

บทที่ ๔

การวิเคราะห์อุปทานวัตถุดิบหลัก

๔.๑ ควำนำ

ในบทนี้จะเป็นการวิเคราะห์อุปทานวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการผลิตฝักและผลไม้กระป๋อง ได้แก่ ผลไม้สด ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นผลไม้เมืองร้อน เช่น สับปะรด เงาะ ลำไย ลิ้นจี่ หน่อไม้ เห็ด มะเขือเทศ เป็นต้น และกระป๋องเคลือบสีทุกขนาดต่าง ๆ ที่ใช้เป็นภาชนะบรรจุ ทั้งนี้ เพื่อถึงความเหมาะสมและเชื่อถือำนวนยต่อการวางแผนการผลิตของโรงงานมาน้อยเพียงใด ทั้งนี้ นอกจากจะทำการวิเคราะห์วัตถุดิบหลักของโรงงานตัวอย่างคือ สับปะรด แล้วก็ทำการวิเคราะห์ฝักและผลไม้ชนิดอื่นๆ ที่สามารถนำมาแปรรูปเป็นฝัก และผลไม้กระป๋องในโรงงานตัวอย่างได้อีกด้วย

๔.๒ ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบหลักของโรงงานตัวอย่าง

ขั้นตอนนี้เป็นกรรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับ วัตถุดิบหลักของโรงงานตัวอย่างคือ สับปะรด เพราะโรงงานตัวอย่าง ขณะนี้ทำการผลิตสับปะรดกระป๋องและน้ำสับปะรดกระป๋อง ทั้งได้กล่าวแล้วข้างต้น นอกจากนั้นก็จะทำการวิเคราะห์ฝักและผลไม้ชนิดอื่นๆ ที่สามารถนำมาแปรรูปเป็นฝัก และผลไม้กระป๋องในโรงงานตัวอย่างได้ ทั้งนี้ โดยพิจารณาถึงแหล่งผลิตที่สำคัญ ฤดูกาลผลิต ปริมาณการผลิต ตลอดจนการดำเนินการจัดหาวัตถุดิบ ข้อมูลทั้งนี้จะกล่าวต่อไป นี้ จะขอกล่าวถึง วัตถุดิบที่สามารถนำมาแปรรูป และสนับสนุนในการผลิตเป็นผลไม้กระป๋อง ทั้งนี้ เพื่อใช้เป็นข้อมูล ในการเลือกวัตถุดิบ ที่จะเตรียมการผลิตตามแผนการดำเนินงานต่อไป

ก. ชนิดของวัตถุดิบและปริมาณที่ใช้ได้แก่

๑. สับปะรด

ประมาณไว้ว่าปริมาณสับปะรดที่ใช้คิด เป็น ๖๐% ของน้ำหนักรวมของผลิตภัณฑ์ สับปะรดกระป๋องที่ทางโรงงานตัวอย่างทำการผลิต ปริมาณที่ใช้สับปะรดโดยประมาณปีละ ๕๐,๐๐๐-๕๐,๐๐๐ ตัน

๑ ข้อมูลจากโรงงานตัวอย่าง

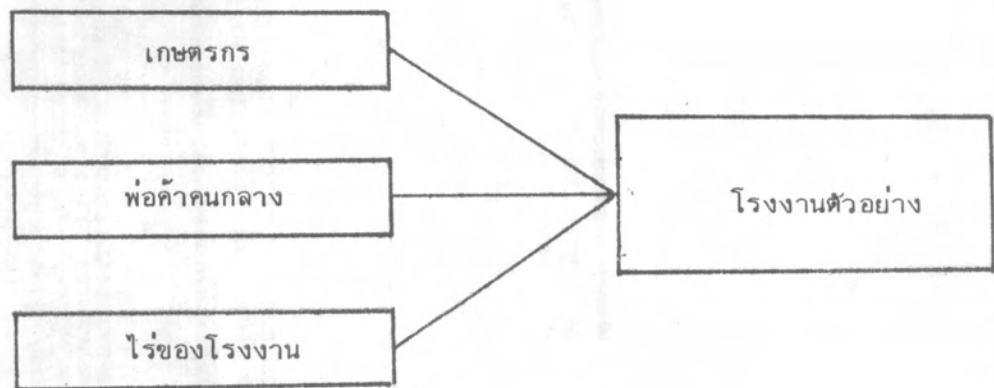
๒. กระป๋องเคลือบตีบุก

ปริมาณกระป๋องที่ใช้โดยคิดรวมกันทุกขนาด สำหรับบรรจุสับปะรดกระป๋องและ นำสับปะรดกระป๋อง ประมาณปีละ ๓๐ ล้านใบ

ข. วิธีการจัดหาวัตถุดิบหลัก

๑. วัตถุดิบพวกสับปะรด

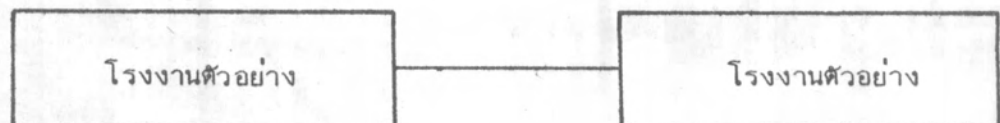
วิธีการจัดหาสับปะรดของโรงงานตัวอย่าง ติดต่อซื้อโดยตรงจากเกษตรกรราย ใหญ่ หากเป็นเกษตรกรรายย่อยก็ติดต่อซื้อจากพ่อค้าคนกลาง นอกจากนี้ ก็เป็นสับปะรดจากไร่ของ โรงงานเอง ดังแสดงในรูป ๔.๑



รูปที่ ๔.๑ วิธีการจัดหาสับปะรดของโรงงานตัวอย่าง

๒. กระป๋องเคลือบตีบุก

การจัดหากระป๋องเคลือบตีบุกของโรงงานตัวอย่าง ปัจจุบันโรงงานตัวอย่าง มีโรงงานผลิตกระป๋องเคลือบตีบุกเอง



รูปที่ ๔.๒ วิธีการจัดหากระป๋องเคลือบตีบุกของโรงงานตัวอย่าง

ในการดำเนินงานจากอดีตที่ผ่านมา การจัดหาวัตถุดิบพวกสับปะรดดังกล่าว นอกจากประสบปัญหาในเรื่องระดับราคาสูงในช่วงต้น และปลายฤดูกาลแล้วในบางปี ต้องประสบกับปัญหาด้านปริมาณที่ต้องการอีก สำหรับกระป๋องเคลือบสีทุกไม่มีปัญหาในด้านปริมาณและคุณภาพ แต่มีปัญหาเรื่องต้นทุนการผลิต ซึ่งต้องแปรไปตามราคาแผ่นเหล็กเคลือบสีทุก ราคาเชื้อเพลิง และค่าแรงงาน ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้นตลอดเวลา

๔.๓ การวิเคราะห์ห่วงโซ่คุณค่าวัตถุดิบหลัก

ขั้นตอนนี้เป็นการรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับภาวะการผลิต และความต้องการภายในประเทศในวัตถุดิบหลักที่นำมาแปรรูปของโรงงานผลไม้กระป๋อง อันได้แก่ ผลไม้ต่างๆ เช่น สับปะรดเงาะ, ลำไย, ลิ้นจี่, เป็นต้น นอกจากนี้ก็ยังมีผักชนิดต่างๆ เช่น ข้าวโพดอ่อน, หน่อไม้ฝรั่ง, เห็ดมะเขือเทศ, เป็นต้น และกระป๋องเคลือบสีทุกที่ใช้เป็นภาชนะบรรจุ เพื่อให้ทราบว่าปริมาณของวัตถุดิบหลักเหล่านี้ สามารถจัดหาได้เพียงพอกับความต้องการหรือไม่ และมีแนวโน้มอย่างไรในอนาคต ทั้งนี้ เพื่อเป็นข้อมูลสนับสนุนว่า ผลไม้ชนิดต่างๆ ที่จะนำมาผลิตเป็นผลไม้กระป๋องในช่วงฤดูที่ไม่มีสับปะรดนั้น มีผักและผลไม้ชนิดใดบ้าง และมีปริมาณเพียงพอหรือไม่ กับความต้องการของโรงงาน ซึ่งในการวิจัยนี้ได้อาศัยข้อมูลการวิเคราะห์จากเอกสารการวิจัยของกรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และจากเอกสารของกองวิจัยสินค้า และการตลาด กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ กระทรวงพาณิชย์

๔.๓.๑ การวิเคราะห์ห่วงโซ่คุณค่าของผักและผลไม้

ก. สับปะรด

๑. ภาวะการผลิตสับปะรดในประเทศไทย

การผลิตสับปะรดในประเทศไทย ปัจจุบันเกษตรกรผู้ผลิตสับปะรดได้เปลี่ยนแนวความคิดที่จะปลูกสับปะรดเพื่อขายให้กับผู้บริโภคแล้ว เนื่องจากอุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋องได้พัฒนามานานร่วม ๑๔ ปี และมีโรงงานผลิตสับปะรดกระป๋องถึง ๘ โรงงาน จึงทำให้เกษตรกรสนใจในการลงทุนผลิตสับปะรด เพราะมีลูกค้ารายใหญ่ที่สามารถรับซื้อได้ และด้วยเหตุผลอีกประการหนึ่งก็คือ สับปะรดเป็นพืชไร่ สามารถให้ผลผลิตได้ในช่วงเวลา ๑^๖/_๖ - ๒ ปี ซึ่งเป็นการลงทุนที่ให้ผลตอบแทนเร็วกว่า ผลไม้ชนิดอื่นๆ จึงทำให้เกษตรกรส่วนใหญ่ สนใจลงทุนปลูกสับปะรด

สับปะรดเป็นวัตถุดิบสำคัญในการผลิตสับปะรดกระป๋อง ซึ่งมีการปลูกกันมากในประเทศไทย และมีคุณภาพดีด้วย ทั้งนี้ เพราะสับปะรดเป็นพืชไร่ที่ปลูกง่าย บำรุงรักษาง่าย และเป็นพืชที่ปลูกได้ในพื้นที่ทุกแห่ง แต่เจริญงอกงามดีในดินร่วนซุย หรือดินปนทรายที่ระบายน้ำได้ดี พื้นที่ ๑ ไร่ จะปลูกได้ประมาณ ๘,๐๐๐ - ๑๐,๐๐๐ ต้น หลังจากปลูกแล้วประมาณ ๑๒ - ๑๔ เดือน จะเก็บผลได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวิธีการปลูก หากปลูกด้วยหน่อ ก็สามารถเก็บผลไม่ตามเวลาดังกล่าว หากปลูกด้วยจุกจะเก็บผลได้ประมาณ ๒๑ - ๒๒ เดือน การปลูกแต่ละครั้งจะเก็บผลได้นาน $\frac{๑}{๒}$ - ๔ ปี ผลสับปะรดที่เก็บได้ก็ลดลงตามเวลาที่ผ่านไป เช่น จะเก็บผลสับปะรดได้ใน ๑๕ เดือน ช่วงที่หนึ่งประมาณ ๑๐ - ๑๑ ต้นต่อไร่ และใน ๑๕ เดือน ช่วงที่ ๒ จากแปลงเดียวกันอีก ๗.๕ - ๘.๕ ต้น ต่อไร่

พันธุ์สับปะรดที่นิยมปลูกมากในประเทศไทย

๑. พันธุ์ปัตตาเวีย (Smooth Cayenne) หรือกัลกัลดตา มีผลใหญ่มาก บางผลหนักถึง ๗ กิโลกรัม แต่โดยเฉลี่ยหนักประมาณ ๒.๕ กิโลกรัม เหมาะสำหรับทำเป็นสับปะรดกระป๋อง ก้านผลสั้น เปลือกสีเขียว แก่จัดจะมีสีเหลือง ตาตื้นไล่ใหญ่ เนื้อสีเหลืองละเอียด รสหวานฉ่ำ ไล้กลางไม่เหนียว เป็นพันธุ์ที่นิยมปลูกกันมากที่สุด

๒. พันธุ์ลิคิโพร (Queen) หรือพันธุ์ขาว ผลเล็กหนักประมาณ $\frac{๑}{๒}$ - ๑ กิโลกรัม ก้านผลยาว ผิวเปลือกมีสีเหลืองคล้ำ เนื้อสีทอง หรือเหลืองจัด รสหวานฉ่ำ ไล้กลางแข็งเหนียว มีหน่อตะเกียงและจุกมาก

ฤดูกาลผลิตของสับปะรด* ตามข้อเท็จจริงแล้วสับปะรดเป็นพืชที่ออกผลตามฤดูกาล เช่นเดียวกับพืชผลไม้ชนิดอื่นๆ แต่มีข้อได้เปรียบที่ออกผลมากเป็น ๒ ช่วงคือ ระหว่างเดือนเมษายนถึง มิถุนายน กับอีกช่วงหนึ่งคือเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนมกราคม ใน ๒ ช่วงดังกล่าว เป็นช่วงที่จะมีสับปะรดออกมากมายนั่นตลาด แต่ยังมีสิ่งที่สำคัญที่สุดของการให้ผล

* กองส่งเสริมพืชพันธุ์ กรมส่งเสริมการเกษตร

สับปะรดที่ต่างจากพืชอื่นๆ เป็นกรณีพิเศษคือ การใช้สารเคมีบังคับการออกดอกให้เกิดผลผลิตได้ตามต้องการ โดยการใช้ถ้ำยแก๊ส (Calcium Carbide) หรือ ยาอีเทรล (Ethrel) หรือ ฮอริโมนสำเร็จรูป ซึ่งจัดทำเป็นรูปเม็ดยา หยอดลงในยอดสับปะรด อย่างไรก็ตาม แม้จะใช้ได้ผลดีตรงตามวัตถุประสงค์สามารถบังคับการออกดอกของสับปะรดก็ตาม ปัญหาการทะยอยการผลิตให้สับปะรดออกผลตลอดปีก็ยังไม่สามารถทำเป็นผลสำเร็จได้หมด ทั้งนี้ เพราะมีข้อจำกัดอยู่ที่การเจริญเติบโต และความอุดมสมบูรณ์ของใบ และต้นสับปะรด ซึ่งจะต้องมีขนาดใหญ่พอเหมาะคือ ประมาณต้นละ ๒.๕ กิโลกรัมแล้ว การใช้สารเคมีเร่งการออกดอกจึงบังเกิดผลดี หากต้นสับปะรดมีขนาดเล็กไม่สมบูรณ์แล้ว ผลที่เกิดจะมีขนาดเล็กและด้อยในคุณภาพอีกด้วย

พื้นที่ทำการเพาะปลูกและผลผลิตของสับปะรด

จากการสำรวจของกรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พบว่าแหล่งผลิตสับปะรดที่สำคัญของประเทศ อาจแบ่งออกได้เป็น ๓ ภาคดังนี้

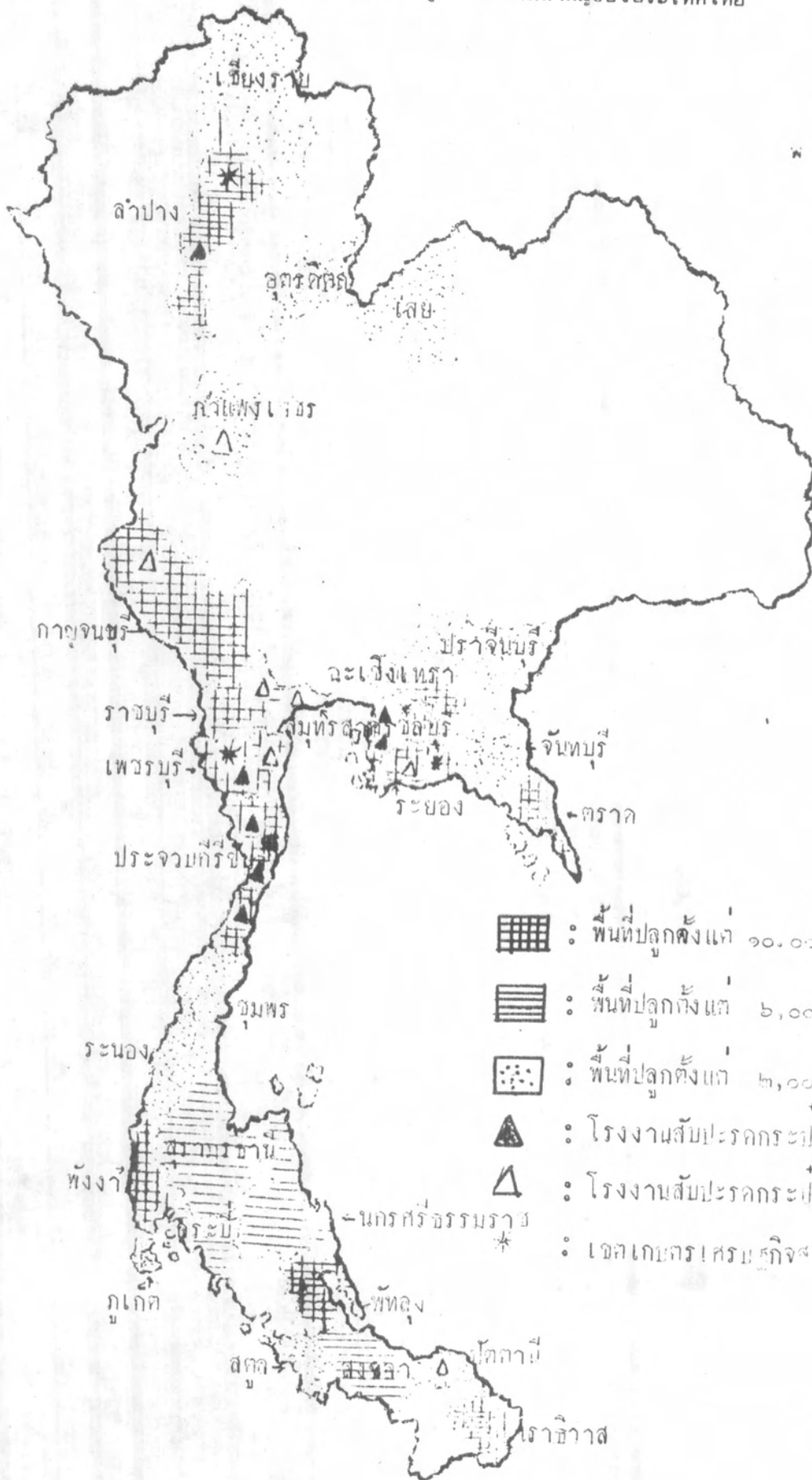
๑. ภาคใต้ ปลูกมากในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ชุมพร และสุราษฎร์ธานี โดยเฉพาะที่ประจวบคีรีขันธ์ เป็นจังหวัดที่ปลูกสับปะรดมากที่สุดในประเทศ ซึ่งในปี ๒๕๒๓/๒๔ มีพื้นที่เพาะปลูกถึง ๓๕๒,๔๗๖ ไร่ คิดเป็นร้อยละ ๕๖.๕ ของเนื้อที่การปลูกสับปะรดทั้งประเทศ นอกจากนี้ก็ยังมีปลูกในจังหวัด เพชรบุรี และราชบุรี







๒. ภาคตะวันออก ปลูกกันมากในจังหวัดชลบุรี โดยมีพื้นที่ปลูกเมื่อปี ๒๕๒๓/๒๔ ประมาณ ๓๕,๕๕๔ ไร่ นอกจากนี้ก็มีการปลูกในจังหวัดระยอง และจันทบุรี

๓. ภาคเหนือ ปลูกกันมากที่จังหวัดลำปาง มีพื้นที่ทำการเพาะปลูกประมาณ ๑๓,๑๒๒ ไร่ ในปี ๒๕๒๓/๒๔ นอกจากนี้ก็มีการปลูกในจังหวัดเชียงใหม่ และเชียงราย

แหล่งปลูกสับปะรดทั้ง ๓ แหล่งนี้ มีพื้นที่เพาะปลูกทั้งหมด เมื่อปี ๒๕๒๓/๒๔ ถึง ๖๒๔,๐๑๗ ไร่ นอกจากนี้ ยังได้ทำการสำรวจผลผลิตสับปะรดในปี ๒๕๑๔ - ๒๕๒๒/๒๓

ดังแสดงในตารางที่ ๔-๑ ซึ่งจะเห็นว่าผลผลิตของสับปะรดต่อปีละอยู่ในช่วง ๕๗๒,๐๓๔ - ๓,๑๑๔ ๓๕๔ ตัน ในช่วงเวลา ๔ ปี ที่ผ่านมา



-  : พื้นที่ปลูกตั้งแต่ ๑๐,๐๐๐ ไร่ขึ้นไป
-  : พื้นที่ปลูกตั้งแต่ ๖,๐๐๐-๙,๙๙๙ ไร่
-  : พื้นที่ปลูกตั้งแต่ ๒,๐๐๐-๕,๙๙๙ ไร่
-  : โรงงานสับปะรดกระป๋องที่เปิดดำเนินการแล้ว
-  : โรงงานสับปะรดกระป๋องที่ยังไม่เปิดดำเนินการ
-  : เขตเกษตรกรรมเชิงอุตสาหกรรมสับปะรดส่งโรงงาน

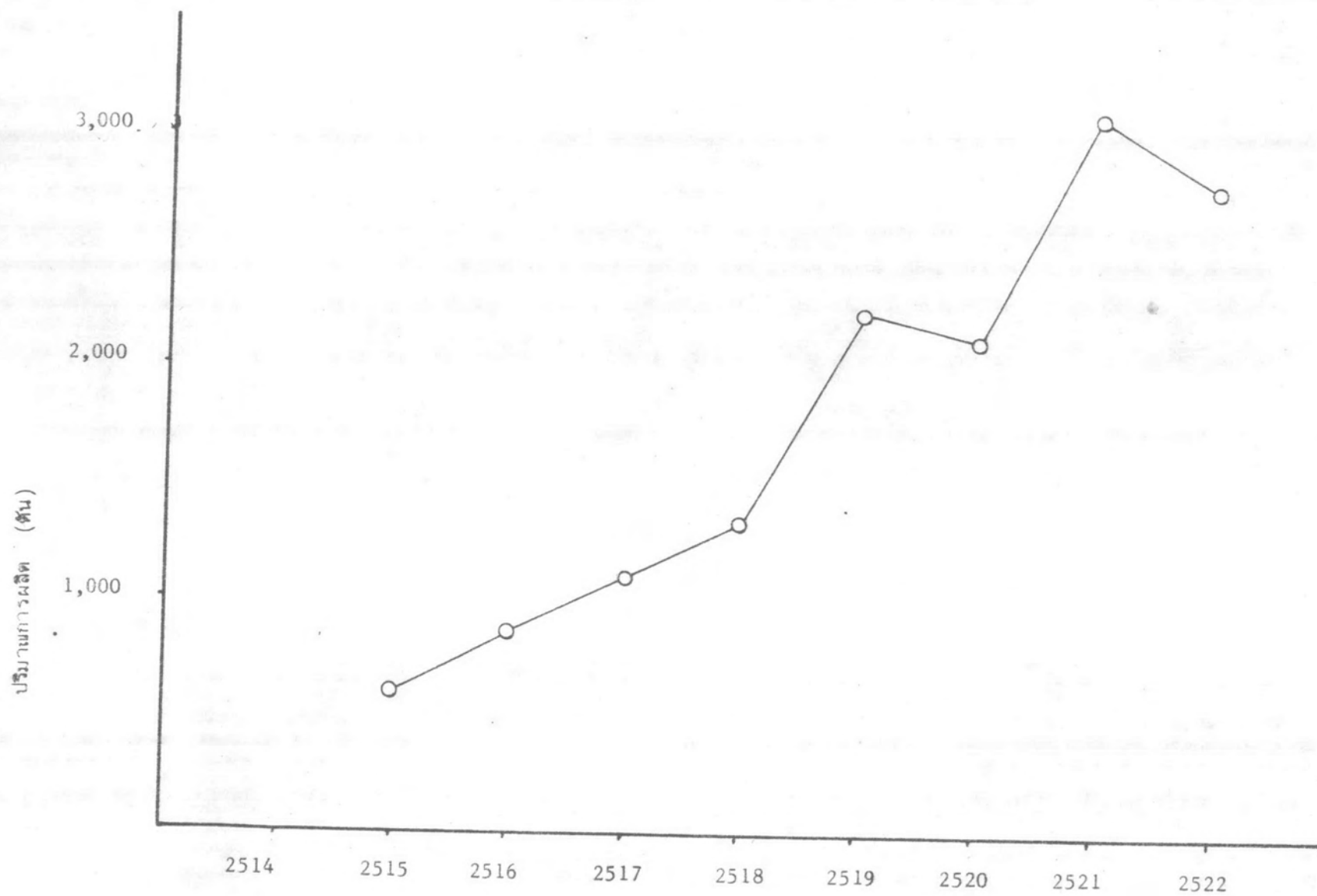
ตารางที่ 4 - 1

เนื้อที่เพาะปลูกและผลผลิตสับปะรดของประเทศไทย

ปี	เนื้อที่ปลูก (ไร่)	เสียหาย (ไร่)	เนื้อที่เก็บเกี่ยว (ไร่)	ผลผลิตทั้งหมด ตัน	ผลผลิตเฉลี่ย (กก./ไร่)
2514/15	291,130	2,383	266,747	612,582	2,297
2515/16	309,699	1,982	307,717	572,034	1,859
2516/17	329,839	2,638	327,201	859,492	2,627
2517/18	373,106	5,004	368,102	1,112,404	3,022
2518/19	402,933	9,274	393,659	1,354,187	3,440
2519/20	484,699	2,227	482,472	2,245,211	4,651
2520/21	551,052	4,017	547,035	2,141,356	3,914
2521/22	657,766	14,203	643,563	3,114,394	4,839
2522/23	629,047	19,617	609,431	2,895,818	4,752

ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร

จากตารางที่ 4 - 2 จะเห็นว่า ปริมาณการผลิตสับปะรดของประเทศไทยในปี ๒๕๒๒/๒๓ มีอัตราเพิ่มขึ้นจากปี ๒๕๑๖/๑๗ ถึงร้อยละ ๒๓๗ คือเพิ่มจาก ๘๕๘,๔๘๒ ตันในปี ๒๕๑๖ เป็น ๒,๘๙๕,๘๑๘ ตัน ในปี ๒๕๒๓ และการผลิตนั้นมีแนวโน้มสูงขึ้นทุกปี



รูปที่ ๔.๕ ผลผลิตสับปะรดของประเทศไทย

ตารางที่ 4 - 2

อัตราการผลิตสับปะรดของประเทศไทย

ปีเพาะปลูก	ผลผลิตทั้งหมด ตัน	อัตราการเปลี่ยนแปลงร้อยละ
2515/16	572,034	-
2516/17	859,492	+ 50.3
2517/18	1,112,404	+ 29.4
2518/19	1,354,187	+ 21.7
2519/20	2,245,211	+ 65.7
2520/21	2,141,356	- 4.6
2521/22	3,114,394	+ 45.4
2522/23	2,895,818	- 7.0

ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร

อย่างไรก็ตาม เนื่องจากสับปะรดเป็นพืชไร่ และเป็นที่ยอมรับในการเพาะปลูกของเกษตรกรโดยทั่วไป จึงเป็นเหตุให้ผลผลิตสับปะรดล้นตลาดในช่วงฤดูกาลที่สับปะรดออก ซึ่งก่อให้เกิดปัญหาและความเดือดร้อนต่อเกษตรกรและโรงงาน และเกิดความสูญเสียทางเศรษฐกิจ โดยส่วนรวมด้วย ทั้งนี้ ก็ด้วยสาเหตุมาจากความไม่มีเสถียรภาพด้านราคาและรายได้ กล่าวคือ ราคาสับปะรดที่เกษตรกรขายได้จะเคลื่อนไหวตามปริมาณสับปะรดที่ทำการผลิตในแต่ละปี ปีใดถ้ามีสับปะรดมากเกินความต้องการของโรงงาน ราคาที่ต่ำลง ทำให้เกษตรกรผู้ปลูกขาดทุนก็พากันเลิกปลูก และปีใดสับปะรดออกน้อยไม่เพียงพอับความต้องการ ราคาสับปะรดก็จะสูงตามไปด้วย เมื่อราคาสับปะรดสูงก็จะเป็นตัวเร่งให้เกษตรกร และย่อมไม่เป็นผลดีในแง่เศรษฐกิจของประเทศ ดังนั้น เพื่อช่วยเหลือการจัดการผลิตสับปะรดส่งโรงงานให้อยู่ในระดับพอดีกับความต้องการ รักษาระดับราคาสับปะรดส่งโรงงานในระดับที่เป็นธรรมแก่ทุกฝ่าย รวมทั้งให้สามารถดำเนินการเพื่อส่งเสริมและปรับปรุงการผลิต การ

ใช้ทรัพยากร และการตลาดให้เกิดประโยชน์ทั้งเกษตรกรผู้ปลูกสับปะรดส่งโรงงานสับปะรดกระป๋อง และเศรษฐกิจของประเทศโดยรวม จึงสมควรกำหนดเขต เกษตรเศรษฐกิจสำหรับสับปะรดส่งโรงงาน และกำหนดให้เกษตรกรผู้ปลูกสับปะรดส่งโรงงานขึ้นทะเบียน ซึ่งจะมีแนวนโยบาย ระเบียบวิธี และขั้นตอนในการดำเนินงานให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ รายละเอียดกล่าวในภาคผนวก ข.

