

บทที่ 4

การผลิต และการตลาดผักพื้นบ้าน

ผลการวิเคราะห์ในบทนี้จะแบ่งออกเป็น 3 หัวข้อ ตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ซึ่งเป็นการวิเคราะห์โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (descriptive analysis) วิธีการจำหน่ายผักพื้นบ้านของเกษตรกร และระบบการผลิตผักพื้นบ้านตลอดจนถึงทัศนคติของเกษตรกรที่มีต่อการผลิตผักพื้นบ้านระบบการตลาดผักพื้นบ้าน

4.1 ระบบการผลิตผักพื้นบ้าน

การศึกษาในส่วนนี้ได้จากการสัมภาษณ์เกษตรกรผู้ปลูกผักพื้นบ้านจำนวน 10 ราย เพื่อให้ทราบระบบการผลิตพอสังเขป สำหรับประกอบความเข้าใจระบบการผลิตผักพื้นบ้านขั้นพื้นฐาน

4.1.1 ลักษณะของเกษตรกร

เกษตรกรเกินครึ่งหนึ่งเป็นเพศหญิง และอยู่ในวัยกลางคน(อายุเฉลี่ยในช่วง 40 – 50 ปี) เกษตรกรส่วนใหญ่จบการศึกษาในระดับประถมศึกษา เกือบทั้งหมดมีอาชีพการเกษตรเป็นอาชีพหลัก และครึ่งหนึ่งมีอาชีพค้าขายเป็นอาชีพเสริม เหตุที่เกษตรกรส่วนมากมีอาชีพค้าขายเป็นอาชีพเสริม เนื่องจากเกษตรกรจะนำผลผลิตที่ผลิตได้มาจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคโดยตรงเนื่องจากเป็นช่องทางที่เกษตรกรได้ค่าตอบแทนมากที่สุดเมื่อเทียบกับช่องทางอื่นๆ ซึ่งโดยมากเกษตรกรนิยมจำหน่ายผลผลิตของตนผ่าน “ตลาดชุมชน” หรือ “ตลาดนัด” ที่อยู่ใกล้บ้าน

เกษตรกรโดยมากมีจำนวนสมาชิกในครัวเรือนเฉลี่ย 5 คน ซึ่งเกษตรกรเกือบทั้งหมดมีแรงงานที่ใช้ในการปลูกผักพื้นบ้านเฉลี่ยครัวเรือนละ 2 คน โดยมากคือ หัวหน้าครอบครัวและภรรยา เกษตรกรจะไม่มีกรจ้างแรงงานนอกครัวเรือนเพื่อการผลิตผักพื้นบ้านโดยเฉพาะ เนื่องจากการผลิตผักพื้นบ้านของเกษตรกรมีการจัดการน้อยมาก และไม่ยุ่งยาก แรงงานในครอบครัวจึงเพียงพอต่อการผลิตผักพื้นบ้าน

เกษตรกรจำนวนหนึ่งในสาม มีรายได้ครัวเรือนเฉลี่ย 1,000 – 5,000บาท/เดือน และมากกว่า 20,000 บาท/เดือน เกษตรกรที่รายได้ครัวเรือนสูง เนื่องจากสมาชิกในครอบครัวทำงานนอกภาคการเกษตร และตัวเกษตรกรเองก็ทำอาชีพเสริมนอกภาคการเกษตร เช่น ค้าขาย รับจ้าง เป็นต้น

ตาราง 4.1 ลักษณะของเกษตรกร

ลักษณะ	เกษตรกร (คน)
จำนวนตัวอย่าง	10
ช่วงอายุหลัก :	40 – 50
เพศ :	ชาย : หญิง
ระดับการศึกษา:	ประถมศึกษา
	มัธยมศึกษา
	ปริญญาตรี
อาชีพหลัก:	เกษตรกร
	ธุรกิจส่วนตัว
อาชีพเสริม :	เกษตรกร
	ค้าขาย
	รับจ้างทั่วไป
จำนวนสมาชิกในครัวเรือน:	2
	3
	4
	5
จำนวนแรงงานในครัวเรือน:	1
	2
	8
รายได้ครัวเรือนต่อเดือน:	1,000 – 5,000
	5,001 – 10,000
	10,000 – 20,000
	มากกว่า 20,000

4.1.2 การผลิตผักพื้นบ้าน

เพื่อให้ได้ภาพรวมของการผลิตผักพื้นบ้านในจังหวัดเชียงใหม่ข้อมูลในส่วนของ การผลิตผักพื้นบ้านนั้นจึงได้มาจากการค้นคว้าข้อมูล 2 ส่วน ได้แก่จากการสอบถามเกษตรกรจำนวน 10 ราย ในเขตอำเภอสันทราย สันป่าตอง แม่แตง และสารภี และจากข้อมูลทุติยภูมิ

เกษตรกรในกรณีตัวอย่างนี้ครึ่งหนึ่งมีพื้นที่ทำกินขนาดเล็กจำนวน 0.1 – 5 ไร่ เกษตรกรประมาณหนึ่งในสามมีพื้นที่การเกษตรจำนวน 5.1 – 10 ไร่ และส่วนที่เหลือมีพื้นที่การเกษตร 10.1 – 15 ไร่ โดยเกษตรกรจะทำการผลิตไม้ผลและผักเศรษฐกิจควบคู่ไปกับการผลิตผักพื้นบ้าน โดยมีสัดส่วนการผลิตผักเศรษฐกิจ/ไม้ผลต่อการผลิตผักพื้นบ้าน คือ 70:30 สาเหตุที่เกษตรกรผลิตผักพื้นบ้านควบคู่ไปกับการผลิตผักเศรษฐกิจ หรือไม้ผล เนื่องจากต้องการให้ผลผลิตมีความหลากหลายในสายตาผู้บริโภค และลดความเสี่ยง เช่น กรณีที่น้ำท่วม ผักเศรษฐกิจจะเสียหายมาก ในขณะที่ผักพื้นบ้านจะได้รับผลกระทบน้อยมาก ซึ่งโดยมากผักพื้นบ้านจะทนน้ำ และมีต้นทุนในการผลิตต่ำ เนื่องจากเกษตรกรปลูกเพียงครั้งเดียวแต่สามารถเก็บผลผลิตได้ในระยะเวลาที่ยาวนาน โดยอายุการให้ผลผลิตของผักพื้นบ้านจะอยู่ที่ 1 ปี เป็นอย่างต่ำ ดังแสดงในตาราง 4.3

ตาราง 4.2 พื้นที่การเกษตรของเกษตรกร (ไร่)

พื้นที่การเกษตร (ไร่)	ความถี่ (คน)
0.1 - 5	5
5.1 - 10	3
10.1 - 15	2
รวม	10

ตาราง 4.3 อายุการให้ผลผลิตของผักพื้นบ้าน (ปี)

ชื่อผักพื้นบ้าน	อายุของผักพื้นบ้านที่สามารถให้ผลผลิตได้ (ปี)
ชะอม	2
ปลั่ง	1
เชียงดา	มากกว่า 10
ตำลึง	2
ถั่วพู	2
กระเจี๊ยบเขียว	1
โหระพา	1
กระเพรา	1

รูปแบบการผลิตผักพื้นบ้านของเกษตรกรมี 3 รูปแบบ ได้แก่ แบบพืชสวนครัว แบบเชิงพาณิชย์ และแบบเกษตรผสมผสาน รูปแบบที่เป็นที่นิยมมากที่สุด ได้แก่ การผลิตแบบเกษตรผสมผสาน ซึ่งเกษตรกรจำนวน 6 รายจะผลิตในรูปแบบนี้ สอดคล้องกับงานวิจัยของ สุวัฒน์ สุขเจริญ (2543)

การผลิตผักพื้นบ้านแบบสวนครัว (เกษตรกร 2 ราย) เกษตรกรจะปลูกผักพื้นบ้านไว้ในบริเวณบ้าน ลักษณะการปลูกเป็นการผสมผสานผักพื้นบ้านหลายชนิดในพื้นที่เดียวกัน ชนิดของผักพื้นบ้านที่นำมาปลูกจะเน้นการตอบสนองความต้องการของบุคคลในครอบครัวเป็นหลัก เช่น ชะอม เชียงดา ตำลึง ผลผลิตที่เหลือจากการรับประทานในครัวเรือนจึงนำไปจำหน่าย

การผลิตผักพื้นบ้านเชิงพาณิชย์ (เกษตรกร 2 ราย) เกษตรกรจะทำการปลูกผักพื้นบ้านเพียงชนิดเดียวเต็มพื้นที่การเกษตร โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อการจัดจำหน่ายไม่เน้นการบริโภคในครัวเรือน ซึ่งเหตุผลที่เกษตรกรทำการผลิตผักพื้นบ้านเชิงพาณิชย์ เนื่องจากการผลิตผักพื้นบ้าน (ชะอม และพริก) ไม่ค่อยมีแมลงศัตรูพืชรบกวน ไม่จำเป็นต้องใช้ยาฆ่าแมลงมาก เช่น การผลิตชะอม 4 ไร่ ในรอบ 1 ปี ใช้ยาฆ่าแมลงเพียง 1 ขวด (250cc) ซึ่งการผลิตผักพื้นบ้านเชิงพาณิชย์พบมากในเขตอำเภอสันทรายตั้งแต่ตำบลแม่แฝกจนถึงตำบลแม่หอพระ ผักพื้นบ้านที่เกษตรกรนิยมผลิตแบบเชิงพาณิชย์คือ ชะอม ซึ่งในปี พ.ศ. 2545 มีพื้นที่ปลูกสูงถึง 144 ไร่ และมีผลผลิตเฉลี่ยสูงสุด 5,000 กิโลกรัมต่อไร่ ในเขตอำเภอสันทราย (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2545)



