะทรงพุ่มต้นสูงโปร่ง กริ่งเปราะหักง่าย การเจริญเติบโตดี ไม่ทนแล้ง เกิดดอกติดผลง่ายปานกลาง การติดผลไม่สม่ำเสมอ ช่อผลยาว ผลขนาดใหญ่ปานกลาง ทรงผลค่อนข้างกลม เบี้ยวเล็กน้อย เปลือกหนาแข็งและเปราะ เนื้อหนานปานกลาง เนื้อนุ่มและกรอบสีชมพูเรื่อๆ ยิ่งผลแก่จัดสีของเนื้อยิ่งเข้ม เนื้ออ่อนรสหวาน กลิ่นหอม เมล็ดค่อนข้างเล็ก นิยมบริโภคสด

1.5.3 พันธุ์เหวหรืออีเหว เป็นลำไยพันธุ์หนัก ลำต้นไม่ค่อยแข็งแรง เป็นพันธุ์ที่เจริญเติบโตดีมาก ทนแล้งได้ดี แบ่งเป็น 2 ชนิด คือเหวยอดแดงมีใบอ่อนเป็นสีแดง และเหวยอดเขียวมีใบอ่อนเป็นสีเขียว เกิดดอกและติดผลค่อนข้างยาก อาจให้ผลเว้นปี ช่อดอกสั้น ขนาดผลในช่อมักไม่สม่ำเสมอ ผลขนาดใหญ่หรือปานกลาง ทรงผลกลมและเบี้ยว เปลือกหนา เนื้อหนาแน่นแข็งและกรอบ สีขาวขุ่น รสหวานแหลม กลิ่นหอม มีน้ำปานกลาง เมล็ดค่อนข้างเล็ก เหวียอดแดงจะออกดอกง่ายกว่าเหวียอดเขียวและมีสีเนื้อค่อนข้างขุ่นน้อยกว่าและมีปริมาณน้ำมากกว่าเหวียอดเขียว นิยมบริโภคสด

1.5.4 พันธุ์เบี้ยวเขียวหรืออีเบี้ยวเขียว เป็นลำไยพันธุ์หนัก เจริญเติบโตดี ทนแล้งได้ดีแต่มีก่อนแอดต่อโรคพุ่มไม้กวาด เกิดดอกยากมักเว้นปี ช่อผลหลวม สีของผลเมื่อมีขนาดเล็กสีเขียว พันธุ์เบี้ยวเขียวแบ่งได้เป็น 2 ชนิด คือเบี้ยวเขียวก้านแข็ง (เบี้ยวเขียวป่าเส้า) และเบี้ยวเขียวก้านอ่อน (เบี้ยวเขียวป่าแคด) เบี้ยวเขียวก้านแข็ง ให้ผลไม่ดกขนาดผลใหญ่มาก แต่ติดผลน้อยไม่ค่อยนิยมปลูก ส่วนเบี้ยวเขียวก้านอ่อน ให้ผลดกเป็นพวงใหญ่ ผลมีขนาดใหญ่ ทรงผลกลมแบนและเบี้ยวมากเห็นได้ชัด ผิวสีเขียวอมน้ำตาล ผิวเรียบเปลือกหนาและเหนียว เนื้อหนาแห้งกรอบอ่อนง่าย สีขาว มีน้ำน้อย รสหวานแหลม กลิ่นหอม เมล็ดค่อนข้างเล็ก นิยมบริโภคสด

1.6 การปลูกลำไยในประเทศไทย

การปลูกลำไยในประเทศไทย สามารถปลูกได้ตลอดปี แต่ในช่วงที่เหมาะสม คือปลายฤดูฝนระหว่างเดือนกันยายนถึงตุลาคม ซึ่งมีความชื้นในดินเพียงพอ และอากาศที่เหมาะสม ลำไยจะเจริญเติบโตได้ดี และไม่ค่อยมีโรคและแมลงรบกวน โดยคอยดูแลความชื้นให้เพียงพอในฤดูแล้ง และไม่ให้น้ำท่วมขังในฤดูฝน รวมทั้งการให้แร่ธาตุอาหารที่เพียงพอและเหมาะสม นิยมปลูกด้วยกิ่งตอน ที่ให้ผลผลิตในปีที่ 4 เป็นต้นไป การเก็บเกี่ยวผลผลิตแบ่งเป็น 2 ฤดูกาล คือลำไยที่ผลิตในฤดูกาล ตามธรรมชาติ จะเก็บเกี่ยวผลผลิต ตั้งแต่เดือนกรกฎาคม ถึงเดือนสิงหาคม ในส่วนของลำไยที่ผลิตนอกฤดูกาล โดยการใช้พันธุ์ทวาย (ลำไยพันธุ์เพชรสาครทวาย) ซึ่งเป็นลำไยที่ออก

คอกนอกฤดูคอก และการใช้สารเคมีโปแตสเซียมคลอเรต ($KClO_3$) บังคับให้ลำไยพันธุ์อีดอออกคอกนอกฤดูคอก ซึ่งจะเก็บเกี่ยวผลผลิต ตั้งแต่เดือนกันยายน ถึงเดือนมิถุนายน

2. การผลิต และการตลาด ลำไยสด ของประเทศไทย

2.1 จำนวนคร้าวเรือน พื้นที่ให้ผลผลิต ผลผลิต ผลผลิตต่อไร่ ปีการผลิต พ.ศ. 2549 – 2553 การผลิตลำไยสด ของประเทศไทย ในห้วงระยะเวลา 5 ปี ที่ผ่านมา (ปีการผลิต พ.ศ. 2549 – 2553) มีข้อมูลทางสถิติ (ดังตารางที่ 4.2) ที่เป็นข้อสังเกตได้ดังนี้

2.1.1 จำนวนคร้าวเรือนเกษตรกรผู้ผลิตลำไยสด

จำนวนคร้าวเรือนเกษตรกรผู้ผลิตลำไยสด ลดลงเล็กน้อย จากปี พ.ศ. 2549 จำนวน 238,633 คร้าวเรือน ลดลงเป็นจำนวน 236,765 คร้าวเรือน ในปี พ.ศ. 2553 หรือลดลงเฉลี่ยร้อยละ 0.15 ต่อปี แสดงว่าเกษตรกรชาวสวนลำไย ยังคงทำการผลิตลำไยอย่างต่อเนื่อง ถึงแม้ว่าจะมีจำนวนลดลงบ้างแต่ในอัตราที่ไม่มากนักทั้งนี้อาจเนื่องมาจากผลตอบแทนสุทธิจากการผลิต แม้จะมีความแปรปรวนอยู่บ้าง แต่ในภาพรวม ยังคงอยู่ในอัตราที่เพิ่มขึ้นมาก จากปี พ.ศ. 2549 มีผลตอบแทนสุทธิ ลำไยคละ จำนวน 401 บาท/ตัน เพิ่มขึ้นเป็น จำนวน 8,584 บาท/ตัน ในปี พ.ศ. 2553 หรือเพิ่มขึ้นเฉลี่ยร้อยละ 503.93 ต่อปี ประกอบกับเป็นการผลิตไม้ผลยืนต้น ที่ต้องอาศัยระยะเวลาในการผลิต ซึ่งทำให้การเข้าออกจากการผลิตต้องอาศัยระยะเวลาเช่นเดียวกัน

2.1.2 เนื้อที่ให้ผล ผลผลิต ผลผลิตต่อไร่

เนื้อที่ให้ผล มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น จากเนื้อที่ให้ผล ในปี พ.ศ. 2549 จำนวน 870,125 ไร่ เป็นจำนวน 954,574 ไร่ ในปี พ.ศ. 2553 หรือเพิ่มขึ้นเฉลี่ยร้อยละ 2.19 ต่อปี ในขณะที่ผลผลิตมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น จากในปี พ.ศ. 2549 จำนวน 471,892 ตัน เป็นจำนวน 525,230 ตัน ในปี พ.ศ. 2553 หรือเพิ่มขึ้นเฉลี่ยร้อยละ 4.53 ต่อปี และผลผลิตต่อไร่ มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น จากในปี พ.ศ. 2549 จำนวน 542 กิโลกรัม/ไร่ เป็นจำนวน 550 กิโลกรัม/ไร่ หรือเพิ่มขึ้นเฉลี่ยร้อยละ 2.29 ต่อปี จะเห็นได้ว่า พื้นที่ให้ผลผลิต มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นในอัตราที่ไม่มากนัก และคาดว่าจะเพิ่มขึ้นอีกในอัตราที่ไม่มาก ทั้งนี้เนื่องจาก รัฐบาลมีนโยบาย ที่จะรักษาระดับพื้นที่ปลูก ไม้ให้เพิ่มขึ้น แต่ผลผลิต และผลผลิตต่อไร่ ก็มีแนวโน้มที่เพิ่มขึ้นในอัตราที่ไม่มากนักเช่นกัน แต่สามารถที่จะพัฒนา เพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ให้ได้ผลผลิตต่อไร่ เพิ่มขึ้นได้อีกมาก เพราะจากสถิติการผลิตลำไย ของเกษตรกรในจังหวัดจันทบุรี สามารถผลิตลำไยในปี พ.ศ. 2553 ได้ผลผลิตต่อไร่ถึงจำนวน 2,295 กิโลกรัม/ไร่ (ดังตารางที่ 4.3) แสดงว่าการผลิตลำไยสามารถเพิ่มศักยภาพให้ผลผลิตต่อไร่เพิ่มขึ้นได้อีกมาก ซึ่งหากเกษตรกรชาวสวนลำไย เพิ่มประสิทธิภาพในการผลิต ให้ได้ผลผลิตต่อไร่เพิ่มขึ้น ก็จะทำให้ผลผลิต

ลำไย มีจำนวนเพิ่มขึ้น โดยไม่ต้องขยายพื้นที่ปลูกเพิ่ม จะเป็นผลดีทำให้ต้นทุนการผลิตลดลง และผลตอบแทนสุทธิเพิ่มขึ้น มีรายได้เพิ่มขึ้นในที่สุดต่อไป

2.1.3 ผลการตอบแทนสุทธิ

ผลตอบแทนสุทธิ โดยพิจารณาคำนวณจากราคาลำไยสดคละที่เกษตรกรขายได้ มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นจากปีการผลิต พ.ศ. 2549 ในอัตรา 401 บาท/ตัน เป็นอัตรา 8,584 บาท/ตัน หรือเพิ่มขึ้นเฉลี่ยร้อยละ 503.93 ต่อปี สำหรับในปี พ.ศ. 2550 มีผลตอบแทนสุทธิขาดทุนในอัตรา 1,979 บาท/ตัน และในปี พ.ศ. 2552 มีผลตอบแทนสุทธิตกต่ำในอัตรา 278 บาท/ตัน เนื่องจากราคาลำไยที่เกษตรกรขายได้ เกรดคละตกต่ำอยู่ในอัตรา 10.08 บาท/ตัน และ 12.84 บาท/ตัน ตามลำดับ

ตารางที่ 4.2 จำนวนคร้วเรือน เนื้อที่ให้ผล ผลผลิต ผลผลิตต่อไร่ ผลตอบแทนสุทธิ

ปี พ.ศ.	จำนวน คร้วเรือน (คร้วเรือน)	เนื้อที่ให้ผล (ไร่)	ผลผลิต (ตัน)	ผลผลิตต่อไร่ (กก./ไร่)	ผลตอบแทนสุทธิ ลำไย คละ (บาท/ตัน)
2549	238,633	870,125	471,892	542	401
2550	238,921	939,029	495,457	528	- 1,979
2551	240,976	966,831	476,930	493	2,237
2552	240,613	968,717	623,027	643	278
2553	236,765	954,574	525,230	550	8,584
อัตราเพิ่มร้อยละ	-0.15	2.19	4.53	2.29	503.93

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

2.2 แหล่งปลูกลำไยในประเทศไทย (ตารางที่ 4.3)

จากรายละเอียด ในตารางที่ 3 จะเห็นได้ว่า แหล่งปลูกลำไยในประเทศไทย ในปี พ.ศ.2553 พบว่า เนื้อที่ให้ผลรวมทั้งประเทศ จำนวน 954,574 ไร่ ผลผลิตรวม จำนวน 525,230 ตัน โดยพื้นที่ให้ผลผลิตส่วนใหญ่ จะอยู่ใน 8 จังหวัดภาคเหนือ ได้แก่ เชียงใหม่ ลำพูน เชียงราย พะเยา แพร่ น่าน ลำปาง และตาก รวมพื้นที่จำนวน 852,442 ไร่ เฉลี่ยร้อยละ 89.30 ของพื้นที่ให้ผลผลิตลำไยทั้งประเทศ และมีผลผลิตรวมของภาคเหนือจำนวน 394,252 ตัน เฉลี่ยร้อยละ 75.06 ของผลผลิตลำไยทั้งหมดของประเทศ โดยจังหวัดที่ปลูกลำไยมากที่สุด ได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่ พื้นที่ให้ผลผลิต 303,783 ไร่ ผลผลิต 152,346 ตัน รองลงมา ได้แก่ จังหวัดลำพูน พื้นที่ให้ผลผลิต 251,603 ไร่ ผลผลิต 136,341 ตัน ในส่วนของประสิทธิภาพการผลิต ที่ให้ผลผลิตต่อไร่สูงสุด อยู่ในภาคกลาง

ได้แก่จังหวัดจันทบุรี ที่ให้ผลผลิตต่อไร่ 2,295 กก. / ไร่ และรองลงมาอยู่ในภาคเหนือ ได้แก่จังหวัดตาก ที่ให้ผลผลิตต่อไร่ 816 กก. / ไร่ ซึ่งอาจจะเนื่องมาจากศักยภาพในการผลิตของเกษตรกรในพื้นที่ ที่เป็นเกษตรกรชาวสวน ที่มีคุณภาพในการผลิต และความอุดมสมบูรณ์ของดิน และน้ำที่เหมาะสมและเพียงพอ ในขณะที่ผลผลิตต่อไร่ โดยเฉลี่ยทั้งประเทศ ในปี พ.ศ. 2553 (ดังตารางที่ 4.3) มีจำนวน 550 กก. / ไร่ ดังนั้น เกษตรกรชาวสวนลำไย สามารถที่จะเพิ่มศักยภาพในการผลิต ให้มีผลผลิตต่อไร่เพิ่มสูงขึ้น จะส่งผลทำให้ผลผลิตรวมของประเทศเพิ่มสูงขึ้น โดยไม่ต้องขยายพื้นที่ปลูก อีกทั้งจะทำให้ต้นทุนการผลิตต่อกิโลกรัมลดลง และทำให้ผลตอบแทนสุทธิต่อกิโลกรัมเพิ่มขึ้นในที่สุดต่อไป

ตารางที่ 4.3 เนื้อที่ให้ผล ผลผลิต และผลผลิตต่อไร่ รวมทั้งประเทศ รายภาค รายจังหวัด ปี 2553

ภาค/จังหวัด	เนื้อที่ให้ผล (ไร่)	ร้อยละ	ผลผลิต (ตัน)	ร้อยละ	ผลผลิตต่อไร่ เฉลี่ย (กก./ไร่)
รวมทั้งประเทศ	954,574	100	525,230	100	550
ภาคเหนือ	852,442	89.30	394,252	75.06	462
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	50,621	5.31	19,098	3.64	377
ภาคกลาง	51,511	5.39	111,880	21.39	2,172

ตารางที่ 4.4 เนื้อที่ให้ผล ผลผลิต และผลผลิตต่อไร่ รวมทั้งประเทศ รายจังหวัด ปี 2553

จังหวัด	เนื้อที่ให้ผลผลิต (ไร่)	ผลผลิต (ตัน)	ผลผลิตต่อไร่(กก./ไร่)
เชียงราย	121,971	46,609	382
พะเยา	54,423	16,250	299
ลำปาง	26,979	1,253	46
ลำพูน	251,603	136,341	542
เชียงใหม่	303,783	152,346	501
แม่ฮ่องสอน	2,585	1,336	517
ตาก	16,316	13,310	816
กำแพงเพชร	10,017	3,376	337
สุโขทัย	6,255	2,483	397
แพร่	7,687	2,800	364

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

จังหวัด	เนื้อที่ให้ผลผลิต (ไร่)	ผลผลิต (ตัน)	ผลผลิตต่อไร่(กก./ไร่)
น่าน	34,165	12,324	361
อุตรดิตถ์	8,530	2,678	314
พิษณุโลก	8,128	3,146	387
เลย	25,391	9,572	377
หนองบัวลำพู	5,405	2,903	389
อุดรธานี	5,604	1,597	285
หนองคาย	4,198	1,814	432
ยโสธร	574	154	268
อุบลราชธานี	1,767	885	501
ศรีสะเกษ	2,334	714	306
ชัยภูมิ	3,349	1,088	325
นครราชสีมา	1,999	1,171	586
สุพรรณบุรี	1,535	809	527
สระแก้ว	1,312	705	537
จันทบุรี	47,960	110,068	2,295
สมุทรสาคร	336	143	426
นครปฐม	368	155	421

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

2.3 ฤดูกาลผลิต และการเก็บเกี่ยวผลผลิตลำไย

โดยปกติแล้วนั้น ลำไยมีช่วงฤดูกาล ที่ผลผลิตออกสู่ตลาด ตั้งแต่ปลายเดือน มิถุนายน ถึงเดือนกันยายน โดยเฉพาะในเดือนกรกฎาคม และเดือนสิงหาคม ผลผลิตลำไยจะออกสู่ตลาดพร้อมกันมากที่สุดจนล้นตลาด ทำให้ราคาผลผลิตลำไย ลดลงอย่างรวดเร็ว ซึ่งเป็นปัญหาทำให้เกษตรกร ขายผลผลิตลำไยได้ในราคาที่ต่ำ ได้รับความเดือดร้อน จากรายได้ที่ลดลง และประสพ ภาวะการณ์ขาดทุนแนวทางหนึ่งที่จะแก้ไขปัญหาดังกล่าว คือพยายามกระจายผลผลิต ให้ออกสู่ตลาด ตลอดปี โดยการผลิตลำไยนอกฤดู ซึ่งปรากฏว่าได้มีเกษตรกร สามารถใช้สารเคมี โปแตสเซียมคลอไรด์ ($KClO_3$) บังคับให้ลำไยพันธุ์อีดอ ให้ผลผลิตออกนอกฤดูกาลได้ ทำให้จำหน่ายได้ในราคาที่สูง นอกจากนี้ยังมีลำไยพันธุ์เพชรสาครทวาย ซึ่งเป็นลำไยพันธุ์ที่ให้ผลผลิตนอกฤดูกาลได้ โดยไม่ต้อง ใช้สารเคมีบังคับ ผลผลิตที่ได้ถึงแม้จะมีคุณภาพด้อยกว่า พันธุ์ลำไยทางภาคเหนือ แต่ก็สามารถ

จำหน่ายได้ในราคาที่สูง ดังนั้นรัฐบาลจึงให้การส่งเสริมสนับสนุน ให้เกษตรกรชาวสวนลำไย ผลิตลำไยนอกฤดูเพิ่มมากขึ้น เป็นผลทำให้การผลิตลำไยในฤดูกาลมีแนวโน้มลดลง และการผลิตลำไยนอกฤดูมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ดังจะเห็นได้จากสถิติเปรียบเทียบผลผลิตในปีพ.ศ. 2545, 2549 และ 2553 (ดังรายละเอียด ในตารางที่ 4.5 และภาพที่ 4.1)

ตารางที่ 4.5 ร้อยละและปริมาณผลผลิตลำไย จากการเก็บเกี่ยวรายเดือน ปีการผลิต พ.ศ. 2545 , 2549 และ 2553

พ.ศ.	รายการ	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	รวม
2545	ร้อยละ	0.73	0.91	0.83	1.81	0.33	0.80	35.99	55.96	0.91	0.81	0.42	1.13	100
2549	ร้อยละ	2.22	1.95	2.22	2.79	1.18	2.14	32.87	46.13	2.42	0.94	2.52	2.62	100
2553	ร้อยละ	6.40	5.87	3.26	2.35	1.17	3.39	33.48	33.68	0.84	1.89	2.89	4.78	100

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร





ภาพที่ 4.1 กราฟแสดงเปรียบเทียบปริมาณผลผลิตลำไยจากการเก็บเกี่ยวรายเดือน ปี 2545,2549 และ 2553

พบว่าในปีการผลิต พ.ศ. 2545 ผลผลิตลำไยในฤดูกลาง มีจำนวนร้อยละ 92 ของผลผลิตลำไยทั้งหมด ลดลงในปีการผลิต พ.ศ. 2549 เป็นจำนวนร้อยละ 79 ของผลผลิตลำไยทั้งหมด และลดลงในปีการผลิต พ.ศ. 2553 เป็นจำนวนร้อยละ 67 ของผลผลิตลำไยทั้งหมด ในขณะที่การผลิตลำไยนอกฤดูกลางมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น โดยในปีการผลิต พ.ศ.2545 ผลผลิตลำไยนอกฤดูกลาง มีจำนวนร้อยละ 8 ของผลผลิตลำไยทั้งหมด เพิ่มขึ้นในปีการผลิต พ.ศ. 2549 เป็นจำนวนร้อยละ 21 ของผลผลิตลำไยทั้งหมด และเพิ่มขึ้นในปีการผลิต พ.ศ. 2553 เป็นจำนวนร้อยละ 33 ของผลผลิตลำไยทั้งหมด

2.4 ต้นทุนการผลิต และผลตอบแทนสุทธิ จากการผลิตลำไยสดในฤดูกลาง และนอกฤดูกลาง ปีการผลิต พ.ศ. 2548

จากข้อมูลในการศึกษา ของสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร ในปีการผลิตลำไย พ.ศ. 2548 (ดังรายละเอียดในตารางที่ 4.5) มีข้อมูลเกี่ยวกับ ต้นทุนการผลิต และผลตอบแทนสุทธิ จากการผลิตลำไยสด ในฤดูกลาง และนอกฤดูกลาง มีข้อสังเกตวิเคราะห์เปรียบเทียบได้ดังนี้

2.4.1 ต้นทุนผันแปรต่อไร่

เป็นค่าใช้จ่ายในระยะสั้น ในระหว่างปี ที่เกษตรกรชาวสวนลำไย ต้องใช้จ่ายไปในการผลิตลำไยประกอบด้วย ค่าแรงงานในการดูแลรักษา และเก็บเกี่ยวผลผลิต ค่าวัสดุในการผลิต เช่น ค่าปุ๋ย ค่ายาป้องกันกำจัดศัตรูพืชและสารเคมีอื่นๆ ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงและหล่อลื่น ค่าวัสดุการเกษตรและวัสดุสิ้นเปลือง ค่าซ่อมแซมอุปกรณ์การเกษตร รวมทั้งค่าดอกเบี้ยเงินลงทุนระหว่างปี ซึ่งเป็นต้นทุนที่อยู่ในสัดส่วนที่สูงมาก โดยที่ต้นทุนผันแปรรวมในการผลิตลำไยในฤดู อยู่ในอัตราเฉลี่ยร้อยละ 80.80 ของต้นทุนรวมทั้งหมด ซึ่งอยู่ในอัตราที่ต่ำกว่า ต้นทุนผันแปรรวมในการผลิตลำไยนอกฤดู ที่อยู่ในอัตราเฉลี่ยร้อยละ 85.99 ของต้นทุนรวมทั้งหมด โดยจะสังเกตได้ว่า ค่าใช้จ่ายผันแปรในการผลิตลำไยนอกฤดู ที่มากกว่าการผลิตลำไยในฤดู ที่เห็นได้ชัดเจน คือค่าวัสดุ โดยเฉพาะค่ายาป้องกันกำจัดศัตรูพืชและสารเคมีอื่นๆ ซึ่งการผลิตลำไยในฤดู อยู่ในอัตราเฉลี่ยร้อยละ 7.72 ของค่าใช้จ่ายในการผลิตทั้งหมด ในขณะที่การผลิตลำไยนอกฤดู อยู่ในอัตราเฉลี่ยร้อยละ 15.13 ของค่าใช้จ่ายทั้งหมด

2.4.2 ต้นทุนคงที่ต่อไร่

เป็นค่าใช้จ่ายในระยะยาว ที่เกษตรกรชาวสวนลำไย ต้องใช้จ่ายไปในการผลิต ประกอบด้วย ค่าเช่าที่ดิน ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การเกษตร ซึ่งเป็นต้นทุนที่อยู่ในสัดส่วนที่ไม่มากนัก โดยมีจำนวนรวมที่เท่ากัน ทั้งในการผลิตลำไยในฤดูและนอกฤดู คือจำนวน 2,468.50 บาท/ไร่ แต่ต้นทุนคงที่รวมในการผลิตลำไยในฤดู อยู่ในอัตราเฉลี่ยร้อยละ 19.20 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด ซึ่งอยู่ในอัตราเฉลี่ยที่มากกว่า ต้นทุนคงที่รวมในการผลิตลำไยนอกฤดู ที่อยู่ในอัตราเฉลี่ยร้อยละ

14.01 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด ทั้งนี้เนื่องจากจำนวนรวมต้นทุนต่อไร่ของการผลิตลำไยนอกฤดู มากกว่าการผลิตลำไยในฤดู จึงทำให้สัดส่วนต้นทุนคงที่ต่อไร่ การผลิตลำไยนอกฤดูอยู่ในอัตราเฉลี่ยที่ต่ำกว่า

2.4.3 ต้นทุนรวมต่อไร่

ต้นทุนรวมต่อไร่ในการผลิตลำไยสด เป็นผลรวมของต้นทุนผันแปรต่อไร่ และต้นทุนคงที่ต่อไร่ โดยต้นทุนรวมต่อไร่ ในการผลิตลำไยนอกฤดู มีจำนวน 17,618 บาท/ไร่ ซึ่งมากกว่า ต้นทุนรวมต่อไร่ ในการผลิตลำไยในฤดู ที่มีจำนวน 12,860 บาท/ไร่ ทั้งนี้เนื่องจาก การผลิตลำไยนอกฤดูมีค่าใช้จ่ายที่เป็นต้นทุนผันแปรต่อไร่ ที่มากกว่า ในขณะที่ต้นทุนคงที่ต่อไร่ มีจำนวนเท่ากัน ทั้งการผลิตลำไยในฤดู และนอกฤดู

2.4.4 ต้นทุนรวมต่อกิโลกรัม

ต้นทุนรวมต่อกิโลกรัม เป็นต้นทุนรวมเฉลี่ย ในการผลิตลำไยสด เมื่อคำนวณออกมาเป็นสัดส่วนต่อน้ำหนักผลผลิตลำไยเป็นกิโลกรัม โดยต้นทุนรวมต่อกิโลกรัม ในการผลิตลำไยนอกฤดู เป็นจำนวน 23.49 บาท/กก. ซึ่งมากกว่า ต้นทุนรวมต่อกิโลกรัม ในการผลิตลำไยในฤดู ซึ่งมีจำนวน 13.51 บาท/กก. ทั้งนี้เนื่องจาก ต้นทุนรวมต่อไร่ในการผลิตลำไยที่เป็นตัวตั้ง ของการผลิตลำไยนอกฤดูมากกว่าการผลิตลำไยในฤดู ดังรายละเอียดในข้อ 2.4.3 และผลผลิตต่อไร่ซึ่งเป็นตัวหาร ของการผลิตลำไยนอกฤดู เป็นจำนวน 750 กก./ไร่ ซึ่งเป็นจำนวนที่น้อยกว่า ผลผลิตต่อไร่ในการผลิตลำไยในฤดู ที่มีจำนวน 952 กก./ไร่ เป็นผลให้ต้นทุนรวมต่อกิโลกรัม ของการผลิตลำไยนอกฤดู สูงกว่าต้นทุนรวมต่อกิโลกรัม ในการผลิตลำไยในฤดู

2.4.5 ผลตอบแทนสุทธิ

ผลตอบแทนสุทธิ เป็นผลตอบแทนสุทธิในการผลิตลำไย โดยการนำราคาลำไยสดคละ (บาท /กก.) ที่เกษตรกรขายได้ มาหักค่าใช้จ่ายต้นทุนในการผลิตลำไย (บาท / กก.) ถ้าผลตอบแทนสุทธิเป็นบวก ก็จะเป็นกำไรจากการผลิต และถ้าผลตอบแทนสุทธิเป็นลบก็จะขาดทุนจากการผลิต จากรายละเอียดตามตารางที่ 5 จะเห็นได้ว่า ผลตอบแทนสุทธิจากการผลิตลำไยในฤดู ขาดทุนสุทธิ 4.38 บาท / กก. และผลตอนสุทธิจากการผลิตลำไยนอกฤดู ขาดทุนสุทธิ 7.12 บาท / กก. แต่ที่เกษตรกรชาวสวนลำไย ยังคงทำการผลิตลำไยอยู่ เนื่องจากเกษตรกรชาวสวนลำไย โดยส่วนใหญ่ เป็นผู้ผลิตรายย่อย ที่มีปริมาณการผลิตลำไยในจำนวนไม่มากนัก และสามารถใช้จ่ายแรงงานในครอบครัวในการดูแลรักษาและเก็บเกี่ยวด้วยตนเองได้ โดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการจ้างแรงงานในการดูแลรักษาและเก็บเกี่ยว จึงไม่คิดค่าเสียโอกาสในการใช้แรงงานตนเองไปด้วย ทำให้เห็นว่าผลตอบแทนยังคงคุ้มค่า กับต้นทุนผันแปรต่อกิโลกรัม ที่เป็นตัวเงินที่จ่ายไปจริง ที่เป็นค่าวัสดุ และค่าดอกเบี้ยเงินลงทุน รวมทั้งไม่ได้คำนึงถึงค่าใช้จ่ายคงที่ ที่เป็นค่าเช่าที่ดิน ซึ่งเป็นค่า

เสียโอกาสที่ไม่เป็นตัวเงิน เนื่องจากเป็นเจ้าของที่ดินเอง และในบางครั้งไม่ได้นำค่าใช้จ่าย ที่เป็นต้นทุนก่อนให้ผลผลิต มาคิดเป็นต้นทุนด้วย

ตารางที่ 4.6 ต้นทุน และผลตอบแทนสุทธิ ในการผลิตลำไยในฤดูกลาง และนอกฤดูกลาง ปี พ.ศ. 2548

รายการ	ในฤดูกลาง		นอกฤดูกลาง	
	บาท / ไร่	ร้อยละ	บาท / ไร่	ร้อยละ
1. ต้นทุนผันแปร	10,391.57	80.80	15,149.27	85.99
1.1 ค่าแรงงาน	5,939.45	46.19	7,653.02	43.44
ดูแลรักษา	2,318.75	18.03	3,336.54	18.94
เก็บเกี่ยว	3,620.73	28.16	4,316.48	24.50
1.2 ค่าวัสดุ	3,507.43	27.27	6,439.32	36.55
ค่าปุ๋ย	1,503.12	11.69	2,332.05	13.24
ค่ายาปราบวัชพืช	344.84	2.68	375.41	2.13
ค่ายาป้องกันกำจัดศัตรูพืชและ สารเคมีอื่นๆ	993.53	7.72	2,666.50	15.13
ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงและหล่อลื่น	376.22	2.93	765.00	4.34
ค่าวัสดุฯเกษตรและสิ้นเปลือง	193.15	1.50	203.79	1.16
ค่าซ่อมฯอุปกรณ์ฯเกษตร	96.57	0.75	96.57	0.55
1.3 ค่าดอกเบี้ยเงินลงทุน	944.69	7.34	1,056.93	6.00
2. ต้นทุนคงที่	2,468.50	19.20	2,468.50	14.01
ค่าเช่าที่ดิน	764.58	5.95	764.58	4.34
ค่าเสื่อมฯอุปกรณ์ฯเกษตร	1,059.01	8.23	1,059.01	6.01
ต้นทุนก่อนการให้ผลผลิต	67.26	0.52	67.26	0.37
3. ต้นทุนรวมต่อไร่	12,860.07	100	17,617.77	100
4. ต้นทุนรวมต่อกิโลกรัม	13.51	บาท / กก.	23.49	บาท / กก.
5. ต้นทุนผันแปรต่อกิโลกรัม	10.92	บาท / กก.	20.20	บาท / กก.
6. ต้นทุนคงที่ต่อกิโลกรัม	2.59	บาท / กก.	3.29	บาท / กก.
7. ผลผลิตต่อไร่ลำไยสด	952	กก. / ไร่	750	กก. / ไร่
8. ราคาลำไยสดคละ	9.13	บาท / กก.	16.37	บาท / กก.
9. ผลตอบแทนสุทธิ	- 4.38	บาท / กก.	- 7.12	บาท / กก.
10. ต้นทุนค่าแรงงานต่อกิโลกรัม	6.23	บาท / กก.	10.20	บาท / กก.
11. ต้นทุนค่าเสียโอกาสต่อกิโลกรัม (6 + 10)	9.82	บาท / กก.	13.49	บาท / กก.

ที่มา : ศูนย์สารสนเทศการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

2.5 วิธีการเก็บเกี่ยว และวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว ผลผลิตลำไย

เป็นการพิจารณาถึง เทคนิควิธีการในการเก็บเกี่ยว และวิทยาการในการเก็บเกี่ยว โดยสังเขป ดังรายละเอียดดังนี้

2.5.1 วิธีการเก็บเกี่ยว

ลำไยจะเริ่มให้ผลผลิต เมื่อปลูกได้อายุประมาณ 3 ปี ต้นที่มีอายุ 4 – 5 ปี ขนาดทรงพุ่มกว้างประมาณ 3 – 3.5 เมตร จะติดผลและให้ผลผลิตประมาณ 20 – 30 กก./ต้น เมื่อต้นอายุมากขึ้นและมีทรงพุ่มกว้างมากกว่า 10 เมตร จะให้ผลผลิตประมาณ 400 – 600 กก./ต้น ซึ่งผลผลิตของต้นลำไยจะมากขึ้นแตกต่างกันตามพันธุ์ อายุ และการปฏิบัติดูแลรักษา โดยจะเก็บเกี่ยวลำไยตามฤดูกาล ตั้งแต่เดือนกรกฎาคมถึงเดือนสิงหาคม และลำไยนอกฤดู ตั้งแต่เดือนกันยายนถึงเดือนมิถุนายน โดยอายุเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม ระยะเวลาหลังจากดอกบานประมาณ 5.0 – 5.5 เดือน ซึ่งชาวสวนลำไยจะใช้วิธีสังเกตจากประสบการณ์ คุณผลของลำไยที่มีคุณภาพเหมาะในการเก็บเกี่ยว ไม่อ่อนหรือแก่จัดเกินไป การเก็บเกี่ยวผลลำไย โดยทั่วไปนิยมเก็บตั้งแต่เวลาเช้าถึงบ่าย ด้วยการใช้บันไดหรือพะอง พาดไปบนต้นลำไย เพื่อปีนขึ้นไปหักช่อผล นำมาใส่ในตะกร้าแข่งที่ผู้เก็บนำขึ้นไปด้วย เมื่อลำไยเต็ม ตะกร้าแข่งแล้ว จึงหย่อนตะกร้าแข่งลงมา เพื่อเปลี่ยนตะกร้าแข่งใหม่ขึ้นไปแทน นำช่อผลลำไยที่เก็บได้ มาตัดแต่งช่อ และตัดผลที่ไม่ได้ขนาดและคุณภาพออก แต่ละช่อให้มีก้านยาวประมาณไม่เกิน 15 เซนติเมตร แล้วมัดเป็นช่อตามมาตรฐานการซื้อขาย กรณีจำหน่ายเป็นผลเดี่ยว ให้แต่งช่อผลมีก้านติดไม่เกิน 2 มิลลิเมตร และบรรจุลงในภาชนะตามความต้องการของตลาด ซึ่งในปัจจุบัน ใช้ตะกร้าพลาสติก สำหรับลำไยสดเพื่อการส่งออกบรรจุผลลำไยได้ 11 กิโลกรัม และในส่วนของจำหน่ายให้กับผู้บริโภคภายในประเทศ จะใช้ตะกร้าขนาดใหญ่ บรรจุผลลำไยได้ 20 กิโลกรัม หรือกล่องกระดาษบรรจุได้ประมาณ 10 กิโลกรัม และ 15 กิโลกรัมตามความต้องการของตลาด

2.5.2 ขนาดเกรด และมาตรฐานลำไยสด

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยสำนักมาตรฐานสินค้าและอาหารแห่งชาติ ได้กำหนดมาตรฐานสินค้าลำไยสด โดยกำหนดเรื่องขนาดของผลลำไย จากจำนวนผลต่อกิโลกรัม ซึ่งแยกออกเป็น 5 ขนาด ดังนี้

หน่วย : จำนวนผล / กิโลกรัม

ขนาด	ลำไยช่อ	ลำไยผลเดี่ยว
1	< 85	< 91
2	85 - 94	91 - 100
3	95 - 104	101 - 111
4	105 - 114	112 - 122
5	> 115	> 123

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

ในความนิยมของตลาด การรับซื้อลำไยสดทั้งช่อ ของผู้ประกอบการค้า ไม่ได้ใช้มาตรฐานของทางราชการ ตามที่กำหนดไว้ดังกล่าว แต่จะเป็นการกำหนดมาตรฐานของผู้ประกอบการค้า ซึ่งเป็นที่ยอมรับ และเข้าใจระหว่างเกษตรกรและผู้ประกอบการค้า กำหนดขนาดเป็นเกรด AA , A ,B และ C หรือกำหนดสัญลักษณ์เป็นสี ซึ่งส่วนใหญ่นิยมกำหนดสีทองเป็นเกรด AA สีแดงเป็นเกรด A สีน้ำเงินเป็นเกรด B สีเหลืองเป็นเกรด C และสีเขียวคือต่ำกว่ามาตรฐาน นอกจากนี้ยังได้กำหนดขนาดของมาตรฐานเกรดลำไย โดยพิจารณาจากเส้นผ่าศูนย์กลางของผลลำไย ดังนี้

เกรด AA	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของผลลำไย 2.70 เซนติเมตรขึ้นไป
เกรด A	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของผลลำไย ตั้งแต่ 2.50 – 2.70 เซนติเมตร
เกรด B	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของผลลำไย ตั้งแต่ 2.20 – 2.50 เซนติเมตร
เกรด C	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของผลลำไย ต่ำกว่า 2.20 เซนติเมตร ลงไป

2.5.3 การรมควันผลลำไยสด

การรมควันผลลำไยสด เป็นกรรมวิธี ในการควบคุมการเน่าเสียของผลลำไยสด ให้สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น เพียงพอกับระยะเวลาในการขนส่งสู่ตลาดต่างประเทศ ทั้งนี้เนื่องจากผลลำไยสด ถ้าเก็บรักษาในอุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส จะมีอายุประมาณ 2 – 3 วัน ก็จะเน่าเสียอันเนื่องมาจาก การเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อเก็บไว้ในที่มีอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์สูง สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วท.) จึงได้แนะนำกรรมวิธีในการรมควันผลลำไยสด ด้วยซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (SO₂) ซึ่งจะสามารถควบคุมการเน่าเสียของผลลำไยสด ให้เก็บรักษาได้นานประมาณ 6 สัปดาห์ ที่อุณหภูมิ 0 – 2 องศาเซลเซียส และความชื้นสัมพัทธ์ 90 – 95 % ซึ่งเพียงพอกับระยะเวลา ในการขนส่งไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศและยังทำให้ผลลำไยมีสีสรรสวยงามขึ้น เป็นสีเหลืองทอง โดยมีรายละเอียดในการรมควันผลลำไยสดโดยสังเขปได้ดังนี้

1. วิธีกรรมควันลำไยสด ด้วยแก๊สซัลเฟอร์ไดออกไซด์

1) บรรจุลำไยลงในตะกร้า แล้วเรียงตะกร้าเข้าไปในห้องรมควัน โดยจัดเรียงตะกร้าซ้อนกัน ให้มีช่องว่างเพื่อให้ แก๊สแทรกเข้าไปได้ สำหรับขนาดห้องรมควัน 40 – 80 ตารางลูกบาศก์เมตรจะบรรจุลำไยสด ระหว่าง 5,000 – 8,300 กิโลกรัม / ห้อง