๒. ภาวะการตลาดสับปะรดในประเทศไทย

ก. ความต้องการสับปะรด

ความต้องการสับปะรดภายในประเทศ ก็เพื่อบริโภคสด หรือบ้างก็ทำเป็นสับปะรดกวน อันที่จริงแล้วสับปะรดเป็นผลไม้ที่เป็นที่นิยมมากประเภทหนึ่ง พ่อค้าที่ขายพวกส้มและผลไม้สดโดยใช้รถเข็น ซึ่งจะต้องมีสับปะรดอยู่ประจำตลอดทั้งปี นอกจากนั้นก็ยังมีจำหน่ายในร้านอาหาร และภัตตาคารต่างๆ แต่ก็ยังมีสับปะรดส่วนหนึ่งที่ส่งออกไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศในรูปของสับปะรดสด และสับปะรดแช่แข็ง ประเทศที่เป็นลูกค้าสำคัญของสับปะรดสดได้แก่ ญี่ปุ่น, ออสเตรเลีย, เยอรมันตะวันตก และกลุ่มประเทศอาหรับ สำหรับสับปะรดแช่แข็งลูกค้าที่สำคัญคือ ญี่ปุ่น, อังกฤษ, และฝรั่งเศส แต่แนวโน้มการส่งออกสับปะรดสดและสับปะรดแช่แข็งนั้นยังสู้สับปะรดกระป๋องไม่ได้

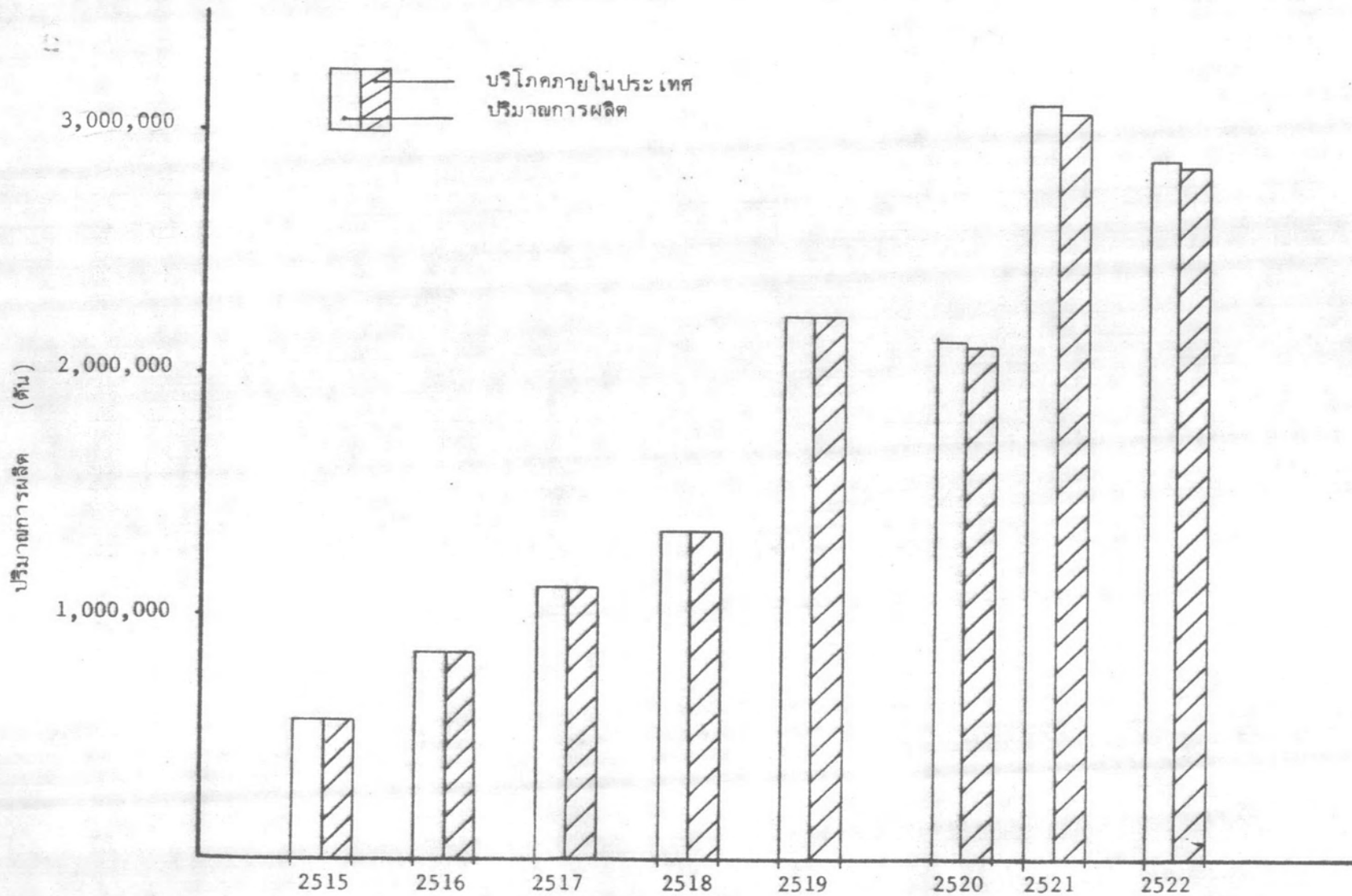
จากตารางที่ ๔ - ๓ ได้รวบรวมข้อมูลปริมาณความต้องการสับปะรดภายในประเทศ ทั้งเพื่อบริโภคสด และส่งเข้าโรงงานแปรรูป และความต้องการเพื่อการส่งออก ซึ่งสับปะรดสด และสับปะรดแช่แข็งเริ่มทำการส่งออกจริงจังเมื่อปี ๒๕๒๐ เป็นต้นมา สำหรับการวิจัยนี้ข้อมูลความต้องการสับปะรดภายในประเทศทั้งหมดคิดจากปริมาณการผลิตทั้งหมด ลบกับปริมาณการส่งออก

ปี	ผลผลิต	ส่งออกสด	ส่งออกแช่แข็ง	บริโภค
2515	572,034	-	-	572,034
2516	859,492	-	-	859,492
2517	1,112,404	-	-	1,112,404
2518	1,354,187	-	-	1,354,187
2519	2,245,211	-	-	2,245,211
2520	2,141,356	133	5,495	2,135,728
2521	3,114,394	93	23,197	3,091,104
2522	2,895,818	6	10,737	2,885,075

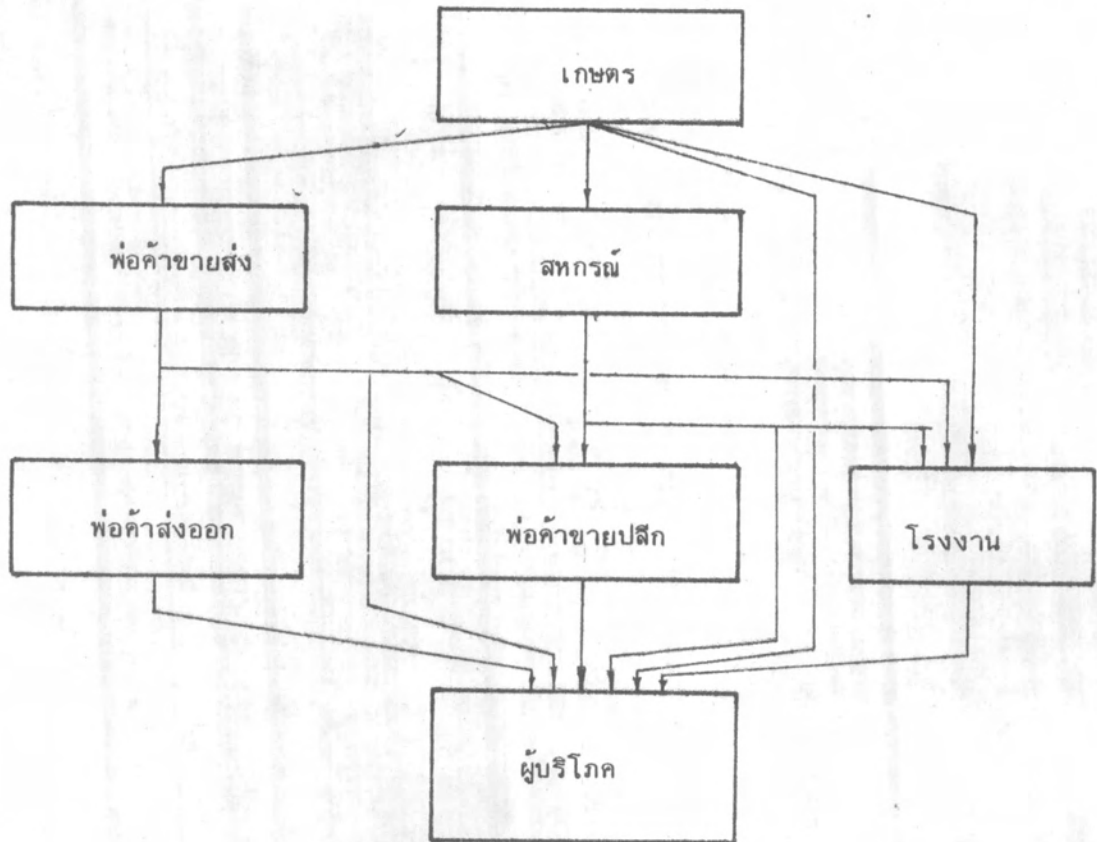
ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ข. วิธีการตลาดล้นประเทศ

จากการสำรวจของกรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ และกรมเศรษฐกิจการเกษตร พบว่าวิธีการตลาดล้นประเทศเป็นไปดังรูปที่ ๔.๒ โดยล้นประเทศที่ผลิตจากเกษตรกรต้องผ่านพ่อค้าคนกลางหลายต่อก่อนที่จะถึงผู้บริโภค สำหรับล้นประเทศที่ส่งป้อนโรงงานนั้น วิธีการก็ขึ้นอยู่กับผลผลิตของเกษตรกร นั่นก็หมายความว่า หากเกษตรกรมีปริมาณการผลิตสูง ก็สามารถจำหน่ายให้กับโรงงานได้โดยตรง หากเกษตรกรมีปริมาณการผลิตไม่มากนักก็ต้องจำหน่ายให้กับพ่อค้าคนกลาง หรือสหกรณ์เพื่อรวบรวมให้ได้จำนวนแล้วจึงนำไปจำหน่ายให้กับโรงงาน



รูปที่ ๔.๖ เปรียบเทียบปริมาณการผลิตกับการบริโภคในประเทศ



รูปที่ ๔.๗ วิธีการตลาดสับปะรดอย่างง่าย

ข. เงาะ

๑. ภาวะการผลิตเงาะในประเทศไทย

การผลิตเงาะในประเทศไทย วัตถุประสงค์โดยทั่วไป ของเกษตรกร ก็เพื่อผลิตขายให้กับผู้บริโภคสด เนื่องจากเงาะเป็นพืชสวนประเภทไม้ผล เกษตรกรโดยทั่วไปที่มีเงินทุนจำกัดไม่ค่อยนิยมปลูกเงาะกันมากนัก เพราะว่า กว่าจะได้รับผลตอบแทนต้องใช้เวลา ๔ - ๕ ปี อันเป็นการลงทุนที่ได้รับผลตอบแทนช้า ไม่เหมือนกับการลงทุนปลูกสับปะรด ซึ่งเป็นพืชไร่สามารถให้ผลผลิตได้ในช่วง ๑ - ๒ ปี จึงเป็นที่สนใจต่อการลงทุนของเกษตรกรมากกว่า

เงาะเป็นไม้ผลที่เจริญงอกงามดีในดินร่วมปนทราย สภาพของอากาศร้อนและชุ่มชื้น ชอบในเขตที่มีฝนตกชุก ผลตกกระจายหลายเดือนต่อปี จากการสำรวจของกรมส่งเสริมพบว่า แหล่งผลิตเงาะที่สำคัญในประเทศไทยคือ ภายใต้ รองลงมาคือ ภาคตะวันออก

พันธุ์เงาะที่นิยมปลูกมากในประเทศไทย

๑. เงาะพันธุ์โรงเรียน หรือเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า เงาะนาสาร ซึ่งต้นกำเนิดอยู่ที่อำเภอนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี เป็นเงาะที่มีคุณภาพดี สีของผลมีสีแดงสด ปลายขนมีสีเขียว เป็นเงาะพันธุ์ที่ถูกรดนิยมของผู้บริโภค เนื้อหนาไม่ติดเม็ด

๒. เงาะพันธุ์สีชมพู เป็นเงาะที่มีสีเมื่อสุกเป็นสีชมพูแดงขนยาว เป็นพันธุ์ที่ให้ผลดกมาก เป็นพันธุ์ที่ปลูกกันมากในจังหวัดทางภาคตะวันออก คือแถบจังหวัดจันทบุรี

๓. เงาะพันธุ์เจ๊ะมวง เป็นเงาะพันธุ์ที่มีสีแดงสด ผลใหญ่ขนยาว แต่มีข้อเสียคือให้ผลไม่ค่อยดก เป็นเงาะที่ปลูกกันมาในจังหวัดทางภาคใต้

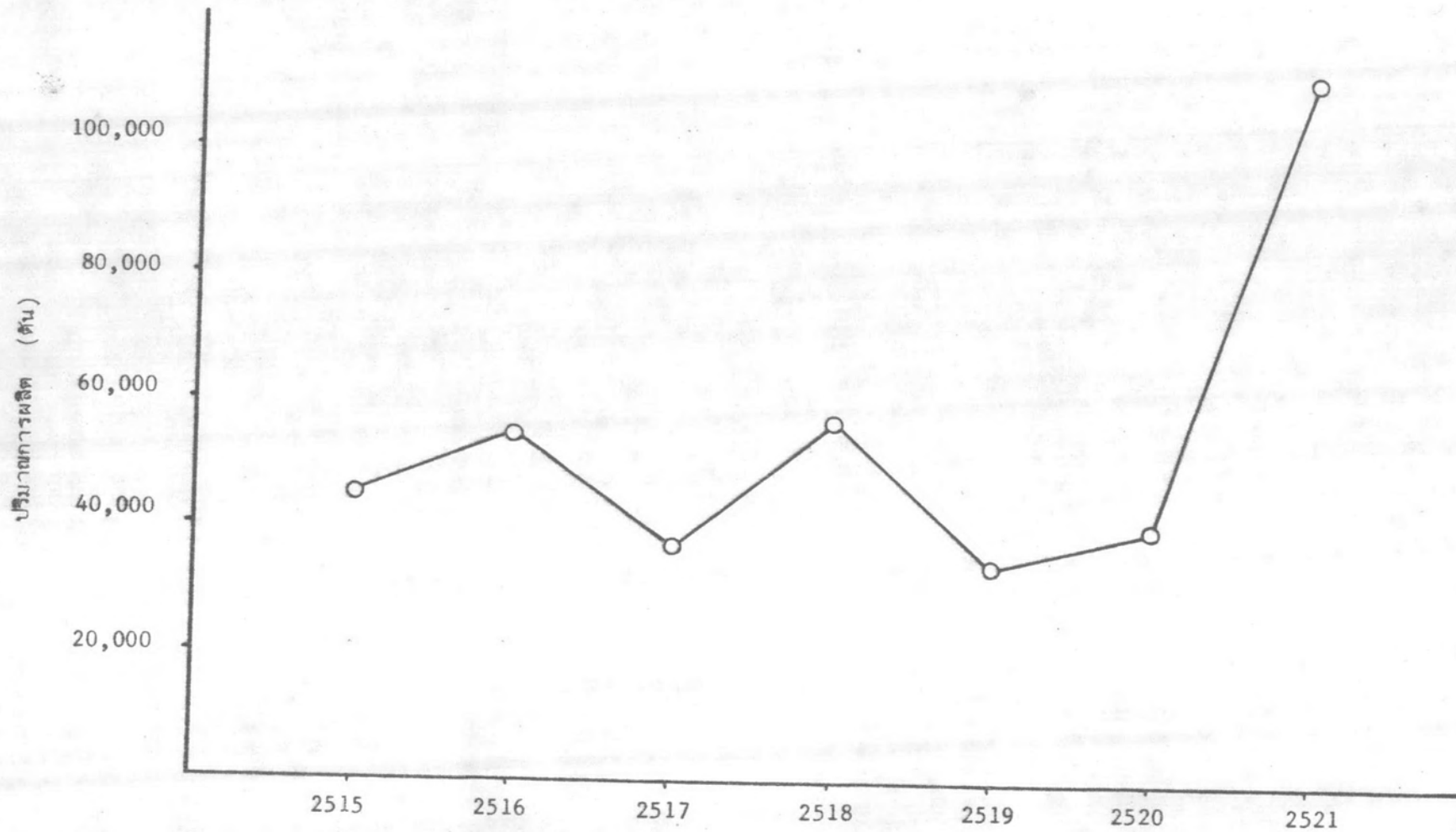
เงาะทั้ง ๓ พันธุ์ดังกล่าวข้างต้นนี้เป็นเงาะที่มีรสดี เนื้อหนา ไม่ติดเม็ด นอกจากนี้เป็นที่นิยมของผู้บริโภคแล้ว ยังเป็นที่ต้องการของโรงงานแปรรูปเป็นเงาะกระป๋องอีกด้วย นอกจากนี้ก็ยังมีเงาะพันธุ์อื่นๆ อีกหลายพันธุ์ซึ่งไม่เป็นที่ต้องการของโรงงาน และตลาดผู้บริโภค

ฤดูกาลผลิตของเงาะ

ฤดูกาลผลิตของเงาะอยู่ในระหว่างเดือนมกราคม - กันยายน โดยเงาะเริ่มออกดอกราวเดือนมกราคม - เดือนกุมภาพันธ์ และเริ่มมีผลอ่อนราวปลายเดือนเมษายน และจะเก็บผลได้ในราวเดือนมิถุนายน - เดือนกรกฎาคม ระยะเวลาดังกล่าวมักเป็นเงาะในแถบจังหวัดจันทบุรีและระยอง ซึ่งให้ผลผลิตก่อน สำหรับเงาะพันธุ์โรงเรียน และพันธุ์เจ๊ะมวง ในแถบทางจังหวัดภาคใต้นั้น ออกดอกและผลช้ากว่า จึงให้ผลผลิตหลังจากที่เงาะแถบจังหวัดจันทบุรี และระยองหมดไปแล้ว มาจนถึงเดือนสิงหาคม และเดือนกันยายน

พื้นที่ทำการเพาะปลูกและผลผลิตเงาะ

จากการสำรวจของกรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พบว่าแหล่งผลิตเงาะที่สำคัญของประเทศก็คือ ภาคใต้ รองลงมาคือ ภาคตะวันออก ส่วนภาคกลาง, ภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีน้อยมาก ในปี ๒๕๒๑-๒๒ ภาคใต้ผลิตเงาะได้ประมาณ ๑,๐๕๑,๗๒๖ ตัน ภาคตะวันออกผลิตได้เพียง ๖๙,๑๐๙ ตัน ซึ่งผลิตได้มากกว่าคิดเป็นร้อยละ ๑๕๒๑.๓๒



รูปที่ ๔.๔ ผลผลิตเงาะของประเทศไทย

นอกจากนี้ ยังได้ทำการสำรวจผลผลิตเงาะในปี ๒๕๑๕-๒๕๒๑ ดังแสดงไว้ในตารางที่ ๔-๔ จะเห็นว่า ผลผลิตของเงาะมีอัตราเพิ่มขึ้น และลดลงไม่สม่ำเสมอ โดยผลผลิตของเงาะอยู่ระหว่าง ๓๔๔,๐๑๑ - ๑,๑๒๑,๘๘๐ ตัน

ตารางที่ ๔ - ๔

เนื้อที่เพาะปลูกและผลผลิตเงาะของไทย

ปี	เนื้อที่ปลูก	ยังไม่ได้ผล	เนื้อที่เก็บเกี่ยว	ผลผลิตทั้งหมด	ผลผลิต เฉลี่ย
2515/16	481,621	88,178	393,443	452,066	1,149
2516/17	644,905	108,474	536,431	551,355	1,028
2517/18	455,410	140,462	314,948	377,308	1,198
2518/19	531,910	167,617	364,293	574,854	1,578
2519/20	428,877	92,755	334,731	344,011	1,028
2520/21	506,271	119,935	386,336	403,270	1,043
2521/22	1,188,541	222,154	966,387	1,121,880	1,161

ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร

ตารางที่ ๔ - ๕

อัตราการผลิตเงาะของประเทศไทย

ปี	ผลผลิตทั้งหมด ตัน	อัตราการเปลี่ยนแปลง ร้อยละ
2515/16	452,066	-
2516/17	551,355	+ 21.9
2517/18	377,308	- 31.6
2518/19	574,854	+ 52.4
2519/20	344,011	- 40.2

ปี	ผลผลิตทั้งหมด ตัน	อัตราการเปลี่ยนแปลง ร้อยละ
2520/21	403,270	+ 17.2
2521/22	1,121,880	+178.2

๒. ภาวะการตลาดเงาะในประเทศไทย

ก. ความต้องการเงาะ

ความต้องการเงาะภายในประเทศ ก็เพื่อบริโภคสดเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นตามจำนวนประชากร และรายได้ของประชากรที่เพิ่มขึ้น นอกจากนี้ ก็ยังมีเงาะอีกส่วนหนึ่ง ที่ส่งออกไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศ ได้แก่ อังกฤษ, ฝรั่งเศส, เนเธอร์แลนด์ ซึ่งเป็นตลาดสำคัญในปัจจุบัน

จากตารางที่ ๔ - ๖ ได้รวบรวมข้อมูลปริมาณความต้องการเงาะภายในประเทศทั้งบริโภคสด และส่งเข้าโรงงานแปรรูป สำหรับความต้องการเพื่อการส่งออกซึ่งเริ่มส่งออกมาก ตั้งแต่ปี ๒๕๒๑ เป็นต้นมา ข้อมูลความต้องการเงาะภายในประเทศนั้น ไม่สามารถจะหาข้อมูลนี้ได้ จึงคิดจากปริมาณการผลิตทั้งหมด หักลบกับปริมาณการส่งออก ส่วนที่เหลือคือ ปริมาณความต้องการภายในประเทศ

ตารางที่ ๔ - ๖

แสดงปริมาณการผลิต การส่งออก และความต้องการภายในประเทศของเงาะ

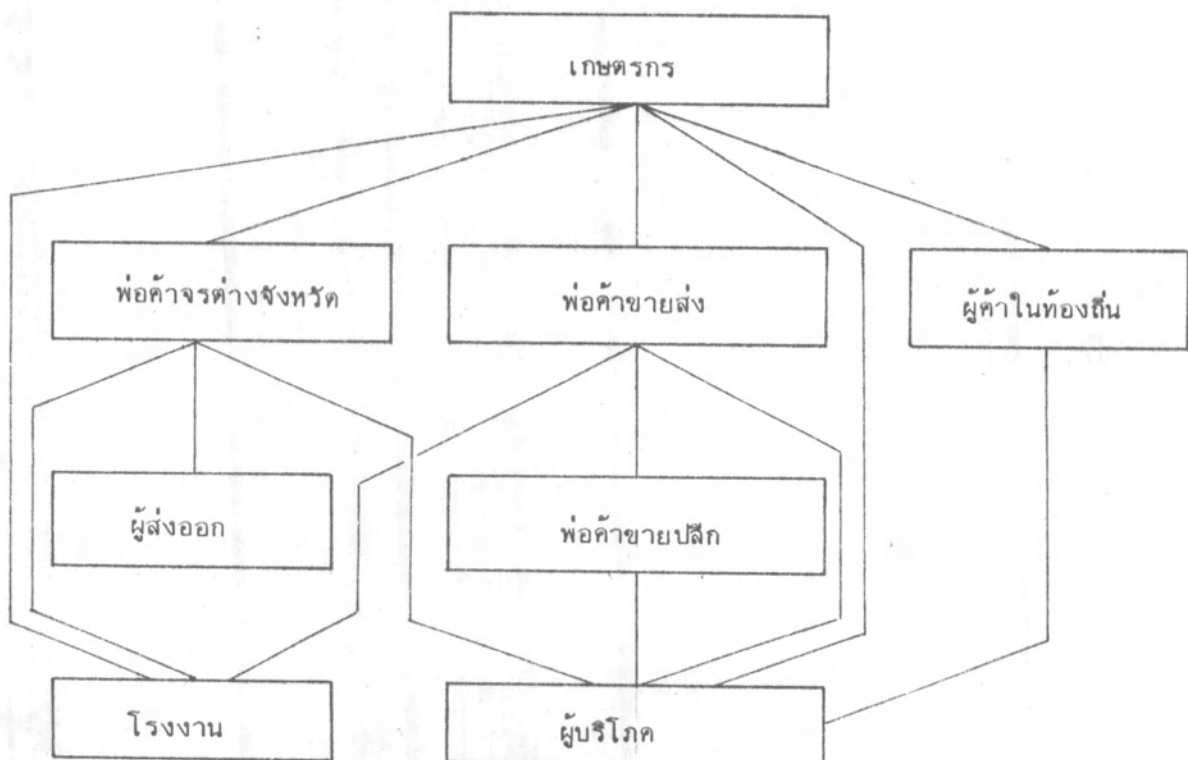
ปี	ผลผลิต	ส่งออก	บริโภค
๒๕๑๕	452,066	-	452,066
๒๕๑๖	551,355	-	551,355
๒๕๑๗	377,308	-	377,308
๒๕๑๘	574,854	-	574,854
๒๕๑๙	344,011	-	344,011