ภาพ 4.1 การปลูกผักพื้นบ้านแบบสวนครัว



ภาพ 4.2 การปลูกผักพื้นบ้านเชิงพาณิชย์ (การปลูกชะอม)

ลิขสิทธิ์
Copyright
All rights reserved

4.1.3. แหล่งที่มาของต้นกล้า และเมล็ดพันธุ์

เกษตรกรจะซื้อต้นกล้า/เมล็ดพันธุ์ผักพื้นบ้านจากผู้ค้าในตลาดสด (4 ราย) เก็บจากแหล่งธรรมชาติ (3 ราย) เช่น ใบป่า ข้างลำธาร แม่น้ำ เป็นต้น และอีก 3 รายได้จากแหล่งอื่นๆ อันประกอบด้วย ได้รับจากเพื่อน และรับแจกจากหน่วยงานของราชการ

ตาราง 4.4 แหล่งที่มาของต้นกล้า/เมล็ดพันธุ์ผักพื้นบ้าน

แหล่งที่มา	ความถี่ (คน)
ซื้อจากผู้ค้า	4
เก็บจากแหล่งธรรมชาติ	3
อื่นๆ	3
รวม	10

4.1.4. กิจกรรมในการผลิตผักพื้นบ้าน และแหล่งที่มาของความรู้ในการผลิตผักพื้นบ้าน

เกษตรกรตัวอย่างทุกคนมีการบำรุงผักพื้นบ้านโดยการใส่ปุ๋ยเป็นประจำ ซึ่งปุ๋ยที่ใช้คือ ปุ๋ยคอก กิจกรรมการผลิตอื่นได้แก่ การรดน้ำผักพื้นบ้าน (9 ราย) การพรวนดิน (8 ราย) ในการผลิตผักพื้นบ้านเกษตรกรตัวอย่างส่วนใหญ่ไม่ใช้สารเคมีเกษตร มีเกษตรกรที่ใช้สารเคมีเกษตร (ปุ๋ยเคมี และสารกำจัดศัตรูพืช) เพียง 3 ราย ซึ่งจะใช้ในปริมาณที่น้อยมาก

แหล่งความรู้ในการผลิตผักพื้นบ้านเกษตรกร 6 ราย จะเรียนรู้ด้วยประสบการณ์ของตนเอง จากการสังเกต และลองผิดลองถูก และได้รับความรู้จากหน่วยงานราชการ (2 ราย) ส่วนเกษตรกรที่เหลือได้ความรู้ในการผลิตผักพื้นบ้านจากบุคคลใกล้ชิด ได้แก่ เกษตรกรรายอื่น และจากบิดามารดา

ตาราง 4.5 แหล่งที่มาของความรู้ในการปลูกผักพื้นบ้านของเกษตรกร

แหล่งที่มาของความรู้	ความถี่ (คน)
เรียนรู้จากประสบการณ์ของตนเอง	6
หน่วยงานราชการ	2
เกษตรกรรายอื่น และบิดามารดา	2
รวม	10

4.1.5. ต้นทุนในการผลิตผักพื้นบ้าน

เนื่องจากผักพื้นบ้านที่เกษตรกรผลิตโดยมากจะทำการผลิตในระบบเกษตรผสมผสาน โดยเกษตรกรจะปลูกผักพื้นบ้านสลับกับพืชเศรษฐกิจหรือไม้ผล และปลูกผักพื้นบ้านรวมกันหลายชนิดอันได้แก่ ผักปลั่ง ฮ้วน ตำลึง เชียงดา มะเขือส้ม มะระจีนก กระเจี๊ยบเขียว โหระพา กระเพรา มะกรูด ดังนั้นเกษตรกรจึงไม่สามารถแยกต้นทุนการผลิตของผักพื้นบ้านแต่ละชนิดออกจากกันได้ และเมื่อถามถึงต้นทุนการผลิตผักพื้นบ้าน โดยรวมเกษตรกรก็ไม่สามารถให้คำตอบได้ เนื่องจากเกษตรกรคิดว่าต้นทุนการผลิตผักพื้นบ้านเป็นส่วนหนึ่งของต้นทุนการผลิตพืชเศรษฐกิจของเกษตรกร โดยเกษตรกรไม่ได้คิดแยกต้นทุนการผลิตพืชเศรษฐกิจและผักพื้นบ้านออกจากกัน ดังนั้น ต้นทุนที่จะกล่าวถึงต่อไปนี้ได้มาจากเกษตรกรที่ทำการผลิตในระบบเชิงพาณิชย์ และจากข้อมูลทฤษฎีของกรมส่งเสริมการเกษตร

ต้นทุนการผลิตผักพื้นบ้านของเกษตรกรตัวอย่างในปีพ.ศ. 2546 (ตาราง 4.6) ผักพื้นบ้านที่มีต้นทุนการผลิตต่อไร่ต่ำที่สุดคือ ผักกูด (1,300 บาท/ไร่) แต่เมื่อพิจารณาต้นทุนการผลิตต่อกิโลกรัมกลับพบว่าผักพื้นบ้านที่มีต้นทุนการผลิตต่ำที่สุดคือ ตะไคร้ (1.29 บาท/กิโลกรัม) โดยสาระแน และใบบัวบกเป็นผักพื้นบ้านที่มีผลผลิตต่อไร่สูงที่สุดคือ 4,500 กิโลกรัม/ไร่ และผักพื้นบ้านที่เกษตรกรจำหน่ายได้ราคาดีที่สุดคือ ผักหวานป่า (100 – 150 กิโลกรัม/ไร่)

ตาราง 4.6 ต้นทุนในการผลิต และจำนวนผลผลิตผักพื้นบ้านในปี พ.ศ. 2546

ชนิดผักพื้นบ้าน	ผลผลิต (กิโลกรัม/ไร่)	ต้นทุนการผลิตผัก พื้นบ้าน (บาท/ไร่)	ต้นทุนการผลิต ผักพื้นบ้าน (บาท/กิโลกรัม)	ราคาที่เกษตรกร จำหน่าย (บาท/กิโลกรัม)
พริกขี้หนูสวน	1,220	1,875	1.54	18
ตะไคร้	2,000	2,585	1.29	5
โหระพา	4,500	3,300	1.36	5
ผักชี	2,000	4,000	2.00	30 – 40
ผักชีฝรั่ง	3,000	35,960	11.99	20 – 40
กระชาย	3,000	8,890	2.98	10
ข่า	4,000	6,800	1.70	3
ขิง	4,000	8,890	2.22	5
กะเพรา	1,600	3,300	2.06	5
สาระแหน่	5,000	4,000	1.33	10
ชะอม	3,457	2,412.5	1.47	3
ผักหวานป่า	250	3,400	13.6	100 – 150
ผักหวานบ้าน	3,500	9,000	2.57	5
บวบก	5,000	5,340	13.6	7
ผักกูด	800	1,300	1.63	10
ถั่วพู	3,000	5,200	1.73	10

4.2 ทักษะของเกษตรกรที่มีต่อการผลิตผักพื้นบ้าน

4.2.1 เหตุผลที่เกษตรกรผลิตผักพื้นบ้าน

รายการที่แสดงในตาราง 4.7 เป็นคำตอบที่ได้รับจากเกษตรกร โดยแสดงเป็นคะแนนรวมเฉลี่ยจากน้ำหนักที่เกษตรกรให้ความสำคัญ พบว่า “ความชอบบริโภคของตัวเอง และความชอบของคนในครอบครัว” และ “การปลูกง่าย และไม่ต้องดูแลรักษามาก” เป็นเหตุผลที่ทำให้เกษตรกรผลิตผักพื้นบ้าน ซึ่งโดยมากการผลิตผักพื้นบ้านจะไม่มี การดูแลรักษามากนัก นับว่าเป็นคุณสมบัติพิเศษของผักพื้นบ้านที่มีความแข็งแรง เหมาะสมกับภูมิอากาศ และภูมิประเทศของ

ท้องถิ่นทำให้ไม่จำเป็นต้องใช้สารเคมีเกษตร เกษตรกรจะผลิตผักพื้นบ้านเพื่อการบริโภคในครัวเรือน ผักพื้นบ้านที่เหลือจากการบริโภคจึงจะนำมาจำหน่าย ชนิดของผักพื้นบ้านที่ผลิตจะถูกกำหนดจากความชอบ และการนำมาใช้ปรุงอาหาร หรือทานเคียงกับอาหารที่นิยมบริโภค

การสนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐบาล นั้นยังไม่ใช่เหตุที่ทำให้เกษตรกรผลิตผักพื้นบ้าน เกษตรกรให้ความสำคัญกับเหตุผลข้อนี้ในระดับ “ไม่แน่ใจ” ทั้งนี้เนื่องจากในปัจจุบันภาครัฐบาลยังไม่ได้ให้ความรู้ หรือส่งเสริมการผลิตผักพื้นบ้านอย่างจริงจังนัก

เหตุผลด้านกำไรที่ได้รับจากการจำหน่ายผักพื้นบ้านยังไม่ใช่เหตุผลที่ทำให้เกษตรกรผลิตผักพื้นบ้าน เกษตรกรให้ความสำคัญกับเหตุผลข้อนี้ในระดับ “ไม่แน่ใจ” ทั้งนี้เนื่องจากเกษตรกรไม่คิดว่าผักพื้นบ้านสามารถสร้างรายได้เป็นอย่างดีเป็นกอบเป็นกำเท่ากับพืชเศรษฐกิจ การผลิตผักพื้นบ้านเพื่อการบริโภคในครัวเรือนเป็นหลัก

