

บทสรุปและข้อเสนอแนะ

งานการศึกษาเกี่ยวกับต้นทุนในการแปรรูปปลาหมึก พบว่า ผู้แปรรูปปลาหมึกเพื่อการส่งออก นิยมแปรรูปปลาหมึกเพื่อการส่งออก 3 ชนิด คือ แปรรูปปลาหมึกเป็นปลาหมึกตากแห้ง ปลาหมึกปรุงรส และปลาหมึกแช่แข็ง

การแปรรูปปลาหมึกสด เป็นปลาหมึกตากแห้งเพื่อการส่งออก เท่าที่ดำเนินการอยู่ ผู้ผลิตนิยมซื้อปลาหมึกสดจากชาวประมง แล้วนำมาแปรรูปเป็นปลาหมึกแห้ง ซึ่งปริมาณปลาหมึกสด 3.5 - 4.5 กิโลกรัม จะได้ปลาหมึกแห้ง 1 กิโลกรัม

เมื่อโรงงานผู้ผลิตปลาหมึกแห้งเพื่อการส่งออกได้มาซึ่งปลาหมึก ไม่ว่าจะเป็นการทำประมงเอง การซื้อปลาหมึกสดมาแปรรูป หรือการซื้อปลาหมึกแห้งมาแปรรูปต่อ โรงงานจะทำการแปรรูปเพื่อให้ได้มาตรฐานตามที่ผู้ซื้อต้องการ ซึ่งแต่ละเดือนต้องเสียค่าใช้จ่ายรวมวัตถุดิบในกรณีที่โรงงานทำประมงเอง โรงงานซื้อปลาหมึกสดมาแปรรูป และโรงงานซื้อปลาหมึกแห้งมาแปรรูป ประมาณ 7,924,082 บาท 7,720,315 บาท และ 8,336,865 บาท ตามลำดับ ซึ่งจ่ายเป็นเงินเดือน ค่าแรง ค่าเชื้อเพลิง ค่าซ่อมบำรุงรักษา เครื่องมือเครื่องจักร ค่าสวัสดิการคนงาน ค่าวัสดุสิ้นเปลืองในการแปรรูป ค่าเสื่อมราคาโรงงาน ค่าเสื่อมราคาเครื่องมือเครื่องจักร ค่าไฟฟ้า และค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด

ต้นทุนในการผลิตปลาหมึกแห้ง เพื่อส่งออกในกรณีที่โรงงานทำประมงปลาหมึกเอง โรงงานซื้อปลาหมึกสดมาทำปลาหมึกแห้ง และโรงงานซื้อปลาหมึกแห้งมาแปรรูป โดยเฉลี่ยต่อ 1 กิโลกรัม เท่ากับ 386.17 บาท 327.78 บาท และ 408.11 บาท ตามลำดับ ซึ่งโรงงานที่ทำประมงเองจะมีต้นทุนต่ำสุด

ต้นทุนที่กล่าวนี้ เป็นเพียงส่วนหนึ่งของต้นทุนในการผลิตปลาหมึกแปรรูปเพื่อการส่งออก อีกส่วนหนึ่งที่เป็นต้นทุนในการผลิต คือ ค่าบรรจุหีบห่อเพื่อการส่งออกที่ผู้แปรรูปเพื่อการส่งออกต้องเสียค่าใช้จ่าย ค่าใช้จ่ายดังกล่าวนี้เป็นค่าใช้จ่ายสำหรับค่าจ้างคนงานบรรจุปลาหมึก ค่าถุงหรือซองพลาสติก ค่ากล่องบรรจุ ซึ่งทั้งซองและกล่องจะพิมพ์เครื่องหมายการค้าของตนไว้ด้วย

ในการพิจารณาแปรรูปปลาหมึกเพื่อการส่งออกเป็นปลาหมึกปรุงรสนั้น ผู้ผลิตปลาหมึก

แปรรูปปรุงรสจะจัดซื้อปลาหมึกจากผู้แปรรูปที่บ้านในทำนองเดียวกันกับผู้แปรรูปปลาหมึกแห้ง เพื่อการส่งออก แต่จะเลือกซื้อปลาหมึกซึ่งมีคุณภาพรองจากปลาหมึกที่ใช้ทำปลาหมึกแห้ง