2) นำกำมะถันผง ซึ่งบรรจุอยู่ในภาชนะทนความร้อนใส่ในห้องรมควัน ที่ใช้ระบบความร้อนด้วยไฟฟ้า เพื่อเผากำมะถัน โดยจะต้องปิดตู้รมควันให้สนิท เพื่อป้องกันการรั่วไหลของแก๊สเช่น ขนาดห้อง 40 ตารางลูกบาศก์เมตร ปริมาณลำไย 5,000 กิโลกรัม ใช้กำมะถัน 2,365

กรัม และ NaNO_3 47 กรัม ขนาดห้อง 70 ตารางลูกบาศก์เมตร ปริมาณลำไย 7,500 กิโลกรัม ใช้ กำมะถัน 3,744 กรัม และ NaNO_3 75 กรัม และขนาดห้อง 80 ตารางลูกบาศก์เมตร ปริมาณลำไยสด 8,300 กิโลกรัม ใช้กำมะถัน 4,194 กรัม และ NaNO_3 84 กรัม เป็นต้น (สถาบันอาหาร, 2541)

3) เมื่อเครื่องทำความร้อนทำงาน จนกระทั่งกำมะถันผงลุกไหม้และหลอมละลายหมดแล้ว จึงเปิดเครื่องเป่า เพื่อให้การกระจายของแก๊ส เป็นไปอย่างทั่วถึง แล้วทิ้งไว้ประมาณ 20 – 40 นาที ทั้งนี้กระบวนการทั้งหมดนี้ จะใช้เวลานานประมาณ 50 นาที ถึง 1.30 ชั่วโมง ตามขนาดของห้อง

4) แก๊ส ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ที่ตกค้างในห้อง จะถูกกำจัดโดยใช้พัดลมดูดออกไป และผ่านแก๊สลงในน้ำ

5) นำลำไยสด ที่ผ่านการรมควันแล้ว ไปเก็บรักษาไว้ ที่อุณหภูมิ 4 – 6 องศาเซลเซียส

2. จำนวนโรงรมควันซัลเฟอร์ไดออกไซด์

จากข้อมูลการสำรวจของกรมส่งเสริมสหกรณ์ ในปี พ.ศ. 2548 พบว่า จำนวนโรงรมควันซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ใน 8 จังหวัดภาคเหนือ มีจำนวนรวมทั้งสิ้น 234 ห้อง สามารถรมควันลำไยสด ได้รวมวันละ 4,358 ตัน อยู่ในจังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 128 ห้อง รมควันได้วันละ 2,439 ตัน หรือร้อยละ 55 ของกำลังการรมควันทั้งหมด และอยู่ในจังหวัดลำพูน จำนวน 106 ห้อง รมควันได้วันละ 1,919 ตันหรือร้อยละ 45 ของกำลังการรมควันทั้งหมด ส่วนจังหวัดอื่นๆ ไม่มีโรงรมควัน

3. ข้อกำหนด ในการใช้ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ในผลไม้สด

ในการใช้ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ในผลไม้สด อย่างถูกวิธี จะมีปริมาณ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ตกค้างอยู่ในเปลือก ประมาณ 1,700 – 1,800 ส่วนต่อล้าน โดยยังไม่พบปริมาณผลตกค้าง ในเนื้อของลำไย หรือที่ระดับไม่เกิน 10 ส่วนต่อล้าน สำหรับข้อกำหนด ปริมาณการอนุญาตให้ใช้สารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ในผลไม้สด ของประเทศต่างๆ มีรายละเอียด ดังแสดงในตารางที่ 4.7

ตารางที่ 4.7 ปริมาณสูงสุด ของสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ตกค้างที่ยอมให้ตรวจพบ (อนวัช, 2541)

ประเทศ	ปริมาณสารสูงสุดที่ยอมให้ตรวจพบ (ส่วนต่อล้าน)
สิงคโปร์	0 (ในเนื้อผลลำไยสด)
ฮ่องกง	350*
มาเลเซีย	0
แคนาดา	0
เนเธอร์แลนด์	100* (จากต้นทางไม่เกิน 300 ส่วนต่อล้าน)
สหราชอาณาจักร	0 (อนุญาตให้ตรวจพบ ในอุณหภูมิได้ไม่เกิน 15 ส่วนต่อล้าน)
ฝรั่งเศส	30 (ในลิ้นจี่สด)
สหรัฐอเมริกา	10 (ในอุณหภูมิ)

* เป็นข้อกำหนด ให้พบได้ในเปลือกผลไม้ สำหรับเนื้อผลไม้ต้องเป็น 0

4. การลดอุณหภูมิ ก่อนการเก็บรักษา หรือขนส่ง

ภายหลังจากการรมควันแล้ว ลำไยต้องได้รับการลดอุณหภูมิ ซึ่งมีอยู่ 2 วิธีคือ (1) การใช้น้ำเย็น (hydrocooling) ทำโดย การจุ่มลำไยสด ที่บรรจุในตระกร้า ลงในน้ำเย็น อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 10 นาที (2) การใช้ลมเย็น (forced air cooling) ทำโดย อัดอากาศเย็น ผ่านเข้าไปสัมผัสกับผลลำไยภายในภาชนะบรรจุ ใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง 10 นาที การใช้น้ำเย็น ทำได้ง่าย สะดวก และค่าใช้จ่ายถูกกว่า แต่การใช้น้ำเย็น มักมีปัญหา คือ จะทำให้เนื้อบริเวณขั้วผล เปลี่ยนเป็นสีชมพู การลดปัญหาดังกล่าวหลังจากรมควันแล้ว ควรวางทิ้งไว้ 1 – 2 ชั่วโมง ก่อนแช่น้ำเย็น หรืออาจใช้ลมเย็นแทน

5. การเก็บรักษา

อุณหภูมิ ที่เหมาะสม ในการเก็บรักษา และขนส่งลำไยสด เพื่อการส่งออก คือ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90 – 95 % สามารถเก็บรักษาลำไยสด ได้นาน 40 – 45 วัน แต่ถ้าอุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส จะเก็บรักษาได้นาน 20 วัน ในขณะที่เก็บรักษาไว้ ที่อุณหภูมิห้อง จะเก็บรักษาได้เพียง 3 – 4 วัน เท่านั้น

2.6 การตลาดลำไยสด

เป็นการพิจารณาถึง ความต้องการใช้ลำไยสด ขบวนการในการนำผลผลิตลำไยสด จากผู้ผลิตชาวสวนลำไย ไปยังผู้บริโภค และผู้ประกอบการในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ลำไยต่างๆ ทั้ง

ภายในประเทศและต่างประเทศ รวมตลอดถึงนโยบายของรัฐบาล ในการกำหนดมาตรฐานต่างๆ ในด้านการตลาด สรุปโดยสังเขปได้ดังนี้

2.6.1 ความต้องการใช้ลำไยสด

ความต้องการใช้ลำไยสด แบ่งออกได้เป็น การบริโภคภายในประเทศ การส่งออกและการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ลำไย (ลำไยอบแห้ง, ลำไยแช่แข็ง และลำไยกระป๋อง) จากรายละเอียดใน (ตารางที่ 4.7) พบว่า ในรอบ 5 ปี ที่ผ่านมา ตั้งแต่ปีการผลิต พ.ศ. 2549 – 2553 ปริมาณผลผลิตลำไยสด ที่ผลิตได้ทั้งหมด เพิ่มขึ้นจากจำนวน 471,892 ตัน ในปี พ.ศ.2549 เป็นจำนวน 525,230 ตัน ในปีพ.ศ.2553 หรือเพิ่มขึ้นในอัตราเฉลี่ย ร้อยละ 4.53 ต่อปี และมูลค่าผลผลิตโดยคำนวณจากราคาลำไยสดเฉลี่ย ที่เกษตรกรขายได้ มีมูลค่าเพิ่มขึ้นจากจำนวน 5,238 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2549 เป็นจำนวน 11,629 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2553 หรือเพิ่มขึ้นในอัตราเฉลี่ย ร้อยละ 21.72 ต่อปี ซึ่งผลผลิตทั้งหมด นำไปใช้ ในการบริโภคภายในประเทศ ลดลงจากจำนวน 66,512 ตัน ในปี พ.ศ. 2549 เป็นจำนวน 45,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2553 หรือปริมาณการบริโภค ลดลงในอัตราเฉลี่ย ร้อยละ 7.83 ต่อปี ในขณะที่มูลค่าการบริโภคภายในประเทศ เพิ่มขึ้น จากจำนวน 738 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2549 เป็นจำนวนมูลค่า 996 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2553 หรือมูลค่าการบริโภคเพิ่มขึ้นในอัตราเฉลี่ย ร้อยละ 10.63 ต่อปี ส่วนที่เหลือส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศ เป็นลำไยสด และนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ลำไย ปรากฏว่า เพิ่มขึ้น จากจำนวน 405,380 ตัน ในปี พ.ศ. 2549 เป็นจำนวน 480,230 ตัน ในปี พ.ศ. 2553 หรือปริมาณเพิ่มขึ้นในอัตราเฉลี่ย ร้อยละ 4.54 ต่อปี ในขณะที่มูลค่าการส่งออกและแปรรูป เพิ่มขึ้น จากจำนวน 4,500 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2549 เป็นจำนวน 10,633 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2553 หรือมีมูลค่าเพิ่มขึ้นในอัตราเฉลี่ย ร้อยละ 23.21 ต่อปี และจะเห็นได้ว่า ผลผลิตลำไยสดทั้งหมด ในรอบ 5 ปี ที่ผ่านมา ถูกนำไปใช้ในการบริโภคภายในประเทศ ในจำนวนไม่มากนัก ในปริมาณเฉลี่ย ร้อยละ 10.25 ต่อปีของผลผลิตทั้งหมด ในขณะที่ผลผลิตส่วนใหญ่ ถูกส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศ และนำไปแปรรูป เป็นผลิตภัณฑ์ลำไย ในปริมาณเฉลี่ย ร้อยละ 89.75 ต่อปี ของผลผลิตทั้งหมด

ตารางที่ 4.8 ความต้องการใช้ลำไยสด ในปีการผลิต พ.ศ. 2549 – 2553

ปี	ผลผลิต ปริมาณ (ตัน)	รวม		บริโภค	ภายใน	ประเทศ	การส่ง ออกและ แปรรูป	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท) %
		มูลค่า (ล้านบาท) %	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท) %	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท) %			
2549	471,892	5,238	100	66,512	738	14.09	405,380	4,500	85.91
2550	495,457	4,994	100	52,570	529	10.61	442,887	4,465	89.39
2551	476,930	8,876	100	43,545	811	9.13	433,385	8,065	90.87
2552	623,027	8,000	100	55,000	706	8.83	568,027	7,294	91.17
2553	525,230	11,629	100	45,000	996	8.56	480,230	10,633	91.44
อัตราเพิ่ม	4.53	21.72	100	- 7.83	10.63	10.25	4.54	23.27	89.75

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

2.6.2 การจำหน่ายลำไยของเกษตรกรชาวสวนลำไย

การจำหน่ายลำไยของเกษตรกรชาวสวนลำไย ในการศึกษาครั้งนี้ จะพิจารณาถึงการจำหน่ายลำไยของเกษตรกรชาวสวนลำไย ในจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน ซึ่งเป็นพื้นที่การผลิตส่วนใหญ่ของประเทศ พบว่ามีการจำหน่ายลำไย สรุปได้ดังนี้

1. การขายเขียว เป็นการขายเหมาทั้งสวน โดยจะทำการขายตั้งแต่ ระยะเวลาที่ต้นลำไยแทงช่อดอก ซึ่งเป็นระยะที่เกษตรกรชาวสวนผู้ขาย และพ่อค้าผู้ซื้อ ไม่สามารถที่จะคาดคะเนผลผลิตลำไยได้แน่นอน ดังนั้นการกำหนดราคา จะขึ้นอยู่กับความพอใจ ของพ่อค้าผู้ซื้อ และเกษตรกรผู้ขาย จะตกลงกันในส่วนของการชำระเงิน อาจจะชำระทั้งหมดในครั้งเดียว หรือจะมัดจำไว้ จำนวนหนึ่ง แล้วชำระเงินอีกครั้งหนึ่ง หรือหลายๆ ครั้ง ในระหว่างการเกี่ยวผลผลิต หรือภายหลังจากเกี่ยวเกี่ยวผลผลิต แล้วแต่ทั้งสองฝ่ายจะตกลงกัน ในส่วนของการเกี่ยวเกี่ยวผลผลิต การคัดขนาด และการบรรจุหีบห่อ จะเป็นหน้าที่ของพ่อค้าผู้ซื้อทั้งหมด การขายเหมาในลักษณะนี้ เรียกอีกอย่างว่า การขายดอก

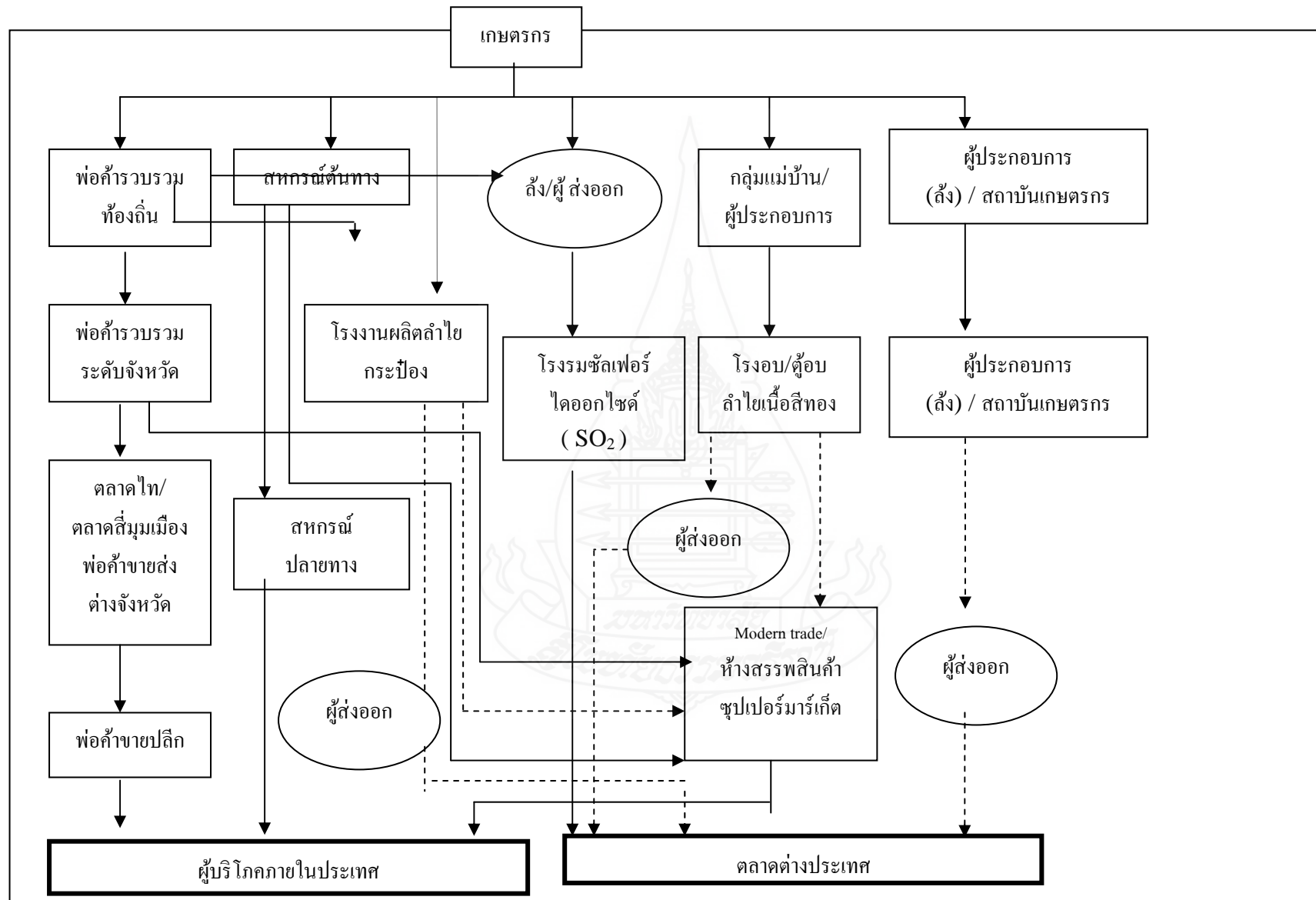
2. การขายในระยะผลเริ่มแก่ เป็นการขายเหมาทั้งสวน โดยจะทำการขาย ในช่วงระยะเวลาที่ผลผลิตลำไยเริ่มแก่ ซึ่ง เกษตรกรชาวสวนลำไยผู้ขาย และพ่อค้าผู้ซื้อ สามารถที่จะคาดคะเนผลผลิต ได้ดีพอสมควร ดังนั้นราคาการขายเหมาสวนในระยะผลเริ่มแก่นี้ จะสูงกว่า การขายเหมาสวนแบบการขายเขียว ในส่วนของการกำหนดราคา และการเกี่ยวเกี่ยวผลผลิต มีลักษณะเช่นเดียวกันกับ การขายเขียว

3. การเก็บเกี่ยวผลผลิตขายเอง เป็นการขายที่เกษตรกรชาวสวนลำไย ดำเนินการในการเก็บเกี่ยวผลผลิต และนำไปจำหน่ายด้วยตนเอง ตามจุดรับซื้อต่างๆ หรือจำหน่าย แก่ผู้บริโภครโดยตรง ในส่วนของการกำหนดราคา เป็นไปตามกลไกของตลาด

2.6.3 ตลาดลำไยสด บริโภคภายในประเทศ

ตลาดลำไยสด บริโภคภายในประเทศ มีห่วงโซ่อุปทาน และโลจิสติกส์ ของ ผู้ที่เกี่ยวข้อง โดยสังเขป ได้ดังนี้ (รายละเอียดดังภาพที่ 4.2)





ภาพที่ 4.2 แสดงห่วงโซ่อุปทานลำไยสดและผลิตภัณฑ์

หมายเหตุ :

หมายถึง เส้นทางการไหลของลำไยสด

หมายถึง เส้นทางการไหลของลำไยแปรรูปแล้ว ได้แก่ ลำไยกระป๋อง ลำไยเนื้อสีทอง และลำไยอบแห้งทั้งเปลือก



1. เกษตรกรชาวสวนลำไย

โลจิสติกส์ ของเกษตรกรชาวสวนลำไย คือทำหน้าที่ในการผลิตลำไย ทั้งในฤดูกาล และนอกฤดูกาล ตั้งแต่การหาปัจจัยการผลิต (ที่ดิน, ทุน, แรงงาน, การประกอบการ) การดำเนินการผลิต (ตั้งแต่ปลูกจนกระทั่งลำไยออกดอก) การจำหน่าย (ขายเขียว, ขายเหมาสวน, เก็บเกี่ยวผลผลิตขายเอง) ในกรณีที่เกษตรกรจำหน่ายผลผลิตเอง จะดำเนินการเก็บเกี่ยว และคัดเกรดคุณภาพเอง โดยอาจจะใช้ทั้งแรงงานในครอบครัว หรือจัดจ้างแรงงานตามความเหมาะสม โดยจะเก็บเกี่ยวผลผลิต และคัดเกรดในช่วงเวลาเช้าและขนส่งนำไปจำหน่าย ยังจตุรรับซื้อ ตั้งแต่เวลา 14.00 นาฬิกา เป็นต้นไป ของทุกวัน

2. พ่อค้ารวบรวมท้องถิ่น

โลจิสติกส์ ของพ่อค้ารวบรวมท้องถิ่น ทำหน้าที่รวบรวมผลผลิตลำไยสด จากเกษตรกร และนำไปจำหน่าย ให้พ่อค้ารวบรวมระดับจังหวัด โดยจะมีการจัดการ ตั้งแต่การจัดการแรงงาน เก็บเกี่ยวลำไยสดช่อ และคัดเกรดคุณภาพลำไยที่สวน ของเกษตรกร บรรจุในตะกร้าพลาสติก น้ำหนักตะกร้าละ 10 – 11 กิโลกรัม ค่าแรงงานคัดเกรดเหมาตะกร้าละ 5 บาท และใช้รถบรรทุกกระบะปีกอ้อพ ของตนเองเป็นส่วนใหญ่ ทำการขนส่งไปจำหน่าย ยังจตุรรับซื้อ ของพ่อค้ารวบรวมระดับจังหวัด

3. สหกรณ์การเกษตร ในแหล่งผลิตลำไยต้นทาง

สหกรณ์การเกษตร ในจังหวัดที่เป็นแหล่งผลิตที่สำคัญในภาคเหนือ เป็นองค์กรนิติบุคคล ที่เกิดจากการรวมตัวของเกษตรกรชาวสวนลำไย และจดทะเบียนโดยถูกต้องตามกฎหมาย สหกรณ์ ซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการดำเนินธุรกิจ ทั้งด้านการผลิต การตลาด และสวัสดิการสังคม โดยการช่วยเหลือตนเอง และช่วยเหลือซึ่งกันและกัน ตามหลักการ อุดมการณ์ และวิธีการสหกรณ์ ซึ่งตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548 เป็นต้นมา ได้เข้ามามีบทบาทสำคัญ ในการรวบรวม และช่วยเร่งระบายผลผลิตลำไยสดช่อ ออกนอกแหล่งผลิต ในห้วงระยะเวลาที่ผลผลิตลำไยออกสู่ตลาดมาก ตามนโยบายบริหารจัดการลำไย ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โลจิสติกส์ ของสหกรณ์การเกษตร ในแหล่งผลิตลำไยต้นทาง ทำหน้าที่ในการรวบรวมผลผลิตลำไยสดช่อ จากเกษตรกร โดยมีการจัดการ ตั้งแต่การจัดการแรงงาน คัดเกรดและคุณภาพ บรรจุภาชนะ (ส่วนใหญ่เป็นกล่องกระดาษ น้ำหนัก 11 กก. / กล่อง สหกรณ์ กำหนดราคาขายให้ตลาดปลายทาง ในน้ำหนัก 10 กก. / กล่อง) และจัดการรถบรรทุก 6 ล้อ หรือ 10 ล้อ ตามปริมาณลำไยสดช่อ ที่รวบรวมได้ ขนส่งไปยังตลาดปลายทางต่าง ๆ ทั่วประเทศ เช่น สหกรณ์ปลายทางห้างสรรพสินค้า และซูเปอร์มาร์เก็ต เพื่อจำหน่ายต่อไปยังผู้บริโภคต่อไป

4. พ่อค้ารวบรวมระดับจังหวัด

โลจิสติกส์ ของพ่อค้ารวบรวมระดับจังหวัด ทำหน้าที่ ในการรวบรวมผลผลิตลำไยสด ช่อ จากแหล่งผลิต ในระดับพื้นที่ ในจังหวัดที่เป็นแหล่งผลิต โดยมีการจัดการตั้งแต่ การจัดสถานที่ รวบรวมหรือสั่งในพื้นที่แหล่งผลิต การจัดหาแรงงานในการตรวจคุณภาพและเกรด ของลำไยที่ส่ง มาจำหน่าย การจัดการบรรทุกในการขนส่งลำไย ไปยังตลาดปลายทาง โดยพ่อค้ารวบรวมระดับ จังหวัด ส่วนใหญ่จะเปิดจูดรับซื้อ หรือสั่งรับซื้อลำไยสดทั้งช่อ ที่ผ่านการตรวจคุณภาพและเกรด จากพ่อค้ารวบรวมท้องถิ่นและเกษตรกร นำไปจำหน่ายให้กับ พ่อค้าขายส่งในตลาดไท ตลาดสี่มุม เมือง และต่างจังหวัด และพ่อค้าขายปลีก ของ Modern trade ห้างสรรพสินค้า และซูเปอร์มาร์เก็ต ซึ่งพ่อค้ารวบรวมระดับจังหวัด เป็นผู้ที่มิบทบาทมาก ในการกำหนดราคาซื้อขายลำไยสดช่อ และ เป็นผู้กระจายผลผลิตลำไย ออกนอกแหล่งผลิตมากที่สุด

5. พ่อค้าตลาดไท ตลาดสี่มุมเมือง และพ่อค้าขายส่งต่างจังหวัด

โลจิสติกส์ ของพ่อค้าในตลาดเหล่านี้ จะทำหน้าที่ ในการกระจายผลผลิตลำไยไปยัง ผู้บริโภค ตามตลาดขายปลีกต่างๆ ภายในประเทศ โดยมีการจัดการตั้งแต่ การจัดสถานที่รับซื้อลำไย การจัดหาแรงงาน ในการขนเข้าออกลำไยของร้าน หรือแผงขาย ประสานการซื้อขายกับพ่อค้าขายปลีก และตลาดปลายทาง ทั้งในกรุงเทพฯ ๗ ประมณฑล และต่างจังหวัด กำหนดราคาซื้อขายประจำวัน ในลักษณะการค้าแบบขายฝาก (consignment) และจัดการบริหารข่าวสารการตลาด และราคา ย้อนกลับไปสู่ พ่อค้ารวบรวมระดับจังหวัด ผู้ประกอบการค้าในตลาดไท จะเป็นพ่อค้าประจำแผง ในพื้นที่ตลาดผลไม้สดส่วนตลาดสี่มุมเมือง จะแบ่งออกเป็น พ่อค้าประจำแผงอยู่ในพื้นที่ลาน มี ประมาณกว่า 20 ราย และพ่อค้าชาจรที่ใช้รถบรรทุกกระบะปีกอ๊พ เข้ามาเช่าพื้นที่ลาน เพื่อขายลำไย มีจำนวนประมาณ 100 – 150 ราย สลับกันเข้าออกขายสินค้า ในพื้นที่ลาน โดยมีปริมาณผลผลิต ลำไยสด เข้าทั้ง 2 ตลาดนี้ ประมาณร้อยละ 60 ของปริมาณลำไยสด บริโภคภายในประเทศทั้งหมด ในส่วนของพ่อค้าขายส่งต่างจังหวัด บางรายเข้าไปรับซื้อลำไยสด จากพ่อค้ารวบรวมระดับจังหวัด ในแหล่งผลิต หรือพ่อค้ารวบรวมระดับจังหวัด จัดส่งลำไยไปให้ที่ร้านค้า ของพ่อค้าขายส่ง ต่างจังหวัด ซึ่งปริมาณผลผลิตลำไยสด ที่เข้าสู่ตลาดของพ่อค้าขายส่งต่างจังหวัด มีประมาณร้อยละ 30 ของปริมาณลำไยสด ที่บริโภคภายในประเทศทั้งหมด ซึ่งพ่อค้าในตลาดเหล่านี้ เป็นผู้ที่มีบทบาท สำคัญอย่างยิ่ง ในการกำหนดราคาซื้อขายลำไยสด ของแต่ละวัน และบริหารจัดการข่าวสาร การตลาดซื้อขาย และราคาย้อนกลับไปสู่ พ่อค้ารวบรวมระดับจังหวัด

6. Modern trade ห้างสรรพสินค้า และซูเปอร์มาร์เก็ต

โลจิสติกส์ ของผู้ประกอบการค้าเหล่านี้ ทำหน้าที่ ในการกระจายลำไยสด ที่รับซื้อ มาจากพ่อค้ารวบรวมระดับจังหวัด และสหกรณ์ต้นทาง ไปจำหน่ายให้กับผู้บริโภคโดยตรง ซึ่งมีการจัดการตั้งแต่ การจัดสถานที่เพื่อวางจำหน่ายลำไย การบรรจุภัณฑ์เป็นถุงพลาสติก ตามน้ำหนักที่

ผู้ซื้อต้องการ และการกำหนดราคาซื้อขายลำไยสดประจำวัน รวมทั้งการบริหารจัดการข่าวสาร การตลาด ย้อนกลับ ไปให้แก่ผู้รวบรวมระดับจังหวัด และสหกรณ์ต้นทาง ผู้ประกอบการค้า Modern trade ได้แก่ แมคโคร เทสโก้โลตัสคาร์ฟู ซีคอนสแควร์ ห้างสรรพสินค้า ได้แก่ บิ๊กซี และเซ็นทรัล รวมทั้งซูเปอร์มาร์เก็ต ต่าง ๆ และตลาด อ.ต.ก.

2.6.4 ราคาลำไยสด ที่เกษตรกรขายได้ ภายในประเทศ

ราคาลำไยสด ที่เกษตรกรขายได้ ภายในประเทศ ในห้วงระยะเวลา 5 ปีที่ผ่านมา ในปีการผลิต พ.ศ. 2549 – 2553 พบว่า ราคาลำไยสดที่เกษตรกรขายได้ มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น โดยราคาลำไยสดชนิดดี (เกรด AA) ชนิดรอง (เกรด A) และชนิดคละ มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น จากราคาเฉลี่ย กิโลกรัมละ 20.68 , 17.14 และ 11.20 บาท ในปี พ.ศ. 2549 เป็นราคาเฉลี่ย กิโลกรัมละ 32.03 , 30.53 และ 22.14 บาท ในปี พ.ศ. 2553 หรือเพิ่มขึ้นในอัตราเฉลี่ย ร้อยละ 11.15 , 15.96 และ 17.41 ต่อปี ตามลำดับ (ดังตารางที่ 4.8) เมื่อพิจารณา ความเคลื่อนไหวของราคาลำไยสดที่เกษตรกรขายได้ ระหว่างปีเป็นรายเดือน พบว่า ราคาลำไยสดจะมีราคาสูงขึ้นตั้งแต่เดือน มกราคม และราคาจะมีแนวโน้มลดลงตามลำดับ และจะตกต่ำมากในเดือน กรกฎาคม และสิงหาคม ซึ่งเป็นห้วงระยะเวลาที่ ผลผลิตลำไยในฤดูกาลออกสู่ตลาดพร้อมกันมากที่สุดหลังจากนั้นราคาลำไยสดจะเริ่มมีแนวโน้มสูงขึ้นไปจนถึงเดือน ธันวาคม ของทุกปี (ดังภาพที่ 4.3)

ตารางที่ 4.9 ราคาลำไยสด ที่เกษตรกรขายได้ ปีการผลิต พ.ศ. 2549- 2553

ปี	ราคาลำไยสดที่เกษตรกรขายได้		
	เกรด AA	เกรด A	เกรดคละ
2549	20.68	17.14	11.20
2550	20.18	16.06	10.08
2551	30.01	26.25	18.61
2552	24.22	22.26	12.84
2553	32.03	30.53	22.14
อัตราเพิ่มร้อยละ	11.15	15.96	17.14

ที่มา : ศูนย์สารสนเทศ สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร และกรมศุลกากร



ภาพที่ 4.3 ความเคลื่อนไหว ของราคาลำไยสด ที่เกษตรกรขายได้ รายเดือน ในปีการผลิต พ.ศ.2548 – 2549

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

2.6.5 ตลาดลำไยสด เพื่อการส่งออก

ตลาดลำไยสด เพื่อการส่งออก มีห่วงโซ่อุปทาน และ โลจิสติกส์ ของผู้ที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

1. เกษตรกรชาวสวนลำไย

เกษตรกรชาวสวนลำไย ที่จำหน่ายลำไยสดขอเพื่อการส่งออกจะมีกระบวนการจัดการโลจิสติกส์ เช่นเดียวกับเกษตรกร ที่จำหน่ายลำไยสดขอ ของตลาดบริโภคภายในประเทศ แต่ในกรณี ของเกษตรกร ที่จำหน่ายลำไยสดขอ โดยตรงให้แก่ผู้ส่งออก จะมีการดำเนินการจัดการเพิ่มเติม ได้แก่ การขอรับตะกร้าพลาสติก จากล้งของผู้ส่งออก เพื่อนำมาบรรจุลำไยที่คัดเกรดและคุณภาพแล้ว โดยมีน้ำหนักรวม 11 กิโลกรัม แต่ผู้ส่งออกคิดราคาจำหน่าย ในน้ำหนัก 10 กิโลกรัม และดำเนินการจัดส่งลำไยสดขอ ที่บรรจุในตะกร้าดังกล่าว ไปยังจุดรับซื้อหรือล้งของผู้ส่งออก

2. พ่อค้ารวบรวมท้องถิ่น และสหกรณ์ต้นทาง

พ่อค้ารวบรวมท้องถิ่น และสหกรณ์ต้นทาง จะมีกระบวนการจัดการ โลจิสติกส์ เช่นเดียวกันกับการรับซื้อลำไยสดขอ ส่งไปจำหน่ายตลาดลำไยสดบริโภคภายในประเทศ และในกรณีนำลำไยสดขอส่งไปจำหน่ายโดยตรงให้แก่ผู้ส่งออก ก็จะดำเนินการรับตะกร้าพลาสติก จากล้งของผู้ส่งออก เพื่อนำมาบรรจุลำไยที่คัดเกรดและคุณภาพแล้ว และจัดส่งไปยังล้งของผู้ส่งออก เช่นเดียวกันกับเกษตรกรชาวสวนลำไย ที่จำหน่ายลำไยสดขอโดยตรงให้แก่ผู้ส่งออกทุกประการ

3. ผู้ส่งออกลำไยสด

ผู้ส่งออกลำไยสด จะมีกระบวนการ โลจิสติกส์ โดยมีการจัดการตั้งแต่การจัดสถานที่ เพื่อเปิดจุดรับซื้อ หรือล้งรับซื้อลำไยสดขอ ซึ่งเป็น โรงรมควั่นซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (SO₂) และ โรงบรรจุภัณฑ์ ตั้งอยู่ด้วย จัดหาตะกร้าพลาสติกสำหรับบรรจุลำไยสดขอเพื่อส่งออก กำหนดราคารับซื้อลำไยสดขอ ประจำวันที่ล้งตามเกรดลำไย ซึ่งอาจแบ่งเกรดเป็น เกรด AA เกรด A และเกรด B หรือแบ่งเป็นเกรดสีทอง สีแดง สีน้ำเงิน สีเหลือง และสีเขียว ขึ้นอยู่กับผู้ส่งออกแต่ละรายจะกำหนด เมื่อผู้ขายซึ่งอาจจะเป็น เกษตรกร พ่อค้ารวบรวมท้องถิ่น และสหกรณ์ต้นทาง ที่ได้รับตะกร้าพลาสติกของผู้ส่งออกไปเท่านั้น นำลำไยสดขอบรรจุตะกร้า 11 กิโลกรัม ขนส่งมาจำหน่ายที่ล้ง ผู้ส่งออกจะทำการตรวจสอบเกรด และคุณภาพ ด้วยวิธีการสุ่มตะกร้า และตรวจสอบด้วยสายตา และคิดราคาซื้อในน้ำหนัก 10 กิโลกรัม พร้อมทั้งแจ้งให้สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตร เขตที่ 1 กรมวิชาการเกษตร ที่กำกับดูแลพื้นที่ภาคเหนือ ทำการสุ่มตัวอย่างลำไยสดขอในตะกร้าที่รับซื้อเพื่อนำไปตรวจวิเคราะห์สารพิษตกค้าง เช่นสารกำจัดแมลง สารกำจัดโรคพืช และสารกำจัด

วิชาชีพ ก่อนการส่งออก ตามประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่องการส่งผักและผลไม้ออกไปนอกราชอาณาจักร พ.ศ. 2546 ข้อ 4 และประกาศกรมการค้าต่างประเทศ เรื่องกำหนดชนิดหรือประเภทของผักและผลไม้ ที่ต้องมีหนังสือรับรองในการส่งออก พ.ศ. 2546 ข้อ 1 ลำไยเป็นพืชหนึ่งในจำนวน 12 ชนิด (ลำไย ทูเรียน ลิ้นจี่ มังคุด มะขาม มะม่วง ส้มโอ หน่อไม้ฝรั่ง ขิง กระเจี๊ยบสด ข้าวโพดฝักอ่อน และพริก) ที่ส่งออกไปยังประเทศ สิงคโปร์ มาเลเซีย ญี่ปุ่น สาธารณรัฐประชาชนจีน ฮองกง สหภาพยุโรป และสหรัฐอเมริกา ต้องมีใบรับรองสารพิษตกค้าง จากกรมวิชาการเกษตร แสดงต่อกรมศุลกากร ประกอบพิธีการส่งออกไปนอกราชอาณาจักร และโดยเฉพาะลำไยสดส่งออกไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ต้องมีหนังสือรับรองสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ประกอบอีกด้วย โดยเมื่อผู้ส่งออก ได้ดำเนินการส่งตัวอย่างลำไยสด ไปให้กรมวิชาการเกษตรตรวจวิเคราะห์สารพิษตกค้างแล้ว ในขณะที่เดียวกันผู้ส่งออก ก็จะทำการรมควันลำไยสดด้วยซัลเฟอร์ไดออกไซด์ และส่งตัวอย่างลำไยสดที่รมควันแล้วเสร็จไปให้กรมวิชาการเกษตรวิเคราะห์ปริมาณสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในเนื้อลำไย และขอหนังสือรับรองสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ โดยประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ได้กำหนดให้ปริมาณสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ตกค้างในเนื้อลำไยได้ไม่เกิน 50 มิลลิกรัม ต่อเนื้อลำไย 1 กิโลกรัม (ppm.) หลังจากนั้นจึงนำลำไยสดที่ผ่านการตรวจสอบและรับรองสารพิษตกค้างและซัลเฟอร์ไดออกไซด์ เข้าสู่แอร์คอนเทนเนอร์และขนส่งรถบรรทุกคอนเทนเนอร์ไปยังท่าเรือภายในประเทศ จัดการเอกสารพิธีการศุลกากร พร้อมกับนำส่งลำไยให้แก่ผู้สั่งซื้อจากต่างประเทศ

4. กรมวิชาการเกษตร

กรมวิชาการเกษตร มีหน้าที่ศึกษาวิจัย และพัฒนาพันธุ์พืช เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตพืชสู่ภาครัฐ เอกชน และเกษตรกร ตลอดจนให้บริการวิเคราะห์ ทดสอบ ตรวจสอบ รับรอง รวมทั้งให้คำแนะนำแก่เกษตรกร เพื่อให้บริการส่งออกสินค้าเกษตรที่มีคุณภาพทำการออกใบรับรองที่เกี่ยวข้อง กับผลไม้เพื่อการส่งออก และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง มีดังนี้

- 1) ใบรับรองที่เกี่ยวข้อง
 - ใบรับรองตรวจโรคพืช
 - ใบรับรองสารพิษตกค้าง
 - ใบรับรองแหล่งกำเนิดสินค้า
 - ใบรับส่งสินค้า
 - เอกสาร GAP
- 2) หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

- สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตร (สวพ.) คู่มือเรื่องการตรวจรับรองผลผลิตอ่อนแก่ และสารพิษตกค้าง ที่มีพื้นที่เพาะปลูกตั้งอยู่ใกล้เคียงกับ สวพ.