การผลิตผักพื้นบ้านเนื่องจากสามารถลดความเสี่ยงต่อการใช้สารเคมีเกษตร ก็ยังไม่ใช่เหตุที่ทำให้เกษตรกรผลิตผักพื้นบ้าน เกษตรกรให้ความสำคัญกับเหตุผลข้อนี้ในระดับ “ไม่แน่ใจ” เช่นเดียวกับเหตุผลที่ว่าผลิตผักพื้นบ้านตามเกษตรกรรายอื่น

ตาราง 4.7 เหตุผลที่เกษตรกรปลูกผักพื้นบ้าน

เหตุผล	คะแนนเฉลี่ย
ปลูกง่าย และไม่ต้องดูแลมาก	3.9
ความชอบบริโภคของตัวเอง และคนในครอบครัว	3.9
ไม่เสี่ยงต่ออันตรายจากการใช้สารเคมีเกษตร	3.4
ปลูกตามเกษตรกรรายอื่น	3.4
กำไรที่ดีจากการจำหน่ายผักพื้นบ้าน	3.2
ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐบาล	3

หมายเหตุ : คะแนนต่ำสุด = 1 และคะแนนสูงสุด = 5

4.2.2 ความคิดเห็นของเกษตรกรต่อการผลิต/การตลาดผักพื้นบ้านในอนาคต

เกษตรกรยังไม่ค่อยให้ความสำคัญในการผลิตผักพื้นบ้านมากนัก เนื่องจากรายได้หลักของเกษตรกรมาจากการผลิตพืชเศรษฐกิจ และไม้ผล เกษตรกรจำนวน 6 ราย คิดว่าจะไม่ทำการผลิตผักพื้นบ้านเพิ่มขึ้นถึงแม้ว่าตลาดจะมีความต้องการเพิ่มขึ้นก็ตาม ทั้งนี้เกษตรกรให้เหตุผลในเรื่องของข้อจำกัดด้านที่ดิน ซึ่งเกษตรกรไม่มีการวางแผนขยายที่ดินเพื่อการผลิตผักพื้นบ้านโดยเฉพาะ ทั้งนี้เนื่องจากเกษตรกรยังมองผักพื้นบ้านเป็นเพียงพืชเสริมเท่านั้น และการผลิตผักพื้นบ้านของ

เกษตรกรนั้นมุ่งเน้นที่จะสนองความต้องการของครัวเรือนเป็นหลัก ไม่ได้ทำการผลิตเพื่อหวังผลทางเศรษฐกิจ

เกษตรกรจำนวน 4 ราย คิดว่าการผลิตผักเศรษฐกิจให้กำไรจากการจำหน่ายมากกว่าผักพื้นบ้าน เนื่องจากผักเศรษฐกิจสามารถผลิตได้ทีละมาก จำหน่ายได้บ่อยครั้ง แต่ผักพื้นบ้านผลิตได้ทีละน้อย แต่เกษตรกรจำนวน 3 ราย คิดว่ากำไรจากการจำหน่ายผักพื้นบ้านดีกว่ากำไรจากการจำหน่ายผักเศรษฐกิจ เนื่องจากการผลิตผักพื้นบ้านใช้ต้นทุนต่ำมากหรือแทบจะไม่เกิดต้นทุนในการผลิต ไม่ต้องใช้สารเคมีเกษตรในการผลิต และดูแลรักษาง่าย นอกจากนี้เกษตรกรอีก 3 ราย คิดว่ากำไรจากการจำหน่ายผักทั้งสองชนิดเท่ากัน ไม่แตกต่างกันมากนัก โดยเกษตรกรแสดงความคิดเห็นว่ากำไรจากการจำหน่ายจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับการจัดการ และการนำเสนอสินค้าสู่ผู้บริโภค

การผลิตผักพื้นบ้านของเกษตรกรโดยภาพรวมแล้วยังไม่มีการใช้เทคโนโลยีการผลิตที่สมบูรณ์ อีกทั้งเกษตรกรไม่ได้ให้ความสนใจต่อผลผลิตมากนัก และเกษตรกรยังไม่แน่ใจว่าจะต้องทำการผลิตผักพื้นบ้านอย่างไรจึงจะได้ผลดี เนื่องจากยังไม่มีเอกสารหรือข้อความทางวิชาการที่รับรองได้ อีกทั้งยังไม่มี การถ่ายทอดวิธีการผลิตอย่างถูกต้องให้แก่เกษตรกร นอกจากนี้แล้วเกษตรกรคิดว่าการผลิตผักพื้นบ้านมักประสบอุปสรรคด้านของปริมาณผักพื้นบ้านที่มีอยู่เป็นจำนวนมากในธรรมชาติ และมีการผลิตภายในครัวเรือนทั่วไปจนผู้บริโภคไม่สนใจที่จะซื้อผักพื้นบ้านที่ผลิตเพื่อการจำหน่าย ซึ่งจะสังเกตได้ว่าทัศนคติของเกษตรกรที่มีต่อการผลิตผักพื้นบ้านเพื่อจำหน่ายนั้นค่อนข้างจะเป็นไปในเชิงลบ ทั้งนี้เนื่องมาจากเกษตรกรยังขาดข้อมูลทางด้านความต้องการผักพื้นบ้านของผู้บริโภค อีกทั้งอาจยังไม่ทราบว่าผักพื้นบ้านชนิดใดที่มีสู่ทางการตลาดที่ดี ต้นทุนการผลิตผักพื้นบ้าน และรายได้จากการจำหน่ายผักพื้นบ้าน สาเหตุเหล่านี้ล้วนเป็นเหตุที่นำมาสู่ความไม่สนใจในการผลิตผักพื้นบ้านเชิงพาณิชย์ของเกษตรกรทั้งสิ้น ดังนั้นหากมีการเชื่อมโยงข้อมูลดังกล่าวให้แก่เกษตรกรได้ใช้ในการตัดสินใจเพื่อผลิตผักพื้นบ้านเชิงพาณิชย์ คาดว่าอาจทำให้เกษตรกรให้ความสนใจในการผลิตผักพื้นบ้านเชิงพาณิชย์เพิ่มขึ้น

สรุป

ในปัจจุบันนี้เกษตรกรยังไม่ให้ความสำคัญหรือสนใจต่อการผลิตผักพื้นบ้านเชิงพาณิชย์มากนัก ทั้งนี้เนื่องจากเกษตรกรได้ใช้บรรทัดฐานของตนเองตัดสินว่าผักพื้นบ้านมีอยู่มากมายในธรรมชาติ ผู้บริโภคสามารถหาเก็บหรือปลูกไว้รับประทานเองจึงไม่มีความต้องการซื้อผักพื้นบ้านเพื่อการบริโภค ผักพื้นบ้านจึงไม่เป็นที่ต้องการของตลาด ทักษะดังกล่าวจึงนำมาสู่คุณภาพ และปริมาณผักพื้นบ้านที่เกษตรกรผลิต ซึ่งการผลิตผักพื้นบ้านของเกษตรกรโดยมากจะผลิตผักพื้นบ้านในปริมาณน้อย เพื่อสนองตอบความต้องการของครอบครัวเป็นหลัก ไม่หวังผลกำไรจากการผลิตผักพื้นบ้าน (เกษตรกรคิดว่าผักพื้นบ้านเป็นผักที่ไม่มีราคา) ผักพื้นบ้านที่เกษตรกรจำหน่ายคือผักพื้นบ้านที่เหลือจากการบริโภคในครัวเรือน โดยเกษตรกรไม่สนใจที่จะผลิตผักพื้นบ้านชนิดที่เป็นที่ต้องการของตลาด ทำให้ยากในการทำการส่งเสริมการผลิตเชิงธุรกิจที่ต้องการผักพื้นบ้านในปริมาณมากๆ

ดังนั้นสามารถสังเกตได้ว่าเกษตรกรยังขาดความรู้/ข้อมูลข่าวสารในส่วนความต้องการผักพื้นบ้านของผู้บริโภคและตลาดเป็นอย่างมาก ซึ่งเป็นเหตุให้เกษตรกรไม่ให้ความสำคัญต่อการผลิตผักพื้นบ้านเชิงพาณิชย์

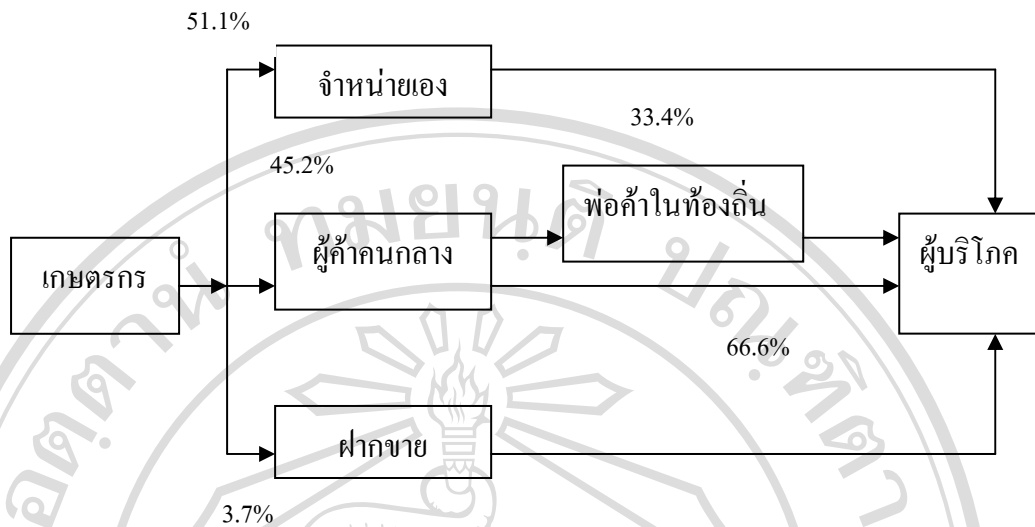
4.3 การตลาดผักพื้นบ้าน

ในส่วนของการตลาดผักพื้นบ้านประกอบด้วย 4 หัวข้อที่จะแสดงให้เห็นถึงภาพรวมของตลาดผักพื้นบ้านในจังหวัดเชียงใหม่ ได้แก่ ลักษณะช่องทางการจำหน่ายผักพื้นบ้านของเกษตรกร การกำหนดราคาผักพื้นบ้านของเกษตรกร วิธีการตลาดผักพื้นบ้าน วิธีการจำหน่ายผักพื้นบ้าน และการกำหนดราคาผักพื้นบ้านของผู้ค้า