สำหรับต้นทุนการผลิตปลาหมึกปรุงรส ผู้ประกอบกิจการจะต้องลงทุนเพื่อเป็นค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับค่าเงินเดือน ค่าแรง ค่าเชื้อเพลิง ค่าซ่อมแซมบำรุงรักษาเครื่องมือและเครื่องใช้ ค่าสวัสดิการ ค่าวัสดุสิ้นเปลืองที่ใช้ไปในการแปรรูป ค่าเสื่อมราคาโรงงาน ค่าเสื่อมราคาเครื่องมือและเครื่องจักร ค่าน้ำและค่าไฟฟ้า และค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด จากการสำรวจค่าใช้จ่ายในการผลิตปลาหมึกปรุงรส ผู้ประกอบกิจการจะมีค่าใช้จ่ายรวมค่าวัตถุดิบ ทุนกรณีโรงงานทำประมงเอง โรงงานซื้อปลาหมึกสดมาแปรรูป และโรงงานซื้อปลาหมึกแห้งมาแปรรูปต่อประมาณเดือนละ 2,011,607 บาท 1,716,090 บาท และ 1,938,538 บาท ตามลำดับ โดยเฉลี่ยต้นทุนการผลิตปลาหมึกปรุงรสประมาณกิโลกรัมละ 134.10 บาท 135.66 บาท และ 139.97 บาท ตามลำดับ

การส่งออกปลาหมึกสดแช่แข็งหรือปลาหมึกเยือกแข็ง ผู้ประกอบการจะซื้อปลาหมึกจำพวกปลาหมึกกล้วย ปลาหมึกกระดอง และปลาหมึกหอม มาแช่แข็งในขนาดอุณหภูมิ -18 เซลเซียส ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ก่อนการแช่แข็งปลาหมึกผู้ประกอบการจะคัดปลาหมึกให้ได้ขนาดตามที่ต้องการ หลังจากนั้นจะทำความสะอาดโดยชักไส้ตัดหัวปลาหมึกออก

การทำปลาหมึกแช่แข็ง โดยทั่ว ๆ ไป จะทำเป็น 2 แบบ คือ แบบเป็นก้อน และแบบแยกเป็นชิ้นหรือเป็นตัว แต่ที่นิยมทำการแช่แข็งเพื่อการส่งออกมักจะจัดทำเป็น ซึ่งแต่ละก้อนจะมีน้ำหนัก 1 - 6 กิโลกรัม

ในด้านการลงทุนเพื่อประกอบกิจการทำผลิตภัณฑ์ปลาหมึกแปรรูป ปลาหมึกแช่แข็ง ผู้ประกอบการจะลงทุนซื้อปลาหมึกสด จากชาวประมงโดยวิธีการประมูล หรือไม่ก็ซื้อปลาหมึกสดที่บ้าน สำหรับการลงทุนทำปลาหมึกสดแช่แข็ง จากการศึกษาส่วนใหญ่ ผู้ประกอบการจะประกอบกิจการเป็นโรงงานอุตสาหกรรม ซึ่งเป็นการลงทุนจำนวนมาก เช่น ต้องมีที่ดินเป็นที่ตั้งโรงงาน ต้องลงทุนจัดซื้อเครื่องจักร จัดทำห้องเย็น เป็นต้น ในปีหนึ่ง ๆ ผู้ประกอบการจะต้องลงทุนสูงมาก และมีค่าใช้จ่ายต่าง ๆ เช่น เงินเดือน ค่าแรง ค่าเชื้อเพลิง ค่าสวัสดิการ ฯลฯ จากการสำรวจการผลิตปลาหมึกแช่แข็ง ผู้ประกอบกิจการจะมีค่าใช้จ่ายรวมค่าวัตถุดิบประมาณเดือนละ 2,406,011 บาท โดยเฉลี่ยต้นทุนการผลิตปลาหมึกแช่แข็งประมาณกิโลกรัมละ 55.15 บาท