- กลุ่มบริการสินค้าส่งออก (กบส.) คู่มือเรื่องการตรวจศัตรูพืช ที่ตั้งอยู่ในกรมวิชาการเกษตร

5. กรมศุลกากร

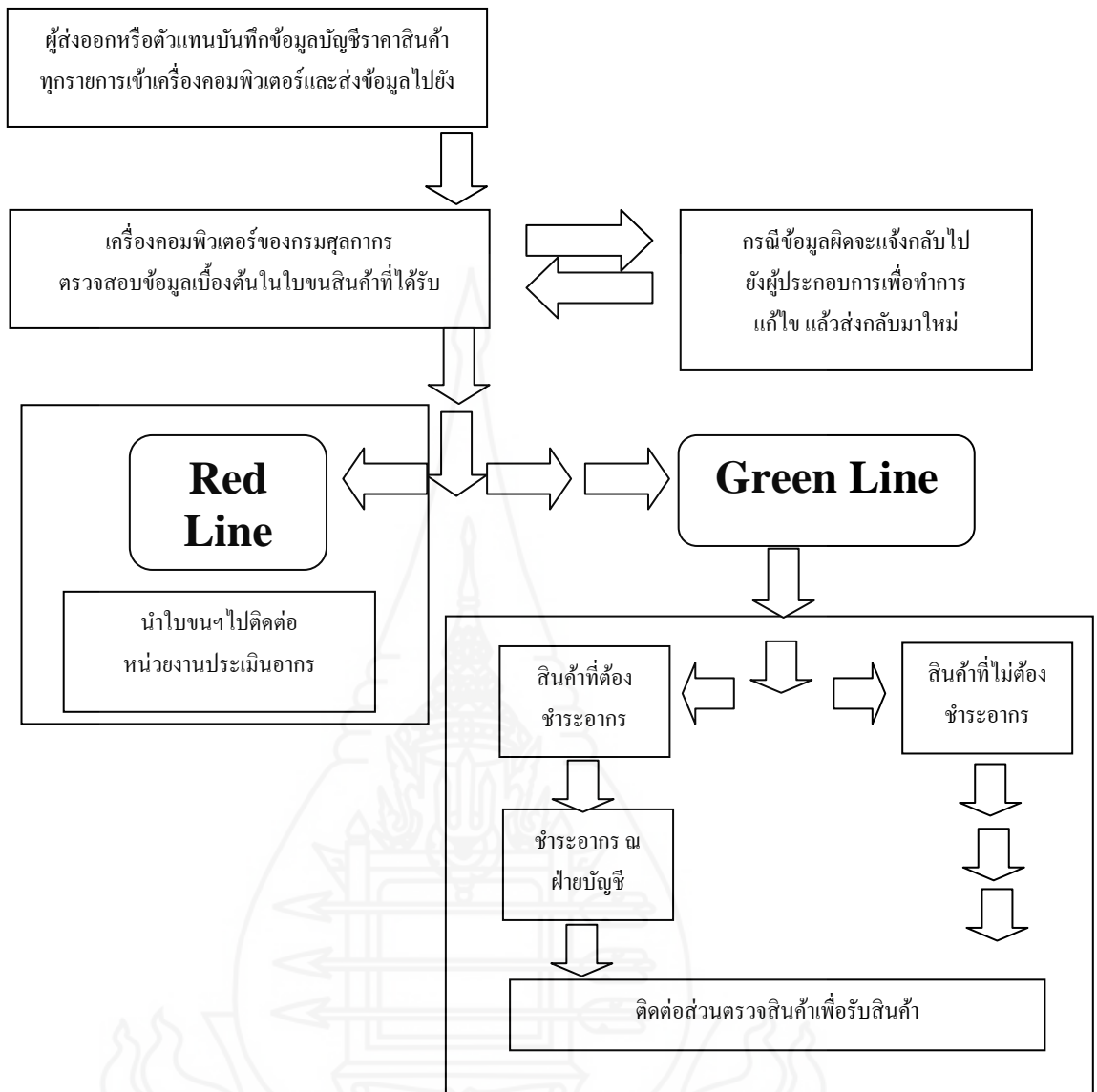
ในการส่งออกสินค้าผู้ส่งออกต้องปฏิบัติตามกฎหมาย ระเบียบ และประกาศ ที่กรมศุลกากร และหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ในการส่งออกกำหนดไว้ให้ครบถ้วน เอกสารที่ผู้ส่งออกต้องเตรียม มีดังนี้

1) ผู้ส่งออก หรือชิปปิ้ง ส่งข้อมูล ใบขนสินค้าขาออก และ บัญชีราคาสินค้า(Invoice)ทุกรายการ จากเครื่องคอมพิวเตอร์ของผู้ส่งออกหรือชิปปิ้ง มายังเครื่องคอมพิวเตอร์ของกรมศุลกากร

2) กรมศุลกากร ตรวจสอบข้อมูล ในใบขนสินค้าขาออกที่ส่งมา ถ้าถูกต้องครบถ้วน จะออกเลขที่ใบขนสินค้าออก และตรวจสอบเงื่อนไขต่าง ๆ ที่กรมศุลกากรกำหนดไว้เพื่อจัดกลุ่มใบขนสินค้าขาออก และแจ้งกลับไปยังผู้ส่งออกหรือชิปปิ้ง เพื่อจัดพิมพ์ใบขนสินค้า โดยจัดกลุ่มใบขนสินค้าออกเป็น 2 ประเภท ดังต่อไปนี้

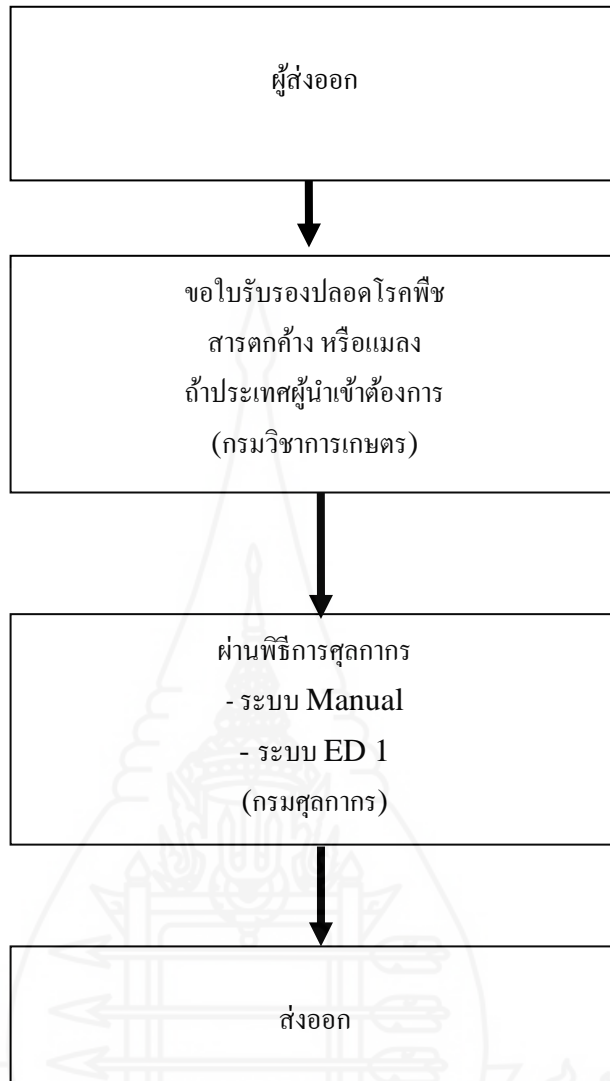
- ใบขนสินค้าขาออก ที่ต้องตรวจสอบพิธีการ (Red Line) ผู้ส่งออกหรือตัวแทน ต้องนำใบขนสินค้าไปติดต่อกับ หน่วยงานประเมินอากรของท่าที่ผ่านพิธีการ

- ใบขนสินค้าขาออก ที่ไม่ต้องตรวจสอบพิธีการ (Green Line) ผู้ส่งออกสามารถชำระค่าอากร และดำเนินการนำสินค้าไปตรวจปล่อย เพื่อส่งออกได้ โดยไม่ต้องไปพบเจ้าหน้าที่ประเมินอากร สำหรับประเภทใบขนสินค้า สามารถเป็นได้ทั้ง 2 แบบ ขึ้นอยู่กับความน่าเชื่อถือของผู้ส่งออก ถ้ามีความน่าเชื่อถือสูง ไม่เคยทำผิดกฎระเบียบข้อบังคับ ก็จะถูกพิจารณาให้เป็น Green Line แต่ถ้าเป็นผู้ส่งออกที่ไม่น่าไว้วางใจ จะถูกพิจารณาให้เป็น Red Line แต่โดยส่วนใหญ่แล้ว ผู้ส่งออกผลไม้มักจะเป็นผู้ประกอบการรายใหญ่ และเป็นเจ้าประจำที่เคยส่งออก ที่ไม่มีประวัติในการทำผิดกฎระเบียบข้อบังคับ และมีความน่าเชื่อถือสูง จึงถูกพิจารณาให้เป็น Green Line ดังรายละเอียด (ตามภาพที่ 4.4) แสดงขั้นตอนการส่งออก และ (ภาพที่ 4.5) แสดงขั้นตอนการส่งออกผลไม้มัด



ภาพที่ 4.4 แสดงขั้นตอนการส่งออกสินค้า

ที่มา : กรมศุลกากร



ภาพที่ 4.5 ขั้นตอนการส่งออกผลไม้สด

ที่มา : กรมศุลกากร

3. การผ่านพิธีการศุลกากร

การดำเนินการ พิธีการศุลกากรเพื่อการส่งออก มี 4 ระบบ ได้แก่ ระบบ Manual, ระบบ EDI, ระบบ E – Container, และระบบ E – Export (Paperless) ซึ่งเป็นการพัฒนาตามลำดับขั้น ที่ กรมศุลกากรนำมาใช้ กับผู้ส่งออกในปัจจุบัน ดังรายละเอียดแสดงในตารางที่ 4.9

ตารางที่ 4.10 ระบบการขอใบขนสินค้าของกรมศุลกากร

ระบบ	รายละเอียด
Manual	ผู้ส่งออกยื่นเอกสารขออนุญาตส่งออกที่กรมศุลกากร เจ้าหน้าที่จะทำการตรวจความถูกต้องของข้อมูล ถ้าพบข้อบกพร่อง จะให้ผู้ส่งออกทำการแก้ไข จนกว่าข้อมูลนั้นถูกต้อง หลังจากนั้น กรมศุลกากร จะทำการออกใบอนุญาต ขนสินค้าขาออก
EDI	เป็นการลดขั้นตอน การยื่นเอกสาร เปลี่ยนเป็นการแลกเปลี่ยนข้อมูล ผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์ ผู้ส่งออกสามารถส่งข้อมูล มาจากบริษัทได้โดยไม่ต้องเดินทางมาที่กรมศุลกากร เมื่อได้รับการอนุมัติเรียบร้อยแล้ว จึงพิมพ์เอกสารมายื่น ในขั้นตอนสุดท้าย
E – Container	การดำเนินงานคล้ายกับระบบ EDI แต่ไม่มีการพิมพ์เอกสาร เพื่อยื่นในขั้นตอนสุดท้าย ข้อมูลทุกอย่างจะปรากฏบนหน้าคอมพิวเตอร์ที่ท่าเรือ เพื่อตรวจรายละเอียดความถูกต้อง แต่มีใบกำกับคู่เท่านั้น ที่ยังคงเป็นกระดาษ
E – Export (Paperless)	เป็นการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง เพื่อลดขั้นตอนการทำเอกสาร ข้อมูลเอกสารถูกเปลี่ยนเป็นข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ แสดงผลบนหน้าจอคอมพิวเตอร์ ขั้นตอนการยื่นเอกสารถูกยกเลิกทั้งหมด

ที่มา : กรมศุลกากร

ในปัจจุบัน ผู้ส่งออกส่วนใหญ่ใช้ระบบ EDI และ E – Container แต่ระบบ E – Export เริ่มมีการใช้งานบ้าง เนื่องจากเป็นระบบใหม่ที่ผู้ส่งออกยังไม่คุ้นเคย แต่เป็นระบบที่ลดขั้นตอนในการทำเอกสารและระยะเวลาการติดต่อประสานงานรวดเร็วขึ้น มีความรวดเร็วและมีความคล่องตัวเมื่อผู้ส่งออกรับคำสั่งซื้อ และทำการรวบรวมส่งออก ใช้ระยะเวลาประมาณ 1 วัน นอกจากนี้ กรมศุลกากรยังจัดทำระบบ Single Window เพื่ออำนวยความสะดวกให้กับผู้ส่งออกผลไม้ ในการติดต่อประสานงานกับหน่วยงานของภาครัฐต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่นการติดต่อประสานงานเพื่อขอใบอนุญาตจากกรมวิชาการเกษตร เป็นต้น โดยไม่ต้องเดินเอกสารในหลายๆ สถานที่ เป็นการติดต่อผ่านหน้าเว็บไซต์ของกรมศุลกากรที่เชื่อมต่อกับทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ทำให้ผู้ส่งออกมีการทำงานที่รวดเร็วและคล่องตัวมากขึ้น แต่ในปัจจุบันยังไม่ได้รับความนิยมมากนัก เนื่องจากบางหน่วยงานยังไม่มีความพร้อมทางด้านเทคโนโลยี ไม่สามารถที่จะนำข้อมูลมาเชื่อมโยงกับกรม

ศุลกากรได้ แต่อย่างไรก็ตามเมื่อระบบ Single Window เสร็จสมบูรณ์ จะทำให้การส่งออกคล่องตัวมากขึ้น

4. ด้านศุลกากรของประเทศไทย

ด้านศุลกากรของประเทศไทย เป็นที่ตั้งของพื้นที่ตรวจปล่อยสินค้า จากประเทศไทยไปยังต่างประเทศ มีดังนี้

4.1) ส่วนกลาง ตั้งอยู่ที่กรุงเทพมหานคร มีสำนักงานที่ทำหน้าที่เป็นพื้นที่ปล่อยสินค้าได้แก่ สำนักงานศุลกากรท่าเรือกรุงเทพฯ สำนักงานศุลกากรท่าอากาศยานกรุงเทพฯ และสำนักงานศุลกากรกรุงเทพฯ ซึ่งเป็นพื้นที่ตรวจปล่อยของเอกชน เช่น ลาดกระบัง และพระประแดง เป็นต้น

4.2) สำนักงานศุลกากรภาคที่ 1 ตั้งอยู่ในส่วนภูมิภาคของภาคกลาง และภาคใต้ตอนบน มีจำนวน 12 ด่าน ได้แก่ สังขะบุรี แม่กลอง บ้านแหลม ประจวบคีรีขันธ์ อยุธยา ราชบุรี หนองบัวลำภู จันทบุรี คลองใหญ่ ชุมพร เกาะสมุย ระนอง และบ้านดอน

4.3) สำนักงานศุลกากรภาคที่ 2 ตั้งอยู่ในส่วนภูมิภาคของภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีจำนวน 9 ด่าน ได้แก่ ชองจอม พิบูลมังสาหาร เขมราฐ มุกดาหาร นครพนม บึงกาฬ หนองคาย เชียงคานและทาลี

4.4) สำนักงานศุลกากรภาคที่ 3 ตั้งอยู่ในส่วนภูมิภาคของภาคเหนือ มีจำนวน 9 ด่าน ได้แก่ ท่งช้าง เชียงของ เชียงแสน แม่สาย เชียงดาว แม่ฮ่องสอน ท่าอากาศยานเชียงใหม่ แม่สะเรียง และแม่สอด

4.5) สำนักงานศุลกากรภาคที่ 4 ตั้งอยู่ในส่วนภูมิภาคของภาคใต้ มีจำนวน 16 ด่าน ได้แก่ กระบี่ ลิซล ภูเก็ต นครศรีธรรมราช ท่าอากาศยานภูเก็ต กันตัง สงขลา ท่าอากาศยานหาดใหญ่ ว่างประจัน สตูล ปัตตานี ปาดังเบซาร์ สะเดา เบตง ตากใบ และสุไหงโก - ลก

4.6) สำนักงานศุลกากรท่าเรือแหลมฉบัง ตั้งอยู่ในจังหวัดชลบุรี ซึ่งเป็นท่าเรือที่ใช้ส่งออกสินค้าแห่งใหญ่ของประเทศไทย

5. การส่งออกลำไยสดตามพื้นที่ตรวจปล่อย

จากสถิติของกรมศุลกากร ในปี พ.ศ. 2547 พบว่า การส่งออกลำไยสด ส่วนใหญ่ผ่านด่านศุลกากร พื้นที่ตรวจปล่อยในส่วนกลาง ที่สำนักงานศุลกากรกรุงเทพฯ (สกท.) ซึ่งเป็นพื้นที่ตรวจปล่อยเอกชน คิดเป็นร้อยละ 71.38 ของปริมาณส่งออกทั้งหมด รองลงมาได้แก่ ด่านศุลกากร เชียงแสนของสำนักงานศุลกากรภาคที่ 3 คิดเป็นร้อยละ 14.25 ของปริมาณส่งออกทั้งหมด และสำนักงานท่าเรือแหลมฉบัง คิดเป็นร้อยละ 7.15 ของปริมาณส่งออกทั้งหมด รวมทั้ง 3 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 98.78 ของปริมาณลำไยสดส่งออกทั้งหมด

6. ชิปปิ้ง (Shipping)

ชิปปิ้ง จะเป็นผู้ดำเนินกิจกรรมต่างๆ ที่ประกอบด้วย การดำเนินพิธีการศุลกากร และเอกสาร การจัดการหัวลาก และการจองระวางบริษัทหรือสายการบิน โดยสามารถจำแนกหน้าที่ของ Shipping ตามประเภทของผู้ส่งออก ดังรายละเอียดในตารางที่ 4.10

ตารางที่ 4.11 แสดงหน้าที่ของ Shipping ในแต่ละส่วน ตามประเภทของผู้ส่งออก

ประเภทของผู้ส่งออก	หน้าที่ของ Shipping ดำเนินเอกสาร	จัดการหัวลาก	การจองระวาง
1	/	/	/
2	/	/	-
3	/	-	-

- 1) ผู้ส่งออกประเภทที่ 1 ให้ Shipping ดำเนินการทุกอย่าง ตั้งแต่การดำเนินการด้านเอกสาร พิธีการศุลกากร การจัดการหัวลาก และการจองระวางสายเรือหรือเครื่องบิน
- 2) ผู้ส่งออกประเภทที่ 2 ให้ Shipping ดำเนินการด้านเอกสาร พิธีการศุลกากร และการจัดการหัวลาก โดยผู้ส่งออกจะเป็นผู้เลือก และกำหนดสายเรือหรือเครื่องบินเอง
- 3) ผู้ส่งออกประเภทที่ 3 เป็นผู้ส่งออกรายใหญ่ ที่มีการจัดการครบวงจร แต่ให้ Shipping ดำเนินการด้านเอกสาร และพิธีการศุลกากร โดยมีรถหัวลากเป็นของตนเอง และทำการจองสายเรือหรือเครื่องบินด้วยตนเอง

7. เอเจนต์

เอเจนต์ จะทำหน้าที่ติดต่อประสานงาน ระหว่างบริษัทสายเรือและเครื่องบินกับผู้ต้องการใช้บริการ (ชิปปิ้งหรือผู้ส่งออก) เอเจนต์ เป็นผู้จองพื้นที่ว่างบนเรือและเครื่องบิน เมื่อชิปปิ้งหรือผู้ส่งออกต้องการส่งสินค้าออกนอกประเทศ จะติดต่อเอเจนต์ เพื่อขอทราบข้อมูลกำหนดวันเวลาในการเดินทางของสายเรือหรือสายการบินของบริษัทต่างๆ รวมทั้งค่าใช้จ่ายและระยะเวลาในการขนส่ง เพื่อทำการจองสายเรือหรือสายการบิน โดยผ่านเอเจนต์ ทั้งนี้เนื่องจาก บริษัทสายเรือและสายการบินมีการติดต่อกับลูกค้าโดยผ่านเอเจนต์เท่านั้น ไม่สามารถติดต่อได้โดยตรง

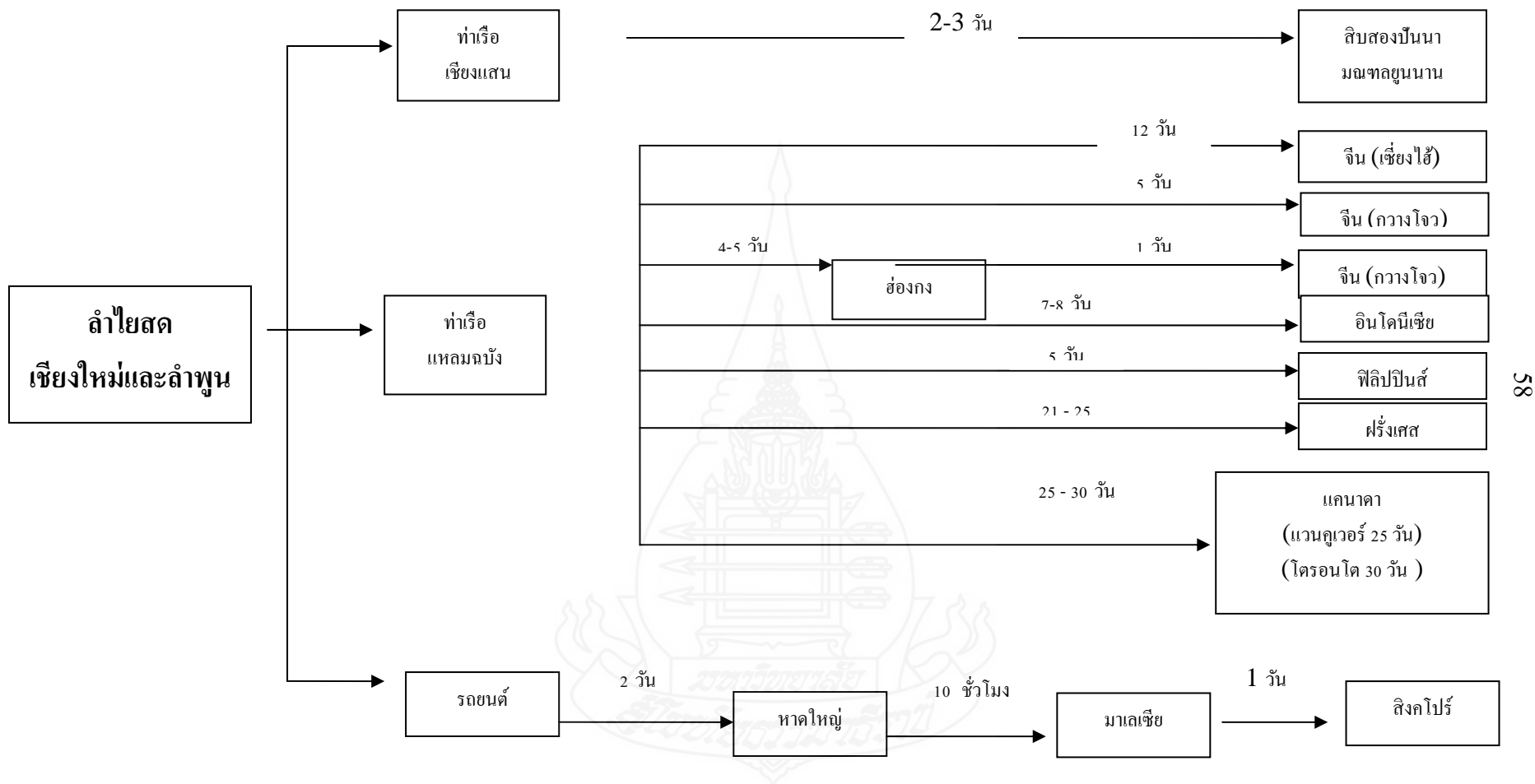
8. บริษัทตัวแทนขนส่ง

บริษัทตัวแทนขนส่ง จะทำหน้าที่ในการลำเลียงสินค้า ที่ผู้ส่งออกนำเข้ามาในบริเวณท่าเรือหรือท่าอากาศยาน ขึ้นเรือหรือเครื่องบิน

2.6.6 เส้นทางกรขนส่งลำไยสด เพื่อการส่งออกต่างประเทศ

เส้นทางกรขนส่งลำไยสด เพื่อการส่งออกต่างประเทศ นิยมใช้เส้นทางกรขนส่งทางเรือ และทางบก (ดังรายละเอียดตามภาพที่ 4.6) ดังนี้





ภาพที่ 4.6 เส้นทางขนส่งลำไยสดไปต่างประเทศ

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

1. การขนส่งทางเรือ

การขนส่งทางเรือ ใช้เส้นทางเดินเรือ โดยทางทะเล และแม่น้ำโขง ดังนี้

- 1) โดยทางทะเล เริ่มจากท่าเรือแหลมฉบัง ขนส่งไปยังประเทศต่าง ๆ ดังนี้
 - สาธารณรัฐประชาชนจีน ขนส่งผ่านไปยังฮ่องกงใช้เวลา 4 - 5 วัน และขนส่งโดยรถยนต์ ไปยังเมืองกวางโจว ใช้เวลาอีก 1 วัน ขนส่งตรงไปเซี่ยงไฮ้ ใช้เวลา 12 วัน ขนส่งตรงไปเมืองกวางโจว ใช้เวลา 5 วัน
 - อินโดนีเซีย ขนส่งไปยังท่าเรือจาการ์ตา และสุราบายา ใช้เวลา 7 - 8 วัน
 - ฟิลิปปินส์ ขนส่งไปยังท่าเรือมะนิลา ใช้เวลา 5 วัน
 - ฝรั่งเศส ขนส่งใช้เวลา 21 - 25 วัน
 - แคนาดา ขนส่งไปยังแวนคูเวอร์ใช้เวลา 25 วัน และโตรอนโต ใช้เวลา 30 วัน
- 2) โดยทางแม่น้ำโขง เริ่มจากท่าเรือเชียงแสน จังหวัดเชียงราย ไปยังท่าเรือจันทองหรือเชียงรุ่ง ที่เมืองสิบสองปันนา มณฑลยูนนาน สาธารณรัฐประชาชนจีน ใช้เวลา 2 - 3 วัน

2. การขนส่งทางบก

เส้นทางการขนส่งทางบก ผ่านสำนักงานศุลกากรภาคที่ 4 ภาคใต้ โดยใช้รถยนต์ขนส่งจากจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน ไปยังอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ใช้เวลาเดินทาง 2 วัน และขนส่งต่อไปยัง มาเลเซีย ใช้เวลา 10 ชั่วโมง และขนส่งจากมาเลเซีย ไปยังสิงคโปร์ ใช้เวลาอีก 1 วัน

2.6.7 ค่าใช้จ่ายในการส่งออกลำไยสด จากแหล่งผลิต ไปยังท่าเรือในประเทศ

ค่าใช้จ่ายในการส่งออกลำไยสด จากแหล่งผลิต ได้แก่จังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดลำพูน ไปยังท่าเรือในประเทศ คือท่าเรือแหลมฉบังจากข้อมูลในปี พ.ศ. 2549 พบว่า ประกอบด้วย ค่าเช่าตู้คอนเทนเนอร์ ค่ารถหัวลาก ค่าใช้พื้นที่ท่าเรือ ค่าผ่านประตูเข้าท่าเรือ ค่าออก B/L ค่ายกตู้คอนเทนเนอร์ ค่าตรวจวิเคราะห์รับรองสารพิษตกค้าง ค่าตรวจสอบสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ค่าตรวจรับรองโรคพืช ค่าออกแบบฟอร์ม A และ D ค่าพิธีการส่งออก และค่านำส่งเอกสาร DHL รวมค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น อยู่ระหว่างราคาต่ำสุด ตู้คอนเทนเนอร์ละ 64,859 บาท หรือ 2.95 บาท/กก. และราคาสูงสุด ตู้คอนเทนเนอร์ละ 72,872 บาท หรือ 3.31 บาท/กก. สำหรับตู้คอนเทนเนอร์ขนาด 40 ฟุต และบรรจุลำไยสด จำนวน 22 ตัน ดังรายละเอียดในตารางที่ 4.11

ตารางที่ 4.12 แสดงค่าใช้จ่ายในการส่งออกลำไยสด จากแหล่งผลิตจังหวัดเชียงใหม่และลำพูนไปยัง
ท่าเรือในประเทศ แห่มจนถึง ปี พ.ศ. 2549

รายการ	ต่ำสุด		สูงสุด	
	บาท/ตู้	บาท/กก.	บาท/ตู้	บาท/กก.
ค่าเช่าตู้คอนเทนเนอร์	14,000	0.64	14,000	0.64
ค่ารถหัวลาก	35,000	1.59	39,000	1.77
ค่าใช้จ่ายที่ทำเรือที่สายเรือเก็บ	4,650	0.21	5,230	0.24
ค่าผ่านประตูเข้าท่าเรือ	1,064	0.05	1,192	0.05
ค่าออก B/L	1,000	0.05	1,000	0.05
ค่ายกตู้คอนเทนเนอร์	680	0.03	1,100	0.05
ค่าตรวจสอบรับรองสารพิษตกค้าง	3,000	0.14	3,500	0.16
ค่าตรวจสอบสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์	400	0.02	800	0.04
ค่าตรวจรับรองโรคพืชและสัตว์	500	0.02	800	0.04
ค่าออก Form A,D	300	0.01	500	0.02
ค่าพิธีการส่งออก	3,727	0.17	5,000	0.23
ค่านำส่งเอกสาร DHL	538	0.02	750	0.03
รวมทั้งสิ้น	64,859	2.95	72,872	3.31

ที่มา : สมาคมผู้ค้าและส่งออกผลไม้ไทย

2.6.8 ค่าใช้จ่ายในการส่งออกลำไยสด จากแหล่งผลิต ถึงตลาดปลายทาง
ต่างประเทศ

ค่าใช้จ่ายในการส่งออกลำไยสด จากแหล่งผลิต จังหวัดเชียงใหม่และลำพูน ถึง
ตลาดปลายทางประเทศต่างๆ จากข้อมูลในปี พ.ศ. 2549 ดัง ในตารางที่ 12 มีดังนี้

- ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน มีค่าใช้จ่ายรวม 102,222 บาท/ตู้ หรืออัตราเฉลี่ย
4.65บาท/ กก.

- ประเทศอินโดนีเซีย มีค่าใช้จ่ายรวม 126,222 บาท/ตู้ หรืออัตราเฉลี่ย 5.74 บาท/กก.

- ประเทศฟิลิปปินส์ มีค่าใช้จ่ายรวม 126,222 บาท/ตู้ หรืออัตราเฉลี่ย 5.74 บาท/กก.

- ประเทศฝรั่งเศส มีค่าใช้จ่ายรวม 190,222 บาท/ตู้ หรืออัตราเฉลี่ย 8.65 บาท/กก.

- ประเทศแคนาดา มีค่าใช้จ่ายรวม 162,222 บาท/ตู้ หรืออัตราเฉลี่ย 7.37 บาท/กก.

ตารางที่ 4.13 ค่าใช้จ่ายในการส่งออกลำไยสด จากแหล่งผลิต ถึงตลาดปลายทางต่างประเทศ
ปี พ.ศ. 2549

ประเทศ	ค่าใช้จ่ายจากแหล่งผลิตถึงท่าเรือภายในประเทศ		ค่าระวางเรือจากท่าเรือถึงประเทศปลายทาง		รวม	
	บาท/ตู้	บาท/กก.	บาท/ตู้	บาท/กก.	บาท/ตู้	บาท/กก.
จีน	68,222	3.10	34,000	1.55	102,222	4.65
อินโดนีเซีย	68,222	3.10	58,000	2.64	126,222	5.74
ฟิลิปปินส์	68,222	3.10	58,000	2.64	126,222	5.74
ฝรั่งเศส	68,222	3.10	122,000	5.55	190,222	8.65
แคนาดา	68,222	3.10	94,000	4.27	162,222	7.37

ที่มา : สมาคมผู้ค้า และส่งออกผลไม้ไทย

หมายเหตุ : ตู้คอนเทนเนอร์ ขนาด 40 ฟุต บรรจุทุกลำไยสดได้ 22,000 กิโลกรัม

2.6.9 ปริมาณ มูลค่า และราคาส่งออก ลำไยสด ปีการผลิต พ.ศ. 2549 – 2553

จากรายละเอียดในตารางที่ 13 พบว่า ปริมาณการส่งออกลำไยสด ไปยังต่างประเทศ เพิ่มขึ้นจากปริมาณ 119,430 ตัน ในปีการผลิต พ.ศ. 2549 เป็นปริมาณ 216,395 ตัน ในปีการผลิต พ.ศ. 2553 หรือเพิ่มขึ้นในอัตราเฉลี่ยร้อยละ 14.39 ต่อปี ซึ่งน่าจะเป็นผลมาจากมาตรการส่งเสริมการตลาดต่างประเทศของรัฐบาล ในการส่งเสริมการส่งออกลำไยสด ในห่วงโซ่การผลิตที่มีผลผลิตจำนวนมาก ระหว่างเดือนกรกฎาคมจนถึงสิงหาคม ให้กระจายออกไปตลาดต่างประเทศให้มากที่สุด เพื่อให้ผลผลิตลำไยในประเทศลดลง จะส่งผลให้ระดับราคาลำไยในแหล่งผลิตสูงขึ้น เพื่อรักษาระดับราคาที่เกษตรกรขายได้ไม่ให้ตกต่ำมาก เช่น ในปี พ.ศ. 2547 ดำเนินการประชาสัมพันธ์ และรณรงค์ส่งเสริมการบริโภคลำไยสด ในประเทศ สาธารณรัฐประชาชนจีน อินโดนีเซีย อินเดีย และออสเตรเลีย และยังเพิ่มมาตรการในสนับสนุนค่าใช้จ่ายขนส่งเหมาจ่าย ให้แก่ผู้ส่งออก ในอัตรา 2.00 บาท / กก. ในปี พ.ศ. 2548 และอัตรา 3.00 บาท/กก. ในปี พ.ศ. 2549 เพื่อเป็นการผลักดันการส่งออก โดยมีเงื่อนไขให้ผู้ส่งออก ต้องรับซื้อผลผลิตจากเกษตรกร ในราคาที่กำหนด ซึ่งเป็นการรักษาระดับราคาที่เกษตรกรขายได้ด้วย ในส่วนของมูลค่าการส่งออกเพิ่มจากมูลค่า 2,116 ล้านบาท ในปีการผลิต พ.ศ. 2549 เป็นมูลค่า 3,512 ล้านบาท หรือเพิ่มขึ้นในอัตราเฉลี่ยร้อยละ 11.50 ต่อปี ซึ่งเพิ่มขึ้นในอัตราเฉลี่ยที่ต่ำกว่าปริมาณการส่งออกลำไย

สด ทั้งนี้เนื่องจากราคาส่งออกลำไยสดเฉลี่ยลดลงจากอัตรา 17.72 บาท/กก. ในปี พ.ศ. 2549 เป็นอัตรา 15.90 บาท/กก. หรือลดลงในอัตราเฉลี่ยร้อยละ 2.16 ต่อปี

ตารางที่ 4.14 ปริมาณ มูลค่า และราคาลำไยสดส่งออก ปีการผลิต พ.ศ. 2549 – 2553

ปี พ.ศ.	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)	ราคา (บาท/กก.)
2549	119,430	2,116	17.72
2550	160,352	2,269	15.18
2551	168,285	2,693	16.00
2552	239,823	3,663	15.15
2553	216,395	3,512	15.90
อัตราเพิ่ม	14.39	11.50	- 2.16

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร และกรมศุลกากร

2.6.10 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไยสด แยกรายประเทศ ปีการผลิต พ.ศ. 2549

จากรายละเอียดตามตารางที่ 14 พบว่า ในปีการผลิต พ.ศ. 2549 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไยสด มากที่สุด ได้แก่ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ปริมาณ จำนวน 52,523 ตัน หรืออัตราเฉลี่ยร้อยละ 43.97 ของปริมาณการส่งออกลำไยทั้งหมด และมูลค่า 925 ล้านบาท หรือ อัตราเฉลี่ยร้อยละ 43.71 ของมูลค่าการส่งออกลำไยสดทั้งหมด รองลงมา ได้แก่ประเทศอินโดนีเซีย ปริมาณ จำนวน 43,064 ตัน หรืออัตราเฉลี่ยร้อยละ 36.05 ของปริมาณการส่งออกลำไยสดทั้งหมด และมูลค่า 721 ล้านบาท หรืออัตราเฉลี่ยร้อยละ 34.07 ของมูลค่าการส่งออกลำไยสดทั้งหมด และรองลงมา ได้แก่ประเทศฮ่องกง ปริมาณ จำนวน 12,260 ตัน หรืออัตราเฉลี่ยร้อยละ 10.27 ของปริมาณการส่งออกลำไยสดทั้งหมด และมูลค่า 243 ล้านบาท หรืออัตราเฉลี่ยร้อยละ 11.48 ของมูลค่าการส่งออกลำไยสดทั้งหมด ส่วนประเทศอื่นๆ ได้แก่ แคนาดา สิงคโปร์ สหราชอาณาจักร ฟิลิปปินส์ มาเลเซีย เนเธอร์แลนด์ ฝรั่งเศส และอื่นๆ ยังมีปริมาณและมูลค่าไม่มากนัก ดังนั้นยังสามารถขยายตลาดส่งออกลำไยสด ไปยังตลาดประเทศเหล่านี้ได้อีกมาก รวมทั้งเปิดตลาดใหม่ในประเทศที่มีภาวะเศรษฐกิจที่ดีขึ้น และมีประชากรจำนวนมาก เช่น อินเดีย และประเทศในกลุ่มตะวันออกกลาง เพื่อเพิ่มปริมาณการส่งออกลำไยสด ในฤดูกาลผลิตให้ได้มากที่สุด เป็นการเพิ่มรายได้จากการส่งออก รวมทั้งจะทำให้ปริมาณผลผลิตลำไยในฤดูกาลผลิตในประเทศลดลง และ

ระดับราคาลำไยสดที่เกษตรกรขายได้ในประเทศสูงขึ้นเป็นผลทำให้เกษตรกรชาวสวนลำไยมีรายได้เพิ่มขึ้น ในที่สุดต่อไป

ตารางที่ 4.15 แสดง ปริมาณ และมูลค่า การส่งออกแยกราชประเทศ ปี พ.ศ. 2549

ประเทศ	ปริมาณ (ตัน)	ร้อยละ (%)	มูลค่า (ล้านบาท)	ร้อยละ (%)
สาธารณรัฐฯ จีน	52,523	43.97	925	43.71
อินโดนีเซีย	43,064	36.05	721	34.07
ฮ่องกง	12,260	10.27	243	11.48
แคนาดา	1,699	1.42	45	2.13
สิงคโปร์	3,327	2.79	43	2.03
สหราชอาณาจักร	491	0.41	24	1.13
ฟิลิปปินส์	1,805	1.51	25	1.18
มาเลเซีย	1,405	1.18	18	0.86
เนเธอร์แลนด์	460	0.39	22	1.04
ฝรั่งเศส	296	0.25	6	0.29
อื่น ๆ	2,100	1.76	44	2.08
รวม	119,430	100.00	2,116	100.00

ที่มา: กรมศุลกากร

3. การผลิต และการตลาด ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ของประเทศไทย

3.1 ความสำคัญของการอบแห้งผลไม้

การทำแห้งในอาหาร คือการลดความชื้นของอาหาร จนถึงระดับที่สามารถระงับการเจริญของจุลินทรีย์ และการทำงานของเอนไซม์ ทำให้เก็บรักษาอาหารไว้ได้นานขึ้น เป็นวิธีการถนอมอาหารที่มนุษย์คุ้นเคยมาแต่โบราณ โดยการใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์ (ตากแดด) หรือโดยอาศัยเครื่องจักรกล ใช้ความร้อนจากแหล่งพลังงานอื่น เช่น ไฟฟ้า การเผาไหม้ของเชื้อเพลิงจากแก๊สหุงต้ม น้ำมันเชื้อเพลิง และพลังงานไอน้ำ เป็นต้น ในการอบแห้งผลไม้ ที่เป็นสินค้าเกษตร เป็นกระบวนการหนึ่ง ในการแปรรูปสินค้าเกษตร ช่วยให้ผลไม้ที่ออกตามฤดูกาลจำนวนมากพร้อมๆ

กัน ไม่ให้นำเสีย เก็บไว้ได้นานขึ้น ขนส่งสะดวก และลดค่าใช้จ่ายในการขนส่ง (น้ำหนักลดลง) ทำให้มูลค่าของผลไม้เพิ่มขึ้น เพิ่มความหลากหลายและความสะดวกให้แก่ผู้บริโภค

3.2 ความเป็นมาการผลิตลำไยอบแห้งในประเทศไทย

ผลจากการที่เกษตรกรชาวสวนลำไย สามารถผลิตลำไยส่งไปจำหน่ายยังต่างประเทศได้มาก ทำให้รายได้เพิ่มขึ้นมาก จึงเพิ่มปริมาณการผลิตโดยการขยายพื้นที่เพาะปลูกเพิ่มขึ้น จากสถิติการเพาะปลูกพบว่า ในปี พ.ศ. 2524 ประเทศไทยมีพื้นที่เพาะปลูกลำไยเพียง 83,268 ไร่ เพิ่มขึ้นเป็น 327,945 ไร่ ในปี พ.ศ. 2539 จึงทำให้ผลผลิตลำไยเพิ่มขึ้นมาก จากปริมาณจำนวน 21,806 ตัน ในปี พ.ศ. 2524 เป็นปริมาณ 194,800 ตัน ในปี พ.ศ. 2539 โดยเฉพาะอย่างยิ่งในปี พ.ศ. 2533 ผลผลิตเพิ่มขึ้นมากจนเกิดปัญหาผลผลิตล้นตลาด ไม่สามารถระบายออกไปยังตลาดต่างประเทศในรูปลำไยสดได้ทัน ในส่วนของการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ลำไยอื่น เช่น ลำไยกระป๋อง ลำไยแช่แข็ง มีข้อจำกัดทั้งด้านการผลิตและการตลาด ดังนั้น กระทรวงพาณิชย์ร่วมกับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จึงได้จัดอบรมเทคนิคการทำลำไยอบแห้ง โดยนำผลผลิตลำไยส่วนเกินมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า และทำให้เก็บรักษาผลผลิตได้ยาวนานขึ้น ให้แก่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและเอกชน พร้อมทั้งหาตลาดต่างประเทศ ด้วยการจัดงานแสดงสินค้าแนะนำผลิตภัณฑ์ลำไย เป็นผลทำให้ปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้ง ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2533 ขยายตัวสูงขึ้น และในปี พ.ศ. 2536 รัฐบาลได้ส่งเสริมการสร้างและตัดแปลงเตาอบลำไยให้แก่เกษตรกรชาวสวนลำไยมากยิ่งขึ้น ปรากฏว่าได้ผลดี ทำให้ปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งเพิ่มสูงขึ้นในทันที ปัญหาลำไยล้นตลาดจึงถูกขจัดออกไป สามารถรักษาระดับราคาผลผลิตลำไยไม่ให้ตกต่ำได้ และทำให้เกษตรกรชาวสวนลำไยมีรายได้เพิ่มขึ้นและมีอาชีพที่มั่นคง

3.3 ประเภทของการแปรรูปลำไยอบแห้ง

การแปรรูปลำไยอบแห้ง ในประเทศไทย มีอยู่ 2 ประเภท คือ การแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือก และการแปรรูปลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ โดยมีรายละเอียดดังนี้

3.3.1 ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

1. พันธุ์ลำไยที่นิยมนำมาอบแห้ง

พันธุ์ลำไยที่นิยมนำมาอบแห้ง ได้แก่ พันธุ์อีดอ เป็นพันธุ์ที่เหมาะสมในการอบแห้ง เพราะเมื่ออบแห้งแล้วสีเปลือกจะมีสีเหลืองทอง และได้น้ำหนักมากกว่าพันธุ์อื่นๆ

2. ผลลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

ผลลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ผลิตจากการนำผลลำไยสด มาอบแห้งด้วยความร้อนทั้งเปลือกและเมล็ด จนแห้งสนิท สามารถเก็บรักษาได้เป็นเวลานานมากกว่า ลำไยที่อบแห้งโดยแกะเปลือก เหมาะสำหรับการรับประทานเป็นอาหารว่าง หรือการนำไปขงเพื่อเป็น

เครื่องต้ม มีคุณสมบัติช่วยในการบำรุงเลือดและหัวใจ หรือใช้เป็นส่วนผสมอาหารคาวหวาน เพื่อเพิ่มกลิ่นและรสชาติอาหาร

3. ลักษณะทั่วไปของผู้ประกอบการ ในการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

ผู้ประกอบการแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือก มีอยู่ด้วยกัน 2 ประเภท ได้แก่ ผู้ประกอบการที่ทำในนามของกลุ่ม และผู้ประกอบการที่เป็นรายบุคคล โดยผู้ประกอบการที่ทำในนามกลุ่ม จะเป็นสมาชิกของ กลุ่มเกษตรกร กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และกลุ่มสมาชิกสหกรณ์ ที่ ส่วนใหญ่ได้รับการสนับสนุนจากรัฐบาล ในการจัดซื้อเตอบลำไย ในส่วนของผู้ประกอบการรายบุคคล ส่วนใหญ่เป็นผู้ประกอบการรายย่อยที่กระจายอยู่ในพื้นที่ปลูกลำไย และผู้ประกอบการรายใหญ่ที่เป็นทั้งผู้ผลิตเอง และบางรายเป็นผู้รวบรวมหรือผู้ส่งออกด้วย ซึ่งมีจำนวนไม่มากนัก นอกจากนี้ยังมีผู้ประกอบการที่เป็นโรงงานอาหารแปรรูปผลผลิตการเกษตรซึ่งผู้ประกอบการที่เป็นรายบุคคลเหล่านี้ทั้งหมด จะซื้อเตาหรือสร้างเตาขึ้นมาใช้เอง

4. ชนิดของเตอบลำไยทั้งเปลือก

ชนิดของเตอบลำไยทั้งเปลือก มี 3 ชนิด ดังนี้

1) เตาระบาย

1.1) เตอบโซล่า เป็นเตอบที่นำเข้าจากประเทศไต้หวันทั้งชุด ตัวเตามีลักษณะเป็นกระบะสี่เหลี่ยม มีขนาด กว้าง X ยาว X สูง เท่ากับ 2.4 X 2.4 x 1.2 ลูกบาศก์เมตร มีตะแกรงรูปโปร่งอยู่ส่วนล่างของกระบะ สำหรับรองรับผลของลำไย มีหัวเผาพัดลมดูดความร้อนขนาดมอเตอร์ 1 แรงม้า และเครื่องควบคุมอัตโนมัติพร้อมถังน้ำมัน เชื้อเพลิงที่ใช้เป็นน้ำมันโซล่าสามารถอบลำไยได้ครั้งละประมาณ 2,000 กิโลกรัม เวลาที่ใช้ในการอบแห้งประมาณ 48 ชั่วโมง ราคาเครื่องละประมาณ 30,000 – 40,000 บาท

1.2) เตอบแบบใช้แก๊สหุงต้ม เป็นเตอบที่สามารถใช้ภายในประเทศ เป็นเตอบที่เลียนแบบเตอบแบบไต้หวัน ขนาดและรูปร่างแบบเดียวกันกับเตอบแบบไต้หวัน ใช้แก๊สหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงแทนน้ำมันโซล่า ใช้ท่อเหล็กหล่อยาวทนความร้อนสูง พร้อมอุปกรณ์ชุดควบคุมอัตโนมัติแทนหัวเผาน้ำมันโซล่า และเครื่องควบคุมอัตโนมัติพร้อมถังน้ำมันติดตั้งพัดลมดูดความร้อนขนาดมอเตอร์ 1 แรงม้า สามารถอบลำไยได้ครั้งละประมาณ 2,000 กิโลกรัม เวลาที่ใช้ในการอบแห้งประมาณ 48 ชั่วโมง ราคาเครื่องละประมาณ 36,000 – 38,000 บาท

2) เตอบไอน้ำ

เป็นเตอบไอน้ำที่มีขนาดใหญ่ และใช้พื้นที่มาก และมีห้องสำหรับอบลำไย ตั้งแต่ 6 ห้องขึ้นไป โดยแต่ละห้องมีความจุลำไย ได้ปริมาณห้องละ 6 – 8 ตัน ทำให้สามารถอบลำไยได้ครั้งละ 30 – 100 ตัน มีอุปกรณ์สำหรับปรับเพิ่มลดอุณหภูมิโดยอัตโนมัติ เชื้อเพลิงที่ใช้ใน

การให้ความร้อน จะได้จาก ไม้ฟืน หรือแกลบ และถิกไนต์ ซึ่งสามารถให้ความร้อนที่สม่ำเสมอ
ราคาในการลงทุนสร้างเตาอบไอน้ำ และห้องอบไอน้ำ ประมาณ 8 – 10 ล้านบาท

3) เตาบ่ม

เตาบ่มไยยาสูบคัดแปลง เป็นเตาที่ได้จากการดัดแปลงโรงบ่มไยยาสูบ ด้วยการติดตั้งตะแกรงใส่ลำไยเพิ่มเติมเข้าไป เตาอบแบบนี้สามารถอบลำไยได้ครั้งละประมาณ 1,000 – 3,000 กิโลกรัม เชื้อเพลิงอาจเป็นฟืน หรือถ่านหินถิกไนต์ หรือแก๊สหุงต้ม ระยะเวลาในการอบประมาณ 71 – 120 ชั่วโมง ค่าดัดแปลงประมาณ 10,000 – 20,000 บาท ต่อเตา

5. ชนิดเตาและขนาดความจุของเตาอบแห้งลำไยทั้งเปลือกใน พื้นที่ปลูกภาคเหนือ

จากการสำรวจเตาอบแห้งลำไยทั้งเปลือก ที่ขึ้นทะเบียนไว้ในพื้นที่ปลูกภาคเหนือ ที่เป็นแหล่งผลิตที่สำคัญใน 8 จังหวัด ได้แก่ เชียงใหม่ ลำพูน เชียงราย พะเยา แพร่ น่าน ลำปาง และตาก ใน ปี พ.ศ. 2548 พบว่า มีเตาอบแห้งลำไยทั้งเปลือก รวมทั้งสิ้น 24,565 เตา มีกำลังการผลิตลำไยแห้งทั้งเปลือกได้รวมทั้งสิ้น 340,275 ตัน หรือรองรับผลผลิตลำไยสด (ร่วง) ที่นำมาแปรรูปได้ รวมทั้งสิ้น 1,122,908 ตัน แยกเป็นเตากระบะแบบใช้แก๊สหุงต้มมีจำนวนมากที่สุด รวมทั้งสิ้น 21,886 เตา มีกำลังการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกได้รวมทั้งสิ้น 267,309 ตัน หรือรองรับผลผลิตลำไยสดได้รวมทั้งสิ้น 882,980 ตัน คิดเป็นอัตราร้อยละ 78.56 ของกำลังปริมาณการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกทั้งหมด โดยเฉพาะเตากระบะแบบใช้แก๊ส ขนาดความจุลำไยสดระหว่าง 1,800 – 2,200 ตัน มีจำนวนมากที่สุดรวม 20,626 เตา รองรับลำไยสดได้ 854,640 ตัน หรืออัตราร้อยละ 73.44 ของกำลังการผลิตทั้งหมด รองลงมาได้แก่เตาอบไอน้ำรวม 1,687 ห้อง มีกำลังการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกรวม 50,862 ตัน หรือรองรับผลผลิตลำไยสดได้ 167,850 ตัน หรืออัตราร้อยละ 14.95 ของกำลังการผลิตทั้งหมด เตาแบบบ่มไยยาสูบรวม 530 ห้อง มีกำลังการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกรวม 13,078 ตัน หรือรองรับผลผลิตลำไยสดได้ 43,162 ตัน หรืออัตราร้อยละ 3.84 ของกำลังการผลิตทั้งหมด และเตาอบแบบอื่นๆ รวม 462 เตา มีกำลังการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกรวม 9,021 ตัน หรือรองรับผลผลิตลำไยสดได้ 29,775 ตัน หรืออัตราร้อยละ 2.65 ของกำลังการผลิตทั้งหมด ตามลำดับ ดังรายละเอียดในตารางที่ 15 และเมื่อพิจารณาถึงศักยภาพการผลิต ของเตาอบแห้งลำไยทั้งเปลือก ที่มีอยู่ทั้งหมดในแหล่งผู้ปลูกลำไยสำคัญใน 8 จังหวัดภาคเหนือ จะเห็นได้ว่ามีกำลังการผลิตมากกว่าลำไยอบแห้งที่ทำการผลิตอยู่ปีละประมาณ 190,000 – 270,000 ตัน (ลำไยอบแห้งที่ผลิตได้ปีละประมาณ 70,000 – 150,000 ตัน) หรือรองรับผลผลิตลำไยสดได้มากกว่าผลผลิตลำไยที่ผลิตได้ในประเทศทั้งหมดปีละประมาณ 400,000 – 700,000 ตัน (ผลผลิตลำไยที่ผลิตได้ในประเทศทั้งหมด ปีละประมาณ 500,000 – 800,000 ตัน)

ตารางที่ 4.16 ชนิดเตา และขนาดความจุของเตาอบลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ใน 8 จังหวัดภาคเหนือ ปี พ.ศ. 2548

ชนิดเตา	ขนาด (กก.สด)	จำนวน (เตา/ห้อง)	ลำไยสด (ตัน)	%	ลำไยแห้ง (ตัน)	%
เตากะบะ (เตา)	800-1,200	877	34,681		10,509	
	1,800-2,200	20,626	824,640	73.45	249,891	73.45
	2,800-3,200	383	22,800		6,909	
	รวม	21,886	882,121	78.56	267,309	78.56
เตาอบไอน้ำ (ห้อง)	1,000-3,000	219	6,570		1,990	
	3,001-5,000	283	16,980		5,145	
	5,001-10,000	892	100,350		30,409	
	มากกว่า 10,000	293	43,950		13,318	
	รวม	1,687	167,850	14.95	50,862	14.95
เตาอบแบบ ปุ่มใบชา สูบ(ห้อง)	1,000-3,000	134	4,020		1,218	
	3,001-5,000	103	6,180		1,872	
	5,001-10,000	293	32,962		9,988	
	รวม	530	43,162	3.84	13,078	3.84
เตาอบแบบ อื่นๆ(เตา)	1,000-3,000	276	11,160		3,381	
	3,001-5,000	44	2,640		800	
	5,001-10,000	142	15,975		4,840	
	รวม	462	29,775	2.65	9,021	2.65
รวมทั้งหมด		24,565	1,122,908	100.00	340,275	100.00

ที่มา : กรมส่งเสริมสหกรณ์

6. กำลังการผลิตเตาอบลำไยแห้งทั้งเปลือกแยกรายจังหวัดใน 8 จังหวัดภาคเหนือ

กำลังการผลิตเตาอบลำไยแห้งทั้งเปลือกแยกรายจังหวัดใน 8 จังหวัดภาคเหนือที่ขึ้นทะเบียนไว้ในปี พ.ศ. 2548 พบว่า จังหวัดลำพูน มีเตาอบลำไยแห้งทั้งเปลือกมากที่สุด จำนวน 11,159 เตา หรืออัตราร้อยละ 45.43 ของจำนวนเตาอบลำไยแห้งทั้งเปลือกใน 8 จังหวัดภาคเหนือทั้งหมด และมีกำลังการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกได้จำนวน 148,304 ตัน หรือรองรับผลผลิตลำไยสดได้ 489,402 ตัน หรืออัตราร้อยละ 43.59 ของกำลังการผลิตเตาอบลำไยแห้งทั้งเปลือกใน 8 จังหวัดภาคเหนือ รองลงมาได้แก่จังหวัดเชียงใหม่ มีเตาอบลำไยแห้งทั้งเปลือกจำนวน

10,236 ต่ หรืออัตราร้อยละ 41.67 ของจำนวนเตอบลำไยแห้งทั้งเปลือกใน 8 จังหวัดภาคเหนือทั้งหมด และมีกำลังการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกได้จำนวน 138,438 ตัน หรือรองรับผลผลิตลำไยสดได้ 456,845 ตัน หรืออัตราร้อยละ 40.68 ของกำลังการผลิตเตอบลำไยแห้งทั้งเปลือกใน 8 จังหวัดภาคเหนือ รองลงมาได้แก่จังหวัด เชียงราย พะเยา ลำปาง น่าน แพร่ และตาก ตามลำดับ มีจำนวนเตอบรวมกันจำนวน 3,178 ต่ หรืออัตราร้อยละ 12.90 ของจำนวนเตาและกำลังการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกได้รวมจำนวน 53,533 ตัน หรือรองรับผลผลิตลำไยสดได้รวม 176,661 ตัน หรืออัตราร้อยละ 15.73 ของกำลังการผลิตเตอบลำไยแห้งทั้งเปลือกใน 8 จังหวัดภาคเหนือทั้งหมด จะเห็นได้ว่า จังหวัดลำพูนและจังหวัดเชียงใหม่ มีจำนวนเตอบรวมกันได้ 21,395 ต่ หรืออัตรา ร้อยละ 87.10 ของจำนวนเตา และมีกำลังการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกได้รวมกันจำนวน 286,742 ตัน หรือรองรับผลผลิตลำไยสดได้รวมกันจำนวน 946,247 ตัน หรืออัตราร้อยละ 84.27 ของกำลังการผลิตเตอบลำไยแห้งทั้งเปลือกใน 8 จังหวัดภาคเหนือ ดังรายละเอียดในตารางที่ 4.16

ตารางที่ 4.17 กำลังการผลิตเตอบลำไยแห้งทั้งเปลือกแยกรายจังหวัดใน 8 จังหวัดภาคเหนือ ปี พ.ศ. 2548

จังหวัด	จำนวนเตา (เตา)	ร้อยละ %	กำลังผลิต ลำไยแห้ง (ตัน)	ลำไยสด (ตัน)	ร้อยละ %
พูน	11,159	45.43	148,304	489,402	43.59
เชียงใหม่	10,236	41.67	138,438	456,845	40.68
เชียงราย	1,783	7.25	28,764	94,923	8.45
พะเยา	738	3.00	11,188	36,920	3.29
ลำปาง	279	1.14	5,617	18,535	1.65
น่าน	181	0.74	5,108	16,858	1.50
แพร่	111	0.45	2,274	7,505	0.67
ตาก	78	0.32	582	1,920	0.17
รวม	24,565	100.00	340,275	1,122,908	100.00

ที่มา : กรมส่งเสริมสหกรณ์

7. กระบวนการแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

กระบวนการแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือก เริ่มต้นจากการนำผลผลิตลำไยสด (ร่วง) โดยปกติส่วนใหญ่จะเป็นพันธุ์อีดอ มาทำการคัดเกรดด้วยเครื่องคัดร่อนเกรดโดยแบ่งแยกเกรดตามขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของผลลำไย ได้แก่ เกรด AA , A , และ B และตรวจสอบคุณภาพแล้ว หลังจากนั้นจึงนำลำไยสด (ร่วง) ที่คัดเกรดและคุณภาพแล้ว เข้าทำการอบในเตาอบลำไยซึ่งมีหลายแบบ ได้แก่ เตาอบแบบกระบะ เตาอบแบบไอน้ำ เตาอบแบบรมไยยาสูบ และเตาอบแบบอื่น อีกทั้งเตาอบแต่ละแบบยังใช้เชื้อเพลิงแตกต่างกัน เช่น เตาอบแบบกระบะ จะใช้เชื้อเพลิงที่เป็นแก๊ส และน้ำมันโซล่า เตาอบแบบไอน้ำจะใช้เชื้อเพลิงจาก ไม้ฟืน น้ำมันเตา และถ่านลิกไนต์ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความเหมาะสมตาม ลักษณะการออกแบบของเตา และราคาของเชื้อเพลิงแต่ละชนิด ที่ก่อให้เกิดการประหยัดและมีต้นทุนการแปรรูปที่ต่ำที่สุด ในที่นี้จะกล่าวถึงกระบวนการแปรรูปที่นิยมมากที่สุด คือการแปรรูปโดยใช้เตาอบลำไยแบบกระบะ และเตาอบแบบไอน้ำ ดังนี้

1) การอบแบบเตากระบะ

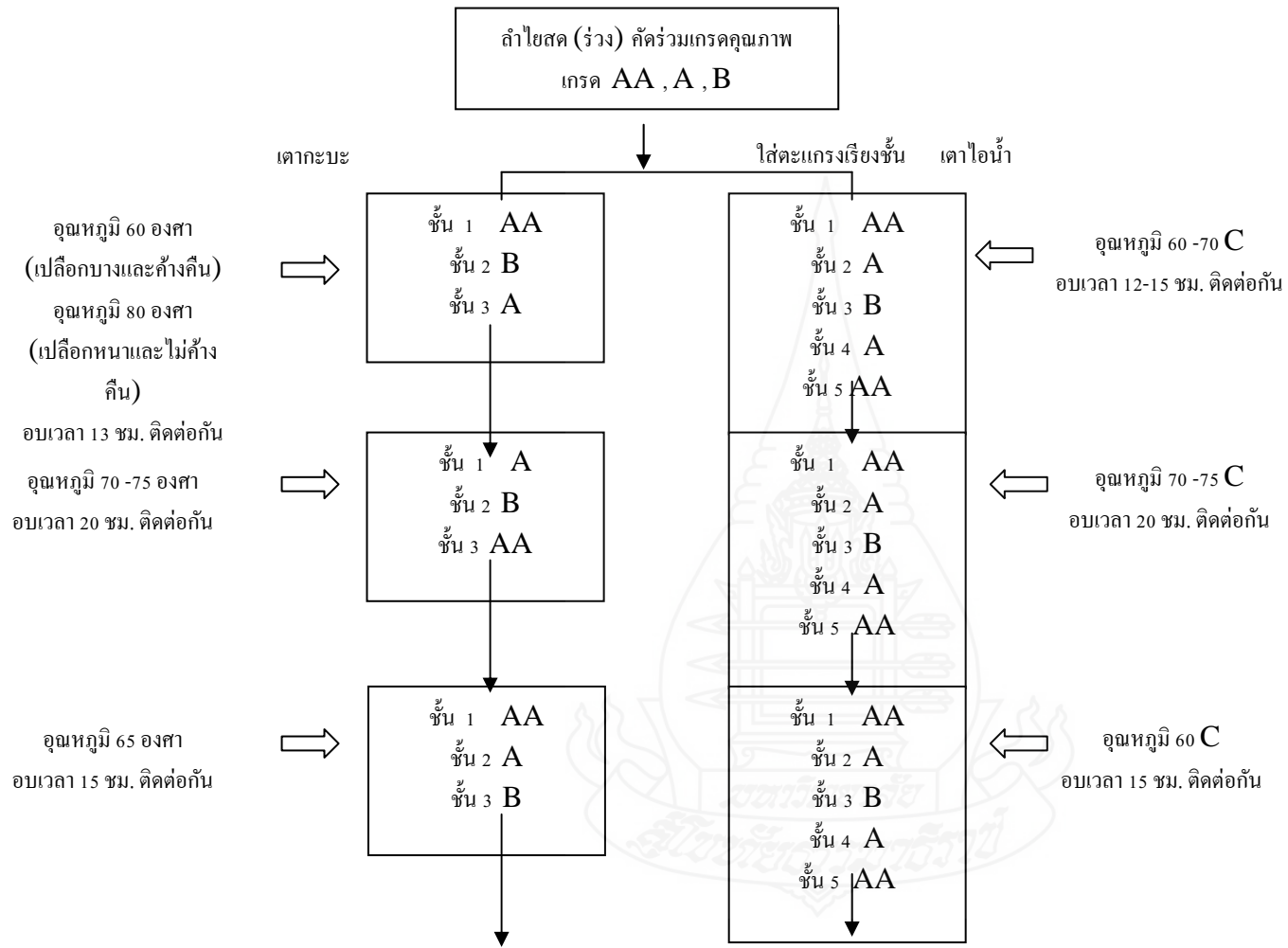
นำลำไยสด (ร่วง) ที่แยกเกรดและตรวจสอบคุณภาพแล้ว ใสลงในถาดตะแกรง ลวด เป็น 3 ชั้น ของเตาอบแบบกระบะ โดยการใส่ลำไยสด (ร่วง) สามารถทำได้ใน 2 กรณี คือ การใส่ลำไยสด (ร่วง) เกรดเดียวกันทั้งหมดทุกชั้นตะแกรงในการอบแห้ง หรือ การใส่ลำไยสด (ร่วง) แต่เกรดต่างกันในแต่ละชั้นตะแกรง โดยใช้อุณหภูมิในครั้งแรกที่เข้าเตาอบ 80 องศาเซลเซียส (สำหรับลำไยสดเปลือกหนาและไม่ค้ำคื่น) หรือ 60 องศาเซลเซียส (สำหรับลำไยเปลือกบางและค้ำคื่น) เป็นเวลา 13 ชั่วโมง ติดต่อกัน เปิดเตาอบและสลับชั้นตะแกรงล่างกับบน ทำการอบที่อุณหภูมิ 70 – 75 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 ชั่วโมงติดต่อกัน เปิดเตาอบและสลับตะแกรงล่างไปไว้ชั้นบน ชั้นบนไปไว้ชั้นกลาง และชั้นกลางไปไว้ชั้นล่าง ทำการอบที่อุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 15 ชั่วโมงติดต่อกัน เสร็จแล้วให้ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่อบแล้วนี้ ปล่อยให้แห้งให้เย็นเป็นเวลา 1 – 2 ชั่วโมง จากนั้นจึงนำลำไยอบแห้งทั้งเปลือกออกจากเตาอบ การใช้ระยะเวลาในการอบแห้งอยู่ระหว่าง 48 – 52 ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับการควบคุมอุณหภูมิของเตาอบ และคุณภาพของลำไยสด(ร่วง) ทำการคัดเกรดด้วยเครื่องร่อนคัดเกรด และคัดคุณภาพ โดยการแยกลำไยแห้งแตกบวมและมีราบค้ำคื่นน้ำหมากค้ำคื่นที่เปลือกค้ำคื่นทิ้งไป ทำการบรรจุลำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่คัดคุณภาพแล้วใส่ในถุงพลาสติกขนาดบรรจุ 10 กิโลกรัม และนำไปบรรจุในกล่องกระดาษ ปิดฝากล่องกระดาษและรัดด้วยเทปกาว นำไปเก็บรักษาไว้ในโกดังเพื่อรอจำหน่ายต่อไป ดังรายละเอียดในภาพที่ 4.7)

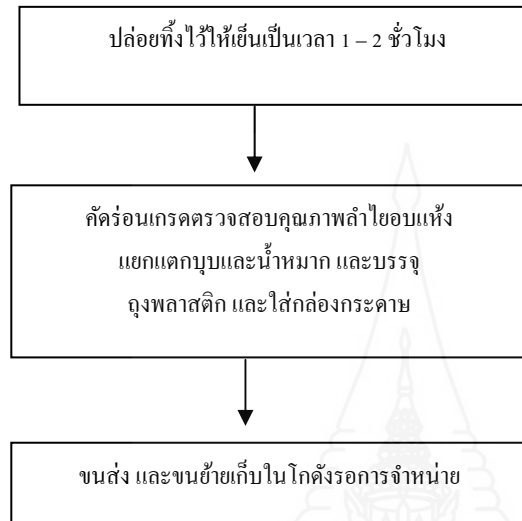
2) เตาอบแบบไอน้ำ

เตาอบแบบไอน้ำ มีกระบวนการแปรรูปเช่นเดียวกันกับ การอบแบบกระบะ แตกต่างกันที่การอบแบบเตาไอน้ำ ที่บรรจุลำไยสด (ร่วง) คัดเกรดแล้ว ในห้องอบแต่ละห้อง ซึ่งโดย

ปกติทั่วไปจะมีตะแกรง 5 ชั้น และจะใส่ลำไยสด (ร่วง) เกรด AA ที่ชั้น 1 , 5 และ เกรด A ที่ชั้น 2 , 4 และเกรด B ที่ชั้น 3 ทำการอบแห้งด้วยการควบคุมอุณหภูมิเช่นเดียวกันกับเตากระบะ โดยใช้เวลาเริ่มแรกเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 60 – 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 12 – 15 ชั่วโมงติดต่อกัน และที่อุณหภูมิ 70 – 75 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 20 ชั่วโมงติดต่อกัน และช่วงสุดท้ายที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 15 ชั่วโมงติดต่อกัน และในการอบด้วยเตาอบไอน้ำนี้ไม่ต้องทำการสลับชั้นตะแกรง ซึ่งจะใช้เวลาในการอบรวมทั้งสิ้นประมาณ 50 – 52 ชั่วโมง มากกว่าเวลาที่อบแบบเตากระบะดังรายละเอียดใน (ภาพที่ 4.7)







ภาพที่ 4.7 แสดงกระบวนการแปรรูปล่ำโยบแห้งทั้งเปลือก



8. ต้นทุนการแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

ต้นทุนการแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือก จะขึ้นอยู่กับชนิดของเตาอบ และเชื้อเพลิงที่แตกต่างกัน ซึ่งในที่นี้จะพิจารณา ต้นทุนการแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ของเตาอบแบบกระบะ ที่ใช้เชื้อเพลิงแก๊สหุงต้มและน้ำมัน โซล่า และเตาอบแบบ ใอน้ำ ที่ใช้เชื้อเพลิงจากฟืนและน้ำมันเตา ดังนี้

1) เตาแบบกระบะ

เตาแบบกระบะ มีกำลังการแปรรูปลำไยสด (ร่วง) ครั้งละประมาณ 2,000 กิโลกรัม และใช้เวลาในการอบประมาณ 48 ชั่วโมง ซึ่งการใช้เชื้อเพลิงของเตาอบแบบกระบะ จะเป็นแก๊สหุงต้ม และน้ำมัน โซล่า โดยมีอัตราการแปรสภาพลำไยสด (ร่วง) ต่อลำไยอบแห้งทั้งเปลือกเท่ากับ 3.3 ต่อ 1 โดยต้นทุนการแปรรูป ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ของเตาอบแบบกระบะ ที่ใช้เชื้อเพลิงแก๊สหุงต้ม ตั้งแต่กระบวนการคัดร่อนเกรดลำไยสด (ร่วง) การอบแห้ง การคัดร่อนเกรดลำไยอบแห้ง การบรรจุ และการขนออกจากโกดังขึ้นรถบรรทุกจำหน่าย รวมทั้งหมดในอัตรา 17.30 บาท/กิโลกรัม (ไม่รวมค่าวัสดุคิบ) ในขณะที่เตาอบแบบกระบะ ที่ใช้เชื้อเพลิงน้ำมัน โซล่า มีต้นทุนการแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือก รวมทั้งหมดในอัตรา 19.63 บาท/กิโลกรัม ซึ่งมีอัตราต้นทุนที่สูงกว่าเตาอบแบบกระบะที่ใช้เชื้อเพลิงแก๊สหุงต้มอยู่ 2.33 บาท/กิโลกรัม โดยจะเป็นส่วนต่างของราคาเชื้อเพลิงน้ำมัน โซล่า ที่มากกว่าราคาแก๊สหุงต้ม ดังรายละเอียดใน (ตารางที่ 4.17)

ตารางที่ 4.18 ต้นทุนการแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือก แบบเตากระบะ ในปี พ.ศ. 2548

หน่วย : บาท/ กก.แห้ง

รายการ	แก๊ส	น้ำมัน
1. อัตราแปรสภาพลำไย สด : แห้ง	3.3 : 1	3.3 : 1
2. ค่าคัดร่อนเกรดลำไยสด (ร่วง)	1.50	1.50
3. ค่าอบแห้งลำไย	7.08	9.41
3.1 แก๊สหุงต้ม	5.10	
น้ำมัน โซล่า		7.43
3.2 ค่าแรงงานขนใส่เตาและควบคุมการอบ	1.65	1.65
3.3 ค่าไฟฟ้า	0.33	0.33
4. ค่าคัดร่อน ตรวจสอบคุณภาพ และบรรจุกล่อง	4.50	4.50
5. ค่ากล่องกระดาษ	2.30	2.30
6. ค่าถุงพลาสติก	0.15	0.15

ตารางที่ 4.18 (ต่อ)

รายการ	แก๊ส	น้ำมัน
7. ค่าเทพกาวรัดกล่อง	0.15	0.15
8. ค่าขนส่งไปโกดัง	0.50	0.50
9. ค่าแรงงานขนย้ายขึ้นกองเข้าโกดัง	0.50	0.50
10. ค่าเช่าโกดัง	0.50	0.50
11. ค่าแรงงานขนจากโกดังขึ้นรถบรรทุก	0.12	0.12
รวม	17.30	19.63

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

2) เตาอบแบบไอน้ำ

เตาอบแบบไอน้ำ มีหลายขนาด ขึ้นอยู่กับจำนวนห้องอบแห้งลำไย ซึ่งจะมีห้องอบตั้งแต่ 6 ห้องขึ้นไป โดยแต่ละห้องจะมีความจุลำไยสด (ร่วง) ได้ปริมาณห้องละ 8 – 16 ตัน จึงสามารถอบลำไยสด (ร่วง) ได้ครั้งละประมาณ 60 – 100 ตัน นอกจากนี้ เตาอบแบบไอน้ำ ยังมีอุปกรณ์สำหรับเพิ่ม หรือลดอุณหภูมิความร้อนได้โดยอัตโนมัติ เชื้อเพลิงที่ใช้ในการให้อุณหภูมิความร้อนของเตา สามารถเลือกใช้ได้จาก ไม้ฟืน หรือน้ำมันเตา หรือถ่านลิกไนต์ ซึ่งให้ความร้อนได้อย่างสม่ำเสมอ แต่เชื้อเพลิงที่นิยมใช้ คือ ไม้ฟืน และน้ำมันเตา โดยมีอัตราแปรสภาพลำไยสด ต่อลำไยอบแห้งทั้งเปลือก เท่ากับ 3.15 : 1 ต้นทุนการแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือก โดยเตาอบแบบไอน้ำ ตั้งแต่กระบวนการคัดร่อนเกรดลำไยสด (ร่วง) การอบแห้ง การคัดร่อนเกรดลำไยแห้ง การบรรจุกล่องขนเข้าโกดัง การขนออกจากโกดังขึ้นรถบรรทุกไปจำหน่าย จากการใช้เชื้อเพลิงจากฟืน รวมทั้งหมดอยู่ในอัตรา 12.59 บาท/กิโลกรัม (ไม่รวมค่าวัตถุดิบ) และจากการใช้เชื้อเพลิงน้ำมันเตา รวมทั้งหมดอยู่ในอัตรา 15.45 บาท/กิโลกรัม (ไม่รวมค่าวัตถุดิบ) ซึ่งมีอัตราสูงกว่าการใช้เชื้อเพลิงจากฟืนอยู่ 2.86 บาท/กิโลกรัม ที่เป็นค่าอบแห้งลำไย ดังรายละเอียดใน (ตารางที่ 4.18)

ตารางที่ 4.19 ต้นทุนการแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือกโดยเตาอบแบบไอน้ำ ในปี พ.ศ. 2548
หน่วย : บาท/กก.แห้ง

รายการ	ฟืน	น้ำมันเตา
1. อัตราแปรสภาพ ลำไย สด:อบแห้ง	3.15 : 1	3.15 : 1
2. ค่าเครื่องนกรดลำไยสด(ร่วง)	1.50	1.50
3. ค่าอบแห้งลำไย	2.37	5.23
3.1 ฟืน	0.89	
น้ำมันเตา		4.38
3.2 ค่าแรงงานใส่เตาและควบคุม อุณหภูมิ	1.24	0.71
3.3 ค่าไฟฟ้า	0.24	0.14
4. ค่าเครื่องลำไยอบแห้ง ตรวจสอบคุณภาพ และบรรจุกล่อง	4.50	4.50
5. ค่ากล่องกระดาษ	2.30	2.30
6. ค่าถุงพลาสติก	0.15	0.15
7. ค่าเทปกาวรัดกล่อง	0.15	0.15
8. ค่าขนส่งไปโกดัง	0.50	0.50
9. ค่าแรงงานขนย้ายเข้าโกดัง	0.50	0.50
10. ค่าเช่าโกดัง	0.50	0.50
11. ค่าแรงงานขึ้นรถบรรทุก	0.12	0.12
รวม	12.59	15.45

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

9. จำนวน โกดังและคลังสินค้า และขนาดความจุของโกดังและคลังสินค้า สำหรับเก็บรักษาลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ในพื้นที่ 8 จังหวัดภาคเหนือ

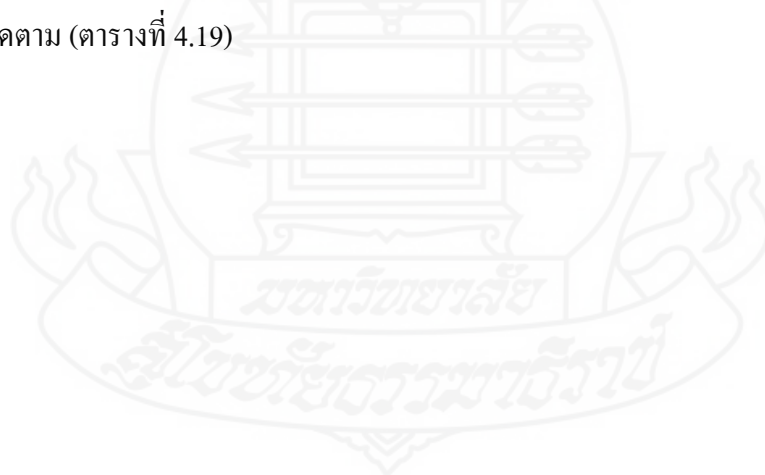
จากการสำรวจของกรมส่งเสริมสหกรณ์ ในปี พ.ศ. 2548 พบว่า มีโกดัง และคลัง สำหรับเก็บรักษาลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ในพื้นที่ 8 จังหวัดภาคเหนือ รวมทั้งสิ้นจำนวน 273 หลัง โดยมีความจุรวมทั้งสิ้น 163,845 ตัน ตั้งอยู่ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ 88 หลัง ความจุรวม 53,416 ตัน ลำพูน 50 หลัง ความจุ 40,100 ตัน เชียงราย 55 หลัง ความจุ 17,490 ตัน พะเยา 31 หลัง ความจุ 8,925 ตัน น่าน 19 หลัง ความจุ 7,634 ตัน ลำปาง 14 หลัง ความจุ 32,030 ตัน แพร่ 11 หลัง

ความจุ 3,000 ตัน และจังหวัดตาก 5 หลัง ความจุ 1,250 ตัน และเมื่อแยกตามลักษณะของผู้ถือครองกรรมสิทธิ์ หรือผู้เป็นเจ้าของ โกดังหรือคลังสินค้า สำหรับเก็บรักษาลำไยอบแห้งทั้งเปลือก มีรายละเอียด ดังนี้

1) สหกรณ์ มีจำนวน 172 หลัง ความจุรวม 90,191 ตัน หรืออัตราร้อยละ 65.48 ของความจุทั้งหมด ตั้งอยู่ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ 53 หลัง ความจุรวม 22,576 ตัน ลำพูน 22 หลัง ความจุรวม 14,190 ตัน เชียงราย 34 หลัง ความจุรวม 8,950 ตัน พะเยา 20 หลัง ความจุรวม 5,175 ตัน น่าน 15 หลัง ความจุรวม 6,050 ตัน ลำปาง 12 หลัง ความจุรวม 29,000 ตัน แพร่ 11 หลัง ความจุรวม 3,000 ตัน และจังหวัดตาก 5 หลัง ความจุรวม 1,250 ตัน

2) กลุ่มเกษตรกร มีจำนวนรวม 11 หลัง ความจุรวม 4,230 ตัน หรืออัตราร้อยละ 3.07 ของความจุทั้งหมด โดยตั้งอยู่ในพื้นที่จังหวัดลำพูน 2 หลัง ความจุรวม 2,200 ตัน เชียงราย 1 หลัง ความจุรวม 250 ตัน พะเยา 7 หลัง ความจุรวม 1,750 ตัน และจังหวัดลำปาง 1 หลัง ความจุรวม 30 ตัน

3) เอกชน มีจำนวนรวม 90 หลัง ความจุรวม 69,424 ตัน หรืออัตราร้อยละ 50.40 ของความจุทั้งหมด โดยตั้งอยู่ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ 35 หลัง ความจุรวม 30,840 ตัน ลำพูน 26 หลัง ความจุรวม 23,710 ตัน เชียงราย 20 หลัง ความจุรวม 8,290 ตัน พะเยา 4 หลัง ความจุรวม 2,000 ตัน น่าน 4 หลัง ความจุรวม 1,584 ตัน และจังหวัดลำปาง 1 หลัง ความจุรวม 3,000 ตัน ดังรายละเอียดตาม (ตารางที่ 4.19)



ตารางที่ 4.20 จำนวนโกดัง และคลังสินค้า สำหรับเก็บลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ในพื้นที่ 8 จังหวัด
ภาคเหนือ ปี พ.ศ. 2548

จังหวัด	สหกรณ์		กลุ่มเกษตรกร		เอกชน		รวม	รวม
	จำนวน (หลัง)	ความจุ (ตัน)	จำนวน (หลัง)	ความจุ (ตัน)	จำนวน (หลัง)	ความจุ (ตัน)	โกดัง (หลัง)	ความจุ (ตัน)
เชียงใหม่	53	22,576	-	-	35	30,840	88	53,416
ลำพูน	22	14,190	2	2,200	26	23,710	50	40,100
เชียงราย	34	8,950	1	250	20	8,290	55	17,490
พะเยา	20	5,175	7	1,750	4	2,000	31	8,925
น่าน	15	6,050	-	-	4	1,584	19	7,634
ลำปาง	12	29,000	1	30	1	3,000	14	32,030
แพร่	11	3,000	-	-	-	-	11	3,000
ตาก	5	1,250	-	-	-	-	5	1,250
รวม	172	90,191	11	4,230	90	69,424	273	163,845

ที่มา : กรมส่งเสริมสหกรณ์

10. ขนาดเกรดและมาตรฐาน ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

ได้มีการกำหนด ขนาดเกรดและมาตรฐาน ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ที่ทำการซื้อขายกันในตลาด โดยกำหนดมาตรฐาน จากขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ของผลลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ออกเป็น 3 ขนาด ดังนี้

- เกรด AA เส้นผ่าศูนย์กลาง มากกว่า 2.51 เซนติเมตร ขึ้นไป
- เกรด A เส้นผ่าศูนย์กลาง ตั้งแต่ 2.21 – 2.50 เซนติเมตร
- เกรด B เส้นผ่าศูนย์กลาง ตั้งแต่ 1.90 – 2.20 เซนติเมตร

และจะต้องมีองค์ประกอบมาตรฐาน ของลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ได้แก่

- ความชื้น ไม่เกินร้อยละ 13.50
- ผลที่มีรอยบุบ ไม่เกินร้อยละ 15 ของพื้นที่ผิวเปลือก ปะปนได้ไม่เกินร้อยละ

ละ 15 ของ

น้ำหนัก และผลที่มีรอยบุบเกินร้อยละ 15 แต่ไม่เกินร้อยละ 50 ของพื้นที่

ผิวเปลือก

ปะปนได้ไม่เกินร้อยละ 3 ของน้ำหนัก

- ผิวเปลือกมีสีน้ำตาลอ่อนสม่ำเสมอ ไม่เป็นน้ำหมาก ไม่มีริ้ว และรอยแตก
- เนื้อในแห้ง จับแล้วไม่เหนียวติดมือ เนื้อเป็นสีเหลืองทอง ไม่มีรอยไหม้

ไม่มีเชื้อรา

- รสชาติหอมหวาน และไม่เปรี้ยว

3.3.2 ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง (ลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ)

1. พันธุ์ลำไยที่นิยมนำมาอบแห้ง

ลำไยที่นำมาแปรรูป เป็นลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง ส่วนใหญ่จะเป็นลำไยร่วง เนื่องจากมีราคาต่ำกว่าลำไยช่อ พันธุ์ลำไยที่นำมาใช้ในการอบแห้ง สามารถใช้ได้ทุกสายพันธุ์ไม่มีข้อจำกัด แต่ที่นิยมใช้สายพันธุ์คือ เนื่องจากเป็นพันธุ์ที่มีเนื้อหนา น้ำตาลน้อย เมื่อแปรรูปเป็นลำไยอบแห้ง จะได้เนื้อลำไยที่แห้งพอดี ไม่แฉะ สีสวย ใช้เวลาในการอบน้อยกว่าพันธุ์อื่น หากใช้พันธุ์อื่น เช่น พันธุ์แก้ว สีชมพู หรือเบ็ญจเขียว ซึ่งเป็นพันธุ์หนักที่มีน้ำตาลมาก ต้องใช้เวลาในการอบนาน ไม่เช่นนั้นลำไยอบแห้งที่ได้จะไม่แห้ง จะแฉะและสีไม่สวย

2. ผลลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง

ผลลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง เป็นผลลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ ที่ได้จากการนำลำไยสดร่วง มาควั่นเอาเฉพาะเนื้อ ผ่านการแช่สารละลายโปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟท์ และอบแห้ง มีความชื้นไม่เกิน 18 % เนื้อลำไยมีสีเหลืองทอง ไม่มีสิ่งเจือปน ใช้บริโภคได้ทันที เหมือนเช่นผลไม้แห้งอื่นๆ

3. ลักษณะทั่วไปของผู้ประกอบการ

ลักษณะทั่วไปของผู้ประกอบการ แปรรูปลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง มีอยู่ด้วยกัน 2 ประเภทได้แก่ ผู้ประกอบการที่ผลิตในนามของกลุ่ม และผู้ประกอบการที่เป็นรายบุคคล โดยผู้ประกอบการที่ผลิตในนามกลุ่ม จะเป็นสมาชิกของ กลุ่มเกษตรกร กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และกลุ่มสมาชิกสหกรณ์ ที่ส่วนใหญ่ได้รับการสนับสนุนในการจัดซื้อเตาอบลำไยจากรัฐบาล ในส่วนของผู้ประกอบการรายบุคคล ส่วนใหญ่เป็นผู้ประกอบการรายย่อย ที่กระจายอยู่ในพื้นที่ปลูกลำไย และผู้ประกอบการรายใหญ่ที่เป็นทั้งผู้ผลิตและบางรายเป็นผู้รวบรวมและผู้ส่งออกด้วย ซึ่งมีจำนวนที่ไม่มากนัก นอกจากนี้ยังมีผู้ประกอบการที่เป็นโรงงานแปรรูปอาหารจากผลผลิตการเกษตร ซึ่งผู้ประกอบการที่เป็นรายบุคคลทั้งหมด จะซื้อเตาหรือสร้างเตาขึ้นมาใช้เอง

4. ชนิดของเตาอบลำไยเนื้อสีทอง

1) เตาบ่ม

เป็นเตาอบที่มีลักษณะคล้ายเตาบ่ม มีขนาด กxยxส เท่ากับ 1.2x1.2x2.4 เมตร สามารถอบลำไยสดได้ครั้งละ 100 – 120 กิโลกรัม ใช้ฟืนหรือวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรเป็น

เชื้อเพลิง ภายในเตาจะมีชั้นสำหรับวางกระดิ่งที่บรรจุลำไย การควบคุมอุณหภูมิภายในเตาให้สม่ำเสมอตลอดเวลาทำได้ยาก ต้องอาศัยความชำนาญ ของคนที่เฝ้าเตาเป็นผู้ควบคุมการเติมฟืนที่เตา เพราะถ้าไฟแรงเกินไปเนื้อลำไยจะไหม้หรือมีสีน้ำตาลดำ ถ้าไฟอ่อนไปต้องใช้เวลาอบนานมากกว่าลำไยจะแห้ง ใช้เวลาอบประมาณ 24 ชั่วโมง ราคาก่อสร้างประมาณ 10,000 บาท ต่อเตา

2) เตาตู้

2.1) เตาตู้อบแบบคณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ลักษณะของตู้อบทำด้วย galvanized steel หุ้มฉนวนใยแก้ว ภายในมีตะแกรงทำด้วยเหล็ก LG อุปกรณ์ภายในตู้ประกอบด้วย หัวเผาแก๊สหุงต้มพร้อมอุปกรณ์ พัฒนแบบกรงกระรอกขนาดมอเตอร์ 1 แรงม้า ระบบควบคุมอุณหภูมิและเทอร์โมมิเตอร์แบบ dial มี 2 ขนาด คือ 1.2 X 2.4 X 2 เมตร และ ขนาด 2.4 X 4.8 X 4 เมตร สามารถอบลำไยสดได้ครั้งละ 500 และ 1,000 กิโลกรัม และสามารถนำไปอบผลไม้และผักชนิดอื่นๆ ได้ ระยะเวลาที่ใช้อบลำไยเนื้อสีทอง 12 - 15 ชั่วโมง ราคา 100,000 - 150,000 บาท

2.2) เตาตู้อบแบบกรมวิชาการเกษตร ลักษณะของตู้อบ ประกอบด้วยโครงเหล็กสี่เหลี่ยมบุด้วยไม้อัด ฝาตู้สองชั้นมีฉนวนอยู่กกลาง ทำด้วยชานอ้อยหรือฉนวนใยแก้ว ภายในมีตะแกรงทำด้วยอะลูมิเนียม อุปกรณ์ภายในตู้ประกอบด้วย เตาให้ความร้อนแบบหัวพันแก๊สพร้อมอุปกรณ์ควบคุมอุณหภูมิ พัฒนาระบายอากาศขนาดมอเตอร์ 1/4 แรงม้า 2 ชุด ใช้เชื้อเพลิงเป็นแก๊สหุงต้ม ตัวตู้มีขนาด 1.2 X 2.1 X 1.2 เมตร สามารถอบลำไยสดได้ครั้งละประมาณ 100 - 120 กิโลกรัม ใช้เวลาในการอบเนื้อลำไยประมาณ 15 - 16 ชั่วโมง สามารถอบได้ทั้งผลไม้และผักชนิดอื่นๆ ราคาเครื่องละประมาณ 22,000 บาท

2.3) เตาตู้อบแบบนายประเสริฐ ยศตัน มีลักษณะของตู้อบ ประกอบด้วยโครงเหล็กสี่เหลี่ยมทาสีกันสนิม ภายในมีตะแกรง ใช้หัวครอบครอบลงบนหัวเตาแก๊สเพื่อช่วยกระจายความร้อน ใช้เชื้อเพลิงเป็นแก๊สหุงต้ม ตัวตู้มีขนาด 1.2 X 1.2 X 1.4 เมตร สามารถอบลำไยสดได้ครั้งละประมาณ 100 กิโลกรัม ใช้เวลาในการอบเนื้อลำไยประมาณ 12-16 ชั่วโมง สามารถอบได้ทั้งผลไม้และพืชผักชนิดอื่นๆ

ราคาเครื่องละประมาณ 18,500 บาท

5. ชนิดเตา และขนาดความจุ ของเตาอบลำไยแห้งเนื้อสีทอง ใน 8 จังหวัดภาคเหนือ

จากการสำรวจของกรมส่งเสริมสหกรณ์ ในพื้นที่ 8 จังหวัดภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่ ลำพูน เชียงราย พะเยา ลำปาง น่าน แพร่ และตาก เมื่อปี พ.ศ. 2548 พบว่าเตาอบลำไยเนื้อสีทอง ที่ขึ้นทะเบียนไว้กับกรมส่งเสริมสหกรณ์ มีอยู่ในพื้นที่ 5 จังหวัด ได้แก่ จังหวัด

เชียงใหม่ ลำพูน เชียงราย พะเยา และลำปาง รวมทั้งสิ้นจำนวน 460 เต่า สามารถรองรับการผลิตลำไยสดได้ จำนวน 20,550 ตัน และแปรรูปเป็นลำไยอบแห้งเนื้อสีทองได้จำนวน 2,055 ตัน โดยแยกเป็น เต่าอบแบบตู้อบ จำนวนรวม 226 เต่า สามารถรองรับการผลิตลำไยสดได้ จำนวน 8,675 ตัน และแปรรูปเป็นลำไยอบแห้งเนื้อสีทองได้ จำนวน 867 ตัน หรืออัตราร้อยละ 42.22 ของกำลังการผลิตทั้งหมด ซึ่งเป็นเต่าอบแบบตู้อบที่มีขนาดความจุลำไยสดระหว่าง 501 – 1,000 กิโลกรัม มีมากที่สุด จำนวน 135 เต่า สามารถรองรับการผลิตลำไยสดได้ จำนวน 6,690 ตัน และแปรรูปเป็นลำไยอบแห้งเนื้อสีทองได้ จำนวน 669 ตัน หรืออัตราร้อยละ 32.55 ของกำลังการผลิตทั้งหมด และเป็นเต่าอบแบบเตาต้ม จำนวนรวม 234 เต่า สามารถรองรับการผลิตลำไยสดได้ จำนวน 11,872 ตัน และแปรรูปเป็นลำไยอบแห้งเนื้อสีทองได้ จำนวน 1,188 ตัน หรืออัตราร้อยละ 57.78 ของกำลังการผลิตทั้งหมด ซึ่งเป็นเต่าอบแบบเตาต้มที่มีขนาดความจุลำไยสดระหว่าง 501 – 1,000 กิโลกรัม มีมากที่สุด จำนวน 164 เต่า สามารถรองรับการผลิตลำไยสดได้ จำนวน 8,127 ตัน และแปรรูปเป็นลำไยอบแห้งเนื้อสีทองได้ จำนวน 813 ตัน หรืออัตราร้อยละ 39.55 ของกำลังการผลิตทั้งหมด ดังรายละเอียดใน(ตารางที่ 4.20)

ตารางที่ 4.21 ชนิดเตา และขนาดความจุ ของเต่าอบลำไยแห้งเนื้อสีทอง ใน 8 จังหวัดภาคเหนือ ปี พ.ศ. 2548

ชนิดเตา	ขนาดความจุ (กก.)	จำนวน (เต่า)	กำลังการผลิต			
			ลำไยสด/ฤดู (ตัน)	ร้อยละ (%)	เนื้อลำไย แห้ง/ฤดู (ตัน)	ร้อยละ (%)
เต่าอบแบบตู้อบ	น้อยกว่า 200	12	158	0.78	15	0.78
	201 – 500	79	1,827	8.89	183	8.89
	501 – 1,000	135	6,690	32.55	669	32.55
	รวม	226	8,675	42.22	867	42.22
	น้อยกว่า 200	2	26	0.14	3	0.14
เต่าอบแบบเตาต้ม	201 - 500	18	416	2.02	42	2.02
	501 – 1,000	164	8,127	39.55	813	39.55
	มากกว่า 1,000	50	3,303	16.07	330	16.07
	รวม	234	11,827	57.78	1,188	57.78
	รวมทั้งหมด	460	20,550	100.00	2,055	100.00

ที่มา : กรมส่งเสริมสหกรณ์

6. จำนวนเตา และกำลังการผลิต เตอบล้าใยเนื้อสีทอง แยกรายจังหวัดใน 8 จังหวัดภาคเหนือ

จากการสำรวจของกรมส่งเสริมสหกรณ์ เมื่อปี พ.ศ. 2548 ใน 8 จังหวัดภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่ ลำพูน เชียงราย พะเยา ลำปาง แพร่ น่าน และตาก พบว่า มีเตอบล้าใยเนื้อสีทอง ที่ขึ้นทะเบียนไว้กับกรมส่งเสริมสหกรณ์ อยู่ในพื้นที่เพียง 5 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่ ลำพูน เชียงราย พะเยา และลำปาง รวมทั้งสิ้นจำนวน 460 เตา สามารถรองรับการผลิตล้าใยสดได้ จำนวน 20,550 ตัน และแปรรูปเป็นล้าใยอบแห้งเนื้อสีทองได้ จำนวน 2,055 ตัน โดยจังหวัดลำพูน มีเตอบมากที่สุด จำนวน 356 เตา รองรับการผลิตล้าใยสดได้ จำนวน 17,240 ตัน และแปรรูปเป็นล้าใยอบแห้งเนื้อสีทองได้ จำนวน 1,724 ตัน หรืออัตราร้อยละ 77.39 และ 83.89 ของจำนวนเตา และกำลังการผลิตทั้งหมด ตามลำดับ รองลงไป ได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่ มีเตอบจำนวน 89 เตา รองรับการผลิตล้าใยสดได้ จำนวน 2,860 ตัน และแปรรูปเป็นล้าใยอบแห้งเนื้อสีทองได้ จำนวน 286 ตัน หรืออัตราร้อยละ 19.35 และ 13.92 ของจำนวนเตา และกำลังการผลิตทั้งหมด ตามลำดับ สำหรับจังหวัดเชียงราย พะเยา และลำปาง มีเตอบรวมกัน จำนวน 15 เตา รองรับการผลิตล้าใยสดได้รวม จำนวน 450 ตัน และแปรรูปเป็นล้าใยอบแห้งเนื้อสีทองได้รวมจำนวน 45 ตัน หรืออัตราร้อยละ 3.26 และ 2.19 ของจำนวนเตา และกำลังการผลิตทั้งหมด ตามลำดับ จะเห็นได้ว่า จังหวัดลำพูนและเชียงใหม่ มีจำนวนเตาและกำลังการผลิตรวมกันในอัตราร้อยละ กว่า 90 ของจำนวนเตา และกำลังการผลิตทั้งหมด และเมื่อพิจารณาถึง แนวโน้มความต้องการของตลาด ทั้งภายในประเทศ และต่างประเทศ พบว่ามีความต้องการล้าใยอบแห้งเนื้อสีทองเพิ่มมากขึ้น อยู่ระหว่างปีละประมาณ 3,000 – 5,000 ตัน ซึ่งมากกว่า กำลังการผลิตของเตอบที่มีอยู่ที่สามารถผลิตล้าใยอบแห้งเนื้อสีทองได้เพียงปีละ 2,000 ตัน เท่านั้น ไม่เพียงพอกับความต้องการของตลาด ดังรายละเอียดตาม (ตารางที่ 4.21)

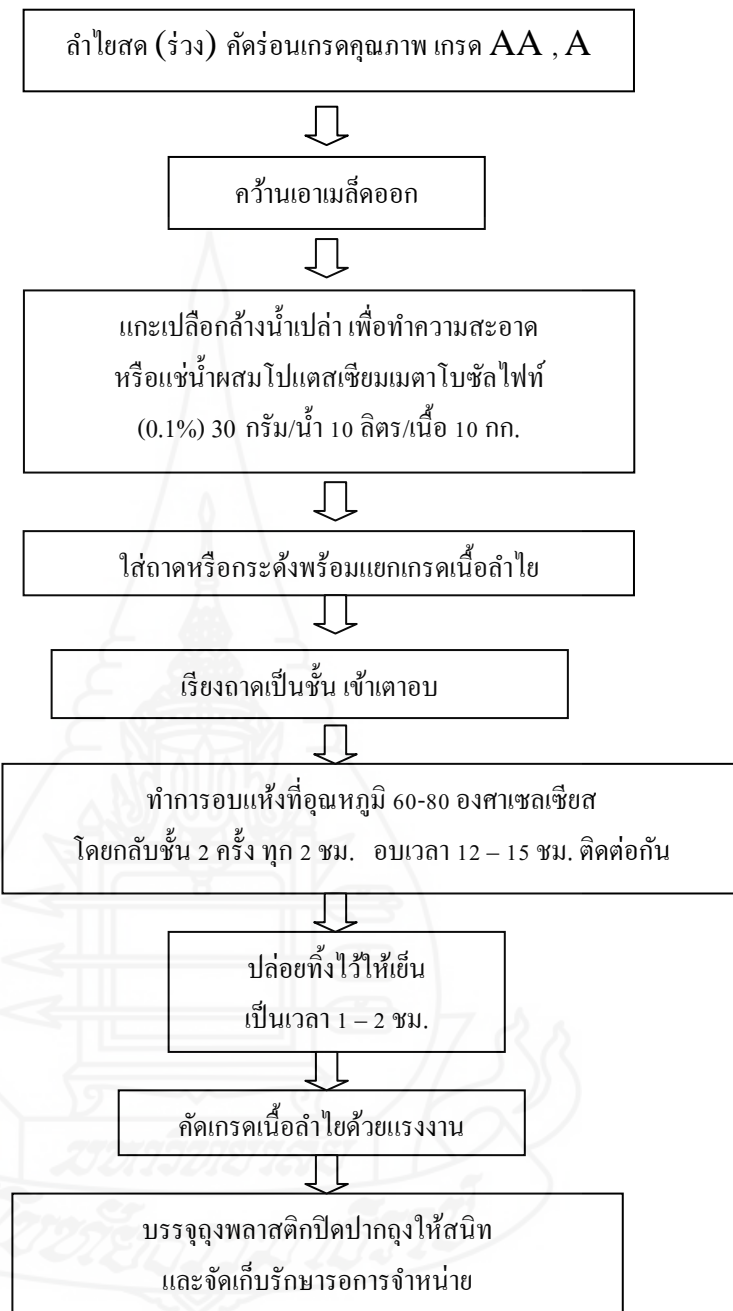
ตารางที่ 4.22 จำนวนเตา และกำลังการผลิต เตอบลำไยเนื้อสีทอง แยกรายจังหวัด ใน 8 จังหวัด ภาคเหนือ ปี พ.ศ. 2548

จังหวัด	จำนวนเตา (เตา)	ร้อยละ(%)	กำลังผลิต		
			ลำไยสด (ตัน)	เนื้อลำไยแห้ง (ตัน)	ร้อยละ(%)
ลำพูน	356	77.39	17,240	1,724	83.89
เชียงใหม่	89	19.35	2,860	286	13.92
เชียงราย	8	1.74	270	27	1.31
ลำปาง	5	1.09	110	11	0.54
พะเยา	2	0.43	70	7	0.34
รวม	460	100.00	20,550	2,055	100.00

ที่มา : กรมส่งเสริมสหกรณ์

7. กระบวนการแปรรูป ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง

กระบวนการแปรรูป ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง เริ่มต้นตั้งแต่การนำลำไยสด (ร่วง) ที่ผ่านการคัดร่อนเกรดด้วยเครื่องคัดเกรด และตรวจสอบคุณภาพแล้ว ซึ่งการแปรรูปลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง จะเลือกใช้ลำไยสด (ร่วง) เกรด AA และเกรด A เพราะมีเนื้อลำไยมาก นำมาคว้านเอาเมล็ดออกด้วยอุปกรณ์คว้านเมล็ดที่เรียกว่า “ ตู๊ดตู ” นำเนื้อลำไยที่คว้านเอาเมล็ดออกแล้วไปทำความสะอาดด้วยการล้างน้ำ หรือแช่น้ำผสมโซเดียมไฮโปคลอไรต์ (0.1 %) จำนวน 30 กรัม ต่อน้ำ 10 ลิตร สำหรับเนื้อลำไย จำนวน 10 กิโลกรัม ประมาณ 3 – 5 นาที เพื่อให้เนื้อลำไยขาว และเมื่ออบแห้งแล้วจะได้เนื้อสีทองที่สวยงาม ต่อจากนั้นจึงนำเนื้อลำไยไปวางลงในถาดหรือกระด้ง และนำเข้าเตอบ ซึ่งจะเป็เตอบแบบเตอบตู้อบที่ใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิง หรือเตอบแบบเตอบรมที่ใช้ฟืนเป็นเชื้อเพลิง เรียงถาดหรือกระด้งเป็นชั้น ๆ ในเตอบประมาณ 8 – 12 ชั้น แล้วแต่ขนาดของห้อง ซึ่งจะบรรจุลำไยสดได้ประมาณ 800 – 1,000 กิโลกรัม ทำการอบแห้ง ที่อุณหภูมิความร้อนประมาณ 60 – 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 – 15 ชั่วโมงติดต่อกันโดยในช่วงแรกของการอบแห้ง จะทำการสลับชั้นถาด หรือกระด้ง ระหว่างชั้นบนและล่าง 2 ครั้ง ใน 2 ชั่วโมงแรก และไม่ควรใช้ความร้อนที่อุณหภูมิสูงเกินไป เพราะจะทำให้เนื้อลำไยติดกับภาชนะ และสีเนื้อลำไยจะเป็นสีน้ำตาลดำหรือสีดำ คุณภาพไม่ดี เมื่ออบแห้งเสร็จแล้ว นำเนื้อลำไยอบแห้งออกจากเตา ปล่อยให้เย็นเป็นเวลา 1- 2 ชั่วโมง ทำการคัดเนื้อลำไยสีดำและเนื้อแตกออก และคัดเกรดและคุณภาพ นำใส่ถุงพลาสติกพร้อมทั้งปิดปากถุงให้แน่นสนิท และนำไปเก็บไว้เพื่อรอการจำหน่ายต่อไป ดังรายละเอียดตาม (ภาพที่ 4.8)



ภาพที่ 4.8 กระบวนการแปรรูปลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง
ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

8. ต้นทุนเฉลี่ย ในการผลิตลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง จำแนกตามโครงสร้างของ ต้นทุน และชนิดของเตาอบ

จากการศึกษาของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เมื่อปี พ.ศ. 2541 พบว่า ต้นทุนรวมเฉลี่ยของผู้ผลิตลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง ไม่ว่าจะใช้เตาอบหรือเตาตู้ จะไม่แตกต่างกัน และต้นทุนรวมเฉลี่ยของผู้ผลิตก็ไม่แตกต่างกัน ไม่ว่าจะใช้เตาจำนวนมากหรือน้อย และจากการสำรวจของสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร เมื่อปี พ.ศ. 2548 พบว่า การอบแห้งลำไยเนื้อสีทอง ส่วนใหญ่จะใช้เตาอบแบบใช้ฟืนเป็นเชื้อเพลิง โดยควบคุมความร้อนในการอบแห้งด้วยการใช้แรงงานในการเติมฟืน เพื่อให้ความร้อนกระจายอย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ โดยมีอัตราการแปรสภาพลำไยสด ต่อลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง เท่ากับ 10 ต่อ 1 กิโลกรัม และมีต้นทุนการแปรรูป ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง ตั้งแต่กระบวนการคัดร่อนเกรดลำไยสด (ร่วง) การคว้านเมล็ดและแกะเนื้อลำไย การอบแห้ง การคัดเกรด และคุณภาพเนื้อลำไยอบแห้งสีทอง การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา และการขนส่งจำหน่าย รวม กิโลกรัมละ 47.43 บาท (ไม่รวมค่าวัสดุ) โดยเป็นค่าแรงงานในการคว้านเมล็ดและแกะเนื้อมากที่สุด กิโลกรัมละ 35.00 บาท และค่าอบแห้ง กิโลกรัมละ 4.44 บาท ดังรายละเอียดในตารางที่ 4.22

ตารางที่ 4.23 แสดงต้นทุนการแปรรูป ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง ปี พ.ศ. 2548

รายการ	หน่วย : บาท / ก.ก. แห้ง
	เตาอบฟืน
อัตราแปรสภาพ ลำไยสด(ร่วง)ทิ้งเปลือก : ลำไยเนื้อสีทอง	10 : 1
1. ค่าคัดร่อนเกรดลำไยสด (ร่วง)	5.00
2. ค่าคว้านเมล็ด และแกะเนื้อลำไย	35.00
3. ค่าอบแห้งลำไย	4.44
3.1 ค่าฟืน	1.50
3.2 ค่าแรงขนใส่เตา และควบคุมอุณหภูมิ	2.29
3.3 ค่าไฟฟ้า	0.65
4. ค่าคัดเกรด ตรวจสอบคุณภาพ และบรรจุถุง	2.19
5. ค่าถุงพลาสติก และเทปใส	0.30
6. ค่าเก็บรักษา และขนส่งจำหน่าย	0.50
รวม	47.43

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

9. ขนาดเกรดและมาตรฐานลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง

คุณภาพลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง แบ่งคุณภาพออกดังนี้

9.1 เกรด A ได้แก่ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองที่ทำมาจากวัตถุดิบลำไยร่วงสดคัดเกรด B นำมาควั่นเอาเฉพาะเนื้อผ่านการแช่สารละลายโปแตสเซียมเมตาในซัลไฟท์ และอบจนแห้งมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 18 เนื้อลำไยมีสีเหลืองทอง มีขนาดผลสม่ำเสมอไม่ฉีกขาด ไม่มีสิ่งเจือปน ใช้บริโภคได้ทันทีเหมือนผลไม้แห้งอื่นๆ

9.2 เกรดคละได้แก่ ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองที่ทำมาจากวัตถุดิบลำไยสดร่วงเกรดคละ นำมาควั่นเอาเฉพาะเนื้อผ่านการแช่สารละลายโปแตสเซียมเมตาในซัลไฟท์ และอบจนแห้งมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 18 เนื้อลำไยมีสีเหลืองทอง มีขนาดผลไม่สม่ำเสมอฉีกขาดบางเล็กน้อย ไม่มีสิ่งเจือปน ใช้บริโภคได้ทันทีเหมือนผลไม้แห้งอื่นๆ

3.4 ตลาดลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

3.4.1 ลักษณะของโครงสร้างการตลาดลำไยอบแห้งทั้งเปลือกภายในประเทศ

ตลาดลำไยอบแห้งทั้งเปลือก มีลักษณะพิเศษที่ผลผลิตจะมุ่งออกไปสู่ตลาดต่างประเทศ การตลาดจึงทำหน้าที่ตอบสนองความต้องการในตลาดต่างประเทศเป็นสำคัญ โดยผู้ประกอบการค้าส่วนใหญ่จะเกี่ยวข้องกับพ่อค้าต่างประเทศ ซึ่งเป็นผู้นำเข้าจากต่างประเทศ โดยเฉพาะประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ผู้นำเข้าจากต่างประเทศมักเข้ามาติดต่อกับผู้ประกอบการค้าโดยตรง ที่มีศักยภาพในการรวบรวมผลผลิตและความไว้วางใจได้ และมักติดต่อกันเป็นประจำในลักษณะ “สายใครสายมัน” ดังนั้นการแข่งขันกันด้านการขยายผลผลิตภายในจึงมีไม่มากนัก แต่การรับซื้อลำไยอบแห้งของผู้ประกอบการค้าจากผู้ผลิตรายย่อยแล้ว จะมีการแข่งขันกันสูงเนื่องจากการค้าลำไยอบแห้งทั้งเปลือกสามารถทำรายได้แก่ผู้ประกอบการเป็นอย่างมาก จึงมีบุคคลภายนอกต้องการเข้ามาดำเนินการค้าเป็นจำนวนมาก การเคลื่อนย้ายผลผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกภายในประเทศเป็นไปโดยเสรี กล่าวโดยสรุปตลาดลำไยอบแห้งทั้งเปลือกภายในประเทศมีการแข่งขันทางการซื้อสูงพอสมควร โดยเฉพาะในห้วงระยะเวลาที่จะต้องส่งมอบสินค้าตามคำสั่งซื้อที่ได้ตกลงกันไว้ แต่ด้านการแข่งขันการขายมีน้อยกว่า

3.4.2 ห่วงโซ่อุปทาน และโลจิสติกส์ ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

ตลาดลำไยอบแห้งทั้งเปลือก มีผู้ที่เกี่ยวข้อง ตามห่วงโซ่อุปทาน ดังรายละเอียดในภาพที่ 4.9 และ โลจิสติกส์ ดังนี้

1. เกษตรกรชาวสวนลำไย

เกษตรกรชาวสวนลำไย จะทำการเก็บเกี่ยวลำไยสดแบบรูตรง เป็นลำไยสด (ร่วง) ใส่ถุงกระสอบป่าน หรือกระสอบปุย แล้วบรรจุรถบรรทุก ขนส่งไปจำหน่ายให้กับ ลังรับซื้อ ผู้แปรรูปลำไยอบแห้ง และสถาบันเกษตรกร ที่เปิดจุดรับซื้อในแหล่งผลิต

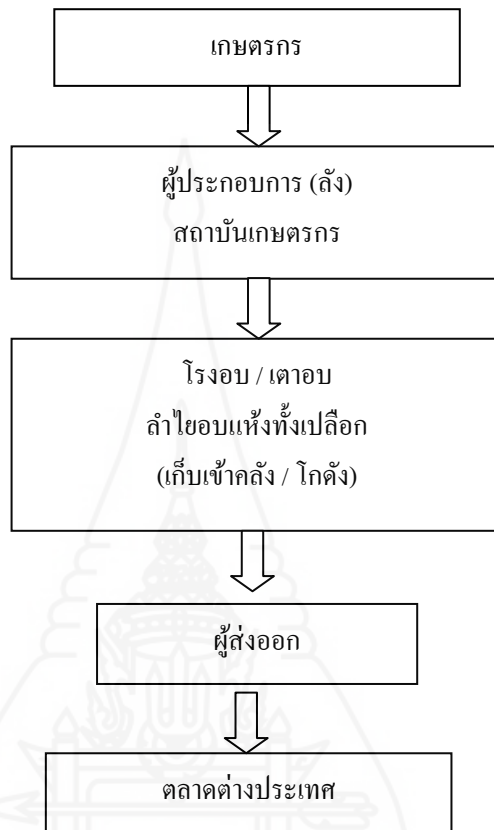
2. ลังรับซื้อ ผู้แปรรูปลำไยอบแห้ง และสถาบันเกษตรกร จะเปิดจุดรับซื้อ ลำไยสด (ร่วง)

โลจิสติกส์ ของผู้ประกอบการกลุ่มนี้ จะทำหน้าที่โดยมีการจัดการตั้งแต่ กำหนดจุดรับซื้อลำไยสด (ร่วง) กำหนดราคารับซื้อลำไยสด (ร่วง) ตามเกรด ทำการคัดร่อนเกรด และตรวจคุณภาพลำไยสด (ร่วง) ด้วยเครื่องคัดร่อนเกรด ซึ่งสามารถคัดร่อนเกรดได้ประมาณวันละ 5 – 10 ตัน ทั้งนี้เนื่องจากเกษตรกรนำลำไยสด (ร่วง) มาจำหน่ายในเวลาประมาณ 14.00 นาฬิกา เป็นต้นไปทำการอบแห้งลำไยทั้งเปลือก ด้วยเตาอบแบบกระบะ และหรือเตาอบแห้งไอน้ำ แล้วจึงทำการคัดร่อนเกรด และตรวจคุณภาพลำไยอบแห้งทั้งเปลือก บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 10 กิโลกรัม ลงในกล่องกระดาษ และขนย้ายไปจัดเก็บในโกดังหรือคลังสินค้า เพื่อรอการจำหน่าย ในกรณีที่ลังรับซื้อ ไม่มีโรงอบแห้งหรือเตาอบแห้ง ก็จะจำหน่ายลำไยสด (ร่วง) ให้แก่ผู้แปรรูปลำไยอบแห้งและสถาบันเกษตรกร เพื่อนำไปทำการอบแห้งต่อไป และในกรณีที่ลังรับซื้อ ทำธุรกิจแบบครบวงจร ตั้งแต่รับซื้อลำไยสด (ร่วง) ทำการอบแห้ง และจำหน่ายลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ไปยังต่างประเทศโดยตรง ซึ่งโดยส่วนใหญ่จะเป็นผู้ประกอบการค้าจากไต้หวัน ที่มาลงทุนในประเทศไทย ก็จะดำเนินการ จัดหารถบรรทุกขนส่ง 10 ล้อ บรรทุกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ได้จำนวน 850 กล่อง หรือน้ำหนักลำไยอบแห้งทั้งเปลือก 8.5 ตัน ขนส่งไปยังท่าเรือเชียงใหม่ และจัดหาระวางบรรทุกทางเรือส่งไปจำหน่ายตลาดประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ที่ท่าเรือจิงหนิง เมืองสิบสองปันนา

3. ผู้ส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

โลจิสติกส์ ของผู้ส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก จะทำหน้าที่ รับซื้อลำไยอบแห้งทั้งเปลือก จากผู้แปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือก และสถาบันเกษตรกร (สหกรณ์) นำไปจำหน่ายยังตลาดปลายทาง ต่างประเทศ โดยตลาดหลักคือประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ส่งออกไปมากกว่า ร้อยละ 90 ของการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกทั้งหมด ซึ่งมีการจัดการตั้งแต่ การประสานงานและการรับซื้อลำไยอบแห้งทั้งเปลือก จากผู้แปรรูป จัดหารถบรรทุก 10 ล้อ บรรทุก 850 กล่อง หรือน้ำหนัก 8.5 ตัน พร้อมด้วยแรงงานในการนำลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจากโกดังหรือคลังสินค้าขึ้นรถบรรทุกไปยังท่าเรือ จัดเตรียมเอกสารเพื่อการส่งออก แจ้งกรมวิชาการเกษตรเพื่อตรวจวิเคราะห์สารพิษตกค้างพร้อมทั้งการออกหนังสือรับรองสารพิษตกค้างก่อนการส่งออก จัดหาระวางบรรทุกทางเรือขนส่งไปยังท่าเรือจิงหนิง เมืองสิบสองปันนา มณฑลยูนนาน และจัดรถบรรทุก

ขนส่งลำไยอบแห้งทั้งเปลือก จากท่าเรือจันทบุรี ไปยังเมืองคุนหมิง และบรรพบุรุษรถยนต์ หรือรถไฟ ไปตลาดยี่อู่ มณฑลเจ้อเจียง ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน



ภาพที่ 4.9 แสดง ห่วงโซ่อุปทานลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

3.4.3 การขนส่งลำไยอบแห้งทั้งเปลือก เพื่อการส่งออก

การขนส่งลำไยอบแห้งทั้งเปลือก เพื่อการส่งออก เน้นการศึกษาการส่งออก ไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ทั้งนี้เนื่องจากลำไยอบแห้งทั้งเปลือกส่งออกไปยังประเทศ สาธารณรัฐประชาชนจีนมากที่สุด โดยมากกว่า ร้อยละ 95 ของปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้ง เปลือกทั้งหมด ซึ่งมีกระบวนการในการส่งออกดังนี้

1. ด้านศุลกากรในประเทศไทย

การส่งออกสินค้าจากประเทศไทยไปยังต่างประเทศ จะต้องผ่านการ ตรวจสอบ จากด่านศุลกากร โดยด่านศุลกากรของประเทศไทย ที่เป็นที่ตั้งของพื้นที่ตรวจปล่อย สินค้า มีดังนี้

1.1) ส่วนกลาง

เป็นด่านศุลกากรที่ตั้งอยู่ที่กรุงเทพมหานคร ได้แก่ สำนักงานศุลกากรท่าเรือกรุงเทพ สำนักงานศุลกากรท่าอากาศยานกรุงเทพ และสำนักงานศุลกากรกรุงเทพ ซึ่งเป็นพื้นที่ตรวจปล่อยของเอกชน เช่น ลาดกระบัง และพระประแดง เป็นต้น

1.2) สำนักงานศุลกากรภาคที่ 1

เป็นด่านศุลกากร ที่ตั้งอยู่ในส่วนภูมิภาคของภาคกลาง และภาคใต้ตอนบน มีจำนวน 12 ด่าน ได้แก่ สังขะบุรี แม่กลอง บ้านแหลม ประจวบคีรีขันธ์ อนุรักษ์ประเทศ มาบตาพุด จันทบุรี คลองใหญ่ ชุมพร เกาะสมุย ระนอง และบ้านดอน

1.3 สำนักงานศุลกากรภาคที่ 2

เป็นด่านศุลกากร ที่ตั้งอยู่ในส่วนภูมิภาคของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีจำนวน 9 ด่าน ได้แก่ ช้องจอม พิบูลมังสาหาร เขมราฐ มุกดาหาร นครพนม บึงกาฬ หนองคาย เชียงคาน และท่าลี่

1.4 สำนักงานศุลกากรภาคที่ 3

เป็นด่านศุลกากร ที่ตั้งอยู่ในส่วนภูมิภาคของภาคเหนือ มีจำนวน 9 ด่าน ได้แก่ ทุ่งช้าง เชียงของ เชียงแสน แม่สาย เชียงดาว แม่ฮ่องสอน ท่าอากาศยานเชียงใหม่ แม่สะเรียง และแม่สอด

1.5 สำนักงานศุลกากรภาคที่ 4

เป็นด่านศุลกากร ที่ตั้งอยู่ในส่วนภูมิภาคของภาคใต้ มีจำนวน 16 ด่าน ได้แก่ กระบี่ ตีชด ภูเก็ต นครศรีธรรมราช ท่าอากาศยานภูเก็ต กันตัง สงขลา ท่าอากาศยานหาดใหญ่ วังประจัน สตูล ปัตตานี ปาดังเบซาร์ สะเดา เบตง ตากใบ และสุไหงโกลก

1.6 สำนักงานศุลกากรท่าเรือแหลมฉบัง

เป็นด่านศุลกากร ที่ตั้งอยู่ในจังหวัดชลบุรี ซึ่งเป็นท่าเรือที่ใช้สำหรับการส่งออกสินค้าแหล่งใหญ่ที่สำคัญของประเทศไทย

2. การส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

การส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก จากข้อมูลของกรมศุลกากร ในปี พ.ศ.2547 พบว่าการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ผ่านพื้นที่การตรวจปล่อย ของสำนักงานศุลกากรกรุงเทพฯ (สทท.) มากที่สุด ปริมาณร้อยละ 48.56 ของปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกทั้งหมด รองลงมาในอัตราที่ใกล้เคียงกัน ได้แก่พื้นที่การตรวจปล่อย ของสำนักงานศุลกากรภาคที่ 3 (เชียงใหม่) ปริมาณร้อยละ 48.10 ของปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกทั้งหมด ส่วนที่เหลือเพียงเล็กน้อย ผ่านพื้นที่การตรวจปล่อย ของสำนักงานศุลกากรท่าเรือกรุงเทพฯ (สทท.) สำนักงานศุลกากรภาคที่ 1 สำนักงานศุลกากรภาคที่ 4 และสำนักงานศุลกากรท่าเรือแหลมฉบัง (สทบ.) ใน

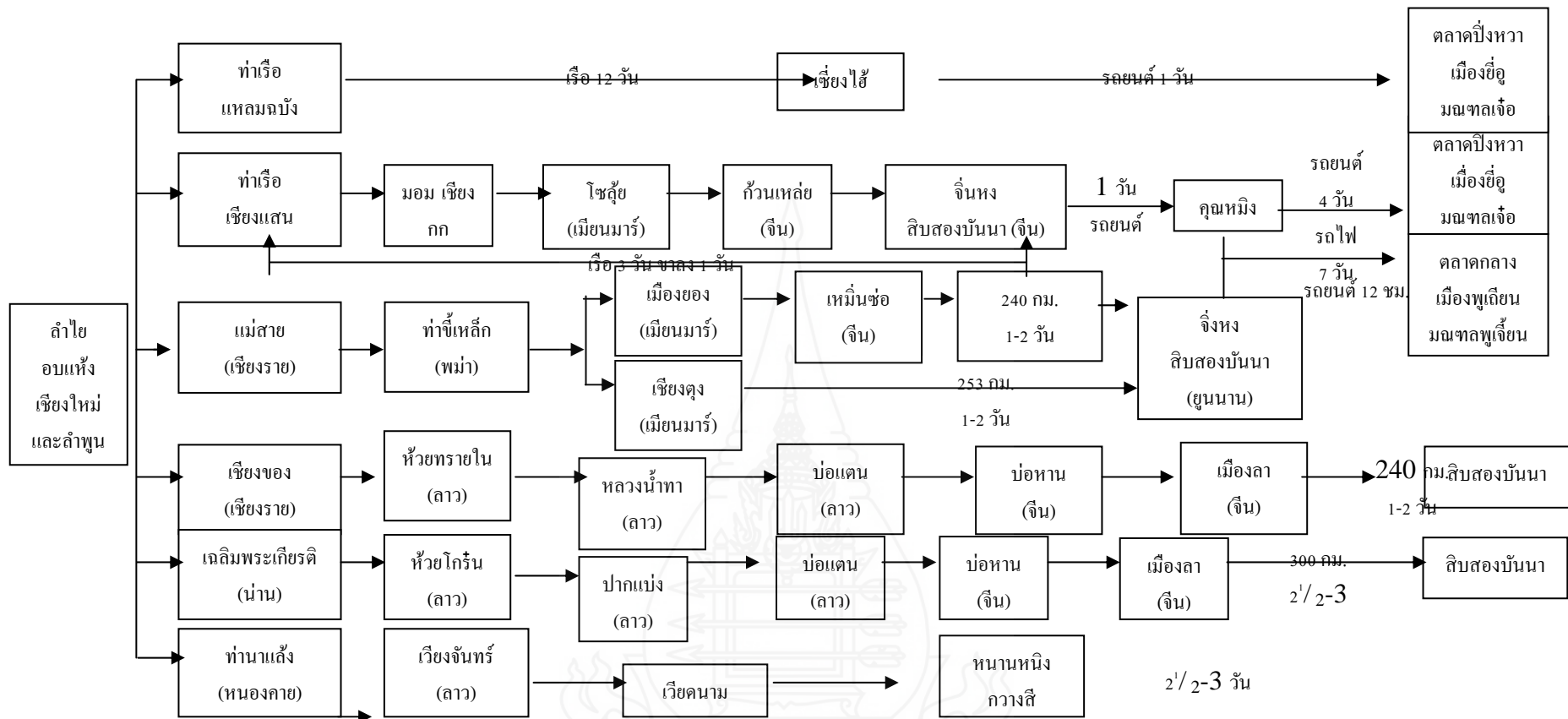
ปริมาณร้อยละ 3.02; 0.19; 0.09 และ 0.04 ของปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกทั้งหมดตามลำดับ ดังรายละเอียดตามตารางที่ 4.23

ตารางที่ 4.24 แสดง การส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ตามพื้นที่การตรวจปล่อย ของสำนักงานศุลกากร ปี พ.ศ. 2547

พื้นที่ตรวจปล่อย	ปริมาณ (ตัน)	ร้อยละ
สำนักงานศุลกากรภาคที่ 1	133	0.19
สำนักงานศุลกากรภาคที่ 2	-	-
สำนักงานศุลกากรภาคที่ 3	34,665	48.10
พื้นที่ตรวจปล่อย	ปริมาณ (ตัน)	ร้อยละ
สำนักงานศุลกากรภาคที่ 4	65	0.09
สำนักงานศุลกากรท่าเรือกรุงเทพฯ (สทก.)	2,145	3.02
สำนักงานศุลกากรกรุงเทพฯ (สกท.)	34,526	48.56
สำนักงานศุลกากรท่าอากาศยานกรุงเทพฯ (สอย.)	-	-
สำนักงานศุลกากรท่าเรือแหลมฉบัง (สทบ.)	28	0.04
รวม	71,562	100.00

ที่มา : กรมศุลกากร

3. เส้นทาง การขนส่งลำไยอบแห้งทั้งเปลือกไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน การขนส่งลำไยอบแห้งทั้งเปลือก จากแหล่งผลิตจังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดลำพูน ประเทศไทย ไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน ใช้เส้นทาง การขนส่งทางเรือ และทางบก ดังรายละเอียดในภาพที่ 4.10 ดังนี้



ภาพที่ 4.10 แสดง เส้นทางรถขนส่งลำไยอบแห้งทั้งเปลือก จากประเทศไทย ไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

3.1) การขนส่งทางเรือ

การขนส่งทางเรือ โดยทางทะเล และแม่น้ำโขง ดังนี้

3.1.1 ทางทะเล

จากท่าเรือแหลมฉบัง จังหวัดชลบุรี โดยเรือบรรทุกทางทะเล ถึงท่าเรือเชียงไฮ้ สาธารณรัฐประชาชน ใช้เวลา 12 วัน และจากท่าเรือเชียงไฮ้ โดยรถยนต์บรรทุก ไปยังตลาดยี่อู่ มณฑลเจ้อเจียง ใช้เวลา 1 วัน

3.1.2 ทางแม่น้ำโขง

จากท่าเรือ อำเภอเชียงแสน จังหวัดเชียงราย โดยเรือบรรทุกทางแม่น้ำโขง ผ่านไปท่าเรือเมืองมอม และเมืองเชียงกของประเทศไทย และผ่าน ไปยังท่าเรือโซลู่ประเทศพม่า ผ่านไปยังท่าเรือก๊วนหล่ย ซึ่งเป็นท่าเรือสุดท้ายก่อนเดินทางไปถึงท่าเรือจิ่งหง หรือเชียงรุ่ง เมืองสิบสองปันนา มณฑลยูนนาน ใช้เวลา 2 – 3 วัน จากท่าเรือจิ่งหง โดยรถยนต์บรรทุก ไปยังเมืองคุนหมิง ใช้เวลา 1 วัน จากเมืองคุนหมิง โดยรถยนต์บรรทุก ไปยังตลาดปิ่งหวา เมืองยี่อู่ มณฑลเจ้อเจียง ใช้เวลา 4 วัน แต่หากใช้รถไฟบรรทุก จากเมืองคุนหมิง ไปยังตลาดปิ่งหวา ใช้เวลาประมาณ 7 วัน และจากเมืองคุนหมิง โดยรถยนต์บรรทุก ไปยังตลาดกลางเมืองฟูเถียน มณฑลฟูเจี้ยน จะใช้เวลาประมาณ 12 ชั่วโมง ซึ่งการขนส่งทางลุ่มแม่น้ำโขงเส้นทางนี้ มักประสบปัญหาในเรื่องระดับน้ำ โดยในช่วงฤดูฝนที่มีน้ำหลาก สามารถบรรทุกน้ำหนักได้ 200 -300 ตัน แต่เรือต้องวิ่งทวนกระแสน้ำขึ้นไป ทำให้เกิดความล่าช้า แต่ถ้าเป็นช่วงฤดูแล้ง ระดับน้ำในแม่น้ำอาจตื้นเขิน เป็นอุปสรรคในการขนส่ง และบรรทุกน้ำหนักสินค้าได้ลดลงเหลือเพียง 80 ตัน

3.2 การขนส่งทางบก

การขนส่งทางบก เป็นการขนส่งโดยรถยนต์ บรรทุกลำโอบแห้งทั้งเปลือก จากแหล่งผลิตจังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดลำพูน ไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน สามารถไปได้ 4 เส้นทาง ดังนี้

3.2.1 เส้นทางจากอำเภอแม่สาย จังหวัดเชียงราย ผ่านไปยังด่านท่าจีเหล็ก ประเทศพม่า จากนั้นสามารถไปได้ 2 เส้นทาง เส้นทางแรก ผ่านเมืองยอง ประเทศพม่า ผ่านไปยังเมืองเหมินซ้อของสาธารณรัฐประชาชนจีน เพื่อไปยังเมืองสิบสองปันนา มณฑลยูนนาน โดยมีระยะทางยาว 240 กิโลเมตร เส้นทางที่สอง ผ่านเมืองเชียงตุง ประเทศพม่า แล้วเข้าสู่เมืองสิบสองปันนา มณฑลยูนนาน โดยมีระยะทางยาว 253 กิโลเมตร โดยทั้ง 2 เส้นทางใช้เวลา 1 – 2 วัน

3.2.2 เส้นทางจากอำเภอเชียงของ จังหวัดเชียงราย ผ่านประเทศไทย ที่เมืองห้วยทรายใน แขวงบ่อแก้ว ไปยังแขวงหลวงน้ำทา และไปชายแดนลาวที่เมืองบ่อเตน และเข้าเมืองบ่อ

ห่าน หรือเมืองไม้หันชายแดนของสาธารณรัฐประชาชนจีน เดินทางต่อไปยังเมืองลา เพื่อไปยังเมืองสิบสองปันนา มณฑลยูนนาน โดยมีระยะทางยาว 284 กิโลเมตร ใช้เวลา 1 – 2 วัน

3.2.3. เส้นทางจากอำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดน่าน ผ่านประเทศลาว ทางด่านห้วยโก๋น ด่านน้ำเงิน ปากแบ่ง บ่อแต่น บ่อห่าน เมืองลา ไปยังเมืองสิบสองปันนา มณฑลยูนนาน มีระยะทางยาว 300 กิโลเมตรใช้เวลา 2 – 2^{1/2} วัน

3.2.4. เส้นทางจากอำเภอนาน้อย จังหวัดน่าน ผ่านประเทศลาวทางเส้นทางสะพานมิตรภาพ ไทย – ลาว ผ่านเมืองเวียงจันทน์ และผ่านประเทศเวียดนาม ไปยังเมืองหนานหนิง เขตการปกครองอิสระกวางสี ใช้เวลา 2^{1/2} - 3 วัน

4. ค่าใช้จ่ายในการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก จากแหล่งผลิตจังหวัดเชียงใหม่ และลำพูน ไปยังตลาดยี่อู สาธารณรัฐประชาชนจีน

จากการศึกษาของสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร ในปี พ.ศ. 2549 พบว่า ค่าใช้จ่ายในการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก จากแหล่งผลิตจังหวัดเชียงใหม่และลำพูนไปยังตลาดยี่อู สาธารณรัฐประชาชนจีน รวมทั้งสิ้น กิโลกรัมละ 12.21 บาท ประกอบด้วย ค่าใช้จ่ายจากแหล่งผลิตจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดลำพูน ไปยังท่าเรือเชียงแสน จังหวัดเชียงราย เป็นค่าแรงขึ้นรถบรรทุก ค่าขนส่งจากเชียงใหม่และลำพูนไปท่าเรือเชียงแสน ค่าพิธีการและเอกสารส่งออก ค่าตรวจสอบสารพิษตกค้าง รวมทั้งสิ้น กิโลกรัมละ 1.28 บาท ค่าใช้จ่ายจากท่าเรือเชียงแสนไปยังโกดังคุณหมิง เป็นค่าระวางบรรทุกทางเรือจากท่าเรือเชียงแสน ถึงท่าเรือจิ่งหง(เชียงรุ่ง) เมืองสิบสองปันนา ค่าแรงขึ้นเรือ ค่าขนส่งรถบรรทุกจากท่าเรือจิ่งหง ไปยังโกดังที่คุนหมิง และค่าภาษีมูลค่าเพิ่มอัตราร้อยละ 17 ของราคาประเมิน รวมทั้งสิ้น กิโลกรัมละ 7.18 บาท ค่าใช้จ่ายจากโกดังที่คุนหมิงไปยังตลาดยี่อู ซึ่งเป็นตลาดลำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่ใหญ่ที่สุด ของสาธารณรัฐประชาชนจีน (ประมาณร้อยละ 80 ของปริมาณลำไยอบแห้งทั้งเปลือกทั้งหมด) เป็นค่าขนส่งและแรงงานจากโกดังไปยังสถานีรถไฟ ค่ารถไฟไปยังตลาดยี่อู และค่ารถบรรทุกจากสถานีรถไฟไปยังโกดัง รวมทั้งสิ้น กิโลกรัมละ 3.57 บาท ดังรายละเอียดในตารางที่ 4.24

ตารางที่ 4.25 แสดงค่าใช้จ่าย ในการส่งออก ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก จากแหล่งผลิตจังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดลำพูน ไปยังตลาดที่อยู่สาธารณรัฐประชาชนจีน ปี พ.ศ. 2549

รายการ	บาท/กิโลกรัม
1. ค่าแรงขนขึ้นรถ (500 บาท/ 1 คันรถ 10 ล้อ 850 กล้อง)	0.06
2. ค่าขนส่งจากเชียงใหม่/ลำพูน ไปท่าเรืออำเภอเชียงแสน จังหวัดเชียงราย (6,000 บาท/ 1 คันรถ 10 ล้อ 850 กล้อง , ลำไยแห้งกล้องละ 10 กิโลกรัม)	0.70
3. ค่าพิธีการ และเอกสารส่งออก (3,800 บาท/ 1 คันรถ 10 ล้อ 850 กล้อง) (ค่า Shipping 500 บาท/ 1 คันรถ 10 ล้อ ค่ากรรมกร 1,200 บาท/ 1 คันรถ 10 ล้อ ค่าธรรมเนียมศุลกากร 270 บาท / ใบขน ค่าตรวจปล่อย 500 บาท / 1 คันรถสิบล้อ ค่าธรรมเนียมท่าเรือ 10 บาท / 1 คันรถ 10 ล้อ ค่ารถผ่านท่าเรือ 20 บาท / 1 คันรถ 10 ล้อ ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด 1,300 บาท / 1 คันรถ 10 ล้อ	0.45
รายการ	บาท/กิโลกรัม
4. ค่าตรวจสอบสารพิษตกค้าง (3,500 บาท / เรือ 1 ลำ เฉลี่ยบรรทุกได้ 4,125 กล้อง / ลำ ช่วงน้ำน้อยบรรทุกได้ 3,250 กล้อง / ลำ ช่วงน้ำมาก บรรทุกได้ 5,000 กล้อง / ลำ	0.08
รวมค่าใช้จ่าย จาก โกดังเชียงใหม่/ลำพูน ถึงท่าเรืออำเภอเชียงแสน	1.28
5. ค่าเรือ (เชียงแสน – สิบสองปันนา) ประมาณ 250 หยวน / ต้น	1.25
6. ค่าแรง ยกจากเรือขึ้นรถบรรทุก (160 หยวน / ต้น 1,700 กล้อง)	0.05
7. ค่าขนส่งจากท่าเรือ สิบสองปันนา ไปโกดังที่คุนหมิง (7 หยวน / กล้อง)	3.50
รายการ	บาท/กิโลกรัม
8. ค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม 17% (ราคากลางเฉลี่ย 350 ดอลลาร์ ต่อต้น)	2.38
รวมค่าใช้จ่ายจากท่าเรือเชียงแสน ถึงโกดังที่คุนหมิง	7.18
9. ค่าขนส่ง และค่ากรรมกร ขกของจากโกดังที่คุนหมิง ถึงสถานีรถไฟ (300 หยวน / รถ 10 ล้อ 600 กล้อง)	0.25
10. ค่ารถไฟจากคุนหมิงไปยี่อู่ (6.5 หยวน / กล้อง ขนาด 10 กิโลกรัม)	3.25
11. ค่ารถบรรทุกจากสถานีรถไฟไปโกดังที่ยี่อู่	0.25
รวมค่าใช้จ่ายจาก โกดังที่คุนหมิง ถึงโกดังตลาดยี่อู่	3.75
รวมค่าใช้จ่ายในการส่งออกทั้งสิ้น	12.21

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

หมายเหตุ ใช้อัตราแลกเปลี่ยน 1 หยวน = 5 บาท และ 1 ดอลลาร์ = 40 บาท

3.2.5 ราคาจำไยอบแห้งทั้งเปลือก ที่เกษตรกรขายได้ ภายในประเทศ ในปี พ.ศ. 2549 - 2553

ราคาจำไยอบแห้งทั้งเปลือก ที่เกษตรกรขายได้ ภายในประเทศ มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น โดยราคาจำไยอบแห้งทั้งเปลือกเกรด AA เพิ่มขึ้น จากปี พ.ศ. 2549 เฉลี่ยกิโลกรัมละ 46.51 บาท เป็นเฉลี่ยกิโลกรัมละ 60.66 บาท ในปี พ.ศ. 2553 หรือเพิ่มขึ้น ในอัตราร้อยละ 9.38 ต่อปี เกรด A เพิ่มขึ้น จากปี พ.ศ. 2549 เฉลี่ยกิโลกรัมละ 27.60 บาท เป็นเฉลี่ยกิโลกรัมละ 43.43 บาท ในปี พ.ศ. 2553 หรือเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 13.54 ต่อปี เกรดคละ เพิ่มขึ้น จากปี พ.ศ. 2549 เฉลี่ยกิโลกรัมละ 17.88 บาท เป็นเฉลี่ยกิโลกรัมละ 24.96 บาท ในปี พ.ศ. 2553 หรือเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 8.93 ต่อปี ดังรายละเอียดตามตารางที่ 4.25

ตารางที่ 4.26 แสดงราคาจำไยอบแห้งทั้งเปลือก ที่เกษตรกรขายได้ ภายในประเทศ ปี พ.ศ. 2549 – 2553

ปี	ราคาจำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่เกษตรกรขายได้		
	เกรด AA	เกรด A	เกรดคละ
2549	46.51	27.60	17.88
2550	42.82	29.21	18.35
2551	55.07	40.05	23.32
2552	62.22	41.99	22.88
2553	60.66	43.43	24.96
อัตราร้อยละ	9.38	13.54	8.93

ที่มา : ศูนย์สารสนเทศ สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร และกรมศุลกากร

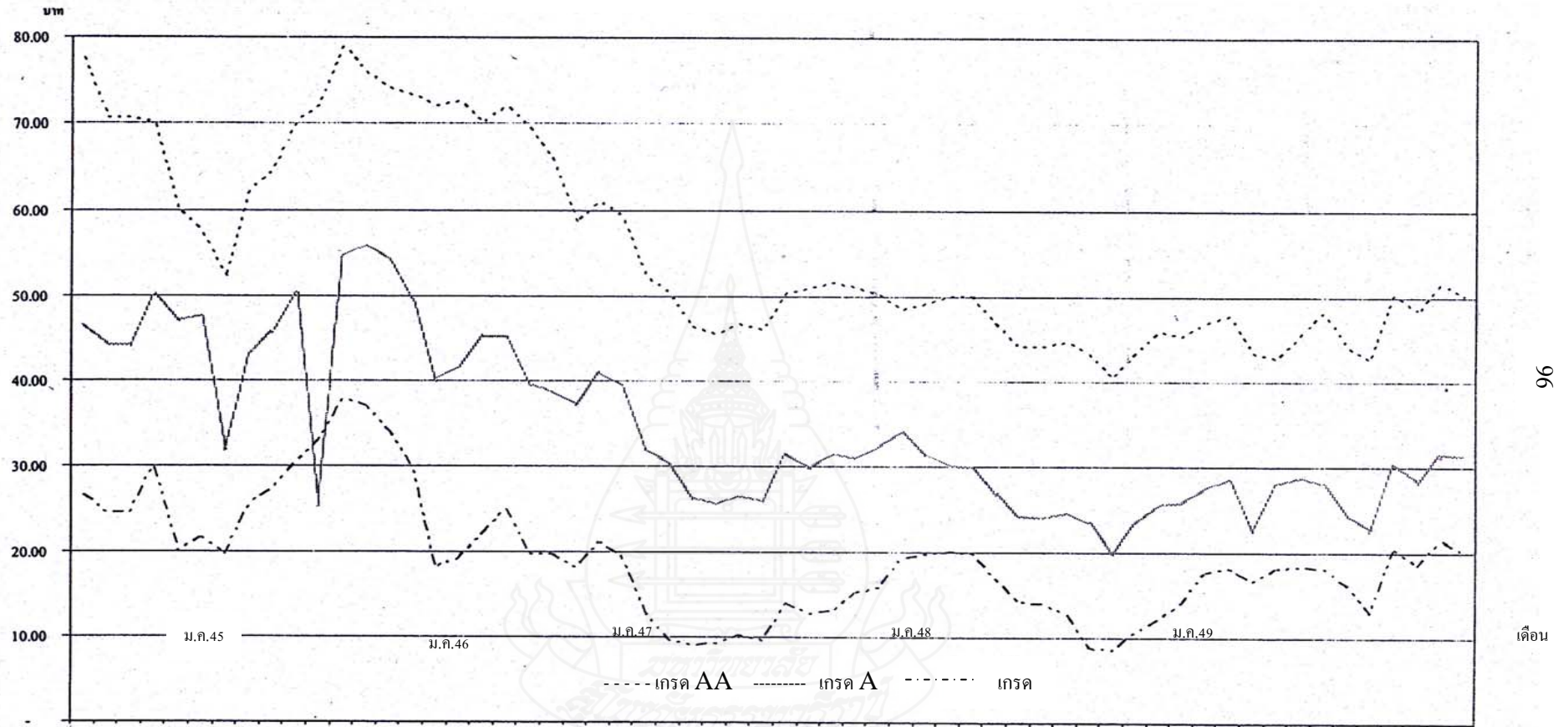
3.4.5 ความเคลื่อนไหว ของราคาจำไยอบแห้งทั้งเปลือก ที่เกษตรกรขายได้ ภายในประเทศ

เมื่อพิจารณาถึง ความเคลื่อนไหว ของราคาจำไยอบแห้งทั้งเปลือก ที่เกษตรกรขายได้ภายในประเทศ ในช่วงระยะเวลาที่ผ่านมา (ปี พ.ศ. 2545 – 2549) พบว่าราคาจะตกต่ำมาก ในช่วงเดือนสิงหาคมและกันยายน เนื่องจากเป็นช่วงระยะเวลา ที่ผลผลิตในฤดูออกสู่ตลาด พร้อมกันจำนวนมาก ทำให้ปริมาณจำไยอบแห้งทั้งเปลือกออกสู่ตลาดพร้อมกัน และหลังจากนั้นราคาจะเริ่มมีแนวโน้มสูงขึ้น และมีราคาสูงสุด ในเดือนธันวาคมของทุกปี เนื่องจากเป็น

ห้วงระยะเวลาที่ นอกฤดูกาลผลิต ผลผลิตลำไยสดมีปริมาณน้อยและราคาสูง ส่วนใหญ่ใช้บริโภคสดทั้งภายในประเทศ และส่งออกลำไยสด ทำให้ปริมาณลำไยอบแห้งทั้งเปลือก มีปริมาณลดลง ดังแสดงในภาพที่ 4.11



ราคาลำไยอบแห้งที่เกษตรกรขายได้ รายเดือน ปี 2545 - 2549



ภาพที่ 4.11 แสดงความเคลื่อนไหวของราคาอบแห้งทั้งเปลือก ที่เกษตรกรขายได้รายเดือน ปี พ.ศ. 2545 - 2549

ที่มา: สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

3.4.6 ปริมาณ มูลค่า และราคา ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ส่งออก ปีการผลิต พ.ศ. 2549 – 2553

ปริมาณการส่งออก ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศ ในช่วงระยะเวลา 5 ปี ที่ผ่านมา ตั้งแต่ปีการผลิต พ.ศ. 2549 – 2553 พบว่า มีอัตราที่เพิ่มขึ้นในปี การผลิต พ.ศ. 2550 และ 2552 ซึ่งมากกว่า อัตราที่ลดลงในปีการผลิต พ.ศ. 2551 และ 2553 หรือ เพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 8.24 ต่อปี ในขณะที่ ราคาส่งออก มีอัตราที่ลดลงในปี พ.ศ. 2550 และ 2552 ซึ่งมีมากกว่า อัตราที่เพิ่มขึ้นในปี พ.ศ. 2551 และ 2553 เพียงเล็กน้อย หรือลดลงในอัตราร้อยละ 1.72 ต่อปี เป็นผลทำให้มูลค่าการส่งออกลำไยอบแห้ง มีอัตราเพิ่มขึ้น ในปี พ.ศ. 2550 และ 2552 ซึ่ง มากกว่า อัตราที่ลดลงในปี พ.ศ. 2551 และ 2553 หรือเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 9.80 ต่อปี ดัง รายละเอียดในตารางที่ 4.27

ตารางที่ 4.27 แสดง ปริมาณ ราคา และมูลค่า การส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ปี พ.ศ. 2549 – 2553

ปี	ปริมาณ (ตัน)	ราคา (บาท/ กก.)	มูลค่า (ล้านบาท)
2549	78,390	20.50	1,606
2550	112,784	17.89	2,018
2551	91,567	20.02	1,833
2552	144,154	17.97	2,590
2553	72,705	18.75	2,109
อัตราร้อยละ	8.24	- 1.72	9.80

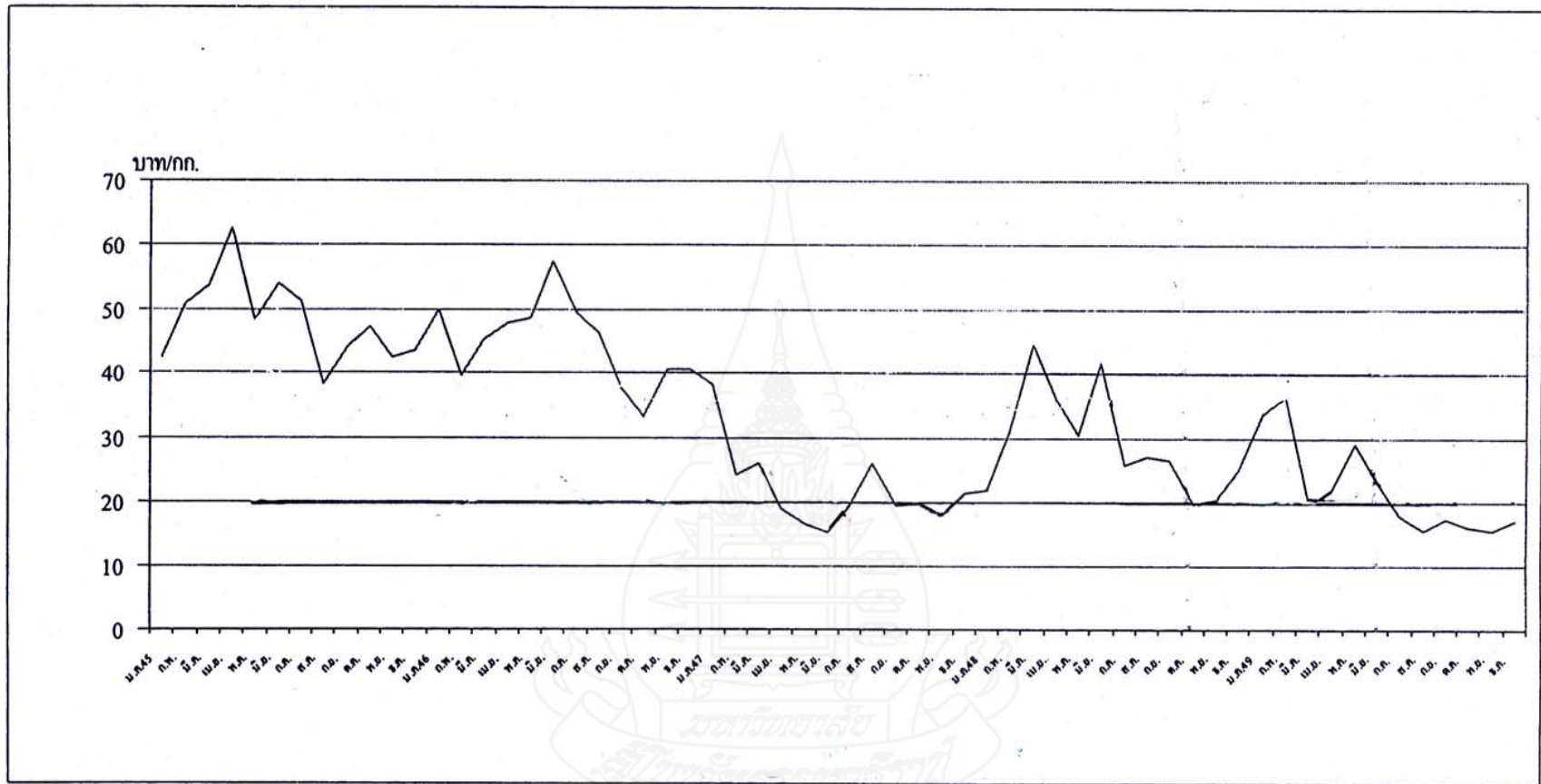
ที่มา : ศูนย์สารสนเทศ สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร และกรมศุลกากร

3.4.7 ความเคลื่อนไหวของราคา ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ที่ส่งออกรายเดือน

เมื่อพิจารณาถึงความเคลื่อนไหวของราคา ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ที่ส่งออกราย เดือนที่ผ่านมา พบว่า ราคาจะตกต่ำในระหว่างเดือนสิงหาคม ถึงกันยายน เนื่องจากอยู่ในฤดูกาล ผลิตที่ลำไยสดออกสู่ตลาดพร้อมกันมาก ทำให้มีวัตถุดิบลำไยสดราคาถูกในการแปรรูปเป็นลำไย อบแห้งทั้งเปลือก ประกอบกับ ไม่อยู่ในช่วงระยะเวลา ที่เป็นความต้องการของตลาดหลักที่สำคัญ คือประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ราคาจะสูงในระหว่างเดือนตุลาคม ถึงกุมภาพันธ์ เนื่องจากอยู่ใน ช่วงระยะเวลาที่เป็นความต้องการของตลาดหลักที่สำคัญ คือประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ที่

อยู่ในช่วงเทศกาล วันชาติ ปีใหม่ และตรุษจีน ที่มีความต้องการบริโภคผ้าใยอบแห้งมากขึ้น ดัง
รายละเอียดตามภาพที่ 4.12





ภาพที่ 4.12 แสดงความเคลื่อนไหว ของราคาลำไยอบแห้งที่เปลือก ที่ส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศ รายเดือน ในปี พ.ศ. 2545 – 2549

3.4.7 ปริมาณและมูลค่าการส่งออก ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก แยกรายประเทศ

เมื่อพิจารณาถึงปริมาณและมูลค่าการส่งออก ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ไปยังประเทศต่าง ๆ ในปีการผลิต พ.ศ. 2549 ที่ผ่านมา พบว่า มีการส่งออกไปยังประเทศพม่ามากที่สุด ปริมาณ 32,542 ตัน มูลค่า 671 ล้านบาท หรือร้อยละ 41.51 และ 41.79 ของปริมาณและมูลค่าการส่งออกทั้งหมด ตามลำดับ รองลงมาได้แก่ สาธารณรัฐประชาชนจีน ปริมาณ 30,051 ตัน มูลค่า 440 ล้านบาท หรือร้อยละ 38.34 และ 27.40 ของปริมาณและมูลค่าการส่งออกทั้งหมดตามลำดับ ลาว ปริมาณ 14,114 ตัน มูลค่า 326 ล้านบาท หรือร้อยละ 18.00 และ 20.30 ของปริมาณและมูลค่าการส่งออกทั้งหมดตามลำดับ และฮ่องกง ปริมาณ 644 ตัน มูลค่า 88 ล้านบาท หรือร้อยละ 0.82 และ 5.47 ของปริมาณและมูลค่าการส่งออกทั้งหมดตามลำดับ จะเห็นได้ว่าการส่งออกไปยังประเทศพม่า สาธารณรัฐประชาชนจีน และลาว รวมกันทั้งหมดมีปริมาณ 76,707 ตัน มูลค่า 1,437 ล้านบาท หรือร้อยละ 97.85 และ 89.49 ของปริมาณและมูลค่าการส่งออกทั้งหมดตามลำดับ ทั้งนี้ เนื่องจากการส่งออกไปยังประเทศพม่าและลาวนั้น เพื่อเปลี่ยนเป็นสินค้าของประเทศพม่าและลาว และส่งออกไปยังตลาดปลายทาง ที่เมืองสิบสองปันทา มณฑลยูนนาน สาธารณรัฐประชาชนจีน ที่มีพรมแดนติดต่อกับประเทศพม่าและลาว ซึ่งสาธารณรัฐประชาชนจีน ไม่เข้มงวดในการตรวจสอบพืชตกค้างของลำไยอบแห้งจากประเทศพม่าและลาว และยังประเมินราคานำเข้าลำไยอบแห้งเพื่อเก็บภาษีมูลค่าเพิ่มไม่สูงมากนัก ประกอบกับได้มีการพัฒนาเส้นทางขนส่งทางบก ระหว่างประเทศเพื่อนบ้านที่มีพรมแดนติดต่อกัน ให้มีความสะดวกมากยิ่งขึ้น และใช้เวลาในการขนส่งน้อยกว่าทางเรือ จึงได้มีการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน โดยทางบกผ่านประเทศพม่าและลาวเพิ่มมากขึ้น ดังรายละเอียดในตารางที่ 4.27

ตารางที่ 4.28 แสดง ปริมาณ และมูลค่า การส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก แยกรายประเทศ
ปี พ.ศ. 2549

ประเทศ	ปริมาณ(ตัน)	ร้อยละ(%)	มูลค่า (ล้านบาท)	ร้อยละ (%)
สาธารณรัฐประชาชนจีน	30,051	38.34	440	27.40
พม่า	32,542	41.51	671	41.79
ลาว	14,114	18.00	326	20.30
ฮ่องกง	644	0.82	88	5.47
สิงคโปร์	187	0.24	31	1.93
สาธารณรัฐเกาหลี	246	0.31	10	0.62
มาเลเซีย	39	0.05	3	0.19
แคนาดา	60	0.08	7	0.44
ฝรั่งเศส	17	0.02	2	0.12
สหราชอาณาจักร	15	0.02	1	0.06
ประเทศ	ปริมาณ(ตัน)	ร้อยละ(%)	มูลค่า (ล้านบาท)	ร้อยละ (%)
อื่น ๆ	475	0.61	27	1.68
รวม	78,390	100.00	1,606	100.00

ที่มา : กรมศุลกากร

3.4.8 ปริมาณ และมูลค่า การส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ในระหว่างปี

เมื่อพิจารณาถึง ปริมาณ และมูลค่า การส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ในระหว่างปี พบว่า มีการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก มากที่สุดในเดือนสิงหาคม ปริมาณ 21,220 ตัน และมูลค่า 404 ล้านบาท รองลงมาได้แก่เดือน กันยายน ปริมาณ 15,735 ตัน และมูลค่า 281 ล้านบาท ซึ่งเป็นห้วงระยะเวลาที่ผลผลิตลำไยสดออกสู่ตลาดมากที่สุด และมีการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกออกสู่ตลาดมากที่สุด จึงมีการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกไปจำหน่ายต่างประเทศมากที่สุดเช่นเดียวกัน นอกจากนี้มีการกระจายการส่งออกตลอดปี ดังรายละเอียดในตารางที่ 4.28

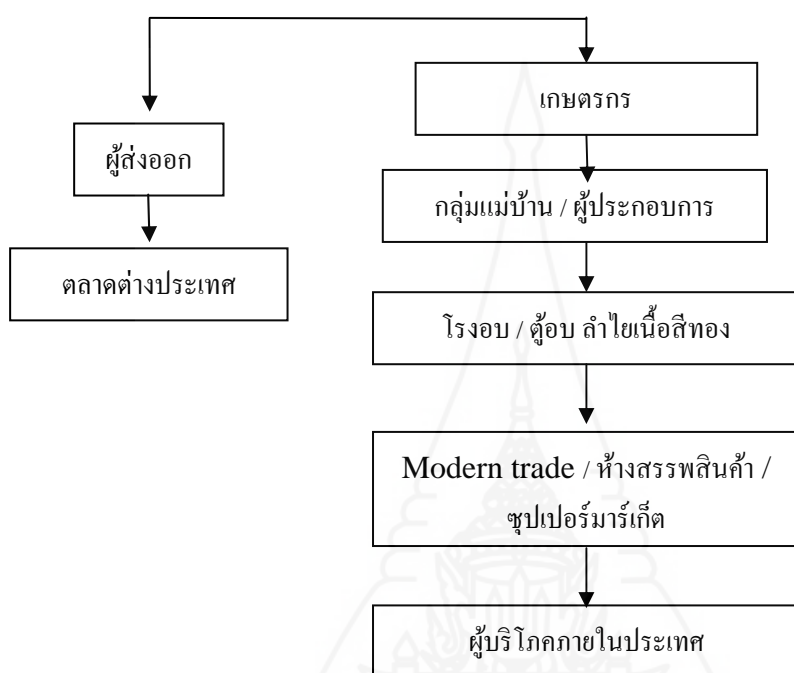
ตารางที่ 4.29 แสดง ปริมาณ และมูลค่า การส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ในระหว่างปี พ.ศ. 2549

เดือน	ปริมาณ(ตัน)	ร้อยละ(%)	ปริมาณ (ตัน)	ร้อยละ(%)
มกราคม	983	1.25	33	2.05
กุมภาพันธ์	618	0.79	22	1.37
มีนาคม	4,639	5.92	95	5.91
เมษายน	2,955	3.77	61	3.80
พฤษภาคม	7,736	9.87	160	9.96
มิถุนายน	6,225	7.94	146	9.09
กรกฎาคม	4,439	5.66	91	5.67
สิงหาคม	21,220	27.06	404	25.16
กันยายน	15,735	20.07	281	17.50
ตุลาคม	6,162	7.86	147	9.15
พฤศจิกายน	4,030	5.14	93	5.79
ธันวาคม	3,658	4.67	73	4.55
รวม	78,390	100.00	1,606	100.00

ที่มา : กรมศุลกากร

3.5 การตลาด ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง

ตลาดลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง จะมีห่วงโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ ของผู้ที่เกี่ยวข้อง ดังรายละเอียดตามภาพที่ 4.13 ดังนี้



ภาพที่ 4.13 แสดง ห่วงโซ่อุปทาน ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

3.5.1 เกษตรกรชาวสวนลำไย

เกษตรกรชาวสวนลำไย จะทำหน้าที่การผลิตลำไยสดทั้งในฤดูกาลมีการจัดการตั้งแต่ การเก็บเกี่ยวลำไยสด (ร่วง) แบบสุครึ้น ใส่องูกระสอบป่านหรือถุงกระสอบปุยแล้วบรรจุทุกรถปึก อพยพขนส่งไปจำหน่ายที่จุดรับซื้อ ของกลุ่มแม่บ้าน กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และผู้ประกอบการแปรรูป ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง

3.5.2 กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และผู้ประกอบการแปรรูป

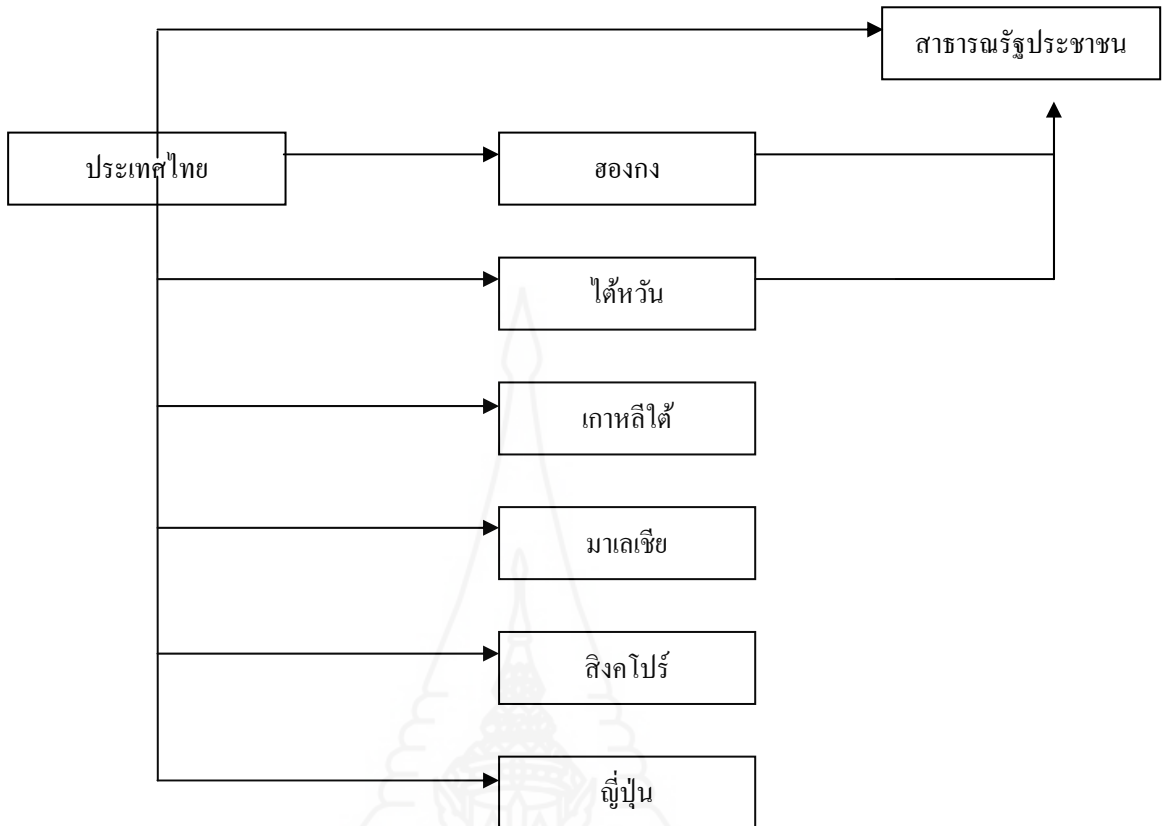
กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และผู้ประกอบการแปรรูป จะทำหน้าที่ในการรับซื้อลำไยสดร่วงการเกษตรกร นำมาคัดส่วนแยกเกรดคั่วเครื่องคัดแยกเกรด ทำการแกะเปลือกและคว้านเอาเมล็ดออกเหลือแต่เนื้อลำไย นำไปอบแห้งด้วยเตาอบเป็นเนื้อลำไยสีทอง คัดเกรดและคุณภาพเนื้อลำไยสีทองบรรจุใส่ถุงพลาสติก จัดเก็บรักษารอการจำหน่าย และบรรจุกล่องกระดาษในกรณีจำหน่ายให้กับผู้ส่งออก ที่จะนำไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศ จะบรรจุลำไยเนื้อ

สีทองใส่ถุงพลาสติกน้ำหนัก 3 หรือ 5 กิโลกรัม และบรรจุใส่กล่องกระดาษของผู้ส่งออก ซึ่งผู้ประกอบการเหล่านี้ จะมีอิทธิพลต่อการกำหนดราคาซื้อขายลำไยสด (ร่วง) ของเกษตรกร โดยจะเป็นผู้บริหารข้อมูลการตลาดย้อนกลับไปสู่เกษตรกร และตลาดภายในประเทศมีความต้องการลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อสีทอง มากกว่าลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

3.5.3 Modern trade ห้างสรรพสินค้าและซูเปอร์มาร์เก็ตผู้ประกอบการ Modern trade ได้แก่ แมคโคร เทสโก้โลตัส คาร์ฟู ซีคอนสแควร์ ห้างสรรพสินค้า ได้แก่ บิ๊กซี และ เซ็นทรัล และซูเปอร์มาร์เก็ตต่าง ๆ และตลาด อดก. ผู้ประกอบการค้าเหล่านี้จะทำหน้าที่ในการกระจายลำไยอบแห้งเนื้อสีทองไปสู่ผู้บริโภคโดยตรง โดยจัดการตั้งแต่การจัดการจัดสถานที่วางจำหน่ายลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง ที่รับซื้อมาจากผู้ประกอบการแปรรูป การบรรจุภัณฑ์เป็นถุงพลาสติกตามผู้ซื้อต้องการ

3.5.4 ผู้ส่งออกลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง

ผู้ส่งออกลำไยอบแห้งเนื้อสีทองจะทำการรับซื้อลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง จากกลุ่มแม่บ้าน วิสาหกิจชุมชน และผู้ประกอบการลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง จัดกล่องบรรจุภัณฑ์ส่งตัวอย่างลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง ได้กรมวิชาการเกษตรตรวจสอบวิเคราะห์สารพิษตกค้าง พร้อมทั้งออกใบรับรองสารพิษตกค้าง ซึ่งจะเสียค่าธรรมเนียมวิเคราะห์ตู้คอนเทนเนอร์ละ 3,500 บาท จัดรถบรรทุกตู้คอนเทนเนอร์น้ำหนักบรรทุก 20 ตัน ดำเนินการพิธีการส่งออกถึงท่าเรือภายในประเทศ และจัดหาระวางบรรทุกทางเรือไปยังตลาดต่างประเทศ และบริหารจัดการข้อมูลการตลาดย้อนกลับไปสู่ผู้แปรรูปลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง สำหรับตลาดส่งออกลำไยอบแห้งเนื้อสีทองจากการศึกษาของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่พบว่า มีตลาดรองรับอยู่หลายประเทศโดยประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน และฮ่องกง เป็นตลาดหลักที่นำเข้ามากที่สุด ประเทศไทยได้วันเป็นอีกประเทศหนึ่งที่ได้รับซื้อลำไยอบแห้งเนื้อสีทองจากประเทศไทย และมีบางส่วนนำไปขายให้กับประเทศจีน สิงคโปร์ และมาเลเซีย นำเข้าลำไยอบแห้งเนื้อสีทองคุณภาพดี ญี่ปุ่นนำเข้าลำไยอบแห้งเนื้อสีทองเกรดคัดพิเศษ มีเพียงประเทศเกาหลีที่นำเข้าลำไยอบแห้งเนื้อสีทองที่มีคุณภาพต่ำ (เกรดสีดำ) เนื่องจากนำไปใช้เป็นส่วนประกอบยาซึ่งมักจะมีสีดำอยู่แล้ว ดังรายละเอียดตามภาพที่ 4.14



ภาพที่ 4.14 แสดงการกระจายลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง ไปยังประเทศต่าง ๆ ปี พ.ศ.5239 - 2540
ที่มา : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

4. ปัญหาด้านการผลิต การแปรรูป การตลาดองค์กรเกษตรกร และด้านการดำเนินงานตามนโยบาย และมาตรการการจัดการสินค้าลำไยของรัฐบาล และแนวทางแก้ไขของรัฐบาลที่ผ่านมา

4.1 ด้านการผลิต

4.1.1 ผลผลิตมีมากเกินไปเกินความต้องการของตลาด

มีการขยายพื้นที่การเพาะปลูกเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะในภาคเหนือของประเทศทำให้มีพื้นที่เพาะปลูกเพิ่มขึ้นรวมเป็นพื้นที่มากกว่า 1 ล้านไร่ ซึ่งเป็นผลมาจากมาตรการการแทรกแซงตลาดลำไยของรัฐบาลที่ผ่านมา ได้มีการกำหนดราคารับจำนำลำไยอบแห้งและลำไยสด (ร่วง) จากเกษตรกรชาวสวนลำไยในราคาที่สูงกว่าราคาตามกลไกตลาดปกติ ทำให้เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้นจากมาตรการดังกล่าว จึงได้มีการขยายพื้นที่การเพาะปลูกเพิ่มขึ้นอย่าง

ต่อเนื่อง เป็นผลทำให้ผลผลิตลำไยเพิ่มขึ้นมากกว่าความต้องการของตลาดอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะในฤดูกาลผลผลิต และก่อให้เกิดปัญหาด้านการตลาดทำให้ราคาผลผลิตลำไยในฤดูกาลตกต่ำอยู่ตลอดเวลา

รัฐบาลได้ดำเนินการแก้ไข โดยการส่งเสริมการจัดระเบียบการผลิตลำไยให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด และสภาพภูมิเวศน์ดังนี้

1) ควบคุมพื้นที่การปลูกลำไยไม่เกิน 850,000 ไร่ โดยกำหนดเป็นการผลิตลำไยในฤดูกาล 550,000 ไร่ และแนวทางการส่งเสริมการผลิตลำไยนอกฤดูกาล 300,000 ไร่

2) จัดทำทะเบียนเกษตรกรผู้ปลูกลำไยให้มีความชัดเจนโดยการสำรวจ จัดทำแผนที่ในระบบสารสนเทศโดยใช้เทคโนโลยีจากเครื่องมือ GPS เพื่อให้มีข้อมูลด้านภูมิเวศน์ที่ถูกต้องสำหรับการส่งเสริมการผลิตที่เหมาะสม

3) ส่งเสริม สนับสนุน การผลิตลำไยนอกฤดูกาลผลิตโดยการกำหนดเขตส่งเสริมการผลิตลำไยนอกฤดูกาลผลิต ที่เหมาะสมกับระบบภูมิเวศน์ถาดเทคโนโลยีการผลิตลำไยนอกฤดูให้มีประสิทธิภาพ จัดหาแหล่งเงินทุนอัตราดอกเบี้ยต่ำเพื่อการผลิต การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตลำไยนอกฤดู และประสานงานให้ภาคเอกชนเข้ามาดำเนินการด้านการตลาด รับซื้อผลผลิตล่วงหน้ากับเกษตรกรแบบสัญญาข้อตกลงในราคาประกันขั้นต่ำ (Contract farming)

4) ปรับลดพื้นที่ปลูกที่ไม่เหมาะสม และปรับเปลี่ยนพื้นที่ปลูกลำไยที่มีอายุมากกว่า 20 ปี ไปปลูกพืชชนิดอื่นแทน หรือปรับไปปลูกลำไยพันธุ์ดีสำหรับการบริโภคภายในประเทศ เช่น พันธุ์สีชมพู และพันธุ์เขียวเขียว โดยการสนับสนุนแหล่งเงินทุนอัตราดอกเบี้ยต่ำเพื่อการปลูกพืชอื่นแทนการปลูกลำไย

5) ส่งเสริมสนับสนุนการวิจัยและพัฒนาสายพันธุ์ และเทคโนโลยีการผลิตที่เหมาะสมกับสภาพภูมิเวศน์ของแต่ละแหล่งผลิต

4.1.2 เกษตรกรยังขาดความรู้ความเข้าใจในเทคโนโลยีการผลิต ลำไยให้มีคุณภาพดีอย่างมีประสิทธิภาพ รัฐบาลได้ส่งเสริมสนับสนุนการพัฒนาการผลิตลำไยตามมาตรฐาน GAP (Good Agriculture Practice) โดยกระบวนการถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่เกษตรกรอย่างทั่วถึง รวมทั้งประสานงานกับเอกชนด้านการจัดหาตลาดที่เหมาะสม อย่างครบวงจร เพื่อส่งเสริมแรงจูงใจต่อการพัฒนาคุณภาพลำไย

4.2 ด้านการแปรรูป

4.2.1 ประสิทธิภาพด้านการแปรรูป

ประสิทธิภาพด้านการแปรรูป โดยเฉพาะการแปรรูปเป็นลำไยอบแห้งทั้งเปลือก และลำไยอบแห้งเนื้อทอง ยังไม่ได้มาตรฐานคุณภาพตามความต้องการของตลาด ที่เน้นด้าน

คุณภาพเป็นสำคัญ และอัตราการแปรสภาพลำไยอบแห้งทั้งเปลือกยังสูงอยู่ในอัตราที่สูงคือ อัตราลำไยสด (ร่วง) : ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก (3.4 – 3.6 : 1) และมีอัตราการบอบแตกสูงมากกว่าร้อยละ 8 ของผลผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ทำให้มีต้นทุนการผลิตสูง รัฐบาลได้ส่งเสริมสนับสนุนให้เกษตรกรและสถาบันเกษตรกรด้านเงินลงทุน อัตราดอกเบี้ยต่ำ ในการปรับปรุงเตอบลำไยที่มีอยู่เดิม หรือ สร้างเตอบลำไยอบแห้งใหม่ที่สามารถแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือก และลำไยอบแห้งเนื้อสีทองอย่างมีประสิทธิภาพ ให้ได้ผลผลิตลำไยอบแห้งที่มีคุณภาพตามความต้องการของตลาด และต้นทุนต่ำลง

4.2.2 งานวิจัยและพัฒนาการลงทุนผลิตภัณฑ์ในเชิงพาณิชย์ ยังขาดงานวิจัยและพัฒนาการลงทุนผลิตภัณฑ์ในเชิงพาณิชย์ เช่น ผลิตภัณฑ์ยา และอาหารเสริมผลิตภัณฑ์โซฮอลล์ลำไย ในอุตสาหกรรมเอทานอล การผลิตน้ำตาลลำไย และการทำยาสมุนไพร เป็นต้น จะเห็นได้ว่ามีการใช้ลำไยสดเพื่อแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ลำไย เช่น ลำไยกระป๋อง เนื้อลำไยสีทอง น้ำลำไยพร้อมดื่ม ไวน์ลำไย ลำไยผงสำหรับชงดื่ม และชาลำไย เป็นต้น ยังมีสัดส่วนน้อยประมาณไม่ถึงร้อยละ 10 ของผลผลิตลำไยสดทั้งหมด ซึ่งการแปรรูปส่วนใหญ่ยังเป็นการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกมากกว่า ร้อยละ 70 ของผลผลิตลำไยทั้งหมด รัฐบาลส่งเสริมให้มีการพัฒนาการแปรรูปลำไยเชิงพาณิชย์ให้มากขึ้นในทุกระดับ ทั้งด้านการผลิตและการตลาด และสนับสนุนการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ในเชิงพาณิชย์ให้มากขึ้นอย่างต่อเนื่อง

4.3 ด้านการตลาด

4.3.1 ผลผลิตลำไยเกินความต้องการของตลาด

ผลผลิตลำไยมีปริมาณเกินความต้องการของตลาด โดยเฉพาะในช่วงฤดูการผลิต เดือนกรกฎาคม ถึง สิงหาคม ของทุกปี ซึ่งเป็นช่วงเวลาที่ลำไยไม่สามารถระบายผลผลิตออกนอกแหล่งผลิตได้ทัน ทั้งการบริโภคสดภายในประเทศ การส่งออกลำไยสดไปต่างประเทศรวมแล้วไม่เกินร้อยละ 20 ของผลผลิตทั้งหมด และการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ลำไยอื่นๆ ที่ไม่ใช่ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกไม่เกินร้อยละ 10 ของผลผลิตทั้งหมด ดังนั้น ที่เหลืออีกประมาณมากกว่าร้อยละ 70 ของผลผลิตทั้งหมดถูกนำไปแปรรูปเป็นลำไยอบแห้ง เป็นลำไยอบแห้งทั้งเปลือกโดยส่วนมาก และลำไยอบแห้งเนื้อสีทองเพียงเล็กน้อย ประกอบกับตลาดส่งออกตลาดหลัก ทั้งลำไยสดและลำไยอบแห้ง คือประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ที่ผู้นำเข้ามักรวมตัวกันกำหนดราคารับซื้อ (ตลาดเป็นผู้ซื้อ) รัฐบาลได้ส่งเสริมได้มีการเพิ่มการบริโภคลำไยสดภายในประเทศเพิ่มมากขึ้น โดยมีโครงการจัดการวานสินค้าลำไยสดไปจำหน่ายทั่วประเทศ จากผู้ผลิตไปยังผู้บริโภคโดยตรง รวมทั้งการประชาสัมพันธ์รณรงค์ประโยชน์ทางโภชนาการของลำไย เพื่อสุขภาพ และส่งเสริมให้มีการใช้ลำไยเพื่อการแปรรูปผลิตลำไยในเชิงพาณิชย์เพิ่มมากขึ้น ในด้านตลาดผลผลิตลำไยสด และ

ลำไยอบแห้งในตลาดต่างประเทศ รัฐบาลโดยกระทรวงพาณิชย์ ร่วมกับภาคเอกชน โดยสมาคมผู้ค้า และส่งออกผลไม้ไทย เร่งขยายตลาดส่งออกใหม่ ๆ เช่น อินเดีย ตะวันออกกลาง ยุโรป ออสเตรเลีย แคนาดา และสหรัฐอเมริกา โดยการประชาสัมพันธ์ จัดงานแสดงสินค้าลำไยในประเทศต่าง ๆ เหล่านี้ เป็นต้น

4.3.2 อุปสรรคในด้านการตลาดเพื่อการส่งออกทำให้ต้นทุนการส่งออกสูง

อุปสรรคในด้านการตลาดเพื่อการส่งออก โดยเฉพาะประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน เช่น ภาษีการค้า (VAT) อัตราร้อยละ 13 ของราคาประเมินโดยการกำหนดราคาประเมินภาษีค่อนข้างสูง และแต่ละท่าเรือที่นำเข้ากำหนดราคาประเมินภาษีไม่เท่ากัน มาตรการความเข้มงวดในการตรวจสอบสารพิษตกค้างที่ยุ่งยาก และใช้เวลานาน ค่าระวางเรือที่เพิ่มขึ้นในช่วงเทศกาลขนส่งผลไม้ไทยออกสู่ตลาดต่างประเทศ เช่น ไปฮ่องกงจากเดิม 1,200 ดอลลาร์สหรัฐ เพิ่มขึ้นเป็น 2,300 – 2,500 ดอลลาร์สหรัฐ และระวางเรือไม่เพียงพอ ค่าขนส่งจากท่าเรือเชียงแสน ไปตามลำน้ำโขง ซึ่งเรือขนส่งเป็นบริษัทสาธารณรัฐประชาชนจีน ซึ่งมีอุปสรรคทั้งด้านการขนส่งบรรทุกได้มากในฤดูฝนแต่ใช้เวลานานเพราะวังทวนกระแสน้ำเชี่ยว และบรรทุกได้น้อยในช่วงฤดูแล้ง เพราะน้ำโขงแห้งตื้นเขิน และค่าเรือบรรทุกสูง รัฐบาลได้เร่งรัดให้มีการเจรจากับสาธารณรัฐประชาชนจีน เพื่อลดปัญหาอุปสรรคเงื่อนไขทางการค้าระหว่างประเทศ เช่น ราคาประเมินภาษี การเข้มงวด การตรวจกักกันโรคพืช ที่ด่านศุลกากรนำเข้า การผ่อนปรนอำนวยความสะดวกด้านพิธีศุลกากรนำเข้า การพัฒนาการขนส่งสินค้าทางบกที่สะดวกรวดเร็วและค่าใช้จ่ายในการขนส่งที่ต่ำกว่า ซึ่งในปัจจุบันได้รับการตอบสนองดีขึ้นมาก โดยเฉพาะเป็นความร่วมมือในกลุ่มประเทศ ASEAN ที่กำลังพัฒนาและเป็นจริงในปี พ.ศ.2558 เป็นต้นไป

4.3.3 การดำเนินมาตรการแทรกแซงตลาดของรัฐบาล

จากการดำเนินการแทรกแซงตลาดของรัฐบาล ทั้งการกำหนดราคารับซื้อลำไยสด (ร่วง) จากเกษตรกรในราคาสูงกว่าราคาตามกลไกของตลาดปกติ เป็นผลทำให้เกษตรกรขยายพื้นที่การปลูกลำไยเพิ่มมากขึ้น เป็นการเพิ่มผลผลิตเกินความต้องการของตลาดมากยิ่งขึ้นอีก เพราะขายให้รัฐบาลได้ราคาสูง และการกำหนดราคารับจำนำลำไยอบแห้งที่เลือกที่สูงกว่าราคาตามกลไกตลาด ทำให้เกิดสต็อกลำไยอบแห้งคงเหลืออยู่จำนวนมาก เพราะไม่สามารถจำหน่ายในราคาตลาดจะทำให้ขาดทุน ส่งผลให้ผู้ประกอบการค้าลำไยอบแห้งนำมาเป็นปัจจัยในการต่อรองราคา ในการค้าลำไยในฤดูการผลิตใหม่อยู่ตลอดเวลา เป็นการบิดเบือนตลาดการค้าเสรี ประกอบกับการบริหารจัดการสินค้าลำไยโดยภาครัฐไม่มีความคล่องตัวเพราะต้องเป็นไปตามระเบียบกระบวนการ ขั้นตอนของทางราชการ ภาครัฐไม่มีบุคลากรที่มีความชำนาญทางด้านในการทำธุรกิจการค้า ทำให้ขาดประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน เกิดผลเสียมากกว่า เช่น จำหน่ายลำไยทั้งลำไยสด

และลำไยอบแห้งซึ่งเปลือกลำไยไม่ทันกับความต้องการของตลาด เกิดการขาดทุนจากการจำหน่ายสูญเสียงบประมาณจำนวนมาก ยังส่งผลให้มีสต็อกลำไยอบแห้งคงเหลืออยู่อีกจำนวนมาก ดังนั้นรัฐบาลควรต้องกำหนดนโยบายที่ชัดเจน ไม่มีการแทรกแซงตลาดเป็นไปตามกลไกตลาด ให้ตลาดเป็นไปตามกลไกของตลาดเสรี โดยสนับสนุนส่งเสริมให้ภาคเอกชน สถาบันเกษตรกร วิชากิจชุมชน ผู้มีส่วนได้เสียเป็นกลไกดำเนินการร่วมกันจัดการด้านการผลิต และการตลาดลำไย และภาครัฐบาลเป็นหน่วยงานส่งเสริม สนับสนุนและประสานงานอำนวยความสะดวกทั้งด้านการผลิต และการตลาด ดูแลช่วยเหลือการแก้ไขปัญหาและอุปสรรคให้กับกลุ่มผู้ผลิต และกลุ่มผู้ค้าในการดำเนินการผลิตและการตลาดให้เกิดประสิทธิภาพ

4.4 ด้านการพัฒนาองค์กรเกษตรกร

องค์กรเกษตรกรที่เกี่ยวข้องกับลำไยประกอบด้วย สหกรณ์การเกษตร กลุ่มเกษตรกรชาวสวนลำไย กลุ่มวิชากิจชุมชนมากกว่า 150 แห่ง กระจายในพื้นที่การปลูกลำไย ยังไม่มีความเข้มแข็งในการบริหารจัดการ ไม่สามารถแก้ไขปัญหาทั้งด้านการผลิตและการตลาดให้กับเกษตรกรสมาชิกได้ มีเพียงทำหน้าที่แก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าด้วยการเรียกร้องให้ภาครัฐบาลเข้ามาช่วยเหลือตลอดมา มีเกษตรกรจำนวนมากอยู่ภายใต้การบริหารของระบบพ่อค้าคนกลาง ตั้งองค์กรขึ้นมาเพื่อรองรับการช่วยเหลือด้านเงินทุนจากภาครัฐ ทำให้เกษตรกรสมาชิกไม่ได้รับความช่วยเหลือทั้งด้านการผลิต และการตลาดลำไยอย่างแท้จริง นอกจากนี้องค์กรเกษตรกรที่มีอยู่ไม่ได้มีการประสานงาน และร่วมมือกันในการวางแผนการผลิตและการตลาดอย่างเป็นระบบ ดังนั้นรัฐบาลควรส่งเสริมสนับสนุนการพัฒนาความรู้ด้านการบริหารจัดการ ด้านเงินลงทุนหมุนเวียนในการดำเนินการด้านการตลาด และโครงสร้างพื้นฐานและสิ่งอำนวยความสะดวกด้านการตลาด เช่น โกดัง เครื่องอบแห้งลำไยแบบไอน้ำที่ใช้ต้นทุนในการก่อสร้างสูงมาก ตรวจสอบและควบคุมสถาบันเกษตรกร ให้เป็นสถาบันของเกษตรกรอย่างแท้จริง เพื่อส่งเสริมให้องค์กรเกษตรกรเหล่านี้มีความเข้มแข็ง มีประสิทธิภาพในการบริหารจัดการ ให้สามารถแก้ไขปัญหาทั้งด้านการผลิต และการตลาดให้กับเกษตรกรสมาชิกได้อย่างแท้จริง

บทที่ 5

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

จากการศึกษา ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ของประเทศไทย ไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน โดยใช้วิธีการวิเคราะห์เชิงปริมาณ (Quantitative Analysis) โดยใช้ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2536 – 2553 รวมระยะเวลา 18 ปี เพื่อทราบถึง ปัจจัยต่าง ๆ ที่นำมาเป็นตัวแปรอิสระ (Independent Variable) ที่มีผลต่อปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ของประเทศไทย ไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ในรูปแบบการวิเคราะห์สมการถดถอยเชิงซ้อน (Multiple Linear Regression Analysis) โดยในการกำหนดตัวแปรอิสระ ที่ใช้ในการศึกษา จะนำทฤษฎีเศรษฐศาสตร์ ในเรื่อง อุปสงค์ (Demand) มากำหนดแบบจำลอง ให้อยู่ในรูปของฟังก์ชันทางคณิตศาสตร์ ดังนี้

$$EXL = a_0 + a_1 P_c + a_2 Y_c + a_3 N_c + a_4 D + E$$

โดยกำหนดให้

ตัวแปรตาม (Dependent Variable) คือ

EXL = ปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ของประเทศไทย ไปยัง สาธารณรัฐประชาชนจีน

ตัวแปรอิสระ (Independent Variable) คือ

P_c = ราคานำเข้า C. i. f. ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจากประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

(หยวน / กก.)

Y_c = รายได้ประชาชาติของสาธารณรัฐประชาชนจีน (GDP หน่วยเป็น หยวน / ปี)

N_c = จำนวนประชากรในสาธารณรัฐประชาชนจีน (ล้านคน)

D = มาตรการที่ไม่ใช่ภาษีศุลกากร ซึ่งกำหนดโดย AQSIQ ของสาธารณรัฐประชาชนจีน

โดย $D = 0$ คือยังไม่มีกรนำมาตรการ ที่กำหนดโดย AQSIQ ของสาธารณรัฐประชาชนจีนมาใช้

$D = 1$ คือมีการนำมาตรการ ที่กำหนดโดย AQSIQ ของสาธารณรัฐประชาชนจีนมาใช้

E = ค่าความคลาดเคลื่อน (Error Term)

a_0, a_1, a_2, a_3, a_4 และ a = ค่าสัมประสิทธิ์ที่เกิดจากการคาดคะเน (Coefficient of Estimation)

Regression

Variables Entered/Removed^a

Model	Variables Entered	Variables Removed	Method
1	มาตรการที่มีใช้ภาษีศุลกากร AQSIQ ของจีน, รายได้ประชาชาติของจีน (หยวน), ราคานำเข้า C.i.f. ลำโพงแห่งทั้งเปลือกของ ไทยไปจีน (หยวน/กิโลกรัม), จำนวนประชาชนจีน (ล้านคน)	.	Enter

a. All requested variables entered.

b. Dependent Variable: ปริมาณการส่งออกลำโพงแห่งทั้งเปลือก ไทยไปจีน (ตัน)

Model Summary^b

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate	Durbin-Watson
1	.898 ^a	.806	.746	17789.09836	2.333

a.

Predictors: (Constant), มาตรการที่มีใช้ภาษีศุลกากร AQSIQ ของจีน, รายได้ประชาชาติของจีน (หยวน), ราคานำเข้า C.i.f. ลำโพงแห่งทั้งเปลือกของ ไทยไปจีน (หยวน/กิโลกรัม), จำนวนประชาชนจีน (ล้านคน)

b. Dependent Variable: ปริมาณการส่งออกลำโพงแห่งทั้งเปลือก ไทยไปจีน (ตัน)

ANOVA^b

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	17071339793.482	4	4267834948	13.487	.000 ^a
	Residual	4113876264.487	13	316452020		
	Total	21185216057.969	17			

a. Predictors: (Constant), มาตรการที่มีใช้ภาษีศุลกากร AQSIQ ของจีน, รายได้ประชาชาติของจีน (หยวน), ราคานำเข้า C.i.f. ลำโพงแห่งทั้งเปลือกของ ไทยไปจีน (หยวน/กิโลกรัม), จำนวนประชาชนจีน (ล้านคน)

b. Dependent Variable: ปริมาณการส่งออกลำโพงแห่งทั้งเปลือก ไทยไปจีน (ตัน)

Coefficients^c

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	184534.0	507686.6		.363	.722
	ราคานำเข้า C.i.f. ลำโพงแห่งทั้งเปลือกของ ไทยไปจีน (หยวน/กิโลกรัม)	-177.209	71.282	-.681	-2.486	.027
	รายได้ประชาชาติของจีน (หยวน)	.187	.145	.424	1.293	.219
	จำนวนประชาชนจีน (ล้านคน)	-93.320	410.250	-.128	-.227	.824
	มาตรการที่มีใช้ภาษีศุลกากร AQSIQ ของจีน	2904.379	20675.56	-.040	-.140	.890

a. Dependent Variable: ปริมาณการส่งออกลำโพงแห่งทั้งเปลือก ไทยไปจีน (ตัน)

Variables Entered/Removed^b

Model	Variables Entered	Variables Removed	Method
1	LNP ^a	.	Enter

- a. All requested variables entered.
b. Dependent Variable: LNEXTL

Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.861 ^a	.741	.725	.81597

- a. Predictors: (Constant), LNP

ANOVA^b

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	30.543	1	30.543	45.874	.000 ^a
	Residual	10.653	16	.666		
	Total	41.196	17			

- a. Predictors: (Constant), LNP
b. Dependent Variable: LNEXTL

Coefficients^a

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	21.983	1.779		12.360	.000
	LNP	-2.246	.332	-.861	-6.773	.000

- a. Dependent Variable: LNEXTL

ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทยไปยัง สาธารณรัฐประชาชนจีน จากการวิเคราะห์จะได้รับความสัมพันธ์ของตัวแปรต่างๆดังต่อไปนี้คือ

$$\text{EXL} = 184534 - 177.209 P_C^* + 0.187 Y_C - 93.320 N_C - 2904.379 D$$

(-2.486) (1.293) (-0.227) (-0.140)

Adjust R² = 0.746

Std. Error = 17789.098

F – value = 13.487**

DW-Statistic = 2.333

เมื่อ * มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ผลการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทยไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน ปรากฏว่าราคานำเข้า C.i.f. ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจากประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน (P_C) รายได้ประชาชาติของสาธารณรัฐประชาชนจีน (Y_C) จำนวนประชากรในสาธารณรัฐประชาชนจีน (N_C) และมาตรการที่มีใช้ภายในศุลกากร ซึ่งกำหนดโดย AQSIQ ของสาธารณรัฐประชาชนจีน (D) มีอิทธิพลในการอธิบายการเปลี่ยนแปลงปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทยไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน

โดยพิจารณาว่า Adjust R² (Coefficient of Determination) ของสมการมีค่าเท่ากับ 0.746 แสดงว่าการเปลี่ยนแปลงของปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทยไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีนสามารถอธิบายได้จากการเปลี่ยนแปลงของตัวแปรอิสระในสมการคือ ราคานำเข้า C.i.f. ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจากประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน (P_C) รายได้ประชาชาติของสาธารณรัฐประชาชนจีน (Y_C) จำนวนประชากรในสาธารณรัฐประชาชนจีน (N_C) และมาตรการที่มีใช้ภายในศุลกากร ซึ่งกำหนดโดย AQSIQ ของสาธารณรัฐประชาชนจีน (D) รวมกันคิดเป็นร้อยละ 74.60 ส่วนอีกร้อยละ 25.40 เป็นอิทธิพลจากการเปลี่ยนแปลงของปัจจัยอื่นๆที่ไม่ได้กำหนดไว้ในสมการ และเมื่อกำหนดการทดสอบสหสัมพันธ์ในตัวเอง (Autocorrelation) ปรากฏว่า DW-Statistic มีค่าเท่ากับ 2.333ซึ่งค่าดังกล่าวอยู่ในช่วงที่ไม่เกิดปัญหาสหสัมพันธ์ในตัวเอง อย่างไรก็ตาม เมื่อพิจารณาตัวแปรอิสระทีละตัวแปรกลับพบว่ามีเพียง P_C เท่านั้น ที่สามารถอธิบายปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทยไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน ได้อย่างมีนัยสำคัญ ส่วนตัวแปรอื่นๆ ที่เหลือไม่สามารถอธิบายปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทยไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน ได้อย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

จากการทดสอบนัยสำคัญทางสถิติของค่าสัมประสิทธิ์ของปัจจัย (t – value) ปรากฏว่าค่าสัมประสิทธิ์ของราคานำเข้า C.i.f. ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจากประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน (P_C) มีนัยสำคัญทางสถิติระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

เมื่อ LNEXL ได้ค่าสัมประสิทธิ์ของ P_c เท่ากับ -2.246 อธิบายได้ว่าค่าความยืดหยุ่นของราคานำเข้า C.i.f. ถ้าโยบแห่งทิ้งเปลือกจากประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน (P_c) เท่ากับ -2.246 หมายความว่าถ้าหากราคานำเข้า C.i.f. ถ้าโยบแห่งทิ้งเปลือกจากประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน (P_c) เปลี่ยนแปลงไปร้อยละ 1 จะทำให้อุปสงค์เปลี่ยนแปลงไปเท่ากับร้อยละ 2.246 ในทิศทางตรงกันข้าม



บทที่ 6

สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อ ปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทย ไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน มีวัตถุประสงค์ ดังนี้

1. เพื่อศึกษา สภาพทั่วไป เกี่ยวกับการผลิตและการตลาดของลำไยอบแห้งทั้งเปลือกในประเทศไทย
2. เพื่อศึกษา ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ของประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

1. สรุปผลการวิจัย

1.1 การผลิตและการตลาด ของลำไยอบแห้งทั้งเปลือกในประเทศไทย

การผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทย เกิดขึ้นจากการที่ผลผลิตลำไยสด ในฤดูกาลออกพร้อม ๆ กันมากเกินไปเกินความต้องการของตลาด รัฐบาลจึงได้แนะนำส่งเสริมให้นำลำไยสดมาแปรรูปเป็นลำไยอบแห้งทั้งเปลือก พร้อมทั้งหาตลาด ผลปรากฏว่าเป็นที่ต้องการของตลาด โดยเฉพาะประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนเป็นตลาดหลัก ทั้งลำไยสดและลำไยอบแห้งทั้งเปลือก สามารถจัดปัญหาลำไยสดล้นตลาดได้ระยะหนึ่ง และทำให้เกษตรกรชาวสวนลำไยมีรายได้เพิ่มขึ้น จึงทำให้เกษตรกรขยายการผลิตโดยการขยายพื้นที่ปลูกเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะในเขตการผลิตหลักใน 8 จังหวัดภาคเหนือตอนบน เป็นผลทำให้เกิดปัญหา ผลผลิตล้นตลาดทั้งลำไยสดและลำไยอบแห้งทั้งเปลือกขึ้นอีกทำให้ราคาลำไยสดที่เกษตรกรขายได้ และราคาส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกลดลง จนเกิดการเรียกร้องของเกษตรกรชาวสวนลำไย ให้รัฐบาลเข้ามาดำเนินการแก้ไขปัญหาโดยการแทรกแซงตลาด ด้วยมาตรการประกันราคาลำไยสด (ร่วง) มาตรการประกันราคาลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งเป็นการช่วยเหลือเกษตรกรชาวสวนลำไยไม่ให้ขาดทุน จากการผลิตในระยะสั้นเท่านั้น แต่ในภาพรวมปรากฏว่ารัฐบาลต้องสูญเสียงบประมาณจากการขาดทุนในการดำเนินมาตรการดังกล่าว เป็นจำนวนที่มากกว่ารายได้ที่เกษตรกรได้รับเพิ่มขึ้น อีกทั้งยังเป็นผลทำให้เกษตรกรขยายการผลิตเพิ่มขึ้นอีก โดยการขยายพื้นที่ปลูกเพิ่มขึ้นอีก เพราะมีความมั่นใจว่า รัฐบาลต้องเข้ามาแทรกแซงด้านการตลาด ทำให้ไม่ขาดทุน จากการเพิ่มการผลิตดังกล่าว ซึ่งใน

ระยะยาวเป็นผลเสียมากกว่าทั้งปัญหาด้านปริมาณ ผลผลิตมากเกินไปความต้องการของตลาด และผลผลิตไม่มีคุณภาพราคาผลผลิตตกต่ำ และรัฐบาลต้องสูญเสียงบประมาณอีกมากในการแก้ไขปัญหาดังกล่าวอย่างไม่มีที่สิ้นสุด แต่ภายหลังจากที่รัฐบาลไม่ได้เข้าไปแทรกแซงด้านการตลาดปล่อยให้ไปไปตามกลไกตลาดโดยเสรี และส่งเสริมสนับสนุนให้เกษตรกรชาวสวนลำไย เพิ่มผลผลิตลำไยสดโดยการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ ทำให้ผลผลิตต่อไร่เพิ่มมากขึ้น และต้นทุนการผลิตลดลง ตามแนวทางการผลิตการเกษตรที่มี GAP (Good Agriculture Practice) มากกว่าการขยายพื้นที่ปลูก รวมทั้งการส่งเสริมให้เกษตรกรชาวสวนลำไย ที่มีพื้นที่เหมาะสมในการผลิตลำไยนอกฤดูเพิ่มมากขึ้น ซึ่งทำให้ผลผลิตลำไยกระจายออกสู่ตลาดตลอดปีเพิ่มมากขึ้น มากกว่าออกสู่ตลาดกระจุกตัวพร้อมกันในฤดูการผลิต จึงช่วยลดปัญหาผลผลิตลำไยออกสู่ตลาดพร้อมกันจนล้นตลาด ซึ่งส่งผลให้ปริมาณลำไยอบแห้งทั้งเปลือกลดลงไปด้วย ในด้านการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก พบว่าปัจจัยการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่สำคัญคือ ลำไยสด (ร่วง) ที่เป็นวัตถุดิบ เตาอบลำไยและ โถคังที่เก็บผลผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกเพื่อรอการจำหน่าย พบว่าผลผลิตลำไยสด (ร่วง) ที่เกษตรกรชาวสวนลำไยนำมาจำหน่ายให้กับผู้แปรรูป เป็นลำไยเกรด AA มีประมาณร้อยละ 30 เกรด A ร้อยละ 50 และเกรด B ร้อยละ 20 ของปริมาณลำไยสด (ร่วง) ทั้งหมด เตาอบลำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่ใช้ในการผลิตอยู่ในปัจจุบัน มีจำนวนเพียงพอในการอบแห้งลำไยสดที่ออกสู่ตลาด แต่อัตราแปรสภาพลำไยสดต่อลำไยอบแห้งทั้งเปลือกยังมีสัดส่วนที่สูงอยู่ (ลำไยสด : ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก เท่ากับ 3.3 – 3.5 : 1) และมีผลผลิตเสียหาย ไหม้ บุบ แดก สลาย จากการอบแห้งในอัตราที่สูง ทำให้ต้นทุนในการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกยังอยู่ในอัตราที่สูง และจำนวน โถคังที่เก็บผลผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก เพื่อรอการจำหน่ายมีเพียงพอสำหรับการเก็บผลผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่ผลิตได้ทั้งหมด

ในด้านการตลาดลำไยอบแห้งทั้งเปลือก พบว่าตลาดหลักยังคงเป็นประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ที่นำเข้าลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจากประเทศไทย มากกว่าร้อยละ 90 ของผลผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกทั้งหมดที่ประเทศผลิตได้ ซึ่งผู้นำเข้ามักรวมตัวกันและกำหนดราคาในการนำเข้า ตลาดเป็นของผู้ซื้อ ซึ่งมีผลต่อการกำหนดราคาการรับซื้อลำไยสด (ร่วง) จากเกษตรกรชาวสวนลำไย อุปสรรคในด้านการตลาด พบว่า อัตราการประเมินราคามูลค่าผลผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก เพื่อจัดเก็บภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT) ของประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนที่มีอัตราสูง และไม่เป็นมาตรฐานเดียวกันในแต่ละด่านศุลกากรที่นำเข้าไปประเทศจีน รวมทั้งมาตรการด้านการตรวจรับรองสารพิษตกค้างที่มีขั้นตอนมาก เข้มงวดทำให้เกิดความล่าช้าไม่สะดวก ในขณะที่สินค้าเปลี่ยนเป็นของประเทศพม่าและลาว จะไม่เข้มงวดในการตรวจสอบสารพิษตกค้าง และยังประเมินราคานำเข้าลำไยอบแห้ง เพื่อจัดเก็บภาษีมูลค่าเพิ่มไม่สูงมากนัก สำหรับการขนส่งลำไยอบแห้งทั้ง