4.3.1 ลักษณะช่องทางการจำหน่ายผักพื้นบ้านของเกษตรกร

ช่องทางการจำหน่ายผักพื้นบ้านของเกษตรกรแบ่งออกเป็น 3 ช่องทางหลัก ช่องทางที่นิยมมากที่สุดคือ การจำหน่ายให้ลูกค้าโดยตรง(ร้อยละ 51.1) เนื่องจากการจำหน่ายด้วยตนเองเกษตรกรจะได้รับราคาสูงกว่าการจำหน่ายผ่านช่องทางอื่น ซึ่งเกษตรกรจะทำการจำหน่ายผักพื้นบ้านควบคู่กับการจำหน่ายผักเศรษฐกิจ โดยเกษตรกรจะทำหน้าที่เป็นผู้ค้า ผู้บริโภคสามารถซื้อผักพื้นบ้านกับเกษตรกรโดยตรง และสามารถต่อรองราคาได้ สถานที่จำหน่ายผักพื้นบ้านของเกษตรกรคือ ตลาดชุมชนเป็นส่วนใหญ่ เช่น ตลาดเจดีย์แม่ครัว ตลาดสันป่าตอง ตลาดแม่มาลัย และตลาดนัดอยู่ใกล้กับที่อยู่อาศัยของเกษตรกร

ผลผลิตผักพื้นบ้านร้อยละ 45.2 จะถูกจำหน่ายให้แก่ผู้ค้าคนกลาง ที่มารอรับซื้อถึงสวนทุกวัน ซึ่งผู้ค้าคนกลางคือ เกษตรกรที่อยู่ในละแวกเดียวกับสวนของเกษตรกร ผู้ค้าคนกลางจะนำผักพื้นบ้านไปจำหน่ายที่ตลาดเมืองใหม่ ให้แก่ผู้ค้าในท้องถิ่น (ร้อยละ 33.4) ซึ่งผู้ค้าในท้องถิ่นจะรับซื้อแล้วนำไปจำหน่ายต่อหน้าตลาดเทศบาลเชียงใหม่ ตลาดสด และตลาดชุมชนในจังหวัดเชียงใหม่ ส่วนผลผลิตผักพื้นบ้านที่เหลือร้อยละ 66.6 ผู้ค้าคนกลางจะเป็นผู้จำหน่ายเอง โดยจำหน่ายที่ตลาดเมืองใหม่มีการทั้งจำหน่ายแบบค้าส่งและค้าปลีก โดยผักพื้นบ้านที่จำหน่ายให้แก่ผู้ค้าในท้องถิ่นและผู้ค้าคนกลางจะไม่มีการบรรจุใส่ถุงแต่จะทำการจำหน่ายในลักษณะเป็นกิโลกรัม เมื่อผู้ค้าในท้องถิ่นและผู้ค้าคนกลางนำมาจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคจะทำการแบ่งผักพื้นบ้านในลักษณะเป็นกำ ซึ่งแต่ละกำจะมีน้ำหนักประมาณ 2 จัด นอกจากนี้ผลผลิตผักพื้นบ้านประมาณร้อยละ 3.7 เกษตรกรจะจำหน่ายในระบบขายฝากที่ร้านสุขภาพ เช่น อิมบุญ เต็มทอง ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตรเขตชลประทาน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยจัดส่งผักพื้นบ้านร่วมกับผักเศรษฐกิจที่เกษตรกรผลิต ซึ่งต้องทำการบรรจุถุงให้เรียบร้อย เกษตรกรบางส่วนจะฝากขายกับร้านค้าแผงลอยในตลาดสดที่ไม่มีการนำผักพื้นบ้านมาบรรจุถุง



ภาพ 4.3 ช่องทางการจำหน่ายผักพื้นบ้านของเกษตรกร

4.3.2 การกำหนดราคาผักพื้นบ้านของเกษตรกร

เกษตรกรกว่าครึ่งหนึ่ง (6 ราย) จะเป็นผู้กำหนดราคาจำหน่ายเอง โดยใช้วิธีกำหนดราคาแบบคิดต้นทุนบวกกับกำไรที่ต้องการ รวมถึงระบบการฝากขาย ราคาผักพื้นบ้านที่กำหนดจะขึ้นลงตามฤดูกาลและอายุของผัก ในส่วนของการฝากขายที่ร้านสุขภาพทางร้านจะมีการหักเปอร์เซ็นต์จากยอดจำหน่าย ซึ่งทางร้านจะเป็นผู้กำหนด และการหักเปอร์เซ็นต์ของแต่ละร้านจะไม่เท่ากัน การหักเปอร์เซ็นต์ของร้านสุขภาพในจังหวัดเชียงใหม่จะอยู่ในช่วงร้อยละ 20 – 30 สำหรับเกษตรกรที่จำหน่ายผักพื้นบ้านให้แก่ผู้ค้าคนกลางจะไม่สามารถกำหนดราคาผักพื้นบ้านได้เอง ราคาผักพื้นบ้านมาจากการกำหนดจากผู้ค้าคนกลางเท่านั้น นอกจากนี้เกษตรกรทั้งหมดไม่มีการตกลงราคากับผู้ซื้อก่อนที่จะเก็บผักพื้นบ้านจำหน่าย ราคาจะถูกกำหนดขึ้นในภายหลังการเก็บเกี่ยว

จากภาพ 4.3 สามารถสังเกตได้ว่าปริมาณการจำหน่ายผักพื้นบ้านโดยผ่านผู้ค้าคนกลางมีมากถึงร้อยละ 45.2 นับว่าเป็นปริมาณผักพื้นบ้านที่ค่อนข้างสูง ซึ่งผู้ค้าเหล่านี้เป็นผู้กำหนดราคาซื้อขายผักพื้นบ้าน และไม่ได้ให้ราคาที่เป็นธรรมแก่เกษตรกรดังจะเห็นได้จากราคาซื้อขายผักหอมในปี 2546 ของผู้ค้าคนกลางคือ 3 บาท/กิโลกรัม ในขณะที่เกษตรกรที่จำหน่ายเองสามารถจำหน่ายได้ในราคา 10 – 15 บาท/กิโลกรัม ดังนั้นเพื่อให้การผลิตผักพื้นบ้านเกิดประโยชน์ต่อเศรษฐกิจท้องถิ่นอย่างแท้จริง โดยกระตุ้นให้เกิดความต้องการบริโภคผักพื้นบ้านมากขึ้น ซึ่งจะช่วยให้ราคาของผักพื้นบ้านสูงขึ้น

4.3.3. วิธีการตลาดผักพื้นบ้าน

ข้อมูลในส่วนของวิธีการตลาดผักพื้นบ้านได้มาจากการสัมภาษณ์เกษตรกรที่ผลิตผักพื้นบ้าน ผู้ค้าคนกลางที่รับซื้อผักพื้นบ้านจากเกษตรกร ผู้ค้าที่จำหน่ายผักพื้นบ้านในตลาดเมืองใหม่ และผู้ที่ทำหน้าที่ดูแลการจัดจำหน่ายของผู้ค้าในตลาดเมืองใหม่ แล้วจึงนำมาสรุปในรูปแบบของ วิธีการตลาดผักพื้นบ้าน (แผนภาพ 4.4)

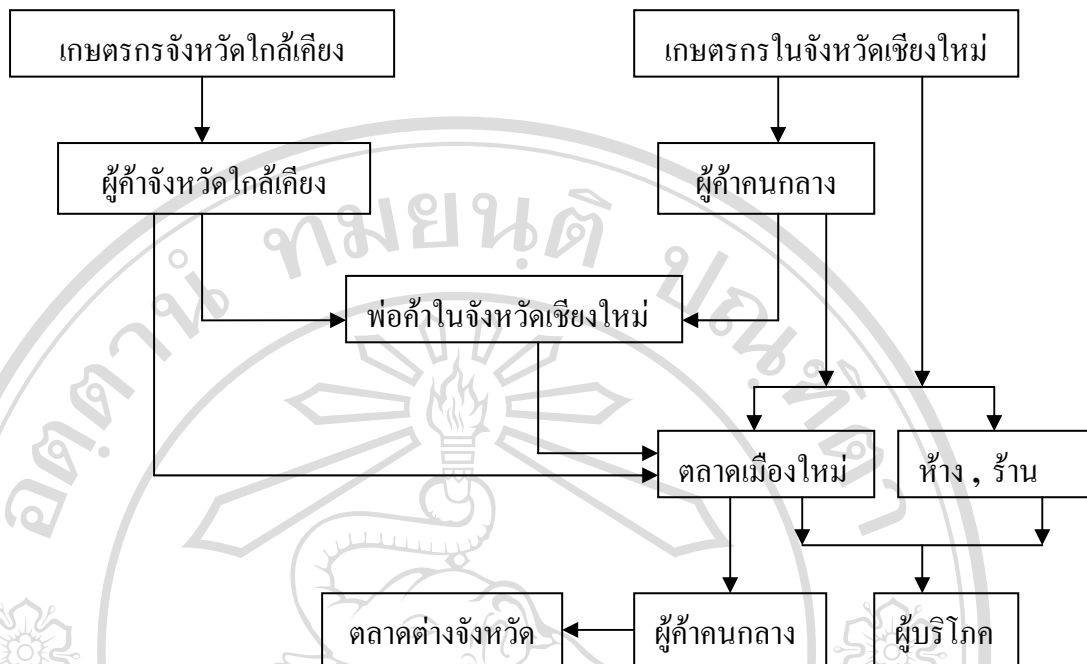
ตลาดเมืองใหม่ ตั้งอยู่บนถนนวังสิงห์คำ ตำบลช้างม้อย อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่เป็นตลาดขายส่งและขายปลีกสินค้าเกษตรกรรมที่ใหญ่ที่สุดของจังหวัดเชียงใหม่ และเป็นแหล่งกระจายสินค้าเกษตรสู่ตลาดอื่น โดยจะมีผู้ค้าส่งและค้าปลีกเข้ามาดำเนินกิจกรรมทางการตลาดเป็นจำนวนมาก ซึ่งตลาดเมืองใหม่เปรียบเสมือนเป็นตลาดศูนย์กลางสำหรับผักพื้นบ้านด้วยเช่นกัน ผู้ค้าผักพื้นบ้านและเกษตรกรที่ผลิตผักพื้นบ้านนิยมนำผลผลิตของตนมาจำหน่ายที่ตลาดเมืองใหม่