ปลาหมึกแช่แข็งหรือปลาหมึกเยือกแข็งจากประเทศไทย ส่วนใหญ่จะส่งไปจำหน่าย
ในประเทศต่าง ๆ หลายประเทศ แต่ที่จัดว่าเป็นตลาดการค้าปลาหมึกสดแช่แข็งที่สำคัญของ
ประเทศไทย ได้แก่ ญี่ปุ่น อิตาลี ฝรั่งเศส สหรัฐอเมริกา ออสเตรเลีย สหพันธ์สาธารณรัฐ
เยอรมัน สเปน สิงคโปร์ ฮองกง และเนเธอร์แลนด์ มีมูลค่าการขายตั้งแต่ 9 ล้านบาทเศษ
ไปถึง 2,000 ล้านบาทเศษ ซึ่งถือว่าเป็นกิจการที่ก่อให้เกิดรายได้กับประเทศมากมหาศาล

ราคาขายส่งออกปลาหมึกแห้งต่อ 1 กิโลกรัม ในกรณีโรงงานทำประมงเอง โรงงาน
ซื้อปลาหมึกสดมาแปรรูป และโรงงานซื้อปลาหมึกแห้งมาแปรรูปต่อ เท่ากับ 447.26 บาท
456.82 บาท และ 491.39 บาท ตามลำดับ ราคาส่งออกปลาหมึกปรุงรสต่อ 1 กิโลกรัม
ในกรณีโรงงานทำประมงเอง โรงงานซื้อปลาหมึกสดมาแปรรูป และโรงงานซื้อปลาหมึกแห้งมา
แปรรูปต่อ เท่ากับ 166.90 บาท 174.13 บาท และ 196.24 บาท ตามลำดับ ส่วนราคา
ส่งออกปลาหมึกแช่แข็งต่อ 1 กิโลกรัม เท่ากับ 69.22 บาท

อัตราผลตอบแทนจากการลงทุนที่ได้จากการผลิตและส่งออกปลาหมึกแห้ง ปลาหมึกปรุงรส
และปลาหมึกแช่แข็ง จะคำนวณโดยใช้กำไรสุทธิเทียบกับเงินลงทุนในสินทรัพย์ถาวรเท่านั้น ซึ่ง
จากการศึกษาพบว่าการลงทุนของผู้ผลิตเมื่อลงทุนแล้วสามารถจะทำการผลิตทั้งปลาหมึกแห้งและ
ปลาหมึกปรุงรส ดังนั้นอัตราผลตอบแทนที่ได้จากการลงทุนผลิตและส่งออกปลาหมึกแห้ง และ
ปลาหมึกปรุงรส ในกรณีโรงงานทำประมงเอง โรงงานซื้อปลาหมึกสดมาแปรรูป และโรงงานซื้อ
ปลาหมึกแห้งมาแปรรูปต่อ เท่ากับร้อยละ 101.14 195.83 และ 239.10 ตามลำดับ ส่วน
อัตราผลตอบแทนที่ได้จากการผลิตและส่งออกปลาหมึกแช่แข็งเท่ากับร้อยละ 12.87

อัตรากำไรขั้นต้นต่อค่าขายในการผลิตปลาหมึกแห้ง ปลาหมึกปรุงรส ในกรณี
โรงงานซื้อปลาหมึกแห้งมาแปรรูปต่อ และปลาหมึกแช่แข็งเท่ากับร้อยละ 16.95 28.67 และ
20.33 ตามลำดับ

อัตราผลตอบแทนจากค่าขายในการผลิตปลาหมึกแห้ง ปลาหมึกปรุงรส ในกรณี
โรงงานซื้อปลาหมึกแห้งมาแปรรูปต่อ และปลาหมึกแช่แข็งเท่ากับร้อยละ 10.08 22.15 และ
3.16 ตามลำดับ

อัตรากำไรสุทธิต่อต้นทุนผันแปรในการผลิตปลาหมึกแห้ง ปลาหมึกปรุงรส ในกรณี
โรงงานซื้อปลาหมึกแห้งมาแปรรูปต่อ และปลาหมึกแช่แข็งเท่ากับร้อยละ 12.26 32.08 และ

4.28 ตามลำดับ

อัตรากำไรสุทธิต่อต้นทุนคงที่ในการผลิตปลาหมึกแห้ง ปลาหมึกปรุงรส ในกรณี
โรงงานซื้อปลาหมึกแห้งมาแปรรูปต่อ และปลาหมึกแช่แข็งเท่ากับร้อยละ 1,146.06 936.64
และ 54.21 ตามลำดับ