ปี	ผลผลิต	ส่งออก	บริโภค
2520	403,270	-	403,270
2521	1,121,880	304	1,121,576
2522	926,507	224	926,283

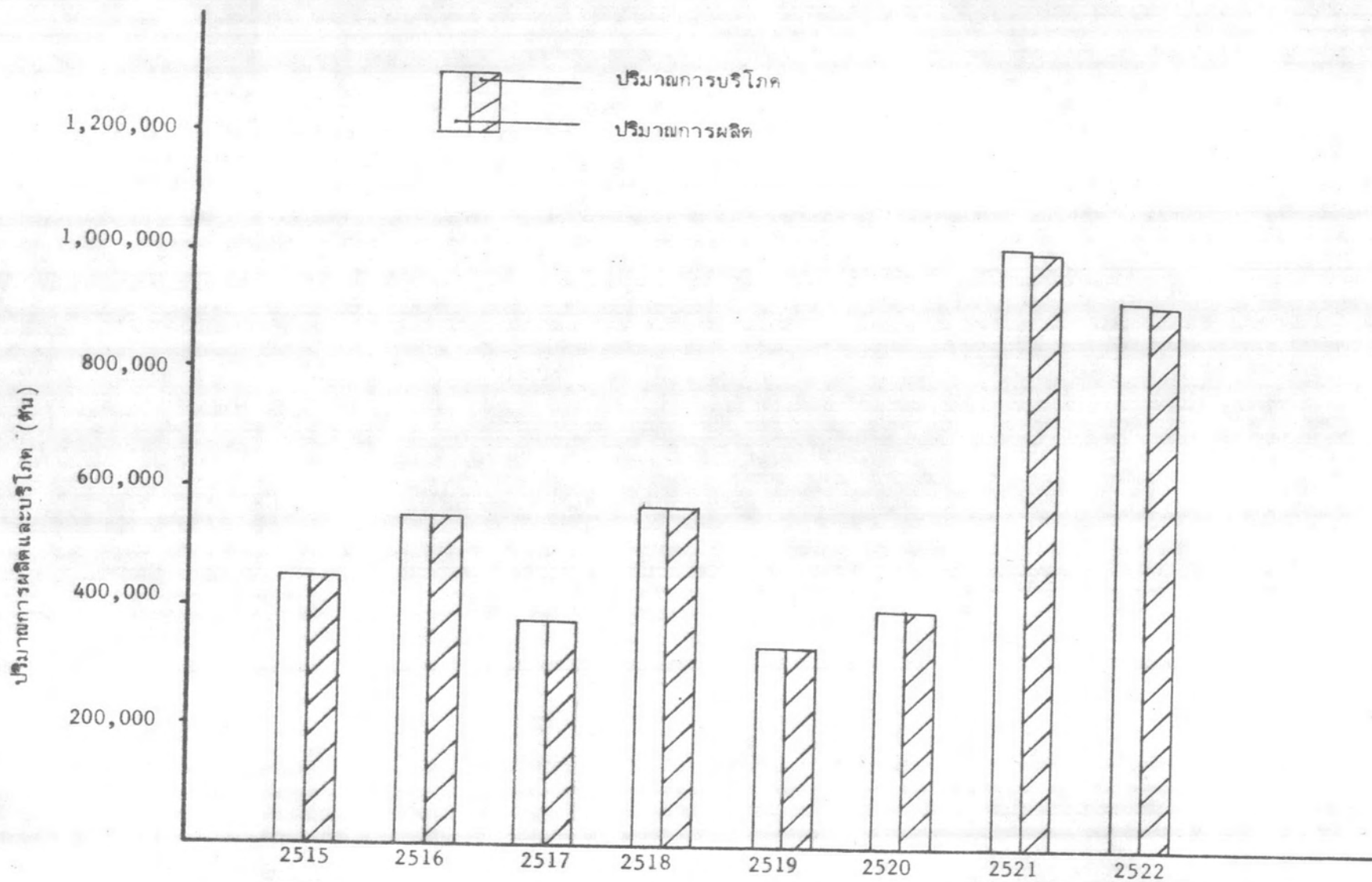
ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร
 . กรมศุลกากร

ข. วิธีการตลาดเงาะ

จากการสำรวจของกรมเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พบว่าวิธีการตลาดของเงาะเป็นไปดังรูปที่ ๔.๑๐ โดยเงาะที่ผลิตโดยเกษตรกรต้องผ่านพ่อค้าคนกลางหลายต่อ ซึ่งอาจเป็นพ่อค้าขายส่ง พ่อค้าขายปลีก จึงจะมาถึงผู้บริโภค



รูปที่ ๔.๑๐ วิธีการตลาดของเงาะ



รูปที่ ๔.๔ เปรียบเทียบปริมาณการผลิตและการบริโภคเงาะในประเทศไทย

ค. ลำไย

๑. ภาวะการผลิตลำไยในประเทศไทย

การผลิตลำไยในประเทศไทย วัตถุประสงค์โดยทั่วไปของเกษตรกรก็เพื่อขายให้กับผู้บริโภคสด ลำไยเป็นพืชประเภทไม้ผลที่ให้ผลตอบแทนช้า ประมาณ ๔-๕ ปี จึงจะให้ผล ดังนั้น เกษตรกรผู้มีเงินทุนน้อยจะไม่ค่อยนิยมปลูกลำไยกัน นอกจากนี้ ลำไยยังเป็นไม้ผลที่ปลูกได้ผลดี เฉพาะในเขตจังหวัดทางภาคเหนือเท่านั้น เพราะสภาพอากาศเอื้ออำนวย เช่น เชียงใหม่, ลำพูน, เชียงราย, ลำปาง, แพร่, อุตรดิตถ์ ฯลฯ โดยเฉพาะที่เชียงใหม่และลำพูน ประมาณร้อยละ ๘๗ ของผลผลิตรวมทั้งประเทศ มาจากแหล่งนี้ สำหรับภาคอื่นๆ มีปลูกบ้างในภาคกลาง และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ด้วยสาเหตุจากสภาพภูมิอากาศนี้เอง จึงทำให้การผลิตลำไยมีขีดจำกัด เพราะเกษตรกรในภาคอื่นๆ นอกจากภาคเหนือ ไม่มีโอกาส เพาะปลูกได้เลย

พันธุ์ลำไยที่นิยมปลูกมากในประเทศไทยคือ พันธุ์กะโหลก ซึ่งมีหลายชนิด ชนิดที่ดีที่สุด และเหมาะสมสำหรับแปรรูปเป็นลำไยกระป๋องคือ พันธุ์เป็ยเขียว, พันธุ์ลิ้มขุ พันธุ์ค้อ และพันธุ์แห้ว

ฤดูกาลผลิตลำไย

ฤดูกาลผลิตลำไย อยู่ในระหว่างเดือนมกราคม-สิงหาคม โดยลำไยเริ่มออกดอกราวเดือนมกราคม-กุมภาพันธ์ และเริ่มมีผลอ่อนราวปลายเดือนเมษายน และจะเก็บผลได้ราวเดือนมิถุนายน-สิงหาคม ลำไยแต่ละปีจะมีเวลาจำหน่ายไม่นานนัก

พื้นที่ทำการเพาะปลูกและผลผลิตลำไย

จากการสำรวจของกรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พบว่าแหล่งผลิตลำไยที่สำคัญของประเทศคือ ภาคเหนือ รองลงมาคือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคกลาง สำหรับทางภาคใต้ นั้น ไม่มีลำไยปลูกได้ผลเลย ในปี ๒๕๒๑/๒๒ ภาคเหนือผลิตลำไยได้ประมาณ ๔๔,๓๕๗ ตัน จากปริมาณการผลิตทั้งประเทศ ๑๑๔,๒๖๓ ตัน นอกจากนี้ ยังได้ทำการสำรวจผลผลิตลำไยในปี ๒๕๑๔-๒๕๒๑ ดังแสดงในตารางที่ ๔ - ๗ ซึ่งจะเห็นว่าผลผลิตของลำไยอยู่ในช่วง

๑๑๔,๒๖๓-๑๗๘,๔๓๒ ตัน สำหรับอัตราการผลิตรายปีแต่ละปีนั้น การเพิ่มขึ้นและลดลงอยู่ในอัตราที่ไม่สม่ำเสมอ ทั้งนี้ ก็ขึ้นอยู่กับสภาพดินฟ้าอากาศในแต่ละปี ดังเช่นในปี ๒๕๑๗/๑๘ อัตราการผลิตรายปีสูงกว่าปี ๒๕๑๖/๑๗ ร้อยละ ๑๕.๘ ขณะเดียวกัน อัตราการผลิตในปี ๒๕๒๐/๒๑ ต่ำกว่าปี ๒๕๑๙/๒๐ ร้อยละ ๒๔.๑ ดังแสดงในตารางที่ ๔ - ๘

ตารางที่ ๔ - ๗

เนื้อที่เพาะปลูกและผลผลิตลำไยของไทย

ปี	เนื้อที่เพาะปลูก (ไร่)	เนื้อที่ยังไม่ได้ผล (ไร่)	เนื้อที่เก็บเกี่ยว (ไร่)	ผลผลิตรวม (ตัน)	ผลผลิตเฉลี่ย กก/ไร่
2515/16	154,238	48,696	105,542	159,791	1,514
2516/17	164,881	49,881	115,000	120,398	1,047
2517/18	167,798	50,580	117,218	139,489	1,190
2518/19	198,968	49,315	149,653	145,014	969
2519/20	216,235	63,666	152,610	178,432	1,169
2520/21	202,350	51,070	151,280	135,516	896
2521/22	199,967	48,958	151,009	114,264	757

ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร

ตารางที่ ๔ - ๘

อัตราการผลิตรายปีของประเทศไทย

ปีการเพาะปลูก	ผลผลิตทั้งหมด ตัน	อัตราการเปลี่ยนแปลงร้อยละ
2515/16	159,791	-
2516/17	120,398	- 24.7
2517/18	139,489	+ 15.8

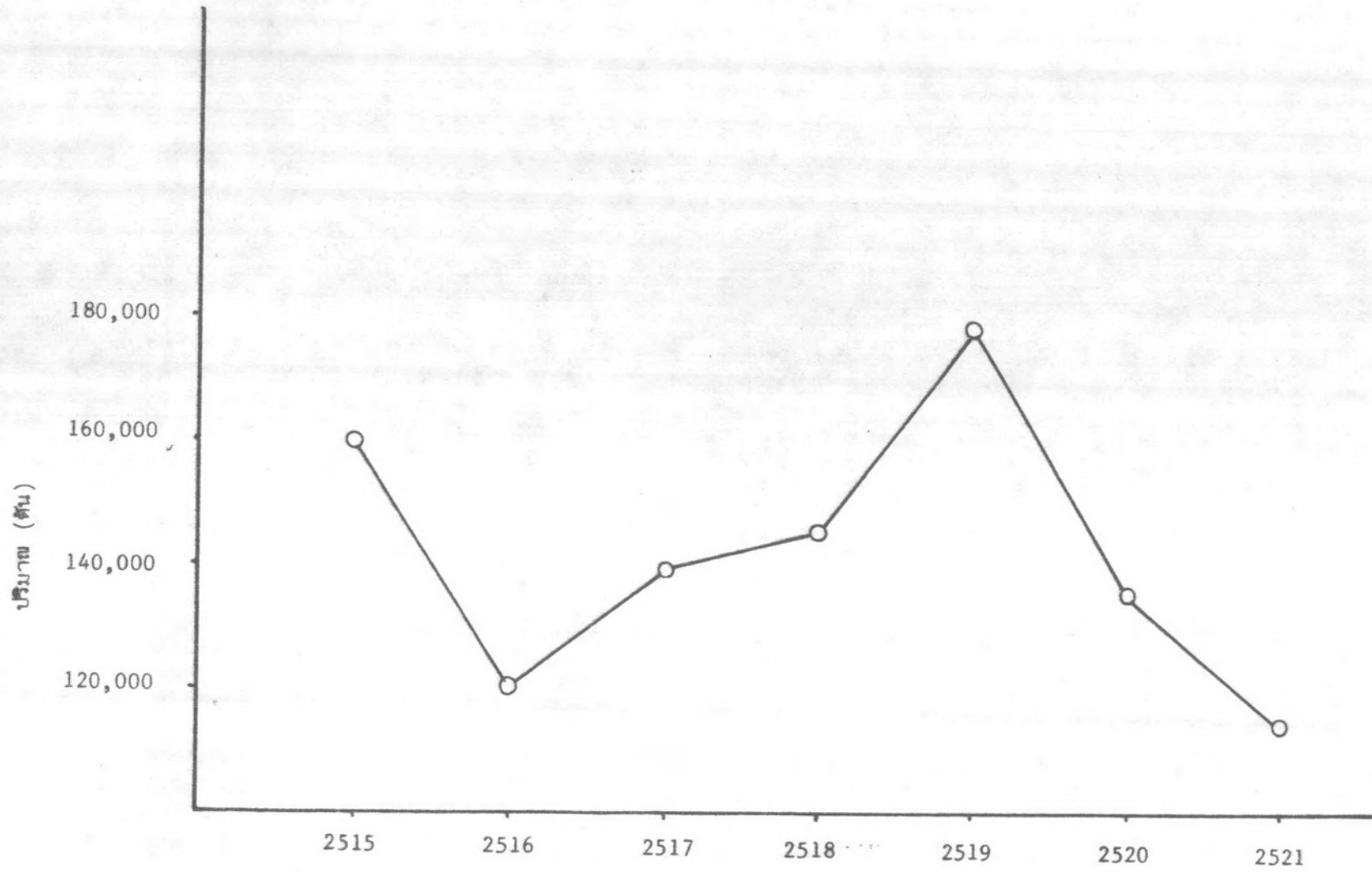
ปีการเพาะปลูก	ผลผลิตทั้งหมด ตัน	อัตราการเปลี่ยนแปลงร้อยละ
2518/19	145,014	+ 3.9
2519/20	178,432	+23.1
2520/21	135,516	-24.1
2521/22	114,264	-15.7

๒. ภาวะการตลาดลำไยในประเทศไทย

ก. ความต้องการลำไย

ความต้องการลำไยภายในประเทศ ก็เพื่อบริโภคสดเป็นส่วนใหญ่ ย่อมมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นตามจำนวนประชากร และรายได้ของประชากรที่เพิ่มขึ้น นอกจากนี้ก็ยังมีลำไยอีกส่วนหนึ่งส่งออกไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศ ได้แก่ ฮองกง, สิงคโปร์, มาเลเซีย, ฝรั่งเศส อันเป็นตลาดที่สำคัญในปัจจุบัน

เนื่องจากในการทำวิจัยนี้ไม่มีข้อมูลการบริโภคลำไยสดภายในประเทศ จึงคิดคำนวณจากปริมาณการผลิตลำไยทั้งหมด หักลบกับปริมาณลำไยสดที่ส่งออก ส่วนที่เหลือก็เป็นลำไยที่ใช้บริโภคภายในประเทศ และรวมทั้งส่วนที่บ่อนให้กับโรงงานแปรรูปเป็นลำไยกระป๋องอีกด้วย ดังในตารางที่ ๔ - ๔



รูปที่ ๔.๑๑ ผลผลิตล้าใบของประเทศไทย

ตารางที่ ๔ - ๔

ผลผลิต, ปริมาณการส่งออก และการบริโภคภายในประเทศ

ปี	ผลผลิต ตัน	ส่งออก ตัน	บริโภคและส่งโรงงาน ตัน
2515	159,791	918	158,773
2516	120,398	781	119,617
2517	139,489	426	139,063
2518	145,014	556	144,458
2519	178,432	3,179	175,253
2520	135,516	3,075	132,441
2521	114,264	1,971	112,293

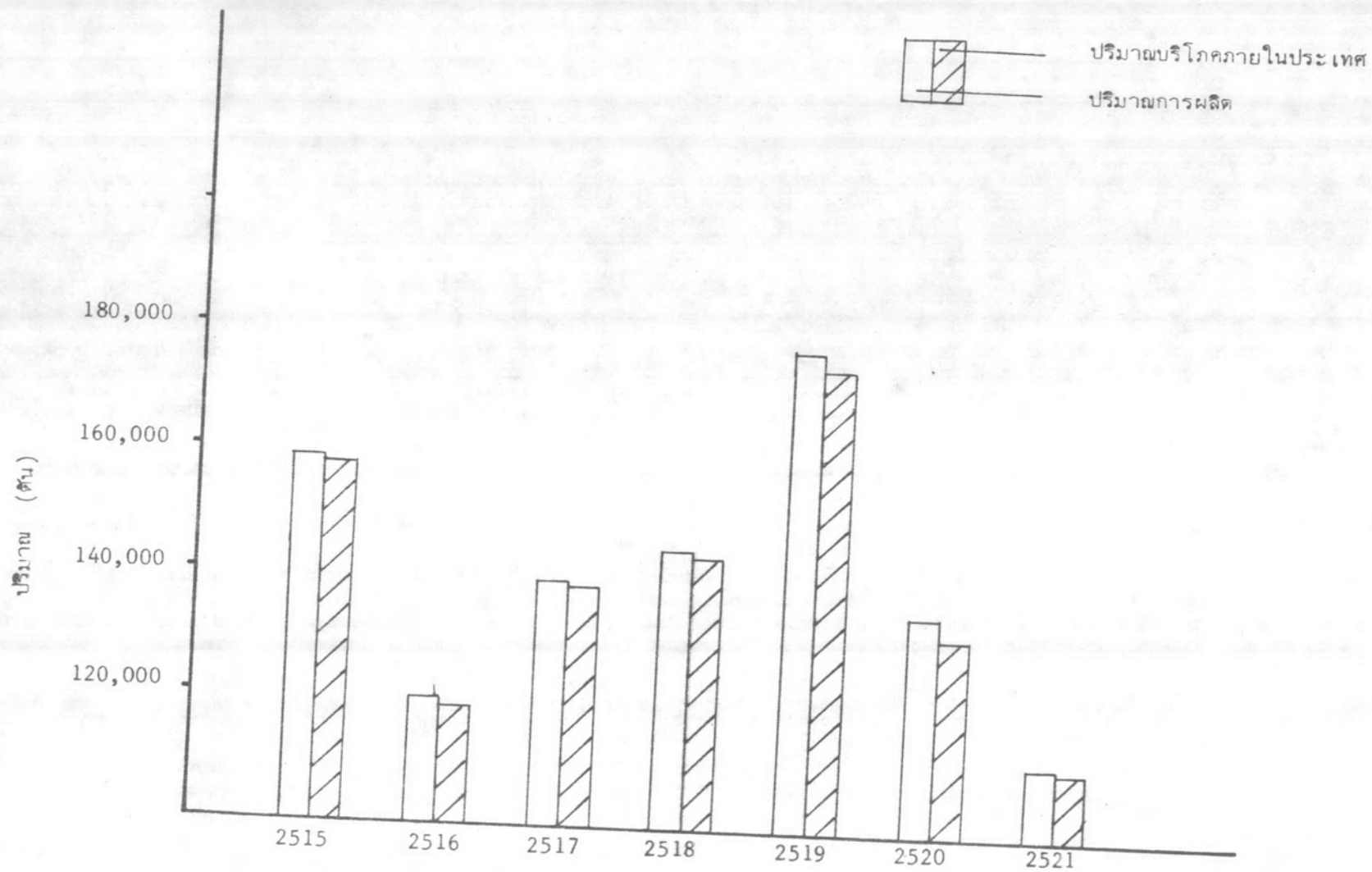
ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร

: กรมศุลกากร

ข. วิธีการตลาดลำไย

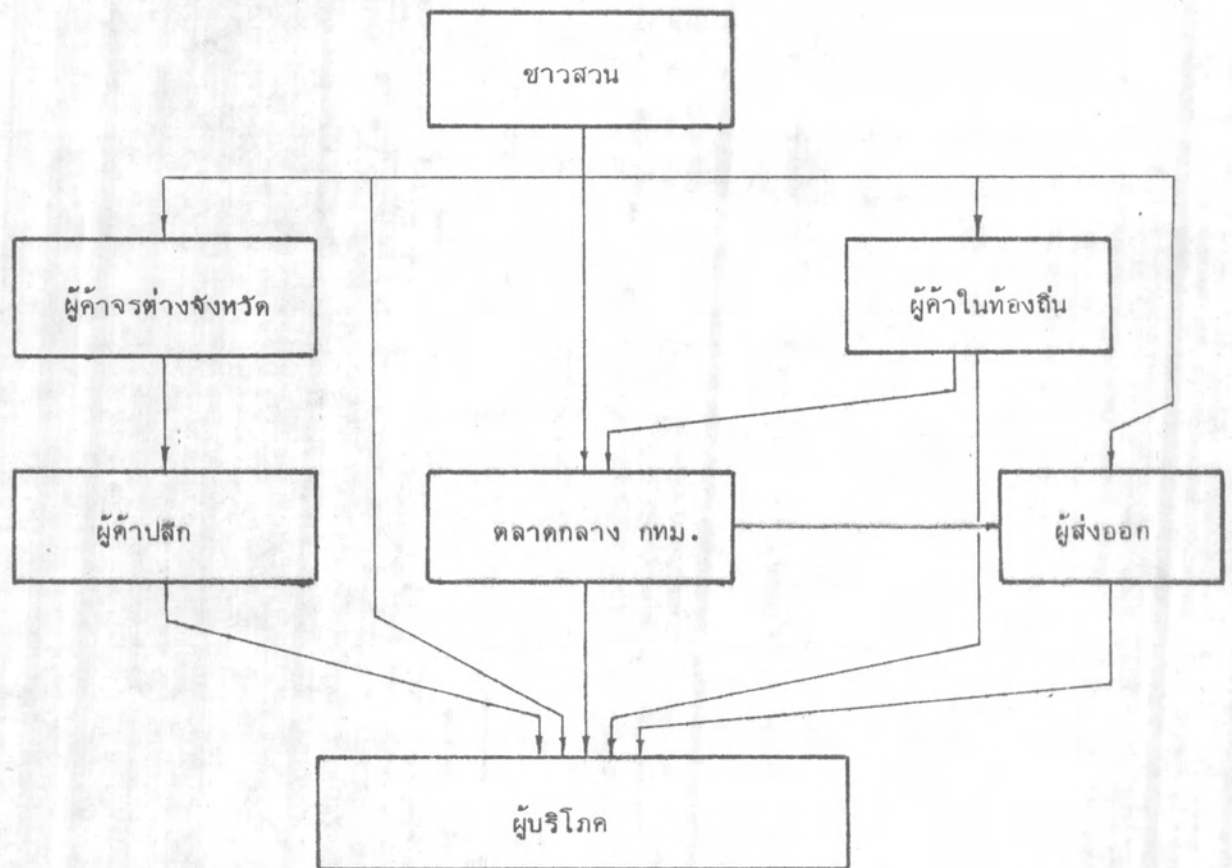
จากการสำรวจของกรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ กระทรวงพาณิชย์ พบว่า วิธีการตลาดลำไย ดังแสดงในรูปที่ ๔.๑๓ โดยลำไยที่ผลิตโดยเกษตรกรต้องผ่านพ่อค้าคนกลางก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภค สำหรับวิธีการจัดจำหน่ายในตลาดที่สำคัญพอสรุปได้ ดังนี้

๑. ตลาดรับซื้อลำไยของเกษตรกรชาวสวนจากเชียงใหม่และลำพูน ที่สำคัญคือ ตลาดกรุงเทพฯ โดยมีจุดศูนย์กลางใหญ่อยู่ที่ตลาดมหานาค สะพานขาว และปากคลองตลาด ปีหนึ่งๆ ลำไยจะเข้าสู่ตลาดกรุงเทพฯ มากกว่าร้อยละ ๗๐ โดยส่งมาที่ตลาดมหานาค ปากคลองตลาด และสถานที่จำหน่ายสินค้าขององค์การตลาดเพื่อเกษตรกร (อ.ต.ก.)