ผักพื้นบ้านที่ผู้ค้านิยมนำมาจำหน่ายมากที่สุดคือ ผักพื้นบ้านหมวดเครื่องปรุงรส ได้แก่ จิงตะไคร้ กระชาย โหระพา ผักชี ต้นหอม เป็นต้น รองลงมาคือผักพื้นบ้านหมวดดอก ใบ ยอด ได้แก่ ผักหวาน ชะอม ยอดพิททอง ปลั่ง เป็นต้น ซึ่งผักพื้นบ้านที่จำหน่ายในตลาดเมืองใหม่ จะมาจากผู้ค้าในท้องถิ่น ของจังหวัดเชียงใหม่จากอำเภอต่างๆ ได้แก่ สะเมิง แม่ริม ดอยสะเก็ด สันป่าตอง สารภี อมก้อย พร้าว ฮอด หางดง แม่วาง ผาง แม่แตง สันทราย และเชียงดาว และผู้ค้าจากจังหวัดใกล้เคียง ได้แก่ ลำพูน ลำปาง เชียงราย แม่ฮ่องสอน แพร่ น่าน พิชญ์โลก โดยผู้ค้าส่วนใหญ่จะรับซื้อผักพื้นบ้านมาจากเกษตรกรภายในท้องถิ่น และบางส่วนคือเกษตรกรผู้ปลูกเอง ผักพื้นบ้านจากผู้ค้าคนกลางทั้งในจังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดใกล้เคียง บางส่วนจะถูกจำหน่ายให้ผู้ค้าปลีกในจังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งผู้ค้าเหล่านี้จะนำมาจำหน่ายที่ตลาดเอง สำหรับผู้ค้าคนกลางและเกษตรกรในจังหวัดเชียงใหม่จำหน่ายผักพื้นบ้านบางส่วนให้แก่ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านค้า(ร้านอาหาร และร้านสินค้าสุขภาพ) นอกจากนี้ผักพื้นบ้านบางส่วนจะถูกซื้อโดยผู้ค้าคนกลาง เพื่อนำไปจำหน่ายต่อยังจังหวัดอื่นๆ ผักพื้นบ้านที่ผู้ค้าคนกลางนิยมซื้อเพื่อจำหน่ายต่อ ได้แก่ ชะอม หอม กระเทียม โดยผู้ค้าเหล่านี้นิยมซื้อผักพื้นบ้านในช่วงกลางคืน และบรรทุกไปยังจังหวัดอื่นเพื่อจำหน่ายตอนรุ่งเช้า

ในส่วนของห้าง หรือซูเปอร์มาร์เก็ตนั้นผักพื้นบ้านที่วางจำหน่ายส่วนมากคือ ผักพื้นบ้านในหมวดเครื่องปรุงรส ได้แก่ พริกชี้หนู ต้นหอม ผักชี โดยมีลักษณะการวางจำหน่ายในรูปของการบรรจุถุง(แพ็ค) ซึ่งยังมีปริมาณการวางจำหน่ายที่น้อยมาก ปริมาณการตั้งผักพื้นบ้านจากทางห้างก็อยู่ในปริมาณที่น้อยมาก เช่น ปริมาณการตั้งต้นหอมและผักชี ทางห้างจะสั่งซื้อจากผู้จัดซื้อเพียงวันละ 5 กิโลกรัม พริกชี้หนูมีปริมาณการตั้งซื้อวันละ 3 กิโลกรัม ใบกระเพราและโหระพามีปริมาณการตั้งซื้อวันละ 0.5 กิโลกรัม (จากการสัมภาษณ์ผู้จัดการแผนกจัดซื้อผักและผลไม้ของห้างแบบ hypermarket, 2547) สาเหตุที่ห้างมีปริมาณการตั้งซื้อและปริมาณการวางจำหน่ายผักพื้นบ้านน้อยมี

สองสาเหตุ สาเหตุแรกเนื่องมาจากระบบการสั่งซื้อสินค้าของห้างเป็นระบบการสั่งโดยผ่าน ส่วนกลาง (สำนักงานใหญ่ที่กรุงเทพฯ) ส่วนกลางจะจัดทำรหัสของพืชผักแต่ละชนิด ซึ่งชนิดผัก จะต้องเป็นผักที่ผู้บริโภครู้จักอย่างแพร่หลาย เช่น กะหล่ำปลี คื่นช่าย กวางตุ้ง เป็นต้น ผักพื้นบ้านที่เป็นที่รู้จักภายในท้องถิ่นจึงไม่มีรหัสสินค้า ซึ่งทางห้างสาขาเชียงใหม่ได้เคยเสนอรหัสสินค้า(ผักพื้นบ้าน)ไปยังส่วนกลางและได้ทดลองสั่งผักพื้นบ้านเข้ามาจำหน่าย โดยผักพื้นบ้านที่นำเข้ามาจำหน่าย ได้แก่ ผักหวาน ผักหนาม ผักปลั่ง เมื่อวางจำหน่ายก็ต้องประสบกับปัญหา เนื่องจากผู้บริโภคยังไม่ทราบว่าทางห้างมีการจำหน่ายผักพื้นบ้าน ทำให้ไม่มีการซื้อ และเมื่อถึงไ้วหนึ่งลำดับผักพื้นบ้านเหล่านี้ก็จะเหี่ยวจนไม่สามารถนำมาจำหน่ายได้ ทางห้างจึงระงับการสั่งซื้อ และสาเหตุสุดท้ายที่ทางห้างสั่งผักพื้นบ้านเข้ามาจำหน่ายน้อย เนื่องจากซัพพลายเออร์ (supplier) ไม่มีการเสนอราคาผักพื้นบ้านให้ทางห้าง ซึ่งเหตุผลที่ซัพพลายเออร์ไม่ทำการเสนอราคาผักพื้นบ้านให้แก่ทางห้าง เนื่องจากผักพื้นบ้านให้ผลผลิตเป็นช่วงฤดูกาล และมีปริมาณผลผลิตที่ไม่แน่นอน ซึ่งซัพพลายเออร์เองจะต้องไปซื้อผักจากตลาดสด จึงไม่แน่ใจว่าจะสามารถจัดหาผักพื้นบ้านได้ตามที่ตกลงไว้กับทางห้าง เพื่อตัดปัญหาปริมาณผลผลิตที่ไม่แน่นอนซัพพลายเออร์จึงไม่ทำใบเสนอราคาผักพื้นบ้านให้ทางห้าง

ในความคิดเห็นของผู้จัดการแผนกจัดซื้อผักและผลไม้ของห้างแบบ hypermarket ที่ทำการสัมภาษณ์ ได้ให้ความเห็นว่าในอนาคตแนวโน้มของผักพื้นบ้านที่จะวางจำหน่ายในห้างน่าจะเพิ่มสูงขึ้น เนื่องจากในปัจจุบันกลุ่มลูกค้าของห้าง เริ่มมีการขยายวงกว้างจากผู้บริโภคในระดับกลางสู่ผู้บริโภคในระดับล่าง ผักพื้นบ้านที่ทางห้าง ยังไม่นำมาจำหน่ายซึ่งคาดว่าเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคในระดับล่าง เมื่อห้างไม่มีผักพื้นบ้านวางจำหน่ายทำให้ผู้บริโภคต้องไปหาซื้อจากตลาดสดอีกครั้ง ทั้งนี้ห้างมีนโยบายที่จะเสนอขายสินค้าให้ครอบคลุมกับความต้องการของผู้บริโภค (one stop service) ฉะนั้นถ้าผู้บริโภคยังคงมีความต้องการผักพื้นบ้านห้างก็พร้อมที่จะสั่งผักพื้นบ้านเข้ามาจำหน่าย แต่ในปัจจุบันนี้ยังไม่มียุโรปรายใดทำการเปิดตลาดผักพื้นบ้านในห้าง เป็นเหตุให้ทางห้างไม่สามารถสั่งซื้อผักพื้นบ้านได้ ถ้าผักพื้นบ้านสามารถเข้าไปเปิดตลาดในห้างสำเร็จจะส่งผลให้ตลาดผักพื้นบ้านขยายตัวเพิ่มขึ้น เนื่องจากห้างแบบ hypermarket ในประเทศไทยนั้นมีจำนวนเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง (จากการเปิดสาขาใหม่) และผู้บริโภคในเมืองมีพฤติกรรมการซื้อสินค้าในห้างมากขึ้น



ภาพ 4.4 วิธีการตลาดผักพื้นบ้าน

จากวิธีการตลาดผักพื้นบ้าน (ภาพ 4.4) เห็นได้ว่าในจังหวัดเชียงใหม่มีการนำเข้าผักพื้นบ้านจากต่างจังหวัด ผักพื้นบ้านที่มีการนำเข้าจากต่างจังหวัด (ลำพูน ลำปาง ราชบุรี เป็นต้น) ส่วนใหญ่จะเป็นผักพื้นบ้านในหมวดเครื่องปรุงรส ได้แก่ ผักชี ต้นหอม กระเพรา โหระพา ผักชีฝรั่ง รongลงมา ได้แก่ ผักพื้นบ้านในหมวด ดอก ยอด ใบ ได้แก่ ผักบุ้งนา ตำลึง กระเจต และขอมเมือง(ปริมาณการนำเข้าผักพื้นบ้านจากต่างจังหวัดโดยประมาณในเดือนกันยายน พ.ศ. 2547 แสดงในตารางที่ 4.8) ในส่วนของปริมาณการนำเข้าผักพื้นบ้านจากจังหวัดใกล้เคียง ข้อมูลในส่วนนี้ได้มาจากการสัมภาษณ์ผู้ค้าผักพื้นบ้านที่มาจากต่างจังหวัดในตลาดเมืองใหม่สองช่วงเวลาได้แก่เวลา 9.00 – 12.00 น. และ 17.00 – 20.00 น. สาเหตุที่ต้องเลือกช่วงเวลาทั้งสอง เนื่องจากในตลาดเมืองใหม่ผู้ค้าจะมีการหมุนเวียนการจำหน่ายเป็นช่วงเวลาคือ ช่วงเช้า และช่วงเย็น โดยในเดือนกันยายนมีปริมาณผักพื้นบ้านโดยประมาณจากจังหวัดใกล้เคียงที่วางจำหน่ายในตลาดเมืองใหม่โดยประมาณจำนวน 30,180 กิโลกรัม แบ่งเป็นปริมาณผักพื้นบ้านหมวดเครื่องปรุงรส 28,050 กิโลกรัม และหมวดดอก ยอด ใบ 2,040 กิโลกรัม

ผักพื้นบ้านที่กล่าวในตาราง 4.8 จะมีการนำเข้ามาจำหน่ายยังจังหวัดเชียงใหม่ตลอดทั้งปี ยกเว้นสระระแหงที่มีเฉพาะในช่วงฤดูหนาวเท่านั้น หมวดเครื่องปรุงรสจะมีการนำเข้ามาจำหน่ายมากที่สุด โดยเฉพาะผักชีฝรั่ง ต้นหอม และผักชี จากข้อมูลข้างต้นแสดงให้เห็นว่าผักพื้นบ้านใน

จังหวัดเชียงใหม่ยังมีปริมาณการผลิตที่ไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค ซึ่งข้อมูลในส่วนนี้สามารถใช้เป็นข้อมูลเพื่อส่งเสริมให้เกษตรกรที่มีความสนใจในการผลิตผักพื้นบ้านสามารถผลิตผักพื้นบ้านให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นการส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกผักพื้นบ้านตามความต้องการของตลาดจำเป็นต้องคำนึงถึงรสชาติของผักพื้นบ้านแต่ละชนิดที่จะปลูกในพื้นที่ที่ทำการส่งเสริม เนื่องจากคุณสมบัติและรสชาติผักพื้นบ้านที่ไม่แน่นอนในแต่ละพื้นที่ เช่น ผักชะอมที่ปลูกในอำเภอสันทรายเป็นชะอมไร้หนามและไม่มีกลิ่น แต่ชะอมที่ปลูกในอำเภอสารภีเป็นชะอมที่มีหนามและมีกลิ่นฉุน นอกจากนี้เกษตรกรอาจยังไม่มีความรู้ในการผลิตผักพื้นบ้านเชิงพาณิชย์ ดังนั้นหน่วยงานภาครัฐบาลควรมีการให้ความรู้เรื่องการผลิตผักพื้นบ้านเพื่อให้เกิดความคุ้มทุนและความปลอดภัยให้เกษตรกรทราบ และควรมีการศึกษาวิจัยเรื่องโรคและแมลงที่รบกวนผักพื้นบ้านไม่ให้ได้ผลผลิตที่ดีให้แก่เกษตรกรเพื่อเป็นประโยชน์ต่อการผลิตผักพื้นบ้านในอนาคต

นอกจากการส่งเสริมให้เกษตรกรผลิตผักพื้นบ้านเพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภคในจังหวัดเชียงใหม่ พบว่าตลาดต่างประเทศก็มีความต้องการผักพื้นบ้านของไทยในหมวดเครื่องปรุงรส อันได้แก่ หอม กระเทียม พริกไทย หน่อไม้ ขิงแห้ง และขิงสด ดังเห็นได้จากปริมาณและมูลค่าการส่งออกในปี 2547 (ตาราง 4.9) ที่มีมูลค่าการส่งออกผักพื้นบ้านค่อนข้างสูง ดังนั้นนอกจากความต้องการผักพื้นบ้านในประเทศแล้ว ตลาดต่างประเทศยังเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจ และควรมีการศึกษาถึงความต้องการผักพื้นบ้านของตลาดต่างประเทศต่อไปในอนาคต

4.3.4 วิธีการจำหน่ายผักพื้นบ้านของผู้ค้า

ข้อมูลในส่วน of วิธีการจำหน่ายผักพื้นบ้านของผู้ค้า ได้จากการสัมภาษณ์ผู้ค้าผักพื้นบ้านในตลาดเมืองใหม่จำนวน 30 ราย โดยทำการสัมภาษณ์ผู้ค้าผักพื้นบ้านทั้งที่จำหน่ายเฉพาะผักพื้นบ้าน และผู้ค้าที่จำหน่ายทั้งผักพื้นบ้านและผักเศรษฐกิจ นอกจากนี้ยังครอบคลุมถึงผู้ค้าผักพื้นบ้านจากต่างจังหวัด สาเหตุที่ทำการศึกษานเฉพาะผู้ค้าในตลาดเมืองใหม่เนื่องจาก ตลาดเมืองใหม่ถือว่าเป็นตลาดศูนย์กลางในการกระจายผักพื้นบ้านสู่ตลาดอื่นๆ ในจังหวัดเชียงใหม่ และผู้ต่างจังหวัด ดังนั้นข้อมูลที่จะกล่าวต่อไปในหัวข้อนี้จึงเป็นข้อมูลวิธีการจำหน่ายผักพื้นบ้านของผู้ค้าในตลาดเมืองใหม่เท่านั้น

ตาราง 4.8 ปริมาณผักพื้นบ้านจากต่างจังหวัดที่จำหน่ายในตลาดเมืองใหม่ในเดือน กันยายน 2547

ชื่อผักพื้นบ้าน	ปริมาณผักพื้นบ้าน (กิโลกรัม/เดือน)
หมวดเครื่องปรุงรส	
ผักชีฝรั่ง	8,400
ต้นหอม	7,350
ผักชี	6,210
โหระพา	3,000
กระเพรา	1,140
กระชาย	900
พริกชี้ฟ้า	600
สาระแหน่	300
ใบมะกรูด	150
รวมปริมาณผักพื้นบ้านหมวดเครื่องปรุงรส	28,050
หมวดดอก ยอด ใบ	
โคมเมือง	900
ผักบุ้งนา	420
ตำลึง	300
ใบขมิ้น	300
กระเจต	120
รวมปริมาณผักพื้นบ้านหมวดดอก ยอด ใบ	2,040
รวมปริมาณผักพื้นบ้าน	30,180

ตาราง 4.9 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกผักพื้นบ้าน ในปี พ.ศ. 2547

ปริมาณ : ตัน, มูลค่า: ล้านบาท

ชนิดผักพื้นบ้าน	ปริมาณ	มูลค่า
กระเทียม	575,285	16,376.65
หอมแดง *	108 *	2.05 *
หน่อไม้	21,879	504.04
จิงหั่งและจิงสด	7,998	225.85
พริกไทย	1,383	60.94

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร โดยความร่วมมือของกรมศุลกากร, 2548

หมายเหตุ : * ข้อมูลปริมาณและมูลค่าหอมแดง มีข้อมูลเพียง 8 เดือนเท่านั้น

ผู้ค้าผักพื้นบ้านจะจำหน่ายผักพื้นบ้านด้วยตนเอง ซึ่งการจำหน่ายผักพื้นบ้านของผู้ค้านิยมจำหน่ายควบคู่กับการจำหน่ายผักเศรษฐกิจ โดยลักษณะการจำหน่ายผักพื้นบ้านในตลาดเมืองใหม่มี 2 ลักษณะ คือ การจำหน่ายในโรงจำหน่ายของตลาดเมืองใหม่ที่ตั้งอยู่บริเวณในตลาด มีลักษณะเป็นโรงจอดรถขนาดใหญ่สามารถบรรจุรถได้ประมาณ 60 คัน โดยผู้ค้าจะวางผักพื้นบ้านจำหน่ายบนรถกระบะ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นการจำหน่ายแบบค้าส่ง การจำหน่ายอีกลักษณะหนึ่งคือ การจำหน่ายแบบนั่งร้าน ตัวผู้ค้าจะมีแผงลอยตั้งโต๊ะสำหรับวางจำหน่ายผักพื้นบ้าน ลักษณะการจำหน่ายเน้นไปที่การจำหน่ายแบบค้าปลีก บริเวณที่มีการจำหน่ายแบบนั่งร้านคือ บริเวณในตลาดและด้านหน้าตลาดเมืองใหม่

ในส่วนต่อไปจะเป็นการกล่าวถึงระบบการจำหน่ายผักพื้นบ้านที่ภาคเมืองใหม่ทั้งสองระบบอย่างละเอียด โดยนำเสนอระบบการจำหน่ายผักพื้นบ้านแบบการจำหน่ายในโรงจำหน่าย และการจำหน่ายแบบนั่งร้านตามลำดับ



ภาพ 4.5 วิธีการจำหน่ายแบบใช้รถกระบะ



ภาพ 4.6 วิธีการจำหน่ายแบบนั่งร้าน

การจำหน่ายผักพื้นบ้านในโรงจำหน่าย ผู้ค้าจะนำผักพื้นบ้านบรรจุใส่รถกระบะ มาจอดบริเวณโรงจำหน่ายในตลาดเมืองใหม่ ซึ่งผู้ค้าต้องมารับบัตรคิว และชำระค่าที่จอดก่อนที่จะเข้าไปในโรงจำหน่าย อัตราค่าจอดเริ่มตั้งแต่ 30 ถึง 50 บาท คิดตามปริมาณสินค้าที่อยู่ในรถกระบะ ซึ่งผู้ค้าสามารถจอดรถภายในโรงจำหน่ายได้นานเท่าที่ต้องการ โดยส่วนใหญ่จะจอดรถเพื่อจำหน่ายได้ประมาณ 12-15 ชั่วโมง/วัน โรงจำหน่ายจะรับรถเป็นรอบทั้งหมด 3 รอบ ได้แก่ รอบ 5.30 น. – 12.30 น. รอบ 12.30 น. – 20.00 น. และรอบ 20.00 น. – 5.30 น. โรงจำหน่ายสามารถรับรถจำหน่ายผัก (รถกระบะ) ได้ถึง 60 คัน ในรอบเช้าและรอบบ่ายจะมีรถมาจอดเพื่อจำหน่ายผักประมาณ 60 คัน ส่วนในรอบค่ำจะมีรถมาจอดประมาณ 40 คัน ผู้ค้าในโรงจอดรถส่วนมากจะเป็น

ผู้ค้าผักเศรษฐกิจมากกว่าผู้ค้าผักพื้นบ้าน และเป็นผู้ค้าในจังหวัดเชียงใหม่มากกว่าผู้ค้าจากต่างจังหวัด ผู้ค้าในจังหวัดเชียงใหม่ส่วนใหญ่จะมาจากอำเภอ แม่ริม สะเมิง แม่วาง เชียงดาว พร้าว หางดง ดอยหล่อ สันป่าตอง จอมทอง ส่วนผู้ค้าที่มาจากต่างจังหวัดโดยมากมาจากเขตจังหวัดทางภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัดแม่ฮ่องสอน เชียงราย ลำปาง ลำพูน ตาก สุโขทัย พิษณุโลก และอุตรดิตถ์ ผักพื้นบ้านที่ผู้ค้าในโรงจำหน่ายนำมาจำหน่าย ได้แก่ มะเขือส้ม หอม กระเทียม กระชาย พริกหนุ่ม มะระ ชะอม ผักไผ่ กระเพรา ต้นหอม ผักชี ผักชีฝรั่ง มะเขือเปราะ พริกขี้หนูสวน ใบมะกรูด มะเขือพวง ผักโขมเมือง กระเจ็ด ผักบุงเมือง โหระพา ตะไคร้ ขมิ้น ข่า และสะเดา โดยจะเป็นหมวดเครื่องปรุงรสมากที่สุด เมื่อเทียบปริมาณผักเศรษฐกิจที่จำหน่ายในโรงจำหน่ายกับผักพื้นบ้านแล้ว พบว่าปริมาณผักเศรษฐกิจที่จำหน่ายในโรงจำหน่ายมีปริมาณมากกว่าผักพื้นบ้านประมาณ 13.76 เท่า (จากการสำรวจ, 2547) ซึ่งการจำหน่ายในโรงจำหน่าย ผู้ค้าจะจำหน่ายทั้งแบบค้าส่งและค้าปลีก

การจำหน่ายผักพื้นบ้านอีกรูปแบบหนึ่งคือ การจำหน่ายแบบนั่งร้าน โดยผู้ค้าจะมีที่นั่งจำหน่ายโดยเฉพาะ ซึ่งต้องเสียบค่าเช่าที่วันละ 10 - 20 บาทต่อวัน (ต้องจ่ายค่าที่นั่งจำหน่ายทุกวันแม้จะไม่ได้มาขายก็ตาม) และต้องจ่ายค่าทำความสะอาดให้แก่ทางเทศบาลอีกวันละ 5 บาท (ในกรณีที่มาจำหน่าย) ผู้ค้าที่นั่งร้านส่วนใหญ่เป็นผู้ค้าในท้องถิ่น ผักพื้นบ้านที่ผู้ค้าจำหน่าย ได้แก่ ผักชี ต้นหอม โหระพา กระเพรา พริกขี้หนู มะเขือเปราะ ใบมะกรูด ผักไผ่ หอมปู้หอมยา แมงลัก ผักชีฝรั่ง ใบยอ ตะไคร้ กระเจ็ด ขมิ้น สะตอ ผักบุงนา สะระแหน่ โดยผักพื้นบ้านหมวดที่ผู้ค้านิยมจำหน่ายมากที่สุดคือ หมวดเครื่องปรุงรส เช่นเดียวกับผู้ค้าที่จำหน่ายในโรงจำหน่าย ผู้ค้าที่จำหน่ายแบบนั่งร้านบางส่วนจะไปซื้อผักพื้นบ้านจากผู้ค้าในโรงจำหน่ายแล้วนำมาวางจำหน่ายในภาคเมืองใหม่ ทั้งนี้เนื่องจากผู้บริโภคส่วนมากจะซื้อผักพื้นบ้านจากผู้ค้าที่นั่งร้านมากกว่า ทั้งนี้เนื่องจากผักพื้นบ้านที่จำหน่ายในโรงจำหน่ายจะมีลักษณะภายนอกที่ไม่สวยซ้ำผู้บริโภคที่ซื้อผักพื้นบ้านในโรงจำหน่ายส่วนมากคือ ผู้บริโภคที่ซื้อในปริมาณมาก (ร้านอาหาร) ซึ่งลักษณะการจำหน่ายผักพื้นบ้านแบบนั่งร้านจะทำการจำหน่ายแบบค้าปลีกเป็นส่วนใหญ่

4.3.5. การกำหนดราคา

ข้อมูลการกำหนดราคาผู้ค้าได้มาจากการสัมภาษณ์ผู้ค้าจำนวน 30 ราย โดยพิจารณาจากผู้ค้าที่มีการจำหน่ายผักพื้นบ้านเพียงอย่างเดียว และผู้ค้าที่จำหน่ายทั้งพื้นบ้านและผักเศรษฐกิจในตลาดเมืองใหม่ และต้องเป็นผู้ค้าที่มีปริมาณการจำหน่ายผักพื้นบ้านไม่ต่ำกว่าวันละ 40 กิโลกรัม

การกำหนดราคา ผู้ค้าจะกำหนดราคาขายผักพื้นบ้านโดยใช้วิธีคิดต้นทุน บวกกำไรที่ต้องการ ขณะเดียวกันก็จะสังเกตราคาของผู้ค้ารายอื่นก่อนกำหนดราคาผักพื้นบ้านของตน ราคา

ผักพื้นบ้านในช่วงเช้าจะมีราคาสูงกว่าราคาผักพื้นบ้านช่วงบ่ายและเย็น เนื่องจากผู้ค้าไม่มีการเก็บรักษาผักพื้นบ้าน โดยผักพื้นบ้านที่นำมาต้องจำหน่ายให้หมดภายใน 1 วัน ราคาผักพื้นบ้านในช่วงเย็นจะลดลงได้ถึงร้อยละ 40 – 50 ของราคาผักพื้นบ้านในช่วงเช้า สำหรับผู้ค้าแบบนั่งร้านที่ซื้อผักพื้นบ้านจากผู้ค้าในโรงจำหน่ายไปจำหน่าย จะตั้งราคาผักพื้นบ้านโดยบวกกำไรที่ต้องการเพิ่มถึงร้อยละ 50 สาเหตุที่ต้องบวกกำไรมาก เนื่องจากผักพื้นบ้านที่ซื้อมาจะบรรจุอยู่ในถุงขนาดใหญ่ (5 กิโลกรัม) จะเกิดการสูญเสียเนื่องจากผักไม่ได้คุณภาพหรือช้ำ ฉะนั้นผักที่สามารถนำมาจำหน่ายได้จริงจึงต้องมีการคัดคุณภาพ ผักพื้นบ้านถุง 5 กิโลกรัม 1 ถุง เมื่อนำมาคัดคุณภาพจะเหลือผักที่สามารถจำหน่ายได้ประมาณ 3 – 4 กิโลกรัม จะเห็นได้ว่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียจากการบรรจุหีบห่อสูงถึงร้อยละ 20 – 40 ซึ่งถือว่ามาก ดังนั้นควรมีการพิจารณาปรับปรุงเรื่องการบรรจุสำหรับผักหมวดดอก ใบ ยอด ที่ง่ายต่อการบอบช้ำ

ราคาผักพื้นบ้านในตาราง 4.10 คือ ราคาขายปลีกในปี 2546 สังเกตได้ว่าช่วงของราคาผักพื้นบ้านค่อนข้างจะแตกต่างกันอย่างชัดเจน ซึ่งผักพื้นบ้านที่สามารถให้ผลผลิตตลอดทั้งปีจะมีช่วงราคาที่ไม่แตกต่างกันมากนัก เช่น ตะไคร้ ข่า จึง ส่วนผักพื้นบ้านที่ให้ผลผลิตเป็นช่วงฤดูจะมีราคาที่แตกต่างกันมาก เช่น ผักหวานป่า ชะอม ผักเชียงดา นอกจากนี้ผักพื้นบ้านบางชนิดถึงแม้ว่าจะสามารถให้ผลผลิตได้ตลอดทั้งปี แต่รสชาติจะไม่สม่ำเสมอ เช่น ตำลึง ผู้บริโภคจะไม่นิยมบริโภคในหน้าฝน เนื่องจากผักจะอวบน้ำทำให้ไม่มีรสชาติ