อัตรากำไรสุทธิต่อต้นทุนรวมในการผลิตปลาหมึกแห้ง ปลาหมึกปรุงรส ในกรณี
โรงงานซื้อปลาหมึกแห้งมาแปรรูปต่อ และปลาหมึกแช่แข็งเท่ากับร้อยละ 12.13 31.05 และ
3.97 ตามลำดับ

จุดคุ้มทุนในการผลิตปลาหมึกแห้งและปลาหมึกปรุงรส ในกรณีโรงงานซื้อปลาหมึกแห้ง
มาแปรรูปต่อจะต่ำที่สุด คือคุ้มทุน ณ มูลค่าขายที่ 27,334,106 บาท และ 5,421,107 บาท ตามลำดับ
และการผลิตปลาหมึกแช่แข็งจะคุ้มทุน ณ มูลค่าขายที่ 27,151,439 บาท

จากการศึกษาผลตอบแทนที่ได้จากการลงทุน ปรากฏว่า ผลตอบแทนที่ได้จากการ
ผลิตปลาหมึกแห้งและปลาหมึกปรุงรส สูงกว่าผลตอบแทนที่ได้จากการผลิตปลาหมึกแช่แข็ง

ปัญหาและข้อเสนอแนะ

จากการที่ได้ศึกษาถึงต้นทุน ผลตอบแทน ปริมาณมูลค่าของปลาหมึกแปรรูป ทำให้เห็นถึง
ปัญหาที่เกิดขึ้นในขั้นตอนต่าง ๆ ตั้งแต่การได้มาซึ่งปลาหมึก จนกระทั่งสามารถที่จะส่งออกไป
จำหน่ายยังต่างประเทศได้ดังนี้

1. ปัญหาการผลิต

จากการศึกษา ปลาหมึกมีชุกชุมในอ่าวไทยกระจายอยู่ตามภาคต่าง ๆ ทั่วประเทศจะวันออก
ของชายฝั่งทะเลในจังหวัดระยอง จันทบุรี ตราด สมุทรปราการ สมุทรสาคร ลงไปภาคใต้

จนถึงจังหวัดสงขลา กรมประมงประเมินว่ามีปลาหมึกสามารถจับได้ทั่วประเทศประมาณ 50,000 ตันต่อปี พบว่าผลิตภัณฑ์ปลาหมึกส่งออกเป็นร้อยละ 12 เท่านั้น แสดงว่าประเทศไทยสามารถที่จะนำปลาหมึกแปรรูปได้เพิ่มขึ้นอีก แต่อย่างไรก็ดีในอุตสาหกรรมแปรรูปปลาหมึกมีปัญหาและอุปสรรคเกิดขึ้นดังนี้

1.1 วัตถุดิบขาดแคลน ชาวประมงจับปลาหมึกได้รวมกันปีละประมาณ 50,000 ตัน แต่ในอุตสาหกรรมแปรรูปปลาหมึกเพื่อการส่งออกมีปัญหาขาดแคลนวัตถุดิบ ขนาดของปลาหมึกเล็กลง และมีปริมาณลดลง เป็นอุปสรรคต่อการส่งออก ปัญหาความไม่สดของปลาหมึกและมีสารชีวพิษเจือปน พบว่าเรืออวนปลาหมึกกลับเข้าฝั่งต้องใช้เวลาหลายวัน ปลาหมึกที่จับได้มาต้องดองน้ำแข็งไว้จนเรือก่อนหลายวันเช่นกัน เมื่อเรือถึงฝั่งปลาหมึกก็เปลี่ยนไปเริ่มมีสีแดงรอบลำตัว ความสดลดลงไป ราคาที่ชาวประมงจะขายได้ก็พลอยเสียไปด้วย เป็นเหตุให้วัตถุดิบส่วนนี้ไม่สามารถนำมาแปรรูปเพื่อส่งออก คิดแล้วเป็นปริมาณกว่าร้อยละ 80 ของปลาหมึกที่จับได้