รูปที่ ๔.๑๒ เปรียบการผลิตและบริโภคภายในประเทศ

๒. ในบางปีตลาดลำไยจะเข้าสู่ตลาดกรุงเทพฯ ลดลง เนื่องจากผลผลิตมีน้อย ประกอบกับการอนุญาตให้ส่งออกได้โดยเสรี ทำให้ผู้ส่งออกแข่งขันกันรับซื้อลำไย ส่วนใหญ่ไปรับซื้อถึงแหล่งผลิตจากชาวสวนโดยตรง หรือจากผู้ค้าคนกลางในท้องถิ่น หรือซื้อจากตลาดมหานคร และที่ตลาดปากคลองตลาดเล็กน้อย ดังแสดงในรูปที่ ๔.๑๓



รูปที่ ๔.๑๓ วิธีการตลาดของลำไย

๓. ลำไยที่ส่งมาจำหน่ายในตลาดกรุงเทพฯ ส่วนใหญ่ใช้ระบบฝากขาย กล่าวคือ ผู้ค้าในกรุงเทพฯ ส่วนมาก จะมีตัวแทนอยู่ที่เชียงใหม่และลำพูน ทำหน้าที่รวบรวมลำไยจากชาวสวนส่งมาให้ ซึ่งอาจจะซื้อโดยวิธีขายยาว^๑ หรือขายเหมาสวน เมื่อผู้ค้าตัวแทนในกรุงเทพฯ ได้รับแล้ว จะนำมาประมูลขายให้แก่ผู้ส่งออก หรือผู้ค้าปลีก ผู้ค้าก็จะแจ้งให้เจ้าของลำไยทราบ ในการนี้ทางผู้ค้าจะคิดค่าบริการฝากขาย (ที่ตลาดมหานาคประมาณ ๑๐% ปากคลองตลาดคิดประมาณ ๕% ของราคาที่ประมูลขายได้) ตลอดจนหักค่าใช้จ่ายต่างๆ เช่น ค่าภาษีการค้า, ค่าขนส่ง, ค่าแรงงาน เหลือเท่าไร จึงจะเป็นรายได้สุทธิที่เจ้าของลำไยได้รับ

^๑ การขายยาว : การขายโดยวิธีนี้ เป็นกรณีที่ชาวสวนต้องการเงินก้อน จึงทำสัญญาผูกพันกับพ่อค้าคนกลาง เป็นระยะยาว เช่น ๕ ปี โดยชาวสวนจะได้รับเงินสดไปจำนวนหนึ่ง แต่ต้องยอมรับเงื่อนไขต่างๆ ตามสัญญา ซึ่งส่วนมากชาวสวนจะเสียเปรียบ ปัจจุบันการขายแบบนี้มีน้อยเนื่องจากชาวสวนลำไยได้มีการรวมตัวเป็นกลุ่มเกษตรกร ทำให้สามารถแก้ปัญหาต่างๆ ได้ดีขึ้น ตลอดจนได้รับความช่วยเหลือจาก ธนาคารกสิกรในการกู้เพื่อชำระหนี้ดังกล่าว

การขายเหมาสวน : หรือการขายดอกขาว หรือ การขายเขียวเป็นการซื้อขายลำไยกันก่อนถึงฤดูเก็บเกี่ยวในแต่ละปี กล่าวคือ เมื่อลำไยเริ่มออกดอก หรือติดลูกอ่อนผู้ค้าคนกลางจะไปเหมาซื้อลำไยทั้งสวน (ถ้าซื้อตั้งแต่เริ่มออกดอก เรียกว่า การซื้อดอกขาว ถ้าซื้อตอนลำไยเริ่มติดลูกเป็นลูกเล็กๆ เรียกว่าการซื้อดอกเขียว) โดยจ่ายเงินให้ชาวสวนไปส่วนหนึ่งประมาณร้อยละ ๒๐-๔๐ ของมูลค่าราคาที่ตกลงกันก่อน ปกติในปีก่อนๆที่ผ่านมา การซื้อวิธีนี้ มักจะมีมาก แต่หลังจากปี ๒๕๒๐ มีเพียงร้อยละ ๔๐ - ๕๐ เท่านั้นที่ซื้อขายโดยวิธีนี้ สาเหตุที่ลดลงเนื่องจากชาวสวนลำไยตั้งราคาจำหน่ายไว้สูง

ง. ลิ้นจี่

๑. ภาวะการผลิตลิ้นจี่ในประเทศไทย

การผลิตลิ้นจี่ในประเทศไทย ปัจจุบันมีผลผลิตจำนวนมาก เนื่องจากวัตถุประสงค์ของเกษตรกรผู้ปลูกก็เพื่อขายให้กับผู้บริโภคสด เช่นเดียวกับเงาะและลำไย เกษตรกรที่มีเงินทุนจำกัด จะไม่นิยมลงทุนปลูกลิ้นจี่ เพราะลิ้นจี่เป็นพืชสวนประเภทไม้ผล ให้ผลผลิตหรือผลตอบแทนได้ต้องใช้เวลา ๕ - ๖ ปี อันเป็นการลงทุนที่ให้ผลตอบแทนช้ากว่าการลงทุนปลูกพืชไร่

ลิ้นจี่เป็นวัตถุดิบสำคัญในการผลิตลิ้นจี่กระป๋อง แหล่งผลิตที่สำคัญก็คือ จังหวัดทางภาคเหนือ ได้แก่ เชียงใหม่ เชียงราย พะเยา และน่าน สำหรับทางภาคกลางก็ปลูกมากที่จังหวัดสมุทรสาคร, ระยอง แต่ยังมีปริมาณน้อยมาก เมื่อเปรียบเทียบกับทางภาคเหนือ เนื่องจากทางภาคเหนือมีสภาพดินฟ้าอากาศเหมาะสมกว่าภาคอื่นๆ และอันนี้ก็เป็นเหตุผลอันหนึ่งที่เป็นขีดจำกัดการผลิตลิ้นจี่

พันธุ์ลิ้นจี่ที่นิยมปลูกกันมากมี ๓ พันธุ์ คือ พันธุ์เขียวหวาน (พันธุ์พื้นเมือง) พันธุ์โอว-เฮียะ พันธุ์ฮงฮวย เพราะเป็นพันธุ์ที่มีรสหวาน เนื้อหนานุ่ม มีสีสวย และเปลือกไม่ขี้ขาง่าย ซึ่งทำให้การจำหน่ายได้ราคาสูง นอกจากนี้ ก็ยังเป็นพันธุ์ที่ให้ผลตกด้วย

ฤดูกาลผลิตลิ้นจี่

ฤดูกาลผลิตลิ้นจี่ อยู่ในระหว่างเดือนธันวาคม - มิถุนายน โดยลิ้นจี่เริ่มออกดอกประมาณปลายเดือนธันวาคม และเริ่มตกผลร่วงปลายเดือนกุมภาพันธ์ ผลลิ้นจี่จะเริ่มสุก และเก็บผลได้ในระหว่างต้นเดือนพฤษภาคม - มิถุนายน

พื้นที่ทำการเพาะปลูกและผลผลิตลิ้นจี่

จากการสำรวจของกรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เกี่ยวกับผลผลิตของลิ้นจี่ในปี ๒๕๑๕ - ๒๕๒๑ ดังแสดงในตารางที่ ๔ - ๑๐ จะเห็นว่าผลผลิตลิ้นจี่อยู่ในช่วง ๖๒๕๑ - ๒๑,๗๔๐ ตัน ซึ่งนับว่าผลผลิตของลิ้นจี่มีน้อยมากเมื่อเปรียบเทียบกับผลผลิตผลไม้ชนิดอื่นๆ ส่วนอัตราการผลิตลิ้นจี่ ดังในตารางที่ ๔ - ๑๑ ซึ่งมีอัตราการเพิ่มขึ้นและลด

ลงไม่สม่ำเสมอ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสภาพภูมิอากาศในแต่ละปี อย่างไรก็ตาม ในช่วงปี ๒๕๑๔ - ๒๕๒๑ ได้มีการขยาย การเพาะปลูกมากขึ้น เนื่องจากเกษตรกรได้รับการส่งเสริมจากเกษตรกรจังหวัด ในด้านการแจกจ่ายพันธุ์ลันจีให้แก่เกษตรกร เพื่อไปทดลองปลูก ทั้งนี้ เพราะพื้นที่ และสภาพดินฟ้าอากาศทางภาคเหนือ เหมาะสมที่จะปลูกลันจี ประกอบกับลันจีเป็นผลไม้ที่มีราคาดี เมื่อเทียบกับผลไม้ชนิดอื่นหลายชนิด จึงทำให้เกษตรกรตื่นตัวในการปลูกลันจีมากขึ้น

ตารางที่ 4 - 10

เนื้อที่ปลูกและผลผลิตลันจี

ปี	เนื้อที่เพาะปลูก (ไร่)	เนื้อที่ยังไม่ได้ผล (ไร่)	เนื้อที่เก็บเกี่ยว (ไร่)	ผลผลิต ตัน	ผลผลิต เฉลี่ย กก./ไร่
2515/16	5,725	2,250	3,475	6,665	1,918
2516/17	11,715	7,113	4,602	6,291	1,367
2517/18	12,024	5,880	6,144	8,473	1,379
2518/19	16,216	6,565	9,651	14,371	1,489
2519/20	38,531	24,178	14,363	21,740	1,513
2520/21	28,311	16,737	11,574	14,101	1,218
2521/22	30,992	17,482	13,510	8,402	662

ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร

ตารางที่ 4 - 11

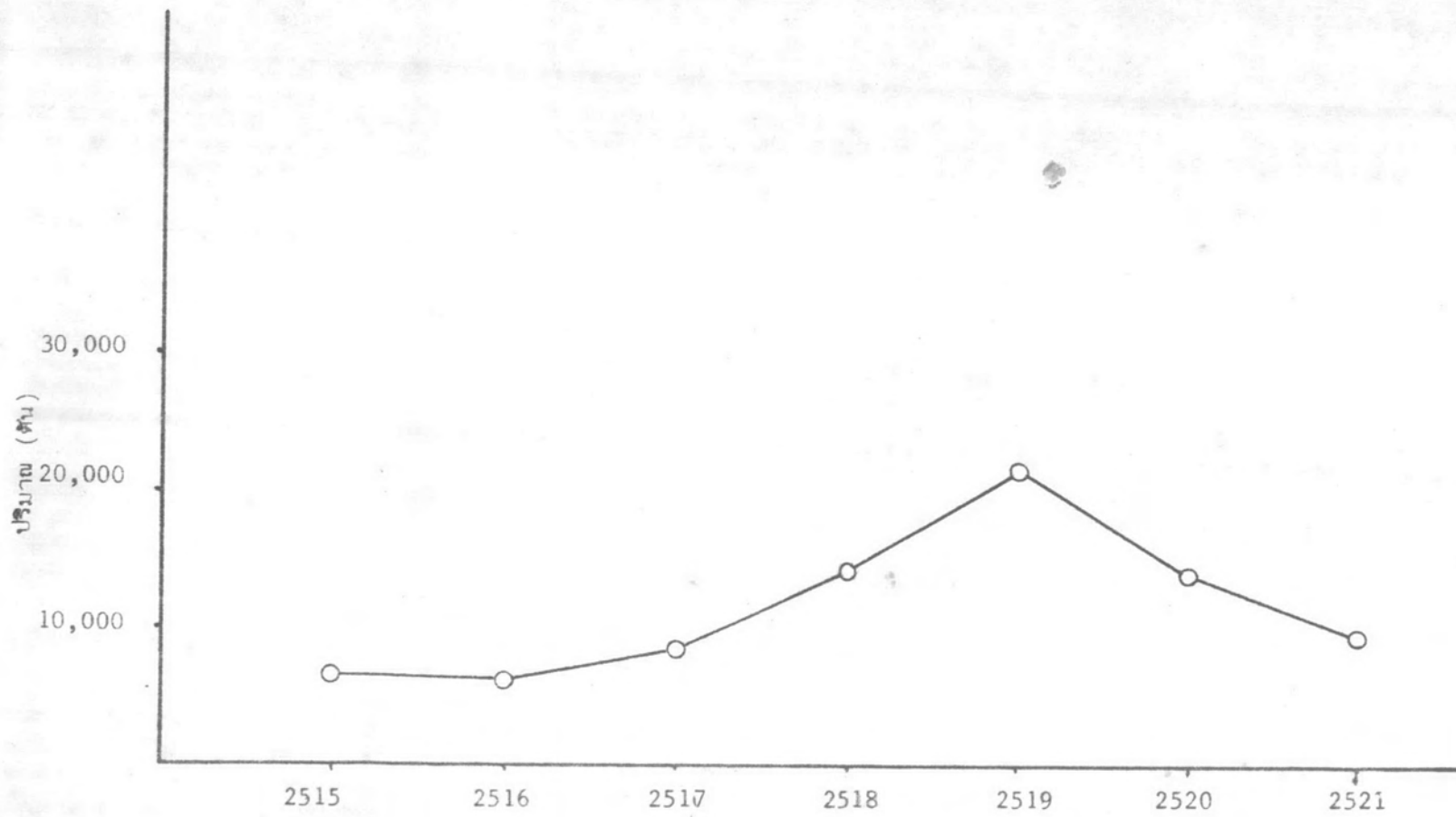
อัตราการผลิตล้นจี่ของประเทศไทย

ปีการเพาะปลูก	ผลผลิตทั้งหมด ตัน	อัตราการเปลี่ยนแปลง ร้อยละ
2515/16	6,665	-
2516/17	6,291	- 5.6
2517/18	8,473	+ 34.
2518/19	14,371	+ 69.6
2519/20	21,740	+ 51.3
2520/21	14,101	- 35.1
2521/22	8,403	- 40.4

๒. ภาวะการตลาดล้นจี่ในประเทศไทยก. ความต้องการล้นจี่

ความต้องการล้นจี่ภายในประเทศ ก็เพื่อบริโภคสดเป็นส่วนใหญ่ แต่แนวโน้มอาจจะไม่สู้ดีนัก เนื่องจากล้นจี่เป็นผลไม้ที่มีราคาแพง และผลผลิตในแต่ละปียังมีปริมาณน้อยด้วย นอกจากนี้ก็จะมีล้นจี่อีกส่วนหนึ่งส่งออกไปจำหน่ายในตลาดต่างประเทศได้แก่ฮ่องกง และสิงคโปร์ แต่ปริมาณไม่มากนัก ซึ่งข้อมูลการส่งออกจะคิดรวมไปกับผลไม้ชนิดอื่นๆ ไม่แยกเป็นรายการส่งออกของล้นจี่เพียงอย่างเดียว ทั้งนี้ไม่ได้หมายความว่า ล้นจี่ไม่ได้เป็นที่ต้องการทั้งในตลาดภายในประเทศและต่างประเทศ แต่เป็นเพราะผลผลิตของล้นจี่ยังมีน้อย

ในการวิจัยนี้ ข้อมูลทางด้านการตลาดของล้นจี่ไม่อาจหาได้ ผู้วิจัยได้สอบถามเจ้าหน้าที่กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ ก็พอสรุปสาเหตุได้ว่า เนื่องจากผลผลิตของล้นจี่มีน้อย จึงไม่มีบทบาททางด้านตลาดและทางเศรษฐกิจมากนัก



รูปที่ ๑.๑๔ ผลผลิตลิ้นจี่ของประเทศไทย

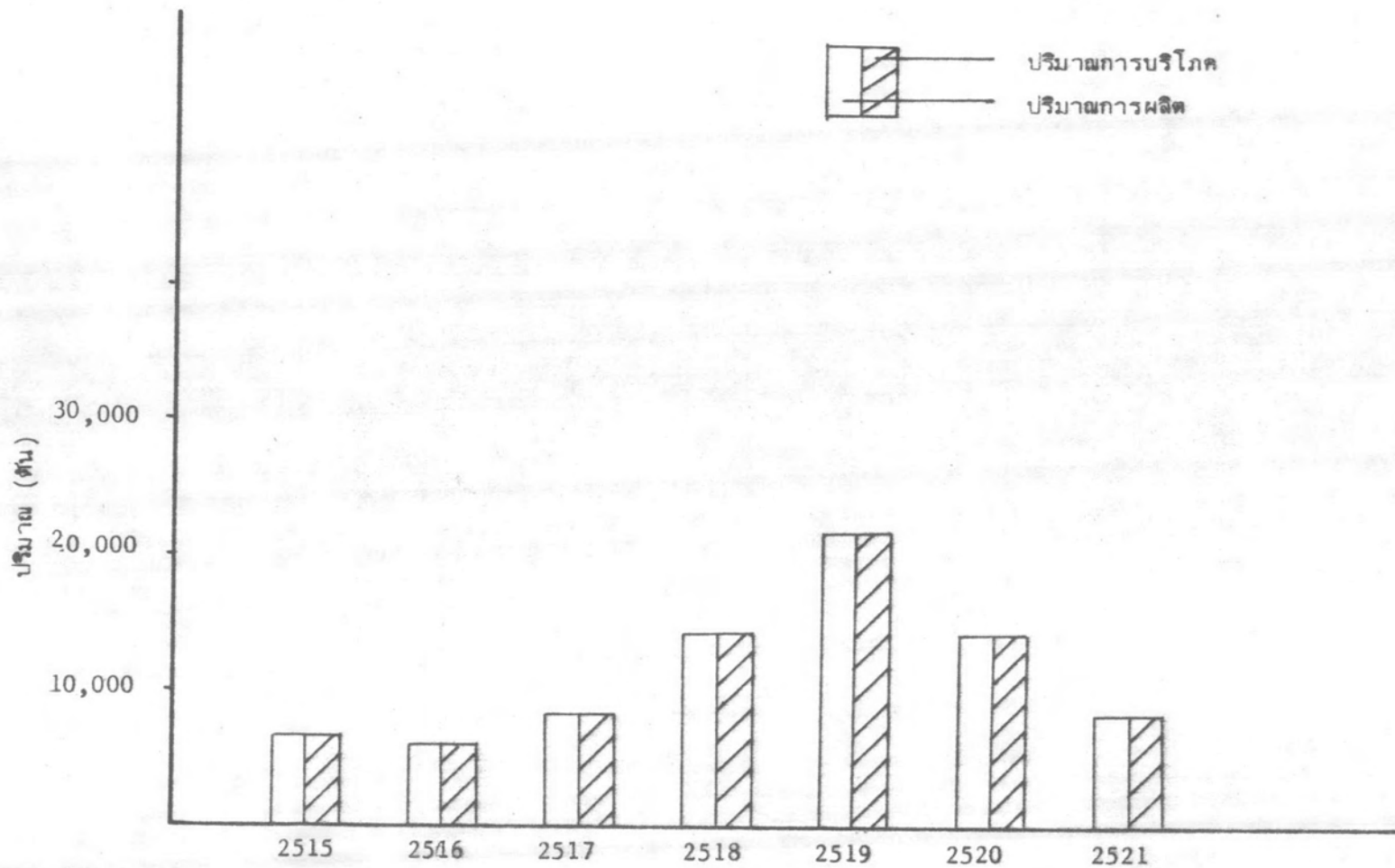
ตารางที่ 4 - 12

ปริมาณการผลิต การส่งออก และการบริโภค

ปี	ผลผลิต	ส่งออก	บริโภค
2515	6,665	-	6,665
2516	6,291	-	6,291
2517	8,473	-	8,473
2518	14,371	-	14,371
2519	21,740	-	21,740
2520	14,101	-	14,101
2521	8,403	-	8,403

ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร

: กรมศุลกากร

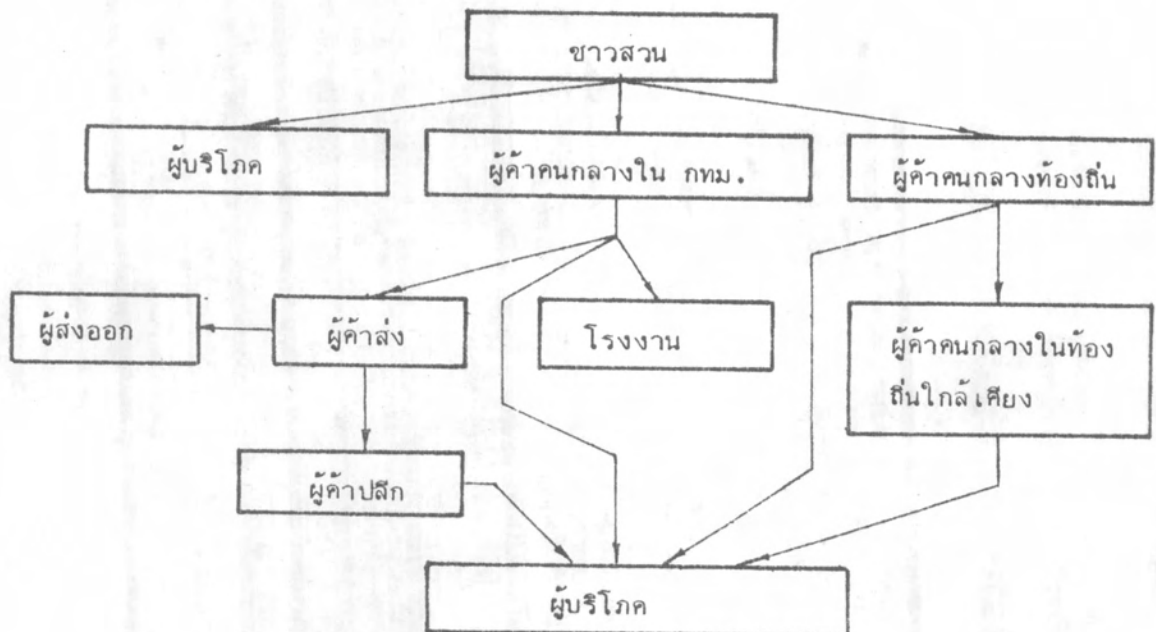


รูปที่ ๔.๑๔ เปรียบเทียบปริมาณการผลิตและบริโภคสินค้า

จากการสำรวจของกรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ กระทรวงพาณิชย์ พบว่าวิธีการตลาดของลันจี้เป็นไปดังรูป ๔.๑๖ โดยลันจี้ที่ผลิตโดยเกษตรกรต้องผ่านพ่อค้าคนกลางหลายต่อก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภค สำหรับวิธีการจัดจำหน่ายลันจี้ ของชาวสวนส่วนใหญ่ แบ่งออกเป็น ๓ วิธีคือ

๑. ชาวสวนขายให้แก่ผู้ค้าคนกลางท้องถิ่นรายย่อย ซึ่งนำรถบรรทุกเล็กไปซื้อถึงสวน ราคาซื้อขายแล้วแต่จะตกลงกัน
๒. ชาวสวนขายให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง โดยตั้งแผงขายที่หน้าสวน หรือนำไปขายที่ตัวจังหวัด
๓. ชาวสวนโดยเฉพาะชาวสวนรายใหญ่ จะขายให้แก่ผู้ค้าคนกลางในกรุงเทพฯ โดยตรง

สำหรับการรับซื้อลันจี้ของผู้ค้าคนกลางจากชาวสวน กล่าวโดยทั่วไปมีลักษณะแข่งขัน เพราะมีผู้ค้าคนกลางหลายราย ทำการรับซื้อ และมีความต้องการมาก อย่างไรก็ตาม มีชาวสวนบางรายที่ต้องการเงินสดเร่งด่วน ก็ขายลันจี้ล่วงหน้าให้แก่ผู้ค้าคนกลางก่อนที่ลันจี้จะสุก ที่เรียกกันว่า "ตกเขียว" ทำให้ได้รับราคาต่ำกว่าที่ควรมาก



รูปที่ ๔.๑๖ วิธีการตลาดลันจี้

จ. ส้มเขียวหวาน

๑. ภาวะการผลิตส้มในประเทศไทย

ผลไม้ประเภทส้มประเภทในเขตร้อน เช่นประเทศไทยนั้นมีผลไม้ประเภทส้มอยู่มากมายหลายชนิด เช่น ส้มเขียวหวาน ส้มโอ ส้มเกลี้ยง ส้มตรา ส้มมะนาว เป็นต้น โดยเฉพาะส้มเขียวหวานนับว่ามีความสำคัญมากกว่าส้มชนิดอื่น ๆ

ดินฟ้าอากาศทางภาคเหนือของประเทศไทยนั้น มีความเหมาะสมและสามารถปลูกส้มเขียวหวานได้ผลดี และปัจจุบันก็ได้มีการผลิต น้ำส้มคั้นบรรจุกระป๋องส่งเป็นสินค้าออกแล้ว แต่ปริมาณการส่งออกยังน้อยมาก เนื่องจากสินค้ายังไม่ดีตลาด ทั้งบรรดาประเทศผู้ส่งออกอื่น ๆ ได้บุกเบิกมาก่อนแล้วเป็นเวลานาน อีกทั้งสินค้าของไทยก็ยังมีไม่เพียงพอที่จะสนองความต้องการของตลาดครั้งละมากๆ ได้ นอกจากนี้ ส้มยังใช้เป็นวัตถุดิบของอุตสาหกรรมน้ำอัดลม หรืออุตสาหกรรมอื่นๆ ในแขนงนี้ด้วย ปริมาณการบริโภคน้ำส้มคั้นในประเทศต่างๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเยอรมันตะวันตก สวีเดน และสวิสเซอร์แลนด์ เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วมาก น้ำส้มคั้นกระป๋องควรจะได้รับการพัฒนาให้เป็นสินค้าออกที่สำคัญในอนาคตได้

แม้กระนั้นก็ตาม วัตถุประสงค์ของเกษตรกรผู้ผลิตส้มก็ไม่ได้ต่างไปกับผลไม้ชนิดอื่นๆ ก็คือ เพื่อจำหน่ายสำหรับการบริโภคสดเท่านั้น จึงทำให้เกิดปัญหาทางด้านวัตถุดิบของโรงงานแปรรูป จึงทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ส้มเป็นวัตถุดิบไม่ได้รับการพัฒนาเท่าที่ควร นอกจากนั้น ส้มเป็นพืชสวนประเภทไม้ผล กว่าจะให้ผลผลิตได้ก็ต้องอาศัยเวลา ๔ - ๕ ปี หากเป็นการลงทุนที่ไม่ได้รับการส่งเสริมเท่าที่ควรแล้ว การพัฒนาคงสู้พืชไร่ เช่น สับปะรดไม่ได้ เพราะสับปะรดให้ผลผลิตเร็วกว่า

ฤดูกาลผลิตส้มเขียวหวาน

ฤดูกาลผลิตส้มเขียวหวาน อยู่ในระหว่างเดือนสิงหาคม - มกราคม ซึ่งเป็นช่วงฤดูเก็บเกี่ยวทั่วประเทศ โดยส้มทางภาคเหนือจะออกสู่ตลาดก่อน สำหรับภาคกลางจะทยอยออกมาทีหลัง

พื้นที่ทำการเพาะปลูก และผลผลิตส้มเขียวหวาน

จากการสำรวจของกรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พบว่า แหล่งผลิตส้มที่สำคัญ ได้แก่ จังหวัด จันทบุรี, ธนบุรี, ตราก, นนทบุรี, ประจวบคีรีขันธ์, น่าน, เพชรบูรณ์, สุราษฎร์ธานี, สระบุรี, เชียงใหม่, แพร่, นอกจากนี้ก็ยังได้ทำการสำรวจพื้นที่เพาะปลูกและผลผลิตส้ม ตั้งแต่ปี ๒๕๑๕/๑๖ - ๒๕๒๑/๒๒ ดังแสดงในตารางที่ ๔ - ๑๓

สำหรับอัตราการผลิตส้มนั้น จะเห็นว่าในปี ๒๕๑๕/๑๖ มีปริมาณ ๘๑๘,๖๘๘ ตัน และลดลงเหลือ ๒๗๓,๐๕๐ ตัน คิดเป็นร้อยละ ๖๖.๖ ในปี ๒๕๑๖/๑๗ สำหรับช่วงปี ๒๕๑๘ - ๒๕๒๑ ปริมาณการผลิตก็เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ดังในตารางที่ ๔ - ๑๓ และมีปริมาณการผลิตสูงสุดในปี ๒๕๑๘/๒๐ คือมีปริมาณถึง ๕๑๖,๕๗๖ ตัน ใน ๒ ปีถัดมาผลผลิตก็ลดลงอีก จะเห็นว่า ปริมาณการผลิตส้มเพิ่มขึ้นและลดลงในอัตราที่ไม่สม่ำเสมอ ซึ่งผลผลิตอยู่ในช่วง ๒๗๓,๐๕๔ - ๕๑๖,๕๗๖ ตัน

ตารางที่ 4 - 13

พื้นที่เพาะปลูก และผลผลิตส้ม

ปี	พ.ท. เพาะปลูก (ไร่)	เสียหาย (ไร่)	พ.ท.เก็บเกี่ยว (ไร่)	ผลผลิต ตัน	ผลผลิตเฉลี่ย กก./ไร่
2515	570,998	107,939	463,059	818,688	1,768
2516	257,295	73,971	183,324	273,050	1,489
2517	222,977	61,958	161,019	354,725	2,203
2518	221,238	49,267	171,611	371,885	2,167
2519	382,360	77,844	203,446	516,576	2,539
2520	277,703	60,952	216,751	434,667	2,005
2521	294,915	137,872	157,043	292,140	1,860

ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร

ตารางที่ 4 - 14

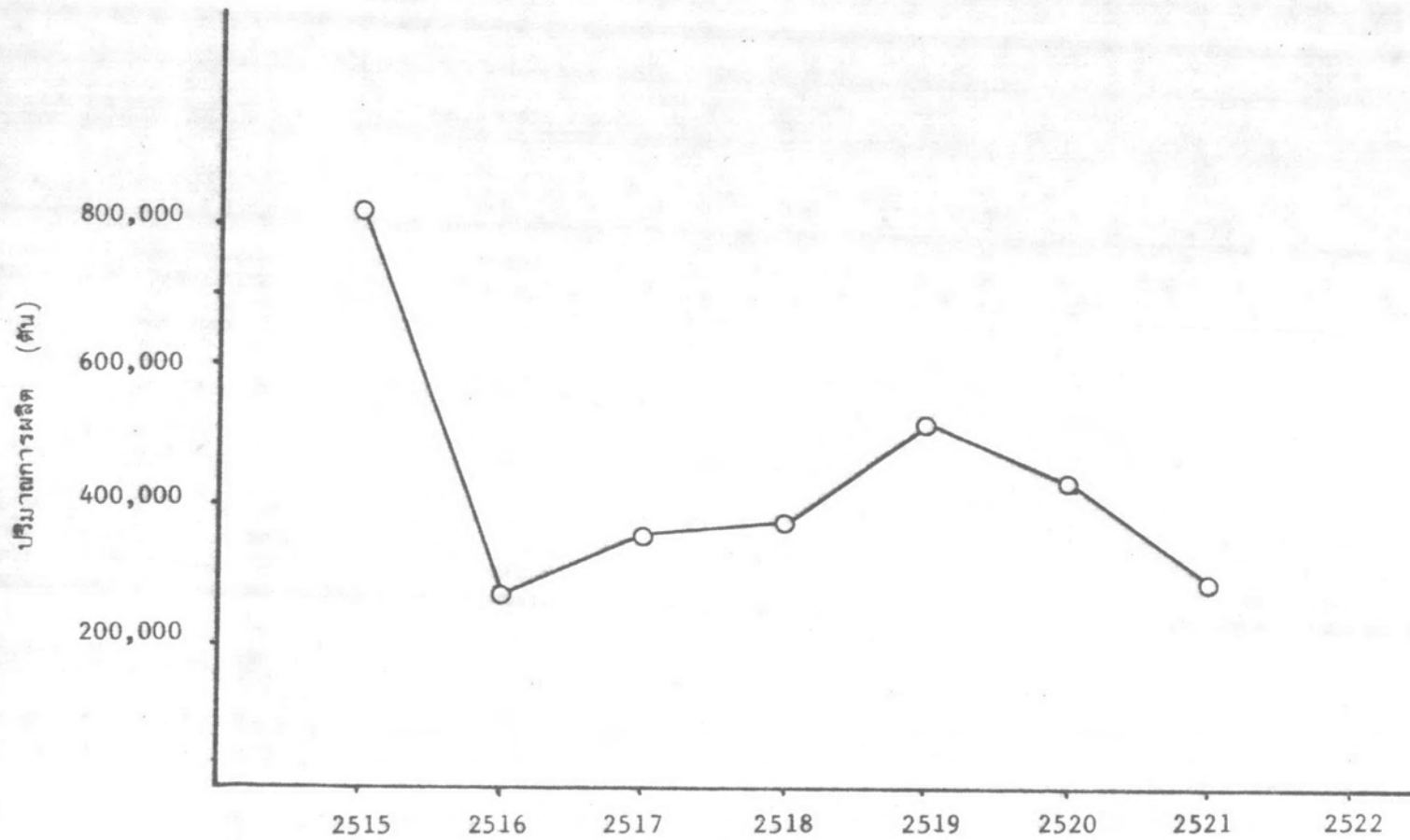
อัตราการผลิตส้มเขียวหวาน

ปี	ผลผลิต	อัตราการเปลี่ยนแปลง
2515	818,688	-
2516	273,050	- 66.6
2517	354,725	+ 29.9
2518	371,885	+ 4.8
2519	516,576	+ 38.9
2520	434,667	- 15.8
2521	292,140	- 32.8

๒. ภาวะการตลาดส้มเขียวหวานในประเทศไทยก. ความต้องการส้มเขียวหวาน

ส้มเขียวหวาน นอกจากเป็นผลไม้ชั้นเป็นที่นิยมสำหรับการบริโภคแล้ว ยังเป็นวัตถุดิบสำคัญในการทำน้ำส้มคั้นกระป๋อง, Mixed Fruits, น้ำส้มเข้มข้น และอุตสาหกรรมน้ำอัดลม นอกจากนี้ยังส่งส้มไปจำหน่ายในตลาดต่างประเทศด้วย ตลาดที่สำคัญได้แก่ สิงคโปร์ ย็องกง, มาเลเซีย, ลาว เป็นต้น

จากตารางที่ ๔ - ๑๔ ได้รวบรวมข้อมูลปริมาณความต้องการส้มภายในประเทศ โดยอยู่ในรูป บริโภคสด และส่งเข้าโรงงานแปรรูป, ปริมาณการส่งออกจำหน่ายในตลาดต่างประเทศ



รูปที่ ๔.๑๗ แสดงผลผลิตส้มของประเทศไทย.