ตาราง 4.10 ราคาขายปลีกผักพื้นบ้านในตลาดเมืองใหม่ พ.ศ. 2547

ชื่อผักพื้นบ้าน	ราคา (บาท/กิโลกรัม)
หมวดเครื่องปรุงรส	
ตะไคร้	5 - 10
ข่า	5 - 15
ขิง	5 - 15
พริกขี้หนูสวน	5 - 15
ผักชี	20 - 60
ต้นหอม	15 - 60
โหระพา	15 - 20
กระเพรา	10 - 15
ใบมะกรูด	10 - 40
ผักชีฝรั่ง	10 - 20
ขมิ้น	15 - 25
สาระแหน่	15 - 30
หอมแดง	30 - 40
หมวดดอก ยอด ใบ	
ชะอม	20 - 50
ปลั่ง	8 - 10
เซียงดา	10 - 100
ตำลึง	20 - 40
หวานป่า	80 - 100
ยอดฟักทอง	15
ผักไผ่	10
หนามปู้หนามย่า	35 - 50
แมงลัก	15 - 20
ใบยอ	8 - 15
กระเจด	10 - 15

ตารางที่ 4.10 (ต่อ)

ชื่อผักพื้นบ้าน	ราคา (บาท/กิโลกรัม)
หมวดผล มะเขือพวง	10 – 40
หมวดผัก ถั่วพู	17 - 50

ที่มา: จากการสัมภาษณ์

ผักพื้นบ้านที่มีการจำหน่ายมากที่สุดในภาคเมืองใหม่(รวมแบบจำหน่ายในโรงจำหน่ายและแบบนั่งร้าน) ได้แก่ หมวดเครื่องปรุงรส มีมากถึงร้อยละ 68 ของผักพื้นบ้านทั้งหมด ซึ่งเป็นสัดส่วนที่สูงมาก รองลงมาคือหมวดผล หมวดดอก ยอด ใบ และหมวดผักตามลำดับ สัดส่วนผักพื้นบ้านในตลาดเมืองใหม่แยกเป็นหมวดหมู่ แสดงในตาราง 4.11

ตาราง 4.11 สัดส่วนผักพื้นบ้านที่มีการค้าขาย ณ ตลาดเมืองใหม่ (ร้อยละ)

หมวดผักพื้นบ้าน	ร้อยละ (%)
หมวดเครื่องปรุงรส	67.74
หมวดผล	21.74
หมวดดอก ยอด ใบ	9.12
หมวดผัก	1.41
รวม	100

ผักพื้นบ้านในหมวดเครื่องปรุงรสที่ผู้ค้านิยมจำหน่าย ได้แก่ พริกชี้ฟ้า หอม กระเทียม

ผักชีฝรั่ง ต้นหอม โหระพา ผักชี กระเพรา ตะไคร้ พริกขี้หนู

ผักพื้นบ้านในหมวดดอก ยอด ใบ ที่ผู้ค้านิยมจำหน่าย ได้แก่ กระเจ็ด ผักบุ้งนา ชะอม

แมงลัก ผักปลัง

ผักพื้นบ้านในหมวดผลที่ผู้ค้านิยมจำหน่าย ได้แก่ มะเขือเปราะ มะเขือส้ม

ผักพื้นบ้านในหมวดผักที่ผู้ค้านิยมจำหน่าย ได้แก่ เพกา มะรุม

ในปี พ.ศ. 2547 ตลาดเมืองใหม่มีการจำหน่ายฝักเศรษฐกิจมากกว่าฝักพื้นบ้านประมาณ 24.78 เท่าของฝักพื้นบ้าน นั่นคือมีการจำหน่ายฝักเศรษฐกิจร้อยละ 96.12 และจำหน่ายฝักพื้นบ้านร้อยละ 3.88 (จากการสำรวจ, 2547) ซึ่งโดยภาพรวมแล้วราคาฝักพื้นบ้านในปี 2547 จะสูงกว่าราคาฝักพื้นบ้านในปี 2546 ทั้งนี้เนื่องจากในปี 2547 พื้นที่ในภาคเหนือมีปริมาณน้ำฝนรวมตลอดปีต่ำกว่าค่าปกติมากถึง 13 เปอร์เซ็นต์ และยังมีพายุหมุนเขตร้อนเคลื่อนเข้าสู่ประเทศไทยจำนวน 2 ลูก โดยเคลื่อนเข้ามาทางภาคเหนือและภาคใต้ในเดือนกรกฎาคมและตุลาคมตามลำดับ ส่งผลให้มีอุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปีสูงกว่าค่าปกติเล็กน้อย(กลุ่มภูมิอากาศ สำนักพัฒนาอุนิยมวิทยา, 2547) นอกจากนี้ปัญหาทางธรรมชาติแล้วพบว่าพื้นที่การเพาะปลูกของฝักเศรษฐกิจในปีพ.ศ. 2546/47 ยังลดลงจากปี พ.ศ. 2545/46 (www.rakbankerd.com, 2547) ทำให้ผลผลิตในปี 2547 มีปริมาณน้อยกว่าในปี 2546 ซึ่งส่งผลให้ราคาพืชฝักสูงขึ้น ทั้งนี้ราคาฝักพื้นบ้านที่สูงขึ้นยังเป็นไปในทิศทางเดียวกับราคาฝักเศรษฐกิจที่เพิ่มสูงขึ้น

ตาราง 4.11 ราคาเฉลี่ยพืชฝักในปีพ.ศ. 2545 และปีพ.ศ. 2546

ชื่อฝัก	ปีพ.ศ. 2546	ปีพ.ศ. 2547
แตงกวา	11.92	12.92
ฝักกาดขาวปลี	11.71	12.24
ฝักกาดขาวดอขุย	12.19	12.72
ฝักบั้งจีน	11.61	12.75
มะเขือเทศ	19.97	22.41
ถั่วฝักยาว	21.38	21.53
ฝักชี	46.56	49.06
มะเขือเจ้าพระยา	12.99	13.67
บวบเหลี่ยม	15.00	16.47
ต้นหอม	27.69	37.55
พริกชี้ฟ้า	27.46	33.02

ที่มา : สำนักดัชนีเศรษฐกิจการค้า (<http://www.indexpr.moc.go.th>, 2547)

สรุป

ข้อมูลในส่วนของการตลาดผักพื้นบ้านนั้นแสดงให้เห็นว่าตลาดยังคงมีความต้องการผักพื้นบ้านดังจะเห็นจากการนำเข้าผักพื้นบ้านจากต่างจังหวัด (ตาราง 4.8) ดังนั้นถ้าเกษตรกรสนใจที่จะทำการผลิตผักพื้นบ้านเพื่อการจำหน่ายก็ยังมีโอกาสที่จะจำหน่ายผลผลิตของตนได้ โดยเฉพาะชะอม ที่ผู้ค้าคนกลางนิยมซื้อไปจำหน่ายต่อยังจังหวัดอื่น นอกจากนี้เมื่อพิจารณาถึงต้นทุนและรายได้จากการผลิตผักพื้นบ้านของเกษตรกร (ตาราง 4.6) พบว่าผักพื้นบ้านเป็นพืชที่มีต้นทุนการผลิตไม่สูงนัก อีกทั้งยังเป็นพืชที่มีราคา เกษตรกรสามารถสร้างรายได้จากการผลิตผักพื้นบ้านได้ เช่น ผักหวานป่ามีต้นทุนการผลิต 13.6 บาท/กิโลกรัม เกษตรกรสามารถจำหน่ายได้ 100 – 150 บาท/กิโลกรัม และมีกำไรจากการจำหน่ายสูงถึง 86.4 – 136.4 บาท/กิโลกรัม หรือเกษตรกรสามารถทำกำไรจากการผลิตผักหวานป่าเพื่อการจำหน่ายสูงถึง 6 – 10 เท่าจากต้นทุนการผลิต นอกจากนี้เมื่อนำราคาขายปลีกผักพื้นบ้านมาเปรียบเทียบกับราคาผักเศรษฐกิจในปี 2546 พบว่าผักพื้นบ้าน (ผักชี ต้นหอม พริกชี้ฟ้า) ส่วนแต่มีราคาต่อกิโลกรัมสูงกว่าเมื่อเปรียบเทียบกับราคาผักเศรษฐกิจทั่วไป

ดังนั้นเกษตรกรผู้สนใจผลิตผักพื้นบ้าน จึงมีโอกาสนำผักพื้นบ้าน และสร้างรายได้จากการจำหน่ายได้เป็นอย่างดี สำหรับผักพื้นบ้านหมวดใดที่ควรขยายการผลิตนั้นจำเป็นต้องอาศัยข้อมูลในส่วนของผู้บริโภคมาประกอบการพิจารณา ซึ่งจะนำเสนอต่อไปในบทที่ 5

แต่ทั้งนี้ควรพิจารณาถึงตลาดอื่นๆนอกเหนือจากตลาดในจังหวัดเชียงใหม่ เช่น ตลาดต่างจังหวัด ห้าง hypermarket ที่มีสาขาอยู่มากมาย (โลตัส แมคโคร คาร์ฟูร์ ฯลฯ) และตลาดต่างประเทศ เพื่อเป็นการกระจายผลผลิตผักพื้นบ้านที่อาจมีมากขึ้นจากการผลิตของเกษตรกรผู้สนใจผลิตผักพื้นบ้านต่อไปในอนาคต