1.2 การควบคุมเรื่องคุณภาพ ในการส่งออกปลาหมึกแปรรูปประเภทต่าง ๆ ไปยังตลาดต่างประเทศ บางประเทศยังคงกีดกันไม่ให้สินค้าจากประเทศไทยเข้าสู่ตลาด โดยประเทศเหล่านั้นอ้างว่า คุณภาพปลาหมึกแปรรูปจากประเทศไทยด้อยคุณภาพ เช่น ความชื้นมากเกินไป จำนวนแบคทีเรียมีปริมาณมากกว่าปริมาณที่กำหนด การบรรจุหีบห่อไม่ได้มาตรฐาน ไม่มั่นคงในความสะดวก เป็นต้น

1.3 เงินทุนในการผลิต จากการสำรวจและศึกษาพบว่า ผลิตภัณฑ์ปลาหมึกแปรรูปเป็นสินค้าส่งออกที่ทำรายได้ให้กับประเทศเป็นเงินจำนวนมาก และอาจทำรายได้ให้กับประเทศมากยิ่งขึ้นถ้าหากมีสภาพคล่องในเรื่องเงินทุนที่ใช้ในการผลิต ในปัจจุบันโรงงานผู้ผลิตปลาหมึกแปรรูปมีเงินทุนไม่เพียงพอ ต้องกู้ยืมจากสถาบันการเงินต่าง ๆ ซึ่งทำให้ต้องเสียดอกเบี้ยมาก เป็นผลให้ต้นทุนปลาหมึกแปรรูปที่ส่งออกมีราคาสูง

ปัญหาคุณภาพของปลาหมึกดังกล่าว ชาวประมงต้องพัฒนาวิธีการประมงใหม่ โดยกรมประมงเป็นผู้ศึกษาวิธีประมงจับปลาหมึกเครื่องมือเครื่องใช้ในการประมง โดยมีธนาคารพาณิชย์ให้การสนับสนุนด้านเงินลงทุน ขนาดการลงทุนที่เป็นไปได้โดยกรมประมง เป็นผู้จัดทำแผนแม่บทในปัจจุบันเรืออวนที่เข้าข่ายขาดเทคโนโลยีในการรักษาคุณภาพปลาหมึกที่จับได้ ต้องใช้น้ำแข็งรักษาความสดของปลาหมึกซึ่งเป็นจุดสำคัญที่ทำให้คุณภาพความสดของปลาหมึกที่จับได้ไม่ตก เป็นผลให้ชาวประมงเองก็ประสบปัญหา โรงงานอุตสาหกรรมก็เกิดภาวะขาดแคลนวัตถุดิบที่มีคุณภาพ

ส่วนการควบคุมคุณภาพ ผู้ประกอบการควรจะให้ความสนใจในเรื่องคุณภาพของผลิตภัณฑ์ปลาหมึกแปรรูป พยายามนำเครื่องจักรที่มีเทคโนโลยีสูงมาใช้ในการผลิต เช่น การอบปลาหมึก ไม่ควรใช้การอบในหิ้งโดยใช้เตา ควรจะใช้เครื่องอบซึ่งในปัจจุบันนี้ เครื่องอบได้พัฒนาขึ้นมาก ทำให้ปลาหมึกแห้งที่ได้มีความชื้นตามต้องการและสม่ำเสมอ นอกจากนี้ผู้ประกอบการควรมีการพัฒนาคุณภาพของแรงงานควรจัดให้มีการอบรมกระตุ้นให้คนงานมีความรับผิดชอบในหน้าที่ของตน ซึ่งจากการศึกษาพบว่าคนงานส่วนใหญ่ในโรงงานผลิตปลาหมึกแปรรูปเป็นแรงงานที่ยังไม่มีคุณภาพเท่าที่ควรเป็นผลกระทบให้ผลผลิตที่ได้ไม่ดี