ตารางที่ 4 - 15

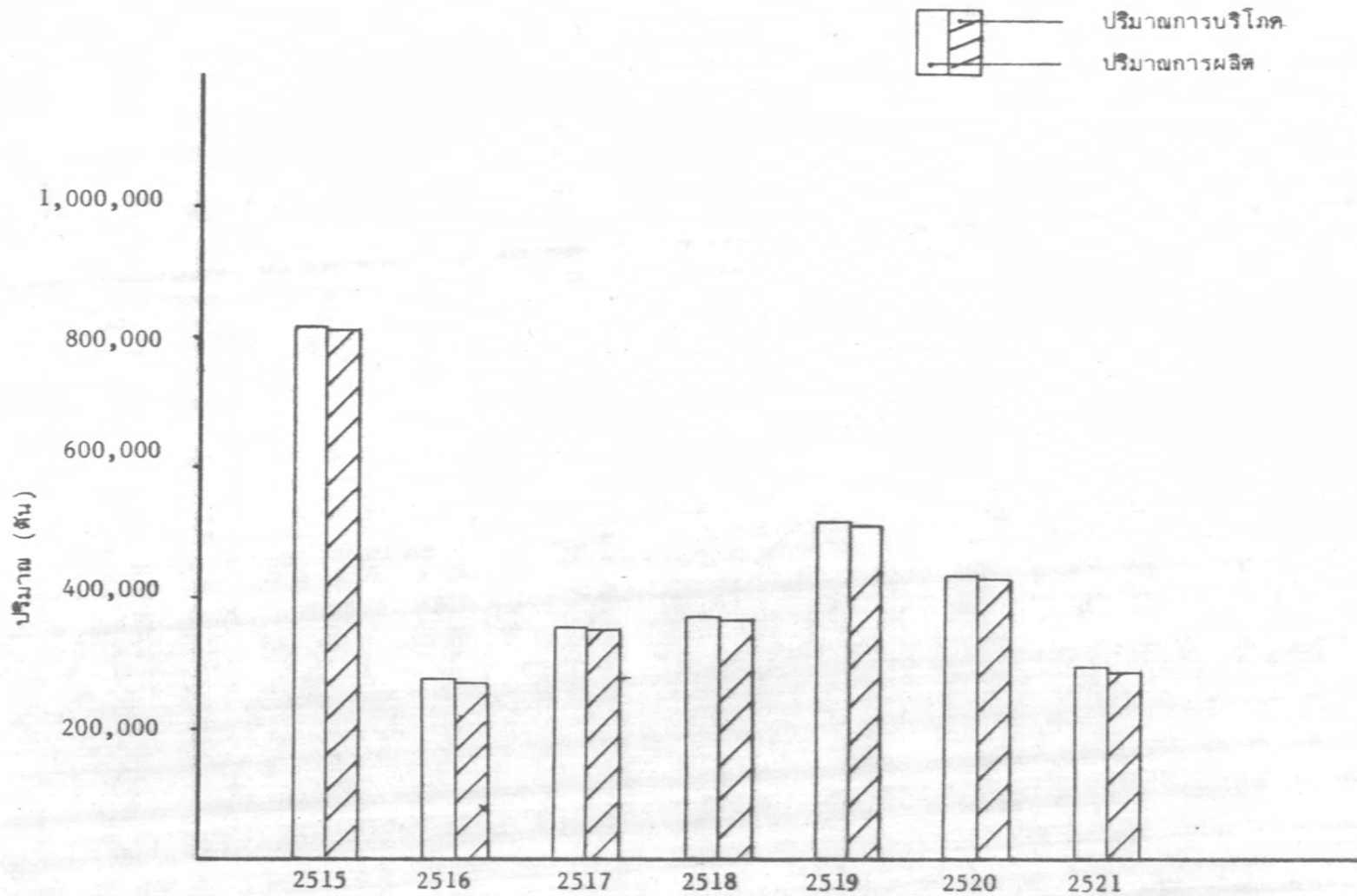
ปริมาณการผลิต, การส่งออก และการบริโภคส้มเขียวหวานในประเทศไทย

ปริมาณ : ตัน

ปี	ผลผลิต	ส่งออก	บริโภค
2515	818,688	1,815	816,873
2516	273,050	1,835	271,215
2517	354,725	2,937	351,788
2518	371,885	1,692	370,193
2519	516,576	2,662	513,914
2520	434,667	2,499	432,168
2521	292,140	4,495	287,645

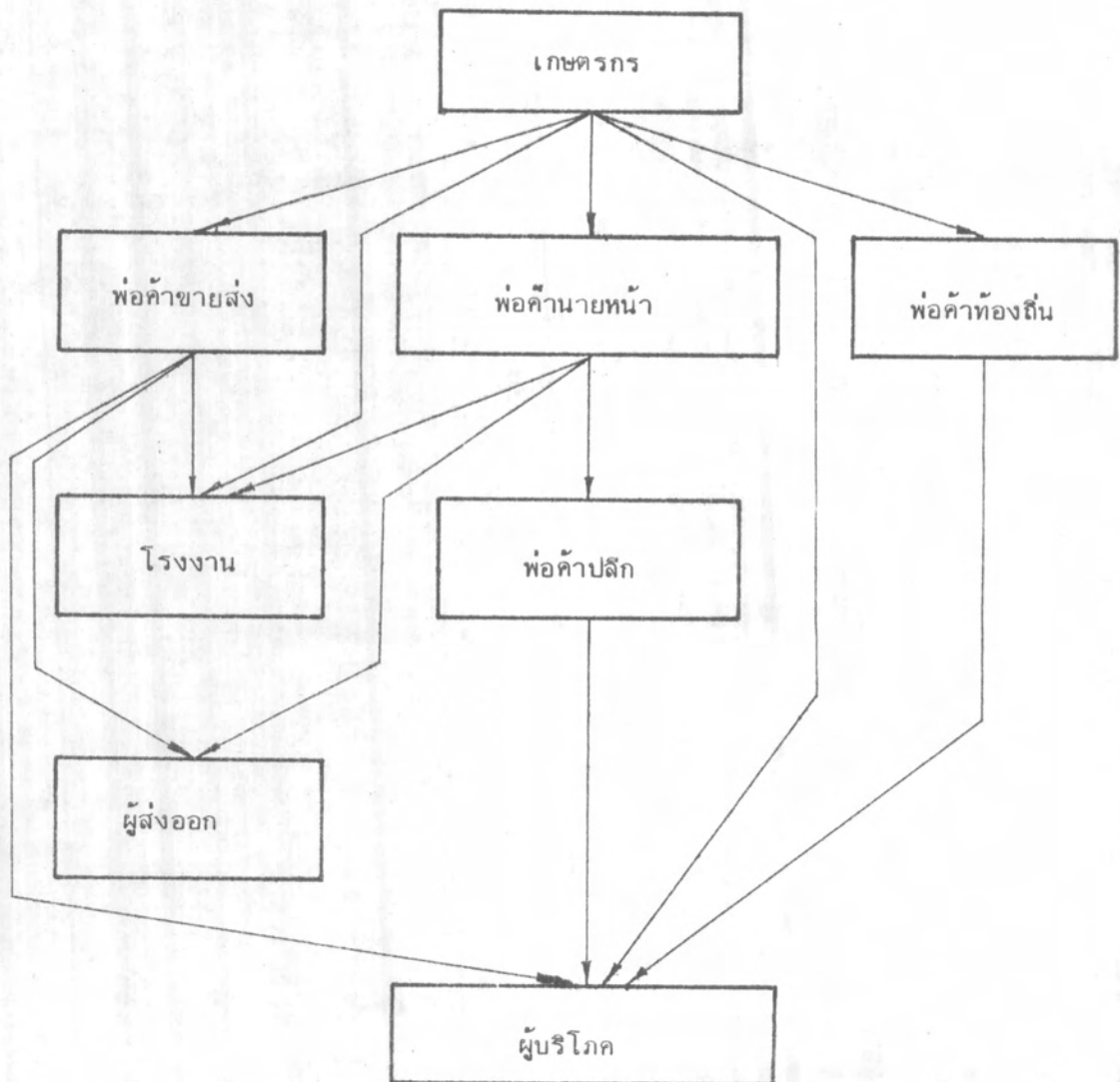
ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร

: กรมศุลกากร



รูปที่ ๔.๑๘ เปรียบเทียบการผลิตและการบริโภคส้มภายในประเทศ

วิธีการตลาดส้มเขียวหวานนั้น เป็นไปดังรูปที่ ๔.๑๔ ส้มที่ผลิตโดยเกษตรกรต้องผ่านพ่อค้าคนกลางหลายต่อ จึงจะมาถึงผู้บริโภค กล่าวคือ ต้องผ่านพ่อค้าขายส่ง พ่อค้านายหน้า พ่อค้าท้องถิ่น พ่อค้าปลีก ทั้งนี้ก็ขึ้นอยู่กับระยะห่างจากแหล่งผลิตถึงผู้บริโภคว่าใกล้หรือไกลเพียงใด หากผู้บริโภคอยู่ในบริเวณแหล่งผลิตก็อาจซื้อได้จากเกษตรกรโดยตรง



รูปที่ ๔.๑๔ วิธีการตลาดส้ม

ฉ. ถั่วลิสง เต่า

๑. ภาวะการผลิตถั่วลิสง เต่าในประเทศไทย

การผลิตถั่วลิสง เต่าในประเทศไทย ส่วนใหญ่แล้วเกษตรกรมักทำการเพาะปลูกเพื่อจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคสด เพราะถั่วลิสง เต่าเป็นพืชไร่ประเภทฝัก ซึ่งนำมาประกอบเป็นอาหารและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคภายในประเทศ แต่ก็ยังมีเกษตรกรบางกลุ่มก็ทำการเพาะปลูกเพื่อป้อนให้กับโรงงานอุตสาหกรรม ทั้งนี้ก็ขึ้นอยู่กับข้อตกลงระหว่างเกษตรกรกับโรงงาน กรณีเช่นนี้จะมีเฉพาะกลุ่มเกษตรกรที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียงกับโรงงานหรือ กลุ่มเกษตรกรที่เคยทำการซื้อขายกันเป็นประจำ

ถั่วลิสง เต่าแบ่งออกเป็น ๒ ประเภทคือ ประเภทหนึ่งมีฝักเหนียวและแข็ง เมล็ดโต ปลูกเพื่อรับประทานเฉพาะเมล็ด มีจำหน่ายในรูปของเมล็ดสด และบรรจุกระป๋องถั่วลิสง เต่าประเภทนี้ เป็นวัตถุดิบในการทำถั่วลิสง เต่ากระป๋อง ส่วนอีกประเภทหนึ่งนั้น เมล็ดมีขนาดเล็ก ฝักไม่เหนียวแต่กรอบ จึงรับประทานได้ทั้งฝัก ฝักมีขนาดใหญ่ มีปีกฝักมีสีเขียว เรียกว่า ถั่วลิสง เต่าชนิดกินฝัก

ฤดูกาลผลิตถั่วลิสง เต่า

ถั่วลิสง เต่าเป็นพืชที่ชอบอากาศเย็น จึงนิยมปลูกในช่วงปลายฤดูฝน หรือต้นฤดูหนาวคือ ช่วงประมาณระหว่างเดือนตุลาคม - ธันวาคม สำหรับบางท้องที่ ซึ่งมีอากาศเย็นตลอดปี ก็สามารถปลูกถั่วลิสง เต่าได้ตลอดทั้งปี

พื้นที่ทำการเพาะปลูกและผลผลิตถั่วลิสง เต่า

จากการสำรวจของกรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พบว่าแหล่งผลิตถั่วลิสง เต่าที่สำคัญของประเทศก็คือ ภาคเหนือ ได้แก่จังหวัดลำปาง, เชียงใหม่, เพชรบูรณ์, นครสวรรค์ และลำพูน รองลงมา คือภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่จังหวัดนครราชสีมา, อุตรดิตถ์, นครพนม และหนองคาย สำหรับภาคกลาง ได้แก่ จังหวัดกาญจนบุรี นครปฐม และชลบุรี เป็นต้น นอกจากนี้ก็ยังได้ทำการสำรวจถึงพื้นที่ทำการเพาะปลูก และผลผลิต ตั้งแต่ปี ๒๕๑๔/๑๖ - ๒๕๒๒/๒๓ ดังแสดงในตารางที่ ๔ - ๑๖

การผลิตถั่วลิสงเตา ในปี ๒๕๑๕/๑๖ มีผลผลิต ๕,๒๗๕ ตัน ปริมาณสูงกว่าปี ๒๕๑๔/๑๕ คิดเป็นร้อยละ ๑๕ คือปี ๒๕๑๔/๑๕ ผลิตได้เพียง ๔,๕๕๐ ตัน จากนั้นปริมาณการผลิตก็ลดลงในปี ๒๕๑๖ และ ๒๕๑๗ ครั้นมาถึง ๒๕๑๘ ซึ่งเป็นปีที่มีการผลิตถั่วลิสงเตามากที่สุดของการผลิตที่ผ่านมา กล่าวคือ มีปริมาณถึง ๑๐,๘๖๕ ตัน ดังแสดงในตารางที่ ๔ - ๑๗ สำหรับช่วงปี ๒๕๑๕ - ๒๕๒๒ ปริมาณการผลิตลดลงและเหลือเพียง ๔,๒๘๕ ตัน ในปี ๒๕๒๒ จะเห็นได้ว่าปริมาณการผลิตถั่วลิสงเตา อยู่ในช่วง ๔,๒๘๕ - ๑๐,๘๖๕ ตัน

ตารางที่ 4 - 16

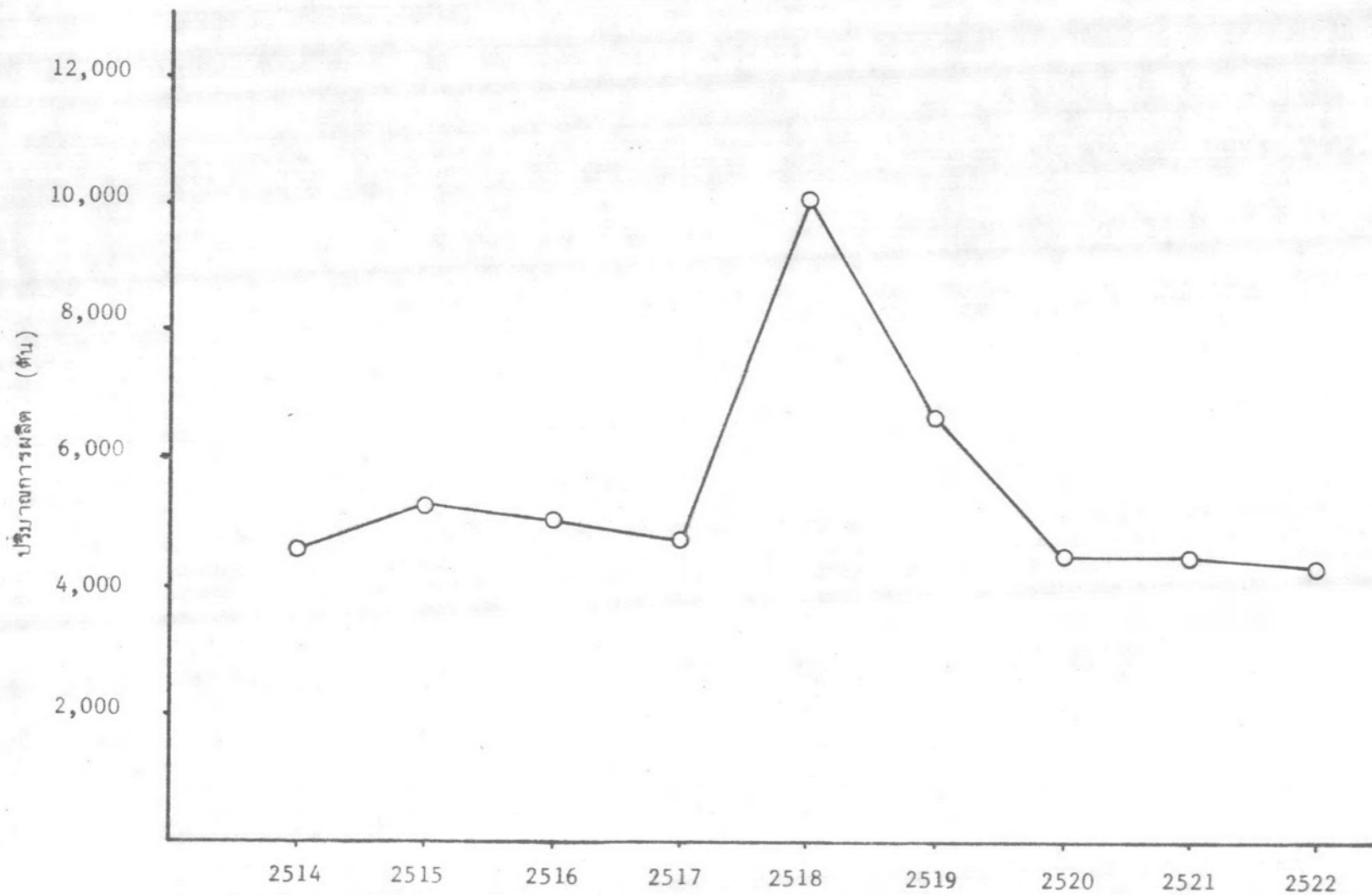
พื้นที่เพาะปลูกและผลผลิตถั่วลิสงเตา

ปี	พื้นที่ปลูก (ไร่)	เสียหาย (ไร่)	พื้นที่เก็บเกี่ยว (ไร่)	ผลผลิต ตัน	ผลผลิต เฉลี่ย กก./ไร่
2514/15	13,885	167	13,718	4,590	335
2515/16	19,048	447	18,601	5,279	284
2516/17	16,334	331	16,003	5,057	316
2517/18	14,222	288	13,934	4,709	338
2518/19	21,325	511	20,814	10,865	522
2519/20	17,153	214	16,939	6,608	390
2520/21	15,963	314	15,149	4,462	295
2521/22	13,937	846	13,091	4,460	341
2522/23	12,588	99	12,489	4,285	343

ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร

ตารางที่ 4 - 17
อัตราการผลิตข้าวสันเตา

ปีการเพาะปลูก	ผลผลิตทั้งหมด ตัน	อัตราการเปลี่ยนแปลง ร้อยละ
2514/15	4,590	-
2515/16	5,279	+ 15.01
2516/17	5,057	- 4.20
2517/18	4,709	- 6.88
2518/19	10,865	+130.73
2519/20	6,608	- 39.18
2520/21	4,462	- 32.47
2521/22	4,460	- .04
2522/23	4,285	- 3.92



รูปที่ ๔.๒๐ แสดงปริมาณการผลิตตัวอ่อนตายของประเทศไทย

๒. ภาวะการตลาดถั่วลิสงเตาในประเทศไทย

ก. ความต้องการถั่วลิสงเตา

ความต้องการถั่วลิสงเตาภายในประเทศ ก็เพื่อบริโภคสดเป็นส่วนใหญ่ ทั้งนี้ เพราะถั่วลิสงเตาเป็นพืชประเภทฝัก ซึ่งใช้ในการประกอบอาหาร และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค คาดว่า ปริมาณความต้องการมีแนวโน้มสูงขึ้น ตามจำนวนประชากร และรายได้ที่เพิ่มขึ้น สำหรับ รุ้ทางการส่งออกไปจำหน่ายในตลาดต่างประเทศนั้น คงมีน้อยเพราะมีปัญหาในเรื่องการเก็บรักษา และการขนส่ง เพราะถั่วลิสงเตาเก็บรักษาได้ไม่นานเน่าเสียเร็ว และทำให้รสชาติไม่ดีด้วย

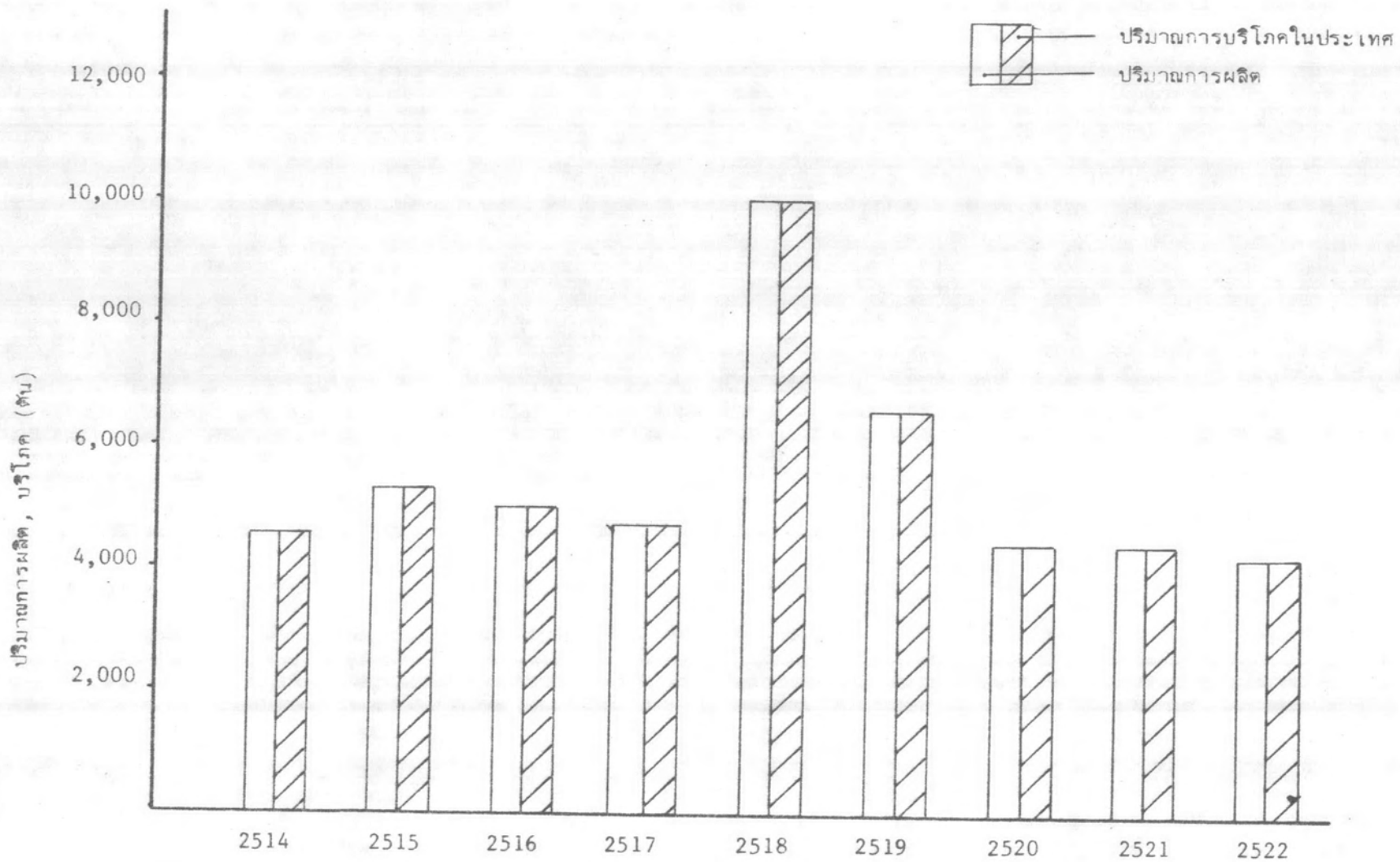
ด้วยเหตุผลดังกล่าว ถั่วลิสงเตาที่ผลิตได้ทั้งหมดก็เป็นความต้องการบริโภคภายใน ประเทศ โดยอยู่ในรูปทั้งบริโภคสด และส่งเข้าโรงงานแปรรูปเป็นถั่วลิสงเตากระป๋อง ดังแสดง ในตารางที่ 4 - 18