เปลือกพบว่ามีการขนส่งทางบก โดยผ่านประเทศพม่า และลาว ซึ่งสะดวกและใช้เวลาน้อยกว่าขนส่งทางเรือตามแม่น้ำโขง ดังนั้นจึงได้มีการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนโดยทางบก ผ่านประเทศพม่า และลาว เพิ่มมากขึ้น

1.2 ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ของประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

ผลการวิเคราะห์พบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ที่เป็นไปตามสมมติฐานทางทฤษฎีที่กำหนดไว้ที่มากที่สุดได้แก่ ราคานำเข้า C.i.f. ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจากประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน (P_c) โดยเป็นไปในทิศทางตรงกันข้ามกัน นั่นคือเมื่อราคานำเข้า C.i.f. ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจากประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนเพิ่มขึ้น จะทำให้ปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนลดลง โดยเมื่อราคานำเข้า C.i.f. ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจากประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน (P_c) มีค่าเปลี่ยนแปลงไปร้อยละ 1 จะทำให้อุปสงค์เปลี่ยนแปลงไปร้อยละ 2.246 ในทิศทางตรงกันข้าม

2. อภิปรายผล

2.1 สภาพทั่วไปเกี่ยวกับการผลิตและการตลาด ของลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทย

เป็นไปตามทฤษฎีทางเศรษฐศาสตร์ ที่ในด้านการเสนอขาย (Supply) ผู้ผลิตย่อมผลิตสินค้าในปริมาณที่เปลี่ยนแปลงไปในทิศทางเดียวกัน กับการเปลี่ยนแปลงของราคา นั่นคือ เมื่อราคาสินค้าสูงขึ้นย่อมจูงใจให้ผู้ผลิตเพิ่มปริมาณการผลิตมากขึ้น และเมื่อราคาสินค้าลดลงย่อมทำให้ผู้ผลิตลดปริมาณการผลิตลงในทิศทางเดียวกัน ดังจะเห็นได้จากในระยะแรกของผลผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ที่ผลิตได้ทั้งหมดของประเทศไทย ก็พบว่าในปีการผลิตที่ระดับราคาลำไยอบแห้งทั้งเปลือกลดลง ก็จะนำเข้ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจากประเทศไทยในปริมาณที่มากขึ้น และในปีการผลิตที่ระดับราคาลำไยอบแห้งทั้งเปลือกสูงขึ้น ก็จะนำเข้ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจากประเทศไทยในปริมาณที่ลดลง

จะเห็นได้ว่าราคาผลผลิต จะมีบทบาทในการปรับคุณภาพของปริมาณการเสนอขาย (Supply) และปริมาณการเสนอซื้อ (Demand) ให้เข้าสู่ดุลยภาพอยู่เสมอ ซึ่งเป็นไปตามทฤษฎีทางเศรษฐศาสตร์ ถ้าให้มีการค้าโดยเสรีแล้วระดับราคาสินค้า (Price) จะเป็นเสมือนมือที่มองไม่เห็น (Invisible hand) ที่จะทำให้การผลิตสินค้าเข้าสู่ระบบดุลยภาพ (Equilibrium) ที่กำหนดให้ปริมาณ

การเสนอขาย (Supply) เท่ากับปริมาณการเสนอซื้อ (Demand) จะไม่มีสินค้าล้นตลาดหรือขาดตลาด ดังนั้นควรจะให้มีการค้าโดยเสรี โดยที่หน่วยงานของรัฐไม่ควรเข้าไปแทรกแซง บิดเบือนตลาดจากความเป็นจริงดังจะเห็นได้จากนโยบายของรัฐบาลที่เข้าไปแทรกแซงตลาด โดยการประกันราคาลำไยสดและประกันราคาลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ที่สูงกว่าราคาตลาดซึ่งเป็นการบิดเบือนกลไกตลาดโดยเสรี ก็จะเกิดปัญหาในระยะยาว ที่ทำให้เกษตรกรชาวสวนลำไยเพิ่มปริมาณการผลิต โดยการขยายพื้นที่การเพาะปลูกเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องทำให้ผลผลิตทั้งลำไยสดและลำไยอบแห้งทั้งเปลือก มีปริมาณเพิ่มขึ้นจนล้นตลาดอย่างต่อเนื่อง และรัฐบาลต้องสูญเสียงบประมาณที่มากกว่ารายได้ของเกษตรกรที่เพิ่มขึ้น ไม่เป็นผลดีในการแก้ไขปัญหาการผลิต และการตลาดให้กับเกษตรกรชาวสวนลำไย ในระยะยาวอย่างยั่งยืน

2.2 ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณการส่งออก ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทย ไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ผลการวิเคราะห์พบว่า ที่เป็นไปตามทฤษฎีเศรษฐศาสตร์และสอดคล้องกับสมมติฐานการวิจัยมากที่สุด ได้แก่ ระดับราคานำเข้า C.i.f. ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจากประเทศไทย ไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน (P_c) โดยเมื่อราคานำเข้า C.i.f. ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจากประเทศไทยไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน (P_c) มีค่าเปลี่ยนแปลงร้อยละ 1 จะทำให้อุปสงค์เปลี่ยนแปลงไป ร้อยละ 2.246 ในทิศทางตรงกันข้าม

3. ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษา สภาพทั่วไปเกี่ยวกับการผลิตและการตลาดของลำไยอบแห้งทั้งเปลือกในประเทศไทย และปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของประเทศไทย ไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนสามารถนำมาเสนอแนะแนวทางการจัดการ สินค้าลำไยให้เกิดผลดีต่อเกษตรกรชาวสวนลำไย ให้มีรายได้ที่สูงขึ้นมีฐานะที่มั่นคงได้อย่างยั่งยืนได้ ดังนี้

3.1 การจัดการด้านการผลิต หรือด้านอุปทาน (Supply)

1) ควรมีการจัดระบบการผลิตลำไยทั้งระบบ โดยเฉพาะในพื้นที่ 8 จังหวัดภาคเหนือ ที่เป็นแหล่งผลิตใหญ่ของประเทศ ได้แก่ จังหวัด เชียงใหม่ ลำพูน เชียงราย พะเยา ลำปาง แพร่ น่าน และตาก โดยการจัดทำทะเบียนเกษตรกรผู้ปลูกลำไย โดยใช้เครื่องมือ GPS ในการจัดทำแผนที่ในระบบสารสนเทศภูมิศาสตร์ เพื่อกำหนดเป้าหมายพื้นที่ที่ปลูกให้เหมาะสมกับสภาพภูมิศาสตร์ เป็นเขตเศรษฐกิจลำไยในฤดูกาลและเขตเศรษฐกิจลำไยนอกฤดูกาล ปรับลดพื้นที่ที่ไม่เหมาะสมและพื้นที่ลำไยที่มีอายุมากกว่า 20 ปี ขึ้นไป เพื่อปลูกพืชทดแทนอื่นที่เหมาะสม ทั้งนี้เพื่อ

จำกัดพื้นที่ในการส่งเสริมการปลูกลำไยให้ได้ผลผลิต อยู่ในปริมาณที่เหมาะสมกับความต้องการของตลาด และเป็นการส่งเสริมให้มีผลผลิตลำไยกระจายออกสู่นอกฤดูกาลเพิ่มมากยิ่งขึ้น เพื่อลดปริมาณผลผลิตที่ออกมากกระจุกตัวในฤดูกาลผลิต ที่มากเกินไปจนล้นตลาดมาก

2) ส่งเสริมและสนับสนุนการผลิต ผลผลิตลำไยสดด้วยวิธีการเกษตรที่ดีที่เหมาะสม (Good Agriculture Practice : GAP) ตามมาตรฐานของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งจะช่วยให้ได้ผลผลิตลำไยสดที่มีคุณภาพดีตามความต้องการของตลาด และจะเป็นผลดีต่อวัตถุดิบลำไยสด (ร่วง) สำหรับการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่ดีมีคุณภาพด้วย และเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตให้กับเกษตรกรชาวสวนลำไย ในการเพิ่มผลผลิตต่อไร่ในอัตราที่สูงขึ้น จะเป็นการลดต้นทุนการผลิตของเกษตรกรในอัตราต่อกิโลกรัม ที่ต่ำลงมากด้วย และส่งเสริมสนับสนุนการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ด้วยวิธีการอุตสาหกรรมที่ดีที่เหมาะสม (Good Manufacture Practice : GMP) ตามมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม ซึ่งจะทำให้การผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกมีประสิทธิภาพมากขึ้น ให้ผลผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่มีคุณภาพตามความต้องการของตลาด และมีอัตราการแปรสภาพที่ต่ำลงและผลเสียหายจากการอบแห้งลดลง เป็นการลดต้นทุนการผลิตของผู้แปรรูปลำไยอบแห้งให้ต่ำลงมาด้วย ทั้งนี้เนื่องจากทั้งผลผลิตลำไยสด และลำไยอบแห้งทั้งเปลือกเป็นสินค้าที่อยู่ในตลาดของผู้มีรายได้สูงที่เน้นด้านคุณภาพมากกว่าปริมาณ

3.2 การจัดการด้านความต้องการของตลาด หรือด้านอุปสงค์ (Demand)

1) ส่งเสริมสนับสนุนให้มีการขยายตลาดบริโภคลำไยสด ทั้งในฤดูกาลผลิตและนอกฤดูการผลิต ทั้งตลาดภายในประเทศและตลาดต่างประเทศ เพิ่มมากขึ้นกว่าในปัจจุบันเพื่อเป็นการระบายลำไยสดทั้งในฤดูกาลผลิต และนอกฤดูการผลิตให้มากที่สุด ซึ่งจะเป็นการยกระดับราคาผลผลิตลำไยสดให้สูงขึ้น และลดปริมาณผลผลิตลำไยสดไม่ให้ล้นตลาดมากเกินไป

2) ส่งเสริมสนับสนุนให้มีการขยายตลาดบริโภคลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ในประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ซึ่งปัจจุบันยังจำกัดอยู่เพียงในมณฑลยูนนาน ให้ขยายไปยังมณฑลอื่น ๆ เพิ่มมากยิ่งขึ้น และประเทศอื่น ๆ ที่มีประชาชนชาวจีนอาศัยอยู่ทั่วโลก โดยเฉพาะประเทศในแถบยุโรป และสหรัฐอเมริกา ที่ชาวจีนอาศัยอยู่มากและมีรายได้ดี เป็นต้น

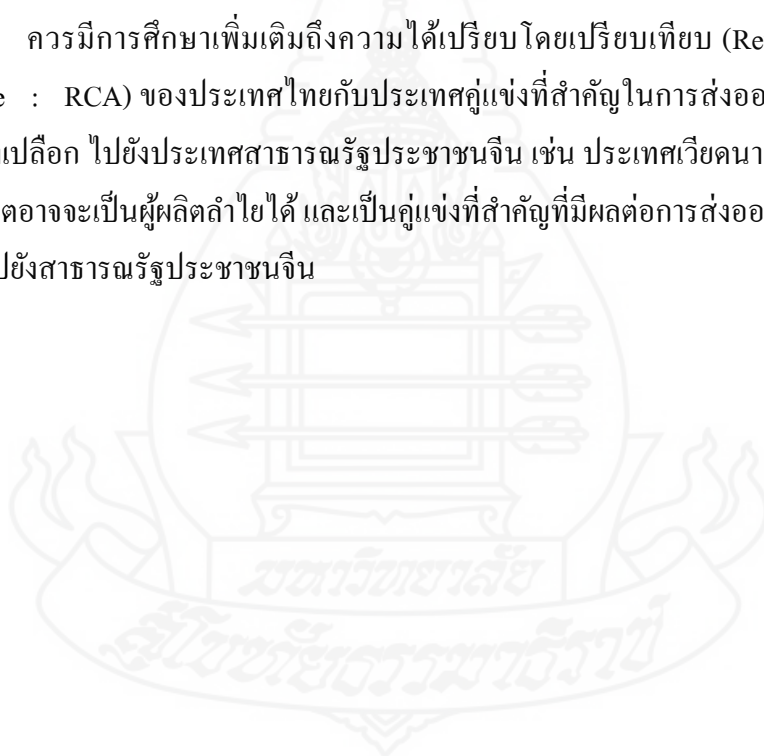
3) ส่งเสริมสนับสนุนให้มีการเจรจาผ่อนปรนในมาตรการต่าง ๆ ที่เป็นอุปสรรคต่อการค้ารวมทั้งการพัฒนาการขนส่งให้มีความสะดวกรวดเร็ว โดยเฉพาะประเทศคู่ค้าที่สำคัญ เช่น สาธารณรัฐประชาชนจีน ลาว พม่า เป็นต้น ที่อยู่ในกลุ่มประชาคม ASEAN ซึ่งจะเป็นโอกาสอันดีที่จะมีความร่วมมือทางด้านเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และความมั่นคงในกลุ่ม ASEAN ในปี 2558 จะเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพในการส่งออกทั้งลำไยสดและลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ให้ได้ปริมาณเพิ่มขึ้นและลดค่าใช้จ่ายในการตลาดให้ต่ำลงด้วย

4) ส่งเสริมสนับสนุนการวิจัย เพื่อให้มีการนำผลผลิตลำไยสดไปแปรรูปในเชิงพาณิชย์ ให้เกิดมูลค่าเพิ่มมากยิ่งขึ้น เพื่อเพิ่มช่องทางให้มีความต้องการในผลผลิตลำไยสดเพิ่มมากยิ่งขึ้น

5) ส่งเสริมสนับสนุนด้านเงินทุนหมุนเวียน ดอกเบี้ยต่ำ ให้กับสถาบันเกษตรกร วิสาหกิจชุมชน ที่เป็นองค์กรของเกษตรกรชาวสวนลำไย เป็นกลไกสำคัญเพื่อดำเนินการทั้งด้านการผลิตและการตลาด ทั้งลำไยสดและลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ให้มีความเข้มแข็งเป็นที่พึ่งของเกษตรกรชาวสวนลำไย ในการแก้ไขปัญหาทั้งด้านการผลิตและการตลาดผลผลิตลำไยสด และลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

4. ข้อเสนอแนะสำหรับการศึกษารั้งต่อไป

ควรมีการศึกษาเพิ่มเติมถึงความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบ (Revealed Comparative Advantage : RCA) ของประเทศไทยกับประเทศคู่แข่งที่สำคัญในการส่งออกลำไยสดและลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ไปยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน เช่น ประเทศเวียดนาม หรือ ประเทศพม่า ที่ในอนาคตอาจจะเป็นผู้ผลิตลำไยได้ และเป็นคู่แข่งที่สำคัญที่มีผลต่อการส่งออกลำไยสด และลำไยอบแห้ง ไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน





บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

- วันรักษ์ มิ่งมณีนาคนิ (2544) “หลักเศรษฐศาสตร์จุลภาค” (พิมพ์ครั้งที่สิบหก) กรุงเทพมหานคร
สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิชย์ จำกัด
- คะนิง โยธาใหญ่ (2541) “ศักยภาพการส่งออกลำไยอบแห้ง ไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน” วิทยานิพนธ์
ปริญญาเศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์”
- สมพร นันทชัย (2543) “โครงสร้างตลาดและวิธีการตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง” การศึกษาค้นคว้า
อิสระ ปริญญาเศรษฐศาสตร์เกษตรมหาบัณฑิต คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- มนตรี ดำเนินบุญ (2543) “การเปรียบเทียบการผลิตและการตลาดของลำไยในสาธารณรัฐประชาชนจีน
และประเทศไทย” การศึกษาค้นคว้าอิสระปริญญาเศรษฐศาสตร์เกษตรมหาบัณฑิต
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- อารณี อินตะไพโร (2546) “ความสามารถในการแข่งขันของการส่งออกผลผลิตลำไยสด ของภาคเหนือ
ของประเทศไทย” วิทยานิพนธ์ปริญญาเศรษฐศาสตร์เกษตรมหาบัณฑิต
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร (2548) “ต้นทุนและผลตอบแทนการแปรรูปลำไยอบแห้งในปี พ.ศ. 2548”
สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- คณิต ลิขิตวิฑูวดี (2550) “แนวทางการจัดการสินค้าลำไย” สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์”
- คณะอุตสาหกรรมเกษตรและเศรษฐศาสตร์ (2540) “อุตสาหกรรมแปรรูป” มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- กรมส่งเสริมสหกรณ์ (2549) “คู่มือองค์ความรู้ ด้านการบริหารจัดการลำไยอบแห้งทั้งเปลือก”
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (2552) “ระบบ Logistic และ Supply chain ผลไม้และผลิตภัณฑ์เพื่อขยาย
ตลาดส่งออกไปประเทศในเอเชีย ปี 2552 (กรณีศึกษาเส้นทาง RBE และ RBW)
“กระทรวงเกษตรและสหกรณ์



ผนวก ก

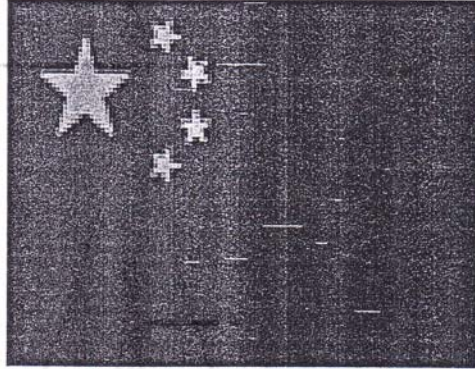
ข้อมูลทั่วไปของสาธารณรัฐประชาชนจีน



ข้อมูลทั่วไปของสาธารณรัฐประชาชนจีน

ข้อมูลทั่วไปของสาธารณรัฐประชาชนจีน

ธงชาติจีน



ภาษาราชการ	ภาษาจีนกลาง
เมืองหลวง	ปักกิ่ง
เมืองที่ใหญ่ที่สุด	เซี่ยงไฮ้
ประธานาธิบดี	หู จิ้น เทา
นายกรัฐมนตรี	เวิน เจียเป่า
พื้นที่	อันดับที่ 4
- ทั้งหมด	2.8%
- % พื้นน้ำ	9,596,960 ตารางกิโลเมตร
ประชากร	อันดับที่ 1
- ทั้งหมด (พ.ศ. 2548)	1,306,313,812
- ความหนาแน่น	136 คนกิโลเมตร

ผ2-2

ก่อตั้ง	สงครามกลางเมืองจีน
- วันที่	1 ตุลาคม พ.ศ. 2492
GDP	อันดับที่ 2
- ทั้งหมด (พ.ศ. 2542)	5.7 ล้านล้านดอลลาร์สหรัฐ
- ต่อคน	4,400 ดอลลาร์สหรัฐ
หน่วยเงิน	เหรินหมินปี้ (หยวน)

ผ2

ประวัติศาสตร์

สงครามกลางเมือง (The Chinese Civil War) ระหว่างพรรคคอมมิวนิสต์จีน และพรรคก๊กมินตั๋ง สิ้นสุดลงในปี พ.ศ. 2492 หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 โดยจบลงด้วยการที่ พรรคคอมมิวนิสต์จีนได้เข้าปกครอง จีนแผ่นดินใหญ่ ส่วนพรรคก๊กมินตั๋งได้เข้าปกครองไต้หวัน และเกาะบางเกาะในมณฑลฝูเจี้ยน ในวันที่ 1 ตุลาคม พ.ศ. 2492 เหมาเจ๋อตุง ได้ประกาศสถาปนา สาธารณรัฐประชาชนจีน และปกครองด้วยระบอบคอมมิวนิสต์ การปกครองในสมัยของเหมาเจ๋อตุง นั้นเข้มงวดและกวดขัน แม้กระทั่งชีวิตประจำวันของประชาชน หลังจากที่เหมาเจ๋อตุงถึงแก่อสัญกรรม เต็งเสี่ยวผิง ก็ขึ้นสู่อำนาจ โดยจีนยังคงอยู่ในระบอบคอมมิวนิสต์ หลังจากนั้นรัฐบาลจีน ก็ได้ค่อยๆ ลดการควบคุมชีวิตส่วนตัวของประชาชน และพยายามที่จะปฏิรูประบบเศรษฐกิจของตนให้เป็นที่น่าพอใจตามกลไกตลาด

การเมือง

Administrative Divisions of China



แผนที่แสดงมณฑลต่างๆ ของสาธารณรัฐประชาชนจีน

มณฑล

- อานฮุย (安徽)
- ฝูเจี้ยน (福建) (ฮกเกี้ยน)
- กานซู (甘肃)
- กว่างตง (กวางตุ้ง) (广东)
- กุ้ยโจว (贵州)
- ไทหนาน (ไหหลำ) (海南)
- เหนอเป่ย์ (河北)
- เฮย์หลงเจียง (黑龙江)
- เหนอหนาน (河南)
- หูเป่ย์ (湖北)
- หูหนาน (湖南)
- เจียงซู (江苏)
- เจียงซี (江西)
- จีหลิน (吉林)
- เหลียวหนิง (辽宁)
- ซิงไห่ (青海)
- ฉ่านซี (陕西)
- ซานตง (山东)
- ซานซี (山西)
- ซื่อชวน (เสฉวน) (四川)
- หยุนหนาน (ยูนนาน) (云南)
- เจ้อเจียง (浙江)

เขตปกครองตนเอง

- กว่างซี จ้วง (广西壮族)
- มงโกเลียใน (内蒙古)
- หนิงเซีย หุย (宁夏回族)
- ซินเจียง อุยกูร์ (新疆维吾尔族)
- ทิเบต (西藏)

เทศบาลนคร

- เป่ย์จิง (ปักกิ่ง) (北京)
- ฉงชิ่ง (ฉงกิง) (重庆)
- ซ่างไห่ (เซี่ยงไฮ้) (上海)
- เทียนจิน (เทียนจิน) (天津)

เขตบริหารพิเศษ

- ฮองกง (香港)
- มาเก๊า (澳門)

ภูมิศาสตร์

ประเทศจีนเป็นประเทศที่มีพื้นที่ใหญ่เป็นอันดับที่ 4 ของโลก มีสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศที่หลากหลาย

เศรษฐกิจ

เศรษฐกิจจีนยังขยายตัวอย่างต่อเนื่องภายใต้นโยบายการปฏิรูปและการเปิดประเทศ ที่ดำเนินมาตั้งแต่ปี 2521 รัฐบาลจีนมีเป้าหมายที่จะเน้นผลผลิตทางการเกษตรให้พอเพียงสำหรับการบริโภคภายในประเทศ ในขณะเดียวกัน ก็จะเน้นการพัฒนาด้านเทคโนโลยีระดับสูงด้วย ในปี 2544 จีนได้เข้าเป็นสมาชิก WTO และได้ตั้งเป้าหมายว่า เมื่อถึงปี 2548 การค้าต่างประเทศจะมีมูลค่า 6 แสนล้านเหรียญสหรัฐ โดยจีนยังเป็นฝ่ายได้เปรียบดุลการค้า จีนตั้งเป้าหมายว่า เมื่อถึงปี 2548 รายได้เฉลี่ยต่อหัวจะเพิ่มขึ้นเป็น 1,130 เหรียญสหรัฐ และปี 2553 จะเพิ่มขึ้นเป็น 1,600 เหรียญสหรัฐ จาก 860 เหรียญสหรัฐในปัจจุบัน (2544)

ประชากร และ ชนเผ่า

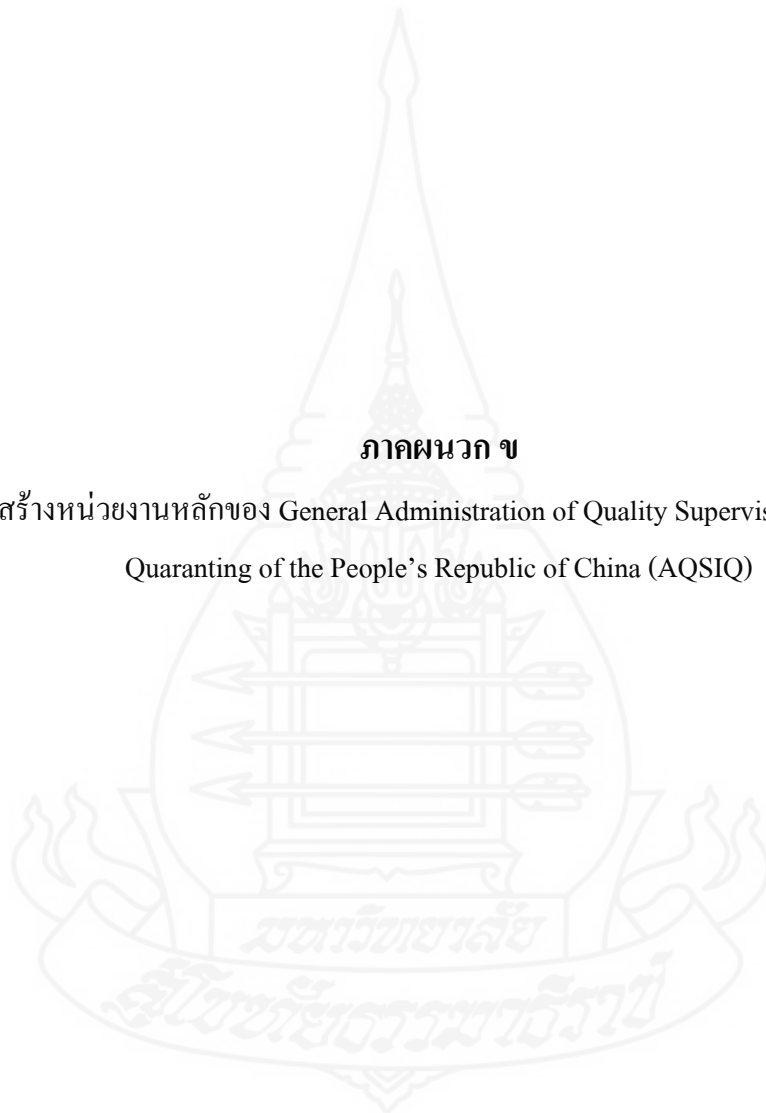
ชนเผ่าที่ใหญ่ที่สุดในประเทศจีนคือ ชนเผ่าฮั่น 92 % ของประชากรทั้งหมด อื่นๆอีก 55 ชนเผ่า 8% ของประชากรทั้งหมด เช่น

▪ เผ่าจ้วง	16 ล้านคน
▪ เผ่าแมนจู	10 ล้านคน
▪ เผ่าฮุย(มุสลิม)	9 ล้านคน
▪ เผ่าม้ง	8 ล้านคน
▪ เผ่าอี	7 ล้านคน
▪ มองโกล	5 ล้านคน
▪ ทิเบต	5 ล้านคน

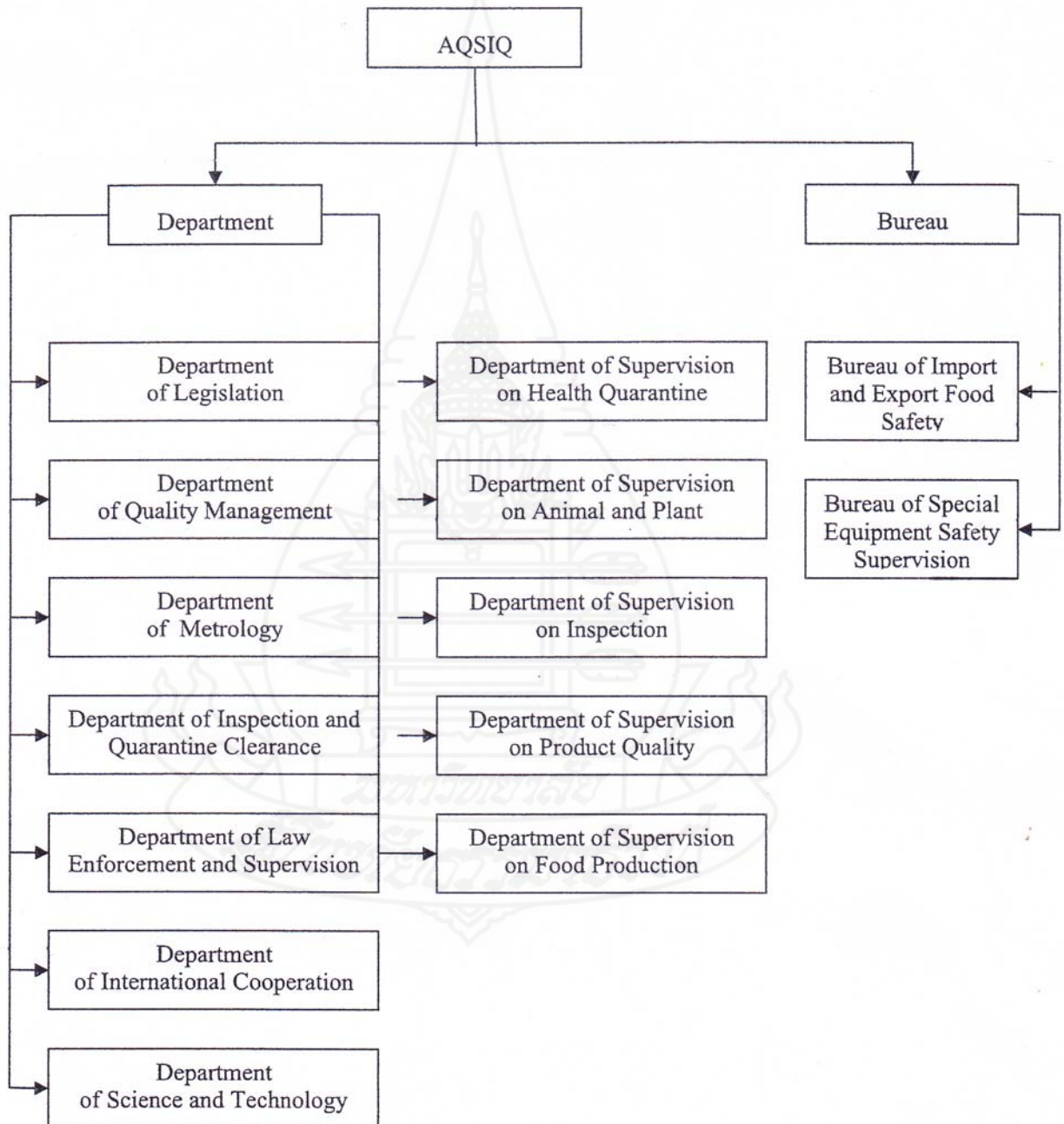
ที่มา : 2 เมษายน 2006 สารานุกรมวิกิพีเดีย

ภาคผนวก ข

โครงสร้างหน่วยงานหลักของ General Administration of Quality Supervision, Inspection
Quaranting of the People's Republic of China (AQSIQ)



โครงสร้างหน่วยงานหลักของ **General Administration of Quality Supervision, Inspection Quaranting of the People's Republic of China (AQSIQ)**



ภาคผนวก ค

กฎระเบียบ การค้าผลไม้ของประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน



กฎระเบียบ การค้าผลไม้ของประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

1) กฎหมายด้านสุขอนามัยการนำเข้าและส่งออก

(1) Law on Import and Export commodity Inspection : เป็นกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบสินค้านำเข้า/ส่งออกสำหรับประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน กฎหมายนี้แสดงถึงกรอบทั่ว ๆ ไป สำหรับการตรวจสอบสินค้านำเข้า/ส่งออก มาตรฐานทางเทคนิคของสาธารณรัฐประชาชนจีนจะใช้สำหรับสินค้าเฉพาะและมีรายละเอียดกับข้อกำหนด

(2) Regulations on the Enforcement of the Law of the People's Republic of China on the Inspections of import and Export Commodities : เป็นกฎหมายว่าด้วยการบังคับใช้กฎหมายสำหรับการตรวจสอบสินค้านำเข้าและส่งออก ซึ่งจะเปลี่ยนแปลงขั้นตอนการตรวจสอบสำหรับการนำเข้า/ส่งออก และข้อบังคับจะไม่กำหนดมาตรฐานเฉพาะ

(3) Administrative Measures for Sampling Inspections on Import and Export Commodities : เป็นกฎหมายเกี่ยวกับมาตรการสำหรับการสุ่มตัวอย่างที่ไม่ได้บังคับใช้ในกฎหมายหรือมาตรการที่อื่น

(4) Animal and Plant and Exit Quaranting Law : เป็นกฎหมายการกักกันการเข้า/ออกพืชและสัตว์ กฎหมายนี้ได้จัดทำและแนะนำทั่วไปสำหรับการนำเข้า/ส่งออก และการเคลื่อนย้ายสัตว์ พืช และวิธีการในการขนส่ง

(5) Implementation Regulations for Animal and Plant and Entry and Exit Quarantine Law : WTO Announcement; G/SPS/N/CHN/P/5 : เป็นกฎหมายรายละเอียดการปฏิบัติสำหรับนำเข้า/ส่งออกของสัตว์และพืช

(6) Administrative Measures for Review and Approval of Entry Animal and Plant Quarantine Law : เป็นมาตรการกำกับการทบทวนและอนุมัติ AQSIQ ในด้านสุขอนามัยของสัตว์และพืชที่นำเข้า

2) กฎหมายเกี่ยวกับสินค้าพืชสวนและสินค้าเมืองร้อน

(1) AQSIQ 2004 Decree 68, the Administrative Measures of Inspection, Quarantine, and Supervision of Entry Fruit. WTO G/SPS/N/CHN/80 : เป็นมาตรการสำหรับนำเข้าผลไม้จากการประกาศของ WTO ได้แจ้งร่างข้อกำหนดการนำเข้าผลไม้ ข้อกำหนดดังกล่าวจะถูกนำมาใช้แทน AQSIQ ฉบับที่ 12 (ปี 2542) รายงานนี้ประกอบด้วย การแปลความหมายของร่างข้อกำหนด ซึ่งรวมถึง ข้อกำหนดใหม่สำหรับสินค้าที่ติดฉลากพร้อมกันในประเทศสำหรับสินค้าที่ถูกส่งออกไปอีกครั้ง ยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน โดยผ่านทางท่าเรืออื่น ๆ เช่น ฮองกง

(2) Lifting of Quarantine Import Requirement for Certain Products : การยกเลิกข้อกำหนดการอนุญาตในการกักกันการนำเข้าสำหรับสินค้าจากประกาศของ AQSIQ ปี 2547 ได้จำกัดข้อกำหนดสำหรับผู้นำเข้าที่จะใช้ใบอนุญาตกักกันสินค้าพืช และสัตว์ก่อนการเซ็นต์สัญญา และสินค้าถูกนำเข้าไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน

(3) Regulation on Import Risk Analysis for Animals and Plant Products; WTO; G/SPS/N/CHN/18 : เป็นกฎหมายเกี่ยวกับการประเมินความเสี่ยงผลิตภัณฑ์สัตว์และพืชที่นำเข้า

3) กฎหมายเกี่ยวกับการตกค้างของสารเคมี

(1) Pesticide and Other Contaminant Residue Limits : ปริมาตรจำกัดของสารเคมีตกค้าง รวมถึงขีดจำกัดปริมาณยาฆ่าแมลงและสารปนเปื้อนอื่น ๆ รายการนี้จะประกอบด้วยปริมาณสารพิษตกค้างมากที่สุด 94 ชนิด ในจำนวนทั้งหมด 126 รายการของสาธารณรัฐประชาชนจีน โดยรายการนี้ยังไม่มีกรณีพิพาทสำหรับชนิดสารพิษตกค้างอีก 32 ชนิด ถึงแม้ว่ายังไม่ได้ดีพิมพ์แต่ก็มีผลบังคับใช้

(2) DRAFT Maximum Residue Limits for Pesticides in Foods : เป็นร่างขีดจำกัดที่มากที่สุดสำหรับสารพิษตกค้างในอาหาร รายงานนี้เป็นการเปลอย่างไม่เป็นทางการของขีดจำกัดที่มากที่สุด สำหรับสารพิษตกค้างในอาหารนี้มีข้อมูลสามารถมาโต้แย้งเกี่ยวกับมาตรฐานว่าได้นำมาใช้หรือไม่

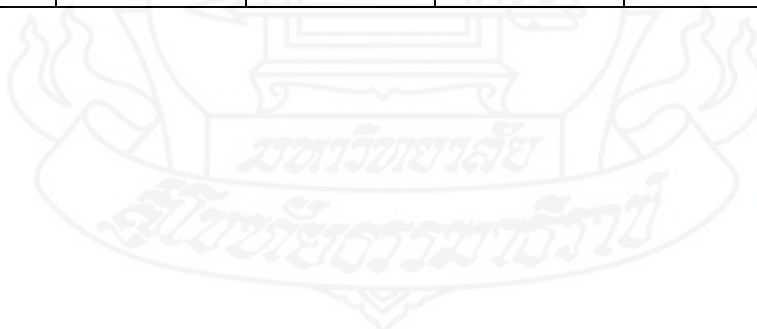
4) กฎหมายว่าด้วยภาชนะบรรจุที่ทำด้วยไม้

(1) Entry Wood Packing Materials : เป็นกฎหมายสำหรับกำหนดวัสดุบรรจุหีบห่อที่ทำจากไม้ ข้อบังคับใหม่ถูกกำหนดให้มีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ 1 มกราคม 2549 ร่างของกฎหมายถูกเวียนเพื่อให้สมาชิก WTO แสดงความคิดเห็นเมื่อวันที่ 8 สิงหาคม 2546 ซึ่งองค์การการค้าโลกได้ประกาศใน G/SPS/N/CHN/42

(2) Solid Wood Packaging Administration Measures : เป็นมาตรการจัดการบรรจุหีบห่อด้วยไม้ AQSIQ ได้ประกาศเป็นกฎหมายฉบับที่ 84 มาตรการกักกันพืชสำหรับการนำเข้าวัสดุบรรจุหีบห่อที่ทำจากไม้ ซึ่งมาตรการสอดคล้องกับมาตรฐานที่เป็นที่ยอมรับของนานาชาติ ที่มีชื่อว่า “สัญญาว่าด้วยการป้องกันพืชนานาชาติ” (International Plant Convention’s : IPPC; ISPM-15

ข้อมูลที่น่ามาวิเคราะห์มีดังนี้

ปี พ.ศ.	Q ส่งออก ค้าไปจีน (ตัน)	ราคานำเข้า ค้าไป (หยวน/ก.ก.)	GDP (หยวน)	ประชากร (ล้านคน)	มาตรการ AQSIQ
2533	.	.	16327.59	1143	0
2534	.	.	18805.85	1158	0
2535	.	.	22977.94	1172	0
2536	879	546.08	29813.38	1185	0
2537	3335	372.11	40215.15	1199	0
2538	3655	367.44	50192.56	1211	0
2539	26850	294.80	58156.04	1224	0
2540	38075.44	281.40	63880.60	1236	0
2541	945.51	451.91	67651.17	1248	0
2542	6770.02	322.55	71293.35	1258	1
2543	55903.62	215.98	78280.11	1267	1
2544	26837.66	294.05	85918.47	1276	1
2545	28546	261.96	93678.38	1285	1
2546	56788	199.78	105104.00	1292	1
2547	54787	113.03	122994.70	1300	1
2548	45430	118.12	141437.00	1308	1
2549	78363.27	102.40	164562.70	1314	1
2550	75841.25	89.45	201174.80	1321	1
2551	91567.43	100.07	236476.40	1328	1
2552	126971	89.80	255453.60	1335	1
2553	57638.75	145.05	299201.30	1341	1



ประวัติผู้ศึกษา

ชื่อ	นายเกษม พรหมมินทร์
วัน เดือน ปี	15 กันยายน 2498
สถานที่เกิด	อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย
ประวัติการศึกษา	ปริญญาตรี วทบ. (เศรษฐศาสตร์เกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2518
สถานที่ทำงาน	นิคมสหกรณ์ห้างฉัตร สำนักงานสหกรณ์จังหวัดลำปาง กรมส่งเสริมสหกรณ์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ตำแหน่ง	ผู้อำนวยการนิคมสหกรณ์ห้างฉัตร (นักวิชาการสหกรณ์ชำนาญการพิเศษ)