เกี่ยวกับเรื่อง เงินทุนรัฐบาลควรให้ความสนใจในเรื่อง เงินทุนในการผลิตปลาหมึกแปรรูปของผู้ประกอบการธุรกิจผลิตปลาหมึกแปรรูปเพื่อการส่งออก การสำรวจและศึกษาสภาพคล่องของเงินทุน หากเป็นไปได้รัฐควรให้ความช่วยเหลือในเรื่อง เงินทุน โดยการส่งเสริมการลงทุนให้ผู้ประกอบการกู้ยืมเงินจากสถาบันการเงินของรัฐในอัตราดอกเบี้ยต่ำ เพื่อให้โอกาสแก่ผู้ผลิตปลาหมึกแปรรูปสามารถซื้อวัตถุดิบได้มากขึ้น หรือขยายโรงงานเพื่อเพิ่มปริมาณการผลิตปลาหมึกแปรรูปได้มากขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งการส่งเสริมการลงทุนในด้านการทำประมงปลาหมึก เพื่อให้ผู้ผลิตปลาหมึกแปรรูปสามารถดำเนินการแปรรูปปลาหมึกได้ครบวงจร กล่าวคือทำการประมงจับปลาหมึกเอง นำปลาหมึกสดที่ได้จากการทำประมงเองมาแปรรูป และส่งออกไปในลักษณะปลาหมึกแปรรูปได้เองด้วย ทั้งนี้เพราะการดำเนินการแปรรูปปลาหมึกนี้ ผู้ผลิตปลาหมึกแปรรูปลงทุนทำประมงเอง มีต้นทุนต่ำกว่าการแปรรูปปลาหมึกที่ซื้อปลาหมึกสดจากชาวประมง

2. ปัญหาการรวบรวมผลผลิต

ชาวประมงที่จับปลาหมึกได้ไม่สามารถขายปลาหมึกได้ราคาดีทันเวลา จนบางครั้งต้องโดยยอมขายรวมไปกับสินค้าสัตว์น้ำทะเลอื่น ๆ

ปัญหาการรวบรวมผลผลิต คือ แผลปลาของ เอกชนและขององค์การสะพานปลามีอยู่กระจัดกระจาย ในขณะที่โรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปปลาหมึกมีอยู่อย่างจำกัด เช่น ปลาหมึกแห้งจะมีศูนย์กลางอยู่ที่จังหวัดระยอง ปลาหมึกแช่แข็งมีศูนย์กลางอยู่ที่จังหวัดสมุทรปราการและสมุทรสาคร

ข้อเท็จจริงของปัญหาอยู่ที่แผลปลาซึ่งมีจำนวนมากและอยู่กระจัดกระจาย เมื่อเรือประมงเทียบท่าทำให้มีปัญหาด้านการตลาด ปลาหมึกสดขายไม่หมดต้องบรรทุกโดยรถยนต์จากจังหวัดหนึ่งไปยังอีกจังหวัดหนึ่ง เป็นการเพิ่มต้นทุนวัตถุดิบโดยไม่จำเป็น และคุณภาพของสินค้าต้องเสื่อมลง เพราะปัญหาการขนส่ง เป็นปัญหาการตลาดของปลาหมึกสด เป็นสาเหตุที่โรงงานแปรรูปปลาหมึก

ไม่ได้วัดกิโลกรัมตามกำหนดระยะเวลา รวมถึงคุณภาพ ขนาด และปริมาณ ซึ่งเป็นการลดศักยภาพการผลิตของโรงงาน ทำให้พลาดโอกาสที่ดีในการผลิตสินค้าเพื่อส่งออกไปขายยังต่างประเทศ

ปัญหาการตลาดสำหรับสินค้าปลาหมึกสด ควรมีการกำหนดจุดที่เป็นท่าแพปลา กับแผนการทำประมง เพื่อเป็นจุดนัดพบระหว่างผู้ทำประมงกับผู้ค้าสินค้าประมง ผู้รวบรวมและโรงงานผู้ผลิตควรมหาหนทางลดต้นทุนการขนส่ง ส่งเสริมให้มีการแปรรูปเบื้องต้นเป็นวัตถุดิบสำเร็จรูป เพื่อสนองความต้องการซื้อของโรงงานแปรรูปปลาหมึกที่ต้องการสินค้าคุณภาพดี และปริมาณมาก ในระยะเวลาที่แน่นอน