ตารางที่ 4 - 18

ปริมาณผลผลิตและการบริโภคภายในประเทศ

ปี	ผลผลิต	ส่งออก	บริโภค
2514	4,590	-	4,590
2515	5,279	-	5,279
2516	5,057	-	5,057
2517	4,709	-	4,709
2518	10,865	-	10,865
2519	6,608	-	6,608
2520	4,462	-	4,462
2521	4,460	-	4,460
2522	4,280	-	4,280

ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร

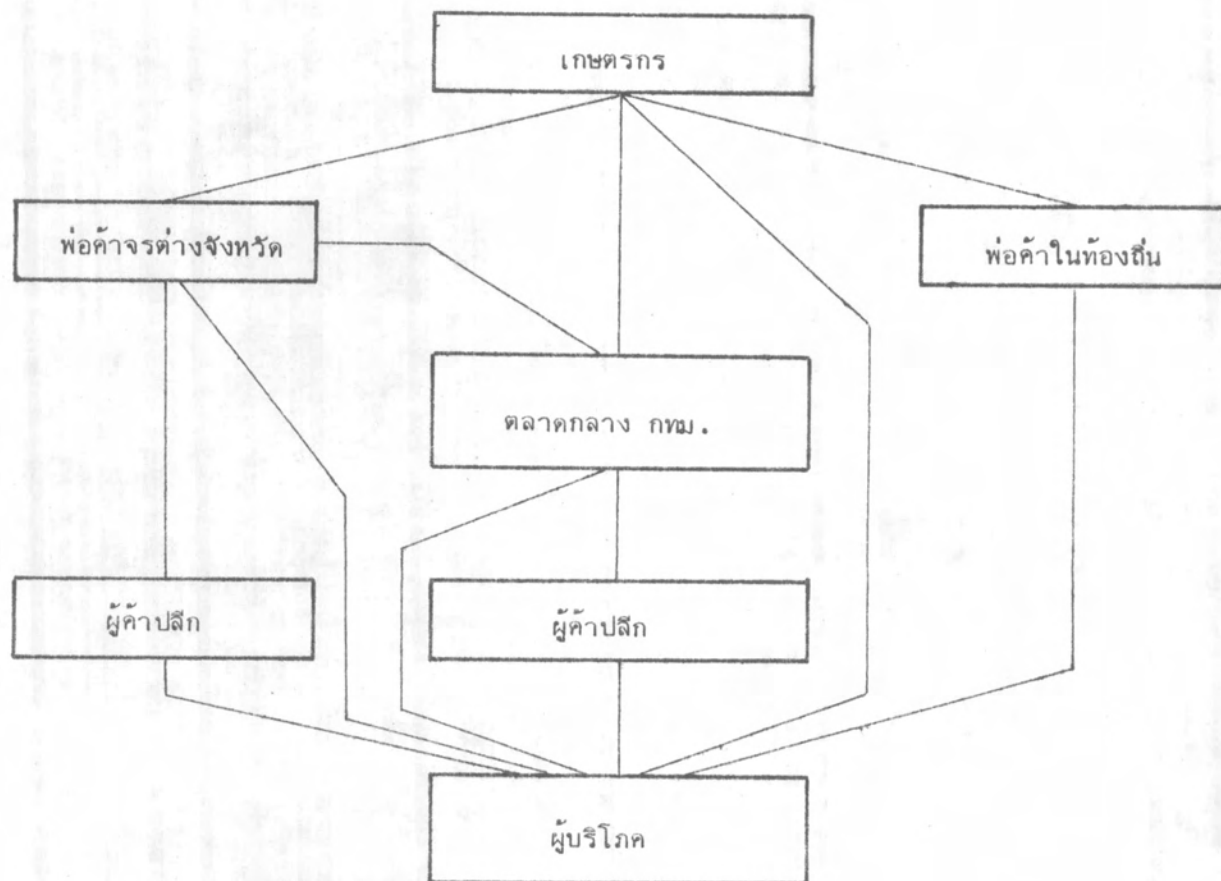


รูปที่ ๔.๒๑ เปรียบเทียบปริมาณการผลิตและการบริโภคทั่วสิ้นเตา

แม้ว่าการผลิตถั่วลิสงเตาจะใช้บริโภครภายในประเทศทั้งหมดก็ตาม แต่ก็ยังเป็น
วัตถุดิบที่ส่งเข้าโรงงานแปรรูปเป็นถั่วลิสงเตากระป๋องยังไม่เพียงพอ ซึ่งในบางปีจึงต้องทำการ
สั่งซื้อถั่วลิสงเตากระป๋องเข้ามาบริโภคภายในประเทศ ดังได้กล่าวไว้ในบทที่ ๓

ข. วิธีการตลาดถั่วลิสงเตา

วิธีการตลาดถั่วลิสงเตา ก็เป็นแบบเดียวกับผักชนิดอื่นๆ ดังแสดงในรูปที่ ๔.๒๒
ถั่วลิสงเตาที่ผลิตโดยเกษตรกรต้องผ่านพ่อค้าคนกลางหลายต่อ จึงจะมาถึงผู้บริโภค กล่าวคือ ต้อง
ผ่านพ่อค้าจร พ่อค้าส่ง พ่อค้าปลีก แล้วจึงมาถึงผู้บริโภค ทั้งนี้ก็ขึ้นอยู่กับเกษตรกรผู้ทำการเพาะ
ปลูกด้วย เกษตรกรที่ทำการเพาะปลูกเป็นจำนวนมาก ก็มักจะขายส่งให้กับพ่อค้าคนกลาง สำหรับ
เกษตรกรที่ทำการเพาะปลูกจำนวนน้อยก็อาจขายให้กับผู้บริโภคได้โดยตรง



รูปที่ ๔.๒๒ วิธีการตลาดถั่วลิสงเตา

ข. มะเขือเทศ

๑. ภาวะการผลิตมะเขือเทศในประเทศไทย

การผลิตมะเขือเทศในประเทศไทย ปัจจุบันการเพาะปลูกมะเขือเทศในบางจังหวัดได้ลงทุนปลูก เพื่อป้อนให้กับโรงงานอุตสาหกรรมด้วย เพราะผลิตภัณฑ์บางชนิดที่ใช้มะเขือเทศเป็นวัตถุดิบได้รับการพัฒนามานานแล้ว เช่น ซอสมะเขือเทศ แต่ก็ยังมีปริมาณมะเขือเทศไม่เพียงพอที่จะนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อย่างอื่น เช่น มะเขือเทศกระป๋อง และน้ำมะเขือเทศกระป๋อง ทั้งนี้ เนื่องจากเกษตรกรอีกหลายกลุ่ม ยังทำการผลิตเพื่อจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคสด

มะเขือเทศเป็นพืชไร่ประเภทผัก ชอบดินร่วน หรือดินเหนียวก็ปลูกได้ ต้องการที่ที่ระบายน้ำได้สะดวก จึงสามารถทำการผลิตได้แทบทุกภาคของประเทศ แต่ปลูกได้ดีในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง และภาคเหนือ

ฤดูกาลผลิตมะเขือเทศ

มะเขือเทศเป็นพืชที่ให้ผลผลิตเร็ว คือเพียงประมาณ ๗๐-๘๐ วัน ก็ให้ผลแล้ว อันที่จริงมะเขือเทศสามารถทำการผลิตได้ตลอดปี แต่ได้ผลดีมากในช่วงฤดูหนาว ตั้งแต่เดือนตุลาคม - กุมภาพันธ์ ซึ่งอาจปลูกหมุนเวียนได้ตลอดไป หากทำการปลูกหน้าฝน ลำต้นมักจะงามดี แต่ไม่ติดลูก และมักเป็นโรค

พื้นที่ทำการเพาะปลูก และผลผลิตมะเขือเทศ

จากการสำรวจของกรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พบว่าแหล่งผลิตมะเขือเทศที่สำคัญของประเทศคือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ จังหวัดหนองคาย นครราชสีมา และบุรีรัมย์ รองลงมาคือ ภาคกลาง ได้แก่จังหวัด สมุทรสาคร นครปฐม กรุงเทพฯ และลพบุรี ภาคเหนือปลูกมากที่จังหวัดเชียงใหม่, ลำปาง และลำพูน สำหรับภาคใต้มีผลผลิตยังน้อย นอกจากนั้นก็ยังได้ทำการศึกษาถึงพื้นที่ทำการเพาะปลูกและผลผลิต ตั้งแต่ปี ๒๕๑๔/๑๕ - ๒๕๒๒/๒๓ ดังในตารางที่ ๔ - ๑๔

ในช่วงปี ๒๕๑๔ - ๒๕๑๘ การผลิตมะเขือเทศมีแนวโน้มสูงในทุกปี และผลิตได้สูงสุดถึง ๖๐,๘๖๕ ตัน ในปี ๒๕๑๘ มีปริมาณเพิ่มขึ้นคิดเป็นร้อยละ ๗๘ ของปี ๒๕๑๗ คือปี ๒๕๑๗ ผลิตได้เพียง ๓๔,๐๒๓ ตัน จากนั้นปริมาณการผลิตลดลงในช่วงปี ๒๕๑๙ - ๒๕๒๒ ดังแสดง ในตารางที่ ๔ - ๒๐ จะเห็นว่าปริมาณการผลิตมะเขือเทศอยู่ในช่วง ๒๕,๒๓๖ - ๖๐,๘๖๕ ตัน

ตารางที่ 4 - 19

พื้นที่เพาะปลูกและผลผลิตมะเขือเทศ

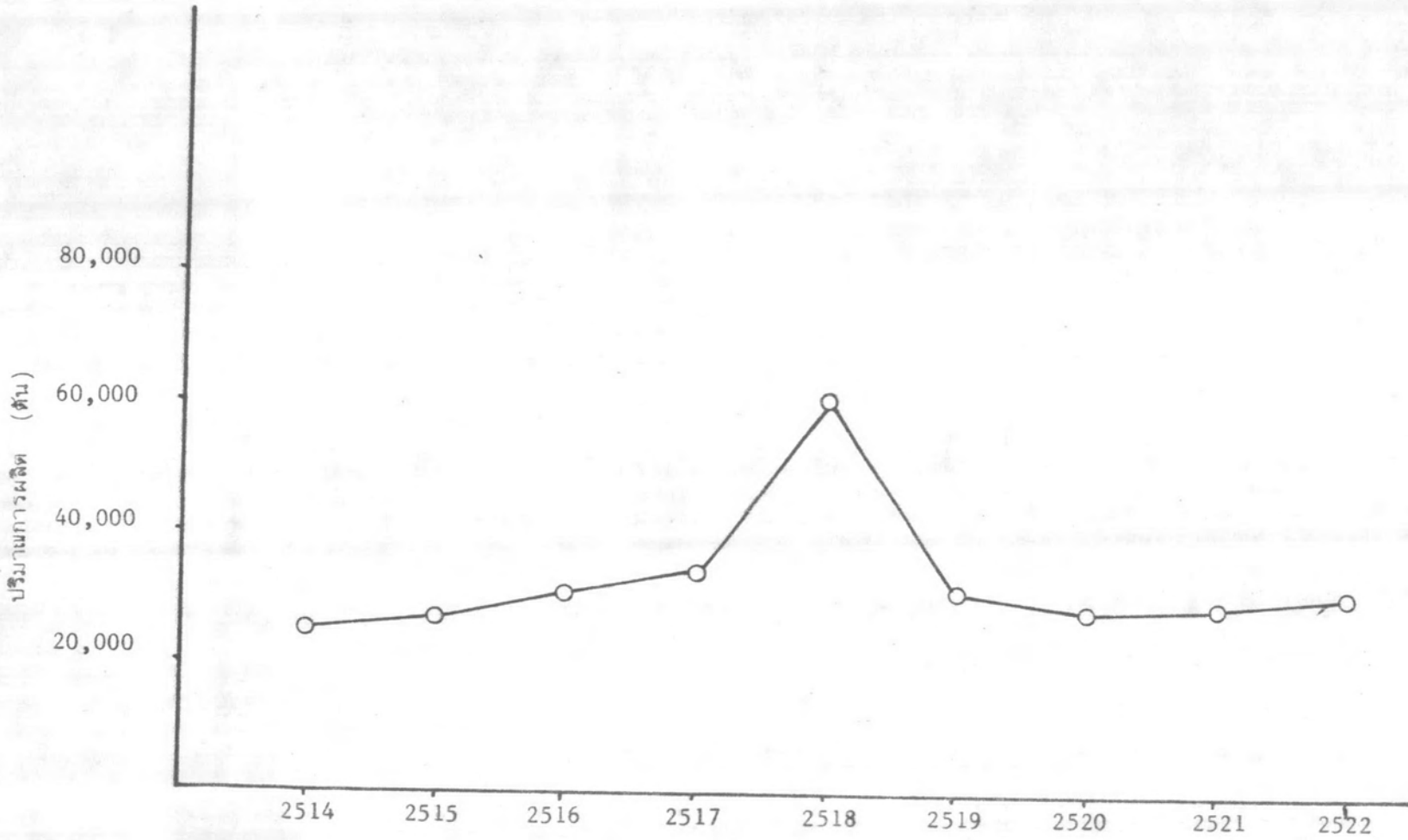
ปีเพาะปลูก	พื้นที่เพาะปลูก	ยังไม่ได้ผล	พื้นที่เก็บเกี่ยว	ผลผลิตทั้งหมด	ผลผลิตเฉลี่ย
2514/15	43,307	774	42,533	25,236	593
2515/16	44,614	720	43,894	27,097	617
2516/17	48,694	904	47,790	31,206	653
2517/18	41,137	448	40,649	34,023	837
2518/19	52,335	842	51,493	60,865	1,182
2519/20	47,413	685	46,728	31,388	672
2520/21	40,361	437	39,888	28,736	720
2521/22	38,473	669	37,804	29,143	771
2522/23	49,613	1,110	48,503	31,576	651

ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร

ตารางที่ 4 - 20

อัตราการผลิตมะเขือเทศ

ปีเพาะปลูก	ผลผลิตทั้งหมด ตัน	อัตราการเปลี่ยนแปลงทั้งหมด ร้อยละ
2514	25,236	-
2515	27,097	+ 7.37
2516	31,206	+ 15.16
2517	34,023	+ 9.02
2518	60,865	+ 78.89
2519	31,388	- 48.43
2520	28,736	- 8.45
2521	29,143	+ 1.42
2522	31,575	+ 8.35



รูปที่ ๔.๒๓ แสดงปริมาณการผลิตมะเขือเทศในประเทศไทย

๒. ภาวะการตลาดมะเขือเทศในประเทศไทย

ก. ความต้องการมะเขือเทศ

ความต้องการมะเขือเทศในประเทศไทย ส่วนใหญ่แล้วต้องการบริโภคสด ทั้งใช้ประกอบอาหารและน้ำมะเขือเทศ พืชผักอะไรก็ตามที่ประกอบเป็นอาหารก็มักมีความต้องการเพิ่มขึ้นตามจำนวนประชากร และรายได้ที่เพิ่มขึ้น นอกจากนั้นก็ส่งเข้าโรงงานแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ ที่ใช้มะเขือเทศเป็นวัตถุดิบ เช่น ซอสมะเขือเทศ, มะเขือเทศกระป๋อง, น้ำมะเขือเทศ เป็นต้น แต่ก็ยังมีมะเขือเทศอีกส่วนหนึ่งที่ส่งออกไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศ ซึ่งลูกค้าที่สำคัญคือ ฮองกง และ ลาว

ในการวิจัยนี้ ข้อมูลความต้องการมะเขือเทศภายในประเทศ ซึ่งอยู่ในรูปการบริโภคสด และส่งเข้าโรงงานนั้น คิดคำนวณจากผลผลิตมะเขือเทศทั้งหมด หักกับปริมาณการส่งออกไปยังจำหน่ายต่างประเทศ ดังแสดงในตารางที่ ๔ - ๒๑

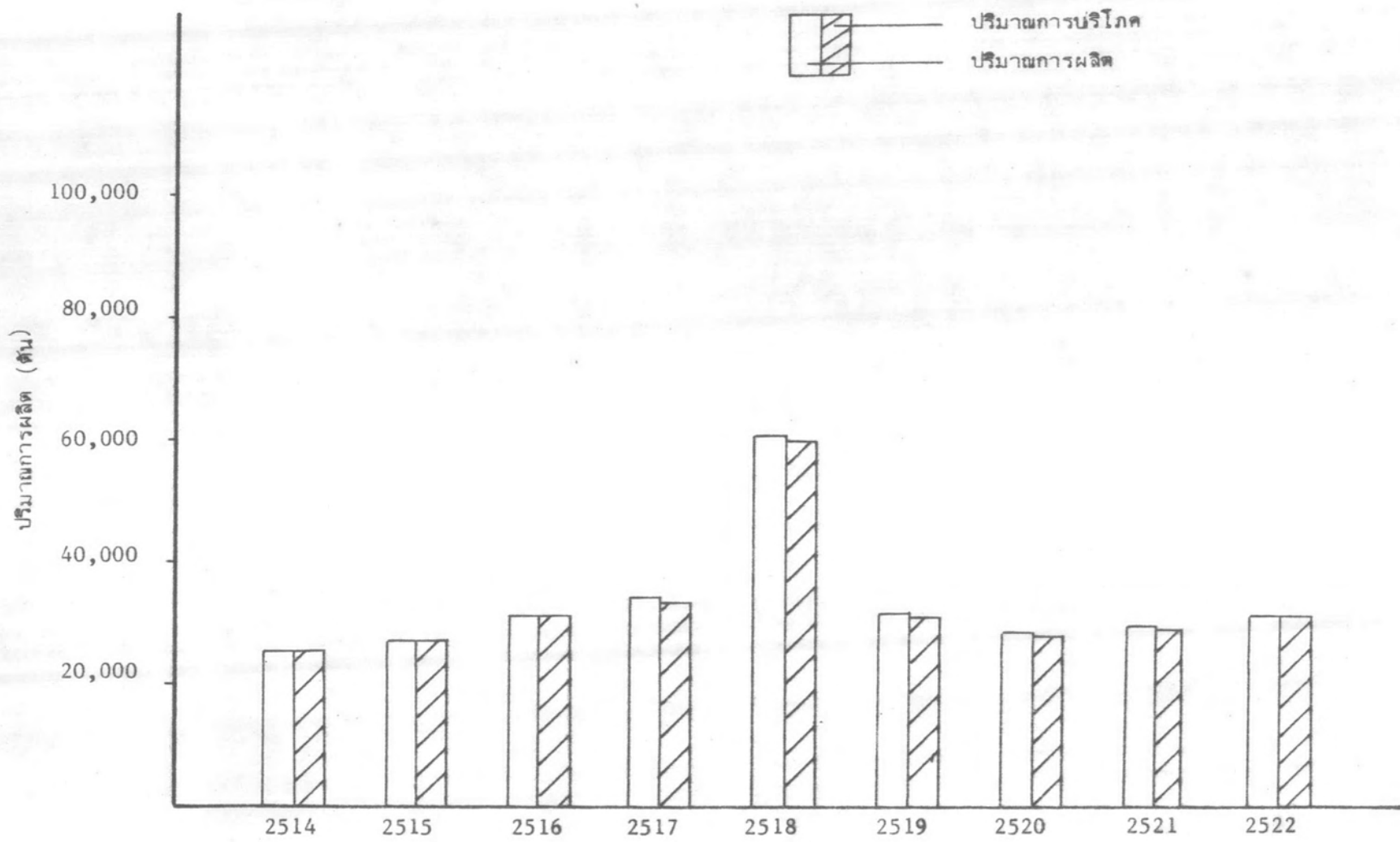
ตารางที่ 4 - 21

ปริมาณการผลิต, การส่งออก และความต้องการภายในประเทศของมะเขือเทศ

ปี	ผลผลิต ตัน	ปริมาณส่งออก ตัน	ความต้องการในประเทศ ตัน
2514/15	25,236	3	25,233
2515/16	27,097	17	27,080
2516/17	31,206	2.7	31,203.3
2517/18	34,023	173	33,850
2518/19	60,865	252	60,613
2519/20	31,388	249	31,139
2520/21	28,736	26	28,710
2521/22	29,143	5	29,138
2522/23	31,575	-	31,575

ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร

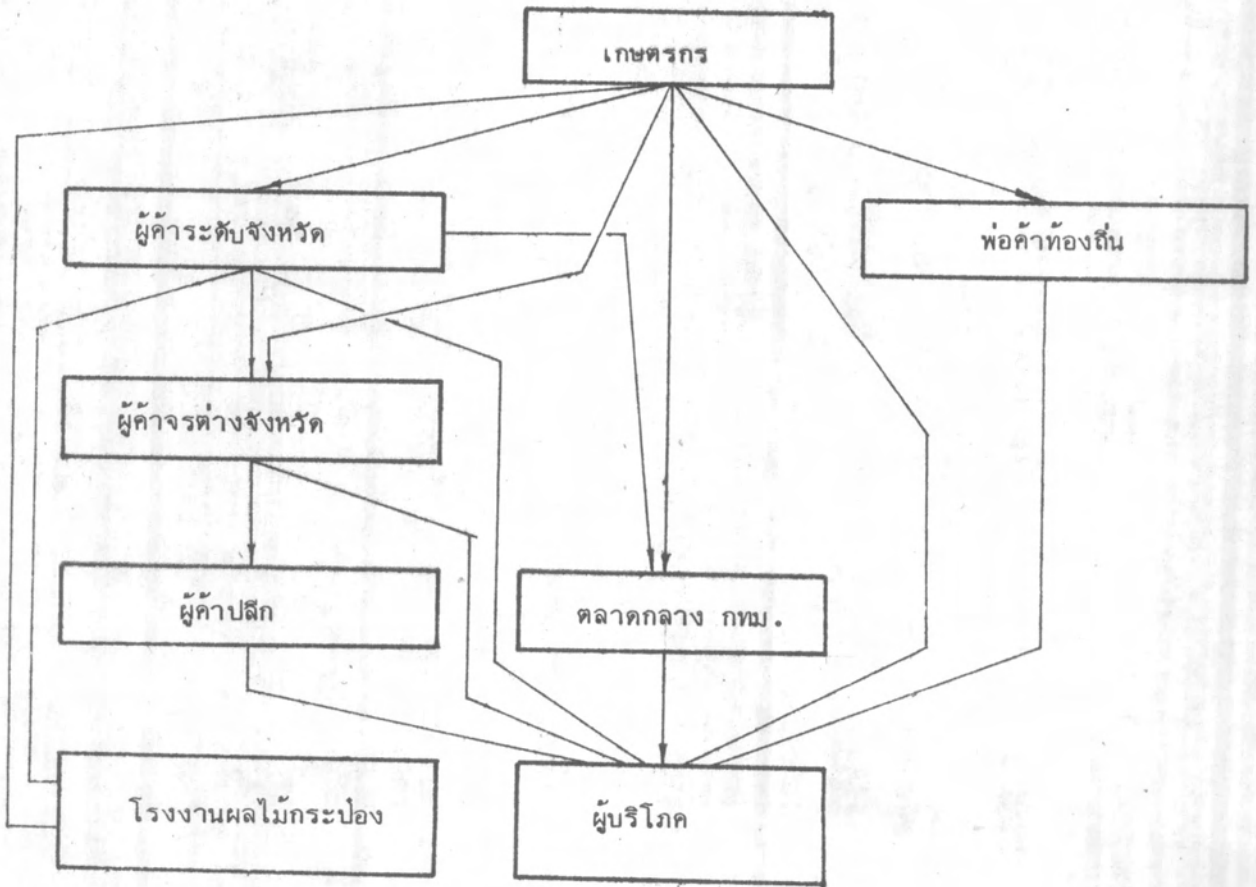
: กรมศุลกากร



รูปที่ ๔.๒๔ เปรียบเทียบปริมาณการผลิตกับการบริโภคภายในประเทศของมะเขือเทศ

ข. วิธีการตลาดมะเขือเทศ

วิธีการตลาดมะเขือเทศ ก็เป็นแบบเดียวกับผักชนิดอื่นๆ ดังแสดงในรูปที่ ๔.๒๔ คือ มะเขือเทศจากผู้ผลิตก่อนจะถึงผู้บริโภคจะต้องผ่านพ่อค้าคนกลางหลายต่อ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับแหล่งทำการเพาะปลูก ปริมาณการเพาะปลูก และตลาดผู้บริโภค นั่นก็หมายความว่า หากในทางตรงข้าม หากตลาดผู้บริโภคอยู่ใกล้แหล่งทำการเพาะปลูกโอกาสที่จะต้องผ่านพ่อค้าหลายต่อก็ลดลง บางครั้งผู้บริโภคอาจซื้อได้จากการเกษตรกรโดยตรงเลย



รูปที่ ๔.๒๔ วิธีการตลาดมะเขือเทศ

นอกจากผักและผลไม้ดังกล่าวแล้ว ก็ยังมีผักและผลไม้อื่นๆ อีกหลายชนิดที่เป็นวัตถุดิบสำคัญในการแปรรูปเป็นผัก และผลไม้กระป๋อง และได้ดำเนินการส่งออกไปจำหน่ายในตลาดต่างประเทศแล้วเช่น มะม่วงกระป๋อง, กัลฉ่ายกระป๋อง, มะละกอกะป๋อง, หน่อไม้ฝรั่งกระป๋อง, ข้าวโพดอ่อนกระป๋อง, เห็ดกระป๋อง, เป็นต้น แต่เนื่องจากผักและผลไม้ดังกล่าวไม่ได้รับการพัฒนา และส่งเสริมกันอย่างจริงจัง จึงทำให้เกษตรกรทำการเพาะปลูก เพื่อจำหน่ายแก่ผู้บริโภคตล่านั้น อันเป็นอุปสรรคทางด้านวัตถุดิบของโรงงานแปรรูป ในที่สุดผลิตภัณฑ์ดังกล่าวก็มีปริมาณการผลิตน้อย จึงไม่ค่อยมีบทบาททางด้านเศรษฐกิจเท่าที่ควร ก็ทำให้ขาดการสนใจจากหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง จึงทำให้การวิจัยเกี่ยวกับวัตถุดิบในการทำผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ไม่สมบูรณ์นัก เพราะขาดข้อมูลทางด้าน ปริมาณการผลิต และข้อมูลทางการตลาดของผักและผลไม้ดังกล่าว

อย่างไรก็ตามที่ผู้ทำการวิจัยได้หยิบยกวัตถุดิบ ดังกล่าวมากล่าวในที่นี้ก็ได้สังเกตเห็นว่า หากผลผลิตและผลิตภัณฑ์ดังกล่าวได้รับการสนับสนุน และส่งเสริมหรือมีการพัฒนากันอย่างจริงจังแล้ว คงมีบทบาทต่อตลาดต่างประเทศไม่น้อยทีเดียว ที่กล่าวเช่นนี้ก็เพราะว่า จากการที่ผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูลด้านตลาดต่างประเทศ คือปริมาณการส่งออกของผลิตภัณฑ์ดังกล่าวแล้วนั้นก็กำลังคึกคักเป็นอย่างมาก นอกจากนั้นก็ยังมีผลิตภัณฑ์อีกบางชนิดที่ต้องสั่งซื้อมาจากต่างประเทศ เช่น หน่อไม้ฝรั่งกระป๋อง, เห็ดกระป๋อง, เนื่องจากปริมาณการผลิตภายในประเทศมีน้อย

ในขั้นตอนนี้ผู้วิจัยจึงบอกกล่าวถึงผักและผลไม้ที่เป็นวัตถุดิบสำคัญของโรงงานแปรรูปมากล่าวอย่างกว้างๆ เพื่อชี้ให้เห็นว่า วัตถุดิบดังจะกล่าวนั้นก็อาจมีส่วนร่วมในการพัฒนาเศรษฐกิจได้เช่นกัน หากได้รับการสนับสนุนและส่งเสริม

ซ. กล้วย

กล้วยเป็นพืชที่สามารถทำการเพาะปลูกได้ทุกภาคในประเทศไทย และเป็นพืชที่ให้ผลผลิตได้ตลอดปี นั่นก็คือ ฤดูกาลผลิตกล้วยมีระยะเวลาตลอดปีนั่นเอง กล้วยเป็นผลไม้ที่เป็นที่นิยมกันมากในการบริโภคสด นอกจากนั้นก็ยังมียังมีกล้วยอีกหลายชนิดที่ถูกนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ เช่น กล้วยตาก, กล้วยกระป๋อง, แبنังกล้วย และทำเป็นขนมต่างๆ เช่น กล้วยเชื่อม, กล้วยกวน, กล้วยอบ, กล้วยฉาบ ฯลฯ แต่ที่น่ายกมากล่าวในที่นี้ก็คือ กล้วยที่เป็นวัตถุดิบในการทำกล้วยกระป๋อง จากสาเหตุประการหนึ่งของการส่งออกกล้วยในรูปของผลไม้สด ซึ่งการส่งออกในลักษณะเช่นนี้ก็มีปัญหาต่างๆ อยู่เป็นอันมาก เพราะกล้วยของไทยมีเปลือกบาง ข้าง่าย ช้ำเน่า และผลหลุดจากหว้ง่าย การขนส่งกล้วยสดไปสู่ตลาดก็มีปัญหาเรื่องขาดแคลนเรือบรรทุก ซึ่งต้องใช้เรือที่มีเครื่องปรับอากาศ เพื่อชลอการสุกของกล้วย รวมทั้งปัญหาอื่นๆ อีกหลายประการจึงทำให้ผู้คิดค้นในการทำผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปจากกล้วย ดังกล่าวแล้วข้างต้น สำหรับกล้วยกระป๋องนั้น วัตถุดิบที่สำคัญก็คือ กล้วยไข่ โดยการบรรจุกระป๋องให้อยู่ในรูปของกล้วยแช่น้ำเชื่อม

ญ. มะละกอ

มะละกอเป็นผลไม้ที่ปลูกได้ในทุกภาคของประเทศไทย และเป็นพืชที่ให้ผลผลิตได้ตลอดปี กล่าวคือ ฤดูกาลผลิตมะละกอมีตลอดทั้งปีนั่นเอง มะละกอนอกจากจะนำมาประกอบเป็นอาหาร และใช้บริโภคแล้ว ยังเป็นวัตถุดิบในการทำมะละกอกระป๋อง, น้ำมะละกอกระป๋อง และ Mixed Fruits สำหรับน้ำมะละกอกระป๋องนั้น ประเทศไทยทำการผลิตยังไม่ประสบผลสำเร็จเท่าที่ควร เนื่องจากว่า พันธุ์มะละกอของไทยมีเนื้อแข็ง อันเหมาะในการทำมะละกอกระป๋องมากกว่า ซึ่งปัจจุบันก็มีโรงงานได้ทำการผลิต และส่งออกไปจำหน่ายในตลาดต่างประเทศด้วย แต่ปริมาณยังน้อยอยู่

ฎ. หน่อไม้ไผ่ตง

หน่อไม้ไผ่ตงเป็นพืชที่ขึ้นได้ดีกับดินทุกชนิด ทนทานต่อความร้อนได้ดี ดังนั้น จึงมีหน่อไม้ไผ่ตงขึ้นอยู่ทั่วไปแทบทุกภาคในประเทศไทย และมีมากเป็นพิเศษในจังหวัดที่มีภูเขาามาก ผลิตภัณท์ประเภทหน่อไม้ไผ่ตง ได้มีการดำเนินการกันอยู่แล้วในจังหวัดปราจีนบุรี โดยใช้หน่อไม้ไผ่ตงเป็นวัตถุดิบ หน่อไม้ชนิดนี้เป็นที่นิยมกันว่า มีรสอร่อย หวานกรอบ ใช้ประกอบอาหารได้หลายอย่าง

ในท้องที่อำเภอประจันตคาม และอำเภอเมือง จังหวัดปราจีนบุรี มีการทำสวนหน่อไม้ไผ่ตั้งเพื่อเอาหน่อเป็นสินค้า และมีชาวจีนไปตั้งโรงงานทำหน่อไม้คอง, หน่อไม้แห้ง และหน่อไม้ต้มสดหรือหน่อไม้ฮั๊ดบีบ ซึ่งก็ได้ส่งเป็นสินค้าออกไปจำหน่ายในประเทศใกล้เคียงด้วย

ฤดูกาลผลิตหน่อไม้ อยู่ในระหว่างเดือนมิถุนายน - พฤศจิกายน แต่ช่วงที่เริ่มทำการแปรรูป มักจะทำกันประมาณเดือนสิงหาคม - ตุลาคม อันเป็นช่วงฤดูฝนที่มีหน่อไม้ออกมากที่สุดและราคาต่ำ ส่วนในระยะต้นและปลายฤดูฝนจะไม่นิยมทำกันเนื่องจากปริมาณหน่อไม้ที่ออกสู่ตลาดมีน้อยและราคาสูง คือในระยะต้นเดือนมิถุนายน, กรกฎาคม และพฤศจิกายน แต่อุตสาหกรรมแปรรูปในแต่ละจังหวัดเป็นอุตสาหกรรมขนาดย่อม คือทำในรูปของหน่อไม้ฮั๊ดบีบ เพื่อจำหน่ายภายในประเทศเป็นส่วนใหญ่

อย่างไรก็ตาม กระบวนการต่างๆ ในการทำหน่อไม้ฮั๊ดบีบของคนจีนที่กล่าวนี้ ยังล้าสมัยและไม่ได้มาตรฐาน เมื่อเปรียบเทียบกับอุตสาหกรรมอาหารกระป๋องสมัยใหม่ด้วยเหตุนี้ หากได้มีการปรับปรุงกระบวนการผลิตให้มีมาตรฐาน พร้อมกับปรับปรุงภาชนะที่บรรจุให้เหมาะสมแล้วผลิตภัณฑ์ชนิดนี้น่าจะทำได้ให้กับประเทศได้เพิ่มขึ้นอีกมาก

๓. หน่อไม้ฝรั่ง (Asparagus)

คนไทยส่วนมากรู้จักแอสปารากัสกันในชื่อหน่อไม้ฝรั่ง ซึ่งนำมาเป็นกระป๋อง แต่ก็ไม่มีใครคิดว่าจะสามารถนำมาปลูกได้ผลในประเทศไทย บริษัททรอปิคอลฟรุทแอนด์เวทเจทเทเบิล จำกัด ได้ทดลองปลูกแอสปารากัส เพื่อทำเป็นอุตสาหกรรม โดยทดลองปลูกที่จังหวัดระยอง และที่อำเภอบ้านบึงจังหวัดชลบุรีด้วย ส่วนทางภาคเหนือก็มีการปลูกที่ลำปาง และเชียงใหม่ ซึ่งเป็นไร่ของบริษัทอาหารสากล จำกัด อยู่จังหวัดละ ๑ แห่ง ซึ่งได้รับผลดี เพราะสภาพภูมิประเทศที่เป็นภูเขาอากาศค่อนข้างหนาวเย็น และมีหมอกลง เป็นสภาพที่พืชชนิดนี้ขึ้นได้ดี

หน่อไม้ฝรั่งเป็นพืชที่ให้ผลเร็ว และให้ผลผลิตสม่ำเสมอเกือบตลอดปี ในปีหนึ่งๆ เกษตรกรจะตัดหน่ออ่อนได้เป็นระยะเวลาานราว ๘ - ๙ เดือน แอสปารากัสที่นิยมปลูกในประเทศไทยมี ๒ ชนิดคือ หน่อชนิดสีขาว กับหน่อชนิดสีเขียว ชนิดแรกส่วนมากนิยมนำไปบรรจุกระป๋อง ส่วนชนิดที่สองเหมาะสำหรับรับประทานสดๆ ได้ทั่ว เป็นประเทศที่ได้รับความสำเร็จในการส่งแอสปารากัสกระป๋องออกมาก เพราะสินค้าชนิดนี้มีตลาดกว้างขวาง และความต้องการมากด้วย ในปี ๒๕๒๐ และ ๒๕๒๑ ประเทศไทยสั่งซื้อแอสปารากัสกระป๋อง เข้ามาจำนวน ๑๐.๕ และ ๗.๕ ตัน

ตามลำดับ สำหรับปี ๒๕๒๒ - ๒๕๒๓ ไม่มีการส่งเข้ามา อย่างไรก็ตาม ต้นทุนในการปลูกหน่อไม้ฝรั่ง
ยังสูงมากอยู่ ทั้งนี้ก็เพราะว่าเกษตรกรโดยทั่วไป ยังไม่ค่อยรู้จักกันแพร่หลายนัก นอกจากนั้น การ
จำหน่ายเพื่อบริโภคสดนั้นไม่ประสบความสำเร็จเท่าที่ควร ผู้บริโภคส่วนใหญ่ยังไม่ค่อยรู้จักมากนัก ด้วย
เหตุอันนี้เองการปลูกหน่อไม้ฝรั่งมักจะเป็นไรของโรงงาน ผลปรากฏว่าต้นทุนการผลิต เมื่อทำเป็นผลิต
ภัณฑ์แล้ว ยังสูงกว่าประเทศไต้หวันมาก อันเป็นข้อเสียเปรียบในด้านตลาด

๓. ข้าวโพดอ่อน *

เป็นวัตถุดิบสำคัญในการทำข้าวโพดอ่อนกระป๋อง ผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ ได้ผลิตเป็นสินค้า
ส่งออกไม่นานนัก ปริมาณการส่งออกยังมีน้อยอยู่ และยังมีผู้แข่งขันในตลาดต่างประเทศอีกคือ ไต้หวัน
ซึ่งผลิตได้ดีกว่า และราคาถูกกว่า การปลูกข้าวโพด เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมบรรจุกระป๋องนั้น ควรจะ
เลือกใช้ข้าวโพดหวานพันธุ์ลูกผสม เพราะมีฝักดก ต้นเตี้ย อายุการเก็บเกี่ยวสั้นประมาณ ๔๐ - ๔๕
วัน ก็เก็บฝักได้ ปีหนึ่งอาจปลูกได้ถึง ๖ ครั้ง และควรให้ได้น้ำเต็มที่เพราะจะทำให้ฝักกรอบขึ้น ฝัก
ของข้าวโพดที่ประสบความสำเร็จแล้ว จะจัดและเหนียว ปัจจุบันเชื่อว่าการผลิตข้าวโพดอ่อนเพื่ออุตสาหกรรม
คงมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น เพราะว่าจากปริมาณการส่งออกข้าวโพดกระป๋องมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ดัง
กล่าวแล้วในบทที่ ๓

* อำนวย เสนาณรงค์, "บทบาทของข้าวโพดในการอุตสาหกรรม", รายงานการสัมมนาเรื่อง
พืชอุตสาหกรรม

ณ. เห็ดแชมปิญอง

เห็ดแชมปิญอง เห็ดชนิดนี้ในประเทศไทยเรียกกันหลายชื่อคือ เห็ดกระดุม, เห็ดฝรั่ง เห็ดแชมปิญอง เห็ดขาว เห็ดกระบอง หรือเห็ดอะการิสล เนื่องจากเห็ดชนิดนี้ชอบขึ้นในพื้นที่ซึ่งมีอากาศหนาวเย็น และมีความชื้นสูง จึงไม่เป็นที่คุ้นเคยในหมู่คนไทย แต่สำหรับในต่างประเทศ เช่น สหรัฐอเมริกา มีการเพาะกันเป็นอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ และทำเป็นอาหารกระป๋องส่งไปขายทั่วโลก ในประเทศไทยก็มีผู้สั่งเอาเห็ดกระบองเข้ามาจำหน่าย คนไทยจึงรู้จักเห็ดชนิดนี้ในรูปของอาหารกระป๋อง และมักเรียกว่า "เห็ดฝรั่ง" สำหรับคำว่า "แชมปิญอง" (Champignon) นั้น เป็นคำในภาษาฝรั่งเศส ซึ่งแปลว่า เห็ด (Mushroom) ดังนั้น การเรียกเห็ดชนิดนี้ว่า เห็ดแชมปิญอง จึงเป็นการเรียกทับศัพท์

ในไต้หวันได้มีการทดลองเพาะเห็ดชนิดนี้ได้ผลดีมานานแล้ว และทำเป็นอุตสาหกรรมใหญ่ แต่พยายามปกปิดวิธีการไว้เพื่อผลทางการค้า สำหรับประเทศไทย แม้สภาพอากาศโดยทั่วไปจะค่อนข้างร้อนตลอดปี แต่ในภาคเหนือก็มีอากาศค่อนข้างหนาว และมีระยะเวลายาวนานประมาณ ๔ เดือน ดังนั้น จึงเห็นว่าถ้ามีการควบคุมความชื้นอย่างดีแล้ว ภาคเหนือของไทยก็น่าจะเป็นแหล่งผลิตเห็ดฝรั่งขนาดใหญ่แหล่งหนึ่งได้ในอนาคต * การค้นคว้า เพื่อหาวิธีผลิตเห็ดแชมปิญอง ที่มีคุณภาพดีพอสมควรขึ้นมาภายใต้ดินฟ้าอากาศของท้องถิ่นนั้น โดยไม่ต้องใช้เครื่องมือยุ่งยากซับซ้อน หรือต้องลงทุนมากอันเป็นการเกินกำลังเกษตรกรรายย่อย จะทำได้นั้นเป็นสิ่งสำคัญยิ่ง และเป็นปัจจัยสำคัญที่ช่วยให้อุตสาหกรรมเห็ดของไต้หวันได้รับความสำเร็จอย่างงดงาม แต่ก่อนนี้ก็เคยเชื่อกันว่าเป็นสิ่งที่เป็นไปไม่ได้ที่จะเพาะเห็ดแชมปิญองขึ้นในสภาพภูมิอากาศแบบไต้หวัน นอกจากจะใช้เรือนเพาะเห็ดที่ควบคุมอุณหภูมิได้ เช่น ติดเครื่องปรับอากาศ ซึ่งเป็นการเกินกำลังที่กลกรไต้หวันจะลงทุนได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งที่จะปลูกให้เหมือนผู้ผลิตเห็ดชั้นนำทั่วไป เช่น สหรัฐอเมริกาและยุโรป แต่ด้วยการวิจัยและทดลองอย่างจริงจัง โดยได้รับความสนับสนุนจาก คณะกรรมการร่วมบูรณะฟื้นฟูชนบท (The Joint Commission on Rural Reconstruction หรือ JCRR) และสถาบันวิจัยเกษตรไต้หวันก็ได้รับความสำเร็จในการเพาะเชื้อเห็ด

* นุชนารถ จงเลขา และพิภพ ล้ายอง "การศึกษาเห็ดฝรั่ง" วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ ๔ เล่มที่ ๑

การใช้ปุ๋ยหมักที่สามารถหาได้ในท้องถิ่น จนสามารถผลิตเห็ดที่มีคุณภาพดีพอสมควรขึ้นมาได้ภายใต้ดินฟ้าอากาศของท้องถิ่นนั้น โดยไม่ต้องใช้เครื่องมือยุ่งยากซับซ้อน หรือต้องลงทุนมาก อันเป็นการเกินกำลังเกษตรกรรายย่อยๆ จะสามารถทำได้เลย การปลูกเห็ดเป็นการค้าเพื่อป้อนโรงงานอาหารกระป๋อง จึงเริ่มต้นมาด้วยความรู้ความสามารถของนักวิจัยได้ทำเอง ปัจจุบันก็ยังคงมีการวิจัยเพื่อหาทางพัฒนาและปรับปรุงเทคนิคการปลูกให้เหมาะสม สะดวกและมีค่าใช้จ่ายต่ำกันอยู่เรื่อยๆ ปัจจุบันได้ทำเห็ดสามารถผลิตเห็ดฟรังได้มากเป็นอันดับ ๓ ของโลก และเห็ดกระป๋องจากได้ทำเห็ดสามารถทำให้เกิดการกระทบกระเทือนแก่ผู้ส่งออกอื่นๆ ของโลกได้มีใช้น้อย เนื่องจากต้นทุนการผลิตของได้ทำเห็ดต่ำกว่า และปริมาณการส่งออกก็เพิ่มสูงขึ้นเรื่อย ๆ นอกจากเห็ดแชมปิญองแล้ว ได้ทำเห็ดยังสามารถเพาะเห็ดชนิดอื่นๆ ซึ่งเป็นที่นิยมของตลาดโลก ทำเป็นอุตสาหกรรมส่งออกได้อีก ๓ ชนิดคือ เห็ดฟาง เห็ดหูหนู และเห็ดหอม

สำหรับประเทศไทยนั้น ก็มีปรากฏแล้วว่า การปลูกเห็ดชนิดต่างๆ ที่ได้ทำเห็ดสามารถทำได้ผลดีจนผลิตเป็นอุตสาหกรรมขนาดใหญ่เพื่อส่งออก ก็เป็นสิ่งที่สามารถทำได้เช่นเดียวกัน โดยได้ผลดีมากเป็นที่น่าพอใจ ซึ่งย่อมแสดงว่าการปลูกเห็ดแชมปิญอง และเห็ดที่มีราคาเป็นที่ต้องการของตลาดโลก ในประเทศไทยเพื่อป้อนโรงงานอุตสาหกรรม เป็นสิ่งที่เป็นไปได้ สิ่งที่ยังขาดอยู่ก็คือ การวิจัยหาพันธุ์เห็ดที่เหมาะสมกับดินฟ้าอากาศ วัสดุในท้องถิ่นที่เหมาะสมสำหรับการผลิต เทคนิคการป้องกันโรคและศัตรูต่างๆ แบบของเรือนเพาะชำที่เหมาะสมกับเทคนิคการปลูกและการดูแลบำรุงรักษาที่ไม่ซับซ้อน เสียค่าใช้จ่ายต่ำ เพื่อให้มีต้นทุนการผลิตต่ำเท่านั้น เมื่อรากฐานเหล่านี้มีมากพอแล้ว การผลิตเห็ดฟรังบรรจุกระป๋อง และเห็ดชนิดอื่นๆ เพื่อเป็นสินค้าออกก็จะสามารถพัฒนาไปได้อย่างรวดเร็ว

ค. ฟรัง

ฟรังเป็นพืชเมืองร้อนโดยเฉพาะ คนไทยนิยมบริโภคเป็นผลไม้สด แต่ผลไม้ชนิดนี้สามารถนำมาบรรจุกระป๋องได้ โดยทำในแบบผ่านเป็นแฉ่น หรือผ่าครึ่งลูก ในแอฟริกาใต้ ประชาชนนิยมบริโภคฟรังกระป๋องกันมากกว่าผลไม้ชนิดอื่นๆ ใด ปัจจุบันโรงงานผลิตผลไม้กระป๋องของไทยได้ผลิตน้ำฟรังกระป๋องส่งเป็นสินค้าออกแล้ว แต่ปริมาณการส่งออกยังค่อนข้างน้อย

น้ำฝรั่งนี้ เป็นน้ำผลไม้ที่ชาวอเมริกันนิยมบริโภคกันมาก^๑ จึงคาดว่าจะสามารถส่งออกได้เพิ่มเป็นลำดับ ปัญหาที่ประสบอยู่ก็คือ วัตถุดิบยังมีน้อย คาดว่าหากได้รับการสนับสนุน และส่งเสริมอย่างเพียงพอแล้ว ก็จะมีโอกาสทำรายได้ให้กับประเทศได้เช่นกัน เพราะว่าผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำการส่งออกเท่านั้น คนส่วนใหญ่ในประเทศไม่นิยมบริโภคกัน

ด. มะม่วง

มะม่วงปัจจุบันได้มีการส่งออก น้ำมะม่วง และมะม่วงกระป๋อง เป็นสินค้าออกแล้ว แต่ปริมาณการส่งออกยังน้อยอยู่ นอกจากนั้น มะม่วงยังเป็นผลไม้ที่สามารถนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ ได้หลายชนิด เช่น มะม่วงคอง, มะม่วงกวน, แยมมะม่วง ฯลฯ แต่คนในประเทศส่วนใหญ่มีกนิยบริโภคมะม่วงสด

มะม่วงปลูกมากในจังหวัดกาญจนบุรี, จันทบุรี, ฉะเชิงเทรา, ชลบุรี, ธนบุรี, นครนายก, นครปฐม, และจังหวัดอื่นๆ อีกหลายจังหวัด ซึ่งมะม่วงมักชอบในสภาพดินฟ้าอากาศในเขตร้อนเช่นประเทศไทย จึงมีมะม่วงปลูกได้ทุกภาค ฤดูกาลผลิตมะม่วงอยู่ระหว่างเดือนเมษายน - มิถุนายน อุตสาหกรรมผลไม้กระป๋องที่ใช้มะม่วงเป็นวัตถุดิบมีโอกาสที่จะพัฒนาไปได้เป็นอันมาก อุปสรรคสำคัญอยู่ที่วัตถุดิบ และขาดการสนับสนุนและส่งเสริม อุตสาหกรรมชนิดนี้ จึงยังไม่มีควมก้าวหน้าเท่าที่ควร ประเทศไทยมีมะม่วงหลายชนิด และมีปัจจัยการผลิตต่างๆ ที่จำเป็นสำหรับอุตสาหกรรมผลไม้ประเภทนี้อยู่พร้อม หากได้รับการส่งเสริมอย่างจริงจังจะช่วยให้สามารถใช้ประโยชน์วัตถุดิบที่มีอยู่อย่างเหลือเฟือได้อีกทางหนึ่ง และเป็นการกระจายผลิตภัณฑ์ของอุตสาหกรรมผลไม้กระป๋องให้มีมากขึ้น

^๑ชุดภาวะเศรษฐกิจ ฝ่ายวิชาการ ธนาคารแห่งประเทศไทย "การสำรวจภาคสนามในภาคเหนือตามโครงการผลไม้กระป๋อง" หน้า ๖๒

ค. องุ่น

องุ่นเดิมมีความรู้สึกกันว่าเป็นผลไม้เมืองหนาว คงจะปลูกไม่ได้ผลดีในเมืองไทย การปลูกองุ่นในประเทศไทยในครั้งเริ่มแรก มักเป็นการทดลองปลูกเป็นส่วนมาก พันธุ์ที่ปลูกมักได้จากการเพาะเมล็ด ซึ่งมักกลายและให้ผลที่มีรสเปรี้ยว การปลูกองุ่นจึงไม่แพร่หลายหรือมีความสำคัญแต่อย่างใด ต่อมาภายหลังได้มีผู้รื้อฟื้นการปลูกองุ่นขึ้นมาใหม่อีกครั้งหนึ่งอย่างจริงจัง โดยได้มีการนำเอาพันธุ์ใหม่ๆ เข้ามาปลูกโดยใช้กิ่งปักชำ หรือต้น ปรากฏว่าองุ่นที่นำเข้ามาปลูกส่วนมากออกผลตกเป็นที่พอใจ กับมีขนาดและรสชาติตรงกับพันธุ์เดิม เนื่องจากได้มีการศึกษาปฏิบัติดูแลอย่างถูกวิธี การปลูกองุ่นจึงได้ผลดีมาก จนสามารถส่งองุ่นสดออกไปจำหน่ายต่างประเทศได้

ฤดูกาลผลิตองุ่นอยู่ในระหว่างเดือนกันยายน - กุมภาพันธ์ จังหวัดที่ปลูกมากได้แก่นครปฐม, ราชบุรี, สมุทรสาคร, ลำพูน, เชียงใหม่, ชลบุรี และองุ่นที่ปลูกกันมากอยู่ทั่วโลกนั้น นิยมนำมาใช้ประโยชน์ได้ ๔ อย่างด้วยกันคือ^๑ ใช้รับประทานสด ใช้ทำเหล้าองุ่น ใช้ตากแห้งเป็นลูกเกด ใช้คั้นทำน้ำองุ่น และใช้บรรจุกระป๋อง องุ่นแต่ละพันธุ์ก็เหมาะสำหรับใช้ประโยชน์แต่ละอย่าง ไม่มีพันธุ์ใดเลยที่จะใช้ได้ดีทั้ง ๔ อย่าง เมื่อได้พิจารณาในแง่ต่าง ๆ แล้วเห็นว่า อนาคตของไทยจะแจ่มใสอยู่ได้ ๓ ทางคือ ใช้รับประทานสด ใช้ทำลูกเกด และใช้บรรจุกระป๋อง^๒ นอกจากนั้น องุ่นก็ยังเป็นวัตถุดิบส่วนหนึ่งในการทำ Mixed Fruits หรือที่เรียกกันว่า Fruit cocktail ปัจจุบันองุ่นสดของไทยได้ส่งออกไปจำหน่ายในต่างประเทศ มีแนวโน้มสูงขึ้นทุกๆ ปี ดังเช่นในช่วงปี ๒๕๒๐ - ๒๕๒๓ มีปริมาณส่งออกถึง ๒,๒๐๒, ๑๔๑๐

^๑ ปวิณ บุญศรี, "องุ่น" (พิมพ์ครั้งที่ ๒, อรุณการพิมพ์) หน้า ๗๒ - ๗๗

^๒ ปวิณ บุญศรี, "อนาคตขององุ่นไทย" หน้า ๑๖๔

ตามลำดับ โดยมีตลาดที่สำคัญคือ ฮองกง, สิงคโปร์, มาเลเซีย, ญี่ปุ่น, และลาว แต่สำหรับ
 อุ่นกระป๋อง และน้ำอุ่นกระป๋องนั้น ปริมาณการส่งออกยังไม่มากนัก ซึ่งหากได้รับการสนับสนุน
 อย่างจริงจังแล้ว ก็อาจเป็นหนทางอีกอันหนึ่งที่จะทำรายได้ให้กับประเทศ

๔.๓.๒ กระป๋องเคลือบดีบุก

วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตกระป๋องบรรจุคือ แผ่นเหล็กชุบดีบุก หรือที่เรียกว่า Tin
 plate ซึ่งต้องนำเข้าจากต่างประเทศ โดยนำเข้าจากประเทศญี่ปุ่นเป็นส่วนใหญ่ การนำวัตถุดิบ
 เข้ามามีอยู่ ๒ ลักษณะคือ

- ๑) นำเข้ามาในรูปแบบแผ่นเหล็กค้ำ เพื่อนำไปชุบทำ Tin plate มีบริษัทผลิต
 Tin plate ในประเทศเพียงแห่งเดียวคือ บริษัทแผ่นเหล็กวิลาศไทย จำกัด
- ๒) นำเข้ามาในรูปแบบแผ่นเหล็กชุบดีบุก ซึ่งสามารถนำมาผลิตกระป๋องได้เลย

ปัจจุบันโรงงานผลิตกระป๋องเคลือบดีบุกในประเทศ อาจแบ่งออกได้เป็น ๒ ประเภท
 คือ ประเภทแรกเป็นโรงงานที่ผลิตกระป๋องเคลือบดีบุก เพื่อสำหรับบรรจุผลิตภัณฑ์ของโรงงานเอง
 เช่น โรงงานทำสับปะรดกระป๋อง และอีกประเภทหนึ่งเป็นโรงงานที่ผลิตเฉพาะกระป๋องเคลือบดี-
 บุก เพื่อจำหน่ายให้กับโรงงานผลิตผลไม้กระป๋อง และอาหารกระป๋อง โรงงานประเภทนี้ ได้
 แก่ :

- โรงงานของบริษัทเมทัลบ็อกซ์ไทยแลนด์ จำกัด
- โรงงานพูลทรัพย์โลหะการพิมพ์
- โรงงานอุตสาหกรรมร่วมวัฒนา จำกัด
- โรงงานป.กิจเจริญ
- โรงงาน ส.ธารวัด

โรงงานผลไม้กระป๋องส่วนใหญ่ ซื้อกระป๋องบรรจุฝักและผลไม้จาก บริษัทเมทัลบ็อกซ์
 ไทยแลนด์จำกัด สำหรับโรงงานตัวอย่าง มีโรงงานผลิตกระป๋องเอง จากที่ผ่านมารองงานไม่ค่อย
 ประสบปัญหาด้านกระป๋อง เพราะว่ากระป๋องสามารถที่จะทำการผลิตได้ตลอดเวลา แต่ปัญหาที่สำคัญ

ก็คือ แผ่นเหล็กเคลือบดีบุกที่นำเข้ามามีราคาสูงขึ้นเรื่อยๆ จึงทำให้ต้นทุนในการผลิตกระป๋องสูงตามไปด้วย

๔.๔ สรุปผลการวิเคราะห์

ในการรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับภาวะการผลิตฤดูกาล และความต้องการภายในประเทศของวัตถุดิบหลักที่สามารถนำมาแปรรูป อันได้แก่ สับปะรด, เงาะ, ลำไย, ลิ้นจี่, ลิ้ม, มะเขือเทศ ถั่วลันเตา และอื่นๆ เป็นต้น และกระป๋องเคลือบดีบุก เพื่อให้ทราบว่ามีปริมาณของวัตถุดิบหลักเหล่านี้มีเพียงพอต่อความต้องการหรือไม่ และมีแนวโน้มอย่างไร ผลการวิเคราะห์สามารถสรุปได้ดังนี้

๔.๔.๑ วัตถุดิบในรูปผักและผลไม้

ก. สับปะรด

ผลการวิเคราะห์สามารถสรุปได้ดังนี้

๑. ฤดูกาลผลิตสับปะรด สับปะรดจะออกผลเป็น ๒ ช่วงคือ ระหว่างเดือนเมษายน-มิถุนายน กับอีกช่วงหนึ่งคือ พฤศจิกายน-มกราคม ทั้งสองช่วงเวลาดังกล่าว เป็นช่วงที่มีสับปะรดออกมากจนล้นตลาด นอกจากนั้น ยังสามารถใช้สารเคมีบังคับให้สับปะรดออกดอกให้เกิดผลิตผลได้ตามต้องการเช่นกัน

๒. ปริมาณการผลิตสับปะรดภายในประเทศ มีปริมาณเพิ่มขึ้นในอัตราที่ไม่สม่ำเสมอ ทั้งนี้ก็เพราะว่าสับปะรดเป็นผลิตผลทางการเกษตร ปริมาณการผลิตต้องขึ้นอยู่กับสภาพดินฟ้าอากาศในแต่ละปี โดยปริมาณการผลิตจะเปลี่ยนแปลงอยู่ระหว่าง ๕๗๒,๑๓๔ - ๓,๑๑๔,๓๔๔ ตัน ปริมาณเช่นนี้ไม่ได้มีอยู่ตลอดทั้งปี หรือสามารถที่จะนำมาสนองความต้องการ ทั้งด้านบริโภคและส่งออกโรงงานได้ตลอดปี แต่จะมีสับปะรดให้เฉพาะในฤดูกาลเท่านั้น อันก่อให้เกิดสับปะรดล้นตลาด และก็ไม่สามารถเก็บรักษาให้อยู่ได้ตลอดทั้งปี จึงเป็นข้อแตกต่างไปจากวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารกระป๋อง เช่นวัตถุดิบพวกโค, กระบือ, หมู, ไข่ (ยกเว้นปลา) ซึ่งสามารถนำมาแปรรูปเป็นอาหารกระป๋องในเวลาใดก็ได้ และไม่มีขีดจำกัดในเรื่องฤดูกาล อย่างไรก็ตามการแก้ปัญหาสับปะรดล้นตลาดในช่วงฤดูกาลอันก่อให้เกิดปัญหาและความเดือดร้อนทั้งฝ่ายเกษตรกรและโรงงาน และเกิดความสูญเสียทางเศรษฐกิจโดยส่วนรวมนั้น ก็โดยการช่วยจัดการผลิตสับปะรด

ส่งโรงงานให้อยู่ในระดับที่พอดีกับความต้องการ รักษาระดับราคาสับปะรดส่งโรงงาน ให้อยู่ในระดับที่เป็นธรรมแก่ทุกฝ่าย รวมทั้งให้สามารถดำเนินการเพื่อส่งเสริมการปรับปรุงการผลิต การใช้ทรัพยากร และการตลาดให้เกิดประโยชน์ทั้งเกษตรกรผู้ปลูกสับปะรดส่งโรงงาน และเศรษฐกิจของประเทศโดยส่วนรวมโดยการกำหนดเขต เกษตร เศรษฐกิจ สำหรับสับปะรดส่งโรงงานและกำหนดให้ เกษตรกรผู้ปลูกสับปะรดส่งโรงงานขึ้นทะเบียน

๓. ความต้องการบริโภคสับปะรดภายในประเทศ คาดว่ามีความต้องการเพิ่มขึ้นตามจำนวนประชากร และรายได้ที่เพิ่มขึ้น แต่ผลผลิตสับปะรดมีมากเกินไปเกินความต้องการ กล่าวคือปริมาณความต้องการสับปะรดกระป๋องอยู่ในขอบเขตจำกัด ความต้องการสับปะรดในตลาดโลกที่ผ่านมาค่อนข้างคงที่ คือประมาณ ๔๐ - ๔๕ ล้านตันต่อปี คิดเป็นสับปะรดประมาณ ๒.๕๐ - ๒.๗๕ ล้านตัน ในปี ๒๕๒๒ ประเทศไทยส่งสับปะรดกระป๋องจำหน่ายต่างประเทศจำนวน ๗.๗๕ ล้านตัน คิดเป็นคิดเป็นสับปะรดสดประมาณ ๐.๓๔ ล้านตัน แต่ผลผลิตสับปะรดได้ถึง ๒.๘๔ ล้านตัน ซึ่งจะเห็นว่ายังมีสับปะรดเหลือที่ขายเป็นสับปะรดสดเพื่อบริโภคภายในประเทศเป็นจำนวนมาก นั่นก็คือ การผลิตสับปะรดยังไม่สอดคล้องกับความต้องการของตลาด กล่าวคือ สับปะรดสดที่ผลิตได้มีมากเกินไป เมื่อเทียบกับความต้องการที่ใช้เป็นวัตถุดิบของโรงงาน และเพื่อใช้บริโภคเป็นสับปะรดสดภายในประเทศ

ข. เงาะ

ผลการวิเคราะห์ที่สามารถสรุปได้ดังนี้

๑. ฤดูกาลผลิตเงาะ เงาะจะให้ผลผลิตในระหว่างเดือนเมษายน - กันยายน โดยผลผลิตแบ่งออกเป็น ๒ ช่วงคือ ช่วงแรกประมาณเดือนเมษายน - กรกฎาคม เป็นเงาะจากจังหวัดทางภาคตะวันออก คือจังหวัดจันทบุรี และระยอง ช่วงต่อมาประมาณเดือนกรกฎาคม - ต้นเดือนกันยายน เป็นเงาะจากทางจังหวัดภาคใต้

๒. ปริมาณการผลิตเงาะภายในประเทศ เพิ่มขึ้นและลดลงในอัตราที่ไม่สม่ำเสมอ โดยผลผลิตของเงาะอยู่ระหว่าง ๓๔๔,๐๑๑ - ๑,๑๒๑,๘๘๐ ตัน ผลผลิตของเงาะจะออกมากหรือน้อยในแต่ละปีขึ้นอยู่กับ สภาพดินฟ้าอากาศที่อำนวยให้ ไม่ใช่มาจากสาเหตุที่ราคาตกต่ำ จึงไม่เป็นที่สนใจ

ต่อการลงทุนของเกษตรกร หรือปริมาณทางบริโภคน้อย ดังเช่น พืชไร่ หรือสัตว์เลี้ยง เพื่อบริโภค บางชนิดที่ให้ผลตอบแทนการลงทุนได้เร็ว นั่นก็คือ หลังจากได้รับผลผลิตของเงาะในปีแรก ซึ่งปีต่อๆ ไปก็จะได้รับผลิตผลตามฤดูกาลตลอดไป ซึ่งไม่อาจกำหนดได้ว่าจะต้องผลิตให้ได้ปริมาณเท่าไร สำหรับปริมาณการบริโภคนั้น คาดว่ามีแนวโน้มสูงขึ้นตามจำนวนประชากร และรายได้ที่เพิ่มขึ้น

ค. ลำไย

ผลการวิเคราะห์สามารถสรุปได้ดังนี้

๑. ฤดูกาลผลิตลำไย ลำไยจะให้ผลผลิตในระหว่างเดือนมิถุนายน - สิงหาคม

๒. ปริมาณการผลิตและการบริโภคลำไย การผลิตลำไยภายในประเทศ ขึ้นอยู่กับสภาพดินฟ้าอากาศ นั่นก็หมายความว่า แม้ว่าจำนวนต้นลำไยเท่าเดิม แต่ผลผลิตลำไยในแต่ละปีจะไม่เท่ากัน จึงทำให้อัตราการผลิตเพิ่มขึ้น และลดลงไม่สม่ำเสมอ โดยผลผลิตอยู่ในช่วง ๑๑๔,๒๖๓ - ๑๗๘,๔๓๒ ตัน สำหรับปริมาณการบริโภคภายในประเทศ คาดว่ามีแนวโน้มสูงขึ้นตามจำนวนประชากร และรายได้ที่เพิ่มขึ้น ในบางปีผลิตผลลำไยก็ไม่เพียงพอต่อการบริโภค จึงทำให้ราคาลำไยโดยเฉลี่ยแล้วสูงกว่าในปีที่มีปริมาณลำไยออกสู่ตลาดมาก

ง. ลิ้นจี่

ผลการวิเคราะห์สามารถสรุปได้ดังนี้

๑. ฤดูกาลผลิตลิ้นจี่ ลิ้นจี่จะให้ผลผลิตในระหว่างเดือนพฤษภาคม - มิถุนายน ซึ่งเป็นผลไม้ที่ออกสู่ตลาดในช่วงที่สั้น

๒. ปริมาณการผลิตลิ้นจี่ภายในประเทศ เพิ่มขึ้นและลดลงในอัตราที่ไม่สม่ำเสมอ ในช่วงปี ๒๔๑๘ - ๒๔๒๑ เกษตรกรได้ขยายพื้นที่การเพาะปลูกเพิ่มขึ้น เนื่องจากเกษตรกรได้รับการส่งเสริมจากเกษตรกรจังหวัด ในด้านการแจกจ่ายพันธุ์ลิ้นจี่เพื่อไปทดลองปลูก แม้กระนั้นก็ตาม สภาพดินฟ้าอากาศเป็นเหตุการณ์สำคัญที่มีผลต่อการผลิตลิ้นจี่มาก และทำการผลิตได้เฉพาะทางจังหวัดภาคเหนือเป็นส่วนใหญ่ จึงทำให้ปริมาณการผลิตขยายตัวไปอย่างช้า โดยผล

ผลิตลันจีอยู่ในช่วง ๖,๒๕๑ - ๒๑,๗๔๐ ตัน สำหรับปริมาณการบริโภค แม้อลันจีอาจเป็นผลไม้ที่อาจเป็นที่นิยมของผู้บริโภค แต่ด้วยสาเหตุที่ลันจีมีราคาแพงเกินไป เพราะมีปริมาณน้อย จึงทำให้การบริโภคของคนทั่วไป มีแนวโน้มว่ายังน้อยอยู่มาก นั่นก็หมายความว่า ลันจีที่ผลิตได้ภายในประเทศไม่เพียงพอต่อการบริโภค นอกจากนั้นลันจีกระป๋องก็เป็นผลิตภัณฑ์ที่สำคัญ และมีบทบาทในตลาดในตลาดต่างประเทศมากกว่า เงาะและลำไยกระป๋อง ประเทศที่ประสบผลสำเร็จในการผลิตลันจีกระป๋องส่งเป็นสินค้าออกคือ ไต้หวัน ในบางปีประเทศไทยก็ต้องสั่งซื้อลันจีกระป๋องเข้ามาบริโภคภายในประเทศด้วย เนื่องจากการผลิตภายในประเทศไม่เพียงพอ จึงเห็นได้ว่าลันจีหากได้รับการสนับสนุน ส่งเสริมการผลิตอย่างจริงจังแล้ว จะเป็นผลไม้ที่มีบทบาทต่อเศรษฐกิจของประเทศไม่แพ้ลัมปะรดทีเดียว

จ. ลัม เขียวหวาน

ผลการวิเคราะห์สามารถสรุปได้ดังนี้

๑. ฤดูกาลผลิตลัม เขียวหวาน ลัมจะให้ผลผลิตในระหว่างเดือนสิงหาคม - มกราคม ซึ่งเป็นฤดูที่เก็บเกี่ยวทั้งประเทศ โดยลัมทางจังหวัดภาคเหนือจะออกสู่ตลาดก่อน สำหรับภาคกลางจะทยอยออกมาทีหลัง

๒. ปริมาณการผลิตลัมภายในประเทศ โดยมีปริมาณการผลิตอยู่ในช่วง ๒๗๓,๐๕๐ - ๘๑๘,๖๘๘ ตัน ปริมาณการผลิตเพิ่มขึ้น และลดลงในอัตราที่ไม่สม่ำเสมอ ทั้งนี้ก็ขึ้นอยู่กับสภาพดินฟ้าอากาศของแต่ละปีการเพาะปลูก แต่ลัม เขียวหวานสามารถปลูกได้ทุกภาคของประเทศ จึงทำให้การผลิต และอัตราการขยายตัวสูงกว่าลำไย และลันจี นอกจากนั้น ลัมก็ยังเป็นที่นิยมโดยทั่วไปของผู้บริโภค และราคาก็ไม่แพงนัก คาดว่าปริมาณการบริโภคลัมมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นตามจำนวนของประชากรและรายได้ที่เพิ่มขึ้น และมีปริมาณเพียงพอสำหรับการบริโภคภายในประเทศ สำหรับการส่งลัมออกไปจำหน่ายในตลาดต่างประเทศนั้น ก็มีแนวโน้มสูงขึ้นทุกๆ ปี ส่วนใหญ่แล้วมักส่งไปจำหน่ายในประเทศใกล้เคียง โดยมีตลาดที่สำคัญคือ สิงคโปร์, ชองกง, มาเลเซีย และลาว เป็นต้น

ฉ. ถั่วลันเตา

ผลการวิเคราะห์สามารถสรุปได้ดังนี้

๑. ฤดูกาลผลิตถั่วลันเตา ถั่วลันเตาจะให้ผลผลิตได้ดีในระหว่างเดือนตุลาคม- ธันวาคม สำหรับบางท้องที่มีอากาศเย็นตลอดปี ก็สามารถปลูกถั่วลันเตาได้ตลอดปี

๒. ปริมาณการผลิตถั่วลันเตาภายในประเทศ โดยมีปริมาณการผลิตอยู่ในช่วง ๔,๒๘๔ - ๑๐,๘๖๕ ตัน และแนวโน้มการผลิตลดลงทั้งนี้ เป็นเพราะ ถั่วลันเตาเป็นพืชไร่ ทั้งในพื้นที่ที่ทำการเพาะปลูกสำหรับพืชไร่ เกษตรกรสามารถที่จะเปลี่ยนไปปลูกพืชอื่นๆ ก็ได้ขึ้นอยู่กับบทบาททางด้านตลาดของพืชแต่ละชนิด ปริมาณการผลิตแม้ว่าจะเพียงพอแก่การบริโภคสด ซึ่งคาดว่าแนวโน้มเพิ่มขึ้นตามจำนวน ประชากร และรายได้ที่เพิ่มขึ้น แต่ยังไม่เพียงพอที่จะเป็นวัตถุดิบของโรงงานแปรรูปเป็นถั่วลันเตากระป๋อง ประเทศไทยต้องสั่งถั่วลันเตากระป๋องเข้ามาเพื่อบริโภคภายในประเทศ ตั้งแต่ปี ๒๕๑๔ - ๒๕๒๓ ยกเว้นปี ๒๕๒๒ โดยสั่งซื้อจาก ไต้หวัน ซึ่งหากถั่วลันเตาได้รับการสนับสนุน ส่งเสริม และพัฒนาอย่างจริงจังทั้งทางด้านการผลิต การตลาด ก็คงเป็นพืชที่มีบทบาทต่อเศรษฐกิจอีกประเภทหนึ่ง

ช. มะเขือเทศ

ผลการวิเคราะห์สามารถสรุปได้ดังนี้

๑. ฤดูกาลผลิตมะเขือเทศ อันที่จริงแล้วมะเขือเทศ สามารถให้ผลผลิตได้ตลอดทั้งปี แต่การผลิตได้ผลดีมากในช่วงฤดูหนาว ตั้งแต่เดือนตุลาคม - กุมภาพันธ์ ซึ่งอาจปลูกหมุนเวียนได้ตลอดปี เพราะมะเขือเทศเป็นพืชที่ให้ผลผลิตเร็ว คือประมาณ ๗๐ - ๘๐ วัน ก็ให้ผลแล้ว

๒. ปริมาณการผลิตมะเขือเทศภายในประเทศ มีปริมาณเพิ่มขึ้นและลดลงในอัตราไม่สม่ำเสมอ เพราะมะเขือเทศเป็นพืชไร่ ซึ่งพื้นที่ที่ใช้ในการเพาะปลูก เกษตรกรสามารถนำไปปลูกพืชอย่างอื่นก็ได้ แต่ปริมาณการผลิตอยู่ในช่วง ๒๔,๒๓๖ - ๖๐,๘๖๕ ตัน ปริมาณการ

ผลิตแม้จะเพียงพอแก่การบริโภคสด ซึ่งคาดว่าจะมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ตามจำนวนประชากร และรายได้ที่เพิ่มขึ้น แต่ยังไม่เพียงพอที่จะเป็นวัตถุดิบของโรงงานแปรรูป ซึ่งทำเป็นมะเขือเทศกระป๋อง น้ำมะเขือเทศ และซอสมะเขือเทศ สำหรับมะเขือเทศกระป๋อง ประเทศไทยต้องสั่งซื้อมาจากต่างประเทศมีปริมาณถึง ๒๐๐ ตัน ในปี ๒๕๒๓ จึงเห็นได้ว่ามะเขือเทศแทนที่จะได้รับการส่งเสริมและพัฒนา เพื่อแปรรูปเป็นสินค้าออกที่สำคัญ เพื่อทำรายได้ให้กับประเทศ แต่ต้องกลายเป็นสินค้าที่ต้องสั่งซื้อเข้ามาเพื่อบริโภคภายในประเทศ ทั้งๆ ที่เราสามารถผลิตวัตถุดิบอันนี้ได้เป็นอย่างดี หากได้รับการส่งเสริมกันอย่างจริงจัง

ผักและผลไม้อื่น ๆ

๑. ฤดูกาลผลิตผักและผลไม้ชนิดต่างๆ ที่สามารถนำมาแปรรูป หรือเป็นวัตถุดิบของโรงงานผลไม้กระป๋อง สามารถสรุปได้ดังนี้

ผักและผลไม้	ฤดูกาลผลิต
๑. กัลฉ่าย	ตลอดปี
๒. มะละกอ	ตลอดปี
๓. มะม่วง	เมษายน - มิถุนายน
๔. องุ่น	ตุลาคม - กุมภาพันธ์
๕. ฝรั่ง	สิงหาคม - กันยายน
๖. หน่อไม้ไผ่ตง	มิถุนายน - พฤศจิกายน
๗. ข้าวโพดอ่อน	ตลอดปี
๘. เห็ด	ตลอดปี

๒. ปริมาณการผลิต ผักและผลไม้พวก กัลฉ่าย, มะละกอ, หน่อไม้ไผ่ตง, ข้าวโพดอ่อน, เห็ด, ฝรั่ง, มะม่วง, องุ่น, เป็นต้น เนื่องจากไม่มีปริมาณการผลิต และพื้นที่การเพาะปลูกจึงไม่สามารถทำการวิเคราะห์ได้ แต่ที่ได้หอบยกมากล่าวในบทวิจัยนี้ ก็ได้สังเกตเห็นว่า หากผักและผลไม้มดังกล่าว ได้รับการสนับสนุนส่งเสริม และพัฒนา อย่างจริงจังแล้ว จะสามารถทำรายได้ให้กับประเทศไม่น้อยทีเดียว ซึ่งผักและผลไม้กระป๋องดังกล่าว เมื่อแปรรูป

เป็นผลิตภัณฑ์บรรจุกระป๋องก็ได้ส่งออกไปจำหน่ายในตลาดต่างประเทศบ้างแล้ว ผลิตภัณฑ์สำคัญ และมีแนวโน้มการส่งออกที่เพิ่มขึ้นได้แก่พวก ข้าวโพดอ่อนกระป๋อง, หน่อไม้ฝรั่งกระป๋อง, เห็ดกระป๋อง เป็นต้น

๔.๔.๒ วัตถุดิบในรูปกระป๋องเคลื่อนที่

โรงงานผลิตผลไม้กระป๋อง มักไม่ประสบปัญหาการขาดแคลนกระป๋องคือ ไม่มีปัญหาในด้านปริมาณที่ต้องการ เพราะมีโรงงานผู้ผลิตกระป๋อง เพื่อจำหน่ายโดยตรง และเป็นโรงงานที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนจากคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน เพื่อกิจการอุตสาหกรรมด้วย โรงงานผลิตสับประรดกระป๋องรายใหญ่ก็จะมีโรงงานผลิตกระป๋องเอง สำหรับโรงงานตัวอย่างก็ทำการผลิตกระป๋องเองเช่นกัน แต่ทั้งโรงงานที่ซื้อกระป๋องจากบริษัทอื่น ๆ ก็ดี และโรงงานที่ทำการผลิตกระป๋องเองก็ดี ปัญหาที่มักประสบคือ ต้นทุนการผลิตกระป๋องสูงขึ้น ไปตามราคาแผ่นเหล็กเคลื่อนที่ ซึ่งก็มีแนวโน้มสูงขึ้นอยู่ตลอดเวลา

อย่างไรก็ตามวัตถุดิบของโรงงานผลไม้กระป๋อง พอสรุปได้อย่างกว้างๆ ออกเป็น ๒ กรณีคือ

๑. วัตถุดิบที่ได้จากพืชสวน ได้แก่พวกผลไม้ต่างๆ เช่น เงาะ, ลำไย, ลิ้นจี่, มะม่วง, ฝรั่ง, ส้ม, หน่อไม้, มะละกอ เป็นต้น ซึ่งพื้นที่สำหรับการเพาะปลูกไม้ผลดังกล่าวไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ ในแต่ละปีการเพาะปลูก หากจะทำการเปลี่ยนแปลงไปปลูกพืชอื่นก็ต่อเมื่อไม้ผลชนิดนั้นๆ หมดอายุ ซึ่งก็อาศัยเวลาหลายปี การลงทุนปลูกพืชสวนต้องใช้จ่ายเงินทุนมาก และให้ผลตอบแทนช้า เกษตรกรผู้มีเงินทุนจำกัด ไม่ชอบลงทุนกิจการประเภทนี้ สำหรับเรื่องปริมาณการผลิต เป็นสิ่งที่กำหนดเป้าหมายยาก เพราะว่าปริมาณการผลิตที่เพิ่มขึ้น ต้องขึ้นอยู่กับองค์ประกอบ ๒ ประการคือ ประการแรก โดยการขยายเนื้อที่การเพาะปลูก ประการที่สองขึ้นอยู่กับสภาพดินฟ้าอากาศที่จะอำนวยให้ไม้ผลออกดอก และติดลูก ซึ่งในประการนี้มีส่วนสำคัญในการเพิ่มขึ้น และลดลงของผลิตผล

๒. วัตถุดิบที่ได้จากพืชไร่ ได้แก่พวกฝักและผลไม้บางชนิด เช่น สับปะรด ถั่วลิสง เต้า มะเขือเทศ ข้าวโพดอ่อน เป็นต้น ซึ่งพื้นที่สำหรับการเพาะปลูกพืชไร่ดังกล่าวเกษตรกร

สามารถเปลี่ยนแปลงไปปลูกพืชไร่ชนิดอื่นๆ ได้ ในแต่ละปีการเพาะปลูก ทั้งนี้ก็ขึ้นอยู่กับพืชชนิดใดกำลังมีบทบาทต่อเศรษฐกิจ หรือเป็นพืชเศรษฐกิจ เพราะพืชไร่โดยมากแล้ว ให้ผลผลิตหรือผลตอบแทนเร็วกว่า และอายุน้อยกว่า เกษตรกรส่วนมากมักนิยมลงทุนปลูกพืชประเภทนี้มากกว่าพืชสวน ซึ่งปริมาณการผลิตมีแนวโน้มที่จะกำหนดให้ได้ตามเป้าหมายได้ง่ายกว่าพืชสวน ปริมาณการผลิตที่เพิ่มขึ้นอยู่กับองค์ประกอบ ๒ ประการเช่นกัน คือ ประการแรกโดยการขยายพื้นที่การเพาะปลูก ประการที่สองก็ขึ้นอยู่กับสภาพดินฟ้าอากาศเช่นกัน แต่องค์ประกอบอันแรกค่อนข้างจะมีบทบาทในการเพิ่มผลผลิตที่สำคัญกว่า

ปัญหาวิกฤติของโรงงานผลไม้กระป๋องที่ได้มาจากพืชไร่ และพืชสวนก็ดี มักประสบปัญหามากกว่าวิกฤติของโรงงานอาหารกระป๋อง เช่น พวกกระป๋อง, โคน, เป็ด, ไก่, หมู ซึ่งวิกฤติดังกล่าวมีข้อได้เปรียบตรงที่ว่า สามารถผลิตได้ตลอดทั้งปี, ต้องการนำวัตถุดิบมาป้อนโรงงานเมื่อใดก็ได้ ไม่ต้องคำนึงถึงการนำเข้า กำหนดปริมาณทางผลิตได้แน่นอน ไม่ขึ้นอยู่กับฤดูกาล หรือธรรมชาติมากนักที่สำคัญก็คือ มีเสถียรภาพในด้านราคา เพราะการเก็บเกี่ยวไม่ได้ขึ้นอยู่กับฤดูกาล ไม่นำเข้าง่ายเหมือนผักและผลไม้ จึงเป็นการลงทุนที่เสี่ยงต่อการขาดทุนน้อยกว่า