3. ปัญหาการส่งออก

สินค้าปลาหมึกแปรรูปเป็นอาหารที่มีคุณค่าโปรตีนมาก ซึ่งต่างประเทศนิยมบริโภค ดังนั้นสภาพตลาดควรจะเป็นของผู้ขาย แต่ในความเป็นจริงตลาดปลาหมึกแปรรูปกลับเป็นของผู้ซื้อ ซึ่งจากการศึกษาพบว่าสาเหตุที่เป็นดังนี้เพราะปัจจัย 2 ประการ คือ ปริมาณและคุณภาพที่ผู้ซื้อเป็นฝ่ายกำหนดโดยตั้งราคารับซื้อสูง เช่น ราคาปลาหมึกแห้งอย่างดีขนาดปลาหมึกตั้งแต่ 8 นิ้วขึ้นไป ตลาดญี่ปุ่นให้ราคาดีถึงกิโลกรัมละ 450 - 500 บาท แต่ก็มีเงื่อนไขด้านความสะอาด ไม่มีอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคอย่างเข้มงวด โดยเฉพาะสารชีวพิษจะมีไม่ได้เด็ดขาด ถึงขนาดผู้ซื้อส่งผู้ชำนาญการด้านการผลิตมาฝึกอบรมกรรมวิธีการผลิต การรักษาคุณภาพ การบรรจุหีบห่อ การคัดขนาดแก่เจ้าหน้าที่ของโรงงานผู้แปรรูปส่งออก ข้อได้เปรียบทางฝ่ายผู้ซื้อทำให้ราคาไม่แน่นอนซึ่งเป็นปัญหาต่อเนื้อที่โรงงานผู้แปรรูปนำไปเข้ากับชาวประมง เป็นทอด ๆ

เพื่อสร้างอำนาจต่อรองแก่ฝ่ายผู้ซื้อ ควรมีศูนย์ข้อมูลทำการประเมินผลความต้องการสินค้าปลาหมึกแปรรูปของผู้บริโภคในประเทศคู่ค้าของไทย โดยให้สำนักงานทูตพาณิชย์ศึกษาข้อมูลประมาณการล่วงหน้า

การศึกษาลักษณะการบริโภคของพลเมืองในประเทศนั้น ซึ่งสมาคมหอการค้าควรเป็นผู้ดำเนินการโดยศึกษาภาพรวมการบริโภคของประชาชนในประเทศผู้นำเข้า ประชาสัมพันธ์เน้นคุณภาพ ความสะอาด เชื่อถือได้ และความแน่นอนของสินค้าที่มีขายโดยสม่ำเสมอ เป็นการกระตุ้นให้ตลาดตื่นตัวอยู่เสมอ

สมาคมหอการค้าของผู้ส่งออกควรจัดหาโอกาสแสดงสินค้าให้ประสานสัมพันธ์ระหว่างการผลิตและการตลาดเป็นการเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างผู้ขายกับผู้ซื้อ เมื่อความต้องการซื้อ


มากจะส่งผลให้มีการปรับกลยุทธ์การส่งออก การรักษาคุณภาพสินค้าและการปรับปรุงสินค้าให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภคในประเทศผู้ซื้อ เมื่อสินค้ามีปริมาณใกล้เคียงกับความต้องการของผู้ซื้อแล้ว เชื่อแน่ว่าอำนาจต่อรองราคาจะกลับมาอยู่ในมือของผู้ขาย เมื่อราคาสินค้าไม่ผันผวนแปรปรวนมากก็เป็นปัจจัยให้ชาวประมงผู้จัดหาวัตถุดิบมีกำลังใจปรับปรุงวิธีการทำประมงให้มีคุณภาพและต้นทุนต่ำ

4. ปัญหาการแข่งขัน

เป็นธรรมชาติของการค้าต้องมีการแข่งขัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งสินค้าปลาหมึกแปรรูปในตลาดญี่ปุ่นมีประเทศเกาหลีเป็นคู่แข่งที่สำคัญ ญี่ปุ่นนำเข้าปลาหมึกจากประเทศเกาหลีมากเป็นอันดับหนึ่ง ประเทศไทยเป็นอันดับสอง ทั้งนี้เนื่องจากปัจจัย 2 ประการคือ ด้านการผลิตและการเงิน เกาหลีมีกองประมงเรือจับปลาหมึกที่ใช้เทคโนโลยีสูง กล่าวคือเรือจับปลาหมึกของเกาหลีมีขนาดใหญ่และจับปลาหมึกได้มาก มีห้องเย็นแปรรูปในเรือเสร็จ และไปจับใกล้ชายฝั่งของทวีปแอฟริกา ประเทศไทยมีปลาหมึกชุกชุมในอ่าวไทย แม้ไม่มีกองประมงเรืออย่างเกาหลี แต่ก็สามารถจับปลาหมึกได้ถึง 50,000 ตันต่อปี ถ้ากรมประมงพัฒนาวิธีประมงในการจับปลาหมึก ปรับปรุงเรื่องท่าแพปลาและตลาดปลาหมึก กระทรวงพาณิชย์ปรับปรุงการตลาดต่างประเทศ กระทรวงเกษตรปรับปรุงวิธีการแปรรูปสินค้าเกษตรเบื้องต้น โดยมีศูนย์วิทยาศาสตร์การเกษตรนำวิธีรักษาคุณภาพสินค้าออกเผยแพร่ เชื่อแน่ว่าปัจจัยเหล่านี้สามารถแข่งขันกับเกาหลีซึ่งได้เปรียบด้านกองประมงเรือเพียงอย่างเดียว ในขณะที่ประเทศไทยมีแรงงานเกษตรกรกระจายอยู่ทั่วประเทศถึงร้อยละ 80 ของพลเมือง 50 ล้านคนเศษ

ปัญหาเรื่องการแข่งขันนี้ผู้ประกอบกิจการปลาหมึกแปรรูปควรที่จะร่วมมือกันในการพัฒนาคุณภาพของสินค้าและไม่ควรจะตัดราคาตัวเอง การร่วมมือกันในการรักษาส่วนแบ่งตลาดการแข่งขันกับตลาดต่างประเทศ รัฐบาลควรจะให้ความช่วยเหลือในด้าน การต่อรองราคากับประเทศผู้ซื้อโดยวางมาตรการทางภาษีอากรสนับสนุนการส่งออกเพื่อให้ต้นทุนส่งออกต่ำ ในปัจจุบันประเทศไทยมีระบบให้เงินชดเชยภาษีในรูปแบบให้แก่ผู้ส่งออก ในกรณีที่ต้องนำวัตถุดิบจากต่างประเทศเข้ามาผลิตเป็นสินค้าก็มีการคืนภาษีวัตถุดิบตามมาตรา 19 ทวิแห่งพระราชบัญญัติศุลกากร แม้รัฐบาลจะมีความพยายามที่จะช่วยเหลือผู้ส่งออกดังกล่าวมาแล้วนี้ก็ยังไม่สามารถขจัดปัญหาภาษีการค้าที่แฝงอยู่ในขั้นตอนการผลิตที่ซับซ้อนออกไปได้ เป็นสาเหตุให้ต้นทุนส่งออกยังคงสูงอยู่แข่งขันกับต่างประเทศได้ยาก

ปัญหาต่าง ๆ ของปลาหมึกแปรรูปที่กล่าวมาแล้วนี้ จากการศึกษาพบว่าสินค้าเกษตร
 สินค้าประมงอื่นก็มีงานทำนองเดียวกัน กล่าวคือ ปัญหาที่มีสินค้าแต่ขายไม่ได้ หรือหาสินค้าได้แต่
 จำยอมขายรวมกับอย่างอื่นทำให้ได้ราคาไม่ดีเท่าที่ควร ซึ่งเป็นปัญหาด้านตลาดสินค้าเกษตร ส่วน
 ปัญหาของผู้ผลิตอุตสาหกรรมการเกษตรก็คือ ไม่สามารถหาซื้อสินค้าตามคุณภาพที่ต้องการได้ นั่นคือ
 วัตถุดิบผลิตผลทางการเกษตรมีอยู่มาก แต่หาคุณภาพตามที่ต้องการไม่ได้ ทำให้ศักยภาพการผลิตลดลง
 และปัญหาที่มีสินค้าที่เสนอขายแต่ไม่สามารถกำหนดราคาขายได้ เป็นอำนาจต่อรองของประเทศผู้ซื้อ
 ซึ่งใช้ระบบราคาเป็นเครื่องต่อรองโดยกำหนดเงื่อนไขด้วยคุณภาพดี ปริมาณพอดี ทำให้
 การส่งออกสินค้าเกษตรสินค้าประมงและสินค้าอุตสาหกรรมการเกษตรเป็นตลาดของประเทศผู้ซื้อ
 ฝ่ายเดียว



ศูนย์วิทยทรัพยากร
 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย